

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 19

12 février 2001

S o m m a i r e

Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires . .	page 705
Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 relatif aux mesures tendant à assurer l'exacte perception de la taxe de consommation sur l'électricité	708
Protocole d'accord rectificatif signé en exécution de l'article 68 de la convention du 13 décembre 1993, conclue entre l'association des médecins et médecins-dentistes du Grand-Duché de Luxembourg et l'union des caisses de maladie, portant fixation de la valeur de la lettre-clé pour l'exercice 2001 pour les actes et services professionnels des médecins-dentistes	708
Protocole d'accord signé en exécution de l'article 68 de la convention du 13 décembre 1993, conclue entre l'association des médecins et médecins-dentistes du Grand-Duché de Luxembourg et l'union des caisses de maladie, portant fixation de la valeur de la lettre-clé pour l'exercice 2001 pour les actes et services professionnels des médecins-dentistes	710
Règlements communaux	711

Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

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 2000/51/CE de la Commission du 26 juillet 2000 modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

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 la Sécurité Sociale et après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. A l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, le texte relatif au E 421 – MANNITOL et E 965 (ii) – SIROP DE MALTITOL est remplacé par le texte figurant à l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec son annexe.

Le Ministre de la Santé,
Carlo Wagner

Palais de Luxembourg, le 30 janvier 2001.
Henri

«E 421 MANNITOL

1. Mannitol

Synonymes

D-mannitol

Définition

Le mannitol est obtenu par hydrogénation catalytique d'un mélange de glucose et de fructose réalisé à partir de sucre inverti

Dénomination chimique

D-mannitol

Eines

200-711-8

Formule chimique

 $C_6H_{14}O_6$

Poids moléculaire

182,2

Composition

Pas moins de 96 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche

Description

Poudre cristalline blanche, inodore

Identification

A. Solubilité

Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther

B. Intervalle de fusion

Entre 164 et 169 °C

C. Chromatographie sur couche mince

Test positif

D. Rotation spécifique

 $[\alpha]_D^{20}$: + 23° à + 25° (solution boratée)

E. pH

Entre 5 et 8

Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH

Pureté

Perte par déshydratation

Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures)

Sucres réducteurs

Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)

Sucres totaux

Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)

Cendres sulfatées

Pas plus de 0,1 %

Chlorures

Pas plus de 70 mg/kg

Sulfate

Pas plus de 100 mg/kg

Nickel

Pas plus de 2 mg/kg

Plomb

Pas plus de 1 mg/kg

2. Mannitol obtenu par fermentation

Synonymes

D-mannitol

Définition

Le mannitol peut aussi être obtenu par fermentation discontinue sous conditions d'aérobic en utilisant une souche conventionnelle de la levure *Zygosaccharomyces rouxii*

Dénomination chimique

D-mannitol

Eines

200-711-8

Formule chimique

 $C_6H_{14}O_6$

Poids moléculaire

182,2

Composition

Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche

Description

Poudre cristalline blanche, inodore

Identification

A. Solubilité	Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther
B. Intervalle de fusion	Entre 164 et 169 °C
C. Chromatographie sur couche mince	Test positif
D. Rotation spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° à + 25° (solution boratée)
E. pH	Entre 5 et 8 Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH

Pureté

Arabitol	Pas plus de 0,3 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Chlorures	Pas plus de 70 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Bactéries mésophiles aérobies	Pas plus de 10 ³ /g
Coliformes	Absents dans 10 g
<i>Salmonella</i>	Absents dans 10 g
<i>E. coli</i>	Absents dans 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absents dans 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absents dans 10 g
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g*

•E 965 (ii) SIROP DE MALTITOL**Synonymes**

Sirop de glucose à haute teneur en maltose hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné

Définition

Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol oligo- et polysaccharides hydrogénés. Ce mélange est produit par hydrogénation catalytique de sirops de glucose à haute teneur en maltose. Le produit commercialisé se présente indifféremment sous la forme de sirops ou de produits solides

Composition

Ne contient pas moins de 99 % de saccharides totaux hydrogénés sur la base anhydre et pas moins de 50 % de maltitol sur la base anhydre

Description

Liquide visqueux, clair, incolore et inodore ou masse cristalline blanche

Identification

A. Solubilité	Très soluble dans l'eau, faiblement soluble dans l'éthanol
B. Chromatographie sur couche mince	Test positif

Pureté

Eau	Pas plus de 31 % (Karl Fischer)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg*