

NATURSCHUTZ FLEESCH

Viande des projets luxembourgeois de protection de la nature



Administration de la Nature et des Forêts
16, rue Eugène Ruppert
L-2453 Luxembourg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Administration de la nature et des forêts



CAHIER DES CHARGES

(Version valide conforme à l'arrêté ministériel du 8 avril 2013)

Version 1.00 - Avril 2013

Préambule – Situation et objectifs

Depuis de nombreuses années, la conservation de la nature au Luxembourg passe par la protection, le développement et la restauration d'habitats riches en biodiversité dans le cadre d'une exploitation agricole adaptée. Une foule de projets de « protection de la nature par l'exploitation » ont ainsi été mis en œuvre par le passé dont l'accent est mis sur le pâturage permanent extensif par des races bovines robustes.

Dans ce système visant à protéger la nature, l'exploitation des terrains agricoles est adaptée aux conditions stationnelles naturelles du site. Les terrains humides ou offrant un faible rendement ne sont pas drainés ou engraisés. Au contraire, le système de pâturage doit s'adapter aux conditions stationnelles locales.

Ce pâturage de terrains d'importance pour la protection de la nature consiste en un processus d'engraissement au pâturage de type extensif de vaches allaitantes. Il fait recours exclusivement à des méthodes d'élevage et d'alimentation naturelles. Les animaux élevés ici vivent dans un environnement proche de la nature sans stabulation hivernale et se nourrissent exclusivement de végétaux poussant sur des prés et pâturages sauvages non-fertilisés.

Les conditions d'élevage, de production et de transformation décrites dans ce cahier des charges pour la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** luxembourgeoise, définissent de façon compréhensible le produit obtenu par la « protection de la nature par l'exploitation » dont la valorisation appropriée de la viande produite fait partie intégrante.

Art. 1 – Description générale

Le présent cahier des charges définit les caractéristiques de la viande produite et proposée sous la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH** (logo voir annexe 8). Il s'agit de viande de bœufs élevés selon des méthodes de pâturage extensif permanent et en association avec d'autres mesures de protection de la nature.

Les données du présent cahier des charges s'appuient sur les bases légales actuelles suivantes :

- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil, du 17 juillet 2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil,
- Règlement grand-ducal du 8 janvier 2008 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et du règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

La marque **NATURSCHUTZ FLEESCH** définie ici respecte exclusivement les conditions de production des produits suivants :

- Viande fraîche – en demi-carcasses et quarts de carcasse,
- Viande fraîche – découpée (sous vide ou non),
- Viande fraîche – découpée et en portions – emballée pour les clients finaux,

- Charcuterie définie exclusivement à partir de viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Ce cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** détermine ainsi essentiellement les conditions de production de la viande fraîche.

La viande des produits emballés et traités portant le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit provenir exclusivement de viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** et ces produits doivent respecter les conditions minimales décrites à l'*Annexe 1*.

Pour porter le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**, les caractéristiques définies de produits transformés de tiers nécessitent le consentement du propriétaire de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 2 – Objectif et propriétaire de la marque

La marque **NATURSCHUTZ FLEESCH** a pour but de soutenir la protection de la nature et de garantir la diversité des espèces (biodiversité) au Grand-Duché de Luxembourg par la « protection de la nature par l'exploitation ». La préoccupation centrale de la marque est la valorisation économique de la viande de bœuf produite dans le respect de la nature sur des terres importantes pour la protection de la nature.

Le seul propriétaire de la marque et responsable du respect des critères et caractéristiques cités est l'Administration de la nature et des forêts (ANF) du Grand-Duché de Luxembourg sise à Luxembourg (16, rue Eugène Ruppert - L-2453 Luxembourg). L'ANF accorde les autorisations de participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** aux partenaires choisis et conclut les contrats correspondants avec eux (exemple de contrat à l'annexe 2).

Une commission a été créée pour définir et encadrer les mesures et décisions relatives à la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**. En voici la composition :

- 2 représentants de l'Administration de la nature et des forêts (présidence),
- 1 représentant de l'Administration des services techniques de l'agriculture,
- 1 représentant de l'Administration des services vétérinaires,
- 1 représentant du Ministère du développement durable et des infrastructures,
- 1 représentant du Ministère de l'agriculture, de la viticulture et du développement rural,
- 1 représentant de la Chambre d'agriculture,
- 1 représentant des parcs naturels ou des syndicats communaux de protection de la nature,
- 3 représentants des entreprises de production participantes,
- 3 représentants des partenaires de transformation et de distribution.

La direction de cette commission revient à l'ANF. Les missions de la commission sont les suivantes :

- Suivi et contrôle de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**,

- Planification et décision de mesures destinées à gérer et développer la marque,
- Développement du cahier des charges,
- Coordination de la communication interne et externe,
- Réception et évaluation des résultats des contrôles – si nécessaire, prise de sanctions en cas d’infractions à ce cahier des charges.

Les décisions de la commission se prennent en majorité. En cas d’égalité des voix, le président est chargé de trancher.

La commission **NATURSCHUTZ FLEESCH** est conseillée par le Groupe de Suivi du programme de biodiversité pour les questions relatives à l’approche de la protection de la nature et au système d’exploitation extensive.

Art. 3 – Conditions de participation pour les éleveurs agricoles et les distributeurs

Seules les entreprises agricoles s’étant engagées contractuellement à long terme auprès de l’ANF à mettre en œuvre un projet de pâturage extensif permanent dans le cadre de mesures de protection de la nature (convention – généralement 15 ans) sont autorisées à proposer le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Pour cela, l’ANF autorise l’utilisation de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH** uniquement pour les animaux élevés selon des méthodes de pâturage extensif permanent. Ces bêtes sont élevées exclusivement sur des terrains réservés contractuellement à une exploitation extensive (contrat de biodiversité ou exploitation similaire dans le cadre d’une convention contractuelle spéciale) et exploités selon les prescriptions du programme de biodiversité luxembourgeois. Toutes les terres utilisées pour le système d’élevage doivent se trouver au Grand-Duché de Luxembourg.

