

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)808

Vol. 1968/0140

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(68) 808 final

Bruxelles, le 25 octobre 1968

PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL

relative au rapprochement des législations des Etats membres
concernant l'extrait de viande, l'extrait de levure,
l'extrait de protéines, l'arôme pour potages
et autres mets, les bouillons, les potages
et les sauces à base de viande

(présentée par la Commission au Conseil)

Les Etats membres ont été consultés au cours des réunions suivantes :

a) Groupe de travail "Législation des denrées alimentaires"

Réunion des 18-19 janvier 1967

b) Sous-groupe "Extraits alimentaires et produits similaires"

Réunion des 6-7 octobre 1964

26-27 janvier 1965

24-25 juin 1965

17-18 janvier 1966

21-22 avril 1966

15-16 novembre 1966

10-11 janvier 1967

16-17 octobre 1967

Bref résumé du projet de directive

La directive définit les différents produits dont les réglementations doivent être harmonisées, fixe leur composition, détermine les substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication, leurs conditions d'emploi, ainsi que les règles relatives à leur étiquetage.

Consultation du Parlement européen et du Comité économique et social

La proposition étant fondée sur l'article 100 du traité, et son exécution comportant une modification des dispositions législatives dans certains Etats membres, la consultation du Parlement et du Comité économique et social est obligatoire.

PROPOSITION DE DIRECTIVE DU CONSEIL

relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'extrait de viande, l'extrait de levure, l'extrait de protéines, l'arôme pour potages et autres mets, les bouillons, les potages et les sauces à base de viande
(présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

VU le Traité instituant la Communauté Economique Européenne, et notamment son article 100,

VU la proposition de la Commission,

VU l'avis du Parlement européen,

VU l'avis du Comité économique et social,

CONSIDERANT que les législations des Etats membres définissent la composition des extraits de viande, de levure et de protéines, de l'arôme pour potages et autres mets, des bouillons, potages et sauces à base de viande déterminent les substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication, et prescrivent des règles particulières pour leur étiquetage;

CONSIDERANT que les différences qui existent actuellement entre ces législations entravent la libre circulation des produits susvisés et peuvent soumettre les entreprises à des conditions de concurrence inégales; qu'elles ont de ce fait des incidences directes sur l'établissement et le fonctionnement du Marché commun;

CONSIDERANT, par conséquent, qu'il est nécessaire de déterminer au niveau communautaire la composition de ces produits, les substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication et les conditions de cette addition, ainsi que les règles auxquelles doit répondre leur étiquetage;

CONSIDERANT que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces produits ainsi que les modifications ou compléments éventuels à apporter, sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, à la liste des substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication, sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

CONSIDERANT que dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les Etats membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du .../...

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE :

.../...

Article premier

Les Etats membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire ni entraver le commerce, sous les dénominations qui leur sont réservées, des produits énumérés à l'annexe I, s'ils répondent aux définitions et règles communes prévues dans la présente directive et ses annexes.

Article 2

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les dénominations énumérées à l'annexe I ne puissent être utilisées dans le commerce que pour désigner les produits définis à cette annexe.
2. Ils prennent toutes dispositions utiles pour que les produits énumérés à l'annexe I paragraphes 5 à 11 ne puissent être commercialisés sous les dénominations qui leur sont réservées, que si leur préparation, pour les rendre directement consommables, nécessite tout au plus une addition d'eau et éventuellement un chauffage ou une cuisson.

Article 3

1. Les Etats membres autorisent, dans les produits définis à l'annexe I, l'emploi des additifs énumérés à l'annexe II. Ils prennent toutes dispositions utiles pour que les pourcentages fixés à cette annexe ne soient pas dépassés dans le produit fini. Ils interdisent l'emploi de tout autre additif.
2. En ce qui concerne le traitement des matières premières au moyen d'autres additifs que ceux énumérés à l'annexe II, chaque Etat membre autorise, dans les produits définis à l'annexe I et fabriqués à l'intérieur de la Communauté, la présence de résidus de traitement autorisé par la législation de l'Etat membre d'origine.

