

ANNEXE IV

SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES APPLICABLES AUX CARBURANTS SUR LE MARCHÉ DESTINÉS
AUX VÉHICULES ÉQUIPÉS DE MOTEUR À ALLUMAGE PAR COMPRESSIONType: **carburant diesel**

Paramètre (1)	Unité	Limites (2)	
		Minimum	Maximum
Indice de cétane		51,0	-
Masse volumique à 15 °C	kg/m ³	-	845
Distillation:			
- point 95 % (v/v)	°C	-	360
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	% m/m	-	11
Teneur en soufre	mg/kg	-	50
	mg/kg	-	10 (3)

(1) Les méthodes d'analyse sont celles spécifiées dans la norme EN 590:1999. Les États membres peuvent adopter la méthode d'analyse fixée dans la norme de remplacement EN 590:1999 à condition qu'il puisse être établi qu'elle donne au moins la même justesse et le même niveau de précision que la méthode d'analyse qu'elle remplace.

(2) Les valeurs mentionnées dans la spécification sont des "valeurs vraies". Pour établir leurs valeurs limites, on a appliqué les conditions de la norme ISO 4259 "Produits pétroliers: détermination et application des valeurs de fidélité relatives aux méthodes d'essai"; pour fixer une valeur minimale, on a tenu compte d'une différence minimale de 2 R au-dessus de 0 (R = reproductibilité). Les résultats des mesures individuelles sont interprétés sur la base des critères définis dans la norme ISO 4259 (publiée en 1995).

(3) Conformément à l'article 5 et au plus tard le 1^{er} janvier 2005, des carburants diesel ayant une teneur maximale en soufre de 10 mg/kg sont commercialisés et diffusés, sur une base géographique judicieusement équilibrée, sur le territoire luxembourgeois. En outre et sous réserve du réexamen prévu à l'article 9, paragraphe 1 de la directive 2003/17/CE, au 1^{er} janvier 2009 au plus tard, tous les carburants diesel commercialisés sur le territoire luxembourgeois doivent avoir une teneur maximale en soufre de 10 mg/kg.

Règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 relatif au miel.

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 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

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, de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural, 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. Ces produits doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe II.

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) La dénomination «miel» est réservée au produit défini à l'annexe I, point 1, et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit.
- 2) Les dénominations visées à l'annexe I, points 2 et 3, sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination du produit «miel», sauf dans le cas du «miel filtré», du «miel en rayons», du «miel avec morceaux de rayons» et de la «matière sucrée provenant de miel dénaturé».

Toutefois:

- a) pour ce qui concerne la matière sucrée provenant de miel dénaturé, les termes «destiné exclusivement à la cuisson» sont inscrits sur l'étiquette à proximité immédiate de la dénomination du produit;
- b) sauf pour le miel filtré et la matière sucrée provenant de miel dénaturé, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:
 - à l'origine florale ou végétale, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques,

- à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée,
 - à des critères de qualité spécifiques.
- 3) Lorsque de la matière sucrée provenant de miel dénaturé a été utilisée comme ingrédient dans une denrée composée, la dénomination «miel» peut être utilisée dans la dénomination du produit composé au lieu de la dénomination «matière sucrée provenant de miel dénaturé». Toutefois, dans la liste des ingrédients, est utilisée la dénomination visée à l'annexe I, point 3 ou, le cas échéant, la dénomination «miel à l'industrie».
- 4) a) Le pays ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette.
Toutefois, si le miel est originaire de plus d'un Etat membre ou de plus d'un pays tiers, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas:
- «mélange de miels originaires de la CE»,
 - «mélange de miels non originaires de la CE»,
 - «mélange de miels originaires et non originaires de la CE».
- b) Les mentions à indiquer conformément au point a) sont considérées comme des mentions au sens de l'article 3 du règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 précité.

Art. 3. Dans le cas du miel filtré et de la matière sucrée provenant de miel dénaturé, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale indiquent clairement la dénomination intégrale du produit, telle qu'elle figure à l'annexe I, point 2 b), viii), et point 3.

Art. 4. Des méthodes permettant de vérifier la conformité du miel aux dispositions du présent règlement, adoptées par la Commission conformément la procédure visée à l'article 7, paragraphe 2 de la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, sont applicables au Luxembourg.

