



Luxembourg, le 13 août 2010

Projet de règlement grand-ducal relatif à la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale

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

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 de Notre Ministre de l'Economie et du Commerce extérieur et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.- (1) Il est créé une Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale.

(2) On entend par Marque nationale de la viande de porc: la viande de porc fraîche ou préparée issue de porcs certifiés Marque nationale.

(3) On entend par Marque nationale des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale : les produits fabriqués à partir de la viande de porc Marque nationale. Il s'agit notamment des produits suivants :

- le jambon fumé cru
- le jambon fumé cuit
- la saucisse pure porc
- le pâté pur porc
- la Mettwurst pure porc.

(4) La Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale garantit que :

- la viande de porc est une viande de porc fraîche et non congelée issue de porcs certifiés Marque nationale,
- les préparations et les produits transformés sont fabriqués exclusivement à partir de la viande de porc certifiée Marque nationale,
- la production, la transformation et le conditionnement de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc ont lieu au Grand-Duché de Luxembourg,
- la production, la transformation, le conditionnement et la commercialisation de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc sont effectués dans le respect des conditions fixées dans le présent règlement grand-ducal et des cahiers des charges prévus à l'article 5,
- la production, la transformation et le conditionnement de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc sont placés sous le contrôle de l'Etat.

Art. 2.- (1) La Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de viande de porc 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 de la viande de porc est un porc stylisé, conforme au modèle reproduit à l'annexe I. Ce signe distinctif est apposé sur le porc abattu et sur chaque cuisse destinée à la production de jambon Marque nationale.

(3) Le signe distinctif de la Marque nationale du produit transformé « jambon » est une couronne, conforme au modèle reproduit à l'annexe II. Ce signe distinctif est apposé sur le jambon certifié Marque nationale.

(4) Le signe distinctif de la Marque nationale de la viande de porc en découpe, des préparations et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale est une étiquette, conforme au modèle reproduit à l'annexe III. Cette étiquette est apposée sur l'emballage de la viande de porc Marque nationale, des préparations et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale.

Art. 3.- (1) Il est instituée une commission de la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale, dénommée ci-après « la commission », qui est chargée de gérer la Marque nationale et de conseiller le ministre.

(2) 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.

(3) 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.

(4) 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.

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

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

(7) 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 qui est soumis à l'approbation du ministre.

(8) 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.

(9) 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.

(10) Les membres de la commission et les inspecteurs de la commission ne peuvent divulguer les données matérielles et personnelles recueillies en exécution de leur mission.

Art. 4.- La commission est autorisée à récupérer les données relatives à la production, la transformation, le conditionnement et la commercialisation de la viande de porc Marque nationale et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale.

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 pour la viande de porc Marque nationale et un cahier des charges pour chaque produit transformé à base de la viande de porc Marque nationale. Les cahiers des charges sont approuvés par le ministre.

(2) Le cahier des charges pour la viande de porc Marque nationale 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.

(3) Le cahier des charges de chaque produit transformé à base de la viande de porc Marque nationale détermine les exigences relatives aux caractéristiques des matières premières carnées utilisées, les additifs et ingrédients autorisés, les exigences relatives au processus de fabrication et de conditionnement, ainsi que les caractéristiques relatives à la qualité des produits finis.

Art. 6.- (1) L'engraissement, l'abattage, la découpe, la transformation et le conditionnement de la viande de porc Marque nationale et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale doivent être effectués au Grand-Duché de Luxembourg. Les établissements d'élevage, d'engraissement, de transport, d'abattage, de découpe, de transformation, de conditionnement et de commercialisation intéressés par la Marque nationale de la viande de porc et des différents produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale adressent une demande d'agrément à la commission prévue à l'article 3 du présent règlement. La demande d'agrément est à effectuer sur un formulaire mis à disposition par la commission.

(2) L'établissement demandeur visé au paragraphe (1) doit se conformer aux exigences du présent règlement et aux exigences déterminées dans les cahiers des charges tels que prévus à l'article 5 du présent règlement.

(3) Avant la délivrance d'un agrément, la commission visée à l'article 3 et l'organe de contrôle neutre accrédité visé à l'article 15 paragraphe (1) doivent effectuer un contrôle préliminaire de l'établissement demandeur visé au paragraphe (1).

(4) 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.

(5) Toute modification concernant l'agrément délivré doit être notifiée préalablement par l'établissement demandeur visé au paragraphe (1) à la commission et doit bénéficier de l'accord préalable de celle-ci.

(6) 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, 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.

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

(8) 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 20 paragraphe (2).

Art. 7.- (1) L'identification de la viande de porc certifiée Marque nationale, au niveau des établissements d'abattage et de découpe, se fait comme suit :

- sous forme d'estampille au fer rouge tel que prévu à l'annexe I, apposée sur le porc abattu et 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 lot 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.

(2) 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.

(3) L'identification des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale, au niveau des établissements de transformation et de conditionnement, se fait comme suit :

- pour le jambon, sous forme d'estampille au fer rouge tel que prévu à l'annexe II, ainsi que par l'apposition d'une étiquette, telle que prévue à l'annexe III du présent règlement. Le jambon doit en outre porter, à partir du processus du salage au désossage, une marque métallique portant les initiales M et N, le mois et l'année de la mise au sel et délivrée par la commission visée à l'article 3 ;
- pour les autres produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale, par l'apposition d'une étiquette, telle que prévue à l'annexe III du présent règlement.

Art. 8.- (1) Afin de garantir la traçabilité de la viande de porc et des produits transformés à base de viande de porc Marque nationale, chaque établissement visé à l'article 6 paragraphe (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 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) Les établissements de transformation et de conditionnement doivent fabriquer leurs préparations et produits transformés par lots, préparés distinctement. Les établissements doivent assurer la tenue d'un registre d'entrée et de sortie, répondant aux exigences fixées aux cahiers des charges. Ce registre devra permettre d'assurer la traçabilité du produit transformé par une référence à un lot d'origine, au poids et au nombre d'étiquettes. Les établissements doivent envoyer une déclaration de fabrication hebdomadaire des produits transformés à base de viande de porc Marque nationale à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci.

(4) Les documents d'accompagnement, généralement le bon de livraison et la facture à l'entrée et à la sortie des marchandises doivent porter une mention particulière lorsqu'il s'agit de la viande de porc Marque nationale ou d'un produit transformé à base de la viande de porc Marque nationale.

(5) Les processus d'enregistrement doivent être transparents et doivent permettre un retraçage du flux des marchandises dans l'établissement, ainsi qu'un contrôle quantitatif relatif aux entrées des matières et sorties des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale.

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 agréée :

- 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 une unité de production agréée 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 accessibles 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 pas 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^e et la 14^e 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 15 (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 taux 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 égal à 150 kg et répondant aux critères énoncés au présent règlement et au cahier de charges, la viande de porc issue de ces carcasses peut être utilisée pour la fabrication de préparations et de produits transformés. 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) Les préparations et les produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale sont préparés exclusivement à partir de la viande de porc portant le signe distinctif de la marque nationale. La viande séparée mécaniquement ne peut être utilisée.

(2) Les préparations et les produits transformés sont mis en fabrication avec de la viande de porc Marque nationale à l'état frais ou congelé. La durée de congélation ne peut toutefois excéder 6 mois et la température de congélation doit être au moins -18 °C.

(3) Les préparations et les produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale doivent être préparés dans les conditions de production fixées

au présent règlement et au cahier des charges, sans préjudice des dispositions légales et réglementaires régissant la mise sur le marché des viandes et des produits à base de viande.

(4) La fabrication des produits transformés doit se faire selon des méthodes artisanales et traditionnelles, en veillant à un ajout raisonné des ingrédients et des additifs autorisés, de façon à garantir une qualité d'un produit sain et naturel.

(5) Pour chaque produit transformé, seuls les ingrédients ou additifs figurant sur la liste positive décrite au cahier des charges peuvent être utilisés. L'ajout d'ingrédients naturels ne figurant pas sur cette liste doit faire l'objet d'une autorisation préalable par la commission prévue à l'article 3 du présent règlement.

Art. 14.- (1) La vente de la viande de porc de la Marque nationale et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale ne peut se faire que dans les établissements de commercialisation visés à l'article 6 paragraphe (1).

(2) En cas de vente non exclusive, l'établissement qui commercialise de la viande de porc de la Marque nationale non préemballée et/ou des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale doit présenter la viande de porc et les produits transformés dans un compartiment de l'étal de façon à ce que le consommateur puisse distinguer entre la viande de porc et les produits transformés de la Marque nationale et toute autre viande de porc ou produit transformé exposés sur le lieu de vente. Pour la viande de porc Marque nationale, 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 ou les produits transformés bénéficiant de la Marque nationale sont préemballés, le préemballage doit être effectué au Grand-Duché de Luxembourg, dans un établissement agréé par la commission. La viande de porc et les produits transformés de la Marque nationale préemballés doivent être munis d'une étiquette telle que prévue à l'annexe III du présent règlement.

Art. 15.- (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 des porcs, ainsi que les conditions de découpe, de préparation, de transformation et de commercialisation de la viande de porc et des produits transformés 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. 16.- 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. 17.- La commission prévue à l'article 3 peut contrôler la qualité de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale par le biais d'un examen organoleptique et analytique dont les modalités sont prévues dont les cahiers des charges prévus à l'article 5.

Art. 18.- 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 15 (1), notamment en leur permettant à tout moment :

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

Art. 19.- Il est interdit de reproduire l'emblème de la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés 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 d'employer des étiquettes et des estampilles d'un arrangement semblable à ceux de la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés.

Art. 20.- (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. 21.- Les annexes font partie intégrante du présent règlement grand-ducal.

Art. 22.- 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 et le règlement grand-ducal du 19 décembre 2000 relatif à la marque nationale du jambon fumé et fixant les conditions d'attribution de cette marque sont abrogés.

Art. 23.- Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et Notre Ministre de l'Economie et du Commerce extérieur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

ANNEXE I



Estampille au fer rouge apposée sur le porc abattu et les cuisses

ANNEXE II



Estampille au fer rouge apposée sur le jambon fumé

ANNEXE III



EXPOSE DES MOTIFS

Les marques nationales de la viande de porc et des salaisons fumées ont été introduites dans les années 1989 et 1990 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 ont été modifiées 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: 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. Aussi afin d'atteindre une meilleure valorisation des pièces issues de carcasses de porc certifiées Marque nationale et afin d'accroître la notoriété et la visibilité de la Marque nationale sur le marché, il importe d'élargir la gamme des produits fabriqués à partir de viande de porc Marque nationale. Aujourd'hui, le consommateur ne demande pas seulement des garanties face à l'origine de la viande de porc, mais s'intéresse aussi sur la composition des produits transformés tels que la saucisse, le pâté etc..

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

- d'élargir la Marque nationale à d'autres produits transformés fabriqués à partir de la viande de porc Marque nationale tels que la saucisse, le pâté, la Mettwurst et d'adapter les critères de fabrication pour le jambon fumé cru et cuit Marque nationale tenant compte des évolutions technologiques ;
- d'instituer, à l'article 3, une seule commission pour toute la chaîne de la Marque nationale porcine au lieu des deux commissions actuellement. La fonction de cette commission est la gestion non seulement de la Marque nationale de la viande de porc (fraîche et préparations), mais aussi celle des produits transformés élaborés sur base de la viande de porc Marque nationale, parmi lesquels figurent aussi le jambon fumé cru et cuit ;
- 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 et reprend les critères de production spécifiques pour la Marque nationale (p.ex. en matière de bien-être animal, alimentation animale, les matières premières entrants dans les produits transformés, la définition du processus de fabrication et le conditionnement etc.). Le cahier des charges constitue un outil de travail donnant aux membres adhérents 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 organe 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 15 introduit un contrôle à trois niveaux :
 1. un organe de contrôle neutre et accrédité qui 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, ateliers de découpe et de transformation, 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 aux articles 7 et 8 certaines dispositions fixant la définition des lots de production au niveau de l'abattoir et de la découpe et la tenue d'un registre d'entrée et de sortie des matières. La constitution des lots et la tenue d'un registre conformément aux nouvelles dispositions permettent de répondre aux exigences de traçabilité nécessaires pour la fabrication des nouveaux produits « Marque nationale ».
- de moderniser l'étiquette relative à la Marque nationale de la viande de porc et d'utiliser la même étiquette pour identifier à la fois la viande de porc, le jambon et les autres produits 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 et des produits transformés à base de la viande de porc.