

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 141

31 août 2005

S o m m a i r e

Règlement grand-ducal du 3 août 2005 modifiant:

- 1. le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;**
- 2. le règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;**
- 3. le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants; et**
- 4. le règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard..... page **2514****

Règlement grand-ducal du 3 août 2005 modifiant:

1. le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;
2. le règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;
3. le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants; et
4. le règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

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 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 2003/115/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003 modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 2004/46/CE de la Commission du 16 avril 2004 modifiant la directive 95/31/CE en ce qui concerne le sucralose (E 955) et le sel d'aspartame-acesulfame (E 962);

Vu la directive 2004/47/CE de la Commission du 16 avril 2004 modifiant la directive 95/45/CE en ce qui concerne les carotènes mélangés [E 160 a (i)] et le bêta carotène [E 160 a (ii)];

Vu la directive 2004/77/CE de la Commission du 29 avril 2004 modifiant la directive 94/54/CE en ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium;

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 après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires est modifié comme suit:

1. A l'article 4, paragraphe 2, le troisième tiret suivant est ajouté:
«- sel d'aspartame-acesulfame: "contient une source de phénylalanine".»
2. L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.
3. L'annexe II est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.
4. Est interdite, à partir du 29 juillet 2005, la commercialisation et l'utilisation de produits non conformes au présent règlement.

Toutefois, les produits mis sur le marché avant la date précitée qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement pourront être commercialisés jusqu'au 29 janvier 2006, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

Art. 2. Le règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires est modifié comme suit:

1. A l'annexe VI, partie B, le texte concernant les carotènes mélangés [E 160 a (i)] et la bêta-carotène [E 160 a(ii)] est remplacé par le texte de l'annexe III du présent règlement.
2. Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 1^{er} avril 2005 qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

Art. 3. Le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants est modifié comme suit:

1. A l'article 1^{er}, paragraphe 3, le point v) est remplacé par le point suivant:
«v) "stabilisants", les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent

la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués;»

2. L'article 3 est modifié comme suit:

2.1.) le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La présence d'un additif est autorisée:

- a) dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 2, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée;
- b) dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément à la présente directive et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale, ou
- c) si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent règlement.»

2.2.) le paragraphe suivant est ajouté:

«3. Le niveau d'additifs présents dans les arômes est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les arômes ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour sa santé. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire, comme suite à l'utilisation d'un arôme, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif est considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'arôme.»

2.3.) les annexes sont modifiées conformément à l'annexe IV du présent règlement.

3. Sont interdits, à partir du 27 janvier 2006, le commerce et l'utilisation de produits non conformes au présent règlement.

Toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant la date précitée qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 précité.

Art. 4. Le règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard est modifié comme suit:

1. A l'intitulé et à l'article 1^{er}, la référence au règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard est remplacée par la référence au «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».
2. Est interdit, à partir du 20 mai 2006, le commerce de produits non conformes au présent règlement. Toutefois, les produits étiquetés avant la date précitée qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 précité.
3. L'annexe est complétée par l'ajout du texte figurant à l'annexe V du présent règlement.

Art. 5. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 6. Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec ses annexes.

Le Ministre de la Santé,
Mars Di Bartolomeo

Cabasson, le 3 août 2005.
Henri

ANNEXE I

L'annexe I du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires est modifiée comme suit:

- 1) Dans la troisième colonne des tableaux, l'intitulé des catégories de denrées alimentaires ci-après est modifié comme suit:
 - a) «préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée» est remplacé par «denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids visés dans la directive 1996/8/CE» (*);
 - b) «préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale» est remplacé par «aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE» (**);
 - c) «compléments alimentaires liquides/intégrateurs de régime» est remplacé par «compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE» (***) fournis sous forme liquide;
 - d) «compléments alimentaires solides/intégrateurs de régime» est remplacé par «compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide»;
 - e) «compléments alimentaires/intégrateurs de régimes à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher» est remplacé par «compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher».

- 2) Les notes de bas de page suivantes sont ajoutées après les tableaux:

« (*) Directive 96/8/CE de la Commission du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids (JO L 55 du 6.3.1996, p. 22).

(**) Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).

