

Règlement grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes.

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 la directive 94/65/CE du Conseil, du 14 décembre 1994, établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes;

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 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé et de Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

CHAPITRE PREMIER

Art. 1^{er}. 1. Le présent règlement établit les règles applicables à la production, à la mise sur le marché, ainsi qu'aux importations de préparations de viandes et de viandes hachées.

2. Le présent règlement ne s'applique pas aux préparations de viandes et aux viandes hachées qui sont produites dans des magasins de détail ou des ateliers adjacents aux points de vente en vue d'y être vendues directement au consommateur final, ces opérations restant soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les règles applicables au contrôle du commerce de détail.

3. Le présent règlement ne s'applique pas aux viandes séparées mécaniquement destinées à la fabrication, qui sont soumises à un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale.

4. Le présent règlement ne s'applique pas à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées destinées à être utilisées comme matière première pour la fabrication de chair à saucisse destinée à la fabrication ultérieure d'un produit à base de viande.

Art. 2. Aux fins du présent règlement:

1) les définitions figurant à l'article 2:

- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches,
- du 19 avril 1994 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille,
- du 11 décembre 1993 concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, de viandes fraîches ou de produits à base de viande en provenance des pays tiers,

s'appliquent en tant que de besoin;

2) on entend par:

a) **viandes hachées**: des viandes qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin;

b) **préparations de viandes**: les viandes au sens de l'article 2

- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité,
- du 19 avril 1994 précité,
- du 4 février 1994 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage,
- du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 (articles 3, 6 et 8) concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage,

et qui ont subi une addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à coeur la structure cellulaire de la viande et pour ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche;

c) **condiments**: le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits aromatiques, les herbes aromatisantes et leurs extraits aromatiques;

d) **atelier de fabrication**: tout atelier dans lequel sont élaborées des viandes hachées ou des préparations de viandes:

- qui est situé dans un atelier de découpe et qui satisfait aux exigences de l'annexe I chapitre Ier du présent règlement,
- qui, dans le cas de la fabrication de préparations de viandes, est situé dans un établissement satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre III du présent règlement,
- qui, lorsqu'il n'est situé ni dans les locaux ni en annexe d'un établissement agréé conformément aux règlements grand-ducaux précités du 18 janvier 1993, du 19 avril 1994 ou du 10 novembre 1993, satisfait aux exigences de l'annexe I, chapitre Ier, point 2 ou chapitre III point 2 du présent règlement;

e) **échanges**: les échanges entre États membres au sens de l'article 9 paragraphe 2 du traité instituant la Communauté Européenne;

f) **vétérinaire officiel**: les vétérinaires désignés par le Ministre de la Santé pour exercer les contrôles dans les établissements visés à l'article 6.

CHAPITRE II

Mise sur le marché de viandes hachées

Art. 3.

1. Seules peuvent être mises sur le marché et faire l'objet d'échanges, sous forme de viande hachée, des viandes fraîches provenant des espèces bovine, porcine, ovine et caprine présentées sous la forme de viandes hachées, qui répondent aux conditions suivantes:

a) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles striés - à l'exception des muscles du coeur - qui satisfont aux exigences:

i) de l'article 3 du règlement grand-ducal 18 janvier 1993 précité

ou

ii) du règlement grand-ducal du 11 décembre 1993 précité et qui ont été contrôlés conformément au règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits d'origine animale en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté.

S'il s'agit de viandes fraîches de porc, elles doivent en outre avoir été soumises à un examen de recherche des trichines, conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ou à un traitement par le froid visé à l'annexe IV de ladite directive;

b) elles doivent avoir été préparées, conformément aux exigences de l'annexe I chapitre II dans un atelier de fabrication qui:

i) répond aux exigences de l'annexe I chapitre Ier points 1, 2 et 3;

ii) a fait l'objet d'un agrément et figure sur la liste établie conformément à l'article 6 paragraphe 1;

c) elles doivent avoir été contrôlées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre V et de l'article 6;

d) elles doivent être marquées et étiquetées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VI;

e) elles doivent avoir été conditionnées, emballées et entreposées conformément aux dispositions respectives de l'annexe I chapitres VII et VIII;

f) elles doivent être transportées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre IX;

g) elles doivent, au cours de leur transport, être accompagnées:

i) d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document devra:

– être établi par l'établissement d'expédition,

– porter la marque du numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de fabrication agréé et, pour les viandes hachées congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation,

– pour les viandes hachées destinées à la Finlande et à la Suède, comporter une des mentions prévues à l'annexe III, – être conservé par le destinataire pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente. En cas de données informatiques, elles doivent être imprimées sur demande de ladite autorité.

