

**Mémorial**  
 du  
**Grand-Duché de Luxembourg.**



**Memorial**  
 des  
**Großherzogtums Luxemburg.**

Jeudi, le 14 février 1957.

N° 8

Donnerstag, den 14. Februar 1957.

**Arrêté grand-ducal du 21 janvier 1957 concernant le contrôle des viandes.**

Nous CHARLOTTE, par la grâce de Dieu, Grande-Duchesse de Luxembourg, Duchesse de Nassau, etc., etc., etc. ;

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

Notre Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de Nos Ministres de la Santé publique et de la Justice, et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Avons arrêté et arrêtons :

**I. — Inspection des Viandes.**

**A. — Viande indigène.**

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les bovidés, les porcs, les moutons, les chèvres, les chevaux et autres solipèdes dont la viande est destinée à l'alimentation humaine, seront examinés avant et après l'abatage.

Ces examens ne sont pas obligatoires dans le cas d'abatage d'un animal destiné exclusivement au ménage du propriétaire.

Ne sont pas considérés comme ménage dans le sens de cet arrêté, les casernes, hôpitaux, maisons d'éducation, internats, pensions de famille, économats, cantines, maisons de détention, dépôts de mendicité et institutions similaires, ainsi que les ménages des bouchers, hôteliers, aubergistes et restaurateurs.

**Art. 2.** L'examen sur pied n'est pas obligatoire  
 1° pour les abatages dans les abattoirs privés ;  
 2° pour les abatages requérant urgence.

L'abatage est à considérer comme requérant urgence, lorsqu'il y a lieu de craindre que l'animal ne succombe par suite d'une maladie ou d'un accident ou que la viande ne subisse des altérations avant l'examen de l'animal sur pied.

Dans ce cas, la déclaration pour l'examen de la viande devra être faite par le propriétaire de l'animal immédiatement après l'abatage au vétérinaire chargé de l'inspection des viandes du ressort dans lequel l'abatage a eu lieu. Si le dépouillement de l'animal abattu d'urgence ne peut se faire sur place, l'inspection définitive de la viande sera faite par le vétérinaire-inspecteur des viandes du ressort au lieu même du dépouillement, à condition que le transport de la viande soit couvert par un certificat vétérinaire. Ce certificat contiendra le signalement de l'animal, sa provenance, la maladie et les symptômes constatés du vivant de l'animal, ainsi que le mode de traitement ; il indiquera en outre s'il a été fait usage de médicaments nuisibles à la salubrité de la viande.

L'animal non dépouillé ne pourra être transporté qu'après éviscération.

**Art. 3.** Les propriétaires qui, dans un but commercial, abattent des porcs chez eux et qui, soit par salaison, soit par fumage ou tout autre procédé, préparent des viandes ou des produits de viande destinés à la vente, doivent faire inspecter ces animaux après l'abatage. Le certificat indiquant que la viande mise en circulation provient d'un animal expertisé lors de l'abatage, devra être produit par le propriétaire à chaque réquisition de la police. La durée de validité d'un pareil certificat ne dépassera pas un an à compter du jour de l'abatage.

**Art. 4.** Si l'examen de l'animal sur pied ne fournit aucun motif d'opposition à l'abatage, le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes autorisera l'abatage en prescrivant éventuellement les mesures de précaution à prendre.

**Art. 5.** Si l'examen fait après l'abatage prouve la salubrité de la viande, le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes la déclarera propre à l'alimentation humaine.

Dans le cas contraire, le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes en pratiquera provisoirement la saisie ; il en informera immédiatement le propriétaire et le bourgmestre ou la gendarmerie.

**Art. 6.** Il est interdit d'employer ou de livrer à l'alimentation humaine des viandes d'animaux reconnues impropres lors de l'inspection et des viandes provenant d'animaux non jugulés avant la mort. Pareils animaux sont à détruire sous la surveillance du bourgmestre ou de la gendarmerie suivant les instructions du vétérinaire chargé de l'inspection des viandes.

Si des considérations d'hygiène ne s'y opposent pas, le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes pourra autoriser l'utilisation d'une pareille viande à d'autres buts que l'alimentation humaine, sous le contrôle du bourgmestre ou de la gendarmerie.

**Art. 7.** La viande déclarée de moindre valeur sera vendue au bas étal, ou bien elle pourra être reprise par le propriétaire pour la consommation dans son ménage.

**Art. 8.** La viande déclarée conditionnellement propre à la consommation humaine sera appropriée d'après les indications du vétérinaire chargé de l'inspection des viandes et sous le contrôle du bourgmestre ou de la gendarmerie. Le propriétaire en sera informé. Pareille viande ne pourra être vendue qu'au bas étal.

Néanmoins le propriétaire d'un animal dont la viande a été reconnue conditionnellement propre à la consommation, pourra être autorisé par le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes à l'approprier. La viande devra être consommée entièrement dans son ménage. Il lui est défendu de mettre pareille viande dans le commerce soit avant soit après l'appropriation.

**Art. 9.** Le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes attestera la salubrité de la viande par l'apposition de son estampille.

**Art. 10.** Le laboratoire vétérinaire de l'Etat et le laboratoire bactériologique de l'Etat sont compétents pour l'inspection bactériologique de la viande.

**Art. 11.** Les vétérinaires-inspecteurs de l'Etat surveillent l'exécution de l'inspection des viandes.

Un arrêté du Ministre de la Santé publique fixera les modalités de la surveillance et délimitera les ressorts d'inspection. Dans chaque ressort un vétérinaire agréé et désigné par le Ministre de la Santé publique sera chargé de l'inspection des viandes.

**Art. 12.** A l'exception de la viande provenant d'abatages d'urgence ou d'abatages pour cause de maladie, aucune viande ni aucune préparation de viande qui a été reconnue propre à la consommation humaine dans un ressort d'inspection déterminé, ne sera soumise à un second examen lors de son transport dans un autre ressort d'inspection. Il n'y a lieu à examen nouveau qu'au cas où le destinataire ou le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes dans le ressort d'arrivée constate des altérations survenues après le premier examen et qui sont de nature à rendre la marchandise impropre à la consommation humaine et au cas où des dispositions plus rigoureuses sont fixées par des règlements communaux.

**Art. 13.** Les viandes, graisses ou abats destinés à l'alimentation humaine ne peuvent être transportés dans un but professionnel ou commercial à l'intérieur d'un ressort d'inspection, ni d'un ressort dans un autre que par morceaux estampillés. Cette disposition ne vise pas les livraisons à domicile effectuées par les bouchers. Le colportage et le commerce ambulancier de la viande et des produits de viande sont défendus.

#### B. — *Viande importée.*

**Art. 14.** La viande et les préparations de viande, les boyaux naturels, ainsi que les abats tels qu'ils sont définis aux articles 17, 19 et 20 du présent arrêté, importés de l'étranger, sont soumis à l'inspection dès leur arrivée au pays.

Si l'importation est faite d'un pays ayant une frontière douanière avec le Grand-Duché, l'inspec-

tion aura lieu aux bureaux des douanes d'entrée. Pour les importations d'autre provenance, le contrôle s'effectuera aux abattoirs publics, ou, dans les communes sans abattoir public, chez l'importateur.

L'importation de boyaux naturels avec muqueuse adhérente est soumise à l'autorisation du Ministre de la Santé publique qui en fixera les conditions et modalités.

