



**Projet de règlement ministériel portant modification des annexes du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et portant détermination des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.**

**Le Ministre de la Santé,**

Vu l'article 6 du règlement grand-ducal du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, tel que modifié ;

Vu la directive 2010/67/UE de la Commission du 20 octobre 2010 modifiant la directive 2008/84/CE portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu la directive 2010/69/UE de la Commission du 22 octobre 2010 modifiant les annexes de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil concernant 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 ;

**Arrête:**

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les annexes II à VI du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

**Art. 2.-** L'article 1<sup>er</sup> du règlement ministériel du 12 juin 2009 déterminant les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants sont ceux qui sont déterminés à l'annexe I de la directive 2008/84/CE de la Commission du 27 août 2008 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, telle que modifiée par la directive 2009/10/CE de la Commission du 13 février 2009 et la directive 2010/67/UE de la Commission du 20 octobre 2010, et qui ont été publiées au Journal Officiel de l'Union européenne N° L 253 du 20 septembre 2008, N° L 44 du 14 février 2009 et N° L 277 du 21 octobre 2010.

Les publications précitées tiennent lieu de publication au Mémorial. »

**Art. 3.-** Le présent règlement sera publié au Mémorial.



## Annexe

Les annexes II à VI du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants sont modifiées comme suit :

1) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) Le texte de la mention concernant les «préparations de viande hachée fraîche préemballées» est remplacé par le texte suivant:

«Préparations de viande hachée fraîche préemballées»	E 261	Acétate de potassium	quantum satis»
	E 262i	Acétate de sodium	
	E 262ii	Diacétate de sodium	
	E 300	Acide ascorbique	
	E 301	Ascorbate de sodium	
	E 302	Ascorbate de calcium	
	E 325	Lactate de sodium	
	E 326	Lactate de potassium	
	E 330	Acide citrique	
	E 331	Citrates de sodium	
	E 332	Citrates de potassium	
	E 333	Citrates de calcium	

b) À la fin de l'annexe, le texte suivant est ajouté:

«Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matière grasse inférieure à 20 %»	E 406	Agar-agar	quantum satis»
	E 407	Carraghénanes	
	E 410	Farine de graines de caroube	
	E 412	Gomme guar	
	E 415	Gomme xanthane	
	E 440	Pectines	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxyméthylcellulose	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
	E 1404	Amidon oxydé	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	
	E 1412	Phosphate de diamidon	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
	E 1420	Amidon acétylé	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	



	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
	E 1450	Octényl succinate d'amidon sodique	
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	

2) L'annexe III est modifiée comme suit:

a) À la fin de la partie A, les mentions suivantes sont ajoutées:

-Substituts de produits de la pêche à base d'algues marines	1 000	500				
Bières en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés	200	200		400		
Agrumes non pelés (traitement en surface uniquement)	20					
Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et des combinaisons de vitamines A et D				1 000 dans le produit prêt à la consommation-		

b) À la fin de la partie B, les mentions suivantes sont ajoutées:

-Myrtilles ( <i>Vaccinium corymbosum</i> uniquement)	10
Cannelle ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> uniquement)	150-

c) La partie C est modifiée comme suit:

i) Le texte de la mention concernant l'additif E 234 est remplacé par le texte suivant:

-E 234	Nisine (*)	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires	3 mg/kg
		Fromage affiné et fromage fondu	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Œufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier)	6,25 mg/l

(\*) La présence de cette substance est admise dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation.-

ii) Le texte de la mention concernant l'additif E 242 est remplacé par le texte suivant:

-E 242	Dicarbonate de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
		Cidre, poiré, vins de fruits Vins à teneur réduite en alcool Boissons à base de vin et produits régis par le règlement (CEE) n° 1601/91	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables-



d) Dans la partie D, la mention suivante est insérée après la mention relative à l'additif E 316:

•E 392	Extraits de romarin	Huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Huiles de poisson et huile d'algue	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive Amuse-gueules (à base de céréales, de pommes de terre ou d'amidon)	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Sauces	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Produits de boulangerie fine	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	400 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Pommes de terre déshydratées Ovoproduits Chewing-gum	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Lait en poudre pour distributeurs automatiques Assaisonnements et condiments Fruits à coque transformés	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Viande déshydratée	150 mg/kg (exprimée en somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Produits à base de viande et de poisson, à l'exception de la viande déshydratée et des saucissons secs	150 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Saucissons secs	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
Lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)		



3) L'annexe IV est modifiée comme suit:

- a) À la mention relative aux additifs E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452, la ligne suivante est insérée après la ligne concernant les «boissons à base de protéines végétales»:

		«Boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs»	4 g/kg»
--	--	---	---------

- b) La mention suivante est insérée avant celle relative aux additifs E 432, E 433, E 434, E 435 et E 436:

«E 427	Gomme cassia	Glaces de consommation	2 500 mg/kg
		Produits à base de lait fermenté à l'exception des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés	
		Desserts à base de produits laitiers et produits similaires	
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	
		Fromage fondu	
		Sauces et sauces pour salades	
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	
		Produits à base de viande ayant subi un traitement thermique	1 500 mg/kg»

- c) À la mention relative aux additifs E 901, E 902 et E 904, dans la troisième colonne, dans la case dont les premiers mots sont «Comme agents d'enrobage uniquement pour», le tiret suivant est ajouté:

		«— Gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée (uniquement pour l'additif E 901)»	quantum satis»
--	--	--	----------------

- d) À la mention relative aux additifs E 901, E 902 et E 904, dans la troisième colonne, sous les cases concernant les «Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)», les cases suivantes sont ajoutées:

		«Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool (uniquement pour l'additif E 901)»	0,2 g/kg dans la boisson aromatisée»
--	--	--	--------------------------------------

- e) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 959:

«E 961	Néotame	Boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		Boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou boissons à base de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		«Snacks»: amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de fruits à coque enrobés, prêts à être consommés, préemballés et contenant certains arômes	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Pasilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Chewing-gum avec sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût



		Sauces	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à ne pas mâcher	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût

f) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 1202:

•E 1203	Alcool polyvinylique	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	18 g/kg
---------	----------------------	---	---------

g) Après la mention relative à l'additif E 1202, le texte de la mention concernant uniquement l'additif alimentaire E 1505 est remplacé par le texte suivant:

•E 1505	Citrate de triéthyle	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	3,5 g/kg
		Blanc d'œuf séché	quantum satis

h) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 1452:

•E 1521	Polyéthylène glycol	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	10 g/kg
---------	---------------------	---	---------

4) À l'annexe V, la mention relative à l'additif «Polyéthylène glycol 6000» est remplacée par le texte suivant:

•E 1521	Polyéthylène glycol	édulcorants
---------	---------------------	-------------

5) À l'annexe VI, troisième partie, la mention suivante est ajoutée après celle relative à l'additif E 526:

•E 920	L-cystéine	Biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge	1 g/kg
--------	------------	---	--------





**Projet de règlement ministériel portant modification des annexes du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et portant détermination des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.**

*Exposé des motifs*

Le règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants renvoie en son article 6 à un règlement ministériel pour la modification de ses annexes, ainsi que pour la détermination des critères de pureté spécifiques, qui sont établis pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Ce règlement a transposé en droit interne la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

Les annexes II à VI de la directive 95/2/CE ont été adaptées par la directive 2010/69/UE au progrès technique réalisé dans le domaine des additifs alimentaires. Par conséquent une adaptation des annexes du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants s'avère nécessaire afin d'en tenir compte.

La directive 2008/84/CE a fixé pour les substances mentionnées aux annexes de la directive 95/2/CE des critères de pureté spécifiques. Ces dispositions ont été transposées en droit luxembourgeois par le règlement ministériel du 12 juin 2009 déterminant les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Les critères de pureté prévus par la directive 2008/84/CE ont été modifiés par la directive 2010/67/UE. Ainsi le présent texte tend à adapter la réglementation nationale aux normes communautaires actuellement en vigueur.