

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.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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 (CEE) no 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, tel qu'il a été modifié par le règlement (CE) no 535/97 du Conseil du 17 mars 1997 et par le règlement (CE) no 1068/97 de la Commission du 12 juin 1997;

Vu le règlement (CEE) no 2037/93 de la Commission du 27 juillet 1993 portant modalités d'application du règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, tel qu'il a été modifié par le règlement (CE) no 1428/97 de la Commission du 23 juillet 1997 et par le règlement (CE) no 1726/98 de la Commission du 22 juillet 1998;

Vu le règlement (CE) no 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. La marque nationale de la viande de porc garantit le respect des conditions de production et de transformation de la viande prévues par le présent règlement. La production, la transformation et la commercialisation de cette viande sont placées sous le contrôle de l'Etat.

Art. 2. Le signe distinctif de la marque est un porc stylisé, conforme au modèle reproduit à l'annexe. Sur le porc abattu, le signe distinctif est apposé sous forme d'estampille au fer rouge.

La viande de porc préemballée porte une étiquette sur laquelle figurent le signe distinctif de la marque ainsi que le symbole de l'Union européenne pour les indications géographiques protégées.

La marque nationale est conférée par le Ministre de l'Agriculture.

Art. 3. Les engraisseurs de porcs, les établissements de transformation de la viande et les bouchers intéressés par la marque nationale adressent une demande d'agrément à la commission de la marque nationale de la viande de porc, dénommée ci-après la commission. L'agrément est accordé par le Ministre de l'Agriculture, sur constatation par la commission que les engraisseurs, les établissements et bouchers susvisés respectent les exigences fixées au présent règlement.

En cas de révocation de l'agrément, celui-ci est retiré pendant au moins un an. Les producteurs, les établissements et bouchers peuvent renoncer par écrit à leur agrément. Cette renonciation prend effet 3 mois après la demande.

Art. 4. La commission gère la marque nationale et conseille le Ministre de l'Agriculture. Elle est composée de six membres à nommer par le Ministre de l'Agriculture pour une durée de trois ans.

La commission comprend:

- 1 représentant des agriculteurs, à nommer sur proposition de la Chambre d'Agriculture;
- 1 représentant des établissements de transformation, à nommer sur proposition de la Chambre de Commerce;
- 1 représentant des patrons bouchers-charcutiers, à nommer sur proposition de la Chambre des Métiers;
- 1 représentant des consommateurs, à nommer sur proposition de l'organisation représentative des consommateurs;
- 2 fonctionnaires de l'Etat, compétents en matière de viande, dont un vétérinaire.

Le Ministre de l'Agriculture nomme, selon la même procédure, un suppléant pour chaque membre de la commission. Il désigne le président parmi les membres fonctionnaires de celle-ci.

La commission peut s'adjoindre des experts. Elle dispose d'un service technique et administratif nécessaire à l'exécution de sa mission. Elle établit son règlement d'ordre intérieur, qui est soumis à l'approbation du Ministre de l'Agriculture.

Le respect des conditions de production et de transport des porcs ainsi que de la transformation de leur viande et des modalités de la commercialisation est vérifié par des inspecteurs qui font rapport à la commission. Ces inspecteurs sont des fonctionnaires nommés par le Ministre de l'Agriculture. Celui-ci peut, en outre, nommer des inspecteurs auxiliaires pour aider les inspecteurs-fonctionnaires dans l'exécution de leur mission.

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

Art. 5. Ne peut prétendre à l'obtention de la marque nationale que la viande provenant de porcs mâles castrés ou femelles, résistants au stress et engraisés dans les conditions de production fixées au présent règlement, sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires régissant le commerce des animaux domestiques et de leur viande. Les truies et les verrats castrés sont exclus.

Art. 6. L'engraisement doit respecter les conditions de production fixées ci-après pour tous les porcs d'une unité de production agréée:

- Les porcheries sont éclairées par la lumière de jour. Le rapport de la surface du sol à celle des fenêtres ne peut être supérieur à 100;
- Au début de l'engraissement, les porcelets sont marqués sur les deux cuisses par les soins du producteur, d'un numéro attribué par la commission;
- La densité des porcs ne peut dépasser un porc par mètre carré sur aire paillée et un porc par 0,65 m² sur aire non paillée pendant les deux derniers mois de l'engraissement;
- Le producteur doit engraisser les porcs au Grand-Duché de Luxembourg pendant au moins cent jours avant l'abattage;
- L'incorporation d'antibiotiques de croissance à la ration est interdite à partir d'un poids vif de 35 kg;
- La ration d'engraissement contient au minimum 60% de céréales (avoine, blé et issues de blé, maïs et issues de maïs, orge, sarrasin, seigle, triticales). Les céréales doivent être distribuées sous la forme d'un mélange. La ration contient au maximum 10% de maïs et issues 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, le producteur tient à la disposition de la commission les factures portant sur l'achat de cet aliment. Les stocks d'aliments et de céréales sont contrôlés à la ferme.

L'alimentation des porcs avec des rebuts de boulangerie est interdite; toutefois une dérogation peut être accordée lorsque ces rebuts sont séchés et stockés dans des silos appropriés. L'emploi de protéines animales dans l'alimentation des porcs est interdit.

