



Chambre d'Agriculture

Chambre Professionnelle
des Agriculteurs, Viticulteurs
et Horticulteurs Luxembourgeois

à Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de
la Viticulture et de la Protection des
consommateurs

N/Réf: PG/PR/07-04

Strassen, le 19 juillet 2016

Avis

sur le projet de règlement grand-ducal relatif à la Marque nationale de la viande de porc et des
produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale

Monsieur le Ministre,

Par lettre du 26 mai 2016, vous avez bien voulu saisir la Chambre d'Agriculture pour avis sur le projet de règlement grand-ducal sous rubrique. Celui-ci a été analysé par la Chambre d'Agriculture en assemblée plénière. Elle a décidé de formuler l'avis qui suit.

La Chambre d'Agriculture désire tout d'abord souligner l'importance de la promotion des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise. En incitant les consommateurs à se tourner davantage vers les productions locales, les différents labels (« *Marque nationale* », « *Produit du terroir – Lëtzebuenger ...* », ...) et initiatives (« *Sou schmaacht Lëtzebuerg* ») contribuent à pérenniser le développement durable régional et soutiennent de façon indirecte, mais certaine, les producteurs locaux. Il est donc primordial que l'État luxembourgeois crée un cadre réglementaire favorable à ces activités de promotion.

Le projet sous avis a pour objet d'adapter les règles dans le domaine de la Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale. Selon l'exposé des motifs, la modification du règlement grand-ducal du 3 novembre 2010 actuellement en vigueur (ci-après le « **RGD 2010** ») est d'une telle ampleur qu'il est plus opportun de l'abroger et de le remplacer par un nouveau règlement grand-ducal.

La Chambre d'Agriculture constate cependant que le projet sous avis ne représente pas un nouveau texte. Il reste tout de même une modification, quoi que substantielle, du RGD 2010, et on pourrait se poser la question s'il n'aurait pas été plus favorable de rédiger un nouveau texte, au lieu de prendre l'ancien texte comme base et de le modifier à un tel point. Aussi, la Chambre d'Agriculture se demande quelle est la raison de l'absence d'un commentaire des articles. Celui-ci aurait aidé à mieux comprendre certaines modifications apportées au RGD 2010.

Nonobstant, la Chambre d'Agriculture constate que les auteurs du texte ont fait droit aux deux modifications requises depuis longtemps par le secteur : (i) un allègement des conditions de

fabrication des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale ; ainsi que (ii) la possibilité de congélation de la viande de porc Marque nationale.

Étant donné l'importance de ces deux points, la Chambre d'Agriculture désire revenir en détail sur leur fond dans les lignes qui suivent. Dans une troisième partie, elle émet quelques considérations particulières avant de conclure en émettant certaines observations d'ordre légistique.

I. Allègement des conditions de fabrication des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale

Le RGD 2010 actuellement en vigueur prévoit pour chaque type de produit transformé un cahier des charges précis. Ceux-ci contiennent pour chaque catégorie de produits une liste positive d'ingrédients autorisés. De plus, ils déterminent les exigences relatives aux caractéristiques des matières premières carnées utilisées, les additifs autorisés, les exigences relatives au processus de fabrication et de conditionnement, ainsi que les caractéristiques relatives à la qualité des produits finis. Toutes ces dispositions n'ont pas su inciter les fabricants de produits transformés à utiliser le label de la Marque nationale au niveau de leurs produits transformés à base de viande porcine.

Le projet sous avis propose d'alléger les conditions de production des produits transformés sur base de viande de porc certifiée Marque nationale :

- en supprimant les cahiers de charges des produits transformés ;
- en restreignant l'ingérence de la commission de la Marque nationale au niveau des produits transformés ;
- en autorisant l'utilisation des abats de porcs présentés à la Marque nationale dans la production de produits transformés ; et
- en introduisant une liste ouverte des produits transformés (jambon cuit, pâté, saucisse et autres produits de salaisons, etc.) qui peut être élargie à d'autres produits et préparations.

De même, le projet prévoit un assouplissement de l'obligation de la déclaration de fabrication des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale. Alors que le RGD 2010 prévoit que les établissements concernés doivent envoyer une déclaration toutes les semaines, le projet sous avis porte cette périodicité à une base semestrielle.

Ces modifications ont été demandées depuis longtemps par le secteur concerné et viennent accorder aux établissements de fabrication une plus grande flexibilité au niveau des ingrédients, du mode de production ainsi que des produits finaux. Ainsi, les fabricants intéressés pourront avoir recours à leurs propres ingrédients, formulations et procédés de fabrication, ce qui devra leur permettre de se démarquer par rapport à la concurrence tant nationale qu'étrangère. Alors que le RGD 2010 ne permettait que la production de produits transformés uniformes, le nouveau système ouvrira les portes à l'imagination ainsi qu'à la diversité des différents producteurs. La Chambre d'Agriculture accueille favorablement ce changement de paradigme.

La Chambre d'Agriculture note cependant que les auteurs ont introduit une nouvelle exigence à l'article 6, paragraphe 2 : celle de l'obligation de tout établissement de transformation de fournir à la commission, avant la commercialisation du produit transformé pour lequel il souhaite faire usage de la Marque nationale, une fiche technique de production. Selon la Chambre d'Agriculture, il aurait été opportun de définir l'objet ainsi que l'étendue des informations à inclure dans ces fiches au niveau du texte du règlement grand-ducal. Cependant le projet sous avis ne donne aucune précision sur le contenu de ces fiches. Il se borne simplement à dire que c'est la commission qui établit les critères des fiches.

L'exposé des motifs cependant va plus loin que le texte du projet sous avis. En effet il stipule que « *la fabrication se fait suivant un processus transparent et ouvert, dont la liste des composantes et ingrédients et les étapes clés de la production sont transparentes et rendues accessibles à la commission de la Marque nationale* ».

La Chambre d'Agriculture estime toutefois que ces fiches ne devraient en aucun cas contenir la recette du produit, respectivement le détail du processus de fabrication en question. Ces éléments de savoir-faire des producteurs font partie de leur propriété intellectuelle et constituent un secret professionnel qu'il n'y a pas lieu de divulguer. La Chambre d'Agriculture appelle la commission de la Marque nationale à en tenir dûment compte lors de l'élaboration des critères de ces fiches.

Finalement, la Chambre d'Agriculture note aussi que selon l'exposé des motifs, « *les fiches techniques de production doivent être préalablement déposées par l'établissement demandeur à la commission de la Marque nationale et l'établissement devra donc bénéficier de l'accord préalable de celle-ci* ». L'accord de la commission n'est toutefois pas explicitement prévu par le texte du projet sous avis, qui se borne à dire que les fiches techniques de production doivent être préalablement déposées par l'établissement demandeur à la commission de la Marque nationale. La Chambre d'Agriculture se demande aussi quel serait l'intérêt d'une telle disposition. En effet, qui dit accord préalable de la commission de la Marque nationale, dit aussi que cette dernière pourrait, pour une raison quelconque, refuser de donner l'accord à un établissement pour un de ses produits transformés. Le texte resterait dans ce cas encore une fois muet sur les motifs d'un refus éventuel.

La Chambre d'Agriculture estime que ce point est source d'insécurité juridique étant donné qu'il est trop aléatoire et conférerait, dans ce cas, trop de pouvoirs à la commission de la Marque nationale, qui pourrait unilatéralement accorder ou refuser un produit transformé. La Chambre d'Agriculture appelle les auteurs du projet sous avis à bien vouloir préciser ce point au niveau du texte du projet sous avis.

II. Possibilité de congélation de la viande de porc Marque nationale

Actuellement, le RGD 2010 ne permet que l'utilisation de viande de porc congelée dans le contexte de la fabrication de produits transformés. Ce texte précise aussi que la durée de congélation ne peut excéder 6 mois.

Sur base d'une demande forte de la part du secteur, le projet sous avis propose d'étendre les possibilités en matière de congélation de la viande de porc certifiée Marque nationale :

- en autorisant la congélation de la viande de porc Marque nationale destinée à être commercialisée à l'état non transformé ; et
- en portant la durée de congélation maximale de 6 mois à 18 mois.

Le présent projet prévoit bien évidemment aussi que la viande décongelée doit être étiquetée suivant les exigences européennes en matière d'étiquetage lors de la remise en vente, assurant ainsi une transparence satisfaisante vis-à-vis du consommateur.

La Chambre d'Agriculture accueille favorablement ces modifications. En effet la maîtrise des processus de congélation et l'évolution des technologies de congélation permettent de conserver un haut standard de qualité de la viande après décongélation. Il sera dorénavant possible, pour les acteurs concernés, de constituer à l'avance des lots de viande suffisamment grands pour une mise en vente lors des périodes de forte consommation comme par exemple lors des saisons de grillades et afin de pouvoir approvisionner la restauration collective en quantités suffisantes.

III. Observations particulières

- a. Insertion des modalités de production du jambon fumé cru Marque nationale dans le RGD

Actuellement, sous le régime du RGD 2010, toutes les modalités de production du jambon fumé cru Marque nationale sont incluses dans un cahier des charges spécifique. Ce dernier n'est pas accessible au public et sa visibilité est dès lors limitée.

Pour donner plus de visibilité au « *produit phare de la Marque nationale*¹», les auteurs du texte ont décidé d'insérer les modalités de sa fabrication dans le texte du règlement grand-ducal au niveau de l'article 12.

La Chambre d'Agriculture n'a pas de commentaire quant au fait d'avoir opté pour l'insertion des modalités de fabrication du jambon fumé cru au niveau du texte réglementaire. Cependant, elle ose douter que cette mesure, au cas où elle serait prise seule, vienne accroître la visibilité du jambon fumé cru Marque nationale ainsi que l'engouement envers ce produit. Si la volonté du Gouvernement est de mettre davantage en évidence ce produit, il ne suffit pas de procéder à la modification pré-mentionnée, mais il faut déployer d'autres moyens de communication et de promotion pour atteindre cet objectif.

- b. Conditions relatives à l'étiquetage et à l'origine de la viande de porc, ainsi qu'aux contrôles des établissements d'engraissement

Le projet sous avis fixe les conditions relatives à l'étiquetage de l'origine de la viande de porc. Pour celle destinée à la commercialisation à l'état frais ou congelé, elle doit provenir exclusivement de porcs certifiés Marque nationale, nés au Grand-Duché de Luxembourg. La viande de porc destinée à la fabrication des produits transformés ou de préparations (non soumis à l'obligation d'étiquetage de l'origine) pourra, « *pendant une phase transitoire* » et sous certaines conditions, continuer à provenir de porcs introduits dans les établissements d'engraissement à partir d'un autre Etat-membre.

Le projet détaille aussi davantage les conditions de détermination de l'origine des porcs (durée de la période d'engraissement, âge d'abattage, poids maximal en début d'engraissement). Enfin, il contient des dispositions concernant les contrôles des établissements d'engraissement.

La Chambre d'Agriculture n'a pas de commentaire par rapport à ces modifications. Elle se demande cependant ce qu'il faut entendre par « *phase transitoire* » pendant laquelle la viande de porc destinée à la fabrication des produits transformés ou de préparations peut continuer à provenir de porcs introduits dans les établissements d'engraissement à partir d'un autre Etat-membre.

IV. Commentaire des articles

Au niveau de cette partie, la Chambre d'Agriculture ne désire pas se prononcer sur le fond des différents articles, ceci ayant déjà été commenté dans les parties I à III. Cette partie IV se limitera à émettre une partie d'observations d'ordre légistique :

¹ Exposé des motifs, page 1, 2ième tiret

Ad article 1

Au paragraphe 2, il faut écrire « issue » au lieu de « issues ».

De même, dans un souci de cohérence avec les autres articles du projet de règlement grand-ducal sous avis, la Chambre d'Agriculture propose de reformuler le paragraphe 3 comme suit : « *On entend par Marque nationale des produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale : les produits fabriqués à partir de la viande de porc à l'état frais ou congelé certifiée ~~issue de porcs certifiés~~ Marque nationale et/ou à partir d'abats de porcs présentés à la Marque nationale. Il s'agit notamment des produits suivants: ... »*

Ad article 2

Au paragraphe 4 de l'article 2, le terme défini « *commission* » est utilisé alors que la définition n'est donnée qu'au niveau de l'article 3, paragraphe 1. La Chambre d'Agriculture propose de modifier le texte de la façon suivante : « *...approuver par la commission (telle que définie à l'article 3, paragraphe 1), porteur... ».*

Ad article 3

La Chambre d'Agriculture note que l'ancien paragraphe 7 de l'article 3, ayant trait au service technique et administratif de la commission, a été supprimé. Néanmoins l'article 4, deuxième alinéa, tel que modifié, emploie le terme de « *service technique et administratif* » sans le définir. Selon cet article, ce service « *envoie régulièrement aux établissements d'abattage et aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes une liste actualisée des établissements agréés pour la Marque nationale.* » Cette incohérence ne peut pas subsister dans le texte et le terme doit le cas échéant être défini.

Ad article 7

Au paragraphe 1^{er}, deuxième tiret, il y a lieu d'écrire « *établie* » au lieu de « *établis* ».

Ad article 8

Au paragraphe 3 de l'article 8, la Chambre d'Agriculture propose de modifier le texte de la façon suivante : « *...répondant aux exigences fixées par ~~de~~ la commission.* »

De même, elle propose la formulation suivante au paragraphe 4 : « *Pour les produits transformés autres que le jambon fumé cru Marque nationale pour lequel les conditions relatives à la déclaration ~~des jambons~~ sont fixées à l'article 13, ... ».*

Ad article 10

Le premier paragraphe se doit d'être clôturé par un point.

Au paragraphe 2, il faut écrire « *exsudative* » au lieu de « *exudative* ».

À la dernière phrase du paragraphe 5, il faut écrire « *congelée* » au lieu de « *congelé* ».

Ad article 13

La Chambre d'Agriculture est d'avis que le premier et le troisième paragraphe pourraient être fusionnés pour ne faire plus qu'un seul. En effet, le premier et le troisième paragraphe contiennent des dispositions similaires. De plus, la Chambre d'Agriculture note que la rédaction actuelle du troisième paragraphe pourrait laisser penser qu'il n'est pas permis d'utiliser les abats issus de porcs certifiés Marque nationale pour la préparation de produits transformés. Dès lors, la Chambre d'Agriculture propose d'aligner le texte de l'article 13 sur celui de l'article 1^{er} (paragraphe 4, tiret 2).

Ad article 14

Au paragraphe 2 de l'article 14, il faut écrire « *comptoir à viande* » au lieu de « *comptoire à viande* ».

Aussi, dans un souci de cohérence avec les autres articles du projet sous avis, la Chambre d'Agriculture propose d'écrire au troisième paragraphe « ... *les préparations ou les produits transformés à base de la viande de porc Marque nationale ...* » au lieu de « ... *les préparations ou les produits bénéficiant de la Marque nationale ...* ».

Ad article 15

Au paragraphe 1^{er} de l'article 15, la Chambre d'Agriculture note que par rapport au RGD 2010, le mot « *fait* » a été modifié en « *font* ». Cela veut dire que non seulement l'organe de contrôle neutre accrédité doit faire rapport des contrôles effectués à la commission, mais aussi la commission elle-même. La question qui se pose est la suivante : est-ce que la commission doit se faire rapport à elle-même, et si oui, pour quelle raison ?

La Chambre d'Agriculture ne peut approuver le projet de règlement grand-ducal sous avis que sous condition de la prise en compte intégrale de ses remarques formulées dans le présent avis.

* * *

Veillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de notre plus haute considération.

Pol Gantenbein
Secrétaire général

Marco Gaasch
Président