

4) Extrait aqueux (de fruits):

L'extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contient tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

5) Sucres:

Les sucres autorisés sont:

- 1) les sucres tels qu'ils sont définis dans la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine;
- 2) le sirop de fructose;
- 3) les sucres extraits des fruits;
- 4) le sucre roux/brun.

B. Traitement des matières premières

1) Les produits définis à la partie A, points 1, 2, 3 et 4 peuvent subir les traitements suivants:

- traitements par la chaleur ou le froid,
- lyophilisation,
- concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement,
- à l'exception des matières premières utilisées dans la fabrication de produits «extra»: utilisation d'anhydride sulfureux (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227) comme aide à la fabrication tant que la teneur maximale en anhydride sulfureux fixée dans la directive 95/2/CE n'est pas dépassée dans les produits définis à l'annexe I, partie I.

2) Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent également subir des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

3) Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans la saumure.

Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

Vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique aux produits définis à l'annexe I.

Art. 2. Le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions suivantes:

- 1) a) Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées, sans préjudice du point b), dans le commerce pour les désigner.
 - b) A titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe III prévoit une liste de dénominations particulières. Ces dénominations peuvent être utilisées dans la langue et dans les conditions spécifiées à l'annexe III.
- 2) Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot «fruit».

- 3) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 1, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits», par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.
- 4) Pour les jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination de vente doit comporter la mention «sucré» ou «avec addition de sucres», suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre.
- 5) La reconstitution dans leur État d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin. L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.
- 6) Sans préjudice de l'article 6, paragraphes 2 et 5, du règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d'un concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention «à base de concentré(s)» ou «partiellement à base de concentré(s)», selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.
- 7) Pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention «teneur en fruits: . . . % minimum». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Art. 3. L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter une mention indiquant la présence et la quantité de sucres ajoutés, ou de jus de citrons ajoutés, ou d'acidifiants ajoutés conformément au règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

Art. 4. Sans préjudice du règlement grand-ducal du 19 mars 1992 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, partie I, que les traitements et les substances visés à l'annexe I, partie II, et les matières premières conformes à l'annexe II. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions de l'annexe IV.

Art. 5. Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement.

Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 12 juillet 2004, pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 8 novembre 1990 concernant les jus de fruits et certains produits similaires.

Art. 6. Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice des peines prévues par les articles 9 et suivants de cette loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 7. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 8. Sous réserve des dispositions de l'article 5, est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 8 novembre 1990 concernant les jus de fruits et certains produits similaires.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire.

Toute référence faite au prédit règlement s'entend comme étant faite au présent règlement.

Art. 9. Notre ministre de la Santé et Notre ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec ses annexes.

*Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité Sociale,*
Carlo Wagner

Le Ministre de la Justice,
Luc Frieden

Château de Berg, le 14 avril 2003.
Henri

ANNEXE I

DENOMINATIONS, DEFINITIONS ET CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

I. DEFINITIONS

1. a) **Jus de fruits**

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limettes 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;

b) **Jus de fruits obtenus à partir d'un concentré**

Le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés lors du processus de production du jus de fruits dont il s'agit ou de jus de fruits de la même espèce.

L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus.

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits de la même espèce au sens du point a).

2. **Jus de fruits concentré**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, cette élimination est d'au moins 50 %.

3. **Jus de fruits déshydraté/en poudre**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

4. **Nectar de fruits**

a) le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux produits définis aux points 1, 2 et 3, à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'annexe IV.

L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini.

Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants, conformément à la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾.

b) par dérogation au point a), les fruits figurant à l'annexe IV, parties II et III, ainsi que l'abricot peuvent servir, individuellement ou en mélange, à la fabrication de nectars sans addition de sucres, de miel et/ou d'édulcorants.

II. INGREDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISEES

1. **Ingrédients autorisés**

- Conformément à l'article 2, l'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée dans le cas des produits définis à la partie I, sous réserve de la directive 90/496/CEE.
- Les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe a), qui ont été restitués au jus de fruit doivent avoir été séparés de ce jus pendant la transformation, tandis que les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe b), qui ont été restitués au jus de fruit peuvent également provenir d'un jus de fruit de la même espèce.

⁽¹⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 3. Directive modifiée par la directive 96/83/CE (JO L 48 du 19.2.1997, p. 16).

Uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués.

- Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2 et 3, autres que les jus de poires ou de raisins, l'addition de sucres est autorisée.
 - Pour corriger le goût acide, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 15 grammes par litre de jus;
 - à des fins d'édulcoration, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 150 grammes par litre de jus,

à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 grammes par litre.

- Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2, 3 et 4, dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée.
- Le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé.

L'addition à la fois de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par la directive 95/2/CE au même jus de fruits est interdite.

2. Traitements et substances autorisés

- Procédés mécaniques d'extraction,
- procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «in line» — diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes à la partie I, point 1. L'utilisation de certains procédés et traitements peut être limitée ou interdite selon la procédure fixée à l'article 8, paragraphe 2,
- pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,
- enzymes pectolitiques,
- enzymes protéolytiques,
- enzymes amylolitiques,
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- bentonite,
- gel de silice,
- charbons,
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

ANNEXE II

Définitions des matières premières

Aux fins du présent règlement, les définitions ci-après sont applicables:

1) Fruit:

Tous les fruits. Aux fins du présent règlement, la tomate n'est pas considérée comme étant un fruit.

2) Purée de fruits:

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 fruits concentrée:

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

4) Sucres:

Pour la production de:

a) nectars de fruits:

- les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine,
- sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits ;

b) jus de fruits obtenus à partir d'un concentré:

- les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE précitée,
- le sirop de fructose ;

c) jus de fruits: les sucres visés au point b) contenant moins de 2 % d'eau.

5) Miel:

Le produit défini par la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.

6) Pulpes ou cellules:

Les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

ANNEXE III

DENOMINATIONS PARTICULIERES POUR CERTAINS PRODUITS VISES A L'ANNEXE I

a) «vruchtendrank»: pour les nectars de fruits;

b) Süßmost:

la dénomination «Süßmost» ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar»;

- pour les 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 consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée,
- pour les jus de fruits obtenus à partir de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

c) «succo e polpa» ou «sumo e polpa»: pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;

d) «æblemøst»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;

e) - «sur . . . saft», complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,

- «sød . . . saft» ou «sødet . . . saft», complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, additionnés de plus de 200 grammes de sucres par litre;

f) «äpplemust»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;

g) «mosto»: synonyme de jus de raisin.

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
I. Fruits à jus acide non consommable en l'état	
Fruits de la passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30

Fruits de l'argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises aigres (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
<hr/>	
II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, avec jus non consommable en l'état	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles	25
Corossol	25
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
<hr/>	
III. Fruits à jus consommable en l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

Vu la directive 2002/67/CE de la Commission du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;