

Coulon's Renette  
 Goldrenette Freiherr vom Berlepsch  
 Adams Parmäne  
 Roter Trierischer Weinapfel (Roter Holzapfel, Trierischer Mostapfel)  
 Schöner von Nordhausen  
 Letzeburger Triumph  
 Wintergoldparmäne  
 Luxemburger Renette  
 Wiesenapfel (Reinette de Chenée)  
 Baumanns Renette  
 Boikenapfel  
 Rheinische Schafsnase (Grenadier, Herrenapfel)  
 Belle-Fleur

*Poiriers:*

Williams Christbirne  
 Duchesse de Brabant (Beurré d'Amanlis, Wilhelmine)  
 Beurré Hardy (Gellerts Butterbirne)  
 Légipont (Köstliche von Charneu)  
 Curé (Napoleonsbirne, Flaschenbirne etc., Pastorenbirne)  
 Comtesse de Paris  
 Sivenicher Mostbirne  
 Boscs Flaschenbirne (Calebasse)  
 Jules Guyot  
 Muskatellerbirne  
 Clapps favourite (Clapps Liebling)  
 Doppelte Philippsbirne (Philippe double, Beurré de Mérode, Diel)  
 Alexandre Lucas  
 Six's Butterbirne (Beurré de Six)  
 Rote Bergamotte (Bergamotte Non Pareille)  
 Sommer-Apothekerbirne (Katelenbirne etc.)  
 Gute Graue (Beurré gris, Schnuckelchesbirne etc.)  
 Bonne Louise d'Avranches  
 Winter Forellenbirne  
 Neelchesbirne (Nelisbirne, Bonne de Malines)  
 Conseiller de la Cour (Hofratsbirne)  
 Nouvelle Poiteau

*Pruniers:*

Bühler Frühzwetsche  
 Ontariopflaume  
 Wangenheims Frühzwetsche  
 Mirabelle de Nancy  
 Mirabelle de Metz  
 Reine-Claude verte (Grosse grüne Reineclaude)  
 Kirkes Pflaume  
 Italienische Zwetsche  
 Luxemburger Hauszwetsche  
 Frühe Reneklode (Reine-Claude hâtive, Early green)  
 Reine-Claude d'Oullins  
 Belle de Louvain  
 Anna Späth

*Cerisiers:*

toutes les variétés

*Noyers:*

toutes les variétés

*Cognassiers:*

toutes les variétés.

**Règlement grand-ducal du 8 novembre 1990 concernant les jus de fruits et certains produits similaires.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive du Conseil 75/726/CEE du 17 novembre 1975, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les jus de fruits et certains produits similaires, telle que celle-ci a été modifiée par les directives du Conseil 79/168/CEE, 81/487/CEE et 89/394/CEE;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;  
Après avoir demandé l'avis de la Chambre d'Agriculture;  
Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;  
Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Au sens du présent règlement, on entend par :

1. Fruit:  
le fruit, frais ou conservé par le froid, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels pour la fabrication des jus ou nectars de fruits et parvenu au degré de maturité approprié.  
La tomate n'est pas considérée comme fruit.
2. Purée de fruit:  
le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.
3. Purée de fruit concentré:  
le produit obtenu à partir de la purée de fruit par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.
4. Sucres:
  - 4.1. pour ce qui concerne la fabrication des jus de fruits
    - sucre mi-blanc
    - sucre (sucre blanc)
    - sucre raffiné (sucre blanc raffiné)
    - dextrose mono-hydraté
    - dextrose anhydre
    - sirop de glucose déshydraté
    - fructose;
  - 4.2. pour ce qui concerne la fabrication des nectars de fruits ainsi que des jus de fruits reconstitués, outre les sucres visés sous a)
    - le sirop de glucose
    - le sucre liquide
    - le sucre liquide inversi
    - le sirop de sucre inversi
    - la solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:
 

4.2.1. matière sèche	pas moins de 62 % en poids
4.2.1. teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le dextrose: 1,0 + 0,2)	pas plus de 3% en poids sur la matière sèche
4.2.3. cendres conductimétriques	pas plus de 0,3 % en poids sur la matière sèche
4.2.4. coloration de la solution	pas plus de 75 unités ICUMSA
4.2.5. teneur résiduelle en anhydride sulfureux	pas plus de 15 mg/kg sur la matière sèche
5. Jus de fruit (Fruchtsaft)
  - 5.1. le jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, fermentescible, mais non fermenté, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques des jus de fruits dont il provient. Dans le cas des agrumes, le jus de fruits provient de l'endocarpe; toutefois le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent permettre de réduire au maximum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit;
  - 5.2. par jus de fruit, on entend également le produit obtenu, à partir de jus de fruits concentrés, par:
    - restitution de la proportion d'eau extraite du jus, lors de la concentration, l'eau ajoutée devant présenter des caractéristiques appropriées, notamment des points de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus et
    - restitution de son arôme au moyen des substances aromatisantes récupérées lors de la concentration du jus de fruit dont il s'agit ou de jus de fruit de la même espèce et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalentes à celles du jus obtenu conformément aux dispositions prévues sous a) à partir de fruits de la même espèce.
6. Jus de fruit concentré (konzentrierter Fruchtsaft):  
le produit obtenu à partir de jus de fruits, par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, la concentration est d'au moins 50 %.
7. Nectar de fruit (Fruchtnektar):  
Le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par addition d'eau et de sucres au jus de fruit, au jus de fruit concentré, à la purée de fruit, à la purée de fruit concentrée ou à un mélange de ces produits et qui en outre est conforme à l'annexe du présent règlement, qui fait partie intégrante avec lui.
8. Jus de fruit déshydraté (getrockneter Fruchtsaft):  
le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

