

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 46

16 juillet 1996

Sommaire

Règlement ministériel du 21 juin 1996 portant fixation des détails des circonscriptions des brigades de gendarmerie	page 1326
Loi du 1 ^{er} juillet 1996 concernant l'approfondissement du chenal navigable de la Moselle ainsi que du Port Fluvial de Mertert et de ses dépendances	1327
Loi du 1 ^{er} juillet 1996 relative à l'extension du Lycée technique de Mersch	1327
Règlement grand-ducal du 1 ^{er} juillet 1996 modifiant le règlement grand-ducal du 20 décembre 1990 fixant les conditions d'admission et d'examen des fonctionnaires communaux	1327
Règlement grand-ducal du 3 juillet 1996 portant exécution de l'article 123, alinéa 7 de la loi modifiée du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu	1329
Règlement grand-ducal du 3 juillet 1996 portant exécution de l'article 123, alinéa 8 de la loi modifiée du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu	1330
Loi du 5 juillet 1996 portant approbation du Protocole N° 11 à la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales, portant restructuration du mécanisme de contrôle établi par la Convention, ouvert à la signature, à Strasbourg, le 11 mai 1994 et portant modification d'une disposition du code d'instruction criminelle	1330
Règlement grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes	1339
Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle du 20 mars 1883, telle que révisée à Stockholm le 14 juillet 1967 et modifiée le 28 septembre 1979 – Adhésion de la République de Colombie	1352
Convention de Berne pour la protection des oeuvres littéraires et artistiques du 9 septembre 1886, révisée à Paris, le 24 juillet 1971 et modifiée le 28 septembre 1979 – Adhésion de la République de Corée	1352
Protocoles additionnels aux Conventions de Genève du 12 août 1949 relatifs à la protection des victimes des conflits armés internationaux et non-internationaux – Adhésion du Commonwealth de la Dominique et de la République de Chypre	1352

Règlement ministériel du 21 juin 1996 portant fixation des détails des circonscriptions des brigades de gendarmerie.

Le Ministre de la Force Publique,

Vu l'article 63 de la loi modifiée du 23 juillet 1952 concernant l'organisation militaire;

Vu le règlement grand-ducal du 12 novembre 1991 portant nouvelle fixation des circonscriptions de service des brigades de gendarmerie;

Vu le règlement ministériel du 3 décembre 1991 portant fixation des détails des circonscriptions des brigades de gendarmerie;

Arrête:

Art. 1^{er}. Sont ajoutés ou remplacés les détails ci-après des circonscriptions des services des brigades de gendarmerie:

A. Arrondissement de Luxembourg

sub) **Brigade Bereldange**

.....
.....

Commune Steinsel

Steinsel
Müllendorf
Heisdorf (sauf route N30)

sub) **Brigade Junglinster**

.....
.....

Commune Niederanven

Waldhof
Staffelstein
Grengewald (route E27, territoire situé au Nord-Ouest de la E27 et CR 126 sur le tronçon situé sur ce territoire)

Commune Steinsel

Heisdorf (uniquement route N30)

sub) **Brigade Roodt/Syr**

.....
.....

Commune Niederanven

Niederanven
Senningen
Senningerberg sauf N1 entre entrée Golf et échangeur Senningerberg
Rammeldange
Oberanven
Buschhaus (Brède Wues)
Hostert
Franzosengrund
Höhenhof sauf territoire de l'Aéroport
Golf
Ernster
Engelshof
Jägerhäuschen
Grengewald sauf:
- route E27, territoire situé au Nord-Ouest de la E27 et CR 126 sur le tronçon situé sur ce territoire
- A1 entre échangeur Bricherhof et échangeur Senningerberg

Art. 2. Le présent règlement, qui sera publié au Mémorial, est adressé à Monsieur le Colonel, Commandant de la Gendarmerie, pour exécution.

Luxembourg, le 21 juin 1996.

Le Ministre de la Force Publique,
Alex Bodry

Loi du 1^{er} juillet 1996 concernant l'approfondissement du chenal navigable de la Moselle ainsi que du Port Fluvial de Mertert et de ses dépendances.

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 22 mai 1996 et celle du Conseil d'Etat du 11 juin 1996 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

Art. 1^{er}. Le Gouvernement est autorisé à procéder à des travaux d'approfondissement du chenal navigable de la Moselle et de dévasage dans l'enceinte du Port Fluvial de Mertert et de ses dépendances. Ce projet comprend: les études, expertises, travaux de dragage et de consolidation, ainsi que les frais annexes.

Art. 2. Les travaux visés à l'article 1^{er} et effectués par l'Etat ne peuvent dépasser la somme de 204.000.000.- francs, sans préjudice des hausses légales pouvant intervenir jusqu'à l'achèvement des travaux.

Les dépenses sont imputables à charge des crédits à inscrire au budget des dépenses extraordinaires du département des Travaux Publics.

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

Le Ministre des Travaux Publics,
Robert Goebbels

Palais de Luxembourg, le 1^{er} juillet 1996.
Jean

Le Ministre du Budget,
Marc Fischbach

Doc. parl. 3848; sess. ord. 1993-1994, 1994-1995 et 1995-1996.

Loi du 1^{er} juillet 1996 relative à l'extension du Lycée technique de Mersch.

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 21 mai 1996 et celle du Conseil d'Etat du 11 juin 1996 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

Art. 1^{er}. Le Gouvernement est autorisé à procéder à l'extension du Lycée technique de Mersch.

Art. 2. Les dépenses occasionnées par la présente loi ne peuvent dépasser la somme de 550.000.000.- francs sans préjudice des hausses légales pouvant intervenir jusqu'à l'achèvement des travaux.

Les dépenses sont imputables sur le Fonds d'investissements publics scolaires.

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

Le Secrétaire d'Etat aux Travaux Publics,
Georges Wohlfart

Palais de Luxembourg, le 1^{er} juillet 1996.
Jean

Le Ministre du Budget,
Marc Fischbach

Doc parl. 4127; sess. ord. 1995-1996.

Règlement grand-ducal du 1^{er} juillet 1996 modifiant le règlement grand-ducal du 20 décembre 1990 fixant les conditions d'admission et d'examen des fonctionnaires communaux.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;
Vu la loi du 24 décembre 1985 fixant le statut général des fonctionnaires communaux telle qu'elle a été modifiée par la suite, notamment l'article 4, paragraphe 4;
Vu l'avis de la Chambre des Fonctionnaires et Employés Publics;
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'Intérieur et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le chapitre 2 du règlement grand-ducal modifié du 20 décembre 1990 portant fixation des conditions d'admission et d'examen des fonctionnaires communaux est remplacé par les dispositions suivantes:

«Chapitre 2. - **Conditions d'âge**

Art. 4. Sans préjudice des dispositions des autres articles du présent chapitre, ni des autres conditions devant être remplies, les candidats à une fonction communale doivent être âgés de dix-huit ans au moins et de quarante ans au plus au jour de la nomination provisoire.

Art. 5. Pour les candidats aux fonctions dont le grade de computation de la bonification d'ancienneté est égal ou inférieur au grade 4, l'âge minimum est fixé à dix-sept ans.

Par dérogation à l'alinéa qui précède, les candidats aux fonctions de concierge doivent être âgés de vingt-cinq ans au moins.

Art. 6. Les candidats aux fonctions d'agent pompier doivent être âgés de vingt-huit ans au plus au jour de la nomination provisoire.

Pour les candidats aux fonctions de secrétaire, de receveur, d'administrateur des hospices, d'administrateur-économiste, de secrétaire-receveur, de secrétaire-receveur-économiste et de secrétaire-trésorier, l'âge maximum est fixé à quarante-cinq ans.

Art. 7. Pour les candidats aux fonctions de secrétaire-administrateur général, de secrétaire général et de professeur de conservatoire, l'âge maximum est fixé à quarante-cinq ans.

Art. 8. Dans des cas exceptionnels et spécifiques, le conseil communal, sous l'approbation du ministre de l'Intérieur, peut, pour les carrières supérieures, relever l'âge maximum à quarante-cinq ans.

Art. 9. Les maxima de respectivement quarante et quarante-cinq ans fixés par le présent chapitre peuvent être dépassés au cas où le candidat occupe déjà, au moment de la nomination provisoire, une fonction ou un emploi auprès d'une commune, d'un syndicat de communes, de l'Etat ou d'un établissement public, sous condition qu'il ait déjà occupé cette fonction ou cet emploi avant l'échéance de la limite d'âge prévue pour le nouvel emploi brigué.

Il en est de même du maximum de vingt-huit ans fixé pour les agents pompiers lorsqu'il s'agit du passage d'un tel agent d'une commune à une autre dans la même carrière.

Art. 9bis. 1. Dans certaines situations exceptionnelles dûment justifiées et sur avis du ministre du Travail, le ministre de l'Intérieur peut dispenser de la limite d'âge de respectivement quarante et quarante-cinq ans prévue pour le nouvel emploi brigué. Peuvent notamment être considérées comme situations exceptionnelles dûment justifiées:

- a) Le chômage involontaire tel qu'il est défini à l'article 14, paragraphe 1 de la loi modifiée du 30 juin 1976 portant:
 1. création d'un fonds de chômage,
 2. réglementation de l'octroi des indemnités de chômage complet.
- b) L'incapacité partielle de travail.
- c) L'incapacité au travail du conjoint ou le décès du conjoint.

2. Les candidats sont informés de la faculté de demander une dispense de la limite d'âge lors de la publication d'un emploi vacant ou d'un examen-concours pour l'admission au stage.

3. La demande de dispense de la limite d'âge, dûment motivée et accompagnée de tous les certificats et pièces à l'appui, est à remettre à l'administration communale intéressée, ensemble avec les pièces visées à l'article 2 du présent règlement, qui fera parvenir le dossier au Ministère de l'Intérieur dès que le délai de dépôt des candidatures aura expiré."

Art. 2. Il est ajouté un article 32bis libellé comme suit:

«**Art. 32bis. 1.** Sans préjudice de l'application des règles générales relatives au statut général des fonctionnaires communaux et aux examens d'admissibilité aux différentes carrières et fonctions visées par le chapitre premier du titre III du présent règlement, nul n'est admis à participer à un examen d'admissibilité ou à un examen-concours pour l'admission au stage s'il n'a pas fait preuve d'une connaissance adéquate des trois langues administratives telles que définies par la loi du 24 février 1984 sur le régime des langues.

2. Les dispositions du présent règlement grand-ducal s'appliquent à toutes les carrières pour lesquelles l'admission au service des communes est fixée conformément aux dispositions de l'article 2 de la loi modifiée du 24 décembre 1985 fixant le statut général des fonctionnaires communaux.

3. Afin de vérifier la connaissance adéquate des trois langues administratives, le ministre de l'Intérieur organise des épreuves préliminaires à l'examen d'admissibilité.

4. Les épreuves préliminaires ont pour objet d'apprécier, sous forme d'épreuve orale, les connaissances du candidat dans les trois langues administratives.

5. L'admissibilité à l'examen est subordonnée à la réussite aux épreuves préliminaires.

Les résultats obtenus par les candidats lors des épreuves préliminaires ne sont pas pris en compte pour déterminer les résultats et le classement lors de l'examen d'admissibilité ou lors du concours d'admission au service provisoire.

6. Les épreuves ont lieu devant une commission de contrôle de la connaissance des langues administratives, dénommée par la suite commission de contrôle, à instituer par le ministre de l'Intérieur et composée de trois membres effectifs au moins ainsi que selon les besoins, d'un ou plusieurs membres suppléants. L'arrêté de nomination désigne le président et le secrétaire de la commission.

7. Les dispenses suivantes sont applicables:

Le candidat ayant obtenu dans un pays ou une région de langue française ou allemande un certificat d'études ou ayant accompli la dernière année d'études lui permettant d'accéder à la carrière briguée, est dispensé des épreuves préliminaires respectivement de français ou d'allemand.

Le candidat ayant obtenu ce certificat d'études ou ayant accompli cette dernière année d'études dans le système d'enseignement public luxembourgeois, est dispensé des trois épreuves préliminaires.

Le candidat ayant obtenu dans un pays ou une région de langue française ou allemande, un diplôme d'enseignement supérieur lui permettant d'accéder à une fonction de la carrière supérieure, est dispensé de l'épreuve préliminaire respectivement de français ou d'allemand.

Le candidat ayant obtenu dans un pays ou une région de langue française ou de langue allemande le diplôme lui y permettant l'accès à des études d'enseignement supérieur est dispensé des épreuves préliminaires respectivement de français ou d'allemand. Le candidat ayant obtenu ce diplôme dans l'enseignement public luxembourgeois est dispensé des épreuves préliminaires.

8. Le candidat ayant déjà réussi aux épreuves préliminaires à l'occasion d'un examen d'admissibilité ou d'un examen-concours pour l'admission au stage auprès d'une commune, d'un syndicat de communes, de l'Etat ou d'un établissement public en est dispensé, s'il se présente une nouvelle fois à un examen d'admissibilité ou un examen-concours. Sont également dispensés des épreuves préliminaires les candidats dispensés de l'examen d'admissibilité.

9. Les modalités pratiques des épreuves sont fixées comme suit:

- a) Le président de la commission d'examen compétente transmet au président de la commission de contrôle le relevé des candidats devant se soumettre aux épreuves préliminaires ainsi que le relevé des candidats qui en sont dispensés. Les candidats sont informés par le président de la commission de contrôle de la date et des modalités des épreuves préliminaires.
- b) Les épreuves préliminaires ont en principe lieu dans le mois précédant la date de l'examen d'admissibilité.
- c) Les épreuves préliminaires consistent en une épreuve orale pour chacune des langues concernées. L'épreuve orale comporte la lecture d'un texte ainsi qu'un entretien portant sur un ou plusieurs sujets d'intérêt général. Les épreuves, qui ne comportent pas de préparation, ont une durée qui ne peut dépasser vingt minutes. Aucun manuel ne peut être consulté lors des épreuves.
- d) L'évaluation des connaissances dans les trois langues se fait d'après les critères à déterminer par règlement du ministre de l'Intérieur, chaque épreuve étant cotée sur vingt points.

Si le résultat obtenu est égal ou supérieur aux trois cinquièmes du maximum des points pouvant être obtenus, le candidat a fait preuve d'une connaissance adéquate de la langue dans laquelle il a passé l'épreuve préliminaire.

Si le résultat est inférieur aux trois cinquièmes du maximum des points pouvant être obtenus, il ne peut pas participer aux épreuves écrites de l'examen d'admissibilité ou de l'examen-concours pour l'admission au stage.

- e) Les résultats des épreuves préliminaires sont communiqués par le président de la commission de contrôle aux candidats et au président de la commission d'examen compétente cinq jours au plus tard après les épreuves."

Art. 3. Sont abrogées toutes les dispositions contraires au présent règlement.

Art. 4. Notre ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de l'Intérieur,
Michel Wolter

Palais de Luxembourg, le 1^{er} juillet 1996.
Jean

Règlement grand-ducal du 3 juillet 1996 portant exécution de l'article 123, alinéa 7 de la loi modifiée du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu.

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

Vu l'article 123, alinéa 7 de la loi du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu;

Vu les avis de la Chambre de Commerce, de la Chambre des Métiers, de la Chambre d'Agriculture, de la Chambre de Travail, de la Chambre des Employés privés et de la Chambre des Fonctionnaires et Employés publics;

Notre Conseil d'Etat entendu;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. (1) Un enfant âgé de moins de vingt et un ans, séjournant passagèrement ailleurs qu'au ménage du contribuable, est réputé avoir une occupation essentiellement lucrative au sens de l'article 123, alinéa 3 de la loi concernant l'impôt sur le revenu, lorsqu'il exerce une occupation qui lui procure un revenu supérieur au salaire social minimum.

(2) Ne sont pas considérés comme occupations essentiellement lucratives:

- a) l'apprentissage rémunéré d'un métier et le volontariat à l'armée au-dessous du grade de sergent;
- b) le stage rétribué fait dans le cadre de la préparation nécessaire à des études supérieures;
- c) l'activité rémunérée occasionnelle des élèves et étudiants durant la période des vacances.

Art. 2. Le présent règlement est applicable à partir de l'année d'imposition 1996. A partir de la même année les dispositions du règlement grand-ducal du 28 décembre 1990 portant exécution de l'article 123, alinéa 6 de la loi du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu sont abrogées.

Art. 3. Notre Ministre des Finances est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre des Finances,
Jean-Claude Juncker

Château de Berg, le 3 juillet 1996.
Jean

Règlement grand-ducal du 3 juillet 1996 portant exécution de l'article 123, alinéa 8 de la loi modifiée du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu.

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

Vu l'article 123, alinéa 8 de la loi du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu;

Vu les avis de la Chambre de Commerce, de la Chambre des Métiers, de la Chambre d'Agriculture, de la Chambre de Travail, de la Chambre des Employés privés et de la Chambre des Fonctionnaires et Employés publics;

Notre Conseil d'Etat entendu;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Lorsque des personnes vivant en ménage sans être mariées ont des enfants propres ouvrant droit à la modération d'impôt en vertu de l'article 123 de la loi concernant l'impôt sur le revenu, ces enfants sont réputés faire partie du ménage du contribuable qui a, par rapport à eux, la qualité d'ascendant ou d'adoptant.

Art. 2. Lorsque des personnes vivant en ménage sans être mariées ont des enfants communs ouvrant droit à la modération d'impôt en vertu de l'article 123 de la prédite loi, ces enfants sont réputés faire partie du ménage de leur mère, à moins que celle-ci déclare qu'ils font partie du ménage de leur père. Cette déclaration vaut pour une année d'imposition et ne peut être révoquée.

Art. 3. Le présent règlement est applicable à partir de l'année d'imposition 1996. A partir de la même année les dispositions du règlement grand-ducal du 28 décembre 1990 portant exécution de l'article 123, alinéa 7 de la loi du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu sont abrogées.

Art. 4. Notre Ministre des Finances est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre des Finances,
Jean-Claude Juncker

Château de Berg, le 3 juillet 1996.
Jean

Loi du 5 juillet 1996 portant approbation du Protocole N° 11 à la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales, portant restructuration du mécanisme de contrôle établi par la Convention, ouvert à la signature, à Strasbourg, le 11 mai 1994 et portant modification d'une disposition du code d'instruction criminelle.

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 22 mai 1996 et celle du Conseil d'Etat du 11 juin 1996 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

Art. 1^{er}. Est approuvé le Protocole N° 11 à la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales, ouvert à la signature, à Strasbourg, le 11 mai 1994.

Art. 2. A la date de l'entrée en vigueur du Protocole N° 11 l'article 443-5° du code d'instruction criminelle sera remplacé par le texte suivant:

«5° lorsqu'il résulte d'un arrêt de la Cour européenne des Droits de l'Homme rendu en application de la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des libertés fondamentales qu'une condamnation pénale a été prononcée en violation de cette Convention.»

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

Le Ministre des Affaires Etrangères,
du Commerce Extérieur
et de la Coopération,
Jacques F. Poos

Château de Berg, le 5 juillet 1996.
Jean

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

PROTOCOLE No 11
à la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme
et des Libertés fondamentales, portant restructuration du
mécanisme de contrôle établi par la Convention

Les Etats membres du Conseil de l'Europe, signataires du présent Protocole à la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales, signée à Rome le 4 novembre 1950 (ci-après dénommée „la Convention“),

Considérant qu'il est nécessaire et urgent de restructurer le mécanisme de contrôle établi par la Convention afin de maintenir et de renforcer l'efficacité de la protection des droits de l'homme et des libertés fondamentales prévue par la Convention, en raison principalement de l'augmentation des requêtes et du nombre croissant des membres du Conseil de l'Europe;

Considérant qu'il convient par conséquent d'amender certaines dispositions de la Convention en vue, notamment, de remplacer la Commission et la Cour européennes des Droits de l'Homme existantes par une nouvelle Cour permanente;

Vu la Résolution No 1 adoptée lors de la Conférence ministérielle européenne sur les droits de l'homme, tenue à Vienne les 19 et 20 mars 1985;

Vu la Recommandation 1194 (1992), adoptée par l'Assemblée parlementaire du Conseil de l'Europe le 6 octobre 1992;

Vu la décision prise sur la réforme du mécanisme de contrôle de la Convention par les Chefs d'Etat et de Gouvernement des Etats membres du Conseil de l'Europe dans la Déclaration de Vienne du 9 octobre 1993,

Sont convenus de ce qui suit:

Article 1

Le texte des titres II à IV de la Convention (articles 19 à 56) et le Protocole No 2 attribuant à la Cour européenne des Droits de l'Homme la compétence de donner des avis consultatifs sont remplacés par le titre II suivant de la Convention (articles 19 à 51):

„Titre II – Cour européenne des Droits de l'Homme

Article 19 – Institution de la Cour

Afin d'assurer le respect des engagements résultant pour les Hautes Parties contractantes de la présente Convention et de ses protocoles, il est institué une Cour européenne des Droits de l'Homme. ci-dessous nommée „la Cour“. Elle fonctionne de façon permanente.

Article 20 – Nombre de juges

La Cour se compose d'un nombre de juges égal à celui des Hautes Parties contractantes.

Article 21 – Conditions d'exercice des fonctions

1 Les juges doivent jouir de la plus haute considération morale et réunir les conditions requises pour l'exercice de hautes fonctions judiciaires ou être des jurisconsultes possédant une compétence notoire.

2 Les juges siègent à la Cour à titre individuel.

3 Pendant la durée de leur mandat, les juges ne peuvent exercer aucune activité incompatible avec les exigences d'indépendance, d'impartialité ou de disponibilité requise par une activité exercée à plein-temps: toute question soulevée en application de ce paragraphe est tranchée par la Cour.

Article 22 – Election des juges

1 Les juges sont élus par l'Assemblée parlementaire au titre de chaque Haute Partie contractante, à la majorité des voix exprimées, sur une liste de trois candidats présentés par la Haute Partie contractante.

2 La même procédure est suivie pour compléter la Cour en cas d'adhésion de nouvelles Hautes Parties contractantes et pourvoir les sièges devenus vacants.

Article 23 – Durée du mandat

1 Les juges sont élus pour une durée de six ans. Ils sont rééligibles. Toutefois, les mandats d'une moitié des juges désignés lors de la première élection prendront fin au bout de trois ans.

2 Les juges dont le mandat prendra fin au terme de la période initiale de trois ans sont désignés par tirage au sort effectué par le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe, immédiatement après leur élection.

3 Afin d'assurer, dans la mesure du possible, le renouvellement des mandats d'une moitié des juges tous les trois ans, l'Assemblée parlementaire peut, avant de procéder à toute élection ultérieure, décider qu'un ou plusieurs mandats des juges à élire auront une durée autre que celle de six ans, sans qu'elle puisse toutefois excéder neuf ans ou être inférieure à trois ans.

4 Dans le cas où il y a lieu de conférer plusieurs mandats et où l'Assemblée parlementaire fait application du paragraphe précédent, la répartition des mandats s'opère suivant un tirage au sort effectué par le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe immédiatement après l'élection.

5 Le juge élu en remplacement d'un juge dont le mandat n'est pas expiré achève le mandat de son prédécesseur.

6 Le mandat des juges s'achève dès qu'ils atteignent l'âge de 70 ans.

7 Les juges restent en fonctions jusqu'à leur remplacement. Ils continuent toutefois de connaître des affaires dont ils sont déjà saisis.

Article 24 – Révocation

Un juge ne peut être relevé de ses fonctions que si les autres juges décident, à la majorité des deux tiers, qu'il a cessé de répondre aux conditions requises.

Article 25 – Greffe et référendaires

La Cour dispose d'un greffe dont les tâches et l'organisation sont fixées par le règlement de la Cour. Elle est assistée de référendaires.

Article 26 – Assemblée plénière de la Cour

La Cour réunie en Assemblée plénière

- a élit, pour une durée de trois ans, son président et un ou deux vice-présidents; ils sont rééligibles;
- b constitue des Chambres pour une période déterminée;
- c élit les présidents des Chambres de la Cour, qui sont rééligibles;
- d adopte le règlement de la Cour; et
- e élit le greffier et un ou plusieurs greffiers adjoints.

Article 27 – Comités, Chambres et Grande Chambre

1 Pour l'examen des affaires portées devant elle, la Cour siège en comités de trois juges, en Chambres de sept juges et en une Grande Chambre de dix-sept juges. Les Chambres de la Cour constituent les comités pour une période déterminée.

2 Le juge élu au titre d'un Etat partie au litige est membre de droit de la Chambre et de la Grande Chambre; en cas d'absence de ce juge, ou lorsqu'il n'est pas en mesure de siéger, cet Etat partie désigne une personne qui siège en qualité de juge.

3 Font aussi partie de la Grande Chambre le président de la Cour, les vice-présidents, les présidents des Chambres et d'autres juges désignés conformément au règlement de la Cour. Quand l'affaire est déférée à la Grande Chambre en vertu de l'article 43, aucun juge de la Chambre qui a rendu l'arrêt ne peut y siéger, à l'exception du président de la Chambre et du juge ayant siégé au titre de l'Etat partie intéressé.

Article 28 – Déclarations d'irrecevabilité par les comités

Un comité peut, par vote unanime, déclarer irrecevable ou rayer du rôle une requête individuelle introduite en vertu de l'article 34 lorsqu'une telle décision peut être prise sans examen complémentaire. La décision est définitive.

Article 29 – Décisions des Chambres sur la recevabilité et le fond

1 Si aucune décision n'a été prise en vertu de l'article 28, une Chambre se prononce sur la recevabilité et le fond des requêtes individuelles introduites en vertu de l'article 34.

2 Une Chambre se prononce sur la recevabilité et le fond des requêtes étatiques introduites en vertu de l'article 33.

3 Sauf décision contraire de la Cour dans des cas exceptionnels, la décision sur la recevabilité est prise séparément.

Article 30 – Dessaisissement en faveur de la Grande Chambre

Si l'affaire pendante devant une Chambre soulève une question grave relative à l'interprétation de la Convention ou de ses protocoles, ou si la solution d'une question peut conduire à une contradiction avec un arrêt rendu antérieurement par la Cour, la Chambre peut, tant qu'elle n'a pas rendu son arrêt, se dessaisir au profit de la Grande Chambre, à moins que l'une des parties ne s'y oppose.

Article 31 – Attributions de la Grande Chambre

La Grande Chambre

a se prononce sur les requêtes introduites en vertu de l'article 33 ou de l'article 34 lorsque l'affaire lui a été déférée par la Chambre en vertu de l'article 30 ou lorsque l'affaire lui a été déférée en vertu de l'article 43; et

b examine les demandes d'avis consultatifs introduites en vertu de l'article 47.

Article 32 – Compétence de la Cour

1 La compétence de la Cour s'étend à toutes les questions concernant l'interprétation et l'application de la Convention et de ses protocoles qui lui seront soumises dans les conditions prévues par les articles 33, 34 et 47.

2 En cas de contestation sur le point de savoir si la Cour est compétente, la Cour décide.

Article 33 – Affaires interétatiques

Toute Haute Partie contractante peut saisir la Cour de tout manquement aux dispositions de la Convention et de ses protocoles qu'elle croira pouvoir être imputé à une autre Haute Partie contractante.

Article 34 – Requêtes individuelles

La Cour peut être saisie d'une requête par toute personne physique, toute organisation non gouvernementale ou tout groupe de particuliers qui se prétend victime d'une violation par l'une des Hautes Parties contractantes des droits reconnus dans la Convention ou ses protocoles. Les Hautes Parties contractantes s'engagent à n'entraver par aucune mesure l'exercice efficace de ce droit.

Article 35 – Conditions de recevabilité

1 La Cour ne peut être saisie qu'après l'épuisement des voies de recours internes, tel qu'il est entendu selon les principes de droit international généralement reconnus, et dans un délai de six mois à partir de la date de la décision interne définitive.

2 La Cour ne retient aucune requête individuelle introduite en application de l'article 34, lorsque

a elle est anonyme; ou

b elle est essentiellement la même qu'une requête précédemment examinée par la Cour ou déjà soumise à une autre instance internationale d'enquête ou de règlement, et si elle ne contient pas de faits nouveaux.

3 La Cour déclare irrecevable toute requête individuelle introduite en application de l'article 34, lorsqu'elle estime la requête incompatible avec les dispositions de la Convention ou de ses protocoles, manifestement mal fondée ou abusive.

4 La Cour rejette toute requête qu'elle considère comme irrecevable en application du présent article. Elle peut procéder ainsi à tout stade de la procédure.

Article 36 – Tierce intervention

1 Dans toute affaire devant une Chambre ou la Grande Chambre, une Haute Partie contractante dont un ressortissant est requérant a le droit de présenter des observations écrites et de prendre part aux audiences.

2 Dans l'intérêt d'une bonne administration de la justice, le président de la Cour peut inviter toute Haute Partie contractante qui n'est pas partie à l'instance ou toute personne intéressée autre que le requérant à présenter des observations écrites ou à prendre part aux audiences.

Article 37 – Radiation

1 A tout moment de la procédure, la Cour peut décider de rayer une requête du rôle lorsque les circonstances permettent de conclure

- a que le requérant n'entend plus la maintenir; ou
- b que le litige a été résolu; ou
- c que, pour tout autre motif dont la Cour constate l'existence, il ne se justifie plus de poursuivre l'examen de la requête.

Toutefois, la Cour poursuit l'examen de la requête si le respect des droits de l'homme garantis par la Convention et ses protocoles l'exige.

2 La Cour peut décider la réinscription au rôle d'une requête lorsqu'elle estime que les circonstances le justifient.

Article 38 – Examen contradictoire de l'affaire et procédure de règlement amiable

1 Si la Cour déclare une requête recevable, elle

- a poursuit l'examen contradictoire de l'affaire avec les représentants des parties et, s'il y a lieu, procède à une enquête pour la conduite efficace de laquelle les Etats intéressés fourniront toutes facilités nécessaires;
- b se met à la disposition des intéressés en vue de parvenir à un règlement amiable de l'affaire s'inspirant du respect des droits de l'homme tels que les reconnaissent la Convention et ses protocoles.

2 La procédure décrite au paragraphe 1.b est confidentielle.

Article 39 – Conclusion d'un règlement amiable

En cas de règlement amiable, la Cour raje l'affaire du rôle par une décision qui se limite à un bref exposé des faits et de la solution adoptée.

Article 40 – Audience publique et accès aux documents

1 L'audience est publique à moins que la Cour n'en décide autrement en raison de circonstances exceptionnelles.

2 Les documents déposés au greffe sont accessibles au public à moins que le président de la Cour n'en décide autrement.

Article 41 – Satisfaction équitable

Si la Cour déclare qu'il y a eu violation de la Convention ou de ses protocoles, et si le droit interne de la Haute Partie contractante ne permet d'effacer qu'imparfaitement les conséquences de cette violation, la Cour accorde à la partie lésée, s'il y a lieu, une satisfaction équitable.

Article 42 – Arrêt des Chambres

Les arrêts des Chambres deviennent définitifs conformément aux dispositions de l'article 44, paragraphe 2.

Article 43 – Renvoi devant la Grande Chambre

1 Dans un délai de trois mois à compter de la date de l'arrêt d'une Chambre, toute partie à l'affaire peut, dans des cas exceptionnels, demander le renvoi de l'affaire devant la Grande Chambre.

2 Un collège de cinq juges de la Grande Chambre accepte la demande si l'affaire soulève une question grave relative à l'interprétation ou à l'application de la Convention ou de ses protocoles, ou encore une question grave de caractère général.

3 Si le collège accepte la demande, la Grande Chambre se prononce sur l'affaire par un arrêt.

Article 44 – Arrêts définitifs

1 L'arrêt de la Grande Chambre est définitif.

- 2 L'arrêt d'une Chambre devient définitif
 - a lorsque les parties déclarent qu'elle ne demanderont pas le renvoi de l'affaire devant la Grande Chambre; ou
 - b trois mois après la date de l'arrêt, si le renvoi de l'affaire devant la Grande Chambre n'a pas été demandé; ou
 - c lorsque le collège de la Grande Chambre rejette la demande de renvoi formulée en application de l'article 43.
- 3 L'arrêt définitif est publié.

Article 45 – Motivation des arrêts et décisions

- 1 Les arrêts, ainsi que les décisions déclarant des requêtes recevables ou irrecevables, sont motivés.
- 2 Si l'arrêt n'exprime pas en tout ou en partie l'opinion unanime des juges, tout juge a le droit d'y joindre l'exposé de son opinion séparée.

Article 46 – Force obligatoire et exécution des arrêts

- 1 Les Hautes Parties contractantes s'engagent à se conformer aux arrêts définitifs de la Cour dans les litiges auxquels elles sont parties.
- 2 L'arrêt définitif de la Cour est transmis au Comité des Ministres qui en surveille l'exécution.

Article 47 – Avis consultatifs

- 1 La Cour peut, à la demande du Comité des Ministres, donner des avis consultatifs sur des questions juridiques concernant l'interprétation de la Convention et de ses protocoles.
- 2 Ces avis ne peuvent porter ni sur les questions ayant trait au contenu ou à l'étendue des droits et libertés définis au titre I de la Convention et dans les protocoles ni sur les autres questions dont la Cour ou le Comité des Ministres pourraient avoir à connaître par suite de l'introduction d'un recours prévu par la Convention.
- 3 La décision du Comité des Ministres de demander un avis à la Cour est prise par un vote à la majorité des représentants ayant le droit de siéger au Comité.

Article 48 – Compétence consultative de la Cour

La Cour décide si la demande d'avis consultatif présentée par le Comité des Ministres relève de sa compétence telle que définie par l'article 47.

Article 49 – Motivation des avis consultatifs

- 1 L'avis de la Cour est motivé.
- 2 Si l'avis n'exprime pas en tout ou en partie l'opinion unanime des juges, tout juge a le droit d'y joindre l'exposé de son opinion séparée.
- 3 L'avis de la Cour est transmis au Comité des Ministres.

Article 50 – Frais de fonctionnement de la Cour

Les frais de fonctionnement de la Cour sont à la charge du Conseil de l'Europe.

Article 51 – Privilèges et immunités des juges

Les juges jouissent, pendant l'exercice de leurs fonctions, des privilèges et immunités prévus à l'article 40 du Statut du Conseil de l'Europe et dans les accords conclus au titre de cet article."

Article 2

- 1 Le titre V de la Convention devient le titre III de la Convention; l'article 57 de la Convention devient l'article 52 de la Convention; les articles 58 et 59 de la Convention sont supprimés, et les articles 60 à 66 de la Convention deviennent respectivement les articles 53 à 59 de la Convention.
- 2 Le titre I de la Convention s'intitule „Droits et libertés“ et le nouveau titre III „Dispositions diverses“. Les intitulés figurant à l'annexe du présent Protocole ont été attribués aux articles 1 à 18 et aux nouveaux articles 52 à 59 de la Convention.

- 3 Dans le nouvel article 56, au paragraphe 1, insérer les mots „, sous réserve du paragraphe 4 du présent article,“ après le mot „s’appliquera“; au paragraphe 4, les mots „Commission“ et „conformément à l’article 25 de la présente Convention“ sont respectivement remplacés par les mots „Cour“ et „, , comme le prévoit l’article 34 de la Convention“. Dans le nouvel article 58, paragraphe 4, les mots „l’article 63“ sont remplacés par les mots „l’article 56“.
- 4 Le Protocole additionnel à la Convention est amendé comme suit
- a les articles sont présentés avec les intitulés énumérés à l’annexe du présent Protocole; et
 - b à l’article 4, dernière phrase, les mots „de l’article 63“ sont remplacés par les mots „de l’article 56“.
- 5 Le Protocole No 4 est amendé comme suit
- a les articles sont présentés avec les intitulés énumérés à l’annexe du présent Protocole;
 - b à l’article 5, paragraphe 3, les mots „de l’article 63“ sont remplacés par les mots „de l’article 56“; un nouveau paragraphe 5 s’ajoute et se lit comme suit

„Tout Etat qui fait une déclaration conformément au paragraphe 1 ou 2 du présent article peut, à tout moment par la suite, déclarer relativement à un ou plusieurs des territoires visés dans cette déclaration qu’il accepte la compétence de la Cour pour connaître des requêtes de personnes physiques, d’organisations non gouvernementales ou de groupes de particuliers, comme le prévoit l’article 34 de la Convention, au titre des articles 1 à 4 du présent Protocole ou de certains d’entre eux.“; et
 - c le paragraphe 2 de l’article 6 est supprimé.
- 6 Le Protocole No 6 est amendé comme suit
- a les articles sont présentés avec les intitulés énumérés à l’annexe du présent Protocole; et
 - b à l’article 4, les mots „en vertu de l’article 64“ sont remplacés par les mots „en vertu de l’article 57“.
- 7 Le Protocole No 7 est amendé comme suit
- a les articles sont présentés avec les intitulés énumérés à l’annexe du présent Protocole;
 - b à l’article 6, paragraphe 4, les mots „de l’article 63“ sont remplacés par les mots „de l’article 56“; un nouveau paragraphe 6 s’ajoute et se lit comme suit

„Tout Etat ayant fait une déclaration conformément au paragraphe 1 ou 2 du présent article peut, à tout moment par la suite, déclarer relativement à un ou plusieurs des territoires visés dans cette déclaration qu’il accepte la compétence de la Cour pour connaître des requêtes de personnes physiques, d’organisations non gouvernementales ou de groupes de particuliers, comme le prévoit l’article 34 de la Convention, au titre des articles 1 à 5 du présent Protocole.“; et
 - c le paragraphe 2 de l’article 7 est supprimé.
- 8 Le Protocole No 3 est abrogé.

Article 3

- 1 Le présent Protocole est ouvert à la signature des Etats membres du Conseil de l’Europe signataires de la Convention, qui peuvent exprimer leur consentement à être liés par
- a signature sans réserve de ratification, d’acceptation ou d’approbation; ou
 - b signature sous réserve de ratification, d’acceptation ou d’approbation, suivie de ratification, d’acceptation ou d’approbation.
- 2 Les instruments de ratification, d’acceptation ou d’approbation seront déposés près le Secrétaire Général du Conseil de l’Europe.

Article 4

Le présent Protocole entrera en vigueur le premier jour du mois qui suit l’expiration d’une période d’un an après la date à laquelle toutes les Parties à la Convention auront exprimé leur consentement à être liées par le Protocole conformément aux dispositions de l’article 3. L’élection des nouveaux juges pourra se faire, et toutes autres mesures nécessaires à l’établissement de la nouvelle Cour pourront être prises, conformément aux dispositions du présent Protocole, à partir de la date à laquelle toutes les Parties à la Convention auront exprimé leur consentement à être liées par le Protocole.

Article 5

- 1 Sans préjudice des dispositions des paragraphes 3 et 4 ci-dessous, le mandat des juges, membres de la Commission, greffier et greffier adjoint expire à la date d’entrée en vigueur du présent Protocole.

2 Les requêtes pendantes devant la Commission qui n'ont pas encore été déclarées recevables à la date d'entrée en vigueur du présent Protocole sont examinées par la Cour conformément aux dispositions du présent Protocole.

3 Les requêtes déclarées recevables à la date d'entrée en vigueur du présent Protocole continuent d'être traitées par les membres de la Commission dans l'année qui suit. Toutes les affaires dont l'examen n'est pas terminé durant cette période sont transmises à la Cour qui les examine, en tant que requêtes recevables, conformément aux dispositions du présent Protocole.

4 Pour les requêtes pour lesquelles la Commission, après l'entrée en vigueur du présent Protocole, a adopté un rapport conformément à l'ancien article 31 de la Convention, le rapport est transmis aux parties qui n'ont pas la faculté de le publier. Conformément aux dispositions applicables avant l'entrée en vigueur du présent Protocole, une affaire peut être déférée à la Cour. Le collège de la Grande Chambre détermine si l'une des Chambres ou la Grande Chambre doit se prononcer sur l'affaire. Si une Chambre se prononce sur l'affaire, sa décision est définitive. Les affaires non déferées à la Cour sont examinées par le Comité des Ministres agissant conformément aux dispositions de l'ancien article 32 de la Convention.

5 Les affaires pendantes devant la Cour dont l'examen n'est pas encore achevé à la date d'entrée en vigueur du présent Protocole sont transmises à la Grande Chambre de la Cour, qui se prononce sur l'affaire conformément aux dispositions de ce Protocole.

6 Les affaires pendantes devant le Comité des Ministres dont l'examen en vertu de l'ancien article 32 n'est pas encore achevé à la date d'entrée en vigueur du présent Protocole sont réglées par le Comité des Ministres agissant conformément à cet article.

Article 6

Dès lors qu'une Haute Partie contractante a reconnu la compétence de la Commission ou la juridiction de la Cour par la déclaration prévue à l'ancien article 25 ou à l'ancien article 46 de la Convention, uniquement pour les affaires postérieures, ou fondées sur des faits postérieurs, à ladite déclaration, cette restriction continuera à s'appliquer à la juridiction de la Cour aux termes du présent Protocole.

Article 7

Le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe notifiera aux Etats membres du Conseil

- a toute signature;
- b le dépôt de tout instrument de ratification, d'acceptation ou d'approbation;
- c la date d'entrée en vigueur du présent Protocole ou de certaines de ses dispositions conformément à l'article 4; et
- d tout autre acte, notification ou communication ayant trait au présent Protocole.

EN FOI DE QUOI, les soussignés, dûment autorisés à cet effet, ont signé le présent Protocole.

FAIT à Strasbourg, le 11 mai 1994, en français et en anglais, les deux textes faisant également foi, en un seul exemplaire qui sera déposé dans les archives du Conseil de l'Europe. Le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe en communiquera copie certifiée conforme à chacun des Etats membres du Conseil de l'Europe.

*

ANNEXE

Intitulés des articles à insérer dans le texte de la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales et de ses protocoles¹

- Article 1 – Obligation de respecter les droits de l'homme**
- Article 2 – Droit à la vie**
- Article 3 – Interdiction de la torture**
- Article 4 – Interdiction de l'esclavage et du travail forcé**
- Article 5 – Droit à la liberté et à la sûreté**
- Article 6 – Droit à un procès équitable**
- Article 7 – Pas de peine sans loi**
- Article 8 – Droit au respect de la vie privée et familiale**

¹ Les intitulés des nouveaux articles 19 à 51 de la Convention figurent déjà dans le présent Protocole

- Article 9 – Liberté de pensée, de conscience et de religion
- Article 10 – Liberté d'expression
- Article 11 – Liberté de réunion et d'association
- Article 12 – Droit au mariage
- Article 13 – Droit à un recours effectif
- Article 14 – Interdiction de discrimination
- Article 15 – Dérogation en cas d'état d'urgence
- Article 16 – Restrictions à l'activité politique des étrangers
- Article 17 – Interdiction de l'abus de droit
- Article 18 – Limitation de l'usage des restrictions aux droits
- [...]
- Article 52 – Enquêtes du Secrétaire Général
- Article 53 – Sauvegarde des droits de l'homme reconnus
- Article 54 – Pouvoirs du Comité des Ministres
- Article 55 – Renonciation à d'autres modes de règlement des différends
- Article 56 – Application territoriale
- Article 57 – Réserves
- Article 58 – Dénonciation
- Article 59 – Signature et ratification

Protocole additionnel

- Article 1 – Protection de la propriété
- Article 2 – Droit à l'instruction
- Article 3 – Droit à des élections libres
- Article 4 – Application territoriale
- Article 5 – Relations avec la Convention
- Article 6 – Signature et ratification

Protocole No 4

- Article 1 – Interdiction de l'emprisonnement pour dette
- Article 2 – Liberté de circulation
- Article 3 – Interdiction de l'expulsion des nationaux
- Article 4 – Interdiction des expulsions collectives d'étrangers
- Article 5 – Application territoriale
- Article 6 – Relations avec la Convention
- Article 7 – Signature et ratification

Protocole No 6

- Article 1 – Abolition de la peine de mort
- Article 2 – Peine de mort en temps de guerre
- Article 3 – Interdiction de dérogations
- Article 4 – Interdiction de réserves
- Article 5 – Application territoriale
- Article 6 – Relations avec la Convention
- Article 7 – Signature et ratification
- Article 8 – Entrée en vigueur
- Article 9 – Fonctions du depositaire

Protocole No 7

- Article 1 – Garanties procédurales en cas d'expulsion d'étrangers
 - Article 2 – Droit à un double degré de juridiction en matière pénale
 - Article 3 – Droit d'indemnisation en cas d'erreur judiciaire
 - Article 4 – Droit à ne pas être jugé ou puni deux fois
 - Article 5 – Egalité entre époux
 - Article 6 – Application territoriale
 - Article 7 – Relations avec la Convention
 - Article 8 – Signature et ratification
 - Article 9 – Entrée en vigueur
 - Article 10 – Fonctions du depositaire
-

Règlement grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes.

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

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

Vu la directive 94/65/CE du Conseil, du 14 décembre 1994, établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis du Collège Vétérinaire;

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

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

Arrêtons:

CHAPITRE PREMIER

Art. 1^{er}. 1. Le présent règlement établit les règles applicables à la production, à la mise sur le marché, ainsi qu'aux importations de préparations de viandes et de viandes hachées.

2. Le présent règlement ne s'applique pas aux préparations de viandes et aux viandes hachées qui sont produites dans des magasins de détail ou des ateliers adjacents aux points de vente en vue d'y être vendues directement au consommateur final, ces opérations restant soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les règles applicables au contrôle du commerce de détail.

3. Le présent règlement ne s'applique pas aux viandes séparées mécaniquement destinées à la fabrication, qui sont soumises à un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale.

4. Le présent règlement ne s'applique pas à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées destinées à être utilisées comme matière première pour la fabrication de chair à saucisse destinée à la fabrication ultérieure d'un produit à base de viande.

Art. 2. Aux fins du présent règlement:

1) les définitions figurant à l'article 2:

- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches,
- du 19 avril 1994 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille,
- du 11 décembre 1993 concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, de viandes fraîches ou de produits à base de viande en provenance des pays tiers,

s'appliquent en tant que de besoin;

2) on entend par:

a) **viandes hachées**: des viandes qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin;

b) **préparations de viandes**: les viandes au sens de l'article 2

- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité,
- du 19 avril 1994 précité,
- du 4 février 1994 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage,
- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (articles 3, 6 et 8) concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage,

et qui ont subi une addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à coeur la structure cellulaire de la viande et pour ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche;

c) **condiments**: le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits aromatiques, les herbes aromatisantes et leurs extraits aromatiques;

d) **atelier de fabrication**: tout atelier dans lequel sont élaborées des viandes hachées ou des préparations de viandes:

- qui est situé dans un atelier de découpe et qui satisfait aux exigences de l'annexe I chapitre Ier du présent règlement,
- qui, dans le cas de la fabrication de préparations de viandes, est situé dans un établissement satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre III du présent règlement,
- qui, lorsqu'il n'est situé ni dans les locaux ni en annexe d'un établissement agréé conformément aux règlements grand-ducaux précités du 18 janvier 1993, du 19 avril 1994 ou du 10 novembre 1993, satisfait aux exigences de l'annexe I, chapitre Ier, point 2 ou chapitre III point 2 du présent règlement;

e) **échanges**: les échanges entre États membres au sens de l'article 9 paragraphe 2 du traité instituant la Communauté Européenne;

f) **vétérinaire officiel**: les vétérinaires désignés par le Ministre de la Santé pour exercer les contrôles dans les établissements visés à l'article 6.

CHAPITRE II

Mise sur le marché de viandes hachées

Art. 3.

1. Seules peuvent être mises sur le marché et faire l'objet d'échanges, sous forme de viande hachée, des viandes fraîches provenant des espèces bovine, porcine, ovine et caprine présentées sous la forme de viandes hachées, qui répondent aux conditions suivantes:

a) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles striés - à l'exception des muscles du coeur - qui satisfont aux exigences:

i) de l'article 3 du règlement grand-ducal 18 janvier 1993 précité

ou

ii) du règlement grand-ducal du 11 décembre 1993 précité et qui ont été contrôlés conformément au règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits d'origine animale en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté.

S'il s'agit de viandes fraîches de porc, elles doivent en outre avoir été soumises à un examen de recherche des trichines, conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ou à un traitement par le froid visé à l'annexe IV de ladite directive;

b) elles doivent avoir été préparées, conformément aux exigences de l'annexe I chapitre II dans un atelier de fabrication qui:

i) répond aux exigences de l'annexe I chapitre Ier points 1, 2 et 3;

ii) a fait l'objet d'un agrément et figure sur la liste établie conformément à l'article 6 paragraphe 1;

c) elles doivent avoir été contrôlées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre V et de l'article 6;

d) elles doivent être marquées et étiquetées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VI;

e) elles doivent avoir été conditionnées, emballées et entreposées conformément aux dispositions respectives de l'annexe I chapitres VII et VIII;

f) elles doivent être transportées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre IX;

g) elles doivent, au cours de leur transport, être accompagnées:

i) d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document devra:

- être établi par l'établissement d'expédition,

- porter la marque du numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de fabrication agréé et, pour les viandes hachées congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation,

- pour les viandes hachées destinées à la Finlande et à la Suède, comporter une des mentions prévues à l'annexe III, - être conservé par le destinataire pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente. En cas de données informatiques, elles doivent être imprimées sur demande de ladite autorité.

Toutefois, à la demande de l'autorité compétente de l'État membre de destination, une certification sanitaire devra être fournie lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après hachage. Les frais encourus par cette certification sont à charge des opérateurs;

ii) d'un certificat de salubrité, conformément à l'annexe III, lorsqu'il s'agit de viandes hachées provenant d'un atelier de fabrication situé dans une région ou une zone à restriction ou de viandes hachées destinées à un autre État membre, après transit par un pays tiers en camion plombé.

2. Les viandes hachées doivent satisfaire, outre aux dispositions du paragraphe 1, aux exigences suivantes:

a) les viandes fraîches utilisées pour la préparation doivent:

i) lorsqu'elles ont été congelées ou surgelées, être obtenues à partir de viandes fraîches désossées qui ont été entreposées au maximum dix-huit mois pour la viande bovine, douze mois pour la viande ovine et six mois pour la viande porcine, après leur congélation ou surgélation, dans un entrepôt frigorifique agréé conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité. Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser le désossage sur place des viandes porcine et ovine, immédiatement avant leur hachage, pour autant que cette opération se déroule dans des conditions d'hygiène et de qualité satisfaisantes;

ii) lorsqu'elles ont été réfrigérées, être utilisées:

- dans un délai maximal de six jours après l'abattage des animaux

ou

- dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour la viande bovine désossée et emballée sous vide;

b) les viandes hachées doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximal d'une heure après la mise en portions et les opérations de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation;

- c) les viandes hachées doivent être emballées et doivent se présenter sous l'une des formes suivantes:
- i) *sous la forme réfrigérée* et, dans ce cas, avoir été préparées à partir des viandes visées au point a) ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à + 2 °C dans le délai le plus bref possible.
Toutefois, l'ajout d'une quantité limitée de viandes congelées satisfaisant aux conditions fixées au point a) i) est autorisé pour accélérer le processus de réfrigération sous réserve que cet ajout soit mentionné sur l'étiquetage. Dans ce cas, le délai visé ci-dessus doit être ramené à une heure au maximum;
 - ii) *sous la forme surgelée* et, dans ce cas, avoir été préparées à partir des viandes visées au point a) et ramenées à une température à coeur inférieure à - 18 °C dans le plus bref délai;
- d) les viandes hachées ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets;
- e) les dénominations figurant à l'annexe II point I, le cas échéant associées avec le nom de l'espèce animale dont les viandes ont été utilisées, ne doivent être indiquées sur les emballages que lorsque les exigences prévues à l'annexe II point I ont été respectées pour lesdites dénominations.
3. Les viandes hachées auxquelles a été ajouté un maximum de 1 % de sel sont soumises aux exigences des paragraphes 1 et 2.

CHAPITRE III

Mise sur le marché des préparations de viandes

Art. 4.

1. Les préparations de viandes visées à l'article 2 point 2 b) ne peuvent être mises sur le marché et faire l'objet d'échanges que si:

- a) elles ont été produites à partir de viandes fraîches, autres que les viandes de solipèdes, qui:
 - i) sont conformes à l'article 3 des règlements grand-ducaux visés à l'article 2 point 2 b);
 - ii) s'il s'agit d'importations, sont conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 11 décembre 1993 précité ou du chapitre III des règlements grand-ducaux précités du 19 avril 1994 et du 4 avril 1994 et aux exigences des articles 3, 6 et 8 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité ou de l'annexe I chapitre 11 du règlement grand-ducal du 24 avril 1995 et sont contrôlées conformément au règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 précité.
S'il s'agit de viandes fraîches de porc, elles doivent avoir été soumises à un examen de recherche de trichines, conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ou à un traitement par le froid, conformément à l'annexe IV de ladite directive;
- b) elles ont été produites dans un des établissements visés à l'article 2 point 2 d) qui:
 - i) satisfait aux exigences de l'annexe I chapitre III et
 - ii) a fait l'objet d'un agrément et figure sur la liste établie conformément à l'article 6 paragraphe 1;
- c) elles ont été produites à partir de viandes qui, s'il s'agit de viandes surgelées, doivent être utilisées, dans un délai maximal de dix-huit mois après l'abattage pour la viande bovine, de douze mois pour les viandes ovine et caprine, la viande de volaille, la viande de lapin ainsi que pour la viande de gibier d'élevage et de six mois pour les viandes des autres espèces;

Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser que le désossage intervienne sur place immédiatement avant l'élaboration des préparations de viandes porcine et ovine, pour autant que cette opération se déroule dans des conditions d'hygiène et de qualité satisfaisantes;

- d) elles ont été emballées et si elles sont destinées à être mises sur le marché:
 - i) *sous la forme réfrigérée*, elles doivent avoir été ramenées, dans le plus bref délai, à une température à coeur inférieure à + 2 °C pour les préparations de viande obtenues à partir de viandes hachées, à + 7 °C pour les préparations obtenues à partir de viandes fraîches, à + 4 °C pour les préparations de viandes de volailles et à + 3°C pour les préparations contenant des abats;
 - ii) *sous la forme surgelée*, elles doivent avoir été ramenées, dans le plus bref délai, à une température à coeur inférieure à - 18 °C.
2. Les préparations de viandes doivent, outre aux dispositions du paragraphe 1, satisfaire aux exigences suivantes:
- a) avoir été produites conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre IV;
 - b) avoir été contrôlées conformément à l'article 6 et aux dispositions de l'annexe I chapitre V;
 - c) être marquées et étiquetées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre VI;
 - d) avoir été conditionnées et emballées conformément aux exigences de l'annexe I chapitre VII et entreposées conformément à l'annexe I chapitre VIII:
 - e) avoir été transportées conformément à l'annexe I chapitre IX;
 - f) être accompagnées, pour les échanges, au cours de leur transport, du certificat de salubrité visé à l'annexe V, qui devra être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté au vétérinaire officiel à sa demande.

3. Hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisses, les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie ne peuvent faire l'objet d'échanges que si elles satisfont aux exigences de l'article 3.

4. Les préparations de viandes ne doivent pas faire l'objet d'un traitement aux rayons ionisants.

5. Le Ministre de la Santé peut, en vue de leur agrément, accorder à des ateliers de fabrication fabriquant des préparations de viande n'ayant pas une structure et une capacité de production industrielle des dérogations aux exigences de l'annexe I chapitre Ier du présent règlement, ainsi qu'à celles de l'annexe B chapitre Ier du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité et de l'annexe A chapitre Ier point 2 a) (en ce qui concerne les robinets) et point 11 (en ce qui concerne les armoires) du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité.

Ces préparations de viandes ne peuvent pas faire l'objet d'échanges et ne peuvent pas porter la marque de salubrité communautaire et doivent être mises sur le marché uniquement à l'état surgelé.

En outre, des dérogations peuvent être accordées à l'annexe B chapitre Ier point 1 du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité en ce qui concerne les locaux d'entreposage des matières premières et des produits finis. Toutefois, dans cette hypothèse, cet établissement doit disposer d'au moins:

- i) un local ou dispositif pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué;
- ii) un local ou dispositif réfrigéré pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué.

CHAPITRE IV

Dispositions communes

Art. 5. 1. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication doit prendre toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production, les dispositions du présent règlement soient observées.

A cet effet, les responsables doivent se conformer aux exigences des articles 3 et 6 de la directive 93/43/CEE et, en outre, effectuer des autocontrôles constants en respectant les principes suivants:

- procéder à des contrôles sur les matières premières entrant dans l'établissement pour garantir le respect des critères des annexes II et IV sur le produit final,
- contrôler les méthodes de nettoyage et de désinfection,
- prélever des échantillons en vue de leur analyse dans un laboratoire reconnu par les autorités compétentes,
- conserver une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément au tiret précédent en vue de leur présentation au vétérinaire officiel. Les résultats des différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf pour les produits réfrigérés pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date limite de consommation du produit,
- fournir au vétérinaire officiel des garanties en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité,
- si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont il dispose révèle l'existence d'un risque sanitaire, informer le vétérinaire officiel,
- en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retirer du marché la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée du marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité du vétérinaire officiel jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation du vétérinaire officiel, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer la sûreté.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé, ainsi que la date limite de consommation pour les produits surgelés ou la date de péremption pour les produits réfrigérés.

L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit disposer d'un programme de formation du personnel ou mettre en place un tel programme permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme.

3. Les examens microbiologiques doivent être effectués selon une fréquence journalière pour les viandes hachées visées à l'article 3 et les préparations de viandes hachées visées à l'article 4 et une fréquence au moins hebdomadaire pour les autres viandes hachées et préparations de viandes. Ces examens doivent être effectués soit dans l'atelier de fabrication, s'il est reconnu par l'autorité compétente, soit dans un laboratoire agréé.

L'échantillon prélevé aux fins d'analyses doit être constitué de cinq unités et être représentatif de la production journalière. Pour les préparations de viandes, les prélèvements doivent être effectués en profondeur dans la musculature après cautérisation de la peau.

Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des contrôles microbiologiques doivent être évalués selon les critères d'interprétation prévus à l'annexe II pour les viandes hachées et les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie, hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisse, et selon les critères de l'annexe IV pour les autres préparations de viandes.

En cas de contestation dans les échanges, les États membres reconnaissent comme méthodes de référence les méthodes E.N.

4. Les exigences prévues en matière d'autocontrôle devront avoir été déterminées avec le vétérinaire officiel qui doit en contrôler régulièrement le respect.

5. Les modalités d'application du présent article, et notamment les cas d'application du paragraphe 1, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.

Art. 6.

1. Une liste des établissements fabriquant des viandes hachées ou des préparations de viandes est établie par le Ministre de la Santé. Cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Chaque atelier de fabrication est doté du numéro d'agrément de l'établissement agréé, conformément aux règlements grand-ducaux précités du 18 janvier 1993, du 19 avril 1994, du 10 novembre 1993, du 18 janvier 1993 ou du 4 février 1994 avec mention du fait qu'il est agréé pour la production de viandes hachées ou de préparations de viandes, et chaque unité de production autonome est dotée d'un numéro d'agrément particulier.

Un numéro d'agrément unique peut être attribué à:

- i) un établissement élaborant des préparations obtenues à partir de matières premières ou avec des matières premières couvertes par plusieurs des règlements grand-ducaux visés à l'alinéa suivant;
- ii) un établissement situé sur le même site qu'un établissement agréé conformément à l'article 2 de l'un des règlements grand-ducaux précités.

Les ateliers de fabrication ainsi agréés sont mentionnés respectivement pour la production de viandes hachées et pour celle de préparations de viandes dans une colonne spécifique de la liste des établissements visés à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité, à l'article 6 du règlement grand-ducal du 19 avril 1994 précité, à l'article 8 du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité ou à l'article 7 du règlement grand-ducal du 4 février 1994 précité et, dans le cas d'une unité de production autonome, sur une liste distincte établie selon les mêmes critères.

Le Ministre de la Santé n'agrée un établissement que s'il s'est assuré que celui-ci est conforme au présent règlement en ce qui concerne la nature des activités qu'il exerce. Toutefois, si un établissement à agréer au titre du présent règlement est intégré à un établissement agréé au titre des règlements grand-ducaux du 18 janvier 1993 précité, du 19 avril 1994 précité, du 10 novembre 1993 précité ou du 4 février 1994 précité, les locaux, installations et équipements prévus pour le personnel ainsi que, d'une manière générale, tous les locaux où il n'y a pas de risque de contamination des matières premières ou des produits non conditionnés peuvent être communs à ces établissements.

2. Les ateliers de fabrication sont placés sous le contrôle du vétérinaire officiel qui procède à leur inspection et contrôle selon les fréquences suivantes:

- pour les ateliers de fabrication attenants à des ateliers de découpe: mêmes fréquences que pour lesdits ateliers,
- pour les ateliers de fabrication agréés produisant les produits visés à l'article 3: au moins une fois par jour pendant la fabrication des viandes hachées,
- pour les autres ateliers de fabrication: la nécessité d'une présence permanente ou périodique d'un vétérinaire officiel dans un établissement donné devra dépendre de la taille de l'établissement, du type de produit fabriqué, du système d'évaluation des risques, des garanties offertes conformément à l'article 5 paragraphe 1 deuxième alinéa.

Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect du présent règlement et, en cas de doute sur l'origine des viandes, aux documents comptables qui lui permettent de remonter à l'abattoir d'origine ou à l'établissement d'origine de la matière première et, en ce qui concerne le respect des critères fixés aux annexes II et IV, aux résultats des autocontrôles prévus à l'article 5, y compris le résultat des contrôles sur les matières premières. En cas de données informatiques, elles doivent être imprimées sur demande de l'autorité compétente.

Le vétérinaire officiel doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus à l'article 5. Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

La nature de ces contrôles, la fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologiques, fixées par les instances communautaires, sont applicables.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement, qui est tenu de remédier aux carences constatées en vue d'améliorer l'hygiène.

3. Lorsque, lors d'un contrôle effectué conformément à l'annexe I chapitre V, le vétérinaire officiel constate un non-respect répété, lors des autocontrôles, des critères fixés aux annexes II et IV, il renforce les mesures de contrôle de la production de cet établissement et peut saisir les étiquettes et autres supports de la marque de salubrité visée à l'annexe I chapitre VI.

Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours, la production des ateliers de fabrication ne respecte toujours pas les critères précités, le vétérinaire officiel prend toutes les mesures appropriées pour remédier aux carences constatées et, le cas échéant, prescrit le traitement thermique des produits de l'établissement mis en cause. Si ces mesures ne sont pas suffisantes, il avise le Ministre qui peut suspendre l'agrément de l'établissement.

4. Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement évident aux règles d'hygiène prévues par le présent règlement ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate:

- i) il est habilité à intervenir sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production;
- ii) lorsque ces mesures ou les mesures prévues à l'article 5 paragraphe 1 dernier tiret se sont révélées insuffisantes pour y remédier, il en avise le Ministre qui peut suspendre temporairement l'agrément, le cas échéant, pour le type de production mis en cause.

Si l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par le Ministre, celui-ci retire l'agrément.

Le Ministre de la Santé est notamment tenu de se conformer aux conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 7.

Les États membres de l'Union Européenne et la Commission sont informés de la suspension ou du retrait de l'agrément.

5. En cas de manquements répétés, le contrôle devra être renforcé et, le cas échéant, les étiquettes, plombs ou autres supports portant la marque de salubrité devront être saisis.

6. Les modalités d'application du présent article, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.

Art. 7. Des experts de la Commission peuvent, en collaboration avec les fonctionnaires de l'Administration des Services vétérinaires, effectuer des contrôles sur place.

Ces contrôles peuvent être effectués à l'occasion d'autres contrôles effectués par des experts de la Commission en application de la législation communautaire.

Toute l'aide nécessaire est apportée aux experts de la Commission dans l'accomplissement de leur mission.

Les dispositions générales d'application du présent article - notamment celles visant à régler les modalités de collaboration avec les autorités nationales, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.

Art. 8. Les dispositions du règlement grand-ducal du 16 octobre 1992 relatif aux contrôles vétérinaires dans les échanges intracommunautaires de produits d'origine animale sont applicables, notamment en ce qui concerne l'organisation et les suites à donner aux contrôles effectués par les autorités de l'État membre destinataire et les mesures de sauvegarde à prendre.

Art. 9. L'ajout éventuel d'additifs aux viandes hachées ou aux préparations de viandes visées par le présent règlement doit se faire dans le respect de la directive 94/36/CEE.

Art. 10. Sans préjudice des dispositions spécifiques du présent règlement, le vétérinaire officiel procède, en cas de suspicion de non-observation des dispositions du présent règlement, ou en cas de doute quant à la salubrité des produits visés à l'article 1er, à tous les contrôles qu'il juge appropriés.

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux importations au Luxembourg des préparations de viandes et de viandes hachées en provenance de pays-tiers.

Art. 11. Les importations de viandes hachées satisfaisant aux exigences de l'article 3 et de préparations satisfaisant aux exigences de l'article 4, et qui ont été surgelées dans l'atelier de fabrication d'origine, ne sont autorisées que si elles satisfont en plus aux exigences du présent chapitre.

A. Les garanties fournies par l'atelier de fabrication d'origine et confirmées par l'autorité compétente du pays tiers, concernant le respect des exigences prévues pour la mise sur le marché de produits d'origine communautaire obtenus conformément aux articles 3 et 4 doivent être approuvées par les instances communautaires.

B. Pour pouvoir faire l'objet d'importations au Luxembourg en provenance d'un pays-tiers, les viandes hachées surgelées visées à l'article 3 et les préparations de viandes surgelées visées à l'article 4 doivent être accompagnées du certificat sanitaire et de salubrité à élaborer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent et complété par une attestation signée par le vétérinaire officiel et certifiant que ces viandes hachées et préparations satisfont respectivement aux exigences prévues aux articles 3 et 4, proviennent d'établissements offrant les garanties prévues à l'annexe I et qu'elles ont été surgelées dans l'atelier de fabrication.

Art. 12. 1. Les viandes hachées surgelées visées à l'article 3 et les préparations de viandes surgelées visées à l'article 4 ne peuvent être importées d'un pays-tiers que si elles:

- sont accompagnées du certificat prévu à l'article 11 point B,
- ont satisfait aux contrôles prévus par le règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 précité.

2. Les modalités d'application du chapitre V, arrêtées par les instances communautaires, sont valables.

Dans l'attente de ces modalités d'application les importations de viandes hachées et de préparations de viandes restent interdites.

Art. 13. Les principes et dispositions prévus par le règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 précité s'appliquent, notamment, en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer et les suites à donner à ces contrôles et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

CHAPITRE VI

Dispositions finales

Art. 14. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante et peuvent être modifiées par un règlement à prendre par le Ministre de la Santé.

Art. 15. Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois, ainsi que de celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

Art. 16. Le règlement grand-ducal du 21 février 1992 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes est abrogé.

Toutefois il reste applicable aux infractions commises sous son empire.

Art. 17. Notre ministre de la Santé et Notre ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,
Johny Lahure

Château de Berg, le 8 juillet 1996.
Jean

Le Ministre de la Justice
Marc Fischbach

Dir. 94/65.

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

Conditions spéciales d'agrément pour les ateliers de production de viandes hachées

1. Ateliers de fabrication au sens de l'article 2 point 2 d)

Outre le respect des conditions établies à l'annexe I chapitre 1er et chapitre III du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches), les ateliers de fabrication doivent comporter au moins:

a) un local séparé de la salle de découpe, pour les opérations de hachage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur.

Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser le hachage des viandes dans l'atelier de découpe pour autant que le hachage soit effectué dans un emplacement spécifique nettement séparé;

b) un local d'emballage, à moins que les conditions prévues à l'annexe I chapitre XII point 63 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches) ne soient remplies;

c) un local ou des armoires pour l'entreposage du sel;

d) des équipements frigorifiques permettant de respecter les températures prévues par le présent règlement.

2. Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre 1er du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 (produits à base de viandes) les unités de production autonomes doivent comporter au moins:

a) des locaux visés à l'annexe B chapitre I point 1 du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 (produits à base de viandes)

et

b) des locaux visés au point 1 a) du présent chapitre.

3. Les règles prévues à l'annexe I chapitre V du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches) sont applicables en ce qui concerne l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements.

En cas de préparation manuelle, le personnel affecté à la production de viandes hachées doit en outre porter un masque bucco-nasal. Le vétérinaire officiel peut également imposer le port de gants soit lisses, imperméables et à usage unique soit similaires pouvant être nettoyés et désinfectés.

CHAPITRE II

Conditions pour la production de viandes hachées

1. Les viandes doivent être examinées avant le hachage ou le morcelage, conformément à l'article 5. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder au hachage des viandes.

2. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage ou de viandes séparées mécaniquement.

En particulier, elles ne peuvent être préparées à partir des viandes visées à l'article 5 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches), à partir de viandes provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins ou caprins: viande de la tête, à l'exclusion des masséters, et la partie non musculaire de la *linea alba*, la région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os. Les muscles du diaphragme - après enlèvement des séreuses - et ceux des masséters ne peuvent être utilisés qu'après recherche de la cysticercose. Les viandes fraîches ne doivent contenir aucun fragment d'os.

Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux visés au chapitre 1er et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération ou de surgélation sont exécutées dans un délai maximal d'une heure, la température à coeur de la viande doit être au maximum de + 7 °C et la température des locaux de production de + 12 °C au maximum.

3. Les viandes hachées ne doivent être soumises qu'à une seule surgélation.

4. Immédiatement après la production, les viandes hachées doivent être conditionnées de façon hygiénique et, après emballage, être portées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c) et stockées à ces températures.

CHAPITRE III

Conditions spéciales d'agrément pour les ateliers de fabrication de préparations de viandes

1. Les ateliers de fabrication au sens de l'article 2 point 2 d) doivent au moins disposer de locaux satisfaisant aux exigences suivantes:

- a) celles de l'annexe I chapitres Ier et III du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches)
ou
- b) celles de l'annexe I chapitre Ier et III du règlement grand-ducal du 19 avril 1994 (viandes fraîches de volailles)
ou
- c) celles de l'annexe I chapitre Ier et IV point 1 du règlement grand-ducal du 4 février 1994 (viandes de gibier sauvage) et comporter:
 - un local séparé de l'atelier de découpe pour les opérations de fabrication des préparations de viandes, l'addition d'autres denrées alimentaires et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur.
Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser la production des préparations de viandes dans l'atelier de découpe, à condition que la production soit effectuée dans une zone spécifique nettement séparée. L'ajout de condiments à des carcasses entières de volailles peut être autorisé dans un local spécifique nettement séparé du local d'abattage,
 - un local d'emballage, à moins que les conditions prévues à l'annexe I chapitre XII point 63 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches) chapitre XIV point 74 du règlement grand-ducal du 19 avril 1994 (viandes fraîches de volaille) chapitre VIII point 5 du règlement grand-ducal du 4 février 1994 (viandes de gibier sauvage) soient remplies,
 - un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation,
 - des locaux frigorifiques pour le stockage:
 - des viandes fraîches visées à l'article 4 paragraphe 1 point a),
 - des préparations de viandes,
 - des équipements frigorifiques garantissant le respect des températures prévues par le présent règlement.

2. Les unités de fabrication autonomes doivent satisfaire aux exigences de l'annexe A chapitre Ier et de l'annexe B chapitre Ier du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 (produits à base de viandes).

3. Les règles prévues à l'annexe I chapitre V du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches) ou du règlement grand-ducal du 19 avril 1994 (viandes fraîches de volailles) ou celles du chapitre II du règlement grand-ducal du 4 février 1994 (viandes de gibier sauvage) sont applicables par analogie en ce qui concerne l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements.

En cas de préparation manuelle, le personnel affecté à la production des préparations de viandes doit en outre porter un masque bucco-nasal. Le vétérinaire officiel peut imposer le port de gants soit lisses, imperméables et à usage unique soit similaires pouvant être nettoyés et désinfectés.

CHAPITRE IV

Prescriptions particulières pour la fabrication des préparations de viandes

Indépendamment du respect des conditions générales du chapitre III et selon le type de production concerné:

- a) la production de préparations de viandes doit s'effectuer sous température contrôlée;
- b) les préparations de viandes doivent être conditionnées en unités d'expédition de manière à éviter tout risque de contamination;
- c) les préparations de viandes ne peuvent faire l'objet que d'une seule surgélation et ne peuvent faire l'objet d'échanges que dans un délai n'excédant pas dix-huit mois;
- d) les préparations de viandes doivent, immédiatement après le processus de production, être conditionnées conformément au chapitre VII et ramenées, après emballage, aux températures prévues à l'article 4 paragraphe 1 point d).

CHAPITRE V

Contrôles

1. Les ateliers de fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes sont soumis au contrôle exercé par les vétérinaires officiels qui doivent s'assurer que les exigences du présent règlement sont respectées et en particulier:

- a) contrôler:
 - i) l'état de propreté des locaux, des installations, de l'outillage et l'hygiène du personnel;
 - ii) l'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 5 du présent règlement, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons;
 - iii) la qualité microbiologique et hygiénique des viandes hachées et des préparations de viandes;
 - iv) le marquage de salubrité approprié des viandes hachées et des préparations de viandes;
 - v) les conditions d'entreposage et de transport;

- b) exécuter, dans le cadre des contrôles officiels, tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire visant à confirmer les résultats de l'autocontrôle;
 - c) procéder à tout autre contrôle qu'ils estiment nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent règlement, étant entendu que les résultats des contrôles microbiologiques doivent être appréciés en fonction des critères prévus à l'annexe II pour les viandes hachées et à l'annexe IV pour les préparations de viandes.
2. Ils doivent avoir libre accès, à tout moment, aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

CHAPITRE VI

Marquage et étiquetage

1. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent porter sur le conditionnement ou l'emballage une marque de salubrité.
2. La marque de salubrité communautaire ne peut être apposée que sur les viandes hachées obtenues conformément à l'article 3 et les préparations de viandes obtenues conformément à l'article 4 dans un atelier de fabrication agréé conformément à l'article 6. Cette marque de salubrité doit être conforme:
- a) pour les viandes hachées, à l'annexe I chapitre XI point 50 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches);
 - b) pour les préparations de viandes obtenues:
 - i) à partir de viandes fraîches d'animaux de boucherie ou de gibier d'élevage, à l'annexe I chapitre XI point 50 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (viandes fraîches);
 - ii) à partir de viandes de volailles et de viandes de petit gibier d'élevage à plumes ou à poils, à l'annexe I chapitre XII point 66 du règlement grand-ducal 19 avril 1994 (viandes fraîches de volaille);
 - iii) à partir de viandes de gibier abattu, à l'annexe I chapitre VII point 2 du règlement grand-ducal du 4 février 1994 (viandes de gibier sauvage).
3. Pour la production de viandes hachées ou de préparations de viandes dans une unité de production autonome, la marque de salubrité doit contenir le numéro d'agrément attribué par le Ministre conformément à l'article 6 paragraphe 1.
4. Sans préjudice de la directive 79/112/CEE, aux fins des contrôles, doivent être indiqués de manière visible et lisible sur l'emballage, dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit ou de la liste des ingrédients conformément à la directive 79/112/CEE, l'espèce ou les espèces à partir de laquelle ou desquelles les viandes ont été obtenues et, en cas de mélange, le pourcentage de chaque espèce et, pour les emballages qui ne sont pas destinés au consommateur final, la date de fabrication.

Pour les viandes hachées et les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées, hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisse portant la marque de salubrité prévue au présent chapitre, l'étiquetage doit en outre porter les mentions suivantes:

- la mention "taux de matières grasses inférieur à . . ."
- la mention "rapport collagène sur protéine de viande inférieur à . . ."

CHAPITRE VII

Conditionnement et emballage

1. Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment:
- ne doivent pas altérer les caractères organoleptiques des viandes hachées ou des préparations de viandes,
 - ne doivent pas pouvoir transmettre aux viandes hachées ou aux préparations de viandes des substances nocives pour la santé humaine,
 - doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes hachées ou des préparations de viandes au cours du transport et des manipulations.
2. Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes hachées ou des préparations de viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.
3. Les viandes hachées ou préparations de viandes conditionnées doivent être emballées.
4. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent ou incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 1 soient remplies.

CHAPITRE VIII

Entreposage

1. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être refroidies immédiatement après le conditionnement et/ou l'emballage. Les viandes hachées doivent être entreposées aux températures visées à l'article 3 paragraphe 2 point c) et les préparations de viandes à celles visées à l'article 4 paragraphe 1 point d).
2. La surgélation des viandes hachées et des préparations de viandes ne peut être effectuée que dans les locaux des ateliers de fabrication ou des unités de production autonomes ou dans un entrepôt frigorifique agréé.

3. Dans les entrepôts frigorifiques, les viandes hachées ou les préparations de viandes ne peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires que si l'emballage permet de garantir qu'une influence défavorable de ces dernières est exclue.

CHAPITRE IX

Transport

1. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être expédiées de manière à ce que, pendant le transport, elles soient protégées des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport et des moyens de transport utilisés. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport des viandes hachées et des préparations de viandes doivent être équipés de manière à garantir que les températures fixées par le présent règlement ne soient pas dépassées en cours de transport et qu'ils soient pourvus d'un thermomètre-enregistreur permettant d'enregistrer le respect de cette dernière exigence.

2. Par dérogation au point 1, les préparations de viandes provenant des établissements visés à l'article 4 paragraphe 5 peuvent être transportées à des températures plus élevées que celles prévues par le présent règlement, depuis un atelier de fabrication ou une unité de production autonome jusqu'à des magasins de vente au détail ou à des collectivités locales situées à proximité, pour autant que le transport ne dure pas plus d'une heure.

3. En cas de transit à travers un pays tiers et lorsque l'atelier de fabrication est situé dans une zone soumise à restriction pour des raisons de police sanitaire, le moyen de transport devra rester plombé.

ANNEXE II

CRITERES DE COMPOSITION ET CRITERES MICROBIOLOGIQUES

I. Critères de compositions contrôlés sur la base d'une moyenne journalière

	Taux de matières grasses	Rapport collagène sur protéine de viande
Viandes hachées maigres	< 7%	< 12
Viandes hachées pur boeuf	< 20%	< 15
Viandes hachées contenant du porc	< 30%	< 18
Viandes hachées d'autres espèces	< 25%	< 15

II. Critères microbiologiques

Les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes doivent veiller à ce que, lors des contrôles prévus à l'article 5 paragraphe 3 et selon les méthodes d'évaluation figurant ci-après, les viandes hachées répondent aux critères

	M ^(a)	m ^(b)
Germes aérobies mésophiles n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	5x10 ⁶ /g	5x10 ⁵ /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	5x10 ² /g	50/g
<i>Salmonella</i> n = 5; c = 0	Absence dans 10 g	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 2	10 ³ /g	102/g

(a) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(b) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

(c) n = nombre d'unités composant l'échantillon.

(d) c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

L'évaluation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon:

A. Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, à savoir:

- une classe inférieure ou égale au critère m,
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M,
- une classe supérieure au seuil M.

1. La qualité du lot est considérée comme:

a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'emploi en milieu liquide;

b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre:

i) 3 m et 10 m (= M) en milieu solide;

ii) 10 m et 30 m (= M) en milieu liquide;

et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

2. La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante:

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,

- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les micro-organismes aérobies à + 30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne limite S qui est fixée dans le cas général à $m \cdot 10^3$.

Pour *Staphylococcus aureus*, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder $5 \cdot 10^4$

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs de M et de S.

B. Un plan à deux classes pour les *Salmonella*, sans aucune tolérance, à classer comme suit:

- "absence dans": le résultat est considéré comme satisfaisant,

- "présence dans": le résultat est considéré comme non satisfaisant.

ANNEXE III

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF A DES VIANDES HACHÉES (1)

N°

Pays expéditeur:

Ministère:

Service:

Référence (2):

I. Identification des viandes hachées

Produits préparés à partir de viandes de:.....
(espèce animale)

Nature des produits (3):.....

Nature de l'emballage:.....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Température d'entreposage et de transport:.....

Durée de conservation:.....

Poids net:.....

II. Provenance des viandes hachées

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) établissements de fabrication agréé(s):

.....

.....

Si nécessaire:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) entrepôt(s) frigorifiques) agréé(s):.....

.....

III. Destination des viandes hachées

Les viandes hachées sont expédiées:

de:
(lieu d'expédition)

à:
(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (4):

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:.....

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné certifie que les viandes hachées désignées ci-dessus:

- ont été préparées à partir de viandes dans des conditions spécifiques prévues par la directive 94/65/CE;
- sont destinées à la République hellénique (5);
- sont conformes aux dispositions des instances communautaires concernant les règles relatives aux tests microbiologiques en matière de recherche des salmonelles à réaliser sur les viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède. (5)

Fait à, le
(lieu) (date)

.....
(cachet et signature du vétérinaire officiel)
(nom en lettres capitales)

- (1) Au sens de l'article 2 de la directive 94/65/CE.
- (2) Facultatif.
- (3) A compléter par les mentions prévues à l'article 3 paragraphe 2 point e) de la directive 94/65/CE.
- (4) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom, ces indications étant à actualiser en cas de transbordement
- (5) Si approprié.

ANNEXE IV

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes doivent veiller à ce que, lors des contrôles prévus à l'article 5 paragraphe 3 et selon les méthodes d'évaluation précisées à l'annexe II, les préparations de viandes répondent aux critères suivants:

Préparations de viandes	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
<i>Escherichia coli</i> n = 5, c = 2	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5, c = 1	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
<i>Salmonella</i> n = 5, c = 0	Absence dans 1 g	

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide

(2) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, procède, avant le 31 décembre 1995, à un réexamen des critères applicables pour les préparations de viandes en ce qui concerne l'absence de salmonelles.

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF A DES PRÉPARATIONS DE VIANDES (1)

No:.....

Pays expéditeur:

Ministère:

Service:

Référence (2):.....

I. Identification des préparations de viandes

Produits préparés à partir de viandes de:.....

(espèce animale)

Nature des produits (3):.....

Nature de l'emballage

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:.....

Température d'entreposage et de transport:

Durée de conservation:

Poids net:.....

II. Provenance des préparations de viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) établissement(s) de fabrication agréé(s):

.....

.....

Si nécessaire:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) entrepôts(s) frigorifique(s) agréé(s):

.....

.....

III. Destination des préparations de viandes

Les produits sont expédiés:

de:.....

(lieu d'expédition)

à:.....

(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (4):

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:.....

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné certifie que les préparations de viandes désignées ci-dessus:

- a) ont été préparées à partir de viandes fraîches dans des conditions spécifiques prévues par la directive 94/65/CE;
- b) sont destinées à la République hellénique (5).

Fait à, le.....
(lieu) (date)

.....
(cachet et signature du vétérinaire officiel)
(non en lettres capitales)

- (1) Au sens de l'article 2 de la directive 94/65/CE.
- (2) Facultatif.
- (3) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical.
- (4) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom, ces indications étant à actualiser en cas de transbordement.
- (5) Si approprié.

Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle du 20 mars 1883, telle que révisée à Stockholm le 14 juillet 1967 et modifiée le 28 septembre 1979. – Adhésion de la République de Colombie.

Il résulte d'une notification du Directeur Général de l'Organisation de la Propriété Intellectuelle qu'en date du 3 juin 1996 la République de Colombie a adhéré à la Convention désignée ci-dessus.

La Convention de Paris, révisée à Stockholm le 14 juillet 1967 et modifiée le 28 septembre 1979 entrera en vigueur à l'égard de cet Etat le 3 septembre 1996. Dès cette date, la République de Colombie deviendra membre de l'Union de Paris.

Convention de Berne pour la protection des oeuvres littéraires et artistiques du 9 septembre 1886, révisée à Paris, le 24 juillet 1971 et modifiée le 28 septembre 1979. – Adhésion de la République de Corée.

Il résulte d'une notification du Directeur Général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle qu'en date du 21 mai 1996 la République de Corée a adhéré à la Convention désignée ci-dessus.

La Convention de Berne, dans sa version révisée, entrera en vigueur à l'égard de la République de Corée le 21 août 1996. A cette même date, la République de Corée deviendra aussi membre de l'Union internationale pour la protection des oeuvres littéraires et artistiques (Union de Berne), instituée par la Convention de Berne.

- **Protocole additionnel aux Conventions de Genève du 12 août 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés internationaux (Protocole I), signé à Genève, le 8 juin 1977. – Adhésion du Commonwealth de la Dominique.**
- **Protocole additionnel aux Conventions de Genève du 12 août 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés non internationaux (Protocole II), signé à Genève, le 8 juin 1977. – Adhésion du Commonwealth de la Dominique et de la République de Chypre.**

Il résulte d'une notification de l'Ambassade de Suisse que les Etats suivants ont adhéré aux Actes désignés ci-dessus aux dates indiquées ci-après:

Etat	Adhésion		Entrée en vigueur
	Protocole I	Protocole II	
République de Chypre		18.3.1996	18. 9.1996
Commonwealth de la Dominique	25.4.1996	25.4.1996	25.10.1996.