



CHAMBRE DES DÉPUTÉS
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Session ordinaire 2014-2015

MB/AF

P.V. SECS 08
P.V. AVDPC 03

Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports

et

Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs

Procès-verbal de la réunion du 25 novembre 2014

Ordre du jour :

1. 6614 Projet de loi instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires
 - Rapportrice: Mme Cécile Hemmen
 - Présentation générale du projet de loi
 - Explications concernant les missions et la coopération des différents services intervenant dans le contrôle alimentaire au Luxembourg

Uniquement pour la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports:

2. Approbation des projets de procès-verbal de la réunion du 22 octobre 2014 (réunion jointe avec la Commission juridique) et de la réunion du 18 novembre 2014

*

Présents : Mme Sylvie Andrich-Duval, Mme Nancy Arendt, Mme Claudia Dall'Agnol, M. Gusty Graas, M. Jean-Marie Halsdorf, Mme Martine Hansen, Mme Cécile Hemmen, Mme Françoise Hetto-Gaasch, M. Alexander Kriepps, Mme Josée Lorsché, Mme Martine Mergen, M. Edy Mertens, membres de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports

M. Frank Arndt, M. Lex Delles, M. Emile Eicher, M. Félix Eischen, M. Gusty Graas, Mme Martine Hansen, Mme Cécile Hemmen, M. Aly Kaes, M. Edy Mertens, Mme Octavie Modert, M. Roy Reding, membres de la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs

M. Fernand Etgen, Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs
Mme Lydia Mutsch, Ministre de la Santé
M. Patrick Hau, M. Laurent Zanotelli, Ministère de la Santé

M. André Vandendries, Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs
Dr Jean Brasseur, Administration des Services vétérinaires
M. André Mehlen, Institut viti-vinicole
M. Frank Schaul, Administration des Services techniques de l'Agriculture
M. Camille Strottnner, Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

M. Martin Bisenius, Administration parlementaire

Excusé : M. Henri Kox, membre de la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs

*

Présidence : Mme Cécile Hemmen, Présidente de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports, M. Gusty Graas, Président de la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs

*

1. 6614 Projet de loi instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires

Suite aux remarques introductives de Mme la Présidente-Rapportrice Cécile Hemmen, la Ministre de la Santé Mme Lydia Mutsch procède à une présentation succincte du projet de loi, ceci en renvoyant pour l'essentiel à la présentation détaillée qui a été faite aux seuls membres de la Commission de la Santé au cours de la réunion du 22 avril 2014 (voir procès-verbal SECS n° 15 de cette réunion diffusé préalablement à la présente réunion).

La présente réunion jointe est destinée à voir le projet de loi plus particulièrement sous l'optique de l'action sur le terrain des différents services du Ministère de la Santé et du Ministère de l'Agriculture dans l'intérêt de la protection de la sécurité alimentaire. L'analyse textuelle du projet de loi aura donc lieu à un stade ultérieur, sur base d'un document synoptique de travail établi par le secrétariat et communiqué aux membres des deux commissions.

D'une façon générale l'objectif du projet de loi est d'instaurer un mécanisme de contrôles et de sanctions en cas de non-respect des prescriptions de la législation alimentaire en se fondant sur une analyse des risques s'appuyant sur des preuves scientifiques, ceci tout en garantissant la libre circulation des denrées alimentaires.

Une critique commune aux avis du Conseil d'Etat et des chambres professionnelles concerne le nombre trop élevé des intervenants dans le système de contrôle des denrées alimentaires ainsi que la lourdeur potentielle d'un tel système. La nécessité d'une meilleure coordination et d'une plus grande efficacité des différents services étant généralement reconnue, le gouvernement a retenu dans son programme qu'il "entend améliorer le système du contrôle alimentaire au Luxembourg et étudier la mise en commun des différents services

et autorités de contrôle alimentaire. Ceci permettra de réduire le nombre d'intervenants et d'augmenter la performance des contrôles. Cette réforme permettra également d'établir un pouvoir décisionnel centralisé afin d'harmoniser les contrôles et d'éviter les double-contrôles dans les entreprises."

Par ailleurs, il y est encore prévu que "l'organisation des différents services chargés du contrôle de l'application de la législation alimentaire sera analysée dans l'objectif d'une réorganisation efficace des structures existantes, y compris de l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA). Afin d'assurer un niveau élevé de transparence et de qualité, les administrations compétentes recevront les moyens nécessaires pour se faire accréditer selon les normes ISO relatives aux services d'inspection."

Dans cette optique le Conseil de gouvernement a récemment chargé les ministres de la Santé et de l'Agriculture de commanditer un audit sur le fonctionnement des différents services en cause avec l'objectif de rendre les attributions des organes de contrôle plus transparentes et leur collaboration plus efficace. Il s'agit d'améliorer les processus de contrôle et de coopération des services dans l'intérêt d'offrir aux consommateurs une sécurité alimentaire de haut niveau.

Les services dépendants du Ministère de l'Agriculture procèdent ensuite à une brève présentation de leurs attributions et activités respectives, qui se résume succinctement comme suit:

a) Administration des services vétérinaires (ASV)

Les activités de cette administration sont réparties en trois sections. Cette spécialisation est indispensable dans la mesure où il est impossible de maintenir en permanence l'ensemble de l'effectif à un niveau de compétence générale englobant toutes les attributions.

- La Section s'occupant de la santé des animaux vivants compte parmi ses attributions principales la certification des animaux destinés à l'exportation. Cette section est également compétente pour la surveillance et le suivi de tous les plans de lutte contre des épidémies animales (grippe aviaire, peste porcine). Elle s'occupe également du système d'identification des animaux qui constitue un instrument important pour assurer le retraçage d'éventuelles irrégularités. Un thème sensible pour la population est la surveillance du bien-être animal à la fois dans l'élevage et le transport. Ce bien-être constitue également un indicateur indirect pour la sécurité alimentaire; le non-respect du bien-être constituant un indice fort de problèmes à d'autres niveaux. La compétence de cette section s'étend également au bien-être des animaux de compagnie. La tenue du registre des médicaments administrés aux animaux a également son importance dans la traçabilité et surtout aussi dans la problématique particulièrement complexe de l'anti-biorésistance.

- La Section de Santé publique s'occupe de la santé des animaux dans l'abattoir et du contrôle des entreprises de production d'aliments agréés, notamment en ce qui concerne le respect des exigences de la législation européenne quant aux infrastructures et aux conditions d'hygiène. Le contrôle du lait, des produits laitiers ainsi que des œufs rentre également dans l'attribution de cette section, tout comme le contrôle de conformité bactériologique des produits. L'anti-biorésistance, sous une optique plus globale de la protection de l'environnement humain, est également une attribution de cette Section.

- Le poste d'inspection frontalier au Findel s'occupe du contrôle des animaux vivants (surtout des chevaux) et assume à ce niveau une responsabilité à portée européenne compte tenu du principe de la libre circulation dans l'Espace économique européen. Les contrôles s'appliquent également aux produits d'origine animale ainsi qu'aux sous-produits d'origine

animale dont le retraçage à travers toute la chaîne alimentaire doit être garanti. Le contrôle des passagers quant à l'importation d'animaux ou de produits alimentaires a été délégué à l'Administration des douanes, la formation des agents en question étant toutefois assurée par l'Administration des services vétérinaires.

La collaboration de l'ASV avec d'autres administrations peut être schématisée comme suit:

- avec l'Administration des douanes et accises pour ce qui concerne les contrôles routiers, en particulier des camions frigorifiques,
- avec l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) pour ce qui concerne le contrôle des aliments pour animaux,
- avec la Division SECUALIM de la Direction de la Santé pour ce qui concerne le contrôle de l'application de certains textes réglementaires à application horizontale (additifs alimentaires, lutte contre les pesticides, etc.).

A noter encore que l'ASV bénéficie de l'accréditation ISO 17020 comportant des normes basées spécifiquement sur le déroulement et les modalités des contrôles. Ce système a contribué à une meilleure coopération des différents intervenants et permet d'actualiser et d'améliorer en permanence le système de contrôle.

b) Pour les exposés subséquents des représentants de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA), l'Institut viti-vinicole (IVV), de l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA) ainsi que des représentants du Service de la sécurité alimentaire à la Direction de la Santé, il doit être renvoyé, compte tenu d'une interruption de l'enregistrement due à un incident technique, à la documentation ci-annexée.

*

Suite aux différents exposés, la commission procède à un bref échange de vues, dont il y a lieu de retenir ce qui suit:

- Au sujet de l'audit sur la sécurité alimentaire, il est précisé que sous peu sera déterminée parmi trois offres introduites, la société qui sera chargée de la réalisation de l'audit qui devrait être terminé pour la fin janvier 2015. L'objet de l'audit sera de dresser un état des lieux concernant les périmètres d'actions respectifs des intervenants actuellement engagés dans les différentes procédures de contrôle des denrées alimentaires avec la finalité d'aboutir à un regroupement rationnel des ressources, notamment afin d'éviter les doubles contrôles, et à une amélioration de la transparence dans l'intérêt des consommateurs. Compte tenu des possibles implications des résultats de l'audit sur le projet de loi 6614 susmentionné, il est proposé de tenir en suspens ce dernier et de reprendre son instruction au moment où les conclusions de l'audit pourront être tirées, ceci en assurant un certain parallélisme avec l'examen du projet de loi 6646 visant entre autres à instaurer une division de la sécurité alimentaire au sein de la Direction de la Santé.

- En ce qui concerne la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, il est précisé que le projet de loi prévoit dans son article 17 final une disposition disant que cette loi ne s'appliquera désormais plus aux denrées alimentaires, à l'exception des articles 2 et 3 qui resteraient en vigueur pour autant qu'ils servent de fondement légal aux règlements pris en son exécution. En d'autres termes, le contrôle des denrées alimentaires serait ainsi retiré du champ d'application de la loi précitée du 25 septembre 1953. Le Conseil d'Etat ne s'oppose pas au principe d'une abrogation partielle, mais demande sous peine d'opposition formelle et afin

d'éviter toute source d'insécurité juridique d'abroger explicitement les dispositions de la loi prémentionnée qui ne s'applique plus aux denrées alimentaires.

Dans ce contexte il y a lieu de rappeler que ce sont les pressions des instances européennes qui rendent nécessaires la présente modification législative, ceci précisément afin de parer aux insuffisances de la loi de 1953 (absence de désignation formelle de l'autorité compétente, absence de sanctions administratives dissuasives, absence de la fixation de taxes à percevoir).

- Il est encore précisé que la vente par Internet de denrées alimentaires par une personne physique ou morale à un consommateur résidant au Luxembourg rentre également dans le champ d'application de la loi; par conséquent des entreprises étrangères réalisant des ventes par Internet au Luxembourg sont tenues de respecter les dispositions légales en cause. Ces ventes par Internet affichent une tendance à la hausse et posent des problèmes particulièrement graves lorsqu'elles portent sur des produits à effet médicamenteux ou contenant parfois même des médicaments retirés du marché. A ce niveau encore des contrôles renforcés ne pourront se faire que moyennant une augmentation des ressources disponibles.

- Il est souligné par les experts du ministère de la Santé que les contrôles effectués dans les cuisines des établissements de restauration se déroulent toujours selon le même schéma et suivant des critères préétablis. Compte tenu de la rigueur des exigences, le ministère de la Santé exige en général un taux de conformité égal ou supérieur à 75%; l'entreprise n'atteignant pas ce seuil se voit notifier les insuffisances constatées. Dans le cas d'une récidive lors d'un nouveau contrôle, le dossier est transmis au Parquet étant entendu que la lenteur des procédures judiciaires pose souvent problème.

