



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère d'État

Le Ministre aux Relations avec le Parlement

DDI 60.251

ENTRÉ le 02.06.2020

Madame la Présidente
du Conseil d'État
Luxembourg

Luxembourg, le 27 MAI 2020

Personne en charge du dossier:
Jean-Luc Schleich
☎ 247 - 82954

Réf. CE / SCL : 60.251 - 703 / ak

Objet : Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie.

Madame la Présidente,

J'ai l'honneur de soumettre à l'avis du Conseil d'État le projet de règlement grand-ducal sous rubrique, élaboré par le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

Je joins en annexe le texte du projet, l'exposé des motifs, le commentaire des articles, la fiche d'évaluation d'impact, la fiche financière ainsi que le texte coordonné du règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 que le projet élargi tend à modifier.

Les avis du Collège vétérinaire, de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ont été demandés et vous parviendront dès réception.

Veuillez agréer, Madame la Présidente, l'assurance de ma haute considération.

Pour le Premier Ministre
Ministre d'État
Le Ministre aux Relations
avec le Parlement


Marc Hansen



Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie

Vu la loi du 8 juin 1984 fixant le cadre général pour l'établissement des règles concernant la commercialisation du bétail de boucherie ;

Vu la loi modifiée du 25 février 1980 portant organisation du service d'économie rurale ;

Vu la loi du 14 juillet 2015 portant organisation de l'Administration des services vétérinaires ;

Vu l'avis du Collège vétérinaire ;

Vu l'avis de la Chambre d'agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre de commerce ;

Vu l'avis de la Chambre des métiers ;

Notre Conseil d'Etat entendu;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de l'Economie, de Notre Ministre des Classes moyennes et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}. A l'article 1^{er}, alinéa 1^{er} du règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie, dans la définition du « bétail de boucherie », l'alinéa relatif aux animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique est remplacé comme suit :

« Parmi les animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- veau (bovin dont l'âge est inférieur à 8 mois) ;
- jeune bovin (bovin dont l'âge est entre 8 mois et moins de 12 mois) ;
- taurillon (jeune bovin mâle non castré dont l'âge est entre 12 mois et moins de 24 mois) ;
- taureau (bovin non castré dont l'âge est supérieur ou égal à 24 mois) ;
- bœuf (bovin mâle castré dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;
- génisse (bovin femelle n'ayant pas vêlé dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;
- jeune vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est entre 12 mois et inférieur à 60 mois) ;
- vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est supérieur ou égal à 60 mois). »

Art. 2. A l'article 2 du même règlement grand-ducal sont apportées les modifications suivantes :

1° Le paragraphe 3, tiret douze est remplacé par la disposition suivante :

« – pour les bovins la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement grand-ducal ; »

2° Le paragraphe 4, tiret onze est remplacé par la disposition suivante :

« – pour les bovins la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement grand-ducal ; »

Art. 3. A l'article 4, paragraphe 3 du même règlement grand-ducal, la phrase suivante est ajoutée :

« Pour les bovins, le rapport doit renseigner en plus la présentation de la carcasse ou demi-carcasse appliquée conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 1^{er}. »

Art. 4. L'article 9, alinéa 2 du même règlement grand-ducal est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les abattoirs informent le Service d'économie rurale et l'Administration des services vétérinaires de toute modification majeure du programme d'abattage hebdomadaire (espèces d'animaux de boucherie par jour et planche de travail journalière planifiée). »

Art. 5. A l'article 11 du même règlement grand-ducal sont apportées les modifications suivantes :

1° Le paragraphe 1^{er} est remplacé par les dispositions suivantes :

« La constatation du poids abattu se fait pour l'animal de boucherie de l'espèce bovine tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement et conformément aux dispositions de l'article 3 du présent règlement, étant entendu que la carcasse doit être présentée conformément à l'article 6, paragraphes 2 ou 3 du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants.

L'enlèvement des graisses externes est autorisée sous condition que l'enlèvement a lieu dans les limites prévues au paragraphe 2, la présentation sans application de l'émoissage étant désignée comme « Présentation I » et la présentation avec application de l'émoissage comme « Présentation II ».

2° Le paragraphe 2, alinéa 1^{er} est remplacé comme suit :

« L'émoussage qui comporte exclusivement l'enlèvement partiel des graisses externes ne peut se faire que:

- en région dorsale, au niveau de la hanche, de l'aloiau et du milieu de train de côtes ;
- en région latérale, sur le pourtour de la région ano-génitale et de la queue ;
- au niveau du tende de tranche. »

Art. 6. A l'article 12 du même règlement grand-ducal sont apportées les modifications suivantes :

1° Au paragraphe 1^{er}, les mots « , étant entendu qu'il y a lieu de ranger dans une classe séparée S les carcasses et demi-carcasses de bovins abattus correspondant à la description spécifique de cette classe dans la réglementation communautaire en vigueur » sont supprimés.

2° Le paragraphe 2 est remplacé par la disposition suivante :

« (2) En application de l'annexe IV, point A, III du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil, les abattoirs appliquent le classement des carcasses de gros bovins avec une subdivision de chacune des classes de conformation et d'état d'engraissement dans 3 sous-positions, la subdivision comportant pour chaque classe les positions « inférieure » marquée par le signe -, « moyenne » marquée par le signe = et « supérieure » marquée par le signe +. »

Art. 7. L'article 14 du même règlement grand-ducal est remplacé comme suit :

« (1) Les abattoirs qui abattent plus de 200 porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle sont tenus de procéder au classement de toutes les carcasses de porcs, à l'exclusion des porcs ayant servi à la reproduction, abattus dans l'établissement concerné et au marquage desdites carcasses.

(2) En application de l'article 5, alinéa 1 du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants, les classes S et E du classement des carcasses de porcs prévues au point B.II de l'annexe IV du règlement (UE) n°1308/2013 précité sont subdivisées comme suit :

Classe	Viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse
S 1	62,5 ou plus
S 2	de 60,0 à 62,4 inclus
E 1	de 57,6 à 59,9 inclus
E 2	de 55,0 à 57,5 inclus

»

Art. 8. L'article 16, paragraphe 2 est complété par l'alinéa suivant :

« En application de l'article 3, paragraphe 2, point c) du règlement d'exécution (UE) 2017/1184 de la Commission du 20 avril 2017 fixant les modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants, les contrôles sur place sont effectués au moins deux fois par trimestre dans les abattoirs qui abattent moins de 150 bovins âgés de huit mois ou plus par semaine en moyenne annuelle ou qui abattent moins de 500 porcs par semaine en moyenne annuelle. Chaque contrôle sur place porte sur un minimum de 40 carcasses sélectionnées de manière aléatoire ou, si moins de 40 carcasses sont disponibles, sur l'ensemble des carcasses. »

Art. 9. Notre ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions, Notre ministre ayant l'Economie dans ses attributions, Notre ministre ayant les Classes moyennes dans ses attributions et Notre ministre ayant la Justice dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.



Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie

EXPOSE DES MOTIFS

Le règlement grand-ducal du 16 août 2010 établit des règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie (animaux des espèces domestiques bovine, porcine, ovine, caprine et solipèdes domestiques) et prévoit notamment des dispositions ayant trait :

- aux modalités de transaction du bétail de boucherie (établissement d'un document d'achat/vente et d'un certificat d'abattage par les différents acteurs du marché),
- aux opérations de pesage et de classement de la carcasse de l'animal,
- aux conditions et méthodes relatives à la constatation du poids abattu, à l'émoussage, à la pesée et à l'identification et la présentation des carcasses,
- à la communication des données d'abattage.

Le présent projet de règlement grand-ducal a pour objet d'adapter lesdites règles. Les modifications prévues apportent des précisions résultant d'améliorations constatées ensemble avec les milieux professionnels et ont ainsi pour objet d'adapter différentes règles aux données actuelles des marchés.

Par ailleurs, ledit projet tient compte de modifications dans la législation européenne des dernières années et notamment :

- du règlement « OCM unique » (règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil) qui réunit dans un cadre juridique communautaire unique les dispositions de fond de différentes organisations communes de marché ;
- du règlement délégué (UE) n°2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants ;
- du règlement d'exécution (UE) n°2017/1184 de la Commission du 20 avril 2017 fixant les modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché de certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants.



Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie

COMMENTAIRE DES ARTICLES

Ad article 1^{er}

L'article 1^{er} concerne la définition des animaux de boucherie de l'espèce bovine.

Il y a lieu de corriger la différence d'un jour existant pour certaines catégories entre la réglementation européenne (la répartition des carcasses en catégories est prévue à l'annexe IV, point A. II du règlement (UE) n°1308/2013) et la réglementation nationale.

Ad article 2

L'article 2 vise à modifier l'article 2 du règlement grand-ducal sur 2 points.

L'article 2 à modifier exige pour toute transaction de bétail de boucherie une documentation écrite, c'est-à-dire l'établissement d'un document d'achat/vente et d'un certificat d'abattage par les différents acteurs du marché. Ces certificats doivent reprendre toutes les indications concernant le vendeur et l'acheteur, indiquer la catégorie du bétail, fournir les indications de poids et de prix et énumérer tous les éléments de frais dont la charge est à supporter par le vendeur.

En effet, lesdites indications indispensables permettent d'apporter la transparence nécessaire dans la présentation des décomptes ayant trait aux transactions commerciales relatives au bétail de boucherie de sorte que le producteur agricole qui vend son bétail sur le marché connaît tous les éléments qui interviennent dans la formation de son prix et qu'il peut comparer entre eux les prix payés par les différents acheteurs.

Il est nécessaire d'ajouter à la liste des indications nécessaires pour toute transaction de bovins la présentation de la carcasse.

Il importe de remarquer que la présentation de la carcasse est susceptible d'être faite selon deux méthodes :

- Présentation I : présentation sans application de l'émoussage ;
- Présentation II : présentation avec application de l'émoussage.

Ces deux méthodes de présentation sont définies par la modification apportée à l'article 11, paragraphe 1^{er}.

A noter que la modification de l'article 2 est à lire en combinaison avec la modification de l'article 4 et celle de l'article 11.

Ad article 3

L'article 3 a pour objet de modifier l'article 4 du règlement grand-ducal.

L'article 4 à modifier précise les opérations de classement pour les bovins et les porcins.

Pour les bovins et les porcins ces opérations de classement sont obligatoires. En effet, l'article 10 du règlement (UE) n°1308/2013 prévoit :

« Des grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses s'appliquent conformément à l'annexe IV, points A et B, respectivement, dans le secteur de la viande bovine pour les carcasses de bovins âgés de huit mois ou plus et dans le secteur de la viande de porc pour les carcasses de porcs autres que ceux ayant servi à la reproduction.

Dans le secteur de la viande ovine et caprine, les Etats membres peuvent appliquer une grille utilisée dans l'Union pour le classement des carcasses d'ovins, conformément aux règles établies à l'annexe IV, point C. »

Le paragraphe 3 de l'article 4 exige par ailleurs que les responsables du classement des carcasses des bovins et porcins établissent un rapport contenant un certain nombre d'indications.

La modification proposée a pour objet d'obliger les responsables du classement à ajouter au rapport établi pour les bovins la présentation de la carcasse appliquée. A noter que les deux méthodes de présentation sont définies par la modification apportée à l'article 11, paragraphes 1^{er} et 2.

Ad article 4

L'article 4 a pour objet de modifier l'article 9 du règlement grand-ducal.

L'article 9 impose aux abattoirs la responsabilité des obligations à respecter dans le cadre des opérations d'abattage des animaux de boucherie. Par ailleurs, et pour des raisons d'organisation du contrôle, l'article 9 leur impose également l'obligation d'informer chaque semaine à l'avance les administrations compétentes sur les jours et heures d'abattage.

L'article 4 a pour objet de prévoir une simplification de cette dernière obligation d'information en concédant aux abattoirs la possibilité de ne communiquer aux administrations compétentes que les changements majeurs aux programmes d'abattages hebdomadaires.

Ad article 5

L'article 5 a pour objet de modifier l'article 11 du règlement grand-ducal sur plusieurs points.

L'article 11 précise les conditions et méthodes pratiques relatives à la constatation du poids abattu, à l'émoissage (enlèvement de la graisse externe), à la pesée et à l'identification et la présentation des carcasses des gros bovins.

La première modification a pour objet d'adapter la méthode relative à la constatation du poids abattu et de la présentation de la carcasse à la législation européenne.

Ainsi, il ressort de l'article 6, paragraphes 2 et 3 du règlement délégué (UE) n°2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 (voir texte repris ci-dessous) que la carcasse doit être présentée :

- sans la tête et sans les pieds; la tête est séparée de la carcasse au niveau de l'articulation atloïdo-occipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métatarsiques ;
- sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, sans les rognons, la graisse de rognons et la graisse du bassin ;
- sans les organes sexuels avec les muscles attenants, sans la mamelle et la graisse mammaire ;
- sans hampe ni ongle ;
- sans queue pour toutes les catégories, à l'exception des veaux ;
- sans moelle épinière pour toutes les catégories, à l'exception des veaux ;
- sans gras de testicules, à l'exception des veaux ;
- sans couronne du tendon de tranche, à l'exception des veaux ;
- sans gouttière jugulaire (veine grasse) et gras de testicules, à l'exception des veaux.

