

Règlement grand-ducal du 18 août 1995 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis du Collège vétérinaire;

Notre Conseil d'Etat entendu;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Les modifications suivantes sont apportées au règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 modifié concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires.

L'article 16 est remplacé par le texte suivant:

«Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à l'alimentation humaine, seront examinés après abattage selon les dispositions du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches.

Ces examens ne sont pas obligatoires dans le cas d'abattage à domicile d'un animal destiné exclusivement au ménage du propriétaire. Toutefois, lorsque ces animaux de boucherie sont abattus dans un abattoir ou une tuerie particulière ou lorsque l'entreposage dans une installation frigorifique à usage collectif est envisagé, ils doivent être soumis à l'inspection des viandes.

Lorsqu'un producteur désire abattre et découper à la ferme des animaux de sa propre production en nombre limité, et ce pour les vendre à des particuliers, les conditions suivantes doivent être remplies, sauf pour les producteurs qui abattent moins de 200 volailles et moins de 100 lapins par an:

Il doit être en possession d'une autorisation délivrée par le Ministre de la Santé. Pour obtenir cette autorisation:

- il doit disposer d'un local approprié pour l'abattage des animaux;
- il doit disposer d'un frigo pour le refroidissement des carcasses;
- il doit disposer d'un local spécial pour la découpe des carcasses lorsqu'elle est pratiquée;

Ces locaux sont contrôlés périodiquement par le vétérinaire-inspecteur compétent et ne peuvent servir à d'autres fins.

- il doit faire inspecter les animaux abattus par l'inspecteur des viandes du ressort qui prélève périodiquement des échantillons pour la recherche des résidus;
Toutefois cette disposition ne s'applique pas aux volailles ni aux lapins.
- il doit tenir un registre dans lequel sont inscrits la date d'abattage des animaux abattus avec leur marque d'identification, les noms et adresses des acheteurs ainsi que le nom de la personne qui a effectué l'abattage et la découpe; ce registre est contrôlé périodiquement par le vétérinaire-inspecteur compétent.

Sans préjudice des dispositions du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité relatives aux abattages d'urgence, l'abattage des bovins se limite aux veaux d'un poids abattu inférieur à 150 kg.

L'abattage et la découpe doivent être pratiqués par une personne ayant les connaissances nécessaires dans les locaux spécialement prévus à cette fin.

Les producteurs visés ci-dessus peuvent acquérir les connaissances nécessaires par la participation à des cours de formation organisés par l'Etat et sanctionnés par un certificat.

Les locaux, les installations et les outils visés au présent article doivent être conformes aux dispositions de l'annexe II, chapitre I, points 1 à 8 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité.

La fabrication de produits à base de viande en vue de la vente est interdite.

Toutefois la salaison et le fumage de jambons entiers avec os provenant de porcs élevés dans l'exploitation est autorisée.

Ne sont pas considérés comme ménage dans le sens de ce règlement, les casernes, internats, communautés, hôpitaux, hôtels, auberges, restaurants, pensions de famille, cantines, maisons de détention et institutions similaires, ainsi que les ménages des bouchers, restaurateurs, etc.»

Art. 2. Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de l'Agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,
Johnny Lahure

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

Cabasson, le 18 août 1995.
Jean