



Luxembourg

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

des contrôles officiels dans le cadre des règlements (CE) n° 882/2004 et (UE) n° 2017/625

2019

Point de contact au Luxembourg :

Commissariat du gouvernement à la qualité, la fraude et la sécurité alimentaire	
Adresse	7A rue Thomas Edison; L-1445 Strassen
Adresse électronique	info@alim.etat.lu
Téléphone	+352 247 756 44
Fax	+352 27 47 80 68

Table des matières

1)	Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle.....	5
A.	Les alertes rapides des systèmes RASFF, AAC et FF	5
B.	La Formation continue.....	8
C.	Audits des systèmes de contrôle (ComAlim).....	10
D.	Changements importants au niveau des Administrations compétentes.....	10
2)	Indicateurs de Performance choisis par les Administrations compétentes	13
A.	Indicateurs de Performance globale : Généralités.....	13
B.	Indicateurs de Performance des différentes Autorités compétentes.....	13
3)	Rapports des Systèmes de Contrôle officiel	16
1.	Contrôle de la Santé animale	17
2.	Contrôle des Denrées alimentaires d'Origine animale (DAOA).....	23
A.	Contrôle des Etablissements	23
B.	Contrôle des Produits	26
3.	Contrôle des Animaux et Denrées alimentaires d'Origine animale à l'Importation.....	28
4.	Contrôle des Aliments pour Animaux	31
5.	Contrôle des ESB et Sous-produits animaux (SPA)	43
6.	Contrôle des médicaments vétérinaires.....	46
A.	Contrôle des résidus de médicaments vétérinaires.....	46
B.	Contrôle des médicaments vétérinaires	46
7.	Contrôle de l'Hygiène des denrées alimentaires.....	49
8.	Contrôle de l'Importation des Denrées alimentaires d'Origine non-animale	51
9.	Contrôle des Produits phytopharmaceutiques.....	52
A.	Contrôle de la Mise sur le Marché et de l'Utilisation des Produits phytopharmaceutiques.....	52
B.	Contrôle des Résidus de Pesticides	55
10.	Contrôle du Bien-être animal.....	56
11.	Contrôle de la Santé des végétaux.....	60
12.	Contrôle des OGM.....	63
13.	Contrôle de l'Etiquetage et des Allégations nutritionnelles et de santé denrées alimentaires et des allergènes	65
14.	Contrôle des Contaminants dans les Denrées alimentaires	66
15.	Contrôle des Compléments alimentaires, de l'Alimentation spécifique et des Nouveaux aliments.....	67



16. Contrôle des Matériaux en contact	68
17. Contrôle de la Production primaire	69
18. Contrôle de l'Agriculture biologique.....	73
19. Contrôle des Signes de Qualité européens (AOP-IGP-STG)	75
20. Contrôle des Additifs alimentaires.....	78
3) Rapport annuel des activités administratives.....	79
1. Le système d'enregistrement des établissements alimentaires	79
2. Réclamations	79
4) Conclusion	81
5) Annexe	81



Abréviations:

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



1) Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle

A. Les alertes rapides des systèmes RASFF, AAC et FF

Le ComAlim a comme mission l'exercice des fonctions de point de contact pour le Luxembourg entre la Commission européenne et les Etats membres européens des systèmes d'alerte rapide (RASFF) et de collaboration administrative pour les non-conformités (AAC-AA) et pour les cas de fraude alimentaire (AAC-FF). Il gère ces systèmes depuis avril 2019. Auparavant, la Division de la Sécurité alimentaire de la Direction de la Santé (SECUALIM) était responsable de la gestion des systèmes RASFF et AAC-AA, l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA), remplacé par le ComAlim, était responsable de la gestion du système AAC-FF.

En **2019**, le Luxembourg a soumis **14** notifications originales au système **RASFF** :

Type		par
Denrées alimentaires origine animale	3	ASV
Denrées alimentaires origine non-animale	9	SECUALIM
Aliments pour animaux	0	ASTA
Matériaux en contact	2	SECUALIM

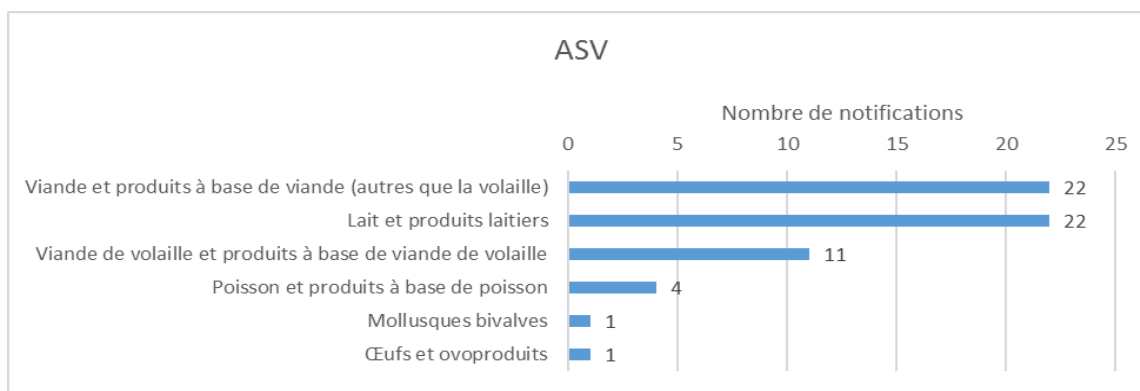
175 notifications de la Commission européenne concernant le marché luxembourgeois ont été reçues et, après une première évaluation du risque, transférées aux administrations compétentes concernées. Celles-ci font l'analyse de l'envergure du problème et contactent ensuite les exploitants du secteur alimentaire concernés pour leur communiquer les mesures nécessaires et en assurer le suivi.

Les notifications reçues peuvent être classées comme suit :

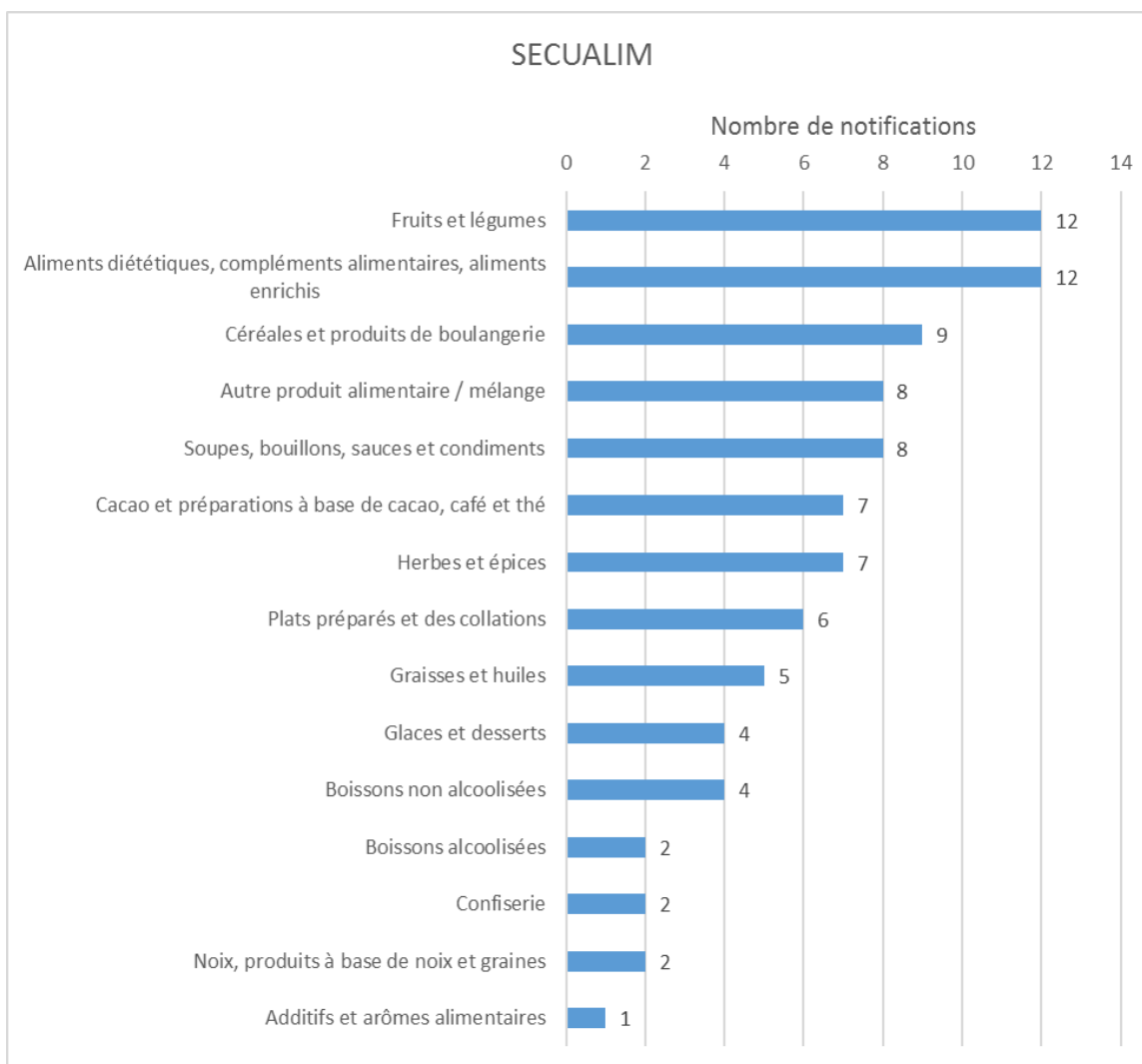
- **135** notifications d'alertes,
- **24** notifications d'information « pour suivi »,
- **9** notifications d'information « pour attention »,
- **3** notifications de refus aux frontières,
- **4** news.