- En ce qui concerne l'amélioration de la transparence des procédures de contrôle et de leurs résultats par rapport aux consommateurs, la mise en place d'une instance d'accueil centrale pour les consommateurs doit être envisagée. Lorsque des produits donnent lieu à des actions de rappel public, il incombe aux entreprises productrices d'informer les consommateurs. L'OSQCA procède aux publications afférentes sur Internet et informe l'Union luxembourgeoise des consommateurs.

- En ce qui concerne la collaboration des différentes instances opérant dans le domaine de la sécurité alimentaire, il y a lieu d'étudier un modèle avec la désignation d'un responsable investi du pouvoir décisionnel nécessaire pour assurer le suivi des opérations et donner des consignes aux autres intervenants, avec l'objectif de rencontrer les critiques visant la multitude d'intervenants dans une seule et même affaire.

*

La Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports procédera à l'examen détaillé du projet de loi et de l'avis du Conseil d'Etat dès que les résultats de l'audit prémentionné seront connus, ceci en assurant un certain parallélisme avec l'instruction du projet de loi 6646 en ce qui concerne son volet portant création d'une division spécifique pour la sécurité alimentaire au sein de la Direction de la Santé.

Uniquement pour les membres de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports:

2. Approbation des projets de procès-verbal de la réunion du 22 octobre 2014 (réunion jointe avec la Commission juridique) et de la réunion du 18 novembre 2014

Les projets de procès-verbal de la réunion du 22 octobre 2014 (réunion jointe avec la Commission juridique) et de la réunion du 18 novembre 2014 sont approuvés.

*

La prochaine réunion de la Commission de la Santé aura lieu mardi, le 9 décembre 2014 à 9.00 heures et sera consacrée au projet de loi 6564 modifiant la loi du 25 novembre 1982 réglant le prélèvement de substances d'origine humaine.

Luxembourg, le 12 février 2015

Le Secrétaire-administrateur,
Martin Bisenius

La Présidente de la Commission de la Santé,
de l'Egalité des chances et des Sports,
Cécile Hemmen

Le Président de la Commission de
l'Agriculture, de la Viticulture, du
Développement rural et de la Protection des
consommateurs,
Gusty Graas

Annexes: Documentation concernant les attributions de différents services intervenant dans la sécurité alimentaire



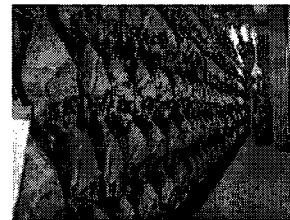
Contrôles des produits animaliers

Pour ce contrôle, des inspections régulières sont pratiquées par les services vétérinaires. Dans le cas des abattoirs, tous les animaux et toutes les carcasses sont examinés individuellement. L'inspection est permanente dans ces établissements.

En fonction de la fragilité de certains produits alimentaires, des plans de surveillance sont établis en collaboration avec les laboratoires nationaux et internationaux de référence.

Les principaux plans se consacrent à la :

- recherche de résidus médicamenteux, de pesticides, de substances anabolisantes, de métaux lourds dans les produits d'origine animale (viande, lait, œufs, miel....etc.)
- recherche de salmonelles
- recherche de la radioactivité
- recherche chimique, physique et microbiologique des eaux potables, etc...



Sous-rubriques

-  [Viande](#)
-  [Oeufs](#)
-  [Gibier](#)
-  [Poisson](#)
-  [Recherche de résidus](#)
-  [Sous produits non destinés à la consommation humaine](#)

Dernière mise à jour de cette page le : 27-01-2011



Copyright



Viande

Dans les pays industrialisés, la viande est un composant important de l'alimentation quotidienne et constitue une part importante de l'apport en protéines.

Au niveau communautaire, la viande est définie comme étant les parties comestibles des animaux ; ces animaux appartenant à différents groupes :

- ongulés domestique : bovins, porcins, ovins, caprins
- volaille
- lagomorphes : lapin
- gibier sauvage
- gibier d'élevage

Au Luxembourg, on produit presque exclusivement de la viande bovine et porcine.

La majorité de la **viande bovine** est commercialisée sous la dénomination d'un des quatre labels agréés par la Ministère de l'Agriculture.

- Biolabel an Demeter
- Cactus-Fleesch vum Lëtzebuerger Bauer
- Produit du terroir
- Véih vum séi - Regioun Naturpark Översauer

Au niveau de la **viande porcine** une partie est commercialisée sous le label de la Marque Nationale.

La viande du gibier sauvage constitue un produit saisonnier qu'on retrouve essentiellement au niveau de la restauration.

Les viandes des autres espèces (ovins, caprins, volaille, lapins) constituent une part négligeable de la production nationale ce qui implique que ces viandes nous parviennent soit d'autres pays de la Communauté Européenne soit de pays tiers (importation).

Dernière mise à jour de cette page le : 27-01-2011



Oeufs

Normes de commercialisation applicables aux œufs

Définitions

- **œufs** : les œufs en coquille – à l'exclusion des œufs cassés, couvés ou cuits – qui sont produits par des poules de l'espèce *Gallus Gallus* et sont propres à la consommation humaine en l'état ou à la préparation des produits à base d'œufs ;
- **commercialisation** : la détention d'œufs en vue de la vente, y compris la mise en vente, le stockage, l'emballage, l'étiquetage, la livraison ou tout autre type de transfert, à titre gratuit ou non ;
- **opérateur** : un producteur ou toute autre personne physique ou morale intervenant dans la commercialisation d'œufs ;
- **site de production** : un établissement élevant des poules, enregistré conformément au règlement grand-ducal du 1^{er} mars 2007 concernant l'enregistrement des établissements d'élevage des poules pondeuses ;
- **code du producteur** : le numéro distinctif du site de production conformément au point 2 du règlement grand-ducal précité ;
- **centre d'emballage** : un centre d'emballage au sens du Règlement (CE) no 853/2004 qui est autorisé, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du Règlement (CE) no 589/2008 du Conseil et où les œufs sont classés en fonction de leur qualité et de leur poids ;
- **emballage** : un emballage contenant des œufs de catégorie A ou B, à l'exception des emballages de transport et des conteneurs d'œufs industriels ;
- **vente en vrac** : la mise en vente au détail au consommateur final d'œufs non contenus dans les emballages ;
- **œufs industriels** : les œufs non destinés à la consommation humaine.

Les définitions des Règlements (CE) no 1234/2007, 589/2008, 852/2004 et 853/2004 sont d'application.

Caractéristiques de qualité des œufs

Catégorie A ou œufs frais

- **coquille et cuticule** : propres, intacts, de forme normale
- **chambre à air** : hauteur ne dépassant pas 6 mm, immobile ; toutefois pour les œufs commercialisés sous la mention « extra » elle ne doit pas dépasser 4 mm ;
- **jaune** : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent, lorsqu'on fait tourner l'œuf légèrement mobile et revenant à une position centrale ;
- **blanc** : clair, translucide ;
- **germe** : développement imperceptible ;
- **substances étrangères** : non tolérées ;
- **odeur étrangère** : non tolérée.

Catégorie B

- Les œufs ne présentant pas ou ne présentant plus les caractéristiques mentionnées sous la catégorie A
- Les œufs de catégorie B ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire et non alimentaire.

Classement des œufs en fonction du poids

Les œufs de catégorie A sont classés selon les catégories de poids suivants :

- **XL – très gros** : poids supérieur ou égal à 73 g
- **L – gros** : poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g
- **M – moyen** : poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g
- **S – petit** : poids inférieur à 53 g

Agrément des centres d'emballages

- **code du centre d'emballage** : LU + numéro d'identification attribué par l'A.S.V.
- **équipements techniques nécessaires** :
 - installation appropriée pour le mirage ;
 - dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air ;
 - équipement pour le classement par catégorie de poids ;
 - balance(s) homologuée(s) pour le pesage des œufs ;
 - système de marquage des œufs

La demande d'agrément est à adresser à l'Administration des Services Vétérinaires.

Délai applicable au classement, marquage et emballage

- **10 jours** suivant la date de la ponte
- **si mention « extra » ou « extra frais »** : 4 jours suivant la date de la ponte

Information figurant sur les emballages de transport

- nom et adresse du producteur
- code du producteur ;
- nombre d'œufs et/ou leur poids ;
- jour ou période de ponte ;
- date d'expédition

Mentions à faire figurer sur les emballages **et** les documents d'accompagnement.

Marquages

Marquage des œufs destinés à une livraison transfrontalière

- Les œufs sont munis du **code du producteur** avant de quitter le site de production.
- **Mention à faire figurer sur les œufs** : Code du producteur/ code du pays/ N°d'enregistrement
- **Codes du producteur** :
 - 0: production biologique
 - 1: élevage en plein air
 - 2: élevage au sol
 - 3: élevage en cage
- Indications sur les œufs de catégorie B
 - cercle d'un diamètre minimal de 12 mm autour d'une lettre « B » dont la hauteur minimale est de 5 mm **ou**
 - point de couleur bien visible d'un diamètre minimal de 5 mm.

Marquage des emballages

- code du centre d'emballage ;
- catégorie de qualité : « A », « catégorie A », en combinaison ou non avec mention « frais » ;
- catégorie de poids : XL, L, M, S ;
- date de durabilité minimale :
 - au plus tard 28 jours suivant celui de la ponte ;
 - au plus tard 9 jours suivant celui de la ponte si mention « extra » ;
- indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après l'achat ;
- indication du mode d'élevage :
 - œufs de poules élevées en plein air ;
 - œufs de poules élevées au sol ;
 - œufs de poules élevées en cage ;
 - « biologesch » ou biologique

La signification du code du producteur est expliqué sur la face externe ou intérieure de l'emballage

Mode d'alimentation des poules pondeuses

- mention de céréales si 60% de céréales en poids de la formule d'alimentation utilisée ;
- mention d'un céréale donnée si 30% de la formule utilisée ;
- mention de plusieurs céréales si chacune d'elle constitue au minimum 5% de la formule utilisée.

Vente en vrac

- catégorie de qualité
- catégorie de poids ;
- indication du mode d'élevage (voir sous 10 point f) ;
- explication relative à la signification du code du producteur ;
- date de durabilité minimale ;

Oeufs industriels

Les œufs industriels sont commercialisés dans des conteneurs portant une banderole ou un dispositif d'étiquetage rouge munis des indications suivantes :



- nom et adresse de l'opérateur expéditeur;
- nom et adresse de l'opérateur destinataire;
- mention « œufs industriels » en lettres de 2 cm de hauteur ;
- mention « impropres à la consommation humaine » en lettre de 8 mm de hauteur.

Registres

Registres à tenir par les producteurs

Enregistrement des informations suivantes :

- date d'installation, l'âge au moment de l'installation et le nombre de poules pondeuses ;
- date d'abattage et nombre de poules abattues ;
- production journalière d'œufs ;
- nombre et/ou le poids des œufs vendus ou livrés ;
- nom et adresse des acheteurs.

Registres à tenir par les centres d'emballage

Enregistrement par mode d'élevage et par jour

- quantités d'œufs non classés, ventilés par producteur avec indications suivantes :
 - nom, adresse et code du producteur
 - date ou période de ponte
- quantités d'œufs classés par catégorie de qualité et de poids ;
- quantités d'œufs classés, reçus d'autres centres d'emballage avec indications suivantes :
 - code des centres d'emballage ;
 - date de durabilité minimale ;
- les quantités d'œufs non classés, livrés à d'autres centres d'emballage avec indications suivantes :
 - code de ces centres ;
 - date ou période de ponte ;
- nombre et/ou le poids des œufs livrés :
 - par catégorie de qualité et de poids, par date d'emballage pour les œufs « B » ;
 - par date de durabilité minimale pour les œufs « A » ;
 - par acheteur en indiquant le nom et l'adresse.

Les factures et/ou bons de livraison font office de registres.

Les registres mentionnés sous 7), 14 et 15) sont à conserver pendant une période minimale de douze mois.