Toutefois, d'éventuelles traces d'anhydride sulfureux provenant d'un des traitements visés à l'alinéa précédent ne peuvent dépasser 20 mg par litre de produit préparé suivant le mode d'emploi, et 50 mg dans le cas de potages à base de fruits secs et présentant un goût sucré.

Article 4

1. Sans préjudice des mesures à prendre par le Conseil en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les Etats membres prennent toutes dispositions utiles

pour que les produits définis à l'annexe I ne puissent être mis dans le commerce que si leurs récipients, emballages ou étiquettes portent les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles :

- a) la dénomination qui leur est réservée; toutefois, les dénominations des produits définis à l'annexe I paragraphes 4, 5, 6, 7, 8, 10 et 11 peuvent ne pas être indiquées lorsqu'est utilisée l'une des dénominations traditionnelles énumérées à l'annexe III;
 - b) le mode d'emploi pour les produits définis à l'annexe I paragraphes 5 à 11;
 - c) le poids net exprimé en grammes ou en kilogrammes pour les produits définis à l'annexe I paragraphes 1, 2 et 3, le volume pour le produit défini à l'annexe I paragraphe 4 et pour les autres produits définis à cette annexe, le volume du produit, après préparation suivant le mode d'emploi, exprimé en litre ou fraction de litre; lorsqu'une indication complémentaire de ce volume est exprimée en nombre d'assiettes ou de tasses, l'unité "assiette" doit correspondre à une contenance minimum de 250 ml; l'unité "tasse" à une contenance minimum de 150 ml et l'unité "petite tasse", réservée aux potages exotiques, à une contenance minimum de 100 ml;
 - d) pour les produits définis à l'annexe I paragraphe 10 la mention, en ordre décroissant selon la quantité présente, des composants suivants :
matières grasses, viande ou poisson, légumineuses, autres légumes, céréales ou produits à base de céréales dont les pâtes alimentaires, lait ou produits laitiers;
 - e) pour les produits contenant une ou plusieurs des substances énumérées à l'annexe II chapitre I à III, selon le cas, la mention "coloré", "avec agents anti-oxygènes", "avec agents émulsifiants-stabilisants", "avec agents épaississants" ou "avec agents gélifiants";
 - f) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur;
 - g) le nom du pays d'origine pour les produits importés des pays tiers.
2. Si la dénomination ou la présentation des produits définis à l'annexe I paragraphes 5 à 11 met en relief la présence d'un ou plusieurs composants déterminés, ceux-ci doivent avoir été mis en oeuvre en quantité suffisante pour influencer les caractéristiques organoleptiques du produit.
3. Les Etats membres interdisent que les mentions ou images figurant sur les récipients, emballages ou étiquettes du produit défini à l'annexe I paragraphe 4 fassent allusion à la présence ou à l'utilisation de viande ou d'extrait de viande.
- .../...

4. Les Etats membres interdisent qu'aux produits définis à l'annexe I et contenant de l'acide glutamique ou ses sels soit attribuée une valeur thérapeutique ou une particulière valeur nutritive, fondée sur la présence de ces substances.
5. Par dérogation à l'article premier paragraphe 1 les Etats membres peuvent interdire sur leur territoire la mise dans le commerce des produits définis à l'annexe I si les indications prévues au paragraphe 1 du présent article alinéas a), b), c), d) et e) ne figurant pas dans leurs langues nationales.
6. Par dérogation au paragraphe 1, si la face la plus grande de l'emballage le plus proche du produit n'est pas supérieure à 15 cm², les indications prévues au paragraphe 1 alinéas b), c), d) et e) peuvent ne figurer que sur les emballages ou récipients dans lesquels plusieurs unités du même produit sont mises en vente au détail, à condition que chaque emballage ou récipient ne contienne pas plus de 50 unités; ce chiffre est porté à 500 lorsque la face la plus grande de l'emballage le plus proche du produit est inférieure à 10 cm².

