



Avant-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.

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 2016/1855/UE 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 des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Notre Conseil d'Etat entendu;

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

Arrêtons:

Art. 1er. La partie I 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 Mémorial.



ANNEXE

Dans la partie II de l'annexe I du règlement grand-ducal 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 remplacé 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 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.*



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 et commentaire des articles

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 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 dégraissés, comme le collagène et les dérivés du collagène, de 0,009mg/kg à 3mg/kg et 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 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.