Dernière mise à jour de cette page le : 27-01-2011



Copyright



Gibier

La nouvelle réglementation européenne 853/2004 prévoit une implication de tout acteur de la chaîne alimentaire dans la sécurité alimentaire.

Ainsi pour la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage, les chasseurs sont impliqués dans cette démarche, comme exploitants de la chaîne alimentaire.

Une formation spéciale peut être dispensée aux intéressés afin d'obtenir la qualification de chasseur formé. Cette formation doit couvrir les domaines suivants :

- l'anatomie, la physiologie et le comportement du gibier sauvage,
- le comportement anormal et les altérations pathologiques
- les règles d'hygiène après la mise à mort
- la législation et les dispositions administratives en matière de santé animale et publique



A la fin de la formation, une attestation est délivrée aux chasseurs formés.

Cette formation devra permettre aux chasseurs de procéder à un premier examen du gibier sauvage sur place. Dans ces conditions, il n'est pas nécessaire d'obliger les chasseurs formés à remettre tous les viscères (rouges) à l'établissement de traitement pour examen post mortem, s'ils effectuent ce premier examen et ne détectent aucune anomalie ou risque.

Définition

- **gros gibier sauvage** : cerf, biche, daim, chevreuil, sanglier
- **petit gibier sauvage** : lapin, lièvre, perdrix, faisan...

La cession en petites quantités ou de parties de gibier à un particulier pour sa propre consommation

Le gibier doit provenir uniquement de son propre tableau de chasse. L'inspection des viandes n'est pas requise, sauf le contrôle trichines pour les sangliers.

Conditions particulières :

- Il s'agit de gibier sauvage de son propre tableau de chasse ;
- L'approvisionnement n'excède pas, par tableau de chasse :
 - pour le gros gibier sauvage : 5 pièces
 - pour le petit gibier sauvage : 10 pièces ;
- Les sangliers et les autres espèces sensibles aux trichines ont subi une analyse pour la recherche de celles-ci avec un résultat favorable ;
- Le chasseur a subi la formation visée plus haut ;
- Le chasseur n'a pas constaté de comportement anormal avant la mort ni d'effet négatif de contamination environnementale ;
- L'examen du gibier sauvage abattu n'a pas permis au chasseur formé de constater une caractéristique de la carcasse qui constituerait un risque pour la santé humaine ;
- L'estomac et les intestins sont enlevés aussi vite que possible après la mort du gibier sauvage ;
- Après la mise à mort, si les conditions atmosphériques l'exigent, le refroidissement est entamé dans un délai raisonnable. Pour le gros gibier sauvage à une température maximale de 7° C et pour le petit gibier sauvage à une température maximale de 4° C ;
- Tout gibier sauvage abattu, cédé directement au consommateur final, est accompagné d'un document numéroté, attestant l'absence de déficiences visuelles de la carcasse et indiquant la date, l'heure et le lieu de la mise à mort.

La vente de gibier au commerce local et la restauration via un atelier de traitement enregistré

L'inspection des viandes par un vétérinaire agréé est obligatoire.

La viande de gibier sauvage, jugée apte à la consommation humaine, est limitée au commerce national.

Les conditions d'aménagement de ces centres de traitement sont définies.

L'infrastructure de ce centre de traitement enregistré est à adapter à l'importance du gibier sauvage à traiter et comprend au moins :

- 1 local de réception réfrigéré
- 1 local de dépeçage
- 1 local de découpe
- 1 local de stockage réfrigéré

Le local de dépeçage peut être utilisé, à des moments différents et après nettoyage et désinfection, comme local de découpe.

Les locaux sont à enregistrer par les soins des Services Vétérinaires.

Les carcasses de gibier et la viande de gibier sont à manipuler en conformité avec les dispositions définies au point 1 et avec les prescriptions en matière d'hygiène alimentaire d'origine animale décrites ci-dessous :

- la maîtrise des conditions d'hygiène appropriées en conformité avec le Règlement (CE) no 853/2004 du 30 avril 2004
- la mise à disposition de locaux appropriés de stockage et de manipulation du gibier
- la maîtrise des dangers dans la production primaire
- le respect des températures de conservation, à savoir 7 °C pour le grand gibier et 4 °C pour le petit gibier
- la maîtrise de la contamination
- l'utilisation d'eau potable
- l'élimination correcte des sous-produits animaux
- la tenue d'un registre avec la garantie de la traçabilité

Tout gibier sauvage abattu, destiné au commerce de détail local, est à soumettre à un examen post mortem à effectuer par le vétérinaire du ressort de même qu'à un examen pour la Trichinellose.

Dans le cas où le gibier sauvage abattu n'est pas contrôlé par un chasseur formé, le corps entier de l'animal avec la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et avec les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doit être soumis à un examen vétérinaire.

Si des anomalies sont constatées lors du contrôle par le chasseur formé, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps et le chasseur formé, ayant procédé à l'examen, doit informer l'autorité compétente des caractéristiques anormales constatées.

Pour les cerfs mâles âgés > 18 mois, la tête doit accompagner le corps aux fins de réaliser le test rapide de détection en matière d'E.S.T.

Tout sanglier entrant dans un centre de traitement enregistré est à analyser sur la Trichinellose.

La vente de gibier à un atelier de traitement agréé

La viande de gibier sauvage, jugée apte à la consommation humaine, peut être mise sur le marché européen.

L'inspection des viandes est exécutée par un vétérinaire officiel. L'aménagement des locaux de ces ateliers doit répondre à des critères spéciaux, applicables aux ateliers de découpe pour viandes fraîches.

Hygiène générale, entreposage et transport

Tout gibier abattu doit être éviscéré immédiatement après sa mort.

Le transport vers le centre de collecte ou l'atelier de traitement enregistré ou agréé doit se faire dans des conditions hygiéniques, un amoncellement des carcasses doit être évité ; la température maximale ne peut dépasser 7°C. Si les conditions climatiques le permettent aucune réfrigération active n'est nécessaire.

Inspection des Viandes

La viande de gibier destinée à la consommation humaine doit être soumise à une inspection des viandes (examen post-mortem) par un vétérinaire, à moins qu'il s'agisse de gibier sauvage cédé par le chasseur de son propre tableau de chasse à un particulier

Le gibier sauvage est contrôlé avant et après dépouillement

- Avant dépouillement :
 - sur la présence d'une boucle de chasse
 - sur la présence de la déclaration du chasseur formé
 - sur la présence des viscères, à moins que l'impact de la balle ne justifie leur absence
 - sur la présence d'éventuelles souillures de la carcasse
 - sur l'état de réfrigération de la carcasse

- Pour les sangliers un prélèvement de 20 g de diaphragme (pilier ou zone de transition entre partie musculaire et tendineuse) dans un récipient numéroté est de mise et la carcasse ne peut être libérée qu'après obtention d'un résultat négatif pour la trichinose par un laboratoire agréé.
- Les corps de gibier sauvage sont entreposés dans un local réfrigéré séparé jusqu'après le dépouillement.

L'inspection après dépouillement consiste :

- dans un examen visuel de la carcasse, de ses cavités et le cas échéant des organes
- dans la recherche d'anomalies organoleptiques
- d'une palpation des organes en cas de besoin
- d'une analyse sur la présence de résidus ou de contaminants en cas de suspicion
- dans la recherche des éléments caractéristiques de la viande évoquant un risque pour la santé.

Pour le petit gibier qui n'a pas fait l'objet d'une éviscération immédiate après la mise à mort, le vétérinaire doit soumettre un échantillon représentatif d'animaux de la même provenance à une inspection post mortem.

Si cette inspection révèle une maladie transmissible à l'homme ou fait apparaître des caractéristiques anormales, le lot entier est à soumettre à un contrôle supplémentaire.

Les carcasses déclarées aptes à la consommation humaine sont marquées d'une marque sanitaire alors que les viandes déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits animaux sont détruits sous contrôle officiel.

Dernière mise à jour de cette page le : 27-01-2011





Poisson

Par poisson ou produits de la pêche, on entend les poissons d'eau de mer et d'eau douce, les crustacés (homards, crevettes, langoustines...) et les mollusques bivalves vivants (moules, huîtres, escargots...).

99% du poisson consommé au Luxembourg provient de l'étranger, soit de pays de l'UE ou de pays tiers.

Pour tout poisson commercialisé, la provenance du poisson et son mode de pêche (ou élevage) doivent être indiqués. Règl CE 104/2000

Avant sa mise sur le marché, le poisson est inspecté sur les lieux de pêche ou de commercialisation (créées dans les ports de pêche, marchés...)

L'inspection par les services vétérinaires comprend des examens organoleptiques pour déterminer la fraîcheur du poisson. Une grille d'appréciation permet de déterminer l'altération (corps rigide, aspect général brillant, odeur d'algue marine, œil convexe, branchies humides et brillantes...) et aboutit à une cotation chiffrée. En cas de moyenne trop élevée, le poisson est retiré de la vente.

D'autres examens pour contrôler l'altération du poisson est l'analyse microbiologique et pour certaines espèces telles le cabillaud, le merlan, le saumon, la détermination de l'ABVT (azote basique volatil total) une méthode d'analyse rapide, est celle de l'histamine chez les gros poissons tels le thon.

L'altération est due essentiellement à un développement microbien. Préserver la qualité du poisson est donc une question d'hygiène. (Règl CE 852 et 853/2004)

Le poisson est rarement à l'origine de maladies pour l'homme, en revanche, il est extrêmement périssable. Il importe donc que la chaîne du froid soit continue depuis la pêche jusqu'à la vente au consommateur. Le meilleur moyen est de maintenir la température le plus près de 0°C (la glace fondante).

La température de conservation des mollusques bivalves vivants (huîtres, moules) est de 5 à 15°C.

Certains poissons (lotte, cabillaud, St Pierre, lieu noir...) sont exposés à un parasitisme (=vers) important. Lors du filetage, un contrôle parasitaire est réalisé, selon un pourcentage déterminé, par les opérateurs au moyen de tables de mirage. En cas de parasitisme important le lot est retiré de la consommation.

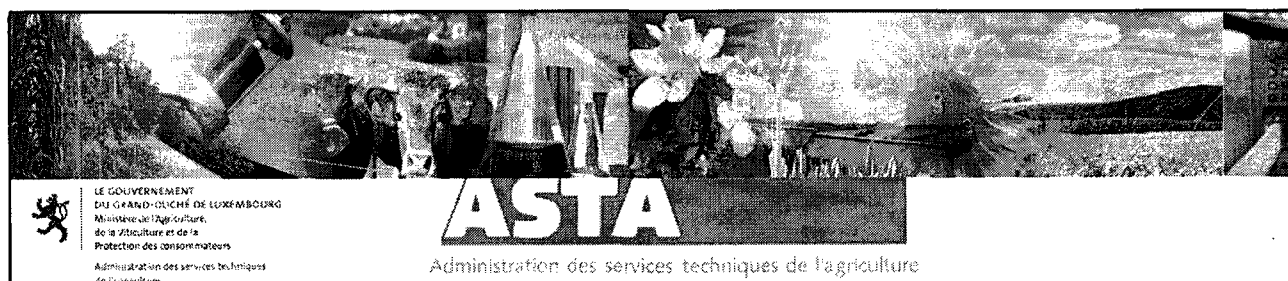
Les mollusques bivalves vivants doivent provenir de zones de production autorisées quant à des critères microbiologiques ; en outre des contrôles réguliers concernant les biotoxines marines sont réalisées.



