

Règlement grand-ducal du 14 avril 2002 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 29 avril 1999 établissant des critères de pureté spécifiques pour 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 le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 2001/30/CE de la Commission du 2 mai 2001, modifiant la directive 96/77/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

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. A. Le règlement grand-ducal modifié du 29 avril 1999 établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants est modifié conformément aux dispositions de l'annexe de la directive 2001/30/CE de la Commission du 2 mai 2001, modifiant la directive 96/77/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants publiée au Journal officiel des Communautés européennes N° L 146 du 31 mai 2001.

Ladite publication tient lieu de publication au Mémorial.

Art. B. Les produits commercialisés ou étiquetés avant le 1^{er} juin 2002 qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks, à condition toutefois d'être conformes au règlement grand-ducal modifié du 29 avril 1999 précité.

Art. C. Notre ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité Sociale,
Carlo Wagner*

Palais de Luxembourg, le 14 avril 2002.
Henri

Règlement grand-ducal du 14 avril 2002 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants 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 2001/50/CE de la Commission du 3 juillet 2001 modifiant la directive 95/45/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

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. A. Le règlement grand-ducal modifié du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires est modifié comme suit:

Dans la partie B de l'annexe, le texte concernant les carotènes mélangés [E 160 a (i)] et la bêta-carotène [E 160 a (ii)] est remplacé par le texte de l'annexe du présent règlement.

Art. B. Notre ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité Sociale,
Carlo Wagner*

Palais de Luxembourg, le 14 avril 2002.
Henri

ANNEXE

«E 160 a (i) CAROTÈNES MÉLANGÉS

1. Carotènes végétaux

Synonymes

Définition

Classe
Numéro d'index
Eines
Formule chimique
Poids moléculaire
Composition

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Les carotènes mélangés sont obtenus par extraction par solvant à partir de souches naturelles de plantes comestibles, de carottes, d'huiles végétales, d'herbes, de luzerne et d'orties

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes et en majeure partie de β -carotène. Des quantités de α -carotène et de γ -carotène ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine

Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2-ol, hexane (*), dichlorométhane et dioxyde de carbone

Caroténoïdes

75130

230-636-6

 β -Carotène: $C_{40}H_{56}$ β -Carotène: 536,88

Pas moins de 5% de caroténoïdes exprimés en β -carotène. Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales: pas moins de 0,2% dans des graisses comestibles

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 à environ 440-457 nm dans le cyclohexane

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 440-457 nm et 470-486 nm

Pureté

Résidus de solvant

Acétone	} pas plus de 50 mg/kg, seuls ou en association
Méthyléthylcétone	
Méthanol	
Propanol-2-ol	
Hexane	
Éthanol	

Arsenic
Plomb
Mercure
Cadmium

Pas plus de 3 mg/kg
Pas plus de 5 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg

2. Carotènes végétaux

Synonymes

Définition

Classe
Numéro d'index
Formule chimique

Colorant alimentaire orange CI n° 5

Les carotènes mélangés peuvent aussi être obtenus à partir de souches naturelles des algues *Dunaliella salina*, cultivées dans des grands lacs salés situés à Whyalla, Australie du Sud. Le β -carotène est extrait au moyen d'une huile essentielle. La préparation est une suspension de 20-30% dans de l'huile comestible. Le ratio d'isomères trans/cis est de l'ordre de 50/50-71/29

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes et en majeure partie de β -carotène. Des quantités de α -carotène, de lutéine, zéaxanthine et β -cryptoxanthine peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine

Caroténoïdes

75130

 β -Carotène: $C_{40}H_{56}$

Poids moléculaire

 β -Carotène: 536,88

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 à environ 440-457 nm dans le cyclohexane

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 448-457 nm et 474-486 nm

Pureté

Tocophérols naturels dans l'huile comestible
Arsenic

Pas plus de 0,3%
Pas plus de 3 mg/kg

Plomb
Mercure
Cadmium

Pas plus de 5 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg

E 160 (ii) BÊTA CAROTÈNE

1. Bêta-Carotène

Synonymes

Définition

Classe
Numéro d'index
Einecs
Dénominations chimiques
Formule chimique
Poids moléculaire
Composition

Colorant alimentaire CI N° 5

Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à tous les isomères trans du β -carotène associés à des quantités minimales d'autres caroténoïdes. Les préparations diluées et stabilisées peuvent présenter diverses proportions d'isomères cis/trans

Caroténoïdes
40800
230-636-6
 β -Carotène, β , β -Carotène
 $C_{40}H_{56}$
536,88

Pas moins de 96% de matières colorantes (exprimées en β -carotène)

E $\frac{1\%}{1\text{ cm}}$ 2 500 à environ 440-457 nm dans le cyclohexane

Description

Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge à rouge brunâtre

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 453-456 nm

Pureté

Cendres sulfuriques
Matières colorantes accessoires

Pas plus de 0,2%
Caroténoïdes autres que le β -carotène: pas plus de 3,0% des matières colorantes totales

Arsenic
Plomb
Mercure
Cadmium

Pas plus de 3 mg/kg
Pas plus de 5 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg
Pas plus de 1 mg/kg

2. Bêta-Carotène extraite de *Blakeslea trispora*

Synonymes

Définition

Classe
Numéro d'index
Einecs
Dénominations chimiques
Formule chimique
Poids moléculaire
Composition

Colorants alimentaires orange CI n° 5

Obtenus par un processus de fermentation utilisant une culture mixte des deux types de reproduction (+) et (-) de souches naturelles du champignon *Blakeslea trispora*. Le β -carotène est extrait de la biomasse avec de l'acétate d'éthyle et cristallisé. Le produit cristallisé consiste essentiellement de β -carotène trans. En raison du processus naturel, environ 3% du produit consistent en caroténoïdes mélangés, ce qui est spécifique du produit

Caroténoïdes
40800
230-636-6
 β -Carotène, β , β -Carotène
 $C_{40}H_{56}$
536,88

Pas moins de 96% de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène)

E $\frac{1\%}{1\text{ cm}}$ 2 500 à environ 440-457 nm dans le cyclohexane

Description

Cristaux ou poudres cristalline de couleur rouge à rouge brunâtre

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 453-456 nm

Pureté

Résidus de solvants
Cendres sulfuriques
Matières colorantes accessoires

Acétate d'éthyle } Pas plus de 0,8%
Éthanol } seuls ou en association

Arsenic
Plomb

Pas plus de 0,2
Caroténoïdes autres que le β -carotène: pas plus de 3,0% des matières colorantes totales
Pas plus de 3 mg/kg
Pas plus de 5 mg/kg

Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Aflatoxine B1	Absente
Mycotoxines:	
T2	} Absentes
Ochratoxine	
Zéaralénone	
Microbiologie:	
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g
Salmonelles	Absente dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absente dans 5 g

(*) Benzène, pas plus de 0,05% en volume.»

Règlement grand-ducal du 19 avril 2002 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 2001/52/CE de la Commission du 3 juillet 2001 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 950 – Acésulfame K 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
et de la Sécurité Sociale,
Carlo Wagner*

Palais de Luxembourg, le 19 avril 2002.
Henri

ANNEXE

«E 950 ACÉSULFAME K

Synonymes

Acésulfame de potassium, sel de potassium de 3,4-dihydro-6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4-one, 2,2-dioxyde

Définition

Dénomination chimique

2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one, sel de potassium

Einecs

259-715-3

Formule chimique

C₄H₄KNO₄S

Masse moléculaire

210,24

Composition

Pas moins de 99% de C₄H₄KNO₄S sur la base de la forme anhydre

Description

Poudre cristalline blanche inodore. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du sucrose

Identification

A. Solubilité

Très soluble dans l'eau, très peu soluble dans l'éthanol

B. Absorption UV

Au maximum 227 ± 2 nm pour une solution de 10 mg dans 1 000 ml d'eau