La deuxième modification concerne la possibilité donnée par la législation européenne aux Etats membres de procéder à l'émoussage avant la pesée, le classement et le marquage de la carcasse. Elle a pour objet de préciser que la présentation de la carcasse est alors faite selon l'une des deux méthodes :

- Présentation I : présentation sans application de l'émoussage ;
- Présentation II : présentation avec application de l'émoussage.

La troisième modification concerne la méthode relative à l'émoussage. Le cadre est fixé par l'annexe IV, point A.V, deuxième alinéa, du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 et par l'article 6, paragraphe 4 du règlement délégué (UE) n°2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 (voir textes repris ci-dessous).

Ladite modification de l'article 11, paragraphe 2 a pour objet de préciser que l'émoussage ne peut pas se faire au Luxembourg au niveau du gros bout de poitrine.

Règlement (UE) n°1308/2013 Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil

« ANNEXE IV

GRILLES UTILISÉES DANS L'UNION POUR LE CLASSEMENT DES CARCASSES VISÉES À L'ARTICLE 10

A. Grille utilisée dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins âgés de huit mois ou plus

V. Classement et identification

Les abattoirs agréés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil prennent des mesures pour que toutes les carcasses et demi-carcasses des bovins âgés de huit mois ou plus qu'ils abattent et qui portent une marque de salubrité en vertu de l'article 5, paragraphe 2, en liaison avec l'annexe I, section I, chapitre III, du règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil soient classées et identifiées conformément à la grille utilisée dans l'Union.

Avant l'identification par marquage, les États membres peuvent donner l'autorisation de faire procéder à l'émoussage des carcasses ou des demi-carcasses si leur état d'engraissement le justifie. »

Article 6 du règlement délégué (UE) n°2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017:

« Article 6

Exigences complémentaires relatives à la présentation des carcasses aux fins de l'établissement de prix de marché comparables

- 1. Sans préjudice de l'annexe IV, points A. IV, B. III et C. IV, du règlement (UE) n°1308/2013, il ne peut être procédé à l'enlèvement d'aucun tissu adipeux, musculaire ou autre des carcasses avant la pesée, le classement et le marquage, sauf dans les cas où des exigences vétérinaires s'appliquent.*
- 2. Les carcasses de bovins de moins de 8 mois sont présentées conformément au point A. IV de l'annexe IV du règlement (UE) n°1308/2013, et sans :*
 - a) hampe ;*
 - b) onglet.*
- 3. Les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus sont présentées sans :*
 - a) rognons ;*
 - b) graisse de rognons ;*
 - c) graisse de bassin ;*
 - d) hampe ;*
 - e) onglet ;*
 - f) queue ;*
 - g) moelle épinière ;*
 - h) gras de testicules ;*
 - i) couronne du tendon de tranche ;*
 - j) veine jugulaire et gras attenant.*
- 4. Aux fins de l'application de l'annexe IV, point A. V, deuxième alinéa, du règlement (UE) n°1308/2013 et par dérogation au paragraphe 1 du présent article, les États membres peuvent autoriser l'enlèvement de la graisse externe avant la pesée, le classement et le marquage de la carcasse, à condition qu'une telle élimination permette une appréciation plus objective de la conformation et que cela n'ait aucune incidence sur l'état d'engraissement. Les États membres veillent à ce que cette pratique soit encadrée par la réglementation nationale et comporte exclusivement l'enlèvement partiel des graisses externes :*
 - a) au niveau de la hanche, de l'aileron et du milieu de train de côtes ;*
 - b) au niveau du gros bout de poitrine et sur le pourtour de la région ano-génitale ;*
 - c) au niveau du tendon de tranche. »*

Ad article 6

L'article 6 vise à modifier l'article 12 du règlement grand-ducal sur 2 points, la première modification ayant pour objet de prévoir une subdivision en 3 sous-positions de la classe de conformation S et la seconde ayant pour objet d'adapter les références à la réglementation européenne.

L'article 12 concerne le classement et le marquage des carcasses de bovins à effectuer par les abattoirs.

L'annexe IV, point A du règlement (UE) n°1308/2013 définit notamment la grille communautaire de classement des carcasses des bovins et définit des classes de conformation et d'état d'engraissement. En vue d'assurer un classement uniforme des carcasses de bovins dans la Communauté, le règlement délégué (UE) 2017/1182 prévoit des dispositions détaillées complémentaires relatives aux définitions des classes de conformation et d'état d'engraissement.

En vertu de l'annexe IV, point A, III du règlement (UE) n°1308/2013, « *les Etats membres sont autorisés à procéder à une subdivision de chacune des classes visées aux points 1 et 2 jusqu'à un maximum de trois sous-positions* ».

L'article 12, paragraphe 2 retient cette option pour le Luxembourg de sorte que les tableaux des classes de conformation et d'état d'engraissement sont complétés comme suit :

1. La conformation, définie comme suit :

Développement des profils de la carcasse, et notamment des parties essentielles de celle-ci (cuisse, dos, épaule)

Classe de conformation	Sous-positions	Description
S supérieure	S +	Tous les profils extrêmement convexes ; développement musculaire exceptionnel avec doubles muscles (type culard)
	S =	
	S –	
E excellente	E +	Tous les profils convexes à super convexes ; développement musculaire exceptionnel
	E =	
	E –	
U très bonne	U +	Profils convexes dans l'ensemble ; fort développement musculaire
	U =	
	U –	
R bonne	R +	Profils rectilignes dans l'ensemble ; bon développement musculaire
	R =	
	R –	
O assez bonne	O +	Profils rectilignes à concaves ; développement musculaire moyen
	O =	
	O –	
P médiocre	P +	Tous les profils concaves à très concaves ; développement musculaire réduit
	P =	
	P –	

2. L'état d'engraissement, défini comme suit :

Importance de la graisse à l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique

Classe d'état d'engraissement	Sous-positions	Description
1 très faible	1 –	Couverture de graisse inexistante à très faible
	1 =	
	1 +	
2 faible	2 –	Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents
	2 =	
	2 +	
3 moyen	3 –	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse ; faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique
	3 =	
	3 +	
4 fort	4 –	Muscles couverts de graisse, mais encore partiellement visibles au niveau de la cuisse et de l'épaule ; quelques dépôts prononcés de graisse à l'intérieur de la cage thoracique
	4 =	
	4 +	
5 très fort	5 –	Toute la carcasse recouverte de graisse ; dépôts importants à l'intérieur de la cage thoracique
	5 =	
	5 +	

Ad article 7

L'article 7 vise à modifier l'article 14 du règlement grand-ducal sur 2 points, la première modification ayant pour objet de prévoir une subdivision en 2 sous-positions des classes S et E du classement des porcs et la seconde ayant pour objet d'adapter les références à la réglementation européenne.