Article 5

Les Etats membres ne peuvent interdire ni entraver le commerce des produits définis à l'annexe I **et fabriqués à l'intérieur de la Communauté**, pour des motifs concernant

- les matériaux d'emballage,
- les inscriptions relatives à la date de péremption,

si ces produits sont conformes à la législation de l'Etat membre d'origine.

Article 6

1. Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 7, les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'annexe I.
2. Selon la même procédure et sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, peut être modifiée ou complétée l'annexe II de la présente directive.

Article 7

1. Dans les cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du, ci-après dénommé le "Comité", est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un Etat membre.

2. Au sein du Comité, les voix des Etats membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.
 3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de douze voix.
 4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du Comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre.
- Si, à l'expiration d'un délai de trois mois, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application.

Article 7 .

La présente directive ne s'applique pas aux produits

- a) destinés à être exportés hors de la Communauté;
- b) importés des pays tiers et destinés à faire l'objet d'un trafic de perfectionnement actif.

Article 8

1. Les Etats membres prennent toutes mesures utiles pour se conformer à la présente directive 12 mois au plus tard après sa notification et en informent immédiatement la Commission.
2. Dès la notification de la présente directive, les Etats membres veillent en outre à informer la Commission, en temps utile pour présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

Article 9

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

ANNEXE I

Définitions des produits

1. Extrait de viande

Le produit obtenu par la concentration d'extraits aqueux de viande bovine fraîche (1), débarrassés des substances albuminoïdes coagulables et des graisses, et éventuellement additionné de chlorure de sodium.

S'il est destiné à la consommation directe, l'extrait de viande répond aux caractéristiques suivantes :

Eau	pas plus de	20 %	calculé sur la matière sèche
Créatinine totale	pas moins de	7 %	
Azote total	pas moins de	10 %	
Chlorure de sodium	pas plus de	5 %	
Substances insolubles dans l'eau après dégraissage à l'éther éthylique	pas plus de	1 %	
Matières grasses	pas plus de	2 %	

(1) Au sens de la présente directive, on entend par "viande bovine fraîche" toutes les parties provenant des muscles squelettiques des animaux domestiques appartenant à l'espèce bovine, propres à la consommation humaine, et n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, sauf le traitement par le froid.

2. Extrait de levure

Le produit obtenu par un procédé physique ou biochimique à partir de levures actives exclusivement et éventuellement additionné de chlorure de sodium.

S'il est destiné à la consommation directe, l'extrait de levure répond aux caractéristiques suivantes :

Eau	pas plus de 22 %	
Azote total	- pas moins de 7 % pour l'extrait de levure de bières	calculé sur la matière sèche
	- pas moins de 8 % pour les autres extraits de levure	
Chlorure de sodium	pas plus de 20 %	
Substances insolubles dans l'eau après dégraissage à l'éther éthylrique	pas plus de 1 %	

3. Extrait de protéines

Le produit obtenu par la concentration d'hydrolysats de protéines.

S'il est destiné à la consommation directe, l'extrait de protéines répond aux caractéristiques suivantes :

Eau	pas plus de 20 %	} calculé sur la matière sèche
Azote total	pas moins de 5,8 %	
Azote aminé	pas moins de 3,4 %	
Azote ammoniacal	pas plus de 1,25 %	
Chlorure de sodium	pas plus de 35 %	
Substances insolubles dans l'eau après dégraissage à l'éther éthylique	pas plus de 1 %	

4. Arôme pour potages et autres mets

Le produit liquide, obtenu par l'hydrolyse de protéines ou de substances riches en protéines, éventuellement additionné d'extrait de viande, d'extrait de levure, d'autres extraits provenant de substances comestibles riches en protéines, de chlorure de sodium, d'épices ou de leurs extraits naturels et, en vue d'améliorer le goût, d'autres denrées alimentaires, d'acide glutamique et de ses sels, ainsi que des sels de sodium et de calcium de l'acide inosinique et de l'acide guanylique.

