

B. REGLEMENTS D'EXECUTION**Sommaire**

Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires (tel qu'il a été modifié).....	3
Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.....	7
Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (tel qu'il a été modifié)	13

Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires,
(Mém. A - 36 du 20 juillet 1988, p. 701)

modifié par:

Règlement grand-ducal du 31 août 1989

(Mém. A - 61 du 20 septembre 1989, p. 1107)

Règlement grand-ducal du 11 mars 1997.

(Mém. A - 17 du 25 mars 1997, p. 755)

Texte coordonné

Art. 1^{er}. Champ d'application.

Sont soumis aux prescriptions du présent règlement:

- 1° Les lieux où des denrées alimentaires sont préparées, préemballées, manipulées, détenues en vue de la vente, exposées en vente, vendues ou offertes à titre gratuit;
- 2° les véhicules utilisés pour le commerce ambulancier des denrées alimentaires;
- 3° les véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires;
- 4° les appareils, ustensiles et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires au cours des opérations visées sous 1°, 2° et 3°;
- 5° les appareils distributeurs automatiques utilisés pour la distribution des denrées alimentaires.

Art. 2. Exigences pour les locaux de vente.

L'aménagement, l'équipement en matériel et l'entretien des locaux de vente doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- 1° Les locaux doivent être bien éclairés, aérés ou ventilés et de dimensions suffisantes pour les usages auxquels ils sont destinés. Ils doivent être préservés de toute odeur étrangère, pouvant entraîner une altération des caractéristiques des denrées alimentaires, de la poussière ou de toute autre contamination.
- 2° Le sol sera constitué d'un matériau dur, lisse et facilement lavable. Il doit être lavé au moins une fois par jour.
Les murs et les plafonds doivent être faciles à nettoyer et doivent être entretenus régulièrement.
- 3° Les lieux ne peuvent être en communication directe avec des toilettes ou d'autres sources potentielles de contamination.
Les toilettes sont en tout temps maintenues en parfait état de propreté.
Les toilettes ou l'espace se trouvant entre les toilettes et les lieux de vente sont pourvus d'un lavabo alimenté d'eau courante chaude et froide de qualité potable, ainsi que de savon et d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois, ou de tout autre système hygiénique de séchage.
- 4° Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue doivent être lisses, sans fissures et imperméables aux liquides, sauf dans le cas où le matériel en bois est absolument nécessaire.
Ils doivent être maintenus propres.
- 5° Tout commerce alimentaire doit disposer d'une installation frigorifique appropriée et de capacité suffisante en rapport avec l'importance de l'exploitation.
- 6° Des mesures doivent être prises pour empêcher les rongeurs, insectes, oiseaux ou autres animaux parasites de pénétrer dans les locaux.
- 7° L'exploitant doit interdire l'accès de chiens, chats et autres animaux. Les consommateurs doivent s'abstenir d'amener ces animaux.

(Règl. g.-d. du 11 mars 1997)

«Cette interdiction ne vaut pas pour les chiens guidant des personnes aveugles.»

- 8° Il est interdit de fumer et de cracher dans les locaux de vente.

Art. 3. Usages interdits pour les locaux de vente.

Les locaux ne peuvent en aucun cas servir aux usages suivants:

- 1° Logement pour l'homme ou pour les animaux;
- 2° réfectoire ou vestiaire;
- 3° emplacement de véhicules et de machines à moteur à combustion;
- 4° lieu de fabrication ou de conditionnement pour des produits non alimentaires;
- 5° dépôt, conservation, manipulation et vente de tout produit toxique ou dangereux, à l'exception toutefois de certains pesticides et produits phytopharmaceutiques dont la commercialisation est admise dans les conditions et sous les réserves prévues par la réglementation concernant ces produits.

Art. 4. Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments.

- 1° Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais, des légumes frais, des légumineuses séchées, des noix en coque, seront exposées pour la vente de façon à échapper aux manipulations du public ou de toute conta-

mination du public. Elles doivent également être prémunies en permanence contre toute contamination par les animaux, par la poussière soulevée à partir du sol ou par toute autre cause.

- 2° Les denrées alimentaires facilement périssables à la température ambiante, préemballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.
- 3° Les denrées alimentaires surgelées sont maintenues en permanence à une température maximum de -18° C. Les aliments surgelés exposés dans des surgélateurs ne doivent pas dépasser la ligne de charge. Les surgélateurs doivent être munis d'un thermomètre ou d'un dispositif apparent, permettant à tout moment la lecture ou le contrôle de la température acquise.
- 4° Les aliments qui présentent des signes de décongélation doivent être éliminés et ne peuvent plus être congelés à nouveau.

Art. 5. Déchets.

- 1° Les denrées alimentaires gâtées sont immédiatement éloignées des lieux.
- 2° Les déchets alimentaires sont rassemblés dans des poubelles munies d'un sac en plastique et d'un couvercle, qui ne peuvent demeurer dans les lieux que s'ils n'occasionnent pas d'odeur incommode; dans le cas contraire elles sont placées dans un lieu distinct et bien séparé. Les récipients pour déchets en matériau dur, recevant les sacs en plastique, sont vidés régulièrement et ensuite nettoyés et traités à l'aide d'un détergent ou d'un désinfectant, si nécessaire.

Art. 6. Entreposage.

- 1° Le sol sera constitué d'un matériau dur, lisse et facilement lavable. Il doit être maintenu dans un état propre.
- 2° Les denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons, casiers ou palettes. Elles doivent être entreposées de façon à être protégées contre toute contamination et contre les risques de détérioration ou de baisse de qualité.
- 3° Les denrées alimentaires facilement altérables ainsi que les denrées vendues à l'état réfrigéré ou surgelé doivent être conservées en permanence dans une installation frigorifique appropriée.
- 4° Des mesures doivent être prises pour empêcher les rongeurs, insectes, oiseaux ou autres animaux parasites de pénétrer dans les locaux.
- 5° L'exploitant doit interdire l'accès des chiens, chats et autres animaux.
- 6° L'entreposage doit en outre satisfaire aux exigences du point 1° de l'article 3, des points 2°, 3° et 4° de l'article 4 et de l'article 5.

