

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. (4637PEM)

*Saisine : Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
(26 mai 2016)*

AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE

L'objet du projet de règlement grand-ducal sous avis est d'introduire certaines nouveautés dans le domaine de la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale.

Il s'agit notamment de répondre à des demandes du secteur (plus grande flexibilité, possibilité de congélation de la viande) mais aussi de garantir une meilleure visibilité sur le marché au jambon de Marque nationale et également de s'adapter aux exigences du règlement d'exécution (UE) n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalité d'application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles.

Pour rappel, 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 a pour objectif de garantir le respect des conditions de production et de transformation de la viande et des salaisons fumées.

Ces deux règlements ont été abrogés dix ans plus tard par 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. Ces derniers ont ensuite été eux-mêmes abrogés par le règlement grand-ducal du 3 novembre 2010 relatif à la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale dans le but d'adapter la réglementation aux nouvelles obligations communautaires et de satisfaire aux exigences accrues des consommateurs face à un label de qualité moderne.

Les principales modifications mises en œuvre par le projet de règlement grand-ducal sous avis par rapport au règlement grand-ducal du 3 novembre 2010 actuellement en vigueur sont les suivantes :

- L'allègement des conditions de fabrication des produits transformés à base de viande de porc certifiée Marque nationale en autorisant les fabricants qui le souhaitent à recourir à leurs propres formulations et procédés de fabrication ;
- L'insertion de modalités portant sur la fabrication du jambon Marque nationale afin de lui garantir une plus grande visibilité en tant que produit phare de la Marque nationale ;

- L'introduction, sur base d'une forte demande du secteur, d'une possibilité de congélation de la viande de porc certifiée Marque nationale afin de permettre la constitution de lots suffisamment grands pour une mise en vente lors des périodes de forte consommation ;
- L'introduction d'une plus grande flexibilité dans le choix des matières premières et des processus de fabrication grâce à l'introduction de fiches techniques de production propres à chaque établissement pour ce qui concerne la fabrication de produits transformés et de préparations ;
- L'introduction d'une liste ouverte des produits transformés (jambon cuit, pâté, saucisse et autres produits de salaisons) pouvant être élargie à d'autres produits transformés et préparations, à nouveau dans le but d'offrir une plus grande flexibilité au niveau du choix des produits à fabriquer ;
- La mise en place de conditions relatives à l'étiquetage de l'origine de la viande de porc distinguant la viande de porc destinée à la commercialisation à l'état frais ou congelé qui provient exclusivement de porcs certifiés de Marque nationale, nés au Grand-Duché de Luxembourg, et la viande de porc destinée à la fabrication de produits transformés ou de préparations non soumis à l'obligation d'étiquetage de l'origine qui peut continuer à provenir de porcelets introduits dans les établissements d'engraissement à partir d'un autre Etat membre ;
- La précision des conditions de détermination de l'origine des porcs à des fins d'étiquetage dans le cadre du règlement d'exécution n°1337/2013 précité ;
- L'introduction – au sein du projet de règlement grand-ducal et non plus du cahier des charges – de dispositions exigeant que les établissements d'engraissement soient soumis à des contrôles réguliers dans plusieurs domaines (aliments distribués aux porcs, salmonellose, usage d'antibiotiques, etc.) ; et
- La précision des conditions et fréquences de contrôle.

La Chambre de Commerce salue le fait que, s'agissant d'une modification substantielle du règlement grand-ducal du 3 novembre 2010 relatif à la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale, il ait été proposé d'abroger ledit règlement et de le remplacer par un nouveau. La Chambre de Commerce considère en effet que cela participe à une meilleure lisibilité du texte.

La Chambre de Commerce n'a pas de remarques particulières à formuler et s'en tient à l'exposé des motifs qui explique clairement le cadre et les objectifs du projet de règlement grand-ducal sous avis.

* * *

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure d'approuver le projet de règlement grand-ducal sous avis.

PEM/DJI