

X  
**Formation**

Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et / ou disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de leur activité professionnelle.

**Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids.**

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 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;

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 Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.**

1. Le présent règlement fixe les exigences en matière de composition et d'étiquetage des denrées alimentaires à but nutritionnel particulier destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids et présentées comme telles.
2. Les denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids sont des aliments de composition particulière qui, s'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière. Ces aliments se répartissent en deux catégories:
  - a) les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière;
  - b) les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière.

**Art. 2.** - Les produits énumérés à l'article 1<sup>er</sup> ne peuvent être commercialisés que s'ils sont conformes aux règles établies par le présent règlement.

**Art. 3.** - Les denrées alimentaires relevant du présent règlement doivent respecter les règles de composition spécifiées dans l'annexe I.

**Art. 4.** - Tous les éléments constitutifs des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a) sont, à la vente, conditionnés dans le même emballage.

**Art. 5.**

1. La dénomination de vente des produits est la suivante:
  - a) pour les produits relevant de l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a):  
«substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids»;
  - b) pour les produits relevant de l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b):  
«substitut de repas pour contrôle du poids».
2. Sans préjudice des dispositions de l'article 3 du règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard l'étiquetage des produits en question porte obligatoirement les indications suivantes:
  - a) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kj) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ;
  - b) la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine dont la quantité minimale est indiquée au point 5 de l'annexe I, exprimée sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi. De plus, pour les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b), l'information relative aux vitamines et aux sels minéraux figurant au tableau point 5 de l'annexe I doit également être exprimée en pourcentage des valeurs définies à l'annexe du règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires;
  - c) le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il importe de le suivre;
  - d) si un produit, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 grammes de polyols par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;
  - e) une mention indiquant qu'il importe de maintenir un apport liquide quotidien suffisant;
  - f) pour les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a):
    - i) une mention indiquant que le produit apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée;

- ii) une mention indiquant que le produit ne peut être consommé pendant plus de trois semaines sans avis médical ;
  - g) pour les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b), une mention indiquant qu'ils n'ont l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique et que, dans ce cadre, ils doivent être complétés par d'autres aliments.
3. L'étiquetage, la publicité et la présentation des produits concernés ne doivent pas mentionner le rythme ou l'importance de la perte de poids qui peut résulter de leur consommation, ni les pertes d'appétit ou accentuations de la sensation de satiété qui peuvent se manifester.

**Art. 6.** - Les produits non conformes aux dispositions du présent règlement peuvent encore être commercialisés jusqu'au 31 mars 1999, à condition qu'ils soient conformes aux autres dispositions pertinentes en matière de denrées alimentaires.

**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 comminées par les articles 9 et suivants de cette loi ou par d'autres lois.

**Art. 8.** - 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*

*Cabasson, le 27 juillet 1997.  
Jean*

*Le Ministre de la Justice,  
Marc Fischbach*

**Dir. 96/8.**

#### *ANNEXE I*

#### **COMPOSITION ESSENTIELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES AUX RÉGIMES HYPOCALORIQUES**

Les spécifications portent sur les produits prêts à l'emploi qui sont commercialisés tel quels ou qui doivent être reconstitués selon les instructions du fabricant

##### **1. Énergie**

- 1.1. L'apport énergétique des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a) doit être de 3 360 kJ (800 kcal) au minimum et de 5 040 kJ (1 200 kcal) au maximum pour la ration journalière totale.
- 1.2. L'apport énergétique des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b) doit être de 840 kJ (200 kcal) au minimum et de 1 680 kJ (400 kcal) au maximum par repas.

##### **2. Protéines**

- 2.1. L'apport protidique des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 points a) et b) doit représenter entre 25 et 50 % de l'apport énergétique total de ces produits. L'apport protidique des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a) ne doit en aucun cas dépasser 125 g.
- 2.2. Les dispositions visées ci-dessus concernant les protéines se rapportent aux protéines dont l'indice chimique est égal à celui de la protéine de référence correspondante à l'OAA/OMS (1985) figurant à l'annexe II. Si l'indice chimique d'une protéine est inférieur à 100 % de celui de la protéine de référence, la quantité minimale de cette protéine doit être augmentée en conséquence. L'indice chimique de la protéine doit en tout état de cause être au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence.
- 2.3. Par «indice chimique», on entend le rapport le plus faible entre la quantité de chaque acide aminé essentiel contenue dans la protéine qui fait l'objet de l'expérimentation et la quantité de chaque acide aminé correspondant contenue dans la protéine de référence.
- 2.4. Dans tous les cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

##### **3. Lipides**

- 3.1. L'apport énergétique de la matière grasse ne doit pas dépasser 30 % de l'apport énergétique total du produit.
- 3.2. Dans les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a), la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne doit pas être inférieure à 4,5 g.
- 3.3. Dans les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point b), la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne doit pas être inférieure à 1 g.

##### **4. Fibre alimentaires**

La teneur en fibres alimentaires des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 2 point a) doit être de 10 g au minimum et de 30 g au maximum pour la ration journalière.

## 5. Vitamines et sels minéraux

5.1. Pour la ration journalière complète, les produits visés à l'article 1<sup>e</sup> paragraphe 2 point a) doivent apporter au moins:

100 % des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées dans le tableau.

5.2. Les produits visés à l'article 1<sup>e</sup> paragraphe 2 point b) doivent apporter, par repas, au moins 30 % des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées au tableau et minimum 500 mg de potassium.

TABLEAU

Vitamine A	( $\mu$ g RE)	700
Vitamine D	( $\mu$ g)	5
Vitamine E	(mg-TE)	10
Vitamine C	(mg)	45
Thiamine	(mg)	1,1
Riboflavine	(mg)	1,6
Niacine	(mg-NE)	1,8
Vitamine B6	(mg)	1,5
Folate	( $\mu$ g)	200
Vitamine B12	( $\mu$ g)	1,4
Biotine	( $\mu$ g)	15
Acide pantothénique	(mg)	3
calcium	(mg)	700
Phosphore	(mg)	550
Potassium	(mg)	3 100
Fer	(mg)	16
Zinc	(mg)	9,5
Cuivre	(mg)	1,1
Iode	( $\mu$ g)	130
Sélénium	( $\mu$ g)	55
Sodium	(mg)	575
Magnésium	(mg)	150
Manganèse	(mg)	1

## ANNEXE II

## STRUCTURE DES BESOINS EN ACIDES AMINÉS (1)

	g/100 g protéine
Cystine + méthionine	1,4
Histidine	1,6
Isoleucine	1,3
Leucine	1,9
Lysine	1,6
Phénylalanine + tyrosine	1,9
Thrénanine	0,9
Tryptophane	0,5
Valine	1,3

(1) Organisation mondiale de la Santé - Besoins énergétiques et besoins en protéines - Rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU - Genève: Organisation mondiale de la Santé. Genève 1985 (série de rapports techniques, 724).