Un arrêté du Ministre de la Santé publique pourra dispenser du contrôle obligatoire :

a) les conserves et semi-conserves en boîtes hermétiques ;

b) la viande et les préparations de viande de lapin, volaille, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques ;

c) les échantillons de boyaux naturels dont le poids net ne dépasse pas 1 kg ;

d) la viande et les préparations de viande en transit à travers le Grand-Duché ;

e) les tissus et liquides de provenance animale destinés à des buts scientifiques ou thérapeutiques

f) les viandes et préparations de viande que les voyageurs importent comme provisions de bouche ou que les personnes venant habiter au Grand-Duché importent lors du déménagement pour leur usage exclusivement personnel.

**Art. 15.** La viande fraîche, les préparations de viande fraîche et les boyaux naturels importés de l'étranger, doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire vétérinaire, attestant qu'ils proviennent en totalité d'animaux sains, inspectés avant et après l'abatage ; qu'ils ne contiennent aucune substance non autorisée par le présent arrêté et qu'ils ont été préparés et expédiés suivant toutes les exigences de l'hygiène alimentaire.

Un arrêté du Ministre de la Santé publique pourra dispenser du certificat sanitaire la viande et les préparations de viande de volaille, lapins domestiques, gibier, amphibiens, crustacés et mollusques.

Les saucissons de provenance étrangère doivent porter un plomb ou une étiquette ou une banderole d'origine.

#### C. — Registres de contrôle.

**Art. 16.** Les bouchers et autres commerçants doivent inscrire dans leur registre d'entrée et de

sortie les indications suivantes concernant les marchandises visées dans le présent arrêté : date d'entrée, désignation de la marchandise, poids et provenance.

Les inscriptions dans ce registre se feront à l'encre dès la réception des marchandises ou dès l'abatage.

## II. — Commerce de la Viande et des

### Préparations de Viande.

#### A. — Définitions et dispositions générales.

**Art. 17.** Est à considérer comme viande fraîche, la viande des animaux servant à l'alimentation de l'homme telle que chair musculaire et tissus adhérents, graisses, viscères, glandes, sang qui, hormis la réfrigération, n'ont subi aucune préparation, manipulation, conservation ou autre traitement.

Est à considérer comme viande congelée, la viande qui a été portée dans toutes ses parties à une température inférieure à 0° centigrade, même lorsqu'elle s'est décongelée accidentellement ou qu'elle a été intentionnellement décongelée. Lors de la mise en vente, la viande congelée doit être désignée comme telle.

**Art. 18.** On entend par :

*Volaille* : tous les oiseaux domestiques nourris dans la basse-cour tels que poules, oies, canards, pigeons, dindes, dindons et pintades.

*Gibier* : les animaux qu'on chasse. On distingue le gibier à poil et le gibier à plumes. La vente de la viande de renard et de blaireau est interdite.

*Poissons* : les vertébrés comestibles de cette classe zoologique.

*Crustacés* : les arthropodes à respiration bronchiale, tels que homards, langoustes, écrevisses, crabes et crevettes.

*Mollusques* : les huîtres, moules et escargots.

*Amphibiens et reptiles* : les ranidés et les tortues.

*Caviar* : oeufs d'esturgeon.

**Art. 19.** Est à considérer comme préparation de viande, tout produit alimentaire à base de viande avec ou sans abats.

On entend par abats des parties du corps animal autres que la chair musculaire, réservées à la consommation humaine, soit à l'état cru, soit après préparation culinaire, ou encore en mélange avec

la viande fraîche comme ingrédients des préparations de charcuterie.

Sont à considérer comme abats, chez le boeuf : la tête sans la langue, l'œsophage (herbière), l'épiploon (crépine), le mésentère (ratis), le coeur, les reins (rognons), le poumon, la rate, le foie, la panse, la queue, le sang et le pancréas (fagoue), le pis de vache.

chez le port :

la fressure (coeur, foie, poumon) avec la langue et les pieds ;

chez le veau :

la tête, le coeur, le foie, la panse, la caillette, la fraise (mésentère et intestin), les membres inférieurs, la rate ;

chez le mouton :

la tête, le coeur, le foie, le poumon et la rate.

La cervelle, les bajoues, le museau et le ris (thymus) sont également à considérer comme abats.

Sont à considérer comme issues, les os, les poils, les soies de porc, la peau, les cornes, les onglons et les sabots.

Ne sont pas considérés comme viande, préparation de viande et graisse dans le sens du présent arrêté : les extraits de viande, les peptones, la margarine, la gélatine, les cubes carnés et les cubes à bouillon concentré.

**Art. 20.** On entend par préparation de viande de longue conservation, la viande ou les produits de viande traités par le fumage, le séchage, le salage, ou par tout autre procédé de conservation et qui peuvent être entreposés sans réfrigération pendant un temps prolongé sans qu'il y ait danger d'altération (jambons, jambonnaux, langues fumées, saucissons crus, lard, viande fumée et filets d'Anvers, quel que soit le mode d'emballage, en vrac ou en boîte).

On entend par conserves de viande et de produits de viande, de la viande ou des produits de viande stérilisés dans des boîtes ou autres récipients hermétiquement clos. Ces conserves sont d'une durée de conservation illimitée (Vollkonserven).

On entend par semi-conserves la viande et les produits de viandes contenus dans des boîtes ou autres récipients hermétiquement clos et dont la durée de conservation est limitée (Halbkonserven). Une mention correspondante devra figurer sur l'emballage.

Les boîtes de conserve en fer-blanc ou en d'autre matière doivent porter sur le fût ou sur le couvercle les indications sur la nature du contenu, le lieu de la fabrication et le poids net du contenu. Les récipients ne doivent pas présenter de signes extérieurs tels que bombements ou traces de fuite, susceptibles de correspondre à une altération du contenu. A tous les stades du commerce, les détenteurs de lots de conserves ou semi-conserves doivent vérifier l'absence desdits caractères.

Les conserves sont à placer dans un lieu sec et frais et ne doivent pas être exposées au soleil.

**Art. 21.** Sauf les exceptions prévues par le présent règlement, la vente de viande d'animaux de boucherie et de solipèdes n'est autorisée que dans les boucheries.

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente, de la viande, des abats, des issues, des graisses ou du sang frais provenant d'animaux de boucherie abattus dans des conditions contraires aux prescriptions du présent règlement.

**Art. 22.** La fabrication ou préparation à l'aide de viande, abats, graisses ou sang, de produits alimentaires tels que hachis, saucisses, saucissons, cervelas, boudins, viandes salées, fumées ou boucanées, conserves de viande, graisses alimentaires, produits divers de la charcuterie, de la triperie, destinés à la vente, ne pourra s'effectuer que dans des établissements régulièrement exploités à titre de boucheries, magasins de traiteurs, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation de la viande. Sont exclus les clos d'équarrissage.

Pourront seuls être employés à la préparation desdits produits alimentaires dans les établissements prédésignés, les viandes, graisses etc. provenant de bêtes de boucherie importées ou abattues et examinées dans le Grand-Duché dans les conditions déterminées par les dispositions en vigueur.

**Art. 23.** Il est défendu aux bouchers, charcutiers, tripiers, traiteurs et autres marchands de comestibles y compris les hôteliers, aubergistes et restaurateurs, de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes, abats, graisses, lard etc., préparés par eux ou acquis en contravention aux dispositions du présent arrêté.

**Art. 24.** La vente et la mise en vente de viandes et graisses fraîches, de viandes salées ou fumées, la

vente et la fabrication des produits de viande (charcuterie, conserves de viande, triperie) ne peuvent se faire qu'à l'intérieur des magasins d'alimentation répondant aux dispositions du présent règlement.

Toutefois, dans des circonstances spéciales telles que manifestations publiques, foires, marchés, etc., ainsi qu'à l'intérieur des gares, la vente de certains produits de charcuterie, de poissons et de produits de poisson, pourra être autorisée par le vétérinaire-inspecteur qui en fixera les conditions.

