

# CONVENTION TUERIE PARTICULIÈRE ANNEXEE A UNE BOUCHERIE

<u>Convention</u> <i>entre</i>	la Chambre d'Agriculture dont le siège est situé 261, route d'Arlon à L-8011 STRASSEN représentée par Monsieur Marco GAASCH, Président et Monsieur Robert LEY, Secrétaire général dûment habilités
<i>et</i>	Monsieur ..... exploitant de la tuerie particulière ..... et annexée à la boucherie ..... .....

1. La Chambre d'Agriculture, comme titulaire de la marque collective *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*, octroie le droit d'usage de cette marque à l'entreprise signataire s'engageant à respecter les conditions de la présente convention pour l'identification de la viande bovine labellisée d'origine luxembourgeoise.
2. L'entreprise signataire de la présente convention s'engage à respecter les obligations suivantes:
  - 2.1 de ne marquer comme *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* que la viande bovine provenant d'un animal né et élevé au Grand-Duché de Luxembourg et provenant d'une exploitation adhérant à ce programme
    - de constater ou de faire constater l'origine luxembourgeoise (animal né et élevé au Grand-Duché de Luxembourg) au moyen du numéro officiel SANITEL de l'animal (marque(s) auriculaire(s)) et du volet 3 du document SANITEL, la carte d'identification bovine correspondante
    - de constater la participation de l'agriculteur au programme sur base d'une liste des exploitants adhérant au programme fournie par la Chambre d'Agriculture
    - de vérifier qu'il n'y a pas d'étiquette rouge *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* avec une croix noire sur le volet 3 du document SANITEL. La présence de cette étiquette signifie que l'animal en question ne répond pas aux critères du présent cahier des charges et ne peut donc pas être labellisé *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*
  - 2.2 d'établir sur place et de conserver pendant au moins un an un registre permettant de vérifier l'identité et le nombre des bêtes abattues dans le cadre du programme
  - 2.3 de couper une pièce d'oreille portant la marque auriculaire SANITEL de chaque bête destinée au programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*, d'apposer sur ou dans chaque échantillon (sachet en plastique contenant l'oreille) une note reprenant la date de l'abattage et de conserver (congeler) cet échantillon pendant au moins 6 semaines, ceci en vue d'une analyse génétique ou d'une méthode équivalente
3. La commercialisation de la viande bovine *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* engage l'entreprise signataire à respecter les obligations suivantes:
  - 3.1 de ne commercialiser la viande bovine *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*

provenant de bovins abattus dans la tuerie particulière que dans l'enceinte de la boucherie annexée

- 3.2 de présenter la viande sous label de façon distincte des autres viandes dans le comptoir et de l'identifier en la marquant bien visiblement sans donner lieu à aucune équivoque au moyen des signets *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* et d'assurer qu'à tout moment un lien peut être établi entre quelque pièce de viande bovine sous label et l'identité de la (ou des) bête(s) dont peut provenir cette pièce, ceci en vue d'une analyse génétique ou d'une méthode équivalente d'une analyse génétique ou d'une méthode équivalente
- 3.3 de faire une photocopie du volet 3 du document SANITEL de la (ou des) bête(s) abattue(s) dans le cadre du programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* et de la faire signer lors du contrôle par le vétérinaire agréé par l'Administration Vétérinaire et chargé du contrôle de l'entreprise
- 3.4 d'afficher de façon bien visible pour le consommateur ces photocopies correspondant à la viande labellisée momentanément sous vente dans le comptoir et de les conserver dans un dossier pendant au moins 6 mois à partir de la date de l'abattage
- 3.5 d'accepter les contrôles nécessaires effectués par la Chambre d'Agriculture, l'organisme indépendant assurant le contrôle externe du programme et/ou par les agents de l'Etat ayant pour objectif d'établir un lien entre les abattages des animaux et les ventes de la viande *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*
- 3.6 de mettre à disposition, en cas de contrôle des agents de l'Etat, des échantillons de tissus d'oreille et de viande bovine labellisée en vue d'une éventuelle analyse génétique ou d'une méthode équivalente permettant de vérifier la concordance avec les informations figurant sur le volet 3 du document SANITEL et d'accepter que l'Etat transmette les résultats des analyses génétiques ou des méthodes équivalentes à la Chambre d'Agriculture et à l'organisme de contrôle indépendant
- 3.7 d'apposer les signes de reconnaissance officiels (Certificat d'adhésion, tableau métallique, signets) fournis par la Chambre d'Agriculture en tant que prêt à usage dans l'enceinte du (ou des) point(s) de vente afin de marquer la participation à l'action *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*
4. Si l'entreprise signataire souhaite mettre fin aux engagements du présent cahier des charges, elle s'engage à en informer par lettre recommandée la Chambre d'Agriculture avec un préavis d'un mois. Dans ce cas, l'entreprise signataire ne sera plus autorisée à vendre de la viande bovine *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* et à utiliser quelque matériel publicitaire et d'identification en relation avec la marque dès la cessation des engagements.
5. La résiliation de la convention ne pourra donner lieu à aucune indemnisation de part et d'autre.
6. Il est interdit à l'entreprise signataire, sauf accord exprès et écrit de la Chambre d'Agriculture, d'employer la marque collective *Produit du terroir* sur des papiers d'affaires, enveloppes, entêtes de lettre et affiches; de changer ou d'altérer d'une façon quelque cette marque; de fabriquer et d'employer du matériel publicitaire d'un arrangement semblable à celui de la marque collective *Produit du terroir* dans le but trompeur de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite marque.
7. Chaque tuerie particulière participant au programme 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. La Chambre d'Agriculture se réserve le droit de réaliser des contrôles supplémentaires si elle le juge nécessaire. Ces contrôles se feront à l'improviste et

seront répartis sur l'ensemble de l'année. L'organisme de contrôle indépendant effectuera les contrôles qu'il juge nécessaire pour garantir la surveillance du label

8. Chaque fois un rapport de contrôle, décrivant notamment l'envergure et le procédé des contrôles, est établi et transmis à l'entreprise signataire par la Chambre d'Agriculture.
9. En cas de manquement de l'entreprise signataire à ces obligations, 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'entreprise, cette dernière sera avertie par lettre recommandée. En cas de manquement répété ou d'infraction grave de la tuerie particulière annexée à une boucherie, la Chambre d'Agriculture suspendra la participation de l'entreprise 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 Rëndfleisch* et tout signe en rapport avec la marque *Produit du terroir* devront être restitués par l'entreprise signataire tout de suite après réception de la lettre de résiliation qui lui aura été adressée. L'entreprise sanctionnée n'aura dorénavant plus le droit d'utiliser la marque collective *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleisch*.

Fait à ..... le .....

en deux exemplaires

La tuerie particulière annexée  
à une boucherie

.....

La Chambre d'Agriculture

.....