Session ordinaire 2014-2015

TS/AF P.V. SECS 31

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

Procès-verbal de la réunion du 07 juillet 2015

Ordre du jour :

1. Approbation du projet de procès-verbal de la réunion du 30 juin 2015

2. 6646 Projet de loi modifiant la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé et la loi modifiée du 16 août 1968 portant création d'un Centre de logopédie et de services audiométrique et orthophonique
   - Rapporteur : Madame Cécile Hemmen

   - Evacuation des points tenus en suspens

3. 6614 Projet de loi instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires
   - Rapporteur : Madame Cécile Hemmen

   - Examen du projet de loi

*

Présents : Mme Sylvie Andrich-Duval, Mme Nancy Arendt, Mme Simone Beissel remplaçant M. Gusty Graas, M. Yves Cruchten renplaçant Mme Claudia Dall'Agnol, M. Georges Engel, M. Max Hahn remplaçant M. Alexander Krieps, M. Jean-Marie Halsdorf, Mme Cécile Hemmen, Mme Françoise Hetto-Gaasch, M. Henri Kox remplaçant Mme Josée Lorsché, M. Edy Mertens

Mme Lydia Mutsch, Ministre de la Santé

M. Laurent Jomé, M. Laurent Mertz, M. Laurent Zanotelli, Ministère de la Santé
Mme Christiane Mangen, Mme Pia Nick, Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
Dr Félix Wildschutz, Administration des Services vétérinaires

Mme Tania Sonnetti, Administration parlementaire

*

Présidence : Mme Cécile Hemmen, Présidente de la Commission

*

1. Approbation du projet de procès-verbal de la réunion du 30 juin 2015

D'emblée, un représentant du groupe politique CSV attire l'attention sur la demande de son groupe politique, envoyée par courrier électronique le 6 juillet 2015, de convoquer une réunion jointe de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports ainsi que de la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs afin de discuter au sujet du projet de loi 6614 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

En effet, le projet de loi précité n'aurait jusqu'à présent que figuré sur l'ordre du jour de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports alors qu'il touche aussi le ressort de l'agriculture.

L'auteur de la demande précise que son groupe politique souhaite plus particulièrement une analyse de l'article 3 du projet de loi précité - qui prévoit qu'un règlement grand-ducal déterminant les modalités d'organisation de la coopération interadministrative entre l'Administration des douanes et accises, la Police grand-ducale, la Direction de la Santé, l'Administration des services vétérinaires et l'Administration des services techniques de l'Agriculture relatives aux opérations de contrôles des denrées alimentaires - et ceci sous l'optique de l'avis du Conseil d'État du 11 juillet 2014.

Madame la Présidente tient cependant à souligner qu'une réunion jointe a déjà eu lieu le 25 novembre 2014 entre la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports et la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs. Cette réunion jointe a été 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, et ce tout en tenant compte des avis du Conseil d'État et des chambres professionnelles.

Par ailleurs, le projet de loi a également fait l'objet d'une présentation détaillée au cours de la réunion du 22 avril 2014 aux seuls membres de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports.

Madame la Présidente laisse à l'auteur de ladite demande le soin d'étudier le procès-verbal susmentionné de la réunion jointe. S'il estime qu'il n'a pas été suffisamment tenu compte de l'analyse de l'article 3 précité, et s'il le juge nécessaire, une nouvelle réunion jointe pourrait le cas échéant être organisée. Madame la Présidente souligne cependant qu'il n'est pas de pratique d'organiser une réunion jointe sur un projet de loi pendant l'instruction de la commission responsable du projet de loi.

Madame la Ministre relève d'ailleurs qu'il ne sera pas procédé dans la présente réunion à un examen détaillé des articles du projet de loi ; le Président de la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs, également membre de Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports ayant notamment émis le souhait d'être présent au moment de l'analyse textuelle détaillée du présent projet de loi.

L'examen du texte article par article figurera dès lors à l'ordre du jour d'une des prochaines réunions, permettant aux deux Ministères (Ministère de la Santé et Ministère de l'Agriculture) d'élaborer le cas échéant des propositions d'amendements sur base des divers avis émis pour les intégrer dans le présent projet de loi.

Par ailleurs la commission est informée que Madame la Ministre et le Ministre de l'Agriculture devront se réunir prochainement afin d'évaluer les résultats de l'audit en cours de finalisation 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. Des propositions d'amendements vont le cas échéant être élaborées pour être intégrées dans le cadre du présent projet de loi.

*

Le projet de procès-verbal de la réunion du 30 juin 2015 est approuvé à l'unanimité des membres présents.

2. 6646 Projet de loi modifiant la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé et la loi modifiée du 16 août 1968 portant création d'un Centre de logopédie et de services audiométrique et orthophonique

La commission procède à l'évacuation de certains points nécessitant encore une clarification respectivement une approbation formelle de la commission et ceci sur base d'un document de travail distribué séance tenante et envoyé aux membres de la commission par courrier électronique le 6 juillet 2015.

A) Point 1 de l'Article I du texte gouvernemental amendé

Dans ses observations préliminaires, le Conseil d'État, dans un souci d'harmonisation avec la dénomination d'autres administrations de l'État, suggère d'écrire le mot „direction" avec une majuscule.

Il estime qu'il y a lieu de compléter le projet de loi par un point supplémentaire à l'article I, qui se lira comme suit :

> *« 1° A l'intitulé de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé ainsi qu'à ses articles 1er, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 23 et 25, les termes „direction de la santé" sont remplacés par „Direction de la santé". »*

Le texte gouvernemental amendé suit le Conseil d'État et a complété le projet de loi par ce point supplémentaire.

La commission n'a pas d'observations particulières à formuler à cet égard et retient la version du texte gouvernemental amendé.

B) Point 2 de l'Article I du texte gouvernemental amendé relatif à l'article 1 de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé

Le point 1 du texte gouvernemental initial (point 2 du texte gouvernemental amendé), qui remplace l'article 1er de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé, énumère les attributions générales de la direction de la santé. A noter que viennent s'ajouter à ses activités actuelles, celles liées à la médecine sociale, aux maladies de la dépendance et à la santé mentale qui seront regroupées au sein d'une des deux nouvelles divisons à créer.

Les missions de la direction de la santé vont davantage englober l'évaluation et la promotion de la qualité dans le domaine de la santé, dont la présente disposition tient également compte, tout comme elle met un accent particulier sur l'évaluation de l'état de santé de la population.

Par ailleurs, étant donné que la direction effectue des travaux de recherche, notamment en collaboration avec l'Union Européenne ou avec des réseaux européens (par exemple en matière de toxicomanie), il convient également d'en faire mention dans l'énumération de ses attributions.

Le texte gouvernemental initial a proposé par conséquent de conférer à l'article 1 précité la teneur suivante :

« 1° L'article 1er est remplacé par la disposition suivante:

*„**Art. 1er.** La direction de la santé a pour mission:*

1) de protéger et promouvoir la santé en tant que bien-être général sur les plans physique, psychique et social,
2) d'étudier, de surveiller et d'évaluer l'état de santé de la population et de prendre les mesures de santé publique nécessaires,
3) de conseiller les autorités publiques et les collectivités sur les questions de santé,
4) de veiller à l'observation des dispositions légales et réglementaires en matière de santé publique,
5) de prendre les mesures d'urgence nécessaires à la protection de la santé,
6) d'évaluer et de promouvoir la qualité dans le domaine de la santé,
7) de mettre en oeuvre des programmes de prévention et de promotion de la santé,
8) de promouvoir et d'exécuter des travaux de recherche scientifique dans le domaine de la santé,
9) de contribuer sur le plan national et international à l'élaboration et à l'application de la politique sanitaire. »

Le Conseil d'État, dans son premier avis du 11 novembre 2014, tout en renvoyant dans ce contexte au point 2 de l'article 1er du texte gouvernemental initial, rappelle qu'il appartient au ministre ayant la Santé dans ses attributions de déterminer les mesures de santé publique nécessaires, et de confier l'exécution à son administration. Il en est de même pour l'élaboration de la politique sanitaire mentionnée au point 9). Le Conseil d'État propose d'intégrer la disposition du point 5 à celle du point 2, de rajouter un point ayant trait à la coordination de la formation continue (conformément à ses observations à l'endroit du point 2) de l'article I, de regrouper les points dans un ordre plus cohérent et de donner par conséquent à cet article la teneur suivante:

*„**Art. 1er.** La Direction de la santé a dans les limites fixées par les lois et règlements les missions suivantes:*

1) protéger et promouvoir la santé en tant que bien-être général sur les plans physique, psychique et social;
2) étudier, surveiller et évaluer l'état de santé de la population et exécuter des mesures de santé publique, y compris les mesures d'urgence nécessaires à la protection de la santé;
3) veiller à l'observation des dispositions légales et réglementaires en matière de santé publique;
4) mettre en oeuvre des programmes de prévention et de promotion de la santé;

5) évaluer et promouvoir la qualité dans le domaine de la santé;
6) contribuer sur le plan national et international à l'application de la politique sanitaire;
7) conseiller les autorités publiques et les collectivités sur les questions de santé;
8) promouvoir et exécuter des travaux de recherche scientifique dans le domaine de la santé;
9) coordonner et promouvoir la formation continue pour médecins, médecins-dentistes et pharmaciens.“

Dans son texte gouvernemental amendé, le gouvernement a décidé de suivre le Conseil d'État et de reprendre ce libellé.

Le point 2 de l'Article I du texte gouvernemental amendé n'appelle pas d'observations de la part de la commission qui décide de le reprendre.

C) Point 4 de l'Article I du texte gouvernemental amendé (point 3 du texte gouvernemental initial relatif à l'article 3 nouveau de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé

L'article 3 nouveau prévoit deux divisions supplémentaires par rapport à la situation actuelle, qui remonte à la loi modificative du 17 juin 1994. Il s'agit de la division de la médecine sociale, de la dépendance et de la santé mentale et de la division de la sécurité alimentaire.

Par ailleurs, trois divisions existantes voient leurs compétences élargies. Ainsi, comme la division de la médecine scolaire s'occupe de la santé des jeunes et adolescents, la dénomination future de cette division va en tenir compte.

