



**Projet de règlement grand-ducal  
modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits  
et certains produits similaires 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 2012/12/UE du Parlement Européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Notre Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et après délibération du Gouvernement en Conseil;

**Arrêtons:**

**Art. 1<sup>er</sup>** – Le règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine est modifié comme suit :

1) l'article 1<sup>er</sup> est remplacé par le texte suivant:

« Le présent règlement grand-ducal s'applique aux produits définis à l'annexe I qui sont mis sur le marché dans l'Union conformément au règlement CE n°178/2002.

Les produits définis à l'annexe I sont soumis aux dispositions du droit de l'Union applicable aux denrées alimentaires, notamment au règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, sauf dispositions contraires prévues par la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine. » ;

2) l'article 2 est modifié comme suit:

a) le point 3) est remplacé par le texte suivant:

«3. Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de limette dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 2, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention



« plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.» ;

b) le point 4) est supprimé;

3) l'article 3 est remplacé par le texte suivant:

«Article 3

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final porte une mention indiquant la présence et la quantité de jus de citron, de jus de limette ou d'acidifiants ajoutés conformément au règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur un des supports suivants:

- l'emballage,
- une étiquette attachée à l'emballage, ou
- un document d'accompagnement. » ;

4) les annexes sont remplacées par le texte figurant à l'annexe du présent règlement grand-ducal.

**Art. 2.** – Le présent règlement entre en vigueur le 28 octobre 2013.

**Art. 3.** – Nonobstant les dispositions de l'article 2, les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le 28 octobre 2013 conformément au règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine peuvent continuer à être commercialisés jusqu'au 28 avril 2015.

De même, la mention «à partir du 28 octobre 2015, aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés» peut figurer sur l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'annexe I, partie I, points 1 à 4 jusqu'au 28 octobre 2016.

**Art. 4.** – Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec son annexe qui en fait partie intégrante.



## *ANNEXE*

### *«ANNEXE I*

## **DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS DES PRODUITS ET CARACTÉRISTIQUES**

### **I. DÉFINITIONS**

#### **1. a) Jus de fruits**

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits.

#### **b) Jus de fruits à base de concentré**

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

La teneur en matière sèche soluble du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe V.

Si un jus à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe V, la valeur Brix minimale du jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.



Le mélange de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré.

## 2. Jus de fruits concentré

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré.

## 3. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

Le produit obtenu par diffusion dans l'eau:

- du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique, ou
- du fruit entier déshydraté.

## 4. Jus de fruits déshydraté/en poudre

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

## 5. Nectar de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté:

- qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel, aux produits définis aux points 1 à 4, à de la purée de fruits et/ou à de la purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits, et
- qui est conforme à l'annexe IV.

Sans préjudice du règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément au règlement (CE) n°1333/2008.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

# II. INGRÉDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISÉS

## 1. Composition

Les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe V sont utilisées dans la préparation des jus de fruits, des purées de fruits et des nectars de fruits portant la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe V, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

La valeur Brix pour le jus de fruits est celle du jus tel qu'il est extrait du fruit et ne peut être modifiée, sauf par mélange avec le jus d'un fruit de la même espèce.



La valeur Brix minimale figurant à l'annexe V pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

## 2. Ingrédients autorisés

Seuls les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux produits visés à la partie I:

- les vitamines et les minéraux autorisés par le règlement (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires,
- les additifs alimentaires autorisés en vertu du règlement (CE) n°1333/2008,

et en outre:

- pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré et jus de fruits concentrés: les arômes, les pulpes et les cellules restitués,
- dans le cas du jus de raisin: les sels d'acides tartriques restitués,
- pour les nectars de fruits: les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n°1333/2008. Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: "contient des sucres naturellement présents",

- pour les produits figurant à l'annexe III, point a), point b), premier tiret, point c), point e), deuxième tiret, et point h): les sucres et/ou le miel,
- pour les produits définis à la partie I, points 1 à 5, dans le but de corriger le goût acide: le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,
- pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré: le sel, les épices et les herbes aromatiques.

## 3. Traitements et substances autorisés

Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à la partie I:

- procédés mécaniques d'extraction,
- procédés physiques usuels, y compris les procédés d'extraction hydrique (procédé "in line" – diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits ainsi obtenus soient conformes à la partie I, point 1,
- pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des moyens physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,



- les préparations enzymatiques: pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l'amidon) conformes aux exigences du règlement (CE) n°1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires;-
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- silice colloïdale,
- charbons,
- azote,
- bentonite en tant qu'argile adsorbante,
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes au règlement (CE) n°1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

## *ANNEXE II*

### **DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES**

Aux fins de la présente directive, les définitions ci-après sont applicables:

#### 1. Fruit

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate est également considérée comme étant un fruit.

Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne.

#### 2. Purée de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

#### 3. Purée de fruits concentrée

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'annexe I, partie II, point 3, et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués à la purée de fruits concentrée.



#### 4. Arôme

Sans préjudice du règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration.

L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

#### 5. Sucres

- Les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine,
- le sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits.

#### 6. Miel

Le produit défini par la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.

#### 7. Pulpes ou cellules

Les produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

### *ANNEXE III*

#### **APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I**

- a) "vruchtendrank": pour les nectars de fruits;
- b) "Süßmost": l'appellation "Süßmost" ne peut être utilisée qu'en liaison avec les appellations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar":
  - pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée,
  - pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;
- c) "succo e polpa" ou "sumo e polpa": pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;



- d) “æblemost”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;
- e) – “sur ... saft”, complétée par l’indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,
- “sød ... saft” ou “sødet ... saft”, complétée par l’indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;
- f) “äppelmust/äpplemust”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;
- g) “mosto”: synonyme de jus de raisin;
- h) “smiltsērķšķu sula ar cukuru” ou “astelpaju mahl suhkruga” ou “słodzony sok z rokitnika”: pour les jus obtenus à partir des fruits de l’argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.

#### ANNEXE IV

##### DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
<b>I. Fruits à jus acide non consommable en l'état</b>	
Fruits de la Passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30
Fruits de l’argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40



Cerises acides (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
<b>II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisées, dont le jus n'est pas consommable en l'état</b>	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles (néfles de Naples)	25
Corossol	25
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25



Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
<b>III. Fruits à jus consommable en l'état</b>	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citron et limettes	50
Ananas	50
Tomates	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

**ANNEXE V**

**VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE FRUITS RECONSTITUÉ ET LA  
PURÉE DE FRUITS RECONSTITUÉE**

<b>Nom commun du fruit</b>	<b>Nom botanique</b>	<b>Valeurs Brix minimales</b>
Pomme (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes platsains)	21,0
Raisin (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5



Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Poire (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Pour les produits marqués d'un astérisque (\*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (\*\*), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

»



**Projet de règlement grand-ducal  
modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits  
et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.**

*Exposé des motifs et commentaire des articles*

Afin de protéger les intérêts des consommateurs et d'encourager la libre circulation des jus de fruits et de certains produits similaires dans l'Union européenne, la directive 2001/112/CE du Conseil a établi des dispositions particulières en matière de production, de composition et d'étiquetage des produits concernés. Cette directive avait été transposée en droit luxembourgeois par le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Il y a lieu que ces règles soient adaptées au progrès technique et tiennent compte, dans la mesure du possible, de l'évolution des normes internationales applicables, en particulier de la norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits, adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-huitième session, qui s'est tenue du 4 au 9 juillet 2005.

La directive 2012/12/UE que le présent texte tend à transposer apporte justement les adaptations citées à l'alinéa qui précède à la directive de base 2001/12/CE. Par conséquent, une mise à jour du droit luxembourgeois est nécessaire par analogie afin d'assurer une conformité de la réglementation nationale en matière de jus de fruits au droit communautaire en vigueur.

A noter que le présent texte se borne à recopier les dispositions pertinentes de la directive 2012/12/UE.



## Fiche d'évaluation d'impact

### Mesures législatives, réglementaires et autres

**Intitulé du projet:** Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

**Ministère initiateur:** Ministère de la Santé

**Auteur(s) :** Pierre Misteri

**Tél :** 24785599

**Courriel :** pierre.misteri@ms.etat.lu

**Objectif(s) du projet :** transposition directive UE

**Autre(s) Ministère(s)/Organisme(s)/Commune(s) impliqué(e)(s) :** /

**Date :** 31/07/12

### Mieux légiférer

1. Partie(s) prenante(s) (organismes divers, citoyens,...) consultée(s) : Oui  Non

Si oui, laquelle/lesquelles : **Chambres des Métiers et du Commerce**

Remarques/Observations : /

2. Destinataires du projet :

- Entreprises/Professions libérales :

Oui  Non

- Citoyens :

Oui  Non

- Administrations :

Oui  Non

3. Le principe « Think small first » est-il respecté ?  
(c.à d. des exemptions ou dérogations sont-elles prévues suivant la taille de l'entreprise et/ou son secteur d'activité ?)

Oui  Non  N.a. <sup>1</sup>

Remarques/Observations : /

4. Le projet est-il lisible et compréhensible pour le destinataire ?  
Existe-t-il un texte coordonné ou un guide pratique, mis à jour et publié d'une façon régulière ?

Oui  Non

Oui  Non

Remarques/Observations : /

5. Le projet a-t-il saisi l'opportunité pour supprimer ou simplifier des régimes d'autorisation et de déclaration existants, ou pour améliorer la qualité des procédures ?

Oui  Non

Remarques/Observations : **N.a.**

<sup>1</sup> N.a. : non applicable.

6. Le projet contient-il une charge administrative<sup>2</sup> pour le(s) destinataire(s) ? (un coût imposé pour satisfaire à une obligation d'information émanant du projet ?) Oui  Non
- Si oui, quel est le coût administratif<sup>3</sup> approximatif total ? (nombre de destinataires x coût administratif par destinataire)
7. a) Le projet prend-il recours à un échange de données inter-administratif (national ou international) plutôt que de demander l'information au destinataire ? Oui  Non  N.a.
- Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?
- b) Le projet en question contient-il des dispositions spécifiques concernant la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel<sup>4</sup> ? Oui  Non  N.a.
- Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?
8. Le projet prévoit-il :
- une autorisation tacite en cas de non réponse de l'administration ? Oui  Non  N.a.
  - des délais de réponse à respecter par l'administration ? Oui  Non  N.a.
  - le principe que l'administration ne pourra demander des informations supplémentaires qu'une seule fois ? Oui  Non  N.a.
9. Y a-t-il une possibilité de regroupement de formalités et/ou de procédures (p.ex. prévues le cas échéant par un autre texte) ? Oui  Non  N.a.
- Si oui, laquelle :
10. En cas de transposition de directives communautaires, le principe « la directive, rien que la directive » est-il respecté ? Sinon, pourquoi ? Oui  Non  N.a.
11. Le projet contribue-t-il en général à une :
- a. simplification administrative, et/ou à une Oui  Non
  - b. amélioration de la qualité réglementaire ? Oui  Non
- Remarques/Observations : **N.a.**
12. Des heures d'ouverture de guichet, favorables et adaptées aux besoins du/des destinataire(s), seront-elles introduites ? Oui  Non  N.a.
13. Y-a-t-il une nécessité d'adapter un système informatique auprès de l'Etat (e-Government ou application back-office) ? Oui  Non
- Si oui, quel est le délai pour disposer du nouveau système ?
14. Y a-t-il un besoin en formation du personnel de l'administration concernée ? Oui  Non  N.a.
- Si oui, lequel ?
- Remarques/Observations :

<sup>2</sup> Il s'agit d'obligations et de formalités administratives imposées aux entreprises et aux citoyens, liées à l'exécution, l'application ou la mise en œuvre d'une loi, d'un règlement grand-ducal, d'une application administrative, d'un règlement ministériel, d'une circulaire, d'une directive, d'un règlement UE ou d'un accord international prévoyant un droit, une interdiction ou une obligation.

<sup>3</sup> Coût auquel un destinataire est confronté lorsqu'il répond à une obligation d'information inscrite dans une loi ou un texte d'application de celle-ci (exemple : taxe, coût de salaire, perte de temps ou de congé, coût de déplacement physique, achat de matériel, etc.).

<sup>4</sup> Loi modifiée du 2 août 2002 relative à la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel (www.cnpd.lu)

## Egalité des chances

15. Le projet est-il :

- principalement centré sur l'égalité des femmes et des hommes ? Oui  Non
- positif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui  Non   
Si oui, expliquez de quelle manière :
  
- neutre en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui  Non   
Si oui, expliquez pourquoi : **Concerne substances chimiques**
  
- négatif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui  Non   
Si oui, expliquez de quelle manière :

16. Y a-t-il un impact financier différent sur les femmes et les hommes ? Oui  Non  N.a.   
Si oui, expliquez de quelle manière :

## Directive « services »

17. Le projet introduit-il une exigence relative à la liberté d'établissement soumise à évaluation <sup>5</sup>? Oui  Non  N.a.

