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 DE LA VIANDE DE PORC

I. BASE JURIDIQUE

La marque nationale de la viande de porc est définie par le règlement du Gouvernement en Conseil modifié du 09 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque, et par le règlement ministériel modifié du 12 juin 1989 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.

Les critères de la marque nationale ont été fixés au niveau des conditions de production des porcs et au niveau de l'abattoir, pour satisfaire aux exigences de deux débouchés: viande fraîche et jambon cru fumé.

II. CRITERES

a) Critères au niveau de la production porcine

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 poliyinsaturés, pas de farine de poisson durant le mois précédant l'abattage.

La marque nationale prévoit en outre des exigences relatives au bien-être animal pour éviter des conditions de concentration et de claustration excessives entraînant le stress:
densité des porcs durant les deux mois précédant l'abattage: un porc par m^2 sur aire paillée, un porc par 0,65 m^2 sur aire non paillée.
- porcheries éclairées par la lumière du jour.

b) Critères au niveau de la sélection des carcasses à l'abattoir

La rétention d'eau du muscle a une influence sur la tendreté de la viande. Chez les porcs ayant une prédisposition génétique, le stress provoque des perturbations métaboliques se traduisant notamment par une viande pâle, flasque et laissant s'écouler beaucoup d'eau. L'absence de viande exsudative dite est le principal critère de qualité de la marque nationale. La viande exsudative est détectée par mesure du pH (pH < 5,8, mesuré sur chaque carcasse une heure après l'abattage dans le muscle long dorsal au niveau de la 13e -14e côte).

L'état de maturation de la viande influe également sur la tendreté. C'est pourquoi les demi-carcasses doivent être refroidies pendant au moins 24 heures avant la découpe.

La saveur de la viande dépend du taux de gras intramusculaire, qui augmente avec l'âge et donc avec le poids de l'animal. Le taux de gras optimal se situe autour de 2,5 %. C'est pourquoi 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 %.

III. CONTROLE

La production, l'abattage, la découpe et la commercialisation 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 et un représentant des établissements de transformation) 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 un porc stylisé et les mentions "MARQUE NATIONALE" et "GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG". Elle est apposée sur la cuisse, le carré, le lard maigre et l'épaule.

COMMISSION DE LA MARQUE NATIONALE DE LA VIANDE DE PORC
KOMMISSION DER NATIONALMARKE FÜR SCHWEINEFLEISCH

16, route d'Esch
B.P. 1904
L-1019 LUXEMBOURG
Téléphone: 44 32 32

MARQUE NATIONALE DE LA VIANDE DE PORC

NATIONALMARKE FÜR SCHWEINEFLEISCH

La version originale française est publiée au Mémorial A No 42 du 28 juin 1989, page 789 - 792

Die französische Originalfassung ist im "Mémorial" A Nr. 42 vom 28. Juni 1989, Seite 789 - 792, veröffentlicht.

Règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc 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 d'Agriculture;
Vu l'avis de la Chambre des Métiers;
Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Arrête:

Art. 1. - Il est créé une marque nationale de la viande de porc. Cette marque de qualité garantit le respect des conditions de production et de transformation de la viande prévues par le présent règlement. La production, la transformation et la commercialisation de cette viande sont placées sous le contrôle de l'Etat.

Art. 2. - Le signe distinctif de la marque sur le porc abattu est un porc stylisé, apposé sous forme de cachet. Ce cachet porte les mentions **«MARQUE NATIONALE»** et **«GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG»**. Il doit être conforme au modèle reproduit à l'annexe.

Le signe distinctif de la marque sur la viande de porc préemballée est une étiquette sur laquelle figure un sigle circulaire noir-bleu portant en lettres dorées les mentions **«Marque Nationale»** et **«Qualité contrôlée par l'Etat»**. L'étiquette porte en outre les mentions **«PORC LUXEMBOURGEOIS»** en lettres vertes, et **«Viande de porc sélectionnée. Engraissement contrôlé.»**. Le modèle de l'étiquette est reproduit à l'annexe.

Art. 3. - Les producteurs de porcs, les établissements de transformation de la viande et les bouchers intéressés par la marque nationale adressent une demande d'agrément à la commission de la marque nationale de la viande de porc, dénommée ci-après la commission. L'agrément est accordé par le Ministre de l'Agriculture, sur constatation par la commission que les producteurs, les établissements et bouchers 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 producteurs, les établissements et bouchers peuvent renoncer par écrit à leur agrément. Cette renonciation prend effet 3 mois après la demande.

