



## **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 le règlement d'exécution (UE) no 1337/2013 DE LA COMMISSION du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) no 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 ;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis du Collège Vétérinaire;

Vu l'article 2 (1) de la loi modifiée 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 de la Protection des consommateurs et de Notre Ministre de l'Economie et du Commerce extérieur et après délibération du Gouvernement en Conseil;

### **Arrêtons:**

#### **Art. 1. Définitions et champ d'application**

(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 congelée ou les préparations de viande issues 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 issue de porcs certifiés Marque nationale et/ou à partir d'abats de porcs présentés à la Marque nationale. Il s'agit notamment des produits suivants:

- le jambon fumé cru
- le jambon fumé cuit
- la saucisse pur porc
- le pâté pur porc
- la Mettwurst pur porc
- le lard maigre
- le judd sec.

(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 destinée à être commercialisée à l'état non transformé est une viande de porc à l'état frais ou congelé, issue de porcs certifiés Marque nationale,
- les préparations et les produits transformés sont fabriqués exclusivement à partir de la viande de porc à l'état frais ou congelé certifiée Marque nationale et/ou à partir d'abats issus de porcs présentés à la Marque nationale,
- la production, l'abattage, la découpe, 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, l'abattage, la découpe, 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,
- la production, l'abattage, la découpe, 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. Signe distinctif de la Marque nationale**

(1) La Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la 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 ou un autre type d'identifiant à approuver par la commission, porteur du signe distinctif de la Marque nationale conformément au modèle reproduit à l'annexe III. Cette étiquette ou cet identifiant doivent être apposés 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. Commission de la Marque nationale**

(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.

(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 porcs, 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 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.

(9) 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, l'abattage, la découpe, 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.

Le service technique et administratif envoie régulièrement aux établissements d'abattage et aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes une liste actualisée des établissements agréés pour la Marque nationale.

**Art. 5.** (1) La commission élabore un cahier des charges pour la viande de porc Marque nationale. Le cahier des charges est approuvé par le ministre.

(2) Le cahier des charges pour la viande de porc Marque nationale définit les conditions suivant lesquelles la viande de porc peut être certifiée Marque nationale. Il détermine notamment les conditions d'élevage, d'alimentation, d'engraissement, de transport et d'abattage de ces porcs.

#### **Art. 6. Agrément**

(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 de transformation intéressé par une fabrication des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale doit en outre, avant leur commercialisation, fournir à la commission pour chaque type de produit transformé pour lequel il souhaite faire usage de la Marque nationale, une fiche technique de production répondant aux critères établis par celle-ci.

(3) Par dérogation au paragraphe (1), les établissements de commercialisation qui vendent de la viande de porc et des produits transformés de la Marque nationale exclusivement sous forme préemballée ne nécessitent pas un agrément par la commission.

(4) 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.

(5) Avant la délivrance d'un agrément, la commission visée à l'article 3 ou 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).

(6) L'agrément est accordé, dans le délai d'un mois, 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.

(7) Toute modification des conditions de production, d'abattage, de découpe, de transformation et de commercialisation en relation avec 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.

(8) 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, prévu à l'article 5, 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.

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

(10) 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. Identification**

(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 telle que prévue 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 reprenant le signe distinctif de la Marque nationale ou une référence à la Marque nationale, établis 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 lot sont conçus de manière à garantir la traçabilité en aval et en amont de la viande de porc 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 telle que prévue 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 ou d'un autre identifiant porteurs du signe distinctif de la Marque nationale prévu à l'annexe III du présent règlement.

## **Art. 8. Traçabilité**

(1) Afin de garantir la traçabilité de la viande de porc et des produits transformés à base de la 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 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. Ces lots doivent contenir exclusivement de la viande de porc certifiée Marque nationale et/ou, des abats issus de porcs présentés à l'obtention de la Marque nationale. Les établissements doivent assurer la tenue d'un registre électronique ou écrit d'entrée et de sortie, répondant aux exigences de la commission. Ce registre devra permettre d'assurer la traçabilité des préparations et des produits transformés par une référence aux lots et aux poids des matières premières utilisées.

(4) Pour les produits transformés autres que le jambon fumé cru Marque nationale pour lequel les conditions relatives à la déclaration des jambons sont fixées à l'article 13, les établissements doivent envoyer, sur base semestrielle, une déclaration de fabrication des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci.