Si oui, veuillez annexer le formulaire A, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

[www.eco.public.lu/attributions/dg2/d\\_consommation/d\\_march\\_int\\_rieur/Services/index.html](http://www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html)

18. Le projet introduit-il une exigence relative à la libre prestation de services transfrontaliers <sup>6</sup>? Oui  Non  N.a.

Si oui, veuillez annexer le formulaire B, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

[www.eco.public.lu/attributions/dg2/d\\_consommation/d\\_march\\_int\\_rieur/Services/index.html](http://www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html)

<sup>5</sup> Article 15 paragraphe 2 de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)

<sup>6</sup> Article 16, paragraphe 1, troisième alinéa et paragraphe 3, première phrase de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé

## **FICHE FINANCIERE**

**concernant les coûts engendrés par l'avant-projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.**

Le présent projet de règlement grand-ducal devrait avoir un impact neutre, pour ne pas prévoir de mesure à charge du Budget de l'Etat.



CdM/03/07/2012 - 43-12

Avant-projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

---

### **Avis de la Chambre des Métiers**

Par sa lettre du 5 juin 2012, Monsieur le Ministre de la Santé a bien voulu demander l'avis de la Chambre des Métiers au sujet de l'avant-projet de règlement grand-ducal repris sous rubrique.

La directive 2001/112/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine établit des dispositions particulières en matière de production, de composition et d'étiquetage des produits concernés. Au niveau national, elle était transposée par le règlement grand-ducal du 14 avril 2003. La directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 porte certaines adaptations à la directive 2001/112/UE. Ainsi, le texte sous avis se propose de les transposer en droit national par une modification du règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

L'avant-projet sous rubrique recopie donc les dispositions pertinentes de la directive 2012/12/UE pour assurer la conformité des textes nationaux en matière de jus de fruits vis-à-vis du droit communautaire.

Après analyse des articles, la Chambre des Métiers n'a pas d'objections à formuler et peut marquer son accord au présent avant-projet de règlement grand-ducal.

Luxembourg, le 3 juillet 2012

Pour la Chambre des Métiers

Paul ENSCH  
Directeur Général

Roland KUHN  
Président

CDM/MU/an/avis\_43-12\_jus\_de\_fruits.docx

Luxembourg, le 21 juin 2012

**Objet : Avant-projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine. (3989SBE)**

*Saisine : Ministre de la Santé  
(6 juin 2012)*

<b>AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE</b>
---------------------------------------

Le présent avant-projet de règlement grand-ducal, qui trouve sa base légale dans la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, a pour objet de transposer dans la réglementation nationale la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

La transposition de cette directive s'opère par la modification du règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Afin de protéger les intérêts des consommateurs et d'encourager la libre circulation des jus de fruits dans l'Union européenne, les dispositions particulières établies par le règlement grand-ducal modifié précité en matière **de production, de composition et d'étiquetage des jus de fruits** sont modifiées de manière à tenir compte du progrès technique et de l'évolution des normes internationales applicables, en particulier de la norme « Codex Stan 247-2005 » pour les jus et les nectars de fruits - établissant des facteurs de qualité et des exigences d'étiquetage -. Sur la forme, ces adaptations se traduisent essentiellement par le remplacement des annexes de la directive 2001/112/CE par celles de la directive 2012/12/UE, lesquelles sont reproduites *in extenso* dans le présent avant-projet de règlement grand-ducal. Sur le fond, l'adaptation principale concerne **l'addition de sucres qui n'est plus autorisée dans les jus de fruits**.

A l'instar des autres Etat membres, **le Luxembourg devra appliquer ces nouvelles dispositions à partir du 28 octobre 2013.**

Des **mesures transitoires** sont toutefois introduites :

- les produits qui auront été mis sur le marché ou étiquetés avant le 28 octobre 2013, conformément à la directive 2001/112/CE, pourront continuer à être commercialisés jusqu'au 28 avril 2015 ;
- l'allégation nutritionnelle « *sans sucres ajoutés* » étant utilisée depuis longtemps pour les jus de fruits, sa disparation du jour au lendemain en raison des nouvelles exigences de composition pour les jus de fruits pourrait empêcher de faire une distinction claire et immédiate entre les jus de fruits et les autres boissons en termes d'addition de sucres, au détriment du secteur des jus de fruits. Pour y

remédier, ce dernier pourra faire figurer sur l'étiquetage, une mention « *à partir du 28 octobre 2015, aucun jus de fruit ne contient de sucres ajoutés* » pour une durée limitée d'un an, soit jusqu'au 28 octobre 2016.

