

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



**MEMORIAL**  
Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg

---

**RECUEIL DE LEGISLATION**

---

A — N° 79

24 octobre 1979

---

**SOMMAIRE**

Règlement ministériel du 14 mai 1979 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine .....	page 1502
Règlement grand-ducal du 22 septembre 1979 modifiant le règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires .....	1515
Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 relatif aux café, extraits de café, chicorée, extraits de chicorée et succédanés de café .....	1517
Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 modifiant l'arrêté grand-ducal du 10 novembre 1922 portant approbation d'un règlement spécial élaboré pour l'entrepôt public à Ettelbruck, tel que cet arrêté grand-ducal a été modifié dans la suite .....	1522
Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 fixant les modalités d'application de l'article VII de la loi du 29 mars 1979 portant réforme de la loi modifiée du 3 septembre 1956 ayant pour objet la création d'une Caisse de Pension agricole .....	1524

---

**Règlement ministériel du 14 mai 1979 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.**

*Le Ministre de la Santé Publique,*

Vu le règlement grand-ducal du 17 avril 1973 concernant les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, tel qu'il a été modifié par celui du 24 octobre 1978, et notamment ses articles 3b et 6;

Vu la directive 78/664/CEE du Conseil des Communautés Européennes du 25 juillet 1978 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les établissements ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Arrête:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les critères de pureté spécifiques visés à l'article 3b du règlement grand-ducal du 17 avril 1973 concernant les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, sont déterminés à l'annexe du présent règlement.

**Art. 2.** Le présent règlement sera publié au Mémorial et entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> février 1980.

Luxembourg, le 14 mai 1979

*Le Ministre de la Santé Publique,*  
**Emile Krieps**

—  
ANNEXE  
—

**CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES SUBSTANCES AYANT DES EFFETS ANTIOXYGENES ET POUVANT ETRE EMPLOYEES DANS LES DENREES DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE**

**Remarques générales**

- a) Sauf indication contraire, les quantités et pourcentages sont calculés en masse sur le produit anhydre.
- b) Lorsque le produit en cause n'est pas anhydride au départ et qu'il est question de matières volatiles, celles-ci comprennent notamment toute l'eau, y compris l'eau de cristallisation.
- c) Lorsque la température et la durée de dessiccation ne sont pas précisées, celle-ci doit s'entendre jusqu'à l'obtention d'un poids constant et celle-là à température de 105° C.
- d) Lorsque l'interprétation des critères établis ci-après exige la définition de certaines données techniques telles que celles du vide, il y a lieu de se référer aux méthodes d'analyse établies en application de l'article 5 paragraphe 2 de la directive concernant les substances ayant des effets antioxygènes.
- e) Lorsque la concentration d'une solution est indiquée, celle-ci doit s'entendre masse/volume, sauf indication contraire.
- f) Les températures sont toujours indiquées en degrés Celsius.
- g) Les critères de pureté spécifiques applicables aux substances E 220 à E 224, E 226 et E 270 sont établis par le règlement grand-ducal du 8 juin 1977 relatif aux agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine.
- h) Les critères de pureté spécifiques applicables au sorbitol, au glycérol ainsi qu'à la substance E 472 c sont établis par le règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires.

**E 300 — Acide L-ascorbique**

<i>Description chimique</i>	Acide L-(+) ascorbique; 3-oxo-L-gulofuranolactone; $C_6H_8O_6$ .
<i>Aspect</i>	Poudre cristalline blanche ou légèrement jaunâtre.
<i>Intervalle de fusion</i>	189-193 °C avec légère décomposition.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_6H_8O_6$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Pouvoir rotatoire spécifique</i>	$[\alpha]_D^{20} = + 20,5^\circ \text{ à } + 21,5^\circ$ (C = 10% dans l'eau).
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 0,4%, déterminées par dessiccation pendant 24 h à température ambiante dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.
<i>Cendres sulfatées</i>	Pas plus de 0,1% de la substance exempte de matières volatiles, déterminées par calcination à $800 \pm 25$ °C.
<i>pH</i>	2,4 à 2,8 dans une solution aqueuse à 2%.

**E 301 — L-Ascorbate de sodium**

<i>Description chimique</i>	Sel de sodium de l'acide L-(+) ascorbique; énoate de sodium 3-oxo-L-gulofuranolactone; $C_6H_7O_6Na$ .
<i>Aspect</i>	Poudre cristalline blanche ou légèrement jaunâtre.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_6H_7O_6Na$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Pouvoir rotatoire spécifique</i>	$[\alpha]_D^{20} = + 103^\circ \text{ à } + 106^\circ$ (C = 5% dans l'eau).
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 0,3%, déterminées par dessiccation pendant 24 h à température ambiante dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.
<i>pH</i>	6,0 à 8,0 dans une solution aqueuse à 10%.

**E 302 — L-Ascorbate de calcium**

<i>Description chimique</i>	Sel de calcium de l'acide L-(+) ascorbique; $(C_6H_7O_6)_2Ca \cdot 2H_2O$ .
<i>Aspect</i>	Poudre cristalline blanche ou très légèrement grisâtre.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% $(C_6H_7O_6)_2Ca \cdot 2H_2O$ sur la substance exempte de matières volatiles après dessiccation pendant 24 h à température ambiante dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.
<i>Pouvoir rotatoire spécifique</i>	$[\alpha]_D^{20} = + 95^\circ \text{ à } + 97^\circ$ (C = 5% dans l'eau).
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 0,3% <sup>(1)</sup> , déterminées par dessiccation pendant 24 h à température ambiante dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.
<i>pH</i>	6,0 à 7,5 dans une solution aqueuse à 10%.

**E 303 — Acide diacétyl 5,6-L-ascorbique**

<i>Description chimique</i>	Diacétate d'ascorbyle, dérivé de l'acide L-(+) ascorbique; $C_{10}H_{12}O_8$ .
<i>Aspect</i>	Poudre cristalline blanche ou légèrement jaunâtre.
<i>Intervalle de fusion</i>	155-158 °C.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_{10}H_{12}O_8$ sur la substance exempte de matières volatiles.

(1) Ce pourcentage ne se rapporte pas à l'eau de cristallisation, mais à la vapeur d'eau atmosphérique (humidité du produit) déterminée dans ces conditions.

Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20} = -77^\circ \text{ à } -79^\circ$ (C = 2% dans le méthanol).
Matières volatiles	Pas plus de 1%, déterminées par dessiccation pendant 24 h à température ambiante dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1% de la substance exempte de matières volatiles après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{ C}$ .

### E 304 — Acide palmitoyle-6-L-ascorbique

Description chimique	Palmitate d'ascorbyle; dérivé de l'acide L-(+) ascorbique; palmitate de L-ascorbyle; 6-0-palmitoyl-3-oxo-L-gulofuranolactone: $\text{C}_{22}\text{H}_{38}\text{O}_7$
Aspect	Poudre impalpable blanche ou blanc jaunâtre ou cristaux blanc jaunâtre

**Teneur** Pas moins de 98% de  $\text{C}_{22}\text{H}_{38}\text{O}_7$  sur la substance exempte de matières volatiles.

Intervalle de fusion  $111\text{-}113^\circ \text{ C}$  (passage à l'état visqueux sans fusion nette).

Pouvoir rotatoire spécifique  $[\alpha]_D^{20} = + 21^\circ \text{ à } + 24^\circ$  (C = 5% dans le méthanol).

Matières volatiles Pas plus de 1%, déterminées par dessiccation pendant 24 h dans un dessiccateur à acide sulfurique ou anhydride phosphorique.

Cendres sulfatées Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{ C}$ .

### E 306 — Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols

Description chimique Mélange concentré de tocophérols obtenu à partir d'huiles végétales comestibles ou de leurs sous-produits.

Aspect Huile visqueuse, limpide, rouge brunâtre à rouge.

Teneur Pas moins de 34% de tocophérols totaux (1).

Poids spécifique  $d_4^{20}$  Non inférieur à 0,928 et non supérieur à 0,951 (1).