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

Reglement des Ministerrats vom 9. Juni 1989 zur Schaffung einer Nationalmarke für Schweinefleisch 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 Landwirtschaftskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Handwerkskammer;
In Anbetracht des Gutachtens der Handelskammer;

beschließt:

Art. 1. *- Es wird eine Nationalmarke für Schweinefleisch geschaffen. Diese Qualitätsmarke garantiert die Einhaltung der in gegenwärtigem Reglement vorgesehenen Produktions- und Verarbeitungsbedingungen des Fleisches. Die Produktion, die Verarbeitung und die Vermarktung dieses Fleisches sind der staatlichen Kontrolle unterstellt.*

Art. 2. *- Das Erkennungszeichen der Marke auf dem geschlachteten Schwein ist ein stilisiertes Schwein, das in Form eines Stempels aufgedrückt wird. Dieses Stempel trägt die Aufschrift* ***«MARQUE NATIONALE»*** *und* ***«GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG»****. Er muß mit dem im Anhang abgebildeten Modell übereinstimmen.*

Das Erkennungszeichen der Marke auf fertig verpacktem Schweinefleisch ist ein Aufkleber, der versehen ist mit einem kreisförmigen schwarz-blauen Siegel , mit der Aufschrift ***«Marque Nationale»*** *und* ***«Qualité contrôlée par l'Etat»****, in goldenen Buchstaben. Der Aufkleber trägt weiterhin die Hinweise* ***«PORC LUXEMBOURGEOIS»*** *in grünen Buchstaben, und* ***«Viande de porc sélectionnée. Engraissement contrôlé.»****. Das Modell des Aufklebers ist im Anhang wiedergegeben.*

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

Im Falle des Entzugs der Zulassung wird diese mindestens während eines Jahres einbehalten. Die Produzenten, die Unternehmen und die Metzger können ihre Zulassung schriftlich aufkündigen. Diese Aufkündigung tritt drei Monate nach Antrag in Kraft.

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 Landwirtschaftskammer ernannten Delegierten der Landwirte;*
- *einem, auf Vorschlag der Handelskammer ernannten Delegierten der Verarbeitungsunternehmen;*
- *einem, auf Vorschlag der Handwerkskammer ernannten Delegierten der Fleischermeister;*

- 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 et de transport des porcs ainsi que de la transformation de leur viande et des modalités de la commercialisation 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 et les inspecteurs de la commission ne peuvent divulguer les données matérielles et personnelles recueillies en exécution de leur mission.

Art. 5. - Ne peut prétendre à l'obtention de la marque nationale que la viande provenant de porcs mâles castrés ou femelles, résistants au stress et engraissés dans les conditions de production fixées au présent règlement, sans préjudice des dispositions légales et réglementaires régissant le commerce des animaux domestiques et de leur viande. Les truies et les verrats castrés sont exclus. Toutes les races et tous les croisements sont admis. Un règlement ministériel fixe les critères relatifs à la résistance au stress.

Art. 6. - Les conditions d'habitat, la durée minimale d'engraissement et la composition de la ration des porcs à l'engrais sont fixés par règlement ministériel. L'emploi de facteurs de croissance est interdit durant les deux mois précédant l'abattage. L'emploi de tranquillisants pour le transport est interdit.

Le producteur de porcs doit tenir un registre répondant aux exigences à fixer par règlement ministériel. Il doit permettre, sous peine de retrait de l'agrément, le contrôle des animaux, de l'alimentation, des silos, des bâtiments d'élevage et du registre, et garantir que les conditions de production susvisées sont remplies pour tous les porcs de son exploitation.

Art. 7. - Les porcs doivent être sacrifiés dans un abattoir agréé CEE. La viande de porc bénéficie de la marque nationale, sans préjudice des exigences susvisées, si elle ne présente aucun signe de viande «PSE» et «DFD» et si les demi-carcasses ont subi un refroidissement pendant au moins 24 heures avant la découpe. D'autre part, le poids de la carcasse à chaud et le pourcentage de viande maigre doivent répondre à des normes à fixer par règlement ministériel.

L'obtention de la marque nationale est certifiée par le cachet prévu à l'article 2, apposé après 24 heures de maturation et avant la découpe, sur la cuisse, le carré, le lard maigre

- 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 Präsidenten ein beamtetes Mitglied der Kommission.

Die Kommission kann sich mit Sachverständigen umgeben. Sie verfügt über einen, zur Ausführung ihres Auftrags notwendige, technische und verwaltende Dienststelle. Sie stellt ihre eigene Arbeitsordnung auf, die dem Landwirtschaftsminister zur Genehmigung vorgelegt wird.

Die Beachtung der Vorschriften für die Produktion und den Transport der Schweine, sowie für die Weiterverarbeitung ihres Fleisches und die Vermarktung, wird durch Inspektoren überwacht, die der Kommission Bericht erstatten. Diese Inspektoren sind durch den Landwirtschaftsminister ernannte Beamte. Der Landwirtschaftsminister kann außerdem Hilfsinspektoren ernennen, die den beamteten Inspektoren bei der Ausführung ihres Auftrags helfen. Die Kontrollbedingungen werden durch Ministerialreglement bestimmt.

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

***Art. 5.** - Der Anspruch auf die Nationalmarke kann nur geltend gemacht werden für Fleisch von streßresistenten weiblichen oder kastrierten männlichen Schweinen, die nach den in gegenwärtigem Reglement festgelegten Produktionsbedingungen gemästet werden, unbeschadet der gesetzlichen Bestimmungen und Reglemente, die den Handel mit Haustieren und ihrem Fleisch bestimmen. Sauen und Altschneider sind ausgeschlossen. Alle Rassen und alle Kreuzungen sind zugelassen. Ein Ministerialreglement setzt die Kriterien bezüglich der Streßresistenz fest.*

***Art. 6.** - Die Haltungsbedingungen, die Mindestdauer der Mast und die Fütterung der Mastschweine werden durch Ministerialreglement bestimmt. Die Verwendung von Wachstumsförderern während den zwei letzten Mastmonaten ist verboten. Die Verwendung von Beruhigungsmitteln beim Transport ist verboten.*

Der Schweinefleischproduzent muß ein Stallbuch führen, entsprechend den durch Ministerialreglement festzulegenden Vorschriften. Er muß die Kontrolle der Tiere, des Futters, der Silos, der Stallungen und des Stallbuchs erlauben und garantieren, daß die oben genannten Produktionsbedingungen für alle Schweine seines Betriebes erfüllt werden, ansonsten wird die Zulassung entzogen .

Art. 7. - Die Schweine müssen in einem von der EWG zugelassenen Schlachthof geschlachtet werden. Das Schweinefleisch erhält die Nationalmarke, vorbehaltlich der oben genannten Anforderungen, wenn das Fleisch keine Zeichen von «PSE» und «DFD» aufweist und wenn die halben Schlachtkörper vor dem Zerlegen mindestens 24 Stunden gekühlt würden; weiterhin muß das Gewicht des warmen Schlachtkörpers und der Anteil Magerfleisch den durch Ministerialreglement zu bestimmenden Normen entsprechen.

Die Zuerkennung der Nationalmarke wird durch den in Art. 2 vorgesehenen Stempel bescheinigt. Nach 24 Stunden Abhängen und vor dem Zerlegen werden der Schinken, der Kotelettstrang, der Magerspeck und die Schulter gestempelt. Dieses Abstempeln erfolgt unter Aufsicht des für die Fleischkontrolle verantwortlichen Tierarztes. Weiterhin wird ein wischfester Stempel, ohne Rand, mit dem Buchstaben

et l'épaule. Cette apposition se fait sous la surveillance du vétérinaire chargé du contrôle des viandes. En outre un cachet indélébile et sans bordure, portant la lettre L et le numéro de la semaine de 01 à 52, est apposé sur chaque cuisse de porc au niveau du jarret. Les instruments de marquage sont confiés à la garde du vétérinaire chargé du contrôle des viandes.

Les inspecteurs-vétérinaires exercent un contrôle régulier des conditions d'abattage et de découpe des porcs présentés en vue de l'obtention de la marque nationale.

Art. 8. - Si la viande de porc bénéficiant de la marque nationale est préemballée, le préemballage doit être effectué dans un établissement agréé CEE qui est placé sous la surveillance du vétérinaire chargé du contrôle des viandes. La viande préemballée est munie de l'étiquette prévue à l'article 2. Les étiquettes sont confiées à la garde du vétérinaire chargé du contrôle des viandes.

Art. 9. - La vente de la viande de porc bénéficiant de la marque nationale ne peut se faire que dans les boucheries visées par l'article 3. Cette viande doit être vendue fraîche et non congelée. Elle doit être présentée séparément de la viande de porc ne bénéficiant pas de la marque. Un règlement ministériel peut fixer des conditions de commercialisation supplémentaires. Les inspecteurs de la commission exercent un contrôle régulier des modalités de la commercialisation.

Art. 10. - Il est interdit :

1. d'employer la marque nationale de la viande de porc 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 étiquettes et des cachets d'un arrangement semblable à ceux de la marque nationale de la viande de porc dans le but trompeur de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite marque.

Art. 11. - Les étiquettes et les cachets sont délivrés par la commission. Elle peut récupérer les frais de fonctionnement de la marque nationale par une contribution à payer par les producteurs de porcs.

Art. 12. - La commission et son service sont installés dans les locaux de l'administration des services techniques de l'Agriculture à Luxembourg.

Art. 13. - Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 9 juin 1989

Les Membres du Gouvernement,

Jacques Santer
Jacques F. Poos
Benny Berg
Robert Krieps
Fernand Boden
Jean Spautz

Jean-Claude Juncker
Marcel Schlechter
Marc Fischbach
Johny Lahure
René Steichen
Robert Goebbels

L und der Nummer der Woche von 01 bis 52 auf jeden Schweineschinken, in Höhe der Haxe aufgedrückt. Die Markierinstrumente sind dem Tierarzt zur Aufbewahrung anvertraut, der mit der Fleischkontrolle beauftragt ist.

Die Veterinär-Inspektoren kontrollieren regelmäßig die Bedingungen des Schlachtens und Zerlegens der Schweine.

Art. 8. - Wenn das Schweinefleisch, das mit der Nationalmarke ausgezeichnet wurde, fertig verpackt zum Verkauf angeboten werden soll, muß die Fertigverpackung in einem von der EWG zugelassenen Unternehmen ausgeführt werden, das unter Aufsicht des Tierarztes steht, der mit der Fleischkontrolle beauftragt ist. Das fertig verpackte Fleisch wird mit dem in Art. 2 angegebenen Aufkleber versehen. Die Aufkleber sind dem Tierarzt anvertraut, der mit der Fleischkontrolle beauftragt ist.

***Art. 9.** - Der Verkauf des mit der Nationalmarke ausgezeichneten Schweinefleisches darf nur in den, in Art. 3 bezeichneten Metzgereien erfolgen. Dieses Fleisch muß frisch und darf nicht gefroren verkauft werden.*

Es muß getrennt von dem Fleisch ausgestellt werden, das nicht mit der Marke ausgezeichnet ist. Ein Ministerialreglement kann zusätzliche Verkaufsbedingungen festlegen. Die Inspektoren der Kommission kontrollieren regelmäßig die Handelsbedingungen.

***Art. 10.** - Es ist verboten:*

1. die Nationalmarke für Schweinefleisch auf Geschäftspapieren, Briefumschlägen und Briefköpfen zu benutzen ;

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

3. Aufkleber und Stempel in einer der Nationalmarke ähnlichen Zusammenstellung herzustellen, mit der unlauteren Absicht, den Käufer glauben zu lassen, daß es sich um diese besagte Marke handele.

***Art. 11.** - Die Aufkleber und die Stempel werden durch die Kommission ausgehändigt. Sie kann einen Beitrag der Schweinefleischproduzenten einfordern, um die Funktionskosten der Nationalmarke zu decken.*

***Art. 12.** - Die Kommission und ihre Dienststelle sind untergebracht in den Räumen der Verwaltung der technischen Dienststellen für Landwirtschaft in Luxemburg.*

***Art. 13.** - Das gegenwärtige Reglement wird im «Mémorial» veröffentlicht .*

Luxemburg, den 9. Juni 1989

Die Regierungsmitglieder,

Jacques Santer
Jacques F. Poos
Benny Berg
Robert Krieps
Fernand Boden
Jean Spautz

Jean-Claude Juncker
Marcel Schlechter
Marc Fischbach
Johny Lahure
René Steichen
Robert Goebbels



Cachet apposé sur le porc abattu
Stempel für das geschlachtete Schwein



Etiquette pour la viande de porc préemballée
Aufkleber für fertig-verpacktes Schweinefleisch

Règlement ministériel du 12 juin 1989 fixant certaines modalités d'application du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque.