La Chambre de Commerce n'a pas de remarques particulières à formuler, le gouvernement effectuant une retranscription fidèle du texte de la directive et de ses annexes. Néanmoins, la Chambre de Commerce souhaite soulever les erreurs de rédaction, respectivement de retranscription, suivantes :

- A l'article 1<sup>er</sup> de l'avant-projet de règlement grand-ducal, s'agissant du « règlement grand-ducal du 14 avril 2003 », il convient de préciser qu'il s'agit du « règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 ».
- A l'article 1<sup>er</sup> de l'avant-projet de règlement grand-ducal, sous le point 1), le « règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 (...) et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires » doit être complété par une note de bas de page « <sup>(1)</sup> » dont le libellé est « <sup>(1)</sup> JO L 31 du 1.02.2002, p. 1. », conformément au texte de l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 1 de la directive à transposer.
- A l'article 1<sup>er</sup> de l'avant-projet de règlement grand-ducal, sous le point 3), le « règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires » doit être complété par une note de bas de page « <sup>(2)</sup> » dont le libellé est « <sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16. » conformément au texte de l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4 de la directive à transposer.
- Afin de transposer l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 5 de la directive 2012/12/UE, un cinquième point devrait être inséré sous l'article 1<sup>er</sup> de l'avant-projet de règlement grand-ducal disposant que « Le présent règlement grand-ducal s'applique aux produits définis à l'annexe I qui sont mis sur le marché dans l'Union conformément au règlement (CE) n°178/2002 ».
- A l'annexe I, sous le point I.1.b) intitulé « Jus de fruits à base de concentré », la « directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine » doit être suivie d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « <sup>(1)</sup> JO L 330 du 5.12.1998, p. 32. ».
- A l'annexe I, sous le point I.5. intitulé « Nectar de fruits », le « règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires » doit être suivi d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 404 du 30.12.2006, p. 9. ».
- A l'annexe I, sous le point II.2. intitulé « Ingrédients autorisés », le « règlement (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires » doit être suivi d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 404 du 30.12.2006, p. 26. ».

- A l'annexe I, sous le point II.3. intitulé « Traitements et substances autorisés », troisième tiret, la formule chimique « SO 2 » doit être remplacée par « SO<sub>2</sub> ».
- A l'annexe I, sous le point II.3. intitulé « Traitements et substances autorisés », quatrième tiret, le « règlement (CE) n°1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires » doit être suivi d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 354 du 31.12.2008, p. 7. ».
- A l'annexe I, sous le point II.3. intitulé « Traitements et substances autorisés », onzième tiret, le « règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires » doit être suivi d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 338 du 13.11.2004, p. 4. ».
- A l'annexe II, sous le point 4. intitulé « Arôme », le « règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires » doit être suivi d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 354 du 31.12.2008, p. 34. ».
- A l'annexe II, sous le point 5. intitulé « Sucres », la « directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine » doit être suivie d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 10 du 12.01.2002, p. 53. ».
- A l'annexe II, sous le point 6. intitulé « Miel », la « directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel » doit être suivie d'un renvoi à une note de bas de page dont le libellé est « JO L 10 du 12.01.2002, p. 47. ».
- A l'annexe V, le nom botanique de la banane est « Musa x paradisiaca L. (à l'exclusion des bananes plantains) » et non « *Musa sp.* ». De même, le nom botanique de la pêche est « Prunus persica (L.) Batsch var. persica » et non « *Prunus persica (L.) Batsch var. persica* ». Le nom botanique de la tomate est « Lycopersicon esculentum Mill. » et non « *Lycopersicon esculentum Mill.* ». Enfin, le nom botanique de la mandarine est « Citrus reticulata Blanco » et non « *Citrus reticulata Blanco* ».

\* \* \*

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure d'approuver le présent avant-projet de règlement grand-ducal sous avis.

SBE/PPA