

CAHIER DES CHARGES DE LA MARQUE COLLECTIVE "PRODUIT DU TERROIR-LËTZEBUERGER RËNDFLEESCH"

A) DESCRIPTION GENERALE

◆ Nom de la marque:	Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch
◆ Titulaire de la marque:	Chambre Professionnelle des Agriculteurs, Viticulteurs et Horticulteurs Luxembourgeois
◆ Siège:	261, route d'Arlon L-8011 Strassen
◆ Adresse postale:	B.P. 81 L-8001 Strassen
◆ Tél.:	31 38 76
◆ Fax:	31 38 75

La Chambre d'Agriculture du Grand-Duché de Luxembourg dont le siège est situé 261, route d'Arlon à L-8011 Strassen, est titulaire de la marque collective *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* au sens de la loi uniforme BENELUX sur les marques. Elle seule peut décider de l'octroi du droit d'usage de la marque en question aux différents acteurs de la filière viande bovine. A cet effet, une convention doit être signée entre la Chambre d'Agriculture et chacun des partenaires (intervenants dans la production) désirant participer au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*. Seule la viande de bovins nés, élevés et abattus au Grand-Duché du Luxembourg est éligible pour être transformée et distribuée sous la marque *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*.

La marque *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* est représentée par le logo repris ci-dessous pour lequel le déposant revendique le droit exclusif.



Le présent cahier des charges réglant les modalités de l'étiquetage suivant la réglementation en vigueur se compose donc de six conventions particulières avec les différents intervenants dans la chaîne, à savoir

- la convention "Agriculteur"
- la convention "Abattoir"
- la convention "Commissionnaire/Marchand de bestiaux" 1 et 2
- la convention "Distributeur"
- la convention "Tuerie particulière annexée à une boucherie"

La convention "**Agriculteur**" définit les critères à respecter par l'agriculteur désirant vendre des bêtes notamment dans le cadre du programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*. Ces critères concernent l'identification des bêtes nées au Grand-Duché à l'aide du numéro officiel SANITEL des marques auriculaires luxembourgeoises et du document d'identification correspondant ainsi que la nutrition et l'élevage des bovins.

En ce qui concerne les **abattoirs**, ils jouent un rôle primordial dans le déroulement du système d'étiquetage de la viande bovine tel qu'il est défini dans le présent cahier des charges. Ainsi l'abattage des bêtes pour le programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* doit avoir lieu dans un abattoir luxembourgeois agréé par l'Etat et l'Union Européenne et ayant signé une convention avec la Chambre d'Agriculture concernant le respect de l'identification de la viande bovine d'origine luxembourgeoise dans le sens de la marque. Ce sont les abattoirs COBOULUX de Wecker, Coopérative des Patrons-Bouchers du Nord d'Ettelbruck, CENTRALFOOD de Mersch et le Nouvel Abattoir d'Esch-sur-Alzette. Ceux-ci s'engagent à identifier les bêtes destinées à être abattues pour le programme à l'aide du numéro SANITEL officiel et du document d'identification ainsi que de l'adhésion de l'exploitation agricole d'origine au programme. Ensuite ils éditent des étiquettes reprenant les données de la bête et les placent sur chaque quartier de carcasse afin de pouvoir assurer le suivi des informations du stade animal au stade carcasse. Chaque pièce de viande bovine issue d'une bête labellisée et sortant de l'abattoir comme carcasse, pièce de découpe ou dans un emballage sous-vide est accompagnée d'une telle étiquette.

Les conventions "**Commissionnaire/Marchand de bestiaux**" ont pour objet de déterminer les responsabilités des commissionnaires et marchands de bestiaux dans le cadre du programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*. La Chambre d'Agriculture juge nécessaire de définir les devoirs de ces derniers lorsque ceux-ci sont eux-mêmes propriétaires de bovins ou interviennent directement à l'abattoir dans l'identification des animaux dans le cadre du système d'étiquetage.

En ce qui concerne la convention "**Distributeur**", les points de vente et ateliers de découpe adhérant au programme s'obligent à marquer ou à séparer rigoureusement la viande bovine *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* des autres viandes. En outre ils affichent les étiquettes reçues des abattoirs et fournissent donc aux consommateurs les informations sur l'origine de la (ou des) bête(s) correspondant à la viande labellisée momentanément sous vente dans le comptoir. Un certificat officiel documentant l'adhésion d'une boucherie ou d'un point de vente au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*, renouvelé chaque année, est attribué aux participants "Distributeurs" par la Chambre d'Agriculture et permet aux consommateurs de reconnaître les établissements agréés.