Ces dispositions s'appliquent également à la vente au moyen d'automates et d'installation semblables.

La vente ambulante du poisson, des produits de poissons, des crustacés et mollusques, est soumise à une autorisation du vétérinaire-inspecteur; elle devra se faire dans un véhicule propre, facilement lavable et est limitée à la période s'étendant du 1<sup>er</sup> novembre à Pâques.

**Art. 25.** La viande de cheval ou d'autres solipèdes est livrée au commerce sous une désignation qui la fait reconnaître comme telle. Les propriétaires ou gérants d'une boucherie chevaline ne peuvent vendre ou exposer en vente que de la viande de solipèdes, à l'exclusion de toute autre.

Il est interdit aux hôteliers, aubergistes et restaurateurs de vendre ou d'utiliser de la viande déquidés s'ils ne sont pas en possession d'une autorisation spéciale de la police locale. Cette autorisation est révocable. Des écriteaux indiqueront clairement au public qu'on y fait vente et usage de viande de cheval.

#### B. — Définitions et dispositions spéciales.

**Art. 26. Saucisses et saucissons.** — On entend par saucisse ou saucisson, tout produit fabriqué à l'aide de viande de bovidés, de viande et de lard de porc, de viande de veaux et de moutons et de substances additionnelles autorisées par le présent arrêté et généralement contenu dans des boyaux ou autres enveloppes.

Dans le commerce indigène de la charcuterie on distingue :

a) *Saucisson cru (Rohwurst).* — Le saucisson cru est fabriqué avec de la chair musculaire finement taillée et additionnée de lard et de condiments. Ce

groupe comprend entre autre : le saucisson d'Andennes, le Salami, le saucisson à cuire (Mettwurst), à tartiner, à thé, le cervelas.

b) *Saucisson cuit (Kochwurst).* — Le saucisson cuit est fabriqué avec de la chair musculaire et des abats cuits.

Ce groupe comprend entre autre : le saucisson au foie, le saucisson de sang, le boudin, la langue de boudin, l'andouille à la couenne.

Le saucisson au foie doit contenir au moins 10% de foie. Le saucisson au foie de premier choix ne peut contenir des abats.

c) *Saucisson échaudé (Brühwurst).* — Ce saucisson est fabriqué avec de la viande crue, finement hachée, additionnée d'eau, échaudé et fumé.

Ce groupe comprend entre autre : le saucisson de Francfort, de Vienne, de Lyon, le saucisson de jambon, la mortadelle.

Il est interdit de vendre ces produits de charcuterie, lorsque la quantité d'eau qu'ils contiennent au moment de la mise en vente dépasse 78 grammes pour cent de produit supposé dégraissé.

d) *Saucisson à rôtir (Bratwurst).* — Le saucisson à rôtir est fabriqué à l'aide de viande crue et hachée. Il est vendu à l'état cru en vue du rôtissage.

**Art. 27. Viande hachée (Hachis).** — Le hachis est de la chair musculaire pure, crue et fraîche, finement hachée sans addition aucune.

Le hachis préparé peut contenir du sel de cuisine, des oignons et des épices. Il est interdit d'ajouter au hachis des colorants ou des produits de conservation autres que le sel de cuisine.

Durant les heures de vente, la viande hachée pourra être exposée au magasin.

Il est défendu au boucher ou charcutier d'en faire une quantité qui dépasserait les besoins journaliers de sa clientèle.

Les quantités en excédant après la vente journalière ne pourront plus être vendues comme hachis.

**Art. 28. Pâté de foie.** — Le pâté de foie est assimilé quant à sa composition au saucisson au foie.

**Art. 29. Saindoux et suif.** — Le saindoux est de la graisse de porc extraite par fusion de la panne, du mésentère, de l'épiploon. Elle est de couleur blanche et de consistance onctueuse. La teneur en eau du saindoux ne doit pas dépasser 0,3%.

Le suif est de la graisse de boeuf, extraite par fusion et provenant des parties riches en graisse (mésentère, épiploon) auxquelles on ajoute les déchets gras provenant du parage de l'animal (graisse de couverture, de rognon, de quasi et de viscères, dégraisse de la panse et de l'intestin, dégraisse des poumons et du cœur).

**Art. 30. Produits à base de viande de cheval** — Les produits à base de viande de cheval sont principalement : le saucisson cru, le saucisson échaudé, type Lyon et le saucisson à rôtir.

Le procédé de fabrication de ces saucissons est analogue à celui mentionné à l'article 26.

Les boyaux employés sont l'intestin grêle du cheval, les boyaux de porc, de boeuf et les boyaux artificiels.

L'emploi des abats de solipèdes est interdit, ainsi que la préparation et la vente de la viande hachée.

**Art. 31. Boyaux** — Sont employés :  
du boeuf : l'intestin grêle (menu), le petit côlon (robe), le gros côlon spiroïde (gros boyau), le gros côlon sigmoïde (fausse baudruche), le caecum (baudruche), la vessie, la muqueuse de l'œsophage ;  
du porc : le gros intestin et le caecum (échaudin), l'intestin grêle (menu), l'estomac (panse), le rectum (fuseau), la vessie ;

du veau : l'estomac, la caillette (panse), la baudruche et le fuseau ;

du mouton : l'estomac (panse), l'intestin grêle (Saitling).

Le transport des boyaux naturels se fera en récipients ne prenant pas la rouille.

L'entrepôt servant à la conservation des boyaux naturels devra être propre, le sol en sera cimenté et les murs recouverts d'un revêtement dur, lisse et lavable.

Les boyaux artificiels employés dans la charcuterie, devront être du point de vue hygiénique d'une qualité irréprochable et ne pas contenir des substances nocives.

**Art. 32. Plasma sanguin.** — Le plasma sanguin est retiré du sang de boeuf, de porc, de mouton, de veau et de chèvre, moyennant centrifugation.

Seront permis comme anti-coagulants : le citrate de sodium, les phosphates de sodium en mélange avec le sel de cuisine.

L'emploi du plasma sanguin n'est autorisé que dans la fabrication des saucissons cuits et échaudés, dans une proportion ne dépassant pas 10% de la masse totale.

Le plasma doit être recueilli et conservé dans des récipients facilement lavables et uniquement réservés à cet usage.

**Art. 33. Volaille, lapins et gibier** — La volaille abattue devra être dépouillée et ne pourra être vendue qu'à l'intérieur du magasin de vente.

Les lapins domestiques abattus doivent être dépouillés et ne peuvent être vendus qu'à l'intérieur du magasin de vente. La tête et les pattes doivent y adhérer lors de l'inspection.

Le gibier doit avoir été tué régulièrement à la chasse. Le gibier dans la peau et non déplumé peut également être exposé et vendu au dehors des magasins et sur les marchés publics. Le gibier exposé au dehors du magasin devra être suspendu de telle façon qu'il se trouve à une distance d'au moins 50 cm du sol. Si les moyens de suspension font défaut au marché, le gibier ne pourra être exposé à la vente que sur des étalages surélevés.

**Art. 34. Poissons.** — Est à considérer comme conservé tout poisson et toute préparation de poisson qui ont été conservés par la chaleur, par la congélation, par le salage, par du vinaigre, par marinade, par de l'huile, par des substances chimiques, par fumage ou séchage.

**Art. 35. Mollusques.** — La vente des huîtres et des moules est interdite du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre. Il est interdit de rafraîchir les huîtres dans des eaux impures ou par refroidissement avec des glaces impropres. Les moules peuvent être vendues devant le magasin.