Acides gras libres Pas plus de 3%, exprimés en acide oléique (1).

### E 307 — alpha-tocophérol de synthèse

Description chimique DL- $\alpha$ -tocophérol de synthèse; 2,5,7,8-tétraméthyl-2-(4',8',12'-triméthyltridécyloxy)-6-chromanol;  $\text{C}_{29}\text{H}_{50}\text{O}_2$ .

Aspect Huile visqueuse, limpide, jaunâtre, fonçant par exposition à l'air ou à la lumière.

Teneur Pas moins de 96% de  $\text{C}_{29}\text{H}_{50}\text{O}_2$  (1).

Indice de réfraction  $n_D^{20}$  Non inférieur à 1,503 et non supérieur à 1,507 (1).

Poids spécifique  $d_4^{20}$  Non inférieur à 0,947 et non supérieur à 0,958 (1).

Absorption spécifique E (1%, 1 cm) dans l'éthanol Absorption à 292 nm: E  $\frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (292 nm): pas moins de 72 et pas plus de 76.

Absorption à 255 nm: E  $\frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (255 nm): pas moins de 6,0 et pas plus de 8,0.

Cendres sulfatées Pas plus de 0,1% après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{ C}$  (1).

(1) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel

**E 308 — gamma-tocophérol de synthèse***Description chimique*DL- $\gamma$ -tocophérol de synthèse; 2,7,8-triméthyl-2-(4',8',12'-triméthyl-tridécyl)-6-chromanol;  $C_{28}H_{48}O_2$ .*Aspect*

Huile visqueuse limpide, légèrement jaunâtre, fonçant par exposition à l'air ou à la lumière.

*Teneur*Pas moins de 97% de  $C_{28}H_{48}O_2$  (1).*Indice de réfraction*  $\frac{20}{D}$ 

Non inférieur à 1,503 et non supérieur à 1,507 (1).

*Poids spécifique*  $d \frac{20}{4}$ 

Non inférieur à 0,948 et non supérieur à 0,959 (1).

*Absorption spécifique*  $E$  (1%, 1 cm)  
dans l'éthanolAbsorption à 298 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (289 nm): pas moins de 91 et pas plus de 97.Absorption à 257 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (257 nm): pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0.*Cendres sulfatées*Pas plus de 0,1% après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{C}$  (1).**E 309 — delta-tocophérol de synthèse***Description chimique*DL- $\delta$ -tocophérol de synthèse; 2,8-diméthyl-2-(4',8',12'-triméthyl-tridécyl)-6-chromanol;  $C_{27}H_{46}O_2$ .*Aspect*

Huile visqueuse, limpide, légèrement jaunâtre ou orangée, fonçant par exposition à l'air ou à la lumière.

*Teneur*Pas moins de 97% de  $C_{27}H_{46}O_2$  (1).*Indice de réfraction*  $n \frac{20}{D}$ 

Non inférieur à 1,500 et non supérieur à 1,504 (1).

*Poids spécifique*  $d \frac{20}{4}$ 

Non inférieur à 0,952 et non supérieur à 0,962 (1).

*Absorption spécifique*  $E$  (1%, 1 cm)  
dans l'éthanolAbsorption à 298 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (298 nm): pas moins de 89 et pas plus de 95.Absorption à 257 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (257 nm): pas moins de 3,0 et pas plus de 6,0.*Cendres sulfatées*Pas plus de 0,1% après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{C}$  (1).**E 310 — Gallate de propyle***Description chimique*Gallate de propyle; ester n-propylique de l'acide 3,4,5-trihydroxybenzoïque;  $C_{10}H_{12}O_5$ .*Aspect*

Poudre cristalline blanche à blanc crème.

*Teneur*Pas moins de 99% de  $C_{10}H_{12}O_5$  sur la substance exempte de matières volatiles.*Intervalle de fusion*

146-150° C après dessiccation à 110° C, pendant 4 h.

*Absorption spécifique*  $E$  (1%, 1 cm)  
dans l'éthanolAbsorption à 275 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (275 nm): pas moins de 485 et pas plus de 505.*Matières volatiles*

Pas plus de 1,0%, déterminées après dessiccation à 110° C, pendant 4 h.

*Cendres sulfatées*Pas plus de 0,05% sur la substance exempte de matières volatiles après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{C}$ .

(1) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.

*Acides libres* Pas plus de 0,5%, exprimés en acide gallique, (8,506 mg d'acide gallique correspondant à 1 ml d'hydroxyde de sodium 0,05 N).  
*Composés organochlorés* Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en chlore.

### E 311 — Gallate d'octyle

*Description chimique*

Gallate d'octyle; ester n-octylique de l'acide 3,4,5,-trihydroxybenzoïque;  $C_{15}H_{22}O_5$ .

*Aspect*

Poudre cristalline blanc très légèrement jaunâtre.

*Intervalle de fusion*

99-102,5° C après dessiccation à 90° C, pendant 6 h.

*Teneur*

Pas moins de 98,5% de  $C_{15}H_{22}O_5$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Absorption spécifique E (1%, 1 cm) dans l'éthanol*

Absorption maximale à 275 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (275 nm): pas moins de 375 et pas plus de 390.

*Matières volatiles*

Pas plus de 0,5%, déterminées par dessiccation à 90° C, pendant 6 h.

*Cendres sulfatées*

Pas plus de 0,05% sur la substance exempte de matières volatiles après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{C}$ .

*Acides libres*

Pas plus de 0,5%, exprimés en acide gallique (8,506 mg d'acide gallique correspondant à 1 ml d'hydroxyde de sodium 0,05 N).

*Composés organochlorés*

Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en chlore.

### E 312 — Gallate dodécyle

*Description chimique*

Gallate de dodécyle; lauryl gallate; ester n-dodécylique de l'acide 3,4,5,-trihydroxybenzoïque;  $C_{19}H_{30}O_5$ .

*Aspect*

Poudre cristalline blanche à blanc crème.

*Intervalle de fusion*

95-98° C après dessiccation à 90° C, pendant 6 h.

*Teneur*

Pas moins de 98,5% de  $C_{19}H_{30}O_5$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Absorption spécifique E (1%, 1 cm) dans l'éthanol*

Absorption à 275 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (275 nm): pas moins de 300 et pas plus de 325.

*Matières volatiles*

Pas plus de 0,5%, déterminées par dessiccation à 90° C, pendant 6 h.

*Cendres sulfatées*

Pas plus de 0,05% sur la substance exempte de matières volatiles après calcination à  $800 \pm 25^\circ \text{C}$ .

*Acides libres*

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide gallique (8,506 mg d'acide gallique correspondant à 1 ml d'hydroxyde de sodium 0,05 N).

*Composés organochlorés*

Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en chlore.

### E 320 — Butylhydroxyanisol (BHA)

*Description chimique*

Mélange de 3 et 2-tert-butyl-4-hydroxyanisol; 2 et 3-tert-butyl-4-méthoxyphénol;  $C_{11}H_{16}O_2$ .

*Aspect*

Poudre ou gros cristaux d'aspect cireux blancs à légèrement jaunâtres, à légère odeur aromatique.

*Teneur*

Pas moins de 98,5% de  $C_{11}H_{16}O_2$  et pas moins de 85% de l'isomère 3-tert-butyl-4-hydroxyanisol (1).

*Absorption spécifique E (1%, 1 cm) dans l'éthanol*

Absorption à 290 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (290 nm): pas moins de 190 et pas plus de 210.

Absorption à 228 nm:  $E \frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (228 nm): pas moins de 326 et pas plus de 345.

