

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A—N° 12

9 mars 1992

Sommaire

Règlement ministériel du 31 janvier 1992 portant exécution du programme national des mesures en faveur des personnes âgées	page 640
Règlement grand-ducal du 10 février 1992 déterminant les conditions d'admission, de nomination et de promotion du personnel de la carrière inférieure de l'expéditionnaire administratif à l'administration des Eaux et Forêts	641
Règlement grand-ducal du 17 février 1992 portant approbation du plan des parcelles sujettes à emprise et de la liste des propriétaires de ces parcelles en vue de la réalisation des travaux de construction de la Pénétrente Sud de la Ville de Luxembourg	642
Règlement ministériel du 17 février 1992 fixant pour l'exercice 1992 le montant des marges brutes standard et les taux des coûts de production fixes servant à la détermination du revenu professionnel agricole cotisable à l'assurance pension	643
Règlement ministériel du 17 février 1992 déterminant le fonctionnement de la commission de l'indice des prix à la consommation	644
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	644
Règlement ministériel du 26 février 1992 autorisant l'émission par la Société Nationale de Crédit et d'Investissement d'un emprunt de un milliard de francs et en approuvant les conditions d'émission	651
Règlement grand-ducal du 27 février 1992 portant modification du règlement grand-ducal modifié du 8 août 1988 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension dans les maisons de retraite de l'Etat	652
Règlement grand-ducal du 27 février 1992 portant modification du règlement grand-ducal modifié du 18 février 1987 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension au Centre du Rham	653
Convention sur les privilèges et immunités des Nations Unies, adoptée par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 13 février 1946—Adhésion de l'Estonie	653
Convention pour la prévention et la répression du crime de génocide, adoptée par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 9 décembre 1948—Adhésion de l'Estonie	654
Acte général révisé pour le règlement pacifique des différends internationaux, adopté par l'Assemblée générale des Nations Unies le 28 avril 1949—Adhésion de l'Estonie	654
Convention de Vienne sur les relations diplomatiques et Protocole de signature facultative—Adhésion de l'Estonie	654
Convention internationale sur la protection des artistes interprètes ou exécutants, des producteurs de phonogrammes et des organismes de radiodiffusion, faite à Rome, le 26 octobre 1961—Ratification de l'Argentine	654
Convention pour la répression d'actes illicites dirigés contre la sécurité de l'aviation civile, faite à Montréal, le 23 septembre 1971—Adhésion de Saint-Vincent et des Grenadines	654
Accord européen sur les grandes routes de trafic international (AGR), en date à Genève, du 15 novembre 1975—Adhésion de la Finlande	654

Règlement ministériel du 31 janvier 1992 portant exécution du programme national des mesures en faveur des personnes âgées.

*Le ministre de la Famille,
Le ministre de la Santé,*

Vu le programme national approuvé par le Conseil de Gouvernement dans sa séance du 11 mars 1988;

Vu la décision du Conseil de Gouvernement du 10 mars 1989 sur la politique future en faveur des personnes âgées sur base du rapport intermédiaire du groupe de coordination des mesures en faveur des personnes âgées élaboré par les ministères de la Famille et de la Santé;

Vu la déclaration gouvernementale du 24 juillet 1989 prévoyant qu'en collaboration avec les organismes privés, le Gouvernement entend réaliser le programme national en faveur des personnes âgées, tel qu'il a été proposé par les ministères de la Famille et de la Santé concernant l'organisation des structures d'accueil et de soins conformes aux besoins des personnes âgées;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. Le pays est divisé en cinq régions comprenant chacune un Centre régional pour personnes âgées, dénommé ci-après Cerpa.

Chaque région est délimitée suivant les limites indiquées dans le tableau en annexe. Les 5 Cerpa comprennent les communes ci-après:

1) Cerpa Centre-Ouest — 26 communes

Beckerich	Kehlen	Septfontaines
Berg	Koerich	Steinfort
Bettborn	Lintgen	Steinsel
Bissen	Lorentzweiler	Tuntange
Boevange/Attert	Mamer	Useldange
Ell	Mersch	Vichten
Garnich	Rambrouch	Wahl
Grosbous	Redange-sur-Attert	Walferdange
Hobscheid	Saeul	

2) Cerpa Est — 37 communes

Beaufort	Flaxweiler	Remerschen
Bech	Grevenmacher	Remich
Berdorf	Heffingen	Rospport
Betzdorf	Junglinster	Sandweiler
Biwer	Larochette	Schuttrange
Bous	Lenningen	Stadtbredimus
Burmerange	Manternach	Waldbillig
Consdorf	Medernach	Waldbredimus
Contern	Mertert	Weiler-la-Tour
Dalheim	Mompach	Wellenstein
Echternach	Mondorf-les-Bains	Wormeldange
Ermsdorf	Niederanven	
Fischbach	Nommern	

3) Cerpa Luxembourg — 5 communes

Bertrange	Kopstal	Strassen
Hesperange	Luxembourg	

4) Cerpa Nord — 33 communes

Bastendorf	Feulen	Neunhausen
Bettendorf	Fouhren	Putscheid
Boulaide	Goesdorf	Reisdorf
Bourscheid	Heiderscheid	Schieren
Clervaux	Heinerscheid	Troisvierges
Consthum	Hoscheid	Vianden
Diekirch	Hosingen	Weiswampach
Erpeldange	Kautenbach	Wiltz
Esch-sur-Sûre	Lac de la Haute-Sûre	Wilwerwiltz
Eschweiler	Mertzig	Wintrange
Ettelbruck	Munshausen	Winseler

5) Cerpa Sud — 17 communes

Bascharage	Esch-sur-Alzette	Reckange-sur-Mess
Bettembourg	Frisange	Roeser
Clemency	Kayl	Rumelange
Differdange	Leudelange	Sanem
Dippach	Mondercange	Schifflange
Dudelange	Pétange	

Art. 2. Les centres régionaux pour personnes âgées seront connectés entre eux par un système «téléalarme» et dotés d'un numéro d'appel unique national.

Art. 3. Le centre régional réunit périodiquement dans une conférence de coordination toutes les structures d'aides de la région concernée qui dépendent directement ou par convention du ministère de la Famille ou du ministère de la Santé.

Sont invités à participer à la conférence de coordination également les délégués des médecins, désignés par le syndicat le plus représentatif, et des délégués des divers services, institutions et initiatives agissant en faveur des personnes âgées.

La mission que le centre régional exerce à travers la conférence de coordination est d'assurer une bonne collaboration de tous les services, institutions ou initiatives oeuvrant dans l'intérêt des personnes âgées, existants ou pouvant être créés dans la région.

Art. 4. Chaque conférence désigne annuellement son président ainsi que 5 membres appelés à former le bureau exécutif de la conférence. La conférence se dote d'un règlement d'ordre intérieur.

Art. 5. La conférence est appelée à délibérer sur toute question d'ordre général ou particulier se posant au niveau régional en matière de politique en faveur des personnes âgées.

Art. 6. Le travail administratif de coordination est effectué par un secrétariat qui peut être dirigé par un coordinateur qui relève de la carrière supérieure ou moyenne.

Art. 7. Les conférences peuvent se réunir au niveau national dans une entente qui sera l'interlocuteur des deux ministères concernés.

Luxembourg, le 31 janvier 1992.

*Le Ministre de la Famille
et de la Solidarité,*

Fernand Boden

Le Ministre de la Santé,

Johny Lahure

Règlement grand-ducal du 10 février 1992 déterminant les conditions d'admission, de nomination et de promotion du personnel de la carrière inférieure de l'expéditionnaire administratif à l'administration des Eaux et Forêts.

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

Vu la loi modifiée du 22 juin 1963 fixant le régime des traitements des fonctionnaires de l'Etat;

Vu la loi modifiée du 16 avril 1979 fixant le statut général des fonctionnaires de l'Etat;

Vu la loi modifiée du 4 juillet 1973 portant réorganisation de l'administration des Eaux et Forêts;

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'Environnement et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Pour être admis au stage dans la carrière de l'expéditionnaire administratif, le candidat doit:

- être classé en rang utile à l'examen-concours organisé pour la carrière de l'expéditionnaire administratif par le ministre qui a dans ses attributions la Fonction Publique;
- être âgé de 17 ans au moins et de 35 ans au plus;
- produire les pièces ci-après:
 - un certificat de son acte de naissance,
 - un certificat de nationalité;
 - un certificat de moralité établi par le bourgmestre de sa résidence,
 - un extrait récent du casier judiciaire,
 - un certificat médical établi par un médecin autorisé à procéder à l'examen médical des candidats à la fonction publique.

Art. 2. Pour être nommé à la fonction de début de carrière, le candidat doit:

- avoir passé avec succès l'examen de fin de stage prévu au règlement grand-ducal modifié du 20 juin 1983 déterminant les modalités de l'examen de fin de stage prévu par la loi du 9 mars 1983 portant création d'un Institut de formation administrative;
- avoir accompli le stage prévu à l'article 2 de la loi modifiée du 16 avril 1979 fixant le statut général des fonctionnaires de l'Etat.

Art. 3. Sans préjudice de l'application des conditions spéciales prévues par la loi modifiée du 22 juin 1963 fixant le régime des traitements des fonctionnaires de l'Etat et du règlement grand-ducal du 5 février 1979 fixant les conditions et les modalités de l'accès du fonctionnaire à une carrière supérieure de la sienne, nul ne peut être promu aux fonctions supérieures à celle du commis adjoint, s'il n'a pas subi avec succès l'examen de promotion prévu à cet effet.

Pour être admis à l'examen de promotion, les candidats doivent avoir subi avec succès l'examen d'admission définitive depuis au moins trois ans.

Art. 4. Le programme de l'examen de promotion est fixé comme suit:

1. confection en langue française et/ou allemande de projets de lettre ou autres documents concernant les affaires courantes du service,
2. réglementation concernant les travaux et fournitures pour le compte de l'Etat, les frais de route et de séjour, ainsi que le contrat collectif pour les ouvriers de l'Etat,
3. législation concernant la forêt, la conservation de la nature, la chasse et la pêche.

Art. 5. Le programme détaillé, le nombre de points ainsi que le nombre d'heures à attribuer à chaque branche sont fixés par règlement ministériel.

L'examen est organisé conformément aux prescriptions du règlement grand-ducal modifié du 13 avril 1984 déterminant la procédure des commissions d'examen du concours d'admission au stage, de l'examen de fin de stage et de l'examen de promotion dans les administrations et services de l'Etat. Sont applicables les modifications qui pourront être apportées dans la suite au règlement précité.

Sont éliminés à l'examen de promotion, les candidats qui ont obtenu moins des trois cinquièmes du maximum total des points ou moins de la moitié du maximum des points dans plus d'une branche.

Les candidats qui ont obtenu à l'examen visé ci-dessus les trois cinquièmes des points sans avoir atteint la moitié du maximum des points dans une branche, subissent un examen écrit supplémentaire dans cette branche, dont le résultat décide de leur admission, sans que le classement établi ne s'en trouve modifié.

En cas d'échec à l'examen de promotion, les candidats peuvent se présenter à une prochaine session après expiration d'un délai d'au moins un an. Un nouvel échec entraîne l'élimination définitive des candidats.

Art. 6. Les candidats ayant réussi à l'examen de promotion obtiennent un certificat qui sanctionne leur admission et mentionne leur place et les points obtenus. Le certificat est délivré et signé par la commission d'examen et porte le visa du ministre qui a dans ses attributions l'administration des Eaux et Forêts.

Art. 7. Notre ministre de l'Environnement et Notre ministre de la Fonction Publique sont chargés de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de l'Environnement,
Alex Bodry

Le Ministre de la Fonction Publique,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 10 février 1992.
Jean

Règlement grand-ducal du 17 février 1992 portant approbation du plan des parcelles sujettes à emprise et de la liste des propriétaires de ces parcelles en vue de la réalisation des travaux de construction de la Pénétrante Sud de la Ville de Luxembourg.

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

Vu la loi modifiée du 16 août 1967 ayant pour objet la création d'une grande voirie de communication et d'un fonds des routes, et notamment l'article 9 et les articles 20 et ss;

Vu le plan indiquant les parcelles sujettes à emprise et la liste des propriétaires à exproprier en vue de la réalisation des travaux de construction de la Pénétrante Sud de la Ville de Luxembourg;

Notre Conseil d'Etat entendu;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Sont approuvés le plan des parcelles sujettes à emprise et la liste des propriétaires y annexée concernant la réalisation des travaux de construction de la Pénétrante Sud de la Ville de Luxembourg.

Art. 2. La prise de possession immédiate des parcelles visées à l'article 1^{er} est indispensable pour la réalisation des travaux projetés.

Art. 3. En cas de besoin la procédure d'expropriation faisant l'objet du titre III de la loi modifiée du 16 août 1967 ayant pour objet la création d'une grande voirie de communication et d'un fonds des routes est appliquée.

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

Le Ministre des Travaux Publics,
Robert Goebbels

Château de Berg, le 17 février 1992.
Jean

Règlement ministériel du 17 février 1992 fixant pour l'exercice 1992 le montant des marges brutes standard et les taux des coûts de production fixes servant à la détermination du revenu professionnel agricole cotisable à l'assurance pension.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et du Développement Rural,
La Secrétaire d'Etat à la Sécurité sociale,*

Vu les articles 4 et 5 du règlement grand-ducal du 21 décembre 1991 portant exécution des dispositions de l'article 241, alinéas 11 et 12 du code des assurances sociales en matière de détermination du revenu professionnel agricole cotisable à l'assurance pension;

La chambre d'agriculture entendue en son avis;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. Pour l'exercice 1992 le montant des marges brutes standard par hectare est fixé comme suit pour les spéculations végétales:

Blé tendre et épeautre	20.846 francs
Seigle	17.939 francs
Orge	16.778 francs
Avoine	14.657 francs
Autres céréales	17.406 francs
Légumes secs	16.587 francs
Pommes de terre	128.853 francs
Plantes industrielles	32.444 francs
Autres plantes oléagineuses ou textiles et autres plantes industrielles	32.444 francs
Légumes frais, melons et fraises en culture de plein champ	120.000 francs
Légumes frais, melons et fraises en culture maraîchère de plein air	441.547 francs
Légumes frais, melons et fraises sous serre	3.257.517 francs
Fleurs et plantes ornementales (non compris les pépinières) de plein air	575.667 francs
Fleurs et plantes ornementales (non compris les pépinières) sous serre	5.872.633 francs
Semences et plants de terres arables	27.910 francs
Plantations d'arbres fruitiers et baies	328.656 francs
Vignes cultivées par des exploitants produisant eux-mêmes le vin	889.038 francs
Vignes cultivées par des exploitants ne produisant pas eux-mêmes le vin	522.964 francs
Pépinières	708.340 francs
Champignons (pour cinq récoltes et par ar)	420.500 francs

Art. 2. Pour l'exercice 1992 le montant des marges brutes standard par unité de bétail est fixé comme suit pour les spéculations animales:

Equidés	9.433 francs
Bovins de moins de 1 an	7.466 francs
Bovins mâles de 1 an à moins de 2 ans	11.935 francs
Bovins femelles de 1 an à moins de 2 ans	5.617 francs
Bovins mâles de 2 ans et plus	4.457 francs
Génisses de 2 ans et plus	3.684 francs
Vaches laitières	50.725 francs
Autres vaches	6.628 francs
Ovins (tous âges)	1.967 francs
Caprins (tous âges)	1.367 francs
Truies reproductrices de 50 kg et plus	8.600 francs
Porcs à l'engrais (à multiplier par le coefficient de rotation annuel)	684 francs
Porcs engraisés pour autrui (à multiplier par le coefficient de rotation annuel)	350 francs
Autres porcs	1.642 francs
Poulets de chair (par centaine)	5.333 francs
Poules pondeuses (par centaine)	12.033 francs
Autres volailles (par centaine)	8.500 francs
Lapines mères	2.167 francs
Abeilles (par ruche)	2.433 francs
Lapins à l'engrais	597 francs

Art. 3. Pour l'exercice 1992 les coûts de production fixes sont arrêtés à:

- quarante-six pour-cent pour l'élevage des herbivores;
- cinquante et un pour-cent pour l'élevage des granivores;
- cinquante-quatre pour-cent pour les grandes cultures;
- quarante-cinq pour-cent pour les cultures permanentes;
- quarante-cinq pour-cent pour les horticultures;
- quarante-six pour-cent pour les exploitations mixtes.

Art. 4. Le présent règlement est publié au Mémorial.

Luxembourg, le 17 février 1992.

*Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement Rural,*
René Steichen

La Secrétaire d'Etat à la Sécurité sociale,
Mady Delvaux-Stehes

Règlement ministériel du 17 février 1992 déterminant le fonctionnement de la commission de l'indice des prix à la consommation.

Le Ministre de l'Economie,

Vu l'article 6 du règlement grand-ducal du 28 décembre 1990 concernant l'établissement de l'indice des prix à la consommation;

Arrête:

Art. 1^{er}. La commission de l'indice des prix à la consommation est convoquée par son président. Elle se réunit mensuellement dès que le résultat provisoire de l'indice des prix à la consommation est disponible. Elle siège valablement quel que soit le nombre des membres présents.

Art. 2. La commission peut se réunir à titre exceptionnel.

Art. 3. Aucune publication de l'indice ou de ses éléments ne peut avoir lieu avant la réunion de la commission.

Les membres de la commission peuvent diffuser les documents et renseignements qui leur sont communiqués par le STATEC, à condition de mentionner la source des données et sous réserve des dispositions de l'alinéa précédent.

Ils n'ont pas accès aux informations nominatives concernant les produits, variétés d'article, marques, modèles et points de vente retenus ni aux prix individuels observés. Ces données sont couvertes par le secret statistique.

Les membres de la commission sont tenus de garder le secret des délibérations.

Art. 4. La durée du mandat des membres de la commission de l'indice des prix à la consommation est fixée à 3 ans; le mandat est renouvelable.

Art. 5. Les dépenses occasionnées par le fonctionnement de la commission sont liquidées sur les crédits inscrits à cet effet au budget des dépenses de l'Etat, Service central de la statistique et des études économiques.

Art. 6. Le règlement ministériel du 15 mars 1985 sur le fonctionnement de la commission de l'indice des prix à la consommation est abrogé.

Art. 7. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 17 février 1992.

Le Ministre de l'Economie,
Robert Goebbels

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.

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

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boisson et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intra-communautaires de viandes fraîches, telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers;

Vu la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande;

Vu la directive 88/657/CEE du Conseil, du 14 décembre 1988, 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 et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

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

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé, de Notre ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural et de Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Champ d'application.

Le présent règlement établit les exigences à respecter pour la production et les échanges intracommunautaires de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes destinées à la consommation humaine directe ou à l'industrie.

Art. 2.

Les définitions figurant à l'article 2 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires s'appliquent en tant que de besoin. En outre, on entend par :

a) viandes hachées: les préparations obtenues par le hachage en fragments des viandes fraîches.

Est également à considérer comme «viandes hachées» la viande passée au moulin hélicoïdal;

b) viandes en morceaux de moins de cent grammes: les viandes fraîches divisées en pièces de moins de cent grammes;

c) préparations de viandes: préparations obtenues totalement ou partiellement à partir des viandes fraîches, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes, qui ont été

- soit soumises à un traitement autre que celui défini à l'article 26 points a) et b) du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;
- soit préparées par addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs;
- soit soumises à une combinaison des procédés précédents.

La préparation doit être telle que la structure cellulaire de la viande ne soit pas affectée et qu'il n'y ait aucun fragment d'os dans le produit fini.

Toutefois, ne sont pas considérées comme préparations de viandes, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes n'ayant subi qu'un traitement par le froid;

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

e) denrée alimentaire: tout produit d'origine animale ou végétale reconnu apte à la consommation humaine;

f) atelier de fabrication: tout atelier de découpe ou tout établissement de production de viandes hachées et de viandes en morceaux de moins de cent grammes satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement, ainsi qu'aux exigences de l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

g) unité de production autonome: atelier de fabrication qui n'est situé ni dans les locaux, ni en annexe d'un établissement agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 et satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement;

h) autorité compétente: Administration des Services vétérinaires.

Ne sont pas considérées comme viandes hachées ou viandes en morceaux de moins de cent grammes ou comme préparations de viandes, au sens du présent règlement, mais comme produits à base de viande, les produits qui ont subi l'un des traitements prévus à l'article 26 point b) du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 et qui ne présentent plus les caractéristiques de la viande fraîche.

Art. 3.

1. Les viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 et destinées aux échanges intracommunautaires doivent répondre aux conditions suivantes:

a) elles doivent avoir été préparées à partir de viandes fraîches conformes au chapitre IX du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985. S'il s'agit de viandes fraîches de porc importées en provenance de pays tiers, elles doivent avoir été soumises à un examen de recherche de trichines, conformément au chapitre VI, point D, de l'annexe I du présent règlement grand-ducal du 10 juillet 1985;

b) elles doivent avoir été préparées dans un atelier de préparation qui:

i) réponde aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement, qu'il s'agisse d'une unité de production autonome ou d'un atelier situé dans ou en annexe à un établissement agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

ii) ait fait l'objet d'un agrément et figure sur la ou les listes établies conformément à l'article 5 paragraphe 1;

c) elles doivent avoir été préparées, emballées et stockées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre II, III et IV;

d) elles doivent avoir été contrôlées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitres V et VI;

e) elles doivent être marquées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VII;

f) elles doivent être transportées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VIII;

g) elles doivent, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle A de l'annexe IV du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires et complété par les mentions suivantes :

«Le soussigné, vétérinaire-officiel, certifie que les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les préparations de viande (a) désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 88/657/CEE 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 et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE. (a) biffer la mention inutile»;

h) l'appellation «viandes hachées maigres» ou «viandes hachées», le cas échéant associée avec le nom de l'espèce animale dont est obtenue la viande, doit être réservée aux produits destinés au consommateur final qui, outre les conditions générales prévues à l'annexe I au chapitre III, satisfont aux exigences prévues à l'annexe II point 1.

2. En sus des conditions générales prévues au paragraphe 1, les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes et, dans la mesure où elles contiennent de telles viandes, les préparations de viandes destinées aux échanges intracommunautaires, doivent répondre aux exigences suivantes :

a) elles doivent, sans préjudice de l'article 4, être obtenues à partir de viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie :

i) dans le cas de viandes qui ont été congelées ou surgelées sans os, dans un délai maximum de dix-huit mois pour la viande bovine, de douze mois pour la viande ovine et de six mois pour la viande porcine après leur congélation ou surgélation dans un entrepôt agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 ;

ii) dans le cas des autres viandes fraîches, dans un délai maximum de six jours après l'abattage des animaux dont elles proviennent, le respect de cette exigence étant garanti par une méthode d'identification à prescrire par l'Administration des Services vétérinaires ;

b) elles doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximum d'une heure après les opérations de découpage en portions et 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) si elles sont destinées à être mises sur le marché :

- sous la forme réfrigérée en unités de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent être obtenues exclusivement à partir de viandes visées au point a) sous ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à +2 °C dans un délai maximum d'une heure,

- sous la forme surgelée en unités, de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent avoir été obtenues à partir des viandes visées au point a) sous ii) ou à partir de viandes visées au point a) sous i) et ramenées à une température à coeur inférieure à -18 °C dans un délai maximum de quatre heures,

- sous la forme congelée, elles peuvent être obtenues à partir des viandes visées au point a) sous i) ou sous ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à -12 °C dans un délai maximum de douze heures. Ces viandes ne peuvent être conditionnées dans des conditionnements destinés au consommateur final ;

d) elles ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets ;

e) en ce qui concerne les préparations de viandes, les assaisonnements ne peuvent dépasser 3% du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10% lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.

Art. 4.

Sont exclues des échanges intracommunautaires les viandes suivantes :

a) les viandes de solipèdes, hachées ou en morceaux de moins de cent grammes ;

b) les viandes hachées contenant des abats ;

c) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes ou les préparations de viandes obtenues à partir ou avec des viandes séparées mécaniquement ;

d) les viandes hachées de volailles ;

e) des viandes hachées avec condiments ou des préparations de viandes obtenues toutes deux à partir d'abats ;

f) des viandes hachées obtenues à partir de ou avec, soit des viandes fraîches provenant de solipèdes domestiques, soit des viandes fraîches de volaille destinées à l'industrie de transformation ;

g) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes ou les préparations de viandes qui n'ont pas fait l'objet d'une congélation ou d'une surgélation ;

h) des viandes ou préparations visées à l'article 2 qui ne satisfont pas aux normes prévues à l'article 3 paragraphe 1 point h) et paragraphe 2 point a) sous i) et point c) ou aux normes prévues au chapitre VI de l'annexe I. Toutefois, par dérogation aux points g) et h) ci-dessus, le directeur peut accorder des autorisations spéciales dont il fixe les conditions.

Art. 5.

1. Une liste des établissements fabricant des produits définis à l'article 2 sous a), b) et c) est établie par le ministre de la Santé et publiée au Mémorial. Cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission, en précisant s'il s'agit d'ateliers de fabrication ou d'unités autonomes. Chaque atelier est doté d'un numéro d'agrément qui, dans le premier cas, sera celui de l'établissement agréé, avec mention du fait qu'il est agréé pour la production des viandes et préparations définies à l'article 2. Les ateliers ainsi agréés sont mentionnés dans une colonne spécifique de la liste des établissements visés à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 ou, dans le cas d'une unité de production autonome, sur une liste distincte établie selon les mêmes critères.

2. Un atelier de fabrication ou une unité de production autonome ne peut figurer sur la liste au paragraphe 1 que si cet établissement satisfait aux conditions du présent règlement. Cette indication spécifique est retirée si les conditions cessent d'être remplies.

3. L'autorité compétente tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985. Les autres Etats membres et la Commission sont informés du retrait de l'indication spécifique prévue au paragraphe 1.

Art. 6.

1. Les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes sont soumis à un contrôle officiel qui permette de s'assurer que les exigences en matière d'hygiène de production sont respectées. Si le ou les contrôles visés au premier alinéa et au paragraphe 2 permettent de constater un manquement aux exigences d'hygiène, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.

2. Les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les viandes hachées et les préparations de viandes sont soumises à un contrôle microbiologique à effectuer par les établissements, sous la supervision, le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel, afin de s'assurer que les viandes précitées répondent aux exigences du présent règlement.

3. Des contrôles périodiques microbiologiques sont effectués en vue de la recherche des germes aérobies mésophiles, de salmonelles, de staphylocoques, d'*Escherichia coli* et d'anaérobies sulfite-réducteurs dans les conditions fixées à l'annexe I chapitre VI.

4. Les normes et méthodes d'interprétation figurant à l'annexe II point II du présent règlement sont appliquées à l'ensemble de la production de viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2), à l'exception de celles préparées sur le champ à la demande de l'acheteur ainsi que celles obtenues dans les établissements qui assurent la vente directe au consommateur sans transport ni préconditionnement.

5. Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon les 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 normes d'interprétation prévues à l'annexe II.

En cas de contestation dans les échanges, les méthodes ISO sont reconnues comme méthodes de référence.

6. Aux fins des contrôles des exploitations de production, la Commission, après avis du Comité Vétérinaire Permanent, élabore un code général d'hygiène précisant les conditions générales d'hygiène à respecter dans les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes, en particulier les conditions d'entretien des locaux. La Commission assurera la publication de ce code.

7. Lorsqu'il existe une suspicion fondée que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel procède aux contrôles nécessaires et, au cas où cette suspicion est confirmée, prend les mesures appropriées, notamment propose au Ministre de la Santé la suspension de l'agrément.

Art. 7.

L'inspection et le contrôle des établissements visés à l'article 5 aux fins du présent règlement sont effectués conformément aux articles 3, 6 et 9, paragraphe 4, du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985.

Art. 8.

Les modifications suivantes sont apportées au règlement grand-ducal modifié précité du 10 juillet 1985:

1. A l'article 20 sous E le point b) iiiii) est remplacé par le texte suivant:

«iiiiii) séparées mécaniquement;»

2. Au même article 20 le point g) est supprimé.

3. A l'article 34 le point 3. est abrogé et remplacé par le texte suivant:

«3. Toutefois, lorsque par dérogation au paragraphe 2, les viandes hachées à l'avance sont fabriquées industriellement dans un établissement agréé, cette fabrication est soumise aux conditions de la réglementation spécifique en matière d'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.»

Art. 9.

Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante et pourront être complétées et modifiées par des règlements à prendre par le ministre de la Santé suite à une disposition communautaire en ce sens.

Art. 10.

La fabrication, la préparation, la transformation, le commerce et la distribution de viandes et préparations visés à l'article 1er qui ne répondent pas aux prescriptions du présent règlement sont interdits.

Art. 11.

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

Art. 12.

Notre ministre de la Santé, notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural 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,
Johnny Lahure

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement Rural,*
René Steichen

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 21 février 1992.
Jean

ANNEXE I**Chapitre I^{er}****Conditions spéciales d'agrément pour les établissements de production des viandes définies à l'article 2 point 2**

1. Indépendamment des conditions générales établies, respectivement à l'annexe I points 1 à 12 et 14, 15 et 16 de la directive 64/633/CEE, à l'annexe A chapitre I de la directive 77/99/CEE, les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes définis à l'article 2 point 2) de la présente directive doivent comporter au moins:
 - a) un local séparé de la salle de découpe pour les opérations de hachage, de conditionnement et pour l'ajout d'autres denrées alimentaires, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser le hachage des viandes dans l'atelier de découpe pour autant que le hachage soit effectué dans un emplacement séparé, l'ajout des condiments et d'autres denrées alimentaires étant exclu;
 - b) un local d'emballage, à moins que les conditions prévues à l'annexe I chapitre XI point 62 de la directive 64/433/CEE ne soient remplies;
 - c) un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation;
 - d) des équipements frigorifiques permettant le respect des températures prévues par la présente directive. Les établissements de production de préparations de viandes doivent en outre répondre aux exigences pertinentes de l'annexe B chapitre I de la directive 77/99/CEE.
2. Les règles prévues à l'annexe I chapitre IV de la directive 64/433/CEE 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 et des gants de type chirurgical.

Chapitre II**Conditions pour la production des viandes en morceaux de moins de cent grammes**

3. Les viandes sont examinées avant la découpe. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder à la découpe des viandes.
4. Les viandes en morceaux de moins de cent grammes ne peuvent être obtenues ni à partir de chutes de découpe et de parage ni à partir d'abats. Toutefois, pour les besoins de la présente directive, sont à considérer comme viandes en morceaux de moins de cent grammes des abats en tranches, obtenus dans des conditions hygiéniquement satisfaisantes.
5. Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux visés au chapitre I point 1 sous a) et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération, de surgélation ou de congélation sont exécutées dans un délai maximum 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. L'autorité compétente peut autoriser un délai supérieur pour des cas individuels où l'ajout de condiments ou de denrées alimentaires se justifie par des motifs technologiques, pour autant que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation. Lorsque lesdites opérations durent plus d'une heure ou plus du délai autorisé par l'autorité compétente conformément à l'alinéa précédent, la viande fraîche ne peut être utilisée qu'après que la température à coeur de cette viande aura été ramenée à +4 °C maximum.
6. Immédiatement après la production, les viandes en morceaux de moins de cent grammes doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées à une température inférieure ou égale à +2 °C pour les viandes réfrigérées et inférieure ou égale à -18 °C pour les viandes surgelées ou à -12 °C pour les viandes congelées.

Chapitre III**Conditions pour la production des viandes hachées**

7. Les viandes sont examinées avant le hachage. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder au hachage des viandes.

8. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage. En particulier, elles ne peuvent être préparées à partir de viande provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins ou caprins: petite viande de la tête, jarret désossé, plaies de saignées, zones d'injection, diaphragme, bavette et chutes de viande raclée sur les os. Elles ne doivent contenir aucun fragment d'os. Les règles prévues au point 5 pour les viandes en morceaux de moins de cent grammes s'appliquent mutatis mutandis à la production de viandes hachées.
9. Immédiatement après la production, les viandes hachées doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c).

Chapitre IV

Prescriptions particulières pour la fabrication de préparations de viandes

10. Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I et selon le type de production concerné:
- a) la production de préparations de viandes doit intervenir sous température contrôlée. Sitôt la production terminée, les préparations de viandes doivent être immédiatement ramenées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c);
 - b) les préparations à base de viandes hachées, telles que visées à l'article 2 point 2) sous c), ne peuvent être expédiées qu'aux conditions suivantes:
 - avoir été congelées, étant entendu que la vitesse de congélation aura été de 1 centimètre par heure;
 - être conditionnées en unités d'expédition. Ces préparations doivent être commercialisées dans un délai maximum de six mois;
 - c) les préparations de viandes autres que celles mentionnées au point b) et destinées à la vente directe au consommateur final doivent être conditionnées en portions commerciales indivisibles;
 - d) la recongélation des préparations de viandes est interdite.

Chapitre V

Contrôles

11. Les établissements de production des viandes définies à l'article 2 point 2) sont soumis à un contrôle du service officiel. Le vétérinaire officiel doit être présent lorsqu'il est procédé au travail des viandes et préparations de viandes définies à l'article 2. Le vétérinaire officiel peut, pour assurer ce contrôle, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité. Les modalités de cette assistance sont, pour autant que de besoin, fixées selon la procédure prévue à l'article 19 de la directive 77/99/CEE. Les détails concernant les qualifications professionnelles des auxiliaires visés au présent point ainsi que les activités qu'ils devront exercer seront fixés par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission.
12. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
- contrôle des entrées des viandes fraîches,
 - contrôle des sorties des viandes définies à l'article 2 point 2),
 - contrôle de l'hygiène des locaux, des installations et de l'outillage,
 - exécution de tout prélèvement nécessaire et, en particulier, ceux nécessaires pour les examens microbiologiques visés au chapitre VI.

Chapitre VI

Examens microbiologiques

13. La production des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de cent grammes et des préparations de viandes doit être contrôlée en effectuant chaque jour des examens microbiologiques dans l'établissement de production ou dans un laboratoire agréé. A cette fin, l'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, notamment par des contrôles microbiologiques. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, selon le type de production concerné, sur les produits. Il doit être en mesure, sur demande du service officiel, de porter à la connaissance de l'autorité compétente ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle. L'autorité compétente procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au premier alinéa. Elle peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits. Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant qui veille à remédier aux carences constatées en vue d'améliorer l'hygiène.
14. L'échantillon prélevé aux fins d'analyse doit être constitué par cinq unités de cent grammes chacune. Dans le cas de production de viandes hachées en portions destinées au consommateur final, l'échantillon doit être prélevé dans la production conditionnée. Les échantillons doivent être représentatifs de la production journalière.
15. Les échantillons doivent, en fonction du type de production concerné, être examinés chaque jour pour les germes aérobies mésophiles et la «Salmonella», et chaque semaine pour «staphylocoques», «Escherichia coli» et «Anaérobies sulfitoréducteurs».

Toutefois,

- en cas de respect des normes prévues pour la "Salmonella" pendant une période de trois mois, l'autorité compétente peut autoriser un examen hebdomadaire,
 - en cas de productions destinées à être mises sur le marché sous la forme congelée ou surgelée, l'autorité compétente peut renoncer à la recherche de staphylocoques.
16. Lors des contrôles par sondage effectués par l'atelier de fabrication ou l'unité de production autonome, la production des viandes et préparations de viandes visées à l'article 2 point 2) doit satisfaire, compte tenu des espèces de viandes utilisées, aux normes prévues à l'annexe II point II.
17. Le résultat des contrôles microbiologiques doit être à la disposition du vétérinaire officiel. L'établissement informe ce dernier lorsque les normes fixées à l'annexe II point II sont atteintes. Le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées. Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours à compter de la prise d'échantillon, la production d'un atelier de fabrication ou d'une unité de production autonome ne respecte toujours pas les normes prescrites, les produits de ces établissements doivent être exclus des échanges intracommunautaires et, dès l'application des normes conformément à l'article 8 paragraphe 4 premier alinéa, des échanges domestiques.

Chapitre VII

Marquage et Etiquetage

18. Les viandes et préparations de viandes doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement telle que définie respectivement à l'annexe I chapitre X de la directive 64/433/CEE et à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE. Les viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive, produites dans les établissements visés à l'article 3 paragraphe 1 point b) de ladite directive, doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement, telle que définie à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE.
19. Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement des viandes hachées et des viandes en morceaux de moins de cent grammes, ainsi que des préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas exigées par la directive 79/112/CEE, les mentions suivantes:
- dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit, 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,
 - la date de préparation,
 - la liste des condiments et éventuellement celle des autres denrées alimentaires,
 - la mention C taux de graisse inférieur à ...È,
 - la mention C Rapport collagène sur protéine de viande inférieur à ...È.
20. Sans préjudice des points 18 et 19, lorsque les viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de la marque prévue au point 18 doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. La marque doit comprendre le numéro d'agrément de l'établissement. Les dimensions prévues par les directives 64/433/CEE et 77/99/CEE ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point, pour autant que les mentions prévues restent lisibles.

Chapitre VIII

Transport

21. Les viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être expédiées de manière que, pendant le transport, elles soient protégées des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur elles une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport, ainsi que des moyens employés. En particulier, les engins utilisés pour le transport des viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être équipés de manière à assurer que les températures indiquées par la présente directive ne soient pas dépassées et, pour les échanges intracommunautaires de longue distance, d'un thermomètre enregistreur permettant de garantir le respect de cette dernière exigence.

ANNEXE II

Normes de composition et normes microbiologiques

I. Normes de composition

	Taux de matière grasse	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. Normes microbiologiques

Les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes doivent veiller à ce que, conformément au chapitre VI de l'annexe I et selon les méthodes d'interprétation figurant ci-après, les viandes hachées, les viandes de moins de cent grammes destinées à être commercialisées en l'état ou comme composantes des préparations de viandes répondent aux normes suivantes:

	M (1)	m (2)
Germes aérobies mésophiles n(3)=5 c(4)=2	5 x 10 /g	5 x 10 /g
Escherichia coli n=5 c=2	5 x 10 /g	50/g
Anaérobies sulfito-réducteurs n=5 c=1	10 /g	10/g
Staphylocoques n=5 c=1	5 x 10 /g	50/g
Salmonella n=5 c=0	absence dans 25 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 égal 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.
- (3) Nombre d'unités composant l'échantillon.
- (4) Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

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

- A. Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, Escherichia coli, anaérobies sulfito-réducteurs et staphylocoques, 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 par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.
 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 microorganismes 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 10

Pour le staphylococcus aureus, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder 5 10

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont applicables aux valeurs de M et de S.
- B. Un plan de 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.

Règlement ministériel du 26 février 1992 autorisant l'émission par la Société Nationale de Crédit et d'Investissement d'un emprunt de un milliard de francs et en approuvant les conditions d'émission.

*Le Ministre des Finances,
Le Ministre de l'Economie,*

Vu l'article 12 de la loi du 29 novembre 1983 modifiant la loi du 2 août 1977 portant création d'une Société Nationale de Crédit et d'Investissement;

Vu le règlement grand-ducal du 9 juin 1989 relevant le plafond du montant maximum des bons d'épargne à capital croissant à émettre par la Société Nationale de Crédit et d'Investissement;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. La Société Nationale de Crédit et d'Investissement est autorisée à émettre le 3 avril 1992 des obligations au porteur, dénommées bons d'épargne à capital croissant, pour un montant nominal d'un milliard de francs. La durée de l'emprunt sera de dix ans selon les modalités fixées à l'article 5 ci-après.

Art. 2. La souscription publique sera ouverte le 16 mars 1992 et clôturée au plus tard le 27 mars 1992 au soir.

Art. 3. Le prix d'émission fixé à 100% sera payable intégralement le 3 avril 1992.

Art. 4. Les titres à émettre en exécution de l'article 1^{er} seront présentés sous forme de coupures de 10.000.- francs, de 50.000.- francs et de 100.000.- francs.

Art. 5. Les titres seront remboursés au plus tard le 3 avril 2002. Les porteurs pourront cependant en demander le remboursement anticipé à l'issue de chacune des neuf années consécutives à l'émission. Les bons seront remboursés aux montants indiqués ci-après:

	<i>Bons de 10.000 fr.</i>	<i>Bons de 50.000 fr.</i>	<i>Bons de 100.000 fr.</i>
le 3 avril 1993	10.674.-	53.370.-	106.740.-
le 3 avril 1994	11.393.-	56.965.-	113.930.-
le 3 avril 1995	12.161.-	60.805.-	121.610.-
le 3 avril 1996	12.981.-	64.905.-	129.810.-
le 3 avril 1997	13.856.-	69.280.-	138.560.-
le 3 avril 1998	14.790.-	73.950.-	147.900.-
le 3 avril 1999	15.787.-	78.935.-	157.870.-
le 3 avril 2000	16.851.-	84.255.-	168.510.-
le 3 avril 2001	17.987.-	89.935.-	179.870.-
le 3 avril 2002	19.200.-	96.000.-	192.000.-

Le droit de demander le remboursement anticipé aux échéances des années 1993 à 2001 devra être exercé à partir du 3 avril et jusqu'au 10 avril au plus tard de chaque année considérée, sauf si le dernier jour est un jour bancaire férié, auquel cas le remboursement pourra se faire encore le premier jour bancaire ouvrable suivant.

Art. 6. La différence entre le montant d'émission et le montant remboursé représentant les intérêts cumulés est exonérée de l'impôt sur le revenu. Cette exonération ne vaut que si le bon fait partie du patrimoine privé d'une personne physique.

Art. 7. Le remboursement du principal et le paiement des intérêts cumulés sont garantis par l'Etat. Ils se font auprès des différents établissements financiers de la place.

Art. 8. Les titres de l'emprunt seront signés par le Président de la Société Nationale de Crédit et d'Investissement. La signature peut être apposée par griffe ou par imprimé. Les titres porteront un numéro d'ordre.

Art. 9. Tous les avis aux porteurs des bons d'épargne à capital croissant seront faits par publication au Mémorial, Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

Art. 10. L'admission des titres de l'emprunt à la cote officielle de la Bourse de Luxembourg sera demandée.

Art. 11. Il peut être alloué une commission de placement.

Art. 12. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 26 février 1992.

*Le Ministre des Finances,
Jean-Claude Juncker*

*Le Ministre de l'Economie,
Robert Goebbels*

Règlement grand-ducal du 27 février 1992 portant modification du règlement grand-ducal modifié du 8 août 1988 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension dans les maisons de retraite de l'Etat.

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

Vu l'article 46 de la loi du 24 décembre 1984 concernant le budget des recettes et des dépenses de l'Etat pour l'exercice 1985;

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 Famille et de la Solidarité et de Notre Ministre des Finances et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. L'article 1^{er} du règlement grand-ducal du 8 août 1988 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension dans les maisons de retraite de l'Etat est modifié en ses alinéas 1 et 2 comme suit:

«Le prix directeur pour une chambre meublée avec WC et eau chaude et froide correspondant au coefficient 100 est fixé à trente-cinq mille cinq cents francs par mois et par personne».

Art. 2. L'article 2 du règlement grand-ducal précité est modifié comme suit:

«Le prix déterminé sur base de l'article 1^{er} est majoré au maximum de six mille cinq cents francs par mois et par personne, si le pensionnaire, en raison de son état, nécessite l'aide d'une tierce personne pour les actes de la vie courante ou doit être servi dans sa chambre».

Art. 3. L'article 5 du règlement grand-ducal précité est modifié comme suit:

«Le prix de pension mensuel est échu dès la présentation de la facture portant sur le mois écoulé et est à verser dans un délai de 30 jours au compte chèque postal N° 25-25, MLRET, Ministère de la Famille, avec indication de la maison de retraite, du numéro de la chambre et des références mentionnées sur la facture.

Le paiement s'opère au moyen d'un ordre d'encaissement, sauf exception autorisée par le Ministre de la Famille».

Art. 4. L'article 11 est modifié comme suit:

«Ces prix s'appliquent à partir du 1^{er} avril 1992.»

Art. 5. Notre Ministre de la Famille et de la Solidarité et Notre Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent règlement grand-ducal qui est publié au Mémorial.

Le Ministre de la Famille et de la Solidarité,

Fernand Boden

Le Ministre des Finances,

Jean-Claude Juncker

Château de Berg, le 27 février 1992.

Jean

Règlement grand-ducal du 27 février 1992 portant modification du règlement grand-ducal modifié du 18 février 1987 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension au Centre du Rham.

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

Vu l'article 46 de la loi du 24 décembre 1984 concernant le budget des recettes et des dépenses de l'Etat pour l'exercice 1985;

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 Famille et de la Solidarité et de Notre Ministre des Finances et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. L'article 1^{er} du règlement grand-ducal du 18 février 1987 fixant les conditions et modalités de recouvrement des prix de pension au Centre du Rham est modifié comme suit:

«Les prix de pension appliqués au Centre du Rham, établissement pour adultes, sont fixés suivant les coefficients de qualité attachés à chaque lite sur décision ministérielle, sans pour autant pouvoir dépasser 90% du prix directeur pour une chambre avec eau chaude et froide et cabinet de toilette (coefficient 100) fixé à trente-cinq mille cinq cents francs par mois et par personne».

Art. 2. L'article 2 du règlement grand-ducal précité est modifié comme suit:

L'article 2 du règlement grand-ducal précité est modifié comme suit:

«Un supplément au prix de pension de dix mille cinq cents francs par mois et par personne est demandé aux pensionnaires qui en raison de leur état de santé doivent séjourner dans une section de soins. Ce supplément fait partie intégrante du prix de pension».

Art. 3. L'article 10 du règlement grand-ducal est modifié comme suit:

«Ces prix s'appliquent à partir du 1^{er} avril 1992.»

Art. 4. Notre Ministre de la Famille et de la Solidarité et Notre Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent règlement qui est publié au Mémorial.

Le Ministre de la Famille et de la Solidarité,

Fernand Boden

Le Ministre des Finances,

Jean-Claude Juncker

Château de Berg, le 27 février 1992.

Jean

Convention sur les privilèges et immunités des Nations Unies, adoptée par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 13 février 1946. — Adhésion de l'Estonie.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 21 octobre 1991 l'Estonie a adhéré à la Convention désignée ci-dessus.

Conformément à sa section 32, la Convention est entrée en vigueur pour l'Estonie à la date du dépôt de l'instrument, soit le 21 octobre 1991.

Convention pour la prévention et la répression du crime de génocide, adoptée par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 9 décembre 1948. — Adhésion de l'Estonie.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 21 octobre 1991 l'Estonie a adhéré à la Convention désignée ci-dessus.

Conformément à son article XIII, la Convention est entrée en vigueur à l'égard de cet Etat le 19 janvier 1992.

Acte général révisé pour le règlement pacifique des différends internationaux, adopté par l'Assemblée générale des Nations Unies le 28 avril 1949. — Adhésion de l'Estonie.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 21 octobre 1991 l'Estonie a adhéré à l'Acte désigné ci-dessus.

L'adhésion s'étend aux chapitres I, II, III et IV de l'Acte, selon les dispositions de l'article 38A dudit Acte.

Conformément au paragraphe 2 de son article 44, l'Acte général est entré en vigueur pour l'Estonie le 19 janvier 1992.

- **Convention de Vienne sur les relations diplomatiques, faite à Vienne, le 18 avril 1961;**
- **Protocole de signature facultative à la Convention de Vienne sur les relations diplomatiques concernant le règlement obligatoire des différends, fait à Vienne, le 18 avril 1961.**
Adhésion de l'Estonie.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 21 octobre 1991 l'Estonie a adhéré aux Actes désignés ci-dessus.

Conformément au paragraphe 2 de leurs articles 51 et VIII respectifs, la Convention et le Protocole sont entrés en vigueur pour l'Estonie le 20 novembre 1991.

Convention internationale sur la protection des artistes interprètes ou exécutants, des producteurs de phonogrammes et des organismes de radiodiffusion, faite à Rome, le 26 octobre 1961. — Ratification de l'Argentine.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 2 décembre 1991 l'Argentine a ratifié la Convention désignée ci-dessus.

Conformément au paragraphe 2 de son article 25, la Convention est entrée en vigueur pour l'Argentine le 2 mars 1992.

Convention pour la répression d'actes illicites dirigés contre la sécurité de l'aviation civile, faite à Montréal, le 23 septembre 1971. — Adhésion de Saint-Vincent et des Grenadines.

Il résulte d'une notification du Gouvernement du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord que Saint-Vincent et les Grenadines ont adhéré à la Convention désignée ci-dessus qui est entrée en vigueur à l'égard de cet Etat le 29 décembre 1991.

Accord européen sur les grandes routes de trafic international (AGR), en date à Genève, du 15 novembre 1975. — Adhésion de la Finlande.

Il résulte d'une notification du Secrétaire Général de l'Organisation des Nations Unies qu'en date du 19 novembre 1991 la Finlande a adhéré à l'Accord désigné ci-dessus.

Conformément au paragraphe 2 de son article 6, l'Accord est entré en vigueur à l'égard de cet Etat le 17 février 1992.