Ministerialreglement vom 12. Juni 1989 zur Festsetzung gewisser Durchführungsbestimmungen des Reglements des Ministerrates vom 9. Juni 1989 zur Schaffung einer Nationalmarke für Schweinefleisch und Festlegung der Erteilungsbedingungen dieser Marke.

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture,

Der Staatssekretär für Landwirtschaft und Weinbau,

Vu le règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque, et notamment les articles 4, 5, 6, et 7 ;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Aufgrund des Reglements des Ministerrates vom 9. Juni 1989 zur Schaffung einer Nationalmarke für Schweinefleisch und zur Bestimmung der Erteilungsbedingungen dieser Marke, und insbesondere der Artikel 4, 5, 6, und 7 ;

In Anbetracht des Gutachtens der Landwirtschaftkammer;

In Anbetracht des Gutachtens der Handwerkskammer;

In Anbetracht des Gutachtens der Handelskammer;

Arrête:

beschließt :

Art. 1.- Le producteur agréé désirant présenter des porcs en vue de l'obtention de la marque nationale, doit tenir un registre sur support informatique ou sur fiches numérotées, conforme au modèle établi par la commission de la marque nationale de la viande de porc. Il doit inscrire dans ce registre pour chaque lot de porcelets mis à l'engrais, le nombre de porcelets, la date de mise à l'engrais, les nom et domicile du vendeur ou du propriétaire des porcs en cas d'engraissement sous contrat, ainsi que la date de sortie des porcs , le nombre de porcs et, en cas de vente, les nom et domicile de l'acquéreur. Les écritures sur les registres sont passées, pour les entrées, au plus tard le troisième jour suivant celui de la mise à l'engrais d'un lot de porcelets et, pour les sorties, au plus tard le troisième jour suivant celui de la sortie d'un lot de porcs. Les registres ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum pendant un an.

***Art. 1.**- Der zugelassene Produzent, der beabsichtigt, Schweine anzubieten, die die Nationalmarke erhalten sollen, muß ein Stallbuch auf Komputer oder auf numerierten Karteikarten führen, gemäß dem durch die Kommission der Nationalmarke für Schweinefleisch ausgearbeiteten Modell. In diesem Stallbuch muß er für jedes Los zu mästender Ferkel, die Zahl der Ferkel, das Datum des Mastbeginns, den Namen und Wohnort des Verkäufers oder des Eigentümers der Schweine im Falle von Lohnmast, sowie das Abgangsdatum der Schweine, die Zahl der Schweine und im Falle des Verkaufs, den Namen und Wohnort des Erwerbers angeben. Die Eintragungen ins Stallbuch werden für die Eingänge spätestens am dritten Tage nach Beginn der Mast eines Loses Ferkel und für die Abgänge spätestens am dritten Tag nach dem Abgangstag des Loses Schweine getätigt. Das Register sowie die dazu gehörenden Belege müssen mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden.*

Art. 2.- Le producteur doit respecter les conditions de production fixées ci-après pour tous les porcs de son exploitation.

Les porcheries doivent être éclairées par la lumière naturelle et la densité des porcs pendant les 2 mois précédant l'abattage ne peut dépasser 1 porc/m2 sur aire paillée et 1 porc/ 0,65 m2 sur aire non paillée.

Le producteur doit engraisser les porcs pendant au moins cent jours avant l'abattage. Au début de l'engraissement, les porcs sont marqués, par les soins du producteur, d'un numéro attribué par la commission.

La ration d'engraissement contient au minimum 60% de céréales (avoine, blé et issues de blé, épeautre, maïs et issues de maïs, orge, sarrasin, seigle, triticale). Les céréales doivent être distribuées sous la forme d'un mélange.La ration contient au maximum 10 % de maïs et issues de maïs. L'incorporation de farine de poisson à la ration est interdite durant le mois précédant l'abattage.

Si les porcs sont engraissés au moyen de céréales récoltées sur l'exploitation, le producteur adresse une déclaration de récolte à la commission . S'il nourrit les porcs au moyen de céréales achetées, le producteur envoie à la commission les factures portant sur l'achat des céréales. Les stocks de céréales sont contrôlés à la ferme.

***Art. 2.**- Der Produzent muß die unten aufgeführten Produktionsbedingungen bei allen Schweinen seines Betriebes anwenden.*

Die Schweineställe müssen durch natürliches Licht erhellt sein und die Besatzdichte für Schweine darf während der 2 Monate vor der Schlachtung 1 Schwein/m2 bei Mastplätzen mit Einstreu und 1 Schwein/ 0,65m2 bei Mastplätzen ohne Einstreu nicht überschreiten.

Der Produzent muß die Schweine während mindestens 100 Tagen vor der Schlachtung mästen. Am Anfang der Mastzeit markiert der Produzent die Schweine mit einer von der Kommission zugeteilten Nummer.

Die Mastration der Schweine enthält mindestens 60% Getreide (Hafer, Weizen und Weizennebenprodukte, Dinkel, Mais und Maisnebenprodukte, Gerste, Heidekorn, Roggen Triticale). Das Getreide muß als Mischung von verschiedenen Getreidesorten verabreicht werden. Die Ration darf höchstens 10% Mais und Maisnebenprodukte enthalten. Die Beimischung von Fischmehl ist während des Monats vor der Schlachtung verboten.

Werden die Schweine mit Getreide aus eigenem Anbau gemästet, richtet der Produzent eine Ernteerklärung an die Kommission. Werden die Schweine mit gekauftem Getreide

Si les porcs sont engraissés au moyen d'un aliment complet du commerce, le producteur envoie à la commission les factures portant sur l'achat de cet aliment. Les stocks d'aliments sont contrôlés à la ferme.

Art. 3.- Le producteur envoie à la commission, dans le mois de la vente ou de la sortie des porcs, une copie du certificat d'origine et de transport indiquant le nombre des porcs. Il lui adresse de même une déclaration conforme au modèle établi par la commission, certifiant qu'il a respecté les conditions de production visées aux articles 5 et 6 du règlement du Gouvernement en Conseil du 9 juin 1989 portant création d'une marque nationale de la viande de porc et fixant les conditions d'attribution de cette marque.

3

Art. 4.- Le poids de la carcasse à chaud ne doit pas être inférieur à ~~80~~ kg ni supérieur à 100 kg. Le pourcentage de viande maigre ne doit pas être inférieur à 50% ni supérieur à ~~59~~%. Ce pourcentage est mesuré au moyen d'une sonde HENNESSY.

La viande ne doit présenter aucun signe de viande «PSE» et «DFD». La viande «PSE» est détectée par mesure du pH ou de la conductivité, 40 minutes à une heure après la mise à mort des porcs. ~~La viande «DFD» est détectée par mesure du pH, 24 heures après la mise à mort des porcs.~~ Le pH mesuré sur chaque carcasse à la face intérieure de la ~~cuisse dans le muscle~~ gracile, 40 minutes à 1 heure après la mise à mort des porcs, ne peut être inférieur à 5,8. La conductivité mesurée sur chaque carcasse dans le muscle dorsal 40 minutes après la mise à mort des porcs, doit être inférieure à 4,3 mS/cm; si la conductivité est mesurée 50 minutes après la mise à mort des porcs, elle doit être inférieure à 4,8 mS/cm; si la conductivité est mesurée 60 minutes après la mise à mort des porcs, elle doit être inférieure à 5,3 mS/cm . Le pH mesuré sur chaque carcasse à la face intérieure de la cuisse dans le muscle gracile, 24 heures après la mise à mort des porcs, ne peut être supérieur à 6,1.

Le cachet certifiant l'obtention de la marque nationale est apposé sous forme d'estampille au fer rouge.

Art. 5.- Les vétérinaires chargés du contrôle des viandes envoient à la commission, dans le mois de l'abattage des porcs, copie des certificats d'abattage ou du relevé relatif au poids de carcasse à chaud, au pourcentage de viande maigre, aux saisies et à la qualité de la viande («PSE/DFD») de tous les porcs présentés en vue de l'obtention de la marque nationale. Sur ces certificats d'abattage, les vétérinaires chargés du contrôle des viandes indiquent les défauts «PSE» ~~et «DFD»~~ de la viande ainsi que les saisies. La commission envoie régulièrement aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes une liste actualisée des producteurs.

Art. 6.- Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 12 juin 1989

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture,

René Steichen

gemästet, schickt der Produzent der Kommission die Rechnungen des gekauften Getreides zu. Die Getreidevorräte werden auf dem Hof kontrolliert.
Werden die Schweine mit einer aus dem Handel bezogenen Futtermischung gemästet, schickt der Produzent der Kommission die Rechnungen des gekauften Futtermittels zu. Die Futtermittelvorräte werden auf dem Hof kontrolliert.

***Art. 3.**-Der Produzent schickt der Kommission innerhalb eines Monats nach Verkauf oder Abgang der Schweine eine Kopie der Herkunfts- und Transportbescheinigung, in der die Anzahl der Schweine angegeben ist. Er schickt ihr weiterhin eine Erklärung zu, gemäß dem durch die Kommission erarbeiteten Modell, die bestätigt, daß die Produktionsbedingungen eingehalten wurden, wie sie vorgeschrieben sind in den Artikeln 5 und 6 des Reglements des Ministerrats vom 9. Juni 1989 zur Schaffung einer Nationalmarke für Schweinefleisch und zur Bestimmung der Erteilungsbedingungen dieser Marke.*

***Art. 4.**- Das Gewicht des Schlachtkörpers im warmen Zustand darf nicht unter 80kg und nicht über 100kg liegen. Der Anteil Magerfleisch darf nicht unter 50% und nicht über 59% liegen. Dieser Anteil wird mittels einer HENNESSY-Sonde gemessen.*
Das Fleisch darf keine Anzeichen von «PSE» und «DFD» aufweisen. Das «PSE»-Fleisch wird festgestellt durch Messung des pH-Wertes oder der Leitfähigkeit, 40 Minuten bis eine Stunde nach Schlachtung des Schweines. Das «DFD»-Fleisch wird festgestellt durch Messung des pH-Wertes, 24 Stunden nach Schlachtung des Schweines. Der pH-Wert der bei jedem Schlachtkörper gemessen wird, 40 Minuten bis eine Stunde nach Schlachtung des Schweines und auf der Innenseite des Schinkens im musculus gracilis, darf nicht unter 5,8 liegen. Die an jedem Schlachtkörper 40 Minuten nach Schlachtung des Schweines im Rückenmuskel gemessene Leitfähigkeit, muß unter 4,3 mS/cm liegen; falls die Leitfähigkeit 50 Minuten nach Schlachtung des Schweines gemessen wird, muß sie unter 4,8 mS/cm liegen; falls die Leitfähigkeit 60 Minuten nach Schlachtung des Schweines gemessen wird, muß sie unter 5,3 mS/cm liegen . Der pH-Wert der bei jedem Schlachtkörper gemessen wird, 24 Stunden nach Schlachtung des Schweines und auf der Innenseite des Schinkens im musculus gracilis, darf nicht über 6,1 liegen.
Der Stempel, der den Anspruch auf die Nationalmarke bestätigt, wird mittels Brandzeichen aufgebracht.

***Art. 5.**- Die mit der Fleischkontrolle beauftragten Tierärzte schicken der Kommission, innerhalb eines Monats nach Schlachtung der Schweine, eine Kopie der Schlußscheine oder eine Aufstellung mit den Angaben über Schlachtgewicht des warmen Schlachtkörpers, den Anteil Magerfleisch, die beschlagnahmten Tierkörper u. Tierkörperteile, und über die Qualität des Fleisches («PSE»/»DFD») aller für die Auszeichnung mit der Nationalmarke vorgestellten Schweine. Auf diesen Schlußscheinen geben die mit der Fleischkontrolle beauftragten Tierärzte, die «PSE» und «DFD»-Fehler des Fleisches sowie die beschlagnahmten Tierkörper u. Tierkörperteile an. Die Kommission läßt den mit der Fleischkontrolle beauftragten Tierärzten regelmäßig eine aktualisierte Aufstellung der Produzenten zukommen.*

***Art. 6.**- Das gegenwärtige Reglement wird im»Mémorial» veröffentlicht.*

Luxemburg, den 12. Juni 1989

Der Staatssekretär für Landwirtschaft und Weinbau,

René Steichen