Dernière mise à jour de cette page le : 27-01-2011



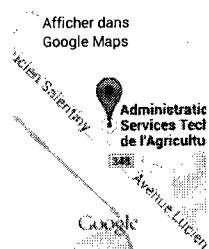
Copyright

**Laboratoires de contrôle et d'essais / Versuchs- und Kontrolllaboratorien****Laborleiter und Qualitätsmanager****Dr. Danielle Ruckert**

Tél.: 81 00 81 - 222

danielle.ruckert@asta.etat.lu**Sekretariat**Breuer Astrid 81 00 81-201 astrid.breuer@asta.etat.luPeschon 81 00 81-200 marylene.peschon@asta.etat.lu
Marylène**Grundfutteranalyse****Bodenkunde****Chemie****Saat und Pflanzgutkontrolle****Biochemie und Mikrobiologie****Rohmilchanalyse****Offizielle Futtermittelkontrolle****Contrôle officiel des aliments des animaux****Marque Nationale des Eaux-de-Vie**

- [Direktion](#)
- [Agronomie](#)
- [Bauwesen](#)
- [Météorologie](#)
- [GIS](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contact](#)
- [Site plan](#)

Sie finden uns hier**Agrandir le plan**

© 2012 Claude Wiltgen

**GRUNDFUTTERANALYSE****Abteilungsleiter**

Christelle Schmit
Tél.: 81 0081 - 221
christella.schmit@asta.etat.lu

Léon Hoffmann 81 00 81-220
leon.hoffmann@asta.etat.lu

Michel Brisbois 81 00 81-224
michel.brisbois@asta.etat.lu

FAX 81 00 81-333

Zuständigkeitsbereich:

Analyse der Trockensubstanz und der Rohnährstoffe (Rohprotein, Rohfaser, Rohfett, Rohasche)

Errechnung der Eiweißwerte DVE/OEB und der Energiewerte VEM/VEVI aufgrund von chemischen Analysen

Bewertung der Grundfuttermittelproben.
Ziel: optimale Fütterung des Rindviehbestandes bei gleichzeitiger Senkung der Futterkosten

Untersuchung der Mineralstoffe P, K, Ca, Mg und Na
Ziel: Gezielter Einsatz von Mineralfutter

Nährstoffbestimmung in verschiedenen Sorten Futtergras, Klee, Silomais und Grünfuttermischungen aus Feldversuchen, durchgeführt einerseits von der Dienststelle für Pflanzenbau der Ackerbauverwaltung und andererseits von der Grünlandabteilung der Ackerbauschule

Weitere Aktivitäten:

Mitglied seit 1994 von REQUASUD, einer Vereinigung von 9 belaischen landwirtschaftlichen Laboratorien zwecks Austausch

- [Direktion](#)
- [Agronomie](#)
- [Bauwesen](#)
- [Meteorologie](#)
- [GIS](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contact](#)
- [Site plan](#)

Formular Grundfutteranalyse PDF**Formular
Futtermittelanalyse PDF**

© 2012 Claude Wiltgen



Offizielle Futtermittelkontrolle

E-mail: aliments.animaux@asta.etat.lu

Fränk Schaul 81 00 81-310 frank.schaul@asta.etat.lu

Jean-Paul Weiler 81 00 81-311 jean-paul.weiler@asta.etat.lu

Théo Tibesart 81 00 81-312 theo.tibesart@asta.etat.lu

Contact :

ASTA
Service de production animale
contrôle des aliments pour animaux

Zuständigkeitsbereich :

Überwachung der in Luxemburg hergestellten und verfütterten Futtermittel (in- und ausländische Waren)

Registrierung und Zulassung der luxemburgischen Futtermittelunternehmen, dazu zählen auch die landwirtschaftlichen Betriebe

Verwaltung und Veröffentlichung der Listen der registrierten und zugelassenen Futtermittelunternehmen und landwirtschaftlichen Betriebe

Inspektion der Futtermittelunternehmen und landwirtschaftlichen Betriebe auf ihre Konformität zu den betreffenden Gesetzesvorschriften

Stellungnahme zu Futtermittelthemen auf Anfrage der Regierung oder der europäischen Kommission

Repräsentation der Ackerbauverwaltung beim Organismus zur Lebensmittelsicherheit (OSQCA)

Liste der einzigen Unternehmen die zugelassen sind Arzneifuttermittel herzustellen

- [Direktion](#)
- [Agronomie](#)
- [Bauwesen](#)
- [Météorologie](#)
- [GIS](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contact](#)
- [Site plan](#)

www.securite-alimentaire.lu

[Antrag auf Registrierung/Zulassung nach Artikel 9/10 der Verordnung \(EG\) Nr. 183/2005 für Futtermittelunternehmer](#)

[Antrag auf Registrierung/Zulassung nach Artikel 9/10 der Verordnung \(EG\) Nr. 183/2005 für landwirtschaftliche Unternehmer und Tierhalter](#)

[Liste der konform zur Futtermittelhygieneverordnung 183/2005 registrierten Betriebe](#)

[Sammlung der gültigen Rechtsvorschriften](#)

© 2012 Claude Wiltgen



Chemie- und Rückstandsanalytik

Abteilungsleiter

Paul Thill
Tél.: 81 00 81 - 212
paul.thill@asta.etat.lu

Marcel Probst 81 00 81- 213 marcel.probst@asta.etat.lu

Etienne Molitor 81 00 81-208 etienne.molitor@asta.etat.lu

Sonja Oestreicher 81 00 81-211 sonja.oestreicher@asta.etat.lu

Vladimir Vitas 81 00 81-214 vladimir.vitas@asta.etat.lu

Zuständigkeitsbereich:

Gesetzliche Reglementierung und Kontrolle der handelsüblichen Düngemittel

Analyse der Nährstoffe in Düngemitteln und organischen Düngern (z.B. Gülle, Mist, Klärschlamm)

[Fragebogen Gülle/Mist](#)

Trinkwasseruntersuchungen

Analysen im Rahmen der Nationalmarke für Branntwein

Analysen im Rahmen der Nationalmarke für Honig

Analyse von Futtermitteln:
- Hauptnährstoffe (Weender-Analyse)
- Zusatzstoffe (Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente)
- Schadstoffe (Schwermetalle, Mykotoxine)
- Aminosäuren
- Fettsäuremuster

Zusätzliche Aktivitäten:

Sekretariat der Nationalmarke für Branntwein
Paul.Vic@asta.etat.lu

- [Direktion](#)
- [Agronomie](#)
- [Bauwesen](#)
- [Meteorologie](#)
- [GIS](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contact](#)
- [Site plan](#)



Saat- und Pflanzgutkontrolle

Abteilungsleiter

Franz Kremer

Tél.: 81 0081 - 320

franz.kremer@asta.etat.lu

Nadine Jungers 81 00 81- 321

nadine.jungers@asta.etat.lu

Nadine Marnach 81 00 81-322

nadine.marnach@asta.etat.lu

Thao Nguyen 81 00 81-243

Claudine Thill 81 00 81-243

Vladimir Vitas 81 00 81-247

thao.nguyen@asta.etat.lu

Tom Winkel 81 00 81-244

FAX 81 00 81-333

claudine.thill@asta.etat.lu

vladimir.vitas@asta.etat.lu

Zuständigkeitsbereich:

Anerkennung von landwirtschaftlichem Saatgut und Pflanzkartoffeln

- Feldkontrollen der Vermehrungsbestände
- Kontrollen in den Saatgutstationen (Sortenreinheit, Gebrauchswert, Lagerung)
- Probenahme
- Beschaffenheitsprüfung des Saatguts nach ISTA-Regeln (International Seed Testing Association)
- Verschließen und Kennzeichnen der Verpackungen mit amtlichem Etikett
- Nachkontrolle von Pflanzkartoffeln und Basissaatgut im Nachbaufeld

Saatgutverkehrskontrolle

- Entnahme und Untersuchung von Stichproben aus dem Handel

Saatgutlabor

- [Direktion](#)
- [Agronomie](#)
- [Bauwesen](#)
- [Météorologie](#)
- [GIS](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contact](#)
- [Site plan](#)



-- Verwandte sites --

[Startseite](#) | [Links](#) | [Feedback](#) | [Kontakt](#)

[Erweiterte Suche](#)
[Hilfe](#) | [Sitemap](#) | [Infos zur Site](#)
[Drucken](#) [Versenden](#)

Weinbau in Luxemburg

Wir über uns

Abteilungen

Geschichte des
Weinbauinstitutes

Finanzielle Beihilfen

Beratung

Aktuelles

Projekte

Publikationen

> [Startseite](#) > Wir über uns

Wir über uns

Die Gründung des Weinbauinstitutes

One Up



Im Jahr 2000 feierte das staatliche Weinbauinstitut in Remich sein 75. Gründungsjahr.

Auslöser für die Errichtung des Weinbauinstitutes im Jahre 1925 waren Pilzkrankheiten und Schädlinge, vor allem war es die Reblaus, die damals dem einheimischen Weinbau stark zusetzte. Aufgabe des Instituts damals war es durch praktische Arbeiten auf dem Gesamtgebiet der Weinwirtschaft den Winzern bei der Überwindung ihrer damaligen schwierigen Situation zu helfen und sie mit Rat und Tat zu unterstützen.

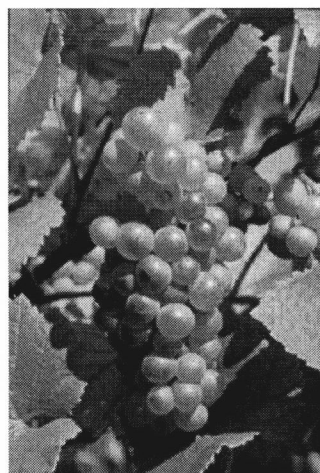
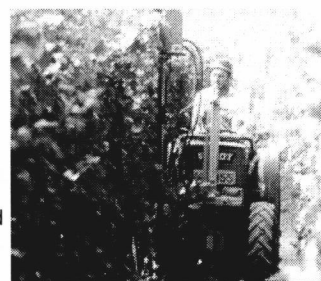
Dabei hat das Weinbauinstitut durch innovative und praxisbezogene Lösungen die einheimischen Winzer in der Flut neuer Herausforderungen ständig begleitet und ihnen seine Hilfestellung angeboten.

Das Weinbauinstitut heute

Heute ist das Institut neben einer modernen Verwaltungsstelle immer noch eine wichtige Versuchsanstalt in vielen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Bereichen. Mit seinen 6 Hektar Weingärten ist es zu einer Schnittstelle von Theorie und Praxis, von Forschung, Entwicklung, Beratung und Weiterbildung geworden. Zukunftsweisende Methoden werden erprobt und bis hin zur Praxisreife entwickelt.

Wesentliche Aufgaben sind heute die angewandte Forschung und die praxisbezogene Versuchstätigkeit in den Bereichen Pflanzenschutz, Resistenz- und Klonenzüchtung, Entwicklung umweltschonender Produktionsverfahren, Rebenernährung, Weinbau, Weinbehandlung und Oenologie sowie Maßnahmen der Fort- und Weiterbildung.

Darüber hinaus spielt das Weinbauinstitut, im Rahmen der « Marque Nationale », eine bedeutende Rolle bei der amtlichen Prüfung von Qualitätsweinen und Sekten. Alle Qualitätskriterien zu kontrollieren und zu überwachen ist die wichtige Aufgabe, welche das Institut in diesem Bereich übernimmt.



Das Institut ist ebenfalls ein bedeutender Ansprechpartner was die Aus- und vor allem die Weiterbildung der Winzer betrifft. Vorträge, Seminare und Weiterbildungskurse, die sich mit den wichtigen Fragestellungen und Themenbereichen der Weinwirtschaft befassen, werden angeboten, um die neuen Erkenntnisse in Weinbau und Kellerwirtschaft an die Winzer zu übermitteln. Auf diese Weise wird das Institut der Forderung für einen nachhaltigen Weinbau gerecht und gibt die Möglichkeit die Wettbewerbsfähigkeit des heimischen Weinbaus weiter auszubauen.

Im Rahmen der Agrar- und Weinbaupolitik steht das staatliche Institut als Bindeglied zwischen dem Winzerberuf, dem Weinbauministerium und der EU-Kommission. Ihm obliegt die Aufgabe die nationalen gesetzlichen Bestimmungen sowie die EU-Verordnungen in die Praxis umzusetzen und ihre Anwendung in den Weinbaubetrieben zu kontrollieren und zu überwachen.

Top

Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole [Rechtlicher Hinweis](#) | [Kontakt](#)



-- Verwandte sites --

[Startseite](#) | [Links](#) | [Feedback](#) | [Kontakt](#)
[Erweiterte Suche](#)
[Hilfe](#) | [Sitemap](#) | [Infos zur Site](#)
[Drucken](#) [Versenden](#)

Weinbau in Luxemburg

Wir über uns

- [Abteilungen](#)
- [Geschichte des Weinbauinstitutes](#)

[Finanzielle Beihilfen](#)
[Beratung](#)
[Aktuelles](#)
[Projekte](#)
[Publikationen](#)

> [Startseite](#) > [Wir über uns](#) > [Abteilungen](#)

Abteilungen

One Up

Das Institut ist neben einer modernen Verwaltungsstelle eine wichtige Versuchsanstalt in vielen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Bereichen. Dabei werden folgende Themenbereiche abgedeckt.



Abteilung Weinbau

Die Abteilung Weinbau hat folgende Aufgabenbereiche: Praxisbezogene Versuchstätigkeit, Klonenzüchtung, Sortenversuche, Kontrolle der Rebschulen und Anerkennung des Rebenpflanzmaterials, Überwachung der Umpflanzungen und Neupflanzungen von Weinbergspartzellen innerhalb des Weinbauperimeters, Überwachung nicht bewirtschafteter Rebflächen und Weinbaudrieschen, Abgrenzung des Weinbaugesbietes, Lagenabgrenzung und Lagenklassifizierung, Umsetzung der EU Weinbaugesetzgebung, ökologischer Weinbau, Beratung der Winzer, Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen, Verwaltung verschiedener Beihilfen, [Weinbaukartei](#), geographische Informationssystem, Internetseite des Weinbauinstitutes, Weinbaustatistiken (Weinjahr).

Abteilung Marque Nationale

Das Weinbauinstitut, im Rahmen der « Marque Nationale », spielt eine bedeutende Rolle bei der amtlichen Prüfung von Qualitätsweinen und Sekten.

Abteilung Weinlabor und oenologische Beratung

Diese Abteilung ist ein wichtiger Ansprechpartner der Winzer im Kellerwirtschaftlichen Bereich.

Abteilung Weinkontrolle

Die Schwerpunkte der Überwachung durch die Weinkontrolle: Sensorische Begutachtung, Prüfung der Kellerbücher, der Verwendung von Weinbehandlungsmitteln, der Hektarerträge, Entnahme von Proben zur analytischen und sensorischen Prüfung, Kontrolle der Bezeichnung der Weine.

Domaine de l'Etat

Die Weinbaudomaine des Luxemburger Staates umfasst rund 5 ha Weinberge, gelegen in Remich, Stadtbredimus, Ehnen sowie Dreibern. Auf diesem Areal werden derzeit rund 13 Weissweinsorten und 15 Rotweinsorten angebaut.

Abteilung Eu-Gesetzgebung

Die Aufgabe der Abteilung : Beziehung zur Europäischen Union , besteht hauptsächlich darin, die Interessen des luxemburgischen Weinbaus auf E-U Ebene, d.h. beim Rat und bei der Kommission in Brüssel zu vertreten. Das bedeutet, dass diese Sektion aktiv an der Ausarbeitung der E-U-Gesetzgebung beteiligt ist sowie an deren Umsetzung und Anwendung auf nationaler Ebene. Dasselbe gilt für den Alkohol- und Spirituosen-Sektor. Alle an die Kommission zu liefernden Angaben und Statistiken betreffend diese drei Sektoren werden von dieser Abteilung getätigt, welche auch während der luxemburgischen E-U-Präsidentschaft den Vorsitz in diesen Gruppen übernimmt.



UNTERRUBRIKEN

- [Direktion](#)
- [EU Gesetzgebung](#)
- [Weinlabor mit oenologischer Beratung](#)
- [Marque Nationale](#)
- [Domaine de l'Etat](#)
- [Abteilung Weinbau](#)
- [Abteilung Weinkontrolle](#)

Top

Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole [Rechtlicher Hinweis](#) | [Kontakt](#)


[-- Verwandte sites --](#)
[Startseite](#) | [Links](#) | [Feedback](#) | [Kontakt](#)

[Erweiterte Suche](#)
[Hilfe](#) | [Sitemap](#) | [Infos zur Site](#)
[Drucken](#) [Versenden](#)
[Weinbau in Luxemburg](#)
[Wir über uns](#)

- Abteilungen

- Geschichte des Weinbauinstitutes

[Finanzielle Beihilfen](#)
[Beratung](#)
[Aktuelles](#)
[Projekte](#)
[Publikationen](#)
[> Startseite](#) > [Wir über uns](#) > [Abteilungen](#) > [EU Gesetzgebung](#)

EU Gesetzgebung

Der Wein in der Europäischen Union

One Up

Die Europäische Union nimmt auf dem Weltmarkt für Wein eine dominierende Stellung ein. Auf sie entfallen weltweit über 45% der Weinanbaufläche, 60% der Erzeugung und des Verbrauchs sowie 70% der Ausfuhren.

Seit 1962 wurde im Rahmen der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) stufenweise eine gemeinsame Marktorganisation (G.M.O.) für Wein eingeführt. Ziel dieser G.M.O. für Wein war es durch verschiedene Mechanismen eine Regulierung des Marktgleichgewichts zu erreichen. Heute muss sich der Weinmarkt der Gemeinschaft auf neue Gegebenheiten einstellen. Durch die zunehmende Globalisierung verschärft sich auch der Wettbewerb. In den letzten Jahren haben sich die Einfuhren aus Drittländern mehr als verdoppelt. Bulgarien, Ungarn und Rumänien sind zusammen nunmehr die wichtigsten Weinlieferländer der europäischen Gemeinschaft. Auch Länder wie die Vereinigten Staaten, Chile, Argentinien, Südafrika oder Australien haben aggressive Vermarktungsstrategien entwickelt und bieten Erzeugnisse zu wettbewerbsfähigen Preisen an.

Angesichts dieser neuen Rahmenbedingungen und der Kompliziertheit der G.M.O. für Wein war eine Reform unausweichlich. Die neuen Bestimmungen der G.M.O. für Wein wurden im Rahmen der Durchführung der Agenda 2000 und der generellen Reform der gemeinsamen Agrarpolitik diskutiert und angenommen.

Die Verordnung (EG) N°1493/1999 vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein

Die mit dieser Verordnung eingeführte G.M.O. für Wein hat zum Ziel, auf dem Weinmarkt der Gemeinschaft ein besseres Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage herzustellen, indem sie den Erzeugern die Möglichkeit gibt, expandierende Märkte zu erschliessen und die Voraussetzungen dafür schafft, daß der Weinbausektor auf Dauer wettbewerbsfähig bleibt.

Diese Marktordnung beinhaltet Regeln betreffend: das Erzeugungspotential, die Marktmechanismen, die Erzeugerorganisationen und Branchenvereinigungen, die Qualitätsweine bestimmter Anbauggebiete (Qualitätsweine b.A.), den Handel mit Drittländern die önologischen Verfahren und Behandlungen, die Beschreibung, Bezeichnung, Aufmachung und den Schutz bestimmter Erzeugnisse.

Kontakt

	Funktion	Telefon
LEY Robert	EU Relationen	(+352) 23 612 215

[Top](#)

Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole [Rechtlicher Hinweis](#) | [Kontakt](#)



-- Verwandte sites --

[Startseite](#) | [Links](#) | [Feedback](#) | [Kontakt](#)
[Erweiterte Suche](#)
[Hilfe](#) | [Sitemap](#) | [Infos zur Site](#)
[Drucken](#) [Versenden](#)

Weinbau in Luxemburg

Wir über uns

• [Abteilungen](#)
[Geschichte des
Weinbauinstitutes](#)
[Finanzielle Beihilfen](#)
[Beratung](#)
[Aktuelles](#)
[Projekte](#)
[Publikationen](#)

> [Startseite](#) > [Wir über uns](#) > [Abteilungen](#) > Weinlabor mit oenologischer Beratung

Weinlabor mit oenologischer Beratung

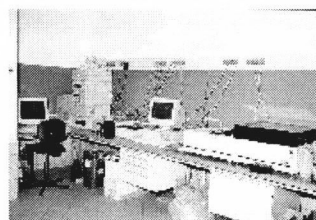
Weinlabor des Weinbauinstitutes mit önologischer Beratung

One Up

Durch das Gesetz vom 12. August 2003, welches die Aufgaben des Weinbauinstitutes neu gestaltet, hat das Institut unter anderem die Pflicht die Durchführung der gesetzlichen und vorgeschriebenen Verordnungen betreffend Weine und gleichartige Getränke zu überwachen und zu kontrollieren sowie die Weinbauberufsvereinigungen in allen technischen und wirtschaftlichen Bereichen zu beraten.

Die Aufgaben des Weinlabors sind in drei unterschiedliche Bereiche unterteilt:

Von allen Mostproben, der innerhalb des luxemburgischen Weinbauperimeters gereiften Trauben, werden systematische analytische Prüfungen durchgeführt. Hierbei handelt es sich um die Einhaltung der Verordnung CE N° 1622/2000, die in Zusammenarbeit mit der Weinkontrolle stattfindet



Das Weinlabor führt die offiziellen analytischen Prüfungen aller Weine, Schaumweine und luxemburgischen Crémants durch, welche der Winzer zum Erlangen des amtlichen Gütesiegels der Marque National, durch einen Antrag einer Prüfung unterzieht. Diese Aufgabe ist durch die Großherzogliche Verordnung vom 30. Januar 2001 festgelegt.

Das dritte Aufgabengebiet des Weinlabors umfasst die weiterführende Beratung bei der Weinbereitung. Zu diesem Zweck ist eine analytische Prüfung der Jungweine und Weine unumgänglich.

Das Laboratorium des Weinbauinstitutes ist seit Herbst 1999 neu eingerichtet und verfügt neben den vorgeschriebenen manuellen Referenzverfahren, über automatisierte Analyseeinrichtungen, welche eine schnelle und zuverlässige Bearbeitung der Proben erlauben.

Kontakt

	Funktion	Telefon
BLUM Christiane	Abteilungsleiterin. Weinlabor und oenologische Beratung	(+352) 23 612 219
BRESER Anja	Weinlabor	(+352) 23 612 231
GILBERTZ Lynn	Weinlabor	(+352) 23 612 231
KOCH Joëlle	Weinlabor	(+352) 23 612 231
LITJENS Heidi	Weinlabor	(+352) 23 612 231

Top

Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole [Rechtlicher Hinweis](#) | [Kontakt](#)



-- Verwandte sites --

Startseite | Links | Feedback | Kontakt

Erweiterte Suche
Hilfe | Sitemap | Infos zur Site
Drucken Versenden

Weinbau in Luxemburg

Wir über uns

• Abteilungen

Geschichte des
Weinbauinstitutes

Finanzielle Beihilfen

Beratung

Aktuelles

Projekte

Publikationen

> Startseite > Wir über uns > Abteilungen > Abteilung Weinkontrolle

Abteilung Weinkontrolle

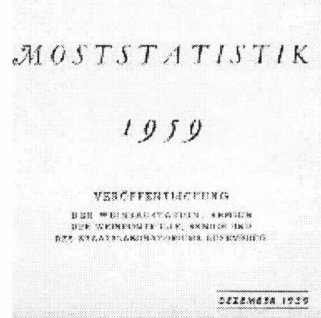
OneUp

Geschichte



Die Weinkontrolle in Luxemburg wurde im Rahmen des Gesetzes vom 24. Juli 1909, betreffend den Wein und die weinähnlichen Getränke, geschaffen. Luxemburg war zur damaligen Zeit noch mit Deutschland durch die Zollunion wirtschaftlich verbunden und so diente die deutsche Weingesetzgebung als Grundlage für dieses Gesetz.