Type		Suivi fait par	
Denrées alimentaires	150	ASV	61
		SECUALIM	89
Aliments pour animaux	16	ASTA	16
Matériaux en contact	9	SECUALIM	9



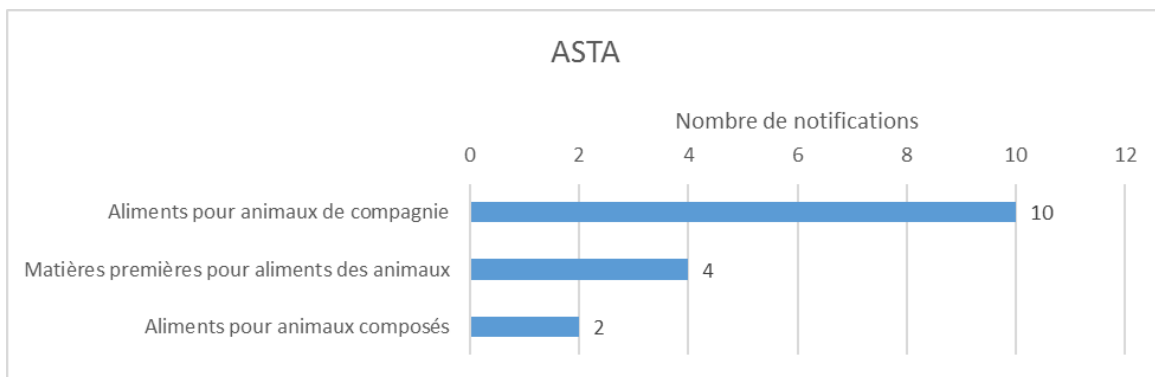


Graphique A.1. Nombre de notifications par catégories pour l'Administration des services vétérinaires en 2019

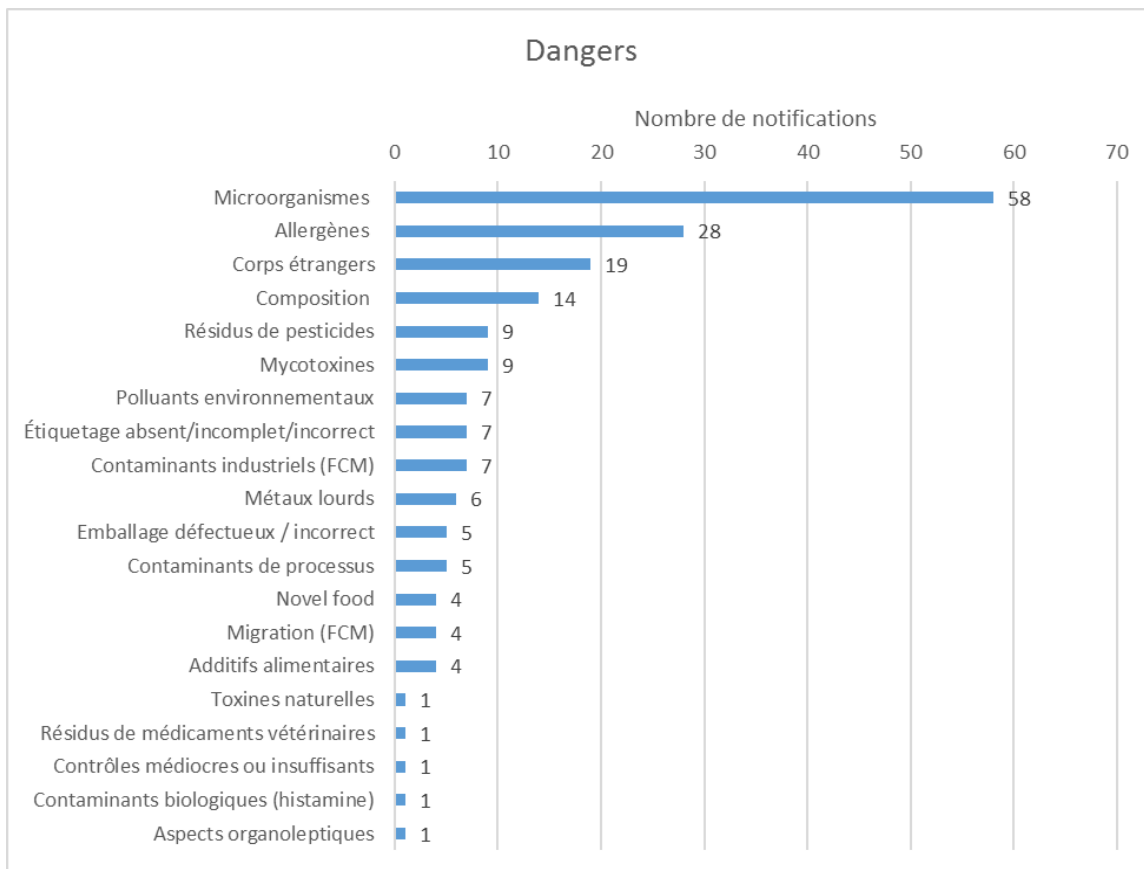


Graphique A.2. : Nombre de notifications par catégories pour la Division de la sécurité alimentaire en 2019





Graphique A.3. : Nombre de notifications par catégories pour l'Administration des services techniques de l'agriculture en 2019

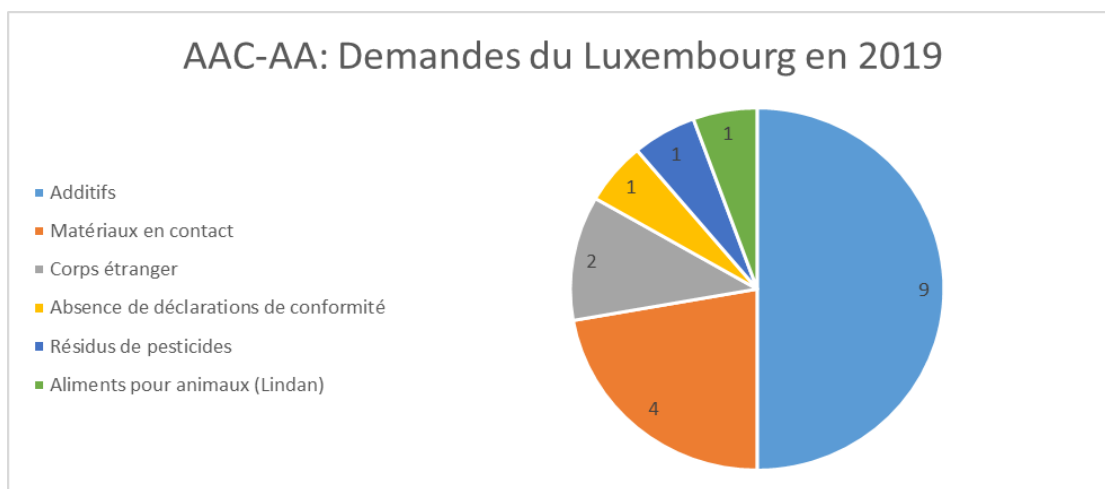


Graphique A.4. : Nombre de notifications par dangers en 2019 pour le Luxembourg

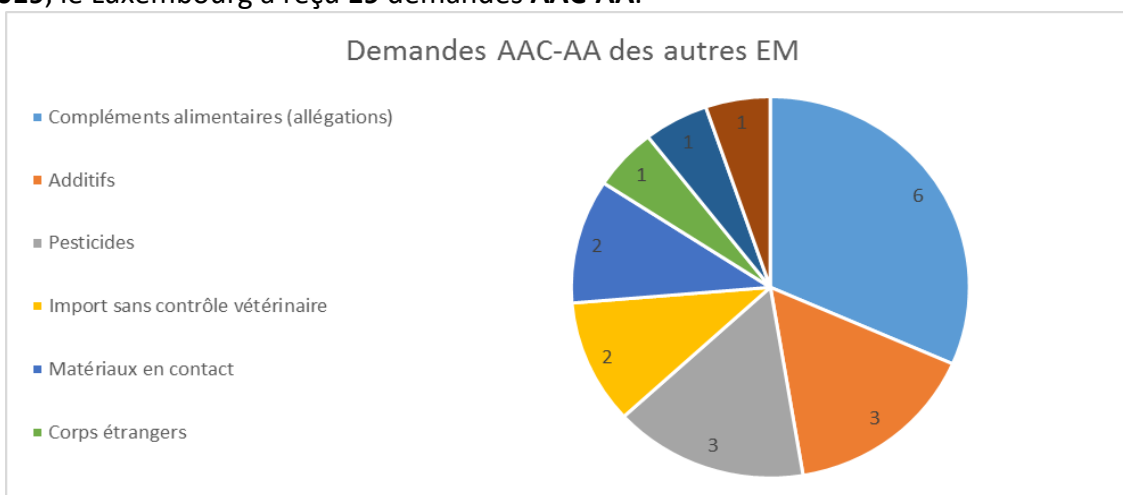
Pour des statistiques plus détaillées, veuillez consulter le site public du portail RASFF: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

En **2019**, le Luxembourg a soumis **18** demandes **AAC-AA** :





En **2019**, le Luxembourg a reçu **19** demandes **AAC-AA**.