(***) Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les compléments alimentaires (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).»

- 3) Pour l'«aspartame» (E 951), la catégorie suivante est ajoutée sous «Confiseries»:

« — <i>Essoblatten</i>	1 000 mg/kg
------------------------	-------------

- 4) Pour l'acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium (E 952):

- a) pour les catégories suivantes de denrées alimentaires, la dose maximale d'emploi de «400 mg/l» est remplacée par «250 mg/l»:
 - boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés,
 - boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés;

- b) les catégories de denrées alimentaires et les doses maximales d'emploi ci-dessous sont supprimées:

« — confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg
— confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
— confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
— chewing-gum sans sucres ajoutés	1 500 mg/kg
— microconfiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2 500 mg/kg
— glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg

5) Les tableaux suivants sont ajoutés:

«N° CE	Nom	Denrées alimentaires	Doses maximales d'emploi
E 955	Sucralose	<p>Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> — boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés <p>Desserts et produits similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> — desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — desserts à base d'œufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — «snacks»: amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes <p>Confiseries</p> <ul style="list-style-type: none"> — confiseries sans sucres ajoutés — confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace — <i>Essoblaten</i> — pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés — céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15%, et contenant au moins 20% de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés — micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés — pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, sans sucres ajoutés — chewing-gum sans sucres ajoutés — confiserie sous forme de comprimé à valeur énergétique réduite — cidre et poiré — boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées 	<p>300 mg/l</p> <p>300 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>2 400 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>3 000 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>50 mg/l</p> <p>250 mg/l</p>

N° CE	Nom	Denrées alimentaires	Doses maximales d'emploi
		— boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15% vol	250 mg/l
		— bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2% vol	250 mg/l
		— «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif) sauf «Obergäriges Einfachbier»	250 mg/l
		— bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimées en NaOH	250 mg/l
		— bières brunes du type <i>oud bruin</i>	250 mg/l
		— bières à valeur énergétique réduite	10 mg/l
		— glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	320 mg/kg
		— fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		— confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	400 mg/kg
		— préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	400 mg/kg
		— conserves de fruits et légumes aigres-douces	180 mg/kg
		— <i>Feinkostsalat</i>	140 mg/kg
		— conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	120 mg/kg
		— potage à valeur énergétique réduite	45 mg/l
		— sauces	450 mg/kg
		— moutarde	140 mg/kg
		— produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	700 mg/kg
		— denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids visés dans la directive 1996/8/CE	320 mg/kg
		— aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE	400 mg/kg
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide	240 mg/l
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide	800 mg/kg
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher	2 400 mg/kg
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame(*)	Boissons non alcoolisées — boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés — boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	350 mg/l (a) 350 mg/l (a)

N° CE	Nom	Denrées alimentaires	Doses maximales d'emploi
		Desserts et produits similaires	
		— desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— desserts à base d'œufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— «snacks»: amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	500 mg/kg (b)
		Confiseries	
		— confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg (a)
		— confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg (a)
		— confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (a)
		— Essoblaten	1 000 mg/kg (b)
		— pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (b)
		— céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15%, et contenant au moins 20% de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (b)
		— micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2 500 mg/kg (a)
		— chewing-gum sans sucres ajoutés	2 000 mg/kg (a)
		— cidre et poiré	350 mg/l (a)
		— boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées	350 mg/l (a)
		— boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15% vol	350 mg/l (a)
		— bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2% vol	350 mg/l (a)
		— «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif) sauf «Obergäriges Einfachbier;	350 mg/l (a)
		— bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimées en NaOH	350 mg/l (a)
		— bières brunes du type <i>oud bruin</i>	350 mg/l (a)
		— bières à valeur énergétique réduite	25 mg/l (b)

N° CE	Nom	Denrées alimentaires	Doses maximales d'emploi
		— glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	800 mg/kg (b)
		— fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		— confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1 000 mg/kg (b)
		— préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	350 mg/kg (a)
		— conserves de fruits et légumes aigres-douces	200 mg/kg (a)
		— <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg (b)
		— conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg (a)
		— potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l (b)
		— sauces	350 mg/kg (b)
		— moutarde	350 mg/kg (b)
		— produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1 000 mg/kg (a)
		— denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids visés dans la directive 1996/8/CE	450 mg/kg (a)
		— aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE	450 mg/kg (a)
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide	350 mg/kg (a)
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide	500 mg/kg (a)
		— compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher	2 000 mg/kg (a)

