

Règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine.

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 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine;

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 de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine définis à l'annexe I.

Art. 2.

1. Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao définies et énumérées à l'annexe II peuvent être ajoutées dans les produits de chocolat définis à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9. Cette addition ne peut dépasser 5% du produit fini, après déduction du poids total de toute autre matière comestible utilisée conformément à la partie B de l'annexe I, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao.

2. Les produits de chocolat qui, en vertu du paragraphe 1, contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent être commercialisés au Grand-Duché de Luxembourg, à condition que leur étiquetage, tel que prévu à l'article 3, soit complété par la mention suivante, attirant l'attention et clairement lisible:

«contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Cette mention apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination de vente; nonobstant cette exigence, la dénomination de vente peut également figurer à un autre endroit.

Art. 3. Le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard est applicable aux produits définis à l'annexe I, selon les conditions suivantes:

1. Les dénominations de vente prévues à l'annexe I sont réservées aux seuls produits qui y figurent et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

Toutefois, ces dénominations de vente peuvent aussi être utilisées à titre complémentaire et conformément aux dispositions ou usages applicables dans l'Etat membre dans lequel le produit est vendu au consommateur final pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe.

2. Lorsque les produits définis à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 7 et 10, sont vendus en assortiments, leurs dénominations de vente peuvent être remplacées par les dénominations «chocolats assortis» ou «chocolats fourrés assortis» ou une dénomination similaire. Dans ce cas, on peut prévoir une liste unique des ingrédients pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

3. L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat définis à l'annexe I, partie A, points 2 c) et d), 3, 4, 5, 8 et 9, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention: «cacao: ...% minimum».

4. Pour les produits visés à l'annexe I, partie A, point 2 b), et dans la deuxième partie de la phrase figurant à l'annexe I, partie A, point 2 d), l'étiquetage doit indiquer la teneur en beurre de cacao.

5. Les dénominations de vente «chocolat», «chocolat au lait» et «chocolat de couverture» prévues à l'annexe I peuvent être complétées par des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des critères de qualité, pour autant que les produits contiennent:

- dans le cas du chocolat: pas moins de 43% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 26% de beurre de cacao,
- dans le cas du chocolat au lait: pas moins de 30% de matière sèche totale de cacao et pas moins de 18% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 4,5% de matière grasse lactique,
- dans le cas du chocolat de couverture: pas moins de 16% de cacao sec dégraissé.

Art. 4. Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement.

Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 3 août 2003, pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 21 juillet 1976 concernant les produits de cacao et de chocolat.

Art. 5. 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 prévues par les articles 9 et suivants de cette loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 6. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 7. Sous réserve des dispositions de l'article 4, est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 21 juillet 1976 concernant les produits de cacao et de chocolat.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire.

Toute référence faite au présent règlement s'entend comme étant faite au présent règlement.

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
et de la Sécurité Sociale,
Carlo Wagner*

*Le Ministre de la Justice,
Luc Frieden*

Palais de Luxembourg, le 7 juillet 2003.
Henri

Dir. 2000/36/CE

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS DE VENTE, DÉFINITIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

A. DÉNOMINATIONS DE VENTE ET DÉFINITIONS

1. Beurre de cacao

Désigne la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique): pas plus de 1,75%,
- teneur en insaponifiables (déterminée à l'éther de pétrole): pas plus de 0,5%, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression pour lequel elle n'excédera pas 0,35%.

2. a) Cacao en poudre, cacao

Désigne le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées et contenant pas moins de 20% de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et pas plus de 9% d'eau.

b) Cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé

Désigne le cacao en poudre dont la teneur en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche est inférieure à 20%.

c) Chocolat en poudre

Désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32% de cacao en poudre.

d) Chocolat de ménage en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré

Désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 25% de cacao en poudre; ces dénominations sont complétées par les mentions «maigre» ou «fortement dégraissé» lorsque le produit est maigre ou fortement dégraissé au sens du point b).

