

Règlement grand-ducal du 27 janvier 1994 relatif à la bière.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

Vu la décision M (92) 10 du 2 décembre 1992 du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux remplaçant la décision M (87) 4 du 24 novembre 1987 concernant l'harmonisation des législations relatives à la bière;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

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}. Les dispositions du présent règlement s'appliquent sans préjudice du Traité instituant la Communauté économique européenne, et plus particulièrement aux articles 30 à 36 dudit Traité.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

1. *Bière*: la boisson obtenue après fermentation alcoolique d'un moût préparé essentiellement à partir de matières amylacées et sucrées dont au moins 60 % de malt d'orge ou de froment, ainsi qu'à partir de houblon, éventuellement sous une forme transformée, et d'eau de brassage.
2. *Bière acide*: la bière d'une acidité totale minimale de 30 milli-équivalents de NaOH par litre et d'une acidité volatile minimale de 2 milli-équivalents de NaOH par litre.
Dans les bières acides à fermentation spontanée, 30 % au moins du poids total des matières premières amylacées et sucrées incorporées doit consister en froment.
3. *Eau de brassage*: l'eau destinée à la consommation humaine dont la composition minérale et l'acidité peuvent être adaptées aux exigences spécifiques que pose le brassage des différents types de bière.

Art. 3. Les boissons visées dans le présent règlement ne peuvent contenir d'autres additifs et auxiliaires technologiques que ceux repris ci-dessous aux proportions et conditions fixées:

A. Additifs

Définition de l'additif	Teneur	Conditions
1. Antioxygène :		
1.1. acide l-ascorbique (E 300)	q.s.	
2. Stabilisant :		
2.1. alginate de propylèneglycol (E 405)	max. 100 mg/l	
3. Acides organiques (correcteurs d'acidité):		
3.1. acide lactique (E 270)	q.s.	
3.2. acide acétique (E 260)	q.s.	
3.3. acide citrique (E 330)	q.s.	
4. Colorant :		
4.1. Caramel (E 150)	q.s.	
5. Édulcorants :		Dans les boissons visées dans le présent règlement avec une des dénominations de vente visées à l'article 6, sous 6.1.2., 6.1.3., 6.1.4. et 6.1.5., ainsi que dans la boisson visée à l'article 2 de ce règlement, dans la mesure où elle appartient au type «vielle brune». Ces édulcorants sont également autorisés aux teneurs indiquées à la deuxième colonne, dans la boisson définie à l'article 2 sous 2., ayant une dénomination autre que celle mentionnée sous 6.1.3.
5.1. Acésulfame K	max. 350 mg/l	
5.2. Aspartame	max. 600 mg/l	
5.3. Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	max. 80 mg/l	
5.4. Néohesperidine DC	max. 10 mg/l	

B. Auxiliaires technologiques

La teneur en anhydride sulfureux ne peut dépasser 10 mg/l sauf pour les bières de la catégorie S pour lesquelles la teneur maximale autorisée est de 20 mg/l.