

**Objet: 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 (3708 KLA)**

*Saisine : Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural (13 août 2010)*

<b>AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE</b>
---------------------------------------

Le projet de règlement grand-ducal sous avis a pour objet d'adapter les marques nationales de la viande de porc et des salaisons fumées aux évolutions des exigences du marché.

A cet effet, le projet de règlement grand-ducal sous avis abroge et remplace le règlement grand-ducal modifié du 19 décembre 2000 relatif à la marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque. Le projet de règlement grand-ducal sous avis trouve sa base légale dans la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale.

### **Résumé**

Le projet de règlement grand-ducal a pour objet d'adapter les marques nationales de la viande de porc et des salaisons fumées aux nouvelles obligations communautaires et de satisfaire aux exigences accrues des consommateurs face à un label de qualité moderne. Il est proposé dans le présent projet :

- 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 une seule commission pour toute la chaîne de la Marque nationale porcine au lieu des deux commissions actuellement,
- d'élargir la composition de la commission de la marque nationale par l'intégration d'un représentant des abattoirs,
- d'intégrer une référence au cahier des charges (rassemblement exhaustif de toutes les exigences réglementaires nationales et européennes en plus des critères de production spécifiques) de la Marque nationale,
- d'introduire un nouveau contrôle à trois niveaux qui sera effectué par un organe indépendant,
- de prévoir des 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 permettant une introduction ultérieure de nouveaux produits de viande « 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.

La Chambre de Commerce salue le principe de la démarche.

La Chambre de Commerce met toutefois en garde les auteurs du projet contre l'introduction d'un nouvel organe de contrôle à trois niveaux qui risque à première vue de faire double emploi avec le dispositif de contrôle déjà mis en place par les abattoirs dans le cadre de leur certification de qualité du type « QS » (*Qualitäts-Siegel*).

La Chambre de Commerce regrette finalement que le projet de règlement grand-ducal sous avis alourdisse les obligations administratives des entreprises concernées et les soumette à des contrôles supplémentaires complexes. Cette évolution va à l'encontre des principes de simplification administrative et de bonne gouvernance, principes d'autant plus importants en période de crise financière et économique.

### **Appréciation du projet de règlement grand-ducal:**

Compétitivité de l'économie luxembourgeoise	0
Impact financier sur les entreprises	0
Transposition de la directive	n.a.
Simplification administrative	-
Impact sur les finances publiques	0

### **Légende :**

++	Très favorable
+	favorable
0	neutre
-	défavorable
--	Très défavorable

\* \* \*

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce ne peut approuver le présent projet de règlement grand-ducal que sous réserve de la prise en compte de ses remarques.

### **Considérations générales**

La « Marque nationale » de la viande de porc et la « Marque nationale » des salaisons fumées avaient été introduites par respectivement le règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 et le règlement du Gouvernement du 9 février 1990 sur base de la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale. Cette marque de qualité est censée garantir le respect des conditions de production et de transformation de la viande et des salaisons fumées.

Les deux règlements grand-ducaux du 19 décembre 2000 relatifs à la marque nationale de la viande de porc et du jambon fumé et fixant les conditions d'attribution ont abrogé les susdits règlements de 1989 et 1990.

Les règlements du 19 décembre 2000 traitent des points suivants :

- 1) la définition de la « Marque nationale » de la viande de porc et du jambon fumé ;
- 2) l'étiquetage ;
- 3) les conditions d'attributions ;
- 4) le fonctionnement des deux commissions ;
- 5) les conditions de production (d'engraissement) ;
- 6) les caractéristiques de la viande de porc et du jambon fumé labellisés « Marque nationale » ;
- 7) les restrictions spécifiques.

Le projet de règlement grand-ducal sous avis prévoit maintenant d'adapter les deux règlements grand-ducaux du 19 décembre 2000 aux nouvelles réglementations communautaires en matière de protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et de remplacer les deux commissions existantes par une seule commission pour toute la chaîne de la Marque nationale porcine.

Le projet sous avis ne change donc rien aux règles fixant les conditions de production, de transformation et de commercialisation de la viande de porc et des produits transformés de la « Marque nationale » introduites consécutivement de 1989 à 2000.

Le projet sous avis reprend par contre l'ensemble des nouvelles obligations communautaires prévues dans le Règlement (CE) n° 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 ainsi que dans le Règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 précisant les modalités d'application du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 prévoit de soumettre les appellations d'origine à un système de surveillance au moyen de contrôles officiels s'inscrivant dans le cadre du Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, y compris un système de contrôles garantissant la conformité avec les dispositions du cahier des charges des produits agricoles et des denrées alimentaires concernés.

Le projet de règlement grand-ducal entend créer une seule commission pour toute la chaîne de la Marque nationale de la viande de porc, laquelle est chargée de gérer la Marque nationale et de conseiller le ministre ayant dans ses attributions l'Agriculture. Cette commission est actuellement composée de six membres, dont un représentant pour respectivement les agriculteurs, les établissements de transformation, les patrons bouchers et les consommateurs. L'Etat est représenté par 2 fonctionnaires, dont un vétérinaire.

La Chambre de Commerce salue le fait que la commission soit dorénavant complétée par un représentant des abattoirs (ALAP). La Chambre de Commerce partage le point de vue émis dans l'exposé des motifs du projet de règlement grand-ducal sous avis, à savoir que « 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 ».

La Chambre de Commerce regrette que le projet de règlement grand-ducal ne tienne pas compte des particularités et des intérêts commerciaux de l'agriculture luxembourgeoise. Les abattoirs y jouent un rôle centralisateur. Le Luxembourg dispose actuellement de deux abattoirs qui sont déjà aujourd'hui à la hauteur des standards en matière de sécurité alimentaire (traçabilité, HACCP, bien-être animal) les plus élevés en Europe. Créer des obligations supplémentaires et identiques à celles déjà en place, telles que les instances de contrôle préconisées, va à l'encontre des principes de simplification administrative et de bonne gouvernance, principes d'autant plus importants en période de crise financière et économique. Tout en maintenant la sécurité alimentaire à un très haut niveau, il faut veiller à éviter les doubles emplois parmi les mesures de contrôle.

Nonobstant ces réflexions, la Chambre de Commerce salue particulièrement le fait que le label de la viande de porc « Marque nationale » soit adapté aux nouvelles obligations réglementaires et aux exigences accrues des consommateurs face à un label de qualité moderne. Le fait de disposer d'une gamme de produits agricoles de qualité labellisée constitue un facteur important de compétitivité pour les entreprises luxembourgeoises face à la concurrence grand-régionale.

Dans ce cadre, la Chambre de Commerce salue notamment les dispositions de l'article 5 qui font référence au cahier des charges de la « Marque nationale » de la viande de porc et des produits transformés à base de viande de porc. Le cahier des charges détermine notamment les conditions d'élevage, d'alimentation, d'engraissement, d'abattage, de découpe et de commercialisation des porcs certifiés « Marque nationale », ainsi que les exigences relatives aux caractéristiques des matières premières carnées utilisées, les additifs et ingrédients autorisés, au processus de fabrication et de conditionnement, et les caractéristiques relatives à la qualité des produits finis.

Les articles 7 et 8 imposent aux établissements d'abattage et de découpe de constituer des lots de production permettant une introduction ultérieure de nouveaux produits de viande « Marque nationale », produits exclusivement sur base de viande de porc « Marque nationale » (p.ex. saucisse, pâté,...). La Chambre de Commerce approuve l'approche visant une meilleure valorisation de toutes les pièces de la carcasse d'un porc labellisé « Marque nationale » pour des raisons économiques et de compétitivité.

La Chambre de Commerce regrette cependant que le projet de règlement grand-ducal sous avis alourdisse les obligations administratives des entreprises concernées, par une complexité accrue des contrôles à trois niveaux et un échange de données plus strict. Cette évolution va à l'encontre des principes de simplification administrative et de bonne gouvernance, principes d'autant plus importants en période de crise financière et économique.

## **Commentaire des articles**

### **Concernant l'article 8**

L'article 8 a pour objet de déterminer les règles à respecter en matière de traçabilité de la viande de porc et des produits transformés à base de viande de porc Marque nationale. Chaque établissement 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.

Le 3<sup>ème</sup> paragraphe de cet article dispose que « les établissements de transformation et de conditionnement doivent fabriquer leurs préparations et produits transformés par lots, préparés distinctement ». La Chambre de Commerce estime qu'un lot de production constitue toujours une unité distincte et qu'il y a lieu de supprimer la partie suivante « préparés distinctement ». Le paragraphe prévoit également que « le registre

d'entrée et de sortie devra permettre d'assurer la traçabilité du produit transformé par référence à un lot d'origine, au poids et au nombre d'étiquettes ». La Chambre de Commerce est d'avis qu'un système de traçabilité ne peut pas être garanti par « un nombre d'étiquettes » quelconques, mais qu'il s'agit avant tout de pouvoir garantir un lien entre lot d'entrée/lot d'origine et le client final. Il y a donc lieu d'amender le paragraphe dans ce sens. Finalement le même paragraphe exige « des établissements mentionnés d'envoyer une déclaration de fabrication hebdomadaire des produits transformés (...) à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci ». La Chambre de Commerce suggère que la commission devrait imposer les informations nécessaires devant se trouver sur cette déclaration, mais juge qu'imposer un modèle fixe aux établissements concernés va à l'encontre d'une politique de simplification administrative.

Il y a partant cela lieu d'amender le troisième paragraphe qui pourrait prendre la teneur suivante : « Les établissements de transformation et de conditionnement doivent fabriquer leurs préparations et produits transformés par lots de production. Les établissements doivent assurer (...).Ce registre devra permettre d'assurer une traçabilité transversale du produit transformé par une référence aux lots d'origine de la matière première, des ingrédients et additifs jusqu'aux lots de production et leur destination finale. Les établissements doivent envoyer sur demande une déclaration de fabrication périodique des produits transformés à base de viande de porc Marque nationale à la commission. La commission définit les données qu'une telle déclaration doit contenir. »

### **Concernant l'article 10**

L'article 10 détermine dans le deuxième paragraphe les modalités de contrôle du statut de salmonellose auprès des établissements d'engraissement. Or étant donné que les deux abattoirs encore installés au Luxembourg sont certifiés « QS », les mesures de contrôle précisées au cahier des charges de la Marque nationale font double emploi avec les 60 tests annuels prévus par le Monitoring des Salmonelles du cahier des charges QS. Selon le cahier des charges « QS », la fréquence des analyses de salmonellose varie en fonction des résultats obtenus lors des analyses antérieures. La Chambre de Commerce insiste donc sur l'importance d'éviter un double emploi entre les différents contrôles.

### **Concernant l'article 13**

L'article 13 du présent projet de règlement grand-ducal a pour objectif de définir les règles générales et conditions de stockage des matières premières et de production des produits transformés. Le 1<sup>er</sup> paragraphe prévoit notamment que « la viande séparée mécaniquement ne peut être utilisée pour les préparations et les produits transformés ». Pour des raisons de valorisation d'une carcasse de porc et en fonction des quantités demandées pour certains articles commercialisés, tels que le ragoût, l'émincé, les côtes,...etc il n'est pas toujours possible de couper toutes les pièces à la main. Le fait de laisser couper certaines parties par des machines hautement spécialisées ne porte de l'avis de la Chambre de Commerce pas de préjudice à la qualité ou à l'image de la viande. Par conséquent, il y a lieu de supprimer cette restriction.

### **Concernant l'article 15**

L'article 15 a pour objectif de redéfinir le processus de contrôle du respect des dispositions du projet de règlement grand-ducal sous avis et du prédit cahier des charges, en introduisant un organisme de contrôle indépendant et neutre. Cet organe de contrôle est censé rapporter à la commission de la Marque nationale. Les modalités de nomination et les conditions d'éligibilité de cet organe de contrôle neutre font cependant défaut. Si sa

neutralité doit être garantie, il y a lieu de préciser que ce n'est pas la commission, mais le ministre ayant dans ses attributions l'Agriculture, qui aura la charge de nommer les membres de cet organe de contrôle.

Le 2<sup>ème</sup> paragraphe de cet article prévoit l'obligation pour les établissements agréés d'effectuer un autocontrôle au moins une fois par an conformément aux exigences décrites au cahier des charges. Etant donné que la sécurité alimentaire et le respect des normes de production font partie d'un processus continu, l'autocontrôle tel qu'énoncé au 2<sup>ème</sup> paragraphe ne peut pas être limité à une fréquence annuelle unique, mais doit être effectué et documenté en permanence. Il y a lieu de supprimer cet article, ou alternativement de le modifier de façon à ce que l'organe de contrôle neutre soit chargé d'un audit annuel dans chaque établissement adhérant à la Marque nationale.

\* \* \*

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce ne peut approuver le présent projet de règlement grand-ducal que sous réserve de la prise en compte de ses remarques.

KLA/LLA/PPA