De même, la division de la médecine curative, qui va prendre en charge les questions ayant trait à la qualité des soins, prendra la dénomination de division de la médecine curative et de la qualité en santé. Finalement, la Division de la santé au travail va s'occuper des problèmes de santé liés à l'environnement. Cette division prendra la dénomination de Division de la santé au travail et de l'environnement.
Les raisons qui conduisent à la création de ces deux nouvelles divisions, ainsi qu'au changement des dénominations pour les trois autres divisions sont amplement commentées à l'exposé des motifs.

Le texte gouvernemental initial propose de conférer à l'article 3 précité la teneur suivante :

3° L'article 3 est remplacé par la disposition suivante:
*„**Art. 3.** La direction de la santé comprend les divisions suivantes:*
– la division de l'inspection sanitaire,
– la division de la médecine préventive,
– la division de la médecine scolaire et de la santé des enfants et adolescents,
– la division de la médecine curative et de la qualité en santé,
– la division de la pharmacie et des médicaments,
– la division de la radioprotection,
– la Division de la santé au travail et de l'environnement,
– la division de la médecine sociale, des maladies de la dépendance et de la santé mentale,
– la division de la sécurité alimentaire.“

Tenant compte des observations faites à l'endroit du point 2, le Conseil d'État propose dans son premier avis de donner à l'article 3 la teneur suivante:

„***Art. 3.** La Direction de la santé est organisée en neuf divisions, qui peuvent être subdivisées*

en services. Chaque division est dirigée par un chef de division.

Les divisions prennent les dénominations suivantes:

1. *Division de l'inspection sanitaire;*
2. *Division de la médecine préventive;*
3. *Division de la médecine scolaire et de la santé des enfants et adolescents;*
4. *Division de la médecine curative et de la qualité en santé;*
5. *Division de la pharmacie et des médicaments;*
6. *Division de la radioprotection;*
7. *Division de la santé au travail et de l'environnement;*
8. *Division de la médecine sociale, des maladies de la dépendance et de la santé mentale;*
9. *Division de la sécurité alimentaire."*

Le texte gouvernemental amendé décide de reprendre la proposition de texte du Conseil d'État.

Le Conseil d'État dans son avis complémentaire du 5 mai 2015, constate que les dispositions concernant le service audiophonologique ne figureront plus dans la loi modifiée du 16 août 1968 portant création d'un Centre de logopédie et de services audiométrique et orthophonique, mais seront intégrées dans le dispositif de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé, afin de lui conférer, selon le texte gouvernemental, „une existence légale propre, cela à côté des neuf divisions et à l'instar du service d'orthoptie". Comme le service d'orthoptie et le service audiophonologique entrent dans l'organigramme de la Direction de la santé, le Conseil d'État estime que les dispositions y afférentes ne devraient pas figurer en fin du dispositif légal dans une rubrique „Dispositions additionnelles", mais seraient à intégrer dans l'article 3 qui détermine cet organigramme.

Le Conseil d'État propose donc d'abroger l'article 21 de la loi précitée du 21 novembre 1980 et de remplacer l'article 3 par la disposition suivante:

„***Art. 3.*** *(1) La Direction de la santé se compose d'un département médical et technique et d'un département administratif. Le département médical et technique comporte neuf divisions, ainsi que le service d'orthoptie et le service audiophonologique.*

(2) Les neuf divisions prennent les dénominations suivantes:

1. *Division de l'inspection sanitaire;*
2. *Division de la médecine préventive;*
3. *Division de la médecine scolaire et de la santé des enfants et adolescents;*
4. *Division de la médecine curative et de la qualité en santé;*
5. *Division de la pharmacie et des médicaments;*
6. *Division de la radioprotection;*
7. *Division de la santé au travail et de l'environnement;*
8. *Division de la médecine sociale, des maladies de la dépendance et de la santé mentale;*
9. *Division de la sécurité alimentaire.*

Les divisions peuvent être subdivisées en services. Chaque division est dirigée par un chef de division.

(3) Le service d'orthoptie, dont les actes sont gratuits, est chargé du dépistage et du traitement orthoptique et pléoptique des personnes présentant une amblyopie, des troubles de la vision binoculaire, de la prise en charge des personnes présentant une basse vision ou des perturbations du champ visuel en mono- et binoculaire.

(4) Le service audiophonologique, dont les actes sont gratuits, est chargé de la prévention, du dépistage et de la prise en charge des troubles de la parole, du langage, de la phonation, ainsi que des troubles de l'audition. Ce service intervient à l'intention d'enfants et d'adultes, sans préjudice des attributions du centre de logopédie dans le domaine de la scolarité."

La commission décide formellement de suivre la proposition de texte du Conseil d'État.

D) Point 6 de l'Article I du texte gouvernemental amendé (point 5 du texte gouvernemental initial relatif à l'article 5 nouveau de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé)

Au cours de la réunion du 30 juin 2015, un membre de la commission a proposé de conférer au paragraphe 3 la teneur suivante « dans les structures offrant accueil et hébergement et les services visés par la loi modifiée du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'État et les organismes oeuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique, éducatif et sportif ».

Il avait été retenu que les représentants gouvernementaux vérifieraient la proposition de texte quant à son adéquation.

L'analyse a révélé que le réseau de l'action socio-familial est couvert.
Par ailleurs, au vu du fait que le paragraphe 3 reprend formellement le libellé d'une loi, il est plutôt indiqué, également d'un point de vue juridique, de ne pas compléter ce bout de phrase. Effectivement, il est confirmé que les domaines éducatifs et sportifs sont déjà couverts par la formulation actuelle « établissements publics ou privés » (notamment également les locaux des différentes structures telles que les vestiaires). A noter qu'il est impossible d'énumérer toutes les hypothèses.

Par ailleurs, quant à l'énumération non exhaustive des locaux auxquels l'accès est permis aux médecins-inspecteurs dans le cadre de leur mission de police administrative (relevé par l'utilisation du terme « tels que »), il y a lieu de noter que le texte gouvernemental amendé a tenu compte de l'avis du Conseil d'État du 11 novembre 2014 et a repris la formulation de texte du Conseil d'État, qui a lui-même validé cette proposition de texte en la reprenant dans le cadre de sa proposition de reformulation des points 5 à 9 de l'article I du projet gouvernemental initial.

En outre, il est souligné que cette énumération ne pourrait pas être limitative alors qu'il est indispensable de garantir que les médecins de la direction de la santé puissent exécuter leurs missions dans tous les cas de présomption d'une maladie contagieuse, d'une contamination, ou encore en cas de conditions sanitaires défectueuses et ceci sur base d'indices graves. Il y a lieu de tenir compte de toutes les options et éventualités, et ceci afin de garantir que l'on puisse intervenir dès qu'un problème dans le domaine de la santé publique se présente.

La proposition d'insérer le terme « *maisons-relais* » entre les termes « *écoles* » et « *pensionnats* » à l'endroit de l'article 5, paragraphe 1er, point 2) de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé est réitérée. Il s'agit notamment d'assurer que le texte couvre tout le champ du volet de l'éducation et des structures d'accueil pour les enfants. En effet, la structure des maisons-relais est un des concepts actuels dans le cadre de la prise en charge parascolaire, d'où la proposition d'intégrer cette notion en l'occurrence.

La commission a bien noté que la notion de « *maisons-relais* » tombe dans le champ d'application de la loi modifiée du 8 septembre 1998 réglant les relations entre l'État et les organismes oeuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique (point 3 du paragraphe 2 de l'article 5 nouveau de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé). Toutefois au vu de l'agencement du texte, on constate que le point 2 énumère plus particulièrement les structures parascolaires, auxquelles la notion « maisons-relais » est à ajouter pour être complet, tandis que le point 3 est un ajout du présent projet de loi, faisant spécifiquement référence à un texte législatif.

La commission retient finalement la proposition d'amendement parlementaire d'ajouter le terme « maisons-relais » entre les termes « *écoles* » et « *pensionnats* » à l'endroit de l'article 5, paragraphe 1er, point 2) de la loi modifiée du 21 novembre 1980 précitée.

E) Point 9 de l'Article I du texte gouvernemental amendé (point 8 du texte gouvernemental initial relatif à l'article 7bis nouveau de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé)

Le texte gouvernemental amendé propose de donner à l'article 7bis la teneur suivante.

" 9° A la suite de l'article 7 *il* est inséré un nouvel article *7bis rédigé comme suit qui prend la teneur* suivante:
„**Art. *7bis.*** *(1) Les ingénieurs de la Division de la sécurité alimentaire sont chargés de:*
– veiller à l'observation des lois en matière de sécurité alimentaire, et notamment de la loi du xx.xx.xxxx instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires et des règlements pris en son exécution, sans préjudice, pour ce qui est de cette dernière loi, des compétences d'autres fonctionnaires et agents,
– procéder au contrôle de la chaîne alimentaire."

Lors de la réunion du 30 juin 2015, la commission a estimé qu'il n'est pas approprié de se référer à un projet de loi probablement non encore voté au moment du vote du présent projet de loi. Il a dès lors été proposé de supprimer les bouts de phrase « *notamment de la loi du xx.xx.xxxx»* et *« , pour ce qui est de cette dernière loi, »,* et il a été retenu que les représentants gouvernementaux vérifieront la proposition de texte quant à son adéquation.

D'emblée, il est noté que le texte gouvernemental amendé reprend la proposition de texte du Conseil d'État dans son avis du 11 novembre 2014, supprimant le paragraphe 2 de l'article 7*bis* du texte gouvernemental initial.

Suite à un bref échange de vue, il est retenu qu'au vu du fait qu'au moment de l'adoption du présent projet, le projet de loi 6614 relatif aux denrées alimentaires ne sera probablement pas encore voté, et comme il ne s'agit en l'occurrence pas uniquement d'une référence à une loi mais également d'une référence à des règlements pris en exécution de cette loi, il y a lieu, dans l'intérêt de la sécurité juridique, de supprimer tout le bout de phrase faisant référence à l'intitulé du projet de loi 6614.