Il répond aux caractéristiques suivantes :

Poids spécifique à 20° C	pas moins de 1,24	calculé sur la matière sèche
Azote total	pas moins de 5 %	
Azote aminé	pas moins de 3 %	
Azote ammoniacal (1)	pas plus de 2 %	
Chlorure de sodium	pas plus de 45 %	
Substances insolubles dans l'eau et dans l'éther éthylique	pas plus de 1 %	

(1) Exigence obligatoire dans la mesure où sera mise au point une méthode d'analyse communautaire.

5. Bouillon

Le produit obtenu à partir de substances riches en protéines ou de leurs dérivés, éventuellement additionné d'arôme, de matières grasses comestibles, de chlorure de sodium, d'épices ou de leurs extraits naturels ou distillats, de matières aromatiques (1) et, en vue d'améliorer le goût, d'autres denrées alimentaires, d'acide glutamique et de ses sels ainsi que des sels de sodium et de calcium de l'acide inosinique et de l'acide guanylique.

Il répond aux caractéristiques suivantes :

Azote total	pas moins de 350 mg	} par litre de bouillon préparé selon le mode d'emploi
Azote aminé	pas moins de 210 mg	
Chlorure de sodium	pas plus de 12,5 g	

(1) Tant que les dispositions nationales n'ont pas été harmonisées, seules peuvent être utilisées les matières aromatiques naturelles et synthétiques chimiquement identiques aux naturelles.

6. Bouillon de viande

Le bouillon au sens de l'alinéa e) obtenu moyennant l'emploi de viande bovine fraîche et/ou d'extrait de viande, et éventuellement d'autres viandes et/ou d'extraits de viande autre que de boeuf.

Il répond aux caractéristiques suivantes :

Créatinine totale
d'origine bovine

pas moins de 70 mg,
sans pour autant que
cette créatinine
représente moins de
2/3 de l'ensemble des
créatinines totales
contenues dans le
produit

par litre
de bouillon
de viande
préparé
selon le
mode
d'emploi

Azote total

pas moins de 100 mg

Chlorure de sodium

pas plus de 12,5 g

7. Consommé

Le bouillon de viande qui répond aux caractéristiques suivantes :

Créatinine totale d'origine bovine	pas moins de 110 mg, sans pour autant que cette créatinine représente moins de 2/3 de l'ensemble des créatinines totales contenues dans le produit	par litre de consommé
Azote total	pas moins de 160 mg	préparé selon le mode d'emploi
Chlorure de sodium	pas plus de 12,5 g	

8. Bouillon de volaille

Le bouillon, au sens de l'alinéa e), obtenu moyennant l'emploi de viande de volaille.

Il répond aux caractéristiques suivantes :

Azote total	pas moins de 100 mg) par litre de bouillon
	) de volaille préparé selon
Chlorure de sodium	pas plus de 12,5 g) le mode d'emploi

9. Bouillon gras, bouillon de viande gras, consommé gras, bouillon de volaille gras

Le bouillon, le bouillon de viande, le consommé ou le bouillon de volaille contenant par litre de produit préparé selon le mode d'emploi au moins 2,5 g de matières grasses comestibles.

10. Potages

Les produits plus ou moins liquides, ou se présentant sous cette forme après préparation selon le mode d'emploi, ayant éventuellement une teneur plus ou moins élevée en parties solides, et qui fournissent des préparations d'un goût et d'un aspect similaires aux potages obtenus par les procédés culinaires courants.

Lorsque les mentions ou images figurant sur le récipient, l'emballage ou l'étiquette révèlent la présence ou l'utilisation de viande de boeuf ou de viande sans autre qualificatif ou d'extrait de viande, les potages doivent contenir, par litre de produit préparé selon le mode d'emploi, au moins 70 mg de créatinine totale d'origine bovine, sans pour autant que cette créatinine représente moins de $\frac{2}{3}$ de l'ensemble des créatinines totales contenues dans le produit.