- Le producteur doit mettre les porcs à jeun pendant 12 heures avant le transport vers l'abattoir;
- L'emploi de tranquillisants pour le transport est interdit.

Le producteur doit s'engager à permettre un contrôle de l'ambiance des porcheries par les inspecteurs de la commission. Sur la base des résultats du contrôle, la commission peut adresser des recommandations aux producteurs.

Le producteur de porcs doit permettre, sous peine de retrait de l'agrément, le contrôle des animaux, de l'alimentation, des silos, et des bâtiments d'engraissement, et garantir que les conditions de production susvisées sont remplies pour tous les porcs de l'unité de production agréée.

Art. 7. Les porcs doivent être abattus au Grand-Duché de Luxembourg dans un abattoir agréé CEE.

Le poids de la carcasse à chaud ne doit pas être inférieur à 77 kg ni supérieur à 110 kg. Le pourcentage de viande maigre ne doit pas être inférieur à 50 % ni supérieur à 65 %. Ce pourcentage est mesuré au moyen d'une sonde HENNESSY.

La viande de porc bénéficie de la marque nationale, sans préjudice des exigences susvisées, si elle ne présente aucun signe de viande exsudative. La viande exsudative est détectée sous le contrôle du vétérinaire chargé du contrôle 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. Le pH mesuré entre la treizième et la quatorzième côte dans le muscle "longissimus dorsi" à une profondeur de trois centimètres, ne peut être inférieur à 5,80. Les appareils de détermination du pH doivent être approuvés par la commission et soumis à des contrôles périodiques.

L'obtention de la marque nationale est certifiée par le cachet prévu à l'article 2, apposé après 24 heures de maturation et avant la découpe, sur la cuisse, le carré, le lard maigre et l'épaule. Cette apposition se fait sous la surveillance du vétérinaire chargé du contrôle des viandes. En outre un cachet indélébile et sans bordure, portant la lettre L et le numéro de la semaine de 01 à 52, est apposé sur chaque cuisse de porc au niveau du jarret. Si les demi-carcasses sont destinées à la découpe, une étiquette ou un cachet conforme au modèle établi par la commission et portant le sigle de la marque est apposé sur le carré. La découpe doit être effectuée au Grand-Duché de Luxembourg dans un établissement agréé CEE. Les instruments de marquage sont confiés à la garde du vétérinaire chargé du contrôle des viandes.

Les vétérinaires chargés du contrôle des viandes envoient à la commission, dans la quinzaine de l'abattage des porcs, un relevé indiquant pour chaque porc présenté en vue de l'obtention de la marque nationale, l'identité du producteur, la date d'abattage, le numéro de marché, le poids de carcasse à chaud, le pourcentage de viande maigre, le pH et les saisies. La commission envoie régulièrement aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes une liste actualisée des producteurs.

Art. 8. Si la viande de porc bénéficiant de la marque nationale est préemballée, le préemballage doit être effectué au Grand-Duché de Luxembourg dans un établissement agréé CEE qui est placé sous la surveillance du vétérinaire chargé du contrôle des viandes. La viande préemballée est munie de l'étiquette prévue à l'article 2. Les étiquettes sont apposées sous le contrôle d'un inspecteur de la commission.

Art. 9. La vente de la viande de porc bénéficiant de la marque nationale ne peut se faire que dans les boucheries visées par l'article 3. Cette viande doit être vendue fraîche et non congelée. En cas de vente non exclusive, elle doit

être présentée dans un compartiment de l'étal de façon à ce qu'elle puisse être distinguée de toute autre viande de porc exposée sur le lieu de vente. Les inspecteurs de la commission exercent un contrôle régulier des modalités de la commercialisation.

Art. 10. Il est interdit:

1. d'employer la marque nationale de la viande de porc sur des papiers d'affaires, enveloppes et entêtes de lettres;
2. de changer ou d'altérer d'une façon quelconque cette marque;
3. de fabriquer et d'employer des étiquettes et des estampilles d'un arrangement semblable à ceux de la marque nationale de la viande de porc dans le but trompeur de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite marque.

Art. 11. Les étiquettes et les cachets sont délivrés par la commission. Elle peut récupérer les frais de fonctionnement de la marque nationale par une contribution à payer par les producteurs de porcs, les établissements de conditionnement et les bouchers.

Art. 12. La commission et son service sont installés dans les locaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture à Luxembourg.

Art. 13. Sont abrogés:

- le règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque,
- le règlement du Gouvernement en Conseil du 25 octobre 1991 modifiant le règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque,
- le règlement ministériel du 12 juin 1989 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque,
- le règlement ministériel du 28 octobre 1991 modifiant le règlement ministériel du 12 juin 1989 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque,
- le règlement ministériel du 14 octobre 1992 modifiant le règlement ministériel modifié du 12 juin 1989 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque,
- le règlement ministériel du 8 juillet 1996 modifiant le règlement ministériel du 12 juin 1989 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque.

Art. 14. Le présent règlement entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2001.

Art. 15. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural.*
Fernand Boden

Palais de Luxembourg, le 19 décembre 2000.
Henri

ANNEXE

Estampille au fer rouge apposée sur le porc abattu