#### C. — Addition de produits chimiques ou d'autres substances.

**Art. 36.** Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toute viande, préparation de viande, tout produit de charcuterie, produit similaire ou dérivé, lorsqu'ils ont été additionnés, soit pour leur conservation, soit pour leur coloration, soit pour tout autre but, d'antiseptiques, de liants, de colorants et, en général, de

tout produit chimique autre que ceux dont l'emploi est déclaré licite par le présent arrêté.

Est autorisée :

a) dans tous les produits visés à l'alinéa 1<sup>er</sup>, la présence de : chlorure de sodium (sel de cuisine), nitrate de sodium (salpêtre), phosphates alcalins, sucres, acide lactique, acide citrique, acide tartrique, vinaigre, acide glutamique et ses sels et acide ascorbique ;

la teneur en salpêtre ne doit pas dépasser 0,2% exprimée en nitrate de potassium, celle en acide glutamique ou ses sels ne pourra dépasser 0,1% et celle en phosphates alcalins 0,3% ;

b) dans les produits de charcuterie, à l'exception de la viande hachée, la présence de nitrite de sodium, dont l'addition n'est autorisée que sous forme de sel nitrité (Nitritpökelsalz), constitué par du chlorure de sodium contenant au maximum 0,6% de nitrite de sodium. Le sel nitrité pour saumure ne peut être mis dans le commerce qu'après avoir passé le contrôle préalable et après permission du Laboratoire bactériologique, section chimique. Les récipients et emballages doivent porter en deux endroits au moins l'inscription distincte et indélébile «sel nitrité, pour saumure, à conserver dans un endroit sec». Tout emballage doit, en outre, porter le nom du vendeur ou fabricant ;

c) dans les saucissons crus la présence de poudre de lait entier ou écrémé en quantité ne dépassant pas 5% de poudre anhydre ;

d) dans les pâtés de foie à l'exclusion de toute autre préparation de viande comme saucissons, corned beef, la présence de substances amylacées en quantité ne dépassant pas 5% calculée en amidon anhydre. Toutefois, dans les préparations de viande à l'exception des saucissons crus, les substances suivantes ayant la faculté de lier de l'eau à la pâte de viande sont autorisées : la couenne de porc (excepté la couenne en poudre), les tendons des animaux de boucherie, la peau des têtes de bœuf et de veau, les pieds de veau, la peau des pieds de bœuf, les oeufs de poule à l'état frais ;

e) dans les produits fabriqués avec des poissons ou des crustacés, sous réserve d'indication sur l'emballage, dans les limites ci-après : pour les marinades crues ou cuites, de l'hexaméthylènetétramine à raison de 0,25 g par kg ;

pour les pâtés d'anchois de l'oxyde de fer pur à raison de 25 g par kg ;

pour le saumon en boîte, pour l'anchois et autres spécialités de poisson, de l'acide benzoïque ou de benzoate de sodium à raison de 5g par kg ;

pour les conserves préparées avec de la viande de crustacés de l'acide benzoïque ou du benzoate de sodium, à raison de 5g par kg ;

f) dans les préparations de succédanés de caviar et de saumon, la coloration par un colorant inoffensif.

**Art. 37.** Il est interdit dans le commerce des viandes, d'offrir ou de détenir, en vue du traitement de la viande et de la fabrication des produits de viande, des substances autres que celles autorisées en vertu du présent arrêté.

Les produits vendus sous une dénomination commerciale doivent indiquer sur l'emballage la nature et la composition exacte du contenu ; en sont exceptés les mélanges d'épices.

**Art. 38.** Les épices ou mélanges d'épices seront employés à l'état naturel ou sous forme d'extraits.

### III. — Installations d'abatage, de fabrication et de vente de viande et de préparations de viande ; Transports de viandes. — Personnes occupées dans le commerce de la viande.

**Art. 39.** L'abatage des animaux de boucherie, la vente de viandes fraîches, de la volaille, des lapins domestiques, du gibier, des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens et reptiles, la fabrication et la vente de produits de viande, ainsi que le transport des viandes fraîches ou préparées, seront désormais régis par les dispositions spéciales ci-après, indépendamment de celles des loi et arrêtés relatifs à la police des établissements dangereux et insalubres ou incommodes et des règlements de police sur la matière, édictés par les communes dans les limites de l'article 36 de la loi communale.

#### A. — Locaux d'abatage.

**Art. 40.** Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à être mise dans le commerce ne peuvent être abattus que dans des abattoirs publics ou privés autorisés.

Toutefois, l'abatage dans ces locaux n'est pas exigé lorsqu'il s'agit d'abatages d'urgence ou d'abatages prévus à l'article 3.

L'abatage régulier de lapins et de volaille destinés au commerce, se fera dans des locaux convenables et autorisés.

**Art. 41.** Les abattoirs publics et privés doivent être établis quant à leur situation, l'exécution de leur construction ainsi que leur aménagement intérieur et extérieur, de telle sorte qu'ils se prêtent à l'abatage des espèces animales pour lesquelles ils sont prévus. Il en est de même pour les locaux annexes nécessaires, tels que boyauderie, triperie, halles de ressuage et de réfrigération, entrepôts de cuir, etc.

Les locaux d'abatage ne doivent pas être employés à d'autres buts.

**Art. 42.** Les abattoirs ne doivent pas se trouver dans le voisinage d'exploitations, de chantiers, de dépôts, de fosses ouvertes, de cours d'eaux ou de canaux etc., qui sont répugnants ou malsains ou exercent quelque autre effet fâcheux. Aucune construction ou installation de ce genre ne doit être faite dans le voisinage d'abattoirs.

Les nouveaux abattoirs doivent être construits à une distance suffisante des locaux d'habitation ou de travail.

**Art. 43.** L'éclairage et l'aération des locaux d'abatage doivent pouvoir se faire directement au moyen de fenêtres praticables et d'évents. Les fenêtres qui donnent directement sur la voie publique auront dans leur moitié inférieure du verre dormant.

L'emplacement et la construction des abattoirs doivent être tels que les locaux puissent demeurer frais. Les fenêtres et les bouches d'aération seront munis de dispositifs atténuant la chaleur du soleil.

Le sol des locaux d'abatage de construction nouvelle doit avoir une surface d'au moins 25 mètres carrés. La distance entre deux parois opposées doit être de 3.50 m au minimum.

**Art. 44.** Les locaux d'abatage déjà existants ou à construire doivent posséder au moins les installations suivantes : sortie directe à l'air libre ; aucune communication directe avec les locaux d'habitation, des étables, des cabinets d'aisance et autres locaux

ne concernant pas l'abatage; écoulement des eaux avec coupe-vent et pente suffisante, si possible en canaux fermés ; eau courante pure et suffisante, sol imperméable, rugueux, résistant, facile à nettoyer et incliné suffisamment vers la bouche d'évacuation des eaux ; revêtement solide, lisse et facile à nettoyer des parois jusqu'à 2 m au-dessus du sol ; application d'un enduit compact et imperméable sur le reste des parois et sur le plafond ; treuils pour suspendre les animaux abattus ; crochets à viande et barres de suspension en substance polie et inoxydable ou protégés contre la rouille, anneau scellé au milieu du sol de l'abattoir pour attacher les animaux ; récipient pour les déchets d'abatage ; objets et outils nécessaires à l'étourdissement, à la saignée, à l'échaudage, ou raclage, au dépouillement et au parage des animaux ainsi qu'au maintien de l'installation d'abatage en état de propreté.

Il est défendu de conserver dans les abattoirs des peaux, des boyaux non salés, des viandes et autres matières à odeur pénétrante.