**Art. 2.**

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 9 sous 2.1. et 2.2., les dénominations visées à l'article 1er points 5 à 8 doivent être utilisées dans le commerce pour désigner les produits y relatifs.
2. Sont en outre réservées les dénominations :
  - 2.1. «Vruchtendrank», aux nectars de fruits ;
  - 2.2. «Süssmost», aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non comestibles en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée ;
  - 2.3. «Succo e polpa», aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits éventuellement concentrée ;
  - 2.4. «Aeblemost» aux jus de pomme non additionnés de sucres ;
  - 2.5. «Sur..... saft», complété par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé, aux jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou graines de sureau.
3. Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot «fruit» ou accompagne les dénominations ne comportant pas ce mot.

**Art. 3.**

1. Pour la fabrication des jus de fruits les seuls mélanges, traitements et additions autorisés sont ceux visés au présent article, à savoir :
    - 1.1. le mélange d'une ou de plusieurs espèces entre elles de jus de fruits et/ou de purée de fruits (comme défini à l'article 1er sous 2 et 5) ;
    - 1.2. le traitement au moyen des substances suivantes :
      - acide l-ascorbique (E 300) à la dose nécessaire à l'effet anti-oxygène
      - azote
      - anhydride carbonique (E 290)
      - enzymes pectolitiques
      - enzymes protéolitiques
      - enzymes amylolytiques
      - gélatine alimentaire
      - tanin
      - bentonite
      - gel de silice
      - kaolin
      - charbons
      - adjuvants de filtration inertes (perlites, amiante, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble) ;
    - 1.3. les procédés et traitements physiques usuels tels que les traitements thermiques, le turbinage et la filtration ; tous autres procédés ou traitements physiques sont interdits.
  2. Les additions suivantes sont autorisées :
    - 2.1. pour les jus autres que de poire et de raisin, l'addition de sucres dans les conditions ci-après :
      - 2.1.1. dans une quantité exprimée en matière sèche non supérieure à 15 g/l de jus, en vue de leur correction ;
      - 2.1.2. dans une quantité exprimée en matière sèche non supérieure à
        - 200 g/l de jus, dans le cas du jus de citron, de limette, de bergamotte, de groseilles rouges et blanches et de cassis.
        - 100 g/l de jus dans les autres cas, à l'exclusion du jus de pommes, en vue d'obtenir un goût sucré ;
    - 2.2. pour les jus de raisin :
      - le traitement au moyen des substances suivantes :
        - anhydride sulfureux (E 220)
        - sulfite de sodium (E 221)
        - sulfite acide de sodium (bisulfite de sodium) (E 222),
        - disulfite de sodium (pyrosulfite de sodium ou métabisulfite de sodium) (E 223)
        - disulfite de potassium (pyrosulfite de potassium ou métabisulfite de potassium) (E 224)
        - sulfite de calcium (E 226) et
        - sulfite acide de calcium (bisulfite de calcium) (E 227), à condition que la teneur totale de ces substances exprimée en anhydride sulfureux du jus offert ou livré au consommateur ne soit pas supérieure à 10 mg/l de jus ;
      - le désulfitage par des procédés physiques ;
      - la clarification au moyen de caséine, de blanc d'oeuf et autres albumines animales ;
      - la désacidification partielle, au moyen de tartrate neutre de potassium ou de carbonate de calcium, ce dernier contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides D-tartrique et l-malique ;
  - 2.3. dans le cas des autres jus de fruits, et sans préjudice des autres dispositions du présent règlement, la teneur en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne doit pas dépasser 10 milligrammes par litre de jus.
  - 2.4. pour le jus d'ananas, le diméthyl-polysiloxane peut être utilisé à concurrence de 10 milligrammes par litre ;
  - 2.5. pour le jus d'ananas, l'addition d'acide citrique (E 330) dans une quantité non supérieure à 3 g/l.
3. L'addition de sucres et d'acides à un même jus de fruits est interdite.

