

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 61

15 mai 2008

S o m m a i r e

Règlement grand-ducal du 30 avril 2008 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	840
Règlement grand-ducal du 9 mai 2008 relatif à la participation du Luxembourg à la mission d'observation de l'Organisation pour la Sécurité et la Coopération en Europe des élections parlementaires en Géorgie	849
Convention relative à la signification et la notification à l'étranger des actes judiciaires et extrajudiciaires en matière civile ou commerciale, signée à la Haye, le 15 novembre 1965 – Modification d'autorité par la Lettonie; désignation d'autorité par les Pays-Bas (pour Aruba) . . .	850

Règlement grand-ducal du 30 avril 2008 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

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 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 2006/142/CE de la Commission du 22 décembre 2006 modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil contenant la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 2, paragraphe 1^{er} de la loi modifiée 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 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 c) est remplacé par le texte suivant:

«c) «supports», y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;».

2) A l'article 3, paragraphe 2, les termes «et aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «, préparations à base de céréales et aliments pour bébés».

3) Les annexes sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Est interdite, à partir du 15 août 2008, la commercialisation ainsi que l'emploi des produits non conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997, tel que modifié par le 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.

Art. 3. A l'annexe III bis 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, les ingrédients suivants sont ajoutés:

«Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusque.»

Art. 4. Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial ensemble avec son annexe qui en fait partie intégrante.

Le Ministre de la Santé,
Mars Di Bartolomeo

Palais de Luxembourg, le 30 avril 2008.
Henri

ANNEXE

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

1) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) dans les notes introductives, la note suivante est ajoutée:

«4. les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins de la présente directive, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule.»

b) dans le tableau, l'entrée suivante est insérée:

«E 462	Éthylcellulose»
--------	-----------------

2) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) l'entrée «Fromages affinés» est remplacée par le texte suivant:

«Fromages affinés	E 170 Carbonate de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
	E 500ii Carbonate acide de sodium	quantum satis (pour le fromage au lait aigre seulement)»

b) dans l'entrée «Pain courant français», après les termes «Pain courant français», les termes suivants sont ajoutés: «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»;

c) dans l'entrée «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», après les termes «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», les termes suivants sont ajoutés: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3) L'annexe III est modifiée comme suit:

a) la partie A est modifiée comme suit:

i) dans le tableau intitulé «Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates», les entrées concernant les additifs E 216 P-hydroxybenzoate de propyle et E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque sont supprimées;

ii) le tableau relatif aux denrées alimentaires est modifié comme suit:

— les entrées suivantes sont supprimées:

«Crevettes, cuites				2 000	
Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés	2 000				
Compléments alimentaires liquides					2 000»

- les entrées suivantes sont ajoutées:

«Crustacés et mollusques cuits		1 000		2 000		
Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE (*), sous forme liquide				2 000		

(*) Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).»

- les termes «Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales» sont remplacés par les termes «Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (*).

(*) Directive 1999/21/CE de la Commission (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).»

- b) à la partie B, le tableau des denrées alimentaires est modifié comme suit:

- l'entrée «crustacés et céphalopodes» est remplacée par le texte suivant:

«Crustacés et céphalopodes:	
— frais, congelés et surgelés	150 ⁽¹⁾
— crustacés, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	150 ⁽¹⁾
— entre 80 et 120 unités	200 ⁽¹⁾
— plus de 120 unités	300 ⁽¹⁾
Crustacés et céphalopodes:	
— cuits	50 ⁽¹⁾
— crustacés cuits, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	135 ⁽¹⁾
— entre 80 et 120 unités	180 ⁽¹⁾
— plus de 120 unités	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Pour les parties comestibles.»

- la mention «Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)» est remplacée par «Amidons (à l'exception des amidons dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés)»;

- les entrées suivantes sont ajoutées:

«Salsicha fresca	450
Raisins de table	10
Litchis frais	10 (mesuré sur les parties comestibles)»

