



RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 14

25 mars 1977

SOMMAIRE

Règlement ministériel du 28 février 1977 portant réglementation des indemnités revenant aux membres, experts-asseesseurs et surveillants des commissions de l'examen de maîtrise	page 384
Règlement ministériel du 28 février 1977 portant réglementation des indemnités revenant aux membres, experts-asseesseurs et surveillants des commissions de l'examen de fin d'apprentissage dans l'artisanat, l'industrie et le commerce	385
Règlement grand-ducal du 7 mars 1977 relatif à la glace de consommation ...	386
Loi du 7 mars 1977 portant modification de l'article 2 de la loi du 31 décembre 1952 portant abrogation de la loi du 18 mai 1902 concernant l'instruction des médecins-inspecteurs et l'exercice de leurs attributions et nouvelle organisation du service des médecins-inspecteurs	395
Convention concernant les échanges internationaux de publications, faite à Paris, le 5 décembre 1958 — Etat des ratifications	396
Convention concernant la lutte contre la discrimination dans le domaine de l'enseignement, adoptée par la Conférence Générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, à Paris le 14 décembre 1960 — Etat des ratifications	397

Règlement ministériel du 28 février 1977 portant réglementation des indemnités revenant aux membres, experts-asseurs et surveillants des commissions de l'examen de maîtrise

Le Secrétaire d'Etat à l'Education Nationale,

Vu la loi du 2 juillet 1935 portant réglementation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise dans l'exercice des métiers;

Vu l'arrêté ministériel du 24 mars 1962, fixant le programme et la procédure des examens de maîtrise;

Attendu qu'il y a lieu de fixer les indemnités revenant aux membres, experts-asseurs et surveillants des commissions de l'examen de maîtrise;

Après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrête:

Art. 1^{er}. Les membres, experts-asseurs et surveillants des commissions instituées pour procéder aux épreuves de théorie générale, de théorie professionnelle et de pratique professionnelle de l'examen de maîtrise ont droit aux indemnités suivantes:

- 1) un jeton de présence de 414.— francs pour la participation à chaque réunion préliminaire ou réunion de délibération;
- 2) a) un jeton de 166.— francs par heure pour la surveillance;
b) un jeton de 138.— francs par heure en cas de perte de salaire ou de revenu;
- 3) une indemnité de 828.— francs pour la préparation d'un questionnaire par session;
- 4) une indemnité de 497.— francs pour la traduction d'un questionnaire;
- 5) une indemnité de 828.— francs pour un dessin technique;
- 6) une indemnité de 33.— francs pour la correction par copie et ceci jusqu'à concurrence de 50 candidats. A partir du 51 candidat l'indemnité est de 25.— francs par copie.

Aucune autre indemnité n'est liquidée au profit des membres, experts-asseurs et surveillants des commissions d'examen.

La présence des membres, experts-asseurs et surveillants est constatée par le Commissaire du Gouvernement aux examens de maîtrise à la base d'un relevé journalier qui doit être signé par le président de la commission.

Art. 2. Les membres, experts-asseurs et surveillants de toutes les commissions ont droit au remboursement de leurs frais de route et de séjour conformément aux dispositions de l'arrêté grand-ducal du 9 décembre 1949 portant réglementation générale sur les frais de route et de séjour tel qu'il a été modifiée dans la suite.

Art. 3. Les indemnités fixées ci-dessus sont calculées sur la base 274,89 du nombre-indice. Pour les adaptations ultérieures elles suivent la réglementation prévue pour les traitements des fonctionnaires.

Art. 4. Le présent règlement sera expédié à la Chambre des Comptes pour information et à Monsieur le Commissaire du Gouvernement aux examens de maîtrise avec prière d'en donner connaissance aux intéressés.

Luxembourg, le 28 février 1977.

*Le Secrétaire d'Etat
à l'Education Nationale*

Guy Linster

Règlement ministériel du 28 février 1977 portant réglementation des indemnités revenant aux membres, experts-asseseurs et surveillants des commissions de l'examen de fin d'apprentissage dans l'artisanat, l'industrie et le commerce.

Le Secrétaire d'Etat à l'Education Nationale,

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

Vu l'arrêté ministériel du 20 septembre 1956;

Attendu qu'il y a lieu de fixer les indemnités revenant aux membres, experts-asseseurs et surveillants des commissions de l'examen de fin d'apprentissage dans l'artisanat, l'industrie et le commerce;

Après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrête:

Art. 1^{er}. Les membres, experts-asseseurs et surveillants des commissions instituées pour procéder aux épreuves de théorie générale, de théorie professionnelle et de pratique professionnelle de l'examen de fin d'apprentissage dans l'artisanat, l'industrie et le commerce ont droit aux indemnités suivantes;

- 1) un jeton de présence de 414.— francs pour la participation à chaque réunion préliminaire ou réunion de délibération;
- 2) a) un jeton de 166.— francs par heure pour la surveillance;
b) un jeton de 138.— francs par heure en cas de perte de salaire ou de revenu;
- 3) une indemnité de 828.— francs pour la préparation d'un questionnaire par session;
- 4) une indemnité de 497.— francs pour la traduction d'un questionnaire;
- 5) une indemnité de 828.— francs pour un dessin technique;
- 6) une indemnité de 33.— francs pour la correction par copie et ceci jusqu'à concurrence de 50 candidats. A partir du 51 candidat l'indemnité est de 25.— francs par copie.

Aucune autre indemnité n'est liquidée au profit des membres, experts-asseseurs et surveillants des commissions d'examen.

La présence des membres, experts-asseseurs et surveillants est constatée par le Commissaire du Gouvernement aux examens de fin d'apprentissage à la base d'un relevé journalier qui doit être signé par le président de la commission.

Art. 2. Les membres, experts-asseseurs et surveillants de toutes les commissions ont droit au remboursement de leurs frais de route et de séjour conformément aux dispositions de l'arrêté grand-ducal du 9 décembre 1949 portant réglementation générale sur les frais de route et de séjour tel qu'il a été modifié dans la suite.

Art. 3. Les indemnités fixées ci-dessus sont calculées sur la base 274,89 du nombre-indice. Pour les adaptations ultérieures elles suivent la réglementation prévue pour les traitements des fonctionnaires.

Art. 4. Le présent règlement sera expédié à la Chambre des Comptes pour information et à Monsieur le Commissaire du Gouvernement aux examens de fin d'apprentissage avec prière d'en donner connaissance aux intéressés.

Luxembourg, le 28 février 1977.

*Le Secrétaire d'Etat
à l'Education Nationale
Guy Linster*

Règlement grand-ducal du 7 mars 1977 relatif à la glace de consommation.

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 la Décision du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux M(76)6 du 26 janvier 1976 concernant l'harmonisation des législations relatives à la glace de consommation.

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

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 Publique et de l'Environnement et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil:

Arrêtons:

Art. 1^{er}. — Champ d'application et méthode

1. Au sens du présent règlement on entend par glace de consommation les denrées définies à l'article 2. La partie « glace de consommation » des denrées, constituées de glace de consommation combinée à des denrées alimentaires et boissons autres que celles citées à l'article 2 et qui peuvent aisément être distinguées de cette glace, doit satisfaire aux exigences que le présent règlement impose à la glace de consommation. Toutefois, le présent règlement n'est pas applicable à la glace de consommation à base de produits laitiers fermentés.
2. Les pourcentages indiqués dans le présent règlement visent les pourcentages en poids.

Art. 2. — Définitions

1. Crème glacée / glace au lait

Par crème glacée ou glace au lait, on entend la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, qui est composée d'extrait sec dégraissé du lait, de matière grasse du lait, de sucres et d'eau, et à laquelle seules les denrées alimentaires et boissons ci-après peuvent être incorporées:

- oeufs de poule et produits d'oeufs de poule;
- café, extrait de café et extrait de café en poudre;
- produits de cacao et de chocolat;
- fruits y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce de chocolat;
- sauce caramel;
- miel;
- vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables;
- sel de cuisine;
- boissons alcoolisées;
- caséine alimentaire et lactosérum en poudre;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées dans l'annexe du présent règlement.

étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au chocolat peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

2. Glace

Par glace, on entend la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, est composée d'eau, de sucres, et ne peut être additionnée que d'une ou de plusieurs des denrées alimentaires ou boissons ci-après:

- lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique;
- caséine alimentaire et lactosérum en poudre;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées à l'annexe du présent règlement;
- oeufs de poule et produits d'oeufs de poule;
- café, extrait de café et extrait de café en poudre;
- produits de cacao et de chocolat;
- fruits, y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs et confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat;
- sauce caramel;
- miel;
- vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables;
- sel de cuisine;
- boissons alcoolisées;

étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

3. Glace à l'eau

Par glace à l'eau, on entend la denrée qui répond à la définition sous 2., et qui outre les denrées et boissons y énumérées, peut être additionnée de limonades aux extraits de végétaux.

Art. 3. — Ingrédients et additifs autorisés

A. Ingrédients autorisés

<i>Dénomination de l'ingrédient</i>	<i>Teneur</i>
1. gélatine alimentaire	max. 1% sans préjudice des dispositions figurant sous C
2. amidons ou féculés modifiés ou non	max. 3% sans préjudice des dispositions figurant sous C

Les denrées visées au présent règlement ne peuvent contenir d'autres ingrédients que ceux repris ci-dessus.

B. Additifs autorisés

Les denrées visées au présent règlement ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux repris ci-dessous, dans les proportions et aux conditions y fixées.

Exception est faite pour d'autres additifs provenant des matières premières utilisées dans la fabrication de la glace, dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont légalement autorisés dans ces matières premières, étant entendu que la teneur globale en acide benzoïque, en acide sorbique et en anhydride sulfureux ne peut dépasser 50 mg/kg de la denrée visée par le présent règlement.

<i>Dénomination de l'additif</i>	<i>Teneur</i>
1. <i>Acides organiques et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium</i>	
1.1. acide citrique	} max. 0,7% pris séparément ou dans son ensemble
1.2. l-acide tartrique	
1.3. l(+) et dl-acide lactique	
1.4. l(+) et dl-acide malique	
2. <i>Régulateur de pH</i>	
Bicarbonate de sodium, exclusivement dans la glace de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits et dont la désignation fait apparaître le mot « fruits » ou le(s) nom(s) du (des) fruit(s) et la représentation du ou des fruits et dans la glace à l'eau dont le pH est inférieur à 5,5	} max. 0,1%

3. *Matières colorantes*

Les matières colorantes autorisées dans les denrées alimentaires selon la réglementation en vigueur, à l'exception de celles destinées exclusivement à la coloration de surface et celles destinées à des fins particulières } q.s. jusqu'à fixation d'une teneur maximale par règlement ministériel

4. *Matières aromatisantes*

- 4.1. Matières aromatisantes naturelles inoffensives (produits aromatisants naturels inoffensifs) } q.s.
 4.2. Matières aromatisantes synthétiques Inoffensives dont les éléments de base sont chimiquement identiques à ceux se trouvant dans les matières aromatisantes naturelles } q.s.
 4.3. Ethyl — vanilline } q.s.

5. *Epaississants et stabilisants*

- 5.1. glycérol } max. 1,5%
 5.2. pectines }
 5.3. agar-agar }
 5.4. acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium }
 5.5. gomme adragante } max. 1% pris séparément ou dans son ensemble
 5.6. gomme arabique }
 5.7. farines de graines de caroube }
 5.8. farine de guar }
 5.9. carragène (carragénines, carragénanes et carragénates) }
 5.10. gomme karaya }
 5.11. carboxyméthylcellulose et son sel sodique } max. 0,5% pris séparément ou dans son ensemble
 5.12. méthylcellulose }
 5.13. cellulose microcristalline }
 5.14. alginate de propylène glycol, uniquement dans la glace de consommation avec un pH inférieur à 5,0 } max. 0,3%
- Pris séparément ou dans son ensemble. La somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun des ingrédients ou additifs ne peut excéder 100%

6. *Phosphates*

- 6.1. diphosphate disodique ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$) } max. 0,2% pris séparément ou dans son ensemble et exprimé en P_2O_5
 6.2. disphosphate tétrasodique ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$) }
 6.3. orthophosphates de potassium, de sodium et de calcium }

7. *Emulsifiants*

- 7.1. lécithine }
 7.2. mono- et di-esters de glycérine avec des acides gras présents dans les graisses alimentaires, estérifiés ou non par un des acides organiques suivants: acide acétique, citrique, lactique, tartrique ou tartrique diacétylé } max. 0,5% pris séparément ou dans son ensemble
 7.3. sucresters (mono- et distéarate, palmitate et oléate de saccharose) }
 7.4. sucroglycérides (mélanges de sucresters avec le stéarate, palmitate et oléate de glycérol) }

C. Clause relative au cumul

Lorsque des gélatines alimentaires et des féculs ou amidons alimentaires modifiés ou non sont utilisés soit séparément soit combinés avec les épaississants et stabilisants énumérés sous B. 5.2. à B. 5.13, il est fait application du principe suivant lequel la somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun des ingrédients ou additifs ne peut excéder 100%.

Art. 4.— Exigences générales

Les denrées visées à l'article 2 doivent répondre aux exigences générales suivantes:

1. donner une réaction négative de la phosphatase;
2. ne pas contenir plus de 100.000 germes par millilitre de la denrée liquéfiée et défoisonnée;
3. ne pas contenir de bactéries coliformes dans 0,1 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée;
4. être exemptes de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne.
 Cette prescription n'est pas respectée, notamment, si des salmonelles sont identifiées dans 25 ml dans la denrée liquéfiée et défoisonnée ou des staphylocoques coagulase positifs dans 0,1 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée;
5. avoir une saveur, une odeur, une consistance et un aspect normaux;
6. ne pas être avariés;
7. ne pas contenir de substances nuisibles;
8. être préparées à partir de matières premières saines;
9. le poids ne peut être inférieur à 500 g par litre de produit fini;
10. ne pas contenir des édulcorants artificiels.
11. Le mélange de l'ensemble des composants utilisés pour la fabrication des glaces alimentaires, à l'exclusion éventuelle des éléments non pasteurisables tels que les fruits frais, les fruits secs ou le chocolat, doit être soumis immédiatement avant le refroidissement à un traitement thermique efficace ou à tout autre traitement approprié d'effet équivalent, à l'exclusion de l'irradiation.
 Le refroidissement à une température de 6°C après traitement thermique doit être effectué le plus rapidement possible. Lorsque les éléments non pasteurisables tels que les fruits frais ou les fruits secs ou le chocolat, sont ajoutés au mélange ainsi traité, cette adjonction doit se faire dans des conditions hygiéniques.
12. L'exigence visée sous 11. n'est pas applicable aux mélanges:
 - a) prêts à l'emploi et susceptibles d'être conservés comme tels;
 - b) obtenus par dissolution d'une poudre ou pâte pour glace de consommation, — la pâte devant être dissoute aussitôt après l'ouverture de l'emballage — dans de l'eau potable ou du lait ayant subi un traitement thermique approprié, étant entendu qu'il faut maintenir à une température ne dépassant pas 6°C:
 - les mélanges visés sous a), immédiatement après ouverture de l'emballage, et
 - les mélanges visés sous b), jusqu'au moment de la congélation. Toutefois, si les mélanges se trouvent dans une machine automatique à débit continu, les mélanges peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas 15°C;
 - en tout cas, le produit fini doit satisfaire aux normes bactériologiques indiquées au présent article sous 2., 3. et 4.
13. Les restes éventuels de mélanges ou la glace de consommation fondue ne peuvent être réutilisés qu'après avoir subi un nouveau traitement thermique.
14. Les matières premières doivent être stockées dans de bonnes conditions d'hygiène; les fabricants doivent veiller au maintien de ces matières en bon état de conservation.
15. La glace de consommation pré-emballée doit être délivrée dans son emballage intact.

Art. 5. — Stockage et transport des glaces de consommation

1. Lors du stockage et du transport, les glaces de consommation doivent être maintenues à l'état congelé. La température tant au centre que dans toute autre partie de la denrée doit être toujours suffisamment basse pour assurer le maintien des caractéristiques organoleptiques originales et respecter les propriétés bactériologiques requises. La température ne peut jamais être supérieure à -5°C.
2. La glace de consommation pré-emballée ne peut être transportée ou stockée que dans un emballage intact.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées avec d'autres produits alimentaires dans des chambres frigorifiques, véhicules frigorifiques et congélateurs, qu'à la condition d'être protégées contre les influences extérieures susceptibles de porter préjudice aux propriétés organoleptiques ou bactériologiques de ces glaces.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées dans des surgélateurs utilisés pour la vente au public que si les autres produits alimentaires y stockés sont surgelés et sous emballage fermé.
3. Les glaces de consommation non pré-emballées doivent être efficacement protégées contre les souillures pendant le stockage et le transport ainsi que dans les points de vente. Les glaces de consommation non pré-emballées ne peuvent être transvasées du récipient qui a servi à leur préparation dans un récipient autre que celui délivré au consommateur.
4. Les véhicules utilisés au transport ou à la vente de glace de consommation ne peuvent être employés à des fins qui puissent nuire à la qualité de cette glace ou la polluer.
5. La glace de consommation décongelée ne peut être recongelée qu'après avoir subi un traitement thermique assurant que les critères bactériologiques fixés dans le présent règlement sont respectés.

Art. 6. — Exigences particulières

1. Les denrées visées à l'article 2 sous 1 ne peuvent contenir d'autres graisses que la graisse butyrique, sauf si ces graisses proviennent de denrées alimentaires ou boissons dont l'addition est autorisée.
L'extrait sec dégraissé du lait et la matière grasse du lait peuvent exclusivement provenir d'un ou plusieurs des produits suivants: lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique.
2. La teneur en graisse butyrique doit s'élever au minimum
 - 2.1. à 9% dans la crème glacée
Par dérogation à cette disposition la teneur minimale peut atteindre 7%
 - lorsque la crème glacée contient au moins 15% de fruits autres que des agrumes, et/ou de pulpes de fruits et/ou de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.;
 - lorsque la crème glacée contient au moins 10% d'agrumes et/ou de pulpes et/ou de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.a.;
 - lorsque la crème glacée contient au moins 15% de sauce chocolat ou 15% de sauce caramel ou 15% de sauce de fruits, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.b.;
 - lorsque la teneur en jaune d'oeuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'oeuf déshydraté atteint au moins 7% et à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.3.

Les teneurs citées ci-dessus de 7 à 9% de graisse butyrique doivent être calculées sur la quantité de crème glacée, y compris tous les ingrédients qu'elle renferme.

2.2. à 2,5% dans la glace au lait.

3. La teneur en extrait sec dégraissé du lait doit s'élever au minimum à 5% dans la glace au lait.

La somme de la teneur en extrait sec dégraissé du lait et la teneur en matière grasse du lait doit s'élever au minimum à 16% dans la crème glacée.

Par dérogation à cette disposition, la somme visée à l'alinéa précédent peut atteindre 14%:

- lorsque la crème glacée contient au moins 15% de fruits autres que des agrumes, et/ou de pulpes de fruits et/ou de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.a.;
- lorsque la crème glacée contient au moins 10% d'agrumes et/ou de pulpes et/ou de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.;
- lorsque la crème glacée contient au moins 15% de sauce chocolat ou 15% de sauce caramel ou 15% de sauce de fruits, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article 7 sous A.2.b.;
- lorsque la teneur en jaune d'oeuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'oeuf déshydraté atteint au moins 7% et à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de l'article sous A.3.

4. La teneur totale en matière sèche doit s'élever au minimum:

- à 30% dans la crème glacée
- à 25% dans la glace au lait
- à 25% dans la glace
- à 15% dans les glaces à l'eau.

Art. 7.— Exigences relatives à l'étiquetage

A. Glaces de consommation pré-emballées

Si les denrées visées par le présent règlement sont pré-emballées et destinées comme telles à la vente directe au consommateur, il y a lieu, en ce qui concerne les indications sur la face extérieure du pré-emballage, de se conformer aux dispositions suivantes:

- 1.a. L'emballage doit, selon la nature et la composition, porter une des dénominations respectivement visées à l'article 2 points 1, 2 et 3 étant entendu que, sans préjudice des dispositions restrictives prévues à cet égard dans le présent règlement, ces dénominations peuvent être accompagnées du nom des matières aromatisantes utilisées.
- 1.b. La dénomination « choco » ne peut être ajoutée aux dénominations visées sous a. que si le chocolat, de l'imitation de chocolat ou une fantaisie au cacao est utilisé comme enrobage des denrées visées dans le présent règlement.
- 2.a. Seules les glaces de consommation contenant soit un minimum de 15% de fruits autres que des agrumes et/ou de pulpes et/ou de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne peuvent pas provenir d'agrumes, soit un minimum de 10% d'agrumes et/ou de pulpes ou jus d'agrumes, peuvent porter une mention comprenant le mot « fruit(s) », le(s) nom(s) du (des) fruit(s) et/ou une représentation du ou des fruits.
- 2.b. Seules les glaces de consommation contenant au moins 15% de sauce de chocolat, ou 15% de sauce caramel ou 15% de sauce de fruits peuvent porter une mention ou représentation faisant état de la présence soit de sauce de chocolat, soit de sauce caramel, soit de sauce aux fruits
3. Seules les glaces de consommation contenant au moins 7% de jaune d'oeuf liquide ou une quantité équivalente de jaune d'oeuf déshydraté peuvent être pourvues d'une dénomination et/ou représentation faisant état de la présence d'éléments d'oeufs dans cette denrée.

4. Seules les glaces de consommation contenant au moins 5% de noix, noisettes ou fractions de celles-ci peuvent être pourvues d'une dénomination et/ou représentation faisant état de la présence de ces éléments dans cette denrée.
5. Les glaces de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits mais qui ne satisfont pas à la disposition sous 2. ainsi que les glaces de consommation contenant des extraits naturels de fruits peuvent porter soit la mention « au goût de . . . » — mention du ou des nom(s) de fruit(s) — soit le ou les nom(s) de fruit(s) dont proviennent les extraits naturels.
6. Les glaces de consommation contenant des noix, noisettes ou fractions de celles-ci, mais qui ne satisfont pas à la disposition sous 4., peuvent porter la mention « au goût de noix » ou « au goût de noisettes ».
7. Lorsqu'un ou plusieurs colorants ont été ajoutés aux denrées visées dans le présent règlement, celles-ci doivent porter la mention « avec colorants »; cette obligation ne vaut pas lorsque les denrées en cause sont colorées au caramel E 150 ou avec les colorants E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 ou E 163.
8. Les glaces de consommation contenant une ou plusieurs denrées alimentaires et/ou un ou plusieurs extraits naturels, autres que ceux visés sous 2. à 6., ne peuvent être désignées par le nom de ces autres denrées alimentaires et/ou extraits naturels que si la quantité mise en oeuvre est susceptible d'influencer nettement les propriétés organoleptiques des glaces de consommation.
9. Lorsque l'arôme des denrées visées à l'article 2 provient d'arômes autres que des extraits naturels, ou chimiquement identiques aux extraits naturels, ces denrées doivent être désignées comme suit: « glace à l'arôme de » (mention du nom de l'arôme concerné).
10. Le poids net ou le volume net doit être indiqué en grammes respectivement en kilogrammes ou en fractions d'un litre respectivement en litres; cette indication n'est pas obligatoire pour les denrées visées dans le présent règlement ayant un poids ou volume net de moins de 75 g respectivement 150 ml.
11. Le pré-emballage des denrées, visées dans le présent règlement doit en outre être pourvu de l'indication suivante:
 - les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir:
- 11.1. pour les produits fabriqués ou pré-emballés dans le Benelux, l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse soit du producteur soit d'un vendeur établis dans le Benelux;
- 11.2. pour les produits fabriqués et pré-emballés en dehors du Benelux l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse, soit du producteur étranger ou d'un vendeur étranger, soit d'un vendeur établi dans le Benelux.

Lorsque le pré-emballage des denrées visées dans le présent règlement est pourvu de l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse du vendeur, l'indication complémentaire du nom et de l'adresse du fabricant sur l'étiquette est obligatoire. L'indication en code sera autorisée dans ce dernier cas.

En ce qui concerne les personnes morales, l'adresse peut être indiquée par la mention de leur siège.
12. Le pré-emballage de la glace ou l'emballage contenant le lot de glace pré-emballé doit porter une indication en code qui identifie le lot.
13. Les indications visées sous 1.a., suivant le cas, sous 9 ainsi que sous 10 doivent être apposées dans le même champ visuel du pré-emballage.

B. Glaces de consommation non pré-emballées

1. Lorsque les glaces de consommation sont commercialisées non emballées, les indications visées au paragraphe A sous 1.a., 7 et 11 et suivant le cas sous 9 doivent figurer sur ou à proximité de la denrée.
2. Les indications facultatives visées au paragraphe A sous 2., 3., 4., 5., 6. et 8. peuvent, aux conditions indiquées, également être utilisées pour cette denrée non pré-emballée.

Art. 8. — Hauteur imposée des lettres et des chiffres des mentions requises

Les lettres et les chiffres utilisés pour les indications obligatoires visées à l'article 7 doivent être bien apparents, clairement lisibles et indélébiles. Les indications obligatoires visées à l'article 7 paragraphe A doivent avoir en outre une hauteur minimale de

- 2 mm pour les emballages jusqu'à 200 g;
- 3 mm pour les emballages de plus de 200 g à 2 kg;
- 10 mm pour les emballages au-dessus de 2 kg.

Art. 9. — Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des denrées visées dans le présent règlement, dans les documents commerciaux, prospectus ou autre forme de réclame ayant trait à ces denrées, des appellations, indications, représentations, signes ou autres formes de présentation induisant ou pouvant induire en erreur sur la nature ou la composition de ces denrées.

Art. 10. — Par dérogation aux dispositions de l'article 4 sous 2 et 3 les conditions bactériologiques suivantes sont admises jusqu'au 1^{er} novembre 1979:

- présence de 300.000 germes au maximum par ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée;
- absence de bactéries coliformes dans 0,01 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée;
- absence d'Escherichia Coli dans 1 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée.

Art. 11. — Par dérogation à l'article 4 sous 10 la glace de consommation diététique pour diabétiques peut contenir les édulcorants suivants:

- sulfimide benzoïque ou saccharine
- sel de sodium de la saccharine

à condition que la présence et la nature de l'édulcorant soient clairement indiquées sur l'emballage ou l'étiquette et que la dénomination de la glace soit complétée par la mention « diététique pour diabétiques ».

Art. 12. — Les méthodes d'analyse et de contrôle des denrées visées au présent règlement ainsi que leur teneur maximale en matières colorantes seront fixées par règlement ministériel.

Art. 13. — L'importation au Luxembourg, la fabrication, le transport et la détention en vue de la vente, l'offre en vente et la vente des denrées visées à l'article 1^{er}, qui ne répondent pas aux dispositions du présent règlement, sont interdits.

Art. 14. — Sans préjudice des peines prévues par le Code pénal et par d'autres lois, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues par la loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels et notamment de celles édictées à l'article 2 de cette loi.

Art. 15. — Le présent règlement entrera en vigueur le 1^{er} mai 1977.

Art. 16.— Notre Ministre de la Santé Publique 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.

Palais de Luxembourg, le 7 mars 1977

Jean

Le Ministre de la Santé Publique
et de l'Environnement

Emile Krieps

Le Ministre de la Justice,

Robert Krieps

—
ANNEXE
—

**Normes de composition pour les caséinates alimentaires,
destinées à la glace de consommation**

I. *Définition et exigences en matière de pureté*

Les caséinates sont les produits préparés par séchage de solutions ou de dispersions obtenues par addition d'eau potable alcali appropriée à un précipité obtenu en acidifiant du lait de vache écrémé à l'aide d'acide lactique ou d'un acide minéral.

L'eau alcalinique doit être obtenue par dilution d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de calcium.

II. *Exigences générales*

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences générales ci-dessous:

1. *Présentation*

a. La couleur des produits doit être blanche à crème pâle.

b. Les produits doivent être exempts de grumeaux qui ne se désagrègent pas sous une légère pression.

2. *Saveur et odeur*

La saveur et l'odeur des produits doivent être normales.

3. Les produits ne peuvent pas contenir des substances en quantités qui sont ou peuvent être nuisibles à la santé.

4. Le pH d'une dispersion à 10% doit se situer entre 6,5 et 7,0 à 20° C.

III. *Exigences en matière de composition*

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences de composition suivantes:

1. *Teneur en protéines*

La teneur en protéines (azote x 6.38) doit au moins être de 92% dans la matière sèche.

2. *Humidité*

La teneur en humidité ne peut pas dépasser 6%.

3. *Teneur en matières grasses*

La teneur en matières grasses ne peut pas dépasser 1,5%.

4. *Lactose*

La teneur en lactose ne peut pas dépasser 0,5%.

5. *Sédiments, particules étrangères et brûlées*

25 g du produit doivent être exempts de matières étrangères telles que traces d'insectes, métal, bois et poils (Standards for grades of dry milk du « American Dry Milk Institute » (ADMI); Bulletin 916 (1971).

Les particules brûlées et sédiments ne peuvent pas se monter à plus de 22,5 mg par 25 g (ADMI, disque C, méthode à l'eau).

IV. Exigences bactériologiques

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences bactériologiques suivantes:

- a. *Nombre total des germes*
Le nombre total des germes ne peut pas dépasser 30.000 par gramme.
- b. *Bactéries coliformes*
Le nombre de bactéries coliformes ne peut pas dépasser 10 par gramme.
- c. *Levures et moisissures*
Le nombre de levures et de moisissures ne peut pas dépasser 50 par gramme.
- d. Le produit doit être exempt de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne. Si la présence, notamment de salmonelles, dans 25 g du produit ou de staphylocoques coagulase positive dans 1 gramme est révélée, il n'est pas satisfait à la disposition de la première phrase.

V. Exigences particulières

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences particulières suivantes:

- a. ils ne peuvent pas contenir plus de 5 ppm de cuivre;
- b. ils ne peuvent pas contenir plus de 20 ppm de fer;
- c. ils ne peuvent pas contenir plus de 2 ppm de plomb.

Loi du 7 mars 1977 portant modification de l'article 2 de la loi du 31 décembre 1952 portant abrogation de la loi du 18 mai 1902 concernant l'institution des médecins-inspecteurs et l'exercice de leurs attributions et nouvelle organisation du service des médecins-inspecteurs.

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

Notre Conseil d'Etat entendu;

De l'assentiment de la Chambre des Députés;

Vu la décision de la Chambre des Députés du 25 janvier 1977 et celle du Conseil d'Etat du 15 février 1977 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

Art. unique. L'article 2 de la loi du 31 décembre 1952 portant abrogation de la loi du 18 mai 1902 concernant l'institution des médecins-inspecteurs et l'exercice de leurs attributions et nouvelle organisation du service des médecins-inspecteurs, telle qu'elle a été modifiée par la loi du 28 juillet 1971, est abrogé et remplacé par la disposition suivante:

« **Art. 2.** Les candidats au poste de médecin-inspecteur ou de médecin-inspecteur adjoint doivent être autorisés à exercer la profession de médecin au Luxembourg, suivant les dispositions légales en vigueur au moment où il est pourvu à la vacance de poste. Ils ne doivent pas avoir dépassé l'âge de quarante-cinq ans ».

Mandons et ordonnons que la présente loi soit insérée au Mémorial pour être exécutée et observée par tous ceux que la chose concerne.

Palais de Luxembourg, le 7 mars 1977

Jean

*Le Ministre de la Santé publique
et de l'Environnement,*

Emile Krieps

Convention concernant les échanges internationaux de publications, faite à Paris, le 5 décembre 1958. — Etat des ratifications.
(Mémorial 1967, A, p. 660 et ss.)

La Convention désignée ci-dessus lie les Etats suivants:

<i>Etats</i>	<i>Date du dépôt de l'instrument</i>	<i>Entrée en vigueur</i>
Israël	04.01.1960	23.11.1961
France	30.05.1960	23.11.1961
Guatemala	23.11.1960	23.11.1961
Equateur	08.02.1961	08.02.1962
Chine	26.04.1961 (1)	26.04.1962
Royaume-Uni	01.06.1961	01.06.1962
Italie	02.08.1961	02.08.1962
Panama	17.07.1962	17.07.1963
URSS	08.10.1962	08.10.1963
Egypte	22.10.1962	22.10.1963
Rss de Biélorussie	10.12.1962	10.12.1963
Hongrie	10.12.1962	10.12.1963
RSS d'Ukraine	19.12.1962	19.12.1963
Espagne	01.02.1963	01.02.1964
Nouvelle-Zélande	05.02.1963	05.02.1964
Bulgarie	04.03.1963	04.03.1964
Cuba	01.08.1963	01.08.1964
Tchécoslovaquie	29.11.1963	29.11.1964
Ghana	06.12.1963	06.12.1964
Brésil	11.08.1964	11.08.1965
Danemark	10.11.1964	10.11.1965
Roumanie	09.06.1965	09.06.1966
Indonésie	10.01.1967	10.01.1968
Finlande	26.05.1967	26.05.1968
Etats-Unis d'Amérique	09.06.1967	09.06.1968
Luxembourg	13.12.1967	13.12.1968
Malte	26.02.1968	26.02.1969
Maroc	30.08.1968	30.08.1969
Norvège	19.09.1968	19.09.1969
Malawi	28.10.1969	28.10.1970
République fédérale d'Allemagne	15.12.1969	15.12.1970
Pologne	12.02.1970	12.02.1971
Nigéria	22.07.1970	22.07.1971
République Dominicaine	24.08.1972	24.08.1973
République arabe libyenne	09.01.1973	09.01.1974
République démocratique allemande	19.02.1975	19.02.1976
Belgique	22.10.1975	22.10.1976
Pays-Bas	21.11.1975	21.11.1976

(1) Instrument de ratification déposé par les autorités représentant la Chine à l'Unesco au moment du dépôt.

Convention concernant la lutte contre la discrimination dans le domaine de l'enseignement, adoptée par la Conférence Générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, à Paris, le 14 décembre 1960. — Etat des ratifications.
 (Mémorial 1969, A, p. 1053 et ss.
 Mémorial 1970, A, p. 408)

A l'heure actuelle la Convention désignée ci-dessus lie les Etats suivants:

<i>Etats</i>	<i>Date du dépôt de l'instrument</i>
France	11 septembre 1961
Israël	22 septembre 1961
République centrafricaine	22 février 1962
Royaume-Uni	14 mars 1962
Egypte	28 mars 1962
Libéria	17 mai 1962
URSS	1 ^{er} août 1962
Cuba	2 novembre 1962
Bulgarie	4 décembre 1962
RSS de Biélorussie	12 décembre 1962
RSS d'Ukraine	19 décembre 1962
Norvège	8 janvier 1963
Koweït	15 janvier 1963
Nouvelle-Zélande	12 février 1963
Tchécoslovaquie	14 mars 1963
Dahomey	9 juillet 1963
Costa Rica	10 septembre 1963
Danemark	4 octobre 1963
Argentine	30 octobre 1963
Albanie	21 novembre 1963
Hongrie	16 janvier 1964
Roumanie	9 juillet 1964
Pologne	15 septembre 1964
Yougoslavie	14 octobre 1964
Liban	27 octobre 1964
Mongolie	4 novembre 1964
Philippines	19 novembre 1964
Guinée	11 décembre 1964
Madagascar	21 décembre 1964
Chine	12 février 1965 (1)
Malte	5 janvier 1966
Pays-Bas	25 mars 1966
Italie	6 octobre 1966
Australie	29 novembre 1966
Pérou	19 décembre 1966
Indonésie	10 janvier 1967
Sierra Léone	2 juin 1967

<i>Etats</i>	<i>Date du dépôt de l'instrument</i>
Panama	10 août 1967
Sénégal	25 septembre 1967
Suède	21 mars 1968
Brésil	19 avril 1968
République du Viêt-Nam	12 juin 1968
Niger	16 juillet 1968
République fédérale d'Allemagne	17 juillet 1968
Iran	17 juillet 1968
Maroc	30 août 1968
Ouganda	9 septembre 1968
Congo	16 septembre 1968
Venezuela	16 décembre 1968
Algérie	24 décembre 1968
Espagne	20 août 1969
Tunisie	29 août 1969
Nigéria	18 novembre 1969
Luxembourg	20 janvier 1970
Chypre	9 juin 1970
Maurice	20 août 1970
Swaziland	8 octobre 1970
Finlande	18 octobre 1971
Chili	26 octobre 1971
République arabe libyenne	9 janvier 1973
République démocratique allemande	5 juillet 1973
Arabe saoudite	17 août 1973
Barbados	24 juin 1975
Jordanie	6 avril 1976

- (1) Instrument de ratification déposé par les autorités représentant la Chine à l'Unesco au moment du dépôt.