En **2019**, le Luxembourg a soumis **une** demande **AAC-FF** : Vérification de l'enregistrement d'un établissement.

Le Luxembourg a reçu **2** demandes **AAC-FF** :

- Présence de substances pharmacologiquement actives ;
- Documents falsifiés.

B. La Formation continue

Le ComAlim coordonne la formation continue des agents chargés à procéder aux contrôles officiels. Il s'agit de formations nationales en collaboration avec L'Institut national d'Administration publique (INAP) et des formations au niveau européen BTSF en collaboration avec la Commission européenne et la Chafea.

a) Formation continue nationale

Pour l'organisation de la formation continue nationale, un plan de formation « Inspections et Laboratoires » annuel avec des priorités est établi par un groupe de travail mis en place à cette



fin. Les administrations impliquées dans les contrôles officiels communiquent leurs besoins en formation, à l'aide desquels le groupe de travail établit le plan de formation et définit les besoins prioritaires.

En 2019, les formations suivantes ont été organisées pour les laboratoires :

- Prévention du risque chimique,
- Prévention du risque biologique,
- Approche risque et opportunité dans les laboratoires selon ISO17025 2017,
- Métrologie dans les laboratoires.

Et pour les services d'inspection :

- Lutte contre les nuisibles dans le cadre de la sécurité alimentaire
- Formations pour officiers de police judiciaire : partie spécifique concernant la loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires

b) Formation continue européenne

Le ComAlim fonctionne comme point de contact national pour le programme « Better Training for Safer Food » (BTSF) qui est piloté et supervisé par la Commission européenne et géré par l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé et l'alimentation (CHAFEA).

En 2019, les formations suivantes ont été fréquentées par 22 agents luxembourgeois chargés du contrôle officiel :

Animal disease preparedness	1 agent de l'ASV
Antimicrobial Resistance	1 agent du Ministère de la Santé
ASF workshop	2 agents de l'ASV 1 agent de l'Administration de la nature et des forêts
Carcass Classification	1 agent du SER
Food Contact Materials	1 agent de la SECUALIM
HACCP	2 agents de la SECUALIM 1 agent de l'ASV
Integrated Pest Management	1 agent de l'ASTA
Microbiological criteria and zoonoses	1 agent de l'ASV
Movements of dogs and cats	1 agent de l'ASV
OCR	1 agent du ComAlim 1 agent de l'ASTA
Protected designation schemes	1 agent de l'ASTA 1 agent de l'IVV
Plant Protection Products	2 agent de l'ASTA
TRACES	2 agents de la SECUALIM
Veterinary and Food Safety Import Controls in Border Inspection Posts	1 agent de l'ASV

Tableau reprenant toutes les formations BTSF fréquentées par des agents luxembourgeois



En plus, 3 agents ont suivi une formations BTSF en ligne (2x Rapid Alert System for Food and Feed et 1x EU Plant Quarantine Regime for Imports).

C. Audits des systèmes de contrôle (ComAlim)

Le ComAlim est responsable pour la réalisation et/ou l'évaluation d'audits auprès des administrations compétentes dans le champ d'application du règlement (UE) 2017/2625. Il a repris ces activités en 2019.

Lors de la constitution du ComAlim l'ancien auditeur principal de l'OSQCA n'a pas été intégré. Pour cette raison, les audits des administrations ont été mis en suspens. Parallèlement le ComAlim a commencé à adapter les procédures d'audit existantes pour les adapter au règlement UE 2017/625 et la notice de la COM sur les systèmes d'audit nationaux.

Une ligne budgétaire a été proposé au budget pour la réalisation des audits.
Un nouvel auditeur n'a pas pu être recruté en 2019.

D. Changements importants au niveau des Administrations compétentes

a) Division de la sécurité alimentaire

Législation

L'année 2019 est une année de transition au niveau législatif. Suite aux élections législatives de 2018, l'accord de coalition a introduit le projet de création d'une administration unique reprenant les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que de la lutte contre la fraude alimentaire et a entraîné la création du Ministère de la Protection des consommateurs par l'arrêté grand-ducal du 5 décembre 2018 portant constitution des Ministères avec pour responsabilité la sécurité alimentaire. La responsable étiquetage a rejoint l'équipe du Ministère de la Protection du consommateur.

Parallèlement, la loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires a créé le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (ComAlim). La nomination du chef de Division de la sécurité alimentaire en tant que Commissaire de gouvernement a entraîné le transfert de la coordinatrice contaminant à la fonction de chef de division ff.

En conséquence, la Division de la sécurité alimentaire a passé l'année 2019 sous une responsabilité tripartite entre la Direction de la santé, le ComAlim et le Ministère de la Protection du consommateur, en attente de la création de l'administration unique reprenant la responsabilité du contrôle alimentaire.

Personnel :

Suite aux modifications expliquées dans le point Législation, l'équipe a été diminuée d'un responsable de domaine et d'un coordinateur.



b) Administration des services vétérinaires

Législation

La loi du 14 juillet 2015 portant organisation de l'Administration des services vétérinaires est disponible sous : <http://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2015/07/14/n2/jo>.

L'objet principal de cette nouvelle loi est de moderniser l'Administration des services vétérinaires de manière à ce qu'elle puisse répondre de la meilleure façon possible à la réalité des obligations qui lui incombent.

Ainsi, il est proposé par la nouvelle loi de créer cinq divisions munies d'un chef de division chargé exclusivement des compétences liées à la division. Ces cinq divisions sont les suivantes :

- Division de la santé animale

La division de la santé animale est chargée de lutter contre les maladies émergentes et réémergentes dans le cadre de la législation communautaire. Les compétences de cette division englobent entre autres la surveillance du statut sanitaire des différents cheptels par l'élaboration de programmes de surveillance. Elle collabore étroitement avec les vétérinaires praticiens auxquels on pourra déléguer des tâches dans le cadre de l'épidémiologie-surveillance.

Cette division veille également au respect du bien-être animal, sujet auquel le consommateur de nos jours est très sensible. Le bien-être animal doit être respecté aussi bien lors de la détention et du transport des animaux, ainsi que lors de leur mise à mort et l'abattage.

- Division de la santé publique

La division de la santé publique est entre autres en charge d'appliquer les principes et prescriptions de la législation alimentaire émanant du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002. Il s'agit notamment de la sécurité des denrées alimentaires, de l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que de leur contrôle. Ainsi la division de la santé publique est en charge de la surveillance sanitaire de la production, du stockage et de la mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale (viande, lait, œufs, produits de pêche). Elle contrôle toute la chaîne de production de ces produits, depuis la production jusqu'à la vente au consommateur final pour ainsi dire de l'étable à la table.

- Division du contrôle à l'importation

La division du contrôle à l'importation est basée au poste d'inspection frontalier au Cargo Center à l'aéroport de Luxembourg et assure le contrôle et le déroulement (contrôle documentaire, contrôle d'identité, contrôle physique) des importations en provenance des pays tiers et du transit des animaux et des produits d'origine animale. Le vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier émet un document qui permet l'introduction des produits et des animaux dans l'Union européenne.

- Division du laboratoire de médecine vétérinaire (DLMV)

La division du Laboratoire de Médecine Vétérinaire actuellement intégrée dans l'ASV devient une division à part entière et continuera de soutenir le travail des autres divisions en effectuant les contrôles analytiques des échantillons délivrés.



- Division de l'identification et de l'enregistrement des animaux.

Afin de garantir une sécurité alimentaire maximale, l'identification et la traçabilité des animaux sont élémentaires. Ainsi le Service « Sanitel » qui est en charge de l'identification et de l'enregistrement des animaux en vue de leur traçabilité sera intégré dans l'Administration des services vétérinaires pour y former une division.

c) Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire

Une nouvelle loi sur le contrôle alimentaire a été publiée en 2018: [loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires](#).

Pour assurer la coordination entre les différents acteurs, la loi a créé un Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire qui remplacera l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA) au cours de l'année 2019. En outre, les élections de 2018 ont abouti à la création d'un nouveau Ministère de la protection des consommateurs qui est désormais responsable du contrôle des denrées alimentaires.

Cette nouvelle organisation politique va susciter une réorganisation des administrations compétentes au niveau des différents systèmes de contrôle de la chaîne alimentaire.



2) Indicateurs de Performance choisis par les Administrations compétentes

A. Indicateurs de Performance globale : Généralités

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie des règlements (CE) n° 882/2004 et (UE) 2017/625 ne sont pas regroupés au sein d'une autorité compétente unique, mais plusieurs administrations sont responsables pour les différents domaines et ont mis en place des systèmes spécifiques de contrôle et d'évaluation des contrôles.

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

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

B. Indicateurs de Performance des différentes Autorités compétentes

SECUALIM :

Inspections

La SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation.

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

Chaque critère de contrôle est coté sur base d'une analyse des risques pour tenir compte de son importance pour le type d'établissement contrôlé.

