GRAND-DUCHE DE
LUXEMBOURG

ADMINISTRATION DES SERVICES TECHNIQUES DE L'AGRICULTURE

DIVISION AGRONOMIQUE
SERVICE DE LA PRODUCTION ANIMALE

L - 1019 LUXEMBOURG
16, ROUTE D'ESCH
BOITE POSTALE 1904
TELEPHONE: 45 71 72 - 1
FAX: 45 71 72 - 341

MARQUE NATIONALE DES SALAISONS FUMEES

I. BASE JURIDIQUE

La marque nationale des salaisons fumées est définie par le règlement du Gouvernement en Conseil modifié du 9 février 1990 portant création d'une marque nationale des salaisons fumées et fixant les conditions d'attribution de cette marque, et par le règlement ministériel du 7 mars 1990 fixant certaines modalités d'application. Ces règlements trouvent leur base légale dans la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale.

II. CRITERES

Les cuisses de porc utilisées dans la fabrication du jambon doivent bénéficier de la marque nationale de la viande de porc ou d'une dénomination étrangère équivalente.
La marque nationale des salaisons fumées fixe en outre des critères de fabrication conformes au procédé tradionnel en usage au Luxembourg.

a) Critères relatifs à la qualité de la matière première

Au niveau de l'exploitation agricole, l'alimentation des porcs a une influence sur la composition de la graisse (consistance, oxydabilité, goût, couleur). Les critères suivants ont été fixés en ce qui concerne l'alimentation:

- porcs engraissés pendant au moins trois mois sur l'exploitation
- ration d'engraissement: au moins 60% de céréales, au maximum 1,5 % d'acides gras polyinsaturés, pas de farine de poisson durant le mois précédant l'abattage.

Au niveau de l'abattoir, les carcasses à viande exsudative appelée encore "P.S.E" ("pale, soft, exsudative") sont écartées, sur base du pH mesuré une heure après l'abattage dans le muscle long dorsal au niveau de la 13e-14e côte (pH>5,80).
D'autre part, le poids de la carcasse à chaud doit être au moins de 78 kg et au plus de 100 kg et le pourcentage de viande maigre, mesuré au moyen d'une sonde Hennessy, doit être au minimum 50 % et au maximum 62 %. La saveur de la viande dépend en effet du taux de gras

intramusculaire, qui augmente avec le poids (l'âge) de l'animal et varie en sens inverse du pourcentage de viande maigre.

b) Critères au niveau de la fabrication du jambon

Le Luxembourg fait partie de l'espace franco-mosellan. Dans cette région, le jambon est traditionnellement salé et fumé sous forme de jambon entier comprenant le jarret et les os. Seul l'os coxal est enlevé. La coupe du jambon est ronde (coupe dite paysanne), la distance entre la tête du fémur et le bord étant égale à une largeur de main. Le salage débute avec du sel sec. Le jambon est fumé à froid au bois de feuillus.

La marque nationale fixe une durée minimale de fabrication de 10 mois à partir de la mise au sel. Afin de pouvoir vérifier la durée de fabrication, le contrôleur oppose sur chaque jambon un scellé métallique indiquant le mois et l'année de la mise au sel.

L'entre-deux du jambon doit mesurer au moins 8 cm. Le fumage est effectué à une température maximale de 25° C et au moyen de bois de feuillus. Le poids final du jambon à l'os, dix mois après la mise au sel, doit être au moins de 6 kg.

III. CONTROLE

La production, et la commercialisation des salaisons fumées sont placées sous le contrôle de l'Etat. L'autorité compétente pour accorder ou retirer les agréments des opérateurs est le ministre de l'Agriculture.

L'organe de contrôle est une commission composée de six membres (deux fonctionnaires dont un préside la commission, un consommateur, un agriculteur, un boucher-charcutier et un représentant des établissements de salaisons nommés par le ministre de l'agriculture. Les contrôles sont effectués par des inspecteurs qui font rapport à la commission.) Le cas échéant, la commission propose au ministre de l'Agriculture le retrait de l'agrément (sanction minimum: retrait pendant au moins un an).

IV. SIGNE CARACTERISTIQUE

Le signe distinctif de la marque est une estampille au fer rouge circulaire montrant une couronne stylisée et les mentions "MARQUE NATIONALE" et "GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG". Elle est apposée sur la couenne du jambon par le contrôleur, au plus tôt dix mois après la mis au sel.