**Art. 4.**

1. Pour la fabrication des nectars de fruits les seuls mélanges, traitements et additions autorisés sont ceux visés au présent article, à savoir :
  - 1.1. le mélange entre eux de nectars de fruits d'une ou plusieurs espèces, éventuellement additionné de jus ou de purée de fruits ;

- 1.2. Les traitements et procédés énumérés à l'article 3 sous 1.2. et 1.3.
2. Les additions suivantes sont autorisées:
  - 2.1. l'addition de sucres dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini;
  - 2.2. l'addition d'eau dans une quantité telle que la teneur en jus et/ou en purée de fruits et l'acidité totale du produit fini ne soient pas inférieures aux taux fixés à l'annexe; en cas de mélange, la teneur en jus et/ou en purée, ainsi que l'acidité totale, sont proportionnellement conformes aux taux fixés à l'annexe;
  - 2.3. le remplacement total des sucres par du miel, en respectant la limite de 20 % fixée sous 2.1.;
  - 2.4. pour la fabrication des nectars de fruits visés à l'article 2 sous 2.3., lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits, l'addition d'acide citrique dans une quantité non supérieure à 5 g/l de produit fini; toutefois, l'acide citrique peut être remplacé totalement ou partiellement par une quantité équivalente de jus de citron.

**Art. 5.** Pour la fabrication des jus de fruits concentrés les seuls mélanges, traitements et additions autorisés sont ceux visés au présent article, à savoir:

1. les traitements et procédés énumérés à l'article 3, à l'exclusion des dispositions prévues à son point 2.1. Toutefois, l'addition de sucres prévue audit point 2.1. n'est autorisée que pour les jus concentrés préemballés qui sont destinés au consommateur final, et à condition que ce sucrage soit indiqué dans la dénomination; dans ce cas, la quantité totale de sucres ajoutés, exprimée par rapport au volume du jus «à base de.... concentré» ne doit pas dépasser la limite permise à l'article 3 points 2.1.1. et 2.1.2.  
Pour une période de dix ans à compter du 14 juin 1989, le jus d'orange concentré peut être additionné de sucres dans une quantité maximale exprimée en matière sèche de 15 g par litre en vue de sa correction.  
Dans ce cas, l'addition de sucres doit être portée à la connaissance du transformateur, conformément aux usages commerciaux.
2. la déshydratation partielle du jus de fruit par un traitement ou un procédé physique à l'exclusion du feu direct; l'utilisation de certains traitements ou procédés qui s'avèrent présenter un danger pour la santé humaine peut être limitée ou interdite par règlement ministériel.
3. la restitution de leurs arômes au moyen de substances aromatiques récupérées lors de la concentration du jus de fruit de base ou de jus de fruit de la même espèce; cette adjonction est obligatoire pour les jus de fruit concentrés qui sont destinés à la consommation directe.

**Art. 6.** Est en outre autorisée pour la fabrication des jus de fruits déshydratés la déshydratation quasi totale du jus de fruit par un traitement ou procédé physique à l'exclusion du feu direct, la restitution des composants aromatiques essentiels provenant de la même espèce de fruits, ou éventuellement récupérés au cours de la déshydratation, étant obligatoire.

**Art. 7.** Les traitements et procédés prévus aux articles 3, 4, 5 et 6 ne doivent pas avoir pour effet de laisser subsister dans les produits traités des substances quelconques en quantités telles qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine.

**Art. 8.** Les produits visés par le présent règlement doivent satisfaire en outre aux exigences suivantes:

1. ils doivent être préparés à partir de matières premières propres à la consommation humaine, de qualité saine, loyale et marchande
2. ils ne peuvent pas contenir de substances nuisibles
3. ils ne peuvent être ni moisis ni fermentés, ni posséder un aspect, une saveur ou une odeur anormaux.

**Art. 9.**

1. Le règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux produits définis à l'article 1<sup>er</sup> points 5 à 8, dans les conditions ci-après:
  - 2.1. La dénomination de vente des produits définis à l'article 1<sup>er</sup> points 5 à 8 est la dénomination qui leur est réservée en vertu de l'article 2 paragraphes 1, 2 et 3;
 

Toutefois:

    - 2.1.1. l'utilisation de la dénomination «nectar de fruits» est obligatoire pour tous les produits visés à l'article 2 paragraphe 2;
    - 2.1.2. pour le produit défini à l'article 1<sup>er</sup> point 8 le qualificatif "déshydraté" peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par exemple: lyophilisé ou toute autre mention analogue).
  - 2.2. La dénomination de vente est complétée:
    - 2.2.1. pour les produits provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits, sauf en cas d'emploi du jus de citron dans les conditions fixées à l'article 4 sous 2.4., par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des jus ou purées de fruits mis en oeuvre, le cas échéant après reconstitution; l'utilisation du terme «fruit» est facultative dans ce cas;
    - 2.2.2. pour les produits additionnés de sucres dans les limites fixées à l'article 3 sous 2.1.2., par la mention «sucré», suivie de l'indication de la quantité de sucres ajoutés, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre, la quantité indiquée ne pouvant être supérieure de plus de 15 % à la quantité effectivement ajoutée;
    - 2.2.3. pour les nectars de fruits visés à l'article 2 sous 2.3., par la mention «pulpeux» (mit Fruchtmark) ou une mention équivalente.
  3. L'obligation de mentionner la liste des ingrédients s'applique moyennant les dérogations suivantes:
    - 3.1. la reconstitution dans son état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération
      - d'un jus de fruit à partir d'un jus de fruit concentré
      - d'une purée de fruits à partir d'une purée de fruits concentrée;
 et la restitution de l'arôme