



Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients.

Texte du projet

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 (UE) 2016/1855 de la Commission du 19 octobre 2016 modifiant la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

L'avis de la Chambre des Métiers ayant été demandé,

Notre Conseil d'État entendu ;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. La partie II de l'annexe du règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.



ANNEXE

Dans la partie II de l'annexe du règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients, l'entrée relative à l'éther diméthylrique est remplacée par le texte suivant :

«Éther diméthylrique	Préparation de produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine (*)	0,009 mg/kg dans les produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine
	Préparation du collagène (**) et de dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine	3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine»

(*) on entend par « gélatine » la protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux, conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n°853/2004.

(**) On entend par « collagène » le produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n°853/2004.



Règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients.

Texte coordonné

Légende: les modifications apportées au règlement grand-ducal du 3 septembre 1993 par le projet de règlement grand-ducal soumis à l'avis du Conseil d'Etat sont indiqués en caractères gras

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement s'applique aux solvants d'extraction utilisés ou destinés à être utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients.
Il ne s'applique pas aux solvants d'extraction utilisés pour la production d'additifs alimentaires, de vitamines et d'autres additifs nutritionnels, sauf si ces additifs figurent sur une des listes de l'annexe.
Toutefois l'utilisation d'additifs alimentaires, de vitamines et d'autres additifs nutritionnels ne doit pas entraîner, dans les denrées alimentaires, des résidus de solvants d'extraction à des teneurs dangereuses pour la santé humaine.
Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions adoptées dans le cadre de réglementations communautaires plus spécifiques.
2. Aux fins du présent règlement, on entend par :
 - 2.1. «*solvant*» toute substance propre à dissoudre une denrée alimentaire ou tout composant d'une denrée alimentaire, y compris tout agent contaminant présent dans ou sur cette denrée alimentaire;
 - 2.2. «*solvant d'extraction*» un solvant utilisé au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé et qui peut provoquer la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient.

Art. 2.

1. L'utilisation, en tant que solvants d'extraction dans la fabrication de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, des substances et matières énumérées à l'annexe est autorisée, dans les conditions d'emploi et le respect des limites maximales de résidus qui y sont éventuellement précisées.
2. L'utilisation, en tant que solvants d'extraction, de substances et matières autres que les solvants d'extraction énumérés à l'annexe est interdite. Les conditions d'utilisation et limites maximales de résidus admissibles ne peuvent pas être étendues au-delà de ce qui y est indiqué.
3. L'eau, à laquelle peuvent avoir été ajoutées des substances réglant l'acidité ou l'alcalinité, ainsi que d'autres substances alimentaires qui possèdent des propriétés de solvants sont autorisées comme solvants d'extraction dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients.

Art. 3. Les substances et matières figurant à l'annexe comme solvants d'extraction doivent répondre aux critères de pureté suivants:

- 1) ne pas contenir de quantité toxicologiquement dangereuse d'un quelconque élément ou substance;
- 2) sous réserve des dérogations éventuellement prévues par les critères de pureté spécifiques visés au point 3), ne pas contenir plus de 1 milligramme par kilogramme d'arsenic ou plus de 1 milligramme par kilogramme de plomb.
- 3) être conformes aux critères spécifiques de pureté à déterminer par des directives CEE.

Art. 4. Si, à la suite d'informations nouvelles ou d'une réévaluation d'informations existantes effectuée après l'adoption du présent règlement, il existe des motifs précis permettant d'établir que l'emploi, dans les denrées alimentaires, de l'une des substances énumérées à l'annexe ou la présence dans ces substances de l'un ou de plusieurs composants visés à l'article 3 est susceptible de nuire à la santé humaine bien que les conditions énoncées dans le présent règlement soient respectées, le ministre de la Santé peut suspendre ou restreindre temporairement l'emploi de la ou des substances en question.

Art. 5.

1. Les substances énumérées à l'annexe et destinées, en tant que solvants d'extraction, à l'usage alimentaire ne peuvent être mises sur le marché que si leurs emballages, récipients ou étiquettes portent les mentions suivantes, inscrites de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.
 - 1.1. la dénomination de vente indiquée conformément à l'annexe;
 - 1.2. une mention claire indiquant que la substance est de qualité appropriée à son usage pour l'extraction des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients;
 - 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;
 - 1.5. la quantité nette exprimée en unité de volume;
 - 1.6. si nécessaire, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation.
2. Par dérogation au paragraphe 1, les mentions aux points 1.3., 1.4., 1.5. et 1.6. de ce paragraphe peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir avec ou avant la livraison.
 3. Le présent article n'affecte pas les dispositions communautaires, plus précises ou plus étendues, relatives à la métrologie ou à la classification ainsi qu'au conditionnement et à l'étiquetage de substances et préparations dangereuses.
 4. Les mentions prévues au présent article doivent être indiquées au moins dans une des trois langues française, allemande ou luxembourgeoise.