L'article 14 concerne le classement et le marquage des carcasses des porcins à effectuer par les abattoirs.

L'annexe IV, point B.II du règlement (UE) n°1308/2013 définit la grille de classement des carcasses de porcs. L'annexe stipule ce qui suit :

« II. Classement

Les carcasses sont réparties en classes selon la teneur estimée en viande maigre, et leur classement est effectué en conséquence :

Classes	Viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse
S	60 ou plus
E	55 ou plus
U	50 ou plus mais moins de 55
R	45 ou plus mais moins de 50
O	40 ou plus mais moins de 45
P	Moins de 40

En vertu de l'article 5, paragraphe 1^{er} du règlement délégué (UE) n°2017/1182, « les Etats membres peuvent subdiviser en sous-classes les classes de classement de porcs prévues au point B.II de l'annexe IV du règlement (UE) n°1308/2013. »

L'article 14, paragraphe 1 a pour objet de prévoir pour le Luxembourg une subdivision des classes S et E de sorte que le tableau de classement se présente comme suit :

<i>Classes</i>	<i>Viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse</i>
<i>S1</i>	<i>62,5 ou plus</i>
<i>S2</i>	<i>de 60 à 62,4 inclus</i>
<i>E1</i>	<i>de 57,6 à 59,9 inclus</i>
<i>E2</i>	<i>de 55 à 57,5 inclus</i>
<i>U</i>	<i>50 ou plus mais moins de 55</i>
<i>R</i>	<i>45 ou plus mais moins de 50</i>
<i>O</i>	<i>40 ou plus mais moins de 45</i>
<i>P</i>	<i>Moins de 40</i>

Ad article 8

L'article 8 vise à compléter l'article 16 du règlement grand-ducal par une disposition concernant les contrôles sur place dans les abattoirs.

L'article 3, paragraphe 2 du règlement d'exécution (UE) 2017/1184 de la Commission du 20 avril 2017 exige des Etats membres qui n'effectuent pas d'analyse de risques la détermination de la fréquence des contrôles sur place et du nombre minimal de carcasses à contrôler dans les cas suivants :

- les abattoirs abattent moins de 150 bovins âgés de huit mois ou plus par semaine en moyenne annuelle ;
- les abattoirs abattent moins de 500 porcs par semaine en moyenne annuelle.

Il y a lieu de préciser que :

- les contrôles sur place sont effectués au moins deux fois par trimestre ;
- chaque contrôle sur place porte sur un minimum de 40 carcasses sélectionnées de manière aléatoire ou, si moins de 40 carcasses sont disponibles, sur l'ensemble des carcasses.

Ad article 9

L'article 9 n'exige pas de commentaire particulier.



FICHE D'ÉVALUATION D'IMPACT MESURES LÉGISLATIVES, RÉGLEMENTAIRES ET AUTRES

Coordonnées du projet

Intitulé du projet :	Projet de règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie
Ministère initiateur :	Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural
Auteur(s) :	Tom Bermes
Téléphone :	247-82591
Courriel :	tom.bermes@ser.etat.lu
Objectif(s) du projet :	Précisions résultant d'améliorations constatées et adaptations résultant de modifications dans la législation de l'Union européenne des dernières années.
Autre(s) Ministère(s) / Organisme(s) / Commune(s) impliqué(e)(s)	Ministère de l'Economie Ministère des Classes moyennes Ministère de la Justice
Date :	07/05/2020



Mieux légiférer

1

Partie(s) prenante(s) (organismes divers, citoyens,...) consultée(s) : ☒ Oui ☐ Non

Si oui, laquelle / lesquelles : milieux professionnels

Remarques / Observations :

2

Destinataires du projet :

- Entreprises / Professions libérales :

☒ Oui ☐ Non

- Citoyens :

☐ Oui ☒ Non

- Administrations :

☒ Oui ☐ Non

3

Le principe « Think small first » est-il respecté ?
(c.-à-d. des exemptions ou dérogations sont-elles prévues suivant la
taille de l'entreprise et/ou son secteur d'activité ?)

☐ Oui ☐ Non ☒ N.a.¹

Remarques / Observations :

¹ N.a. : non applicable.

4

Le projet est-il lisible et compréhensible pour le destinataire ?

☒ Oui ☐ Non

Existe-t-il un texte coordonné ou un guide pratique, mis à jour et
publié d'une façon régulière ?

☐ Oui ☒ Non

Remarques / Observations :

5

Le projet a-t-il saisi l'opportunité pour supprimer ou simplifier des
régimes d'autorisation et de déclaration existants, ou pour améliorer
la qualité des procédures ?

☐ Oui ☒ Non

Remarques / Observations :



6

Le projet contient-il une charge administrative² pour le(s) destinataire(s) ? (un coût imposé pour satisfaire à une obligation d'information émanant du projet ?)

☐ Oui ☒ Non

Si oui, quel est le coût administratif³ approximatif total ?
(nombre de destinataires x
coût administratif par destinataire)

² Il s'agit d'obligations et de formalités administratives imposées aux entreprises et aux citoyens, liées à l'exécution, l'application ou la mise en œuvre d'une loi, d'un règlement grand-ducal, d'une application administrative, d'un règlement ministériel, d'une circulaire, d'une directive, d'un règlement UE ou d'un accord international prévoyant un droit, une interdiction ou une obligation.

³ Coût auquel un destinataire est confronté lorsqu'il répond à une obligation d'information inscrite dans une loi ou un texte d'application de celle-ci (exemple : taxe, coût de salaire, perte de temps ou de congé, coût de déplacement physique, achat de matériel, etc.).

7

a) Le projet prend-il recours à un échange de données inter-administratif (national ou international) plutôt que de demander l'information au destinataire ?

☐ Oui ☐ Non ☒ N.a.

Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?

b) Le projet en question contient-il des dispositions spécifiques concernant la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel⁴ ?

☐ Oui ☐ Non ☒ N.a.

Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?

⁴ Loi modifiée du 2 août 2002 relative à la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel (www.cnpd.lu)

8

Le projet prévoit-il :

- une autorisation tacite en cas de non réponse de l'administration ? ☐ Oui ☒ Non ☐ N.a.
- des délais de réponse à respecter par l'administration ? ☐ Oui ☒ Non ☐ N.a.
- le principe que l'administration ne pourra demander des informations supplémentaires qu'une seule fois ? ☐ Oui ☒ Non ☐ N.a.

9

Y a-t-il une possibilité de regroupement de formalités et/ou de procédures (p.ex. prévues le cas échéant par un autre texte) ?

☐ Oui ☒ Non ☐ N.a.

Si oui, laquelle :

10

En cas de transposition de directives communautaires, le principe « la directive, rien que la directive » est-il respecté ?

☐ Oui ☐ Non ☒ N.a.



Sinon, pourquoi ?

11

Le projet contribue-t-il en général à une :

a) simplification administrative, et/ou à une

☐ Oui

☒ Non

b) amélioration de la qualité réglementaire ?

☐ Oui

☒ Non

Remarques / Observations :

12

Des heures d'ouverture de guichet, favorables et adaptées aux besoins du/des destinataire(s), seront-elles introduites ?

☐ Oui

☐ Non

☒ N.a.

13

Y a-t-il une nécessité d'adapter un système informatique auprès de l'Etat (e-Government ou application back-office)

☐ Oui

☒ Non

Si oui, quel est le délai pour disposer du nouveau système ?

14

Y a-t-il un besoin en formation du personnel de l'administration concernée ?

☐ Oui

☒ Non

☐ N.a.

Si oui, lequel ?

Remarques / Observations :



Egalité des chances

15

Le projet est-il :

- principalement centré sur l'égalité des femmes et des hommes ? ☐ Oui ☒ Non
- positif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? ☐ Oui ☒ Non

Si oui, expliquez
de quelle manière :

- neutre en matière d'égalité des femmes et des hommes ? ☒ Oui ☐ Non

Si oui, expliquez pourquoi :

Le projet de règlement grand-ducal a notamment pour objet d'apporter des modifications concernant la constatation du poids abattu, concernant l'émoissage et concernant la présentation et le classement des carcasses des gros bovins et des porcins et des précisions concernant certains contrôles dans les abattoirs, lesdites modifications n'ayant aucun lien avec l'égalité des femmes et des hommes.

- négatif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? ☐ Oui ☒ Non

Si oui, expliquez
de quelle manière :

16

Y a-t-il un impact financier différent sur les femmes et les hommes ? ☐ Oui ☒ Non ☐ N.a.

Si oui, expliquez
de quelle manière :

Directive « services »

17

Le projet introduit-il une exigence relative à la liberté d'établissement soumise à évaluation⁵ ? ☐ Oui ☐ Non ☒ N.a.

Si oui, veuillez annexer le formulaire A, disponible au site Internet du
Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html

⁵ Article 15 paragraphe 2 de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)



18

Le projet introduit-il une exigence relative à la libre prestation de services transfrontaliers ⁶ ?

☐ Oui

☐ Non

☒ N.a.

Si oui, veuillez annexer le formulaire B, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html

⁶ Article 16, paragraphe 1, troisième alinéa et paragraphe 3, première phrase de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Fiche financière

Les modifications apportées au règlement grand-ducal modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie ne sont pas susceptibles de grever le budget de l'Etat.

Texte coordonné

Règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie

Chapitre 1^{er} - Définitions

Art. 1^{er}. Au sens du présent règlement, on entend par :

acheteur : toute personne physique ou morale qui achète des animaux de boucherie à des fins commerciales ou qui exploite un abattoir.

vendeur : le détenteur de l'animal destiné à être abattu. Au moment de l'abattage des animaux indigènes, il est enregistré en tant que tel dans le système d'identification et d'enregistrement national des différentes espèces d'animaux de boucherie.

fournisseur : la personne physique ou morale qui vend un animal de boucherie à un abattoir ou qui laisse abattre un animal de boucherie dans un abattoir pour son propre compte, ladite personne physique ou morale étant assimilée au vendeur dans le cas où elle est le détenteur de l'animal destiné à être abattu.

abattoir : l'établissement agréé dans lequel les animaux de boucherie sont abattus.

bétail de boucherie : les animaux des espèces domestiques bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que les solipèdes domestiques destinés à être abattus dans un abattoir dans les 4 jours suivant le départ auprès du vendeur.

~~Parmi les animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :~~

- ~~— veau (bovin dont l'âge est inférieur ou égal à 8 mois) ;~~
- ~~— jeune bovin (bovin dont l'âge est supérieur à 8 mois et inférieur ou égal à 12 mois) ;~~
- ~~— taurillon (jeune bovin mâle non castré dont l'âge est supérieur à 12 mois et inférieur ou égal à 24 mois) ;~~
- ~~— taureau (bovin non castré dont l'âge est supérieur à 24 mois) ;~~
- ~~— bœuf (bovin mâle castré dont l'âge est supérieur à 12 mois) ;~~
- ~~— génisse (bovin femelle n'ayant pas vêlé dont l'âge est supérieur à 12 mois) ;~~
- ~~— jeune vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est supérieur à 12 mois et inférieur ou égal à 60 mois) ;~~
- ~~— vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est supérieur à 60 mois).~~

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- **veau (bovin dont l'âge est inférieur à 8 mois) ;**
- **jeune bovin (bovin dont l'âge est entre 8 mois et moins de 12 mois) ;**
- **taurillon (jeune bovin mâle non castré dont l'âge est entre 12 mois et moins de 24 mois) ;**
- **taureau (bovin non castré dont l'âge est supérieur ou égal à 24 mois) ;**
- **bœuf (bovin mâle castré dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;**
- **génisse (bovin femelle n'ayant pas vêlé dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;**
- **jeune vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est entre 12 mois et inférieur à 60 mois) ;**
- **vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est supérieur ou égal à 60 mois).**

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- jeune porcelet (porc d'un poids abattu inférieur à 12 kg) ;
- porcelet (porc d'un poids abattu égal ou supérieur à 12 kg et inférieur à 50 kg) ;
- porc à l'engrais (porc d'un poids abattu égal ou supérieur à 50 kg) ;
- truie (porc femelle ayant servi à la reproduction) ;
- verrat (porc mâle ayant servi à la reproduction).

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce ovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- agneau de lait (ovin dont l'âge est inférieur ou égal à 3 mois et dont le poids abattu est inférieur à 14 kg) ;
- agneau (ovin mâle ou femelle dont l'âge est inférieur ou égal à 12 mois, les femelles n'ayant pas encore agnelé) ;
- antenaïse (ovin femelle dont l'âge est supérieur à 12 mois et qui n'a pas encore agnelé) ;
- brebis (ovin femelle qui a déjà agnelé) ;
- bélier (ovin mâle dont l'âge est supérieur à 12 mois).

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce caprine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- chevreau de lait (caprin dont l'âge est inférieur ou égal à 3 mois et dont le poids abattu est inférieur à 10 kg) ;
- chevreau (caprin mâle ou femelle dont l'âge est inférieur ou égal à 12 mois, les femelles n'ayant pas encore chevretté) ;
- chevrette (caprin femelle dont l'âge est supérieur à 12 mois et qui n'a pas encore chevretté) ;
- chèvre (caprin femelle qui a déjà chevretté) ;
- bouc (caprin mâle dont l'âge est supérieur à 12 mois).

Parmi les solipèdes domestiques de boucherie il est distingué entre les catégories suivantes :

- poulain (cheval dont l'âge est inférieur ou égal à 18 mois) ;
- cheval (cheval dont l'âge est supérieur à 18 mois) ;
- âne ;
- hybride.

carcasse : le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et, en outre, en ce qui concerne les bovins, ovins, caprins et solipèdes, de dépouillement.

demi-carcasse : le produit obtenu par fente de la carcasse selon un plan de symétrie passant par le milieu de chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée, par le milieu du sternum et de la symphyse ischio-pubienne.

numéro de marché : le numéro unique (journalier, hebdomadaire ou mensuel) attribué à l'animal de boucherie et permettant la traçabilité de l'animal vers la carcasse et, le cas échéant, vers les données de classement de cet animal et vice versa.

Chapitre 2 - Dispositions communes applicables au bétail de boucherie de toute espèce

Art. 2. (1) Toute transaction de bétail de boucherie entre le vendeur et l'acheteur et entre le fournisseur et l'acheteur doit être établie par un document et un certificat d'abattage.

(2) Le prix de vente est déterminé en fonction du poids abattu, du classement et de l'espèce de l'animal de boucherie.

(3) Le document visé au paragraphe 1 est à établir par l'acheteur. Il doit porter une des dénominations suivantes : décompte, décompte marché, facture d'achat ou bordereau d'achat. Il doit contenir au moins les indications suivantes :

- la date de la livraison ;
- le nom, l'adresse et le numéro de troupeau de l'exploitation du vendeur ;
- le nom et l'adresse du fournisseur dans le cas où celui-ci est différent du vendeur ;
- le nom, l'adresse et, le cas échéant, la raison sociale de l'acheteur ;
- le numéro de marché ;
- le poids exprimé en kilogrammes de la carcasse
chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique ;
froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques ;
- le prix par kg de la carcasse
chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique ;
froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques ;
- le taux de réfaction du poids de la carcasse chaude vers le poids de la carcasse froide pour les animaux de boucherie des espèces domestiques autres que porcine ;
- les frais de transport et d'assurance, tous les autres frais à charge du vendeur ainsi que le taux et le montant de la T.V.A. qui s'applique pour chacun de ces éléments, lesdits éléments étant à préciser séparément ;
- la valeur brute de la carcasse à payer par l'acheteur pour le bétail de boucherie ainsi que le taux et le montant de la T.V.A. qui s'applique, cette dernière devant être renseignée séparément ;
- le numéro d'identification en vertu des réglementations respectives en vigueur sur l'identification et l'enregistrement des différentes espèces d'animaux de boucherie ;
- ~~pour les bovins la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement grand-ducal ;~~
- **pour les bovins la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement grand-ducal ;**
- pour les ovins : la catégorie ;
- pour les caprins : la catégorie ;
- pour les porcins : la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement grand-ducal et le pourcentage de viande maigre de la carcasse à une décimale près ;
- pour les solipèdes : la catégorie.

(4) Le certificat d'abattage est à établir par l'abattoir et doit contenir au moins les indications suivantes :

- la date de l'abattage ;
- le nom, l'adresse et le numéro de troupeau de l'exploitation du vendeur ;
- le nom et l'adresse du fournisseur dans le cas où celui-ci est différent du vendeur ;
- le nom, l'adresse et, le cas échéant, la raison sociale de l'acheteur ;

- l'abattoir dans lequel l'abattage a lieu ;
- le numéro d'identification en vertu des réglementations respectives en vigueur sur l'identification et l'enregistrement des différentes espèces d'animaux de boucherie ;
- le numéro de marché ;
- le poids exprimé en kilogrammes de la carcasse
 - chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique ;
 - froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques ;
- le taux de réfaction du poids de la carcasse chaude vers le poids de la carcasse froide pour les animaux de boucherie des espèces domestiques autres que porcine ;
- l'indication d'une éventuelle saisie partielle ou totale de l'animal ;
- ~~pour les bovins la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement ;~~
- **pour les bovins la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement grand-ducal ;**
- pour les ovins : la catégorie ;
- pour les caprins : la catégorie ;
- pour les porcins : la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement et le pourcentage de viande maigre de la carcasse à une décimale près ;
- pour les solipèdes : la catégorie.

Le certificat d'abattage est établi séparément pour chaque bétail de boucherie ou sous forme d'un relevé journalier regroupant l'ensemble des abattages par vendeur en un nombre suffisant d'exemplaires dont un est destiné au vendeur, un destiné au fournisseur et un destiné à l'abattoir.

Les abattoirs envoient au service d'économie rurale pour le mardi au plus tard un relevé hebdomadaire regroupant les abattages de la semaine sous forme d'un fichier électronique. Ce relevé doit reprendre l'ensemble des indications figurant sur les certificats d'abattage de la période concernée.

(5) Par dérogation au paragraphe 1, dans le cas où l'abattoir agit comme acheteur vis-à-vis du vendeur du bétail de boucherie et pour autant qu'il ait été constaté par le service d'économie rurale qu'il n'existe pas de risque d'erreur dans l'identification du bétail de boucherie, le document visé au paragraphe 1 n'a pas besoin d'être accompagné d'un certificat d'abattage, à condition que ledit document reprend au moins les indications visées aux paragraphes 3 et 4 du présent article.

Art. 3. Le poids abattu doit être constaté sur une bascule étalonnée. L'opération de pesage ne peut s'effectuer que si le numéro de la marque auriculaire et/ou le numéro de marché ou d'identification du bétail de boucherie est saisi dans le système de pesage.

Art. 4. (1) Les opérations de classement obligatoires des carcasses prévues pour les bovins et porcins par les dispositions communautaires et du présent règlement sont effectuées par des agents à désigner par l'abattoir. Ces agents doivent être en possession d'un certificat attestant la participation du détenteur à un cours de formation en matière de classification pour les carcasses respectives et doivent suivre au plus tard tous les 3 ans avec succès un cours de recyclage. Les cours sont organisés par le service d'économie rurale.

(2) Pour les bovins et les porcins, les opérations de classement et de marquage des carcasses doivent avoir lieu aussi rapidement que possible après l'abattage et au plus tard au moment du pesage.

