

Règlement grand-ducal du 19 mars 1992 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, 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 du Conseil 89/107/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé et de Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement s'applique aux additifs alimentaires relevant des catégories énumérées à l'annexe I et employés ou destinés à être employés comme ingrédients dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présents dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée, ci-après dénommés «additifs alimentaires».
2. Aux fins du présent règlement, on entend par «additif alimentaire» toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.
3. Le présent règlement ne s'applique pas:
 - 3.1. aux auxiliaires technologiques;

Au sens du présent règlement, on entend par «auxiliaire technologique» toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.
 - 3.2. aux substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux conformément à la réglementation nationale ou communautaire applicable dans le domaine phytosanitaire;
 - 3.3. aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires, visés par le règlement grand-ducal du 20 décembre 1990;
 - 3.4. aux substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriment (par exemple minéraux, oligo-éléments ou vitamines).

Art. 2.

1. Pour toute catégorie d'additifs figurant à l'annexe I pour laquelle des listes ont été établies par des règlements spécifiques arrêtés notamment à la suite de directives communautaires en la matière, seules peuvent être utilisées comme additifs alimentaires dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire les substances inscrites sur ces listes et uniquement dans les conditions d'emploi mentionnées dans celles-ci.
2. L'inclusion des additifs alimentaires dans l'une des catégories visées à l'annexe I se fera suivant la fonction principale qui leur est normalement associée. Cependant, le classement d'un additif dans une catégorie particulière n'exclut pas la possibilité pour cet additif d'être autorisé pour d'autres fonctions.
3. Les additifs alimentaires sont incorporés dans une liste sur la base des critères généraux décrits à l'annexe II.

Art. 3.

1. Les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes, en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles:
 - 1.1. — lorsque les additifs alimentaires sont vendus individuellement ou en mélange entre eux, le nom de chaque additif prévu par les dispositions réglementaires qui lui sont applicables et le numéro CEE ou, à défaut de telles dispositions, une description de l'additif suffisamment précise pour permettre de le distinguer des additifs avec lesquels il pourrait être confondu, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total,
 - lorsque sont incorporés aux additifs d'autres substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à faciliter l'entreposage, la vente, la normalisation d'un ou de plusieurs additifs alimentaires, le nom de l'additif conformément au premier tiret ainsi que l'indication de chaque composant, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total;

- 1.2. — soit la mention «pour utilisation dans les denrées alimentaires»,
— soit la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée»,
— soit une indication plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
 - 1.3. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
 - 1.4. le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'additif;
 - 1.5. une mention permettant d'identifier le lot;
 - 1.6. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté;
 - 1.7. l'indication du pourcentage de tout composant dont l'incorporation dans un aliment est soumise à une limitation quantitative, ou une information appropriée relative à la composition permettant à l'acheteur de se conformer à toute disposition réglementaire applicable à l'aliment. Au cas où la même limitation quantitative s'appliquerait à un groupe de composants utilisés séparément ou en combinaison, le pourcentage combiné peut être indiqué par un seul chiffre;
 - 1.8. la quantité nette;
 - 1.9. toute autre indication prescrite par des règlements spécifiques à certaines des catégories d'additifs visées à l'annexe I.
2. Par dérogation au paragraphe 1, les mentions prévues au point 1.1. deuxième tiret et aux points 1.4 à 1.7. de ce paragraphe peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot à fournir avec ou avant la livraison, à condition que la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail» figure en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

Art. 4. Les additifs alimentaires destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou leurs conteneurs portent les indications suivantes, en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles:

- 1) la dénomination de vente du produit. Cette dénomination est constituée du nom prévu par les dispositions réglementaires applicables au produit en question et son numéro CEE ou, à défaut de telles dispositions, d'une description du produit suffisamment précise pour permettre de le distinguer des produits avec lesquels il pourrait être confondu;
- 2) les informations requises par l'article 3 paragraphe 1 points 1.1. à 1.6. et point 1.8.
- 3) la date de durabilité minimale au sens de l'article 8 du règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées à la vente au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard, tel que celui-ci a été modifié par la suite;
- 4) toute autre indication prescrite par des règlements spécifiques à certaines des catégories d'additifs visées à l'annexe I.

Art. 5. Les mentions prévues aux articles 3 et 4 doivent être indiquées au moins dans une des trois langues française, allemande ou luxembourgeoise.

Art. 6.

1. En attendant les mesures communautaires destinées à aligner la réglementation existante en matière d'additifs sur le présent règlement, celui-ci n'affecte pas, sauf en ce qui concerne les règles d'étiquetage, les dispositions des règlements suivants:
 - Règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement ministériel du 20 septembre 1978.
 - Règlement grand-ducal du 17 avril 1973 concernant les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine tel que celui-ci a été modifié par le règlement grand-ducal du 24 octobre 1978;
 - Le règlement grand-ducal du 8 juin 1977 relatif aux agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 31 août 1986;
 - Le règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement ministériel du 13 janvier 1987;
 - Le règlement grand-ducal du 22 août 1985 concernant la vente des édulcorants et leur emploi dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.
2. Toutefois, les dispositions concernant l'étiquetage prévues par les règlements cités au paragraphe 1 ci-devant sont abrogées pour autant que celles-ci sont contraires aux prescriptions des articles 3, 4 et 5 du présent règlement.

Art. 7. Des règlements à prendre par le ministre de la Santé à la suite de directives de la Commission des Communautés européennes pourront arrêter:

- 1) les critères de pureté établis pour les catégories d'additifs visées à l'annexe I du présent règlement;
- 2) les méthodes d'analyse nécessaires pour vérifier le respect des critères de pureté visés au point 1);
- 3) la procédure d'échantillonnage et les méthodes d'analyse qualitative et quantitative des additifs alimentaires dans et sur les denrées alimentaires;
- 4) d'autres règles nécessaires pour assurer le respect des dispositions de l'article 2.

Art. 8. Il est interdit de fabriquer, d'importer, d'exporter, de détenir ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente, de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit des additifs alimentaires lorsque ceux-ci ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement. Les mêmes interdictions valent pour les denrées alimentaires contenant de telles substances non conformes.

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

Art. 10. 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,

Johny Lahure

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 19 mars 1992.

Jean

ANNEXE I

Catégorie d'additifs alimentaires

Colorant
 Conservateur
 Antioxygène
 Emulsifiant
 Sel de fonte
 Épaississant
 Gélifiant
 Stabilisant (1)
 Exhausteur de goût
 Acidifiant
 Correcteur d'acidité (2)
 Antiagglomérant
 Amidon modifié
 Edulcorant
 Poudre à lever
 Antimoussant
 Agent d'enrobage (3)
 Agent de traitement de la farine
 Affermissant
 Humectant
 Séquestrant (4)
 Enzyme (4) (5)
 Agent de charge
 Gaz propulseur et gaz d'emballage

(1) Il est entendu que cette catégorie comprend également les stabilisants de mousse.

(2) Il est précisé que ces agents peuvent opérer des corrections d'acidité dans les deux sens.

(3) Ces substances comprennent également les agents de glisse.

(4) L'inclusion de ces termes dans la présente liste ne préjuge pas d'une décision éventuelle quant à leur mention dans l'étiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final.

(5) Il ne s'agit que des enzymes utilisés en tant qu'additifs.

ANNEXE II

Critères généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires

1. Les additifs alimentaires ne peuvent être approuvés que
 - si un besoin technologique suffisant peut être démontré et si l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables,
 - s'ils ne présentent aucun danger pour la santé du consommateur aux doses proposées, dans la mesure où les données scientifiques dont on dispose permettent de porter un jugement,
 - si leur emploi n'induit pas le consommateur en erreur.
2. L'emploi d'un additif alimentaire peut être envisagé seulement s'il est prouvé que l'emploi proposé de l'additif comporte des avantages démontrables au bénéfice du consommateur; en d'autres termes, il convient de faire la preuve de ce qu'on appelle communément un «besoin». L'emploi d'additifs alimentaires devrait être fonction des objectifs indiqués aux points a) et d) et seulement lorsque ces objectifs ne peuvent être atteints par d'autres moyens économiquement et pratiquement utilisables et ne présentent aucun danger pour la santé du consommateur:

- a) conserver la qualité nutritive des aliments; une diminution délibérée de la qualité nutritive d'un aliment n'est justifiée que si l'aliment ne constitue pas un élément important d'un régime normal, ou si l'additif est nécessaire pour la production d'aliments destinés à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers;
 - b) fournir les ingrédients ou constituants nécessaires à des produits alimentaires fabriqués à l'intention de groupes de consommateurs qui ont des besoins nutritionnels particuliers;
 - c) accroître la conservation ou la stabilité d'un aliment ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature, la substance ou la qualité de l'aliment d'une manière susceptible de tromper le consommateur;
 - d) aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des aliments, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour déguiser les effets de l'emploi des matières premières défectueuses ou de méthodes indésirables (y compris antihygiéniques) au cours de n'importe laquelle de ces activités.
3. Pour déterminer les effets nocifs éventuels d'un additif alimentaire ou de ses dérivés, celui-ci doit être soumis à des essais et à une évaluation toxicologiques appropriés. Cette évaluation devrait aussi prendre en considération, par exemple, tout effet cumulatif, synergique ou de renforcement dépendant de son emploi ainsi que le phénomène de l'intolérance humaine aux substances étrangères à l'organisme.
 4. Tous les additifs alimentaires devront être tenus sous observation permanente et être réévalués chaque fois que cela sera nécessaire, compte tenu des variations des conditions d'emploi et des nouvelles informations scientifiques.
 5. Les additifs alimentaires devront toujours être conformes aux critères de pureté approuvés.
 6. L'approbation des additifs alimentaires doit:
 - a) spécifier les denrées alimentaires auxquelles ces additifs peuvent être ajoutés et les conditions de cette adjonction;
 - b) être limitée à la dose minimale nécessaire pour atteindre l'effet désiré;
 - c) tenir compte de toute dose journalière admissible ou donnée comme équivalente, établie pour l'additif alimentaire, et de l'apport quotidien probable de cet additif dans tous les produits alimentaires. Au cas où l'additif alimentaire doit être employé dans les denrées consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, il y a lieu de tenir compte de la dose journalière possible de cet additif pour ce type de consommateurs.
-