3. Chocolat

a) Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve du point b), pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18% de beurre de cacao et pas moins de 14% de cacao sec dégraissé.

b) Toutefois, si cette dénomination est complétée par les termes:

- «vermicelle» ou «en flocons»: le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir pas moins de 32% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 12% de beurre de cacao et pas moins de 14% de cacao sec dégraissé,
- «de couverture»: le produit doit contenir pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 31% de beurre de cacao et pas moins 2,5% de cacao sec dégraissé,
- «aux noisettes gianduja» (ou l'un des dérivés du mot «gianduja»): le produit doit être obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat dont la teneur minimale en matière sèche de cacao est de 32%, dont un minimum de 8% de cacao sec dégraissé, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent pas plus de 40 grammes et pas moins de 20 grammes de noisettes. Peuvent être ajoutés:

- a) du lait et/ou de la matière sèche de lait provenant de l'évaporation du lait, dans une proportion telle que le produit fini ne contient pas plus de 5% de matière sèche de lait;
- b) des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit.

4. Chocolat au lait

- a) Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient, sous réserve du point b):
 - pas moins de 25% de matière sèche totale de cacao,
 - pas moins de 14% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique,
 - pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé,
 - pas moins de 3,5% de matière grasse lactique,
 - pas moins de 25% de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse lactique),
- b) Toutefois, si cette dénomination est complétée par les termes:
 - «vermicelle» ou «en flocons»: le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir pas moins de 20% de matière sèche totale de cacao, pas moins de 12% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et pas moins de 12% de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique),
 - «de couverture»: le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse totale de 31% (beurre de cacao et matière grasse lactique),
 - «aux noisettes gianduja» (ou l'un des dérivés du mot «gianduja»): le produit doit être obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat au lait dont la teneur minimale en matière sèche de lait est de 10%, provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au plus 40 grammes et pas moins de 15 grammes de noisettes. Peuvent, en outre, être ajoutées des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit.
- c) Lorsque, dans cette dénomination, les mots «au lait» sont remplacés par:
 - «à la crème»: le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse lactique de 5,5%,
 - «au lait écrémé»: le produit doit avoir une teneur en matière grasse lactique qui n'excède pas 1%.
- d) Le Royaume-Uni et l'Irlande peuvent autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination «milk chocolate» pour désigner le produit visé au point 5, à condition que cette dénomination soit accompagnée, dans les deux cas, de l'indication de la teneur en matière sèche de lait, fixée pour chacun de ces deux produits par la mention «milk solids: ...% minimum».

5. Chocolat de ménage au lait

- Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient:
- pas moins de 20% de matière sèche totale de cacao,
 - pas moins de 20% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique,
 - pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé,
 - pas moins de 5% de matière grasse lactique,
 - pas moins de 25% de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique).

6. Chocolat blanc

Désigne le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres contenant pas moins de 20% de beurre de cacao et pas moins de 14% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5% de matière grasse lactique.

7. Chocolat fourré

Désigne le produit fourré dont la partie extérieure est constituée d'un des produits définis aux points 3, 4, 5 et 6. La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de la boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation.

La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25% du poids total du produit.

8. Chocolat à la taza

Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs contenant pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18% de beurre de cacao et pas moins de 14% de cacao sec dégraissé et pas plus de 8% de farine ou d'amidon.

9. Chocolat familial à la taza

Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs contenant pas moins de 30% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18% de beurre de cacao et pas moins de 12% de cacao sec dégraissé et pas plus de 18% de farine ou d'amidon.

10. Bonbon de chocolat ou praline

Désigne le produit de la taille d'une bouchée, constitué:

- soit de chocolat fourré,
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat au sens des définitions figurant aux points 3, 4, 5 ou 6 et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25% du poids total du produit.

B. INGRÉDIENTS FACULTATIFS AUTORISÉS

Additions de matières comestibles

1. Sans préjudice de l'article 2 et de la partie B, point 2, d'autres matières comestibles peuvent également être ajoutées aux produits de chocolat définis à la partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9.

Toutefois, l'addition:

- de graisses animales et de leurs préparations ne provenant pas exclusivement de lait est interdite,
- de farines et d'amidons en granulés ou en poudre n'est autorisée que lorsqu'elle est conforme aux définitions figurant à la partie A, points 8 et 9.

La quantité de ces matières comestibles ajoutées, rapportée au poids total du produit fini, ne doit pas dépasser 40%.

2. Seuls les arômes qui n'imitent pas la saveur naturelle du chocolat ou de la matière grasse lactique peuvent être ajoutés aux produits définis à la partie A, points 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9.

C. CALCUL DES POURCENTAGES

Les teneurs minimales des produits fixées à la partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9 sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à la partie B. Dans le cas des produits définis à la partie A, points 7 et 10, les teneurs minimales sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à la partie B et du poids du fourrage.