Toutes les obligations de la convention "Distributeur" s'appliquent également pour les ventes de viande *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* d'une **tuerie particulière annexée à une boucherie**. Ces tueries doivent être agréées par l'Etat luxembourgeois. La copie du document d'identification SANITEL, signée par le vétérinaire officiel et fournissant les informations d'origine sur la bête, remplace l'étiquette officielle de l'abattoir. L'abattage de bovins dans le cadre du programme est documenté et se limite aux besoins de la boucherie annexée.

Un plan de contrôle décrit le déroulement et la fréquence des contrôles réalisés par les agents de la Chambre d'Agriculture et par l'organisme de contrôle indépendant aux différents niveaux de la filière. En plus des contrôles prévus par le présent cahier des charges, des échantillons de viande bovine sous label dont est question seront prélevés par les agents de l'Etat dans les points de vente en vue du contrôle de l'origine de cette viande au moyen d'analyses génétiques ou de méthodes équivalentes.

Tous les changements éventuels au cahier des charges depuis l'entrée en vigueur sont notifiés à toutes les parties concernées. Les conventions sont reconduites automatiquement à défaut d'une opposition écrite endéans le mois suivant la lettre de modification.

B) DISPOSITIONS

1. AGRICULTEURS

- a) L'agriculteur participant au programme signe une convention individuelle avec la Chambre d'Agriculture. Son numéro de cheptel SANITEL sera transmis aux abattoirs par la Chambre d'Agriculture afin de permettre de vérifier l'adhésion de chaque animal au programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*. L'agriculteur signataire s'engage à permettre tous les contrôles nécessaires à la vérification des engagements souscrits.
- b) Chaque bête dont la viande est susceptible d'être labellisée doit être accompagnée de son document d'identification individuel, son passeport SANITEL.

2. ABATTOIRS

- a) Les abattoirs COBOULUX de Wecker, Coopérative des Patrons-Bouchers du Nord d'Ettelbruck, CENTRALFOOD de Mersch et le Nouvel Abattoir d'Esch-sur-Alzette signent une convention avec la Chambre d'Agriculture et réalisent l'étiquetage de la viande bovine *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* selon la réglementation en vigueur. Ils s'engagent à permettre tous les contrôles nécessaires à la vérification des engagements souscrits par la signature de la convention.
- b) Les abattoirs en question éditent au moins quatre étiquettes pour chaque carcasse *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* et apposent une étiquette sur chaque quartier de carcasse.
- c) Ils éditent les informations suivantes sur l'étiquette:
 - le nom et le logo "Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch"
 - le nom et le numéro d'agrément de l'abattoir
 - le numéro d'agrément de l'atelier de découpe
 - le numéro d'identification SANITEL (LU-...) de l'animal
 - un numéro de série unique
 - le nom et le domicile du producteur
 - l'origine de l'animal par les expressions:
 - naissance: Luxembourg
 - engraissement: Luxembourg
 - abattage: Luxembourg
- d) Les abattoirs coupent et conservent (congèlent) pendant au moins 6 semaines une pièce d'oreille portant la marque auriculaire SANITEL de chaque bête destinée au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*, ceci en vue du contrôle de l'origine de la viande bovine au moyen d'analyses génétiques ou de méthodes équivalentes.
- e) De plus ils classent ces échantillons suivant le numéro de série de l'étiquette afin de pouvoir retrouver facilement l'oreille recherchée en cas de contrôle
- f) Les abattoirs signataires assurent ou font assurer la possibilité d'identification ultérieure de la viande bovine *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* en étiquetant tous les quartiers de carcasse ainsi que toutes les pièces emballées sous vide ou non dans l'enceinte de l'abattoir avec une étiquette reprenant les mêmes informations relatives à la bête abattue. En cas d'emballage sous vide, ils insèrent l'étiquette particulière dans les emballages afin d'éviter une quelconque manipulation extérieure.

- g) En ce qui concerne la viande piécée préemballée provenant d'un lot d'animaux du *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndfleesch* les operateurs font apparaître le numéro du lot ainsi que le logo "*Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndfleesch*" sur l'emballage. La composition de chaque lot peut être retracée dans l'atelier de découpe ou abattoir au moyen d'un registre spécifique. À la demande du distributeur, un document d'accompagnement de chaque lot comportant le numéro du lot, les numéros Sanitel des animaux et les noms et domiciles des producteurs pourra être établi.

3. DISTRIBUTEURS

- a) Les boucheries et points de vente participant au programme *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndfleesch* signent une convention individuelle avec la Chambre d'Agriculture et s'engagent à permettre tous les contrôles nécessaires à la vérification des engagements souscrits.
- b) Ils affichent de façon bien visible pour le consommateur sur le tableau métallique prévu à ces fins exclusivement les étiquettes portant le label *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndfleesch* qui sont imprimées par les abattoirs ou ateliers de découpe, accompagnant les carcasses, les quartiers et la viande de bœuf piécée préemballée et correspondant à la viande labellisée momentanément sous vente dans leur comptoir.
- c) Ils présentent la viande sous label de façon distincte des autres viandes dans le comptoir et ils l'identifient en la marquant bien visiblement sans donner lieu à aucune équivoque au moyen des signets *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndfleesch*.

C) CONTROLES

1. DEROULEMENT GENERAL

Les contrôles internes quant au système d'étiquetage du programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndfleesch* sont réalisés conformément au règlement d'usage et de contrôle de la marque collective luxembourgeoise "*Produit du terroir-Lëtzebuenger...*". Le règlement d'usage prévoit qu'une commission de contrôle est instaurée par la Chambre d'Agriculture et fonctionne selon un règlement d'ordre intérieur déterminé par celle-ci.

En pratique le contrôle systématique se fera de l'aval en amont de la chaîne en retraçant le chemin de la viande bovine sur base de documents et sera assuré par des inspecteurs nommés par la Chambre d'Agriculture en accord avec la commission de contrôle.

Ainsi les contrôles commenceront au niveau des boucheries et points de vente agréés, se poursuivront dans les ateliers de découpe et abattoirs et aboutiront chez les agriculteurs. Là où des problèmes auront été révélés lors des contrôles systématiques, des contrôles intensifs auprès de certains signataires pourront être réalisés.

Les contrôles externes de l'organisme indépendant sont constitués notamment d'un audit des procédures de contrôle internes de la Chambre d'Agriculture. L'organisme indépendant fera en outre au moins une fois par an un contrôle sur place dans chacun des abattoirs. Il procédera également à des contrôles par sondage chez les autres intervenants.

L'organisme de contrôle indépendant effectuera une séance de contrôle par semestre qui se fera en trois étapes. La première étape sera un audit des contrôles internes de la Chambre d'Agriculture à partir des rapports dressés par cette dernière. La seconde étape sera un contrôle de deux abattoirs

tandis que lors de la troisième étape des contrôles par sondage seront effectués chez les distributeurs et les agriculteurs. Un rapport final annuel sera rédigé par l'organisme de contrôle indépendant et mis à disposition de l'autorité compétente.

2. DETAIL DES CONTROLES

2.1. Agriculteurs

La Chambre d'Agriculture contrôle le respect des critères de la convention "Agriculteur " chaque année auprès d'au moins 3 % des exploitations agréées. A cet effet l'agriculteur participant au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleesch* permet l'accès à sa ferme aux mandataires de la Chambre d'Agriculture et à l'organisme indépendant assurant le contrôle externe du programme. Sont examinés notamment l'identité luxembourgeoise des animaux vendus dans le cadre du programme *Produit du terroir* et la preuve de l'obtention de la prime à l'entretien de l'espace naturel et du paysage suivant la réglementation en vigueur.

2.2. Abattoirs

Chaque abattoir participant au programme sera contrôlé par la Chambre d'Agriculture une première fois dans le premier mois après la signature de la convention et dans la suite au moins une fois par an par la Chambre d'Agriculture et par l'organisme de contrôle indépendant, surtout en ce qui concerne les informations fournies sur les étiquettes, l'identification des bêtes et le lien entre les arrivées des animaux et les départs des carcasses et pièces de viande. La Chambre d'Agriculture se réserve le droit de réaliser des contrôles supplémentaires si elle le juge nécessaire.

Champ de contrôle:

1) Arrivée des bêtes (Niveau étable ou pesée)

- Vérification de la présence d'un registre résumant l'identité et le nombre des bêtes arrivées
- Contrôle de l'identité de la bête vivante respectivement de la carcasse à l'aide des données relevées lors de l'arrivée de la bête à l'abattoir, vérification de la concordance des numéros d'identification SANITEL de la marque auriculaire et du document d'identification accompagnant

2) Pesée

- Contrôle de l'identité de la carcasse à l'aide des données relevées lors de l'arrivée de la bête à l'abattoir, vérification de la concordance des numéros d'identification SANITEL de la marque auriculaire et du document d'identification accompagnant
- Vérification de l'adhésion au programme du propriétaire de la bête à l'aide du numéro de cheptel SANITEL en question; cette vérification peut se faire automatiquement par le programme informatique bloquant l'édition d'une étiquette *Produit du terroir- Lëtzebuenger Rëndfleesch* en cas de non-adhésion
- Vérification qu'il n'y a pas d'étiquette rouge *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleesch* avec une croix noire sur le volet 3 du document SANITEL, cette étiquette excluant l'animal en question du programme (voir annexe)
- Contrôle de l'édition des étiquettes et de l'apposition sur les quartiers
- Contrôle de l'oreille prélevée avec la marque auriculaire, de sa congélation et de son classement suivant un numéro de série unique
- Vérification du registre d'abattage qui doit permettre de retracer les abattages *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleesch* des 12 derniers mois

3) Sortie de demi-carcasses et de quartiers entiers

- Contrôle de la présence d'une documentation des sorties des demi-carcasses et des quartiers entiers

4) *Atelier de découpe*

- Contrôle de l'édition et de la gérance des étiquettes particulières reprenant les mêmes informations que les étiquettes originales des quartiers
- Vérifier que les étiquettes particulières sont insérées à l'intérieur des emballages sous-vide
- Contrôle de la présence d'une documentation des sorties des emballages sous-vide respectivement de la viande piécée préemballée

En ce qui concerne la forme des documents précités, la Chambre d'Agriculture adaptera son contrôle aux systèmes en vigueur dans chaque abattoir, du moment que ces systèmes permettent de garantir les informations exigées.

2.3. Distributeurs

Chaque boucherie et atelier de découpe participant au programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* sera contrôlé par la Chambre d'Agriculture dans les 6 mois après la signature de la convention "Distributeur". Par après, la Chambre d'Agriculture contrôlera chaque année au moins 10 % des points de vente ainsi que tous les ateliers de découpe. Elle se réserve le droit de réaliser des contrôles supplémentaires si elle le juge nécessaire. Ces contrôles et ceux de l'organisme de contrôle indépendant se feront à l'improviste et seront répartis sur l'ensemble de l'année.

Champ de contrôle:

a) Boucherie

*1) Présentation de la viande sous label dans le comptoir *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch**

- Vérification de la présentation distincte des autres viandes dans le comptoir et du marquage bien visible, sans donner lieu à aucune équivoque, de la viande bovine sous label

*2) Présentation des étiquettes accompagnant la viande sous label *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch**

- Contrôle de l'affichage bien visible pour le consommateur des étiquettes imprimées par les abattoirs et faisant référence à la viande labellisée momentanément en vente dans le comptoir
- Vérification de la présence d'un dossier avec les étiquettes individuelles des 6 derniers mois
- Relevé des informations figurant sur les étiquettes affichées afin de pouvoir remonter jusqu'à l'origine de la bête abattue
- Contrôle que seul les étiquettes du *Produit du terroir* sont affichées sur le tableau métallique
- Contrôle de l'affichage bien visible pour le consommateur des étiquettes imprimées par les abattoirs et faisant référence au numéro du lot dont provient la viande piécée préemballée du *Produit du terroir*

3) Contrôle de la documentation nécessaire à la fiabilité du programme

b) Atelier de découpe

- Vérification de la présence d'un registre des entrées des carcasses ou des quartiers étiquetés
- Contrôle de la fiabilité du système de transmission des informations figurant sur les étiquettes lors d'une découpe ou d'un désossage

- Vérification de la présence d'un registre des sorties de la viande étiquetée *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* permettant d'établir un lien entre les entrées des carcasses ou des quartiers et les sorties de la viande sous cette marque

2.4. Tueries particulières annexées à une boucherie

Chaque tuerie particulière participant au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* sera contrôlée par la Chambre d'Agriculture une première fois dans les deux mois après la signature de la convention et par après au moins une fois par an en ce qui concerne l'identification des bêtes et le lien entre les abattages des animaux et la vente de la viande sous label. La Chambre d'Agriculture et l'organisme de contrôle indépendant se réservent le droit de réaliser des contrôles supplémentaires s'ils le jugent nécessaire.

2.5. Commissionnaires/Marchands de bestiaux

Les contrôles des commissionnaires/marchands de bestiaux par la Chambre d'Agriculture se feront au moins une fois par an selon la catégorie de convention signée.

Les uns se dérouleront au niveau des exploitations des marchands de bestiaux qui sont propriétaires de bovins, les autres dans le cadre des contrôles de l'abattoir. Ces derniers se basent sur une vérification documentaire des encodages réalisés. Pour les commissionnaires agissant également dans la vente de viande bovine *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*, la présence d'un registre reprenant les abattages de bêtes dans le cadre du programme et les sorties des demi-carcasses et quartiers sera vérifiée.

Un rapport des différents contrôles sera dressé chaque fois par les agents de contrôle et remis au signataire contrôlé. Ces rapports seront vérifiés par l'organisme de contrôle indépendant qui, à son tour, peut contrôler le bon déroulement du système d'étiquetage à tous les niveaux de la filière.

3. CONTROLE INDEPENDANT EXTERNE

La Chambre d'Agriculture comme titulaire de la marque collective en question a chargé comme organisme de contrôle indépendant assurant la vérification du bon fonctionnement du label

A.d.F. Certification

8B, rue de l'abattoir

F-08000 Charleville-Mézières

4. SANCTIONS

4.1. Agriculteurs

En cas de manquement de l'agriculteur signataire à ses obligations en relation avec la marque, la Chambre d'Agriculture, après avoir entendu l'avis de sa commission de contrôle, décidera des sanctions selon la gravité des faits. Lors d'une première infraction constatée sur l'exploitation, cette dernière sera avertie par lettre recommandée. Un manquement répété ou une faute grave de l'agriculteur forcera la Chambre d'Agriculture à suspendre celui-ci du programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* pour une année. Une éventuelle seconde suspension au cours des années suivantes conduira automatiquement à l'exclusion définitive du programme.

4.2. Abattoirs

En cas de manquement répété ou grave de l'abattoir à ses obligations en relation avec la marque, la Chambre d'Agriculture, après avoir entendu l'avis de sa commission de contrôle, décidera des conséquences selon la gravité des faits. Lors d'une première infraction constatée à l'abattoir, ce

dernier sera averti par lettre recommandée. En cas de manquement répété ou d'infraction grave de l'abattoir, la Chambre d'Agriculture suspendra la participation de l'abattoir au programme pendant au moins 3 mois ou pourra même mettre fin à la convention sans préavis. Tout matériel publicitaire et promotionnel portant la marque et/ou le logo *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* et tout signe en rapport avec la marque devront être restitués par l'entreprise signataire tout de suite après réception de la lettre de résiliation qui lui aura été adressée. L'abattoir sanctionné n'aura dorénavant plus le droit d'utiliser la marque collective *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*.

4.3. Distributeurs et tueries particulières annexées à une boucherie

En cas de manquement de l'entreprise signataire à ses obligations en relation avec la marque, la Chambre d'Agriculture, après avoir entendu l'avis de sa commission de contrôle, décidera des sanctions selon la gravité des faits. Lors d'une première infraction constatée à l'entreprise, cette dernière sera avertie par lettre recommandée. Un manquement répété ou une faute grave de l'entreprise signataire forcera pourtant la Chambre d'Agriculture à suspendre l'entreprise pour 3 mois ou à mettre fin définitivement à la convention sans préavis. Tout matériel publicitaire et promotionnel portant la marque et / ou le logo *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* et tout signe en rapport avec cette marque devront être restitués par l'entreprise signataire dès réception de la lettre de résiliation qui lui aura été adressée respectivement lors de la résiliation de la Convention par l'entreprise elle-même

4.4. Commissionnaires/Marchands de bestiaux

En cas de manquement des entreprises signataires à leurs obligations en relation avec la marque, la Chambre d'Agriculture, après avoir entendu l'avis de sa commission de contrôle, décidera des conséquences selon la gravité des faits. Lors d'une première infraction constatée, l'entreprise sera avertie par écrit. En cas de manquement répété ou d'infraction grave des commissionnaires/marchands de bestiaux, la Chambre d'Agriculture suspendra les signataires pendant au moins 3 mois ou pourra même mettre fin à la convention sans préavis.

5. INFORMATIONS FOURNIES AUX CONSOMMATEURS SUR LE LIEU DE VENTE

En résumé, la Chambre d'Agriculture communique les informations suivantes à partir du cahier des charges de la marque collective *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*:

- la viande bovine *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* provient uniquement de bovins nés, élevés et abattus au Luxembourg

- en détail sont fournies aux points de vente agréés au programme *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*:

- le nom et le logo "Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch"
- le nom et le numéro d'agrément de l'abattoir
- le numéro d'agrément de l'atelier de découpe
- le numéro d'identification SANITEL (LU-...) de l'animal
- un numéro de série unique
- le nom et le domicile du producteur
- l'origine de l'animal par les expressions:
 - naissance: Luxembourg
 - engraissement: Luxembourg
 - abattage: Luxembourg