COMMISSION DE LA MARQUE NATIONALE DES SALAISONS FUMEES
KOMMISSION DER NATIONALMARKE FÜR RÄUCHERWAREN
16, route d'Esch
B.P. 1904
L-1019 LUXEMBOURG
Téléphone: 44 32 32

MARQUE NATIONALE DES SALAISONS FUMEES

NATIONALMARKE FÜR RÄUCHERWAREN

La version originale française est publiée au Mémorial A No 13 du 15 mars 1990, page 148-151
et au Mémorial A No 16 du 5 avril 1990, page 202-203

Die französische Originalfassung ist veröffentlicht im «Mémorial» A Nr. 13 vom 15. März 1990, Seite 148-151,
und im «Mémorial» A Nr. 16 vom 5. April 1990, Seite 202-203

Règlement du Gouvernement en Conseil du 9 février 1990 portant création d'une marque nationale des salaisons fumées et fixant les conditions d'attribution de cette marque.

Le Gouvernement en Conseil,

Vu la loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale;
Vu l'avis de la Chambre des Métiers;
Vu l'avis de la Chambre de Commerce;
Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Arrête:

Art. 1. - Il est créé une marque nationale des salaisons fumées. Cette marque garantit la qualité supérieure et les conditions de production des salaisons, prévues par le présent règlement. La production et la commercialisation des salaisons sont placées sous le contrôle de l'Etat.

Art. 2. - Le signe distinctif de la marque sur les salaisons est une couronne stylisée, apposée sous forme d'estampille au fer rouge. Cette estampille porte les mentions **«MARQUE NATIONALE»** et **«GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG»**. Elle doit être conforme au modèle reproduit à l'annexe. Sur le jambon, ce signe est complété par une collerette sur laquelle figurent un numéro de contrôle et un sigle circulaire noir-bleu portant en lettres dorées les mentions **«Marque nationale»** et **«Qualité contrôlée par l'Etat»**. Le modèle de la collerette est reproduit à l'annexe. Sur les autres salaisons, ce signe est complété par une étiquette sur laquelle figurent un numéro de contrôle et le sigle susvisé. Le modèle de l'étiquette est reproduit à l'annexe.

Art. 3. - Les salaisonniers intéressés par la marque nationale adressent une demande d'agrément à la commission de la marque nationale des salaisons fumées, dénommée ci-après la commission. L'agrément est accordé par le Ministre de l'Agriculture, sur constatation par la commission que les salaisonniers susvisés respectent les exigences fixées au présent règlement.

En cas de révocation de l'agrément, celui-ci est retiré pendant au moins un an. Les salaisonniers peuvent renoncer par écrit à leur agrément. Cette renonciation prend effet 3 mois après la demande.

La marque nationale est conférée par le Ministre de l'Agriculture.

Art. 4. - La commission gère la marque nationale, et conseille le Ministre de l'Agriculture. Elle est composée de six membres à nommer par le Ministre de l'Agriculture, pour une durée de trois ans.

La commission comprend:

- 1 délégué des patrons bouchers-charcutiers, à nommer sur proposition de la Chambre des Métiers;
- 1 délégué des établissements de salaisons, à nommer sur proposition de la Chambre de Commerce;
- 1 délégué des agriculteurs, à nommer sur proposition de la Chambre d'Agriculture;

Reglement des Ministerrats vom 9. Februar 1990 zur Schaffung einer Nationalmarke für Räucherwaren und zur Bestimmung der Erteilungsbedingungen dieser Marke.

Der Ministerrat,

Aufgrund des Gesetzes vom 2. Juli 1932, die Standardisierung der Land- und Gartenbauprodukte und die Schaffung einer Nationalmarke betreffend;
In Anbetracht des Gutachtens der Handwerkskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Handelskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Landwirtschaftskammer;

beschließt:

***Art. 1.** -Es wird eine Nationalmarke für Räucherwaren geschaffen. Diese Marke garantiert die höhere Qualität und die Einhaltung der in gegenwärtigem Reglement vorgesehenen Produktionsbedingungen der Räucherwaren. Die Produktion und die Vermarktung der Räucherwaren sind der staatlichen Kontrolle unterstellt.*

***Art. 2.** -Das Erkennungszeichen der Marke auf den Räucherwaren ist eine stilisierte Krone, die in Form eines Brandstempels aufgedrückt wird. Dieser Stempel trägt die Aufschrift **«MARQUE NATIONALE»** und **«GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG»**. Er muß mit dem im Anhang abgebildeten Modell übereinstimmen. Auf dem Schinken wird dieses Zeichen durch eine Schleife ergänzt, die versehen ist mit einer Kontrollnummer und einem kreisförmigen schwarzblauen Siegel, mit der Aufschrift **«Marque nationale»** und **«Qualité contrôlée par l'Etat»**, in goldenen Buchstaben. Das Modell der Schleife ist im Anhang wiedergegeben. Auf den anderen Räucherwaren wird dieses Zeichen durch ein Etikett ergänzt, das versehen ist mit einer Kontrollnummer und dem oben erwähnten Siegel. Das Modell des Etiketts ist im Anhang wiedergegeben.*