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

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC dans le temps par établissement et par catégorie d'établissement. L'objectif général est fixé à un TCG > 75 %.

En 2019, comme les années précédentes, la fréquence de contrôle a été maintenue entre 0,125 et 0,5, et 41% des établissements se situaient à un TCG >75%.

L'évolution du TGC reflète le niveau de conformité des établissements.

Analyses

Pour les contrôles analytiques, le taux de conformité pour un certain paramètre analytique peut être calculé. Or, il est difficile de suivre des évolutions dans ce domaine vue le nombre restreint d'analyses et le travail par campagnes. Dans la mesure du possible, les rapports partiels traitent de ces aspects.



ASV-Santé publique :

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

Le contrôle des entreprises comporte trois volets principaux:

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

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

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

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

Ainsi, il est possible:

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

ASV-Santé et bien-être animal :

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

ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

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



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

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

DPM-Contrôle des médicaments vétérinaires :

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



3) Rapports des Systèmes de Contrôle officiel

Le rapport de chaque système de contrôle officiel décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel (MANCP) a été structuré dans un chapitre séparé dans ce rapport annuel intégré 2019.

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



1. Contrôle de la Santé animale

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_animal.html

b) Efficacité globale des contrôles

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

c) Données clés concernant les contrôles

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

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

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

Heureusement, les mesures mises en place en Belgique et dans les EM avoisinants ont permis d'éviter une propagation de la PPA au-delà du territoire belge en 2019.

La maladie de la langue bleue a elle aussi épargné le Luxembourg en 2019.

A côté des plans de surveillance obligatoires dont les résultats sont repris dans les rapports spécifiques, le Grand-Duché de Luxembourg a mis en place un programme nationale de lutte contre la paratuberculose en 2005, un programme de lutte obligatoire contre l'IBR est en place depuis le mois de novembre 2016 ainsi qu'un programme d'éradication de la BVD depuis 2011.

Les résultats des analyses des différentes maladies animales et pathogènes présentant un risque pour la santé animale sont rapportés dans des rapports spécifiques et pas répétés dans ce rapport-ci. Il n'y a pas eu d'augmentation ni de diminution importante du nombre d'analyses ou de contrôles par rapport aux années précédentes.



Contrôles officiels				
	Nombre d'exploitations /d'établissements	Nombre de contrôles officiels réalisés	Nombre d'animaux enregistrés	Nombre d'animaux contrôlés
Identification et enregistrement des bovins	1337	90	(au début de la période couverte par le rapport ou à toute autre date de référence nationale pour les statistiques animales)	9466
Identification et enregistrement des ovins et caprins	350	0	(au début de la période couverte par le rapport ou à toute autre date de référence nationale pour les statistiques animales)	0
Centres de rassemblement agréés (bovins, ovins, caprins, porcins, équidés)	10	10		
Négociants agréés (bovins, ovins, caprins, porcins)	14	14		
Postes de contrôle [règlement (CE) n° 1255/97 du Conseil ¹]	1			
Organismes, instituts et centres officiellement agréés (directive 92/65/CEE du Conseil ²)	2	2		
Établissements agréés pour les échanges dans l'UE de volailles et d'œufs à couver	0	0		
Établissements de quarantaine pour oiseaux	0	0		
Établissements aquacoles agréés:				
<i>Établissements aquacoles agréés pour les poissons*</i>	2	2		
<i>Établissements aquacoles agréés pour les mollusques bivalves vivants*</i>	0	0		
<i>Établissements aquacoles agréés pour les crustacés*</i>	0	0		
Établissements de transformation d'animaux d'aquaculture autorisés	0	0		

¹ Règlement (CE) n° 1255/97 du Conseil du 25 juin 1997 concernant les critères communautaires requis aux postes de contrôle et adaptant le plan de marche visé à l'annexe de la directive 91/628/CEE (JO L 174 du 2.7.1997, p. 1).

² Directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A section I de la directive 90/425/CEE (JO L 268 du 14.9.1992, p. 54).



Centres et stations de collecte de sperme:			
<i>Bovins*</i>	0	0	
<i>Porcins*</i>	1	1	
<i>Ovins/Caprins*</i>	0	0	
<i>Équidés*</i>	1	1	
Centres de stockage de sperme:			
<i>Bovins*</i>	4	4	
<i>Ovins/Caprins*</i>	0	0	
<i>Équidés*</i>	0	0	
Équipes de collecte/de production d'embryons:			
<i>Bovins*</i>	1	1	
<i>Porcins*</i>	0	0	
<i>Ovins/Caprins*</i>	0	0	
<i>Équidés*</i>	0	0	

Manquements		Actions/Mesures							
	Nombre d'exploitations /d'établissements présentant des manquements	Administratives	Judiciaires	Restriction de circulation d'animaux individuels		Restriction de circulation de tous les animaux		Destruction d'animaux	
				Animaux concernés	Exploitations concernées	Animaux concernés	Exploitations concernées	Animaux concernés	Exploitations concernées
Identification et enregistrement des bovins	87	30	0	0	0	0	0	0	0
Identification et enregistrement des ovins et caprins	0	0							
Centres de rassemblement agréés (bovins, ovins, caprins, porcins, équidés)	0	/							
Négociants agréés (bovins, ovins, caprins, porcins)	1	1							



Postes de contrôle [règlement (CE) n° 1255/97]	0	/
Organismes, instituts et centres officiellement agréés (directive 92/65/CEE)	0	/
Établissements agréés pour les échanges dans l'UE de volailles et d'œufs à couver	/	/
Établissements de quarantaine pour oiseaux	/	/
Établissements aquacoles agréés:		
<i>Établissements aquacoles agréés pour les poissons*</i>	0	/
<i>Établissements aquacoles agréés pour les mollusques bivalves vivants*</i>	/	/
<i>Établissements aquacoles agréés pour les crustacés*</i>	/	/
Établissements de transformation d'animaux d'aquaculture autorisés	/	/
Centres et stations de collecte de sperme:		
<i>Bovins*</i>	0	/
<i>Porcins*</i>	0	/



Ovins/Caprins*	/	/		
Équidés*	0	/		
Centres de stockage de sperme:				
Bovins*	0	/		
Ovins/Caprins*	/	/		
Équidés*	/	/		
Équipes de collecte/de production d'embryons:				
Bovins*	0	/		
Porcins*	/	/		
Ovins/Caprins*	/	/		
Équidés*	/	/		

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2019, une hausse du taux de conformité concernant l'identification a été enregistrée. Aucune nouvelle maladie n'a émergé. La situation en matière de Paratuberculose est restée constante. Au bout de neuf années de lutte, la BVD a pratiquement disparue. La mise en place d'un programme de lutte obligatoire contre l'IBR sera poursuivi sous la nouvelle AHL.

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

Des sanctions administratives et financières sont prises en cas de manquement. La situation est stable.

f) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changements ni du point de vue personnel, ni du point de vue fonds en 2019.

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

Dans le système de contrôle de la santé animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ou de procédures. Le système informatique a encore été développé pour regrouper un maximum de données et permettre une gestion plus efficace de la situation sanitaire.

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



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

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

Les résultats des analyses de laboratoires sont transmis automatiquement par courriel aux détenteurs.



2. Contrôle des Denrées alimentaires d'Origine animale (DAOA)

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa.html

b) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, suite aux difficultés de remplacement d'un congé parental quelques petites boucheries et entrepôts frigorifiques n'ont pas pu être contrôlés. Le même objectif sera néanmoins retenu pour 2020

Concernant l'homogénéité des contrôles d'un inspecteur à l'autre, il s'avère qu'en ce qui concerne les constatations en relation avec l'état des locaux, il n'y a en général peu de différence d'un inspecteur à l'autre, par contre en ce qui concerne l'appréciation des bonnes pratiques et de la documentation, un ajustement est de nouveau nécessaire.

c) Données clés concernant les contrôles

A. Contrôle des Etablissements

Différents types de contrôle sont effectués : audits de l'HACCP ou GMP, inspections étiquetage, inspections hygiène, inspections des exigences de différents textes légaux (Reg (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004; Reg (CE) 1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007; Reg(CE) n°1337/2013; Reg (CE) 1069/2009 et des contrôles de suivis.

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2019	Nombre de contrôles réalisés 2019	Taux de conformité 2019	Nombre de contrôles prévus en 2020
Laiteries	12	Audit HACCP	12	12	94.6%	13
Laiteries	12	Inspection étiquetage	12	12	75%	13
Laiteries	12	Inspection Hygiène 853	12	12	97.6%	13
Laiteries	12	Inspection Reg (CE) 1069/2009	12	12	75%	13
Etablissements agréés	48	Audit HACCP	48	38	94.7%	52
Etablissements agréés	48	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE)	48	38	86.1%	52



		n°700/2007 ; Reg(CE) n°1337/2013				
Etablissements agréés	48	Inspection Hygiène 853	48	38	97.5%	52
Etablissements agréés	48	Inspection Reg (CE) 1069/2009	48	38	94%	52
Boucheries/ Poissonneries	179	Audit GMP/HACCP	179	177	93.5%	187
Boucheries/ Poissonneries	179	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007, Reg(CE)n°1337/2013	179	177	83%	187
Boucheries/ Poissonneries	179	Inspection Hygiène 852	179	177	97%	187
Boucheries/ Poissonneries	179	Inspection Reg 1069/2009	179	177	94.8%	187
Boucheries/ Poissonneries	179	Suivi	4	3		4

Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans 70% des entreprises, l'entretien de l'infrastructure est conforme dans tous les locaux. Il reste 2.6% des entreprises dans lesquels plus de 1 local sur 4 n'est pas conforme pour l'entretien de l'infrastructure. La tendance à l'amélioration déjà constatée les années précédentes se confirme encore cette année pour l'entretien des équipements et 80% des entreprises sont tout à fait conformes.

