

**MEMORIAL**  
Journal Officiel  
du Grand-Duché de  
Luxembourg



**MEMORIAL**  
Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg

**RECUEIL DE LEGISLATION**

**A — N° 19**

**12 février 2001**

**S o m m a i r e**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires . .</b>   | <b>page 705</b> |
| <b>Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 relatif aux mesures tendant à assurer l'exacte perception de la taxe de consommation sur l'électricité . . . . .</b>  | <b>708</b>      |
| <b>Protocole d'accord rectificatif signé en exécution de l'article 68 de la convention du 13 décembre 1993, conclue entre l'association des médecins et médecins-dentistes du Grand-Duché de Luxembourg et l'union des caisses de maladie, portant fixation de la valeur de la lettre-clé pour l'exercice 2001 pour les actes et services professionnels des médecins-dentistes . . . . .</b> | <b>708</b>      |
| <b>Protocole d'accord signé en exécution de l'article 68 de la convention du 13 décembre 1993, conclue entre l'association des médecins et médecins-dentistes du Grand-Duché de Luxembourg et l'union des caisses de maladie, portant fixation de la valeur de la lettre-clé pour l'exercice 2001 pour les actes et services professionnels des médecins-dentistes . . . . .</b>              | <b>710</b>      |
| <b>Règlements communaux . . . . .</b>   | <b>711</b>      |

**Règlement grand-ducal du 30 janvier 2001 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.**

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 2000/51/CE de la Commission du 26 juillet 2000 modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale et après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** A l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, le texte relatif au E 421 – MANNITOL et E 965 (ii) – SIROP DE MALTITOL est remplacé par le texte figurant 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 avec son annexe.

*Le Ministre de la Santé,*  
**Carlo Wagner**

Palais de Luxembourg, le 30 janvier 2001.  
**Henri**

## «E 421 MANNITOL

## 1. Mannitol

## Synonymes

D-mannitol

## Définition

Le mannitol est obtenu par hydrogénation catalytique d'un mélange de glucose et de fructose réalisé à partir de sucre inverti

## Dénomination chimique

D-mannitol

## Eines

200-711-8

## Formule chimique

 $C_6H_{14}O_6$ 

## Poids moléculaire

182,2

## Composition

Pas moins de 96 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche

## Description

Poudre cristalline blanche, inodore

## Identification

## A. Solubilité

Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther

## B. Intervalle de fusion

Entre 164 et 169 °C

## C. Chromatographie sur couche mince

Test positif

## D. Rotation spécifique

 $[\alpha]_D^{20}$ : + 23° à + 25° (solution boratée)

## E. pH

Entre 5 et 8

Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH

## Pureté

## Perte par déshydratation

Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures)

## Sucres réducteurs

Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)

## Sucres totaux

Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)

## Cendres sulfatées

Pas plus de 0,1 %

## Chlorures

Pas plus de 70 mg/kg

## Sulfate

Pas plus de 100 mg/kg

## Nickel

Pas plus de 2 mg/kg

## Plomb

Pas plus de 1 mg/kg

## 2. Mannitol obtenu par fermentation

## Synonymes

D-mannitol

## Définition

Le mannitol peut aussi être obtenu par fermentation discontinue sous conditions d'aérobic en utilisant une souche conventionnelle de la levure *Zygosaccharomyces rouxii*

## Dénomination chimique

D-mannitol

## Eines

200-711-8

## Formule chimique

 $C_6H_{14}O_6$ 

## Poids moléculaire

182,2

## Composition

Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche

## Description

Poudre cristalline blanche, inodore

**Identification**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| A. Solubilité                       | Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther   |
| B. Intervalle de fusion             | Entre 164 et 169 °C   |
| C. Chromatographie sur couche mince | Test positif  |
| D. Rotation spécifique              | $[\alpha]_{D}^{20}$ : + 23° à + 25° (solution boratée)  |
| E. pH                               | Entre 5 et 8<br>Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH |

**Pureté**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Arabitol                      | Pas plus de 0,3 %                      |
| Perte à la dessiccation       | Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures)   |
| Sucres réducteurs             | Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose) |
| Sucres totaux                 | Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)   |
| Cendres sulfatées             | Pas plus de 0,1 %                      |
| Chlorures                     | Pas plus de 70 mg/kg                   |
| Sulfate                       | Pas plus de 100 mg/kg                  |
| Plomb                         | Pas plus de 1 mg/kg                    |
| Bactéries mésophiles aérobies | Pas plus de 10 <sup>3</sup> /g         |
| Coliformes                    | Absents dans 10 g                      |
| <i>Salmonella</i>             | Absents dans 10 g                      |
| <i>E. coli</i>                | Absents dans 10 g                      |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | Absents dans 10 g                      |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Absents dans 10 g                      |
| Moisissures                   | Pas plus de 100/g                      |
| Levures                       | Pas plus de 100/g*                     |

**•E 965 (ii) SIROP DE MALTITOL****Synonymes**

Sirop de glucose à haute teneur en maltose hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné

**Définition**

Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol oligo- et polysaccharides hydrogénés. Ce mélange est produit par hydrogénation catalytique de sirops de glucose à haute teneur en maltose. Le produit commercialisé se présente indifféremment sous la forme de sirops ou de produits solides

**Composition**

Ne contient pas moins de 99 % de saccharides totaux hydrogénés sur la base anhydre et pas moins de 50 % de maltitol sur la base anhydre

**Description**

Liquide visqueux, clair, incolore et inodore ou masse cristalline blanche

**Identification**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| A. Solubilité                       | Très soluble dans l'eau, faiblement soluble dans l'éthanol |
| B. Chromatographie sur couche mince | Test positif   |

**Pureté**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Eau               | Pas plus de 31 % (Karl Fischer)        |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 %                      |
| Chlorures         | Pas plus de 50 mg/kg                   |
| Sulfate           | Pas plus de 100 mg/kg                  |
| Nickel            | Pas plus de 2 mg/kg                    |
| Plomb             | Pas plus de 1 mg/kg*                   |