***Art. 3.** -Die an der Nationalmarke interessierten Schinkenhersteller richten einen Zulassungsantrag an die Kommission der Nationalmarke für Räucherwaren, nachstehend «die Kommission» genannt. Die Zulassung wird durch den Landwirtschaftsminister erteilt, nach Bestätigung durch die Kommission, daß die oben erwähnten Schinkenhersteller den Kriterien des gegenwärtigen Reglements entsprechen.*

Im Falle des Entzugs der Zulassung wird diese mindestens während eines Jahres einbehalten. Die Schinkenhersteller können ihre Zulassung schriftlich aufkündigen Die Aufkündigung tritt drei Monate nach Antrag in Kraft.

Die Nationalmarke wird durch den Landwirtschaftsminister erteilt.

***Art. 4.** - Die Kommission verwaltet die Nationalmarke und berät den Landwirtschaftsminister. Sie besteht aus sechs, durch den Landwirtschaftsminister für drei Jahre ernannten Mitgliedern.*

Die Kommission besteht aus:

- einem, auf Vorschlag der Handwerkskammer ernannten Delegierten der Fleischermeister;

- einem, auf Vorschlag der Handelskammer ernannten Delegierten der Pökelwarenhersteller;

- einem, auf Vorschlag der Landwirtschaftskammer ernannten Delegierten der Landwirte;

- 1 délégué des consommateurs, à nommer sur proposition de l'organisation représentative des consommateurs;

- 2 fonctionnaires de l'Etat, compétents en matière de viande, dont un vétérinaire.

Le Ministre de l'Agriculture nomme , selon la même procédure, un suppléant pour chaque membre de la commission. Il désigne le président parmi les membres fonctionnaires de celle-ci.

La commission peut s'adjoindre des experts. Elle dispose d'un service technique et administratif nécessaire à l'exécution de sa mission. Elle établit son règlement d'ordre intérieur, qui est soumis à l'approbation du Ministre de l'Agriculture.

Le respect des conditions de production des salaisons est vérifié par des inspecteurs qui font rapport à la commission. Ces inspecteurs sont des fonctionnaires nommés par le Ministre de l'Agriculture. Celui-ci peut, en outre, nommer des inspecteurs auxiliaires pour aider les inspecteurs-fonctionnaires dans l'exécution de leur mission. Les modalités du contrôle sont fixées par règlement ministériel.

Les membres, les inspecteurs et les inspecteurs auxiliaires de la commission ne peuvent divulguer les données matérielles et personnelles recueillies en exécution de leur mission.

Art. 5. - Ne peuvent prétendre à l'obtention de la marque nationale que le jambon, le lard de jambon, le cobourg, la noix, et le lard maigre crus, préparés dans les conditions de production fixées au présent règlement, sans préjudice des dispositions légales et réglementaires régissant le contrôle et le commerce des viandes et des produits à base de viande. Les salaisons sont préparées exclusivement à partir de viande de porc portant le signe distinctif de la marque nationale ou d'une dénomination étrangère équivalente.

Art. 6. - Les cuisses et les lards maigres sont mis en fabrication à l'état frais ou congelé. La durée de congélation ne peut toutefois excéder 3 mois et la température de congélation doit être plus basse ou égale à -18° C.

Les salaisons doivent être mises en fabrication par lots, préparés distinctement. Les lots doivent être homogènes quant à la qualité des porcs dont ils proviennent.

Le salaisonnier doit tenir un registre des salaisons répondant aux exigences à fixer par règlement ministériel.

Art. 7. - Le salage est effectué au sel sec ou dans la saumure. Les additifs autorisés sont fixés par règlement ministériel. Aucun produit ne peut être injecté. La date de mise au sel est indiquée sur les salaisons par une marque. Les modalités du marquage sont fixées par règlement ministériel. Lors de la mise au sel d'un lot de salaisons, le salaisonnier doit envoyer une déclaration de salage à la commission.

Art. 8. - La coupe du jambon doit être arrondie et sans mouille. L'entre-deux du jambon doit mesurer au moins 8 cm. Le jambon, le lard de jambon, le cobourg, et la noix peuvent être pressés.

Art. 9. - Les salaisons doivent être fumées. Le fumage est effectué à une température maximale de 25° C et au moyen de bois de feuillus.

- einem, auf Vorschlag der repräsentativen Verbraucherorganisation ernannten Delegierten der Verbraucher;

- zwei, in Sachen Fleisch kompetenten Beamten, wovon einer Tierarzt ist.

Der Landwirtschaftsminister ernennt nach dem gleichen Verfahren ein Ersatzmitglied für jedes Mitglied der Kommission. Er ernennt zum Vorsitzenden ein beamtetes Mitglied der Kommission.

Die Kommission kann sich mit Sachverständigen umgeben. Sie verfügt über eine, zur Ausführung ihres Auftrages notwendige, technische und verwaltende Dienststelle.

Sie stellt ihre eigene Arbeitsordung auf, die dem Landwirtschaftsminister zur Genehmigung vorgelegt wird.

Die Beachtung der Vorschriften für die Produktion der Räucherwaren wird durch die Inspektoren überwacht, die der Kommission Bericht erstatten. Diese Inspektoren sind durch den Landwirtschaftsminister ernannte Beamten. Der Landwirtschaftsminister kann außerdem Hilfsinspektoren ernennen. Die Kontrollmodalitäten werden durch Ministerialreglement bestimmt.

Die Mitglieder, die Inspektoren und die Hilfsinspektoren der Kommission sind zum Schweigen verpflichtet in Bezug auf materielle und personnelle Daten, die bei der Ausführung ihres Auftrages registriert werden.

***Art. 5.** - Der Anspruch auf die Nationalmarke kann nur geltend gemacht werden für rohen Schinken, Schinkenspeck, Coburger, Nußschinken und Magerspeck, die nach den in gegenwärtigen Reglement festgelegten Produktionsbedingungen hergestellt wurden, unbeschadet der gesetzlichen Bestimmungen und Reglemente, die den Handel mit Fleisch und Fleischprodukten bestimmen. Die Pökelwaren werden ausschließlich aus Schweinefleisch mit den Gütezeichen der Nationalmarke oder mit einer gleichwertigen ausländischen Bezeichnung hergestellt.*

***Art. 6.** - Keulen und Magerspeck werden im frischen Zustand oder nach Einfrieren, der Aufbereitung zugeführt. Die Einfrierungsdauer darf drei Monate nicht überschreiten und die Einfrierungstemperatur muß tiefer oder gleich -18°C sein.*

Die Pökelwaren werden in getrennten Losen aufbereitet. Die Lose müssen einheitlich sein in Bezug auf die Qualität der Schweine von denen sie herrühren.

Der Schinkenhersteller muß ein Salzbuch führen, das den durch Ministerialreglement zu bestimmenden Normen entspricht.

***Art. 7.** - Das Einsalzen erfolgt durch Trocken- oder Naßpökelung. Die zugelassenen Zusatzstoffe werden durch Ministerialreglement festgelegt. Es darf kein Produkt eingespritzt werden. Das Einsalzdatum wird auf den Pökelwaren durch eine Marke angezeigt. Die Markierbedingungen werden durch Ministerialreglement festgelegt.*

Beim Einsalzen eines Loses Pökelwaren muß der Schinkenhersteller der Kommission eine Pökelerklärung zusenden.

***Art. 8.** - Der Schnitt des Schinkens muß abgerundet und ohne Wamme sein. Die Hüfte des Schinkens muß mindestens 8 cm lang sein. Der Schinken, der Schinkenspeck, der Coburger und der Nußschinken können gepreßt werden.*

Art.10. - Les salaisons bénéficient de la marque nationale, sans préjudice des exigences susvisées, si les conditions ci-après sont remplies.

La durée de préparation, à partir de la mise au sel, doit être d'au moins trois cents jours pour le jambon, cent quatre-vingts jours pour le lard de jambon et le cobourg et de soixante jours pour la noix et le lard maigre.

Lors de la présentation en vue de l'obtention de la marque nationale, le poids doit être d'au moins 6,0 kg pour le jambon avec os, de 5,0 kg pour le jambon désossé, de 3,5 kg pour le lard de jambon, de 3,0 kg pour le cobourg , et de 750 g pour la noix.

Art.11. - Les caractéristiques organoleptiques des salaisons présentées en vue de l'obtention de la marque nationale sont contrôlées par sondage au moyen d'une aiguille, pour détecter les altérations . Les inspecteurs de la commission peuvent contrôler toutes les salaisons et prélever des échantillons pour analyse. Les inspecteurs doivent contrôler un échantillon au minimum égal à 20% des salaisons. Si 1% des salaisons de cet échantillon présentent des caractéristiques non conformes, toutes les pièces du lot sont contrôlées. Les salaisons non conformes sont écartées et la marque prévue à l'article 7 est enlevée. Les salaisons non conformes ne peuvent être présentées une deuxième fois en vue de l'obtention de la marque nationale.

L'obtention de la marque nationale est certifiée par l'estampille prévue à l'article 2. Une ou plusieurs estampilles sont apposées sur chaque salaison. L'estampillage est effectué par un inspecteur de la commission. Le désossage du jambon ne peut être opéré qu'au moment de l'estampillage ou après celui-ci.

Le salaisonnier doit permettre, sous peine de retrait de l'agrément, le contrôle des ateliers de fabrication , des salaisons et du registre des salaisons.

Art.12. - Le salaisonnier peut apposer sa propre étiquette sur les salaisons. Cette étiquette ne peut faire référence à des modalités de production autres que les conditions autorisées par la commission, ces conditions devant être vérifiables. La dénomination de vente doit comporter l'une des désignations suivantes:

1) Jambon:

- en luxembourgeois:	**Ham** ou **Ham mat/ouni Schank**
- en français:	**Jambon** ou **Jambon à l'os** ou **Jambon désossé**
- en allemand:	**Schinken** ou **Schinken mit/ohne Knochen**

2) Lard de jambon:

- en luxembourgeois:	**Spaltham**
- en français:	**Lard de jambon**
- en allemand:	**Schinkenspeck**

3) Cobourg:

- en luxembourgeois:	**Cobourg**
- en français:	**Jambon Cobourg** ou **Cobourg** ou **Coeur de jambon** ou **Coeur**
- en allemand:	**Coburger**

Art. 9. - Die Pökelwaren müssen geräuchert werden. Bei der Räucherung darf die Temperatur 25°C nicht überschreiten. Zugelassen ist nur der Rauch von Laubhölzern.

Art. 10. - Die Räucherwaren werden mit der Nationalmarke ausgezeichnet, unbeschadet der oben erwähnten Auflagen, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind.

Die Aufbereitungsdauer, ab dem Einsalzen, muß mindestens dreihundert Tage für den Schinken betragen, hundertachtzig Tage für den Schinkenspeck und den Coburger, sechzig Tage für die Nuß und den Magerspeck.

Bei der Vorstellung für die Zuerkennung der Nationalmarke, muß das Gewicht für Schinken mit Knochen mindestens 6,0 kg betragen, für Schinken ohne Knochen mindestens 5,0 kg, für Schinkenspeck mindestens 3,5 kg für Coburger mindestens 3,0 kg und für Nußschinken mindestens 750 g.

Art. 11. - Die organoleptischen Eigenschaften der für die Zuerkennung der Nationalmarke vorgestellten Räucherwaren, werden stichprobenmäßig mit Hilfe einer Nadel kontrolliert, um Mängel aufzudecken. Die Inspektoren der Kommission können alle Räucherwaren kontrollieren und Proben für Analysen entnehmen. Die Inspektoren müssen eine Stichprobe von mindestens 20 % der Räucherwaren kontrollieren. Falls 1 % der Räucherwaren dieser Stichprobe Mängel aufweist, werden alle Räucherwaren des Loses kontrolliert. Mangelhaften Räucherwaren wird die Nationalmarke nicht zuerkannt, und die in Artikel 7 vorgesehene metallische Marke wird entfernt. Mangelhafte Räucherwaren können nicht ein zweites Mal für die Zuerkennung der Nationalmarke vorgestellt werden.

Die Zuerkennung der Nationalmarke wird durch den in Art. 2 vorgesehenen Stempel bescheinigt. Eine oder mehrere Brandmarken werden auf jede Räucherware aufgebracht. Dieses Abstempeln wird durch den Inspektor der Kommission ausgeführt. Das Entbeinen des Schinkens darf beim oder nach dem Abstempeln vorgenommen werden.

Der Schinkenhersteller muß die Kontrolle der Fabrikationräume, der Räucherwaren und des Salzbuches erlauben, ansonsten wird die Zulassung entzogen.

Art. 12. - Der Schinkenhersteller kann sein eigenes Etikett auf die Räucherwaren anbringen. Dieses Etikett kann nicht auf andere Produktionsbedingungen Bezug nehmen als auf diejenigen, die durch die Kommission genehmigt und überprüfbar sind. Die Verkaufsbezeichnung muß wie folgt lauten:

1) Schinken:

- auf luxemburgisch:	***Ham** oder **Ham mat/ouni Schank***
- auf französisch:	***Jambon** oder **Jambon à l'os** oder **Jambon désossé***
- auf deutsch:	***Schinken** oder **Schinken mit/ohne Knochen***

2) Schinkenspeck:

- auf luxemburgisch:	***Spaltham***
- auf französisch:	***Lard de jambon***
- auf deutsch:	***Schinkenspeck***

3) Coburger:

- auf luxemburgisch:	***Coburg***
- auf französisch:	***Jambon Cobourg** oder **Coburg** oder **Coeur de Jambon** oder **Coeur***
- auf deutsch:	***Coburger***

4) Noix de jambon :

- en luxembourgeois:	**Noss**
- en français:	**Noix de jambon** ou **Noix**
- en allemand:	**Nußschinken** ou **Nuß**

5) Lard maigre:

- en luxembourgeois:	**möere Speck**
- en français:	**Lard maigre**
- en allemand:	**magerer Speck** ou **Magerspeck**

Un règlement ministériel peut fixer des modalités d'application supplémentaires en ce qui concerne les conditions de présentation.

Art. 13.- Le jambon porte une collerette sur le jarret avec la mention «**JAMBON LUXEMBOURGEOIS** « en lettres dorées, et le texte suivant:»**Ce jambon de qualité est préparé à partir de cuisses de porcs sélectionnés, engraissés avec une alimentation contrôlée. Fumé exclusivement avec du bois de feuillus, le Jambon Luxembourgeois est entreposé pour une lente maturation. La durée de préparation est d'au moins dix mois.**» sur une des bandelettes.

Les salaisons autres que le jambon, portent une étiquette avec la mention «**SALAISON LUXEMBOURGEOISE** « en lettres vertes.

Un règlement ministériel peut spécifier les indications à porter par une salaison préparée à partir de viande de porc bénéficiant d'une dénomination de qualité étrangère.

Art. 14. - En cas de vente des salaisons en morceaux, chaque morceau doit porter l'estampille au fer rouge. Les salaisons en tranches ne peuvent porter la marque nationale.

Art. 15. - Il est interdit aux salaisonniers :

1. d'employer la marque nationale des salaisons fumées sur des papiers d'affaires, enveloppes et entêtes de lettres;

2. de changer ou d'altérer d'une façon quelconque cette marque;

3. de fabriquer et d'employer des collerettes, des étiquettes et des estampilles d'un arrangement semblable à ceux de la marque nationale des salaisons fumées dans le but trompeur de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite marque.

Art. 16. - Les collerettes et les étiquettes sont délivrées par la commission. Elle peut récupérer les frais de fonctionnement de la marque nationale par une contribution à payer par les salaisonniers.

Art. 17. - La commission et son service sont installés dans les locaux de l'administration des services techniques de l'Agriculture à Luxembourg.

Art. 18. - Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 9 février 1990

Les Membres du Gouvernement,

Jacques Santer	**Jean-Claude Juncker**	**Robert Goebbels**
Jacques F. Poos	**Marc Fischbach**	**Alex Bodry**
Fernand Boden	**Johny Lahure**	**Georges Wohlfart**
Jean Spautz	**René Steichen**	**Mady Delvaux-Stehres**

4) Nußschinken:

- auf luxemburgisch:	*Noss*
- auf französisch:	*Noix de Jambon oder Noix*
- auf deutsch:	*Nußschinken oder Nuß*

5) Magerspeck

- auf luxemburgisch:	*moëre Speck*
- auf französisch:	*Lard maigre*
- auf deutsch:	*magerer Speck oder Magerspeck*

Ein Ministerialreglement kann weitere Durchführungsbestimmungen festlegen in Bezug auf die Etikettierung.

Art. 13. - Der Schinken trägt auf der Haxe eine Schleife mit der Aufschrift «JAMBON LUXEMBOURGEOIS» in goldenen Buchstaben und auf einem Bändchen folgende Hinweise:

«Ce jambon de qualité est préparé à partir de cuisses de porcs sélectionnés, engraissés avec une alimentation contrôlée. Fumé exclusivement avec du bois de feuillus, le Jambon Luxembourgeois est entreposé pour une lente maturation. La durée de préparation est d'au moins dix mois».

Die anderen Räucherwaren tragen ein Etikett mit der Aufschrift «SALAISON LUXEMBOURGEOISE» in grünen Buchstaben.

Ein Ministerialreglement kann die Angaben festlegen, die eine Räucherware tragen muß, die aus Schweinefleisch mit einer ausländischen Gütebezeichnung hergestellt ist.

Art. 14 - Falls die Räucherwaren in Stücken verkauft werden, muß jedes Stück das Brandzeichen tragen. Räucherwaren in Scheiben können nicht mit der Nationalmarke versehen werden.

Art. 15 - Es ist den Schinkenherstellern verboten:

1. Die Nationalmarke für Räucherwaren auf Geschäftspapieren, Briefumschlägen und Briefköpfen zu benutzen;

2. diese Marke auf irgendeine andere Weise zu ändern oder umzugestalten;

3.Schleifen, Etiketts und Brandstempel in einer der Nationalmarke ähnlichen Zusammenstellung herzustellen, mit der irreführenden Absicht, den Käufer glauben zu lassen, daß es sich um diese besagte Marke handele.

Art. 16. - Die Schleifen und die Etiketts werden durch die Kommission ausgehändigt. Sie kann einen Beitrag der Schinkenhersteller einfordern, um die Funktionskosten der Nationalmarke zu decken.

Art 17.- Die Kommission und ihre Dienststelle sind untergebracht in den Räumen der Verwaltung der technischen Dienststellen für Landwirtschaft in Luxemburg.

Art 18.- Das gegenwärtige Reglement wird im «Mémorial» veröffentlicht.

Luxemburg, den 9 Februar 1990

Die Regierungsmitglieder,

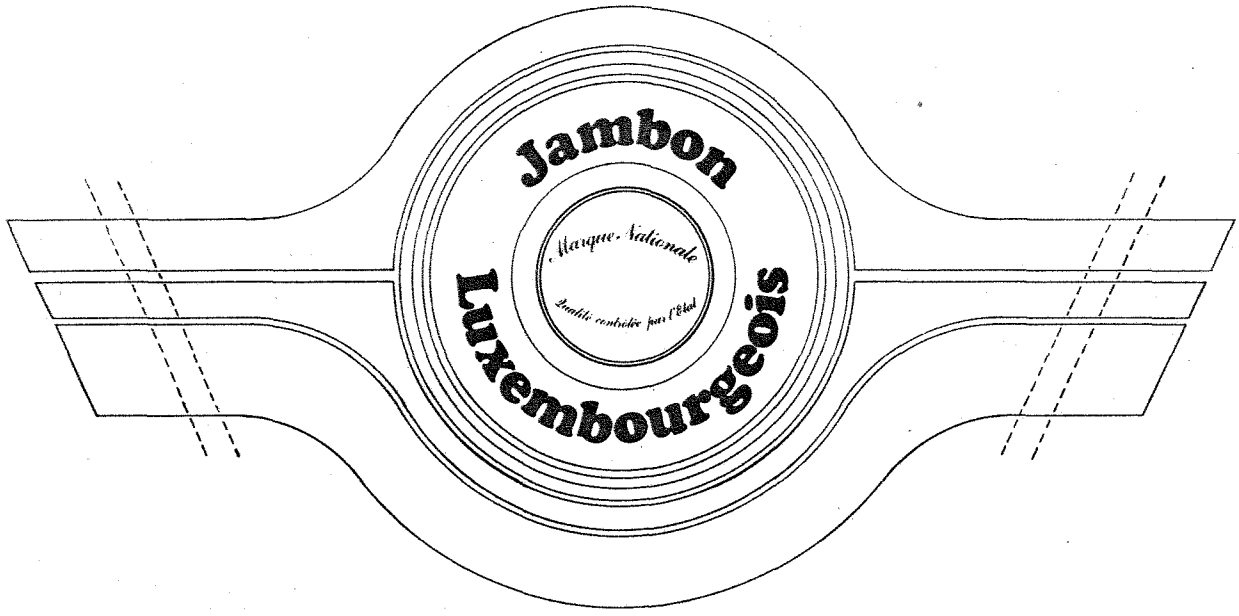
Jacques Santer	***Jean-Claude Juncker***	***Robert Goebbels***
Jacques F. Poos	***Marc Fischbach***	***Alex Bodry***
Fernand Boden	***Johny Lahure***	***Georges Wohlfart***
Jean Spautz	***René Steichen***	***Mady Delvaux-Stehres***

ANNEXE / ANHANG

Estampille au fer rouge / Brandzeichen



Collerette pour le jambon / Schleife für den Schinken



Etiquette pour le cobourg, le lard de jambon, la noix de jambon et le lard maigre
Etikett für den Coburger, den Schinkenspeck, den Nußschinken und den Magerspeck



Règlement ministériel du 7 mars 1990 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil portant création d'une marque nationale des salaisons fumées et fixant les conditions d'attribution de cette marque.

Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural,

Vu le règlement du Gouvernement en Conseil du 9 février 1990 portant création d'une marque nationale des salaisons fumées, et notamment les articles 4, 6 et 7;
Vu l'avis de la Chambre des Métiers;
Vu l'avis de la Chambre de Commerce;
Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Arrête:

Art. 1. - Le salaisonnier agréé désirant présenter ses salaisons en vue de l'obtention de la marque nationale des salaisons fumées, doit tenir un registre des salaisons sur support informatique ou sur fiches numérotées, conforme au modèle établi par la commission de la marque nationale des salaisons fumées. Il doit inscrire dans ce registre pour chaque lot de salaisons mis au sel, le type du produit, l'effectif du lot, la qualité de la viande, la date de salage, la méthode de salage, les numéros des collerettes et des étiquettes ainsi que la date de vente des salaisons, le nombre de pièces vendues et les nom et domicile de l'acquéreur. Les écritures sur le registre sont passées, pour les entrées, au plus tard le troisième jour suivant celui de la mise au sel d'un lot de salaisons et, pour les sorties, au plus tard le troisième jour suivant celui de la vente d'un lot de salaisons bénéficiant de la marque nationale. Les registres des salaisons ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent, doivent être conservés au minimum pendant un an.
Le salaisonnier envoie au plus tard 3 jours après la mise au sel d'un lot de salaisons, une déclaration de salage à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci. Le salaisonnier envoie au plus tard 3 jours avant la fin de la durée minimum de préparation, une déclaration d'estampillage à la commission, conforme au modèle établi par celle-ci.

Art. 2. - Le salaisonnier doit respecter les conditions de production fixées ci-après. Au début du salage, une marque métallique délivrée par la commission et indiquant le mois et l'année de la mise au sel, est fixée sur les salaisons. Le modèle de la marque est établi par la commission. La durée de préparation des salaisons est comptée à partir du jour de fixation de cette marque.
Les additifs suivants sont autorisés pour tous les produits :

- le sel,
- le nitrate,
- les sucres (exclusivement saccharose et glucose),
- l'acide ascorbique ou l'ascorbate de sodium,
- les acides organiques,
- les épices, les condiments et l'alcool de bouche

Le nitrite est autorisé exclusivement pour les produits qui ne sont pas salés au sel sec.

Art. 3. - Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 7 mars 1990

Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural,
René Steichen

Ministerialreglement vom 7. März zur Festsetzung gewisser Durchführungsbestimmungen des Reglements des Ministerrates vom 9. Februar 1990 zur Schaffung einer Nationalmarke für Räucherwaren und zur Festlegung der Erteilungbedingungen dieser Marke.

Der Minister für Landwirtschaft, Weinbau und Ländliche Entwicklung,

Aufgrund des Reglementes des Ministerrates vom 9. Februar 1990 zur Schaffung einer Nationalmarke für Räucherwaren und zur Bestimmung der Erteilungsbedingungen dieser Marke, und insbesondere der Artikel 4, 6 und 7;
In Anbetracht des Gutachtens der Handwerkskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Handelskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Landwirtschaftskammer;

beschließt:

Art. 1. *Der Schinkenhersteller, der beabsichtigt, Räucherwaren anzubieten, die die Nationalmarke erhalten sollen, muß ein Salzbuch auf Komputer oder auf numerierten Blättern führen, gemäß dem durch die Kommission der Nationalmarke für Räucherwaren ausgearbeiteten Modell. Er muß die Art des Produktes, die Anzahl der Pökelwaren, die Qualität des Fleisches, das Einsatzdatum, die Einsalzmethode, die Nummern der Schleifen und der Etiketten sowie Namen und Wohnort des Käufers angeben. Die Eintragungen ins Salzbuch werden für die Eingänge spätestens am dritten Tag nach dem Einsalztag eines Loses Pökelwaren und für die Abgänge spätestens am dritten Tag nach dem Verkaufstag eines Loses Räucherwaren, die mit der Nationalmarke ausgezeichnet sind, getätigt. Das Salzbuch sowie die dazu gehörenden Belege müssen mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden.*

Der Schinkenhersteller richtet spätestens 3 Tage vor dem Ende der Mindestaufbereitungsdauer, eine Stempelerklärung an die Kommission, gemäß dem von ihr ausgearbeiteten Modell.

Art. 2. *Der Schinkenhersteller muß die unten aufgeführten Produktionsbedingungen einhalten. Am Beginn des Einsalzens wird eine von der Kommission ausgehändigte metallische Marke, in der Monat und Jahr des Einsalzens eingestanzt sind, auf die Pökelware befestigt. Das Modell der Marke wird von der Kommission ausgearbeitet. Die Aufbereitungsdauer der Pökelwaren wird gerechnet ab dem Tag, an dem diese Marke befestigt wurde.*
Folgende Zusatzstoffe sind für alle Produkte erlaubt:

- *Salz*
- *Nitrat*
- *Zucker (ausschließlich Saccharose und Glukose)*
- *Ascorbinsäure oder Natriumaskorbat*
- *Organische Säuren*
- *Gewürze, Würzzusätze und Trinkalkohol*

Nitrat ist ausschließlich erlaubt für Produkte die nicht trocken gepökelt werden.

Art. 3. *Das gegenwärtige Reglement wird im «Mémorial» veröffentlicht.*

Luxemburg, den 7. März 1990

Der Minister für Landwirtschaft,
Weinbau und Ländliche Entwicklung
René Steichen