L'entretien et le nettoyage du matériel sont presque toujours conformes.

Concernant le nettoyage de l'infrastructure il y a une nette amélioration car dans 83% des établissements, tous les locaux sont conformes seulement pour 1.3% des entreprises plus de 1 local sur 5 n'est pas conforme.

Le nettoyage de l'équipement est conforme dans tous les locaux de 82% des entreprises, mais 1.8% des entreprises ont encore des problèmes dans plus de 1 local sur 5.

Le nettoyage du matériel est bien réalisé dans presque toutes les entreprises.

Concernant le rangement, il n'y a pas de changement par rapport à l'année 2018, par contre en ce qui concerne la manipulation des produits il y a une nette amélioration par rapport à 2018.

Concernant les remarques relatives à la maîtrise et à la documentation de la production, on constate une amélioration par rapport à 2018 plus de 87% des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. (Figure 1). Par rapport à 2018, on constate que le pourcentage des entreprises qui sont conforme sur tous les points a augmenté.

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. Par rapport à 2018 on constate qu'il n'y a pas beaucoup de changement.



Nombre de déficiences concernant la Documentation, le Fonctionnement ou la Surveillance par entreprise

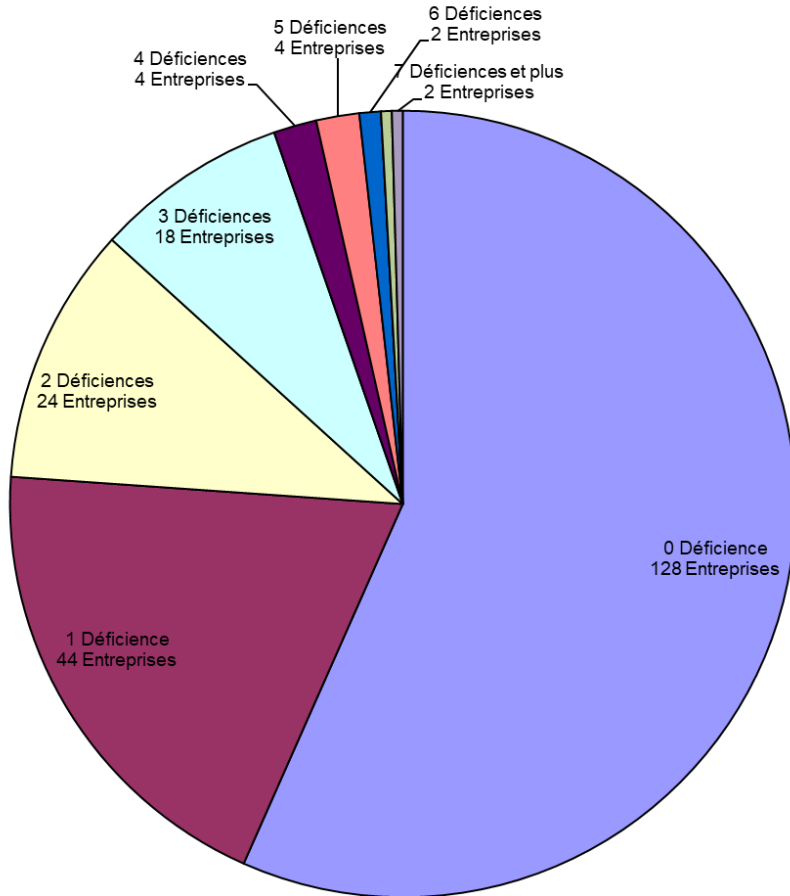


Figure 1

Nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères

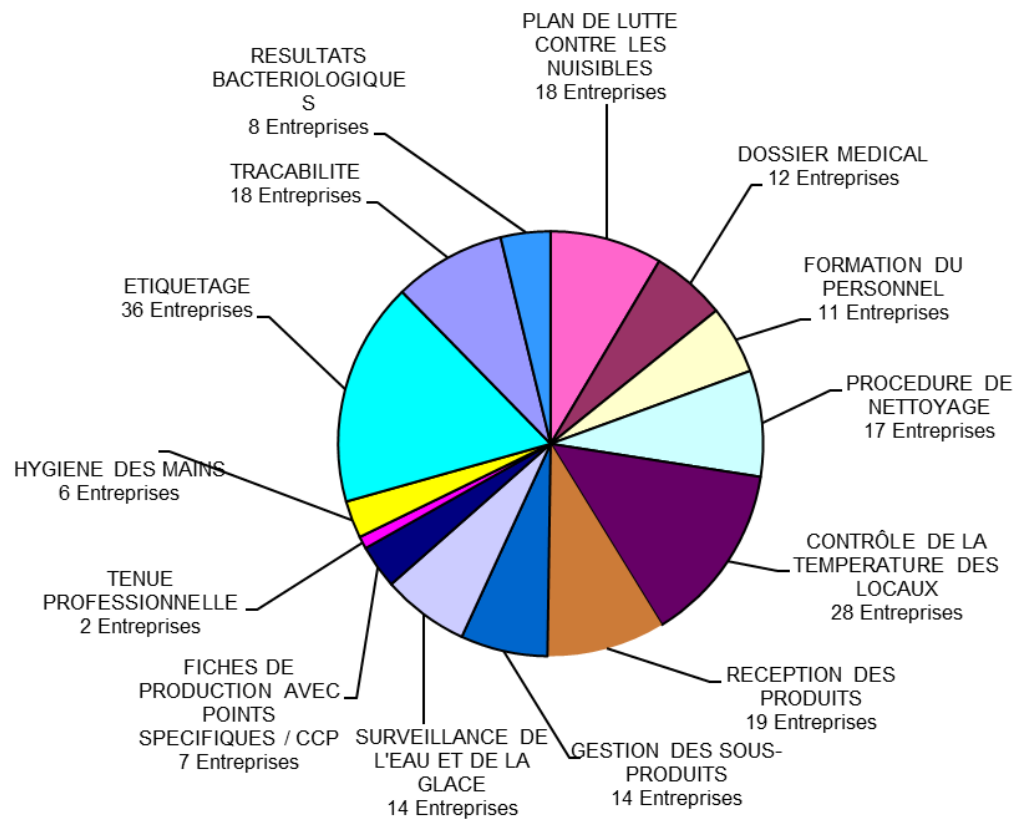


Figure 2



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2019 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2019	Nombre de contrôles réalisés 2019	Taux de conformité 2019
Salmonella	viande et produits de viande	20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans le choix des produits l'ASV donne préférence aux produits sensibles tels que: haché, mettwurst, wierschter, grillwurst, jambon cuit et produit de volailles selon besoin et nécessité.	510	98.6%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		68	95.5%
Salmonella	poissons		26	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		808	99,6%
Listeria monocytogenes	poissons		32	100%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		98	97.9,00%
EHEC	viande et produits de viande		197	100,00%
EHEC	poissons		0	N.A
EHEC	viande et produits de viande de volaille		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		71	91.5%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		620	99.03%
E Coli 44°C	poissons		20	100%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		63	89%
Coliformes	viande et produits de viande		403	89,1%
Coliformes	poissons		10	80%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		33	96.9%
Clostridia	viande et produits de viande		376	99.4%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		52	100%
Staphylococcus	viande et produits de viande		807	99.7%
Staphylococcus	poissons		32	100%
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille		96	97.9%
Inspection ante mortem	bovins		27846	99.99%
Inspection post mortem	bovins		27843	99,86%
Inspection ante mortem	porcins		155773	99,87%
Inspection post mortem	porcins		155576	99,47%
Inspection ante mortem	ovins/caprins		2556	100%
Inspection post mortem	Ovins/caprins		2556	99.72%
Inspection post mortem	gibier		8060	99%



E.Coli	lait et produits laitiers	46	46	100%
Staphylococcus coag. pos.	lait et produits laitiers	46	46	100%
Salmonella	lait et produits laitiers	46	46	100%
Listéria monocytogène	lait et produits laitiers	46	46	100%

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

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

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Même s'il n'y a pas de différence significative par rapport à 2018 on constate une amélioration progressive d'année en année.

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

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

f) Ressources

Suite à des problèmes de remplacement d'un congé parental l'objectif des contrôles n'a pas pu être réalisé à 100%.

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

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

Une nouvelle loi pour adapter la législation sur les denrées alimentaires est en application depuis juillet 2018³.

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

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

La chambre des métiers organise des formations continues pour le secteur. Un guide de bonnes pratiques sectoriel a été mis en place par la chambre des métiers.

³ Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.