Dans le cas des produits définis à la partie A, points 7 et 10, les teneurs en chocolat sont calculées par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

D. SUCRES

Les sucres visés par la présente directive ne se limitent pas aux seuls sucres visés par la directive 73/437/CEE du Conseil du 11 décembre 1973 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine (1).

(1) JO L 356 du 27.12.1973, p.71. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1985.

ANNEXE II**MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES VISÉES À L'ARTICLE 2, PARAGRAPHE 1**

Les matières grasses végétales visées à l'article 2, paragraphe 1, sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:

- a) ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt (1);
- b) elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempéage);
- c) elles sont obtenues uniquement par raffinage et/ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

Conformément à ces critères, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous, peuvent être utilisées:

| Nom commun de la matière grasse végétale | Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Illipé, illipé de Bornéo ou Tengkwang | <i>Shorea spp.</i> |
| 2. Huile de palme | <i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i> |
| 3. Sal | <i>Shorea robusta</i> |

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| 4. Karité | <i>Butyrospermum parkii</i> |
| 5. Kokum gurgi | <i>Garcinia indica</i> |
| 6. Noyaux de mangue | <i>Mangifera indica</i> |

Par dérogation à c qui précède, les Etats membres peuvent, en outre, autoriser l'utilisation de l'huile de coprah dans le chocolat entrant dans la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

(¹) P(acide palmitique), O (acide oléique), St (acide stéarique).

Règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 8 septembre 1998 concernant l'organisation des études ainsi que les programmes et critères de promotion du cycle d'études de l'ingénieur industriel à l'Institut supérieur de technologie.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 11 août 1996 portant réforme de l'enseignement supérieur;

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 Culture, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}.- L'article 6, point 2.2, du règlement grand-ducal modifié du 8 septembre 1998 concernant l'organisation des études ainsi que les programmes et critères de promotion du cycle d'études de l'ingénieur industriel à l'Institut supérieur de technologie est remplacé comme suit:

"Est admis à entamer le semestre de pratique professionnelle, l'étudiant

a. qui est inscrit à toutes les unités de valeur prévues au programme de la deuxième année d'études, et

b. dont la somme des indices des unités de valeur jugées insuffisantes est inférieure à 20% de la somme arrondie vers l'unité supérieure des indices des unités de valeur prévues au programme de la deuxième année d'études."

Art. 2.- L'article 6, point 3, du règlement grand-ducal précité est complété comme suit:

"Est admis à entamer le semestre de travail de fin d'études, l'étudiant qui a accompli avec succès toutes les unités de valeur prévues au programme des trois premières années d'études."

Art. 3.- Le tableau des indices de promotion des unités de valeur annexé au règlement grand-ducal précité est modifiée comme suit: à l'avant-dernière phrase du tableau, visant la pratique professionnelle, les mots et chiffre "indice 8" sont remplacés par les mots et chiffre "indice 6".

Art. 4.- Notre Ministre de la Culture, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche est chargée de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*La Ministre de la Culture, de l'Enseignement
supérieur et de la Recherche,*

Erna Hennicot-Schoepges

Palais de Luxembourg, le 7 juillet 2003.

Henri

Arrêté grand-ducal du 10 juillet 2003 portant publication du procès-verbal, établi à Strasbourg, le 3 avril 2003, et attestant l'approbation d'un amendement apporté à l'article 26 du Statut du Conseil de l'Europe.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu l'article 37 de la Constitution;

Vu la loi du 22 juillet 1949 portant approbation du Statut du Conseil de l'Europe et de l'Arrangement relatif à la création de la Commission préparatoire du Conseil de l'Europe, signés à Londres, le 5 mai 1949;

Vu l'article 41 du Statut du Conseil de l'Europe;

Vu Notre arrêté du 26 juin 2002 portant publication du procès-verbal, établi à Strasbourg, le 24 avril 2002 par le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe et attestant l'approbation d'un amendement à l'article 26 du Statut du Conseil de l'Europe;

Sur le rapport de Notre Ministre des Affaires Etrangères et du Commerce Extérieur et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le procès-verbal, établi à Strasbourg, le 3 avril 2003 par le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe et attestant l'approbation d'un amendement apporté à l'article 26 du Statut du Conseil de l'Europe, sera publié au Mémorial pour sortir ses effet.

Art. 2. Notre Ministre des Affaires Etrangères et du Commerce Extérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

*Le Ministre des Affaires Etrangères
et du Commerce Extérieur,*
Lydie Polfer

Palais de Luxembourg, le 10 juillet 2003.

Henri