(3) Le ou les responsables du classement des carcasses et demi-carcasses des bovins et porcins auprès des abattoirs doivent établir lors des opérations de classement un rapport reprenant le

numéro de la marque auriculaire des bovins respectivement le numéro de marché des porcins, ainsi que la classe et le poids des carcasses et demi-carcasses correspondantes. **Pour les bovins, le rapport doit renseigner en plus la présentation de la carcasse ou demi-carcasse appliquée conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 1^{er}.**

Art. 5. L'acheteur est responsable à l'égard du vendeur ou fournisseur du paiement du prix du bétail de boucherie augmenté de la T.V.A. s'appliquant à la transaction en question et diminué des frais à charge du vendeur ou fournisseur tels que visés à l'article 2 paragraphe 3, tiret 9.

Art. 6. Le paiement du prix du bétail de boucherie au vendeur ou au fournisseur doit intervenir endéans les 21 jours.

Art. 7. Le vendeur, le fournisseur et l'acheteur sont tenus de conserver les documents visés à l'article 2, paragraphe 1 et les certificats d'abattage pendant au moins deux ans.

Art. 8. Les acheteurs et fournisseurs doivent tenir des relevés ou relevés informatiques dans lesquels ils inscrivent le bétail de boucherie faisant l'objet de leur commerce ou transitant à travers leurs installations, avec indication du vendeur, du fournisseur et de l'acheteur, du numéro auriculaire ou d'identification, du numéro de marché, de la catégorie du bétail et, dans le cas des animaux de l'espèce bovine et porcine, de la classe des carcasses ou demi-carcasses.

Ils tiennent ces relevés ou relevés informatiques à la disposition des organes de contrôle visés à l'article 16 paragraphe 2 et permettent l'accès à leurs installations aux agents de ces organes de contrôle pendant les heures de travail.

Art. 9. Le ou les responsables d'un abattoir veillent à l'observation des dispositions du présent règlement en ce qui concerne la présentation de la carcasse pour les opérations de pesage, l'exécution des opérations de pesage, le cas échéant, le classement et l'inscription du poids abattu et, dans le cas des animaux de boucherie de l'espèce bovine et porcine domestique, du résultat du classement sur le certificat d'abattage et, le cas échéant, sur le document visé à l'article 2, paragraphe 1.

~~Les abattoirs informent hebdomadairement et au plus tard le lundi à 9 heures le Service d'Economie rurale et l'Administration des services vétérinaires du programme d'abattage (espèces d'animaux de boucherie par jour et planche de travail journalière planifiée) pour la semaine en cours et, le cas échéant, de toute modification majeure dudit programme d'abattage.~~ **Les abattoirs informent le Service d'économie rurale et l'Administration des services vétérinaires de toute modification majeure du programme d'abattage hebdomadaire (espèces d'animaux de boucherie par jour et planche de travail journalière planifiée).**

Art. 10. (1) Dans le cadre du système de constatation des prix de marché et du calcul des prix représentatifs hebdomadaires pour les bovins et porcins suivant la réglementation communautaire en vigueur, tous les acheteurs de bétail de boucherie qui abattent ou qui laissent abattre plus de cinq animaux par semaine sur la base d'une moyenne annuelle doivent communiquer au Service d'Economie rurale pour le mardi au plus tard, le numéro de marché et le prix par kilogrammes de carcasse froide pour les abattages de la semaine précédente.

(2) Dans ce même cadre les abattoirs sont tenus de communiquer au Service d'Economie rurale pour le mardi au plus tard les données d'abattage exigées pour chaque animal abattu, individualisé

par un numéro de marché pour les abattages de la semaine précédente et suivant les règles établies par le même service.

Ils sont tenus de conserver, pendant au moins deux ans, les documents relatifs au classement des carcasses.

Chapitre 3 - Dispositions applicables aux animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique

Art. 11. ~~(1) Le poids abattu de l'animal de boucherie de l'espèce bovine est constaté conformément aux modalités de l'article 3, après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, étant entendu que la carcasse doit être présentée :~~

- ~~— sans la tête et sans les pieds; la tête est séparée de la carcasse au niveau de l'articulation atloïde occipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métatarsiques;~~
- ~~— sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, sans les rognons, la graisse de rognons et la graisse du bassin;~~
- ~~— sans les organes sexuels avec les muscles attenants, sans la mamelle et la graisse mammaire;~~
- ~~— sans hampe ni ongle;~~
- ~~— sans queue pour toutes les catégories à l'exception des veaux;~~
- ~~— sans moelle épinière pour toutes les catégories à l'exception des veaux;~~
- ~~— sans gras de testicule;~~
- ~~— sans couronne du tendon de tranche;~~
- ~~— sans gouttière jugulaire (veine grasse);~~
- ~~— sans graisses externes dans les limites prévues au paragraphe 2.~~

(1) La constatation du poids abattu se fait pour l'animal de boucherie de l'espèce bovine tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement et conformément aux dispositions de l'article 3 du présent règlement, étant entendu que la carcasse doit être présentée conformément à l'article 6, paragraphes 2 ou 3 du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants.

L'enlèvement des graisses externes est autorisée sous condition que l'enlèvement a lieu dans les limites prévues au paragraphe 2, la présentation sans application de l'émoissage étant désignée comme « Présentation I » et la présentation avec application de l'émoissage comme « Présentation II ».

~~(2) L'émoissage qui comporte exclusivement l'enlèvement partiel des graisses externes ne peut se faire que :~~

- ~~— sur la carcasse figurant dans les classes suivantes d'état d'engraissement telles que précisées à l'article 12 : 3 -, 3 =, 3 +, 4 -, 4 =, 4 +, 5 -, 5 =, 5 +;~~
- ~~— en région dorsale, au niveau de la hanche, de l'aileron et du milieu de train de côtes;~~
- ~~— en région latérale, au niveau du gros bout de poitrine, sur le pourtour de la région ano-génitale et de la queue;~~
- ~~— au niveau du tendon de tranche.~~

(2) L'émoissage qui comporte exclusivement l'enlèvement partiel des graisses externes ne peut se faire que :

- en région dorsale, au niveau de la hanche, de l'aileron et du milieu de train de côtes ;**

- en région latérale, sur le pourtour de la région ano-génitale et de la queue ;
- au niveau du tendre de tranche.

Sont interdits :

- l'élimination des graisses internes ou de couverture mettant à nu, en quelque endroit que ce soit, le tissu musculaire ;
- l'enlèvement de graisses autres que celles définies ci-dessus, et notamment au niveau de l'épaule et de la région ventrale ;
- l'ablation d'une partie quelconque de la paroi abdominale ;
- l'élimination de toute partie musculaire, tendineuse ou aponévrotique non comprise dans les amas graisseux dont l'enlèvement est autorisé.

(3) La carcasse est pesée dans les meilleurs délais après l'abattage et avant le processus de refroidissement, mais au plus tard soixante minutes après l'étourdissement de l'animal. Le poids de la carcasse froide est calculé en appliquant un pourcentage de réfaction de 2% au poids constaté de la carcasse chaude. Cette réfaction doit être marquée sur le certificat d'abattage et le document visé à l'article 2, paragraphe 1.