Toutes les opérations relatives à l'abatage se feront à l'intérieur des abattoirs. Les portes donnant sur la voie publique doivent rester fermées durant le travail.

**Art. 45.** Les plans de construction ou de transformation d'abattoirs ou d'autres locaux d'abatage, publics ou privés, doivent être soumis à l'approbation de Notre Ministre de la Santé publique.

Lorsque des abattoirs ne sont pas ou ne sont plus conformes aux exigences, le Ministre doit ordonner qu'il soit rémédié à cet état de choses dans un délai fixé par lui. Si l'ordre n'est pas exécuté, il peut faire fermer l'abattoir.

B. — *Locaux de fabrication, de manipulation, d'entrepôt et de vente.*

**Art. 46.** La viande et les préparations de viande ne doivent être fabriquées, manipulées, entreposées ou vendues que dans des bâtiments à proximité desquels ne se trouvent ni fumiers à l'air libre, ni fosse d'aisance, ni exploitations contenant des dépôts ou exerçant quelque effet répugnant ou fâcheux.

Les locaux, constructions, machines, installations, tables, outils, récipients servant à la fabrication des préparations de viande, doivent être propres, en bon état et ne servir qu'à cet usage.



**Art. 47.** L'emplacement, les dimensions, l'état des lieux et l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels de la viande et des préparations de viande sont fabriquées, manipulées, entreposées, mises en vente ou vendues, doivent correspondre à l'importance et à la destination de l'exploitation. Ces locaux doivent être mesurés et construits de telle sorte que la viande et les préparations de viande qui y sont mises dans le commerce ne subissent aucune influence fâcheuse quant à leurs propriétés hygiéniques et nutritives et à leur saveur et puissent demeurer à l'état de fraîcheur et de conservation salubre. Ces locaux ne doivent avoir aucune communication directe avec des chambres à coucher, cabinets d'aisance, écuries ou autres locaux dont l'action désagréable, nuisible ou fâcheuse pourrait altérer les propriétés nutritives ou la saveur ou l'odeur de la viande et des préparations de viande.

**Art. 48.** Dans les locaux servant à la fabrication, à la manipulation ou à la vente de viande et de préparations de viande, l'éclairage et l'aération devront être suffisants. L'aération doit être assurée par ouverture directe sur l'extérieur, par des fenêtres : elle doit être calculée de façon à être indépendante d'installations spéciales, telles que ventilateurs, colonnes d'aération etc.

Pour éviter la production de vapeur d'eau dans les locaux de fabrication, les chaudières destinées exclusivement aux besoins de la boucherie doivent être munies d'un tuyau spécial pour l'évacuation des vapeurs. Les ateliers de fabrication peuvent communiquer avec les fumoirs. Ces derniers doivent être construits de telle façon qu'aucune fumée ne puisse rentrer dans l'atelier.

**Art. 49.** Indépendamment des dispositions des articles 46, 47 et 48 ci-dessus, les locaux de découpage, de désossage, les laboratoires et les triperies doivent posséder en outre les installations suivantes : sol imperméable, dur et rugueux, revêtement dur, lisse et lavable des parois jusqu'à 2 m de hauteur au moins, enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond, écoulement pour les eaux avec cupe-vent. Le sol et les parois des escaliers et couloirs servant au transport des viandes doivent être garnis d'un revêtement lavable.

**Art. 50.** Les ateliers, caves ou autres locaux destinés aux salaisons doivent avoir au moins 2 m de hauteur et des dimensions suffisantes pour permettre d'y circuler facilement. Ils devront être convenablement aérés et ventilés. Le sol en sera établi d'après les mêmes conditions que le sol de l'abattoir et de manière à conduire les eaux de lavage par une canalisation souterraine à l'égout. Le sol devra être partout imperméable et tenu en bon état. Les murs de ces locaux seront munis d'un revêtement dur, lisse et facilement lavable. Il est interdit de déposer dans ces locaux des objets étrangers au commerce de boucherie.

Les bacs à saumure, saloirs, etc., seront en matière imperméable et inattaquable, à surface lisse et à angles arrondis.

Les saloirs seront éclairés convenablement et ventilés par des châssis ouvrants ou des cheminées d'appel en nombre suffisant. Les locaux destinés à l'entreposage des marchandises fumées doivent être propres, bien aérés et protégés de l'accès d'animaux et d'insectes. Ils ne peuvent servir qu'à l'entreposage de ces marchandises.

**Art. 51. Boucheries et charcuteries.** — Les locaux destinés à la vente de viande et de préparations de viande des animaux de boucherie doivent répondre aux prescriptions des articles 46, 47 et 48 précités et disposer au surplus des installations suivantes : communication directe avec l'extérieur ; sol imperméable, solide, lavable ; revêtement solide, lisse, lavable et inaltérable des parois jusqu'à 2 m de hauteur au moins ; enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond ; comptoir de vente et tables servant au dépôt de la viande recouverts d'une plaque de substance dure et lisse. Le comptoir de vente sera séparé du côté du public par une cloison de 25 cm de hauteur au moins. Les barres de suspension et les crochets seront en substance polie, inaltérable. Les barres de suspension seront placées de façon à ce que la viande ne touche ni le mur, ni le sol. L'aménagement intérieur du magasin de vente des constructions nouvelles sera de telle façon que le public ne puisse venir en contact avec la viande exposée.

Tout commerce de boucherie sera pourvu d'une installation frigorifique. La viande expertisée et estampillée propre à la consommation y sera conservée suspendue ou étalée sur des étalages. Les

denrées et boissons alimentaires destinées au ménage de l'exploitant y peuvent être conservées à condition de ne communiquer ni goût ni odeur étrangères à la viande et aux préparations de viande et de n'en altérer ni la qualité ni la composition.

Il est interdit de marquer les préparations de viande au moyen d'un dispositif enfoncé dans la masse.

Le gibier, les poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques, ainsi que la choucroute en vrac, ne peuvent pas être mis en vente dans des boucheries et charcuteries.

**Art. 52. Magasins de traiteurs et magasins de comestibles.** — Les locaux destinés au commerce de la viande et des préparations de viande de lapins, de volaille, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés ou mollusques, doivent répondre aux prescriptions des articles 46, 47 et 48, alinéa 1<sup>er</sup>, et posséder de plus les installations suivantes : communication directe avec l'extérieur ; sol dur, lisse et facilement lavable ; revêtement lisse et lavable des parois jusqu'à 1,60 m de haut ; enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond à l'aide d'une peinture à l'huile ; table recouverte d'une plaque dure, lisse et inaltérable ; barres de suspension et crochets en substance polie, inaltérable ; installation frigorifique en parfait état.

La vente des viandes d'animaux de boucherie et de solipèdes est interdite dans ces magasins. La vente saisonnière de porcelets de lait, cabris et agneaux est autorisée dans les magasins de traiteurs, si des emplacements spéciaux sont réservés à cet effet.

**Art. 53.** Des emplacements séparés doivent être réservés à l'entrepôt, à la manipulation et au parage pour la vente d'une part, du gibier à poils dans sa peau, de la volaille et du gibier à plumes non déplumés, d'autre part, du poisson.

Les locaux destinés au découpage, à la manipulation ou à l'entrepôt de la viande des animaux ou produits d'animaux cités à l'article précédent, doivent répondre aux prescriptions des articles 46, 47 et 48 alinéa 1<sup>er</sup>, ci-dessus.

Les préparations de longue conservation et les conserves proprement dites peuvent être entre-

posées dans des locaux propres, secs, conformes aux dispositions de l'article 46.

