

**Projet de règlement ministériel portant modification de l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.**

*Le Ministre de la Santé,*

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu l'article 6 du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 2010/37/UE de la Commission du 17 juin 2010 modifiant la directive 2008/60/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

***Arrête:***

**Art. 1<sup>er</sup>.** - L'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

**Art. 2.** - Le présent règlement sera publié au Mémorial avec son annexe.

## Annexe :

À l'annexe II, la rubrique E 961 suivante est ajoutée après la rubrique E 959:

### «E 961 — NÉOTAME

<b>Synonymes</b>	N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L- $\alpha$ -aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique, N(3,3-diméthylbutyle)-L-aspartyl-L-phénylalanine ester méthylique.
<b>Définitions</b>	Le néotame est obtenu par la réaction, sous pression avec de l'hydrogène, de l'aspartame et du 3,3-diméthyle-butyraldéhyde dans du méthanol en présence d'un catalyseur au palladium/carbone. Il est isolé et purifié par filtration, éventuellement à l'aide de diatomite. Après avoir éliminé le solvant par distillation, le néotame est lavé avec de l'eau, séparé par centrifugation et enfin séché sous vide.
N° CAS:	165450-17-9
Dénomination chimique	N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L- $\alpha$ -aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique
Formule chimique	C <sub>20</sub> H <sub>30</sub> N <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
Masse moléculaire	378,47
<b>Description</b>	poudre blanche à blanc cassé
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base de la matière sèche
<b>Identification</b>	
Solubilité	4,75 % (p/p) à 60 °C dans l'eau, soluble dans l'éthanol et l'acétate d'éthyle
<b>Pureté</b>	
Teneur en eau	Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer, taille de l'échantillon 25 ± 5 mg)
pH	5,0 – 7,0 (solution aqueuse à 0,5 %)
Intervalle de fusion	81 °C à 84 °C
N-[(3,3-diméthylbutyle)-L- $\alpha$ -aspartyl]-L-phénylalanine	Au maximum 1,5 %
Plomb	Au maximum 1 mg/kg»

**Projet de règlement ministériel portant modification de l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.**

**Exposé des motifs**

Le présent texte a pour objet de mettre en œuvre en droit luxembourgeois la directive 2010/37/UE de la Commission du 17 juin 2010 modifiant la directive 2008/60/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants.

Le présent projet vise ainsi à modifier l'annexe II contenue au règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Ledit règlement grand-ducal, dont l'article 6 prévoit que les annexes peuvent être modifiées par un règlement à prendre par le ministre de la Santé, dresse la liste des substances pouvant être utilisées et définit les critères de pureté applicables aux édulcorants.

Les adaptations proposées à l'annexe II visent à déterminer les critères de pureté du néotame, substance pouvant être employée en tant que édulcorant dans les denrées alimentaires. En effet cette substance avait été ajoutée à la liste des édulcorants alimentaires par la directive 2009/163/UE, qui a été transposée en droit luxembourgeois par un règlement ministériel du 16 juin 2010.