(4) Si la constatation du poids chaud abattu se fait plus de soixante minutes après l'étourdissement de l'animal, aucune réfaction ne peut être appliquée au poids constaté par pesage.

(5) Sur le document visé à l'article 2, paragraphe 1, la valeur brute de la carcasse est calculée sur base du poids froid constaté suivant les paragraphes 1 à 4.

Art. 12. (1) Les abattoirs qui abattent plus de 75 gros bovins par semaine sur la base d'une moyenne annuelle sont tenus de procéder au classement et au marquage de toutes les carcasses et demi-carcasses, ~~étant entendu qu'il y a lieu de ranger dans une classe séparée S les carcasses ou demi-carcasses de bovins abattus correspondant à la description spécifique de cette classe dans la réglementation communautaire en vigueur.~~

~~(2) Conformément à l'annexe V, point A, III du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, les abattoirs appliquent le classement des carcasses de gros bovins avec une subdivision de chacune des classes de conformation et d'état d'engraissement dans 3 sous-positions, la subdivision comportant pour chaque classe les positions « inférieure » marquée par le signe -, « moyenne » marquée par le signe = et « supérieure » marquée par le signe +.~~

(2) En application de l'annexe IV, point A, III du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil, les abattoirs appliquent le classement des carcasses de gros bovins avec une subdivision de chacune des classes de conformation et d'état d'engraissement dans 3 sous-positions, la subdivision comportant pour chaque classe les positions « inférieure » marquée par le signe -, « moyenne » marquée par le signe = et « supérieure » marquée par le signe +.

Chapitre 4 - Dispositions applicables aux animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique

Art. 13. (1) Le poids abattu de l'animal de boucherie de l'espèce porcine est constaté conformément aux modalités de l'article 3, après les opérations de saignée et d'éviscération, étant entendu que la carcasse doit être présentée :

- sans la moelle épinière,
- sans le cerveau,
- sans les soies,
- sans les onglons,
- sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale,
- sans les rognons,
- sans la panne,
- sans la langue,
- sans le diaphragme,
- chez les animaux mâles, sans les organes génitaux et chez les truies, sans les glandes mammaires et les tétines.

(2) La carcasse est pesée dans les meilleurs délais après l'abattage et avant le processus de refroidissement, mais au plus tard dans les quarante-cinq minutes après l'étourdissement de l'animal.

(3) Sur le document visé à l'article 2, paragraphe 1, la valeur brute de la carcasse est calculée sans réfaction sur base du poids constaté suivant les paragraphes (1) et (2).

Art. 14. ~~(1) Les opérations de classement obligatoires sont effectuées au Luxembourg conformément aux dispositions de l'article 23 du règlement (CE) n°1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins et d'ovins et de la communication des prix y afférents.~~

~~(2) Les abattoirs qui abattent plus de 200 porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle sont tenus de procéder au classement de toutes les carcasses de porcs, à l'exclusion des porcs ayant servi à la reproduction, abattus dans l'établissement concerné et au marquage desdites carcasses, étant entendu qu'il y a lieu de ranger dans une classe séparée S les porcs abattus pour lesquels la viande maigre estimée représente 60% ou plus du poids de la carcasse.~~

(1) Les abattoirs qui abattent plus de 200 porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle sont tenus de procéder au classement de toutes les carcasses de porcs, à l'exclusion des porcs ayant servi à la reproduction, abattus dans l'établissement concerné et au marquage desdites carcasses.

(2) En application de l'article 5, alinéa 1 du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants, les classes S et E du classement des carcasses de porcs prévues au point B.II de l'annexe IV du règlement (UE) n°1308/2013 précité sont subdivisées comme suit :

Classe	Viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse
S 1	62,5 ou plus
S 2	de 60,0 à 62,4 inclus
E 1	de 57,6 à 59,9 inclus
E 2	de 55,0 à 57,5 inclus

Chapitre 5 - Dispositions applicables aux animaux de boucherie de l'espèce ovine et caprine domestique

Art. 15. (1) Le poids abattu de l'animal de boucherie de l'espèce ovine et caprine est constaté conformément aux modalités de l'article 3, après les opérations de saignée, d'éviscération et de

dépouillement, étant entendu que la carcasse doit être présentée avec la queue et la moelle épinière pour toute catégorie à l'exception des animaux inférieurs à 12 mois et sans que les graisses externes aient été enlevées.

(2) Par dérogation au paragraphe (1), il peut être procédé à l'enlèvement des graisses externes en cas d'engraissement excessif de la carcasse et sur demande expresse du propriétaire du bétail de boucherie.

(3) La carcasse est pesée dans les meilleurs délais après l'abattage et avant le processus de refroidissement, mais au plus tard dans les quarante-cinq minutes après l'étourdissement de l'animal. Le poids de la carcasse froide est calculé en appliquant un pourcentage de réfaction de 2,5% au poids constaté de la carcasse chaude. Cette réfaction doit être marquée sur le certificat d'abattage et le document visé à l'article 2, paragraphe 1.

(4) Si la constatation du poids chaud abattu se fait plus de quarante-cinq minutes après l'étourdissement de l'animal, aucune réfaction ne peut être appliquée au poids constaté par pesage.

(5) Sur le document visé à l'article 2, paragraphe 1, la valeur brute de la carcasse est calculée sur base du poids froid constaté suivant les paragraphes (1) à (4).

Chapitre 6 - Dispositions finales

Art. 16. (1) Le service d'économie rurale et l'Administration des services vétérinaires sont désignés comme instances chargées de l'application du présent règlement.

(2) Le contrôle des dispositions du présent règlement s'effectue conformément à l'article 2 de la loi du 8 juin 1984 fixant le cadre général pour l'établissement de règles concernant la commercialisation du bétail de boucherie.

En application de l'article 3, paragraphe 2, point c) du règlement d'exécution (UE) 2017/1184 de la Commission du 20 avril 2017 fixant les modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants, les contrôles sur place sont effectués au moins deux fois par trimestre dans les abattoirs qui abattent moins de 150 bovins âgés de huit mois ou plus par semaine en moyenne annuelle ou qui abattent moins de 500 porcs par semaine en moyenne annuelle. Chaque contrôle sur place porte sur un minimum de 40 carcasses sélectionnées de manière aléatoire ou, si moins de 40 carcasses sont disponibles, sur l'ensemble des carcasses.

(3) Les infractions aux dispositions des articles 2 à 15 du présent règlement sont punies des peines prévues aux articles 3 et 4 de la loi du 8 juin 1984 précitée.

Art. 17. Le règlement grand-ducal modifié du 15 juillet 1985 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie est abrogé.