**Art. 54. Magasins d'alimentation, épiceries.** — La vente et l'entrepôt de préparations de viande de longue conservation et de conservation limitée sont autorisés dans les magasins d'alimentation qui disposent pour le moins des installations suivantes ; sol résistant et lavable ; parois et plafond en matière résistante ; râteliers, barres avec crochets ou armoires fermées et suffisamment aérées pour le magasinage des préparations ; revêtement dur et lavable des parois dans le voisinage des râteliers.

Les dispositions des articles 46 à 48, alinéa 1<sup>er</sup> et des articles 51 et 52, sont applicables à l'entrepôt et à la vente des préparations de viande fraîche.

Les conserves proprement dites peuvent être vendues dans tous les magasins d'alimentation dont les locaux sont propres, secs et pourvus d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

**Art. 55.** Les locaux visés aux articles 51 à 54 ci-dessus et servant à l'entrepôt, à la manipulation, à la fabrication et à la vente des viandes et préparations de viande, sont soumis au contrôle du vétérinaire-inspecteur qui en constatera la conformité aux dispositions sur la matière.

Toute transformation ou toute construction nouvelle doit être signalée au vétérinaire-inspecteur avant sa mise en usage.

**Art. 56. Fabriques de conserves.** — La fabrication de conserves de viande ne peut être entreprise ou continuée que dans les locaux pour lesquels le vétérinaire-inspecteur aura délivré une autorisation spéciale. Les usines ou fabriques de conserves de viande doivent répondre aux conditions prescrites pour les boucheries.

La cuisson, le parage de la viande cuite, l'épreuve de l'étanchéité et la stérilisation des boîtes de conserves, devront avoir lieu dans des locaux nettement séparés de ceux affectés au traitement de la viande crue. La cuisson devra se faire dans un autoclave pourvu d'un thermo-manomètre enregistreur inscrivant la courbe thermique de chaque opération. Ces enregistrements seront à conserver durant un mois au moins.

L'entreposage des boîtes de conserves devra se faire en un endroit sec et frais.

**Art. 57. Vente de poissons.** — La vente de poisson à l'intérieur du magasin devra se faire sur un comptoir uniquement réservé à cette manipulation. Le comptoir doit être recouvert d'une plaque dure, lisse et facilement lavable. Le sol doit être en matière dure, lisse et facilement lavable. Les locaux d'entrepôt et les installations frigorifiques ne peuvent servir qu'à ces usages. Les poissons vendus à l'état vivant doivent être conservés dans des bassins à eau courante. Les poissons morts dans les bassins ne peuvent être vendus.

Aux marchés publics, les étalages mobiles doivent être couverts et installés de telle sorte que les marchandises ne soient exposées ni aux intempéries, ni à la poussière, ni aux insectes, ni à d'autres agents nuisibles.

**Art. 58. Pâtisseries.** — La fabrication de pâtes farcies de viande ne peut être entreprise ou continuée que dans les locaux pour lesquels le vétérinaire-inspecteur aura délivré une autorisation spéciale. La viande employée pour la fabrication des pâtés ne pourra provenir que d'animaux régulièrement examinés.

**Art. 59.** Il est défendu à toute personne de cracher dans les boucheries et d'y amener des chiens.

#### C. — *Transport de la Viande.*

**Art. 60.** Le transport de la viande par quartiers ou par carcasse entière ne peut être effectué que dans des véhicules réservés exclusivement à cet usage. Les camions seront revêtus sur les parois intérieures de zinc ou d'une autre matière inattaquable, lisse, facilement lavable, ne communiquant ni odeur, ni goût et sont à agréer par le vétérinaire-inspecteur compétent. Le plancher peut être en bois, facilement lavable, uni et étanche. Le camion sera pourvu d'une aération suffisante. Les ustensiles de suspension devront être en un métal inoxydable et seront fixés à une hauteur telle que la viande ne puisse toucher le plancher. Il est interdit de transporter de la viande déposée sur le plancher du camion. Les camions sont à nettoyer à fond après le dernier transport de la journée.

Les camionnettes et remorques utilisées par les bouchers au transport des viandes présenteront le même revêtement intérieur que les camions, en

plus le plancher recouvert de zinc. Si elles sont à plusieurs étages, le lattes lisse et facilement lavable est autorisé. Les camionnettes et remorques ouvertes devront être recouvertes d'une bâche imperméable ; de plus, la viande sera recouverte d'un linge propre. Les parties en fer à l'intérieur des camionnettes et remorques seront revêtues d'une peinture à l'huile ou d'une peinture équivalente.

Le transport de la viande ou des abats par motocyclettes et bicyclettes ne pourra se faire que dans des paniers, corbeilles ou récipients en métal inoxydable. Si ces récipients sont ouverts, le contenu non emballé sera recouvert d'un linge propre.

Le transport de la viande par carcasse entière ou par quartiers dans les coffres des voitures automobiles est interdit. Y peuvent être transportés, dans des récipients, la graisse, les abats et les issues.

La viande livrée à domicile par les bouchers peut être transportée dans ces coffres, pourvu qu'elle soit emballée et contenue dans des récipients.

Les récipients, paniers, corbeilles, etc., employés à la conservation et au transport de viande et de préparations de viande, ne doivent pas servir à recueillir des substances nocives, malpropres ou répugnantes.

Dans les magasins visés aux articles Si, 52 et 55 précédents, il est interdit de se servir de maculature ou de papier qui déteint pour l'emballage direct de la viande et des préparations de viande.

#### D. — *Dispositions concernant les personnes occupées dans le commerce.*

**Art. 61.** Il est interdit d'employer à l'abatage des animaux et à la mise dans le commerce de viande et de préparations de viande, des personnes atteintes de maladies contagieuses, les porteurs de germes, les personnes souffrant d'affections cutanées ou de plaies suppurantes.

La même mesure s'applique aux personnes soignant des malades atteints de ces affections.

Les vendeurs et les vendeuses porteront des blouses ou des tabliers blancs propres. Au magasin il leur est défendu de fumer, de priser, de mâcher du tabac ou de cracher par terre. Il est interdit de laisser traîner des vêtements salis dans les locaux du commerce de l'alimentation.

Le personnel devra être habillé proprement. Les personnes qui transportent des quartiers de viande sur leurs épaules devront protéger la viande du contact des cheveux et de la nuque par un linge propre.

Il est interdit d'introduire des chiens dans les locaux ou d'y garder des animaux.

#### IV. — Abrogations.

**Art. 62.** Sont abrogées toutes les dispositions contraires ou incompatibles avec le présent arrêté, notamment

l'arrêté ministériel du 27 août 1903, portant des dispositions pour l'exécution du règlement du 16 août 1903, sur l'examen du bétail de boucherie et l'inspection des viandes ;

l'arrêté ministériel du 27 octobre 1906, modifiant l'arrêté ministériel du 27 août 1903 ;

l'arrêté ministériel du 27 août 1903, concernant l'examen à subir par les inspecteurs des viandes non-vétérinaires ;

l'arrêté ministériel du 8 septembre 1914, décrétant des dispositions ayant pour objet de faciliter temporairement l'importation des viandes de l'étranger, modifié par l'arrêté ministériel du 24 octobre 1933 ;

l'arrêté ministériel du 28 octobre 1936, concernant l'importation de viandes fraîches ;

l'arrêté ministériel du 27 août 1903, concernant l'interdiction d'additionner aux viandes fraîches ou préparées certaines matières chimiques ;

l'arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des boucheries, des abattoirs publics et privés, des ateliers et du transport des viandes ;

l'arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires ;

l'arrêté ministériel du 27 janvier 1947, concernant l'exécution de l'arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, sur le contrôle des viandes, préparations de viande et produits similaires, ainsi que la réglementation du commerce de volaille, gibier, poissons, etc., tel qu'il se trouve modifié par les arrêtés ministériels du 3 décembre 1947 et du 17 mars 1948 et complété par l'arrêté ministériel du 3 août 1949 ;

l'arrêté ministériel du 27 janvier 1947, concernant l'exécution de l'arrêté grand-ducal du 25

janvier 1947, portant règlement sur l'inspection et le commerce des viandes et des produits de viande, modifié par ceux du 3 décembre 1947, du 28 août 1948 et du 10 novembre 1951.