Zum erstenmal wurden hier die Befugnisse und Pflichten des Weinkontrolleurs gesetzlich festgelegt.



Das Gesetz vom 24. Juli 1909 ist heute jedoch fast vollständig durch die übergeordneten EWG-Regelungen überholt. Zu bemerken bleibt jedoch dass der Weinkontrolleur in Ausführung seines Amtes die Qualitäten eines Bevollmächtigten der Gerichtspolizei besitzt. Zusätzlich wird die Kontrolle der Weine durch die allgemeine Lebensmittelgesetzgebung geregelt.

Wurden die Pflichten und Aufgaben der Weinkontrolle durch das Gesetz von 1909 definiert, so wurde durch die großherzogliche Verordnung vom 14. Juli 1971, das Weinbauinstitut mit der Kontrolle der neuen EWG-Vorschriften beauftragt.

Der Tätigkeitsbereich

Die Tätigkeit der Weinkontrolle hat vorbeugenden Charakter und soll Verstöße gegen weinrechtliche Bestimmungen verhüten. Da Luxemburg nicht nur Weinerzeugerland, sondern gleichzeitig ein Weinimportland und -exportland ist, ergeben sich zwei Schwerpunkte:

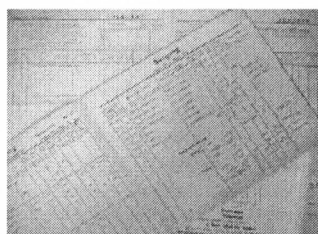
- Systematische Kontrollen der Produktion direkt beim Erzeuger
- Überwachung der in- und ausländischen Weine im Handel

Neben der analytischen, chemisch-physikalischen Weinuntersuchung ist die Kontrolle in den Betrieben unverzichtbarer Bestandteil der Überwachung.

Schwerpunkte der Überwachung durch den Weinkontrolleur sind:

- Sensorische Begutachtung der Erzeugnisse vom Faßwein im Keller bis zum abgefüllten Wein im Verkaufsregal
- Prüfung der Kellerbücher einschließlich Begleitdokumente
- Überprüfung der Verwendung von Weinbehandlungsmitteln
- Überprüfung der Hektarerträge
- Entnahme von Proben zur analytischen und sensorischen Prüfung
- Kontrolle der Bezeichnung und Aufmachung der Erzeugnisse

Kellerbuch



Die Kontrolle der inländischen sowie ausländischen Erzeugnisse geschieht in enger Zusammenarbeit mit der staatlichen allgemeinen Lebensmittelkontrolle und dem Zoll.

Ferner wurde durch die EWG-Verordnung Nr.2048/89 des Rates die Grundregeln über die Kontrollen im Weinsektor festgelegt. Es sind dies die Regeln für die Verbesserung der geltenden einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Kontrollverfahren und für die Verstärkung der direkten Zusammenarbeit der Kontrollstellen der verschiedenen europäischen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Um Verstößen gegen die EWG-Verordnungen zu begegnen, wurde am 19. November 1974 durch eine großherzogliche Verordnung, die Strafmaßnahmen für die Verstöße gegen die EWG-Verordnungen in

wein- und weinähnlichen Getränken geschaffen. Diese Bestimmungen sehen Gefängnisstrafen von 8 Tagen bis 6 Monate und Geldbußen von 501 bis 200.000 Franken oder nur eine dieser Strafen vor. Auch kann die Beschlagnahme der beanstandeten Produkte durch das Tribunal angeordnet werden. Des weiteren sieht die Gesetzgebung bei schwerwiegenden Verstößen höhere Strafmaßnahmen vor.

Durch die systematische Kontrolle der luxemburger Weine waren in den letzten 3 Jahrzehnten nur wenige belanglose Verstöße gegen die Weingesetzgebung zu vermerken. Der Erfolg der Tätigkeit der Weinkontrolle läßt sich nicht an Skandalen messen, sondern beruht vielmehr darauf präventiv tätig zu sein, um somit Verstöße zu verhindern. Obschon niemand eine hundertprozentige Sicherheit bieten kann, bleibt auch in Zukunft zu hoffen, daß durch regelmäßige Überwachungsarbeiten seitens der Weinkontrolle, in enger Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Lebensmittelkontrolle und der Nationalen Weinmarke, Luxemburg von Weinskandalen frei bleibt.

Kontakt

	Funktion	Telefon
<u>GOETHERT Doris</u>	Weinkontrolle	(+352) 23 612 243
<u>MEHLEN Aender</u>	Weinkontrolle, Mikrobiologie und Oenologische Beratung	(+352) 23 612 216

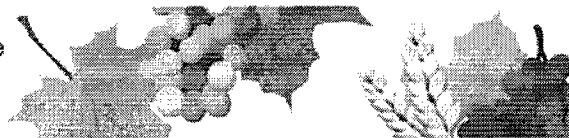
 [Top](#)

Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole [Rechtlicher Hinweis](#) | [Kontakt](#)



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs
Grand-Duché de Luxembourg



-- Sites liés --

Recherche

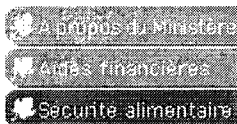


Recherche
avancée

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

[Imprimer](#) [Envoyer à](#)



[Etiquetage de la viande
bovine](#)

[Identification et
traçabilité des bovins](#)

[Identification et
traçabilité des ovins et
caprins](#)

[Identification et
traçabilité des porcs](#)

> [Accueil](#) > Sécurité alimentaire

Sécurité alimentaire

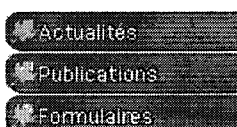
One Up

L'identification et l'enregistrement des animaux d'élevage, ainsi que l'étiquetage de la viande bovine constituent un élément clé en matière de sécurité alimentaire. Le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs en est en charge. Des informations y relatives sont disponibles sous rubrique.

Un organisme en matière de sécurité alimentaire, appelé "Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire" (**OSQCA**) fonctionne entre les Ministères de l'Agriculture et de la Santé, avec notamment comme mission la coordination des activités de contrôle des différents organes de contrôle alimentaire.

Focus

[Accéder au site
d'information sur la
sécurité alimentaire](#)



SOUS-RUBRIQUES

- [Etiquetage de la viande bovine](#)
- [Identification et traçabilité des bovins](#)
- [Identification et traçabilité des ovins et caprins](#)
- [Identification et traçabilité des porcs](#)

Haut de page

Dernière mise à jour de
cette page le 19-02-2014

Copyright ©2012 Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural [Aspects légaux](#) | [Contact](#)



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs
Grand-Duché de Luxembourg



-- Sites liés --

Recherche



Recherche
avancée

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

[Imprimer](#) [Envoyer à](#)

- [A propos du Ministère](#)
- [Aides financières](#)
- [Sécurité alimentaire](#)

> [Accueil](#) > [Sécurité alimentaire](#) > [Etiquetage de la viande bovine](#)

Etiquetage de la viande bovine

One Up

L'étiquetage est la résultante de l'identification et la traçabilité intégrale garantie par le **système informatique SANITEL** qui fonctionne depuis 1997.

Etiquetage de la viande bovine

Identification et
traçabilité des bovins

Identification et
traçabilité des ovins et
caprins

Identification et
traçabilité des porcs

Ainsi, à chaque stade de la chaîne de transformation où de la viande bovine est susceptible d'être commercialisée, l'étiquetage détaillé de l'origine des animaux dont la viande est issue est réalisé.

On peut dire que le système en place **garantit un suivi des bovins depuis l'étable jusqu'à l'assiette** du consommateur.

[Haut de page](#)

- [Actualités](#)
- [Publications](#)
- [Formulaires](#)

Dernière mise à jour de
cette page le 19-02-2014

Copyright ©2012 Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural [Aspects légaux](#) | [Contact](#)



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs
Grand-Duché de Luxembourg



-- Sites liés --

Recherche



Recherche
avancée

Accueil | Nouveautés | Liens | Vos réactions | Contact

Aide | Index | A propos du site

Imprimer Envoyer à

A propos du Ministère

Aides financières

Sécurité alimentaire

Etiquetage de la viande
bovine

Identification et
traçabilité des bovins

Identification et
traçabilité des ovins et
caprins

Identification et
traçabilité des porcs

Actualités

Publications

Formulaires

> Accueil > Sécurité alimentaire > Identification et traçabilité des bovins

Identification et traçabilité des bovins

One Up

L'identification et l'enregistrement des bovins sont réglementés par le règlement grand-ducal du 22 avril 1999.

Depuis 1997, le système informatique SANITEL garantit l'identification et la traçabilité intégrale de n'importe quel bovin élevé au Luxembourg. Il renseigne avec une précision absolue les différents troupeaux fréquentés par celui-ci tout au long de sa vie. Les bovins sont ainsi suivis depuis l'étable jusqu'à l'assiette du consommateur.

Chaque veau nouveau-né reçoit un numéro d'identification dans les sept jours qui suivent sa naissance et, en tout cas, avant qu'il soit commercialisé. Ce numéro, appelé "numéro Sanitel", figure sur des documents d'identification, ainsi que sur une marque auriculaire en plastique, apposée par le fermier naisseur, à chaque oreille. Pour les bovins nés au Luxembourg, ce numéro se compose invariablement de 2 lettres : LU (pour Luxembourg) et de 8 chiffres.



Dès que la naissance d'un veau a été communiquée au Service SANITEL, ce bovin est automatiquement intégré dans le registre informatique de Sanitel et le fermier reçoit un passeport pour ce bovin.



Par après, la banque de données collationne chaque changement de troupeau, et permet ainsi de suivre les mouvements de chaque animal. Chaque détenteur de bovins doit conclure un contrat avec un vétérinaire agréé. Ce vétérinaire procède périodiquement à la vérification de l'état de santé et au bien-être des bovins. Il doit en outre vérifier si les bovins sont correctement identifiés.

A l'abattoir, la concordance de l'animal avec son passeport est à nouveau contrôlée. Le numéro d'identification accompagne la carcasse du bovin tout au long de la chaîne de découpe. Il reste d'ailleurs appliqué jusqu'à l'étiquetage des paquets de viande sur barquette.

De ce fait, la provenance de la bête peut à n'importe quelle étape de la chaîne de découpe et au départ de n'importe quel morceau de viande, être retrouvée.

Une autre mesure supplémentaire de sécurité assure de façon totale la traçabilité des bovins abattus au Luxembourg, jusque dans l'assiette du consommateur. En effet les oreilles des animaux abattus, avec leurs marques auriculaires sont conservées en surgélation durant une certaine période.

Grâce à un test comparatif génétique pratiqué à la fois sur l'ADN d'une oreille et sur celui d'un morceau de viande affichant une anomalie, le bovin est retrouvé sans peine. Ensuite et très rapidement au moyen de SANITEL, l'ensemble des animaux avec lesquels cette bête est entrée en contact au cours de sa vie sont identifiés.

Ce jeu de piste s'avère crucial en cas d'épidémie. Les troupeaux suspects peuvent de la sorte être immédiatement ciblés. Peu de pays sont aujourd'hui capables de garantir une telle maîtrise du contrôle des productions de leurs filières bovines.

Pour en savoir plus ...



Liens externes

- Règlement grand-ducal du 22 avril 1999

Téléchargements internes

- Sanitel - Formulaire de commande de boucles pour bovins

Formats

(35 Ko)

Dernière mise à jour de
cette page le 19-02-2014

Haut de page



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs
Grand-Duché de Luxembourg



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

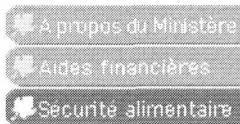
Recherche



Recherche
avancée

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

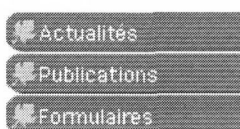


Etiquetage de la viande
bovine

Identification et
traçabilité des bovins

► Identification et
traçabilité des ovins et
caprins

Identification et
traçabilité des porcs



> [Accueil](#) > [Sécurité alimentaire](#) > Identification et traçabilité des ovins et caprins

Identification et traçabilité des ovins et caprins

Un [règlement grand-ducal du 6 mai 2004](#) détermine les règles à suivre en matière d'identification et d'enregistrement des ovins et caprins.

Le service Sanitel est en charge de la gestion informatisée des troupeaux et des marques auriculaires, alors que l'Administration des services vétérinaires est responsable des questions sanitaires.

One Up



Pour en savoir plus ...

Liens externes

- [Règlement grand-ducal du 6 mai 2004](#)

Téléchargements internes

- [Sanitel - Formulaire de commande de boucles pour ovins/caprins FR](#)
- [Sanitel - Formulaire de commande de boucles pour ovins/caprins DE](#)
- [Sanitel - Déclaration de la tenue d'ovins et/ou de caprins à la base de données centrale](#)

Formats

(36 Ko)

(41 Ko)

(22 Ko)



Haut de page

Dernière mise à jour de
cette page le 19-02-2014

Copyright ©2012 Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural [Aspects légaux](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

[Imprimer](#) [Envoyer à](#)

L'Organisme

Fonctionnement de l'OSQCA

Système d'alerte rapide

Système d'audit de l'OSQCA

Plan de contrôle pluriannuel intégré

Osqca News

Rapports d'Activité - OSQCA

Professionnel

Consommateur

Point focal EFSA

Actualités

Publications

Législation

> [Accueil](#) > Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Après les crises alimentaires des années 90, la législation alimentaire a été soumise à une importante réforme au niveau européen.

Les différentes législations verticales ont été abrogées et remplacées par une législation générale qui est harmonisée pour les différents secteurs de la chaîne alimentaire. Ceci vaut aussi bien pour les exploitants actifs au niveau de la chaîne alimentaire que pour les autorités chargées du contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

Les critères relatifs à l'exécution du contrôle officiel sont définis dans le [règlement CE N° 882/2004](#).

Pour pouvoir adresser ces nouvelles exigences, le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg a créé un nouvel organisme:

L'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire: OSQCA

L'OSQCA travaille en étroite collaboration avec les administrations compétentes pour le contrôle de la sécurité alimentaire.

Les [missions](#) de l'OSQCA sont multiples et détaillées dans la législation.

Les tâches principales sont:

- D'organiser les audits prévus dans la législation européenne;
- Gérer le [plan de contrôle pluriannuel intégré](#);
- Gérer certaines tâches au niveau national comme le [système d'alerte rapide](#).

SOUS-RUBRIQUES

- [Fonctionnement de l'OSQCA](#)
- [Système d'alerte rapide](#)
- [Système d'audit de l'OSQCA](#)
- [Plan de contrôle pluriannuel intégré](#)
- [Osqca News](#)
- [Rapports d'Activité - OSQCA](#)

Pour en savoir plus ...

Liens internes

- [règlement \(CE\) N° 882/2004](#)

[HAUT DE PAGE](#)

Dernière mise à jour de cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

L'Organisme

Fonctionnement de l'OSQCA

Système d'alerte rapide

Système d'audit de l'OSQCA

Plan de contrôle pluriannuel intégré

Osqca News

Rapports d'Activité - OSQCA

Professionnel

Consommateur

Point focal EFSA

Actualités

Publications

Législation

> [Accueil](#) > [Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire](#) > [Fonctionnement de l'OSQCA](#) > **Missions**

ONE UP

Missions

L'OSQCA a été créé par en mars 2007 avec la publication de l':

- [arrêté ministériel du 2 mars 2007](#).

Ses missions ont été consolidées et élargies avec la publication du:

- [Règlement grand-ducal du 25 avril 2008 déterminant certaines modalités d'application du règlement \(CE\) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux](#).

Ce règlement fixe les missions de l'OSQCA comme suit:

- l'élaboration, l'intégration, la gestion, ainsi que la mise à jour du plan de contrôle pluriannuel intégré suivant les dispositions des articles 41 à 44 du règlement (CE) n° 882/2004;
- être le point de contact pour le Luxembourg du système d'alerte rapide des aliments pour animaux et des denrées alimentaires créé en vertu de l'article 50 du règlement (CE) n° 178/2002, incluant la gestion dudit système;
- l'élaboration, la gestion et la mise à jour du plan de gestion de crise prévu à l'article 13 du règlement (CE) n° 882/2004;
- la communication, sous réserve des règles de confidentialité prévues à l'article 52 du règlement (CE) n° 178/2002, des informations destinées au grand public en application de l'article 7 du règlement communautaire précité et de l'article 10 du règlement (CE) n° 178/2002;
- la coordination de la formation continue des agents chargés de procéder aux contrôles officiels en application de l'article 6 du règlement (CE) n° 882/2004;
- la réalisation et/ou l'évaluation des audits réalisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004;
- la coordination des registres des établissements du secteur alimentaire;
- de donner son avis sur toutes les questions scientifiques et techniques ayant trait à la sécurité alimentaire qui lui sont soumises par les Ministres ayant respectivement la Santé et l'Agriculture dans leurs attributions;
- d'étudier et de proposer de sa propre initiative toute mesure ou amélioration en matière de sécurité alimentaire qu'il jugera utile;
- d'assurer la coordination des réunions qui concernent le contrôle officiel des produits visés par le présent règlement, organisées au niveau des institutions de la Communauté européenne;
- d'assurer le point de contact avec la Commission européenne conformément à la décision (CE) de la Commission du 21 mai 2007 établissant des lignes directrices pour aider les Etats membres à élaborer le plan de contrôle national pluriannuel intégré unique prévu par le règlement (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil.

Pour en savoir plus ...

Liens externes

- [Règlement grand-ducal du 25 avril 2008](#)

Téléchargements internes

- [Arrêté ministériel du 2 mars 2007](#)
- [Arrêté ministériel du 1er octobre 2008](#)

Formats

- (873 Ko)
- (59 Ko)

HAUT DE PAGE

Dernière mise à jour de cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

▼ L'Organisme

Fonctionnement de l'OSQCA

Système d'alerte rapide

* **Système d'audit de l'OSQCA**

Plan de contrôle pluriannuel intégré

Osqca News

Rapports d'Activité - OSQCA

► Professionnel

► Consommateur

► Point focal EFSA

► Actualités

► Publications

► Législation

> [Accueil](#) > [Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire](#) > Système d'audit de l'OSQCA

Système d'audit de l'OSQCA Audit des administrations compétentes

ONE UP

L'article 4 du règlement (CE) n°882/2004 prévoit que les administrations compétentes des Etats membres sont tenues de procéder à des audits internes, ou font procéder à des audits externes, pour assurer qu'elles atteignent les objectifs fixés par ledit règlement.

Cette mission a été confiée à l'OSQCA par le règlement grand-ducal du 25 avril 2008 en ces termes:

«L'organisme est chargé d'effectuer pour compte des Ministres ayant respectivement la Santé et l'Agriculture dans leurs attributions, les missions suivantes: [...]

la réalisation et/ou l'évaluation des audits réalisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004».

Des lignes directrices fixant des critères pour la réalisation des audits en application du règlement (CE) n° 882/2004 ont été définies par une décision de la Commission du 29 septembre 2006.

Se basant sur ces critères, l'OSQCA a élaboré une procédure d'audit et un référentiel d'audit reprenant les exigences du règlement envers les administrations compétentes.

Un programme des audits recouvrant les administrations en charge du contrôle officiel de la chaîne alimentaire a été déterminé.

Le premier cycle d'audits a été entamé en 2008 et devra s'étendre sur 3 ans. A la fin de ce cycle, une synthèse des rapports d'audits sera publiée sur ce site.



SOUS-RUBRIQUES

- [P-010-01 - Audit des administrations compétentes et des organismes de contrôle](#)
- [F-010-01-02 - Programme d'audit des administrations compétentes](#)

HAUT DE PAGE

Dernière mise à jour de
cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

L'Organisme

Professionnel

> [Accueil](#) > Professionnel

Professionnel

ONE UP

La présente rubrique reprend des informations destinées aux professionnels du secteur alimentaire.

Dénrées alimentaires

Avis de conformité en matière de sécurité alimentaire

Check-liste de contrôle officiel

Production végétale

Aliments pour animaux

Production animale

Sous-produits d'origine animale

Notification obligatoire

Enregistrement des établissements du secteur alimentaire

Evaluation scientifique du risque

Alimentation particulière et compléments alimentaires

Enregistrement des établissements du secteur de l'alimentation animale

Protection des animaux pendant le transport

SOUS-RUBRIQUES

- [Dénrées alimentaires](#)
- [Avis de conformité en matière de sécurité alimentaire](#)
- [Check-liste de contrôle officiel](#)
- [Production végétale](#)
- [Aliments pour animaux](#)
- [Production animale](#)
- [Sous-produits d'origine animale](#)
- [Notification obligatoire](#)
- [Enregistrement des établissements du secteur alimentaire](#)
- [Evaluation scientifique du risque](#)
- [Alimentation particulière et compléments alimentaires](#)
- [Enregistrement des établissements du secteur de l'alimentation animale](#)
- [Protection des animaux pendant le transport](#)

HAUT DE PAGE

Consommateur

Point focal EFSA

Actualités

Publications

Législation

Dernière mise à jour de cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

- › L'Organisme
- › Professionnel
- ▼ Consommateur

Informations générales

Réclamations

› Point focal EFSA

› Actualités

› Publications

› Législation

> [Accueil](#) > Consommateur

Consommateur

ONE UP

Le consommateur trouve ici des informations sur la sécurité alimentaire qui lui sont spécialement destinées ainsi qu'un formulaire pour informer les autorités de ses doléances en matière de sécurité alimentaire.

SOUS-RUBRIQUES

- [Informations générales](#)
- [Réclamations](#)

HAUT DE PAGE

Dernière mise à jour de
cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Sécurité alimentaire

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



-- Sites liés --

[Accueil](#) | [Nouveautés](#) | [Liens](#) | [Faq](#) | [Vos réactions](#) | [Contact](#)

[Aide](#) | [Index](#) | [A propos du site](#)

Imprimer Envoyer à

► L'Organisme

► Professionnel

▼ Consommateur

► Informations générales

Réclamations

► Point focal EFSA

► Actualités

► Publications

► Législation

> [Accueil](#) > [Consommateur](#) > Informations générales

Informations générales

ONE UP

Bien qu'à la fin de la chaîne alimentaire, le consommateur a un rôle important à jouer dans l'hygiène des denrées alimentaires.

En effet,

- Le maintien de la chaîne du froid après l'achat et pendant le transport des denrées alimentaires périssables;
- L'hygiène alimentaire lors des préparations alimentaires à la maison;
- Les conditions de stockage de plats préparés;

sont des aspects importants pour garantir l'innocuité des denrées alimentaires.