Toutefois, à la demande de l'autorité compétente de l'État membre de destination, une certification sanitaire devra être fournie lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après hachage. Les frais encourus par cette certification sont à charge des opérateurs;

ii) d'un certificat de salubrité, conformément à l'annexe III, lorsqu'il s'agit de viandes hachées provenant d'un atelier de fabrication situé dans une région ou une zone à restriction ou de viandes hachées destinées à un autre État membre, après transit par un pays tiers en camion plombé.

2. Les viandes hachées doivent satisfaire, outre aux dispositions du paragraphe 1, aux exigences suivantes:

a) les viandes fraîches utilisées pour la préparation doivent:

i) lorsqu'elles ont été congelées ou surgelées, être obtenues à partir de viandes fraîches désossées qui ont été entreposées au maximum dix-huit mois pour la viande bovine, douze mois pour la viande ovine et six mois pour la viande porcine, après leur congélation ou surgélation, dans un entrepôt frigorifique agréé conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité. Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser le désossage sur place des viandes porcine et ovine, immédiatement avant leur hachage, pour autant que cette opération se déroule dans des conditions d'hygiène et de qualité satisfaisantes;

ii) lorsqu'elles ont été réfrigérées, être utilisées:

- dans un délai maximal de six jours après l'abattage des animaux

ou

- dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour la viande bovine désossée et emballée sous vide;

b) les viandes hachées doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximal d'une heure après la mise en portions et les opérations de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation;

- c) les viandes hachées doivent être emballées et doivent se présenter sous l'une des formes suivantes:
 - i) *sous la forme réfrigérée* et, dans ce cas, avoir été préparées à partir des viandes visées au point a) ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à + 2 °C dans le délai le plus bref possible.
Toutefois, l'ajout d'une quantité limitée de viandes congelées satisfaisant aux conditions fixées au point a) i) est autorisé pour accélérer le processus de réfrigération sous réserve que cet ajout soit mentionné sur l'étiquetage.
Dans ce cas, le délai visé ci-dessus doit être ramené à une heure au maximum;
 - ii) *sous la forme surgelée* et, dans ce cas, avoir été préparées à partir des viandes visées au point a) et ramenées à une température à coeur inférieure à - 18 °C dans le plus bref délai;
- d) les viandes hachées ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets;
- e) les dénominations figurant à l'annexe II point I, le cas échéant associées avec le nom de l'espèce animale dont les viandes ont été utilisées, ne doivent être indiquées sur les emballages que lorsque les exigences prévues à l'annexe II point I ont été respectées pour lesdites dénominations.

3. Les viandes hachées auxquelles a été ajouté un maximum de 1 % de sel sont soumises aux exigences des paragraphes 1 et 2.

CHAPITRE III

Mise sur le marché des préparations de viandes

Art. 4.

1. Les préparations de viandes visées à l'article 2 point 2 b) ne peuvent être mises sur le marché et faire l'objet d'échanges que si:

- a) elles ont été produites à partir de viandes fraîches, autres que les viandes de solipèdes, qui:
 - i) sont conformes à l'article 3 des règlements grand-ducaux visés à l'article 2 point 2 b);
 - ii) s'il s'agit d'importations, sont conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 11 décembre 1993 précité ou du chapitre III des règlements grand-ducaux précités du 19 avril 1994 et du 4 avril 1994 et aux exigences des articles 3, 6 et 8 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité ou de l'annexe I chapitre 11 du règlement grand-ducal du 24 avril 1995 et sont contrôlées conformément au règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 précité.
S'il s'agit de viandes fraîches de porc, elles doivent avoir été soumises à un examen de recherche de trichines, conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ou à un traitement par le froid, conformément à l'annexe IV de ladite directive;
- b) elles ont été produites dans un des établissements visés à l'article 2 point 2 d) qui:
 - i) satisfait aux exigences de l'annexe I chapitre III et
 - ii) a fait l'objet d'un agrément et figure sur la liste établie conformément à l'article 6 paragraphe 1;
- c) elles ont été produites à partir de viandes qui, s'il s'agit de viandes surgelées, doivent être utilisées, dans un délai maximal de dix-huit mois après l'abattage pour la viande bovine, de douze mois pour les viandes ovine et caprine, la viande de volaille, la viande de lapin ainsi que pour la viande de gibier d'élevage et de six mois pour les viandes des autres espèces;

Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser que le désossage intervienne sur place immédiatement avant l'élaboration des préparations de viandes porcine et ovine, pour autant que cette opération se déroule dans des conditions d'hygiène et de qualité satisfaisantes;