**Art. 63.** Nos Ministres de la Santé publique et de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Mémorial*

Palais de Luxembourg, le 21 janvier 1957.

**Charlotte.**

*Le Ministre de la Santé publique,*

**Emile Colling.**

*Le Ministre de la Justice,*

**Victor Bodson.**

**Arrêté ministériel du 14 février 1957 réglant les conditions d'émission d'un emprunt de francs 250.000.000,— prévu par la loi du 27 décembre 1955 autorisant le Gouvernement à émettre, selon les besoins, un ou plusieurs emprunts à long terme pour un montant global de francs 500.000.000,—.**

*Le Ministre des Finances,*

Vu l'article 2 de la loi du 27 décembre 1955 autorisant le Gouvernement à émettre, selon les besoins, un ou plusieurs emprunts à long terme pour un montant global de francs 500.000.000,— ;

Après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>** En exécution de la loi précitée du 27 décembre 1955, l'Etat du Grand-Duché émettra des obligations au porteur d'un montant nominal total de francs 250.000.000,— au taux de 4% l'an.

La souscription publique sera ouverte le 19 février 1957 ; elle sera clôturée le 25 février 1957 au soir.

Les souscriptions seront reçues à la Caisse Générale de l'Etat, soit directement, soit par l'intermédiaire des établissements financiers, à agréer, sur demande, par le Ministre des Finances.

Le Ministre des Finances se réserve le droit de réduire le montant des souscriptions.

Les obligations de l'emprunt pourront être cédées ferme ou données en option.

**Art. 2.** Les titres à émettre en exécution de l'article 1<sup>er</sup> seront présentés sous la forme de coupures de 1.000,—, 5.000,—, 10.000,—, 50.000,—, 100.000,— et 500.000,— francs. Ils porteront intérêt à partir du 1<sup>er</sup> mars 1957 et sont munis de coupons annuels payables au porteur le 1<sup>er</sup> mars de chaque année.

Les titres et les coupons sont exempts de la formalité du timbre et de l'enregistrement.

Le premier paiement d'intérêts se fera le 1<sup>er</sup> mars 1958.

**Art. 3.** Le prix d'émission fixé à francs 990,—, net, par francs 1.000,— de capital nominal souscrit, est payable intégralement le 28 février 1957, au plus tard.

Au cas où la souscription est réglée après le 28 février 1957, le prix de souscription est augmenté des intérêts courus jusqu'au jour du règlement.

**Art. 4.** Les titres de l'emprunt seront remboursés au pair du capital nominal; à partir de 1958, une annuité de 12.630.873,— francs sera inscrite au budget et affectée au paiement des intérêts et à l'amortissement de l'emprunt.

Le Ministre des Finances désignera, s'il y a lieu, deux Commissaires, qui procéderont dans le courant du mois de janvier au tirage au sort des obligations appelées au remboursement pour le 1<sup>er</sup> mars suivant.

Les numéros des obligations sorties au tirage seront publiés au *Mémorial*.

**Art. 5.** Les titres seront remboursés au plus tard le 1<sup>er</sup> mars 1997. Le remboursement se fera, soit par tirage annuel au sort, soit par rachat.

Le Ministre des Finances s'interdit toute conversion de l'emprunt, soit sous la forme d'un remboursement anticipé, soit sous celle d'une réduction du taux de l'intérêt dans les 10 premières années, c'est-à-dire avant le 1<sup>er</sup> mars 1967.

**Art. 6.** Le paiement des coupons échus ainsi que le remboursement des titres se feront, sans frais, à la Caisse Générale de l'Etat.

**Art. 7.** Les intérêts des obligations appelées au remboursement cessent de courir à partir du 1<sup>er</sup> mars.

Les obligations présentées au remboursement devront être munies des coupons d'intérêt non échus à la date d'exigibilité des obligations amorties; le montant des coupons manquants sera bonifié au Trésor.

**Art. 8.** Les titres de l'emprunt sont signés par le Ministre des Finances et contresignés par le Chef de service de la Trésorerie de l'Etat. Ils seront visés pour contrôle par la Chambre des Comptes. Les signatures pourront être apposées par griffe ou par imprimé.

Les titres portent un numéro d'ordre et sont munis du timbre du Gouvernement.

Les titres de l'emprunt peuvent être constitués en certificats nominatifs par application des dispositions des arrêtés royaux grand-ducaux des 5 juillet 1864, 27 août 1867 et 8 août 1883 sur l'émission des certificats nominatifs.

**Art. 9.** Le Ministre des Finances fera les diligences nécessaires pour obtenir l'admission des titres de l'emprunt à la cote officielle de la Bourse de Luxembourg.

**Art. 10.** Les obligations seront délivrées au plus tard le 1<sup>er</sup> juin 1957 sur production d'une quittance de souscription provisoire délivrée aux souscripteurs.

**Art. 11.** Il peut être alloué aux établissements agréés une commission de placement dont le Ministre des Finances fixera le montant.

**Art. 12.** Le présent arrêté sera inséré au *Mémorial*.

Luxembourg, le 14 février 1957.

*Le Ministre des Finances,*  
**Pierre Werner.**

**Arrêté ministériel du 29 janvier 1957 concernant la fixation d'un salaire minimum subsidiaire pour le calcul des primes de l'assurance contre les accidents dues pour les apprentis.**

*Le Ministre du Travail et de la Sécurité sociale,*

Vu l'article 141, alinéa 2 du Code des assurances sociales;

Vu l'arrêté grand-ducal du 30 décembre 1944 portant fixation des salaires minima, modifié par les arrêtés grand-ducaux des 14 janvier 1946, 6 août 1948, 18 août 1951 et 31 décembre 1956;

Vu l'arrêté grand-ducal du 8 octobre 1945 portant revision de la loi du 5 janvier 1929 sur l'apprentissage ;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** Pour les apprentis régis par l'arrêté grand-ducal du 8 octobre 1945 portant revision de la loi du 5 janvier 1929 sur l'apprentissage, le salaire minimum de base à appliquer au calcul des primes dues à l'Association d'assurance contre les accidents, section industrielle, sera de 25% du salaire minimum prévu par les articles 2, alinéa 1<sup>er</sup> et 3, alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté précité du 30 décembre 1944, en sa teneur résultant de l'arrêté grand-ducal du 31 décembre 1956.

**Art. 2.** Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 29 janvier 1957.

*Le Ministre du Travail  
et de la Sécurité sociale,*  
**Nicolas Biever.**

---

**Arrêté ministériel du 29 janvier 1957 concernant la fixation d'un salaire minimum subsidiaire pour le calcul des primes de l'assurance contre les accidents, conformément à l'article 141, alinéa 2 du Code des assurances sociales.**

*Le Ministre du Travail et de la Sécurité sociale*

Vu l'article 141, alinéa 2 du Code des Assurances sociales;

Vu l'arrêté grand-ducal du 30 décembre 1944 portant fixation des salaires minima, modifié par les arrêtés grand-ducaux des 14 janvier 1946, 6 août 1948, 18 août 1951 et 31 décembre 1956;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** Pour les personnes appartenant à des catégories pour lesquelles un salaire minimum n'a pas été fixé par l'arrêté grand-ducal du 30 décembre 1944 portant fixation des salaires minima, modifié par les arrêtés grand-ducaux des 14 janvier 1946, 6 août 1948, 18 août 1951 et 31 décembre 1956, le salaire minimum de base à appliquer au calcul des primes dues à l'Association d'assurance contre les accidents, section industrielle, sera de 90% du salaire minimum prévu par les articles 2, alinéa 1<sup>er</sup> et 3, alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté précité du 30 décembre 1944, en sa teneur résultant de l'arrêté grand-ducal du 31 décembre 1956.