11. Sauces à base de viande

Les produits plus ou moins liquides, après préparation selon le mode d'emploi, obtenus à partir de viande bovine fraîche et/ou d'extrait de viande et éventuellement des substances énumérées aux alinéas e) et f), et destinés à être consommés à l'état chaud avec d'autres denrées alimentaires. Leur teneur en créatinine totale d'origine bovine ne peut être inférieure à 140 mg par litre de produit préparé selon le mode d'emploi, sans que pour autant cette créatinine représente moins de $\frac{2}{3}$ de l'ensemble des créatinines totales contenues dans le produit.

Chapitre	Numérotation CENE	Dénomination	Conditions d'emploi	Teneur maximale (1) en pourcentage exprimé en poids	
				Substance prise isolément	Substances prises ensemble
II <u>Agents</u> <u>anti-</u> <u>oxygènes</u>	E 300	Acide l-ascorbique	Seulement dans les produits définis à l'annexe I paragraphe 10 et 11		
	E 301	l-Ascorbate de sodium (sel de sodium de l'acide l-ascorbique)			
	E 302	l-Ascorbate de calcium (sel de calcium de l'acide l-ascorbique)			
	E 303	Acide diacétyl-5,6-l-ascorbique (Diacétate d'ascorbyle)			
	E 304	Acide palmityl-6-l-ascorbique (Palmitate d'ascorbyle)			
	E 306	Extraits d'origine naturelle riches en tocophérol			
	E 307	Alpha-Tocophérol de synthèse			
	E 308	Gamma-Tocophérol de synthèse			
	E 309	Delta-Tocophérol de synthèse			
	E 311	Gallate d'octyle		0,01 (calculé sur la matière grasse)	0,01 (calculé sur la matière grasse)
	E 312	Gallate de dodécyle			
	E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)			

(1) Toutes les teneurs maximales mentionnées se réfèrent, sauf indication contraire, au produit préparé selon le mode d'emploi.

Chapitre	Numérotation CEE	Dénomination	Conditions d'emploi	Teneur maximale (1) en pourcentage exprimé en poids	
				Substance prise isolément	Substances prises ensemble
II (suite)	E 270	Acide lactique	Seulement dans les produits définis à l'annexe I paragraphe 4 à 11		
	E 325	Lactate de sodium (sel de sodium de l'acide lactique)			
	E 326	Lactate de potassium (sel de potassium de l'acide lactique)			
	E 327	Lactate de calcium (sel de calcium de l'acide lactique)			
	E 330	Acide citrique			
	E 331	Citrates de sodium (sels de sodium de l'acide citrique)			
	E 332	Citrates de potassium (sels de potassium de l'acide citrique)			
	E 333	Citrates de calcium (sels de calcium de l'acide citrique)			
	E 334	Acide tartrique			
	E 335	Tartrates de sodium (sels de sodium de l'acide tartrique)			
	E 336	Tartrates de potassium (sels de potassium de l'acide tartrique)			
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium			

(1) Toutes les teneurs maximales mentionnées se réfèrent, sauf indication contraire, au produit préparé selon le mode d'emploi.

.../...

Chapitre	Numérotation CEE	Dénomination	Conditions d'emploi	Teneur maximale (1) en pourcentage exprimé en poids	
				Substance prise isolément	Substances prises ensemble
III Agents émulsi- fiants- stabili- sants, épaissis- sants et gélifiants	E 322	Lécithines	Seulement dans les produits définis à l'annexe I paragraphe 4 à 11	0,2	Lorsque le produit fini contient deux ou plusieurs des substances énumérées ci-contre, la part de chacune d'entre-elles ne peut représenter qu'une fraction arithmétique de la quantité maximale fixée à son égard, les fractions étant calculées de façon que leur somme ne dépasse pas l'unité.
	E 400	Acide alginique		2	
	E 401	Alginate de sodium		2	
	E 402	Alginate de potassium		2	
	E 404	Alginate de calcium		2	
	E 410	Agar-Agar		1	
	E 411	Carragaheen et carragénines		2	
	E 412	Farine de graines de caroube		2	
	E 414	Gomme de guar		1	
	E 415	Gomme adragante		2	
	E 416	Gomme arabique		1	
	E 430	Gélatines alimentaires		4	
	E 440	Pectines		3	
	E 441	Acide pectique et acide pectinique		3	
	E 442	Pectate de sodium		3	

(1) Toutes les teneurs maximales mentionnées se réfèrent, sauf indication contraire, au produit préparé selon le mode d'emploi.

Chapitre	Numérotation CEE	Dénomination	Conditions d'emploi	Teneur maximale (1) en pourcentage exprimé en poids	
				Substance prise isolément	Substances prises ensemble
III (suite)	ex E 450	Polyphosphates de sodium a) Diphosphates aa) disodique bb) tétrasodique b) Triphosphate pentasodique		0,1 } exprimé 0,1 } en 0,1 } P_{205}	0,1 } 0,1 } exprimé en 0,1 } P_{205}
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires		0,5	
	E 474	Sucroglycérides : mélange d'esters de saccharose et de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	Seulement dans les produits définis à l'annexe I paragraphes 4 à 11 (.) à k)	0,2	Lorsque le produit fini contient les deux substances énumérées ci-contre, la part de chacune d'entre-elles ne peut représenter qu'une fraction de la quantité maximale fixée à son égard, les fractions étant calculées de façon que leur somme ne dépasse pas le chiffre 1
	E 480	Protéines alimentaires solubilisées et leurs sels		0,5	

(1) Toutes les teneurs maximales mentionnées se réfèrent, sauf indication contraire, au produit préparé selon le mode d'emploi.

.../...

ANNEXE II

Centre	Numérotation CEE	Dénomination	Conditions d'emploi	Teneur maximale (1) en pourcentage exprimé en poids	
				Substance prise isolément	Substances prises ensemble
IV <u>Gaz pro-</u> <u>tecteurs</u>	E 290	Anhydride carbonique Azote	Seulement dans les emballages hermé- tiques		

(1) Toutes les teneurs maximales mentionnées se réfèrent, sauf indication contraire, au produit préparé selon le mode d'emploi.

ANNEXE III

Dénominations traditionnelles

Produit	Français	Allemand	Italien	Néerlandais
Arôme pour potages et autres mets Würze Condimento per minestre ed altre vivande Aroma	-	-	-	Spijsaroma Soeparoma Spijsenaroma Soepenaroma Spijzen en soep-aroma Spijzen en soepen aroma
Bouillon Brühe Brodo Preparato per brodo Bouillon	-	Brühwürfel Brühpaste	-	Extract blokje " tablet " korrels " poeder " pasta
Bouillon de viande Fleischbrühe Brodo di carne Vleesbouillon	Pot au feu	Fleischbrühwürfel Fleischbrühpaste Fleischbouillon Fleischbouillonwürfel	-	Bouillon tabletten " blokjes " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde bouillon
Bouillon de volaille Geflügelbrühe Brodo di volatili da cortile Gevogeltebouillon	Poule au pot	Geflügelbrühwürfel Geflügelbrühpaste Geflügelbouillon Geflügelbouillonwürfel Geflügelbouillonpaste	-	-
Consommé	Consommé de viande	-	-	-
Potages Suppen Minestre Soepen	Soupe Velouté de... Crème de Julienne Minestrone Bisque de.... Bouillabaisse	Erbswurst Minestrone Crème	Crema di... Passato di... Zuppa di... Minestrone di... Pasta (o pastino o riso) in brodo	Soep blokje " tablet " gedroogd " indrogevorm " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde soep Ingedichte soep ... crème Crème de ... Velouté Minestrone Bouillabaisse Bisque

Annexe III

Produit	Français	Allemand	Italien	Néerlandais
Sauces à base de viande Fleischsoffen Salse a base di carne Vleessausen	-	Bratensaft Gulaschsaft	-	Vleesjus Jus blokje Jus tabletten Jus korrels Jus poeder Jus pasta