Les entreprises distributrices participant au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent répondre aux exigences minimales suivantes (sans quantité déterminée) :

- Boucheries : attirer l’attention toute l’année sur l’offre **NATURSCHUTZ FLEESCH** dans le magasin – si nécessaire, identifier l’offre avec « sur commande » ou « selon les disponibilités de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** »
- Restaurants : présence sur le menu durant toute l’année d’au moins 2 plats préparés à partir de produits **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Un de ces plats au moins doit se composer de pièces de viande « non nobles » (c’est-à-dire pas de filet, d’entrecôte, de rosbif, de romsteck). Si nécessaire, identifier les plats avec « selon les disponibilités de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** ».

Art. 4 – Organisation de la collaboration et des bases contractuelles

Les partenaires mentionnés ci-dessous concluent avec l’ANF un contrat (modèle de contrat – *Annexe 2*) relatif à l’utilisation de la marque et aux conditions à remplir :

- Exploitants agricoles (producteurs),

- Abattoirs, entreprises de découpe et de transformation (transformateurs),
- Restaurants, boucheries, points de vente et autres acheteurs (distributeurs).

Les partenaires contractuels doivent satisfaire aux critères de **NATURSCHUTZ FLEESCH** décrits dans ce cahier des charges, en fonction de leur domaine d'activité. Les obligations concrètes sont définies dans un contrat avec l'ANF (Annexe 2).

L'ANF coordonne la collaboration entre les partenaires cités. Elle s'assure aussi du respect des critères fixés en collaboration avec un organisme de contrôle neutre agréé.

Art. 5 – Critères pour la production de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH (catalogue de critères pour les producteurs)**

Tous les producteurs de **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent obligatoirement remplir les critères suivants :

- Conclusion de contrats de biodiversité avec l'option d'exploitation « pâturage permanent » dans le cadre du programme de biodiversité luxembourgeois (« Règlement grand-ducal du 10 septembre 2012 instituant un ensemble de régimes d'aides pour la sauvegarde de la diversité biologique en milieu rural, viticole et forestier » et / ou les contrats en cours correspondants du précédent « Règlement grand-ducal du 22 mars 2002 instituant un ensemble de régimes d'aides pour la sauvegarde de la diversité biologique » muni de l'autorisation relative au pâturage permanent) et signature d'une convention écrite avec l'ANF déterminant de façon contraignante les conditions correspondant à cette mesure également pour les surfaces non comprises par les contrats de biodiversité. Ce critère doit être rempli pour toutes les prairies de fauche, pâtures fauchées et pâtures sur lesquels les bovins destinés à la production de **NATURSCHUTZ FLEESCH** paissent ou dont sont issus les fourrages hivernaux pour ces bêtes.

Les conditions d'exploitation suivantes sont décrites de façon contraignante :

Critères généraux pour l'exploitation des surfaces :

- Pas d'engrais sur les terres – ni minéraux ni organiques. Les terres concernées par le projet de pâturage (pâturages, prairies pour le fourrage d'hiver) ne peuvent recevoir que le fumier produit dans les abris de pâturages.
- Pas de chaulage. Pas d'apport de boues d'épuration.
- Pas de lutte chimique contre les mauvaises herbes et pas de biocides.
- Pas de réensemencement ou de semis de complément des surfaces vertes à partir de l'entrée dans le système d'exploitation. Les dérogations suite à des dégâts considérables nécessitent le consentement de l'ANF.
- Pas de nouvelle installation de drainage.

Critères particuliers supplémentaires pour l'élevage sur prairie tout au long de l'année :

- Élevage des bovins sur pâture tout au long de l'année – pas de stabulation

- en hiver,
- Limitation de la densité de cheptel à max. 0,8 UGB/ha. La densité de cheptel concrète est fixée en collaboration avec l'ANF selon les particularités locales.
 - Pas de broyage des résidus ou d'égalisation sur les surfaces exclusivement pâturées.
 - Pas d'entretien des drainages existants.
 - Gestion d'un registre de pâturage (quel animal se trouve sur quel pâturage à quel moment ? – voir *Annexe 3*).
 - Pas d'affouragement entre le 1^{er} avril et le 31 octobre. En cas de conditions météorologiques extrêmement négatives (pénurie de fourrage), l'ANF peut décider d'assouplir cette règle en concertation avec les autorités compétentes (Administration des services techniques de l'agriculture - ASTA, Administration des services vétérinaires - ASV).
 - Affouragement des bovins uniquement l'hiver (1^{er} novembre au 31 mars).
 - Affouragement exclusivement à l'aide de foin ou d'ensilage d'herbe récoltés sur des surfaces de biodiversité ou les surfaces d'élevage extensif assimilées par contrat. La quantité et le lieu de stockage du fourrage doivent être communiqués à l'ANF.
 - Autorisation de l'affouragement d'appâtage pour faciliter l'approche des troupeaux exclusivement à l'aide de gruaux céréaliers – l'affouragement d'appâtage par des aliments composés est interdit.
 - L'utilisation de blocs à lécher est autorisée.
 - Des mesures de lutte contre les parasites (ex. déparasitage) doivent être prises pour garantir le bien-être animal et la qualité de la viande. Une attention toute particulière doit être apportée au pâturage en zone humide ou à humidité variable en raison de l'infestation parasitaire accrue due au système de pâturage permanent.
 - Pas d'utilisation d'antibiotiques à l'exception de prescriptions vétérinaires pour garantir le bien-être animal. Selon le type de médication : exclusion de la pâture des bêtes malades ainsi traitées pendant la durée du traitement plus le délai d'attente du médicament utilisé.
 - La castration des mâles à des fins d'assurance-qualité et d'amélioration de la gestion du troupeau peut être réalisée jusqu'à la 4^e semaine de vie sans anesthésie par des personnes qualifiées, au-delà de ce délai uniquement sous anesthésie par un vétérinaire. Les jeunes mâles doivent être séparés du troupeau de vaches allaitantes ou castrés avant qu'ils ne puissent saillir.
 - Pas de vèlage en fin d'automne ou l'hiver, c'est-à-dire pas de contact entre les taureaux et les vaches entre le 1^{er} janvier et le 1^{er} juin.
 - Choix de races bovines appropriées, robustes et peu exigeantes. Sont seules autorisées les races bovines viandeuses extensives et mi-intensives. Les races bovines intensives au poids élevé (bien plus de 800 kg pour une vache adulte en moyenne) sont interdites.
- Les races bovines d'Europe centrale et du Nord sont à privilégier.
Les races bovines suivantes doivent impérativement être utilisées pour produire la **NATURSCHUTZ FLEESCH** conformément aux données du présent cahier des charges :

- Highland Cattle,
- Galloway Cattle,
- Angus (Deutsch-Angus et Aberdeen-Angus).
- Limousin,

- Aubrac,
- Salers,
- Welsh Black,
- Hereford,
- Shorthorn.

Les animaux issus du croisement de différentes races ou les animaux dont l'origine n'est pas garantie peuvent uniquement être proposés sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** s'ils portent la mention « Race bovine : croisement ». Les races bovines utilisées sont sélectionnées de commun accord avec l'ANF et le producteur en fonction des conditions locales et des objectifs spécifiques de protection de la nature.

La provenance des animaux distribués sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit être prouvée de façon appropriée (inscription au livre généalogique) pour l'indication de la race sur les étiquettes ou la présentation au client.

Les animaux issus de cheptels non-inscrits au livre généalogique n'est tenu doivent être commercialisés comme **NATURSCHUTZ FLEESCH** sans indication de race.

- Les animaux prévus pour être commercialisés sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** sont déclarés à l'ANF avec précision de la race (avec ou sans preuve d'origine), du sexe, de la date de naissance et du numéro SANITEL généralement dans les 12 mois précédant le moment escompté de l'abattage. Il convient de respecter un délai minimal de 6 mois entre la déclaration de l'animal et l'abattage.
- Les prairies de fauche, les pâtures fauchées et les pâturages exploités par les bovins dans le cadre de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent se trouver au Grand-Duché de Luxembourg.
- Pas d'utilisation de végétaux ou de fourrage génétiquement modifiés.
- Pas d'insémination artificielle. La saillie naturelle est obligatoire.
- L'écornage des bovins est interdit.
- L'achat de mâles à engraissement en dehors des entreprises de production **NATURSCHUTZ FLEESCH** participantes est interdit.
- Les femelles provenant d'autres systèmes d'exploitation ne peuvent être labellisées **NATURSCHUTZ FLEESCH** que si elles ont moins de 24 mois au moment de leur arrivée dans le système d'exploitation et sont élevées au moins 24 mois selon les critères susmentionnés.
- Les producteurs (entreprises participantes) sont autorisés à échanger des bêtes entre eux au sein du système d'exploitation **NATURSCHUTZ FLEESCH**.
- Les entreprises de production **NATURSCHUTZ FLEESCH** demandent un accès à la base de données Sanitel pour saisir et consulter les données les

concernant. Toutes les naissances doivent être enregistrées en ligne. Les animaux élevés dans le cadre du programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent être identifiés par un code attribué par l'ANF.

Art. 6 – Critères pour la transformation de **NATURSCHUTZ FLEESCH (catalogue de critères des transformateurs)**

Toutes les entreprises de transformation de **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent impérativement respecter les critères suivants :

- Dans le cadre du programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**, seuls les bovins élevés de plus de 24 mois sont abattus et commercialisés (il est ainsi interdit de commercialiser de la viande de veau, de jeune bovin ou de jeune taureau sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**).
- Pour garantir la maturité de la viande, l'âge minimal des animaux d'abattage est fixé comme suit dans le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** en fonction de la race :
 - Animaux de races viandeuses extensives : 36 mois
(Highland Cattle, Galloway)
 - Vaches et bœufs de races viandeuses mi-intensives : 30 mois
(Angus, Limousin, Aubrac, Salers, Welsh Black, Hereford, Shorthorn)
 - Taureaux de races viandeuses mi-intensives : 24 mois
(Angus, Limousin, Aubrac, Salers, Welsh Black, Hereford, Shorthorn)

L'âge minimal d'abattage pour les animaux de croisement doit être déterminé à l'aide du phénotype d'une race viandeuse extensive ou mi-intensive.

- Le temps de transport des animaux jusqu'à l'abattoir ne peut dépasser 90 minutes. Le transport d'animaux isolés appartenant à un cheptel est à éviter.
- Les locaux des abattoirs doivent permettre un abattage sans stress. En cas d'arrivée des animaux à l'abattoir la veille de l'abattage, des abris appropriés doivent être prévus pour la stabulation de courte durée des bovins. Les animaux d'abattage doivent être traités avec ménagement et sans recours à la violence.
- La valeur du pH doit être mesurée sur chaque carcasse entre la 16^e et la 24^e heure suivant l'abattage. Les valeurs doivent être consignées par écrit pour l'ensemble des carcasses **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Seules les carcasses présentant une valeur de pH inférieure à 6 peuvent être distribuées sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**.
- L'abattoir ou l'atelier de transformation doit disposer de locaux réfrigérés pour garantir une maturation appropriée de la viande par suspension. En présence de

locaux adéquats, la suspension peut se faire à l'abattoir, dans l'entreprise de transformation ou chez le distributeur final (ex. restaurant). Si les sites d'abattage et de transformation sont séparés, la carcasse doit être conduite à l'usine de transformation en véhicule réfrigéré le plus rapidement possible après refroidissement de la carcasse.