«N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₂)
E 249	Nitrite de potassium (*)	Produits à base de viande	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium (*)	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) (*)	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orleheira et cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); et produits similaires		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); et produits similaires		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trockenepökelt</i> (2.5); et produits similaires		50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); et produits similaires	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₂)
E 251 E 252	Nitrate de potassium (?) Nitrate de sodium (?)	Produits à base de viande non traités thermiquement	150 mg/kg	
		<p>Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallbrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon et Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires</p> <p><i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5); et produits similaires</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon et Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); et produits similaires</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)</p>	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg sans E 249 ou E 250 ajouté 10 mg/kg 250 mg/kg
		<p>Autres produits à base de viande, saumurés de manière traditionnelle (3): <i>Rohwürste (Salami et Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); et produits similaires</p> <p><i>Jellied veal et brisket</i> (3.2);</p>	300 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)	250 mg/kg 10 mg/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₂)
		Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	
		Succédané de fromage à base de produits laitiers		
		Harengs au vinaigre et sprats	500 mg/kg	

- (^o) Lorsqu'il est étiqueté "pour usage alimentaire", le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.
- (^o) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).
- (^o) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
1. Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
 - 1.1. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
 - 1.2. Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
 - 1.3. Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
 - 1.4. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
 - 1.5. Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
 - 1.6. La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
 2. Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
 - 2.1. Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
 - 2.2. Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
 - 2.3. Salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
 - 2.4. Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
 - 2.5. La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
 3. Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
 - 3.1. Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
 - 3.2. Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
 - 3.3. Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.
 - 3.4. Période de maturation d'au moins 30 jours.
 - 3.5. Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.
 - 3.6. Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.»

d) la partie D est modifiée comme suit:

- i) la note est remplacée par le texte suivant: «Le signe * dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.»
- ii) les entrées relatives aux additifs E 310 à E 321 et E 310 à E 320 sont remplacées par le texte suivant:

«E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique	200* (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle	Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100* (BHT)
E 312	Gallate de dodécyle		
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton	exprimée par rapport à la matière grasse dans les deux cas
E 320	Butylhydroxy- anisol (BHA)	Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueules à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques	200 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Céréales précuites	exprimée par rapport à la matière grasse
		Assaisonnements et condiments	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange), exprimée par rapport à la matière grasse
		Pommes de terre déshydratées	25 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Chewing gum Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	400 (gallates, BHQT, BHT et BHA, seuls ou en mélange)
		Huiles essentielles	1 000 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Arômes autres que les huiles essentielles	100* (gallates, seuls ou en mélange) 200* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange)»

iii) l'entrée suivante est ajoutée:

«E 586	4-Hexylrésorcinol	Crustacés frais, congelés et surgelés	2 mg/kg sous forme de résidus dans la chair des crustacés»
--------	-------------------	---------------------------------------	--

4) L'annexe IV est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à l'additif E 385 est remplacée par le texte suivant:

«E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 (*), d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	100 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) JO L 316 du 9.12.1994, p. 2.»

b) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 967:

«E 968	Érythritol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2, paragraphe 3)	<i>quantum satis</i>
		Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	<i>quantum satis</i>
		Liqueurs	<i>quantum satis</i>
			À des fins autres que l'édulcoration»

c) l'entrée suivante est ajoutée:

«E 426	Hémicellulose de soja	Boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail	5 g/l
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	1,5 g/l
		Sauces émulsionnées	30 g/l
		Produits de boulangerie fine préemballés, destinés à la vente au détail	10 g/kg
		Nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail	10 g/kg
		Riz prêt à être consommé et préemballé, destiné à la vente au détail	10 g/kg

		Produits de pommes de terre et de riz transformés préemballés (y compris les produits transformés congelés, surgelés, réfrigérés et séchés), destinés à la vente au détail	10 g/kg
		Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	10 g/kg
		Confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes	10 g/kg

- d) dans l'entrée concernant l'additif E 468, les termes «Compléments alimentaires solides» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, fournis sous forme solide»;
- e) dans les entrées concernant les additifs E 338 à E 452, les termes «Compléments alimentaires» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE»;
- f) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 416, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 491 à E 495, E 551 à E 559 et E 901 à E 904, les termes «Compléments alimentaires» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE»;
- g) dans les entrées concernant les additifs E 1201 et E 1202, les termes «Compléments alimentaires en comprimés et en dragées» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE en comprimés et en dragées»;
- h) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 477, E 481 et E 482 ainsi que E 491 à E 495, les termes «Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières» sont remplacés par les termes «Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE»;
- i) les entrées concernant les additifs E 1505 à E 1520 sont remplacées par le texte suivant:

«E 1505	Citrate de triéthyle	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la dose maximale de E 1520 est de 1 g/l»
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		

- j) les entrées suivantes sont ajoutées:

«E 1204	Pullulan	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de gélules ou de comprimés	<i>quantum satis</i>
		Microconfiseries sous forme de films, destinées à rafraîchir l'haleine	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	Préparations de vitamines encapsulées dans les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	35 g/kg dans le complément alimentaire»

5) L'annexe V est modifiée comme suit:

a) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 967:

«E 968	Érythritol»	
--------	-------------	--

b) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 466:

«E 462	Éthylcellulose»	
--------	-----------------	--

c) dans la troisième colonne de l'entrée concernant les additifs E 551 et E 552, la phrase suivante est ajoutée:

«Pour E 551: dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment).»