<i>Teneur en 4-hydroxyanisol</i>	Pas plus de 0,5%.
<i>Cendres sulfatées</i>	Pas plus de 0,05% après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$ (1).
<b>E 321 — Butylhydroxytoluène (BHT)</b>	
<i>Description chimique</i>	2,6-Butylditertiaire -p-crésol; 4-méthyl—2,6-butylditertiairephénol; $\text{C}_{15}\text{H}_{24}\text{O}$ .
<i>Aspect</i>	Produit cristallin ou cristaux pulvérulents blancs.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $\text{C}_{15}\text{H}_{24}\text{O}$ .
<i>Intervalle de fusion</i>	$69-70^\circ \text{C}$ .
<i>Absorption spécifique E (1%, 1cm) dans l'éthanol</i>	Absorption à 278 nm: $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (278 nm): pas moins de 81 et pas plus de 88.
<i>Cendres sulfatées</i>	Pas plus de 0,005% après calcination à $800^\circ \text{C} + \text{C}$ (1).
<b>E 322 — Lécithines</b>	
<i>Description chimique</i>	Les lécithines sont des mélanges ou des fractions de phosphatides obtenus au moyen de procédés physiques à partir de substances alimentaires animales ou végétales. Les lécithines peuvent être légèrement blanchies en milieu aqueux au moyen d'eau oxygénée; cette oxydation ne peut pas modifier chimiquement les phosphatides des lécithines.
<i>Aspect</i>	Fluide ou semi-liquide visqueux ou poudre, de couleur brune.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 60% de substances insolubles dans l'acétone (1).
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 2%, déterminées par dessiccation à $105^\circ \text{C}$ , pendant 1 h (1).
<i>Substances insolubles dans le toluène</i>	Pas plus de 0,3% (1).
<i>Indice d'acide</i>	Pas plus de 35 mg d'hydroxyde de potassium par g (1).
<i>Indice de peroxyde</i>	Inférieur ou égal à 10, exprimé en milliéquivalent par kg.
<b>E 325 — Lactate de sodium</b>	
<i>Description chimique</i>	Sel de sodium de l'acide lactique; $\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3\text{Na}$ .
<i>Aspect</i>	Masse blanche hygroscopique, les solutions étant presque incolores et inodores.
<i>Description</i>	Le produit se présente habituellement dans le commerce sous forme de solution aqueuse titrant de 50 à 80% (masse/masse) de lactate de sodium anhydre.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 98% de $\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3 \text{Na}$ de la matière sèche.
<i>Acidité</i>	Pas plus de 0,5% de la matière sèche, exprimée en acide lactique.
<i>Substances réductrices</i>	Aucune réduction de la liqueur de Fehling.
<b>E 326 — Lactate de potassium</b>	
<i>Description chimique</i>	Sel de potassium de l'acide lactique; $\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3\text{K}$ .
<i>Description</i>	Le produit se présente habituellement dans le commerce sous forme de solution aqueuse, légèrement sirupeuse, limpide, presque inodore, d'environ 60% (masse/masse) de lactate de potassium anhydre.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 98% de $\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3\text{K}$ après dessiccation.
<i>Acidité</i>	Pas plus de 0,5% de la matière sèche, exprimée en acide lactique.
<i>Substances réductrices</i>	Aucune réduction de la liqueur de Fehling.

(1) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.

**E 327 — Lactate de calcium***Description chimique*

Sel de calcium de l'acide lactique; dilactate de calcium;  $(C_3H_5O_3)_2Ca$ .  
Se trouve également dans le commerce sous formes hydratées (1,3 ou 4,5 molécules d'eau).

*Aspect*

Poudre cristalline ou granulés blancs presque inodores.

*Teneur*

Pas moins de 98% de  $(C_3H_5O_3)_2Ca$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Matières volatiles*

Déterminées par dessiccation à 120° C pendant 4 h:

- anhydre: pas plus de 3%,
- à 1 molécule d'eau: pas plus de 8%,
- à 3 molécules d'eau: pas plus de 20%,
- à 4,5 molécules d'eau: pas plus de 27%.

*Acidité*

Pas plus de 0,5% de la matière sèche exprimée en acide lactique.

*Fluorures*

Pas plus de 30 mg/kg, exprimés en fluor.

*Substances réductrices*

Aucune réduction de la liqueur de Fehling.

**E 300 — Acide citrique***Description chimique*

Acide du 2-hydroxy-1,2,3-propane tricarboxylique;  $C_6H_8O_7$ .

Se trouve dans le commerce sous forme anhydre ou monohydratée.

*Aspect*

Solide cristallin incolore ou translucide, ou poudre cristalline blanche.

*Teneur*

Pas moins de 99,5% de  $C_6H_8O_7$  après dessiccation.

*Matières volatiles*

Anhydre: pas plus de 0,5%.

Monohydraté: pas plus de 8,8%.

*Oxalates*

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique, après dessiccation.

*Cendres sulfatées*

Pas plus de 0,05% de la matière sèche après calcination à  $800 \pm 25^\circ C$ .

*Test à l'acide sulfurique*

1 g d'échantillon dissous dans 10 ml d'acide sulfurique à 95% et chauffé pendant 60 min à 90° ne présente pas de coloration plus foncée qu'une solution contenant 0,5 partie d'une solution de  $CoCl_2 \cdot 6H_2O$  (59,5 mg/ml) et 4,5 parties d'une solution de  $FeCl_3 \cdot 6H_2O$  (45,0 mg/ml).

**E 331 — Citrates de sodium**

## i) Citrate monosodique

*Description chimique*

Sel monosodique de l'acide citrique;  $C_6H_5O_7H_2Na$ ; sous forme anhydre ou monohydratée.

*Aspect*

Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores.

*Teneur*

Pas moins de 99% de  $C_6H_5O_7HNa_2$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Matières volatiles*

Déterminées après dessiccation à 120° C pendant 2 h:

- anhydre: pas plus de 1,0%,
- monohydraté: pas plus de 8,8%.

*Oxalates*

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

*pH*

Déterminé dans une solution à 1%, pas moins de 3,5 et pas plus de 3,8.

## ii) Citrate disodique

*Description chimique*

Sel disodique de l'acide citrique à 1,5 molécule d'eau;

$C_6H_5O_7HNa_2 \cdot 1,5 H_2O$ .

*Aspect*

Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores.

<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_6H_5O_7HNa_2$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Déterminées après dessiccation à 180° C, pendant 2 h, pas plus de 13%.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
<i>pH</i>	Déterminé dans une solution à 1%, pas moins de 4,9 et pas plus de 5,2.
<b>iii) Citrate trisodique</b>	
<i>Description chimique</i>	Sel trisodique de l'acide citrique, sous forme anhydre, dihydratée ou pentahydratée; $C_6H_5O_7Na_3$ .
<i>Aspect</i>	Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_6H_5O_7Na_3$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Déterminées après dessiccation à 180° C pendant 2 h: — anhydre: pas plus de 1,0%, — dihydraté: pas plus de 13,5%, — pentahydraté: pas plus de 30,3%.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
<i>pH</i>	Déterminé dans une solution à 1%, pas moins de 7,0 et pas plus de 9,0.

### E 332 — Citrates de potassium

#### i) Citrate monopotassique

*Description chimique*

*Description*

*Teneur*

*Matières volatiles*

*Oxalates*

*pH*

Sel monopotassique anhydre de l'acide citrique;  $C_6H_5O_7H_2K$ .

Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents.

Pas moins de 99% de  $C_6H_5O_7H_2K$  sur la substance exempte de matières volatiles.

Pas plus de 1%, déterminées après dessiccation à 120°C, pendant 4 h.

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

Déterminé dans une solution à 1%, pas moins de 3,5 et pas plus de 3,8.

#### ii) Citrate tripotassique

*Description chimique*

*Description*

*Teneur*

*Matières volatiles*

*Oxalates*

*pH*

Sel tripotassique monohydraté de l'acide citrique;  $C_6H_5O_7K_3$ , 1  $H_2O$ .

Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents.

Pas moins de 9% de  $C_6H_5O_7K_3$  sur la substance exempte de matières volatiles.

Pas plus de 6%, déterminées par dessiccation à 180° C, pendant 4 h.

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

Déterminé dans une solution à 1%, pas moins de 7,0 et pas plus de 9,0.

### E 333 — Citrates de calcium

#### i) Citrate monocalcique

*Description chimique*

*Aspect*

*Teneur*

Sel monocalcique monohydraté de l'acide citrique;

$(C_6H_5O_7)_2 H_4Ca$ , 1  $H_2O$ .