- La carcasse doit être suffisamment suspendue – on parle d'une durée minimale de 2 semaines pour les quarts avant et de 3 semaines pour les quarts arrière. Il faut tenir compte ici de la taille et de la présentation de la carcasse.
- Lors de la fabrication de produits transformés à base de produits **NATURSCHUTZ FLEESCH**, les normes minimales relatives aux produits transformés **NATURSCHUTZ FLEESCH** définies à l'annexe 1 doivent être impérativement observées.
- Les demi-carcasses et quarts de carcasse sont identifiés par un autocollant **NATURSCHUTZ FLEESCH** (*Annexe 4*) correspondant.
- La viande découpée distribuée sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit être stockée et transportée dans un emballage identifié (dessus filmé) et/ou dans des contenants identifiés (*Annexe 5*). Le stockage doit se faire dans des locaux définis, réfrigérés et à l'hygiène irréprochable.
- La viande préemballée pour le client final doit être étiquetée **NATURSCHUTZ FLEESCH** selon les prescriptions de ce cahier des charges (*Annexe 6*).
- Les arrivées d'animaux et sorties de marchandises **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent être documentées. La documentation doit être conservée 12 mois.

Art. 7 – Critères pour la mise sur le marché de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH par les restaurants, boucheries et autres distributeurs (catalogue de critères des distributeurs)**

Tous les distributeurs de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent respecter les critères suivants :

- Les distributeurs de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent veiller à ce que la viande soit fournie par des véhicules réfrigérés et dans des conditions d'hygiène irréprochables (contrôle à l'entrée).
- Le stockage de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** se fait dans des locaux définis, réfrigérés et à l'hygiène irréprochable. La viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit être identifiée ici par les étiquettes définies (*Annexes 4 à 6*).
- Sur le lieu de vente, la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit être identifiée comme suit :
 - Placement d'un panneau d'information actuel (selon les prescriptions de l'*Annexe 7*) précisant le producteur (nom / lieu de résidence), la race de

l'animal (pour les animaux à l'origine garantie), l'âge et le sexe de l'animal, le projet de protection de la nature, l'entreprise d'abattage et de transformation ainsi que l'organisme de contrôle neutre agréé). Cette obligation incombe au grossiste pour la distribution de produits préemballés en portions. Dans ce cas, les renseignements doivent figurer sur l'étiquette conformément aux prescriptions de l'Annexe 5.

- Présentation par l'identification claire des offres correspondantes sur le menu ou la carte de suggestions des restaurants. Les plats proposés à base de produits **NATURSCHUTZ FLEESCH** doivent être identifiés sur le menu par le logo **NATURSCHUTZ FLEESCH** (Annexe 8).
- Présentation et identification de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** clairement différentes des autres offres de viande dans les comptoirs et rayons des boucheries et autres points de vente.
- Étiquetage conforme aux prescriptions de l'Annexe 6 pour les produits préemballés en portions (de préférence chez le grossiste).
- Les indications légales de conservation et de réfrigération doivent être respectées à la lettre.

Art. 8 – Contrôles

Art. 8.1 – Règles générales

L'ANF coordonne les contrôles nécessaires et prépare le contrôle neutre agréé. Elle garantit en collaboration avec les organismes de contrôle nationaux compétents (UNICO, Entité Mobile) le respect des conditions de base du pâturage permanent conformément aux contrats de biodiversité.

L'ANF présente un rapport annuel de son activité de contrôle à la commission **NATURSCHUTZ FLEESCH** citée à l'article 2. Le contenu de ce rapport est le suivant :

- Rapport d'activité :
 - état actuel de **NATURSCHUTZ FLEESCH** (notamment les partenaires contractuels),
 - évaluation des animaux déclarés et distribués,
 - mesures accomplies au sein du programme,
 - mesures accomplies pour la présentation du programme.
- Rapport de contrôle :
 - résultats des contrôles de l'ANF auprès des entreprises participantes (Art. 8.2),
 - résultats des contrôles menés auprès des transformateurs et distributeurs (Art. 8.3/8.4),
 - résumé des résultats sur les contrôles réalisés en plus.
- Evaluation et recommandations pour la commission **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 8.2 – Contrôles des entreprises productrices :

Les critères suivants doivent être vérifiés :

- vérification de la densité de cheptel sur les pâturages,
- vérification des prescriptions en matière d'engrais,
- vérification des prescriptions en matière d'utilisation de biocides,
- vérification des prescriptions en matière de réensemencement ou de semis de complément,
- vérification des prescriptions en matière de drainage des terrains,
- vérification des prescriptions en matière de fauchage des surfaces de pâturage déterminées,
- vérification des prescriptions en matière de pâturage des prés déterminés,
- vérification de la date de fauchage des prés,
- vérification du moment et du type d'affouragement,
- vérification des prescriptions en matière de fauchage/tracteur sur les surfaces uniquement dédiées au pâturage.

En outre, l'ANF (Entité Mobile, triages nature et forêt) effectue des contrôles réguliers et inopinés des critères suivants :

- respect des densités de bétail prescrites sur les pâturages,
- quantité et stockage du fourrage d'hiver,
- moment, type et étendue de l'affouragement d'hiver.

Toutes les entreprises sont soumises à un premier contrôle de l'ANF dans les 3 mois suivant leur admission dans le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Toutes les entreprises productrices commercialisant plus de 10 animaux / an sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** subissent un contrôle durant le semestre d'hiver. Toutes les surfaces de pâturage sont contrôlées à cette occasion. Pour toutes les autres entreprises productrices, une surface pâturée avec stock de fourrage est sélectionnée au hasard et contrôlée. Tous les résultats et rapports de contrôle de l'ANF sont mis à la disposition de l'organisme de contrôle neutre agréé en prélude au contrôle externe.

De plus, des contrôles externes par un organisme neutre agréé sont réalisés dans toutes les entreprises produisant plus de 10 animaux / an sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Au moins un quart des entreprises productrices restantes sont choisies au hasard pour un contrôle externe.

Lors de ce contrôle externe annoncé, les points suivants sont vérifiés :

- vérification du répertoire des animaux – notamment les arrivées et départs d'animaux,
- vérification des critères dépassant les obligations des contrats de biodiversité – notamment :
 - vérification du registre de pâturage – comparaison avec les contrôles de l'ANF,
 - vérification de l'appartenance raciale,
 - vérification des documents de l'entreprise relatifs au transport des

- animaux et à l'abattage,
- vérification du type, de la quantité et du lieu de stockage du fourrage d'hiver.

Les coûts de contrôle externe par un organisme de contrôle neutre agréé sont pris en charge par l'entreprise productrice.

Art. 8.3 – Contrôles des entreprises d'abattage, de découpe et de transformation :

Les entreprises d'abattage, de découpe et de transformation sont soumises à leur premier contrôle par l'ANF dans le mois suivant leur admission dans le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Lors de la fabrication de produits transformés **NATURSCHUTZ FLEESCH**, les données de l'annexe 1 du présent cahier des charges doivent être impérativement respectées.

Le respect des critères suivants par les entreprises d'abattage, de découpe et de transformation est vérifié une fois par an par un organisme neutre agréé :

- examen de l'abattoir et des procédures d'abattage,
- examen de la documentation des entrées et sorties d'animaux,
- examen des locaux pour la suspension des carcasses,
- examen des véhicules de transport,
- vérification de la documentation liée au processus de fabrication de produits transformés. Contrôle des quantités et de plausibilité entre les produits bruts utilisés et les produits transformés,
- respect des prescriptions d'identification (étiquetage),
- pour la fabrication de charcuterie à base uniquement de produits **NATURSCHUTZ FLEESCH** :
 - méthode de préparation et recette – respect des règles établies à l'annexe 1 du présent cahier des charges,
 - analyse chimique du produit (échantillon),
 - vérification du respect des règles relatives à la fabrication de produits transformés, conformément à l'annexe 1 du présent cahier des charges.

Les coûts du contrôle externe par un organisme neutre agréé sont pris en charge par l'entreprise d'abattage, de découpe ou de transformation. Les résultats de contrôle pertinents déjà réalisés suite à la participation à d'autres programmes de marque peuvent être utilisés avec l'accord du propriétaire de la marque et ne doivent pas faire l'objet d'un nouveau contrôle.

Art. 8.4 – Contrôles des restaurants, boucheries et autres distributeurs :

Les distributeurs (boucheries, restaurants, autres distributeurs) sont soumis à un premier contrôle de l'ANF dans les 3 mois qui suivent leur admission dans le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Le respect des critères suivants par les restaurants et boucheries proposant la viande

NATURSCHUTZ FLEESCH est vérifié une fois par an par un organisme neutre agréé :

- présence et remise des informations actuelles sur l'offre **NATURSCHUTZ FLEESCH** dans la zone client,
- présentation des offres **NATURSCHUTZ FLEESCH** sur le lieu de vente,
- vérification de la compréhensibilité des informations clientèle,
- contrôle des stocks et identification de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** avec vérification des quantités véhiculées (entrées et sorties – vérification des bons de livraison et factures).

Les coûts du contrôle externe par un organisme neutre agréé sont pris en charge par le partenaire de distribution concerné. Les résultats de contrôles pertinents déjà réalisés suite à la participation à d'autres programmes de marque peuvent être utilisés avec l'accord du propriétaire de la marque et ne doivent pas faire l'objet d'un nouveau contrôle.

L'ANF fait prélever chaque année des échantillons au hasard sur au moins 5 % des animaux de boucherie à des fins d'analyse ADN des produits finis. Les résultats sont fournis aux autorités techniques publiques pertinentes et complétés par celles-ci. Il faut veiller ici à ce que tous les canaux de distribution (restaurants, boucheries, produits emballés) soient représentés dans ces échantillons.

En cas de résultat insuffisant aux contrôles des critères, les manquements constatés dans le rapport de contrôle doivent être comblés dans le délai fixé par l'ANF et/ou l'organisme de contrôle neutre agréé. Une vérification ultérieure de ces lacunes est réalisée par l'organe concerné (ANF ou organisme de contrôle).

Les résultats des contrôles internes et externes sont transmis à la commission citée à l'art. 2. Celle-ci évalue les résultats des contrôles et décide le cas échéant des mesures de sanction.

Art. 9 – Sanctions

En cas d'infraction répétée aux critères définis dans le présent cahier des charges, la première récidive donne lieu à un rappel accompagné d'une invitation à combler les lacunes récurrentes dans un délai donné.

Lors de la deuxième récidive, il y a un nouveau rappel assorti d'une exclusion du programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** de 6 mois.

Si des manquements graves ne sont pas résolus malgré l'invitation écrite répétée, l'entreprise concernée (producteur, transformateur, distributeur) est exclue du programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** et bloquée pour une période de 3 ans. Passé ce délai, une réadmission dans le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** est possible après vérification concluante par un organisme de contrôle neutre agréé et la constatation de la disparition permanente des lacunes.

ANNEXES

- Annexe 1 – Normes minimales des produits transformés **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Annexe 2 – Modèle de contrat pour l'utilisation du label **NATURSCHUTZ FLEESCH**
 - Annexe 2.1 – Modèle de contrat pour l'utilisation du label PRODUCTEUR
 - Annexe 2.2 - Modèle de contrat pour l'utilisation du label TRANSFORMATEUR
 - Annexe 2.3 - Modèle de contrat pour l'utilisation du label DISTRIBUTEUR
- Annexe 3 – Modèle de registre de pâturage
- Annexe 4 – Modèle de l'autocollant des carcasses **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Annexe 5 – Modèle du label des contenants de stockage **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Annexe 6 – Modèle de l'étiquette des produits transformés **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Annexe 7 – Modèle du panneau d'information du lieu de vente **NATURSCHUTZ FLEESCH**
- Annexe 8 - Charte graphique **NATURSCHUTZ FLEESCH**

ANNEXE 1

NORMES MINIMALES DES PRODUITS TRANSFORMÉS **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Outre la viande fraîche, les produits transformés suivants peuvent porter le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** :

- produits conservés par séchage, traitement thermique ou fumage tels que :
 - jambon de bœuf fumé,
 - jambon de bœuf cuit,
 - salami pur bœuf,
 - saucisse pur bœuf (Mettwurst).

Les principes suivants doivent obligatoirement être respectés pour tous les produits transformés :

- pas d'exhausteurs de goût,
- pas de conservateurs artificiels,
- pas d'arômes artificiels,
- pas de mélanges d'épices prêts à l'emploi.

Les épices et arômes naturels autorisés dans la préparation des aliments peuvent être utilisés. L'utilisation de mélanges d'épices est interdite.

Seuls les additifs suivants peuvent être utilisés, conformément à la directive bio européenne :

- E290 : dioxyde de carbone,
- E325 : lactate de sodium,
- E331 : citrate de sodium,
- E941 : azote (emballage sous gaz de protection),
- E948 : oxygène (emballage sous gaz de protection).

La viande de tous les produits transformés portant le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** doit se composer à 100 % de **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

La production de produits transformés doit être documentée. Les éléments utilisés, avec mention de l'origine et de la quantité des produits de départ, mais aussi la quantité de produits transformés doivent être documentés pour chaque série de transformation. Ces documents doivent être conservés pendant au moins 12 mois.

CONVENTION DE PRODUCTEUR

pour la participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** de l'Administration de la Nature et des Forêts

entre l'Administration de la Nature et des Forêts,
16, rue Eugène Ruppert,
L-2453 Luxembourg

représentée par son directeur

.....

et l'entreprise agricole

prénom, nom :

rue, numéro :

code postal, lieu de résidence : L-.....

numéro d'entreprise : numéro Sanitel :

Art. 1 – Objet de la convention

Pour soutenir la protection de la nature et garantir la diversité des espèces au Grand-Duché de Luxembourg, l'Administration de la nature et des forêts (ci-après ANF) a créé le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Ce label est décerné à la viande bovine provenant de pâturage permanent extensif dans la lignée de projets de protection de la nature menés au Luxembourg pour la production, la transformation et la distribution de viande.

En signant cette convention, l'entreprise agricole susmentionnée (ci-après PRODUCTEUR) marque sa participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** et s'engage à respecter les conditions suivantes.

En tant que propriétaire de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**, l'ANF autorise le PRODUCTEUR susmentionné à utiliser la marque et à proposer la viande produite sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 2 – Conditions à respecter pour les producteurs de la viande NATURSCHUTZ FLEESCH

En signant cette convention, le PRODUCTEUR accepte le cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** qui, en tant qu'annexe, fait partie intégrante de la convention.

Le PRODUCTEUR s'engage à respecter les conditions suivantes et à s'y soumettre pour la production de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** :

- Art. 5 Cahier des charges :
Critères pour la production de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.2 Cahier des charges :
Contrôles des entreprises de production **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Le PRODUCTEUR se déclare disposé à permettre les contrôles internes de l'ANF et les contrôles externes par un organisme neutre agréé et à collaborer si nécessaire.

Art. 3 – Durée, modification et résiliation de la convention

La durée minimale correspond à la durée citée dans la convention conclue avec l'ANF, relative à la réalisation du projet de pâturage permanent (voir article 3). Sinon, cette convention est conclue pour une durée indéterminée.

Elle peut être modifiée ou complétée par écrit par l'ANF et avec la signature des deux parties.

Les deux cocontractants sont habilités à résilier la présente convention à tout moment. La résiliation doit se faire par lettre recommandée et est effective immédiatement.

La résiliation de la présente convention entraîne l'extinction immédiate du droit du PRODUCTEUR à utiliser la marque et à livrer de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Luxembourg, le

Le producteur

Le Directeur
de l'Administration de la nature et des forêts

Annexe :

Cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 1.00 - avril 2013

CONVENTION DE TRANSFORMATEUR

pour la participation au programme
NATURSCHUTZ FLEESCH
de l'Administration de la Nature et des Forêts

entre l'Administration de la Nature et des Forêts,
16, rue Eugène Ruppert,
L-2453 Luxembourg

représentée par son directeur

.....

et l'entreprise

nom, forme juridique :

sis à

rue, numéro :

code postal, lieu de résidence : L-.....

représentée par :

Art. 1 – Objet de la convention

Pour soutenir la protection de la nature et garantir la diversité des espèces au Grand-Duché de Luxembourg, l'Administration de la nature et des forêts (ci-après ANF) a créé le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Ce label est décerné à la viande bovine provenant de pâturage permanent extensif dans la lignée de projets de protection de la nature menés au Luxembourg pour la production, la transformation et la distribution de viande.

En signant cette convention, l'entreprise susmentionnée (ci-après TRANSFORMATEUR) marque sa participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** et s'engage à respecter les conditions suivantes.

En tant que propriétaire de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**, l'ANF autorise le TRANSFORMATEUR susmentionné à transmettre sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH** la viande de bœuf abattue et/ou transformée provenant de producteurs reconnus participant au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 2 – Conditions à respecter pour les transformateurs de la viande NATURSCHUTZ FLEESCH

En signant cette convention, le TRANSFORMATEUR accepte le cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** qui, en tant qu'annexe, fait partie intégrante de la convention.

Le TRANSFORMATEUR s'engage à respecter les conditions suivantes et à s'y soumettre pour la production de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH** :

- Art. 6 Cahier des charges :
Critères pour la transformation de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.3 Cahier des charges :
Contrôles des abattoirs, entreprises de découpe et de transformation **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Le TRANSFORMATEUR se déclare disposé à permettre les contrôles internes de l'ANF et les contrôles externes par un organisme neutre agréé et à collaborer si nécessaire.

Art. 3 – Durée, modification et résiliation de la convention

La présente convention est conclue pour une durée indéterminée.

Elle peut être modifiée ou complétée par écrit par l'ANF et avec la signature des deux parties.

Les deux cocontractants sont habilités à résilier la présente convention à tout moment. La résiliation doit se faire par lettre recommandée et est effective immédiatement.

La résiliation de la présente convention entraîne l'extinction immédiate du droit du TRANSFORMATEUR à utiliser la marque et à livrer des produits **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Luxembourg, le

Pour l'entreprise
transformatrice

Le Directeur
de l'Administration de la nature et des forêts

Annexe :

Cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 1.00 – avril 2013

CONVENTION DE DISTRIBUTEUR

pour la participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** de l'Administration de la Nature et des Forêts

entre l'Administration de la nature et des forêts,
16, rue Eugène Ruppert,
L-2453 Luxembourg

représentée par son directeur

.....

et l'entreprise

nom, forme juridique :

sis à

rue, numéro :

code postal, lieu de résidence : L-.....

représentée par :

Art. 1 – Objet de la convention

Pour soutenir la protection de la nature et garantir la diversité des espèces au Grand-Duché de Luxembourg, l'Administration de la nature et des forêts (ci-après ANF) a créé le programme **NATURSCHUTZ FLEESCH**. Ce label est décerné à la viande bovine provenant de pâturage permanent extensif dans la lignée de projets de protection de la nature menés au Luxembourg pour la production, la transformation et la distribution de viande.

En signant cette convention, l'entreprise susmentionnée (ci-après DISTRIBUTEUR) marque sa participation au programme **NATURSCHUTZ FLEESCH** et s'engage à respecter les conditions suivantes.

En tant que propriétaire de la marque **NATURSCHUTZ FLEESCH**, l'ANF autorise le DISTRIBUTEUR susmentionné à utiliser la marque et à proposer ainsi la viande de bœuf provenant de pâturage permanent extensif dans le cadre de projets de protection de la nature sous le label **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Art. 2 – Conditions à respecter pour les distributeurs de la viande NATURSCHUTZ FLEESCH

En signant cette convention, le DISTRIBUTEUR accepte le cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** qui, en tant qu'annexe, fait partie intégrante de la convention.

Le DISTRIBUTEUR s'engage à respecter les conditions suivantes et à s'y soumettre pour la production de **NATURSCHUTZ FLEESCH** :

- Art. 7 Cahier des charges :
Critères pour la distribution de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**,
- Art. 8.4 Cahier des charges :
Contrôles des restaurants, boucheries et autres distributeurs de la viande **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Le DISTRIBUTEUR se déclare disposé à permettre les contrôles internes de l'ANF et les contrôles externes par un organisme neutre agréé et à collaborer si nécessaire.

Art. 3 – Durée, modification et résiliation de la convention

La présente convention est conclue pour une durée indéterminée.

Elle peut être modifiée ou complétée par écrit par l'ANF et avec la signature des deux parties.

Les deux cocontractants sont habilités à résilier la présente convention à tout moment. La résiliation doit se faire par lettre recommandée et est effective immédiatement.

La résiliation de la présente convention entraîne l'extinction immédiate du droit du DISTRIBUTEUR à utiliser la marque et à livrer des produits **NATURSCHUTZ FLEESCH**.

Luxembourg, le

Pour l'entreprise
distributrice

Le Directeur
de l'Administration de la nature et des forêts

Annexe :

Cahier des charges **NATURSCHUTZ FLEESCH** – Version 1.00 – avril 2013

ANNEXE 4
MODÈLE DE L'AUTOCOLLANT (ÉTIQUETTE) DE LA CARCASSE **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Name des Schlachtbetriebs	CEE Nr.
	
	
Vorderviertel	
<small>Sanitel Nummer: LU123456987 Datum Schlachtung: 01.01.2012 Schlachtgewicht: 350 kg Rinderrasse: Angus Geburt: Luxemburg Aufzucht: Luxemburg Geschlachtet für: Restaurant Ortschaft Erzeuger: Max Musterman Ortschaft Schlachtung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395 Zerlegung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395</small>	

Pour les animaux sans preuve d'origine (livre généalogique), la mention « Race bovine : croisement » doit être indiquée pour l'indication de la race !

ANNEXE 5
MODÈLE DU LABEL DES CONTENANTS DE STOCKAGE **NATURSCHUTZ FLEESCH**

Name des Schlachtbetriebs	CEE Nr.
	
	
Vorderviertel	
<small>Sanitel Nummer: LU123456987 Datum Schlachtung: 01.01.2012 Schlachtgewicht: 350 kg Rinderrasse: Angus Geburt: Luxemburg Aufzucht: Luxemburg Geschlachtet für: Restaurant Ortschaft Erzeuger: Max Musterman Ortschaft Schlachtung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395 Zerlegung: Luxemburg Nr. Agré.: 256395</small>	

Pour les animaux sans preuve d'origine (livre généalogique), la mention « Race bovine : croisement » doit être indiquée pour l'indication de la race !

ANHANG 6

MODÈLE DE L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT TRANSFORMÉ **NATURSCHUTZ FLEESCH**



**NATURSCHUTZ
FLEESCH**

Rinderrasse: Angus
Bezeichnung: Rücken
RAGOUT VOM RIND

13 € (26 €/kg)



0 012345 678905

Netto-Gewicht: 0,555 kg	Losnummer: 123456987
Geschlachtet für: Supermarkt xyz	Geboren: Luxemburg Aufzucht: Luxemburg Geschlachtet: Luxemburg
MHD mit Kühlungsangabe: Gekühlt (+4 o C) mind. haltbar bis 20.09.2012	Verarbeitungsbetrieb: Betrieb Agr. 12596 Zerlegestätte: Luxemburg Agr. 12698 Schlachtung: 01.01.2012

NATURSCHUTZ FLEESCH | 16, RUE EUGÈNE RUPPERT | L-2453 LUXEMBURG | TEL: 402201-312
WWW.NATURSCHUTZFLEESCH.LU | EMAIL: INFO@NATURSCHUTZFLEESCH.LU

Pour les animaux sans preuve d'origine (gestion du registre de troupeau), la mention « Race bovine : croisement » doit être indiquée pour l'indication de la race !

Wir führen



Anhang 7 - Muster Informationstafel Vermarkter

Mindestgröße DIN A3 - Metall mit Magneten

Raum für aktuell
gültige Informationen
(nach Art. 7 Lastenheft)

NATURSCHUTZ FLEESCH | 16, RUE EUGÈNE RUPPERT | L-2453 LUXEMBURG | TEL: 402201-312
WWW.NATURSCHUTZFLEESCH.LU | EMAIL: INFO@NATURSCHUTZFLEESCH.LU

Ein Projekt der



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Administration de la nature et des forêts





photo © Jan Ilerr

ANHANG 8 - CHARTE GRAPHIQUE **NATURSCHUTZ FLEESCH**



Viande des réserves naturelles du Luxembourg

Charte graphique
du logotype **NATURSCHUTZ FLEESCH**

La présente charte a pour but de faciliter l'utilisation du logotype et de la rendre cohérente sur tous les supports de communication.

Sommaire

Le logotype

- P. 3 - Présentation
- P. 4 - Typographie
- P. 5 - Couleurs
- P. 6 - Taille minimale
- P. 7 - Taille et proportions
- P. 8 - Zones d'exclusion
- P. 9 - A éviter !

Le logotype

Présentation

Le logotype pour le label de la viande issue de l'élevage extensif au Luxembourg est constitué de la typographie DELICIOUS HEAVY, d'un MACARON VERT, de dessins vectoriels de PLANTES que l'on peut retrouver dans une prairie et d'une SILHOUETTE DE BOEUF DE RACE RUSTIQUE.

Le logotype est basé sur une race bovine courante dans l'élevage extensif au Luxembourg et selon ses spécificités morphologiques : le Galloway.

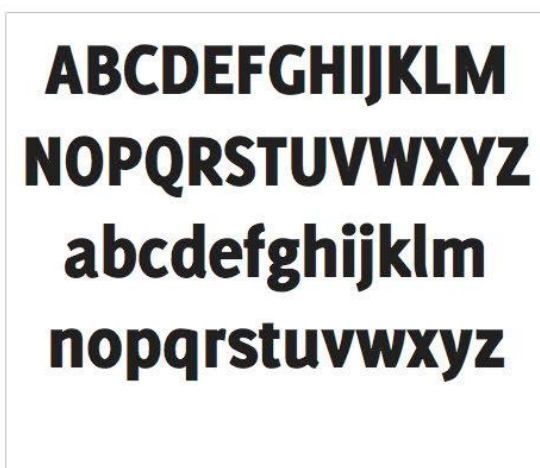
Le nom du label „NATURSCHUTZ FLEESCH“ est, et doit rester, en luxembourgeois pour marquer le PRODUIT LUXEMBOURGEOIS.



Le logotype

Typographie

Le logotype est constitué de la typographie **DELICIOUS HEAVY EN CAPITALES**

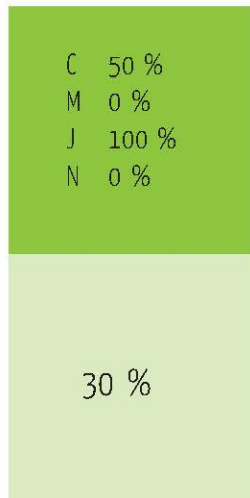


Le nom du label est toujours en blanc, sur la version originale verte ou sur la version noir & blanc du logotype, FLEESCH est dans un ton plus clair : 30% du fond du cercle.

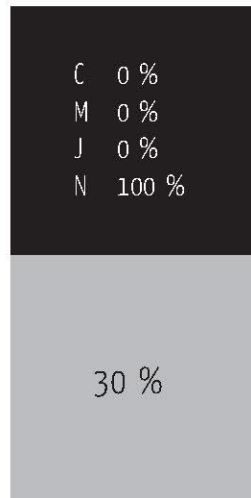
Le logotype

Les couleurs

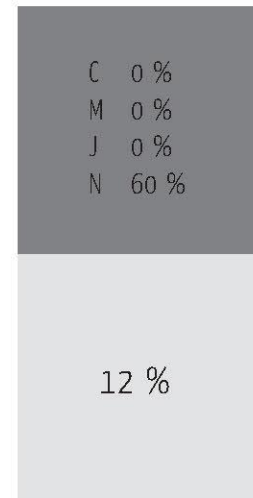
Version couleur



Version noir & blanc
(pour les documents N&B)



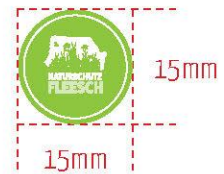
Version grise



Le logotype

Taille minimale

L'utilisation du logotype est permise jusqu'à la taille de 15mm de hauteur et de largeur.



Le logotype

Taille et proportions

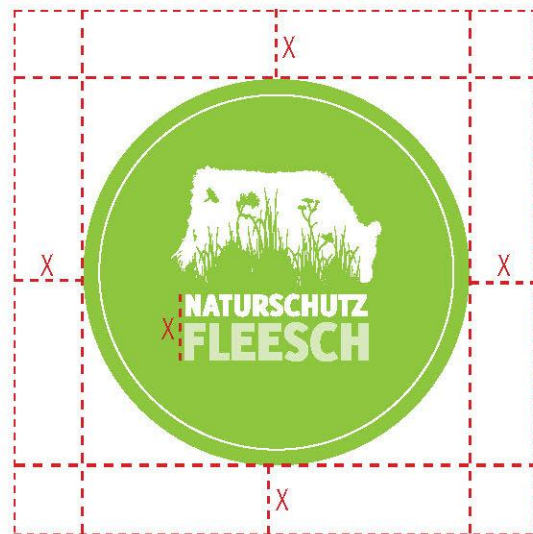
Le logotype est rond, les proportions du logotype (hauteur, largeur) doivent impérativement être respectées. (Ces règles sont à appliquer dans toutes les versions aussi bien en couleur, en positif et en négatif).



Le logotype

Les zones d'exclusion

Pour respecter l'autorité visuelle du logotype, des zones d'exclusion sont définies. Le logo doit toujours rester dégagé et conserver une certaine distance par rapport à tout autre élément graphique, typographique ou photographique qui l'entoure. Les dimensions minimales de cette distance sont déterminées par la hauteur X de la partie texte du logotype.



Le logotype

A éviter !



Le logotype

A éviter !

