



Luxembourg, le 25 mars 2010

## **Avant-projet de règlement grand-ducal relatif à la Marque nationale de la viande de porc**

---

Vu la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale ;

Vu le règlement (CE) no 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) no 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) no 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu l'avis du ..... de la Chambre d'Agriculture ;

Vu l'avis du ..... de la Chambre de Commerce ;

Vu l'avis du ..... de la Chambre des Métiers ;

Vu l'avis du ..... du Collège Vétérinaire ;

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 l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

### **Arrêtons :**

**Art. 1<sup>er</sup>.** (1) La Marque nationale de la viande de porc garantit le respect des conditions de production et de transformation de la viande de porc prévues par le présent règlement grand-ducal. La production, la transformation et la commercialisation de cette viande sont placées sous le contrôle de l'Etat.

(2) On entend par viande de porc de la Marque nationale : la viande de porc fraîche et non congelée issue de porcs certifiés « Marque nationale ».

**Art. 2.** (1) La Marque nationale est conférée par le membre du Gouvernement ayant dans ses attributions l'Agriculture, dénommé ci-après « le ministre ».

(2) Le signe distinctif de la Marque nationale est un porc stylisé, conforme au modèle reproduit à l'annexe.

**Art. 3.** (1) Il est institué une commission de la Marque nationale de la viande de porc, dénommée ci-après « la commission », qui est chargée de gérer la Marque nationale et de conseiller le ministre.

La commission est composée de sept membres effectifs à nommer par le ministre pour une durée de trois ans. Les nominations interviennent sur proposition des membres du Gouvernement en charge des administrations représentées au sein de la prédite commission, ainsi que sur proposition des chambres professionnelles y représentées.

(2) La commission comprend :

- un représentant de l'Administration des services techniques de l'agriculture, désigné par le ministre ;
- un représentant de l'Administration des services vétérinaires, désigné par le ministre ;
- un représentant des producteurs de porc, à nommer sur proposition de la Chambre d'Agriculture ;
- un représentant des abattoirs, à nommer sur proposition de la Chambre des Métiers ;
- un représentant des établissements de transformation, à nommer sur proposition de la Chambre de Commerce ;
- un représentant des patrons bouchers-charcutiers, à nommer sur proposition de la Chambre des Métiers ;
- un représentant des consommateurs, à nommer sur proposition de l'organisation représentative des consommateurs.

Un suppléant est désigné pour chaque membre effectif de la commission. Il est appelé à remplacer celui-ci en cas d'empêchement.

(3) La commission est présidée par un des représentants désignés par le ministre. En cas d'empêchement, celui-ci est remplacé par l'autre représentant nommé par le ministre.

(4) Le secrétariat de la commission est assuré par une personne désignée par le ministre.

(5) La commission peut se faire assister par des experts en vue de l'examen de questions déterminées.

(6) La commission dispose d'un service technique et administratif nécessaire à l'exécution de sa mission, service qui est installé dans les locaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture. Elle établit son règlement d'ordre intérieur.

(7) La commission se réunit sur convocation de son président ou à la demande conjointe de trois de ses membres. Pour délibérer valablement, quatre membres au moins doivent être présents.

(8) Le secrétaire rédige les procès-verbaux qui sont soumis pour approbation à la commission. Les membres minoritaires peuvent faire acter au procès-verbal leur avis divergent.

**Art. 4.** La commission est autorisée à récupérer les données d'abattage relatives aux porcs présentés en vue de la certification « Marque nationale », tels que définis au cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement.

La commission envoie régulièrement aux établissements d'abattage et aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes une liste actualisée des établissements d'engraissement agréés pour la Marque nationale.

**Art. 5.** (1) La commission élabore un cahier des charges afférant à la Marque nationale de la viande de porc.

(2) Le cahier des charges définit les caractéristiques génotypiques et phénotypiques des porcs dont la viande peut être certifiée « Marque nationale ». Il détermine les conditions d'élevage, d'alimentation, d'engraissement, d'abattage, de découpe et de commercialisation de ces porcs, ainsi que les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et organoleptiques de la viande de porc de la Marque nationale.

**Art. 6.** (1) L'engraissement, l'abattage et la découpe doivent être effectués au Grand-Duché de Luxembourg. Les établissements d'élevage, d'engraissement, de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation intéressés par la Marque nationale de la viande de porc dressent une demande d'agrément à la commission prévue à l'article 3 du présent règlement.

(2) L'établissement demandeur visé au paragraphe (1) doit se conformer aux exigences du présent règlement et aux exigences déterminées dans le cahier des charges tel que prévu à l'article 5 du présent règlement.

(3) L'agrément est accordé par le ministre, sur constatation par la commission que l'établissement demandeur visé au paragraphe (1) respecte les exigences fixées au présent règlement et au cahier des charges.

(4) Le ministre peut suspendre temporairement ou retirer définitivement l'agrément si l'établissement visé au paragraphe (1) enfreint les obligations lui imposées en vertu du présent règlement grand-ducal ou du cahier des charges de la Marque nationale de la viande de porc, et qu'il n'y remédie pas dans le délai imposé suivant l'envoi par la commission d'une lettre recommandée lui notifiant l'existence de la ou des infractions. La décision du retrait définitif ou de suspension temporaire doit être motivée et notifiée à l'établissement visé au paragraphe (1) par lettre recommandée.

(5) L'établissement demandeur visé au paragraphe (1) peut renoncer à l'agrément par notification au ministre.

(6) La suspension temporaire ou le retrait définitif de l'agrément, ne donne pas lieu au remboursement de la contribution payée par l'établissement au titre des frais de fonctionnement prévus à l'article 17 paragraphe (2).

**Art. 7.** (1) Afin de garantir la traçabilité de la viande de porc de la Marque nationale, chaque établissement visé à l'article 6 (1) doit s'engager à garantir un système de traçabilité approprié et efficace, permettant un retraçage des flux de marchandises en aval et en amont jusqu'à l'identification de l'établissement d'engraissement dans un délai approprié.

(2) Les établissements d'abattage et de découpe doivent constituer des lots de viande de porc de la Marque nationale. Ces lots doivent contenir exclusivement de la viande de porc certifiée « Marque nationale ». La taille d'un lot ne peut dépasser la production d'un jour, en abattage ou en découpe.

(3) Au niveau des établissements d'abattage et de découpe, l'identification de la viande de porc certifiée « Marque nationale » se fait comme suit :

- sous forme d'estampille au fer rouge portant le signe distinctif prévu à l'article 2 paragraphe (2), apposée au moins sur chaque cuisse destinée à la production de jambon « Marque nationale » ;
- moyennant une étiquette établie selon le modèle d'étiquette approuvé par la commission sur les demi-carcasses, ainsi que sur chaque pièce de découpe. Sur l'étiquette, les numéros de marché, respectivement de lot sont conçus de manière à garantir la traçabilité en aval et en amont de la viande de porc de la Marque nationale.

(4) L'identification se fait sous la surveillance du vétérinaire chargé du contrôle des viandes et l'estampille de la Marque nationale est confiée à la garde de ce même vétérinaire.

**Art. 8.** (1) La vente de la viande de porc de la Marque nationale ne peut se faire que dans les établissements de commercialisation visés à l'article 6 paragraphe (1). Cette viande doit être vendue fraîche, non congelée.

(2) En cas de vente non exclusive, l'établissement qui commercialise de la viande de porc de la Marque nationale découpée non préemballée doit présenter la viande dans un compartiment de l'étal de façon à ce que le consommateur puisse distinguer entre la viande de porc de la Marque nationale et toute autre viande de porc exposée sur le lieu de vente. Il doit en outre afficher l'étiquette prévue à l'article 7 paragraphe (3) deuxième tiret de façon lisible et à proximité de la viande.

(3) Si la viande de porc bénéficiant de la Marque nationale est préemballée, le préemballage doit être effectué au Grand-Duché de Luxembourg, dans un établissement agréé par la commission. La viande de porc de la Marque nationale préemballée doit être munie d'une étiquette qui répond aux exigences fixées au cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement.

**Art. 9.** Ne peut prétendre à la certification de la Marque nationale que la viande provenant de porcs mâles castrés ou femelles, résistants au stress et engraisés dans les conditions fixées au présent règlement et en application du cahier des charges sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires régissant le commerce des animaux domestiques et de leur viande. La viande des truies et des verrats adultes castrés est exclue.

**Art. 10.** (1) L'établissement d'engraissement agréé doit respecter les conditions fixées ci-après pour tous les porcs d'une unité de production :

- les porcheries sont éclairées par la lumière du jour. Le rapport de la surface du sol à celle des vitres des fenêtres ne peut être supérieur à 100.
- l'éleveur et l'engraisseur doivent s'engager à respecter les conditions de bien-être des porcs décrites dans le cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement.

- l'établissement d'engraissement doit engraisser les porcs au Grand-Duché de Luxembourg sur un même site de production agréé pour la Marque nationale pendant au moins cent jours avant l'abattage. Au début de l'engraissement les porcelets sont âgés au minimum de 28 jours et présentent un poids de 35 kg au maximum.
- les porcelets sont identifiés conformément à la réglementation en vigueur. Ils sont marqués sur les deux cuisses par les soins de l'engraisseur, d'un numéro attribué par la commission, prévue à l'article 3 du présent règlement. Par dérogation et avec l'accord écrit de la commission, ce marquage peut se faire à court terme avant la sortie de l'exploitation des porcs engraisés vers l'abattoir, à condition que les données officielles, relatives aux mouvements des porcs d'une même exploitation, soient régulièrement transmises à cette même commission.
- chaque établissement d'engraissement doit tenir à jour, sous forme manuelle ou informatique, un registre approuvé par le ministre et qui contient un relevé des porcs détenus sur l'exploitation.
- l'alimentation des porcs est assurée en application de la législation en vigueur. La commission établit et tient à jour une liste des aliments autorisés susceptibles d'être utilisés. Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout aliment n'y figurant est expressément interdit.
- l'incorporation à la ration alimentaire de toute substance de croissance ou susceptible de nuire à la santé des animaux et des consommateurs est interdite.
- la ration d'engraissement contient au minimum 60% de céréales. Les céréales doivent être distribuées sous la forme d'un mélange. La ration contient au maximum 10% de maïs et 1,8% d'acides gras polyinsaturés. Si les porcs sont engraisés au moyen d'un aliment complet ou de céréales du commerce, l'engraisseur tient à la disposition de la commission prévue à l'article 3 et de l'organe de contrôle prévu à l'article 13 (1) les factures portant sur l'achat de cet aliment. Les stocks d'aliments et de céréales sont contrôlés à la ferme.
- l'engraisseur doit mettre les porcs à jeun 12 heures avant l'abattage sans que la période de mise à jeun ne puisse dépasser 18 heures avant l'abattage.
- l'emploi de tranquillisants pour le transport et l'abattage est interdit. Le transport et l'abattage sont effectués en application des dispositions législatives en vigueur en matière du bien-être animal et d'hygiène.

(2) L'établissement d'engraissement est soumis à des contrôles réguliers des aliments distribués aux porcs et à une vérification de son statut de salmonellose, tels que précisés au cahier des charges mentionné à l'article 5 du présent règlement

**Art. 11.** (1) Sans préjudice des exigences susvisées, la viande de porc est certifiée « Marque nationale » si elle ne présente aucun signe de viande exsudative.

La viande exsudative est détectée sous le contrôle du vétérinaire chargé de l'inspection des viandes, par mesure du pH sur chaque carcasse, au plus tôt 45 minutes, et au plus tard 60 minutes, après la mise à mort des porcs.

(2) La viande est considérée comme exsudative si le pH mesuré entre la 13<sup>e</sup> et la 14<sup>e</sup> côte dans le muscle « longissimus dorsi », à une profondeur de trois centimètres, est inférieur à 5,80. Les appareils de détermination du pH, dont l'utilisation doit être faite conformément aux instructions du fabricant, doivent être approuvés par la commission prévue à l'article 3 et sont sujets à des contrôles réguliers par l'abattoir et les organes visés à l'article 13 (1).

(3) La viande de porc ne répondant pas aux critères énoncés au présent règlement et au cahier de charges, ne peut être commercialisée sous forme de viande de porc « Marque nationale ».

(4) Après abattage des porcs éligibles pour l'obtention de la Marque nationale, le poids de la carcasse à chaud ne doit pas être inférieur à 80 kg ni supérieur à 122 kg. Le pourcentage de viande maigre ne doit pas être inférieur à 50% ni supérieur à 62%. Ce pourcentage est mesuré au moyen des appareils agréés par le ministre et suivant la réglementation en vigueur.

(5) Par dérogation, pour les carcasses d'un poids chaud supérieur à 122 kg, mais inférieur ou égale à 150 kg et répondant aux critères énoncés au présent règlement et au cahier de charges, les cuisses issues de ces carcasses peuvent être utilisées pour la fabrication de jambons de la Marque nationale. La viande issue de ces carcasses ne peut toutefois être commercialisée sous forme de viande de porc fraîche de la Marque nationale.

**Art. 12.** L'établissement d'abattage transmet à l'établissement d'engraissement agréé prévu à l'article 6 paragraphe (1), avec la facturation, les causes des saisies des organes et/ou des carcasses. En cas de refus de certification « Marque nationale » de certains porcs, l'établissement d'abattage informe l'établissement d'engraissement des motifs du refus.

**Art. 13.** (1) Le contrôle du respect des dispositions du présent règlement et du cahier des charges prévu à l'article 5 et concernant notamment les conditions d'élevage, d'engraissement, de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation des porcs de la Marque nationale se fait par la commission visée à l'article 3, ainsi que par un organe de contrôle neutre accrédité, qui fait rapport à la commission.

(2) Les établissements visés à l'article 6, paragraphe (1), sont tenus d'effectuer au moins une fois par an un autocontrôle conformément aux exigences décrites au cahier des charges tel que prévu à l'article 5 du présent règlement.

(3) Chaque contrôle donne lieu à un rapport faisant état de tout manquement et des mesures proposées pour remédier à la situation, y inclus les délais imposés. Les rapports sont conservés pour une durée d'au moins 3 ans.

**Art. 14.** Le contrôle par la commission prévue à l'article 3 est effectué par des inspecteurs de cette commission, qui sont nommés par le ministre. Des inspecteurs auxiliaires peuvent en outre être nommés de la même manière pour assister les inspecteurs dans l'exécution de leur mission.

**Art. 15.** Les établissements visés à l'article 6 paragraphe (1) sont tenus de faciliter l'exercice de la mission des instances de contrôle visés à l'article 13 (1), notamment en leur permettant à tout moment :

- d'accéder à leur établissement,
- de consulter tous les registres et documents en relation avec la Marque nationale de la viande de porc,
- de vérifier le statut sanitaire des porcs,
- d'effectuer des prélèvements pour examen.

**Art. 16.** Il est interdit de reproduire l'emblème de la Marque nationale de la viande de porc dans la communication commerciale, sans autorisation préalable de la commission visée à l'article 3, de changer ou d'altérer d'une façon quelconque le signe distinctif de la marque et de fabriquer et/ou employer des étiquettes et des estampilles d'un arrangement semblable à ceux de la Marque nationale de la viande de porc.

**Art. 17.** (1) Les étiquettes et les cachets sont approuvés ou délivrés par la commission.

(2) La commission peut récupérer les frais de fonctionnement de la Marque nationale par une contribution à payer par les établissements visés à l'article 6 paragraphe (1).

**Art.18.** L'annexe fait partie intégrante du présent règlement grand-ducal.

**Art. 19.** Le règlement grand-ducal du 19 décembre 2000 relatif à la Marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque est abrogé.

**Art. 20.** Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

ANNEXE

*Estampille au fer rouge apposée sur le porc abattu*





## EXPOSE DES MOTIFS

La marque nationale de la viande de porc a été introduite en 1989 sur base de la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles ainsi que la création d'une marque nationale et a été modifiée en l'an 2000.

Vingt ans plus tard, suite à l'introduction de nouvelles obligations réglementaires et vu les exigences accrues des consommateurs face à un label de qualité moderne, il est nécessaire d'adapter la marque nationale de la viande de porc: à côté des aspects qualitatifs de la viande de porc de la marque nationale, plusieurs facteurs tels que la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits, l'origine des animaux, le respect du bien-être animal et la durabilité des systèmes de production intéressent davantage le consommateur et représentent les défis face auxquels le producteur de porcs et la filière située en aval doivent se positionner.

En vue de ces considérations, il est proposé dans le présent avant-projet de règlement grand-ducal :

- d'élargir, à l'article 3, la composition de la commission de la marque nationale par l'intégration d'un représentant des abattoirs. En effet, les abattoirs constituent un lien important entre les producteurs de porcs et les points de vente. Ainsi l'assistance d'un représentant des abattoirs aux réunions de la commission va permettre d'orienter mieux la production à la demande du consommateur et de répondre mieux aux exigences futures du marché ;
- d'intégrer une référence au cahier des charges de la marque nationale à l'article 5. En effet, le cahier des charges constitue un rassemblement exhaustif de toutes les exigences réglementaires nationales et européennes (p.ex. en matière de bien-être animal, alimentation animale) et reprend les critères de production spécifiques pour la marque nationale. Le cahier des charges constitue un outil de travail donnant aux membres adhérant au système de la marque nationale une bonne vue d'ensemble sur les conditions de production à respecter dans le cadre de la marque nationale ;
- qu'un contrôle soit effectué par un organisme indépendant, neutre c'est-à-dire libre d'influences commerciales et de conflits d'intérêts potentiels afin de pouvoir assurer un système de qualité moderne. Ainsi, l'article 13 introduit un contrôle à trois niveaux :
  1. un organe de contrôle neutre et accrédité contrôle les dispositions du présent règlement grand-ducal et du cahier des charges y afférant. Le contrôle s'effectue à la fois auprès des établissements adhérant à la marque nationale (p.ex. producteurs de porcs, abattoirs, points de vente), ainsi qu'auprès du gestionnaire du label que représente la commission de la marque nationale ainsi que ses services associés, agissant pour le compte du Ministère de l'Agriculture ;
  2. la commission de la marque nationale contrôle les dispositions du présent règlement grand-ducal ;
  3. chaque établissement est tenu d'effectuer au moins une fois par an un autocontrôle ;

Chaque contrôle donne lieu à un rapport faisant état de tout manquement et des mesures proposées pour remédier à la situation, y inclus les délais imposés ;

- de prévoir à l'article 7 certaines dispositions fixant la définition des lots de production au niveau de l'abattoir et de la découpe. La constitution des lots conformément aux nouvelles dispositions permet une introduction ultérieure de nouveaux produits de viande « marque nationale », produits exclusivement sur base de viande de porc « marque nationale » (p.ex. saucisse, pâté, ...). Un projet de règlement grand-ducal et un cahier des charges pour l'introduction de nouveaux produits « marque nationale » est en cours d'élaboration – l'objectif étant une meilleure valorisation de toutes les pièces de la carcasse d'un porc labellisé « marque nationale ».

Les modifications proposées ont pour but de fournir aux consommateurs les garanties nécessaires pour une meilleure qualité et sécurité alimentaire de la marque nationale de la viande de porc.