(*) Les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acésulfame sont dérivées des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs, l'aspartame (E 951) et l'acésulfameK (E 950). Les doses maximales d'emploi pour l'aspartame (E 951) et l'acésulfameK (E 950) ne doivent pas être dépassées lors de leur utilisation soit seules, soit en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame. Les doses limites dans cette colonne sont exprimées soit a) en équivalent acésulfameK, soit b) en équivalent aspartame.»

ANNEXE II

«E 955 SUCRALOSE

Synonymes	4,1',6'-trichlorogalactosucrose
Définition	
Dénomination chimique	1,6-Dichloro-1,6-dideoxy-b-D-fructofuranosyl-4-chloro-4-deoxy-a-D-galactopyranoside
Einecs	259-952-2
Formule chimique	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Poids moléculaire	397,64
Composition	Contient pas moins de 98% et pas plus de 102% de C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ , calculé sur la base de la forme anhydre
Description	Poudre cristalline blanche à blanc cassé, pratiquement inodore
Identification	
A. pH d'une solution à 10%	Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,0
B. Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol. Légèrement soluble dans l'acétate d'éthyle
C. Absorption infrarouge	Le spectre infrarouge d'une dispersion de l'échantillon dans du bromure de potassium présente des maxima relatifs à des nombres d'ondes semblables comme ceux du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du sucralose
D. Chromatographie en couche mince	La tache principale de la solution de test a la même valeur R _f que la tache principale de la solution titrée A servant de référence au test des autres disaccharides chlorés. Cette solution titrée est obtenue par la dissolution de 1,0 g d'un étalon de référence de sucralose dans 10 ml de méthanol
E. Pouvoir rotatoire spécifique	[α] ²⁰ _D : + 84,0° à + 87,5°, calculé sur la base de la forme anhydre (solution à 10% en poids/volume)
Pureté	
Eau	Pas plus de 2,0% (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,7%
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Autres disaccharides chlorés	Pas plus de 0,5%
Monosaccharides chlorés	Pas plus de 0,1%
Oxyde de triphénylphosphine	Pas plus de 150 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 0,1%

E 962 SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Synonymes	Aspartame-acesulfame Sel d'aspartame-acesulfame
Définition	
	Le sel est préparé en chauffant une solution à pH acide composée d'aspartame et d'acesulfame K dans une proportion de 2:1 environ (poids/poids) et en laissant la cristallisation se produire. Le potassium et l'humidité sont éliminés. Le produit est plus stable que l'aspartame seul
Dénomination chimique	Sel de 2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one de l'acide aspartique L-phénylalaninyl-2-méthyl-L-α
Formule chimique	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S
Poids moléculaire	457,46
Composition	63,0% à 66,0% d'aspartame (base sèche) et 34,0% à 37,0% d'acesulfame (forme acide sur base sèche)

Description	Poudre blanche, inodore, cristalline
Identification	
A. Solubilité	Faiblement soluble dans l'eau; légèrement soluble dans l'éthanol
B. Facteur de transmission	Le facteur de transmission d'une solution à 1% dans de l'eau, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'eau comme témoin, ne doit pas être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022
C. Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]^{20D}$: + 14,5° à + 16,5° Déterminer à une concentration de 6,2 g dans 100 ml d'acide formique (15N) dans un délai de trente minutes suivant la préparation de la solution. Diviser par 0,646 le pouvoir rotatoire spécifique calculé pour compenser la teneur en aspartame du sel d'aspartame-acesulfame
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5% (105 °C, 4 h)
Acide 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazinéacétique	Pas plus de 0,5%
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg»

ANNEXE III

Dans l'annexe VI, partie B, le texte concernant les carotènes mélangés [E 160 a (i)] et le bêta-carotène [E 160 a (ii)] est remplacé par le texte suivant:

«E 160 a (i) CAROTENES MELANGES

1. Carotènes végétaux

Synonymes

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Définition

Les carotènes mélangés sont obtenus par extraction par solvant à partir de souches naturelles de plantes comestibles, de carottes, d'huiles végétales, d'herbes, de luzerne et d'orties

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités de α -carotène et de γ -carotène, ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine

Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2-ol, hexane (*), dichlorométhane et dioxyde de carbone

Classe

Caroténoïdes

Numéro d'index

75130

Eines

230-636-6

Formule chimique

 β -Carotène: $C_{40}H_{56}$

Poids moléculaire

 β -Carotène: 536,88

Composition

Pas moins de 5% de caroténoïdes exprimés en β -carotène. Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales: pas moins de 0,2% dans des graisses comestibles

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 440 à 457 nm et 470 à 486 nm

Pureté

Résidus de solvants

Acétone

Méthyléthylcétone

Méthanol

Propanol-2-ol

Hexane

Ethanol

Pas plus de 50 mg/kg, seuls ou en association

Dichlorométhane

Pas plus de 10 mg/kg

Plomb

Pas plus de 5 mg/kg

2. Carotènes d'algues

Synonymes

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Définition

Les carotènes mélangés peuvent aussi être obtenus à partir de souches naturelles des algues *Dunaliella salina*, cultivées dans de grands lacs salés situés à Whyalla, Australie du Sud. Le β -carotène est extrait au moyen d'une huile essentielle. La préparation est une suspension de 20 à 30% dans de l'huile comestible. Le ratio d'isomères trans/cis est de l'ordre de 50/50 à 71/29

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités de α -carotène, de lutéine, de zéaxanthine et de β -cryptoxanthine peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine

Classe

Caroténoïdes

(*) Benzène, pas plus de 0,05% en volume.

Numéro d'index	75130
Formule chimique	β -Carotène: $C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	β -Carotène: 536,88
Composition	Pas moins de 20% de caroténoïdes exprimés en β -carotène $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane

Identification

A. Spectrométrie Absorption maximale dans le cyclohexane à 440 à 457 nm et 474 à 486 nm

Pureté

Tocophérols naturels dans l'huile comestible	Pas plus de 0,3%
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-CAROTENE**1. Bêta-carotène****Synonymes**

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Définition

Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à tous les isomères trans du β -carotène associés à des quantités minimales d'autres caroténoïdes. Les préparations diluées et stabilisées peuvent présenter diverses proportions d'isomères cis/trans

Classe	Caroténoïdes
Numéro d'index	40800
Einecs	230-636-6
Dénominations chimiques	β -Carotène, β,β -Carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88
Composition	Pas moins de 96% de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène) $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane

Description

Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge à rouge brunâtre

Identification

A. Spectrométrie Absorption maximale dans le cyclohexane à 453 à 456 nm

Pureté

Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2%
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le β -carotène: pas plus de 3,0% des matières colorantes totales
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

2. Bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora***Synonymes**

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Définition

Obtenu par un processus de fermentation utilisant une culture mixte des deux types de reproduction (+) et (-) de souches naturelles du champignon *Blakeslea trispora*. Le β -carotène est extrait de la biomasse au moyen d'acétate d'éthyle, ou d'acétate d'isobutyle puis d'alcool isopropylique, et cristallisé. Le produit cristallisé consiste essentiellement en β -carotène trans. En raison du caractère naturel du processus, une proportion d'environ 3% du produit consiste en caroténoïdes mélangés, ce qui est spécifique au produit

Classe	Caroténoïdes
Numéro d'index	40800
Einecs	230-636-6
Dénominations chimiques	β -Carotène, β,β -Carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88
Composition	Pas moins de 96% de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène) $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane

Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge, rouge brunâtre ou pourpre violacée (la couleur varie selon le solvant utilisé pour l'extraction et les conditions de la cristallisation)
Identification	
A. Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane à 453 à 456 nm
Pureté	
Résidus de solvants	Acétate d'éthyle Pas plus de 0,8%, seuls ou en association Ethanol
	Acétate d'isobutyle: pas plus de 1,0%
	Alcool isopropylique: pas plus de 0,1%
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2%
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le β -carotène: pas plus de 3,0% des matières colorantes totales
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
<i>Mycotoxines:</i>	
Aflatoxine B1	Absente
Trichothécène (T2)	Absente
Ochratoxine	Absente
Zéaralénone	Absente
<i>Microbiologie:</i>	
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g
Salmonella	Absente dans 25 g
Escherichia coli	Absente dans 5 g»

ANNEXE IV

Les annexes du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants sont modifiés comme suit:

1) à l'annexe I:

a) la note 2 est remplacée par le texte suivant:

«2. Les substances figurant sous les numéros E 407, E 407a et E 440 peuvent être normalisées avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.»;

b) dans la liste des additifs:

- la ligne entière concernant E 170 est remplacée par le texte suivant: «E 170 Carbonate de calcium»,
- dans la ligne concernant E 466, le nom «Gomme de cellulose» est ajouté,
- dans la ligne concernant E 469, le nom «Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique» est ajouté;

2) à l'annexe II:

a) dans tout le texte, le nom «E 170 Carbonates de calcium» est remplacé par le nom «E 170 Carbonate de calcium»;

b) le texte suivant est ajouté à la liste des additifs et des quantités maximales concernant les Produits de cacao et de chocolat au sens de la directive 2000/36/CE:

	«E 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis»
--	--	----------------

c) le texte suivant est inséré dans la liste des additifs et des quantités maximales concernant les «Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées»:

	«E 296 Acide malique	quantum satis (pour les pommes de terre pelées seulement)»
--	----------------------	--

d) le texte suivant est ajouté à la liste des additifs et des quantités maximales concernant la «Compote de fruits»:

	«E 440 Pectines E 509 Chlorure de calcium	quantum satis (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)»
--	--	--

e) le texte suivant est inséré dans la liste des additifs et des quantités maximales concernant les «Mozzarella et fromages obtenus à partir de lactosérum»:

	«E 460 ii) Cellulose en poudre	quantum satis (pour le fromage râpé et en tranches seulement)»
--	--------------------------------	--

f) le texte suivant est ajouté à la fin de l'annexe:

«Lait de chèvre UHT	E 331 Citrates de sodium	4 g/l
Châtaignes conservées dans un liquide	E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme xanthane	quantum satis»

3) à l'annexe III:

A La partie A est modifiée comme suit:

- a) la mention «Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail» est remplacée par la mention: «Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail»;

b) à la fin de cette partie, le texte suivant est ajouté:

«Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés	2 000					
Arômes				1 500»		

B. La partie C est modifiée comme suit:

a) les lignes suivantes sont supprimées:

«E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231	Orthophénylphénol (*)	} Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 232	Orthophénylphénate de sodium (*)		

(*) La suppression des substances E 231 (orthophénylphénol) et E 232 (orthophénylphénate de sodium) entre en vigueur dès que les prescriptions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires traitées à l'aide de cette (ces) substance(s) deviennent applicables en vertu de la législation communautaire fixant les limites maximales de résidus de pesticides.»

b) la denrée alimentaire suivante est ajoutée sous E 1105:

		«Vin conformément au règlement (CE) n° 1493/1999 (*) et à son règlement d'application (CE) n° 1622/2000 (**)	p.m.
--	--	--	------

(*) Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1795/2003 de la Commission (JO L 262 du 14.10.2003, p. 13).

(**) Règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques (JO L 194 du 31.7.2000, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1410/2003 (JO L 201 du 8.8.2003, p. 9).»

C) La partie D est modifiée comme suit:

a) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées à la fin de cette partie:

«E 310	Gallate de propyle	Huiles essentielles	1 000 mg/kg (gallates et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg (gallates, seuls ou en mélange) ou 200 mg/kg (BHA)»
E 312	Gallate de dodécyle		
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)		

b) dans la liste des denrées alimentaires concernant E 315 et E 316, la mention «Produits de viande en conserve et semi-conserve» est remplacée par la mention: «Produits de charcuterie et de salaison et produits de viande en conserve»;

4) à l'annexe IV:

a) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant les nos E 338 à E 452 sont ajoutées:

		«Arômes	40 g/kg»
--	--	---------	----------

b) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant les nos E 338 à E 452 sont supprimées:

		«Cidre et poiré	2 g/l»
--	--	-----------------	--------

c) la denrée et la quantité maximale suivantes sont ajoutées sous E 416:

		«Arômes	50 g/kg»
--	--	---------	----------

d) les denrées et quantités maximales suivantes concernant les nos E 432 à E 436 sont ajoutées:

		«Arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices (*)	10 g/kg»
		Denrées contenant des arômes de fumée liquides et arômes à base d'oléorésines d'épices	1 g/kg

(*) On entend par "oléorésines d'épices", les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.»

e) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant le n° E 444 sont ajoutées:

		«Boissons spiritueuses aromatisées, troubles, d'un titre alcoolique volumétrique inférieur à 15%	300 mg/l»
--	--	--	-----------

f) la ligne suivante concernant le n° E 551 est insérée après la liste des denrées alimentaires et quantités maximales pour les n°s E 535 à E 538:

«E 551	Silicone dioxyde	Arômes	50 g/kg»
--------	------------------	--------	----------

g) la denrée et la quantité maximale suivantes sont ajoutées sous le n° E 900:

		«Arômes	10 mg/kg»
--	--	---------	-----------

h) dans la liste des denrées alimentaires et quantités maximales pour les n°s E 901 à E 904, le n° E 903 «Cire de carnauba» est supprimé et la ligne suivante concernant le n° E 903 est ajoutée après le n° E 904 «Shellac»:

«E 903	Cire de carnauba	Comme agents d'enrobage uniquement: — confiseries (y compris le chocolat) — petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat — amuse-gueule — fruits à coque — grains de café — compléments alimentaires — agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (pour le chewing-gum seulement) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg»
--------	------------------	---	---

i) les denrées et quantités maximales suivantes sont ajoutées sous E 459:

		«Arômes enrobés dans les: — thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées — amuse-gueule aromatisés	500 mg/kg 1 g/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant»
--	--	--	---

j) les lignes suivantes sont ajoutées à la fin de l'annexe:

«E 907	Poly-1-décène hydrogéné	Comme agents d'enrobage pour: — confiseries — fruits séchés	2 g/kg 2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Citrate de triéthyle Diacétate de glycéryle (diacétine) Triacétate de glycéryle (triacétine) Propanediol-1,2 (propylène glycol)	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituée selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, la quantité maximale de E 1520 est de 1 g/l

E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour: — liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de produits vitivinicoles — confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	100 mg/l 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant»
--------	-------------------	--	--

5) à l'annexe V:

a) la ligne suivante est ajoutée à la fin de l'annexe:

«E 555	Silicate alumino-potassique	Dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90% par rapport au pigment)»
--------	-----------------------------	--

b) pour E 468, le nom «Gomme de cellulose réticulée» est ajouté;

6) à l'annexe VI:

a) dans la note d'introduction, l'alinéa suivant est inséré après le premier alinéa:

«Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 1450 (octényle succinate d'amidon sodique) résultant de l'ajout de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. La quantité de E 1450 passant dans le produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 100 mg/kg à partir de préparations à base de vitamines et 1 000 mg/kg à partir de préparations à base d'acides gras polyinsaturés.»;

b) dans la quatrième partie:

— le titre est remplacé par le texte suivant:

«ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES, TELS QUE DÉFINIS DANS LA DIRECTIVE 1999/21/CE (*)»

(*) Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).».

— le texte suivant est ajouté au tableau:

«E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide	à partir de la naissance»
---------	--	---	---------------------------

ANNEXE V

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mentions
<p>Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i>, à une concentration de 100 mg/kg ou 10 mg/l ou supérieure.</p>	<p>La mention «contient de la réglisse» est ajoutée juste après la liste des ingrédients sauf si le terme «réglisse» figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans le nom sous lequel le produit est commercialisé. En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.</p>
<p>Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i>, à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures.</p>	<p>La mention suivante doit être ajoutée après la liste des ingrédients: «contient de la réglisse — les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive». En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.</p>
<p>Boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i>, à des concentrations de 50 mg/l ou supérieures ou de 300 mg/l ou supérieures dans le cas des boissons contenant plus de 1,2% en volume d'alcool⁽¹⁾.</p>	<p>La mention suivante doit être ajoutée après la liste des ingrédients: «contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive». En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près du nom sous lequel le produit est commercialisé.</p>

⁽¹⁾ La teneur s'applique aux produits tels que proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants.