

Règlement grand-ducal du 8 avril 1991 concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

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 directive du Conseil 89/108/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

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}.

1. Le présent règlement s'applique aux denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine, ci-après dénommées «aliments surgelés».
2. Au sens du présent règlement, on entend par «aliments surgelés» les denrées alimentaires:
 - qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit «surgelation», permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18° C, et
 - qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique.

Les glaces de consommation (glaces alimentaires) ne sont pas considérées comme aliments surgelés au sens du présent règlement.
3. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions communautaires relevant:
 - a) d'une organisation commune des marchés dans les domaines de l'agriculture et de la pêche;
 - b) de l'hygiène vétérinaire.

Art. 2. Seuls les produits définis à l'article 1^{er} paragraphe 2 peuvent porter les dénominations prévues aux articles 8 et 9.

Art. 3.

1. Les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur.
2. La préparation des produits à traiter et la surgelation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Art. 4. Les media frigorigènes dont l'emploi en contact direct avec les aliments surgelés sont autorisés, à l'exclusion de tous autres, sont les suivants :

- l'air,
- l'azote,
- l'anhydride carbonique.

Les critères de pureté auxquels ces media frigorigènes doivent répondre pourront être fixés en tant que de besoin par des règlements à prendre par le Ministre de la Santé.

Art. 5.

1. La température des aliments surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à - 18° C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3° C maximum pendant le transport.
2. Toutefois, des tolérances sur la température du produit conformes aux bonnes pratiques de conservation et de distribution sont admises pendant la distribution locale et dans les meubles de vente au consommateur final. Ces tolérances ne doivent pas dépasser 3° C.

Art. 6. Les équipements utilisés pour la surgelation, l'entreposage, le transport, la distribution locale et les meubles de vente doivent être aptes à garantir le respect des exigences prévues par le présent règlement.

Les températures des aliments surgelés sont soumises à un contrôle officiel par sondage.

Art. 7. Les aliments surgelés destinés à être livrés au consommateur final doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des préemballages appropriés qui les protègent contre les contaminations extérieures microbiennes ou autres et contre le dessèchement.

Art. 8. Le règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 12 janvier 1989, s'applique dans les conditions ci-après aux produits visés par le présent règlement et destinés à être livrés en l'état au consommateur final ainsi qu'aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires ;

- 1) la dénomination de vente doit être complétée par l'une des mentions suivantes :
 - en langue française : « surgelé »,
 - en langue allemande : « tiefgefroren » ou « Tiefkühlkost » ou « tiefgekühlt » ou « gefrostet » ;
- 2) l'indication de la date de durabilité minimale doit être accompagnée par l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire et par l'indication de la température de conservation et/ou de l'équipement de conservation requis ;
- 3) l'étiquetage de tout aliment surgelé doit comporter une mention permettant d'identifier le lot ;
- 4) l'étiquette de tout aliment surgelé doit comporter une communication claire du genre « ne pas recongeler après décongélation » ou « Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren ».

Art. 9.

1. L'étiquetage des produits définis à l'article 1^{er} paragraphe 2 et non destinés à être livrés au consommateur final ni aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires doit comporter les seules mentions obligatoires suivantes, à indiquer au moins dans une des deux langues française ou allemande :
 - 1.1. la dénomination de vente complétée conformément à l'article 8 point 1) ;
 - 1.2. la quantité nette exprimée en unité de masse ;
 - 1.3. une mention permettant d'identifier le lot ;
 - 1.4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.
2. Les mentions prévues au paragraphe 1 ci-devant doivent figurer sur l'emballage, le récipient ou le conditionnement ou sur une étiquette liée à ceux-ci.
3. Le présent article n'affecte pas les dispositions communautaires plus détaillées ou plus étendues en matière de métrologie.

Art. 10. Les modalités relatives au prélèvement des échantillons, au contrôle des températures des aliments surgelés et au contrôle des températures dans les moyens de transport et des moyens d'entreposage et de stockage pourront être déterminées par un règlement à prendre par le Ministre de la Santé.

Art. 11. Il est interdit de fabriquer, d'importer, d'exporter, de détenir ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente, de vendre, de céder à titre gratuit ou d'échanger des aliments surgelés non conformes aux prescriptions du présent règlement.

Art. 12. Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi 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. 13. 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.

Le Ministre de la Santé,

Johny Lahure

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 8 avril 1991.

Jean