

BELGIUM**2. LEGISLATION IN FORCE**

(unofficial translation)

DECREE LAW**OF 20 DECEMBER 1966****ON PASTA**

Having regard to the Law of 20 June 1964 on the control of pasta and other products.

Having regard to the Directive of 31 March 1965 issued by the Committee of Ministers of the Economic Union of Benelux, on the harmonization of the legislation on pasta.

Having regard to the Directive of 12 October 1964 issued by the Committee of Ministers of the Economic Union of Benelux, on the harmonization of the legislation on the indication of names and addresses on the labels of foodstuffs and beverages.

Having regard to the recommendation of the Council of State.

Having regard to our Minister of Health.

Article 1 - For the purposes of this Decree Law, food paste means any food product made by drying an unleavened paste made with semolina, wheatflour and water.

Article 2- The products mentioned in article 1 may contain no other ingredients except cooking salt, lecithin, chicken, duck or goose eggs, or their constituent elements, and other foodstuffs.

The pasta described in article 3 (1) and called “egg pasta”, or containing any other name alluding to the presence of eggs as an ingredient, cannot contain lecithin. Thin pasta for adding to soups - such as “vermicelli”, “capelli d’angelo”, “stellette” and “lettere” - may be coloured by adding colouring substances authorised by the law.

Article 3 - Only the products defined under articles 1 or 2 as “pasta” or “macaroni”, “vermicelli”, “noedels” or “spaghetti” may be indicated, with regard to the sale, storage and transportation for sale.

[....]

(Decree Law of 2 October 1980)

The following may be added to the above mentioned names:

1° Pasta may be called “egg pasta”, or may contain any other indication alluding to the presence of eggs as an ingredient, if it contains at least 50 grams of egg-yolk or the equivalent amount of a whole egg, egg powder or egg-yolk powder, without the addition of lecithin.

2° Pasta may be named with the indication of the type and quality of semolina, when they are made solely with durum wheat (*triticum durum*).

(Decree Law of 2 October 1980)

Article 4 - It is prohibited to sell, store or transport for sale the following products:

- 1° Products prepared with materials referred to as dangerous by the laws and regulations currently in force.
- 2° Products containing pathogenic germs, mold, insects or parts of insects.
- 3° Products containing poisonous elements.

- 4° Products whose ash content insoluble in salt acid shall not exceed 0.1% of the dry matter.
- 5° Products whose cooking salt content based on the dry matter, shall not exceed 1.5%.
- 6° Products which, in water, break up when they swell.

Article 5 - The products referred to in article 4 (1), (2) and (3) have been declared dangerous for the purposes of article 13 of the Law of 20 June 1964 on the supervision of food products or materials and other products.

Article 6 – [...](Decree Law of 2 October 1980)

Article 7 – [...](Decree Law of 16 February 1982)

Article 8 – [...](Decree Law of 2 October 1980)

The transparent part of the packaging of the pasta shall not be manufactured with a coloured material.

Article 9, 10 [...]

Article 11 - Any violations of this decree shall be punished with the penalties provided for under articles 8(1), 9 or 10(1) of the Law of 20 June 1964 on the supervision of food products or materials and other products.

Article 12 - The Decree Law of 18 February 1932, providing for the regulations on the trade of pasta, as amended by the Decree Law of 12 September 1936, is hereby repealed.

Article 13 - Our Minister of Health has undertaken to enforce this Decree, which shall take effect six months after its publication in the Belgian Official Journal

LEGISLATION IN FORCE
(texts in the original language)

KONINKLIJK BESLUIT
VAN 20 DECEMBER 1966
Betreffende deegwaren
(Stbl. 12.IV.1967)

KONINKLIJK BESLUIT
van 20 december 1966
betreffende deegwaren
(Stbl. 12.IV.1967)

Gelet op de wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere produkten;

Gelet op de aanbeveling van 31 maart 1965 van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake harmonisatie van de wetgevingen betreffende deegwaren;

Gelet op de aanbeveling van 12 oktober 1964 van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake harmonisatie van de wetgevingen betreffende aanduiding van naam en adres op de etiketten van voedingswaren en -dranken;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Art. 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder deegwaren, het produkt bekomen door indroging van ongegist deeg, bereid met tarwegries, tarwemeel, tarwebloem of een dezer produkten en met water.