Art. 7. Points de vente en plein air.

Sans préjudice des dispositions plus sévères prises ou à prendre par d'autres règlements pour certaines catégories déterminées de denrées, l'étalage et la vente de denrées alimentaires à l'extérieur des magasins ou en plein air ne sont autorisés que dans les conditions suivantes:

- 1° Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur minimum de 70 cm au-dessus du sol. A l'exception de ceux pour la vente de fruits et légumes frais, ils doivent être à l'abri du soleil, des intempéries et des insectes.
- 2° Les denrées alimentaires facilement altérables doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.
- 3° Les poissons frais et crustacés doivent être présentés sur un lit réfrigérant (glace, plaque réfrigérante).
- 4° Les mollusques tels que huîtres, moules et escargots comestibles et autres coquillages ne doivent pas être présentés ouverts à la vente ni à une température supérieure à + 10° C.
- 5° Les fromages frais en vrac, fermentés ou cuits, doivent être protégés par des cloisons vitrées ou des cloches.
- 6° Les produits de la boulangerie, de la confiserie et de la chocolaterie, non emballés à l'origine, doivent être protégés contre les pollutions par des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Art. 8. Vente sur marchés.

- 1° La vente de denrées alimentaires sur les marchés à superstructures fixes est soumise aux dispositions de l'article 7.
- 2° En cas de vente en plein air, outre les prescriptions de l'article 7, les conditions suivantes doivent être respectées:
Chaque poste de vente sur les marchés périodiques, foires et lors de manifestations publiques, à l'exception de ceux servant à la vente de fruits et légumes frais, doit être placé sous un abri, assurant la protection des denrées alimentaires contre le soleil, les intempéries et les pollutions de toute origine.
Les étals, éventaires et tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.
- 3° Le terrain sur lequel sont installés les postes de vente en plein air doit être maintenu à tout moment en état de propreté.

Art. 9. Dispositions particulières pour les boulangeries, pâtisseries et confiseries.

Outre les prescriptions indiquées aux articles 2 à 6 du présent règlement, les dispositions suivantes sont applicables aux boulangeries, pâtisseries et confiseries ainsi qu'à tout établissement dans lequel les produits spécifiés ci-après sont vendus ou exposés en vue de leur vente:

- 1° Le pain et les autres produits de boulangerie doivent être placés sur des grilles ou étagères, hors d'atteinte du public et de manière telle que ces denrées ne puissent entrer en contact avec d'autres produits.
Cette disposition ne s'applique pas aux produits de la boulangerie emballés.

- 2° Les produits de boulangerie et de pâtisserie sont placés sous des cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Les produits de pâtisserie à base de crèmes, facilement altérables, doivent être maintenus au frais, respectivement être entreposés dans une enceinte réfrigérée.
Les produits de boulangerie fine et de pâtisserie ne peuvent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pinces ou de pelles à gâteaux.
- 3° Les installations et appareils destinés à la fabrication et à la distribution de glace de consommation doivent être maintenus en état de propreté.
La pince à glace doit se trouver dans un récipient à eau potable régulièrement renouvelée ou dans une installation d'eau potable courante.

Art. 10. Vente ou distribution automatique.

Les dispositions qui suivent s'entendent sans préjudice de celles de la loi du 16 juillet 1987 concernant le colportage, la vente ambulante, l'étalage de marchandises et la sollicitation de commandes.

- 1° Les appareils pour la vente ou la distribution automatique de denrées alimentaires doivent être conçus et situés de façon à les protéger de toute contamination. Ils ne doivent pas être exposés directement aux rayons solaires. Les sources lumineuses intérieures qui produisent un échauffement, même léger, doivent être isolées des compartiments qui contiennent des denrées alimentaires.
- 2° Ces appareils automatiques doivent être faciles à nettoyer à l'intérieur comme à l'extérieur. Ils doivent être soigneusement entretenus.
- 3° Le nom et l'adresse de l'exploitant doivent figurer à un endroit bien visible sur ces appareils.
- 4° Les réserves contenues dans la machine doivent être inspectées et réapprovisionnées par l'exploitant aussi fréquemment que la nature des produits l'exige.
- 5° La vente des denrées qui se détériorent facilement est interdite, sauf si les appareils sont construits de façon à leur ménager une température appropriée à leur conservation. Ces appareils doivent être munis d'un dispositif automatique qui interrompt le fonctionnement de la distribution lorsque la température exigée n'est plus garantie.
- 6° Dans le cas des distributeurs automatiques de boissons les parties de l'appareil dans lesquelles les matières premières, destinées à la préparation de boissons, sont stockées, ainsi que les tuyaux de l'appareil, sont constitués d'un matériau inaltérable, aux parois lisses, et conçus de façon telle que les matières premières et les boissons débitées soient protégées efficacement contre toute contamination microbienne ou autre.
L'appareil est facilement démontable et devra être nettoyé régulièrement.
Seule de l'eau en qualité potable est utilisée pour la préparation des boissons. Au cas où un réservoir d'eau est incorporé à l'appareil, il doit être conçu de façon telle que toute prolifération de micro-organismes dans l'eau soit exclue.
L'appareil sera pourvu de gobelets individuels, placés de façon telle qu'ils soient protégés des souillures.
- 7° Les denrées alimentaires qui sont distribuées chaudes sont maintenues en permanence à une température minimum de 70° C. La distribution est automatiquement interrompue lorsque la température descend en dessous de 68° C.

Art. 11. Transport.