- d) elles ont été emballées et si elles sont destinées à être mises sur le marché:
 - i) *sous la forme réfrigérée*, elles doivent avoir été ramenées, dans le plus bref délai, à une température à coeur inférieure à + 2 °C pour les préparations de viande obtenues à partir de viandes hachées, à + 7 °C pour les préparations obtenues à partir de viandes fraîches, à + 4 °C pour les préparations de viandes de volailles et à + 3 °C pour les préparations contenant des abats;
 - ii) *sous la forme surgelée*, elles doivent avoir été ramenées, dans le plus bref délai, à une température à coeur inférieure à - 18 °C.
2. Les préparations de viandes doivent, outre aux dispositions du paragraphe 1, satisfaire aux exigences suivantes:
- a) avoir été produites conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre IV;
 - b) avoir été contrôlées conformément à l'article 6 et aux dispositions de l'annexe I chapitre V;
 - c) être marquées et étiquetées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre VI;
 - d) avoir été conditionnées et emballées conformément aux exigences de l'annexe I chapitre VII et entreposées conformément à l'annexe I chapitre VIII;
 - e) avoir été transportées conformément à l'annexe I chapitre IX;
 - f) être accompagnées, pour les échanges, au cours de leur transport, du certificat de salubrité visé à l'annexe V, qui devra être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté au vétérinaire officiel à sa demande.

3. Hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisses, les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie ne peuvent faire l'objet d'échanges que si elles satisfont aux exigences de l'article 3.

4. Les préparations de viandes ne doivent pas faire l'objet d'un traitement aux rayons ionisants.

5. Le Ministre de la Santé peut, en vue de leur agrément, accorder à des ateliers de fabrication fabriquant des préparations de viande n'ayant pas une structure et une capacité de production industrielle des dérogations aux exigences de l'annexe I chapitre Ier du présent règlement, ainsi qu'à celles de l'annexe B chapitre Ier du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité et de l'annexe A chapitre Ier point 2 a) (en ce qui concerne les robinets) et point 11 (en ce qui concerne les armoires) du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité.

Ces préparations de viandes ne peuvent pas faire l'objet d'échanges et ne peuvent pas porter la marque de salubrité communautaire et doivent être mises sur le marché uniquement à l'état surgelé.

En outre, des dérogations peuvent être accordées à l'annexe B chapitre Ier point 1 du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité en ce qui concerne les locaux d'entreposage des matières premières et des produits finis. Toutefois, dans cette hypothèse, cet établissement doit disposer d'au moins:

- i) un local ou dispositif pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué;
- ii) un local ou dispositif réfrigéré pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué.

CHAPITRE IV

Dispositions communes

Art. 5. 1. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication doit prendre toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production, les dispositions du présent règlement soient observées.

A cet effet, les responsables doivent se conformer aux exigences des articles 3 et 6 de la directive 93/43/CEE et, en outre, effectuer des autocontrôles constants en respectant les principes suivants:

- procéder à des contrôles sur les matières premières entrant dans l'établissement pour garantir le respect des critères des annexes II et IV sur le produit final,
- contrôler les méthodes de nettoyage et de désinfection,
- prélever des échantillons en vue de leur analyse dans un laboratoire reconnu par les autorités compétentes,
- conserver une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément au tiret précédent en vue de leur présentation au vétérinaire officiel. Les résultats des différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf pour les produits réfrigérés pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date limite de consommation du produit,
- fournir au vétérinaire officiel des garanties en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité,
- si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont il dispose révèle l'existence d'un risque sanitaire, informer le vétérinaire officiel,
- en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retirer du marché la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée du marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité du vétérinaire officiel jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation du vétérinaire officiel, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer la sûreté.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé, ainsi que la date limite de consommation pour les produits surgelés ou la date de péremption pour les produits réfrigérés.

L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit disposer d'un programme de formation du personnel ou mettre en place un tel programme permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme.

3. Les examens microbiologiques doivent être effectués selon une fréquence journalière pour les viandes hachées visées à l'article 3 et les préparations de viandes hachées visées à l'article 4 et une fréquence au moins hebdomadaire pour les autres viandes hachées et préparations de viandes. Ces examens doivent être effectués soit dans l'atelier de fabrication, s'il est reconnu par l'autorité compétente, soit dans un laboratoire agréé.

L'échantillon prélevé aux fins d'analyses doit être constitué de cinq unités et être représentatif de la production journalière. Pour les préparations de viandes, les prélèvements doivent être effectués en profondeur dans la musculature après cautérisation de la peau.

Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des contrôles microbiologiques doivent être évalués selon les critères d'interprétation prévus à l'annexe II pour les viandes hachées et les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie, hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisse, et selon les critères de l'annexe IV pour les autres préparations de viandes.

En cas de contestation dans les échanges, les États membres reconnaissent comme méthodes de référence les méthodes E.N.

4. Les exigences prévues en matière d'autocontrôle devront avoir été déterminées avec le vétérinaire officiel qui doit en contrôler régulièrement le respect.

5. Les modalités d'application du présent article, et notamment les cas d'application du paragraphe 1, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.