

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



**MEMORIAL**  
Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg

---

**RECUEIL DE LEGISLATION**

---

**A — N° 65**

**11 octobre 1978**

---

**SOMMAIRE**

Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 modifiant le règlement grand-ducal du 12 janvier 1973 soumettant à licence l'importation de certaines marchandises .....	page	<b>1334</b>
Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 fixant la méthode d'analyse de référence pour la recherche d'aflatoxine dans les noix d'arachide et les produits dérivés .....		<b>1335</b>
Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 introduisant de nouveaux registres de vin en matière de contrôle des vins .....		<b>1342</b>
Règlement grand-ducal du 3 octobre 1978 concernant les prix de vente des vins indigènes .....		<b>1346</b>
Convention européenne relative à l'équivalence des diplômes donnant accès aux établissements universitaires, signée à Paris, le 11 décembre 1953 — Adhésion de la Nouvelle-Zélande .....		<b>1347</b>
Protocole additionnel à la Convention européenne relative à l'équivalence des diplômes donnant accès aux établissements universitaires, signé à Strasbourg, le 3 juin 1964 — Adhésion de la Nouvelle-Zélande .....		<b>1347</b>

---

**Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 modifiant le règlement grand-ducal du 12 janvier 1973 soumettant à licence l'importation de certaines marchandises.**

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

Vu la loi du 5 août 1963 concernant l'importation, l'exportation et le transit des marchandises, modifiée par les lois du 19 juin 1965 et du 27 juin 1969;

Vu le règlement grand-ducal du 17 août 1963 concernant les conditions générales d'octroi et d'utilisation des licences;

Vu le règlement grand-ducal du 12 janvier 1973 soumettant à licence l'importation de certaines marchandises;

Vu la recommandation n°1616/78 CECA de la Commission des Communautés européennes, du 10 juillet 1978, modifiant la recommandation 77/330/CECA établissant une surveillance communautaire à l'égard des importations dans la Communauté de certains produits sidérurgiques, relevant du traité instituant la Communauté européenne du charbon et de l'acier, originaires des pays tiers;

Vu l'avis de la Commission administrative belgo-luxembourgeoise;

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

Sur le rapport de Notre Ministre des Affaires Etrangères et du Commerce Extérieur et de Notre Ministre de l'Economie Nationale, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les marchandises suivantes sont ajoutées au règlement grand-ducal du 12 janvier 1973 soumettant à licence l'importation de certaines marchandises:

N° statistique	N° du tarif des droits d'entrée	Désignation des marchandises
	73.15 B V b 1	Fil machine, en acier allié simplement laminé ou filé à chaud:
7373230	aa	inoxydable ou réfractaire;
7373240	bb	à coupe rapide;
7373250	cc	au S,Pb,P (de décolletage et autres);
7373260	dd	mangano-siliceux;
7373290	ee	autres.
7375190	73.14 B VII a 2	Tôles dites « magnétiques », en acier allié, autres.
	73.15 B VIII b 1	Tôles, autres que magnétiques, en acier allié, simplement laminées à chaud:
	aa	d'une épaisseur de plus de 4,75 mm:
7375230	11	inoxydables ou réfractaires;
7375240	22	à coupe rapide;
7375290	33	autres;
	bb	d'une épaisseur de 3 mm inclus à 4,75 mm inclus:
7375330	11	inoxydables ou réfractaires;
7375340	22	à coupe rapide;
7375390	33	autres;
	cc	d'une épaisseur de moins de 3 mm:
7375430	11	inoxydables ou réfractaires;
7375440	22	à coupe rapide;
7375490	33	autres.

**Art. 2.** Notre Ministre des Affaires Etrangères et du Commerce Extérieur et Notre Ministre de l'Economie Nationale sont chargés de l'exécution du présent règlement qui entre en vigueur le jour de sa publication au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 22 septembre 1978

**Jean**

*Le Ministre des Affaires Etrangères  
et du Commerce Extérieur,*

**Gaston Thorn**

*Le Ministre de l'Economie Nationale,*

**Gaston Thorn**

---

**Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 fixant la méthode d'analyse de référence pour la recherche d'aflatoxine dans les noix d'arachide et les produits dérivés.**

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 (77)5 du 3 mai 1977;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

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

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

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** La méthode d'analyse fixée à l'annexe du présent règlement est la seule méthode de référence valable pour la recherche d'aflatoxine B<sub>1</sub> dans les noix d'arachide (*Arachis hypogaea*) et les produits dérivés.

**Art. 2.** Au sens du présent règlement on entend par quantité d'aflatoxine B<sub>1</sub> « identifiable », la quantité d'aflatoxine dont l'intensité de fluorescence correspond à celle d'au moins 2,5 nanogrammes (ng) de l'aflatoxine B<sub>1</sub> de référence.

**Art. 3.** Notre Ministre de la Santé Publique est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 22 septembre 1978

**Jean**

*Le Ministre de la Santé Publique,*

**Emile Krieps**

---

ANNEXE

---

**Méthode de référence pour la recherche d'aflatoxine dans les noix d'arachide et produits dérivés.**

**AFLATOXINE**

**1. Objectif**

La présente méthode décrit la façon de déterminer la présence d'aflatoxine B<sub>1</sub> dans les noix d'arachide (*Arachis hypogaea*) et produits dérivés.

## 2. Champ d'application

La méthode d'analyse décrite est applicable aux noix d'arachide et produits dérivés.

## 3. Définition

Le présent règlement entend par quantité d'aflatoxine B<sub>1</sub> « identifiable », la quantité d'aflatoxine dont l'intensité de fluorescence correspond à celle d'au moins 2,5 nanogrammes (ng) de l'aflatoxine B<sub>1</sub> de référence.

## 4. Principe

L'aflatoxine B<sub>1</sub> est extraite de la denrée au moyen d'un mélange de méthanol et d'eau. Après centrifugation de l'extrait, agiter une partie aliquote en présence de chloroforme de sorte que les aflatoxines passent dans la couche de chloroforme. Après avoir fait évaporer le solvant, le résidu est dissous dans une quantité connue de chloroforme. Une partie aliquote de cette solution est soumise à une séparation chromatographique bidimensionnelle sur couche mince. Une évaluation visuelle de la teneur s'obtient par comparaison des spots B<sub>1</sub> éventuellement présents sur l'échantillon et les spots de référence B<sub>1</sub> déposés également sur le chromatogramme.

## 5. Réactifs

Tous les réactifs doivent être analytiquement purs.

5.1. Acétone.

5.2. Chloroforme: stabilisé en présence de 0,5—1% d'éthanol 96%.

Conserver en un endroit frais et obscur.

Contrôler avant CHAQUE dosage la qualité comme suit:

1) Agiter dans une éprouvette 5 ml de chloroforme en présence de deux gouttes d'une solution d'iodure de potassium n et d'une solution d'empois d'amidon 0,5%. Après séparation des couches, la phase supérieure ne peut pas être bleue (absence de chlore libre).

2) Agiter 20 ml de chloroforme pendant 10 sec. en présence de 20 ml d'eau et filtrer la phase aqueuse. Le pH du filtrat doit être compris entre 6.0—8.0.

3) Dissoudre 50 mg de benzidine\*) dans 10 ml de chloroforme. Conserver la solution dans un récipient fermé à l'abri de la lumière. Après 15 min. la solution doit être limpide et jaune clair (absence de phosgène).

5.3. Ether de pétrole; P.E. 28—40° C; moins de 1% d'hydrocarbures aromatiques exprimés en benzène (transmission supérieure à 2% si mesuré en cuvettes de quartz de 1 cm à 254 nm).

5.4. Méthanol.

5.5. Ether diéthylique: exempt de peroxyde.

5.6. Acide sulfurique dilué: mélanger 1 volume d'acide sulfurique concentré et 1 volume d'eau distillée.

5.7. Sulfate de sodium anhydre.

5.8. Gaz inerte, par exemple azote.

5.9. Solution de référence d'aflatoxine B<sub>1</sub> (R.I.V. - Postbus 1 à Bilthoven), contenant 20,0 µg B<sub>1</sub>/ml de chloroforme.

*Prescription relative à la dilution et à la conservation*

Transférer le contenu de l'ampoule (2,5 ml) quantitativement dans un ballon jaugé de 100 ml et compléter par du chloroforme.

(Rangées dans un endroit frais et obscur, la solution initiale ainsi que la solution diluée de 1 à 40 à l'aide de chloroforme stabilisé, peuvent se conserver deux mois).

\*) la benzidine est suspecte d'être cancérigène. La pesée et les autres opérations doivent se faire avec les précautions qui s'imposent.

Diluer ensuite 2 ml de cette solution (1 : 40) dans un ballon jaugé de 10 ml en présence de chloroforme. (Cette solution diluée (1 : 200) peut se conserver 14 jours au maximum et contient 0,1 µg d'aflatoxine B<sub>1</sub> par ml).

- 5.10. Solution de référence d'aflatoxine qualitative (R.I.V. - Postbus 1 à Bilthoven) contenant les aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> et G<sub>2</sub>. Utiliser cette solution dans la concentration indiquée par la R.I.V. (Conserver cette solution en un endroit frais et obscur).

- 5.11. Gel de silice G.

On peut se servir de plaques de gel de silice G préparées fraîchement (voir 7.2.1.) ou industriellement. Vérifier la qualité de ces plaques à couche mince comme suit.

Déposer en un point A de la plaque pour chromatographie sur couche mince 10 µl de la solution de référence d'aflatoxine qualitative. Déposer ensuite dans les points B, C et D la quantité prescrite de la solution de référence d'aflatoxine, comme indiqué sous 7.2.2. (voir figure 1). Développer la plaque en deux dimensions conformément à la méthode décrite sous 7.2.3. Interpréter le chromatogramme d'après 7.2.4.

Vérifier si une séparation intégrale est obtenue entre les aflatoxines B<sub>1</sub> et B<sub>2</sub> et si les valeurs R<sub>f</sub> pour les spots de référence de l'aflatoxine B<sub>1</sub> dans la migration chloroforme-acétone se situent entre 0,50 et 0,80. S'il n'est pas répondu à un des deux critères précités, il faut faire de nouvelles plaques pour la chromatographie sur couche mince avec du nouveau gel de silice ou prendre une nouvelle série de plaques toutes prêtes. Ces plaques doivent être contrôlées comme décrit ci-dessus. Cette opération est à répéter jusqu'à obtention d'une plaque répondant aux critères précités.

- 5.12. Acide chlorhydrique; 1 N

## 6. Appareillage et ustensiles

- 6.1. Homogénéisateur - Ultra Turrax ou Waring Blendor.
- 6.2. Evaporateur rotatif à vide.
- 6.3. Centrifugeuse 2.500 à 3.000 t/m.
- 6.4. Equipement de laboratoire classique pour la chromatographie sur couche mince.
- 6.5. Lampe ultraviolette pour radiation par longueur d'onde d'environ 360 nm et d'une intensité telle qu'un spot de 2,5 ng d'aflatoxine soit encore nettement apparent sur la plaque à couche mince à une distance de 10 cm.
- 6.6. Bêchers de 250 ml.
- 6.7. Eprouvettes graduées de 25, 50 et 100 ml.
- 6.8. Tubes à centrifugation de 250 ml (en verre ou plastique).
- 6.9. Ampoules à décantation de 250 ml.
- 6.10. Ballons jaugés de 100 et 10 ml.
- 6.11. Matras d'Erlenmeyer de 300 ml avec bouchon rodé.
- 6.12. Tubes calibrés d'environ 10 ml avec bouchon rodé ou fermeture teflon.
- 6.13. Pipette calibrée.

## 7. Mode opératoire

### 7.1. Extraction

7.1.1. Peser 50,0 g du produit de base moulu et homogénéisé dans un bécher de 250 ml ou dans le base d'un Waring Blendor. (Evaporer autant que possible au bain-marie les produits comme les sauces d'arachides contenant de l'eau). Ajouter 100 ml de méthanol et 10 ml d'eau distillée à l'aide d'éprouvettes graduées. Homogénéiser le mélange pendant 2 minutes avec un Ultra Turrax ou Waring Blendor.

7.1.2. Ajouter ensuite, également au moyen d'une éprouvette graduée, 30 ml d'eau distillée et homogénéiser à nouveau complètement. Transférer la masse homogénéisée dans

un tube à centrifugation, fermer soigneusement pour éviter l'évaporation du solvant et centrifuger pendant 5 minutes à une vitesse de 2.500 à 3.500 t/min.

- 7.1.3. Prélever 70 ml de l'extrait limpide à l'aide d'une éprouvette graduée. (Veiller à ne pas entraîner des globules d'huile). Transférer cette quantité dans une ampoule à décantation de 250 ml et ajouter 50 ml d'éther de pétrole. Agiter ce mélange pendant 1 minute et éliminer la couche (supérieure) d'éther de pétrole après séparation des phases.
- 7.1.4. Ajouter ensuite successivement 20 ml d'eau distillée et 90 ml de chloroforme à l'aide d'une éprouvette graduée. Agiter ensuite pendant au moins 1 min. Laisser reposer le mélange après agitation jusqu'à obtention d'une nette séparation des deux couches apparues et jusqu'à ce que les deux couches soient limpides. Prélever la couche de chloroforme (couche inférieure) et sécher pendant quelques minutes sur sulfate de sodium anhydre.
- 7.1.5. Evaporer complètement l'extrait chloroformique à l'aide d'un évaporateur rotatif à vide sans air. Conserver (au besoin) l'extrait évaporé dans l'obscurité jusqu'immédiatement avant l'analyse chromatographique sur couche mince. Redissoudre le résidu dans du chloroforme et transférer cette solution dans un tube calibré de verre de 10 ml, tel que visé sous 6.12. Evaporer cette solution jusqu'à un volume final de 1 ml à l'abri de l'air.

## 7.2. Chromatographie

### 7.2.1. Préparation des plaques pour chromatographie sur couche mince

Peser pour la préparation de 5 plaques, 30 g de gel de silice (5.11.) dans un erlenmeyer de 300 ml (6.11.).

Ajouter 60 ml d'eau distillée, placer le bouchon sur le matras et homogénéiser en agitant pendant 1 minute. Etaler la suspension sur les plaques en verre de 200 x 200 mm à l'aide d'un appareil adéquate (6.4.) en couches de 0,25 mm. Faire sécher les plaques à l'air et les activer immédiatement avant emploi pendant 1 h dans une étuve à 110° C.

Conserver les plaques dans un dessiccateur sur gel de silice.

### 7.2.2. Dépôts des spots

Tracer sur une plaque pour chromatographie sur couche mince, des lignes dans la couche, conformément au dessin ci-joint (voir figure 1). A l'aide de micropipettes, déposer les solutions suivantes sur les points A, B, C et D (indiqués dans la figure 1) situés sur les lignes de départ (c'est-à-dire) une ligne imaginaire tirée à 2 cm au droit du bord inférieur de la plaque):

A: 20 µl de l'extrait d'échantillon obtenu sous 7.1.5.

B: 25 µl de la solution de référence d'aflatoxine B<sub>1</sub> (1 : 200).

C: 25 µl de la solution de référence d'aflatoxine B<sub>1</sub> (1 : 200).

D: 10 µl de la solution de référence d'aflatoxine qualitative.

Evaporer la solution pendant l'apposition avec un courant de gaz inerte. Veiller à ce que les spots de dépôts soient de grandeur égale et que leur diamètre n'excède pas 5 mm environ.

### 7.2.3. Développement du chromatogramme

Développer la plaque dans le premier sens de migration dans une cuve saturée placée dans l'obscurité et remplie d'environ 1 cm d'un éluant frais (c'est-à-dire non encore utilisé) composé d'un mélange d'éther diéthylique - méthanol - eau 94 : 4,5 : 1,5 v/v. Eluer jusqu'à ce que tout le front liquide ait atteint la ligne sur la plaque à couche mince.

Retirer la plaque de la cuve et évaporer l'éluant dans l'obscurité pendant 15 min. à la température ambiante. Tourner ensuite la plaque de 90° et développer ensuite la plaque dans le deuxième sens de migration dans une cuve non saturée établie dans l'obscurité et remplie comme ci-dessus au moyen d'un mélange de chloroforme-acétone 90 : 10 v/v. Développer la plaque jusqu'à ce que tout le front liquide ait atteint la ligne limite de migration.

#### 7.2.4. *Interprétation du chromatogramme*

Examiner le chromatogramme bidimensionnel sur couche mince ainsi obtenu, après évaporation du liquide de développement, sous lumière ultraviolette à 360 nm à 10 cm de la source lumineuse (fluorescence bleue des spots d'aflatoxine B<sub>1</sub>). Vérifier si une séparation totale a été obtenue entre les aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> et G<sub>2</sub>, dans le sens de migration chloroforme-acétone provenant de D.

Localiser les deux spots B<sub>1</sub> de référence B et C, et tracer deux lignes imaginaires par ces spots perpendiculairement au sens de développement (voir figure 2). Autour de l'intersection P de ces deux lignes imaginaires se trouve la zone où peut être attendue l'aflatoxine B<sub>1</sub> provenant de l'extrait d'échantillon. Dans la pratique, ce spot d'aflatoxine B<sub>1</sub> se trouve dans la zone autour de Q sous un angle de ± 120° limité par deux lignes imaginaires tirées à partir des spots de référence B et C (voir figure 2). L'extrait est bien séparé dans les deux sens de migration si la zone autour de P et Q est exempte d'interférence de fond.

Comparer les intensités observées des deux spots de référence B<sub>1</sub> et l'intensité du spot d'aflatoxine B<sub>1</sub> provenant de l'extrait tiré de l'échantillon. Si la fluorescence observée du spot d'aflatoxine B<sub>1</sub> provenant de l'extrait d'échantillon égale ou dépasse en intensité celle des spots de référence B<sub>1</sub> provenant d'une solution de référence de 25 µl (1 : 200) (resp. spots C et B), la présence de l'aflatoxine B<sub>1</sub> dans le matériel de départ est jugée « identifiable ». La localisation du spot d'aflatoxine B<sub>1</sub> dans le chromatogramme bidimensionnel peut être facilitée en posant successivement sur une nouvelle plaque en un point A (voir figure 1): 20 µl de l'extrait d'échantillon obtenu sous 7.1.5. et 25 µl de la solution de référence d'aflatoxine B<sub>1</sub> (1 : 200).

### 7.3. *Réaction de confirmation pour l'aflatoxine B<sub>1</sub>*

Confirmer l'identité de l'aflatoxine B<sub>1</sub> dans l'extrait au moyen de la technique décrite ci-après.

#### 7.3.1. *Chromatographie bidimensionnelle avec formation de l'hémiacétal d'aflatoxine B<sub>1</sub> (aflatoxine B<sub>2a</sub>)*

Les opérations décrites ci-après doivent être exécutées comme l'indique la figure 3.

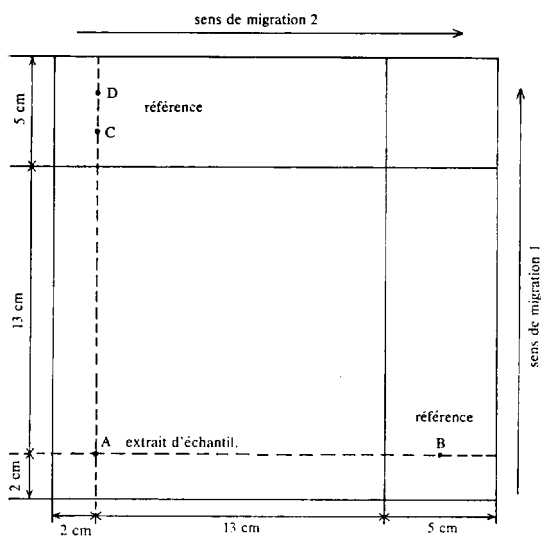
7.3.1.1. Sur une plaque (5.11) tracer deux lignes parallèles aux côtés (à 6 cm de côtés) qui doivent délimiter la migration des phases mobiles. A l'aide de pipettes capillaires ou de micro-seringues, déposer sur la plaque les solutions suivantes:

- au point A: une quantité d'extrait purifié de l'échantillon, obtenu selon 7.1.5. et renfermant environ 2,5 nanogrammes d'aflatoxine B<sub>1</sub>.
- aux points B et C: 25 µl de solution de référence (5.9.).

7.3.1.2. Développer le chromatogramme dans la direction I à l'aide de la phase mobile chloroforme-acétone = 9 : 1 (v/v) (couche de 1 cm dans une cuve de développement non saturée) dans l'obscurité jusqu'à ce que le front de solvant atteigne la ligne-limite. Retirer la plaque de la cuve et la laisser sécher pendant 5 minutes dans l'obscurité à la température ambiante. Nébuliser ensuite de l'acide chlorhydrique 1 N (5.12) sur une bande de 2,5 cm de largeur (représentée par des hachures à la figure 3) dans laquelle

sont situés les points A et B jusqu'à ce qu'elle devienne foncée et protéger le reste de la plaque par une plaque de verre. Laisser réagir pendant 10 minutes dans l'obscurité puis sécher sous courant d'air à la température ambiante. Développer ensuite le chromatogramme dans la direction II à l'aide de la phase mobile chloroforme-acétone = 9 : 1(v/v) (couche de 1 cm dans une cuve de développement non saturée) également dans l'obscurité jusqu'à ce que le front de solvant atteigne la ligne-limite. Retirer la plaque de la cuve et la laisser sécher à la température ambiante.

- 7.3.1.3. Examiner le chromatogramme sous lumière UV (6.5) et puis vérifier les particularités ou caractéristiques suivantes:
- Un spot d'aflatoxine  $B_1$  à fluorescence bleue devient visible, provenant de la solution de référence déposée au point C (migration dans le sens I).
  - Un spot d'aflatoxine  $B_1$  à fluorescence bleue (qui n'a pas réagi à l'acide chlorhydrique) devient visible ainsi qu'un spot à fluorescence bleue plus intense d'hémiacétal d'aflatoxine  $B_1$ , tous deux provenant de la solution de référence déposée au point B (migration dans le sens II).
  - Des spots tels que ceux cités sous b), provenant de l'extrait d'échantillon déposé au point A, deviennent visibles. La place de ces spots est déterminée par la distance de migration de l'aflatoxine  $B_1$  à partir du point A dans le sens I (la même distance que celle parcourue par la solution de référence déposée au point C) et par les distances de migration parcourues dans le sens II par l'aflatoxine  $B_1$  (qui n'a pas réagi à l'acide chlorhydrique) et par l'hémiacétal d'aflatoxine  $B_1$  (les mêmes distances que celles parcourues par la solution de référence déposée au point B). L'intensité de fluorescence des spots d'hémiacétal provenant de l'extrait et celle de la solution de référence déposée au point B doivent approximativement concorder.

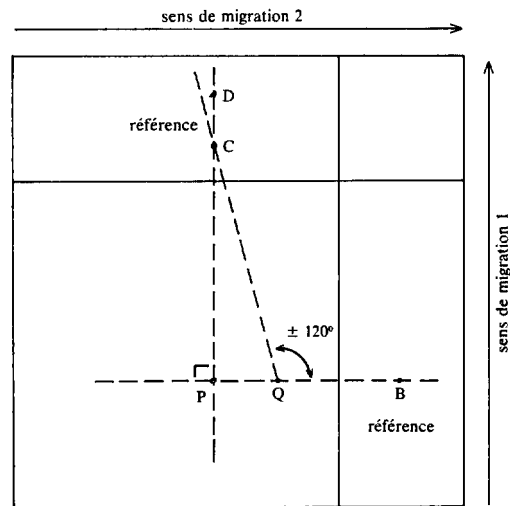


**Figure 1:** Reproduction schématique de la répartition de la plaque à couche mince pour chromatographie bidimensionnelle.

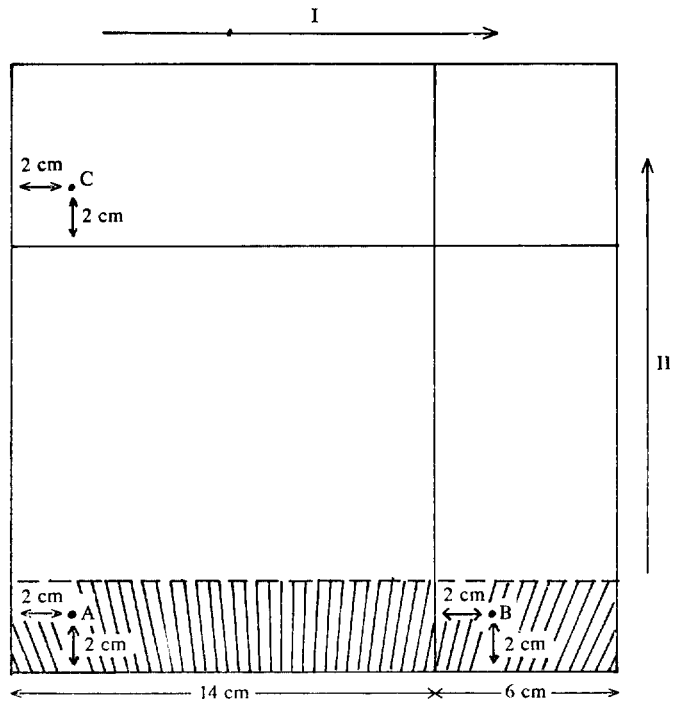
Phase mobile 1: éther diéthylique : méthanol : eau . (94 : 4,5 : 1,5).

Phase mobile 2: chloroforme : acétone . (90 : 10).





**Figure 2:** Localisation d'aflatoxine  $B_1$  dans extrait d'échantillon après chromatographie bidimensionnelle sur couche mince.



**Figure 3:** Schéma du partage de la plaque pour la chromatographie bidimensionnelle avec formation de l'hémiacétal d'aflatoxine  $B_1$ .

## Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978 introduisant de nouveaux registres de vin en matière de contrôle des vins.

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

Vu le règlement (CEE) n° 1153/75 de la Commission établissant les documents d'accompagnement et relatif aux obligations des producteurs et des commerçants autres que les détaillants dans le secteur viti-vinicole;

Vu la loi du 29 août 1976 portant création de l'Institut viti-vinicole;

Vu la lettre du 4 novembre 1977 par laquelle le Gouvernement a demandé l'avis de la Centrale Pay-sanne;

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 l'agriculture et de la viticulture et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les personnes physiques ou morales et les groupements de personnes, à l'exception des détaillants, qui détiennent, pour l'exercice de leur profession, un des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CEE) n° 1153/75 sont soumis à la tenue de registres.

**Art. 2.** Les registres sont de trois sortes:

- registre d'entrée et de sortie,
- registre d'identification du vin,
- registre d'embouteillage.

Ces registres doivent être conformes aux modèles annexés au présent règlement.

**Art. 3.** Les registres sont mis à la disposition des intéressés par l'Institut viti-vinicole et sont paraphés avant leur emploi, par les agents chargés du contrôle des vins.

**Art. 4.** Par dérogation aux dispositions de l'article 2, l'Institut viti-vinicole peut autoriser que les registres soient constitués par des éléments appropriés d'une comptabilité moderne, à condition toutefois que les mentions devant figurer sur les registres apparaissent sur ces éléments.

**Art. 5.** Pour les négociants ne se livrant à aucune des manipulations visées à l'article 19 du règlement (CEE) 1153/75, les registres peuvent être constitués par l'ensemble des documents d'accompagnement ou, quand ceux-ci ne sont pas établis, par l'ensemble des factures.

**Art. 6.** Les écritures sur les registres sont passées, pour les entrées, au plus tard le jour suivant celui de la réception et, pour les sorties, au plus tard, le troisième jour suivant celui de l'expédition.

**Art. 7.** Les registres prévus au présent règlement ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum pendant cinq ans après équilibre des comptes qu'ils contiennent.

**Art. 8.** L'Institut viti-vinicole est chargé du contrôle des registres prévus au présent règlement.

**Art. 9.** L'arrêté grand-ducal du 9 août 1909 portant règlement pour l'exécution de la loi du 24 juillet 1909 sur le régime des vins et boissons similaires est abrogé à l'exception de l'article 6.

**Art. 10.** Notre Ministre de l'agriculture et de la viticulture est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 22 septembre 1978

**Jean**

*Le Ministre de l'agriculture  
et de la viticulture,*  
**Jean Hamilius**

Annexe I

**REGISTRE D'ENTRÉE ET DE SORTIE**

N°

ENTREE

SORTIE

page no. . . .

1	Date	No du Vin	Produit	Producteur (Fournisseur)	Moût litre	Quantité				No du doc. d'acc.	Date	No du vin	Produit	Acquéreur	pertes	Quantité				No du doc. d'acc.	
						en vrac litre	en bouteilles litre	0,7 l	autres							en vrac litre	en bouteilles litre	0,7 l	autres		
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Somme										Somme											
Report de la page . . .										Report de la page . . .											
Report vers la page . . .										Report vers la page . . .											



Annexe III

**REGISTRE D'EMBOUEILLAGE**

page . . . .

Date	Cépage	Année de Récolte	Lieu-dit	No du Vin	Bouteilles			Pertes litres	TOTAL LITRES	Codification *	
					litres	0,7 l	autres			No contr. M. N.	autre
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Somme											
Report de la page . . . .											
Report vers la page . . . .											

\* L'habillage des bouteilles doit permettre la vérification de la date d'embouteillage

**Règlement grand-ducal du 3 octobre 1978 concernant les prix de vente des vins indigènes**

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

Vu les articles 4 à 11 de la loi du 30 juin 1961, ayant entre autres pour objet d'abroger et de remplacer l'arrêté grand-ducal du 8 novembre 1944 portant création d'un Office des Prix;

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 l'Economie Nationale et des Classes Moyennes, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Les prix maxima aux cafetiers et détaillants, hors TVA, des vins indigènes sont fixés comme suit:

Elbling	le litre	40,75 F
Rivaner	le litre	44,40 F
Auxerrois	le litre	52,75 F
Riesling	le litre	58,75 F

Les prix préindiqués s'entendent pour marchandise livrée en bouteilles d'un litre, l'emballage pouvant être consigné.

Les vins portant une mention à caractère qualificatif « Vin classé », « Premier cru » et « Grand Premier cru » ne tombent pas sous les dispositions du présent arrêté. De même, les vins portant une appellation d'origine et qui par le passé ont bénéficié de ce chef d'un prix différencié, pourront garder cet avantage à l'avenir.

**Art. 2.** Les prix maxima à la consommation dans les cafés, par verre de 0,2 litre, sont fixés à:

16.— F pour l'Elbling,
17.— F pour le Rivaner,
21.— F pour l'Auxerrois,
23.— F pour le Riesling.

Les prix maxima ci-dessus ne s'appliquent pas aux vins auxquels ont été décernés les mentions « Vin classé », « Premier cru » ou « Grand Premier cru ».

Les autorisations individuelles accordées concernant la majoration de 1 F pour le prix flexible restent en vigueur.

**Art. 3.** Pour les vins de table et les vins de marque nationale sans mention qualificative, vendus en pichets, le prix de vente doit être proportionnel aux prix pour les vins de même qualité vendus en verres de 20 cl, compte tenu de la contenance des pichets.

**Art. 4.** L'affichage des prix à la consommation dans les débits de boissons est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements, conformément au règlement grand-ducal du 30 juin 1971 concernant l'affichage des prix dans les hôtels, auberges, pensions, restaurants et débits de boissons.

L'affichage de prix doit mentionner obligatoirement le pays d'origine des vins.

**Art. 5.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront recherchées, poursuivies et punies conformément à l'article 11 de la loi du 30 juin 1961 ayant entre autres pour objet d'abroger et de remplacer l'arrêté grand-ducal du 8 novembre 1944 portant création d'un Office des Prix.

**Art. 6.** Est abrogé le règlement grand-ducal du 3 novembre 1976 concernant les prix de vente des vins indigènes.

**Art. 7.** Notre Ministre de l'Economie Nationale et des Classes Moyennes est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 3 octobre 1978

Le Ministre de l'Economie Nationale  
et des Classes Moyennes,  
**Gaston Thorn**

**Jean**

**Convention européenne relative à l'équivalence des diplômes donnant accès aux établissements universitaires, signée à Paris, le 11 décembre 1953. — Adhésion de la Nouvelle-Zélande.**

(Mémorial 1954, p. 1525  
 Mémorial 1955, pp. 207, 1164  
 Mémorial 1956, pp. 10, 1245  
 Mémorial 1960, p. 962  
 Mémorial 1962, A, p. 256  
 Mémorial 1968, A, p. 1291  
 Mémorial 1971, A, p. 2039  
 Mémorial 1977, p. 1970)

**Protocole additionnel à la Convention européenne relative à l'équivalence des diplômes donnant accès aux établissements universitaires, signé à Strasbourg, le 3 juin 1964. — Adhésion de la Nouvelle-Zélande.**

(Mémorial 1965, A, p. 633 et ss; p. 1739  
 Mémorial 1977, A, p. 1970)

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général du Conseil de l'Europe qu'en date du 20 juillet 1978 la Nouvelle-Zélande a adhéré à la Convention et au Protocole désignés ci-dessus.

La Convention et son Protocole sont entrés en vigueur pour la Nouvelle-Zélande (y compris l'archipel Cook, Niue et les îles Tokelau) respectivement le 20 juillet 1978 et le 21 août 1978.

Sont déjà Parties Contractantes à la Convention les Etats membres suivants: Autriche, Belgique, Chypre, Danemark, République Fédérale d'Allemagne, France, Grèce, Irlande, Islande, Italie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède et Turquie ainsi que l'Espagne, Israël et la Yougoslavie (Etats adhérents).

Le Protocole additionnel lie les Etats membres suivants: Belgique, Danemark, République Fédérale d'Allemagne, France, Italie, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni et Suède ainsi que la Yougoslavie (Etat adhérent).