F) Point 14 de l'Article I du texte gouvernemental amendé (point 13 du texte gouvernemental initial relatif à l'article 16 de la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la direction de la santé)

Au cours de la réunion du 30 juin 2015, il a été proposé à l'endroit de l'article 16, au paragraphe 1er, de remplacer la troisième phrase par voie d'amendement comme suit :

« *Le directeur adjoint administratif doit être titulaire d'un diplôme sanctionnant un cycle universitaire complet de quatre années au moins dans un des domaines utiles à l'exercice*

de sa fonction délivré conformément à la collation des grades ou d'un diplôme luxembourgeois de fin d'études universitaires correspondant au grade de master reconnu ou d'un diplôme étranger de fin d'études universitaires ou d'une école d'enseignement supérieur à caractère universitaire correspondant au grade de master reconnu et homologué par le Ministre ayant l'enseignement supérieur dans ses attributions conformément à la loi modifiée du 18 juin 1969 sur l'enseignement supérieur et l'homologation des titres et grades étrangers d'enseignement supérieur. Les diplômes étrangers doivent être inscrits au registre des diplômes prévu par la loi modifiée du 17 juin 1963 ayant pour objet de protéger les titres d'enseignement supérieur. Le directeur adjoint administratif doit disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins trois années. »

Suite à plusieurs interventions dans la commission, et notamment des préoccupations que la nouvelle proposition de texte incluant toujours les termes « cycle universitaire complet de quatre années » sans autre précision pourrait porter à confusion, l'amendement précité a été approuvé sous réserve d'une confirmation de l'exactitude du contenu du texte par le Ministère de la Fonction publique.

Il est noté que la proposition d'amendement présentée lors de la réunion du 30 juin 2015 permet de viser tant les titulaires d'un diplôme sanctionnant un cycle universitaire complet de quatre années accomplies avant le processus de Bologne que ceux ayant accompli leurs études suite à l'instauration du processus de Bologne et ceci pour ne pas exclure les médecins ayant accompli leurs études avant l'instauration du nouveau système. Il s'agit d'éviter tout effet d'exclusion du texte. A noter que cette proposition de texte a été établie en collaboration avec le Ministère de la Fonction publique.

La commission est informée que le terme « Master » tel que retenu dans le cadre de la proposition de texte précitée est le terme universellement utilisé par le Ministère de la Fonction publique dans le cadre de ses textes législatifs, sans qu'il y a lieu de se référer spécifiquement à « Master 1 » et « Master 2 ». Il s'ensuit que la proposition d'amendement incluant toujours les termes « *cycle universitaire complet de quatre années »* sans autre précision ne peut dès lors en principe pas prêter à confusion.

En effet, la reconnaissance formelle d'un diplôme d'enseignement supérieur (à partir de bac+3) obtenu à l'étranger se fait :
- soit par homologation ;
- soit par inscription au registre des titres d'enseignement supérieur.[1]

Cette inscription atteste notamment la durée des études supérieures et la valeur du diplôme d'études supérieures.

3. 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 du projet de loi, pour le détail de laquelle il est renvoyé aux deux présentations détaillées faites par Madame la Ministre à l'occasion des réunions suivantes :

[1] Pour plus d'informations veuillez consulter le site Internet du guichet.public.lu ou encore celui du Centre de Documentation et d'Information sur l'Enseignement Supérieur.

- réunion du 22 avril 2014 de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports ;

- réunion jointe du 25 novembre 2014 entre la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports et la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs.

[*Les procès-verbaux afférents sont annexés à la présente.]*

En outre, concernant une critique commune aux avis du Conseil d'État et des chambres professionnelles relatif au nombre trop élevé des intervenants dans le système de contrôle des denrées alimentaires ainsi que la lourdeur potentielle d'un tel système, Madame la Ministre relève que la nécessité d'une meilleure coordination et d'une plus grande efficience des différents services est généralement reconnue par le gouvernement[2]. Elle informe la commission que l'on songe à la mise en place d'un pouvoir décisionnel centralisé. Une proposition dans ce sens est actuellement en train d'être élaborée en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et devrait être finalisée dans les prochaines semaines à venir.

*

Suite à la présentation, et avant de procéder succinctement à l'examen de l'avis du Conseil d'État sur base d'un document juxtaposé (distribué aux membres au cours de la réunion du 30 juin 2015 et envoyé par courrier électronique en date du 29 juin 2015), il est procédé à un bref échange de vues duquel il y a lieu de retenir ce qui suit :

- Dans le programme gouvernemental de décembre 2013 il a été annoncé « d'incarner le renouveau politique », or parallèlement des textes de projet de loi du gouvernement précédent sont repris. D'ailleurs en l'occurrence l'on a omis de répondre à une critique commune formulée par le Conseil d'État et les chambres professionnelles plaidant pour l'instauration d'un seul organisme compétent pour tout ce qui a trait à la sécurité et au contrôle alimentaire, favorisant par ailleurs la simplification administrative. Il est relevé que le pouvoir décisionnel centralisé qui vient d'être annoncé ne permettrait pas de répondre directement à cette critique, alors que cette proposition ne va pas assez loin, le nombre d'intervenants dans le cadre du système du contrôle alimentaire au Luxembourg restant trop élevé.

Madame la Ministre renvoie dans ce cadre elle aussi au programme gouvernemental duquel il résulte que le Gouvernement souligne la nécessité de poursuivre et de compléter, le cas échéant, les réformes en matière de santé publique. Parmi les projets de loi, engagés au cours de la précédente législature et qui n'ont pas encore été adoptés par la Chambre des Députés et que le gouvernement a annoncé finaliser, figure notamment le projet de loi sous examen. Madame la Ministre souligne qu'elle a dès lors pour mission de finaliser le présent projet de loi, un texte législatif qu'elle estime être de qualité.

D'ailleurs, il est aussi rappelé que le programme gouvernemental dispose que « *le Gouvernement 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*

[2] 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."

d'harmoniser les contrôles et d'éviter les double-contrôles dans les entreprises. » Dans cette optique, le Conseil de gouvernement a 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. Les premières conclusions pourront être conjointement dégagées dans les semaines à venir. Les diverses réflexions du Conseil d'État et des chambres professionnelles sont en train d'être examinées ensemble par les deux Ministères.

- Au vu du fait que le projet de loi renvoie à plusieurs endroits à des règlements grand-ducaux pour définir les règles de détail, plusieurs membres de la commission exprime le souhait de pouvoir disposer des projets des règlements grand-ducaux en question dans les meilleurs délais. Madame la Ministre informe la commission que ces règlements sont en cours d'élaboration et qu'ils seront présentés à la commission, une fois finalisés.

A noter cependant que les règlements grand-ducaux actuellement en vigueur dans le domaine de la sécurité alimentaire pris sur base de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels restent applicables, tant qu'ils ne sont pas abrogés explicitement.

Par ailleurs, il est renvoyé au règlement 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, régissant notamment l'étiquetage de la totalité des denrées alimentaires, un instrument important dans le domaine de la sécurité alimentaire.

- Dans la fiche financière contenue dans le document parlementaire 6614, il est prévu que le présent projet de loi "devrait avoir un impact (financier) neutre, pour ne pas prévoir de mesures à charge du budget de l'État". Sans exclure que le nouveau texte législatif va néanmoins avoir un impact financier (notamment dans le cadre d'un contrôle renforcé concernant les ventes par internet de denrées alimentaires par une personne physique ou morale à un consommateur résidant au Luxembourg ; sont également visées les opérations de contrôles officiels ou renforcés, de stockage, de destruction, de réexpédition ou de traitement spécial conformément aux articles 15, 18 à 21, 27, 28 et 54 du règlement (CE) n° 882/2004), il est relevé que le projet de loi introduit la perception de taxes à charge des entreprises contrôlées, ceci afin de garantir que l'on dispose des ressources nécessaires pour permettre de couvrir les frais entre autres occasionnés par les opérations de contrôles.

Le Conseil d'État constate que la loi ne différencie pas entre les „contrôles officiels et renforcés" visés au paragraphe 1er et „les échantillonnages, analyses et vérifications" qu'il est prévu de prendre en charge dans le cadre du budget annuel. Or, aux termes de l'article 102 de la Constitution, „Hors des cas formellement exceptés par la loi aucune rétribution ne peut être exigée des citoyens ou des établissements publics qu'à titre d'impôt au profit de l'État ou des communes". Or, la Constitution ayant réservé l'instauration des redevances à la loi, la disposition légale doit répondre aux exigences de l'article 32(3) de la Constitution.. Dès lors, le Conseil d'État exige, sous peine d'opposition formelle, des précisions au sujet des taxes à faire figurer au projet sous avis aux paragraphes 1er et 3. Dans la mesure où il s'agit d'instaurer une taxe purement rémunératoire, la loi doit pour le moins indiquer un montant maximal de la taxe à percevoir.

Il est relevé qu'il y a lieu de différencier entre les contrôles officiels et les contrôles officiels renforcés : (1) en effet, si les États membres, jouissent, en l'état actuel du droit communautaire, d'une liberté d'instaurer des taxes pour couvrir les coûts occasionnés par les contrôles officiels, (2) dans le cadre des contrôles officiels additionnels, les États membres se voient imposer l'obligation d'imputer aux exploitants responsables d'un manquement à la législation, ayant donné lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'autorité compétente, les dépenses résultant des contrôles

officiels additionnels. Ces dépenses peuvent également être imputées à l'exploitant propriétaire ou au détenteur des marchandises.

- Concernant le volet de la prévention/des mesures préventives dans le cadre du domaine des denrées alimentaires, il est relevé que des postes budgétaires sont prévus à cet effet. Les programmes et mesures préventives existants sont revus et de nouveaux sont créés. Il s'agit notamment de prévenir certains problèmes, telle l'obésité ou encore le diabète. D'ailleurs l'on songe à la mise en place d'un fonds de prévention ainsi qu'à l'instauration d'une taxe sur les aliments malsains, d'autres moyens financiers permettant de couvrir d'éventuels coûts.

