

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 234

23 novembre 2016

Sommaire

MARQUE NATIONALE DE LA VIANDE DE PORC

**Règlement grand-ducal du 17 novembre 2016 relatif à la Marque nationale de la viande de porc,
des préparations de viande et des produits à base de viande page [4320](#)**

Règlement grand-ducal du 17 novembre 2016 relatif à la Marque nationale de la viande de porc, des préparations de viande et des produits à base de viande.

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 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;

Vu les avis de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de commerce, de la Chambre des métiers et 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 après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Définitions et champ d'application

- (1) Il est créé une Marque nationale de la viande de porc, des préparations de viande et des produits à base de viande.
- (2) On entend par Marque nationale de la viande de porc: la viande de porc fraîche ou congelée issue de porcs certifiés Marque nationale dénommée par la suite: «la viande de porc».
- (3) On entend par Marque nationale des préparations de viande: les préparations de viande fabriquées à partir de la viande de porc à l'état frais ou décongelé, issue de porcs certifiés Marque nationale dénommées par la suite: «les préparations».
- (4) On entend par Marque nationale des produits à base de viande: les produits fabriqués à partir de la viande de porc à l'état frais ou décongelé, issue de porcs certifiés Marque nationale et/ou à partir d'abats de porcs présentés à l'obtention de la Marque nationale dénommés par la suite: «les produits».

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.
- (5) La Marque nationale de la viande de porc, des préparations de viande et des produits à base de viande garantit que:
 - la viande de porc destinée à être commercialisée est une viande de porc à l'état frais ou congelé, issue de porcs certifiés Marque nationale,
 - les préparations et les produits 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, la découpe, la transformation et le conditionnement de la viande de porc, des préparations et des produits 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, des préparations et des produits 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, des préparations et des produits 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, des préparations et des produits 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 «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 est une étiquette ou un autre type d'identifiant porteur du signe distinctif de la Marque nationale conformément

au modèle reproduit à l'annexe III, à approuver par la commission telle que définie à l'article 3 paragraphe (1). Cette étiquette ou cet identifiant doit être apposé sur l'emballage de la viande de porc, des préparations et des produits.

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. Aussi, la commission dispose d'un service technique et administratif nécessaire à l'exécution de sa mission, qui est désigné par le ministre. La commission établit son règlement d'ordre intérieur qui est soumis à l'approbation du 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, des préparations et des produits.

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 lequel est approuvé par le ministre.

(2) Le cahier des charges 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 et l'abattage des porcs ainsi que la découpe, la transformation et le conditionnement de la viande de porc, des préparations et des produits 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, des préparations et des produits 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 de préparations et de produits doit en outre, avant leur commercialisation, fournir à la commission la liste des produits et préparations pour lesquels il souhaite faire usage de la Marque nationale, y compris les informations à indiquer dans le cadre de l'étiquetage obligatoire, renseignant notamment sur la composition des produits et préparations.
- (3) Par dérogation au paragraphe (1), les établissements de commercialisation qui vendent de la viande de porc, des préparations et des produits exclusivement sous forme préemballée sont dispensés d'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) doit 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 non-conformités. 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, 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, établie 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.
- (2) L'identification des préparations et des produits, 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 fumé cru 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 et les préparations, 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. 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.

Art. 8. Traçabilité

- (1) Afin de garantir la traçabilité de la viande de porc, des préparations et des produits, 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. La taille d'un lot ne peut pas 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 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 fixées par la commission. Ce registre devra permettre d'assurer la traçabilité des préparations et des produits par une référence aux lots et aux poids des matières premières utilisées.
- (4) Pour les préparations et les produits autres que le jambon fumé cru Marque nationale pour lequel les conditions relatives à la déclaration sont fixées à l'article 12, les établissements doivent envoyer, sur base semestrielle, une déclaration de fabrication des produits 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, d'une préparation ou d'un produit.
- (6) En outre, la destination et l'usage de la viande de porc répondent 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 de préparations ou produits non soumis à l'obligation d'étiquetage de l'origine sur base du règlement d'exécution 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, 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), 4^{ème} et 5^{ème} 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.

Art. 9. Engraissement des porcs

- (1) Ne peut prétendre à la certification de la Marque nationale que la viande de porc 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 de porc issue 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^e et 14^e 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 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 l'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 issue de ces carcasses peut être utilisée pour la fabrication de produits. L'étiquette accompagnant cette viande destinée à la fabrication des produits comporte une mention respective indiquant que la viande issue de ces carcasses ne peut pas être commercialisée sous forme de viande de porc certifiée 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 salaisonier agréé désirant présenter ses jambons en vue de l'obtention de la Marque nationale du jambon fumé cru, 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 salaisonier 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 salaisonier 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 jambon 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 tels 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

- (1) Les préparations et les produits sont fabriqués 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. L'incorporation de toute autre viande non certifiée Marque nationale en mélange avec la viande de porc Marque nationale ou l'incorporation de viande issue d'autres espèces animales au niveau des préparations ou produits n'est pas autorisée.

Les préparations et les produits sont mis en fabrication avec de la viande de porc 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.

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 à l'exception de la fabrication du jambon fumé cru Marque nationale dont les conditions de production sont définies à l'article 12, se fait sur base de recettes et processus de production individuels 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 production 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.

Art. 14. Commercialisation

- (1) La vente de la viande de porc, des préparations et des produits 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 des préparations et des produits doit présenter ceux-ci dans un compartiment de l'étal ou dans le comptoir à viande, de façon à ce que le consommateur puisse distinguer entre la viande de porc Marque nationale et toute autre viande exposée au lieu de vente. Pour cet effet, il appose ou affiche à proximité de la viande de porc 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 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 préemballés doivent être munis d'une étiquette ou d'un autre type d'identifiant, munis du signe distinctif de la Marque nationale tel que prévu 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, des préparations et des produits se fait par la commission visée à l'article 3, ainsi que par un organe de contrôle

neutre accrédité, qui font rapport au ministre. 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 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, des préparations et des produits,
- 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 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.

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 sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs,*
Fernand Etgen

Le Ministre de l'Economie,
Etienne Schneider

Palais de Luxembourg, le 17 novembre 2016.
Henri

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

