

Grand-Duché de Luxembourg

Plan de contrôle national pluriannuel

2026-2030



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

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



Table des matières

I. Introduction.....	6
1.1 Introduction.....	7
1.2 Organisme unique	7
II. Stratégie et contexte	9
2.1 Objectifs principaux.....	10
2.2 Objectifs stratégiques.....	10
2.3 Catégorisation au regard des risques	11
III. Cadre structurel pour les contrôles officiels	12
3.1 Désignation des autorités compétentes.....	13
3.2 Délégation à des organismes délégataires ou à des personnes physiques.....	14
IV. Organisation générale et gestion des contrôles officiels	16
4.1 Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA)	17
4.1.1 Organisation et structure interne	17
4.1.2 Domaines de compétence	18
4.1.3 Laboratoires officiels.....	19
4.2 Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA).....	20
4.2.1 Organisation et structure interne	20
4.2.2 Domaines de compétence – Service de la production animale.....	21
4.2.3 Domaines de compétence – Service de l'agriculture biologique.....	21
4.2.4 Domaines de compétence – Service de la protection des végétaux	23
4.2.5 Domaines de compétence – Service de certification des semences et plants	24
4.3 Généralités concernant les systèmes de contrôles	26
4.3.1 Répartition des contrôles officiels en systèmes de contrôle	26
4.3.2 Autorités compétentes	27
4.3.3 Règles générales applicables aux contrôles officiels	28
4.3.4 Impartialité, qualité et cohérence des contrôles officiels	28
4.3.5 Situation de conflit d'intérêts	28
4.3.6 Capacités de laboratoire appropriées.....	28
4.3.7 Personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant	29
4.3.8 Installations et équipements adéquats	29
4.3.9 Compétences légales adéquates	29
4.3.10 Coopération des exploitants avec le personnel de contrôle officiel	29
4.3.11 Procédures documentées	29
4.3.12 Transparence des contrôles officiels.....	30
4.4 SC1 - Santé animale	31
4.4.1 Méthode et technique de contrôle	31
4.4.2 Priorités de contrôle	31
4.4.3 Vérification des mécanismes de contrôle.....	31
4.4.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	31
4.4.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	31
4.5 SC2 - Bien-être animal	32
4.5.1 Méthode et technique de contrôle	32
4.5.2 Priorités de contrôle	34
4.5.3 Vérification des mécanismes de contrôle.....	35
4.5.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	35
4.5.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	35
4.6 SC3 – Inspection des établissements agréés	36
4.6.1 Méthode et technique de contrôle	36



4.6.2	Priorités de contrôle	37
4.6.3	Vérification des mécanismes de contrôle	37
4.6.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	37
4.6.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	37
4.7	SC4 – Inspections des établissements enregistrés et autorisés	38
4.7.1	Méthode et technique de contrôle	38
4.7.2	Priorités de contrôle	38
4.7.3	Vérification des mécanismes de contrôle	38
4.7.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	38
4.7.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	39
4.8	SC5 - Aliments pour animaux (y compris OGM et PPP)	40
4.8.1	Méthode et technique de contrôle	40
4.8.2	Priorités de contrôle	41
4.8.3	Vérification des mécanismes de contrôle	42
4.8.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	42
4.8.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	43
4.8.6	OGM - Méthode et technique de contrôle	43
4.9	SC6 - Encéphalites spongiformes bovines et sous-produits animaux	44
4.9.1	Méthode et technique de contrôle	44
4.9.2	Priorités de contrôle	44
4.9.3	Vérification des mécanismes de contrôle	44
4.9.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	45
4.9.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	45
4.10	SC7 - Résidus de médicaments vétérinaires	46
4.10.1	Méthode et technique de contrôle	46
4.10.2	Priorités de contrôle	46
4.10.3	Vérification des mécanismes de contrôle	46
4.10.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	46
4.10.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	46
4.11	SC8 – Organismes génétiquement modifiés dans les denrées alimentaires	48
4.11.1	Méthode et technique de contrôle	48
4.11.2	Priorités de contrôle	48
4.11.3	Vérification des mécanismes de contrôle	48
4.11.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	49
4.11.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	49
4.12	SC9 - Etiquetage et allégations nutritionnelles	50
4.12.1	Méthode et technique de contrôle	50
4.12.2	Priorités de contrôle	50
4.12.3	Vérification des mécanismes de contrôle	50
4.12.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	50
4.12.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	50
4.13	SC10 - Contaminants dans les denrées alimentaires	51
4.13.1	Méthode et technique de contrôle	51
4.13.2	Priorités de contrôle	51
4.13.3	Vérification des mécanismes de contrôle	52
4.13.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	52
4.13.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales	52
4.14	SC11 - Compléments alimentaires et alimentation particulière	53
4.14.1	Méthode et technique de contrôle	53
4.14.2	Priorités de contrôle	53
4.14.3	Vérification des mécanismes de contrôle	53
4.14.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques	53



4.14.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	53
4.15	SC12 - Matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.....	54
4.15.1	Méthode et technique de contrôle.....	54
4.15.2	Priorités de contrôle	54
4.15.3	Vérification des mécanismes de contrôle	55
4.15.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	55
4.15.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	55
4.16	SC13 - Améliorants alimentaires	56
4.16.1	Méthode et technique de contrôle.....	56
4.16.2	Priorités de contrôle	56
4.16.3	Vérification des mécanismes de contrôle	56
4.16.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	57
4.16.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	57
4.17	SC 14 – Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les denrées alimentaires	58
4.17.1	Méthode et technique de contrôle.....	58
4.17.2	Priorités de contrôle	58
4.17.3	Vérification des mécanismes de contrôle	59
4.17.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	59
4.18	SC15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale.....	60
4.18.1	Méthode et technique de contrôle.....	60
4.18.2	Priorités de contrôle	60
4.18.3	Vérification des mécanismes de contrôle	61
4.18.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	61
4.18.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	61
4.19	SC16 - Production primaire et produits agricoles.....	64
4.19.1	Méthode et technique de contrôle.....	64
4.19.2	Priorités de contrôle	64
4.19.3	Vérification des mécanismes de contrôle	64
4.19.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	64
4.19.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	65
4.20	SC17 - Organismes génétiquement modifiés - Semences.....	66
4.20.1	Méthode et technique de contrôle.....	66
4.20.2	Priorités de contrôle	66
4.20.3	Vérification des mécanismes de contrôle	66
4.20.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	66
4.20.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	66
4.21	SC18 – Commercialisation et utilisation des produits phytopharmaceutiques	69
4.21.1	Méthode et technique de contrôle.....	69
4.21.2	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	69
4.22	SC19 - Santé des végétaux.....	71
4.22.1	Méthode et technique de contrôle.....	71
4.22.2	Priorités de contrôle	71
4.22.3	Vérification des mécanismes de contrôle	71
4.22.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	71
4.22.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	71
4.24	SC 20 - Agriculture biologique	73
4.24.1	Méthode et technique de contrôle.....	73
4.24.2	Priorités de contrôle	73
4.24.3	Vérification des mécanismes de contrôle	73
4.24.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	73
4.24.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	74
4.25	SC21 – AOP/IGP/STG	76



4.25.1	Méthode et technique de contrôle des AOP, IGP & STG des denrées alimentaires (« produits agricoles »)	76
4.25.2	Priorités de contrôle	77
4.25.3	Vérification des mécanismes de contrôle	77
4.25.4	Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques.....	77
4.25.5	Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales.....	78
4.26	Dispositifs de formation	79
4.26.1	Formation spécifique internationale	79
4.26.2	Formation nationale.....	79
4.27	Processus d'ajustement et de réexamen du MANCP	80
4.27.1	Audits des autorités compétentes	80
4.27.2	Impact des audits sur le MANCP	80
4.27.3	Revue du MANCP	80
V.	Gestion des incidents et des urgences	81
5.1	Plans d'interventions	82
5.2	Modalités de l'assistance mutuelle	82



Plan de contrôle national pluriannuel

I. Introduction





1.1 Introduction

L'objectif du **plan de contrôle national pluriannuel** (ci-après MANCP - Multi-annual national control plan) défini pour le Grand-Duché de Luxembourg est de :

- décrire les systèmes de contrôle et le paysage réglementaire au Grand-Duché de Luxembourg au niveau de la sécurité alimentaire ;
- donner des détails sur la désignation, les rôles, les interactions et les responsabilités des autorités compétentes ;
- exposer comment ces autorités compétentes s'organisent, coordonnent leurs activités et travaillent ensemble pour garantir la sécurité alimentaire, la santé publique, la protection du consommateur, la santé et le bien-être animal ;
- informer sur les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs ;
- expliquer la délégation de tâches spécifiques à des organismes de contrôle ;
- fournir des informations sur les mécanismes mis en place pour soutenir tous les secteurs dans l'application correcte des obligations légales et pour l'application des bonnes pratiques d'hygiène ;
- décrire les mesures prises pour s'assurer de la conformité avec les règles générales applicables aux contrôles officiels du règlement (UE) 2017/625 ;
- exposer le système d'audit national et les procédures de suivi et de correction des non-conformités constatées ;
- renseigner sur la formation des agents effectuant les contrôles officiels ;
- donner un aperçu sur les procédures documentées des contrôles officiels effectués par les autorités compétentes ;
- refléter l'organisation et la mise en œuvre de plans d'urgence en cas de crise de sécurité alimentaire, de survenance de maladies animales ou de maladies humaines d'origine alimentaire, d'incidents liés à une contamination des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et d'autres risques pour la santé humaine ;
- décrire l'organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle.

Ce MANCP est établi conformément aux articles 109 à 111 du règlement (UE) 2017/625 (dénommé ci-après OCR) concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

Ce plan couvre les activités visées par le règlement OCR au Grand-Duché de Luxembourg pour la période allant de 2026 à 2030.

Le MANCP a été établi selon le document d'orientation 2021/C78/01 proposé par la Commission et sera revu annuellement, respectivement lorsque des modifications de l'organisation des contrôles officiels surviennent.

1.2 Organisme unique

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) agit comme organisme unique pour la mise en place du MANCP pour le Grand-Duché de Luxembourg et pour toutes les communications relatives à celui-ci. Les coordonnées de l'ALVA sont :

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
7 AB, rue Thomas Edison
L-1445 Strassen



L'ALVA peut être contactée par courrier à l'adresse ci-dessus ou via :

- Adresse électronique : info@alva.etat.lu
- Téléphone : +352 247 82539
- Site web : www.securite-alimentaire.lu

L'ALVA a compilé ce plan de contrôle pluriannuel intégré (MANCP) sur base des données transmises par les différents services chargés du contrôle officiel de la chaîne alimentaire au niveau des deux administrations compétentes en la matière, à savoir l'ALVA et l'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture).



Plan de contrôle national pluriannuel

II. Stratégie et contexte





2.1 Objectifs principaux

Les **objectifs principaux du MANCP du Grand-Duché de Luxembourg** sont ceux prévus dans le règlement (UE) 2017/625, à savoir :

- protéger la santé publique et animale ainsi que la santé des plantes et les intérêts du consommateur par une approche flexible et appropriée sans imposer des charges inutiles aux autorités compétentes ou aux entreprises ;
- prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir, soit directement, soit à travers l'environnement pour les êtres humains et les animaux ou à réduire ces risques à un niveau acceptable ;
- vérifier la qualité et la sécurité alimentaire des produits mis en circulation ;
- assurer l'implémentation effective de la législation pertinente ;
- garantir les pratiques loyales en ce qui concerne le commerce des aliments, des denrées alimentaires et la protection des intérêts des consommateurs ;
- assurer que le Grand-Duché de Luxembourg met en application les principes généraux des législations européennes relatives à la chaîne alimentaire ;
- assurer que les contrôles officiels couvrent toutes les étapes de production, stockage, transformation et distribution des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et couvrent le bien-être des animaux et la santé animale ;
- garantir un système compréhensif et intégré des contrôles officiels de « la fourche à la fourchette » qui contribue à la protection de la santé publique et animale et qui assure aussi les intérêts du consommateur ;
- assurer une coordination effective et efficace entre l'ensemble des autorités compétentes et administrations impliquées dans le contrôle de la sécurité alimentaire ;
- établir au Grand-Duché de Luxembourg un système effectif d'audit des obligations générales concernant l'organisation et la réalisation des contrôles officiels.

2.2 Objectifs stratégiques

Les objectifs stratégiques énumérés ci-dessous portent sur les axes prioritaires de contrôle, l'établissement des priorités en matière de contrôle officiel et l'affectation des ressources.

Les **objectifs stratégiques** développés par l'ALVA pour la période à venir sont :

- Mettre en place une organisation efficace et simplifiée pour réaliser les activités officielles de façon harmonisée et digitalisée en optimisant l'utilisation de ses ressources
- Garantir une organisation avec une cohésion forte, une gouvernance transparente et une culture commune constructive
- Collaborer et communiquer de manière intègre et transparente en interne et externe
- Utiliser l'expertise scientifique comme moteur de nos activités
- Assurer un cadre juridique cohérent, solide et actualisé pour les parties prenantes ainsi que pour les agents de l'ALVA

Des **objectifs spécifiques** ont également été définis par les différentes administrations compétentes :

- Contrôle du e-commerce
 - Travail au niveau Benelux pour solutionner les problèmes lors de l'achat en ligne en tant que contrôle officiel
 - Diversification des contrôles sur les différents modes de vente en e-commerce
 - Travail pour solutionner les contrôles au niveau des privés qui vendent en ligne
- Contrôle de la fraude
 - Implémentation de campagnes de contrôle des petits colis à l'importation
- Contrôle des matrices animales au niveau de la distribution
 - Implémentation des campagnes de contrôle pour les PoP's



- Implémentation des campagnes de contrôle pour les toxines marines au niveau de la distribution
- Suivi des non-conformités
 - Finalisation de l'implémentation des suivis taxés
 - Amélioration des systèmes de suivi des non-conformités
- Nomination des laboratoires officiels
 - Mise en place d'audit pour les laboratoires officiels

2.3 Catégorisation au regard des risques

Au Grand-Duché de Luxembourg, les différentes administrations fixent leurs contrôles selon :

- les types d'animaux et biens ;
- les risques pour la santé humaine et animale ;
- le type d'activité de l'opérateur ;
- la probabilité que le consommateur puisse être induit en erreur ;
- les résultats d'anciens contrôles ;
- la législation ;
- les programmes coordonnés de la Commission européenne ;
- les campagnes de contrôles et l'obligation de contrôles annuels (établissements agréées) ;
- les informations d'autres autorités nationales, européennes (alertes rapides, fraude, ...) et internationales.



Plan de contrôle national pluriannuel

III. Cadre structurel pour les contrôles officiels





3.1 Désignation des autorités compétentes

Au Grand-Duché de Luxembourg, l'autorité compétente des différents domaines relevant du champ d'application de l'OCR est le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

L'autorité compétente a confié la responsabilité d'organiser ou d'effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles aux administrations du ministère compétent. Ces administrations, qui agissent à un niveau central pour tout le Grand-Duché de Luxembourg, sont (avec leurs domaines de compétences selon le champ d'application de l'article 1(2) du règlement (UE) 2017/625) :

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA)

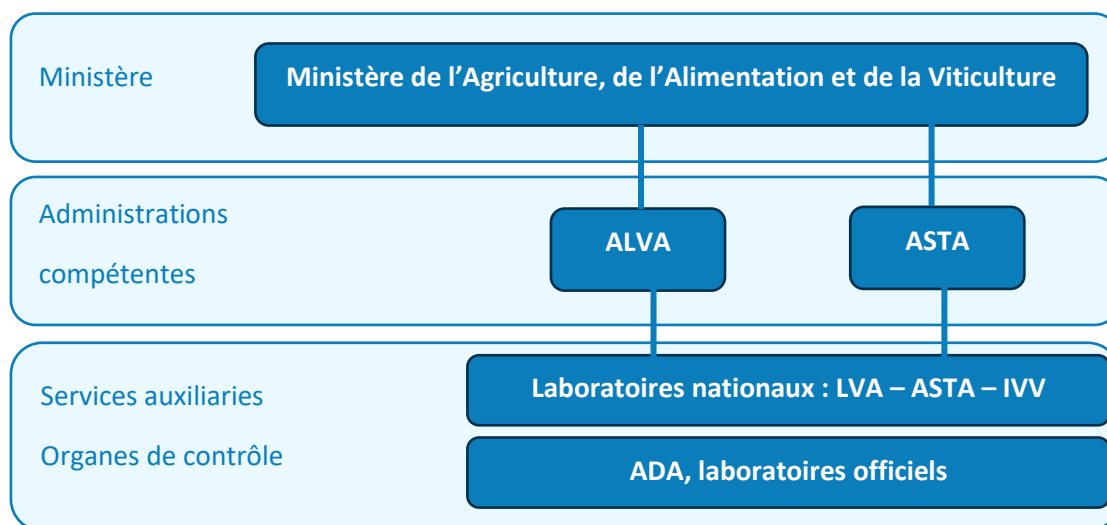
- Denrées alimentaires et de leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs, ainsi que la fabrication et l'utilisation des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (a)
- Dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés (OGM) destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux (relatif à partie C de la directive 2001/18/EC) (b)
- Aliments pour animaux et de leur sécurité, à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces aliments, ainsi que leur utilisation, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales ainsi que la protection de la santé, des intérêts et de l'information des consommateurs (c)
- Exigences en matière de santé animale (d)
- Prévention et de la réduction au minimum des risques pour la santé humaine et animale dus aux sous-produits animaux et aux produits dérivés (e)
- Exigences en matière de bien-être des animaux (f)

Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA)

- Dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés (OGM) destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux (relatif aux 1. partie B de la directive 2001/18/EC et 2. Semences et matériel de multiplication végétative) (b)
- Mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux (g)
- Exigences relatives à la mise sur le marché et à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et à l'utilisation des pesticides compatible avec le développement durable, sauf en ce qui concerne le matériel d'application des pesticides (h)
- Production biologique et l'étiquetage des produits biologiques (i)
- Utilisation et de l'étiquetage des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties (j)

Relations entre les différents intervenants

Les relations entre les différents intervenants peuvent être schématisées de la manière suivante :



Laboratoires nationaux de référence

Les autorités compétentes doivent nommer des laboratoires nationaux de référence (NRL) pour les analyses officielles. Ces laboratoires nationaux de référence sont responsables pour coordonner les activités des laboratoires officiels et doivent organiser des tests inter-laboratoires. Ils doivent également apporter une assistance technique et scientifique aux autorités compétentes. Ces laboratoires collaborent avec les laboratoires de référence de l'Union européenne (EURL) dans leur champ particulier d'expertise et disséminent au niveau national les informations reçues du EURL.

La liste des laboratoires nationaux de référence pour le Grand-Duché de Luxembourg est consultable sur le portail de la sécurité alimentaire : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/nrl.html>

Il est à noter que, vu sa taille, le Grand-Duché de Luxembourg n'a pas la possibilité de disposer sur son territoire de NRL pour tous les domaines couverts par le règlement (UE) n° 2017/625. Afin de pallier cette situation, il existe des accords bilatéraux avec des laboratoires d'autres Etats membres.