Poudre blanche fine.

Pas moins de 97,5% de  $(C_6H_5O_7)_2 H_4Ca$  sur la substance exempte de matières volatiles.

<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 7%, déterminées par dessiccation à 120°C, pendant 4 h.
<i>Carbonates</i>	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 30 mg/kg, exprimés en fluor.
<b>ii) Citrate dicalcique</b>	
<i>Description chimique</i>	Sel dicalcique trihydraté de l'acide citrique; $(C_6H_5O_7)_2 H_2Ca_2, 3H_2O$ .
<i>Aspect</i>	Poudre blanche fine.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 97,5% de $(C_6H_5O_7)_2 H_2Ca_2$ sur les substances exemptes de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 20%, déterminées par dessiccation à 120°C, pendant 4 h.
<i>Carbonates</i>	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 30 mg/kg, exprimés en fluor.
<b>iii) Citrate tricalcique</b>	
<i>Description chimique</i>	Sel tricalcique tétrahydraté de l'acide citrique; $(C_6H_5O_7)_2 Ca_3, 4 H_2O$ .
<i>Aspect</i>	Poudre blanche fine.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 97,5% de $(C_6H_5O_7)_2 Ca_3$ sur les substances exemptes de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 14%, déterminées par dessiccation à 150°C, pendant 4 h.
<i>Carbonates</i>	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 30 mg/kg, exprimés en fluor.

**E 334 — Acide tartrique***Description chimique**Aspect**Teneur**Matières volatiles**Cendres sulfatées**Oxalates**Intervalle de fusion**Pouvoir rotatoire spécifique*

Acide L (+) tartrique; acide 2,3-dihydroxysuccinique;  $C_4H_6O_6$ .  
Solide cristallin, incolore ou translucide, ou poudre cristalline blanche.

Pas moins de 99,5% de  $C_4H_6O_6$ .

Pas plus de 0,5%.

Pas plus de 0,1% de la matière sèche après calcination à  $800 \pm 25^\circ C$ .

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

168-170°C.

$[\alpha]_D^{20}$  de  $+ 11,5^\circ$  à  $+ 13,5^\circ$  ( $C = 20\%$  dans l'eau).

**E 335 — Tartrates de sodium****i) Tartrate monosodique***Description chimique**Description**Teneur**Matières volatiles**Oxalates*

Sel monosodique monohydraté de l'acide L (+) tartrique;  $C_4H_4O_6HNa, H_2O$ .

Cristaux transparents incolores.

Pas moins de 99% de  $C_4H_4O_6HNa$  sur la substance exempte de matières volatiles.

Pas plus de 10%, déterminées par dessiccation à 105°C, pendant 4 h.

Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

ii) Tartrate disodique	
<i>Description chimique</i>	Sel disodique dihydraté de l'acide L (+) tartrique; $C_4H_4O_6Na_2, 2 H_2O$ .
<i>Description</i>	Cristaux transparents incolores.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_4H_4O_6Na_2$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 17%, déterminées par dessiccation à 150°C, pendant 4 h.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

### E 336 — Tartrates de potassium

i) Tartrate monopotassique	
<i>Description chimique</i>	Sel monopotassique anhydre de l'acide L (+) tartrique; $C_4H_4O_6HK$ .
<i>Description</i>	Poudre blanche cristalline ou granulée.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 98% de $C_4H_4O_6HK$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 1%, déterminées par dessiccation à 105°C, pendant 4 h.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.
ii) Tartrate dipotassique	
<i>Description chimique</i>	Sel dipotassique à une demi-molécule d'eau de l'acide L (+) tartrique; $C_4H_4O_6K_2, 1/2 H_2O$ .
<i>Description</i>	Poudre blanche cristalline ou granulée.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_4H_4O_6K_2$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 4%, déterminées par dessiccation à 150°C, pendant 4 h.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique.

### E 337 — Tartrate double de sodium et de potassium

<i>Description chimique</i>	Dérivé à l'acide L (+) tartrique; L (+) tartrate de sodium et de potassium
	Se trouve dans le commerce sous la forme de tartrate double de sodium et de potassium à 4 molécules d'eau de cristallisation; $C_4H_4O_6KNa, 4 H_2O$ .
<i>Description</i>	Cristaux incolores ou poudre cristalline blanche.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 99% de $C_4H_4O_6KNa$ sur la substance exempte de matières volatiles.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 21%, déterminées par dessiccation à 150°C, pendant 3 h.
<i>Oxalates</i>	Pas plus de 0,05%, exprimés en acide oxalique

### E 338 — Acide orthophosphorique

<i>Description chimique</i>	Acide orthophosphorique $H_3PO_4$ en solution aqueuse concentrée.
<i>Aspect</i>	Liquide limpide, incolore et visqueux.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 85% de $H_3PO_4$ <sup>(1)</sup> ,
<i>Chlorures</i>	Pas plus de 200 mg/kg, exprimés en chlore <sup>(1)</sup> .
<i>Nitrates</i>	Pas plus de 5 mg/kg, exprimés en $NaNO_3$ <sup>(1)</sup> .
<i>Sulfates</i>	Pas plus de 1.500 mg/kg, exprimés en $CaSO_4$ <sup>(1)</sup> .
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en fluor <sup>(1)</sup> .
<i>Acides volatiles</i>	Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en acide acétique <sup>(1)</sup> .

<sup>(1)</sup> Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.

### E 339 — Orthophosphates de sodium

#### i) Orthophosphate monosodique

##### *Description chimique*

Monophosphate monosodique; monophosphate monosodique acide; orthophosphate monosodique; phosphate de sodium monobasique;  $\text{PO}_4\text{H}_2\text{Na}$ .

Le produit se trouve dans le commerce sous forme anhydre ou hydratée à 1 ou 2 molécules d'eau.

##### *Aspect*

Poudre, cristaux ou granulés blancs, légèrement déliquescents.

##### *Teneur*

Pas moins de 97% de  $\text{PO}_4\text{H}_2\text{Na}$  sur la substance exempte de matières volatiles.

##### *Matières volatiles*

Déterminées par dessiccation à 60° C pendant 1 h puis à 105° C pendant 4 h:

- anhydre: pas plus de 2%,
- à 1 molécule d'eau: pas plus de 15%,
- à 2 molécules d'eau: pas plus de 25%.

##### *Substances insolubles dans l'eau*

Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.

##### *Fluorures*

Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en fluor.

#### ii) Orthophosphate disodique

##### *Description chimique*

Monophosphate disodique; phosphate de sodium secondaire; orthophosphate disodique; phosphate disodique acide;  $\text{PO}_4\text{HNa}_2$ . Le produit se trouve dans le commerce sous forme anhydre et hydratée à 2,7 ou 12 molécules d'eau.

##### *Aspect*

Anhydre: poudre blanche hygroscopique.

A 2 molécules d'eau: solide cristallin blanc.

A 7 molécules d'eau: poudre granuleuse ou cristaux blancs efflorescents.

##### *Teneur*

A 12 molécules d'eau: poudre ou cristaux blancs efflorescents.

Pas moins de 98% de  $\text{PO}_4\text{HNa}_2$  sur la substance exempte de matières volatiles.

##### *Matières volatiles*

Déterminées par dessiccation à 60° C pendant 1 h puis à 105° C pendant 4 h:

- anhydre: pas plus de 5%,
- à 1 molécule d'eau: pas plus de 21%,
- à 7 molécules d'eau: pas plus de 50%,
- à 12 molécules d'eau: pas plus de 61%.

##### *Substances insolubles dans l'eau*

Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.

##### *Fluorures*

Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en fluor.

#### iii) Orthophosphate trisodique

##### *Description chimique*

Monophosphate trisodique; orthophosphate trisodique;  $\text{PO}_4\text{Na}_3$ . Le produit se trouve dans le commerce sous forme anhydre ou hydratée à 1 ou 12 molécules d'eau.

##### *Aspect*

Poudre, cristaux ou granulés blancs.

##### *Teneur*

Pas moins de 97% de  $\text{PO}_4\text{Na}_3$  sur la substance exempte de matières volatiles.

##### *Matières volatiles*

Déterminées après dessiccation à 105° C pendant 1 h suivie d'une calcination à  $800 \pm 25$ ° C, pendant 30 min:

- anhydre: pas plus de 2%,
- à 1 molécule d'eau: pas plus de 9%,
- à 12 molécules d'eau: pas plus de 55%.

*Substances insolubles dans l'eau* Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.  
*Fluorures* Pas plus de 10 mg/kg exprimés en fluor.

### E 340 — Orthophosphates de potassium

#### i) Orthophosphate monopotassique

*Description chimique* Monophosphate monopotassique; monophosphate monopotassique acide;  $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$ .

*Aspect* Cristaux incolores ou poudre blanche granuleuse ou cristalline, hygroscopique.

*Teneur* Pas moins de 98% de  $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Matières volatiles* Pas plus de 2%, déterminées par dessiccation à 105° C, pendant 4 h.

*Substances insolubles dans l'eau* Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.

*Fluorures* Pas plus de 10 mg/kg exprimés en fluor.

#### ii) Orthophosphate dipotassique

*Description chimique* Monophosphate dipotassique; phosphate de potassium secondaire; orthophosphate dipotassique acide; phosphate dipotassique:  $\text{PO}_4\text{HK}_2$ .

*Aspect* Produit granuleux déliquescent. incolore ou blanc.

*Teneur* Pas moins de 98% de  $\text{PO}_4\text{HK}_2$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Matières volatiles* Pas plus de 2%, déterminées par dessiccation à 105° C, pendant 4 h.

*Substances insolubles dans l'eau* Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.

*Fluorures* Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en fluor.

#### iii) Orthophosphate tripotassique

*Description chimique* Monophosphate tripotassique; orthophosphate tripotassique;  $\text{PO}_4\text{K}_3$   
 Le produit se trouve dans le commerce sous forme anhydre ou sous forme hydratée, la plus courante étant à 1 molécule d'eau de cristallisation.

*Aspect* Cristaux ou granulés blancs hygroscopiques.

*Teneur* Pas moins de 97% de  $\text{PO}_4\text{K}_3$  sur la substance exempte de matières volatiles.

*Matières volatiles* Déterminées après dessiccation à 105° C pendant 1 h suivie d'une calcination à  $800 \pm 25^\circ\text{C}$ , pendant 30 min:

— anhydre: pas plus de 3%,

— à 1 molécule d'eau: pas plus de 20%.

*Substances insolubles dans l'eau* Pas plus de 0,2% sur la substance exempte de matières volatiles.

*Fluorures* Pas plus de 10 mg/kg, exprimés en fluor.

### E 341 — Orthophosphates de calcium

#### i) Orthophosphate monocalcique

*Description chimique* Phosphate monocalcique;  $\text{H}_4(\text{PO}_4)_2\text{Ca}$ .

Se trouve dans le commerce sous forme anhydre ou monohydratée.

*Aspect* Poudre granuleuse ou cristaux ou granulés blancs et déliquescents.

*Teneur en calcium* Anhydre: pas moins de 23% et pas plus de 25%, exprimée en  $\text{CaO}$  (1).

Monohydraté: pas moins de 22,2% et pas plus de 24,7%, exprimée en  $\text{CaO}$  (1).

(1) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.

<i>Matières volatiles</i>	Anhydre: pas moins de 14% et pas plus de 15,5%, déterminées après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$ , pendant 30 min. Monohydraté: pas plus de 0,6% déterminées par dessiccation à $60^\circ \text{C}$ , pendant 3 h.
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 30 mg/kg, exprimés en fluor.
ii) Orthophosphate dicalcique	
<i>Description chimique</i>	Phosphate de calcium dibasique; phosphate dicalcique; $\text{PO}_4\text{HCa}$ . Se trouve dans le commerce sous forme anhydre et dihydraté.
<i>Aspect</i>	Poudre blanche impalpable.
<i>Teneur en calcium</i>	Anhydre: pas moins de 39% et pas plus de 42%, exprimée en $\text{CaO}$ (1). Dihydraté: pas moins de 31,9% et pas plus de 33,5%, exprimés en $\text{CaO}$ (1).
<i>Matières volatiles</i>	Déterminées par calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$ jusqu'à l'obtention d'un poids constant: anhydre: pas moins de 7% et pas plus de 8,5%, — dihydraté: pas moins de 24,5% et pas plus de 26,5%.
<i>Fluorures</i>	Pas plus de 50 mg/kg, exprimés en fluor.
Propylène glycol (1,2-propanediol)	
<i>Description chimique</i>	1,2-propanediol; 1,2-dihydroxypropane; méthylglycol; $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_2$ .
<i>Aspect</i>	Liquide visqueux, limpide, presque inodore, incolore et hygroscopique, de goût légèrement doux-amer.
<i>Teneur</i>	Pas moins de 98,5% en poids de 1,2-propanediol (1).
<i>Intervalle de distillation</i>	Non inférieur à $185^\circ \text{C}$ et non supérieur à $189^\circ \text{C}$ .
<i>Poids spécifique d</i> $\frac{20}{4}$	Non inférieur à 1,035 et non supérieur à 1.037.
<i>Indice de réfraction n</i> $\frac{20}{\text{D}}$	Non inférieur à 1,431 et non supérieur à 1,433.
<i>Cendres sulfatées</i>	Pas plus de 0,07% de la matière sèche après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$ . (1).
<i>Teneur totale en dimères, trimères et polymères supérieurs du 1,2-propanediol</i>	Pas plus de 0,1% (1).
<i>Teneur en 1,3-propanediol</i>	Pas plus de 100 mg/kg (1).
<i>Composés organochlorés</i>	Pas plus de 1 mg/kg, exprimés en chlore. (1)

(1) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.

**Règlement grand-ducal du 22 septembre 1979 modifiant le règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

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

Vu le règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires;

Vu la directive 79/168/CEE du Conseil des Communautés Européennes du 5 février 1979 modifiant la directive 75/726/CEE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les jus de fruits et certains produits similaires;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Après avoir demandé l'avis de l'organisme faisant fonction de Chambre d'Agriculture;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

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

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires est modifié comme suit:

1° Le paragraphe 2.1.2. de l'article 3 est remplacé par le texte suivant:

« 2.1.2. dans une quantité exprimée en matière sèche non supérieure à

— 200 g/l de jus, dans le cas du jus de citron, de limette, de bergamotte, de groseilles rouges et blanches et de cassis,

— 100 g/l de jus, dans les autres cas, à l'exclusion du jus de pommes, en vue d'obtenir un goût sucré; »

2° L'annexe est remplacée par 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.

Palais de Luxembourg, le 22 septembre 1979.

Le *Ministre de la Santé*,

**Emile Krieps**

**Jean**

## ANNEXE

## Dispositions particulières aux nectars de fruits

Nectars de fruits	Acidité minimale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre de produit fini	Teneur minimale en jus et éventuellement de purée exprimée en % du poids du produit fini
J. Fruits à jus acide non comestible en l'état		
Goyaves	6	25
Fruits de la passion ( <i>Passiflora edulis</i> )	8	25
Cassis	8	25
Groseilles blanches	8	25
Groseilles rouges	8	25
Groseilles à maquereau	9	30
Fruits de l'argousier	9	25
Prunelles	8	30
Prunes	6	30
Quetsches	6	30
Grains de sorbier	8	30
Cynorrhodons ( <i>fruits de Rosa sp.</i> )	8	40
Cerises aigres	8	35
Autres cerises	6 <sup>(1)</sup>	40
Myrtilles	7	40
Graines de sureau	7	50
Framboises	7	40
Abricots	6 <sup>(1)</sup>	40
Fraises	5 <sup>(1)</sup>	40
Mûres	6	40
Airelles	9	30
Coings	7	50
Azeroles	8	30
Autres fruits appartenant à cette catégorie	—	25
II. Fruits à jus comestible en l'état		
Pommes	3 <sup>(1)</sup>	50
Poires	3 <sup>(1)</sup>	50
Pêches	3 <sup>(1)</sup>	45
Agrumes	5	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	—	50

(<sup>1</sup>) Limite non applicable dans le cas du produit visé à l'article 2 paragraphe 2.3.

**Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 relatif aux café, extraits de café, chicorée, extraits de chicorée et succédanés de café.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

Vu les recommandations M(68)20 et M(69)30 des 29 janvier 1968 et 23 décembre 1969 du Comité de Ministres de l'Union Economique BENELUX;

Vu la directive 77/436/CEE du Conseil des Communautés Européennes du 27 juin 1977 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les extraits de café et les extraits de chicorée;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

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

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le présent règlement s'applique au café, aux extraits de café, à la chicorée, aux extraits de chicorée et aux succédanés de café, tels que définis à l'article 2.

**Art. 2.** Au sens du présent règlement on entend par:

1. Café: la graine de caféier (espèces du genre coffea) convenablement nettoyée et torréfiée.
2. Café torréfié au sucre: le café dont la torréfaction s'accompagne d'une adjonction de sucre.
3. Café moulu: le café réduit en fragments.
4. Extraits de café: les produits plus ou moins concentrés, obtenus par extraction du café torréfié, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base et
  - contenant les principes solubles et aromatiques du café
  - pouvant contenir les huiles insolubles provenant du café, des traces d'autres éléments insolubles provenant du café et d'éléments insolubles ne provenant pas du café ou de l'eau d'extraction.
- 4.1. « Extrait de café » ou « extrait de café soluble » ou « café soluble » ou « café instantané »: l'extrait de café en poudre, en granulés, en paillettes, en tablettes ou sous une autre forme solide, et qui est obtenu à partir d'une quantité de café vert mise en oeuvre au moment de la fabrication d'au moins 2,3 kg pour 1 kg de produit fini.
- 4.2. « Extrait de café en pâte »: l'extrait de café sous forme pâteuse qui est obtenu à partir d'une quantité de café vert mise en oeuvre au moment de la fabrication d'au moins 2,3 kg pour 0,960 kg de matière sèche provenant du café dans le produit fini.
- 4.3. « Extrait de café liquide »: l'extrait de café sous forme liquide qui est obtenu à partir d'une quantité de café vert mise en oeuvre au moment de la fabrication d'au moins 2,3 kg pour 0,960 kg de matière sèche provenant du café dans le produit fini, contenant ou non au maximum 12% de sucres alimentaires torréfiés ou non.
- 5.1. Café décaféiné: café décaféiné torréfié au sucre, café moulu décaféiné: le café ou le café torréfié au sucre ou le café moulu dont la teneur en caféine a été réduite.
- 5.2. Extraits de café décaféinés: les extraits de café visés sous 4 dont la teneur en caféine a été réduite.
6. Mélanges secs d'extraits de café et d'extraits de chicorée.
  - 6.1. Mélanges d'extraits de café et chicorée: les produits définis sous 4.1. et 9.1. en mélange ou les extraits secs de mélanges des produits définis sous 1 et 8 contenant au moins 50% de matière sèche extraite du café dans le produit fini.

- 6.2. Mélanges d'extraits de chicorée et de café: les produits définis sous 9.1. et 4.1. en mélange, ou les extraits secs de mélanges des produits définis sous 8 et 1 contenant au moins 50% de matière sèche extraite de la chicorée dans le produit fini.
7. Mélanges de café moulu ou d'extraits de café avec d'autres denrées.
  - 7.1. Café moulu avec ... (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées ajoutées): les produits contenant au moins 50% de café moulu.
  - 7.2. Extrait de café liquide avec ... (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées ajoutées): les produits dont la matière sèche contient au moins 50% de matières sèches extraites de café, à l'exclusion de l'extrait de café liquide contenant au maximum 12% en poids de sucres alimentaires torréfiés ou non. Si le mélange avec des sucres ressort de l'indication, la matière sèche, exempte de sucres, de la denrée est considérée comme matière sèche au sens susvisé.
  - 7.3. « Extrait de café », « extrait de café soluble », « café soluble », « café instantané » ou « extrait de café en poudre » avec ... (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées en poudre solubles ajoutées): les produits dont la matière sèche contient au moins 50% d'éléments solides extraits de café. Si le mélange avec des sucres ressort de l'indication, la matière sèche, exempte de sucres, de la denrée est considérée comme matière sèche au sens susvisé.
8. Chicorée: le produit en grains ou en poudre obtenu à partir de racines de *cichorium intibus* L. non utilisées pour la production de chicorée witloof, convenablement nettoyées, desséchées et torréfiées avec addition ou non de faibles quantités d'huiles ou de graisses alimentaires et/ou de sucres et/ou de mélasses, et pouvant contenir des traces d'éléments insolubles ne provenant pas de la chicorée.
9. Extraits de chicorée: les produits plus ou moins concentrés obtenus par extraction de la chicorée torréfiée en utilisant l'eau comme moyen d'extraction à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide et de base.
  - 9.1. Extrait de chicorée ou chicorée soluble ou chicorée instantanée: l'extrait de chicorée, en poudre, en granulés, en paillettes, en tablettes ou sous une autre forme solide.
  - 9.2. Extrait de chicorée en pâte: l'extrait de chicorée, sous forme pâteuse.
  - 9.3. Extrait de chicorée liquide: l'extrait de chicorée sous forme liquide.
10. Malt torréfié ou café de malt: le produit obtenu par torréfaction de céréales, convenablement nettoyées et germées. On entend par « germé » un produit dont 70% de grains présentent une longueur de plumule au moins égale à la moitié de la longueur du grain.
11. Sucre torréfié: le produit obtenu par torréfaction de sucres et/ou de mélasse en présence ou non de faibles quantités d'alcalis.
12. Succédanés de café: tous produits liquides ou solides autres que ceux visés sous 1 à 11 inclus propres à être employés comme le café.

**Art. 3. Exigences générales:**

1. Les denrées visées par le présent règlement:
  - ne peuvent avoir ni odeur, ni goût anormaux;
  - doivent être exempts d'insectes, débris d'insectes et d'autres corps étrangers;
  - ne peuvent être ni moisis ou fermentés ni contenir des grains carbonisés en quantité notablement appréciable;
  - ne peuvent contenir des substances nuisibles à la santé.
2. Les produits visés par le présent règlement ne peuvent être additionnés ni contenir d'antiseptiques, de colorants ou de substances non autorisées par le présent règlement.
3. Les denrées visées par le présent règlement doivent être fabriquées à partir de matières premières saines et de qualité loyale et marchande.

**Art. 4.** Exigences spéciales: Les denrées visées au présent règlement doivent répondre aux exigences spéciales spécifiées ci-après pour chacune d'entre elles:

1. Café, café torréfié au sucre et café moulu:
  - a. Teneur en eau:  
café et café torréfié au sucre: maximum 5,0%  
café moulu: maximum 8,0%
  - b. Extrait soluble dans l'eau:  
au moins 22,0% de la matière sèche
  - c. Teneur en impuretés (coques, pellicules, etc.):  
1,0% au maximum
  - d. Teneur en cendres:  
6,0% au maximum
  - e. Teneur en chlorure des cendres:  
1,0% au maximum exprimé en chlore (C1)
  - f. Matières d'enrobage autorisées:  
sucre, cire de carnauba, cire de candellila, colophane et cire d'abeilles.  
Lorsque les matières d'enrobage ont été employées, la teneur en matières lavables et solubles dans l'éther, l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 1,0% à l'exception du café torréfié au sucre, dont la teneur en matières lavables et solubles dans l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 3,0%.
2. Extraits de café visés à l'article 2 sous 4:
  - a. Teneur en matière sèche provenant du café:  
— extrait de café ou extrait de café soluble ou café soluble ou café instantané: au moins 96% en poids  
— extrait de café en pâte: au moins 70% et au maximum 85% en poids  
— extrait de café liquide: au moins 15% et au maximum 55% en poids.
  - b. Les extraits de café ne peuvent pas contenir d'autres éléments que ceux provenant de leur extraction.
  - c. L'extrait de café liquide peut contenir des sucres alimentaires, torréfiés ou non, dans une proportion ne dépassant pas 12% en poids.
  - d. La denrée visée à l'article 2 sous 4.1, lorsqu'elle est utilisée dans des distributeurs automatiques, peut contenir au maximum 0,5% d'un ou de plusieurs des produits ci-après, employés comme antiagglomérants:  
Stéarate de calcium, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico-aluminates de sodium et de sodium et calcium, silice colloïdale. L'emballage doit porter la mention « destiné aux distributeurs automatiques ».
3. Café décaféiné, extrait de café décaféiné, extrait de café décaféiné soluble, café décaféiné soluble, café instantané décaféiné:
  - café décaféiné: teneur en caféine inférieure à 0,1% calculée sur la matière sèche.
  - extrait de café décaféiné, extrait de café décaféiné soluble, café décaféiné soluble, café décaféiné instantané: teneur en caféine non supérieure à 0,3% calculée sur la matière sèche provenant du café.
4. Mélanges de café moulu et d'autres denrées:
  - denrées autorisées:  
chicorée, café de malt, succédanés de café.
5. Mélanges secs d'extraits de café et d'extraits de chicorée, visés à l'article 2 sous 6.1. et 6.2.:
  - Teneur en matière sèche: au moins 96%
  - Au maximum 0,5% d'un ou de plusieurs des antiagglomérants:

stéarate de calcium, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico-aluminate de sodium, silico-aluminate de sodium et de calcium et silice colloïdale, exclusivement dans les mélanges d'extraits de café et d'extraits de chicorée portant la mention « destiné aux distributeurs automatiques ».

— Matière sèche provenant du café: 0,960 kg doivent être obtenus à partir de 2,3 kg de café vert au moins.

6. Mélanges d'extraits de café et d'autres denrées:
  - denrées autorisées: hydrates de carbone et sucres alimentaires torréfiés.
7. Chicorée:
  - a. La chicorée ne peut être mise dans le commerce que sous emballage.
  - b. Teneur en matière sèche: 88% au maximum du poids net indiqué.
  - c. Extrait soluble dans l'eau: au moins 60% de la matière sèche.
  - d. Teneur en cendres: 10,0% au maximum de la matière sèche.
  - e. Teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique dilué: 3,0% au maximum de la matière sèche.
8. Extraits de chicorée:
  - a. Teneur en matière sèche provenant de la chicorée
    - Extraits de chicorée ou chicorée soluble ou chicorée instantanée: au moins 96% en poids
    - extraits de chicorée en pâte: au moins 70% et au maximum 85% en poids
    - extrait de chicorée liquide: au moins 16% et au maximum 50% en poids.
  - b. Les extraits de chicorée ne doivent pas contenir d'autres éléments que ceux provenant de son extraction. Les substances ne provenant pas de la chicorée ne peuvent dépasser 1%.
  - c. L'extrait de chicorée liquide peut contenir des sucres dans une proportion ne dépassant pas 25% en poids.
  - d. La denrée visée à l'article 2 sous 9.1., lorsqu'elle est utilisée dans des distributeurs automatiques, peut contenir au maximum 0,5% d'un ou de plusieurs des antiagglomérants: stéarate de calcium, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico-aluminate de sodium, silicoaluminat de sodium et de calcium et silice colloïdale. L'emballage doit porter la mention « destiné aux distributeurs automatiques ».
9. Café de malt (ou malt torréfié):
  - a. Teneur en eau: 8,0% au maximum
  - b. Teneur en cendres: 4,0% au maximum de la matière sèche
  - c. Teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique dilué: au maximum 0,2% de la matière sèche
  - d. Matières d'enrobage autorisées pour les produits en grains: sucres, cire de carnauba, cire de candellila, colophane et cire d'abeille.  
Lorsque les matières d'enrobage ont été employées, la teneur en matières lavables et solubles dans l'éther, l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 1,0%.
10. Sucre torréfié:
  - a. Teneur en eau: 5,0% au maximum
  - b. Extrait soluble dans l'eau, exempt de cendres, minimum 70% de la matière sèche
  - c. Teneur en cendres: 12,5% au maximum de la matière sèche
  - d. Au maximum 1,0% d'un ou d'un mélange des antiagglomérants ci-après: stéarate de calcium, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico-aluminate de sodium et silico-aluminate de sodium et de calcium et silice colloïdale.  
Dans le cas où un antiagglomérant a été ajouté, la dénomination « sucre torréfié » doit être immédiatement suivie de la mention: « avec antiagglomérant ».
11. Succédanés de café:
 

Peuvent être ajoutés aux succédanés de café:

Le sucre torréfié visé à l'article 2 sous 11 et/ou des substances aromatiques inoffensives.

**Art. 5.** Les produits à l'état solide ou en pâte figurant à l'article 2 sous 4.1, 4.2., 5.2., 6.1., 6.2., 9.1. et 9.2., lorsqu'ils sont conditionnés en emballages d'un poids nominal de plus de 25 grammes et ne dépassant pas 10 kilogrammes, sont commercialisés au détail en emballages des seuls poids nominaux suivants: 50, 100, 200, 250, 500 et 750 grammes, 1, 1.5, 2.5 et 3 kilogrammes et les multiples du kilogramme.

**Art. 6.** Les dénominations prévues à l'article 2 sont réservées aux produits qui y figurent et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner. Toutefois le café vert qui pour le reste ne tombe pas sous l'application de ce règlement peut être désigné comme café.

**Art. 7.** Exigences relatives à l'étiquetage.

A. Les mentions obligatoires à faire figurer sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis à l'article 2 sous 1, 2, 3, 5.1., 6, 7, 8, 10 à 12 sont les suivantes:

1. La dénomination qui leur est réservée conformément à l'article 6.

1.1. La dénomination « succédané de café » doit être accompagnée d'une mention énumérant tous les constituants dans l'ordre de teneur décroissante. Si la fabrication du succédané de café visé à l'article 2 sous 12 est à base d'une seule substance végétale, la dénomination « succédané de café » peut être remplacée par le nom de la matière première immédiatement accompagné du mot « torréfié ».

2. La quantité nette exprimée en kilogrammes et/ou fractions de kilogramme dans le cas des denrées solides, en litres et/ou fractions de litre dans le cas des denrées liquides. Cette indication et la dénomination de la denrée doivent figurer sur la même face du récipient.

3. Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur ou de la forme ayant procédé ou fait procéder au conditionnement.

4. Hauteur minimum des lettres et chiffres des mentions et dénominations obligatoires.

4.1. 1 mm pour les indications prévues sous 3

4.2. pour les indications prévues sous 1 et 2:

— 2 mm pour les emballages jusqu'à 200 g;

— 3 mm pour les emballages de 201 g à 2000 g;

— 10 mm pour les emballages de plus de 2000 g.

4.3. La dénomination visée sous 1 ne peut pas être moins apparente, et les signes qui la composent ne peuvent être moins hauts ou moins épais, que l'un des autres mots ou noms figurant sur l'emballage, abstraction faite des noms propres, raisons sociales ou dénominations commerciales qui ne sont pas susceptibles de créer de confusion ou de méprise au sujet des denrées.

B. Les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis à l'article 2 sous 4, 5.2. et 9 doivent porter en caractères bien visibles, clairement lisibles et indélébiles les mentions suivantes:

1. La dénomination qui leur est réservée conformément à l'article 6.

1.1. Pour les produits visés à l'article 2 sous 4.3. et 9.3., s'il y a lieu et, selon le cas, les mentions « torréfiés aux sucres » ou « conservés aux sucres », étant entendu que si un seul type de sucres est utilisé, celui-ci est mentionné sous sa dénomination.

1.2. L'indication de la teneur en matière sèche provenant du café exprimée en pourcentage du produit fini dans les produits visés à l'article 2 sous 4.2. et 4.3.

2. La quantité nette: pour les produits à l'état solide ou en pâte, le poids net exprimé en kilogrammes ou grammes, sauf s'il s'agit d'un poids net inférieur à 5 grammes en ce qui concerne les produits figurant sous 4.1. et 4.2. et d'un poids inférieur à 8 grammes en ce qui concerne les produits figurant sous 9.1. et 9.2. de l'article 2.

Pour les produits liquides, le volume net exprimé en litres, centilitres ou millilitres.

Pour les produits présentés en préemballage constitué de deux ou plusieurs emballages individuels contenant chacun la même quantité nominale du même produit, la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et le nombre total de ces emballages.

Ces mentions ne sont toutefois 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 nominale contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur. Pour les produits présentés en préemballage constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui ne sont pas considérés comme unités de vente, la quantité nominale totale et le nombre total des emballages individuels.

3. Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.
  4. Lorsque les produits figurant à l'article 2 sous 4., 5.2. et 9 sont conditionnés en récipients dont le contenu est d'un poids égal ou supérieur à 5 kilogrammes et ne sont pas commercialisés au détail, les indications visées au présent paragraphe sous 1.1., 1.2. et 2 peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.
- C. Les indications visées aux paragraphes A et B sous 1 doivent figurer au moins dans une des langues française, allemande ou luxembourgeoise sur les récipients ou étiquettes.

**Art. 8.** Des règlements ministériels peuvent:

- préciser les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits visés par le présent règlement
- déterminer la liste et les critères de pureté des solvants pouvant être utilisés pour la décaféination des produits définis à l'article 2 sous 1 à 4, ainsi que les teneurs maximales en résidus desdits solvants
- fixer la teneur maximale en éléments insolubles des produits figurant à l'article 2 sous 4.

**Art. 9.** L'importation, la fabrication, la détention en vue de la vente, l'offre en vente et la vente des produits visés à l'article 2, qui ne répondent pas aux dispositions du présent règlement, sont interdites.

**Art. 10.** Sans préjudice des peines prévues par le Code pénal et par d'autres lois, ainsi que de celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi 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 sont punies des peines prévues à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

**Art. 11.** Le règlement grand-ducal du 22 octobre 1970 concernant le café, les extraits de café et les succédanés de café est abrogé.

**Art. 12.** 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.

Hong Kong, le 9 octobre 1979.  
Jean

Le *Ministre de la Santé*,  
**Emile Krieps**  
Le *Ministre de la Justice*,  
**Gaston Thorn**

**Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 modifiant l'arrêté grand-ducal du 10 novembre 1922 portant approbation d'un règlement spécial élaboré pour l'entrepôt public à Ettelbruck, tel que cet arrêté grand-ducal a été modifié dans la suite.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu le règlement ministériel du 21 avril 1978 portant publication de la loi belge du 20 février 1978 relative aux entrepôts douaniers et au dépôt temporaire;

Vu le règlement ministériel du 2 juillet 1979 portant publication de l'arrêté royal belge du 29 janvier 1979 relatif aux entrepôts douaniers et au dépôt temporaire;

Vu l'arrêté grand-ducal du 10 novembre 1922 portant approbation d'un règlement spécial élaboré pour l'entrepôt public des douanes à Ettelbruck, notamment le Chapitre II, tel que cet arrêté grand-

ducal a été modifié par les arrêtés grand-ducaux des 8 décembre 1947 et 28 novembre 1959 ainsi que les règlements grand-ducaux des 4 mars 1967, 11 décembre 1973 et 31 mars 1978;

Vu le règlement ministériel du 2 juillet 1979 relatif aux entrepôts douaniers et au dépôt temporaire;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre des Finances et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le Chapitre II du Règlement spécial pour l'entrepôt public à Ettelbruck est remplacé par les nouvelles dispositions ci-après:

### Chapitre II. — Droits de magasin

**Art. 11<sup>1</sup>.** Les droits de magasin sont perçus conformément aux dispositions de l'article 28 de l'arrêté royal belge du 29 janvier 1979 relatif aux entrepôts douaniers et dépôt temporaire, et aux dispositions de l'article 11<sup>2</sup> ci-après:

**Art. 11<sup>2</sup>.** Le tarif des droits de magasin est fixé comme suit:

Marchandises arrivant à destination du magasin spécial de l'entrepôt public:

petits envois pouvant bénéficier en tant que tels de la franchise des droits et de la TVA ..... exemption

a) lorsqu'il y a déchargement total ou partiel dans le magasin .....

autres envois:  
par 100 kg poids brut .. 5,50 F  
minimum par colis ..... 5,50 F

b) lorsqu'il y a déchargement total ou partiel ailleurs que dans le magasin (quai ou cour) .....

par 100 kg poids brut .. 3,50 F  
par 1.000 kg poids brut .. 13,— F

pour le temps pendant lequel le dépôt dans le magasin spécial est autorisé

c) lorsque, avec l'autorisation de la douane, il n'y a pas de déchargement ..

sans que le droit puisse dépasser 130 F par wagon, camion ou remorque

minimum par wagon, camion ou remorque .... 58,— F

**Art. 2.** Est rapporté le règlement grand-ducal du 31 mars 1978 modifiant l'arrêté grand-ducal du 10 novembre 1922 portant approbation d'un règlement spécial élaboré pour l'entrepôt public à Ettelbruck, tel que cet arrêté grand-ducal a été modifié par ceux des 8 décembre 1947, 28 novembre 1959, 4 mars 1967 et 11 décembre 1973.

**Art. 3.** Notre Ministre des Finances est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial et entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 1979.

Hong Kong, le 9 octobre 1979.

**Jean**

Le Ministre des Finances,  
**Jacques Santer**

**Règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 fixant les modalités d'application de l'article VII de la loi du 29 mars 1979 portant réforme de la loi modifiée du 3 septembre 1956 ayant pour objet la création d'une Caisse de Pension agricole.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu l'article VII de la loi du 29 mars 1979 portant réforme de la loi modifiée du 3 septembre 1956 ayant pour objet la création d'une caisse de pension agricole;

Vu l'avis du comité-directeur de la caisse de pension agricole;

Vu l'avis de l'organisme ff. de Chambre d'agriculture;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre du travail et de la sécurité sociale, de Notre Ministre de l'agriculture, de la viticulture et des eaux et forêts et de Notre Ministre des finances et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** L'intervention du fonds d'orientation économique et sociale pour l'agriculture dans les cotisations à payer à la caisse de pension agricole par les assurés obligatoires de cette caisse, dont les ressources, au sens de l'article 30, alinéa 3, de la loi modifiée du 3 septembre 1956 visée ci-dessous, ne dépassent pas un seuil égal au double du salaire social minimum pour ouvriers non qualifiés âgés de dix-huit ans au moins, est fixée à un quart de la cotisation totale calculée sur la base du même salaire. L'intervention du fonds se fait pendant la période transitoire prévue à l'article VII de la loi du 29 mars 1979 portant réforme de la loi modifiée du 3 septembre 1956 ayant pour objet la création d'une caisse de pension agricole et se réduit conformément aux dispositions de ce même article.

**Art. 2.** Le montant représentant l'intervention du fonds d'orientation économique et sociale pour l'agriculture est versé trimestriellement à la caisse de pension agricole, sur déclaration à présenter par cette caisse.

L'intervention du fonds est portée par la caisse en déduction de la cotisation à percevoir des assurés obligatoires.

**Art. 3.** Notre Ministre du travail et de la sécurité sociale, Notre Ministre de l'agriculture, de la viticulture et des eaux et forêts et Notre Ministre des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui est applicable à partir du 1<sup>er</sup> avril 1979.

Hong Kong, le 9 octobre 1979.

**Jean**

*Le Ministre du travail  
et de la sécurité sociale,*

**Jacques Santer**

*Le Ministre de l'agriculture  
de la viticulture,  
et des eaux et forêts,*

**Camille Ney**

*Le Ministre des finances,*

**Jacques Santer**