Art. 2. In de bij artikel 1 bedoelde produkten mogen geen andere stoffen zijn verwerkt dan keukenzout, lecithine, kippen-, eende- en ganzeneieren of bestanddelen daarvan, alsmede andere eetwaren.

Aan de deegwaren bedoeld in artikel 3, tweede lid, 1°, waarop de vermelding „met eieren” voorkomt of enige andere aanduiding of teken die de verwerking van eieren oproept, mag evenwel geen lecithine zijn toegevoegd.

De deegwaren van dun formaat bestemd om aan soepen te worden toegevoegd — zoals vermicelli, engelenhaar, sterretjes en letters — mogen bij middel van een bij de terzake wettelijke bepalingen toegelaten kleurstof gekleurd zijn.

Art. 3. Bij de verkoop, het te koop stellen, het voor de verkoop of de levering voorhanden houden of vervoeren, het overdragen onder al dan niet bezwarende titel, mogen en moeten sileen de produkten bedoeld bij de artikelen 1 of 2 aangeduid worden met de benaming:

„deegwaar” of één van de volgende benamingen: „macaroni”, „vermicelli”, „noedels” of „spaghetti”.

[— ...]

(K.B. van 2 oktober 1980)

De benamingen voorzien bij de vorige leden mogen nochtans aangevuld zijn:

1° met de vermelding „met eieren” of welkdanige aanduiding of teken die de verwerking van eieren oproept, wanneer de deegwaar, per kilogram, ten minste 50 gram eierdooier of een overeenstemmend gewicht aan geheel ei, ei-poeder of eierdooierpoeder bevat, zonder dat aan de deegwaar lecithine is toegevoegd.

2° met een vermelding betreffende de aard of de hoedanigheid van het gebruikte tarwegries, wanneer de deegwaar uitsluitend met gries van harde tarwe (*Triticum durum*) is gefabriceerd.
— ... (K.B. van 2 oktober 1980).

Art. 4. Het is verboden te verkopen, te koop te stellen, voor de verkoop of de levering voorhanden te houden of te vervoeren, onder al dan niet bezwarende titel over te dragen, produkten bedoeld bij dit besluit:

1° gefabriceerd bij middel van grondstoffen welke schadelijk zijn verklaard krachtens de desbetreffende wettelijke of reglementaire bepalingen;

2° die pathogene kiemen, schimmels, insecten of delen van insecten bevatten;

3° die giftige stoffen bevatten;

4° waarvan het in verdund zoutzuur onoplosbare asgehalte gelijk is aan of hoger is dan 0,1 %, berekend op de droge stof;

5° waarvan het gehalte aan keukenzout hoger is dan 1,5 %, berekend op de droge stof;

6° die, in water, niet opzwellen zonder uiteen te vallen.

Art. 5. Voor de toepassing van artikel 13 van de wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere produkten, worden schadelijk verklaard de produkten bedoeld in artikel 4, 1°, 2° en 3°.

Art. 6. [— ...] (K.B. van 2 oktober 1980).

Art. 7. [— ...] (K.B. van 16 februari 1982)

Art. 3. [— ...].
(K.B. van 2 oktober 1980)

De doorschijnende delen van deze verpakkingen mogen niet gekleurd zijn.

Art. 9, 10. [— ...].
(K.B. van 2 oktober 1980)

Art. 11. De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden gestraft met straffen voorzien bij de artikelen 8, 1^o, 9 of 10, 1^o, van de wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere produkten.

Art. 12. Het koninklijk besluit van 18 februari 1932 houdende reglement op de handel in deegwaren, gewijzigd door het koninklijk besluit van 12 september 1936, wordt opgeheven.

Art. 13. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit, dat in werking treedt zes maanden na zijn bekendmaking in het Belgisch Staatsblad.

2. USEFUL CONTACTS

Groupement des Fabricants de Pates Alimentaires

c/o Etabl. Joseph Soubry N.V.

Verbrandhofstraat, 51

B - 8800 ROESELARE

Tel.: 0032/51/222320

Fax: 0032/51/229072

E-mail: micHEL.soubry@soubry.be

Mr. Michel Soubry (*President*)