Sans préjudice des dispositions réglementaires plus sévères prises ou à prendre pour certaines catégories de denrées, le transport de denrées alimentaires doit se faire dans les conditions suivantes:

- 1° L'espace du véhicule réservé au chargement de denrées alimentaires est aménagé de façon telle que les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ne puissent être une source de contamination microbienne ou autre en cours de transport.
- 2° En cas de transport de denrées alimentaires non emballées, cet espace doit notamment être entièrement clos au moyen de parois et de portes en matériau solide. L'utilisation de bâches ou de toiles pour clore l'espace de chargement est interdite.
L'espace réservé au chargement des véhicules est régulièrement débarrassé des restes de denrées alimentaires, des poussières et autres impuretés.
- 3° Les denrées alimentaires non emballées ne peuvent pas être déposées à même le sol de l'espace de chargement, ni dans la cabine des véhicules, ni à l'intérieur ou dans le coffre d'une automobile, à moins d'être contenues dans les caisses, sacs ou autres récipients appropriés.
Ces caisses, sacs et autres récipients doivent être conçus et entretenus de façon telle qu'ils ne puissent constituer une source de souillure ou de contamination microbienne chimique ou organoleptique des denrées alimentaires.
- 4° Les denrées alimentaires non emballées ne peuvent être transportées ensemble avec des animaux ou avec des produits non comestibles ou d'autres denrées alimentaires qui peuvent souiller ou influencer organoleptiquement les denrées alimentaires non emballées.
- 5° Les dispositions visées sous 2° et 3° du présent article ne sont pas applicables aux fruits et légumes frais.
- 6° Les denrées alimentaires emballées sont chargées et protégées de façon telle que l'emballage ne puisse être endommagé par l'eau, l'humidité ou toute autre cause prévisible.

Art. 12. Santé du personnel.

1° Toute personne atteinte ou porteuse de germes d'une des maladies dont question à l'alinéa suivant, doit immédiatement s'abstenir de participer aux opérations de préparation, de manipulation et de vente de denrées alimentaires.

Lorsqu'il s'agit d'un salarié, il doit en informer son employeur et produire un certificat médical dans les trois jours indiquant la durée probable de son empêchement.

Sont visées à l'alinéa premier les maladies suivantes:

- les maladies infectieuses gastro-intestinales et hépato-biliaires
- l'hépatite A
- la rhinite, le coryza, la grippe
- les infections par staphylocoques de la peau, les plaies suppurantes et les maladies transmissibles de la peau

(Règl. g.-d. du 31 août 1989)

«-la tuberculose pulmonaire à tendance évolutive.»

Lorsque l'employeur dispose d'indications lui permettant de soupçonner qu'un salarié est atteint d'une des maladies visées à l'alinéa 1^{er}, il devra lui ordonner de se soumettre à un examen médical et de produire une attestation médicale relative aux maladies visées à l'alinéa 1^{er}.

Commet une infraction au sens du présent paragraphe toute personne qui s'adonne aux activités dont question à l'alinéa premier tout en étant au courant des empêchements susvisés ainsi que le chef de l'établissement qui l'y emploie en connaissance de cause.

2° Les petites coupures, éraflures et brûlures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif approprié.

3° Les dispositions du présent article ne s'appliquent qu'au personnel qui est en contact direct avec des denrées alimentaires non emballées, avec des ingrédients ou des matières premières.

Art. 13. Hygiène du personnel.

1° Toute personne travaillant dans le commerce alimentaire doit pendant les heures de travail, observer une très grande propreté personnelle. En particulier toute personnes s'occupant de produits alimentaires non emballés doit être convenablement protégée par des vêtements propres et lavables.

2° Des toilettes avec lavabos et des serviettes à n'utiliser qu'une seule fois doivent être à la disposition du personnel. Ces toilettes doivent être bien éclairées et ventilées et ne doivent en aucune façon, donner directement accès à un local où l'on manipule les aliments.

Art. 14. Emballages et ustensiles en contact avec les denrées.

Sans préjudice des dispositions réglementaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les emballages, les ustensiles et objets qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être maintenus en état de propreté et les matériaux qui les constituent doivent être de nature à éviter tout risque de contamination des aliments. Le papier et autres matériaux d'emballage doivent être propres et de nature à ne pas contaminer les aliments. Il est interdit d'utiliser des journaux et vieux papiers en contact direct avec les denrées alimentaires.

Art. 15. Dispositions pénales.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies des peines édictées par la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971.

Art. 16. Dispositions transitoires.

A partir de la mise en vigueur du présent règlement les établissements en service disposent d'un délai d'une année pour se conformer aux dispositions de l'article 4 paragraphe 1°, de l'article 6 paragraphe 2 et de l'article 7 paragraphe 1.

Ne sont pas applicables aux établissements visés à l'alinéa qui précède les dispositions de l'article 2 paragraphe 1°, 2° et 3°, de l'article 6 paragraphe 1 et de l'article 13 paragraphe 2 pour autant qu'elles n'édictent pas de simples mesures d'entretien ou d'hygiène. Ils doivent cependant s'y conformer dès qu'ils agrandissent leurs locaux ou transfèrent leurs activités en d'autres locaux.

Art. 17. Exécution.

Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre du Travail 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.

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

(Mém. A - 55 du 8 août 1997, p. 1693; dir. 93/43)

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles.

Sont soumises aux dispositions du présent règlement les entreprises du secteur alimentaire où sont préparées, transformées, fabriquées, conditionnées, stockées, transportées, distribuées, manutentionnées, vendues ou mises à la disposition du consommateur des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

2. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre des réglementations plus spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Art. 2.

Au sens du présent règlement, on entend par:

- «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène»: toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celle-ci comprenant, par exemple, la récolte, l'abattage et la traite) que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention ou la vente ou la mise à la disposition du consommateur,
- «entreprise du secteur alimentaire»: toute entreprise, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes, lucratives ou non: préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition de denrées alimentaires,
- «aliment conforme aux règles de salubrité»: un aliment propre à la consommation humaine sur le plan de l'hygiène,
- «organes de contrôle»: les agents énumérés à l'article 5 de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

Art. 3.