HAUT DE PAGE

Dernière mise à jour de
cette page le 17-03-2014

[Copyright](#) | [Contact](#)



Patrick Hau Ingénieur chef de service

Tel 2477 5625

patrick.hau@ms.etat.lu

Birtz Nico Agent de prélèvement

Tel 2477 5631

nicolas.birtz@ms.etat.lu

Domaine : Programme d'échantillonnage



Fabienne Clabots Ingénieur

Tel 2477 5621

fabienne.clabots@ms.etat.lu

Domaines : Contaminants, OGM, Matériaux en contact, Additifs alimentaires



Corinne Jung Agent sanitaire en chef

Tel 2477 5622

corinne.jung@ms.etat.lu

Domaine : Contrôle alimentation collective, programme Douane



Monique Meurisse Secrétiariat

Tel 2477 5620

monique.meurisse@ms.etat.lu

Domaine : Réception et secrétariat



Jean-Paul Meyers Ingénieur

Tel 2477 5623

jean-paul.meyers@ms.etat.lu

Domaine : Analyses microbiologiques, contrôles à l'importation, boissons



Sandy Nosbusch Lebensmittelchemikerin

Tel 2477 5627

sandy.nosbusch@ms.etat.lu

Domaine : Contaminants, compléments alimentaires



Marcel Rampin Agent de prélèvement

Tel 2477 5626

marcel.rampin@ms.etat.lu

Domaine : Programme d'échantillonnage



Christiane Schoetter Ingénieur première classe

Tel : 2477 5627

christiane.schoetter@ms.etat.lu

Domaines: Etiquetage, allégations



Laurence Zeghers Ingénieur

Tel 2477 5628

laurence.zeghers@ms.etat.lu

Domaines : Alimentation particulière, compléments alimentaires, qualité



François Zimer Ingénieur

Tel 2477 5629

francois.zimer@ms.etat.lu

Domaines : Contrôles microbiologiques, Contrôles hygiène, HACCP, programme Douane



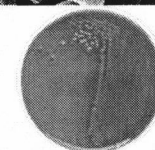
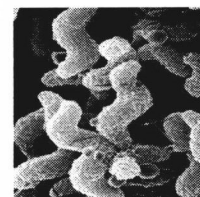
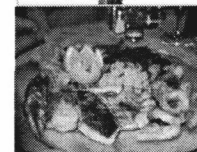
SECUALIM P 1 v5



MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire



Un nouveau service
à la Direction de la Santé

pour la sécurité des denrées
alimentaires

secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

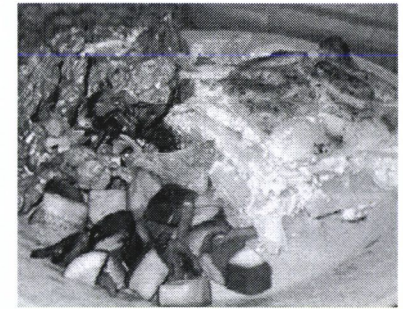
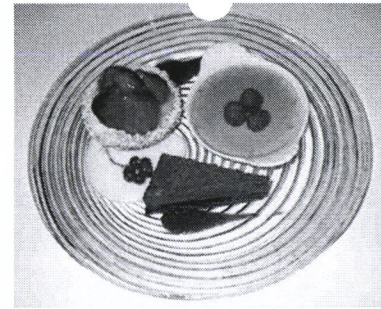
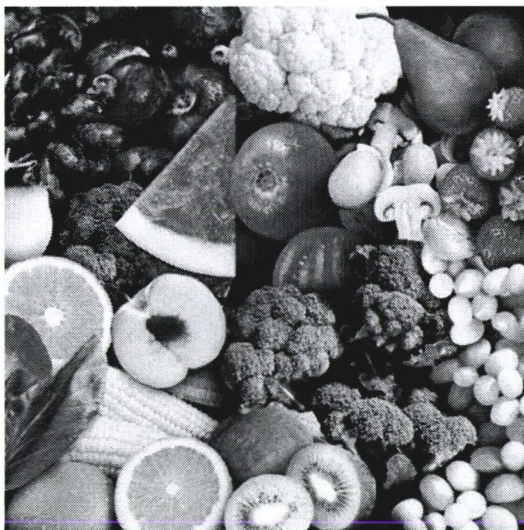
9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

Les risques liés à notre alimentation, largement médiatisés ces dernières années, ont entraînés une révision de la réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire et du contrôle officiel des denrées alimentaires.

Afin de répondre aux exigences européennes et tout en tenant compte des objectifs du Gouvernement en matière de simplification administrative, un service unique au sein de la Direction de la santé a été créé pour prendre en charge le contrôle officiel des denrées alimentaires et la sécurité alimentaire au niveau du Département de la Santé.

Ce service regroupe les compétences qui étaient auparavant dispersées dans les administrations de la santé et permet au secteur agro-alimentaire d'avoir un seul interlocuteur en matière de sécurité alimentaire au Département de la Santé.

Cette démarche vise d'une part à assurer pour le consommateur une sécurité élevée des produits alimentaires et d'autre part pour les entreprises du secteur agro-alimentaire à simplifier les démarches administratives, tout en garantissant un système de contrôle alimentaire public effectif et proportionné conforme à la législation alimentaire.



Les missions du nouveau service sont notamment :

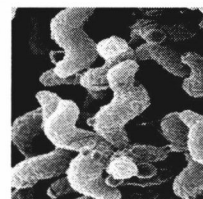
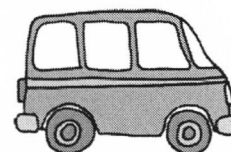
- l'analyse des risques microbiologiques, chimiques et physiques pour identifier les priorités de contrôle ;
- l'élaboration et l'exécution des plans de contrôle pluriannuel ;
- les contrôles de sécurité alimentaire dans les établissements alimentaires ;
- l'échantillonnage et l'interprétation des résultats analytiques ;
- l'initiation de mesures de sécurité alimentaire ;
- la prise en charge des formalités administratives pour le secteur ;
- la réponse à des situations exceptionnelles (alertes, crises) ;
- le support au secteur ;
- le suivi des groupes de travail à la Commission Européenne liés à ces activités.

dans les secteurs de la fabrication, de la transformation et de la distribution, notamment dans le commerce de détail, l'HORECA, la restauration collective, le secteur des services en alimentation et l'importation de pays tiers.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire



**Exigences réglementaires
pour la distribution de denrées
alimentaires
des services de repas sur roues**

Remarque :

Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les prestataires de repas sur roues.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.

secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

9 avenue Victor Hugo

L-1750 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu

Exigences en matière de sécurité alimentaire

Protection des denrées alimentaires lors du transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Températures réglementaires

Liaison froide	
Denrées alimentaires périssables	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$
Viandes et produits à base de viande	$0 \text{ à } +4^{\circ}\text{C}$

Liaison chaude	
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\geq +65^{\circ}\text{C}$

Ces températures sont à surveiller par des mesures périodiques.

Hygiène lors de la manipulation par le personnel livrant

1. Observez une très grande propreté personnelle.
2. Ne fumez pas pendant le transport.

Déchets alimentaires

1. Eliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles.

Lavage de la vaisselle à usage répété

1. Respecter les indications et les références proposées par les fabricants ainsi que les temps d'action et les produits mentionnés dans le manuel d'utilisation.
2. Respecter les températures du lave-vaisselle:
Prélavage : 45°C maximum
Lavage : 60°C minimum
Rinçage : 80°C minimum

Références :

- Règlement CE N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'Entente des hôpitaux pour le secteur des soins

Problématique des ustensiles de cuisine et de la vaisselle en mélamine

La mélamine-formaldéhyde est un polymère de plastique, une résine aminée, formée par polymérisation de mélamine et de formaldéhyde, souvent utilisée pour la production d'ustensiles de cuisines et de plats comme des assiettes en plastique thermodurcissable. Ce sont des plastiques durs et incassables et donc fréquemment utilisés pour la fabrication d'ustensiles pour les enfants.

La mélamine et le formaldéhyde sont analysés sur des ustensiles de cuisine fabriqués en mélamine (résine de formaldéhyde) dans le cadre du plan de contrôle pluri-annuel établi et exécuté par le Service de la sécurité alimentaire.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/matériaux_contact/index.html

Conditions d'analyses

Les conditions d'analyses sont reprises du guide :

« Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware 1st edition 2011 »

édité par le « European Reference Laboratory for Food contact materials » (EURL-FCM) dans le cadre du contrôle à l'importation à partir de la Chine.

http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/our_labs/eurl_food_cm/technical-guidelines-2011

Ustensiles utilisés pour la cuisson (T > 70°C)



Les ustensiles pouvant être utilisés pendant la cuisson, tels que spatules à poêle, louches, cuillères pour casserole, fouet seront soumis aux conditions de 2 heures, 100°C simulant acide acétique à 3 % (m/v).

Autres ustensiles non-utilisés pour la cuisson (T < 70 °C)



Les ustensiles non utilisés pendant la cuisson, tels que bol, tasse, plat, assiette, presse purée seront soumis aux conditions de 2 heures, 70°C simulant acide acétique à 3 % (m/v).

Contrôles officiels : dépassements fréquents des limites réglementaires

Lors de nos contrôles, des problèmes récurrents se sont avérés sur les produits en mélamine analysés à des températures de 100°C. Les teneurs en mélamine et en formaldéhyde se trouvent fréquemment supérieures aux limites réglementaires de migration.

Limites de migration réglementaires (règlement UE n°10/2011)

pour la mélamine (2,4,6-triamino-1,3,5 triazine):	2,5 mg/Kg;
pour le formaldéhyde :	15 mg/Kg.

Avis scientifiques

Cette constatation est appuyée par l'avis du Bfr (Bundesinstitut für Risikobewertung) agence d'évaluation du risque de l'Allemagne qui a émis en mars et mai 2011 une recommandation déconseillant l'utilisation de vaisselle ou d'ustensiles en mélamine pour la friture, la cuisson ou le chauffage au four à micro-onde en raison d'une dégradation à température élevée et conseille l'utilisation de ce matériel à des températures inférieures à 70°C.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/11/kochloeffel_und_geschirr_aus_melaminharz_sind_fuer_die_mikrowelle_und_zum_kochen_nicht_geeignet-70410.html.

En effet, à température élevée, il se produit une décomposition de la résine qui entraîne des dommages à la structure de surface.

L'utilisation des ustensiles de cuisine en résine de mélamine est donc déconseillée à des températures d'utilisation supérieure à 70°C car elle peut entraîner la migration de mélamine et de formaldéhyde à des teneurs élevées pouvant entraîner un risque pour la santé humaine.

Obligations légales des producteurs

Conformément au règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,

Article 3 : Les matériaux et objets, doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible:

- a) de présenter un danger pour la santé humaine, ou
- b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées,

Article 15, les matériaux et objets non encore mis en contact avec des denrées alimentaires lors de leur commercialisation doivent être accompagnés des indications suivantes:

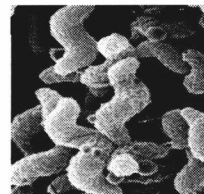
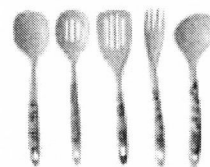
- a) la mention «convient pour aliments», ou une mention spécifique relative à leur emploi, telle que machine à café, cuillère à soupe, ou le symbole alimentaire,
- b) s'il y a lieu, les instructions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié.

Recommandations au secteur

- Les objets en mélamine ne sont pas destinés à une utilisation à des températures supérieures à 70°C, ni à l'utilisation au four à microonde.
- Il est indispensable dans ces conditions d'informer le consommateur des conditions à respecter pour une utilisation sans risque pour la santé de ces ustensiles.
- Un étiquetage adéquat reprenant les conditions d'utilisation devrait accompagner ce type d'ustensile.

Actions des autorités

Tout dépassement des limites de migration légales entraînera un retrait du marché ainsi que l'émission d'une alerte rapide dans le système d'alerte européen.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire

USTENSILES DE CUISINE EN MELAMINE

**Avertissement du secteur des
matériaux entrant en contact
avec les denrées alimentaires**

secualim@ms.etat.lu

Tél : 2477 5620

Fax : (352) 2747 8068

9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu