



Luxembourg

Rapport annuel intégré du Plan de contrôle national pluriannuel (MANCP)

des contrôles officiels dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004

2013

Point de contact au Luxembourg :

Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA)	
Adresse	6, Rue du Palais de Justice L-1841 Luxembourg
Adresse électronique	Secretariat@osqca.etat.lu
Téléphone	+352 2478-3542
Fax	+352 2487-3158

Table des matières

1) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes	4
A. Indicateurs de performance globale : Généralités	4
B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes	4
2) Rapports des systèmes de contrôle :	6
1. Contrôle de la santé animale	7
2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)	10
A. Contrôle des établissements:	10
B. Contrôle des Produits.....	13
3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation	15
4. Contrôle des aliments pour animaux.....	17
5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux.....	27
6. Contrôle des médicaments vétérinaires	29
7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.....	31
8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale	36
9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques	38
A. Contrôle de la mise sur le marché des produits phytosanitaires	38
B. Contrôle des résidus de pesticides	40
10. Contrôle du bien-être animal	42
11. Contrôle de la santé des plantes	45
12. OGM	47
13. Etiquetage et allégations nutritionnelles	48
14. Contaminants dans les denrées alimentaires	49
15. Compléments et alimentation particulière	53
16. Matériaux en contact.....	54
17. Production primaire	55
18. Contrôle de l'agriculture biologique	58
19. Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG).....	60
20. Additifs alimentaires	63
21. Allergènes alimentaires.....	64
3) Conclusion générale.....	66
4) Annexe	66



Abréviations:

AOP	Appellation d'origine protégée
ADA	Administrations des Douanes et Accises
ASTA	Administration des Services Techniques de l'Agriculture
ASV	Administration des Services Vétérinaires
BTSF	Better training for safer food
DAOA	Denrées alimentaires d'origine animale
DAOnA	Denrées alimentaires d'origine non animale
DPM	Division de la Pharmacie et des Médicaments
DS	Direction de la Santé
IGP	Indication géographique protégée
MANCP	Multiannual national control plan : Plan de contrôle national pluriannuel
OSQCA	Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire
PIF	Poste d'inspection frontalier
SECUALIM	Service de la Sécurité Alimentaire
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UNICO	Unité de contrôle



1) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes

A. Indicateurs de performance globale : Généralités

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie du règlement (CE) n° 882/2004 ne sont pas regroupés au sein d'une autorité compétente unique, mais plusieurs administrations sont responsables pour les différents domaines et ont mis en place des systèmes spécifiques de contrôle et d'évaluation des contrôles.

L'efficacité des contrôles ne peut donc être évaluée que pour chaque système de contrôle séparément.

Il n'y a pas eu de changement des systèmes d'évaluation de la performance des autorités compétentes par rapport aux années précédentes.

B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes

SECUALIM :

La SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation. Chaque critère de contrôle est coté sur base d'une analyse des risques pour tenir compte de son importance pour le type d'établissement contrôlé.

En appréciant la conformité des différents critères de contrôle (conforme, non-conformité mineure, non-conformité majeure) de la check-list, les inspecteurs déterminent ainsi un taux de conformité globale (TGC) des établissements pour les contrôles de type *inspection, suivi* et *audit*.

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC dans le temps par établissement et par catégorie d'établissement. L'objectif général est fixé à un TCG > 75 %. Le rapport de contrôle comprend un résumé qui permet à l'exploitant de se situer sur l'échelle établie par le Service de la sécurité alimentaire.

En 2013, vu le manque de personnel, la fréquence de contrôle a dû être adaptée et varie maintenant de 0,125 à 0,5, avec une moyenne autour de 0.33.

L'évolution du TGC peut visualiser le niveau de conformité des établissements et n'est pas beaucoup reliée au choix des établissements contrôlés ou à l'analyse de risque de l'administration.

ASV-Santé publique :

L'objectif est de dresser un état des lieux standardisé des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale dans le but d'avoir une évaluation objective de chaque entreprise et de pouvoir les comparer entre elles et juger l'évolution au cours du temps. L'objectif des visites est de vérifier la conformité des entreprises aux normes législatives.

Le contrôle des entreprises comporte trois volets principaux:

- L'évaluation de l'environnement où les produits sont manipulés.
- L'évaluation des précautions prises pour la manipulation des produits.
- La documentation en relation avec les produits.



Vu le nombre relativement restreint des entreprises ainsi que le fait que la majorité ont des activités multiples et suite à son expérience des années précédentes, le service estime que ça ne vaut pas la peine de faire une analyse de risque quantitative pour partager les entreprises en différents groupes suivant la fréquence de contrôles à réaliser mais estime qu'un minimum d'une visite par an par entreprise est un bon compromis.

Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, le service utilise des check-lists et applique une grille d'appréciation à trois classes: "Conforme", "Satisfaisant", "Non Conforme".

Tous les contrôles et les informations des check-lists sont encodés dans une base de données centrale.

Ainsi il est possible:

- de vérifier l'évolution des contrôles réalisés
- de comparer les résultats entre inspecteurs et entre les entreprises

ASV-Santé et bien-être animal :

Les contrôles effectués dans les exploitations choisies suite à une analyse de risque permettent une surveillance pertinente de la situation en matière de Santé et Bien-être animal au Luxembourg. Les évolutions du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités trouvées lors des contrôles officiels peuvent être définies comme critères de performance. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Le taux de non-conformité parmi les exploitations retenues dans le segment « choix aléatoire » peut être pris en compte comme indicateur de performance.

ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les résultats d'analyses. Les inspections sont réalisées à l'aide de check-lists et les établissements sont classés conformes ou non conformes. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Pour les autres établissements du secteur de l'alimentation animale, la fréquence de contrôle est plus proche de 1 et l'évolution du taux de non-conformités indique bien l'évolution de la conformité des établissements.

ASTA-Contrôle des AOP-IGP-STG, Contrôle de l'agriculture bio, contrôle des produits phytosanitaires, contrôle de la santé des plantes, contrôle de la production primaire :

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les éventuels résultats d'analyses.

DPM-Contrôle des médicaments vétérinaires

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.



2) Rapports des systèmes de contrôle :

Le rapport de chaque système de contrôle officiel décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel (MANCP) a été structuré dans un chapitre séparé dans ce rapport annuel intégré 2013.

Les administrations compétentes ont eu le choix de décrire les informations concernant leur système de contrôle soit dans un rapport annuel partiel à part et dont le lien se trouve dans ce rapport, soit dans le rapport annuel intégré ci-présent. Ceci explique que certains chapitres contiennent directement toutes les informations, d'autres des liens sur des documents séparés contenant les informations.



1. Contrôle de la santé animale

Le système de contrôle de la santé animale, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_ani/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'efficacité des contrôles est assurée par l'absence d'apparition de maladies jusque-là non détectées ainsi que par la réduction de l'incidence de maladies présentes.

b) Données clés concernant les contrôles :

Les contrôles en matière de santé animale sur les exploitations agricoles se font lors des certifications aux échanges et lors des inspections en matière de bien-être animal par les vétérinaires officiels. La certification des échanges intracommunautaires selon la directive 64/432 dans les centres de rassemblement par les vétérinaires officiels, permet également de surveiller la santé animale à un niveau national. Lors d'une suspicion notifiée par l'exploitant ou par le vétérinaire praticien, le vétérinaire officiel vérifie la notification par une inspection sur place.

D'autre part chaque exploitation est liée par un contrat d'épidémiosurveillance à un vétérinaire praticien. Celui-ci est responsable de notifier l'apparition de maladies nouvelles ainsi qu'une mortalité anormale détectée. Il rend compte de la situation sanitaire de ses exploitations par un rapport écrit biannuel qu'il transmet à l'ASV.

La surveillance journalière des résultats d'analyses faites par le LMVE dont la base de données est directement liée à celle de l'ASV, permet également de suivre de près l'évolution sanitaire du cheptel national.

A côté des plans de surveillance obligatoires dont les résultats sont repris dans les rapports spécifiques, le G-D de Luxembourg a mis en place un programme nationale de lutte contre la Paratuberculose en 2005, un programme de lutte volontaire contre l'IBR est en place depuis les années 90 ainsi qu'un programme d'éradication de la BVD depuis 2011.



Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans la cadre de la santé animale :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existants	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013	Nombre de contrôles prévus en 2014
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + veaux	1330	Inspection protection et bien-être des bovins adultes	50	66	94%	55
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1330	Identification des bovins adultes	50	66	88%	55
Exploitations agricoles avec veaux	1330	Inspection protection et bien-être des veaux	50	44	86%	55
Exploitations agricoles avec porcs	90	Inspection protection et bien-être des porcs	2	6	66%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	2	6	50%	1
Exploitations agricoles avec poules	8	Inspection protection et bien-être des poules pondeuses	7	8	100%	8
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	210	Inspection protection et bien-être des ovins/caprins	0	7	72%	2

Les résultats des analyses des différentes maladies animales et pathogènes présentant un risque pour la santé animale sont rapportés dans des rapports spécifiques et pas répétés dans le rapport-ci.

Il n'y a pas eu d'augmentation ni de diminution importante du nombre d'analyses ou de contrôles par rapport aux années précédentes.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

En 2013, il n'y a pas vraiment d'évolution des nombres ou types de constatations de non-conformités. Aucune nouvelle maladie n'a émergée. La situation en matière d'IBR et de Paratuberculose est restée constante. Au bout de trois années de lutte, les cas de BVD se font très rares.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Des sanctions administratives et financières sont prises en cas de manquement.



e) Ressources pour le contrôle officiel :

Il n'y a pas eu de changements ni du point de vue personnel, ni du point de vue fonds en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle de la santé animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ou de procédures. Le système informatique a été amélioré par une connexion plus étroite aux bases de données SANITEL et LMVE.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des informations relatives à la santé animale sont transmises en cas de besoin par des publications dans la presse agricole. Une réunion annuelle de la Task force Santé Animale rassemble les acteurs principaux du secteur de la production primaire et permet d'informer et coordonner en matière de police sanitaire



2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, tous les contrôles programmés ont été réalisés. Pour 2014 sera maintenu le même programme qu'en 2013.

Concernant l'homogénéité des contrôles d'un inspecteur à l'autre, il s'avère qu'en ce qui concerne les constatations en relation avec l'état des locaux, il n'y a pas de différence d'un inspecteur à l'autre, par contre en ce qui concerne l'appréciation des bonnes pratiques et de la documentation, il y a des différences d'un inspecteur à l'autre. Ceci est dû au fait que la check-list correspondante n'était pas adaptée et elle a été changée pour l'année 2014.

b) Données clés concernant les contrôles :

A. Contrôle des établissements:

Différents types de contrôle sont effectués : audits de l'HACCP ou GMP, inspections étiquetage, inspections hygiène, inspections des exigences de différents textes légaux (Reg (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004 ; Reg (CE) 1774/2002; Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007; Reg (CE) 1069/2009 et des contrôles de suivis.

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013	Nombre de contrôles prévus en 2014
Laiteries	9	Audit HACCP	8	8	71%	9
Laiteries	9	Inspection étiquetage	8	8	100%	9
Laiteries	9	Inspection Hygiène 853	8	8	100%	9
Laiteries	9	Inspection Reg (CE) 1774/2002	8	8	100%	9
Etablissements agréés	43	Audit HACCP	50	43	91%	43
Etablissements agréés	43	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	50	43	100%	43
Etablissements agréés	43	Inspection Hygiène 853	50	43	95%	43



Etablissements agréés	43	Inspection Reg (CE) 1069/2009	50	43	100%	43
Boucheries/Poissonneries	189	Audit GMP/HACCP	194	177	73,00%	189
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	194	177	84,00%	189
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Hygiène 852	194	177	98,00%	189
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Reg 1069/2009	194	177	97,30%	189
Boucheries/Poissonneries	189	Suivi	20	2		10

Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans un peu plus de la moitié des entreprises, l'entretien de l'infrastructure et des équipements est conforme dans tous les locaux, cependant dans 5% des entreprises plus de un local sur cinq n'est pas conforme pour ces critères.

L'entretien du matériel est presque toujours conforme.

Concernant le nettoyage de l'infrastructure, dans 74% des établissements tous les locaux sont conformes et pour 5% des entreprises plus de un local sur cinq n'est pas conforme

Le nettoyage du matériel est presque toujours conforme dans toutes les entreprises par contre le nettoyage de l'équipement doit encore être amélioré.

Le rangement et la manipulation des produits nécessitent encore des efforts dans plusieurs entreprises. En effet si la moitié des entreprises est irréprochable à ce point de vue, dans 5% ces critères ne sont pas satisfaisant dans plus de un local sur trois.

Comparé à l'année 2012, la situation est similaire avec un léger progrès pour l'entretien de l'infrastructure et de l'équipement ainsi que pour le nettoyage de l'infrastructure. Il semble que le nettoyage de l'équipement ait été légèrement négligé par rapport à l'année passée.

Concernant les bonnes pratiques et la maîtrise de la documentation, trois quarts des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. On constate encore une amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience. Malheureusement un quart des entreprises présentent encore de nombreuses déficiences à ce sujet.

(Figure 1).



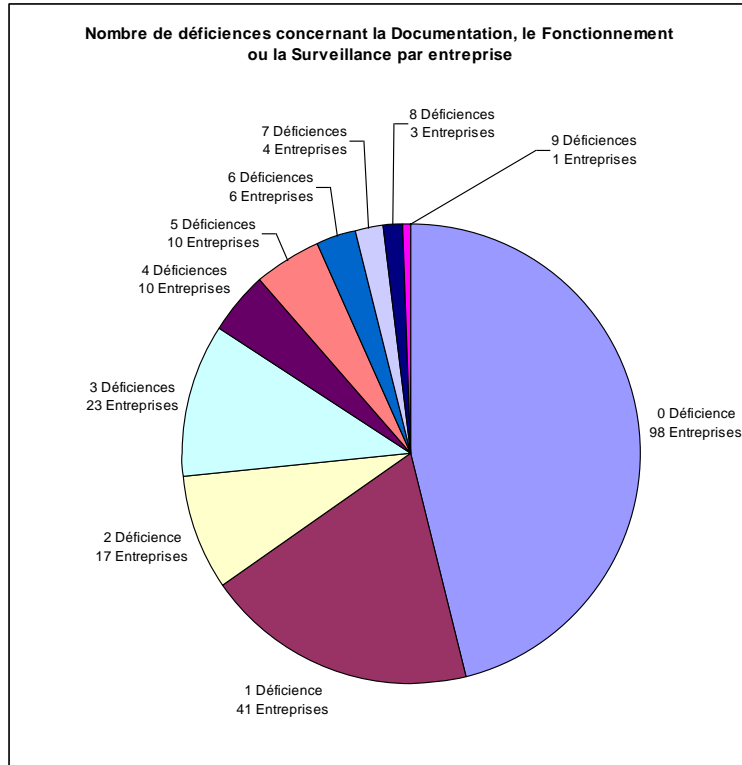


Figure 1 : Nombre de déficiences concernant la Documentation le Fonctionnement ou la Surveillance par entreprise

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. L'étiquetage et l'identification des produits doit encore être améliorée dans beaucoup d'entreprises. Par ailleurs la situation est stable par rapport à l'année précédente.

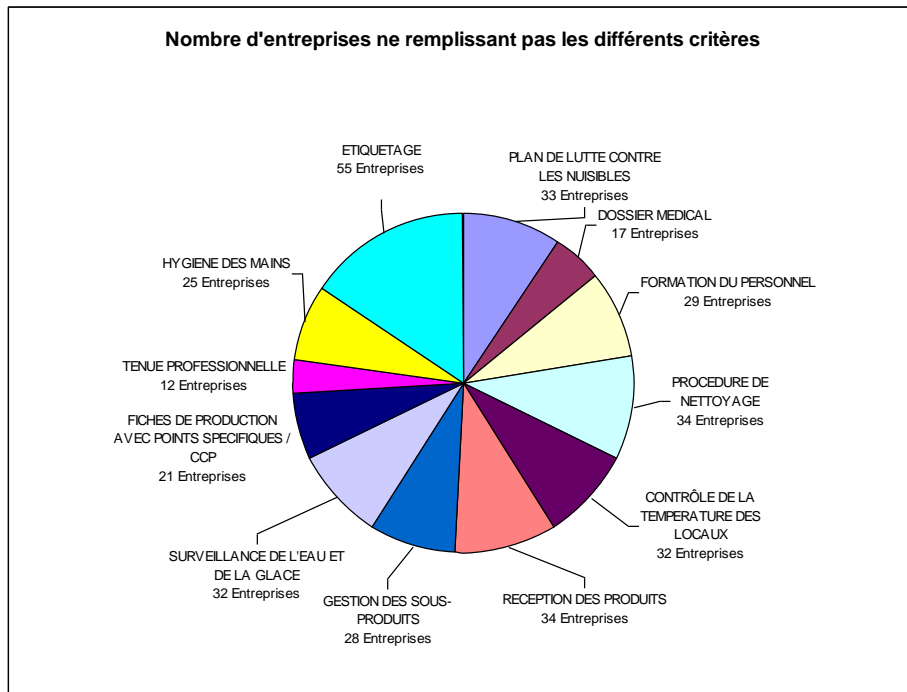


Figure 2 : Nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2013 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013
Salmonella	viande et produits de viande	20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans le choix des produits l'ASV donne préférence aux produits sensibles tels que: haché, mettwurst, wierschter, grillwurst, jambon cuit et produit de volailles selon besoin et nécessité.	376	98,70%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		47	91,50%
Salmonella	poissons		7	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		1253	99,50%
Listeria monocytogenes	poissons		20	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		105	99,00%
EHEC	viande et produits de viande		164	100,00%
EHEC	poissons		0	100,00%
EHEC	viande et produits de viande de volaille		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande		8	100,00%
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		44	91,00%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		932	92,50%
E Coli 44°C	poissons		14	93,00%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		73	75,00%
Coliformes	viande et produits de viande		1207	52,00%
Coliformes	poissons		15	70,00%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		102	50,00%
Clostridia	viande et produits de viande		438	94,00%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		33	88,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande		1261	95,00%
Staphylococcus	poissons	15	100,00%	
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille	105	90,50%	
Inspection ante mortem	bovins	22343	99,90%	
Inspection post mortem	bovins	22341	99,80%	
Inspection ante mortem	porcins	153483	99,80%	
Inspection post mortem	porcins	153307	99,50%	
Inspection ante mortem	ovins/caprins	2436	99,90%	
Inspection post mortem	ovins	2434	99,75%	
Inspection post mortem	gibier	3940	99,00%	
E.Coli	lait et produits laitiers	30	30	100%



Staphylococques coag. pos.	lait et produits laitiers	30	30	100%
Salmonella	lait et produits laitiers	30	30	100%
Listéria monocytogène	lait et produits laitiers	30	30	100%

Concernant la bactériologie sur les produits, les résultats indiquent qu'il n'y a pas de problème majeur pour la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale.

Le contrôle de résidus et de contaminants dans les animaux vivants et leurs produits, se fait suivant la directive 96/23/CE et les données sont disponibles dans l'application de la DG SANCO.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les bonnes pratiques et la documentation, par rapport à 2012 on constate encore une amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience. Dans les autres domaines, il n'y a pas de tendances visibles.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas de système d'amendes et il est rarement nécessaire d'avoir recours à des poursuites judiciaires. Aucune tendance en matière de sanction ne peut donc être reportée.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Un projet de loi pour adapter la législation sur les denrées alimentaires d'origine animale est en cours.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

La chambre des métiers organise des formations continues pour le secteur.

Un guide de bonnes pratiques sectoriel a été mis en place par la chambre des métiers.



3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation

Le système de contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) à l'importation, ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

La planification des contrôles se fait selon les prescriptions européennes et sur base d'une analyse de risque. Tous les contrôles des lots importés sont enregistrés dans le programme TRACES.

Il y a supervision de tous les inspecteurs de façon régulière par le responsable du PIF selon une procédure bien définie, et une vérification systématique par le responsable des documents complétés par les agents de contrôle.

Une fois par an, un audit interne des contrôles de l'importation des animaux et DAOA est réalisé par le responsable du PIF.

Aucune non-conformité essentielle dans le système de contrôle n'a pu être identifiée.

b) Données clés concernant les contrôles :

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2013 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013	Nombre de contrôles prévus 2014
Escherichia coli	Viande équine	12	11	100%	12
Salmonella	Viande équine	12	11	100%	12
Campylobacter	Viande équine	0	0	100%	0
Entérobactériacés	Viande équine	0	0	100%	0
Listeria mono.	Viande équine	12	11	100%	12
Staph. coag.pos.	Viande équine	12	11	100%	12
Escherichia coli	Boyaux salés	5	5	100%	5
Salmonella	Boyaux salés	5	5	100%	5
Clostridium perfringens	Boyaux salés	0	2	100%	0
Listeria mono.	Boyaux salés	0	0	100%	0
Listeria mono.	Viande de bison	3	3	100%	3
Staph. coag. pos	Viande de bison	3	3	100%	3
Escherichia coli	Viande de bison	3	3	100%	3
Salmonella	Viande de bison	3	3	100%	3
Listeria mono.	Filets de poissons	0	0	100%	0
Staph. coag. pos	Filets de poissons	0	0	100%	0
Escherichia coli	Filets de poissons	0	0	100%	0
Salmonella	Filets de poissons	0	0	100%	0
Trichinella	Viande équine	15	18	100%	15
Stéroïdes	Viande de bison	1	1	100%	1
Multi-résidus	Viande de bison	1	1	100%	1



Corticoïdes	Viande équine	1	1	100%	0
Anti-inflammatoires	Viande équine	2	3	100%	0
Tranquillisants	Viande équine	1	1	100%	1
Phénicoles	Viande équine	1	1	100%	0
Quinolones	Viande équine	1	1	100%	0
Multi-résidus	Viande équine	1	1	100%	3
Stéroïdes	Viande équine	1	1	100%	3
Phénicoles	Boyaux salés	2	2	100%	0
Quinolones	Boyaux salés	2	2	100%	0
Colorants	Filets de poissons	0	0	/	0
Coggins test	Chevaux	/	14	100%	/

Par rapport aux années précédentes, le nombre de lots importés de viande équine a régressé, et les importations de filets de poissons ont été totalement arrêtées depuis avril 2012.

Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2013

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Tout comme les années précédentes, il n'y a pas eu de manquements à rapporter, la tendance est donc constante à 100 % de conformité pour tous les types d'analyse.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y pas eu de sanctions en 2013, ni lors des années précédentes, ici aussi la tendance est constante à zéro sanctions.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ni de procédures. Qui plus est le système informatique est resté le même.

Des formations continues régulières (plusieurs fois par an) des vétérinaires officiels du PIF et des agents de la Douane, sont assurées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des réunions d'information ont été organisées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA pour les opérateurs de l'importation.



4. Contrôle des aliments pour animaux

Le système de contrôle des aliments pour animaux ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_ani/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

Vu que tous les contrôles sont effectués par les mêmes personnes, les contrôles sont évidemment exécutés de manière identique. Concernant la revue de l'efficacité, les procédures de contrôle et l'application de ceux-ci sont revues régulièrement. L'évolution des résultats de contrôle montre une assez bonne stabilité/constance des conformités à un niveau élevé et pas d'observation d'évolution négative de secteurs ou de domaines d'activité.

b) Données clés concernant les contrôles

Les types de contrôles effectués sont des audits, des inspections hygiène et des échantillonnages. Lors d'une inspection hygiène est contrôlée la conformité de l'hygiène dans l'entrepôt des produits aux règlements (CE) 183/2005 et (CE) 178/2002, ainsi que la conformité de l'étiquetage au règlement (CE) 767/2009 et si la DLG est dépassée. La traçabilité et la documentation ne sont pas contrôlées. En cas de doute quant à l'état d'hygiène de certains aliments pour animaux, ceux-ci sont échantillonnés et analysés.

L'audit comprend le contrôle de la documentation, de la traçabilité, des procédures, de l'enregistrement, ... des établissements.

Contrôles d'établissements en 2013 :

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013 *	Nombre de contrôles prévus en 2014
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	9 établissements	Audit	1	1	0 %	1
		Echantillonnage	1-5	1	cf analyses	1-5
		Inspection Hygiène	1	1	/	2
Fabricants et revendeurs d'aliments composés pour animaux	3 exploitants 4 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	15-30	16	cf analyses	15-30
		Inspection Hygiène	4	7	71 %	6
Exploitations agricoles	+/- 1569 exploitations agricoles avec	Audit	40	40	100 %	41
		Echantillonnage	100-150	133	cf analyses	100-150
		Inspection	40	41	100 %	41



	environ 2000 établissements	Hygiène				
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	14 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	14-30	11	cf analyses	14-30
		Inspection Hygiène	14	14	100 %	14
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	30 établissements	Audit	0	0	/	2
		Echantillonnage	0-15	3	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	10	8	100 %	10
Moulins mobiles	5 exploitations avec 12 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	12-40	(19)**	cf analyses	12
		Inspection Hygiène	12	7	100 %	6
Transporteurs	25 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	0	0	/	2
		Echantillonnage	15-30	18	cf analyses	15-30
		Inspection Hygiène	10-30	10	/	10-30

* : conforme = pas de manquements graves. Les non-conformités mineures comme faute d'étiquetage ou dépassement de la DLG ne sont pas des manquements graves.

** : l'échantillonnage des moulins mobiles = échantillons prélevés sur des exploitations agricoles au moment de la production même par le moulin mobile ou après que les moulins étaient partis, ces échantillons sont aussi comptabilisés dans l'échantillonnage des exploitations agricoles dans le tableau.

*** : « grands » revendeurs = revendeurs ayant un stock assez important de produits tout au long de l'année

**** : « petits » revendeurs = revendeurs n'ayant qu'un petit stock d'aliments pour animaux dans leurs installations et commerçants ne détenant pas de produits du tout dans leurs installations

Dans la catégorie des fabricants de matières premières pour aliments pour animaux, un seul établissement a été audité. Lors de ce contrôle quelques non-conformités avaient été constatées dans le système de traçabilité, dans l'étiquetage et dans les livraisons, entraînant un classement « non-conforme » de l'établissement et résultant dans 100% de non-conformité dans les statistiques. Toutes les non-conformités ont été corrigées immédiatement, rendant l'établissement à nouveau conforme. Le risque pour la sécurité des aliments pour animaux, dû aux non-conformités qui avaient été constatées, était faible à tout moment.

Les fabricants d'aliments composés ont été inspectés un peu plus souvent que prévus en 2013, à cause de constatations chez 2 établissements d'un manque assez grand de propreté, respectivement un grand nombre de produits ayant dépassés leur date limite de garantie. Ces constatations ont entraîné des contrôles de suivis nécessaires. Lors des contrôles de suivis, les non-conformités avaient été réparées.



Dans les autres établissements du secteur de l'alimentation animale ont seulement été constatées des non-conformités mineures (étiquetage, dates limites de garanties) lors des contrôles en 2013. Un secteur posant un risque à la sécurité des aliments pour animaux n'a pu être identifié.

Contrôles de produits : échantillonnages et analyses par lieu de prélèvement :

Type d'analyse	Type d'aliment pour animaux	Lieu de prélèvement	Nombre d'analyses prévues 2013	Nombre d'analyses réalisées 2013	Taux de conformité* 2013	Nombre d'analyses prévues en 2014
Screening antibiotiques	28 aliments pour bovins, 32 aliments (eaux) pour porcs, 9 aliments pour volailles, 1 aliment pour autres animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	2	3	100 %	5
		Exploitations agricoles : moulin fixe	10	9	100 %	6
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	10	8	100 %	12
		Exploitations agricoles : AA achetés	30	35	100 %	29
		Exploitation agricoles : eaux d'abreuvement	20	7	100 %	15
		Revendeurs	10	2	100 %	5
		Moulins mobiles	8	0	100 %	0
		Transporteurs	10	6	100 %	8
		Total	100	70	100 %	80
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	32 aliments pour bovins, 28 aliments pour porcs, 12 aliments pour volailles, 11 autres aliments pour animaux ou matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	12	11	100 %	15
		Exploitations agricoles : AA autoproduites **	16	14	93 %	15
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	12	83 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	21	34	94 %	30
		Revendeurs	19	3	100 %	15
		Moulins mobiles	12	6	100 %	0
		Transporteurs	0	3	100 %	5
		Total :	100	89	92 %	100
Salmonelles	11 matières premières, 30 aliments pour bovins, 25 aliments (eaux) pour porcs, 12 aliments pour	Fabricants d'aliments pour animaux	20	10	100 %	20
		Exploitations agricoles : moulin fixe	6	9	100 %	11
		Exploitations	22	11	90 %	30



	volailles, 1 aliment pour autres animaux	agricoles : Moulin mobile				
		Exploitations agricoles : AA achetés	25	32	100 %	36
		Revendeurs	23	3	100 %	18
		Moulins mobiles	14	4	100 %	0
		Transporteurs	5	3	100 %	5
		Total	120	79	99 %	120
Protéines animales transformées	23 aliments pour bovins, 9 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour autres animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	8	2	100 %	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	1	4	100 %	4
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	8	3	100 %	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	11	24	100 %	20
		Revendeurs	12	2	100 %	10
		Transporteurs	2	4	100 %	3
		Total	42	39	100 %	45
Mycotoxines	74 déoxyivalénol, 82 zéaralénone, 48 aflatoxine, 31 fumonisine, 6 ochratoxine, 5 T2/HT2	Fabricants d'aliments pour animaux	10	7	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	18	29	100 %	33
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	12	14	100 %	12
		Exploitations agricoles : AA achetés	25	48	100 %	30
		Revendeurs	12	2	100 %	10
		Transporteurs	3	7	100 %	5
		Total	80	107	100 %	100
Métaux lourds Cd, Pb	21 aliments pour bovins, 7 aliments pour porcs, 3 aliments pour volailles, 6 aliments pour autres animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	9	8	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	0	8	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	4	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA achetés	15	14	100 %	14
		Revendeurs	31	3	100 %	26
		Total	60	37	100 %	60
Dioxines		Fabricants	2	0	100 %	2



		d'aliments pour animaux				
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	0	0	100 %	
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	4	1	100 %	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	7	7	100 %	7
		Revendeurs	8	4	100 %	8
		Transporteurs	0	3	100 %	0
		Total	21	15	100 %	21
Mélatamine		Fabricants d'aliments pour animaux	2	0	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	0	100 %	2
		Revendeurs	2	2	100 %	1
		Total	6	2	100 %	5
Vérification des constituants analytiques déclarés (macro-, et micro-constituants)	Protéines brutes, Cellulose brute, Cendres brutes, Matières grasses, Amidon, Sucres totaux ; Ca,P Mg, Na, Cu, Fe, Zn,Mn, Vitamine A, Vitamine E	partout	Dépend des produits trouvés	650	entre 69 % et 100 % pour les différents types d'analyses)	Dépend des produits trouvés

* : Conforme = conforme selon les teneurs maximales établies par la directive CE/32/2002 ou conforme selon les teneurs recommandées de la recommandation 575/2006 pour les substances indésirables. Pour la qualité microbiologique : classification des teneurs selon les normes de la VDLUFA et précisions ci-dessous.

** : AA autoproduites = matières premières cultivées par les exploitants agricoles et les aliments composés produits à l'aide d'un moulin fixe par les exploitants agricoles eux-mêmes.

Il est très important de rappeler que les prélèvements d'échantillons pour le contrôle officiel sont réalisés selon une analyse de risque et que les niveaux de conformité trouvés lors des contrôles officiels ne sont en conséquence pas représentatifs de la situation réelle.

Le tableau montre que pour certaines catégories, il semble que le nombre d'échantillons prévu à prélever n'a pas été tout à fait atteint, mais il faut voir le tableau dans sa globalité : certaines catégories sont quasi identiques, comme la rubrique « moulins mobiles » et la rubrique « exploitations agricoles : moulins mobiles », dans les deux cas l'aliment a été produit par un moulin mobile sur une exploitation agricole, mais dans le premier cas l'échantillonnage est fait au moment de la fabrication et dans le deuxième cas l'échantillonnage est réalisé après la fabrication lors du stockage. Les rubriques « revendeurs » et « exploitations agricoles : AA-achetés » sont également comparables, il peut s'agir des mêmes produits, mais prélevés soit



auprès d'un revendeur, soit sur une exploitation agricole. Ces catégories de prélèvements se compensent en quelque sorte.

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Screening Antibiotiques (ABSC) :

La répartition des échantillons couvre assez bien le secteur entier des aliments pour animaux, même si le nombre prévu d'échantillons n'a pas tout à fait été atteint.

Aucun échantillon analysé de 2010 à 2013 ne contenait de traces d'antibiotiques. Aucun établissement à risque élevé n'a été détecté dans cette période.

A partir de 2013, il n'y a plus de fabricant d'aliments médicamenteux au Luxembourg, il reste juste un établissement agréé pour la mise sur le marché d'aliments médicamenteux.

Face à l'augmentation générale de la résistance antimicrobienne aux antibiotiques auprès des animaux et humains en Europe, la Commission européenne a invité les Etats membres en 2012 à faire des plans d'action contre la résistance antimicrobienne. Une analyse de risque quantitative a été réalisée et le nombre d'échantillons à analyser calculé par la procédure appliquée est de +/- 115. Mais vu qu'aucune trace d'antibiotiques n'a pu être trouvée les 4 dernières années et qu'il n'y a plus de fabricant agréé pour la fabrication d'aliments médicamenteux au Luxembourg, il a été décidé de réduire le nombre à 80 échantillons en 2014. Le contrôle des eaux d'abreuvement est continué, vu que les médicaments sont presque toujours administrés via l'eau d'abreuvement dans les porcheries.

Qualité microbiologique :

Gt=germes totaux ; l = levures ; m = moisissures

Aliments pour animaux :

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 52 (62,7 %)
- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 18 (21,7 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 8 (9,6 %)
- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 5 (6 %)

Sont considérés comme « non-conforme » les échantillons d'aliments pour animaux ayant une présence « trop » élevée en germes totaux, en levures ou moisissures.

En 2013, plusieurs aliments pour animaux prélevés auprès des exploitations agricoles sont de mauvaise qualité microbiologique, les aliments ont été produits soit par un moulin fixe sur l'exploitation, soit par un moulin mobile, soit livré à l'exploitation. Contrairement aux années précédentes, il semble qu'en 2013 les aliments sur les exploitations agricoles sont de moins bonne qualité microbiologique que les aliments pour animaux prélevés auprès des usines, revendeurs, moulins mobiles ou transporteurs. Il faudra vérifier les années suivantes si cette tendance se confirme où s'il s'agit d'une situation exceptionnelle.

Dû au fait que les aliments sont échantillonnés et analysés sur base d'une analyse de risque (les aliments à risque étant analysés plus souvent), les données ne permettent pas de conclure sur la qualité microbiologique générale des aliments pour animaux au Luxembourg et de comparer les types d'établissements statistiquement.

La majorité des échantillons analysés sont de bonne qualité microbiologique, certains étant tout de même de moins bonne qualité. Les causes pour les mauvaises sont probablement un stockage pas optimal (humidité) des matières premières ou aliments composés, ou des conditions non optimales au moment de la récolte des céréales. Certaines teneurs trop élevées en levures dans



les aliments pour animaux peuvent en plus être dues à des omissions d'étiquetage des levures ajoutées.

Les résultats de 2013, s'inscrivent dans la moyenne des années précédentes, en 2013 aucun établissement ou type d'aliment n'a pu être identifié comme facteur à risque important. Il semble pourtant important de continuer à contrôler les matières premières et les mélanges fermiers sur les exploitations agricoles pour voir si une nouvelle tendance pourra être mise en évidence.

Salmonelles

Le nombre total de prélèvements et analyses de salmonelles réalisés n'a pas atteint le nombre prévu au plan de contrôle et d'échantillonnage. La raison en était un problème auprès du laboratoire national de référence pour l'analyse des salmonelles dans les aliments pour animaux. En 2013, un seul échantillon était contaminé par des salmonelles, il s'agissait d'un échantillon d'aliment complémentaire pour bovins (mélange fermier) produit par un moulin mobile luxembourgeois sur une exploitation agricole a montré la présence de *Salmonella enterica enterica*.

Les dernières années ont montré que la contamination des aliments pour animaux par Salmonella est assez rare, mais existante.

Protéines animales transformées (PAT)

Résultats : aucun échantillon ne contenait des traces de Protéines animales transformées.

Le nombre planifié d'échantillons d'aliments pour animaux analysé sur la présence de protéines animales transformées a été atteint. Auprès des revendeurs et producteurs ont été prélevés un peu moins d'échantillons que prévu, mais ce déficit est à mettre en relation avec le surplus d'échantillons vendus par des revendeurs et prélevés sur des établissements agricoles. La répartition des échantillons correspond donc plus ou moins à la planification. Les fabricants luxembourgeois n'utilisent pas de PAT et jusqu'à présent les agriculteurs luxembourgeois n'utilisent pas d'aliments pour animaux contenant des PAT. Le risque de contamination croisée est ainsi très faible.

Mycotoxines

Résultats : quatre échantillons présentaient des teneurs en aflatoxines au-delà des teneurs maximales permises, aucun dépassement n'a été constaté pour les autres mycotoxines. En 2013 nous avons reçu une alerte par le système RASFF notifiant des livraisons à des exploitations agricoles au Luxembourg de lots d'aliments composés pour animaux dans lesquelles avaient été incorporé du maïs ayant des teneurs trop élevées en aflatoxines. Le contrôle de ces lots a mené au quatre résultats d'analyse dépassant les limites légales.

Pendant l'année 2013, un éleveur de porcs nous a contacté parce que ses truies et porcelets montraient des symptômes de contamination par la zéaralénone, et quelques porcelets n'avaient pas survécu. Les teneurs en zéaralénone ont été contrôlés dans les aliments que les porcs ont eu à leur disposition. Aucun dépassement de la limite recommandée n'a pu être constaté. Probablement certains aliments précédents contenaient trop de zéaralénone. A cause de ces deux incidents, le nombre d'analyses en mycotoxine a été plus élevé que prévu et la répartition ne correspond pas exactement à la prévision.

Les analyses d'ergot ont été des analyses de la teneur en sclérotés d'ergot ou des analyses de la teneur en alcaloïdes d'ergot.



En tout ont été analysé 107 échantillons d'aliments pour animaux sur la présence de mycotoxines. En fonction des matières premières dans la composition des aliments pour animaux ont été déterminées les types de mycotoxines à analyser (AFLA, DON, ZEA, FUM, OCHR, T2, HT2), respectivement l'ergot.

Métaux lourds

Résultats : aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre d'échantillons analysés n'a pas tout à fait atteint le nombre planifié.

Dioxine

Résultats : aucun échantillon ne présentait des teneurs en dioxines et en composés similaires aux dioxines au-delà des teneurs maximales permises.

En 2013 ont été analysés un peu moins d'échantillons sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) que prévu. En 2012 avaient par contre été analysés en peu plus d'échantillons, suite à une suspicion de présence de dioxine, qui ne s'était pas confirmée. La moyenne pluriannuelle en nombre d'analyses a ainsi été atteinte.

Etiquetage

Il est prévu de prélever chaque année environ 100 échantillons d'aliments pour animaux pour l'analyse des macro-constituants et aussi 100 échantillons pour l'analyse des additifs. En fonction des additifs déclarés, différentes analyses sont effectuées sur les échantillons.

Voici le tableau résumant quelques analyses des macro-constituants et additifs en 2012 et 2013 et la conformité de la déclaration d'étiquetage :

Vérification teneur déclarée en :	Nombre d'analyses 2012	Conformité 2012	Nombre d'analyses 2013	Conformité 2013
Protéines brutes	76	71 (93 %)	79	95 %
Cellulose brute	67	60 (90 %)	73	92 %
Cendres brutes	71	59 (83 %)	72	90 %
Matières grasses	70	70 (100 %)	57	96 %
Amidon	9	9 (100 %)	11	100 %
Sucres totaux	8	8 (100 %)	11	100 %
Ca	32	30 (94 %)	42	93 %
P	37	37 (100 %)	69	97 %
Mg	15	15 (100%)	14	100 %
Na	13	11 (85 %)	14	100 %
Cu	67	63 (94 %)	69	96 %
Fe	27	23 (85 %)	26	69 %
Zn	38	32 (84%)	44	98 %
Mn	35	33 (94 %)	35	100 %
Vitamine A	11	11 (100 %)*	17	82 %
Vitamine E	10	10 (100 %)*	15	100 %



* le nombre d'analyses de vitamines a été réduit de façon considérable à partir de 2012, à cause du changement de législation pour la déclaration de la teneur en additifs et vitamines avec le règlement (CE) 767/2009. Sur l'étiquetage des aliments composés doit dorénavant être déclarée la teneur en additifs ajoutés et pas celle qui est contenue et garantie jusqu'à la fin de la date limite de garantie (les vitamines sont détruites lors du pelletage et lors de traitements thermiques et certains autres traitements).

La déclaration des teneurs en macro-constituants, oligoélément et additifs a été conforme dans la plupart des aliments pour animaux analysés.

En 2013, il y a eu une alerte venant du système RASFF et une notification d'un éleveur de porcs qui ont eu comme conséquence une augmentation du nombre d'analyses de mycotoxines. Concernant les autres types d'analyses, il n'y a pas eu de faits marquants ayant entraîné une augmentation/diminution importante du nombre d'analyses/contrôles et/ou de résultats non-conformes

Il y eu de petites adaptations dans les principales priorités de contrôle, les critères d'évaluation des risques dans le plan pluriannuel pour le contrôle officiel des aliments pour animaux.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Lors audits n'ont été constatés que des manquements mineurs dans les procédures des établissements, sauf dans un établissement producteur de matières premières pour aliments pour animaux. Les non-conformités constatées ont été corrigées immédiatement.

Lors des inspections sont de temps en temps constatés des étiquetages qui ne sont pas tout à fait conformes au règlement (CE) 767/2009 et des dates limites de garantie qui ont été dépassées. A ces manquements mineurs les opérateurs remédient rapidement et ces manquements ne représentent pas de risque pour la sécurité des aliments pour animaux. Quelques aliments pour animaux analysés montrent des qualités microbiologiques non optimales, probablement à cause de conditions de récolte ou de stockage non optimales.

En général, le respect de la réglementation est très bien et nous ne pouvons identifier un type d'établissement à risque accru.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Uniquement des manquements mineurs avaient été constatés, il n'y a donc pas eu de sanctions ou de fermetures d'entreprises, ni amendes, ni poursuites judiciaires en 2013.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières en 2013. Le laboratoire désigné pour les analyses de salmonelles dans les aliments pour animaux a connue des problèmes de faux-positifs en 2013, en conséquence un autre laboratoire a dû être désigné pour ces analyses pour un certain temps. Il faut voir en 2014 comment sera procédé avec les analyses de salmonelles.



f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

En 2013, l'Administration des Douanes et Accises a commencé à réaliser des inspections hygiène des camions transporteurs d'aliments pour animaux ainsi que des prélèvements d'échantillons d'aliments pour animaux dans les camions lors des transports routiers. La formation théorique et pratique des agents avait eu lieu en 2012.

L'inspection des camions et les prélèvements d'échantillons par les agents douaniers ont bien fonctionné.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu d'autres formations, campagnes d'information ou guides de bonnes pratiques pour le secteur



5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux

Le système de contrôle des ESB et sous-produits animaux, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'administration n'a pas défini des indicateurs quantifiables pour mesurer l'efficacité des contrôles, mais vu que les contrôles des établissements n'ont jusqu'ici jamais révélés des non-conformités majeures, il n'y a pas de raison pour penser que les contrôles ne sont pas efficaces.

b) Données clés concernant les contrôles :

Les établissements enregistrés qui produisent des sous-produits animaux :

Les boucheries, points de vente et les poissonneries sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "Hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés

Les découpes, ateliers de transformation et les établissements de transformation de lait sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés ou en cours d'agrément suivant l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009

Quatre établissements (3 entrepôts, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés, trois établissements ont introduit une demande d'agrément et sont en cours d'agrément.

Les établissements enregistrés qui effectuent la collecte et le transport de sous-produits animaux:

Dix entreprises effectuant la collecte et le transport de SPA sont enregistrées au Luxembourg. Quatre entreprises sont basées au Luxembourg et contrôlées par les autorités luxembourgeoises, six entreprises sont basées dans les pays limitrophes.

Les non-conformités constatées sont d'ordre mineur et n'ont pas eu comme conséquence une augmentation des contrôles effectués ou des prélèvements supplémentaires.

Les analyses d'aliments pour animaux sur la présence de protéines animales transformés s'inscrivent dans le cadre du contrôle de l'ESB. Aucun produit d'origine animale n'a pu être



identifié dans les aliments pour animaux en 2012 ou lors des années précédentes (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux)

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les manquements constatés sont pour les différents secteurs:

- i. Les établissements enregistrés respectivement agréés suivant les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004:
 - Identification non conforme des sous-produits animaux
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets)
 - Entreposage non adapté
- ii. Les établissements enregistrés ou agréés suivant le règlement (CE) N° 1069/2009:
 - HACCP incomplet
 - Autocontrôle et enregistrements incomplets

Des améliorations ont été constatées au cours de l'année 2013 par rapport à 2012

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Les manquements constatés n'avaient pas la gravité justifiant des fermetures, des amendes ou des poursuites judiciaires. Les manquements ont été mentionnés dans les rapports envoyés avec comme recommandation de remédier aux déficiences constatés.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changements de ressources humaines ou financières, ni de changements de laboratoires désignés par rapport à l'année précédente.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

En 2012, un projet de loi a été déposé pour la mise en application des règlements (CE) n°1069/2009 et (UE) N° 142/2011. Après consultation des différentes chambres professionnelles et suite à l'avis du Conseil d'État le projet sera voté fin de l'année au parlement.

La nouvelle loi va répartir clairement les compétences des différentes autorités impliquées (ministère de l'Agriculture et Ministère de l'Environnement) à différents niveaux, concernant les autorisations, les enregistrements, les agréments, ainsi que les contrôles à réaliser.

La description des contrôles concernant les règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 a été intégrée dans le MANCP.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou guides de bonnes pratiques élaborés pour le secteur, mais tous les établissements sont contrôlés chaque année, les éventuelles nouveautés de législation et autres informations pertinentes leur sont ainsi fournies régulièrement.



6. Contrôle des médicaments vétérinaires

Le système de contrôle des médicaments vétérinaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance des contrôles est l'évolution au cours des années du pourcentage de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation et des grossistes répartiteurs

Il est cependant encore trop tôt pour voir des pourcentages représentatifs de non-conformités.

b) Données clés concernant les contrôles :

Vu la taille du marché, les médicaments vétérinaires utilisés au Luxembourg sont importés des pays environnants (Belgique, France, Allemagne). Cependant ces dernières années presque 90% du marché sont des produits d'origine belge. Les produits doivent par contre être enregistrés au Luxembourg et porter un numéro d'autorisation luxembourgeois à côté du numéro belge sur l'emballage. Ce numéro est délivré par le ministère luxembourgeois.

Le contrôle doit se baser sur la provenance des médicaments distribués et utilisés sur le terrain. L'indication du numéro d'autorisation luxembourgeois facilite l'identification pour le vétérinaire et l'éleveur quant à la légitimité du traitement.

Le nombre d'inspections réalisées en 2013 se concentrait presque exclusivement sur le contrôle des grossistes-importateurs et quelques vétérinaires praticiens.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les différences de prix et les temps d'attente, souvent encore différents entre les pays avoisinants, sont la raison pour laquelle vétérinaires et grossistes pharmaceutiques sont tentés d'utiliser des produits non-enregistrés. L'identification du numéro d'autorisation prend dès lors une importance grandissante.

Pour prévenir l'utilisation de médicaments non-enregistrés au Luxembourg, il y a donc lieu de signaler aux distributeurs, prescripteurs et utilisateurs l'importance de passer par la chaîne légale de distribution. Cette chaîne garantit une traçabilité adéquate et une mise en place correcte de la pharmacovigilance.

Les contrôles d'analyses sur divers médicaments vétérinaires n'ont pas montrés de divergences par rapport à la qualité déclarée.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2013 ou lors des années précédentes.



e) Ressources

Les ressources au niveau des responsabilités sont limitées à 2 pharmaciens-inspecteurs (à temps partiel). Une partie importante travail se concentre sur l'antibiothérapie.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Une présence régulière a été instaurée au niveau de l'EMA notamment au CVMP (Committee for Medicinal Products for Veterinary Use) et le suivi du groupe pour l'évaluation de l'antibiothérapie.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

L'importance du circuit de distribution contrôlée des médicaments vétérinaires a été discutée lors d'une conférence de l'institut d'agriculture biologique luxembourgeois (IBLA). Une collaboration plus étroite entre Direction de la Santé et l'Administration des Services Vétérinaires se met en place progressivement en ce qui concerne une utilisation responsable des antibiotiques en médecine vétérinaire.



7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

Le système de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim/index.html

a) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2013/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2013_sc_07/index.html

b) Changements importants

Le système de check-listes avec des critères de contrôle cotés et une appréciation numérique pour chaque critère de contrôle par l'agent de contrôle établi en 2009 était toujours d'application.

Afin d'assurer la transparence des activités de contrôle, le Service de la sécurité alimentaire publie ses check-listes sur le site de la sécurité alimentaire.

Une nouvelle check-liste a été mise au point, la check-liste pour les petits commerces.

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>

c) Autres activités :

A. Contrôle des eaux

Type d'analyse paramètres analysés	Conforme en tenant compte de l'incertitude de mesure	Conforme	Non conforme	Résultat non évalué	Grand Total
Bactériologie Eau	3	167	51	9	230
Composition chimique EMN		74	1	21	96
Contaminants minéraux		308		28	336
Contaminants organiques		1			1
Nourrissons (paramètres supplémentaires)		79	5	21	105
Physico-chimique Eau		1			1
Grand Total	3	630	57	79	769



En 2013, le Service de la Sécurité Alimentaire a contrôlé la qualité de l'eau dans les établissements de production alimentaire et il a effectué une campagne de contrôle des eaux destinées aux nourrissons.

B. Campagne de contrôle de la qualité microbiologique dans certains établissements alimentaires forains

Catégorie	Eaux production		
	Conforme	Non conforme	Grand Total
Type d'analyse paramètres analysés			
Bactériologie Eau	48	32	80
coliformes totaux	15	1	16
Entérocoques intestinaux	16		16
Escherichia coli eau	16		16
Germes totaux 22°C		16	16
Germes totaux 36°C	1	15	16
Grand Total	48	32	80

Les résultats non-conformes sont liés au contrôle des installations mobiles lors de la Schueberfouer.

Des recommandations techniques pour ces installations ont été publiées avec la Ville de Luxembourg.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/prescriptions/exigences_hygiene_eau_potable.pdf

C. Le système d'enregistrement des établissements alimentaires

Le système d'enregistrement des établissements alimentaires de la chaîne alimentaire du Service de la Sécurité Alimentaire a été mis en place conformément à la réglementation européenne (Règlement CE N° 852/2004 et Règlement CE N° 882/2004).

La procédure comprend un formulaire qui est en ligne sur le site de la sécurité alimentaire et une liste des activités soumises à notification.

Dans la logique de la simplification administrative et pour éviter le double emploi, le Service de la Sécurité Alimentaire, ensemble avec l'OSQCA, a retravaillé ce formulaire et intégré la liste des activités dans un nouveau formulaire PDF qui peut être signé et soumis électroniquement.

Les données seront, après validation, automatiquement intégrées dans la base de données SECUALIM.

Le document PDF est dans la dernière phase de validation.



La procédure actuelle est en ligne sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html

Entreprises enregistrés par activité principale	Année					Grand Total
	2009	2010	2011	2012	2013	
Activité principale						
Commerce de détail ambulant en alimentation	9	6	2	3	6	26
Commerce de détail non ambulant en alimentation	44	127	156	195	196	718
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)		1		2	7	10
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	1	1				2
Production primaire	2		3	4	2	11
Restauration collective	7	194	54	507	186	948
Secteur de la distribution	2	6	6	16	26	56
Secteur de la transformation, fabrication	18	13	9	23	26	89
Secteur de l'HORECA	22	197	158	367	519	1263
Secteur des Services			1	2	4	7
Grand Total	105	545	389	1119	972	3130

Tableau : Etablissements enregistrés

En 2013, la démarche d'envoyer des courriers de rappels aux exploitants afin de les inciter à enregistrer leur activité alimentaire au sein de notre service a été poursuivie. .

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de notre service a grimpé de 2212 en 2012 à 3130 à la fin 2013, ce qui correspond à une augmentation de +- 42 %.

D. Le système européen des alertes rapides

Le système d'alerte rapide des denrées alimentaires et aliments pour animaux est géré au Luxembourg par l'OSQCA.

www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/rasff_alerte_rapide/index.html

En 2013, le Service de la Sécurité Alimentaire en tant qu'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires a reçu de la part de l'OSQCA, 24 alertes sur des denrées alimentaires soumises à rappel ou retrait et avec une distribution au Luxembourg.

Les actions de rappel et de retrait qui découlent de la réglementation ont été suivies par les agents du Service de la Sécurité Alimentaire.

Suite aux contrôles réalisés par le Service dans la chaîne alimentaire et après détection de denrées alimentaires non-conformes, le Service de la Sécurité Alimentaire a émis 10 alertes européennes via l'OSQCA.

E. Avis émis

En 2013, le Service de la Sécurité Alimentaire a été saisi un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi 165 avis sur la réglementation ont été demandés.



En outre, il y a les demandes d'avis de conformité concernant la transformation de structures existantes ou la construction de nouvelles structures alimentaires. En 2013 nous avons réalisés 153 avis de conformité d'installations alimentaires.

Le Service de la Sécurité Alimentaire propose à cet égard un service complet qui comprend une ou plusieurs visites sur place, une étude des plans et la rédaction d'un avis de conformité complet.

Afin de faciliter les tâches pour les planificateurs un dossier type a été élaboré.

Il est disponible sous:

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/avis/index.html>

F. Collaboration avec l'Administration des Douanes et accises

Afin d'harmoniser le contrôle officiel des denrées alimentaires le Service de la Sécurité Alimentaire avait entamé en 2010 une collaboration intense avec l'Administration des douanes et accises sous forme de projet pilote. En 2011, ce projet pilote a été transformé en une collaboration permanente. Cette collaboration a été formalisée sous forme d'une convention entre parties concernées.

La collaboration avec l'Administration des douanes et accises continue. En 2013, 3 agents ont quitté le programme rendant nécessaire un nouveau cycle de formation qui est programmé pour 2014.

En 2013 les agents impliqués ont été formés dans deux domaines de compétence.

Prélèvement d'échantillons dans le domaine de la sécurité microbiologique;

Mesures de la qualité de l'huile d friture.

G. Procès-verbaux adressés aux Parquets

Au cours de l'année 2013, 13 dossiers de procès-verbaux ont été transmis aux Parquets de Luxembourg et de Diekirch. Classiquement, un procès-verbal est rédigé lorsqu'un établissement est contrôlé pour la 2ème fois et que celui-ci est toujours en dessous du score de conformité de 50%. Accessoirement, un PV est également rédigé pour les établissements qui demeurent en dessous de 60% lors d'un 3ème contrôle. Dans ce dernier cas, le Parquet rédige alors un Avertissement qui n'est pas couplé à une sanction pénale.

H. Formations

Formation sur le règlement 1169/2011 (informations pour le consommateur) auprès de la Chambre des métiers.

I. Plaintes

En 2013 le Service de la Sécurité Alimentaire a traité 145 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.



Type de plainte par année	année					Grand Total
Motif de la plainte	2009	2010	2011	2012	2013	
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	67
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	12
des problèmes d'odeurs				1	2	3
des produits abîmés	2	1				3
des produits altérés	4	7	13	11	11	46
des produits moisis	3	7	4	5	5	24
des produits périmés	2	1	5	2	10	20
la présence d'animaux dans une salle de restauration				4		4
la présence de corps dangereux dans des aliments		2	2	1		5
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	18
la présence de nuisibles dans l'établissement		2	5	5	4	16
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	15
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		5
le non-respect de la législation sur les compléments alimentaires				1		1
le non-respect de la loi antitabac			1	6	2	9
le stockage non conforme de denrées alimentaires	2	4	3	1	2	12
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	18
l'hygiène des sanitaires	4	1		2		7
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	16
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	126
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	110
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	4
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1	1
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	8
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1	1
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	8
une réaction allergénique à une denrées alimentaire					1	1
une suspicion de tromperie	1		1		1	3
Grand Total	73	80	111	154	145	563

Tableau 19: Types de plaintes

Les plaintes, une fois encodées dans la base de données, sont ensuite évaluées et si elles sont pertinentes, transférées aux différents agents impliqués dans le contrôle en fonction de leur compétence.

Il est à constater que de plus en plus de plaintes parviennent via internet. La plupart des plaintes sont justifiées, toutefois, un nombre restreint de plaintes sont liées à une vengeance personnelle voire même calomnieuses.

Pour cette raison les plaintes anonymes ne sont pas reçues.



8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale

Le système de contrôle, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege/index.html

a) Rapport annuel partiel

En 2013, le Service de la Sécurité Alimentaire a mis en place le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine non-animale à l'importation dans le cadre de l'application du règlement CE N° 882/2004, et dans une première phase dans le domaine des contaminants. À cette fin, les résultats d'une analyse de risque effectuée en fin 2012 ont été transmis à l'Administration des Douanes et Accises. Dans le cadre du contrôle de routine à l'importation, un certain nombre d'échantillons a été prélevé à l'aéroport selon le règlement 882/2004 et d'autres échantillons dans le cadre du contrôle renforcé selon le règlement CE n° 669/2009. En 2014, le contrôle de routine sera élargi aux domaines microbiologie, boissons et matériaux de contact.

En début 2013, 149 tonnes de fraises (12,7 tonnes au premier quartât 2012) et 8 tonnes de chilis (350 kg en début 2012) ont été importées jusqu'au 22 janvier à partir de l'Égypte sous le régime du règlement CE N° 669/2009. Vers la fin de l'année (c.à.d. à partir du 16 décembre) 46 tonnes de fraises (2012 : 36 tonnes) et 2,6 tonnes de chilis (298 kilos en 2012) ont été importés, ce qui confirme le phénomène d'une « forte vague » d'importations en fin d'année qui semble même s'intensifier (+ 28% comparé à 2012).

L'augmentation de la fréquence de certaines importations régulières s'est poursuivie en 2013. Les importations régulières sont surtout des haricots et pois originaires du Kenya et, comme en 2012, des fruits et légumes originaires de Thaïlande.



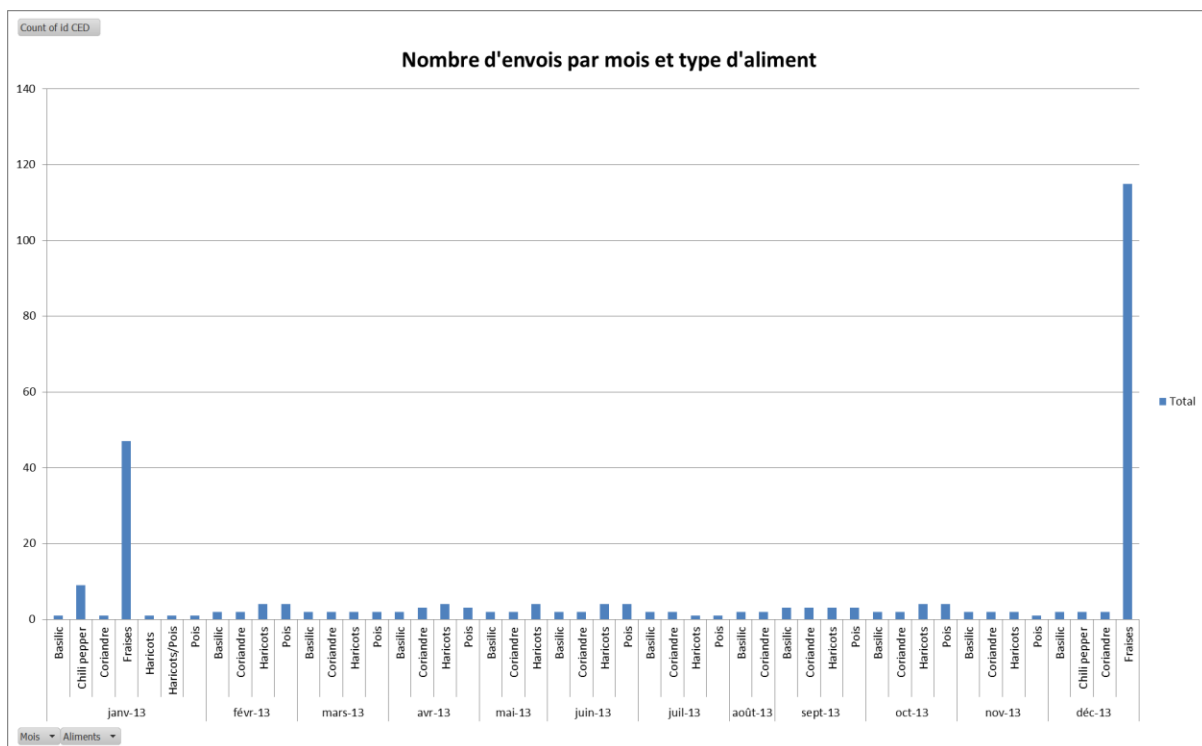


Figure 3 : Importations de fraises et de chilis 2012 et 2013

Exprimé en nombre de lots, en 2013, 280 lots de denrées alimentaires à risque regroupées dans l'annexe du règlement CEN° 669/2009 ont été déclarés pour importation, trois fois plus qu'en 2012 (92 lots) ou le nombre avait déjà triplé comparé à l'année précédente.

Importations régulières en provenance du Kenya et de Thaïlande (lots contrôlés : haricots, basilique et coriandre) (env. tous les 10 jours pour chaque pays d'origine)

En début 2013 une soixantaine d'envois en provenance du Caire répartis sur 5 vols (fraises et chilis)

Vers la fin de l'année : 117 lots répartis sur 7 vols.

Les destinations : Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique et Allemagne.

L'accroissement aussi bien du nombre d'envois que du nombre de tonnes de fruits et légumes importés par le Luxembourg montrent que malgré la crise, le Grand-Duché gagne fortement en attractivité comme porte d'entrée pour les denrées alimentaires fraîches importées par voie aérienne en Europe de l'Ouest.

La permanence pour l'importation en dehors des heures de bureau est garantie par SECUALIM pour 2014.



9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques

Le système de contrôle des produits phytopharmaceutiques, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/index.html

A. Contrôle de la mise sur le marché des produits phytosanitaires

a) Efficacité globale des contrôles

L'évaluation des résultats de contrôle ne permet pas encore de disposer de données comparables pour les différents types de contrôle et secteur, il n'est ainsi pas encore possible d'évaluer correctement l'efficacité des contrôles réalisés, il est prévu de prendre comme indicateur l'évolution du nombre et de la gravité des non-conformités constatées et essayer d'évaluer l'efficacité des contrôles à partir de 2014. Il est en plus nécessaire de mettre en œuvre un nouveau plan de contrôle en collaboration avec l'Administration des douanes et accises, ainsi que de revoir la collaboration avec l'UNICO, et donc de revoir l'évaluation de l'efficacité de tous les contrôles réalisés.

a) Données clés concernant les contrôles :

Au Luxembourg, les contrôles des produits phytopharmaceutiques sont effectués par deux administrations distinctes, à savoir l'Unité de contrôle (UNICO), qui est rattachée à l'Administration des Services techniques de l'Agriculture, et l'Administration des Douanes et Accises.

UNICO

L'UNICO est chargée du contrôle des agriculteurs et viticulteurs. Chaque année, 5% des exploitations agricoles et viticoles sont contrôlées. En 2013, en tout 183 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 58 de ces 183 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 32%, avec un nombre total de 72 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitations non conformes
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme - conservation dans un endroit accessible aux enfants et animaux	2
Les restes des produits phytosanitaires récemment rayés de la liste des produits autorisés, n'ont pas encore été éliminés	4
Pulvérisateur sans vignette valable	3
Produits phytosanitaires: absence de registre	4
Produits phytosanitaires : Utilisateur non agréé de produits classe A	1



Produits phytosanitaires : Local non fermé à clé contenant des produits classés A ou B	1
Produits phytosanitaires: Utilisation de produits non autorisés au Luxembourg	4
Produits phytosanitaires: Certaines informations n'ont pas été inscrites dans le registre	21
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg	1
Produits phytosanitaires: dose d'application non conforme	18
Produits phytosanitaires: produit non homologué pour la culture	8
Détention de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	3
Produits phytosanitaires: Non-respect des conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette	2

Administration des Douanes et Accises

L'Administration des Douanes et Accises effectue le contrôle du commerce des produits phytopharmaceutiques pour usage professionnel et non-professionnel, notamment en ce qui concerne le bon stockage des produits phytopharmaceutiques chez les revendeurs, les agréments de ceux-ci et le respect d'autres dispositions de la réglementation en vigueur. En plus, elle effectue des contrôles de l'usage auprès de services techniques des administrations communales. En 2013, suite aux changements du personnel au sein du Service de la protection des végétaux, la DOA n'a pas pu effectuer des contrôles.

b) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

32% des exploitations contrôlées n'étaient pas conformes. Cependant, pour la majorité des cas, les infractions étaient sans gravité et s'expliquent par un manque de connaissance de la version actuelle de la liste des produits phytopharmaceutiques autorisés, bien que celle-ci soit disponible sur le site internet de l'ASTA.

c) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

Les sanctions ont été imposées dans le cadre des mesures réglementaires nationales prévues en cas du non-respect de l'éco-conditionnalité (cross compliance) ou des conditions nationales d'aide à l'agriculture. Ainsi, les infractions ont entraîné une diminution des aides financières accordées aux exploitants concernés. L'importance de la diminution des aides dépend de la gravité de l'infraction mais également du fait s'il s'agit d'une récidive ou pas. Le Service d'Economie rurale est le gestionnaire de ces aides ainsi que de l'application des sanctions.



B. Contrôle des résidus de pesticides

Le service de la sécurité alimentaire est responsable des contrôles des résidus de produits phytosanitaires dans les denrées alimentaires, et le service de contrôle des aliments pour animaux s'occupe des contrôles de résidus de pesticides au niveau de la production primaire.

La réglementation européenne exige que les Etats membre fassent un rapport annuel sur leurs activités de contrôle dans le domaine des résidus de pesticides. Les rapports des années précédentes se trouvent sous le lien ci-dessous.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/ppp_residus_pesticides/index.html.

En 2013, 206 échantillons ont été soumis à analyse pour vérifier leur conformité par rapport à la réglementation en matière de résidus de pesticides.

Lors des analyses plusieurs centaines de résidus sont analysés par matrice. Parfois un échantillon donné faire preuve de la présence de plusieurs résidus de pesticides lors de l'analyse.

Matrice	Nombre échantillons	pas de résidus détectés	résidu > MRL	Résidu détecté mais <MRL	Action
Pomme	17	18%	0	82%	
Céleri	12	100%	0%	0%	
Choux	12	75%	0%	25%	
Poireaux	10	60%	0%	40%	
Salade	12	33%	0%	67%	
Avoine (farine)	4	50%	25%	25%	1 échantillon bio avec présence de Chlormequat
Seigle (farine)	10	70%	0%	30%	
Blé (farine)	8	0%	0%	100%	
Pêche	13	23%	0%	77%	
Fraises	28	32%	7%	61%	1 échantillon non mis sur le marché (Procymidone; Carbendazim sum) 1 échantillon bio avec présence d'ammonium quaternaire (étiquetage)
Tomates	12	50%	0%	50%	
Raisin de cuve	15	27%	0%	73%	
Pot bébé	10	100%	0%	0%	
Abricot	3	0%	0%	100%	
Haricot à cosse (import)	3	33%	0%	67%	
Pois à cosse (import)	3	0%	33%	67%	1 échantillon NC à l'importation - destruction (Dimethoate sum)
Basilique	4	50%	0%	50%	



Coriandre	3	100%	0%	0%	
Persil	3	33%	0%	67%	
Thym	1	0%	0%	100%	
Champignon	4	75%	0%	25%	
Melon	3	100%	0%	0%	
Infusion	5	80%	20%	0%	1 échantillon retrait et alerte (metalaxyl; Imidacloprid; Carbendazim sum; acetamiprid; dimethomorph)
Poivre	6	50%	0%	50%	
Ananas	3	67%	0%	33%	
Chicon	2	100%	0%	0%	
Grand Total	206	48%	2%	50%	

Tableau : Analyse des pesticides par type d'aliment et conformité des analyses

Concernant la campagne de contrôle pesticides 2013, 5 échantillons ont été détectés non conformes.

Un échantillon d'infusion était non conforme en metalaxyl; Imidacloprid; Carbendazim sum; acetamiprid; dimethomorph et a fait l'objet d'un retrait et d'une alerte rapide.

Un échantillon de fraise était non conforme en Procymidone; Carbendazim sum et n'a pas été mis sur le marché.

Un échantillon de pois en cosse était non conforme à l'importation en Dimethoate sum et a fait l'objet d'une destruction.

Deux échantillons biologiques présentaient une contamination en pesticides et ont fait l'objet d'un avertissement et d'une demande d'étiquetage. La présence de ces pesticides ne présentait pas une non-conformité pour des cultures conventionnelles.

Sur la campagne de 2013, la présence de pesticides a été constatée sur 50% des échantillons prélevés. Les catégories les plus touchées (en tenant compte du nombre d'échantillons prélevés par catégorie) sont la farine de blé (100%), les pommes (82%), les pêches (77%), les raisins de cuve (73%), les laitues (67%) et les fraises (61%). Les fraises étant la catégorie ayant le plus de pesticides par produit allant jusqu'à 11 pesticides par produit.



10. Contrôle du bien-être animal

Le système de contrôle du bien-être animal, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'efficacité des contrôles est assurée par une exécution des contrôles selon la norme ISO 17020 comprenant une analyse de risque, des procédures d'exécution ainsi qu'une supervision des inspecteurs et une vérification systématique des documents complétés par les agents de contrôle.

b) Données clés concernant les contrôles :

Lors des inspections du bien-être animal sur les exploitations agricoles sont contrôlés les textes législatifs suivants en fonction des espèces animales présentes :

- Règlement grand-ducal du 14 avril 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages, Loi du 15 mars 1983 ayant pour objet d'assurer la protection de la vie et le bien-être des animaux, 2000/50/EC: Décision de la Commission du 17 décembre 1999 concernant les exigences minimales pour l'inspection des exploitations d'élevage
- Règlement grand-ducal établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux 07/07/1998 modifiant le 04/02/1994, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses, Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande

Les exigences reprises dans les textes susmentionnés sont vérifiées au moyen de check-lists spécifiques pour chaque espèce et chaque type de production. Un rapport standard rédigé par l'inspecteur résume les constats et d'éventuelles non-conformités. Les rapports sont encodés dans une base de données centralisée.

Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans le cadre du bien-être animal :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013	Nombre de contrôles prévus en 2014
Exploitations agricoles avec :	1330	Inspection protection et	50	66	94%	55



bovins adultes + veaux		bien-être des bovins adultes				
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1330	Identification des bovins adultes	50	66	88%	55
Exploitations agricoles avec bovins adultes + veaux	1330	Inspection protection et bien-être des veaux	50	44	86%	55
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1330	Identification des veaux	50	44	98%	55
Exploitations agricoles avec porcs	90	Inspection protection et bien-être des porcs	2	6	66%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	2	6	50%	1
Exploitations agricoles avec poules	8	Inspection protection et bien-être des poules pondeuses	7	8	100%	8
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	210	Inspection protection et bien-être des ovins/caprins	0	7	72%	2

Il n'y a pas eu d'augmentation ou de diminution importante du nombre d'analyses ou contrôles par rapport aux années précédentes.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Il n'y a pas vraiment d'évolution des nombres ou types de constatations de non-conformités au cours des années : vu le nombre réduit d'exploitations ainsi que la pertinence de l'analyse de risque, il est normal de ne pas constater une réduction considérable des non-conformités au cours des années.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

La réduction des aides financières reste toujours le moyen de sanction le plus répandu. Le projet de loi sur la protection des animaux est en élaboration, qui prévoit d'autres moyens de sanction.

e) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du de vue fonds en 2013.



f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle du bien-être animal, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures. Le système informatique a été amélioré.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des informations relatives au bien-être animal sont transmises en cas de besoin par des publications dans la presse agricole. Une réunion annuelle de la Task force Santé Animale rassemble les acteurs principaux du secteur de la production primaire et permet de d'informer sur les exigences en matière du bien-être animal.



11. Contrôle de la santé des plantes

Le système de contrôle de la santé des plantes, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

En 2013, le contrôle de la santé des plantes a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à 2012.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des végétaux à l'importation

Les contrôles des végétaux à l'importation sont limités à des contrôles documentaires si les envois sont destinés à des importateurs agréés dans des Etats membres avec lesquels le Service de la protection des végétaux a conclu un accord spécifique (BE, DE et NL). Dans les autres cas, une inspection complète, comprenant le contrôle documentaire, le contrôle d'identité et une inspection phytosanitaire de la marchandise, est effectuée. En 2013, 305 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 658 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	305	0
Contrôle phytosanitaire complet	658	0

- Emission de passeports et de certificats phytosanitaires

De même qu'à l'importation, les produits destinés à l'exportation doivent être contrôlés et un certificat phytosanitaire est délivré par le Service de la protection des végétaux. Ainsi, 467 certificats phytosanitaires ont été émis en 2013. Ces contrôles visent essentiellement les plants de pommes de terre, le bois et le matériel de transport en bois.

- Surveillance du Territoire : Monitoring annuel de différents organismes « nuisibles »

Organisme nuisible	Nombre d'échantillons analysés	Non-conformités détectées
Phytophthora ramorum / Phytophthora kernoviae	10	0
PSTVd	33	0
Diabrotica virgifera	60	0
Bursaphelenchus xylophilus	60	0
Anoplophora chinensis	29	0
Rynchophorus ferrugineus	19	0



Dryocosmus kuriphilus	52	0
Gibberella circinata	analyse sur 2 ha	0
Pseudomonas syringae	8	0
Epitrix	66	0
Clavibacter michiganensis subsp. Sepedonicus	159	0
Ralstonia solanacearum	159	0
Potato Cyst Nematode (<i>Globodera pallida</i> / <i>G. rostochiensis</i>)	1654	0
Erwinia amylovora	2	0

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2013, aucune non-conformité dans les trois domaines (importation, certificats phytosanitaires, monitoring) n'a été constatée.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2013, l'absence de sanction est constante au cours des années.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ou de campagnes d'information en 2013.



12. OGM

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des OGM, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html

b) Rapport annuel partiel

Type d'aliment	Nombre échantillons	% conformité	% OGM détecté (1)	% échantillon non quantifiable (2)
Produit à base de Pomme de terre	9	100%	0%	44%
Papaye	11	91%	9%	0
Courgette	10	100%	0%	0
Riz	35	100%	0%	6%
Produit à base de maïs	14	100%	0%	7%
Produit à base de soja	10	10%	0%	20%
TOTAL	89	97.7%	2.3%	10%

Tableau : Analyses d'OGM par type d'aliment et conformité des analyses

(1) : OGM détecté signifie la détection d'un OGM à une teneur inférieure à 0,9%, teneur acceptable si elle résulte d'une présence fortuite ou techniquement inévitable, rapporté sur le nombre d'échantillon.

(2) : Les échantillons non quantifiables résultent d'une incapacité à répliquer l'ADN (et donc à le quantifier) en raison d'une dénaturation des protéines en générale en conséquence des traitements thermiques ou d'extrusion appliqués aux denrées alimentaires.

Concernant le contrôle des OGM sur l'année 2013, 1 échantillon de papaye était non conforme. L'analyse OGM sur l'échantillon de papaye révèle la présence de 2 séquences de transition génétique artificielles qui ne sont pas présentes naturellement dans la nature. Ce sont les séquences de transition promoteur 35S-nptII et promoteur 35S-cp-NOS. Le gène cp (coat protein) code pour une protéine de capsid du virus PRSV (papaye ringpot virus).

La présence de ces 2 séquences de transition montre la présence d'organisme génétiquement modifié non autorisé pour ce produit. Le produit a fait l'objet d'un retrait et d'une notification d'information auprès de la commission européenne.

Une campagne de contrôle des papayes est programmée pour 2014.

Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en OGM sera accessible sur le site de l'OSQCA.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2013/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2013_sc_12/index.html



13. Etiquetage et allégations nutritionnelles

a) Système de contrôle

Le système de contrôle de l'étiquetage, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles/index.html

b) Rapport annuel partiel

Un rapport annuel détaillé n'est pas encore disponible pour 2013. 32 contrôles ont été effectués sur 37 échantillons.

c) Changements importants

Des check-listes pour le contrôle de l'étiquetage des produits ont été créés dans le système informatique du Service.



14. Contaminants dans les denrées alimentaires

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des contaminants, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants/index.html

b) Rapport annuel partiel

Analyses	Matrice	Nbre éch	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
3-MCPD	Sauce Soja	10	100%	/	0%	
Acrylamide	Produit bébé	8	100%	/	0%	
	Céréales petit déjeuner	4	100%	/	0 %	
	Café	4	100%	/	0 %	
	Chips	4	100%	/	0 %	
	Frites cuites	11	100%	/	0 %	
	Pain	4	100%	/	0%	
Furane	Produit bébé	4	100%	/	0%	
	Céréales petit déjeuner	4	100%	/	0 %	
	Biscuit	4	100 %	/	0%	
	Pain	4	100 %	/	0%	
	Café	4	100 %	/	0%	
Cadmium	Champignons	10	100%	/	0%	
	Biscuits et produits à base de céréales pour enfants	30				En cours d'analyse
	Farine de blé	15				En cours d'analyse
Arsenic spéciation	Produit enfant à base de riz	21				En cours d'évaluation
Plomb	Biscuits et produits à base de céréales pour enfants	5	100%	/	0%	0
	Champignons	13	100%	/	0%	
	Farine de blé	15				En cours d'analyse



	Biscuits et produits à base de céréales pour enfants	30				En cours d'analyse
HAP Benzo(a)anthracène Benzo(a)pyrène Benzo(A)fluoranthène Chrysène	Biscuits et produits à base de céréales pour enfants	7	100%	/	0%	0
	Pot bébé	10	100%	/	0%	
	Thé	15				En cours d'évaluation
Nitrates	Salades	33	100%	/	0%	
	Iceberg	4	100%	/	0%	
	Épinards	6	100%	/	0%	
	Roquette	9	100%	/	0%	
	Pot bébé	10	100%	/	0%	
Ionisation	Complément alimentaire	11	73%	9%	18%	Retrait Dossier déposé au parquet

Tableau : Analyses de contaminants par type d'aliment et conformité des analyses

Deux non-conformités ont été retrouvées sur des produits compléments alimentaires concernant l'utilisation du traitement d'ionisation. Ces deux produits provenaient de la même société déjà contrôlée précédemment avec des résultats non conformes. Le dossier de non-conformité de ces deux échantillons a été transmis au parquet pour instruction.

Aucune non-conformité n'a été détectée sur les échantillons soumis aux analyses 3-MCPD, acrylamide, furane, hydrocarbures aromatiques polycycliques et nitrates dans les salades.

Concernant les métaux lourds, la Suède a émis en 2013 un rapport alarmant concernant la contamination en métaux lourds dans les produits pour enfants.

<http://www.slv.se/en-gb/Group1/Food-Safety/Heavy-metals-and-minerals-in-foods-for-children/>

Suite à ce rapport, le service de la sécurité alimentaire a émis des recommandations via le site de l'OSQCA.

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/actualites/communiqués/2013/06/arsenic/index.html>

Dans ce contexte, le service de la sécurité alimentaire a lancé une large campagne de contrôle en arsenic, plomb et cadmium sur les produits pour enfants. Les résultats sont en cours d'évaluation et feront l'objet d'un rapport et d'une communication expliquant la situation au Luxembourg.

Concernant les hydrocarbures aromatiques dans le thé, une campagne de contrôle a été menée dans le cadre de l'adoption de nouvelles limites au sein de la commission européenne. Les résultats sont en cours d'évaluation.

Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en contaminants sera accessible sur le site de l'OSQCA.



Mycotoxines

Analyses	Matrice	Nbre éch	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
Fumonisines Fumonisines B1 Fumonisine B2	Produit maïs	15	100%	0%	0%	
Aflatoxines	Riz	15	93.4 %	6.6%	0%	
	Épices	22	91%	/	9%	Retrait et alerte rapide
	Arachides et beurre d'arachide	20	95%	/	5%	retrait
	Pistaches	1	100%	/	0%	
	Amandes	15	100%	/	0%	
Aflatoxine M1	Poudre bébé	10	100%	/	0%	
Déoxynivalénol	Céréales pour bébé	15	100 %	/	0%	
	Farine mixte	9	100%	/	0%	
	Flocons d'avoine	14	100%	/	0%	
	Farine seigle	11	100%	/	0%	
Ochratoxine A	Café	8	100%	/	0%	
	Céréales déjeuner / pour bébé	3	100%	/	0%	
	épices	3	100%	/	0%	
	vin	15	100%	/	0%	
Patuline	Jus de pomme	19	100%	/	0%	
Zéaralénone	Farine	29	100%	/	0%	
	Céréales pour bébé	15	100%	/	0%	

Tableau : Analyse des mycotoxines par type d'aliment et conformité des analyses

Trois échantillons ont été détectés non conformes dans le cadre des contrôles en mycotoxines.

Deux échantillons épices de types piment/pili-pili étaient non conformes en aflatoxines. Les produits ont fait l'objet d'un retrait du marché et d'une alerte rapide.

Un échantillon produit de cacahuète était non conforme en aflatoxines. Le produit a fait l'objet d'un retrait du marché.

Des campagnes de contrôle sont maintenues sur ces types de produits en 2014.

Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en contaminants sera accessible sur le site de l'OSQCA.

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.



Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013.



15. Compléments et alimentation particulière

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des compléments alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs15_Complements_alimentaires_et_alimentation_particuliere/index.html

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2013/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2013_sc_15/index.html

c) Changements importants

67 dossiers de notification comprenant 419 compléments alimentaires ont été notifiés au service de la sécurité alimentaire en 2013.

Seules 6 notifications ont été faites dans le domaine de l'alimentation particulière, 3 suivant le règlement grand-ducal du 19 mars 2008 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, et 3 suivant le règlement grand-ducal du 26 mai 2000 relatif aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales.

43 dossiers ont été traités dans le cadre de contrôle à l'importation.

Dans le cadre de ces analyses, le service de la sécurité alimentaire travaille en étroite collaboration avec la Division des médicaments. 5 réunions ont été organisées en 2013 et 88 substances ont été discutées quant à leur statut alimentaire ou non.

D'autres analyses ont été effectuées sur cette catégorie de produits et les résultats se retrouvent dans les domaines respectifs.

Le règlement grand-ducal sur les compléments alimentaires a été revu et les annexes ont été mises à jour.

<http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2013/0212/2013A3842A.html>



16. Matériaux en contact

Le système de contrôle des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees/index.html

a) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2013/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2013_sc_16/index.html

b) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013.



17. Production primaire

Le système de contrôle des OGM, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance des contrôles est l'évolution au cours des années du pourcentage de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.

b) Données clés concernant les contrôles :

1) Inspections d'établissements :

Lors des audits et inspections hygiène des établissements agricoles dans le cadre du contrôle des aliments pour animaux (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux), l'ASTA contrôle également les documents et l'hygiène relative à la production primaire de denrées alimentaires agricoles végétales sur ces exploitations agricoles. 17 des 40 exploitations agricoles contrôlées en 2013 ont été des producteurs de denrées alimentaires végétales et la production primaire de denrées alimentaires de celles-ci a donc été contrôlée: traçabilité des produits, documentation des intrants lors de la culture et hygiène au stockage et à la manipulation au cas où ceci était le cas.

Aucune non-conformité n'a été trouvée.

2) Contrôle des produits à la production primaire

A côté des inspections des établissements, sont analysés des produits de la production primaire. Ces produits sont prélevés, soit lors des inspections tout au long de l'année, si des produits primaires se trouvent encore sur les exploitations, soit lors de la livraison des produits primaires au premier établissement transformateur ou stockeur au moment de la récolte. Les analyses effectuées sur les produits primaires sont repris dans le tableau ci-dessous :

Type d'analyse	Lieu de prélèvement	Nombre de contrôles prévus 2013	Nombre de contrôles réalisés 2013	Taux de conformité 2013	Nombre de contrôles prévus en 2014
Mycotoxines : déoxyivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	30	38 (35 blé panifiable, 3 seigles)	100%	+/- 40 (en fonction des conditions climatiques)
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	20	22 (18 blés panifiables,	100%	30



			3 colzas, 1 seigle)		
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	40	49 (36 blé panifiable, 10 colza, 3 seigles)	100%	400

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 38 échantillons de denrées alimentaires sur la présence de mycotoxines. Chaque échantillon a été analysé sur ses teneurs en déoxynivalénol (DON) et en zéaralénone (ZEA).

Aucun échantillon ne présentait une teneur en déoxynivalénol (DON) ou en zéaralénone (ZEA) au-dessus de les limites maximales autorisées (1250 ppb DON ; 100 ppb ZEA -règlement (CE) 1881/2006). La teneur moyenne en DON de tous les échantillons était 110 ppb et 95 % des échantillons avaient une teneur en ZEA en-dessous de la limite de détection de 7,5 ppb.

Métaux lourds

En tout ont été analysés 18 échantillons de blé panifiable, 3 échantillons de colza et un échantillon de seigle alimentaire sur la présence de métaux lourds. Chaque échantillon a été analysé sur les teneurs en cadmium et en plomb.

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 microgrammes/kg. Les analyses ont été faites par le laboratoire LUFA Speyer.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 36 échantillons de blé panifiable, 3 échantillons de seigle alimentaire et 10 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser a été dépassé légèrement. Les analyses de screening des résidus de pesticides ont été effectuées par le LNS, sauf 8 qui étaient faites par Fytolab.

Dans aucun échantillon ne pouvaient être détectés des résidus de produits phytopharmaceutiques.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Aucun manquement concernant l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n'a pu être constatée depuis le début des contrôles de la production primaire et des analyses de résidus de produits phytosanitaires en 2011. La situation est donc très positive.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2013 ou lors des années précédentes.



e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués ou de personnel en 2013. Dû à une indisponibilité du laboratoire LNS pour effectuer les analyses de screening de résidus de produits phytosanitaires, un laboratoire supplémentaire a dû être désigné pour ces analyses : Fytolab.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même. Il a été décidé d'orienter le contrôle de la présence des mycotoxines dans les céréales en fonction du risque, c'est-à-dire en fonction des conditions climatiques au moment de la récolte des céréales.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013.



18. Contrôle de l'agriculture biologique

Le système de contrôle de l'agriculture biologique ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

En 2013, le contrôle de l'agriculture biologique a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à l'année précédente.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des opérateurs par les organismes de contrôle en 2013

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires	Nombre d'analyses
Producteur	120	120	26	15
Transformateur	90	80	20	9
Importateur	0	0	0	0

* contrôles supplémentaires, en grande partie inopinés, basés sur une analyse de risques

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2013, les agents de l'ASTA ont accompagné 14 inspections auprès des opérateurs (12 producteurs et 2 transformateurs).

Outre l'accompagnement des contrôles, l'ASTA est en contact régulier avec les organismes de contrôle pour un échange d'informations, vu que ceux-ci sont obligés de notifier toute irrégularité ou infraction pertinente à l'ASTA afin de définir les mesures éventuelles à prendre. D'autre part, à la fin de l'année, l'ASTA reçoit les copies de tous les dossiers d'inspection, afin de pouvoir les examiner en détail.

- Contrôle des produits biologiques à la mise sur le marché

Les contrôles d'étiquetage des produits biologiques sur les lieux de vente sont effectués régulièrement tout au long de l'année par les agents de l'ASTA, ceci aussi bien sur les marchés que dans les petits magasins et grandes surfaces et n'ont pas donné lieu à réclamation.



c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

La supervision des organismes de contrôle par l'ASTA n'a pas donné lieu à quelconque remarque. Les organismes de contrôle ont effectué leur tâche de façon sérieuse et professionnelle. Les transformateurs sont en général mieux organisés et disposent de tous les papiers nécessaires sur ordinateur, ce qui facilite la tâche de contrôle.

Le problème concernant la communication à l'avance des dates et heures de contrôle prévues par les organismes de contrôle a été réglé et les notifications arrivent de nouveau bien à temps au service compétent de l'ASTA.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2013.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013. Les principaux contacts avec le secteur se font par l'intermédiaire de l'association de producteurs biologiques du Luxembourg. Les informations de la part de l'ASTA sont essentiellement diffusées dans le cadre de la Foire Agricole annuelle en juillet, où le service compétent est représenté avec un stand dédié à l'agriculture biologique.



19. **Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG)**

Le système de contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG), ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) **Efficacité globale des contrôles**

Le nombre de non-conformités constatées annuellement s'avèrent plus ou moins stables depuis la mise en place du système de contrôle officiel. Le contrôle officiel des signes de qualité européens n'a été mis en place qu'en 2010 et les classes de produits ne sont contrôlées qu'à un rythme alternant, de sorte que les classes contrôlées en 2010 (à l'introduction du système de contrôle) ne seront remises au contrôle qu'en 2013. Aussi, en ce qui concerne les dénominations étrangères protégées, peu de moyens sont disponibles afin de vérifier si les exigences du cahier des charges sont globalement satisfaites ; le contrôle porte donc essentiellement sur la vérification des informations présentes sur l'étiquetage et l'aspect général du produit. Une notification est envoyée aux autorités compétentes de l'Etat membre concerné en cas de constatation de non-conformités ou en cas de mise en doute de la conformité du produit par rapport à son cahier des charges (souvent problèmes linguistiques quant à l'interprétation des informations disponibles dans DOOR).

b) **Données clés concernant les contrôles :**

En 2013, les classes de produits suivantes ont fait l'objet d'un contrôle :

- a. Classe 1.3. Fromage
- b. Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)
- c. Classe 1.1 Viande (et abats) frais
- d. Produits nationaux porteurs d'AOP / IGP

Nombre d'établissements contrôlés : 1

a. Classe 1.3. :

Nombre de produits contrôlés : 51
 Nombre de produits porteurs d'AOP : 38
 Nombre de produits porteurs d'IGP : 7
 Nombre de produits porteurs d'STG : 0

Non-conformités constatées : 23 (demande de suivi par les autorités des Etats membres dont le produit est originaire)

b. Classe 1.2. :

Nombre de produits contrôlés : 14
 Nombre de produits porteurs d'AOP : 1



Nombre de produits porteurs d'IGP : 9
 Nombre de produits porteurs d'STG : 2

Non-conformités constatées : 2

c. Classe 1.1. :

Nombre de produits contrôlés : 11
 Nombre de produits porteurs d'AOP : 0
 Nombre de produits porteurs d'IGP : 11
 Nombre de produits porteurs d'STG : 0

Non-conformités constatées : 0

c. Produits nationaux porteurs d'AOP / IGP

Au niveau national, les marques nationales de la viande de porc, des salaisons fumées, du miel et du beurre sont enregistrées en tant qu'AOP ou IGP au niveau du registre européen. Suite aux différentes modifications apportées aux règlements grand-ducaux, respectivement aux cahiers des charges depuis leur inscription au registre européen, il a été demandé au gestionnaire des marques nationales d'introduire une demande de modification, respectivement d'annulation de l'enregistrement auprès de la Commission européenne. Les marques nationales relatives au miel, à la viande de porc et aux salaisons fumées ont discontinué l'utilisation des logos européens sur leurs produits, mais restent toujours enregistrées au niveau du registre européen.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Les principaux manquements constatés constituent une utilisation non-conforme de la dénomination des produits au niveau de l'étiquetage ou du matériel d'emballage déviant de la dénomination du produit inscrite à l'origine au niveau du registre européen. D'autres manquements constatés se rapportent à l'utilisation du symbole. Aussi au niveau de l'étiquetage, il manque très souvent la référence à l'organisme de contrôle.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Les mesures prises en cas de manquement comprennent l'envoi d'une lettre reprenant les manquements constatés avec demande de mise en conformité :

- envoi d'une lettre au gestionnaire du label en cas des produits nationaux
- envoi d'une lettre aux autorités de l'Etat membre concerné pour les dénominations étrangères. Les autorités compétentes suivantes ont été contactées : Allemagne, Italie, France, Pays-Bas, Belgique.

Il n'y a pas eu de proclamation de sanctions en 2013.



e) Ressources

Il n'y a pas eu de changements des ressources humaines ou matériels mis à disposition au contrôle des signes de qualité européen.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Le plan de contrôle est révisé régulièrement en basant la sélection des classes à contrôler sur le nombre de produits enregistrés par classe et en prenant en considération les produits nouvellement enregistrés, les non-conformités constatées lors des contrôles précédents, ainsi que les produits à risque pour une fraude (produits soumis au tranchage, râpage et autre type de conditionnement). Le contrôle prend également en considération les plaintes reçues.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou campagnes d'information organisées dans le domaine des AOP, IGP et STG.



20. Additifs alimentaires

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des additifs alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires/index.html

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2013/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2013_sc_20/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013.



21. Allergènes alimentaires

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des additifs alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs21_Allergenes/index.html

b) Rapport annuel partiel

Dans le tableau ci-dessous sont repris à côté des allergènes alimentaires également les sulfites (additifs qui peuvent être considérés comme allergènes)

Type d'allergène et catégorie d'aliment	Conformité			Grand Total
	> quantités maximales autorisées	Conforme	Résultat non évalué	
Allergènes Œuf		17		17
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits		2		2
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits		1		1
Céréales et produits céréaliers		10		10
Fines herbes, épices et condiments		2		2
Graines oléagineuses, fruits oléagineux et produits dérivés		1		1
Autres gaines et fruits et produits dérivés		1		1
Allergènes protéine lait		15		15
Alimentation pour nourrissons et enfants de bas âge		4		4
Céréales et produits céréaliers		7		7
Laits et produits laitiers		4		4
Lactose		10		10
Céréales et produits céréaliers		2		2
Laits et produits laitiers		4		4
Produits à base de lait et produit dérivés		2		2
Graines oléagineuses, fruits oléagineux et produits dérivés		1		1
Sucres et confiseries		1		1
Sulfites	2	94	2	98
Boissons alcoolisées		15		15
Plats composés (comprenant les plats surgelés)		11		11



Poissons et fruits de mer (comprenant les amphibiens, reptiles, escargots et insectes)	1	9	1	11
Fruits et produits à base de fruit		26	1	27
Céréales et produits céréaliers		2		2
Fines herbes, épices et condiments	1	14		15
Snacks, desserts et autres aliments		1		1
Racines et tubercules amylicés		6		6
Légumes et produits à base de légume (comprenant les champignons)		1		1
(blanc)		9		9
Grand Total	2	136	2	140

Seul pour les sulfites des non-conformes avaient été détectées.

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2013.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2013.



3) Conclusion générale

Le rapport annuel intégré 2013 a été structuré en plus de sous-chapitres que les années précédentes : un chapitre séparé pour chaque système de contrôle qui est décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel. Ceci permet de mieux visualiser les activités et résultats des contrôles dans les différents domaines.

Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, la santé et le bien-être animal au Grand-duché du Luxembourg, les chapitres sur les différents systèmes de contrôle en témoignent. Vu que les moyens mis à disposition pour les contrôles officiels ne sont pas illimités, il est clair que les administrations compétentes veillent à ce que les contrôles effectués soient efficaces, effectuent des analyses de risque et prennent en compte les résultats des contrôles antécédents pour orienter et planifier les contrôles officiels.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2013. En effet, la plupart des inspections et analyses prévues ont pu être réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons dans tous les systèmes de contrôle. Il est clair qu'au cours de l'année surviennent toujours certains imprévus, comme des risques émergents ou des risques qui grandissent de manière imprévisible, et qu'en conséquence les administrations compétentes doivent réagir aux nouvelles évolutions et adapter les plans de contrôle en fonction des urgences. Les contrôles officiels effectués en 2013 étaient efficaces : les productions commerces et autres opérateurs ont pu être surveillés et il n'y a pas de risque pour les aliments pour animaux, la sécurité alimentaire, le bien-être et la santé animale qui n'ait pu être maîtrisé.

4) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2013