L'accréditation selon la norme ISO/IEC 17025 par l'OLAS (Office Luxembourgeois d'Accréditation et de Surveillance) ou par un autre organisme d'accréditation, membre signataire des accords de reconnaissance mutuelle d'EA (European cooperation for Accreditation) constitue le critère de qualification pour les NRL nommés par le Grand-Duché de Luxembourg.

Comme, dans chaque domaine où des NRL sont à nommer, le Grand-Duché de Luxembourg ne dispose que d'un laboratoire unique qui est à la fois NRL et laboratoire officiel de contrôle, ces NRL ne sont donc pas dans l'obligation d'organiser des essais inter laboratoires au niveau national. Concernant les NRL nommées dans d'autres Etats membres, ils organisent des essais inter laboratoires auxquels les laboratoires luxembourgeois participent.

Les laboratoires nationaux de référence étant tous des laboratoires accrédités pour l'activité d'analyse désignée, il en découle qu'ils sont conformes à l'art. 100 du règlement (UE) 2017/625.



L'ASTA a recours à des organismes délégataires pour la réalisation des contrôles officiels du domaine de l'agriculture biologique. Ces organismes réalisent les contrôles en vue de la certification des différents opérateurs (producteurs agricoles, préparateurs/transformateurs, distributeurs et importateurs). Ces organismes de contrôle sont agréés par la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture sur base de leur accréditation selon la norme ISO/IEC 17065. Cette accréditation, imposée par le règlement (UE) 2018/848, est la mieux adaptée aux contrôles dans le secteur de l'agriculture biologique, car elle assure notamment l'expertise de l'organisme de contrôle, la présence de suffisamment de personnel disposant des connaissances adéquates ainsi que l'impartialité de l'organisme de contrôle dans toutes ses tâches relatives au contrôle.

Si les organismes de contrôle constatent une irrégularité ou une infraction chez un opérateur, ils sont obligés de le signaler à l'autorité compétente, qui décide alors de la suite à donner, selon la gravité des faits constatés. Les mesures prises peuvent aller d'une simple remarque jusqu'au retrait définitif du droit de mettre sur le marché des produits portant des indications se référant à l'agriculture biologique.

Les organismes de contrôle actifs au Grand-Duché de Luxembourg sont soumis à des audits réguliers de la part de leurs autorités compétentes nationales respectives et de l'ASTA afin d'assurer la conformité de leur mode de fonctionnement avec les exigences prévues au règlement (UE) 2018/848.

Les opérateurs du secteur de l'agriculture biologique ont le libre choix parmi les organismes agréés pour le contrôle et la certification de leur domaine d'activité.

Les organismes de certification autorisés au Grand-Duché de Luxembourg sont :

- Luxbiocert - Signa Audit Sàrl (LU-BIO-02) - www.luxbiocert.lu
- Prüfgesellschaft Ökologischer Landbau mbH (LU-BIO-04) - www.pruefgesellschaft.bio
- Kontrollgesellschaft Ökologischer Landbau mbH (LU-BIO-05) - www.kontrollgesellschaft.de
- Certisys sprl (LU-BIO-06) - www.certisys.eu
- Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (LU-BIO-07) - www.gfrs.de
- Foodchain ID Certification (LU-BIO-08) - <https://www.foodchainid.com/fr/certification-bio/>
- TÜV Nord Integra bvba (LU-BIO-10) - <https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/bio/>
- QC&I GmbH (LU-BIO-11) - www.qci.de



Plan de contrôle national pluriannuel

IV. Organisation générale et gestion des contrôles officiels





L'autorité compétente, à savoir le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, a délégué les contrôles officiels à deux de ses administrations: l'ALVA (Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire) et l'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture).

4.1 Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA)

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) est une administration, créée en 2022, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

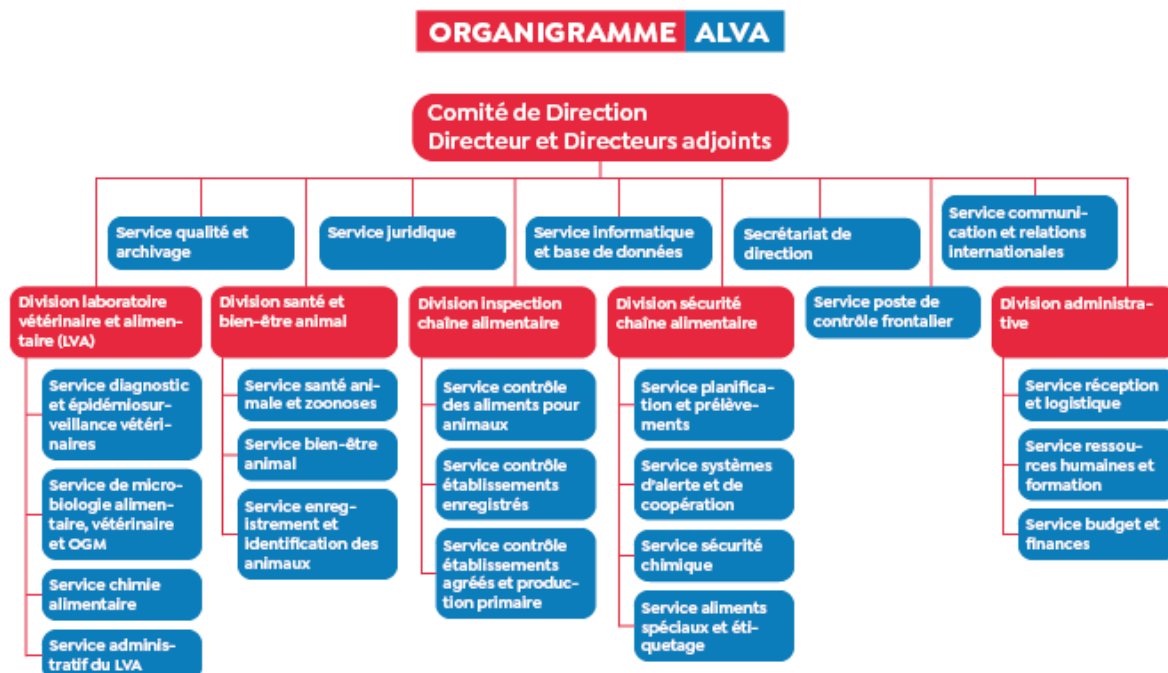
L'ALVA est située au 7 A-B, rue Thomas Edison L-1448 Strassen.

Elle a été créée avec la loi du 8 septembre 2022 portant création et organisation de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire [...] et a consisté en la fusion des services suivants :

- l'Administration des services vétérinaires (ASV) avec son Laboratoire de médecine vétérinaire de l'État (LMVE) ;
- le Contrôle des aliments pour animaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) ;
- la Division de la sécurité alimentaire de la Direction de la santé (SECUALIM) ;
- le Commissariat du gouvernement à la qualité, la fraude et à la sécurité alimentaire (COMALIM).

4.1.1 Organisation et structure interne

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) s'est structurée et a défini son organigramme sur base des missions qui lui ont été confiées par sa loi organique de création. Afin de répondre à ces différentes missions, l'ALVA est organisée en divisions et services. Cette organisation est schématisée dans l'organigramme fonctionnel :



Pour s'acquitter de ses missions, l'ALVA dispose de personnel technique, scientifique et administratif dans les différentes carrières de la Fonction publique.



Fonction	ETP
Direction	3
Services support	9
Division du laboratoire	37
Divisions de contrôle	60.5
Personnel administratif	12.25

4.1.2 Domaines de compétence

L'ALVA comprend les missions fixées par la loi du 8 septembre 2022 portant création et organisation de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire [...] :

- organisation, coordination et réalisation des contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines de la santé animale, ainsi que des actions d'information, de prévention et de lutte contre les maladies animales
- organisation, coordination et mise en œuvre de l'identification et de l'enregistrement des animaux
- organisation, coordination et réalisation des contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines du bien-être animal, ainsi que des actions d'information, de prévention et d'amélioration du bien-être animal
- organisation, coordination et réalisation des contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines de la sécurité sanitaire, de la loyauté marchande et de la sûreté des sous-produits animaux, des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires
- réalisation de contrôles officiels dans le domaine de la qualité des denrées alimentaires
- organisation, coordination et réalisation des contrôles officiels et autres activités officielles concernant les importations en provenance de pays tiers et les exportations vers ces pays tiers des produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, [...]
- organisation, coordination et réalisation des analyses, essais et diagnostics sur les échantillons prélevés au cours de contrôles officiels et d'autres activités officielles dans les domaines de la santé animale, du bien-être animal, des sous-produits animaux, des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- gestion des bases de données relatives aux autorisations, enregistrements et agréments des opérateurs de la chaîne alimentaire
- lutte contre la fraude dans le cadre des missions de l'ALVA
- mise en œuvre des procédures de mise sur le marché des denrées alimentaires, matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et des aliments pour animaux
- gestion des situations de crise en coopération avec les autres institutions compétentes
- communication sur les risques et les contrôles officiels
- élaboration des plans pluriannuels intégrés de gestion et de contrôle
- organisation de la coopération administrative avec la Commission européenne, les agences de l'Union européenne et les organisations internationales en tant que point de contact et de correspondant national



Ces missions couvrent les domaines suivants des contrôles officiels prévu par le règlement (UE) 2017/625 (article 1-2) :

- Denrées alimentaires et de leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs, ainsi que la fabrication et l'utilisation des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (a)
- Dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés (OGM) destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux (relatif à la mise sur le marché) (b)
- Aliments pour animaux et de leur sécurité, à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces aliments, ainsi que leur utilisation, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales ainsi que la protection de la santé, des intérêts et de l'information des consommateurs (c)
- Exigences en matière de santé animale (d)
- Prévention et de la réduction au minimum des risques pour la santé humaine et animale dus aux sous-produits animaux et aux produits dérivés (e)
- Exigences en matière de bien-être des animaux (f)

4.1.3 Laboratoires officiels

L'ALVA recourt à des laboratoires externes pour la réalisation de certaines analyses. Ces laboratoires sont sélectionnés et désignés en tant que laboratoire officiel sur base d'une procédure reprenant les critères applicables à ces laboratoires. Dès désignation, une convention est établie entre le laboratoire officiel et l'ALVA.

Actuellement, l'ALVA a désigné les laboratoires officiels suivants :

- Agroscope
- CER Groupe
- Eurofins Nantes
- Eurofins Ökometric GmbH
- Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)
- Laboratoire de l'Administration des Services Techniques de l'Agriculture
- Laboratoire de l'eau et de l'environnement
- Laboratoire de radioprotection
- Laboratoire de Saarland
- LLUCS (Laboratoire Luxembourgeois de Contrôle Sanitaire)
- LNS (Laboratoire National de Santé)
- LUFA (Landwirtschaftliche Untersuchung- und Forschungsanstalt) Speyer
- Phytocontrol
- PiCA Prüfinstitut Chemische Analytik GmbH
- Priomoris
- Sciensano
- SGS Fresenius



4.2 Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA)

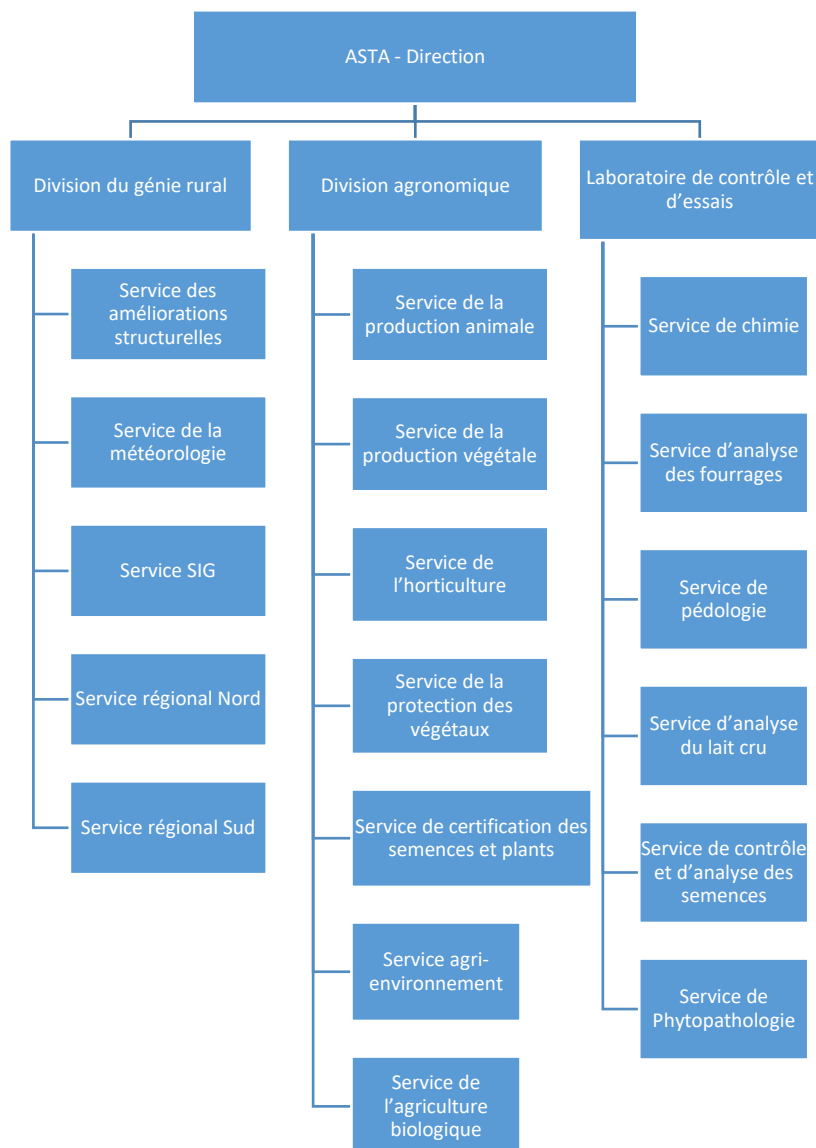
L'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) est une administration sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

L'ASTA est située au 16, route d'Esch L-1470 Luxembourg.

4.2.1 Organisation et structure interne

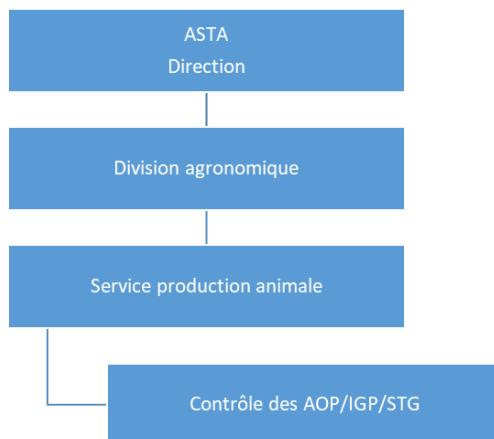
L'ASTA héberge de nombreux services différents dont certains ont des activités de contrôle officiel dans le cadre du Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

L'Administration des services techniques de l'agriculture se trouve sous la tutelle de la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture et donc aussi tous ses services.



4.2.2 Domaines de compétence – Service de la production animale

Le Service de la production animale de l'Administration des services techniques de l'agriculture est chargé du contrôle des AOP/IGP/STG et du transfert des demandes d'enregistrement d'AOP/IGP/STG de la part des établissements installés au Grand-Duché de Luxembourg à la Commission européenne.



Le Service de la production animale de l'Administration des services techniques de l'agriculture est chargé du contrôle des AOP/IGP/STG et du transfert des demandes d'enregistrement d'AOP/IGP/STG de la part des établissements installés au Grand-Duché de Luxembourg à la Commission européenne.

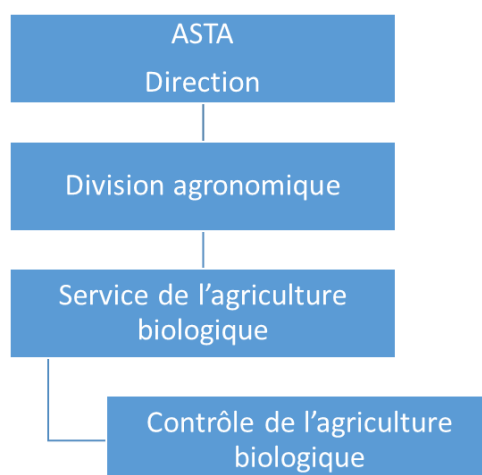
Ce service a les responsabilités et missions suivantes :

- Planification des contrôles officiels dans le domaine des AOP/IGP/STG
- Exécution des contrôles officiels des AOP/IGP/STG :
 - Inspection d'établissements et contrôle de l'étiquetage des produits
 - Prélèvement d'échantillons et demande d'analyses en cas de besoin
 - Interprétation des résultats des analyses effectuées sur les échantillons prélevés et suivi des non-conformités détectées
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg dans les réunions et groupes de travail de la Commission et du Conseil européen ayant trait aux AOP/IGP/STG
- Assistance dans la mise à jour de la législation sur les AOP/IGP/STG

Le Service de la production animale dispose de 0,2 ETP A1 (master) pour effectuer les contrôles AOP/IGP/STG.

4.2.3 Domaines de compétence – Service de l'agriculture biologique

Le service est responsable pour le contrôle du respect du mode de production biologique par les différents opérateurs ayant des activités dans le secteur de l'agriculture biologique. Il est également appelé à contrôler la mise sur le marché de produits issus de l'agriculture biologique.



Le service a délégué les tâches de contrôle et de certification des différents opérateurs (producteurs agricoles, préparateurs/transformateurs, distributeurs et importateurs) à sept organismes de contrôle privés : Kontrollgesellschaft (De), Prüfgesellschaft (De), Certisys (Be), Foodchain ID Certification (Be), GfRS mbH (De), TÜV-Nord Integra (Be) et QC&I (De). Ceux-ci doivent être agréés par le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture et les agents du service assistent à un certain pourcentage des visites de contrôle, afin de vérifier leur façon de travailler. En outre, le service organise chaque année un audit de supervision des différents organismes de contrôle actifs sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg.

L'ASTA travaille en collaboration avec l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) qui prélève et analyse également des produits biologiques (résidus de pesticides) dans le cadre de son plan d'échantillonnage de denrées alimentaires.

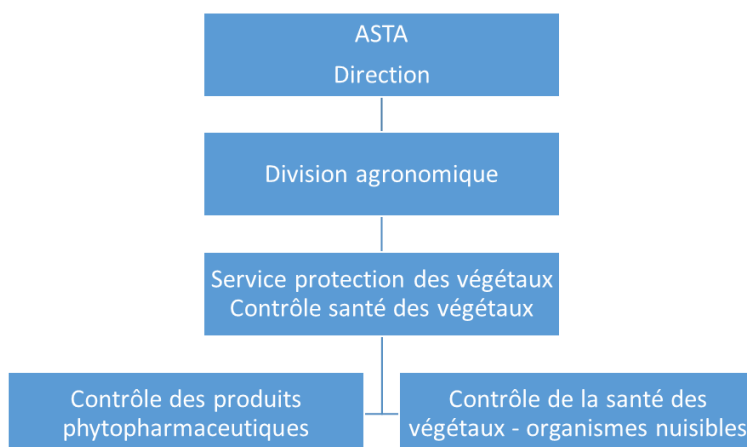
Ce service a les responsabilités et missions suivantes :

- Contrôle des organismes certificateurs et contrôle des opérateurs (producteurs, transformateurs et importateurs) travaillant dans le secteur de l'agriculture biologique
- Contrôle de l'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers
- Contrôle de l'étiquetage des denrées biologiques mises sur le marché au Grand-Duché de Luxembourg
- Suivi des non-conformités de produits biologiques constatées par échantillonnage et analyse par l'ALVA ou par les organismes de contrôle privés
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg dans les comités et groupes de travail au niveau de l'Union Européenne et international concernant l'agriculture biologique
- Coopération avec les autorités compétentes des pays voisins en ce qui concerne le contrôle de l'agriculture biologique
- Assistance dans la mise à jour de la législation sur l'agriculture biologique.

Le service a en outre la mission de promouvoir l'agriculture et les aliments biologiques au Grand-Duché de Luxembourg et d'assister les exploitants agricoles, les conseillers agricoles ou tout autre opérateur pour toute question d'interprétation des textes réglementaires concernant l'agriculture biologique.

Le service de l'agriculture biologique dispose de 2 ETP A1 (master) et d'un ETP A2 (Bachelor) pour effectuer les travaux relatifs à ses contrôles.

4.2.4 Domaines de compétence – Service de la protection des végétaux



4.2.4.1 *Contrôle des produits phytopharmaceutiques*

Le Service de la protection des végétaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture est responsable pour la réglementation, l'agrément et le contrôle officiel concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Il représente le Grand-Duché de Luxembourg au niveau international en ce qui concerne le suivi de la législation européenne en la matière.

La réalisation des contrôles officiels dans le commerce des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel a été déléguée à l'Administration des Douanes et Accises. Le service de la protection des végétaux réalise les contrôles officiels dans le commerce des produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel.

L'Unité de Contrôle (UNICO) s'occupe des contrôles de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sur les exploitations agricoles dans le cadre de la conditionnalité des aides financières au développement rural.

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire prélève des échantillons de denrées alimentaires et fait analyser les résidus de pesticides. (cf. Système de contrôle SC-PP-9 Produits phytopharmaceutiques).

Dans ce cadre, l'ASTA a les responsabilités et missions suivantes :

- Réglementation, autorisation et contrôle de la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques
- Contrôle des utilisateurs de produits phytopharmaceutiques
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg dans les comités et groupes de travail du Conseil Européen et de la Commission Européenne concernant l'autorisation et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- Rédaction d'avis, point de contact et échange avec les différents types d'interlocuteurs (grand public, ONG, industrie, utilisateur et commerces, autres administrations etc.) en ce qui concerne les produits phytopharmaceutiques
- Gestion des certificats nécessaires à l'utilisation, l'achat et la vente de produits phytopharmaceutiques et des formations afférentes
- Mise en place et suivi de la législation nationale et internationale liée aux produits phytopharmaceutiques

Pour ce faire, le service dispose de 1,1 ETP A1 (master), 2 ETP A2 (bachelor) et 1,25 ETP B1 (rédacteur).

4.2.4.2 *Contrôle de la santé des plantes - organismes nuisibles*

Le Service de la protection des végétaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture est également compétent pour le contrôle de la santé des végétaux : réglementation et contrôle des dispositions de quarantaine.

Il est responsable pour le contrôle des végétaux et des produits végétaux à l'importation de pays tiers et s'occupe de l'émission de passeports et de certificats phytosanitaires, ainsi que de la surveillance du territoire. Il surveille également l'émission de passeports phytosanitaires par les opérateurs privés.

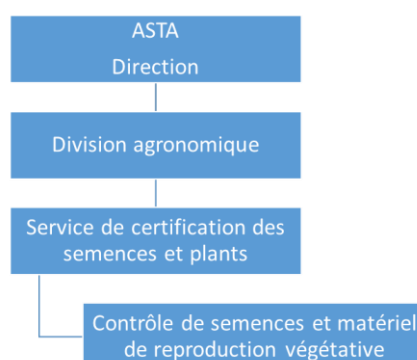
Il représente le Grand-Duché de Luxembourg au niveau international en ce qui concerne la protection des plantes et est en plus responsable d'une partie des analyses en vue de la certification des plants de pommes de terre au Grand-Duché de Luxembourg (cf. Système de contrôle – Santé des plantes).

Dans ce cadre, l'ASTA a les responsabilités et missions suivantes :

- Réglementation et contrôle de certains végétaux et produits végétaux à l'importation
- Émission de passeports et de certificats phytosanitaires
- Surveillance de l'émission de passeports phytosanitaires par les opérateurs privés
- Surveillance du territoire en ce qui concerne les organismes de quarantaine nuisibles aux végétaux
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg au niveau international en ce qui concerne la santé des végétaux
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg au comité permanent des plantes, animaux, denrées alimentaires et aliments pour animaux- Section Santé des Végétaux
- Coopération avec les pays voisins en ce qui concerne le contrôle de la santé des végétaux
- Collaboration avec les responsables de la mise à jour de la législation

Pour ce faire, le service dispose de 2,25 ETP A1 (master) et 0,25 ETP B1 (rédacteur).

4.2.5 Domaines de compétence – Service de certification des semences et plants



Le Service de certification des semences et plants de l'Administration des services techniques de l'agriculture est compétent en ce qui concerne la production, la certification et la commercialisation de semences d'espèces agricoles et horticoles, et de plants de pommes de terre. Il tient à jour la réglementation relative aux plants de pommes de terre, aux semences de céréales, de plantes fourragères, de plantes oléagineuses et à fibres, de betteraves et de légumes.

Le Service de certification des semences et plants effectue les inspections au champ des organismes nuisibles non de quarantaine (ORNQ) au cours du processus de certification des semences de céréales, de plantes fourragères, de plantes oléagineuses et à fibres et des plants de pommes de terre conformément au règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes



nuisibles aux végétaux et aux directives de commercialisation de semences et plants, transposées en législation nationale.

Il délivre les passeports phytosanitaires pour les semences et plants de prébase, base et certifiés. Conformément au règlement (UE) 2016/2031, ces passeports sont obligatoires pour certaines espèces végétales et sont combinés aux étiquettes officielles de certification.

Le service de certification des semences et plants agit sous l'autorité compétente de la ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture en ce qui concerne le contrôle de la présence fortuite d'OGM dans les semences et plants.

Ce service a les responsabilités et missions suivantes :

- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg dans les comités et groupes de travail concernant les semences et plants, au niveau de l'Union Européenne (Conseil, Commission) et au niveau international (CEE-ONU, OCDE, ESCAA)
- Représentation du Grand-Duché de Luxembourg dans le comité de régulation de la directive 2001/18/CE relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement
- Participation à la mise à jour de la législation nationale relative aux semences et plants
- Certification des semences et plants
 - Inspection des champs de multiplication de semences et plants
 - Fermeture, plombage et étiquetage des emballages de semences et plants
 - Echantillonnage de plants de pommes de terre
 - Inspection visuelle par sondage des lots de plants de pommes de terre
 - Formation et monitoring de l'échantillonnage des plants de pommes de terre par les opérateurs privés
 - Formation et monitoring de la fermeture et de l'étiquetage des emballages de semences et plants par les opérateurs privés
 - Coopération avec les pays voisins en ce qui concerne la certification des semences et plants
- Contrôle du commerce des semences et plants
 - Établissement du plan annuel des contrôles sur base d'une analyse de risques
 - Contrôle de l'étiquetage et de la qualité (notamment capacité germinative des semences, pourriture des plants)
 - Gestion informatique des lots en provenance de pays étrangers (autres membres de l'UE ou pays tiers) d'espèces susceptibles, en vue de la détection de présence accidentelle d'OGM
 - Sélection des lots à analyser et échantillonnage
 - Délégation des analyses OGM au Laboratoire vétérinaire et alimentaire de l'ALVA
 - Suivi des non-conformités

Le Service de certification des semences et plants dispose de 1 ETP A1 (master), 1,5 ETP A2 (bachelor) et 0,75 ETP B1 (rédacteur).



4.3 Généralités concernant les systèmes de contrôles

Ce chapitre a pour objet de tout d'abord faire état de la subdivision des contrôles officiels prévus par la réglementation européenne en systèmes de contrôle nationaux. Ensuite, les dispositions applicables communément à tous ces systèmes sont explicités.

Le cas échéant, les spécificités liées à un système de contrôle particulier seront décrites dans les chapitres suivants.

4.3.1 Répartition des contrôles officiels en systèmes de contrôle

Une série de systèmes de contrôle sont à la base du contrôle de la chaîne alimentaire au Grand-Duché de Luxembourg. La subdivision en systèmes de contrôle au niveau national permet de désigner clairement les autorités compétentes en charge des différents contrôles officiels et aussi de définir les missions de chacune.

Les systèmes de contrôle suivants forment la base du contrôle de la chaîne alimentaire au Luxembourg selon le champ d'application du règlement (UE) n° 2017/625 (art 1(2)) :

a) des denrées alimentaires et de leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs, ainsi que la fabrication et l'utilisation des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires :

- SC 3 - Inspection des établissements agréés
- SC 4 – Inspection des établissements enregistrés et autorisés
- SC 7 - Résidus de médicaments vétérinaires
- SC 8 - Organismes génétiquement modifiés dans les denrées alimentaires
- SC 9 - Etiquetage et allégations nutritionnelles
- SC 10 - Contaminants dans les denrées alimentaires
- SC 11 - Compléments alimentaires et alimentation particulière
- SC 12 - Matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires
- SC 13 – Améliorants alimentaires
- SC 14 – Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les denrées alimentaires
- SC 15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale
- SC 16 - Production primaire et produits agricoles

b) de la dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés (OGM) destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux :

- SC 16 - Organismes génétiquement modifiés - Semences

c) des aliments pour animaux et de leur sécurité, à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces aliments, ainsi que leur utilisation, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales ainsi que la protection de la santé, des intérêts et de l'information des consommateurs :

- SC 5 - Aliments pour animaux (y compris OGM et PPP)

d) des exigences en matière de santé animale :

- SC 1 - Santé animale
- SC 15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale

e) de la prévention et de la réduction au minimum des risques pour la santé humaine et animale dus aux sous-produits animaux et aux produits dérivés :



- SC 6 - Encéphalites spongiformes bovines et sous-produits animaux
- f) des exigences en matière de bien-être des animaux :
 - SC 2 - Bien-être animal
 - SC 15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale
- g) des mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux :
 - SC 19 - Santé des plantes
- h) des exigences relatives à la mise sur le marché et à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et à l'utilisation des pesticides compatible avec le développement durable, sauf en ce qui concerne le matériel d'application des pesticides :
 - SC 18 - Commercialisation et utilisation des produits phytopharmaceutiques
- i) de la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques :
 - SC 20 - Agriculture biologique
- j) de l'utilisation et de l'étiquetage des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties :
 - SC 21 - AOP/IGP/STG

4.3.2 Autorités compétentes

Les contrôles officiels sont mis en œuvre par différentes administrations dépendant du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture suivant la répartition suivante :

Système de contrôle	Administration en charge des contrôles officiels
SC 1 - Santé animale	ALVA
SC 2 - Bien-être animal	ALVA
SC 3 – Inspection des établissements agréés	ALVA
SC 4 – Inspection des établissements enregistrés et autorisés	ALVA
SC 5 - Aliments pour animaux (y compris OGM et PPP)	ALVA
SC 6 - Encéphalites spongiformes bovines et sous-produits animaux	ALVA
SC 7 - Résidus de médicaments vétérinaires	ALVA
SC 8 - Organismes génétiquement modifiés dans les denrées alimentaires	ALVA
SC 9 - Etiquetage et allégations nutritionnelles	ALVA
SC 10 - Contaminants dans les denrées alimentaires	ALVA
SC 11 - Compléments alimentaires et alimentation particulière	ALVA
SC 12 - Matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires	ALVA
SC 13 – Améliorants alimentaires	ALVA
SC 14 – Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les denrées alimentaires	ALVA
SC 15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale	ALVA
SC 16 – Production primaire et produits agricoles	ALVA / ASTA
SC 17 - Organismes génétiquement modifiés - Semences	ASTA
SC 18 – Commercialisation et utilisation des produits phytopharmaceutiques	ASTA
SC 19 - Santé des végétaux	ASTA
SC 20 - Agriculture biologique	ASTA
SC 21 – AOP/IGP/STG	ASTA



4.3.3 Règles générales applicables aux contrôles officiels

Le déroulement des contrôles officiels est régi par la réglementation européenne. Des dispositions nationales supplémentaires sont fixées dans les différentes lois spécifiques, à savoir :

- loi du 8 septembre 2022 portant création et organisation de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire [...];
- loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles [...]
- loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires ;
- loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments des animaux ;
- loi du 29 juillet 1912 concernant la police sanitaire du bétail et l'amélioration des chevaux, des bêtes à cornes et des porcs ;
- loi du 27 juin 2018 sur la protection des animaux
- loi du 19 décembre 2014 relative aux produits phytopharmaceutiques

Les devoirs des agents de contrôle officiels sont définis dans le [code de la Fonction publique](#).

4.3.4 Impartialité, qualité et cohérence des contrôles officiels

Les administrations impliquées dans le contrôle officiel de la chaîne alimentaire sont des instances étatiques qui, de par leur loi de base, ne sont soumises à aucune pression commerciale, financière ou autre pouvant influencer leur jugement. Par ailleurs, ces administrations ont engagé des démarches qualité (ISO/IEC 17020, ISO/IEC 17025 ou procédures écrites).

Le personnel de contrôle officiel ayant le statut de fonctionnaire ou d'employé de l'Etat, aucune influence extérieure ne peut être exercée sur ces agents. De même, tout agent de l'Etat ne peut s'engager dans des activités *pouvant mettre en péril la confiance dans son indépendance ou son intégrité*.

Par ailleurs, le code administratif impose aux fonctionnaires et employés d'Etat le secret professionnel concernant toutes les informations dont ils auraient pu prendre connaissance dans le cadre de leurs fonctions.

La rémunération du personnel de contrôle ne dépend ni du nombre de contrôles effectués, ni des constats rédigés dans les rapports d'inspection mais du grade et de l'échelon seulement atteint au niveau de sa carrière.

Un mécanisme de vérification (via les audits d'accréditation) vise à vérifier périodiquement le respect de ces aspects.

4.3.5 Situation de conflit d'intérêts

Les administrations disposent d'un code de déontologie qui donne la ligne de conduite à suivre par le personnel de contrôle lorsqu'il se trouve confronté à une possible situation de conflit d'intérêt.

4.3.6 Capacités de laboratoire appropriées

Le Grand-Duché de Luxembourg dispose de cinq laboratoires étatiques pouvant contribuer à l'analyse de produits issus de la chaîne alimentaire :

- laboratoire vétérinaire et alimentaire de l'ALVA
- laboratoires de contrôle et d'essais de l'ASTA
- laboratoire national de Santé
- laboratoire de l'Administration de la gestion de l'eau
- laboratoire de l'Institute viti-vinicole

Ces laboratoires ne savent néanmoins pas couvrir l'ensemble des analyses nécessaires au contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

Un budget est mis à disposition des administrations compétentes afin de pouvoir réaliser des analyses auprès de laboratoires. Ce budget est fonction des analyses prévues dans la planification des contrôles ainsi que des ressources budgétaires disponibles et est fixé annuellement par les membres du gouvernement.

4.3.7 Personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant

En ce qui concerne la qualification du personnel de contrôle, il y a la formation initiale aux tâches de contrôle que la personne doit réaliser et la formation continue qui permet à cette personne de maintenir et d'accroître son niveau de formation dans le domaine. La formation qui donne accès à un poste précis auprès de l'Etat est définie via les différentes lois cadres des administrations ou via le ministère de la Fonction publique en général.

Les demandes de nouveaux postes sont transmises via la hiérarchie aux membres du gouvernement qui les accordent ou non dans le cadre des discussions budgétaires annuelles en tenant compte des priorités nationales pour l'ensemble des départements étatiques et des ressources budgétaires disponibles.

4.3.8 Installations et équipements adéquats

Les chefs d'administrations des différentes administrations font des propositions budgétaires annuellement pour l'acquisition d'installations et d'équipements. Ces propositions sont transmises aux membres du gouvernement qui les accordent ou non dans le cadre des discussions budgétaires annuelles en tenant compte des priorités nationales pour l'ensemble des départements étatiques et des ressources budgétaires disponibles.

4.3.9 Compétences légales adéquates

Les compétences légales sont définies dans les différentes lois cadre citées ci-dessus. Ces lois autorisent les agents de contrôle à :

- effectuer les contrôles
- avoir accès à cet effet aux locaux et véhicules des établissements
- exiger la production de tous les documents écrits et informatiques
- prélever des échantillons
- saisir des objets
- dresser des procès-verbaux à destination du parquet général pour engager des poursuites pénales
- effectuer des mesurages techniques et scientifiques
- prendre des mesures administratives en cas de manquement, y inclus des mesures d'urgence
- soulever des taxes pour certaines activités de contrôle

Ces compétences s'étendent aux contrôles sur le marché interne et à l'importation/exportation.

4.3.10 Coopération des exploitants avec le personnel de contrôle officiel

Cette exigence est prévue dans les différentes lois cadres.

4.3.11 Procédures documentées

Les administrations en charge des contrôles ont défini et mis en œuvre des procédures documentées décrivant la manière dont les contrôles officiels doivent être réalisés. En adoptant une démarche qualité, cette procédure sont continuellement améliorée afin que le personnel de contrôle dispose des informations pertinentes et nécessaires.



4.3.12 Transparence des contrôles officiels

Le MANCP ainsi que ses rapports annuels sont publiquement accessibles : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/controles.html>.

L'Etat luxembourgeois, par la [loi du 14 septembre 2018 relative à une administration transparente et ouverte](#), est obligé de présenter des informations en cas de demande. Les rapports de contrôle officiel sont toutefois exclus du droit d'accès.



4.4 SC1 - Santé animale

4.4.1 Méthode et technique de contrôle

Les contrôles officiels en matière de santé animale comprennent :

- Contrôle des établissements agréés
- Epidémiosurveillance et programmes de surveillance
- Mise en place des plans de lutte et d'éradication et contrôle de ceux-ci
- Contrôle des statuts sanitaires
- Certification des échanges intracommunautaires

4.4.2 Priorités de contrôle

Les priorités de contrôle sont basées sur les constats et tendances décelées lors de l'épidémiosurveillance.

En cas d'épidémie, les contrôles sont orientés et dédiés à la surveillance de l'évolution de l'épidémie et des mesures mises en œuvre pour contrer celle-ci.

4.4.3 Vérification des mécanismes de contrôle

Il n'y a pas de vérification spécifique des mécanismes de contrôle étant donné que ceux-ci sont adaptés au cas par cas à la situation épidémique rencontrée.

4.4.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Sur base d'informations obtenues d'autres Etats membres voisins et d'opérateurs nationaux, les contrôles peuvent être adaptés en fonction des données récoltées et du type de la maladie constatée.

4.4.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Néant.

4.5 SC2 - Bien-être animal

4.5.1 *Méthode et technique de contrôle*

Des check-lists spécifiques pour le bien-être animal existent pour les :

- Veaux
- Bovins adultes
- Ovins et caprins
- Porcs
- Poules pondeuses
- Poulets

4.5.1.1 *Objectifs des contrôles*

L'objectif des contrôles est de répondre aux exigences législatives et réglementaires visant à éviter ou à réduire la souffrance animale :

- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.
- Loi du 27 juin 2018 sur la protection des animaux
- Règlement grand-ducal fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°1/2005 du Conseil de l'UE relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et déterminant les sanctions applicables en cas d'infraction aux prescriptions de ce règlement communautaire
- Règlement grand-ducal du 14 avril 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages (transposant la directive 98/58/CE).
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs (transposant les directives 91/630/CEE et 2008/120/CE).
- Règlement grand-ducal modifié du 4 février 1994 établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux (transposant les directives 91/629/CEE et 2008/119/CE).
- Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales à la protection des poules pondeuses (transposant la directive 1999/74/CE).
- Règlement grand-ducal du 16 juin 2010 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande (transposant la directive 2007/43/CE).
- Règlement grand-ducal du 19 janvier 1995 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- Règlements grand-ducaux concernant la protection des oiseaux sauvages, faune sauvage, animaux utilisés à des fins expérimentales ou à d'autres fins scientifiques
- Règlement grand-ducal relatif à la détention d'animaux sauvages
- Règlement grand-ducal déterminant les interventions mineures sur animaux pouvant être effectués sans anesthésie
- Règlement grand-ducal déterminant les motifs zootechniques impératifs pour l'amputation partielle d'un animal

Concernant les registres, les enregistrements et l'identification, l'objectif des contrôles est de s'assurer du respect de :

- Règlement grand-ducal du 22 avril 1999 portant mesures d'application du règlement (CE) n° 820/97 du Conseil du 21 avril 1997 en ce qui concerne l'identification et l'enregistrement des bovins



- Règlement grand-ducal du 30 avril 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des porcelets et des porcs.
- Règlement grand-ducal du 1er mars 2007 concernant l'enregistrement des établissements d'élevage des poules pondeuses (transposant la directive 2002/4/CE)
- Règlement grand-ducal du 6 mai 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des ovins et des caprins.
- Règlement d'exécution (UE) 2022/160 de la Commission du 4 février 2022 établissant des fréquences minimales uniformes pour la réalisation de certains contrôles officiels portant sur le respect des exigences de l'Union en matière de santé animale conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n°820/97 du Conseil.

Règlement délégué (UE) 2019/2035 de la commission du 28 juin 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives aux établissements détenant des animaux terrestres et aux couvoirs ainsi qu'à la traçabilité de certains animaux terrestres détenus et des œufs à couvrir.

4.5.1.2 *Contrôle du bien-être*

Les inspections sur site et documentaires comprennent 3 niveaux :

- la préparation (préparation du matériel, examen documentaire,)
- l'inspection proprement dite : visite, étude de documents, réception d'un projet, ...
- la rédaction d'un compte-rendu d'inspection, la rédaction et la validation d'un rapport (le cas échéant)

L'inspection est réalisée selon la check-list d'inspection correspondant à l'espèce concernée, elle comporte les étapes présentées ci-dessous, qui selon le dossier peuvent être réalisées dans un ordre laissé à l'appréciation du vétérinaire officiel, sauf les réunions d'ouverture et de clôture d'inspection.

Les étapes sont :

- réunion d'ouverture permettant de rappeler la méthode et les objectifs de l'inspection, ainsi que de prendre les renseignements nécessaires sur l'établissement
- examen des documents relatifs à l'exploitation ou au motif de l'inspection
- inspection de l'élevage
- examen des actions mises en place suite à la précédente inspection s'il y a lieu
- réunion de clôture au cours de laquelle un bilan succinct de l'inspection est présenté aux inspectés

Les aspects contrôlés couvrent :

- contrôles de l'aptitude du personnel chargé de la manipulation et des soins des animaux en ce qui concerne l'inspection des animaux et l'approvisionnement en nourriture et en eau
- contrôle de l'intégrité physique des animaux comme p. ex. mutilations
- contrôle de la nourriture et de l'eau dispensée aux animaux
- contrôles des bâtiments et locaux de stabulation
- contrôle des équipements automatiques et mécaniques
- contrôle de l'éclairage dans les locaux de stabulation
- contrôle des méthodes d'élevages
- contrôle de la liberté des mouvements des animaux
- contrôle de l'espace disponible aux animaux

- contrôle des registres
- contrôles des moyens de transport pour animaux
- contrôles du transport des animaux
- contrôles de tous les certificats y afférents

L'inspecteur-vétérinaire enregistre l'ensemble de ses observations sur la check-list d'inspection. Ces enregistrements permettent d'établir le rapport et de s'assurer que les points d'inspection sont réalisés conformément aux textes réglementaires de référence.

L'inspecteur-vétérinaire respecte les règles d'hygiène correspondantes au type d'élevage et revêt les équipements d'inspection nécessaires (sur botte, gant, salopette, blouse...)

A la fin de l'inspection l'inspecteur-vétérinaire présente ses observations aux inspectés et précise les situations non conformes qui seront présentées dans le rapport. Il signe et fait signer la check-list aux inspectés. En cas d'absence du responsable ou de son refus des observations, l'inspecteur-vétérinaire le notifie.

L'inspection assure :

- la surveillance du bien-être animal et les risques de maltraitance.
- le contrôle qui porte sur les
 - Animaux d'élevage et de rente
 - Animaux subissant un transport
 - Animaux de compagnie
 - Animaux sauvages

4.5.2 Priorités de contrôle

La planification des inspections est basée sur :

- les exigences réglementaires
- l'analyse de risque qui prend en compte :
 - taux de mortalité
 - taux d'euthanasies
 - exploitations à pâturage sur toute l'année
- un choix forcé
- un choix aléatoire
- les ressources humaines disponibles

Ces données permettent la mise en adéquation des missions et des moyens et la répartition par le coordinateur des missions en fonction des critères suivants :

- Répartition de la charge de travail
- Répartition géographique des zones d'intervention
- Spécificité de l'élevage
- Impact saisonnier

Cette planification est un outil d'organisation pour les activités des services de L'ALVA permettant de répondre aux exigences du Règlement (UE) 2017/625. Elle est aussi un outil dynamique d'organisation qui permet de réorienter les inspections quantitativement et qualitativement en fonction des besoins et des résultats ou lors de la survenue d'une crise.

L'inspecteur-vétérinaire chef de division réalise un état d'avancement bisannuel, qui est transmis aux inspecteurs-vétérinaires concernées pour information. Il fait une évaluation par rapport au programme annuel pour vérifier le respect de l'avancement de ce dernier.



4.5.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.5.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.5.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.5.5.1 *Coopération*

Elle coopère avec l'ADA en ce qui concerne le bien-être animal durant le transport.

4.5.5.2 *Service bien-être animal*

Le service « Bien-être animal » de la division « Contrôle santé et bien-être animal » de l'ALVA a les missions suivantes :

- Epidémiosurveillance et programmes de surveillance
- Contrôle du bien-être animal
- Représentation de l'ALVA auprès de groupes d'experts en bien-être animal
- Représentation auprès du Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale
- Groupes d'experts en santé animale et en bien-être animal (identification/espèces mineures/bien-être)
- Groupes de travail de la Commission

La Division « contrôle santé et bien-être animale » de l'ALVA est responsable du bon traitement des animaux de rente et de compagnie ainsi que de leur bien-être pendant le transport et les opérations annexes. Au niveau des abattoirs, le contrôle du bien-être animal est pris en charge par les vétérinaires officiels sur place, dépendant du service « Contrôle établissements agréés et production primaire » de la division « Inspection chaîne alimentaire ».

La Division « contrôle santé et bien-être animale » est composée d'un inspecteur vétérinaire chef de division et de sept inspecteurs-vétérinaires.

L'inspecteur-vétérinaire chef de division assure la mise à jour de la documentation, de la communication interne et externe avec les vétérinaires praticiens. Il assure la coordination des contrôles sur place. Il prend part aux réunions européennes mentionnées.

Les inspecteurs-vétérinaires assurent le contrôle en matière de bien-être et santé animal sur le terrain et prennent part aux réunions européennes mentionnées.



4.6 SC3 – Inspection des établissements agréés

4.6.1 Méthode et technique de contrôle

4.6.1.1 Préparation

Toute inspection programmée commence par une phase de préparation, le vétérinaire officiel prépare son inspection de la manière suivante :

- Identification de l'inspection
- Etude du dossier : activité, infrastructure, rapport précédent
- Vérification des équipements d'inspection : tenue vestimentaire
- Vérification de la check-list d'inspection
- Vérification de la présence du matériel de mesure : thermomètre

4.6.1.2 Réalisation de l'inspection

L'inspection est réalisée selon une check-list correspondant au type d'inspection. Elle comporte les étapes présentées ci-dessous, qui selon le dossier peuvent être réalisées dans un ordre laissé à l'appréciation du vétérinaire officiel, exception faite des réunions d'ouverture et de clôture d'inspection.

Le contrôle comporte les étapes suivantes qui, selon le dossier, peuvent être réalisées dans un ordre laissé à l'appréciation de l'inspecteur-vétérinaire (exception faite des réunions d'ouverture et de clôture) :

- la réunion d'ouverture permettant de rappeler la méthode et les objectifs du contrôle et permettant de prendre les renseignements nécessaires sur l'établissement,
- un contrôle qui porte sur
 - la vérification de l'infrastructure, des équipements et du matériel,
 - la vérification des procédures internes de l'établissement et plan HACCP,
 - la vérification du fonctionnement,
- un échantillonnage éventuel,
- un examen des actions mises en place suite au précédent contrôle s'il y a lieu,
- la réunion de clôture au cours de laquelle un bilan succinct du contrôle est présenté aux contrôlés.

Les checklists reprennent les différents points de contrôle qui doivent être vérifiés lors du contrôle officiel. Chacun de ces points de contrôle est évalué de la manière suivante :

- S'il n'y a pas d'infraction constatée, le résultat est considéré comme « conforme »
- Si une infraction qui ne présente pas de danger immédiat pour les denrées alimentaires est constatée, elle nécessite une mise en ordre dans un délai convenu. Cette infraction est qualifiée de « non-conformité mineure ou majeure » :
 - Non-conformité mineure « ncm » signifie que le critère observé ne répond pas pleinement à la législation (présence de lacunes)
 - Non-conformité majeure « NCM » signifie que le critère observé ne répond pas du tout à la législation (prises en compte des exigences inexistantes voire lacunes importantes).
 - Par non-conformité, il faut entendre infraction au sens du règlement (UE) 2017/625.
- Si une infraction qui présente un danger immédiat pour la santé publique est constatée, elle doit être éliminée avant de pouvoir continuer la production. Dans ce cas, les dispositions de la loi du 8 juillet 2018 sont appliquées.
- Si le point de contrôle n'est pas applicable, ou s'il n'a pas pu être observé ou contrôlé, il est renseigné en tant que tel sur la checklist.



4.6.1.3 *Rapports synthétiques*

Les rapports d'inspection reprennent notamment :

- l'identification du rapport (Le rapport reprend un numéro d'identification unique)
- l'identification du client et son adresse
- le site
- la nature du contrôle
- le nom du contrôleur
- la date du contrôle
- la date d'émission du rapport
- les éléments et observations relatifs au contrôle
- la description des non-conformités
- les éléments justificatifs éventuels en annexe

4.6.2 *Priorités de contrôle*

La détermination de la fréquence des visites et des priorités de contrôle est basée sur une analyse de risque actualisée annuellement tenant compte :

- du type d'aliments et de consommation
- des activités de l'opérateur
- de la méthode de traitement
- de la taille de l'opérateur et clientèle
- de l'historique de l'établissement

La planification de l'intervention sur site est réalisée chaque semaine, par chaque vétérinaire officiel en fonction de sa liste d'inspections qui précise pour chaque entreprise la période prévisionnelle d'inspection.

Cette prévision est indicative, car elle est fonction entre autres de l'ouverture des entreprises, de leur situation géographique et de l'organisation interne de l'ALVA.

Le chef de service vérifie chaque semestre l'avancement de la planification, en vérifiant le nombre d'inspections réalisées en fonction de l'objectif annuel d'inspections.

4.6.3 *Vérification des mécanismes de contrôle*

Les revues semestrielles du programme par le chef de service permettent de vérifier le nombre des inspections afin de s'assurer de l'atteinte des objectifs fixés. Le chef de service peut adapter les objectifs et modifier la programmation, notamment lors de l'apparition d'un événement ou une succession d'événements particuliers (crise, alertes...) ne permettant pas d'atteindre les objectifs fixés.

4.6.4 *Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques*

Des contrôles ciblés peuvent être planifiés et réalisés si l'analyse de risque annuelle effectuée en relève la nécessité.

4.6.5 *Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales*

4.6.5.1 *Echantillonnage*

Au moins une fois par an, des échantillons sont prélevés dans des établissements agréés. L'objectif de cet échantillonnage est de contrôler premièrement la conformité des échantillons par rapport aux normes en vigueur mais également de contrôler, à travers l'évaluation des résultats d'analyses, le niveau d'hygiène en production.

4.7 SC4 – Inspections des établissements enregistrés et autorisés

4.7.1 Méthode et technique de contrôle

4.7.1.1 Inspections

L'ALVA a fixé des fréquences de base pour les contrôles de type inspection. Les contrôles sont réalisés selon des check-lists standardisées. Ces check-lists sont publiées : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/checkliste.html>

Le déroulement des inspections est défini dans des procédures documentées en fonction du secteur de contrôle.

4.7.1.2 Prélèvements

L'ALVA a établi un plan de contrôle des paramètres microbiologiques dans les secteurs de la fabrication alimentaire, restauration collective et secteur HORESCA.

La catégorisation du risque pour le prélèvement est basée sur :

- les activités des secteurs à contrôler définis par la réglementation nationale et européenne
- les recommandations, les décisions, le programme coordonné et les alertes rapides de la Commission européenne

Des nouveaux secteurs peuvent être introduits dans le programme de contrôle uniquement pour une durée déterminée (contrôle sporadique). Ces nouveaux secteurs sont définis suivant des facteurs extérieurs tels que des crises alimentaires, des alertes, la détection de nouvelles causes de contamination ou de pathogènes émergents.

Les agents de la douane participent au plan de prélèvement d'échantillons en prélevant des échantillons dans le domaine de l'HORESCA. Le secteur métiers de la bouche et alimentation collective sont prélevés par des agents de l'ALVA

4.7.2 Priorités de contrôle

La priorité des contrôles est définie en fonction :

- des activités des secteurs à contrôler
- du risque de sécurité alimentaire lié aux personnes cibles
- des contrôles antérieurs
- d'éventuelles informations importantes provenant d'alertes rapides, de plaintes consommateur ou de la presse ;

Les ressources sont réparties entre les activités de prélèvement et d'évaluation des résultats d'analyses, et les activités d'inspection.

4.7.3 Vérification des mécanismes de contrôle

L'ALVA travaille selon des procédures écrites.

Un système d'accompagnement est mis en place entre les agents de contrôles afin d'assurer dans le temps une évaluation standardisée des non-conformités observées.

Des mécanismes de validation en interne sont en place. Les rapports qui sont effectués par les agents de la douane doivent être validés en interne à l'ALVA par les agents concernés avant envoi.

4.7.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Non applicable



4.7.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.7.5.1 *Relations entre les administrations*

L'ALVA collabore avec l'ADA pour le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires. L'ALVA prend en charge la responsabilité de l'établissement des plans de contrôle sur base d'analyses des risques, la rédaction des procédures de contrôle et l'établissement de rapports de contrôle standardisés.

4.7.5.2 *Laboratoires désignés*

L'ALVA dispose d'une liste interne des laboratoires désignés pour effectuer les analyses de contrôle officiel. En matière microbiologique, la plupart des analyses sont effectuées au Laboratoire vétérinaire et alimentaire (LVA) et au Laboratoire Luxembourgeois de Contrôle Sanitaire (LUCCS) pour assurer un spectre temporel de contrôle plus large.

Des analyses spécialisées sont sous-traitées à des laboratoires étrangers, si nécessaire.

4.7.5.3 *Ressources humaines disponibles*

L'ALVA dispose de 1 ETP ingénieurs et de 10 agents de contrôle pour ce système de contrôle. Six agents de la douane effectuent des contrôles dans le cadre de ce système de contrôle Hygiène (dont 2 agents dans l'équipe dirigeante).

4.8 SC5 - Aliments pour animaux (y compris OGM et PPP)

4.8.1 *Méthode et technique de contrôle*

4.8.1.1 *Types et modalités de contrôle*

Le contrôle peut comprendre l'inspection HACCP ou/et hygiène, le contrôle de l'étiquetage, le contrôle documentaire, l'inspection de l'état des lieux, le prélèvement d'échantillons avec analyses en laboratoire, le contrôle en vue de l'agrément d'un producteur d'aliments pour animaux.

Le plan de contrôle et d'échantillonnage détermine le type et la fréquence des contrôles qui sont alors réalisés suivant des procédures internes et documentés dans les rapports de contrôle et dans les procès-verbaux de prélèvement d'aliments pour animaux.

Les agents de contrôle de l'autorité compétente prélèvent les échantillons dans des sachets en plastique scellés et portant, pour chaque échantillon, le numéro du procès-verbal d'échantillonnage. Un échantillon de garde est stocké dans les bureaux du service de contrôle. Les agents de contrôle divisent de manière représentative les échantillons prélevés et transmettent les échantillons finaux aux services de laboratoires de l'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture), du LVA et aux laboratoires externes désignés pour effectuer les analyses requises dans le cadre du contrôle.

Les lieux de contrôle sont les établissements ayant des activités dans le secteur de l'alimentation animale, classés de la façon suivante :

- Usines d'aliments pour animaux
- Exploitations agricoles
- Revendeurs
- Mélangeurs mobiles
- Moyens de transport

Tous les établissements ayant des activités à un niveau quelconque de la chaîne des aliments pour animaux, excepté la vente au détail d'aliments pour animaux familiaux, doivent être notifiés à l'autorité compétente, l'ALVA, à l'aide du formulaire mis à disposition par le service de Contrôle des aliments pour animaux.

Les établissements ayant des activités nécessitant un agrément, sont contrôlés avant le commencement de leurs activités.

L'ALVA établit et tient à jour une liste de tous les établissements enregistrés et une liste de tous les établissements agréés conformément au règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux. Ces listes mises à jour régulièrement sont publiées sur les sites internet <https://agriculture.public.lu> et www.securite-alimentaire.lu

4.8.1.2 *Contrôle des importations d'aliments pour animaux*

L'importation d'aliments pour animaux de rente au Grand-Duché de Luxembourg est très rare parce que le Grand-Duché de Luxembourg n'a pas de port ou accès direct à un pays non-membre de l'Union européenne et parce que les aliments pour animaux de rente ne sont que très rarement transportés par avion. Des aliments pour animaux de compagnie, voire des intrants dans ces aliments arrivent occasionnellement à l'aéroport de Luxembourg. La destination est majoritairement un autre pays membre de l'Union.

Le service du Contrôle des aliments pour animaux de l'ALVA est responsable pour le contrôle des aliments pour animaux importés au Grand-Duché de Luxembourg. Cependant, lorsque des aliments pour animaux d'origine animale sont importés, c'est le service poste de contrôle frontalier (PCF) de



l'ALVA qui est responsable pour le contrôle à l'importation du respect de la législation sur les produits d'origine animale. Le PCF informe le service contrôle des aliments des animaux des aliments pour animaux d'origine animale qui ont été importés.

Lorsque des aliments pour animaux d'origine non animale sont importés, l'Administration des douanes et accises (ADA) en informe l'ALVA et envoie des copies des documents ou des photos. L'ALVA réalise à chaque fois un contrôle documentaire de routine. En fonction du produit et en respect du règlement (UE) 1793/2019 (contrôles renforcés), l'ALVA décide de la nécessité d'un contrôle physique et/ou d'un échantillonnage en vue d'une analyse.

Dans le cas où un contrôle physique avec ou sans échantillonnage est nécessaire, l'ALVA prend contact avec l'ADA ou le PCF pour pouvoir accéder au lot et réaliser l'inspection.

Les résultats d'inspection ou d'analyse et donc l'état de conformité du lot sont communiqués à l'importateur et à l'ADA. Si les résultats d'inspection ou d'analyse sont non-conformes, alors le lot peut être renvoyé à l'origine, détruit ou transformé conformément à la législation.

4.8.1.3 *Suivi des non-conformités*

Dès réception, les résultats des analyses sont évalués par les agents du contrôle d'après les exigences légales ou les valeurs d'orientation usuelles.

Les actions de suivi immédiates sont décrites dans les procédures de contrôle :

- Pour les échantillons conformes, les résultats d'analyse sont communiqués au détenteur et au producteur/revendeur luxembourgeois du produit analysé par l'envoi du bulletin d'analyse comprenant tous les résultats d'analyse effectués sur l'échantillon.
- En cas de non-conformité mineure, les résultats d'analyse sont communiqués au détenteur (lieu de prélèvement), au producteur et/ou le responsable de la mise en circulation du produit s'ils ont une adresse au Grand-Duché de Luxembourg. Les responsables de la mise en circulation devront prendre les mesures correctives adéquates et les communiquer à l'autorité de contrôle. S'il s'agit d'un producteur agréé/enregistré dans un autre pays de la CE, les autorités compétentes du pays en question sont informées si un danger pour la sécurité des aliments pour animaux existe.
- En cas de non-conformité grave comportant un risque pour la santé animale ou humaine, le détenteur (lieu de prélèvement), le producteur et/ou le responsable de la mise en circulation de l'aliment ayant une adresse au Grand-Duché de Luxembourg sont informés sans délais. Le lot en question est interdit à l'utilisation et à la vente. Les parties du lot déjà vendues sont retracées et bloquées. Le cas échéant, le service compétent pour le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale en est informé. Si possible, un second échantillonnage avec analyse est effectué. En cas de besoin, les produits similaires du même producteur et les matières premières sont analysés. Des mesures adéquates sont prises pour éliminer le risque d'une nouvelle contamination. S'il s'agit d'un producteur étranger, les autorités compétentes du pays en question sont informées. Au besoin, la cellule de crise de la sécurité alimentaire est informée et les autorités communautaires compétentes sont alarmées (RASFF).

4.8.2 *Priorités de contrôle*

L'autorité compétente a déterminé les priorités de contrôle suivantes dans le secteur des aliments pour animaux :

- Contrôle de vérification de la conformité au règlement CE 1831/2003 (hygiène et/ou HACCP)
- Vérifications de l'étiquetage
- Contrôles de vérification de la conformité à la législation aliments médicamenteux
- Vérifications de l'absence d'antibiotiques et de coccidiostatiques non autorisés



- Vérifications de l'absence de salmonelles
- Vérifications de la qualité microbiologique
- Vérifications de la teneur en protéines animales transformées
- Vérifications de la teneur en mycotoxines et alcaloïdes d'ergot
- Vérification de l'absence de résidus phytopharmaceutiques
- Vérifications de la teneur en métaux lourds
- Vérifications de la teneur en dioxines
- Vérifications de la teneur en mélamine

Une analyse de risque quantitative est élaborée pour déterminer le nombre exact de contrôles à réaliser pour ces différentes priorités et pour dresser le plan de contrôle annuel. Les détails sont repris dans le plan de contrôle et d'inspection pour le domaine de l'alimentation animale élaboré annuellement.

Chaque année, un plan de contrôle et d'échantillonnage est établi pour les différents aspects à contrôler selon la législation luxembourgeoise et européenne. Ce plan est établi sur base d'une évaluation des risques qui prend en compte :

- l'expérience acquise
- l'impact des produits
- les résultats d'analyses et les observations lors des contrôles des années précédentes
- les informations reçues par d'autres organismes d'inspection (notamment les autres divisions et services de l'Administration luxembourgeoise alimentaire et vétérinaire)
- la structure de l'agriculture luxembourgeoise et de la production d'aliments pour animaux
- les informations fournies par les autorités européennes ou autres Etats membres.
- les informations issues d'études scientifiques, de séminaires, de réunions, de formations...

4.8.3 Vérification des mécanismes de contrôle

A la fin de chaque année, le service contrôle des aliments pour animaux de l'ALVA dresse un relevé des contrôles montrant le nombre des contrôles de produits et des contrôles des établissements prévus et réalisés pour chaque type de contrôle, un relevé des non-conformités est également dressé. Ce rapport fait partie du rapport annuel intégré du plan pluriannuel national (MANCP) reprenant les résultats des contrôles effectués par les différentes administrations compétentes dans le cadre du règlement (UE) 2017/625 et qui est envoyé à la Commission européenne.

En plus de ce relevé des contrôles, le service réalise une évaluation annuelle des contrôles. Cette évaluation permet de vérifier si les objectifs fixés au début de l'année ont été atteints. Pour les grands écarts constatés entre les prévisions et les réalisations effectives, les agents essaient de trouver les raisons et révisent leur système de contrôle si nécessaire. Si le système de contrôle semble ne pas être efficace, il est adapté aux besoins et des ressources humaines ou budgétaires supplémentaires sont réclamées si nécessaires. Les résultats du rapport sont pris en compte pour l'élaboration du plan pluriannuel de l'année suivante.

4.8.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Dans le secteur de l'alimentation animale, deux rapports de contrôles spécifiques sont prévus par la législation communautaire :

- Irradiation sur base de la Directive (CE) 1999/2
- Meat and Bone Meal sur base du Règlement 999/2001 Annexe IV



Le service du contrôle des aliments des animaux coopère avec la division de la radioprotection du ministère de la Santé et de la Sécurité sociale pour déterminer le nombre et le type d'aliments pour animaux qui sont échantillonnés chaque année en vue d'une analyse de la radioactivité. La division de la radioprotection entretient des procédures avec l'ADA pour le contrôle des denrées alimentaires et aliments pour animaux à l'importation. Les analyses de radioactivité sur les aliments pour animaux sont effectuées par la division de la radioprotection qui réalise et envoie le rapport de l'irradiation à la Commission européenne.

En ce qui concerne le contrôle des protéines animales transformés dans les aliments pour animaux, c'est le service du contrôle des aliments des animaux de l'ALVA qui organise les contrôles, prélève les échantillons dans les établissements du secteur de l'alimentation animale et les fait analyser. Ces contrôles sont intégrés dans le plan pluriannuel de contrôle (MANCP) du service qui est revu annuellement sur base d'une analyse de risque.

4.8.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Le service Contrôle des aliments pour animaux fait recours à plusieurs laboratoires nationaux et étrangers pour effectuer les analyses officielles sur les échantillons d'aliments pour animaux prélevés lors des contrôles.

Les laboratoires nationaux sollicités sont le laboratoire de contrôle et d'essais de l'ASTA à Ettelbruck et le Laboratoire vétérinaire et alimentaire de l'ALVA Dudelange. Les laboratoires étrangers auxquels est fait recours sont repris sur une liste établie par le service de contrôle. Au besoin, le responsable du contrôle des aliments des animaux peut désigner des laboratoires supplémentaires pour effectuer les analyses.

4.8.6 OGM - Méthode et technique de contrôle

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire est également responsable pour le contrôle officiel des aliments pour animaux, donc aussi pour le contrôle des aliments pour animaux produits à partir d'OGM.

Des échantillonnages et analyses sont effectués pour vérifier la déclaration ou la non-déclaration exacte de la présence d'OGM sur l'étiquetage des aliments pour animaux conformément aux dispositions réglementaires. La présence fortuite d'OGM non autorisés dans l'Union Européenne est également contrôlée lors de ces analyses. Ces contrôles sont effectués dans le cadre général du système de contrôle des aliments pour animaux. Les analyses pour détecter la présence d'OGM sont effectuées par le ALVA.

Les aliments pour animaux contenant des matières premières, qui sont fréquemment d'origine OGM, mais n'étant pas déclaré OGM sur l'étiquetage, sont prioritairement analysés sur la présence d'OGM. Les matières premières fréquemment d'origine OGM sont les plantes dont la culture de variétés génétiquement modifiés est permise dans certains pays et qui sont souvent importés dans l'Union européenne, comme le soja, le maïs, le colza ou le lin.

4.8.6.1 Aliments pour animaux

Les contrôles sont réalisés par échantillonnage aléatoire.

4.9 SC6 - Encéphalites spongiformes bovines et sous-produits animaux

4.9.1 Méthode et technique de contrôle

4.9.1.1 *Contrôle des TSE*

L'ALVA assure une surveillance passive dans les exploitations et dans les abattoirs par le contrôle ante-mortem. Elle garantit la surveillance active dans les abattoirs durant le contrôle post-mortem et dans les centres intermédiaires sur les cadavres.

L'ALVA contrôle également l'élimination des matières à risques spécifiées (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les boucheries et les centres intermédiaires. Des firmes collectrices contractées assurent la collecte des MRS (déchets d'abattage) sur les sites de production ainsi que la collecte et l'élimination des cadavres d'animaux dans les exploitations agricoles.

Les vétérinaires praticiens sont responsables du suivi de l'épidémiosurveillance au niveau des exploitations dont ils font le rapport une fois par an à l'ALVA.

Le service Contrôle des aliments des animaux de l'ALVA est responsable pour le contrôle de l'application de la législation des TSE dans le secteur de l'alimentation animale.

4.9.1.2 *Contrôle des sous-produits animaux*

L'ALVA surveille la collecte et l'élimination des sous-produits d'origine animale (SPA) dans les abattoirs, ateliers de découpe, entreprises alimentaires, boucheries, poissonneries, grandes surfaces, laiteries ainsi que l'élimination des déchets de la restauration des compagnies aériennes provenant des vols internationaux. L'ALVA contrôle également la gestion des sous-produits au niveau des centres intermédiaires. Elle surveille la collecte et l'élimination des cadavres par des firmes contractées. Ces contrôles sont réalisés sur base de checklist de contrôle identifiant les différents points de contrôle devant être vérifiés lors des contrôles officiels.

Le service Contrôle des aliments des animaux de l'ALVA contrôle l'utilisation des SPA dans l'alimentation animale sur les exploitations agricoles et dans les animaleries de zoo.

4.9.2 Priorités de contrôle

4.9.2.1 *Sous-produits animaux*

La priorité des activités de contrôle des sous-produits animaux se fait suivant :

- les risques associés aux catégories de SPA manipulés dans l'établissement
- la nature et le volume d'activité dans les différentes industries agro-alimentaires
- l'historique des établissements

Ces critères sont combinés par la réalisation d'une analyse de risque spécifique à chaque établissement, pouvant mener à une fréquence de contrôle annuel pour les établissements les plus à risques. Cette fréquence diminue si le niveau de risque est plus faible.

4.9.2.2 *TSE*

Les priorités de contrôles en matière de TSE par le service de contrôle des aliments des animaux se basent sur :

- l'analyse de risque dû à la présence des MRS
- l'analyse du risque de la présence de protéines animales transformées dans les aliments pour animaux

4.9.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.



4.9.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Non applicable

4.9.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.9.5.1 Relations avec d'autres administrations

Le service juridique de l'ALVA et du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture sont responsables pour l'implémentation de la législation européenne en législation nationale sur les TSE et SPA pour les domaines les concernant.

L'ALVA et l'Administration de l'environnement (AEV) du ministère de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité collaborent pour agréer et contrôler les établissements utilisant des ABP.

L'ALVA est responsable pour la prévention, le contrôle et l'éradication des TSE au Grand-Duché de Luxembourg ainsi que pour le du contrôle des aliments des animaux et donc aussi du contrôle des protéines animales transformées dans les aliments pour animaux. Dans le cas où un service constate des non-conformités dans son domaine, elle en informe l'autre, en cas de besoin, pour rechercher ensemble l'origine du problème et une solution.

4.9.5.2 Services de laboratoire

Les administrations compétentes font appel aux laboratoires suivants pour effectuer les analyses dans le domaine des TSE :

- CERVA à Bruxelles (LNR) ;
- ALP (Agroscope Liebefeld Posieux) à Posieux pour la recherche de protéines animales transformées dans les aliments pour animaux.



4.10 SC7 - Résidus de médicaments vétérinaires

4.10.1 Méthode et technique de contrôle

Au niveau du contrôle des résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale, l'ALVA agit selon le règlement grand-ducal du 11 septembre 1997 : elle élabore le plan, coordonne l'analyse des échantillons prélevés, prend les mesures adéquates en cas de résultat non-conforme et transmet le rapport à la Commission européenne. Pour cerner les substances émergentes, l'ALVA organise des réunions avec les laboratoires réalisant les analyses de résidus de médicaments vétérinaires.

4.10.1.1 Planification

Concernant la planification des contrôles, l'ALVA :

- définit le nombre et la nature des analyses suivant le règlement délégué 2022/1644 et le règlement d'exécution 2022/1646
- assure la demande d'offre de prix et d'autorisation du service de finances
- planifie ensuite les semaines d'échantillonnage
- prépare les étiquettes numérotées avec inscription de l'espèce et la matrice à prélever ainsi que les analyses à effectuer et le laboratoire de destination

La planification des prélèvements est réalisée par le service « planification et prélèvements » tandis que les prélèvements sont réalisés par les inspecteurs-vétérinaires du service « contrôle établissements agréés et production primaire ».

La planification aboutit à un plan national de contrôle fondé sur les risques pour la production nationale, un plan national de contrôle aléatoire pour la production nationale et à un plan national de contrôle basé sur les risques pour les importations de pays tiers.

4.10.1.2 Echantillonnage

Concernant l'échantillonnage et le suivi des résultats :

- l'échantillonnage est réalisé par les vétérinaires officiels
- l'ALVA prépare les échantillons et les envoie aux laboratoires sous contrat
- l'enregistrement des résultats d'analyse a lieu dès réception et le suivi nécessaire est réalisé
- l'ALVA informe la DPM (division de la pharmacie et des médicaments de la Direction de la santé) et le service Contrôle des aliments des animaux sur les cas de découverte de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine de l'animal

4.10.2 Priorités de contrôle

Les priorités de contrôles sont déterminées sur base des résultats d'une analyse de risque tenant compte des paramètres pouvant influencer la présence de résidus médicamenteux dans les denrées alimentaires.

4.10.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.10.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Non applicable

4.10.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.10.5.1 Aliments pour animaux

Le service du contrôle des aliments des animaux est responsable pour le contrôle des aliments médicamenteux pour animaux et pour la recherche de contaminations croisées de médicaments vétérinaires et d'utilisation illégale de prémélanges médicamenteux dans les aliments pour animaux



4.10.5.2 Services de laboratoire

Pour la recherche des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale, l'ALVA a recours aux laboratoires suivants :

- CER à Marloie
- ILVO à Melle
- LVA



4.11 SC8 – Organismes génétiquement modifiés dans les denrées alimentaires

Etant donné que la culture de cet OGM est interdite au Grand-Duché de Luxembourg, le contrôle des OGM et de leur dissémination volontaire ou accidentelle dans l'environnement se fait au niveau du produit final (denrées alimentaires et aliments pour animaux).

4.11.1 **Méthode et technique de contrôle**

Les contrôles de la présence fortuite d'OGM sont effectués par l'ALVA dans le cadre des contrôles de planning d'échantillonnage. Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la sécurité alimentaire, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels. Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement (UE) 2017/625.

Les contrôles sont réalisés en suivant les étapes suivantes :

- Fixation annuelle des objectifs
- Planification des contrôles
- Planning de prélèvements, des analyses
- Emission systématique de rapports d'analyses
- Evaluation des objectifs en fin d'année

Les prélèvements sont planifiés et réalisés sur base d'objectifs annuels dont l'atteinte est vérifiée régulièrement.

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception détaillé est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés sont envoyés au laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire désigné, les rapports analytiques sont directement transmis à l'ALVA qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place.

Des contrôles de suivi sont effectués et si l'évaluation de risque définit un risque pour la sécurité alimentaire, l'aliment est retiré du marché et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

4.11.2 **Priorités de contrôle**

4.11.2.1 *Denrées alimentaires*

L'ALVA éditte un plan annuel pour le contrôle des OGM. Ce plan tient compte de :

- la législation des OGM
- la gestion du risque
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF)
- les avis scientifiques émis par l'EFSA
- les possibilités analytiques du Laboratoire vétérinaire et alimentaire (LVA) et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés
- la situation particulière au Grand-Duché de Luxembourg

4.11.3 **Vérification des mécanismes de contrôle**

L'ALVA travaille selon des procédures écrites définies dans un système d'assurance qualité. Des mécanismes de validation des rapports d'appréciation sont en place en interne.



La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.11.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.11.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Néant.



4.12 SC9 - Etiquetage et allégations nutritionnelles

4.12.1 Méthode et technique de contrôle

En préparation

4.12.2 Priorités de contrôle

En préparation

4.12.3 Vérification des mécanismes de contrôle

En préparation

4.12.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

En préparation

4.12.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

En préparation



4.13 SC10 - Contaminants dans les denrées alimentaires

Certains contaminants sont règlementés par le Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales dans les denrées alimentaires.

Les contaminants agricoles reprennent les mycotoxines, l'acide cyanhydrique, l'acide érucique, les alcaloïdes de l'ergot, les alcaloïdes opioïdes, les alcaloïdes pyrrolizidiniques, les alcaloïdes tropaniques, le delta-9-tétrahydrocannabinol, les glycoalcaloïdes et les nitrates (pas en tant qu'additif).

Les contaminants industriels reprennent par exemple, le 3-monochloro-propoane-1,2 diol (3-MCPD), l'acrylamide, les carbamates d'éthyle, les esters gras de glycidol, le furane, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), les hydrocarbures d'huiles minérales (MOSH, MOAH) et l'ionisation.

Les contaminants environnementaux regroupent les métaux et éléments trace (nickel, chrome, cuivre, aluminium), les métaux lourds (cadmium, plomb, arsenic, étain et mercure), le perchlorate, les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) ainsi que la radioactivité (Césium 134 et Césium 137).

4.13.1 Méthode et technique de contrôle

Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

L'ALVA est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des aliments, la rédaction des rapports de contrôle et le suivi des infractions constatées, le transfert des données à l'EFSA et le suivi des groupes de travail internationaux.

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception détaillé est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés sont envoyés au Laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire de sous-traitance, les rapports analytiques sont directement transmis à l'ALVA qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place et si nécessaire des sanctions.

Des contrôles de suivi sont effectués et si la contamination est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire, l'aliment est retiré du marché, le consommateur est informé de la non-conformité (i.e. site internet, communiqué de presse) et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

Chaque année, les résultats des campagnes de contrôle en contaminants sont envoyés à l'EFSA qui utilise les données pour effectuer des évaluations de risque sur les substances.

4.13.2 Priorités de contrôle

Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement 2017/625. Le défi du plan pluriannuel est d'intégrer l'évaluation des risques concernant les contaminants et la spécificité du marché luxembourgeois.

L'ALVA édite un planning annuel pour le contrôle des contaminants. Ce plan tient compte de :



- la législation des contaminants
- la gestion du risque
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF)
- les recommandations émises par la commission européenne
- les avis scientifiques émis par L'EFSA
- les possibilités analytiques à disposition et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés
- la situation particulière au Grand-Duché de Luxembourg

4.13.3 Vérification des mécanismes de contrôle

L'ALVA travaille selon des procédures écrites qui sont disponibles pour le personnel. Des mécanismes de validation en interne sont mis en place.

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.13.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.13.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Néant.



4.14 SC11 - Compléments alimentaires et alimentation particulière

4.14.1 Méthode et technique de contrôle

En préparation

4.14.2 Priorités de contrôle

En préparation

4.14.3 Vérification des mécanismes de contrôle

En préparation

4.14.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

En préparation

4.14.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

En préparation

4.15 SC12 - Matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires

Les matériaux et objets en contact des denrées alimentaires sont définis comme étant non seulement les emballages et conditionnements, mais aussi les récipients et ustensiles de cuisine, matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires, tétines et sucettes.

Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement 2017/625.

Le défi des plans de contrôle est d'intégrer l'évaluation des risques des matériaux en contact avec les denrées alimentaires et la spécificité du marché luxembourgeois.

4.15.1 Méthode et technique de contrôle

L'ALVA est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des matériaux, la rédaction des rapports de contrôle, l'inspection de l'industrie, la rédaction des rapports d'inspection et d'assurer le suivi des infractions constatées, ainsi que le suivi des réunions internationales.

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés pour le contrôle analytique sont envoyés au laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées. Le contrôle non-analytique est divisé en contrôle étiquetage et contrôle documentaire, principalement des déclarations de conformité.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire de sous-traitance, les rapports analytiques sont directement transmis à l'ALVA qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Un rapport d'appréciation est également élaboré dans le cas d'un contrôle étiquetage ou documentaire et envoyé au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place.

Des contrôles de suivi sont effectués et si la migration ou la libération de substances est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire, le matériau ou objet (respectivement la denrée alimentaire si le matériau ou objet est déjà en contact) est retiré du marché et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

4.15.2 Priorités de contrôle

Le plan pluriannuel établi par l'ALVA tient compte de :

- la législation des matériaux en contact des denrées alimentaires
- la gestion du risque
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF)
- les possibilités analytiques du Laboratoire vétérinaire et alimentaire (LVA) et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés
- la situation particulière au Grand-Duché de Luxembourg

Parallèlement, des contrôles au niveau des producteurs, distributeurs et utilisateurs des matériaux en contact sont effectués par l'ALVA sur base de check-lists standardisées.



4.15.3 Vérification des mécanismes de contrôle

L'ALVA travaille selon des procédures écrites qui sont disponibles pour le personnel. Des mécanismes de validation en interne sont en place pour les rapports.

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.15.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.15.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.15.5.1 Cadre réglementaire

Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par le règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre portant fixation des exigences générales.

Le règlement (CE) 10/2011 du 14 janvier 2011 fixe les exigences concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les objets en céramique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par la directive 84/500/CEE du 15 octobre 1984 portant fixation des teneurs maximales pour certains métaux lourds (transposé en droit national par le règlement grand-ducal du 15 septembre 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 22 février 1985 concernant les objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires). Un projet de règlement grand-ducal est en cours : <https://legilux.public.lu/eli/dl/pr/2025/216>

Les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par le règlement (CE) 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006.

Les matériaux et objets en plastique recyclé destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires est recyclé par le règlement (UE) 2022/1616 de la Commission du 15 septembre 2022.

L'utilisation du bisphénol A dans les vernis et les revêtements est réglementé par le règlement (UE) 2024/3190 de la Commission du 19 décembre 2024.

Un projet de règlement grand-ducal sur les métaux et alliages est en cours : <https://legilux.public.lu/eli/dl/pr/2024/99>

4.16 SC13 - Améliorants alimentaires

Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement 2017/625. Le défi du plan pluriannuel est d'intégrer l'évaluation des risques concernant les additifs alimentaires et la spécificité du marché luxembourgeois.

4.16.1 Méthode et technique de contrôle

L'ALVA est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des denrées alimentaires, l'écriture des rapports de contrôle et d'assurer le suivi des infractions constatées, ainsi que le suivi des réunions internationales.

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés pour le contrôle analytique sont envoyés au laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées. Des contrôles étiquetage peuvent également être effectués sur les échantillons.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire de sous-traitance, les rapports analytiques sont directement transmis au service concerné de l'ALVA suivant la matrice analysée, qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Un rapport d'appréciation est également élaboré dans le cas d'un contrôle étiquetage et envoyé au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place.

Des contrôles de suivi sont effectués et si la concentration est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire, la denrée alimentaire est retirée du marché et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

4.16.2 Priorités de contrôle

L'ALVA a édité un plan pluriannuel pour les améliorants additifs alimentaires. Ce plan tient compte de :

- la législation des additifs alimentaires et arômes
- la gestion du risque
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF)
- les avis scientifiques émis par l'EFSA
- les possibilités analytiques du Laboratoire vétérinaire et alimentaire (LVA) et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés
- la situation particulière au Grand-Duché du Luxembourg
- la recommandation 2023/965 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires. Les modalités sont en cours d'élaboration

4.16.3 Vérification des mécanismes de contrôle

L'ALVA travaille selon des procédures écrites définies dans un système d'assurance qualité. Des mécanismes de validation des rapports d'appréciation sont en place en interne.



La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.16.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.16.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Néant.



4.17 SC 14 – Résidus de produits phytopharmaceutiques dans les denrées alimentaires

4.17.1 Méthode et technique de contrôle

L'ALVA est responsable pour l'élaboration du plan national de contrôle des résidus de produits phytosanitaires dans les produits d'origine animal, non-animale et les aliments pour animaux, pour l'échantillonnage, l'écriture des rapports de contrôle et les actions qui en découlent, le transfert des données à l'EFSA et le suivi des groupes de travail internationaux.

Le plan pluriannuel établi par l'ALVA tient compte de :

- la législation applicable aux résidus de pesticides,
- la gestion du risque,
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF),
- les programmes coordonnés émis par la Commission
- les possibilités analytiques des laboratoires et des budgets alloués
- la situation particulière au Grand-Duché de Luxembourg

Ce planning de contrôle est divisé en trois parties :

- le suivi du plan coordonné annuel soumis par la Commission européenne aux Etats membres
- le suivi du plan de contrôle national des résidus de pesticides ciblant les produits soit d'origine nationale ou reflétant plus les habitudes de consommation nationale, des produits à risques, des cultures plus marginales par rapport au programme coordonné.
- le contrôle à l'importation

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception détaillé est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés sont envoyés aux laboratoires respectifs en fonction des matrices et des spécificités des laboratoires analytiques.

Après réalisation des analyses de recherche de résidus de pesticides sur les échantillons par le laboratoire, les rapports analytiques sont directement transmis à l'ALVA.

L'ALVA envoie les résultats et un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement où le prélèvement a eu lieu et l'informe si nécessaire des infractions aux LMR constatées, afin qu'il en informe son fournisseur pour que celui-ci prenne les mesures correctives nécessaires. Si nécessaire des retraits ou rappels sont effectués pour garantir la sécurité alimentaire.

Les limites maximales de résidus (LMR) peuvent être consultées via la base de données des produits phytopharmaceutiques de la Commission européenne via le lien suivant :
<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>

Un dépassement de la LMR entraîne le retrait du produit du marché. Si la teneur constatée en résidus est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire sur base de l'outil Primo de l'EFSA, le consommateur est informé de la non-conformité du produit sur le portail de la sécurité alimentaire (<https://securite-alimentaire.public.lu/fr.html>) et, le cas échéant, une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

Chaque année, les résultats des campagnes de contrôle en résidus de pesticides sont envoyés à l'EFSA qui rédige un rapport annuel commun pour tous les états membres.

4.17.2 Priorités de contrôle

Les priorités de contrôles sont déterminées sur base des résultats d'une analyse de risque tenant compte des paramètres pouvant influencer la présence de résidus médicamenteux dans les denrées alimentaires.



4.17.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.17.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant



4.18 SC15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale

4.18.1 **Méthode et technique de contrôle**

Une procédure d'inspection est établie par le service du PCF pour décrire en détails la programmation, l'organisation, le déroulement d'une inspection.

L'inspection comporte 3 phases :

- programmation, planification et préparation : il s'agit d'organiser la prise de rendez-vous et l'intervention sur site
- inspection sur site (produits d'origine animale et animaux vivants)
- établissement du rapport d'inspection (DSCE).

La procédure figurant dans les lignes directrices du service du PCF précise les dispositions spécifiques au service du PCF en fonction de la réglementation applicable et précise les dispositions spécifiques à chaque type de lot en fonction de la réglementation applicable.

Les principaux points sont les suivants :

4.18.1.1 *Programmation*

L'activité du PCF est fonction du rythme des importations, il n'y a pas de programmation réalisée par l'ALVA.

La programmation ne porte que sur la gestion de la disponibilité d'un inspecteur vétérinaire, d'une part durant les heures d'ouverture et d'autre part par une permanence en dehors de ces heures. La procédure d'inspection spécifique au PCF précise les modalités d'organisation de la présence d'un vétérinaire-inspecteur au PCF.

4.18.1.2 *Planification*

La planification des inspections est organisée en fonction de l'arrivée des lots, avec une priorité pour les lots d'animaux vivants et de produits périssables.

Cette planification s'appuie sur les notifications introduites dans TRACES-NT ou sur les notifications émanant des intéressés au chargement, qui sont obligatoires au moins 24h ouvrables avant l'arrivée du lot.

4.18.1.3 *Inspection sur site*

L'inspection comporte notamment les phases suivantes :

- Un contrôle documentaire (certificats sanitaires)
- Un contrôle d'identité
- Un contrôle physique de la marchandise ou des animaux importés (le cas échéant). Si nécessaire ou exigé, un prélèvement est effectué. Les échantillons prélevés sont transportés par l'inspecteur vétérinaire aux laboratoires respectifs

4.18.1.4 *Rapport d'inspection*

Les contrôles vétérinaires effectués, l'inspecteur vétérinaire émet un DSCE qui reprend les résultats des contrôles. Si les résultats des contrôles sont satisfaisants, le DSCE accompagne le lot jusqu'à la première destination dans l'Union européenne. Si les résultats sont non satisfaisants, le lot peut être :

- renvoyé
- transformé conformément à la législation
- détruit

4.18.2 **Priorités de contrôle**

Au niveau du PCF, les priorités de contrôles se définissent automatiquement en fonction de l'arrivée des biens.



4.18.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.18.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

La prise en compte de programmes spécifiques de contrôle est réalisée systématiquement étant donné l'utilisation de Traces pour la réalisation et l'enregistrement des contrôles officiels.

4.18.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.18.5.1 Organisation et structure interne

Le PCF est composé de deux vétérinaires-inspecteurs et de trois agents de contrôle responsables des contrôles phytosanitaires et santé publique. Un système de permanence est mis en place pour les interventions en dehors des heures de bureau pour les périssables et les animaux vivants.

Le chef de service assure la coordination, la mise à jour de la documentation, la communication interne, prend part aux réunions européennes. Les inspecteurs vétérinaires sont tous recrutés et nommés selon les lois nationales en vigueur.

Tous les membres du PCF participent aux réunions européennes dans leur domaine.

4.18.5.2 Missions

Les contrôles relatifs aux importations est basé sur les législations européennes suivantes :

- Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002
- Règlement (UE) n° 576/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 relatif aux mouvements non commerciaux d'animaux de compagnie et abrogeant le règlement (CE) n° 998/2003, et son règlement d'exécution 142/2011
- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, et ses règlements d'exécution
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »)
- Règlement d'exécution (UE) 2019/1793 de la Commission du 22 octobre 2019 relatif au renforcement temporaire des contrôles officiels et aux mesures d'urgence régissant l'entrée dans l'Union de certains biens provenant de certains pays tiers, mettant en œuvre les règlements (UE) 2017/625 et (CE) no 178/2002 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant les règlements (CE) no 669/2009, (UE) no 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 et (UE) 2018/1660 de la Commission
- Règlement (CE) No 183/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement Européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) no 228/2013, (UE) no 652/2014 et



(UE) no 1143/2014 et abrogeant les directives du Conseil 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE et 2007/33/CE

avec leurs règlements et décisions d'application. Ainsi que les règlements d'exécution.

4.18.5.3 Infrastructures du PCF

Le Poste de Contrôle Frontalier (PCF) comprend des locaux répondant aux exigences de la réglementation. Il est agréé suite à l'inspection par la Commission européenne et accrédité suivant la norme ISO/IEC 17020

Les installations et équipements du PCF doivent respecter les exigences du règlement (UE) 2017/625 détaillées dans le règlement d'exécution (UE) 2019/1014 de la Commission du 12 juin 2019 fixant les règles détaillées concernant les exigences minimales relatives aux postes de contrôle frontaliers, y compris les centres d'inspection, et au modèle, aux catégories et aux abréviations à utiliser pour dresser les listes des postes de contrôle frontaliers et des points de contrôle

Le PCF est situé dans la zone douanière de l'aéroport et comprend deux centres d'inspection et deux espaces dédiés aux contrôles :

- Le centre 1 réservé aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (HC) avec une chambre froide à température positive (alimentaire emballé), une chambre froide à température négative, 1 salle à température ambiante, un bureau, des vestiaires et une salle d'examen des produits. Une chambre froide pour la mise sur rail et le stockage des carcasses est située à proximité.
- Le centre 2 destiné aux animaux vivants (U, E, O) et aux produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine (NHC-NT).
 - Les locaux pour les animaux se composent d'un local avec une dizaine de boxes pour l'hébergement des grands animaux et un local pour petits animaux, un vestiaire, une salle d'examen pour petits animaux et un local administratif
A proximité se trouve une station pour les ongulés comprenant un local de chargement – déchargement, un local de stabulation comprenant une dizaine de boxes, un local administratif bureau ? et un vestiaire
 - Les locaux pour les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine se composent d'un local de stockage, un local de saisie, une salle d'examen et un SAS d'entrée avec vestiaire
- Les deux espaces dédiés sont réservés aux contrôles des végétaux, produits végétaux, DAONA et matériaux de contact des denrées alimentaires. L'un se situe à côté du centre 1, l'autre se situe près des frigos du bâtiment transitaire. Les espaces dédiés font partie des locaux commerciaux de l'opérateur.

4.18.5.4 Coopération

Au PCF, l'ALVA collabore avec l'Administration des Douanes et Accises (ADA) qui dépend du ministère des Finances. L'ADA n'autorise l'importation des lots de produits et d'animaux vivants que si la preuve est apportée que les contrôles vétérinaires requis ont été effectués avec des résultats satisfaisants. Le lot doit être accompagné par le document sanitaire commun d'entrée (DSCE) qui doit être émis après que les contrôles eurent été assurés par les agents du PCF. L'ADA encaisse les frais d'inspection prévus dans le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, après facturation par le vétérinaire du service



L'ADA est en charge des contrôles à l'aéroport de Luxembourg (point d'entrée) des mouvements non commerciaux d'animaux de compagnie accompagnant des voyageurs et de l'importation à partir de pays tiers de produits d'origine animale ou de végétaux contenus dans les bagages personnels des voyageurs ou faisant l'objet de petits envois à des particuliers.

L'ALVA fournit à l'ADA des formations, des conseils et des instructions concernant leur tâche, organise des formations continues et se charge d'informer l'ADA des changements de la législation en vigueur de l'Union européenne ou nationale en la matière

4.19 SC16 - Production primaire et produits agricoles

Les contrôles officiels de la production primaire portent sur différents domaines spécifiques et, de ce fait, sont réalisés par plusieurs administrations. Il en résulte que :

- les contrôles officiels de la production primaire relatifs aux fruits, légumes, fines herbes, plantes pour thé/infusion, fleurs comestibles et champignons de culture sont réalisés par l'ASTA
- les contrôles officiels relatifs aux vins sont réalisés par l'IVV (Institut viti-vinicole)
- les contrôles officiels relatifs aux animaux vivants, céréales et grande culture, graines germées, poissons, miel, lait et produits de la pêche en mer sont réalisés par l'ALVA.

4.19.1 Méthode et technique de contrôle

Les contrôles officiels relatifs aux animaux vivants sont réalisés d'une part dans le cadre des contrôles de la santé et du bien-être des animaux au sein des élevages. Complémentairement, le contrôle du transport et du bien-être est également réalisé à l'arrivée des animaux à l'abattoir, respectivement avant leur abattage à la ferme.