3. Contrôle des Animaux et Denrées alimentaires d'Origine animale à l'Importation

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa.html

b) Efficacité globale des contrôles

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

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

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

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

c) Données clés concernant les contrôles

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2019 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2019	Nombre de contrôles réalisés 2019	Taux de conformité 2019	Nombre de contrôles prévus 2020
Escherichia coli	Viande équine	10	10	100%	10
Listeria	Viande équine	10	10	100%	10
Salmonella	Viande équine	10	10	100%	10
Staph. Coag.Pos.	Viande équine	10	10	100%	10
Escherichia coli	Viande de bison/bovine	3	3	100%	3
Listeria	Viande de bison/bovine	3	3	100%	3
Salmonella	Viande de bison/bovine	3	3	100%	3
Staph. Coag.Pos.	Viande de bison/bovine	3	3	100%	3
Clostridium perfr.	Boyaux salés			100%	
Escherichia coli	Boyaux salés	2	2	100%	2
Listeria	Boyaux salés	0		100%	



Salmonella	Boyaux salés	2	2	100%	2
Staph.coag. Pos.	caviar	1	1	100%	1
Listéria	caviar	1	1	100%	1
E.coli	caviar	1	1	100%	1
Salmonella	caviar	1	1	100%	1
Trichinella	Viande équine	15	15	100%	12
Multirésidus	Viande équine	2	2	100%	2
Stéroïdes	Viande équine	2	2	100%	2
Tranquillisants	Viande équine	1	1	100%	1
Multirésidus	Viande bovine/bison	1	1	100%	1
Stéroïdes	Viande bovine/bison	1	1	100%	1
Multirésidus	Boyaux salés	2	2	100%	2
Métaux lourds	Caviar	1	1	100%	1
Coggins test	Chevaux	12	10	100%	12

Par rapport à l'année passée, le nombre de lots importés de viande équine est stable., le bison a diminué pour laisser la place à des importations plus régulières de viande bovine. Pour les produits hors consommation humaine on note une plus grande variété des lots importés mais à une fréquence basse.

Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2019.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

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

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

Il n'y pas eu de sanctions en 2019, ni lors des années précédentes, ici aussi la tendance est constante à zéro sanctions.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des fonds alloués, ni de laboratoires désignés en 2019. En ressources humaines, une deuxième tâche partielle a été ajoutée. Le nombre final de ETP reviens donc à 1.

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

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

Quelques règlements d'exécution européens ont changé au courant de l'année 2019 concernant les modèles de DVCE applicables dont surtout les sous-produits animaux et ceux pour les chevaux.



Le nouveau règlement contrôle officiel (UE) 2017/625 applicable depuis le 14 décembre 2019 prévoit la création d'un bureau unique regroupant tous les contrôles administratifs à l'importation (contrôles vétérinaires, contrôles phytosanitaires et contrôles des denrées alimentaires d'origine non-animale). Dans l'attente de la base légale pour ce bureau unique, la division du contrôle à l'import favorise un travail rapproché avec les deux autres administrations concernées afin de permettre la mise en place du futur poste de contrôle vétérinaire

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

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

Des formations ont été organisées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA pour les opérateurs de l'importation pour préparer le passage du système Traces vers le système Traces-NT.



4. Contrôle des Aliments pour Animaux

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_animal.html

b) Efficacité globale des contrôles

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

c) Données clés concernant les contrôles

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

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

Contrôles d'établissements en 2019 (aliments pour animaux) :

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2019	Nombre de contrôles réalisés 2019	Taux de conformité 2019 *	Nombre de contrôles prévus en 2020
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	8 établissements	Audit	0	0	100 %	0
		Echantillonnage	0-3	3	cf analyses	0-3
		Inspection Hygiène	1	1	100 %	2
Fabricants d'aliments composés pour animaux	2 établissements	Audit	1	1	/	0
		Echantillonnage	2-15	11	cf analyses	2-15
		Inspection Hygiène	2	4	100 %	2
Exploitations agricoles	+/- 1500 exploitations	Audit	40	40	100 %	40
		Echantillonnage	100-180	140	cf analyses	100-180



	agricoles avec environ 2000 établissements	Inspection Hygiène	40-60	52	100 %	40-60
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	19 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	5-30	17	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	10-15	10	100 %	10-15
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	50 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	0-15	4	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	5-15	15	100 %	5-15
Moulins mobiles	4 exploitations avec 12 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	12-40	(18)**	cf analyses	12-40
		Inspection Hygiène	4-10	4	100 %	4-10
Transporteurs	30 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	0	0	100 %	0
		Echantillonnage	5-30	14	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	5-30	12	100 %	5-30

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

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

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

**** : « petits » revendeurs = revendeurs n'ayant qu'un petit stock d'aliments pour animaux dans leurs installations

Les nombres planifiés des contrôles, pour les différentes catégories d'établissement, ont pu être atteint.

En 2019 le service de Contrôle des aliments pour animaux a été contacté 5 fois par des exploitants agricoles ou des vétérinaires cause de problèmes de santé ou de baisse de production des animaux et des contrôles ont été effectués comme suivi. Dans aucun cas un manquement d'hygiène a été à l'origine des problèmes, les résultats d'analyses n'ont permis d'identifier qu'une partie de l'origine des problèmes. Notamment des teneurs plutôt élevées en mycotoxines ont pu être constatés dans plusieurs aliments pour animaux, mais les limites recommandées n'ont jamais été dépassées. Plusieurs aliments pour animaux étaient de qualité microbiologique médiocre, mais pas tous.

Concernant le niveau de conformité des revendeurs d'aliments pour animaux, il n'y a pas d'établissement posant des problèmes de sécurité des aliments pour animaux mis sur le marché. De temps en temps, les inspecteurs rencontrent des produits dont la date limite de garantie est dépassée, ces produits sont retirés immédiatement de la mise sur le marché par les opérateurs.



Concernant les petits revendeurs d'aliments pour animaux, de temps en temps il y a de nouveaux établissements qui ne savent pas qu'ils doivent être enregistrés auprès de l'ASTA. Cette non-conformité est résolue au premier contrôle sur place.

La plupart des établissements contrôlés en 2019 respecte bien la législation en vigueur, mais chez certains ont été constatées quelques non-conformités mineures (étiquetage, dates limites de garanties).

Un secteur posant un risque à la sécurité des aliments pour animaux n'a pu être identifié.

Contrôles de produits : échantillonnages et analyses par lieu de prélèvement

Type d'analyse	Type d'aliment pour animaux	Lieu de prélèvement	Nombre d'analyses prévues 2019	Nombre d'analyses réalisées 2019	Taux de conformité* 2019	Nombre d'analyses prévues en 2020
Screening antibiotiques et coccidiostatiques	43 aliments pour bovins, 17 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour caprins, 3 aliment pour lapins, 3 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	3	4	100 %	3
		Exploitations agricoles : moulin fixe	5	1	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	10	13	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	46	37	100 %	46
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	5	0	/	5
		Revendeurs	8	9	100 %	8
		Transporteurs	8	9	100 %	8
		Total	85	73	100 %	85
Contrôle dosage médicaments		Exploitations agricoles : AA achetés	0-3	0	/	0-3
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	0-3	0	/	0-3
		Total	0-6	1	/	0-6
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	33 aliments pour bovins, 10 aliments pour porcs, 5 aliments pour volailles, 13 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	5	5	80 %	5
		Exploitations agricoles : mélangeur fixe	15	9	44 %	15
		Exploitations agricoles : moulin mobile	25	15	73 %	25
		Exploitations agricoles : AA achetés	37	27	96 %	37



		Revendeurs	5	2	100 %	5
		Transporteurs	3	3	66 %	3
		Total :	90	61	82 %	90
Salmonelles	8 matières premières, 34 aliments pour bovins, 8 aliments pour porcs, 5 aliments pour volailles	Fabricants d'aliments pour animaux	10	5	100%	10
		Exploitations agricoles : aliments à risque	5	4	100 %	5
		Exploitations agricoles : moulin fixe	11	4	100 %	11
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	30	17	100 %	30
		Exploitations agricoles : AA achetés	31	20	100 %	31
		Revendeurs	8	2	100 %	8
		Transporteurs	5	3	100 %	5
		Total	100	55	100 %	100
Protéines animales transformées		Fabricants d'aliments pour animaux	4	5	100 %	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	3	1	100 %	3
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	7	10	100 %	7
		Exploitations agricoles : AA achetés	23	20	100 %	23
		Revendeurs	5	3	100 %	5
		Transporteurs	3	5	100 %	3
		Total	45	38	100 %	45
Mycotoxines et alcaloïdes d'ergot	108 déoxyivalénol 108 zéaralénone, 32 aflatoxine, 3 fumonisine 1 T2/HT2 25 ergot/ alcaloïdes d'ergot	Fabricants d'aliments pour animaux	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	20	45	96 %	20
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	10	8	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	20	13	100 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	40	43	100 %	40
		Revendeurs	5	5	80 %	5
		Transporteurs	5	4	100 %	5
		Total	105	122	98 %	105



Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour animaux	5	4	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	18	100 %	15
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	1	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA achetés	23	13	100 %	23
		Revendeurs	5	10	100 %	5
		Transporteurs	2	4	100 %	2
		Total	60	55	100 %	60
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	3	/	2
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	2	0	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	10	4	100 %	10
		Revendeurs	7	15	100 %	7
		Total	21	22	100 %	21
Résidus de pesticides		Fabricants d'aliments pour animaux	5	8	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	36	100 %	25
		Exploitations agricoles : Moulin mobile, fixe	3	7	86 %	3
		Exploitations agricoles : AA achetés	20	31	100 %	15
		Revendeurs et transporteurs	2	17	100 %	2
		Total	45	99	99 %	50
Mélamine		Fabricants d'aliments pour animaux	4	1	/	4
		Exploitations agricoles	2	4	100 %	2
		Revendeurs	1	5	100 %	1
		Total	7	10	100 %	7
Vérification des constituants analytiques	Protéines brutes, Cellulose brute, Cendres brutes,	partout	Dépend des produits	+/-700	entre 82 % et 100 % pour les	Dépend des produits



déclarés (macro-, et micro-constituants)	Matières grasses, Amidon, Sucres totaux ; Ca, P Mg, Na, Cu, Fe, Zn, Mn, Vitamine A, Vitamine E		trouvés		différentes analyses	trouvés
--	--	--	---------	--	----------------------	---------

AA = aliments pour animaux

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

** : AA autoproduites = matières premières cultivées par les exploitants agricoles

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

Le tableau montre que pour certaines catégories, il semble que le nombre d'échantillons prévu à prélever n'a pas été tout à fait atteint, mais il faut voir le tableau dans sa globalité : certaines catégories sont quasi identiques, comme les rubriques « revendeurs » et « exploitations agricoles : AA-achetés » sont comparables, il peut s'agir des mêmes produits, mais prélevés soit auprès d'un revendeur, soit sur une exploitation agricole. Ces catégories de prélèvements se compensent en quelque sorte.

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

Screening Antibiotiques (ABSC)

Le nombre prévu d'échantillons a été atteint et la répartition correspond assez bien la planification. Seul le nombre d'échantillon d'eaux d'abreuvement aurait pu être plus élevé, mais les établissements agricoles contrôlés en 2019 n'avaient pas administré de médicaments via l'eau d'abreuvement ou ont eu un système d'administration de l'eau avec les médicaments, rendant superflu une analyse de traces de médicaments dans l'eau d'abreuvement. Vu que les contaminations croisées peuvent être retrouvées dans n'importe quels aliments pour animaux, les espèces cibles lors de l'échantillonnage ne sont pas de grande importance, tout en sachant que le risque d'une utilisation non-autorisée est le plus grand dans les aliments pour porcs et volailles.

Les échantillons ont été analysés à l'aide d'un screening d'antibiotiques et d'un screening de coccidiostatiques, une partie des échantillons ont en plus été analysés sur la présence de colistine, parce que cet antibiotique ne se trouve pas parmi les substances dans la méthode de screening des antibiotiques.

Sur les 73 échantillons d'aliments pour animaux analysés sur la présence d'antibiotiques, aucun ne contenait ni des traces, ni des teneurs au-dessus des limites légales.



Sur les 72 échantillons d'aliments pour animaux analysés sur la présence de coccidiostatiques, aucun ne contenait ni des traces, ni des teneurs au-dessus des limites légales.

Sur les 16 échantillons d'aliments pour animaux analysés sur la présence de colistine, aucun ne contenait ni des traces, ni des teneurs au-dessus des limites légales.

Les années passées, certains aliments contaminés par les coccidiostatiques avaient été produits par certaines firmes. En 2019 ont été analysés des aliments de ces firmes et aucun ne contenait des contaminations.

La répartition des échantillons couvre assez bien le secteur entier des aliments pour animaux.

Un seul échantillon analysé entre 2010 et 2019 contenait des traces d'antibiotiques et 13 échantillons analysés en 2015 et 2019 contenaient des coccidiostatiques. Un établissement à risque élevé n'a pas pu être détecté dans cette période.

Il est décidé de continuer à surveiller le secteur sur la présence de coccidiostatiques et surtout les producteurs d'aliments ayant eu des cas de contamination par des coccidiostatiques.

Contrôle du dosage d'antibiotiques

Chaque année il est prévu de contrôler le dosage des antibiotiques qui sont administrés via les aliments pour animaux ou les eaux d'abreuvement sur les exploitations qui sont contrôlées.

En 2019 un échantillon d'aliments pour lapins a pu être contrôlé sur la teneur déclarée en coccidiostatique « Robénidine ». La teneur trouvée était légèrement inférieure à la teneur déclarée sur l'étiquetage. Aucune teneur en médicaments ou coccidiostatiques n'a pu être contrôlée dans les eaux d'abreuvement, puisque aucune exploitation agricole utilisait au moment du contrôle des eaux médicamenteuses.

Qualité microbiologique

Explications des abréviations: Gt=germes totaux ; l = levures ; m = moisissures

Aliments pour animaux :

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 37 (61 %)
- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 10 (16 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 3 (5 %)
- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 11 (18 %)

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

Le nombre d'échantillons prélevés a été moins élevé que le nombre prévu d'échantillons à analyser sur la qualité microbiologique en 2019 parce que beaucoup des aliments pour animaux, qui ont été trouvés lors des inspections d'établissements, ne présentent pas de risque de mauvaise qualité microbiologique (pellets p.ex) et que plus d'analyses ne font pas de sens. A l'inverse de l'année 2018 presque aucune exploitation agricole n'avait contacté le service de contrôle à cause de problèmes de santé ou de baisses de performance de leurs animaux. Les années 2018 et 2019 étaient marquées par de la sécheresse et il a été estimé qu'il y aurait donc moins de problèmes d'humidité et donc de qualité microbiologique des céréales stockées, mais les résultats montrent qu'assez beaucoup d'aliments pour animaux analysés sont de moins



bonne qualité microbiologique. Ceci montre que l'analyse des risques des inspecteurs lors de la décision quels produits sont sélectionnés pour une analyse de la qualité microbiologique est efficace.

Les qualités microbiologiques des échantillons 2019 sont comparables aux résultats 2018 qui ont été un peu moins bons que la moyenne à long terme (cf. comparaison pluriannuelle).

La tendance générale que les aliments pour animaux produits par des mélangeurs mobiles ou fixes à partir de céréales stockées sur les exploitations agricoles sont plus souvent de moindre qualité microbiologique que ceux qui sont achetées sur les exploitations agricoles, est aussi vraie en 2019.

Etant donné que les mêmes matières premières sont utilisées comme ingrédients dans les aliments composés, il ne devrait pas y avoir de grandes différences dans les aliments pour les différentes espèces. Vu les petits nombres d'échantillons, on ne peut pas identifier un type d'aliments pour animaux analysés qui semble être de plus mauvaise ou de meilleure qualité microbiologique que les aliments pour autres animaux.

La majorité des échantillons analysés sont de bonne ou assez bonne qualité microbiologique, mais beaucoup sont aussi de moins bonne qualité.

Même si la culture et la récolte 2018 et 2019 étaient marquées par des conditions climatiques plutôt sèches, la qualité microbiologique des échantillons d'aliments pour animaux était en moyenne moins bonne que les années précédentes et la moyenne à long terme. Il paraît donc que la qualité microbiologique des aliments pour animaux prélevés dans le cadre du contrôle officiel n'est pas tellement liée aux conditions climatiques ou que cet effet est masqué par la compétence de sélection des aliments qui sont soumis à l'analyse.

Aucun établissement n'a pu être identifié comme facteur à risque majeur. Les résultats des analyses des dernières années montrent que les aliments fermiers, produits par moulin fixe ou moulin mobile, sont plus souvent de qualité microbiologique inférieure aux aliments produits par des usines. Il est donc important de continuer à contrôler les matières premières et les mélanges fermiers sur les exploitations agricoles.

Salmonelles

Le nombre total d'analyses de salmonelles réalisés n'a pas atteint le nombre prévu au plan de contrôle et d'échantillonnage, parce que beaucoup d'aliments pour animaux qui ont été trouvés lors des inspections des établissements, ne présentent pas de risques de présence de salmonelles (pellets p.ex) et que plus d'analyses ne font pas de sens. La répartition des échantillons selon les lieux de prélèvement correspond assez bien à la planification.

En 2019, aucun échantillon analysé ne montrait une présence de salmonelles dans 25 g, comme en 2018 et 2017.

Les résultats d'analyse et les alertes des dernières années ont montré que la contamination des aliments pour animaux par *Salmonella* est assez rare, mais existante.

Protéines animales transformées (PAT)

Comme les années précédentes, aucun échantillon analysé ne contenait des traces de Protéines animales transformées.



Le nombre planifié d'échantillons d'aliments pour animaux analysé sur la présence de protéines animales transformées a été atteint. La répartition des échantillons correspond assez bien à la planification et le secteur est bien surveillé. Aucun fabricant luxembourgeois n'utilise des PAT et jusqu'à présent les agriculteurs luxembourgeois n'utilisent pas d'aliments pour animaux contenant des PAT. Le risque de contamination croisée est ainsi très faible.

Mycotoxines

En tout ont été analysés 122 échantillons d'aliments pour animaux sur la présence de mycotoxines ou alcaloïdes d'ergot. La répartition correspond assez bien à la planification, un nombre légèrement plus élevé d'échantillons a été prélevé et analysé pour des raisons de problèmes de santé animale sur plusieurs exploitations agricoles en 2019. La recherche de l'origine des problèmes a entraîné un nombre plus élevé d'échantillons et d'analyses de mycotoxines.