(5) Les documents d'accompagnement, l'étiquette, le bon de livraison, la facture ou le certificat d'origine et d'identification 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 préparé ou transformé à base de la viande de porc Marque nationale.

(6) En outre, la destination et l'usage de la viande de porc répond aux exigences suivantes :

- la viande de porc destinée à la commercialisation à l'état frais ou congelé provient exclusivement de porcs certifiés Marque nationale, nés au Grand-Duché de Luxembourg ;
- la viande de porc destinée à la fabrication des produits transformés ou de préparations non soumis à l'obligation d'étiquetage de l'origine sur base du règlement d'exécution no 1337/2013 précité, pendant une phase transitoire à déterminer dans le cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement, afin de permettre l'adaptation des structures du secteur porcin luxembourgeois, peut continuer à provenir de porcelets introduits dans les établissements d'engraissement à partir d'un autre Etat-membre, répondant aux conditions fixées à l'article 9 paragraphe (2), aux 4<sup>ième</sup> et 5<sup>ième</sup> tirets.

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

## **Art. 9. Engraissement des porcs**

(1) 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 prévu à l'article 5 du présent règlement 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.

(2) 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;
- pour les porcs nés au Grand-Duché de Luxembourg, l'établissement d'engraissement doit engraisser les porcs au Grand-Duché de Luxembourg sur une unité agréée pour la Marque nationale pendant au moins cent jours avant l'abattage;
- pour les porcs nés en dehors du Grand-Duché de Luxembourg et âgés de plus de six mois au moment de l'abattage, l'établissement d'engraissement doit engraisser les porcs sur une unité agréée pour la Marque nationale pendant au moins quatre mois avant l'abattage;
- pour les porcs nés en dehors du Grand-Duché de Luxembourg et âgés de moins de six mois au moment de l'abattage, l'établissement d'engraissement doit engraisser les porcs sur une unité agréée pour la Marque nationale pendant au moins quatre mois avant l'abattage ou pour des périodes d'engraissement qui seraient inférieures à quatre mois, assurer qu'en début de la période d'engraissement le poids maximal des porcelets est de 30 kg;
- l'engraisseur indique sur le certificat de transport accompagnant les porcs à l'abattage, des renseignements relatifs à l'âge des porcs, leur(s) pays de provenance, leur date d'introduction au Grand-Duché de Luxembourg, ainsi que leur poids moyen à l'introduction;
- 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 conformément au règlement grand-ducal du 30 avril 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des porcelets et des porcs. 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 15 paragraphe (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 de santé, de bien-être animal et d'hygiène.

(3) L'établissement d'engraissement est soumis à des contrôles réguliers des aliments distribués aux porcs, à une vérification de son statut de salmonellose et de l'usage d'antibiotiques, ainsi qu'à une évaluation annuelle de son bilan de consommation d'énergie et de nutriments tels que précisés au cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement.

#### **Art. 10. Abattage des porcs**

(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 30 minutes, et au plus tard 60 minutes, après la mise à mort des porcs. La mesure du pH s'effectue avec un pH-mètre qui est soumis à un calibrage et une vérification réguliers en suivant les recommandations définies dans le mode d'emploi ou les instructions reçues par la commission

(2) La viande est considérée comme exsudative si le pH mesuré entre la 13<sup>e</sup> et 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 15 paragraphe (1).

(3) La viande de porc ne répondant pas aux critères énoncés au présent règlement et au cahier des charges prévu à l'article 5 du présent règlement, 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 53% ni supérieur à 68%. 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 des charges, la viande de porc issue de ces carcasses peut être utilisée pour la fabrication de préparations et de produits transformés. L'étiquette accompagnant cette viande de porc destinée à la fabrication des produits transformés comporte une mention respective indiquant que la viande issue de ces carcasses ne peut pas être commercialisée sous forme de viande de porc fraîche ou congelée de la Marque nationale.

**Art. 11.** 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. 12. Production de jambon fumé cru Marque nationale**

(1) Ne peut prétendre à l'obtention de la Marque nationale que le jambon fumé cru préparé dans les conditions de production fixées au présent règlement, sans préjudice des dispositions légales et réglementaires régissant le contrôle et le commerce des viandes et des produits à base de viande.

(2) Le jambon fumé cru Marque nationale est préparé exclusivement à partir de la viande de porc portant le signe distinctif de la Marque nationale. Les jambons doivent être mis en fabrication par lots préparés distinctement. Les lots doivent être homogènes quant à la qualité des porcs dont ils proviennent et quant au poids et la conformation des cuisses. Ils ne peuvent présenter des défauts d'aspect.

(3) Les cuisses sont mises en fabrication à l'état frais ou congelé. La durée de congélation ne peut toutefois excéder 3 mois. Les jambons doivent être mis en fabrication par lots préparés distinctement.

(4) La coupe du jambon doit être arrondie et sans mouille. L'entre-deux du jambon doit rester sur le jambon.

(5) Les cuisses de porcs destinées à la fabrication de jambon fumé cru Marque nationale ont un poids minimum permettant de garantir les exigences suivantes, se rapportant au poids défini pour le produit fini:

- 6,0 kg pour le jambon fumé cru à l'os à douze mois d'âge,
- 5,0 kg pour le jambon fumé cru désossé à douze mois d'âge.

(6) Le salaisonnier agréé désirant présenter ses jambons en vue de l'obtention de la Marque nationale du jambon fumé, doit tenir un registre des jambons sur fiches numérotées, conforme au modèle établi par la commission. Il doit inscrire dans ce registre pour chaque lot de jambons mis au sel, le numéro de lot, l'effectif du lot, la date de salage, la date d'estampillage. L'information quant aux numéros de lot d'abattage ou de découpe entrant dans la composition de ce lot.

(7) Les inscriptions dans le registre sont effectuées au courant de la semaine de la mise au sel d'un lot de jambons. Les registres des jambons ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent, doivent être conservés au minimum pendant trois ans.

Le salaisonnier envoie au plus tard 3 jours après la mise au sel d'un lot de jambons, une déclaration de salage à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci. Le salaisonnier envoie au plus tard 3 jours avant la fin de la durée minimum de maturation, une déclaration d'estampillage à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci.

(8) Le salage est effectué au sel sec ou dans la saumure. Aucun produit ne peut être injecté. Au début du salage, une marque métallique délivrée par la commission et portant les initiales M et N, le mois et l'année de la mise au sel, est fixée sur les jambons. Le modèle de la marque est établi par la commission. La durée de maturation des jambons est comptée à partir de la date de mise au sel.

(9) Les jambons doivent être fumés. Le fumage est effectué à une température maximale de 25°C et au moyen de bois de feuillus à l'exclusion de tout bois traité. Sont exclus l'arôme de fumée et la fumée liquide. L'emploi d'exhausteurs de goût tel que le glutamate de sodium, d'arômes artificiels, ainsi que la coloration artificielle sont interdits à n'importe quel stade de la fabrication.

(10) Le jambon fumé cru est entreposé pour une maturation lente. Sa durée de fabrication, à partir de la mise au sel, doit être au moins de douze mois.

(11) Les jambons bénéficient de la Marque nationale, sans préjudice des exigences susvisées, si les conditions ci-après sont remplies:

- la durée de fabrication, à partir de la mise au sel, doit être au moins de douze mois;
- le poids doit être d'au moins 6,0 kg pour le jambon à l'os de douze mois d'âge et 5,0 kg pour le jambon désossé.

(12) Les caractéristiques olfactives des jambons fumés crus présentés en vue de l'obtention de la Marque nationale sont contrôlées par sondage au moyen d'une aiguille pour détecter les altérations. Les inspecteurs de la commission peuvent contrôler tous les jambons et prélever des échantillons pour analyse. Les inspecteurs doivent contrôler les lots de jambons présentés à l'obtention de la Marque nationale suivant les procédures définies dans un cahier des charges établi par la commission à approuver par le ministre.

(13) L'obtention de la Marque nationale est certifiée par l'estampille prévue à l'article 7 paragraphe (3) premier tiret. Une ou plusieurs estampilles sont apposées sur chaque jambon. Le désossage du jambon ne peut être opéré qu'au moment de l'estampillage ou après celui-ci.

(14) Le salaisonier peut apposer sa propre étiquette sur les jambons. Cette étiquette ne peut faire référence à des modalités de production autres que les conditions autorisées par la commission, ces conditions devant être vérifiables.

(15) En cas de vente des jambons en morceaux, chaque morceau doit porter l'estampille au fer rouge. Le préemballage des tranches doit être effectué immédiatement après le tranchage des jambons.

### **Art. 13. Préparations et produits transformés Marque nationale**

(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 et/ou à partir d'abats issus de porcs présentés à la certification Marque nationale. La viande séparée mécaniquement ne peut être utilisée et l'assemblage de morceaux de viande sous forme de viande reconstituée est interdit.

(2) La fabrication des produits transformés, à l'exception de la fabrication du jambon fumé cru Marque nationale dont les conditions de production sont défini à l'article 12, se fait sur base des recettes et fiches de production individuelles, spécifiques à chaque établissement, dont l'établissement détermine à lui seul les ingrédients et additifs entrant dans la composition du produit, ainsi que le processus de fabrication qui est à la base de la fabrication de ce produit, tout en respectant les dispositions légales et réglementaires régissant la mise sur le marché des viandes et des produits à base de viande.

(3) Les produits transformés sont fabriqués exclusivement à partir de la viande de porc certifiée Marque nationale, à l'exclusion de toute autre viande de porc ou viande issue d'une autre espèce animale. 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 pas excéder 18 mois. La température de congélation doit être d'au moins -18 °C.

## **Art. 14. Commercialisation**

(1) La vente de la viande de porc Marque nationale, des préparations 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.

(2) En cas de vente non exclusive, l'établissement qui commercialise de la viande de porc Marque nationale, des préparations et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale doit présenter la viande de porc, les préparations et les produits transformés dans un compartiment de l'étal ou dans le comptoir à viande, de façon à ce que le consommateur puisse distinguer entre la viande Marque nationale et toute autre viande exposée au lieu de vente. Pour cet effet, il appose ou affiche à proximité de la viande Marque nationale une étiquette ou un autre identifiant portant le signe distinctif de la Marque nationale conformément au modèle prévu à l'annexe III.

(3) Si la viande de porc, les préparations 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, les préparations et les produits transformés de la Marque nationale préemballés doivent être munis d'une étiquette ou d'un autre type d'identifiant, munis du signe distinctif de la Marque nationale tels que prévus à l'annexe III du présent règlement.

## **Art. 15. Contrôles**

(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 font rapport à la commission. Cet organe neutre est approuvé par le ministre.

(2) Les établissements visés à l'article 6, paragraphe (1), sont tenus d'effectuer au moins une fois par an dans le cadre de l'autocontrôle un rapport documenté, 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.

(4) Les établissements agréés visés à l'article 6, paragraphe (1) sont soumis au rythme minimal de contrôle suivant :

- tous les deux ans, pour les établissements d'élevage et d'engraissement ;
- une fois par an, pour les établissements d'abattage, de découpe, de transformation et de conditionnement,
- tous les trois ans, pour les établissements de commercialisation.

Pour chacune des catégories d'établissement visées au paragraphe précédent, au moins 50% des contrôles sont à effectuer par l'organe de contrôle neutre accrédité visé à l'article 15 paragraphe (1). Les exigences détaillées en relation avec le système de contrôle et de sanctions sous-jacents sont précisées dans un document soumis à l'approbation du ministre.

**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 également par le ministre 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, des préparations et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale par le biais d'un examen organoleptique et analytique.

**Art. 18.** Les établissements visés à l'article 6 paragraphe (1) sont tenus de faciliter l'exercice de la mission des instances de contrôle visées à l'article 15 paragraphe (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 semblables à celles 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 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 est abrogé.

**Art. 23.** Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs 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 : Identifiant de la Marque nationale en couleur





## Exposé des motifs

Le présent projet de règlement grand-ducal se propose 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. Comme il s'agit de modifier substantiellement 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 et dans un but d'une meilleure lisibilité du texte, il est proposé de l'abroger et de le remplacer par le présent règlement grand-ducal.