Par ailleurs, parmi les dossiers principaux de la Présidence luxembourgeoise du Conseil de l'UE dans le domaine de la politique de santé publique figure celui de la sécurité alimentaire. Il s'agit notamment de garantir que le consommateur dispose des meilleures informations possibles, par exemple à travers une meilleure description des différents produits, et plus spécifiquement, une meilleure information en ce qui concerne la teneur en graisse. Dans ce cadre il est également renvoyé à la directive « Novel food ».
Une grande conférence sera consacrée à la sécurité alimentaire et traitera plus précisément sur le contrôle officiel des denrées alimentaires, la révision de la procédure d'autorisation des organismes génétiquement modifiés (OGM), l'autorisation d'aliments nouveaux et les "acides gras trans" (une conférence sur la sécurité alimentaire, intitulée : "Food contact materials" est prévue le 30 septembre 2015).

Des mesures de contrôle au niveau des ingrédients alimentaires seront renforcées et ce notamment afin d'assurer leur conformité aux normes/ critères internationals (par exemple concernant la quantité trop élevée de sel de salaison ou encore le renforcement des contrôles au niveau du stockage et de l'entreposage de denrées alimentaires).
A noter que l'eau potable tombe également dans le champ d'intervention du présent projet de loi.

Un membre de la commission suggère de s'inspirer des campagnes et actions d'information établies dans le cadre du plan d'intervention d'urgence pollution de l'eau potable.

*

Dans un second temps, le représentant gouvernemental procède à une présentation générale des articles sur base de l'avis du Conseil d'État.

L'article 1 du texte gouvernemental

Si l'article premier énonce le champ d'application du projet de loi, le terme „denrée alimentaire" n'a cependant pas été défini dans le texte législatif national. Pour la définition de cette notion, il y a dès lors lieu de se référer à l'article 2 du règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. En effet, les dispositions des règlements (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 et 882/2004 définissent la plupart des termes utilisés dans le cadre de la présente loi, dont notamment les termes de „denrées alimentaires", „entreprise du secteur alimentaire", „exploitant du secteur alimentaire", „contrôle officiel".

Article 2 du règlement (CE) 178/2002 précité

Définition de «denrée alimentaire»

Aux fins du présent règlement, on entend par «denrée alimentaire» (ou «aliment»), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE.

Le terme «denrée alimentaire» ne couvre pas:

a) les aliments pour animaux;
b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;
c) les plantes avant leur récolte;
d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE (1) et 92/73/CEE du Conseil (2);
e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil (3);
f) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil (4);
g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971;
h) les résidus et contaminants.

Les définitions inscrites dans les règlements européens mentionnés ci-avant ne seront pas reprises dans le dispositif de la présente loi, alors que l'applicabilité directe des règlements européens interdit d'en reprendre les dispositions dans les textes d'exécution nationaux.
A noter qu'à d'autres endroits du projet de loi, le Conseil d'État s'est justement opposé formellement aux dispositions du projet gouvernemental reproduisant les dispositions communautaires, alors que ces reproductions risqueraient de conduire à une renationalisation du droit européen, ce qui est inadmissible au regard des principes de l'applicabilité directe et de la primauté du règlement européen.

Par ailleurs, chaque modification au niveau communautaire exigerait une adaptation de la législation nationale.

Le présent texte législatif est par conséquent à lire toujours conjointement avec le règlement européen précité.

Sont également soumises aux prescriptions de la présente loi, les ventes par internet de denrées alimentaires par une personne physique ou morale à un consommateur résidant au Luxembourg, de même que toute activité de stockage de denrées alimentaires sur le territoire luxembourgeois.

La présente loi s'applique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire sauf à la production primaire destinée à un usage domestique privé et à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

Le Conseil d'État n'a pas d'observation à formuler, sauf à relever que le terme „denrée alimentaire" est défini avec précision à l'article 2 du règlement (CE) 178/2002 précité

Article 2 du texte gouvernemental

L'article 2 a trait aux autorités compétentes. En effet, les règlements européens, dont la présente loi entend prévoir certaines modalités d'application, exigent que les États membres désignent une autorité compétente responsable à titre principal de l'exécution des attributions que génère leur application en droit interne.

La mise en place d'un système de contrôle et de sanctions efficace relatif aux denrées alimentaires, qui a comme objectif de garantir la sécurité alimentaire et par conséquent la protection de la santé du consommateur, relève principalement de la compétence et de la responsabilité du ministre ayant la Santé dans ses attributions, sauf pour ce qui est de la production primaire, définie à l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 ainsi que pour certaines activités connexes définies à l'annexe I, partie A, du règlement (CE) n° 852/2004, qui relèvent de la compétence du ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions. Il est à noter que la production primaire et les activités connexes obéissent à des règles d'hygiène particulières prévues à annexe I.

Cet article ne donne pas lieu à observation particulière de la part du Conseil d'État.

L'article 3 du texte gouvernemental

Cet article, ayant trait à la coopération interadministrative, est à lire conjointement avec l'article 5 du projet de loi, qui prévoit l'obligation de notification à l'OSQCA. Plus particulièrement, le présent article énonce le principe de la coopération entre les différentes Administrations impliquées sur le terrain dans les opérations de contrôle des denrées alimentaires tout en reléguant à un règlement grand-ducal le soin d'en arrêter les modalités pratiques.

Avant de procéder à l'élaboration du règlement grand-ducal précité, il y a lieu d'attendre les conclusions à tirer de la présente réunion ainsi que les résultats définitifs de l'audit.

A noter que cet article s'inspire de l'article 1er, alinéa 2, de la loi du 16 décembre 2011 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques ainsi que la classification, l'étiquetage et l'emballage des substances et mélanges chimiques.

Le Conseil d'État renvoie à ses observations à l'endroit des considérations générales, desquelles il résulte notamment que le projet de loi sous avis ne s'est pas attaqué à une réforme en profondeur de l'organisation du contrôle des denrées alimentaires. Ainsi, l'article 3 du projet renvoie à un règlement grand-ducal en vue de déterminer les modalités d'organisation de la coopération interadministrative entre l'Administration des douanes et accises, la Police grand-ducale, la Direction de la santé, l'Administration des services vétérinaires et l'Administration des services techniques de l'agriculture relative aux opérations de contrôles des denrées alimentaires. Le Conseil d'État invite dès lors le législateur à saisir l'occasion fournie par le projet sous avis pour réaliser cet objectif.

Par ailleurs concernant l'organisme chargé de la sécurité et de la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA), qui doit être informé de chaque procédure de retrait ou de rappel d'une denrée alimentaire par un exploitant du secteur alimentaire, le Conseil d'État partage l'analyse de la Chambre des métiers qui, sans mettre en doute l'institution du mécanisme, se heurte à la lourdeur du système, cet organisme venant s'ajouter aux nombreux autres intervenants dans le système de contrôle des denrées alimentaires.

A cet égard il est noté qu'il y a lieu d'attendre la finalisation de l'audit avant de mener des réflexions sur cette opportunité.

L'article 4 du texte gouvernemental

L'article 4 a trait aux denrées alimentaires dangereuses.

Les paragraphes 1 et 2 de l'article reproduisent le contenu de l'article 14 du règlement (CE) 178/2002.

En effet, selon l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002, une denrée alimentaire dangereuse ne doit pas être mise sur le marché ou doit en être retirée du marché si elle y est déjà en libre circulation.

Selon le prédit règlement, une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse si elle est préjudiciable à la santé humaine ou impropre à la consommation. Pour déterminer le caractère dangereux d'une denrée alimentaire, il est tenu compte de critères physiques, de contaminations d'origine interne ou externe, microbiologiques, d'hygiène ou chimiques.

Le Conseil d'État s'oppose formellement aux paragraphes 1 et 2, qui ne sont pas seulement inutiles alors qu'il s'agit d'une reproduction, mais risquent par ailleurs de conduire à une renationalisation du droit européen, ce qui est inadmissible au regard des principes de l'applicabilité directe et de la primauté du règlement européen.

Dès lors le représentant gouvernemental propose de supprimer les paragraphes 1 et 2.

Concernant le paragraphe 3, il est noté que certains critères permettant d'apprécier la dangerosité d'une denrée alimentaire sont déjà déterminés dans la réglementation européenne, mais il conviendra encore de préciser dans des règlements grand-ducaux d'autres critères d'évaluation (p. ex. microbiologies, mais aussi de températures minimales et maximales de conservation d'une denrée alimentaire etc.) permettant de déterminer dans quelles conditions une denrée alimentaire devient dangereuse ou impropre à la consommation, si ceux-ci n'ont pas été définis au niveau communautaire (p.ex. vente de compléments alimentaires).

Si effectivement, le règlement communautaire a une portée générale, c'est-à-dire qu'il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tous les États membres, au Luxembourg il faut néanmoins préalablement une base légale pour toutes les matières réservées à la loi, en l'occurrence également pour le domaine de la santé.

Dans nos pays limitrophes cette problématique ne se pose pas alors qu'ils disposent d'un système constitutionnel leur permettant de reproduire des réglementations communautaires La France dispose d'ailleurs d'un pouvoir réglementaire autonome.

La présente disposition entend créer une base légale permettant au pouvoir exécutif de prendre des mesures réglementaires nécessaires pour préciser de tels critères de dangerosité, notamment un souhait exprimé par le service de la sécurité alimentaire.

L'article 5 du texte gouvernemental

L'article 5 a trait à l'obligation de notification. En effet, l'exploitant du secteur alimentaire qui engage une procédure de retrait ou de rappel d'une denrée alimentaire doit en informer dans les meilleurs délais l'organisme chargé de la sécurité et de la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA), qui en avisera l'autorité compétente selon l'article 2 ainsi que les administrations (Direction de la Santé, Administration des services vétérinaires et Administration des services techniques de l'Agriculture), dont les agents sont chargés de surveiller en pratique les opérations de retrait ou de rappel du marché de la denrée alimentaire en question.
Il est à remarquer que l'OSQCA est actuellement régi par le 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.

Le Conseil d'État partage l'analyse de la Chambre des métiers qui, sans mettre en doute l'institution du mécanisme, se heurte à la lourdeur du système, cet organisme venant s'ajouter aux nombreux autres intervenants dans le système de contrôle des denrées alimentaires.
Le Conseil d'État note que l'OSQCA a été institué par le règlement grand-ducal du 25 avril 2008, pris dans l'urgence sur base de l'article 2 de la loi précitée du 25 septembre 1953. L'article 2 de cette loi confère au pouvoir réglementaire la compétence pour „réglementer, surveiller et même interdire la fabrication, la préparation, la transformation, le commerce et la distribution des denrées alimentaires destinées à l'usage des hommes et des animaux". Vu son caractère dérogatoire par rapport au droit commun, le champ d'application du pouvoir réglementaire ainsi déterminé est d'interprétation stricte. Dans ce contexte, le Conseil d'État note qu'il est actuellement saisi d'un projet de loi qui vise à instaurer une division de la sécurité alimentaire au sein de la Direction de la santé. Il se demande si ces deux structures ne risquent pas de faire double emploi, ce qui compliquerait encore davantage les mécanismes de contrôle. Si néanmoins le Gouvernement entendait maintenir l'OSQCA dans sa forme actuelle, le Conseil d'État propose d'intégrer l'organisme en question dans le projet de loi sous avis.

Il est noté que le Conseil d'État s'est contredit en quelque sorte lui-même : dans le présent projet de loi, il estime que l'OSQCA devrait assumer ce rôle, tandis que dans le projet de loi 6646 relatif à la direction de la santé, il relève que ce rôle devrait être confié à la division de la sécurité alimentaire.

Il est proposé d'attendre la finalisation et le résultat de l'audit avant de tirer des conclusions des réflexions susmentionnées.

L'article 6 du texte gouvernemental

L'article 6 règle l'enregistrement.

Selon la réglementation européenne, tout exploitant du secteur alimentaire doit faire enregistrer chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui intervient dans la chaîne alimentaire. En effet, l'article 6, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 852/2004, qui fixe les règles d'hygiène générale applicables aux denrées alimentaires, dispose que les entreprises du secteur alimentaire doivent être enregistrées auprès de l'autorité compétente. Cet enregistrement devra se faire soit auprès du ministre ayant la Santé dans ses attributions soit auprès du ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions (production primaire et activités connexes).

L'enregistrement a pour but de permettre aux autorités nationales compétentes de connaître les coordonnées des entreprises du secteur alimentaire ainsi que leurs activités, de façon à permettre l'exécution des contrôles officiels jugés nécessaires.

Le Conseil d'État approuve cette disposition qui est conforme aux exigences de la réglementation européenne et qui est de nature à garantir une transmission rapide des mesures d'alerte.

*

La suite de l'examen des articles figurera à l'ordre du jour d'une des prochaines réunions de la commission.

Luxembourg, le 13 juillet 2015

Le Secrétaire-administrateur,
Tania Sonnetti

La Présidente,
Cécile Hemmen

En annexe :

- procès-verbal de la réunion du 22 avril 2014 de la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports ;

- procès-verbal de la réunion jointe du 25 novembre 2014 entre la Commission de la Santé, de l'Egalité des chances et des Sports et la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture, du Développement rural et de la Protection des consommateurs.

P.V. SECS 15

CHAMBRE DES DEPUTES

Session extraordinaire 2013-2014

MB/TS/AF

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

Procès-verbal de la réunion du 22 avril 2014

ORDRE DU JOUR :

1. Approbation des projets de procès-verbal des réunions des 18 et 25 mars 2014

2. 6614 Projet de loi instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires
   - Désignation d'un rapporteur
   - Présentation du projet de loi et échange de vues général

*

Présents : Mme Sylvie Andrich-Duval, M. Marc Angel, Mme Nancy Arendt, M. Georges Engel, M. Gusty Graas, M. Jean-Marie Halsdorf, Mme Cécile Hemmen, Mme Françoise Hetto-Gaasch, M. Alexander Krieps, Mme Josée Lorsché, M. Edy Mertens, M. Marc Spautz

Mme Lydia Mutsch, Ministre de la Santé
M. Patrick Hau, M. Laurent Zanotelli, Ministère de la Santé

M. Martin Bisenius, Mme Tania Sonnetti, Administration parlementaire

Excusée: Mme Claudia Dall'Agnol

*

Présidence : Mme Cécile Hemmen, Présidente de la Commission

*

1. Approbation des projets de procès-verbal des réunions des 18 et 25 mars 2014

Les projets de procès-verbal des réunions des 18 et 25 mars 2014 sont approuvés.

2. 6614 Projet de loi instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires

Mme Cécile Hemmen est désignée comme rapportrice du projet de loi.

Suite aux remarques introductives de Mme la présidente Cécile Hemmen, Madame la Ministre de la Santé Lydia Mutsch procède à la présentation générale du projet, principalement en ce qui concerne ses antécédents et le volet européen.

Madame la Ministre constate tout d'abord que la Chambre des Métiers a déposé son avis en date du 20 décembre 2013, mais que l'on est toujours dans l'attente de l'avis du Conseil d'Etat. Entre-temps, il a déjà été procédé au sein du Ministère de la Santé à une analyse en détail de l'avis susmentionné de la Chambre de Métiers.

Dans ce contexte Madame la Ministre se réfère aussi au projet de loi 6646 relatif à la réorganisation de la Direction de la Santé, mentionné dans le programme gouvernemental de décembre 2013, qui est également engagé dans la procédure législative. Ledit projet de loi prévoit que le Service de la sécurité alimentaire devient une division indépendante au sein de la Direction de la Santé. Ce projet de loi est également pendant devant le Conseil d'Etat.

Tout d'abord Madame la Ministre précise que le volet global de la protection de la santé du consommateur relève de la compétence du Ministère de la Santé. Sous l'égide du Ministre de l'Agriculture un nouveau département ministériel est en charge de la protection de l'intérêt du consommateur, en particulier par rapport aux fraudes, abus, arnaques etc. La collaboration entre les ministères de la Santé, de l'Agriculture et le nouveau ministère de la Protection des Consommateurs est à qualifier d'excellente.

Dans le passé les attributions en matière de sécurité alimentaire relevaient de la compétence de l'Inspection sanitaire de la Direction de la Santé. Or, on a tôt perçu qu'il s'agit d'un domaine important, c'est la raison pour laquelle un service spécifique a été créé en 2009 au sein de la Direction de la Santé, le Service de la Sécurité Alimentaire (ci-après « le Service *Sécualim*»), responsable des activités en matière de sécurité alimentaire qui jusqu'ici étaient exercées par l'unité de contrôle du Laboratoire national de santé et par la Direction de la Santé.

Le Service Sécualim est en charge de l'information des exploitants professionnels et du personnel des établissements du secteur alimentaire ainsi qu'en charge de l'établissement de plans annuels de contrôle de l'hygiène auprès des établissements. L'exécution de ces plans relève de la compétence jointe du Ministère de la Santé et d'agents de l'Administration des Douanes et Assises qui sont formés et supervisés par le Ministère de la Santé. En outre, il existe aussi une collaboration étroite avec le Laboratoire national de santé qui assure la majeure partie des analyses des prélèvements pris.

En outre le Ministère de Santé a conformément à la loi du 25 septembre 1953 la tutelle administrative des Services vétérinaires et de la Direction de la Santé.

Quant au volet européen, Mme la Ministre relève que les instances de Bruxelles intensifient la pression sur les Etats membres afin qu'ils règlementent le domaine de la sécurité alimentaire.

En effet, les scandales alimentaires des années 1990 (ESB) ainsi que les crises récentes dans le secteur de la production alimentaire démontrent que le volet de la sécurité alimentaire est un thème préoccupant, qui prend de plus en plus d'importance en Europe comme au Luxembourg. Afin d'assurer un haut niveau de sécurité alimentaire toutes les chaînes de protection et de distribution alimentaire devront être coordonnées, supervisées et contrôlées.

En 2002, la Commission européenne a créé un cadre légal européen pour la sécurité alimentaire par le règlement 178/2002, dit « *BASIC FOOD LAW* ». Ce règlement-cadre établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, et institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments (« *EFSA* »). Dans ce cadre, un volet important est constitué par la traçabilité des denrées alimentaires (notamment au niveau des chaînes alimentaires).

Puis en 2004, la Commission européenne a adopté le « *paquet hygiène* » , qui est constitué par :

- Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

- le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

- le règlement (CE) N° 183/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Madame la Ministre insiste sur l'importance du contrôle des denrées alimentaires qui doit être assuré de manière stricte et rigoureuse. Elle souligne dans ce contexte que la mise en œuvre de ce contrôle relève de la compétence des Etats membres. Ainsi ces derniers sont invités à effectuer les contrôles nécessaires et ce afin de se mettre en conformité avec les exigences communautaires.

Au Luxembourg ledit contrôle est régi à l'état actuel par la loi modifiée du 25 septembre 1953, qui a pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, des boissons et produits usuels. Or, force est de constater que cette loi datant de 1953 n'est plus adaptée aux exigences actuelles et nécessite une mise à jour afin de pouvoir se conformer aux nouvelles considérations européennes. Par conséquent, la législation luxembourgeoise n'est pour le moment pas conforme aux exigences européennes. Plus particulièrement, la loi susmentionnée du 25 septembre 1953 ne prévoit pas les mesures administratives exigées par la législation européenne que les autorités nationales doivent appliquer en cas de non-respect des règlements européens. En outre, cette loi ne contient pas non plus la notion d'analyse des risques institutionnalisée par le règlement « *Basic Food Law* ». Par ailleurs, elle ne se réfère pas aux principes relatifs au système d'analyse des dangers « *HACCP* » et ne tient pas compte de l'obligation instaurée par le législateur européen de prélever un certain nombre de taxes afin de couvrir les frais de contrôle. Dans ce cadre, Madame la Ministre renvoie à l'avis susmentionné de la Chambre des Métiers qui estime qu'il n'est pas concevable que les entreprises doivent déjà payer pour un premier contrôle des denrées alimentaires. En effet, ladite Chambre préconise le paiement d'une taxe uniquement dans le

cas, où suite au constat du non-respect des prescriptions européennes et nationales lors du premier contrôle, un deuxième contrôle doit être effectué.

De manière générale il peut être retenu que la loi précitée intègre certes un système de contrôle, mais que ce système ne tient pas compte des évolutions intervenues au plan européen. En effet, sont notamment exigés un système de contrôle dans lequel les agents en charge dudit contrôle sont définis et désignés, un système de mesures administratives et pénales ainsi que la possibilité de prélever des taxes pour le contrôle des denrées alimentaires chez les exploitants du secteur alimentaire.

A l'état actuel le contrôle de la conformité des denrées alimentaires par rapport aux prescriptions législatives relève principalement de la compétence et de la responsabilité du Ministère de la Santé et de celle du Ministère de l'Agriculture en ce qui concerne le volet de la production primaire de denrées alimentaires. Les deux Ministères ont une collaboration interministérielle institutionnalisée, qui est assurée par l'intermédiaire des agents du Service de la Sécurité Alimentaire de la Direction de la Santé, de la division de la Santé Publique de l'Administration des services vétérinaires et de l'Administration des services techniques de l'Agriculture. Dans le cadre de leur mission, ils sont assistés par des agents de l'Administration des Douanes et Assises ainsi que par des agents de la Police grand-ducale. Les modalités de ces collaborations sont fixées par règlement grand-ducal. Madame la Ministre soulève dans ce contexte que la Chambre des Métiers préconise l'instauration d'un seul organisme compétent pour tout ce qui a trait à la sécurité et au contrôle alimentaire, comme notamment le volet de l'hygiène, de la traçabilité, de l'étiquetage, de l'emballage ou encore du contrôle. Or, d'après Madame la Ministre une telle centralisation n'est que difficilement réalisable au vu de la nécessité de faire toujours primer la préoccupation principale, à savoir la protection de la santé du consommateur.

Madame la Ministre est complétée dans ses explications par deux experts du Ministère de la Santé.

Le premier orateur illustre les modalités pratiques du fonctionnement du Service Sécualim. A l'état actuel les activités du Service Sécualim sont reparties sur 2 grands domaines :

- l'inspection (1)

- le prélèvement en vue de faire des analyses (2)

1) Le premier volet vise à contrôler si les entreprises alimentaires prennent les mesures préventives nécessaires prévues au niveau national ainsi qu'au niveau européen (hygiène alimentaire, HACCP, autocontrôle). A cet effet il est établi une liste des entreprises alimentaires. Cette liste comporte à l'état actuel 3.500 entreprises. Le plus grand secteur est le secteur Horeca, qui compte 2.500 entreprises, avec une rotation annuelle de l'ordre de 400 entreprises. Un problème auquel le secteur susmentionné est confronté est qu'un bon nombre du personnel n'est pas suffisamment formé pour connaitre les risques dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Les activités des entreprises sont définies et un système de fréquence des contrôles de base est mis en place. Concrètement, jusqu'à présent il est prévu de contrôler les restaurants toutes les 2 années, ce qui équivaut à 1.500 contrôles annuels, auxquels s'ajoutent les suivis à faire. Or, il s'est avéré que le Service Sécualim n'est plus en mesure de les assurer tout seul, c'est la raison pour laquelle il est assisté par des agents de l'Administration des Douanes et Assises qui assurent désormais lesdits contrôles.

Comment cette collaboration a été mise en oeuvre dans la pratique?

Concrètement 8 personnes de l'Administration des Douanes et Assises ont été formées pendant 8 à 9 semaines. Les contrôles sont standardisés et des check-lists sont utilisées pour la réalisation des contrôles officiels, et ce afin de garantir l'uniformité des contrôles exécutés[1].

Ainsi pour le volet des restaurants 39 critères de contrôle ont été élaborés. Suite aux contrôles, les agents rédigent un rapport qui est envoyé au Ministère de la Santé aux fins de contrôle.

2) Le second volet est celui des prélèvements. Selon des plans pluriannuels de prélèvement pour l'analyse de risques - établis pour une durée de 3 années - le Service Sécualim procède à des contrôles des denrées alimentaires par le biais de prélèvements d'échantillons. En effet, des agents de prélèvement « *achètent* » des échantillons d'aliments à traves tout le pays et les confient aux laboratoires nationaux, respectivement internationaux pour les analyses qui ne peuvent être toutes assurées au Laboratoire national de santé à Luxembourg en raison de leur spécificité ou de leur complexité. De manière générale, il est constaté que le taux de conformité est très élevé. En cas de non-conformité des mesures telles que le retrait, ou encore le rappel sont ordonnées. Plus particulièrement, si la non-conformité de l'aliment en cause ne constitue pas de danger pour la santé du consommateur (par exemple suite à une analyse de résidus de pesticides), un simple retrait sera ordonné, sans que le consommateur n'en sera informé. En revanche, si l'aliment en cause constitue un risque pour la santé du consommateur, un rappel des produits qui ont déjà été fournis aux consommateurs sera ordonné et les consommateurs en seront mis au courant par le biais de la presse et de l'Internet.

A ces deux volets, s'ajoute le contrôle de l'importation de denrées alimentaires en provenance de pays tiers. En effet, chaque Etat membre doit s'assurer de la conformité des produits par rapport à la législation européenne au moment de leur importation dans le pays[2]. Il s'agit notamment de contrôler les pesticides utilisés ou encore la quantité des résidus de pesticides dans l'alimentation. Ce volet implique une charge de travail énorme pour le service, ainsi qu'une nécessaire adaptation à l'horaire de travail du Findel (de 6 heures jusqu'au 23 heures, s'y ajoutant les urgences non prévisibles et les weekends).

Au-delà du contrôle des denrées alimentaires, le Service Sécualim assure également tout le volet de l'information préventive. En effet, à la demande des exploitants actifs dans les domaines de l'alimentation, le Service de la sécurité alimentaire peut établir des avis de conformité par rapport à la réglementation en vigueur. Ainsi, tout nouveau projet d'établissement alimentaire peut faire l'objet d'une telle demande d'avis de conformité par rapport à la législation[3].

Un second collaborateur du Ministère de la Santé apporte des précisions quant à l'aspect juridique.

Il rappelle dans un premier temps que les règlements communautaires sont en principe immédiatement applicables (« *self executing* »). Or, si la « *Basic Food Law* » ainsi que le paquet « *hygiène* » sont effectivement directement applicables au Luxembourg depuis 2002, respectivement depuis 2004, ils nécessitent cependant la mise en place des mesures

[1] Voir à cet égard les différentes check-lists accessibles sur le site internet « sécurité alimentaire Grand-duché du Luxembourg » (http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html).
[2] Voir à cet égard le résumé établie par le Ministère de la Santé sur les contrôles officiels renforcés et mesures d'urgence à effectuer à l'importation (http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Importation/DOC_113/Secualim_DOC-113-v7.pdf).

[3] Une fiche informative à cet égard est accessible sur le site internet « sécurité alimentaire Grand-duché du Luxembourg » (http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/avis/dossier_type_secualim.pdf).

d'application. Dans ce cadre, il est renvoyé aux explications ci-dessus quant aux lacunes de la législation luxembourgeoise. Il est rappelé à cet égard que la loi précitée de 1953 a été adoptée dans un différent contexte constitutionnel.

Il est précisé que les principes et les définitions inscrits dans les règlements européens concernés ne seront pas repris dans le dispositif de la loi, rendant ainsi la lecture de la loi plus difficile. En effet eu égard à l'applicabilité directe desdits règlements dans l'ordre juridique des Etats membres, il est interdit de reprendre les dispositions dans les textes d'exécution nationaux.

Lors des audits menés par des Services de la Commission européenne, il a été constaté que si sur le terrain les contrôles nécessaires ont été mis en place, au niveau législatif la loi-cadre de la sécurité alimentaire de 1953 n'intègre cependant pas les principes de la réglementation européenne.

A cet égard, le Luxembourg se trouve sous surveillance constante de Bruxelles qui exerce une pression sur le Luxembourg afin qu'il adopte les mesures d'application nécessaires, et ce afin de mettre en conformité notre droit national avec le cadre européen. Ainsi, est notamment exigée la désignation des autorités responsables de la bonne application de la législation alimentaire et celle des autorités responsables du contrôle ainsi que la réglementation des prérogatives de ces dernières, l'instauration d'un système de mesures administratives et de sanctions pénales coercitives, dissuasives et proportionnées ainsi que la possibilité de prélever des taxes pour effectuer les contrôles des denrées alimentaires.

Finalement, il est précisé que les ventes par Internet de denrées alimentaires par une personne physique ou morale à un consommateur résidant au Luxembourg, ainsi que toute activité de stockage de denrées alimentaires sur le territoire luxembourgeois sont également soumises aux prescriptions du projet de loi en cause.

*

A la suite de la présentation du projet de loi, la commission procède à un échange de vues dont il y a lieu de retenir succinctement les éléments d'informations complémentaires suivants:

- Il est rappelé qu'à la suite de différents scandales alimentaires internationaux de l'époque et dans le cadre de l'examen d'un Livre blanc européen sur la sécurité alimentaire, la Commission de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et la Commission de la Santé et de la Sécurité sociale avaient procédé à un hearing public concernant la politique agricole et la sécurité alimentaire dont le rapport final a été adopté le 2 juillet 2001 et publié sous le document parlementaire 4776. Il est remarqué à présent que certaines craintes exprimées à l'époque se sont avérées comme exagérées. Il est retenu que ce document sera communiqué à toutes fins utiles aux membres de la commission.

- Dans la fiche financière contenu dans le document parlementaire 6614, il est prévu que le présent projet de loi "*devrait avoir un impact* (financier) *neutre, pour ne pas prévoir de mesures à charge du budget de l'Etat*". Mme la Ministre confirme que la mise en œuvre pratique du présent projet n'est pas liée à des exigences particulières du Ministère de la Santé concernant d'éventuels engagements nouveaux de personnel. Il faut toutefois rappeler que sur base des conclusions du rapport précité deux agents supplémentaires avaient été affectés à l'Inspection sanitaire. A l'occasion de la réorganisation intervenue en 2009 ayant abouti à la création du Service sécurité alimentaire, le Ministère de la Santé n'avait toutefois récupéré, sur ces deux postes supplémentaires, qu'un demi-poste Employé temps plein (ETP). Depuis lors le service en question du Ministère de la Santé doit supporter cette perte d'un poste et demi ETP. Il y aura lieu de revoir cette question dans le cadre du

projet de loi 6646 portant réorganisation de la direction de la santé avec la création d'une division autonome pour la sécurité alimentaire au sein de la Direction de la Santé.

- L'article 9 du projet énumère les agents qui ont pour mission de rechercher et de constater les infractions aux dispositions de la future loi ainsi qu'à ses règlements. Il est indispensable que ces agents soient investis de la qualité d'officier de police judiciaire afin de pouvoir mener à bien leurs missions de protection de la santé publique. Les agents constatent les infractions par des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve du contraire. Le paragraphe 4 prévoit à cette fin la prestation de serment par les agents en question devant le tribunal d'arrondissement de leur domicile.

- Une partie très importante des analyses à effectuer en exécution de la présente loi sera réalisée par le Laboratoire national de santé qui a également la possibilité de faire des tests DNA notamment en vue de la détection d'OGM non autorisés. Toutefois, le LNS ne pourra pas faire toutes les analyses dans la mesure où certaines n'atteignent pas la masse critique quantitative pour justifier les investissements importants y liés. Dans ce cas de figure, il est préférable de les faire exécuter dans des laboratoires spécialisés à l'étranger.

- Il est précisé par les experts du Ministère de la Santé que les contrôles effectués dans les établissements de restauration se déroulent toujours selon le même schéma et suivant des critères préétablis. Il ne serait donc pas correct de prétendre que les établissements de restauration rapide, genre fast food, seraient plus fréquemment et plus sévèrement contrôlés que d'autres établissements jouissant d'une meilleure renommée. Il est vrai que les établissements de restauration rapide, soumis à un important contrôle interne, se conforment en règle générale aux normes de la sécurité alimentaire proprement dite, ceci évidemment sans préjudice d'une appréciation de la qualité des produits alimentaires offerts dans ces établissements.

- Plusieurs questions ont trait à la structure des différentes administrations intervenant dans la sécurité alimentaire et à l'opportunité de procéder à un regroupement, le cas échéant, sous l'égide d'une structure nationale unique. La Chambre des Métiers exprime également ses inquiétudes par rapport au fait que cinq administrations différentes relevant respectivement de la tutelle du département de la Santé et du département de l'Agriculture soient en charge du dossier de la sécurité alimentaire et se prononce pour la création d'un organe unique regroupant toutes les compétences en question.

Dans sa prise de position, Madame la Ministre fait valoir que théoriquement la création d'une telle structure nationale unique pourrait constituer une réponse adéquate aux exigences européennes. Toutefois, compte tenu de l'historique des structures existantes en pratique, cette centralisation serait difficile à réaliser dans notre pays et ne serait par ailleurs pas réellement souhaitable. En effet, la répartition des compétences pour le contrôle des denrées alimentaires revenant principalement au département de la Santé et subsidiairement au département de l'Agriculture a sa raison d'être, de sorte qu'il ne parait pas opportun de regrouper toutes les compétences sous une tutelle unique. Ainsi il existe une compétence naturelle d'attribuer en matière de sécurité alimentaire au Ministère de la Santé l'ensemble des compétences concernant au sens large le contrôle de la sécurité et de l'hygiène des produits alimentaires; ceci notamment par rapport à l'étiquetage des produits, à l'importation de denrées d'origine animale ou végétale, à la présence d'additifs ou de résidus présentant un risque, à la contamination d'aliments et au système d'alerte rapide.

En revanche, certaines autres attributions de par leur nature doivent revenir à l'agriculture. Il en est ainsi pour tout ce qui est de la production primaire de denrées alimentaires. Ainsi les contrôles à assurer par les administrations de l'agriculture viseront notamment la santé et le bien-être des animaux, la qualité des semences et des produits agricoles.

Par ailleurs, le nouveau département de la Protection des consommateurs interviendra également dans le contrôle de la qualité et de la sécurité des produits agricoles, ceci en assurant notamment l'information du public, en organisant la lutte contre les fraudes alimentaires et en s'occupant de toutes les questions connexes.

Madame la Ministre souligne que si cette répartition des compétences schématiquement décrite ci-dessus est donc justifiée dans les grandes lignes, il existe néanmoins une large marge pour effectuer des regroupements rationnels et pour améliorer dans le sens de l'efficience la coopération entre les différentes administrations impliquées. En tout état de cause, le Ministère de la Santé est disposé à s'engager dans la voie d'une collaboration encore plus étroite et poursuit à cet effet un dialogue constructif avec le Ministre de l'Agriculture et les responsables des deux administrations concernées ressortissant de ce département. Une nouvelle avancée importante pourra être réalisée avec l'évacuation du projet de loi 6646 précité. Par ailleurs, Mme la Ministre accueille favorablement l'idée de la mise en place d'une seule adresse de contact, donc d'un interlocuteur administratif unique pour les entreprises actives dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

- Le projet de loi introduit la perception de taxes à charge des entreprises contrôlées, ceci afin de garantir que tous les Etats membres disposent des ressources nécessaires pour le contrôle de la sécurité alimentaire. Ainsi dorénavant une mesure de destruction de denrées particulièrement contaminées pourra se faire en vertu d'une base juridique solide et pourra donner lieu à une taxe à payer par l'importateur pour les frais importants y liés. A ce sujet, la Chambre des Métiers considère que les contrôles alimentaires correspondent à une mission de service public et de ce fait demande de prévoir pour le moins un premier contrôle gratuit et de n'exiger le paiement d'une taxe seulement au cas où l'entreprise doit être contrôlée une deuxième fois suite au non-respect d'une prescription lors du premier contrôle.

La commission est informée que dans le cadre d'une révision du Règlement 882/2004, les instances européennes tendent plutôt à l'instauration de taxes à payer par les établissements contrôlés dès le premier contrôle. Dans ce cas de figure, le paiement obligatoire de taxes ne serait donc pas limité aux contrôles subséquents, tel que souhaité par la Chambre des Métiers. La révision de la réglementation européenne pourrait encore renforcer substantiellement la transparence des contrôles officiels en prévoyant par exemple des publications sur Internet devant à tout moment assurer la traçabilité des contrôles effectués auprès des établissements concernés. Cette option est encore critiquée par la Chambre des Métiers qui juge très délicate l'obligation de publication des résultats des contrôles et en demande l'anonymisation.

Quant à l'introduction des taxes, il est précisé que les entreprises luxembourgeoises ne subiront pas de désavantages concurrentiels dans la mesure où actuellement déjà des taxes analogues existent dans les pays limitrophes dans lesquels la réglementation européenne, de toute évidence, se trouve également appliquée.

- Le présent projet de loi permettra à notre pays de combler un retard législatif certain dans le domaine de la sécurité alimentaire, retard qui n'a toutefois pas empêché que sur le terrain les contrôles ont fonctionné de façon satisfaisante. A la question de savoir si la réglementation européenne est mise en œuvre de façon maximaliste ou minimaliste, il est répondu que le projet de loi 6614 se limite à installer les autorités de contrôle et à prévoir les mesures d'urgence et les sanctions administratives et pénales. Le texte ne reprend pas les définitions figurant dans la réglementation européenne, définitions qui de toute façon sont directement applicables en droit interne. La reprise de ces définitions de droit européen dans le texte légal ne serait juridiquement pas appropriée et entraîne en règle générale l'opposition du Conseil d'Etat.

- En ce qui concerne la protection des eaux, il est rappelé que la plupart des compétences afférentes appartiennent à l'Administration des Eaux. Il est entendu que le contrôle des eaux minérales comme produit alimentaire rentre dans les attributions du Ministère de la Santé.

- 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.

Luxembourg, le 30 avril 2014

Le Secrétaire-administrateur,
Martin Bisenius

La Présidente,
Cécile Hemmen

Le Secrétaire-administrateur,
Tania Sonnetti

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 Krieps, 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, Insititut viti-vinicole
M. Frank Schaul, Administration des Services techniques de l'Agriculture
M. Camille Strottner, 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 efficience 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

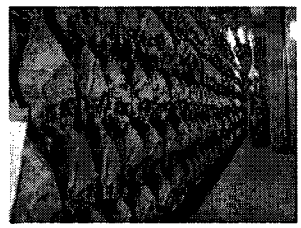
La Présidente de la Commission de la Santé,
de l'Egalité des chances et des Sports,
Cécile Hemmen

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

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Administration des services vétérinaires

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

W3C WAI-AA WCAG 2.0 renow 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
- lugomorphes : lapin
- gibier sauvage
- gibier d'élevage

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

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 Öeversauer

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

Copyright

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 1er 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 intérieur 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

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Administration des services vétérinaires

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 852/2004 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

Copyright

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Administration des services vétérinaires

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 (crées 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

WAI-AA WCAG 2.0 renow Copyright

Laboratoires de contrôle et d'essais / Versuchs- und Kontrolllaboratorien

Laborleiter und Qualitätsmanager

Dr. Danielle Ruckert
Tél.: 81 0081 - 222
danielle.ruckert@asta.etat.lu

Sekretariat

Breuer Astrid 81 00 81-201 astrid.breuer@asta.etat.lu

Peschon Marylène 81 00 81-200 marylene.peschon@asta.etat.lu

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
- Meteorologie
- GIS
- Laboratoires
- Contact
- Site plan

Sie finden uns hier

Agrandir le plan

© 2012 Claude Wiltgen

GRUNDFUTTERANALYSE

Abteilungsleiter

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

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 Mineralstofffe 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 belgischen 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
- Meteorologie
- 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 0081 - 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.l
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

Tränkwasseruntersuchungen

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
- Fettsäurenmuster

Zusätzliche Aktivitäten:

Sekretariat der Nationalmarke für Branntwein
EauDeVie@asta.etat.lu

- Direktion
- Agronomie
- Bauwesen
- Meteorologie
- GIS
- Laboratoires
- Contact
- Site plan

© 2012 Claude Wiltgen

Saat- und Pflanzgutkontrolle

Abteilungsleiter

Franz Kremer
Tél.: 81 0081 - 320
franz.kremer@asta.etat.lu

Nadine Jungers	81 00 81- 321	
Nadine Marnach	81 00 81-322	nadine.jungers@asta.etat.lu
Thao Nguyen	81 00 81-243	
Claudine Thill	81 00 81-243	nadine.marnach@asta.etat.lu
Vladimir Vitas	81 00 81-247	
Tom Winkel	81 00 81-244	thao.nguyen@asta.etat.lu
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
- Meteorologie
- GIS
- Laboratoires
- Contact
- Site plan

© 2012 Claude Wiltgen

Wir über uns

One Up

Die Gründung des Weinbauinstitutes

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.

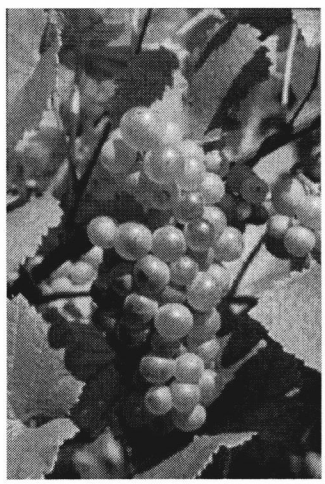
Dabei hat das Weinbauinstitut durch innovative und praxisbezogene Lösungen die einheimischen Winzer in der Flut neuer Herausforderungen ständig begleitet und ihnen seine Hilfestellung angeboten.

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

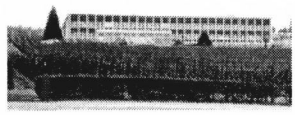
Letzte Änderung
dieser Seite am 07-02-2014

Copyright ©2012 Institut Viti-Vinicole Rechtlicher Hinweis | Kontakt

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 Weinbergsparzellen innerhalb des Weinbauperimeters, Überwachung nicht bewirtschafteter Rebflächen und Weinbaudrieschen, Abgrenzung des Weinbaugebietes, 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 Dreiborn. 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 Spirituosensektor.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

EU Gesetzgebung

Der Wein in der Europäischen Union

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 Anbaugebiete (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

Weinlabor mit oenologischer Beratung

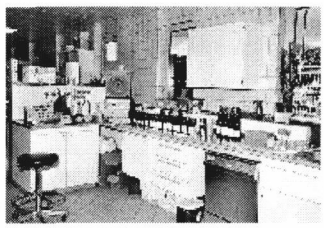
One Up

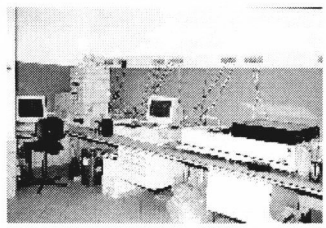
Weinlabor des Weinbauinstitutes mit önologischer Beratung

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

Abteilung Weinkontrolle

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:

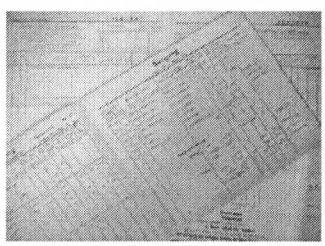
- Systematische Kontrollen der Produktion direkt beim Erzeuger
- Überwachung der in- und ausländischen Weine im Handel

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 Beschlagnahmung 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**
GOETHERT Doris	Weinkontrolle	(+352) 23 612 243
MEHLEN Aender	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

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 alimenaire" (**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.

SOUS-RUBRIQUES

- Etiquetage de la viande bovine
- Identification et traçabilité des bovins
- Identification et traçabilité des ovins et caprins
- Identification et traçabilité des porcs

Focus

Accéder au site d'information sur la sécurité alimentaire

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

A propos du Ministère
Aides financières
Securite 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 > 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.

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

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

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)

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

Identification et traçabilité des ovins et caprins

One Up

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.

Pour en savoir plus ...

Liens externes

- Règlement grand-ducal du 6 mai 2004

Téléchargements internes	Formats
• Sanitel - Formulaire de commande de boucles pour ovins/caprins FR	(36 Ko)
• Sanitel - Formulaire de commande de boucles pour ovins/caprins DE	(41 Ko)
• Sanitel - Déclaration de la tenue d'ovins et/ou de caprins à la base de données centrale	(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

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

Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Après les crises alimentaires des années 90, la législation alimentaire à 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

Contact

Pour plus d'informations :

OSQCA

Ancien Hôtel de la Monnaie
6, rue du Palais de Justice

L-1841 Luxembourg
Tél: + 352 247 83542
Fax: + 352 24 87 31 58
ou par email.

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

Copyright | Contact

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

Missions

ONE UP

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	Formats
Arrêté ministériel du 2 mars 2007	(873 Ko)
Arrêté ministériel du 1er octobre 2008	(59 Ko)

HAUT DE PAGE

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

Copyright | Contact

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

ONE UP

Audit des administrations compétentes

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

L'Organisme
Professionnel
Denrées 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
Consommateur
Point focal EFSA
Actualités
Publications
Législation

> Accueil > Professionnel

Professionnel

ONE UP

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

A l'image de la chaîne alimentaire qui comprend différents maillons, les informations sont structurées dans plusieurs rubriques différentes.

SOUS-RUBRIQUES

- Denrées 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

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

Copyright | Contact

L'Organisme
Professionnel
Consommateur
Informations générales
Réclamations
Point focal EFSA
Actualités
Publications
Législation

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.

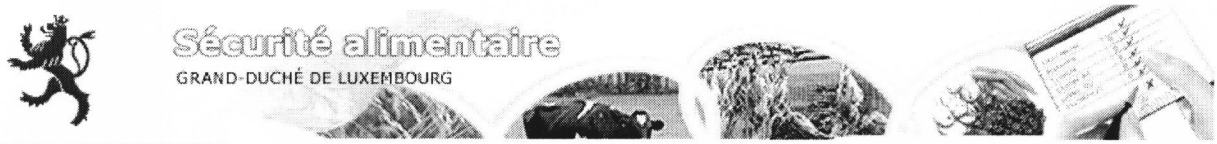
SOUS-RUBRIQUES

- Informations générales
- Réclamations

HAUT DE PAGE

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

Copyright | Contact



L'Organisme
Professionnel
Consommateur
Informations générales
Réclamations
Point focal EFSA
Actualités
Publications
Législation

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 Secrétariat

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

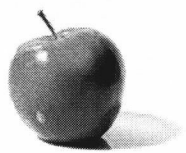
Laurence Zeghers Ingénieur

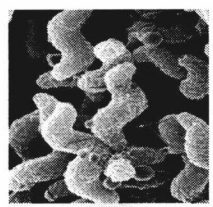
Tel 2477 5628
laurence.zeghers@ms.etat.lu
Domaines : Alimentation particulière, compléments alimentaires, qualité

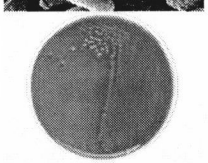
François Zimer Ingénieur

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

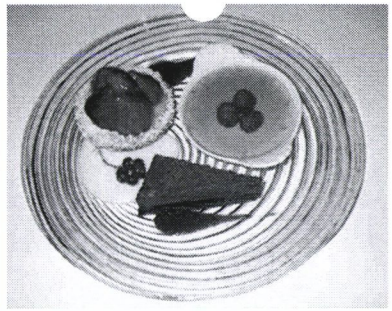
9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

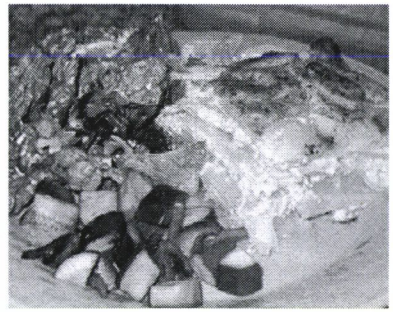
Les risques liés à notre alimentation, largement médiatisés ces dernières années, ont entraînés une révision de la réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire et du contrôle officiel des denrées alimentaires.

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.





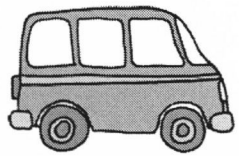
Les missions du nouveau service sont notamment :

- 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

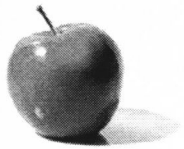
Service de la sécurité alimentaire

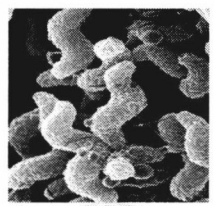


Exigences règlementaires

pour la distribution de denrées alimentaires

des services de repas sur roues





secualim@ms.etat.lu
Fax : (352) 2747 8068
Tél : (352) 2477 5625
9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu

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.

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	**≤ + 4 °C**
Aliments et plats cuisinés à l' avance	**≤ + 4 °C**
Viandes et produits à base de viande	**0 à +4 °C**

Liaison chaude	
Aliments et plats cuisinés à l' avance	**≥ +65°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/materiaux_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_c_m/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 règlementaires

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 règlementaires 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 producteu

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.

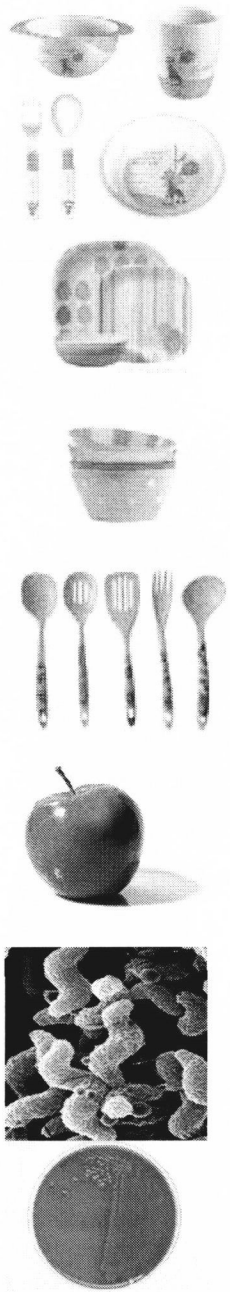
Recommandations au secteur

- **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 accompagne 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.

fiche	SN/FC/PH	F-122 Rev01	Mise à jour : 21/12/2012



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