**Art. 2.** Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 29 janvier 1957.

*Le Ministre du Travail  
et de la Sécurité sociale,*  
**Nicolas Biever.**

**Arrêté ministériel du 29 janvier 1957 concernant la fixation des salaires de base subsidiaires conformément à l'article 99 alinéa 1<sup>er</sup> du Code des Assurances sociales.**

*Le Ministre du Travail et de la Sécurité sociale,*

Vu l'article 99 alinéa 1<sup>er</sup> du Code des Assurances sociales ;

Vu l'arrêté grand-ducal du 30 décembre 1944 portant fixation des salaires minima modifié par les arrêtés grand-ducaux des 14 janvier 1946, 6 août 1948, 18 août 1951 et 31 décembre 1956.

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le salaire minimum de base devant servir au calcul des rentes dues en vertu de l'assurance contre les accidents à des personnes appartenant à des catégories pour lesquelles un salaire minimum n'a pas été fixé par l'arrêté grand-ducal du 30 décembre 1944 portant fixation des salaires minima, modifié par les arrêtés grand-ducaux des 14 janvier 1946, 6 août 1948, 18 août 1951 et 31 décembre 1956, sera de 90% du minimum prévu pour les travailleurs d'un même âge par l'article 2 de l'arrêté précité du 30 décembre 1944 en sa teneur résultant de l'arrêté grand-ducal du 31 décembre 1956.

**Art. 2.** Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 29 janvier 1957.

*Le Ministre du Travail  
et de la Sécurité sociale,  
Nicolas Biever.*

**Arrêté ministériel du 5 février 1957, déterminant pour l'année 1957, les taux fixés par les lois des 19 juillet 1895 et 7 juin 1937 sur les saisies-arrêts resp. cessions des petits salaires et traitements et le louage de service des employés privés.**

*Le Ministre de la Justice,*

Vu la loi du 15 mai 1934, modifiée par l'arrêté grand-ducal du 6 octobre 1945 sur les saisies-arrêts resp. cessions des petits salaires et traitements ;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les taux prévus par la loi du 19 juillet 1895, concernant la cessibilité et la saisissabilité des salaires des ouvriers et traitements des petits employés ainsi que par l'art. 14 de la loi du 7 juin 1937 sur le contrat de louage des employés privés sont déterminés pour l'année 1957 comme suit :

pour les salaires des ouvriers et gens de services à 250 francs par jour ;

pour les appointements attribués aux employés ou commis des sociétés civiles ou commerciales, des marchands et autres particuliers ou des administrations publiques, auxquels ne s'appliquent pas les dispositions de la loi du 21 ventôse, an IX, à 62.500 francs par an ;

pour les appointements attribués aux employés privés à 62.500 resp. 125.000 francs.

**Art. 2.** Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 5 février 1957.

*Le Ministre de la Justice,  
Victor Bodson.*

**Avis. — Bibliothèque Nationale.** — Par arrêté grand-ducal du 29 janvier 1957, M. Carlo Hury, candidat aide-bibliothécaire, a été nommé aide-bibliothécaire à la Bibliothèque Nationale. — 31 janvier 1957.

**Avis. — Ecole d'artisans de l'Etat.** — Par arrêté grand-ducal du 29 janvier 1957 Monsieur Fernand Wagner, aspirant-professeur à l'Ecole d'artisans de l'Etat, a été nommé aux fonctions de professeur au même établissement. — 30 janvier 1957.

**Avis. — Indigénat.** — Par déclaration d'option faite le 27 septembre 1954 devant l'officier de l'état civil de la commune de Mertert, en conformité de l'art. 19,3 de la loi du 9 mars 1940, la dame *Klassen* Joséphine, épous *Gorges* Nicolas, née le 4 novembre 1923 à Oberbillig/Allemagne, demeurant à Wasserbillig, a acquis la qualité de Luxembourgeoise.

Cette déclaration sort ses effets trois jours francs après la présente publication.

— Par déclaration d'option faite le 22 novembre 1955 devant l'officier de l'état civil de la commune de Differdange, en conformité de l'art. 19,3 de la loi du 9 mars 1940, la dame *Jélic* Véronique-Marguerite, épouse *Gemmer* Philippe-Jean-Pierre, née le 28 septembre 1935, à Differdange, demeurant à Niedercorn, a acquis la qualité de Luxembourgeoise.

Cette déclaration sort ses effets trois jours francs après la présente publication.

— Par déclaration d'option faite le 27 avril 1956 devant l'officier de l'état civil de la commune de *Diekirch*, en conformité de l'art. 19,3 de la loi du 9 mars 1940, la dame *Edinger* Agnès-Hélène, épouse *Lorentz* Charles, née le 20 janvier 1922 à Racheid/Allemagne, demeurant à Diekirch, a acquis la qualité de Luxembourgeoise.

Cette déclaration sort ses effets trois jours francs après la présente publication.

**Avis. — Ministère des Transports et de l'Electricité.** — Par arrêté ministériel du 18 janvier 1957 il a été institué, sous la présidence du Ministre des Transports et de l'Electricité, un Comité de la Moselle, chargé d'étudier le port de Mertert et la canalisation du parcours luxembourgeois de la Moselle.

Ont été nommés membres de ce Comité :

- MM. Auguste *Wirion*, Ingénieur en chef-Directeur honoraire des Ponts et Chaussées ;  
 Pierre *Hamer*, Commissaire de Gouvernement, délégué du Ministre des Transports ;  
 Philippe *Menager*, Expert économique, délégué du Ministre des Affaires Economiques ;  
 René *Franck*, Commissaire au Contrôle des Banques, délégué du Ministre des Finances ;  
 Pierre *Pescatore*, Conseiller de Légation, délégué du Ministre des Affaires Etrangères ;  
 Albert *Clemang*, Commissaire de Gouvernement ;  
 Mathias *Willems*, Ingénieur en chef-Directeur des Ponts et Chaussées ;  
 Ferdinand *Kinnen*, Ingénieur d'arrondissement des Ponts et Chaussées ;  
 Guillaume *Rischar*d, Directeur de l'Administration des Eaux et Forêts ;  
 le Dr. Léon *Molitor*, Directeur de la Santé Publique ;  
 Antoine *Wehenkel*, Ingénieur en chef des Chemins de fer Luxembourgeois.

M. *Wirion* préqualifié est chargé de la présidence effective du Comité.

M. Mathias *Reisdorff*, Sous-chef de bureau à l'Administration des Ponts et Chaussées, arrondissement de Luxembourg, remplira les fonctions de secrétaire. — 00 janvier 1957.

**Avis. — Association syndicale libre.** — En conformité de l'art. 6 de la loi du 28 décembre 1883, l'association syndicale libre pour l'installation d'une conduite d'eau dans les parcs à bétail au lieu-dit «*in der Eich*» à Lieler a déposé un double de l'acte d'association au Gouvernement et au secrétariat communal de Heinerscheid. — 4 février 1957.