6) L'annexe VI est modifiée comme suit:

a) aux premier, deuxième et troisième alinéas de la note introductive, les termes «Aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «Préparations à base de céréales et aliments pour bébés»;

b) dans la troisième partie, dans le titre et dans les entrées concernant les additifs E 170 à E 526, E 500, E 501 et E 503, E 338, E 410 à E 440, E 1404 à E 1450 et E 1451, les termes «Aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «Préparations à base de céréales et aliments pour bébés»;

c) dans la quatrième partie, l'entrée suivante est insérée après l'entrée concernant l'additif E 472c:

«E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l	Produits contenant des protéines hydrolysées, des peptides et des amino-acides»
--------	---------------------------	----------	---

Règlement grand-ducal du 9 mai 2008 relatif à la participation du Luxembourg à la mission d'observation de l'Organisation pour la Sécurité et la Coopération en Europe des élections parlementaires en Géorgie.

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

Vu la loi modifiée du 27 juillet 1992 relative à la participation du Grand-Duché de Luxembourg à des opérations pour le maintien, de la paix (OMP) dans le cadre d'organisations internationales, et notamment son article 1^{er};

Vu la décision du Gouvernement en Conseil, du 2 mai 2008 et après consultation le 24 avril 2008 de la Commission des Affaires étrangères et européennes, de la Défense, de la Coopération et de l'Immigration de la Chambre des Députés;

Notre Conseil d'Etat entendu;

De l'avis de la Conférence des Présidents de la Chambre des Députés;

Sur le rapport de Notre Ministre des Affaires étrangères et de l'Immigration et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le Gouvernement luxembourgeois participera à la mission d'observation de l'Organisation pour la Sécurité et la Coopération en Europe (OSCE) des élections parlementaires en Géorgie qui se tiendront le 21 mai 2008. Il enverra à cet effet un contingent d'observateurs limité à cinq au maximum dont la mission portera sur une durée maximale de deux semaines. Dans l'éventualité d'un deuxième tour des élections qui se tiendrait le 4 juin 2008, le Gouvernement luxembourgeois étendra sa participation, à la mission d'observation de l'OSCE selon les besoins de la mission, et ce pour une période ne pouvant dépasser une période supplémentaire de deux semaines.

Art. 2. Le statut des membres du contingent luxembourgeois est défini conformément aux articles 5 et suivants de la loi du 27 juillet 1992 relative à la participation du Grand-Duché de Luxembourg à des opérations pour le maintien de la paix (OMP) dans le cadre, d'organisations internationales.

Art. 3. Notre Ministre des Affaires étrangères et de l'Immigration est chargé de l'exécution du présent règlement, qui entrera en vigueur le jour de sa publication au Mémorial.

*Le Ministre des Affaires étrangères
et de l'Immigration,
Jean Asselborn*

Château de Berg, le 9 mai 2008.
Henri

Convention relative à la signification et la notification à l'étranger des actes judiciaires et extrajudiciaires en matière civile ou commerciale, signée à La Haye, le 15 novembre 1965. – Modification d'autorité par la Lettonie; désignation d'autorité par les Pays-Bas (pour Aruba).

Il résulte d'une notification de l'Ambassade Royale des Pays-Bas qu'en date du 13 février 2008 la Lettonie a modifié son autorité comme suit:

Ministère de la Justice
Brivibas Blvd. 36
Riga, LV-1536, Latvia
Tél.: +371 67036801
Fax: +371 67285575

En outre, en date du 14 mars 2008 le Royaume des Pays-Bas a désigné l'autorité suivante pour Aruba:

Procureur Général
Havenstraat 2,
Oranjestad, Aruba
Tél.: (297) 512-4100
Fax: (297) 521-4190
Courriel: om.aruba@setarnet.aw