Les principales modifications par rapport au règlement grand-ducal du 3 novembre 2010 actuellement en vigueur sont :

- Il est proposé d'alléger les conditions de fabrication des produits transformés sur base de viande de porc certifiée Marque nationale, en autorisant les fabricants intéressés à recourir à leurs propres formulations et procédés de fabrication. Ainsi, il est proposé de supprimer les cahiers des charges respectifs énumérant les conditions de fabrication et de conditionnement et contenant une liste positive d'ingrédients pour les différentes catégories de produits..
- Il est proposé d'insérer à l'article 12 du projet les modalités portant sur la fabrication du jambon Marque nationale afin de garantir une plus grande visibilité au jambon en tant que produit phare de la Marque nationale. Dans l'ancien règlement, les conditions de fabrication étaient définies dans les cahiers des charges spécifiques aux produits transformés, dont il est fait référence au paragraphe précédent.
- Sur base d'une demande forte de la part du secteur, il est proposé de prévoir une possibilité pour la congélation de la viande de porc certifiée Marque nationale: la maîtrise des processus de congélation et l'évolution des technologies de congélation permettent de conserver un haut standard de qualité de la viande après décongélation. Aussi la viande décongelée doit être étiquetée suivant les exigences européennes en matière d'étiquetage lors de la remise en vente assurant ainsi une transparence satisfaisante vis-à-vis du consommateur. Cette disposition a été introduite afin de permettre la constitution de lots suffisamment grands pour une mise en vente lors des périodes de forte consommation comme par exemple lors des saisons de grillades et afin de pouvoir approvisionner la restauration collective en quantités suffisantes.

- Il est prévu que la fabrication des produits transformés et préparations se fassent sur base de fiches techniques de production propres à chaque établissement afin d'assurer une plus grande flexibilité dans le choix des matières premières et au niveau du processus de fabrication. La fabrication se fait suivant un processus transparent et ouvert, dont la liste des composantes et ingrédients et les étapes clés de la production sont transparentes et rendues accessibles à la commission de la Marque nationale.
- Il est introduit une liste ouverte des produits transformés (jambon cuit, pâté, saucisse et autres produits de salaisons, etc.) qui peut être élargie à d'autres produits transformés et préparations afin d'accorder aux établissements de fabrication une plus grande flexibilité au niveau du choix des produits à fabriquer. Les fiches techniques de production doivent être préalablement déposées par l'établissement demandeur à la commission de la Marque nationale et l'établissement devra donc bénéficier de l'accord préalable de celle-ci. Aussi en termes de contrôle, les établissements devront garantir une bonne maîtrise de la traçabilité et les quantités en intrants et sortants doivent être contrôlables sur base de l'établissement de bilans « matière ».
- Il est proposé de fixer les conditions relatives à l'étiquetage de l'origine de la viande de porc, à savoir :
  - o la viande de porc destinée à la commercialisation à l'état frais ou congelé doit provenir exclusivement de porcs certifiés Marque nationale, nés au Grand-Duché de Luxembourg ;
  - o la viande de porc destinée à la fabrication des produits transformés ou de préparations non soumis à l'obligation d'étiquetage de l'origine suivant le règlement d'exécution no 1337/2013<sup>1</sup>, pendant une phase transitoire, peut continuer à provenir de porcs introduits dans les établissements d'engraissement à partir d'un autre Etat-membre.

De l'analyse du secteur porcin au Luxembourg, il découle que la structure porcine luxembourgeoise est largement déficitaire : il y a un déséquilibre croissant entre la production de porcelets chez les naisseurs (= offre), d'une part et la production de porcs d'engraissement chez les engraisseurs (= demande), d'autre part. Afin de renverser ces tendances, il est suggéré d'encourager davantage des démarches de qualité visant à promouvoir une production nationale de porcelets.

- Il est précisé davantage les conditions de détermination de l'origine des porcs (durée de la période d'engraissement, âge d'abattage, poids maximal en début d'engraissement) pour des fins d'étiquetage dans le cadre du règlement d'exécution no 1337/2013 précité.
- Le projet introduit des dispositions exigeant que les établissements d'engraissement soient soumis à des contrôles réguliers des aliments distribués aux porcs, à une vérification de leur statut de salmonellose et à une surveillance de l'usage

---

<sup>1</sup> RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1337/2013 DE LA COMMISSION du 13 décembre 2013 portant modalités 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



d'antibiotiques, ainsi qu'à une évaluation annuelle de leur bilan de consommation d'énergie et de nutriments. Dans l'ancien règlement, ces exigences étaient uniquement fixées au niveau du cahier des charges complétant les exigences fixées par règlement grand-ducal.

- Il est précisé davantage les conditions et fréquences de contrôle qui à présent ont été définies au niveau d'un cahier des charges non rendu public.