

Article 12

Le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe notifiera aux Etats membres du Conseil et à tout Etat ayant adhéré à la Convention:

- a. toute signature du présent Protocole;
- b. le dépôt de tout instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion;
- c. toute date d'entrée en vigueur du présent Protocole conformément à ses articles 5 et 6;
- d. toute déclaration reçue en application des dispositions des paragraphes 2 et 3 de l'article 7;
- e. toute déclaration reçue en application des dispositions du paragraphe 1 de l'article 8;
- f. toute réserve formulée en application des dispositions du paragraphe 2 de l'article 8;
- g. le retrait de toute réserve effectué en application des dispositions du paragraphe 3 de l'article 8;
- h. toute notification reçue en application des dispositions de l'article 11 et la date à laquelle la dénonciation prendra effet.

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

FAIT à Strasbourg, le 17 mars 1978, 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 signataires et adhérents.

Règlement grand-ducal du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

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 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme 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:

Art. 1 ^{er}.- Champ d'application et définitions.

Le présent règlement s'applique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé et qui sont destinées à être utilisées pendant la période de sevrage des nourrissons et comme compléments à l'alimentation des enfants en bas âge et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale. Elles comprennent:

1. Les "préparations à base de céréales", qui sont divisées en quatre catégories:

- 1.1. les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
- 1.2. les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;
- 1.3. les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés;
- 1.4. les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.

2. Les "aliments pour bébés" autres que les préparations à base de céréales.

Le présent règlement ne s'applique pas aux laits destinés aux enfants en bas âge.

Au sens du présent règlement, on entend par:

- "nourrissons", les enfants âgés de moins de douze mois,
- "enfants en bas âge", les enfants âgés de un à trois ans.

Art. 2.- Principes généraux.

En vue de leur commercialisation, les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et des enfants en bas âge.

Composition de base.

Art. 3.- Les préparations à base de céréales doivent répondre aux critères de composition fixés à l'annexe I. Les aliments pour bébés décrits à l'annexe II doivent répondre aux critères de composition qui y sont spécifiés.

Art. 4.- Seules les substances énumérées à l'annexe IV peuvent entrer dans la fabrication des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés.

Les limites maximales et les critères de pureté pour ces substances peuvent être fixées par règlement à prendre par le ministre.

Art. 5.- Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne peuvent contenir aucune substance dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

Les niveaux maximaux nécessaires ainsi que, le cas échéant, les critères microbiologiques seront établis par règlement à prendre par le ministre.

Art. 6.- L'étiquetage.

L'étiquetage doit comporter, outre celles qui sont prévues à l'article 3 du règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, les mentions obligatoires suivantes:

a) une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles;

b) une information concernant la présence ou l'absence de gluten, si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé, est inférieur à six mois;

c) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

d) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée, respectivement à l'annexe I et à l'annexe II, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

e) le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

L'étiquetage peut comporter les indications suivantes:

a) la quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'annexe IV, lorsque cette indication n'est pas couverte par les dispositions du paragraphe 1 point d), exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

b) outre des informations numériques, des informations concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe V, exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui y sont indiquées pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15% des valeurs de référence.

Art. 7.- Dispositions pénales.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies des peines édictées par l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels sans préjudice de celles prévues par les articles 9 et suivants de la même loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 8.- Entrée en vigueur.

Le présent règlement entrera en vigueur quatre jours après sa publication au Mémorial.

Toutefois les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge qui ne satisfont pas encore aux dispositions du présent règlement continuent à pouvoir être commercialisées jusqu'au 31 mai 1999 pour autant qu'elles soient conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 8 avril 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Art. 9.- Exécution.

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 avec ses annexes.

Le Ministre de la Santé,

Johnny Lahure

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 27 août 1997.

Jean

ANNEXE I

COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS TRAITÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. Teneur en céréales

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amylacées.

La teneur en céréales et/ou en racines amylacées ne peut être inférieure à 25 % en poids du mélange final sec.

2. Protéines

2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii) et point a) iv), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Pour les biscuits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) iv), dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, telle que définie à l'annexe III), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % du CEP de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

3. Glucides

3.1. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) i) et iv),

— la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),

— la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii),

— la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),

— la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. Lipides

4.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) i) et iv), la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

a) la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;

b) la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;

c) la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal).

5. Éléments minéraux

5.1. Sodium

— Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques,

— La teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calcium

5.2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) iv) fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. Vitamines

6.1. Pour les aliments traités à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii):

	Pour 100 kJ		Pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamine D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER: tous les équivalents trans rétinol.

⁽²⁾ Sous forme de cholécalciférol, dont 10 µg = 400 u.i. de vitamine D.

Ces limites s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

ANNEXE II

COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. Protéines

- 1.1. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:
 - la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnés doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
 - la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
 - la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- 1.2. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:
 - la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit,
 - la viande, le poulet, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, de sources protéiniques citées,
 - la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 1.3. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:
 - la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit,
 - la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
 - la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
 - la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 1.4. Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 1.5. L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2. Glucides

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars, des plats à base de fruits, des desserts ou des *puddings* ne peut dépasser:

- 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars et les boissons à base de fruits,
- 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,

- 25 g/100 g pour les desserts et les *puddings*,
- 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

3. **Graisses**

- 3.1. Pour les produits visés au point 1.1. de la présente annexe, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).
- 3.2. Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. **Sodium**

- 4.1. La teneur finale en sodium du produit doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur finale en sodium du produit ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 4.2. Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts, ni aux *puddings*, sauf à des fins technologiques.

5. **Vitamines**

Vitamine C

Dans les jus de fruits, les nectars ou les jus de légumes, la teneur finale en vitamine C du produit ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.

Vitamine A

Dans les jus de légumes, la teneur finale en vitamine A du produit ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal) ⁽¹⁾.

La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.

Vitamine D

La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments pour bébés.

⁽¹⁾ ER: tous les équivalents trans rétinol.

ANNEXE III

TENEURS EN ACIDES AMINÉS DES PROTÉINES EN CASÉINE

(g par 100 g de protéines)	
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

ANNEXE IV

SUBSTANCES NUTRITIVES

1. Vitamines

Vitamine A

Rétinol

Acétate de rétinol

Palmitate de rétinol

Béta-carotène

Vitamine D

Vitamine D2 (= ergocalciférol)

Vitamine D3 (= cholécalciférol)

Vitamine B1

Chlorhydrate de thiamine
Mononitrate de thiamine

Vitamine B2

Riboflavine
Riboflavine-5'-phosphate de sodium

Niacine

Nicotinamide
Acide nicotinique

Vitamine B6

Chlorhydrate de pyridoxine
Pyridoxine-5'-phosphate
Dipalmitate de pyridoxine

Acide pantothénique

D-pantothénate de calcium
D-pantothénate de sodium
Pantothénol

Folate

Acide folique

Vitamine B12

Cyanocobalamine
Hydroxocobalamine

Biotine

D-biotine

Vitamine C

Acide L-ascorbique
L-ascorbate de sodium
L-ascorbate de calcium
Acide 6-palmityl-L-ascorbique (Palmitate d'ascorbyle)
Ascorbate de potassium

Vitamine K

Phylloquinone (Phytoménadione)

Vitamine E

D-alpha-tocophérol
DL-alpha-tocophérol
Acétate de D-alpha-tocophérol
Acétate de DL-alpha-tocophérol

2. Acides aminés

L-arginine	}	et leurs chlorhydrates
L-cystine		
L-histidine		
L-isoleucine		
L-leucine		
L-lysine		
L-cystéine		
L-méthionine		
L-phénylalanine		
L-threonine		
L-tryptophane		
L-tyrosine		
L-valine		

3. Autres

Choline
Chlorure de choline
Citrate de choline
Bitartrate de choline
Inositol
L-carnitine
L-chlorhydrate de carnitine

4. Sels minéraux et oligo-éléments*Calcium*

Carbonate de calcium
 Chlorure de calcium
 Sels de calcium de l'acide citrique
 Gluconate de calcium
 Glycérophosphate de calcium
 Lactate de calcium
 Oxyde de calcium
 Hydroxyde de calcium
 Sels de calcium de l'acide orthophosphorique

Magnésium

Carbonate de magnésium
 Chlorure de magnésium
 Sels de magnésium de l'acide citrique
 Gluconate de magnésium
 Oxyde de magnésium
 Hydroxyde de magnésium
 Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique
 Sulfate de magnésium
 Lactate de magnésium
 Glycérophosphate de magnésium

Potassium

Chlorure de potassium
 Sels de potassium de l'acide citrique
 Gluconate de potassium
 Lactate de potassium
 Glycérophosphate de potassium

Fer

Citrate ferreux
 Citrate ferrique d'ammonium
 Gluconate ferreux
 Lactate ferreux
 Sulfate ferreux
 Fumarate ferreux
 Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)
 Fer élémentaire (carbonyle + électrolytique + réduit à l'hydrogène)
 Saccharate ferrique
 Diphosphate ferrique de sodium
 Carbonate ferreux

Cuivre

Complexe cuivre-lysine
 Carbonate de cuivre
 Citrate de cuivre
 Gluconate de cuivre
 Sulfate de cuivre

Zinc

Acétate de zinc
 Chlorure de zinc
 Citrate de zinc
 Lactate de zinc
 Sulfate de zinc
 Oxyde de zinc
 Gluconate de zinc

Manganèse

Carbonate de manganèse
 Chlorure de manganèse
 Citrate de manganèse
 Gluconate de manganèse
 Sulfate de manganèse
 Glycérophosphate de manganèse

Iode

Iodure de sodium
 Iodure de potassium

Iodate de potassium
Iodate de sodium.

ANNEXE V

VALEURS DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE DES DENRÉES DESTINÉES
AUX NOURRISSONS ET AUX JEUNES ENFANTS

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
Vitamine A	(µg) 400
Vitamine D	(µg) 10
Vitamine C	(mg) 25
Thiamine	(mg) 0,5
Riboflavine	(mg) 0,8
Équivalents niacine	(mg) 9
Vitamine B6	(mg) 0,7
Folate	(µg) 100
Vitamine B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Fer	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iode	(µg) 70
Sélénium	(µg) 10
Cuivre	(mg) 0,4

Arrêté grand-ducal du 27 août 1997 portant publication du Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses (RID), annexé aux Règles uniformes CIM (Appendice B à la Convention relative aux transports internationaux ferroviaires COTIF, signée à Berne, le 9 mai 1980 et approuvée par la loi du 4 mai 1983), y compris les amendements en vigueur au 1^{er} janvier 1997.

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

Vu l'article 37 de la Constitution;

Vu la Convention relative aux transports internationaux ferroviaires (COTIF) et son appendice B - Règles uniformes concernant le contrat de transport international ferroviaire des marchandises (CIM) avec ses annexes, signée à Berne le 9 mai 1980 et approuvée par la loi du 4 mai 1983, telle qu'elle a été modifiée et complétée dans la suite;

Vu le texte coordonné du Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses (RID), annexé aux règles uniformes CIM (Appendice B de la COTIF), y compris les amendements en vigueur au 1^{er} janvier 1997;

Sur le rapport de Notre Ministre des Transports et de Notre Ministre des Affaires Etrangères, du Commerce Extérieur et de la Coopération et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Article A

Le texte coordonné de l'annexe I - Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses (RID) de l'appendice B de la Convention relative aux transports internationaux ferroviaires (COTIF), signée à Berne le 9 mai 1980 et approuvée par la loi du 4 mai 1983, y compris les amendements en vigueur au 1^{er} janvier 1997, qui est repris en annexe du présent arrêté, est publié au Mémorial pour sortir ses effets.

Article B

Notre Ministre des Transports et Notre Ministre des Affaires Etrangères, du Commerce Extérieur et de la Coopération sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Mémorial.

La Ministre des Transports,
Mady Delvaux-Stehres

Château de Berg, le 27 août 1997.
Jean

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

(Les annexes au présent arrêté sont publiées au Mémorial A – Annexe 5 du 5 septembre 1997)