1. La préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à disposition de denrées alimentaires sont effectués de manière hygiénique.
2. Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise):
 - analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire,
 - mettre en évidence les niveaux et moments (les «points») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
 - établir quels points parmi ceux qui ont été mis en évidence sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les «points critiques»),
 - définir et mettre en oeuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques et
 - revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.
3. Les entreprises du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène énoncées dans l'annexe.
4. Des dérogations à certaines dispositions de l'annexe peuvent être accordées par un règlement à prendre par le Ministre de la Santé suite à des directives ou décisions communautaires.

Art. 4 .

1. Le Ministre de la Santé encourage l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer et qui pourront volontairement leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3.
2. S'il est procédé à la mise au point des guides de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 1, ils seront élaborés:
 - par les branches du secteur alimentaire et par des représentants d'autres parties concernées, telles que les autorités appropriées et les associations de consommateurs,
 - après consultation des milieux dont les intérêts risquent d'être touchés de manière sensible, y compris les autorités compétentes,
 - le cas échéant, en se référant aux codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius

3. Le Ministre de la Santé évalue les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés aux paragraphes 1 et 2 en vue de déterminer dans quelle mesure il peut être présumé qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3.

Art. 5.

Aux fins de mettre en oeuvre les règles générales d'hygiène et les guides de bonnes pratiques d'hygiène, l'application des normes européennes de la série EN 29000 est recommandée pour les entreprises qui exercent une des activités visées à l'article 1^{er} à une échelle industrielle.

Art. 6.

1. Les organes de contrôle procèdent à des contrôles conformément au règlement grand-ducal du 28 février 1994 relatif au contrôle officiel des denrées alimentaires en vue d'assurer que les entreprises du secteur alimentaire respectent les dispositions au présent règlement. Lors de ces contrôles ils prennent dûment en considération les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés à l'article 4 du présent règlement, dans la mesure où de tels guides ont été établis.
2. Les inspections effectuées par les organes de contrôle comportent une évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés à l'exercice des activités de l'entreprise. Les organes de contrôle attachent une attention particulière aux points de contrôle critiques mis en évidence par les entreprises du secteur alimentaire afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.
Tous les locaux utilisés à des fins alimentaires sont inspectés à des intervalles en rapport avec les risques associés auxdits locaux.
3. Les organes de contrôle effectuent les contrôles sur les denrées alimentaires importées dans la Communauté en conformité avec le règlement grand-ducal du 28 février 1994 relatif au contrôle officiel des denrées alimentaires pour garantir le respect des dispositions pertinentes du présent règlement.

Art. 7.

Si, lors des contrôles visés à l'article 6, les organes de contrôle constatent que le non-respect des dispositions du présent règlement est susceptible de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, ils prennent les mesures adéquates, conformément aux dispositions de la loi modifiée du 25 septembre 1953 précitée.

En vue de déterminer le risque pour la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, il doit être tenu compte de la nature de la denrée alimentaire, de la manière dont elle est manipulée et conditionnée et de toute autre opération à laquelle cette denrée alimentaire est soumise avant sa livraison au consommateur, ainsi que des conditions dans lesquelles elle est exposée et/ou stockée.

Art. 8.

L'annexe fait partie intégrante du présent règlement. Elle peut être modifiée par un règlement à prendre par le ministre de la Santé suite à une directive ou décision des instances communautaires.

Art. 9.

Sans préjudice des peines plus fortes comminées par le Code pénal ou d'autres lois spéciales et indépendamment des peines édictées à l'article 9 et suivants de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues par l'article 2 de la loi précitée.

Art. 10.

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.

ANNEXE**Préface**

1. Les chapitres V à X de la présente annexe s'appliquent à toutes les étapes suivant la production primaire, pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à la disposition du consommateur.

Les autres chapitres de l'annexe s'appliquent:

- le chapitre I, à tous les locaux, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III,
 - le chapitre II, à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III, et à l'exclusion des salles à manger,
 - le chapitre III, à tous les locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,
 - le chapitre IV, à tous les moyens de transport.
2. Les mots «le cas échéant» et «au besoin» utilisés dans la présente annexe signifient «aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires».

I. Prescriptions générales pour les locaux

(autres que celles qui sont énoncées au chapitre III)

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent:
 - a) pouvoir être nettoyés et / ou désinfectés de manière convenable;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
 - c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux nuisibles;
 - d) offrir, au besoin, des conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits.
3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doit être disponible. Des toilettes en nombre suffisant, équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manutention des denrées alimentaires.
4. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Le cas échéant, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et / ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.
9. Au besoin, des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

II. Prescriptions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

(à l'exclusion des salles à manger et des locaux précisés au chapitre III)

1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger):
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf si les exploitations du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

- c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et oeuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2. Au besoin, on prévoira des dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
 3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et / ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

III. Prescriptions applicables aux sites mobiles et / ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, aux locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration, ainsi qu'aux distributeurs automatiques

1. Les sites ainsi que les distributeurs automatiques sont installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter, autant que faire se peut, la contamination des denrées alimentaires et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.
2. Plus particulièrement, là où cela s'avère nécessaire:
 - a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans des conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires);
 - b) les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - c) des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus;
 - d) des moyens adéquats doivent être prévus pour maintenir la propreté des denrées alimentaires;
 - e) de l'eau potable, chaude et / ou froide, doit être prévue en quantité suffisante;
 - f) des dispositions et / ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et / ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides;
 - g) des installations et / ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci;
 - h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

IV. Transport

1. Les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et ils doivent, au besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et / ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et / ou conteneurs doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et / ou conteneurs / citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.
6. Au besoin, les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci à des températures appropriées et, si la situation l'exige, être conçus de manière à contrôler les niveaux desdites températures.

V. Exigences applicables aux équipements

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et:

- a) doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires;
- b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;
- c) doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

VI. Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas pouvoir être entassés dans le local par lequel circulent des denrées alimentaires, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.
2. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et, au besoin, faciles à nettoyer et à désinfecter.
3. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres: Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et à prévenir l'accès des insectes et autres animaux nuisibles et la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

VII. Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable doit être suffisante, ainsi que le prévoit le règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Cette eau potable doit être utilisée si cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.
2. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'une eau conforme aux spécifications visées au règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
3. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.
4. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

VIII. Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, le cas échéant, porter des vêtements de protection propres et adaptés.
2. Aucune personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à travailler dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

IX. Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les entreprises du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, après le triage et / ou les procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les entreprises, ils resteraient impropres à la consommation humaine.
2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
3. Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état. En particulier, les denrées alimentaires doivent être disposées et / ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les insectes et autres animaux nuisibles.
4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles d'encourager le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère nécessaire pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.
5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui n'entraîne pas de risques pour la santé.
6. Les substances dangereuses et / ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

X. Formation

Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et / ou disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de leur activité professionnelle.

Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

(Mém. A - 138 du 27 décembre 2000, p. 2990)

modifié par:

Règlement grand-ducal du 24 janvier 2003

(Mém. A - 21 du 6 février 2003, p. 380; dir. 2001/101/CE, 2002/86/CE)

Règlement grand-ducal du 3 février 2005

(Mém. A - 23 du 28 février 2005, p. 446; dir. 2003/89/CE)

Règlement grand-ducal du 24 novembre 2005.

(Mém. A - 194 du 7 décembre 2005, p. 3094; dir. 2005/26/CE)

Texte coordonné**Art. 1^{er}. Champ d'application**

Le présent règlement s'applique à l'étiquetage des denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final ainsi que leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

Le présent règlement s'applique également aux denrées alimentaires destinées à être livrées aux restaurants, établissements hospitaliers, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés «collectivités».

Art. 2. Définitions

Au sens du présent règlement, on entend par:

- 1) «*étiquetage*»: les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire;
- 2) «*denrée alimentaire préemballée*»: l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification;
- 3) «*publicité*»: toute communication diffusée dans le but direct ou indirect de promouvoir la vente, quel que soit le moyen de communication mis en œuvre.

Art. 3. Mentions obligatoires

Sans préjudice des dispositions particulières relatives à certaines catégories de denrées alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 4 à 14, les seules mentions obligatoires suivantes:

1. la dénomination de vente;
2. la liste des ingrédients;
3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients conformément aux dispositions de l'article 6;
4. pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
5. la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation;
6. les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
7. 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;
8. le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire;
9. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;
10. pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la mention du titre alcoométrique volumique acquis.

Art. 4. Dénomination de vente

1. La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée dans les dispositions de la Communauté européenne qui lui sont applicables.
 - a) En l'absence de dénominations de la Communauté européenne, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions réglementaires applicables au Luxembourg.

A défaut, la dénomination de vente est constituée par le nom consacré par les usages au Luxembourg ou par une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, qui soit suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.
 - b) L'utilisation au Luxembourg de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de production est également admise.

Toutefois, lorsque l'application des autres dispositions du présent règlement, notamment celles prévues à l'article 3, n'est pas de nature à permettre aux consommateurs au Luxembourg de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre, la dénomination de vente est accompagnée d'autres informations descriptives à faire figurer à proximité de celle-ci.

- c) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de vente de l'Etat membre de production n'est pas permise au Luxembourg lorsque la denrée qu'elle désigne s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination que les dispositions du point b) ne suffisent pas à assurer, au Luxembourg, une information correcte des consommateurs.
2. Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente.
3. La dénomination de vente comporte ou est assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.
- Sans préjudice des dispositions contenues au règlement grand-ducal du 17 juillet 2000 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes:
- en langue française:
«traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation»,
 - en langue allemande:
«bestrahlt» ou «mit ionisierenden Strahlen behandelt».

Art. 5. Ingrédients

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

- «1. Les ingrédients sont énumérés conformément au présent article et aux annexes I, II, III et III bis.
- 1bis. Tout ingrédient défini au paragraphe 2, et énuméré à l'annexe III bis, est mentionné sur l'étiquetage chaque fois qu'il est présent dans des boissons visées au paragraphe 8, point f). Cette mention comprend le terme «contient» suivi du nom du (des) ingrédient(s) concerné(s). Toutefois, une telle mention n'est pas nécessaire si l'ingrédient figure déjà sous son nom spécifique dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de vente de la boisson»
2. On entend par «ingrédient» toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.
3. La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot «ingrédients» («Zutaten»).

Toutefois:

- 3.1. l'eau ajoutée et les ingrédients volatils doivent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini; la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini;
- 3.2. les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et constitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Dans ce cas, la mention de l'eau comme liquide de reconstitution n'est pas requise dans la liste des ingrédients;
- 3.3. lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau avant la consommation, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «ingrédients du produit reconstitué» («Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses») ou «ingrédients du produit prêt à la consommation» («Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses»);

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

- «3.4. lorsque des fruits, des légumes ou des champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, ils peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons» suivie de la mention «en proportion variable», immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents; dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément au premier alinéa, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents;»
- 3.5. dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que l'énumération des épices et plantes soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion variable» («in veränderlichen Gewichtsanteilen»);

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

- «3.6. les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients;

- 3.7. lorsque des ingrédients similaires et substituables entre eux sont susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, leur désignation dans la liste des ingrédients peut être réalisée à l'aide de la mention «contient ... et/ou ...» dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs ni aux ingrédients énumérés à l'annexe III bis.»
4. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

- «L'énumération prévue au premier alinéa n'est pas obligatoire:
- lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation communautaire en vigueur, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini; toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs, sous réserve du paragraphe 4, point c);
 - pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs, sous réserve du paragraphe 6;
 - lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation applicable.»
5. Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles prévues à l'article 4. Toutefois:
- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe I et qui sont composants d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie;
 - la désignation «amidon» figurant à l'annexe I doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten;
 - les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe II sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CE; dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée;
 - la désignation «amidon modifié» figurant à l'annexe II doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten;
 - les arômes sont désignés conformément à l'annexe III du présent règlement.
6. Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients:
- les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale;
 - les additifs:
 - dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;
 - qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;
 - les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes;

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

- «d) les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée.»
7. Par dérogation au point 3.1., la mention de l'eau n'est pas requise:
- lorsque l'eau est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée;
 - dans le cas du liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.
8. Par dérogation à l'article 3 paragraphe 2, l'indication des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes:
- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire;
 - les eaux gazeifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;
 - les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;
 - les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant qu'à ces produits laitiers n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication et pour les fromages autres que frais ou fondus le sel nécessaire à la fabrication;
 - des produits ne comportant qu'un seul ingrédient:
 - à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient
 - ou
 - à condition que la dénomination de vente permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion;

- f) les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, à l'exception des vins de fruits et produits à base de vin de fruits, des vins aromatisés, des liqueurs et bitters.

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«9. Nonobstant le paragraphe 4, second alinéa, le paragraphe 5, second alinéa et le paragraphe 8, l'énumération de tout ingrédient utilisé dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et énuméré à l'annexe III bis ou provenant d'un ingrédient énuméré à l'annexe III bis figure sur l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient.

La mention visée au premier alinéa n'est pas nécessaire si la dénomination de vente renvoie clairement à l'ingrédient.

Nonobstant le paragraphe 6, points b) c) et d), toute substance utilisée dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et provenant d'ingrédients énumérés à l'annexe III bis est considérée comme un ingrédient et est mentionnée sur l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient dont elle provient.»

Art. 6. Ingrédients essentiels

1. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est mentionnée conformément au présent article.
2. La mention visée au paragraphe 1^{er} est obligatoire:
 - a) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur
ou
 - b) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique
ou
 - c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.
3. Le paragraphe 2 ne s'applique pas:
 - a) à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients:
 - dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 7, paragraphe 5
ou
 - dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu de dispositions réglementaires applicables
ou
 - qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation
ou
 - qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres produits similaires;
 - b) lorsque des dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage;
 - c) dans les cas visés à l'article 5, sous 3.4. et 3.5.;
4. La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre. Toutefois, des dispositions qui prévoient des dérogations à ce principe sont applicables.
5. La mention visée au paragraphe 1^{er} figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.
6. Le présent article s'applique sans préjudice des dispositions du règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Art. 7. Quantité nette

1. La quantité nette des denrées alimentaires préemballées est exprimée:
 - en unités de volume pour les produits liquides en utilisant le litre, le centilitre, le millilitre;
 - en unités de masse pour les autres produits en utilisant le kilogramme ou le gramme.
2. Au sens du présent article on entend par quantité nette la quantité nominale telle que définie à l'article 2, paragraphe 2 du règlement grand-ducal du 19 octobre 1977 portant application de la directive du Conseil des Communautés Européennes du 20 janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballage.
3. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité du produit, l'indication de la quantité est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vu de l'extérieur.

4. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.
5. Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué dans l'étiquetage.

Au sens du présent paragraphe, on entend par «liquide de couverture» les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes.
6. Par dérogation à l'article 3 paragraphe 3, l'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires:
 - a) qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
 - b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres; cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques;
 - c) normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, qu'il soit indiqué dans l'étiquetage.

Art. 8. Date de durabilité

1. La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.
2. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention:
 - «à consommer de préférence avant le ...»
(«mindestens haltbar bis...») lorsque la date comporte l'indication du jour;
 - «à consommer de préférence avant fin ...»
(«mindestens haltbar bis Ende...») dans les autres cas.
3. Les mentions prévues au paragraphe 2 sont accompagnées soit de la date elle-même soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.
4. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées alimentaires

 - dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit,
 - dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit,
 - dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.
5. Par dérogations à l'article 3 paragraphe 5, la mention de la date de durabilité n'est pas requise dans le cas:
 - des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses;
 - des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant des codes NC 2206 00 91, 2206 00 93 et 2206 00 99 et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;
 - des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
 - des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de cinq litres, destinés à être livrés aux collectivités;
 - des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication;
 - des vinaigres;
 - du sel de cuisine;
 - des sucres à l'état solide;
 - des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés;
 - des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher;
 - des doses individuelles de glaces alimentaires.

Art. 9. Date limite de consommation

1. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation.

2. La date doit être précédée des termes:
- en langue française: «à consommer jusqu'au.»,
 - en langue allemande: «verbrauchen bis.».

Ces termes doivent être suivis:

- soit de la date elle-même,
- soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

Ces renseignements sont suivis d'une description des conditions de conservation à respecter.

3. La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre du jour du mois et, éventuellement, de l'année.

Art. 10. Mode d'emploi

Sans préjudice des modalités prises ou à prendre pour certaines catégories de denrées alimentaires, le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Art. 11. Titre alcoométrique volumique

Les modalités selon lesquelles le titre alcoométrique volumique est mentionné sont déterminées, en ce qui concerne les produits relevant des codes NC 2204 à l'exclusion des codes 2204 30 91 ET 22 04 3099 (vins, moûts de raisins, vins mousseux, vins mousseux gazéifiés et vins spéciaux), par des règlements communautaires spécifiques qui leur sont applicables.

Pour les autres boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, ces modalités sont celles arrêtées par le règlement ministériel du 27 novembre 1987 relatif à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final.

Art. 12. Denrées préemballées

1. a) Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions prévues à l'article 3, figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.
 - b) Par dérogation au point a) et sans préjudice des dispositions communautaires relatives aux quantités nominales, lorsque les denrées alimentaires préemballées sont:
 - destinées au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité;
 - destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées;
 Les mentions prévues à l'article 3 peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant à ces denrées lorsqu'il est assuré que ces documents comportant toutes les mentions d'étiquetage soit accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.
 - c) Dans les cas visés au point b), les mentions prévues à l'article 3, paragraphes 1, 5 et 7, ainsi que, le cas échéant, celles prévues à l'article 9 figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation.
2. Ces mentions doivent être facilement compréhensibles et inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.
- Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.
- Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou date limite de consommation telle que prévue dans l'étiquetage d'origine.
3. Les mentions énumérées à l'article 3, paragraphes 1, 4, 5 et 10 figurent dans le même champ visuel.
4. Les denrées alimentaires qui sont mises dans le commerce dans un emballage de fantaisie, tels que figurines ou articles «souvenirs» ne doivent porter que les mentions visées à l'article 3, paragraphes 1, 4 et 7. Au sens de la présente disposition on entend par emballage de fantaisie l'emballage contenant des denrées alimentaires ou des boissons commercialisées à l'occasion de certaines fêtes ainsi que celui acheté par le consommateur en raison de la nature de l'emballage et dans une moindre mesure en raison de la nature de la denrée alimentaire.
5. Dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm carrés, seules les mentions énumérées à l'article 3, paragraphes 1, 4 et 5 doivent être indiquées.

Le paragraphe 3 ne s'applique pas dans ce cas.

Art. 13. Pancartes ou affiches

Les denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente au consommateur final doivent être munies sur elles-mêmes ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une pancarte ou d'une affiche ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente dans les conditions prévues à l'article 4.

Art. 14. Langues

Les mentions prescrites aux articles 3 à 13 ainsi que celles prescrites par des réglementations particulières à certaines denrées alimentaires doivent être libellées au moins dans une des trois langues française, allemande ou luxembourgeoise.

Art. 15. Tromperie

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas:

1. être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment:
 - 1.1. sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention;
 - 1.2. en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas;
 - 1.3. en lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques;
2. sous réserve des dispositions communautaires applicables aux eaux minérales naturelles et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Art. 16. Références à la santé

Sans préjudice des dispositions applicables aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, il est interdit d'utiliser dans l'étiquetage des denrées alimentaires:

1. le nom de maladies ainsi que toute allusion quelle qu'elle soit à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies;
2. des noms ou représentations, même stylisées, d'organes ou des systèmes circulatoires et nerveux et qui sont de nature à faire croire à des effets de la denrée alimentaire sur ceux-ci;
3. des représentations de personnes, de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, pharmaceutiques ou de santé;
4. des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué;
5. des références au ministre de la Santé ou aux services, fonctionnaires, réglementations ou avis du ministère de la Santé ou à d'autres organismes actifs dans le domaine de la santé;
6. des références à l'amaigrissement;
7. toute indication, qui, d'une quelconque manière, se réfère à la santé, telle que «réconfortant», «fortifiant», «énergisant», «pour votre santé», «tonique» pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l'agrément qui contiennent de l'alcool;
8. des allégations de nature
 - à susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d'anxiété,
 - à jeter le discrédit sur des denrées alimentaires analogues ou non.

Art. 17. Indications supplémentaires

Dans l'étiquetage des denrées alimentaires, il est interdit d'utiliser:

1. des allégations se rapportant à des éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés;
2. des mentions relatives à l'addition de vitamines ou de provitamines si ces substances ont été ajoutées dans un but technologique ou organoleptique;
3. des mentions relatives à l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe;
4. des références à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme si la preuve de cette allégation ne peut être fournie, sans préjudice des dispositions de l'article 16.

Art. 18. Indications spéciales

Dans l'étiquetage des denrées alimentaires, il est interdit d'utiliser les mots, expressions et allégations ci-après, si les conditions y prévues ne sont pas respectées:

1. «biologique», «organique», «écologique» ou synonymes de ces mots: la denrée alimentaire ne peut contenir des quantités décelables de résidus de pesticides ni d'additifs ni aucun produit chimique provenant de l'emploi de produits de synthèse lors de la culture et elle doit avoir été obtenue conformément aux autres règles fixées par le règlement (CEE) N° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires, tel que modifié par la suite;
2. «nature», «pur» ainsi que des termes similaires ou des allégations évoquant le caractère naturel s'ils sont utilisés au sens propre et non comme termes culinaires: la denrée alimentaire ne peut contenir de quantités décelables de résidus de pesticides ni d'additifs ni aucun produit chimique autre que ceux provenant de la nature et elle ne peut, en outre, être raffinée;
3. des mentions relatives aux minéraux, acides aminés, vitamines ou autres nutriments: le taux des substances ou matières en question doit être mentionné et calculé par 100 g ou 100 ml ou par quantité usuelle recommandée de la denrée alimentaire.

Art. 19. Présentation et publicité

Les prescriptions et interdictions prévues aux articles 15 à 18 s'appliquent également:

1. à la présentation des denrées alimentaires et notamment à la forme ou à l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées;
2. à la publicité.

Art. 20. Dénomination dans les messages publicitaires

Le message publicitaire relatif à une denrée alimentaire doit utiliser d'une manière apparente une dénomination de la denrée correspondant, le cas échéant, à la dénomination de vente prévue par des dispositions réglementaires, si l'omission de cette dénomination est susceptible d'induire en erreur le consommateur quant à la nature de la denrée.

Art. 21. Factures et documents commerciaux

La mention prévue à l'article 3 paragraphe 1 doit être reproduite dans le libellé des factures ou autres documents commerciaux.

Art. 22. Etats des récipients et emballages, échéance de la date limite de consommation.

Les récipients et les emballages contenant des denrées alimentaires conditionnées pour la vente au consommateur et aux collectivités ne doivent présenter aucun signe extérieur d'altération; ils doivent être remis intacts au consommateur et utilisateur.

Sont notamment interdites la vente et l'exposition en vue de la vente de denrées alimentaires microbiologiquement périssables, au sens de l'article 9, après l'échéance de la date limite de consommation indiquée dans leur étiquetage.

Art. 23. Interdictions

Il est interdit de fabriquer, d'importer, de détenir ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente, de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit ou d'échanger des denrées alimentaires destinées à la vente au consommateur final qui, quant à leur étiquetage ou leur présentation, ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement. Toute publicité ne répondant pas à ces prescriptions est également interdite.

Art. 24. Dispositions pénales

Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice des peines prévues par les articles 9 et suivants de cette loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 25. Annexes

Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 26. Disposition abrogatoire

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire. Toute référence faite au présent règlement s'entend comme étant faite au présent règlement.

Art. 27.

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 ses annexes.

ANNEXE I

Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique

Huiles raffinées autres que l'huile d'olive:	«Huile» («Öl»), complétée: - soit par le qualificatif, selon le cas, «végétale» ou «animale», - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif «hydrogénée» doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Graisses raffinées	«Graisse» ou «matière grasse» («Fett»), complétée: - soit par le qualificatif, selon le cas, «végétale» ou «animale» («pflanzlich» bzw. «tierisch»), - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale Le qualificatif «hydrogénée» («gehärtet») doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante
Amidon et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	«Amidon(s)/Fécule(s)» («Stärke»)
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«Poisson(s)» («Fisch»)
Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage	«Fromage(s)» («Käse»)
Toutes épices n'excédant pas 2% en poids de la denrée	«Epices» ou «mélanges d'épices» («Gewürz(e)» od. «Gewürzmischung»)
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids de la denrée	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques» («Kräuter» oder «Kräutermischung»)
Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	«Gommes base» («Kaumasse»)
Chapelure de toute origine	«Chapelure» («Paniermehl»)
Toutes catégories de saccharoses	«Sucre» («Zucker»)
Dextrose anhydre ou monohydraté	«Dextrose» («Dextrose» oder «Traubenzucker»)
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«Sirop de glucose» («Glucosesirup»)
Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	«Protéines de lait» («Milcheiweiss»)
Beurre de cacao de pression d'expeller ou raffiné (...) ¹	«Beurre de cacao» («Kakaobutter»)
Tous les types de vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole	«Vin» («Wein»)

¹ Selon le règlement grand-ducal du 3 février 2005 les désignations «fruits confits» et «légumes» ainsi que les définitions correspondantes sont supprimées.

(Règl. g.-d. du 24 janvier 2003)

«Définitions

Les muscles squelettiques (**) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaires des «viandes séparées mécaniquement» sont exclus de la présente définition.

Limite maximale en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme «viande(s) de»:

Espèces	Matières grasses (%)	Tissu conjonctif (1) (%)
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominances de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

(1) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur hydroxyproline.

Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de» sont respectés, la teneur en «viande(s) de» doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes «viande(s) de», la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.

Désignation

«viande(s) de» et le(les) nom(s) (*) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) proviennent.

(*) Pour l'étiquetage en langue anglaise, cette dénomination peut être remplacée par le nom générique de l'ingrédient pour l'espèce animale concernée.

(**) Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.»

ANNEXE II**Catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro CE**

Colorant	(Farbstoff)
Conservateur	(Konservierungsstoff)
Antioxygène	(Antioxydationsmittel)
Émulsifiant	(Emulgator)
Épaississant	(Verdickungsmittel)
Géifiant	(Geliermittel)
Stabilisant	(Stabilisator)
Exhausteur de goût	(Geschmacksverstärker)
Acidifiant	(Säuerungsmittel)
Correcteur d'acidité	(Säureregulator)
Antiagglomérant	(Trennmittel)
Amidon modifié ¹	(modifizierte Stärke)
Edulcorant	(Süsstoff)
Poudre à lever	(Backtriebmittel)
Antimoussant	(Schaumverhüter)
Agent d'enrobage	(Überzugsmittel)
Sels de fonte ²	(Schmelzsalze)
Agent de traitement de la farine	(Mehlbehandlungsmittel)
Affermissant	(Festigungsmittel)
Humectant	(Feuchthaltemittel)
Agent de charge	(Füllstoff)
Gaz propulseur	(Treibgas)

ANNEXE III**Désignation des arômes dans la liste des ingrédients**

1. Les arômes sont désignés soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.
2. Le terme «naturel» ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1^{er} point 2.2.1. telles que définies à l'article 1^{er}, point 2.2.1. du règlement grand-ducal modifié du 20 décembre 1990 relatifs aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production et des matériaux de base pour leur production et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1^{er} point 2.3. du règlement précité.
3. Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

¹ L'indication du nom spécifique ou du numéro CE n'est pas requise.

² Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«ANNEXE III bis¹

Ingrédients visés à l'article 5, paragraphes 1 bis, 9 et 10

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales:

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'oeufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches

(*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.»

¹ Selon le règlement grand-ducal du 24 novembre 2005, les substances ou ingrédients énumérés ci-après sont exclus de l'annexe III bis jusqu'au 25 novembre 2007:

Liste des substances et ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe III bis

Ingrédients	Produits à base de ces ingrédients provisoirement exclus
Céréales contenant du gluten	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé y compris dextrose ⁽¹⁾ • Maltodextrines à base de blé ⁽¹⁾ • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées dans les distillats pour alcools
Oeufs	<ul style="list-style-type: none"> • Lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin • Albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre
Poisson	<ul style="list-style-type: none"> • Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes et pour les arômes • Gélatine de poisson ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière, le cidre et le vin
Soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾ • Tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophéryl naturel, succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait	<ul style="list-style-type: none"> • Latosérum utilisé dans les distillats pour alcools • Lactitol • Produits à base de lait (caséine) utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre
Fruits à coque	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits à coque utilisés dans les distillats pour alcools • Fruits à coques (amandes, noix) utilisés (comme arômes) dans les alcools
Céleri	<ul style="list-style-type: none"> • Huile de feuilles et de graines de céleri • Oléorésine de graines de céleri
Moutarde	<ul style="list-style-type: none"> • Huile de moutarde • Huile de graines de moutarde • Oléorésine de graines de moutarde

⁽¹⁾ Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour le produit de base dont ils sont dérivés.