Jusqu'à l'adoption des méthodes visées ci-dessus, sont utilisées, chaque fois que cela est possible, des méthodes validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius.

Art. 5. Sont également applicables au Luxembourg les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la directive 2001/110/CE précitée, concernant les matières qui sont citées ci-après, et arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 4, alinéa 1^{er}:

- la mise en conformité de la directive 2001/110/CE à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires;
- les adaptations au progrès technique.

Art. 6. 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 1^{er} août 2004, pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 16 janvier 1976 concernant le miel.

Art. 7. 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. 8. Sous réserve des dispositions de l'article 6, est abrogé le règlement grand-ducal du 16 janvier 1976 concernant le miel.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire.

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

Art. 9. Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural 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 l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural,*

Fernand Boden

Le Ministre de la Justice,

Luc Frieden

Palais de Luxembourg, le 7 juillet 2003.

Henri

ANNEXE I

Dénominations, descriptions et définitions des produits

1. Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.
2. Les principales variétés de miel sont les suivantes:
 - a) en fonction de l'origine:
 - i) miel de fleurs ou miel de nectars:
le miel obtenu à partir des nectars de plantes;
 - ii) miel de miellat:
le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hemiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes;
 - b) en fonction du mode de production et/ou de présentation:
 - iii) miel en rayons:
le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons fraîchement construits par elles-mêmes ou de fines feuilles de cire gaufrées réalisées uniquement en cire d'abeille, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons, entiers ou non;
 - iv) miel avec morceaux de rayons:
le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;
 - v) miel égoutté:
le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
 - vi) miel centrifugé:
le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
 - vii) miel pressé:
le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans chauffage modéré de 45 °C au maximum;
 - viii) miel filtré:
le miel obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.
3. Matière sucrée provenant de miel dénaturé:
La matière qui peut être utilisée à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées.

ANNEXE II

Caractéristiques de composition des miels

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du point 3 b) de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Sans préjudice de l'annexe I, point 2 b) viii), aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. Le cas échéant, la traçabilité du miel devra pouvoir être assurée conformément aux dispositions de l'article 18 du règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Lorsqu'il est commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, le miel doit répondre aux caractéristiques de composition suivantes:

1. teneur en sucres:

- 1.1. teneur en fructose et en glucose (total des deux):
- miel de fleurs pas moins de 60 g/100 g
 - miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs pas moins de 45 g/100 g
- 1.2. teneur en saccharose:
- en général pas plus de 5 g/100 g
 - faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*), hedysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp. pas plus de 10 g/100 g
 - lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*) pas plus de 15 g/100 g
2. teneur en eau:
- en général pas plus de 20 %
 - miel de bruyère (*Calluna*) et matières sucrées provenant de miel dénaturé en général pas plus de 23 %
 - miel de bruyère (*Calluna*) destiné à des fins industrielles pas plus de 25 %
3. teneur en matières insolubles dans l'eau:
- en général pas plus de 0,1 g/100 g
 - miel pressé pas plus de 0,5 g/100 g
4. conductivité électrique:
- miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS/cm
 - miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous pas moins de 0,8 mS/cm
 - exceptions: arbousier (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*Tilia* spp.), bruyère commune (*Calluna vulgaris*), manuka ou jelly bush (*Leptospermum*), théier (*Melaleuca* spp.).
5. acides libres:
- en général pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg
 - matière sucrée provenant de miel dénaturé pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg
6. indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminés après traitement et mélange:
- a) indice diastasique (échelle de Schade):
- en général, à l'exception de la matière sucrée provenant de miel dénaturé pas moins de 8
 - miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes (par exemple, miels d'agrumes) et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg pas moins de 3
- b) HMF:
- en général, à l'exception de la matière sucrée provenant de miel dénaturé pas plus de 40 mg/kg
[sous réserve des dispositions visées au point a) deuxième tiret]
 - miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels pas plus de 80 mg/kg.

Convention sur la protection physique des matières nucléaires, ouverte à la signature à Vienne et New York, le 3 mars 1980. – Adhésion de la Colombie.

Il résulte d'une notification du Directeur Général de l'Agence Internationale de l'Energie Atomique qu'en date du 28 mars 2003 la Colombie a adhéré à la Convention désignée ci-dessus, qui est entrée en vigueur à l'égard de cet Etat le 27 avril 2003.
