

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^{er}. - 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

Synonymes	N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L- α -aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique, N(3,3-diméthylbutyle)-L-aspartyl-L-phénylalanine ester méthylique.
Définitions	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- α -aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique
Formule chimique	$C_{20}H_{30}N_2O_5$
Masse moléculaire	378,47
Description	poudre blanche à blanc cassé
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base de la matière sèche
Identification	
Solubilité	4,75 % (p/p) à 60 °C dans l'eau, soluble dans l'éthanol et l'acétate d'éthyle
Pureté	
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- α -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.