Art. 6. Des règlements à prendre par le ministre de la Santé pourront déterminer :

1. les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle du respect des critères généraux et spécifiques de pureté mentionnés à l'article 3;
2. la procédure de prise d'échantillons et les méthodes d'analyse qualitative et quantitative d'extraction énumérés à l'annexe et utilisés dans les denrées ou ingrédients.
3. si nécessaire et suite à une directive CEE, les critères spécifiques de pureté des solvants d'extraction énumérés à l'annexe, et notamment les teneurs maximales autorisées en mercure et en cadmium de ces solvants.

Art. 7. Le règlement grand-ducal du 14 octobre 1991 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients est abrogé à la date du 1^{er} janvier 1994.

Art. 8. Il est interdit de fabriquer, d'importer, d'exporter dans un pays de la Communauté, de détenir ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente, de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit des solvants d'extraction non conformes ainsi que des denrées alimentaires ou des ingrédients contenant des solvants d'extraction non conformes aux prescriptions du présent règlement.

Art. 9. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont 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. 10. Le présent règlement entrera en vigueur quatre jours après sa publication au Mémorial.

Toutefois, les solvants d'extraction non conformes ainsi que les denrées alimentaires ou des ingrédients contenant des solvants d'extraction non conformes aux prescriptions du présent règlement peuvent encore être mis dans le commerce jusqu'au 31 décembre 1993, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 14 octobre 1991 actuellement encore en vigueur en la matière.

Art. 11. 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 avec son annexe.

ANNEXE

Solvants d'extraction dont l'utilisation est autorisée pour le traitement de matières premières, de denrées alimentaires ou de composants de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients.

Partie I

Solvants d'extraction à utiliser dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour les usages ⁽¹⁾

Nom
Propane
Butane
Acétate d'éthyle Ethanol
Anhydride carbonique
Acétone ⁽²⁾
Protoxyde d'azote

(1) On considère qu'un solvant d'extraction est utilisé dans le respect des bonnes pratiques de fabrication si son emploi ne conduit qu'à la présence de résidus ou de dérivés et dans des quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de risques pour la santé humaine.

(2) L'utilisation de l'acétone pour raffiner l'huile de grignons est interdite.



Partie II

Solvants d'extraction dont les conditions d'utilisation sont précisées

Nom	Conditions d'utilisation (Description succincte de l'extraction)	Résidus maximaux dans les denrées alimentaires ou les ingrédients extraits
Hexane ⁽¹⁾	Production ou fractionnement de graisses et huiles et production de beurre de cacao	1 mg/kg dans la graisse ou l'huile ou beurre de cacao
	Préparation de produits à base de protéines et de farines dégraissées	10 mg/kg dans la denrée alimentaire contenant le produit à base de protéines et les farines dégraissées
	Préparation de germes de céréales dégraissées	30 mg/kg dans le produit de soja tel que vendu au consommateur final 5 mg/kg dans les germes de céréales dégraissées
Acétate de méthyle	Décaféination ou suppression des matières irritantes et amères du café ou du thé	20 mg/kg dans le café ou le thé
	Production de sucre à partir de mélasses	1 mg/kg dans le sucre
Méthyl-éthyle-cétone ⁽²⁾	Fractionnement de graisses et huiles	5 mg/kg dans la graisse ou l'huile
	Décaféination ou suppression de matières irritantes et amères du café et du thé	50 mg/kg dans le café ou le thé
Dichlorométhane	Décaféination ou suppression des matières irritantes et amères du café et du thé	2 mg/kg dans le café torréfié et 5 mg/kg dans le thé
Méthanol	Pour toutes les utilisations	10 mg/kg
Propanol-2	Pour toutes les utilisations	10 mg/kg
Ether diméthylque	Préparation de produits à base de protéines animales dégraissées	0,009 mg/kg dans le produit
	Préparation de produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine (*)	0,009 mg/kg dans les produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine
	Préparation du collagène (**) et de dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine	3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine

(1) Hexane: produit commercial composé essentiellement d'hydrocarbures acyclique saturés contenant 6 atomes de carbone et distillant entre 64° et 70°. L'utilisation combinée de l'hexane et de la méthyl-éthyl-cétone est interdite.

(2) La teneur en n-hexane de ce solvant ne doit pas dépasser 50 mg/kg. L'utilisation de ce solvant combinée avec l'hexane est interdite.

(*) on entend par « gélatine » la protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux, conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n°853/2004.

(**) On entend par « collagène » le produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n°853/2004.



Partie III

Solvants d'extraction dont les conditions d'utilisation sont précisées

Nom	Teneurs maximales en résidus dans la denrée alimentaire dus à l'utilisation de solvants d'extraction dans la préparation des arômes à partir d'aromates naturels
Ether diéthylique	2 mg/kg
Hexane (1)	1 mg/kg
Acétate de méthyle	1 mg/kg
Butanol-1	1 mg/kg
Butanol-2	1 mg/kg
Méthyl-éthyl-cétone (1)	1 mg/kg
Dichlorométhane	0,02 mg/kg
Propanol-1	1 mg/kg
Cyclohexane	1 mg/kg
1,1,1,2-tétrafluoroéthane	0,02 mg/kg
Méthanol	1,5 mg/kg
Propanol-2	1 mg/kg

(1) L'utilisation combinée de ces deux solvants est interdite



Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients.

Exposé des motifs

Le présent texte a pour objet de transposer en droit luxembourgeois la directive (UE) 2016/1855 de la Commission du 19 octobre 2016 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

La directive 2009/32/CE du Parlement et du Conseil avait comme objet de rapprocher les législations des Etats membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients. Cette directive s'applique donc aux solvants d'extraction utilisés ou destinés à être utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients.

Une demande a été formulée en 2014 par un opérateur économique, avec l'objectif de faire modifier la teneur maximale en résidus pour l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction dans les produits à base de protéines animales dégraissées, comme le collagène et les dérivés du collagène, de 0,009mg/kg à 3mg/kg et d'ajouter une nouvelle utilisation pour l'extraction de produits protéiques aux fins de l'obtention de gélatine avec une teneur maximale en résidus de 0,009mg/kg.

Cette demande a été vérifiée et contrôlée par l'autorité européenne compétente en la matière, soit l'autorité européenne de sécurité des aliments. Elle a conclu que l'utilisation de l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction, dans les conditions d'utilisations prévues et avec les teneurs maximales en résidus proposées de 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et de 0,009 mg/kg dans la gélatine, ne présentait aucun risque.

Par conséquent il convient d'accorder et d'autoriser l'utilisation de l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction servant à dégraisser des matières premières à base de protéines animales à condition que la teneur maximale en résidus d'éther diméthylquene ne dépasse pas 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et qu'elle ne dépasse pas 0,009 mg/kg dans la gélatine.

Pour cette raison, il y a lieu de modifier le règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993.

DIRECTIVES

DIRECTIVE (UE) 2016/1855 DE LA COMMISSION

du 19 octobre 2016

modifiant la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients ⁽¹⁾, et notamment son article 4, premier alinéa, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 2009/32/CE s'applique aux solvants d'extraction utilisés ou destinés à être utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients. Elle ne s'applique pas aux solvants d'extraction utilisés pour la production d'additifs alimentaires, de vitamines et d'autres additifs nutritionnels, sauf si ces additifs alimentaires, vitamines ou autres additifs nutritionnels figurent sur une des listes de son annexe I.
- (2) Le 19 août 2014, une demande a été déposée par Akzo Nobel Industrial Chemicals BV visant à faire modifier la teneur maximale en résidus pour l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction dans les produits à base de protéines animales dégraissées, notamment le collagène et les dérivés du collagène, de 0,009 mg/kg à 3 mg/kg, et à ajouter une nouvelle utilisation pour l'extraction de produits protéiques aux fins de l'obtention de gélatine avec une teneur maximale en résidus de 0,009 mg/kg. Cette demande a ensuite été mise à la disposition des États membres.
- (3) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a réévalué l'innocuité de l'éther diméthylque comme solvant d'extraction pour la préparation de produits à base de protéines animales dégraissées, dont le collagène et la gélatine, et a rendu son avis le 14 juillet 2015 ⁽²⁾. L'Autorité a conclu que l'utilisation de l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction, dans les conditions d'utilisation prévues et avec les teneurs maximales en résidus proposées de 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et de 0,009 mg/kg dans la gélatine, ne présentait aucun risque.
- (4) Par conséquent, il convient d'autoriser l'utilisation de l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction servant à dégraisser des matières premières à base de protéines animales, à condition que la teneur maximale en résidus d'éther diméthylque ne dépasse pas 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et qu'elle ne dépasse pas 0,009 mg/kg dans la gélatine.
- (5) Il y a lieu dès lors de modifier la directive 2009/32/CE en conséquence.
- (6) Les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'annexe I de la directive 2009/32/CE est modifiée conformément à l'annexe de la présente directive.

⁽¹⁾ JO L 141 du 6.6.2009, p. 3.

⁽²⁾ Groupe CEF de l'EFSA (groupe scientifique de l'EFSA sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques), 2015, «Scientific Opinion on the safety of use of dimethyl ether as an extraction solvent under the intended conditions of use and the proposed maximum residual limits», *EFSA Journal*, 2015, 13(7):4174, 13 p.

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard deux ans après la date d'entrée en vigueur de la présente directive. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine couvert par la présente directive.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 19 octobre 2016.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

Dans la partie II de l'annexe I de la directive 2009/32/CE, l'entrée relative à l'éther diméthylique est remplacée par le texte suivant:

«Éther diméthylique	Préparation de produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine (*)	0,009 mg/kg dans les produits à base de protéines animales dégraissées dont la gélatine
	Préparation du collagène (**) et de dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine	3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène, à l'exclusion de la gélatine

(*) On entend par «gélatine» la protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux, conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n° 853/2004.

(**) On entend par «collagène» le produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du règlement (CE) n° 853/2004.»

Objet : Avant-projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal du 3 septembre 1993 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et leurs ingrédients. (4794GKA)

*Saisine : Ministère de la Santé
(25 janvier 2017)*

AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE

L'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis a pour objet de transposer en droit luxembourgeois la directive (UE) 2016/1855 de la Commission du 19 octobre 2016 modifiant la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

Comme son intitulé l'indique, la directive 2009/32/CE précitée s'applique aux solvants d'extraction utilisés ou destinés à être utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients.

En 2014, Akzo Nobel Industrial Chemicals BV a déposé une demande visant à faire modifier la teneur maximale en résidus pour l'éther diméthylique en tant que solvant d'extraction dans les produits à base de protéines animales dégraissées, notamment le collagène et les dérivés du collagène, de 0,009 mg/kg à 3 mg/kg, et à ajouter une nouvelle utilisation pour l'extraction de produits protéiques aux fins de l'obtention de gélatine avec une teneur maximale en résidus de 0,009 mg/kg¹.

L'autorité européenne de sécurité des aliments a été saisie de la question et elle a conclu que l'utilisation de l'éther diméthylique en tant que solvant d'extraction, dans les conditions d'utilisation prévues et avec les teneurs maximales en résidus proposées de 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et de 0,009 mg/kg dans la gélatine, ne présentait aucun risque.

Par conséquent, l'avant-projet du règlement grand-ducal sous avis transposant la directive (UE) 2016/1855 précitée prévoit d'autoriser l'utilisation de l'éther diméthylique en tant que solvant d'extraction servant à dégraisser des matières premières à base de protéines animales, à condition que la teneur maximale en résidus d'éther diméthylique ne dépasse pas 3 mg/kg dans le collagène et les dérivés du collagène et qu'elle ne dépasse pas 0,009 mg/kg dans la gélatine.

Si la Chambre de Commerce n'a pas d'observations fondamentales sur l'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis, elle relève néanmoins quelques erreurs typographiques qui se sont glissées dans le texte du présent avant-projet de règlement grand-ducal.

¹ Considérant 2 de la directive (UE) 2016/1855 de la Commission du 19 octobre 2016 modifiant la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients

Tout d'abord, l'article 1^{er} de l'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis fait référence à la partie I de l'annexe du règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 précité alors que la référence doit être faite à la partie II de l'annexe.

Ensuite, dans le même ordre d'idées, l'annexe de l'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis devrait se référer à la partie II de l'annexe du règlement grand-ducal modifié du 3 septembre 1993 précité et non pas à la partie II de l'annexe I. Il convient dès lors de modifier le texte de l'article 1^{er} ainsi que de l'annexe de l'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis dans ce sens.

Finalement, il serait utile d'ajouter le mot « **des** » après les mots « *tendons et nerfs* » à la note de bas de page (*) de l'annexe de l'avant-projet de règlement grand-ducal sous avis.

* * *

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure d'approuver l'avant-projet de règlement grand-ducal sous rubrique sous réserve de la prise en compte de ses remarques.

GKA/PPA