Le contrôle officiel des céréales et grandes cultures est basé sur une analyse de risque annuelle (mycotoxines) et réalisé par audit, inspections d'hygiène et prélèvements d'échantillons (vérification teneurs en pesticides, mycotoxines, métaux lourds, ...). Les produits analysés sont surtout des céréales panifiables et de malterie, du colza destiné à la production d'huiles alimentaires, des pommes de terre de consommation, des légumes et des fruits.

Les producteurs de graines germées doivent obtenir un agrément conformément au règlement 852/2004. Leur contrôle officiel consiste à s'assurer que les conditions de production sont bien satisfaites et que le niveau d'hygiène, tout particulièrement pour le personnel, est adéquat.

Le contrôle officiel du poisson porte à la fois sur la vérification des conditions d'élevage, le contrôle du poisson mis à la vente et la vérification de l'absence de contaminant.

Le contrôle officiel concernant le miel est réalisé auprès des producteurs afin de vérifier que les conditions d'hygiène sont satisfaisantes.

Le lait est contrôlé au niveau de sa production et de son stockage principalement afin de s'assurer du bon respect des conditions d'hygiène.

Les produits de la pêche en mer sont contrôlés au moment de leur importation au sein du poste contrôle frontalier. Ce contrôle comprend à la fois un contrôle documentaire et un contrôle physique.

4.19.2 Priorités de contrôle

Les priorités de contrôles sont basées sur une analyse de risque spécifique à chaque domaine contrôlé.

4.19.3 Vérification des mécanismes de contrôle

Les contrôles officiels sont réalisés selon des procédures écrites définies dans un système d'assurance qualité. Des mécanismes de validation des rapports d'appréciation sont en place en interne.

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.19.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.



4.19.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

Dans le cadre de la réalisation des contrôles officiels, afin de garantir le cadre légal, des délégations officielles de contrôle existent entre les administrations susceptibles d'opérer des contrôles officiels : ALVA, ASTA, IVV.



4.20 SC17 - Organismes génétiquement modifiés - Semences

En Europe, les cultures OGM se limitent actuellement à la variété de maïs transgénique MON810. Étant donné que la culture de cet OGM est interdite au Grand-Duché de Luxembourg, le contrôle des OGM et de leur dissémination volontaire ou accidentelle dans l'environnement se fait au niveau du produit final (denrées alimentaires et aliments pour animaux).

4.20.1 *Méthode et technique de contrôle*

L'Administration des services techniques de l'agriculture - Service certification des semences et plants est responsable pour la certification et le contrôle officiel des semences d'espèces agricoles et horticoles ainsi que des plants de pommes de terre, produits ou commercialisés sur le territoire national.

Pour détecter la présence fortuite d'OGM dans des lots de semences ou de plants, le service demande aux fournisseurs de notifier, sur base volontaire, les lots de semences provenant de pays étrangers et appartenant à des espèces susceptibles de contenir accidentellement des semences transgéniques. Il s'agit essentiellement de semences de maïs en provenance d'autres états-membres de l'UE. Le service effectue un contrôle par sondage. En revanche, tout lot de semences de maïs, coton, soja, colza, tomates ou de betteraves, importé directement au Grand-Duché de Luxembourg à partir d'un pays tiers est systématiquement analysé pour détecter la présence fortuite d'OGM. De telles importations directes n'ont pas eu lieu depuis des années. L'importation de plants de pommes de terre de pays tiers est interdite par la législation européenne.

Pour le contrôle par sondage, est le Service de certification des semences et plants collecte toutes les informations utiles concernant les lots (numéro, variété, pays d'origine., quantité), sélectionne les lots à analyser et prélève les échantillons conformément aux règles de l'ISTA (International Seed Testing Association). Les analyses relatives aux OGM sont effectuées par le Laboratoire Alimentaire et Vétérinaire de l'ALVA.

4.20.2 *Priorités de contrôle*

4.20.2.1 *Semences et matériel de reproduction végétale*

- Analyse systématique de toute semence de maïs, coton, soja, colza, tomates ou de betteraves, importée directement au Grand-Duché de Luxembourg.
- Contrôle par sondage pour les autres semences

4.20.3 *Vérification des mécanismes de contrôle*

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service ainsi qu'annuellement au travers des audits internes réalisés.

4.20.4 *Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques*

Néant.

4.20.5 *Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales*

4.20.5.1 *Répartition entre administrations*

La loi modifiée du 28 juillet 2018 détermine que le ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions est l'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires (production primaire incluse). Dans le domaine des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), le ministre agit par l'intermédiaire de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) pour le contrôle des denrées alimentaires. L'ALVA est l'administration compétente pour la détection de la présence fortuite d'OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

La loi du 13 janvier 1997 relative au contrôle de l'utilisation et de la dissémination des organismes génétiquement modifiés définit que le ministre ayant la Santé dans ses attributions est l'autorité



compétente pour recevoir les demandes d'autorisation des OGM en vue d'une mise sur le marché. La demande peut être faite selon l'article 23 de cette loi ou selon le règlement (CE) 1829/2003. De plus, il y est défini que le ministre ayant la Santé dans ses attributions est compétent pour l'autorisation de la dissémination volontaire à toute autre fin que la mise sur le marché après avoir demandé l'avis au directeur de la santé, au directeur de l'Administration de l'environnement ainsi qu'au comité interministériel en matière d'OGM. Le ministre ayant la Santé dans ses attributions fait effectuer des tests ou des inspections dans la mesure où ils se révèlent nécessaires à des fins de contrôle.

Par la loi du 18 mars 2008, le ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions est l'autorité compétente concernant la commercialisation des semences et plants ainsi que sur la coexistence des cultures génétiquement modifiées, conventionnelles et biologiques. Il agit par l'intermédiaire de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) qui est l'administration compétente pour le contrôle des semences et pour le contrôle des aliments pour animaux au Grand-Duché de Luxembourg. Le contrôle et la détection de la présence fortuite de semences et plants génétiquement modifiés dans les cultures conventionnelles et les semences sont donc effectués par l'ASTA sous la tutelle du ministre ayant la Santé dans ses attributions.

4.20.5.2 Procédure d'autorisation

Lors d'une demande d'autorisation de mise sur le marché, le demandeur adresse une notification à l'autorité compétente d'un État membre de l'Union européenne. Conformément au règlement (CE) 1829/2003, cette dernière informe sans tarder l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui elle en retour informe la Commission européenne et les autres États membres.

Comme prévu par la loi du 13 janvier 1997 relative au contrôle de l'utilisation et de la dissémination des organismes génétiquement modifiés, le ministre ayant la Santé dans ses attributions effectue une analyse de risque ; à cet effet il s'entoure de l'avis du directeur de la Santé, du directeur de l'Administration de l'environnement et du comité interministériel en matière d'OGM. Le ministre ayant la Santé dans ses attributions fait effectuer des tests ou des inspections dans la mesure où ils se révèlent nécessaires à des fins de contrôle.

L'autorisation pour toute dissémination volontaire d'un OGM ou d'une combinaison d'OGM à des fins de recherche et de développement ou à toute autre fin que la mise sur le marché ne peut être accordée que si, d'après l'état des connaissances scientifiques et techniques, elle ne présente aucun risque ou tout au plus qu'un risque minime pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, lequel englobe les plantes et les animaux.

Dans le cadre du système d'échange des informations contenues dans les demandes, mis en place par la Commission européenne, le ministre envoie à la Commission un résumé de chaque demande reçue dans les trente jours qui suivent sa réception.

4.20.5.3 Dissémination expérimentale d'OGM destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux

Les disséminations expérimentales doivent être autorisées par le ministre ayant la Santé dans ses attributions. Le demandeur ne peut procéder à la dissémination qu'après avoir obtenu l'autorisation écrite du ministre et en se conformant aux conditions requises dans cette autorisation. Une autorisation ne peut être accordée que si, d'après l'état des connaissances scientifiques et techniques, elle ne présente aucun risque ou tout au plus qu'un risque minime pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, lequel englobe les plantes et les animaux.

Un plan de contrôle et d'échantillonnage est établi au cas par cas en fonction des spécificités des disséminations.



Les parcelles où seront pratiquées ces cultures doivent être déclarées à l'Administration des services techniques de l'agriculture conformément à la loi du 18 mars 2008. La déclaration contient également des informations concernant la désignation et les caractéristiques de la modification génétique des semences ou plants à cultiver et, si l'exploitant n'est pas propriétaire des parcelles à ensemencher, l'accord écrit du propriétaire.

Afin d'éviter la présence fortuite de semences et plantes génétiquement modifiées en provenance de cultures expérimentales d'OGM dans les cultures conventionnelles le règlement grand-ducal du 22 juillet 2008 fixe :

- a) Les distances d'isolement des cultures génétiquement modifiées par rapport aux cultures conventionnelles ou biologiques d'espèces sexuellement compatibles et par rapport aux ruchers d'abeilles
- b) Les conditions techniques concernant les pratiques culturales lors de la culture de semences et plants génétiquement modifiés et concernant la manipulation d'engins agricoles en contact avec de tels semences et plants lors de la mise en culture et de la récolte

Les registres et documents relatifs aux activités peuvent être demandés aux utilisateurs. Lors des inspections, des échantillons peuvent être prélevés au niveau des locaux, terrains et moyens de transport susceptibles d'avoir été en contact avec des OGM.

Les modalités de contrôle sont définies au cas par cas en fonction des disséminations expérimentales envisagées.

L'autorisation ne peut être accordée que si, d'après l'état des connaissances scientifiques et techniques, elle ne présente aucun risque ou tout au plus qu'un risque minime pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, lequel englobe les plantes et les animaux.

Le Grand-Duché de Luxembourg n'a jamais reçu de demande de dissémination expérimentale



4.21 SC18 – Commercialisation et utilisation des produits phytopharmaceutiques

4.21.1 Méthode et technique de contrôle

4.21.1.1 *Contrôle de la commercialisation et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques*

Le Grand-Duché de Luxembourg ne possédant pas les ressources nécessaires pour évaluer des produits phytopharmaceutiques, les autorisations de ces produits se font par reconnaissance mutuelle des autorisations octroyées par les Etats Membres voisins. La majorité des autorisations de produits phytopharmaceutiques au Grand-Duché de Luxembourg sont basées sur des autorisations octroyées en Belgique. Le site internet de l'ASTA fournit les détails de chaque produit phytopharmaceutique autorisé au Grand-Duché de Luxembourg : <https://saturn.etat.lu/tapes/>.

En tant qu'autorité compétente, le SPV coordonne les contrôles officiels, et c'est en coopération avec l'ADA qu'il effectue les inspections des lieux, de la documentation commerciale relative aux produits phytopharmaceutiques à usage professionnel.

Les contrôles officiels de distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel sont aussi effectués par les agents du SPV.

Les inspections de l'Unité de Contrôle ont lieu sur les exploitations agricoles et sont réalisées dans le cadre de la conditionnalité des aides financières : pour recevoir des aides financières, les agriculteurs doivent documenter les applications de produits phytopharmaceutiques, les stocker à un endroit sûr et faire contrôler leur pulvérisateur au moins tous les trois ans. L'Unité de Contrôle inspecte chaque année un pourcentage déterminé des agriculteurs ayant demandé une aide financière quant à la satisfaction de ces critères. Le SPV effectue des contrôles de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques auprès des utilisateurs de produits phytopharmaceutiques non couverts par l'Unité de Contrôle.

Aucun contrôle analytique de la formulation des produits phytopharmaceutiques n'est effectué au Grand-Duché de Luxembourg.

Le système de contrôle du SPV portant sur la mise sur le marché et l'utilisation des PPP est accrédité selon la norme ISO 17020.

4.21.2 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.21.2.1 *Répartition des contrôles entre administrations*

Le ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions agissant par l'intermédiaire de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) – Service de la protection des végétaux (SPV) est responsable pour la réglementation, l'agrément et le contrôle officiel concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Les contrôles officiels à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont réalisés en coopération avec l'Administration des douanes et accises (ADA). Les contrôles de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel sont réalisés par les agents du Service de la protection des végétaux. L'Unité de contrôle (UNICO) s'occupe des contrôles de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sur les exploitations agricoles dans le cadre de la conditionnalité des aides financières au développement rural. Le SPV effectue les contrôles de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques auprès des autres utilisateurs de produits phytopharmaceutiques.

Le ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions agissant par l'intermédiaire de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) est l'autorité compétente pour la surveillance des résidus de pesticides dans les produits d'origine non-animale (i.e. céréales, fruits, légumes, épices, compléments alimentaires, aliments pour enfants en bas âge) et d'origine animale et. En outre, l'ALVA



prend en charge le programme communautaire de contrôle pluriannuel coordonné de la Commission européenne.

Le service de Contrôle des aliments des animaux de l'ALVA est compétent pour le contrôle des aliments pour animaux et des denrées alimentaires non-animales à la production primaire, donc aussi pour le contrôle des résidus des pesticides dans ces produits.



4.22 SC19 - Santé des végétaux

Le Service de la protection des végétaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) est compétent pour le contrôle de la santé des végétaux, selon le règlement (UE) 2016/2031 du Parlement Européen et du Conseil. Il représente le Luxembourg au niveau international en ce qui concerne la santé des végétaux et les organismes nuisibles. Il est également responsable de certains volets de la certification des plants de pommes de terre.

Le contrôle dans le cadre de la convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) lui incombe également pour le domaine végétal.

4.22.1 Méthode et technique de contrôle

Le Service de la protection des végétaux (SPV) de l'ASTA s'occupe du contrôle de certains végétaux et produits végétaux à l'importation de pays tiers et vérifie notamment la conformité des certificats phytosanitaires et des marchandises visées selon les dispositions du Règlement (UE) 2016/2031. Les certificats phytosanitaires doivent être conformes au modèle mis au point en vertu de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), attestant que les végétaux, produits végétaux ou autres objets :

- ont été soumis aux inspections appropriées ;
- sont considérés comme exempts d'organismes nuisibles de quarantaine et pratiquement exempts d'autres organismes nuisibles ;
- sont jugés conformes aux réglementations phytosanitaires de l'UE.

À part ces contrôles documentaires sur les certificats, il incombe au SPV d'effectuer également des contrôles d'identité et phytosanitaires sur la marchandise elle-même, avant que celle-ci puisse poursuivre les procédures douanières jusqu'à la mise sur le marché.

Le point d'entrée concerné pour des produits en provenance de pays tiers est l'aéroport de Luxembourg. Les principaux produits arrivant par voie aérienne sont des fleurs coupées, des fruits exotiques, légumes, semences et plants vivants. Certains envois contiennent aussi du bois scié à contrôler.

Les contrôles se font à l'aide du système TRACES NT/IMSOC de la Commission européenne.

4.22.2 Priorités de contrôle

Les priorités de contrôles se définissent automatiquement en fonction de l'arrivée des biens.

4.22.3 Vérification des mécanismes de contrôle

La mise en œuvre des mécanismes de contrôle mis en place est régulièrement vérifiée par le chef de service.

4.22.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

La prise en compte de programmes spécifiques de contrôle est réalisée systématiquement étant donné l'utilisation de Traces pour la réalisation et l'enregistrement des contrôles officiels

4.22.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.22.5.1 Emission de passeports et de certificats phytosanitaires

Le Service de la protection des végétaux est l'autorité compétente pour l'émission des passeports phytosanitaires et des certificats phytosanitaires.

Les firmes luxembourgeoises désirant exporter des végétaux ou produits végétaux soumis à une inspection phytosanitaire en font la demande auprès du service qui émet les passeports ou certificats.



4.22.5.2 Surveillance du territoire

Le SPV assure la surveillance du territoire pour tous les organismes nuisibles de quarantaine prévus par le Règlement (UE) 2016/2031 ou les règlements et décisions s'y référant.

Selon les organismes visés, les inspections se font tout au long de l'année ou bien uniquement durant la saison de végétation et se font dans de nombreux milieux différents, comme les forêts, les champs cultivés ou les pépinières et centres de jardinage.



4.24 SC 20 - Agriculture biologique

4.24.1 Méthode et technique de contrôle

4.24.1.1 *Contrôle et certification des exploitations agricoles biologiques*

Les opérateurs travaillant selon le mode de production biologique sont contrôlés annuellement et reçoivent leur certification en cas de conformité. L'ASTA – Service de l'agriculture biologique a délégué les tâches de contrôle et de certification à huit organismes de contrôle (OCs) privés.

L'ASTA assiste à des visites de contrôle effectuées par les OCs afin de vérifier leur façon de travailler. Le but est d'accompagner chaque inspecteur au moins une fois sur une période de trois ans et de couvrir également les différentes catégories d'opérateurs. Les accompagnements sont plus fréquents auprès des OCs comptant plus d'opérateurs. Les OCs sont obligés d'informer l'ASTA à l'avance de chaque contrôle planifié au Grand-Duché de Luxembourg, qu'il soit annoncé ou inopiné, afin que les agents de l'ASTA puissent décider d'accompagner ces visites ou non. L'ASTA vise en outre d'accompagner les inspections auprès des nouveaux opérateurs afin d'avoir un premier échange direct avec eux.

4.24.1.2 *Contrôle des produits biologiques à la mise sur le marché*

Tous les produits biologiques issus d'opérateurs luxembourgeois sont contrôlés par les organismes certificateurs avant leur mise sur le marché, afin de s'assurer de leur origine et de leur étiquetage correct.

Les produits en provenance d'autres Etats-membres de l'UE sont mis sur le marché luxembourgeois par l'intermédiaire de grossistes luxembourgeois, également sous contrôle. Pour ces produits, des contrôles d'étiquetage sont effectués aléatoirement par les organismes de contrôle dans les locaux de stockage des grossistes, ainsi que par les agents responsables de l'ASTA sur les lieux de vente.

4.24.2 Priorités de contrôle

Chaque opérateur sous contrôle est soumis d'office à un contrôle complet par an. Selon la complexité des opérations effectuées par l'opérateur, les organismes de contrôle procèdent à une catégorisation selon les risques et déterminent la fréquence des contrôles supplémentaires, en grande partie inopinés, des différents opérateurs.

4.24.3 Vérification des mécanismes de contrôle

Les mécanismes de contrôle prévus sont fixés en accord avec les autorités compétentes des pays dont sont issus les différents organismes certificateurs opérant au Grand-Duché de Luxembourg. Ceux-ci doivent appliquer les mêmes mécanismes lors de leurs missions de contrôle au Grand-Duché de Luxembourg. L'ASTA, en tant qu'autorité compétente, entretient des contacts réguliers avec les autorités de ces pays, afin d'assurer un bon niveau d'information concernant les mesures imposées aux organismes de contrôle.

De même, l'ASTA vérifie sur base annuelle les mécanismes mis en place par les organismes de contrôle agréés au Grand-Duché de Luxembourg. Une analyse documentaire (e.a. documents concernant l'accréditation, le Manuel Qualité) suivie par une analyse approfondie de dossiers d'opérateurs sont les deux principaux éléments d'une telle vérification.

Depuis 2023, les OCs transmettent les dossiers d'inspection des opérateurs par voie électronique via MyGuichet, ce qui facilite nettement le traitement des données comprises dans ces rapports.

4.24.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.

4.24.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.24.5.1 Délégation de tâche à des organismes de contrôle

L'ASTA en tant qu'autorité compétente ne procède pas elle-même aux contrôles des opérateurs, mais a délégué cette tâche à huit organismes de contrôle privés qui réalisent les contrôles en vue de la certification des différents opérateurs (producteurs agricoles, préparateurs/transformateurs, distributeurs et importateurs). Ces organismes de contrôle doivent être agréés par le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, sur base de leur accréditation selon la norme ISO/IEC 17065. Cette accréditation, imposée par le règlement (UE) 2018/848, est la mieux adaptée aux contrôles dans le secteur de l'agriculture biologique, car elle assure notamment l'expertise de l'organisme de contrôle, la présence de suffisamment de personnel disposant des connaissances adéquates ainsi que l'impartialité de l'organisme de contrôle dans toutes ses tâches relatives au contrôle.

Si les organismes de contrôle constatent une irrégularité ou une infraction chez un opérateur, ils sont obligés de le signaler à l'autorité compétente, qui décide alors de la suite à donner, selon la gravité des faits constatés. Les mesures prises peuvent aller d'une simple remarque jusqu'au retrait définitif du droit de mettre sur le marché des produits portant des indications se référant à l'agriculture biologique.

Les organismes de contrôle actifs au Grand-Duché de Luxembourg sont soumis à des audits réguliers de la part de leurs autorités compétentes nationales respectives et de l'ASTA afin d'assurer la conformité de leur mode de fonctionnement avec les exigences prévues au règlement (UE) 2018/848.

Les opérateurs du secteur de l'agriculture biologique ont le libre choix parmi les organismes agréés pour le contrôle et la certification de leur domaine d'activité.

Les organismes de certification autorisés au Grand-Duché de Luxembourg sont :

- Luxbiocert - Signa Audit Sàrl (LU-BIO-02) - www.luxbiocert.lu
- Prüfgesellschaft Ökologischer Landbau mbH (LU-BIO-04) - www.pruefgesellschaft.bio
- Kontrollgesellschaft Ökologischer Landbau mbH (LU-BIO-05) - www.kontrollgesellschaft.de
- Certisys sprl (LU-BIO-06) - www.certisys.eu
- Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (LU-BIO-07) - www.gfrs.de
- Foodchain ID Certification (LU-BIO-08) - <https://www.foodchainid.com/fr/certification-bio/>
- TÜV Nord Integra bvba (LU-BIO-10) - <https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/bio/>
- QC&I GmbH (LU-BIO-11) - www.qci.de

4.24.5.2 Relations avec d'autres administrations

Dans le cadre du contrôle de la présence de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires (cf. Fiche « Système de contrôle des produits phytopharmaceutiques »), l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) prélève régulièrement des échantillons de produits biologiques dans le commerce. Les résultats de ces analyses sont directement communiqués à l'établissement en question ainsi qu'au service compétent de l'ASTA. Au cas où des résidus non tolérés seraient découverts, il incombe à l'ASTA de rechercher la cause de cette contamination, le cas échéant en collaboration avec les autorités compétentes des pays d'origine des produits et de signaler cette découverte au service compétent de la Commission Européenne.

Dans le cadre des contrôles à l'importation au poste de contrôle frontalier, les inspecteurs de l'ALVA ont reçu les formations nécessaires pour effectuer les contrôles requis et valider les COI accompagnant les marchandises bio. L'ASTA a aussi un échange régulier avec l'Administration des Douanes et Accises sur les produits biologiques à risque pouvant être importés des pays tiers.



Enfin, l'ASTA est en contact étroit avec la Division des paiements directs du Service d'économie rurale. Elle lui transmet les résultats des contrôles des agriculteurs ainsi que les statuts sur les parcelles FLIK en vue du paiement des primes de l'agriculture biologique.

4.24.5.3 Services de laboratoires

Le service de l'agriculture biologique fait rarement recours à un laboratoire dans le cadre du contrôle régulier des opérateurs, mais les organismes de contrôle font recours à des laboratoires accrédités pour l'analyse des échantillons de produits prélevés auprès des opérateurs.

4.24.5.4 Législation

- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.
- Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil. Ce règlement est complété respectivement amélioré par d'autres actes.
- Loi du 9 août 1971 concernant l'exécution et la sanction des décisions et des directives ainsi que la sanction des règlements des Communautés européennes en matière économique, technique, agricole, forestière, sociale et en matière de transports.
- Loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles et portant abrogation de 1° la loi modifiée du 24 juillet 1909 sur le régime des vins et boissons similaires ; 2° la loi du 8 juin 1984 fixant le cadre général pour l'établissement des règles concernant la commercialisation du bétail de boucherie.
- Règlement grand-ducal du 1er décembre 1992 concernant le système de contrôle du mode de production biologique de produits agricoles ainsi que des indications se référant à ce mode de production et figurant sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- Arrêté ministériel du 31 janvier 2023 fixant les modalités de remboursement des frais de contrôle aux organismes privés effectuant des contrôles dans le cadre du règlement grand-ducal du 1er décembre 1992 concernant le système de contrôle du mode de production biologique de produits agricoles ainsi que des indications se référant à ce mode de production et figurant sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- Règlement délégué (UE) 2022/127 de la Commission du 7 décembre 2021 complétant le règlement (UE) 2021/2116 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les garanties et l'utilisation de l'euro.



4.25 SC21 – AOP/IGP/STG

4.25.1 Méthode et technique de contrôle des AOP, IGP & STG des denrées alimentaires (« produits agricoles »)

4.25.1.1 *Contrôles avant la mise sur le marché*

Pour les denrées alimentaires, il est prévu de déléguer la vérification des cahiers des charges à des organismes de certification.

Toutefois, en raison du processus législatif en cours concernant la mise en œuvre de certaines obligations liées à l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143 au niveau national, ainsi qu'en raison de la restructuration toujours en cours des deux AOP du secteur, cette délégation ne sera effective qu'en 2026, voire en 2027. En attendant, l'ASTA assure cette mission.

4.25.1.2 *Contrôles après la mise sur le marché*

Pour les denrées alimentaires, les contrôles après la mise sur le marché de produits couverts par une AOP, IGP ou STG sont effectués par l'autorité compétente (ASTA).

Les agents de contrôle effectuent un contrôle documentaire et/ou procèdent à des visites sur place. Les contrôles sont effectués sans préavis (contrôles inopinés).

Le contrôle documentaire peut se baser sur :

- la recherche via internet
- la vérification de toute sorte de matériel publicitaire
- des enquêtes réalisées au niveau de la base de données eAmbrosia des AOP/IGP et STG
- la recherche et la revue des textes réglementaires

Pour les produits enregistrés en tant que AOP, IGP ou STG, le contrôle comprend notamment une vérification :

- de la dénomination utilisée
- de l'emploi correct des symboles de l'Union pour les AOP, IGP et STG
- le cas échéant, la traçabilité pour vérifier l'origine du produit
- le cas échéant, la présence d'une attestation de conformité
- le cas échéant, le respect des règles en cas d'utilisation d'indications géographiques désignant un produit utilisé comme ingrédient dans la dénomination d'un produit transformé
- le cas échéant, le respect des exigences du document unique, à savoir entre autres :
 - les caractéristiques spécifiques du produit
 - les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée
 - le respect d'éventuelles règles spécifiques par rapport au conditionnement, au tranchage, au râpage, etc
 - le respect des exigences spécifiques relatives à l'étiquetage

Pour les produits non couverts par un enregistrement en tant que AOP, IGP ou STG, le contrôle comprend une vérification :

- de la dénomination utilisée pour ces produits afin de vérifier l'absence d'une utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination déjà enregistrée,
- de l'absence d'usurpations, imitations ou évocations d'une dénomination enregistrée, ceci également en cas d'utilisation d'une expression telle que « genre », « type », « méthode », « façon », « imitation », ou d'une expression similaire,
- de l'absence de toute indication fausse ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités essentielles du produit qui figure sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité, dans des documents ou des informations fournies sur des interfaces en ligne relatifs au produit concerné, ainsi que contre l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature à créer une impression erronée sur l'origine du produit,
- d'autres pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.



Tous les contrôles sont documentés par des rapports d'inspection. Les résultats de l'évaluation des produits contrôlés sont revus régulièrement (au moins une fois par an) par les responsables.

En cas de prise d'échantillons pour des fins d'analyse, les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

4.25.2 Priorités de contrôle

En début de chaque année, un plan de contrôle qui détermine le type, la fréquence et le nombre de contrôles est défini. Pour l'élaboration de ce plan, les facteurs de risque suivants sont pris en considération :

- l'expérience acquise (p. ex. fréquence de non-conformités par opérateur, appellation ou type de produit)
- l'impact sur le marché (taille de l'opérateur, volumes de vente, prix, ...)
- les résultats des contrôles des années précédentes
- les informations fournies par d'autres Etats-membres ou des autorités européennes (p.ex. par le système RASFF)

Ainsi, un échantillon aléatoire d'opérateurs est retenu pour les contrôles. À cet échantillon s'ajoutent les contrôles effectués sur base d'observations ou d'informations (p. ex. plaintes consommateurs). Pour chaque établissement contrôlé, un échantillon de produits est vérifié par rapport au respect des dispositions en vigueur. Est également vérifiée la conformité de l'opérateur respectivement du point de vente, notamment en ce qui concerne les obligations et/ou restrictions en matière d'étiquetage et de manipulations (p. ex. râpage, découpe, conditionnement, ...) des produits couverts par une dénomination protégée.

4.25.3 Vérification des mécanismes de contrôle

4.25.3.1 Rapport annuel des contrôles

Le service dresse annuellement un relevé des contrôles montrant le nombre d'inspections prévues et réalisées pour chaque type de contrôle sur l'année. Un relevé des non-conformités est dressé également. Ce rapport fait partie du rapport annuel intégré du plan pluriannuel national reprenant les résultats des contrôles effectués par les différentes administrations compétentes dans le cadre du règlement (UE) n° 2017/625.

Ce rapport permet de vérifier si les objectifs, fixés au début de l'année, ont pu être accomplis. Pour les grands écarts constatés entre les prévisions et les réalisations effectives, les agents essaient de trouver les raisons et révisent leur système de contrôle. Si le système de contrôle semble ne pas être efficace, il est adapté aux besoins et des ressources humaines ou budgétaires supplémentaires sont réclamées si nécessaires. Les résultats du rapport sont pris en compte pour l'élaboration du plan pluriannuel de l'année prochaine.

4.25.3.2 Sanctions et suivi des non-conformités

Lorsqu'un ou plusieurs manquements sont détectés auprès d'un opérateur situé sur le territoire national, les mesures nécessaires sont prises afin que l'opérateur concerné remédie à cette situation. A cet effet, la loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles prévoit plusieurs types de sanctions qui sont appliquées en fonction de la nature et la gravité du manquement ou encore en fonction des antécédents de l'opérateur. Ces sanctions comprennent, des mesures d'urgence telles que par exemple la suspension de la mise en libre pratique des produits agricoles, des sanctions pénales ou encore des sanctions administratives.

Dans le cas d'une constatation d'une non-conformité détectée au niveau d'un opérateur situé hors du territoire national, le service informe l'autorité compétente nationale de l'Etat-membre concerné.

4.25.4 Prise en compte des plans ou programmes de contrôle spécifiques

Néant.



4.25.5 Spécificité du système de contrôle par rapport aux dispositions générales

4.25.5.1 Législation

- Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012
- Règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission du 30 octobre 2024 portant modalités d'application du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les enregistrements, les modifications, les annulations, l'application de la protection, l'étiquetage et la communication concernant les indications géographiques et les spécialités traditionnelles garanties, modifiant le règlement d'exécution (UE) 2019/34 en ce qui concerne les indications géographiques dans le secteur vitivinicole, et abrogeant les règlements d'exécution (UE) n° 668/2014 et (UE) 2021/1236
- Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014
- Règlement délégué (UE) 2025/28 de la Commission du 30 octobre 2024 modifiant le règlement délégué (UE) 2019/33 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation
- Règlement délégué (UE) n° 665/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative « produit de montagne »
- Loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles et portant abrogation de : 1° la loi modifiée du 24 juillet 1909 sur le régime des vins et boissons similaires ; 2° la loi du 8 juin 1984 fixant le cadre général pour l'établissement des règles concernant la commercialisation du bétail de boucherie, dénommée ci-après « loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles ».



4.26 Dispositifs de formation

Les agents de contrôle officiel disposent d'une formation de base adaptée aux besoins de leur fonction auprès de l'administration correspondante. Par la suite, les agents suivent une formation continue et spécifique nécessaire à l'accomplissement efficace des contrôles officiels.

4.26.1 Formation spécifique internationale

Les agents de contrôle officiels sont invités à participer aux formations « BTSF » (Better Training for Safer Food - <https://better-training-for-safer-food.ec.europa.eu/training/>) organisées par l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé et l'alimentation (CHAFEA) de la Commission européenne, ainsi qu'à d'autres formations spécifiques ayant lieu à l'étranger si le besoin se présente.

4.26.2 Formation nationale

Chaque administration responsable pour la mise en œuvre des contrôles officiels dispose d'un responsable formation qui gère les besoins de formations des agents. Il y existe également un contact étroit avec l'Institut national d'administration publique (INAP) pour mettre en place des programmes de formations.

L'INAP est le partenaire des administrations et services de l'Etat du Grand-Duché de Luxembourg en matière de formation professionnelle initiale et continue. Il a pour mission de promouvoir la formation professionnelle du personnel de l'Etat, des établissements publics de l'Etat, des communes, des syndicats de communes et des établissements publics des communes.

L'INAP propose aux fonctionnaires, employés et ouvriers de l'Etat des formations générales selon un programme d'activités publié de manière annuelle. Les formations proposées dans ce cadre comportent plusieurs volets : management, formation administrative générale, forum européen, microinformatique etc.

Les administrations en charge des contrôles officiels sont responsables d'organiser leur propre formation en collaboration avec l'Institut national d'administration publique (INAP).

Concernant des formations autres que celles proposées par l'INAP et BTSF, les administrations disposent d'un budget annuel interne afin de financer les formations de leurs agents. Les délégués à la formation entrent donc en contact avec les formateurs et compilent les dates et contenus des formations.

4.27 Processus d'ajustement et de réexamen du MANCP

Le plan national de contrôle pluriannuel est revu lorsque nécessaire, les éléments déclencheurs d'une révision peuvent être les audits internes, l'évolution de la réglementation, les nouvelles situations rencontrées lors de contrôle, ...

4.27.1 Audits des autorités compétentes

Pour la réalisation des audits, un système d'audit national est mis en place par l'ALVA en vue de vérifier l'adéquation et l'efficacité des contrôles officiels réalisés. Vu la convergence des exigences entre la réglementation générale et les normes applicables aux organismes d'évaluation de la conformité, la réalisation des audits du système d'audit national est confiée par l'ALVA à l'OLAS qui organise et réalise ces audits.

Sur base des résultats de l'audit, l'OLAS fournit deux rapports d'audit couvrant l'ensemble des exigences de la réglementation commune :

- un rapport portant sur tous les éléments communs entre la norme ISO 17020 et la réglementation générale OCR. Ce rapport servira de base de décision pour l'OLAS en vue de l'attribution d'une accréditation.
- Un rapport portant sur les éléments non communs de la réglementation commune OCR.

L'OLAS est l'autorité nationale d'accréditation. Cette accréditation est encadrée par :

- le règlement (CE) 765/2008,
- la loi du 4 juillet 2014 portant réorganisation de l'Institut luxembourgeois de la normalisation, de l'accréditation, de la sécurité et qualité des produits et services et portant organisation du cadre général pour la surveillance du marché dans le contexte de la commercialisation des produits et
- le règlement grand-ducal du 12 avril 2016 portant exécution des articles 3, 5 et 7 de la loi modifiée du 4 juillet 2014 portant réorganisation de l'ILNAS.

L'ASTA a mis en place une collaboration semblable avec l'OLAS afin de répondre aux exigences concernant un système d'audit national.

Afin de vérifier l'indépendance des activités liées au système d'audit national, un audit indépendant des activités de l'organisme d'audit (OLAS) est réalisé périodiquement par un comité de pairs (EA – European co-operation for Accreditation).

Cet examen indépendant porte sur l'ensemble du processus d'audit, y compris la programmation, la planification, l'exécution des audits, l'établissement des rapports, les actions correctives et leur suivi. Il porte également sur les menaces envers l'indépendance et la manière dont elles sont minimisées ou éliminées.

4.27.2 Impact des audits sur le MANCP

Les résultats des audits sont pris en compte afin d'améliorer les différents systèmes de contrôle ainsi que pour réexaminer le MANCP. Ce réexamen tient compte des recommandations en la matière issues de ces différents audits.

4.27.3 Revue du MANCP

Une revue du MANCP est réalisée annuellement. Lorsque nécessaire (évolution réglementaire, organisationnelle, ...), un réexamen et un ajustement du plan peut être réalisé et donnera alors lieu à une nouvelle version du MANCP.



Plan de contrôle national pluriannuel

V. Gestion des incidents et des urgences





5.1 Plans d'interventions

L'ALVA a pour mission l'élaboration, la gestion et la mise à jour du plan général de gestion des crises prévu à l'article 115 du règlement (UE) 2017/625.

Ce plan décrit, pour le Grand-Duché de Luxembourg, les procédures à appliquer sans retard lorsqu'il est constaté que des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux présentent un risque grave pour la santé humaine ou animale, soit directement, soit par l'intermédiaire de l'environnement ainsi que les structures qui interviennent.

Le plan de gestion de crise est aligné avec la méthodologie des plans de crises du Haut-commissariat à la protection de la nation. Cette procédure interne élaborée et maintenue à jour par ALVA, définit :

- la composition potentielle de la cellule de crise
- les experts externes associés à la cellule de gestion de crise
- la désignation d'un porte-parole
- les missions de la cellule de crise comprenant l'évaluation du risque, les mesures de gestion du risque ainsi que la communication du risque
- la déclaration de fin de crise et les mesures applicables d'après-crise

5.2 Modalités de l'assistance mutuelle

L'ALVA a, selon son règlement de création, la mission de l'organisation de la coopération administrative avec la Commission européenne, les agences de l'Union européenne et les organisations internationales en tant que point de contact et de correspondant national.

Sous cette mission tombe la coordination des alertes rapides avec l'utilisation de la base de données RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) qui implique aussi des cas d'assistance et coopération administrative et de fraude alimentaire (anciennement AAC –FF).

L'utilisation d'autres bases de données de la Commission européenne est décrite dans la description du système de contrôle respectif :

- EUROPHYT :
 - SC 19 - Santé des végétaux
- TRACES :
 - SC 15 - Importations d'animaux et de biens d'origine animale et végétale
 - SC 19 - Santé des végétaux
- ADIS :
 - SC 1 - Santé animale