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

En 2019, aucun échantillon ne présentait des teneurs en mycotoxines au-dessus des teneurs recommandées. 2 échantillons de triticales, prélevés après la récolte sur l'exploitation agricole, contenaient une teneur en alcaloïdes d'ergot au-dessus de 1000 microg/kg (4350 et 1350 microg/kg, même s'il n'existe pas de teneur maximale autorisée ou recommandée, cette valeur semble très élevée en comparaison avec la limite maximale en sclérotas d'ergot (1g/kg) et pourrait présenter un risque pour la santé des animaux. En absence de limites légales en alcaloïdes d'ergot, le suivi des analyses se résumait à l'information des responsables du lieu d'échantillonnage. La teneur en sclérotas d'ergot n'avait pas été analysé, parce que des sclérotas n'avaient pas été visibles à l'œil nu dans les échantillons.

Vu que les mycotoxines sont présentes dans les aliments pour animaux à des concentrations très variables, il est important de surveiller le secteur. Même si la majorité des teneurs en mycotoxines sont très faibles, parfois il y a des teneurs élevées rendant nécessaire une surveillance du secteur entier des aliments pour animaux.

Métaux lourds

Les échantillons ont été analysés sur leur teneur en cadmium, plomb et/ou sur la teneur en mercure, certains sur la teneur en arsenic.

Résultats 2019 : aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre d'échantillons analysé a atteint le nombre planifié et correspond à la répartition prévue.

Dioxines

En 2019, comme les années précédentes, aucun échantillon ne présentait des teneurs en dioxines et en composés similaires aux dioxines au-delà des teneurs maximales permises.



Le nombre prévu d'échantillons à analyser sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) a été atteint et la répartition correspond à la planification (les échantillons prélevés auprès des revendeurs pouvant être comparés aux échantillons d'aliments achetés auprès de revendeurs prélevés sur les exploitations agricoles).

Résidus de pesticides

Le nombre d'échantillons analysé a été plus élevé que le nombre d'analyses planifiées. Le nombre d'analyses de screening pesticides avait déjà été augmentée par rapport aux années précédentes parce que le sujet de la présence de glyphosate et autres pesticides dans la chaîne alimentaire avait été très thématiqué par les médias en 2017 et 2018 et il était nécessaire de disposer d'informations sur la présence des pesticides dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires. En 2019 plusieurs agriculteurs avaient notifié des problèmes ou irrégularités dans leur production animale et la recherche de l'origine des problèmes a entraîné une augmentation importante du nombre d'analyses de recherche de résidus de pesticides.

En plus des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ont été analysés neuf produits utilisés comme litière, parce des résidus de pesticides non autorisés y ont été détectés (Lindane).

Afin de disposer de plus d'informations sur la présence de résidus de pesticides dans le secteur des aliments pour animaux, il a été décidé d'analyser plusieurs aliments composés pour animaux.

Tous les 99 échantillons d'aliments pour animaux ont été analysés à l'aide d'un screening pesticides et 19 échantillons ont été analysés sur la présence de glyphosate, glufosinate et AMPA – acide aminométhylphosphonique.

Résultats : un seul des 99 échantillons d'aliments pour animaux analysés contenait des résidus de pesticides au-dessus de limites légale : 0,02 mg/kg chlorprophame dans de l'orge moulu, la limite maximale en résidus (LMR) étant 0,01 mg/kg. Un nouvel échantillonnage n'a plus permis de détecter le chlorprophame dans le lot et le responsable de l'établissement ne pouvait pas s'expliquer comment cette substance a pu contaminer le lot d'orge.

Dans 52 des 98 autres échantillons ont été détectées des traces de substances actives, largement en-dessous des LMR, comme p. ex.: chlorméquat, chlorpyrifos-méthyl ; cyperméthrine ; cyproconazole, difenoconazole, époxiconazole, pirimphos-méthyl ; deltaméthrine ; fluazifop, ...

Dans la plupart des aliments composés analysés (39 sur 45) ont pu être trouvés des traces de substances actives en 2019.

Des traces de glyphosate et/ou de AMPA (résidu de dégradation du glyphosate) à des teneurs entre 0,07 et 1,1 mg/kg ont été détectés dans 13 des 19 échantillons d'aliments pour animaux analysés sur ces substances. Les teneurs les plus élevées ayant été constatées le plus souvent dans les tourteaux de soja ou les aliments composés riches en soja. La limite légale de glyphosate dans les grains/tourteaux de soja est 20 mg/kg.



Mélanine

En 2019, aucun échantillon analysé ne montrait la présence de mélanine au-dessus de la limite légale et le nombre prévu d'échantillons a été atteint.

Déclaration des OGM

Les résultats du contrôle des OGM dans les aliments pour animaux sont présentés dans le chapitre 12 : contrôle des OGM.

Contrôle analytique des déclarations d'étiquetage des aliments pour animaux

En plus du contrôle de la sécurité des aliments pour animaux, sont contrôlés les teneurs analytiques déclarées sur l'étiquetage des aliments pour animaux. Il est prévu de prélever chaque année environ 100 échantillons d'aliments pour animaux pour l'analyse des macro-constituants et entre 50 et 100 échantillons pour l'analyse des additifs. En fonction des additifs déclarés, différentes analyses sont effectuées sur les échantillons.

La déclaration des teneurs en macro-constituants, oligoéléments et additifs a été conforme dans la plupart des aliments pour animaux analysés, par rapport au règlement (CE) n° 767/2009.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Lors des audits réalisés n'a été constaté aucun manquement ou n'ont été constatés que des manquements mineurs dans les procédures des établissements.

Lors des inspections sont parfois constatés des étiquetages qui ne sont pas tout à fait conformes au règlement (CE) n° 767/2009 et des dates limites de garantie qui ont été dépassées. A ces manquements mineurs les opérateurs remédient rapidement et ces manquements ne représentent pas de risque pour la sécurité des aliments pour animaux.

Plusieurs aliments pour animaux analysés montrent des qualités microbiologiques non optimales, à cause des conditions climatiques lors de la croissance et au moment de la récolte ou à cause de conditions de stockage non optimales.

En général, le respect de la réglementation est très bien et aucun type d'établissement à risque élevé peut être identifié.

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

Uniquement des manquements mineurs avaient été constatés, il n'y a donc pas eu de sanctions ou de fermetures d'entreprises, ni amendes, ni poursuites judiciaires en 2019.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières en 2019. Il n'y a eu un changement au niveau des laboratoires nationaux de référence fin 2019. Le NRL pour l'analyse des métaux lourds dans les aliments pour animaux n'est plus le LNS, mais le labo ASTA.



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

La collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises pour l'inspection hygiène des camions transporteurs d'aliments pour animaux ainsi que des prélèvements d'échantillons d'aliments pour animaux dans les camions lors des transports routiers a été continuée.

Le laboratoire de l'ASTA a encore élargi son accréditation de diverses analyses qu'il effectue pour le Contrôle officiel des aliments pour animaux.

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

Il n'y a pas eu de formations spécifiques, campagnes d'information ou guides de bonnes pratiques concernant l'hygiène des aliments pour animaux pour le secteur.



5. Contrôle des ESB et Sous-produits animaux (SPA)

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp.html

b) Efficacité globale des contrôles

L'administration n'a pas défini des indicateurs quantifiables pour mesurer l'efficacité des contrôles. Vu l'absence de non-conformités majeures lors des contrôles nous pouvons conclure que les contrôles sont globalement efficaces.

c) Données clés concernant les contrôles

Les établissements enregistrés qui produisent des sous-produits animaux

Les boucheries, points de vente et les poissonneries sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "Hygiène" (voir système de contrôle 2: contrôle des denrées alimentaires d'origine animale).

Les établissements agréés

Les abattoirs, les découpes, les ateliers de transformation et les établissements de transformation de lait sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "hygiène" (voir système de contrôle 2: contrôle des denrées alimentaires d'origine animale).

Les établissements agréés suivant l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009

32 établissements (4 entrepôts, 27 usines de production de biogaz et/ou de compostage, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés périodiquement. 22 des établissements agréés qui produisent du biogaz utilisent uniquement du lisier et des matières organiques renouvelables. 3 unités de production de biogaz qui transforment du matériel de catégorie 3, du lisier et des matières végétales renouvelables sont équipées d'une installation d'hygiénisation.

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

30 entreprises effectuant la collecte et/ou le transport de SPA sont enregistrées au Luxembourg. 10 entreprises sont basées au Luxembourg, 20 entreprises sont basées dans les pays limitrophes.



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

Les analyses d'aliments pour animaux sur la présence de protéines animales transformés s'inscrivent dans la cadre du contrôle de l'ESB. Toutes les analyses étaient négatives en 2018 (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux).

Au cours de l'année 2019, 2448 bovins, 103 caprins et 100 ovins ont été soumis à un test ESB au niveau du clos d'équarrissage (animaux morts). En 2019, il n'y avait pas d'analyse pour des suspicions cliniques. Tous les tests ESB ont donné un résultat négatif.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Les manquements constatés sont pour les différents secteurs:

- i. Les établissements enregistrés respectivement agréés suivant les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004:
 - Identification non conforme des sous-produits animaux. Coloration insuffisante des MRS. Stockage non conforme.
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets ou absents, absence de notification TRACES)
- ii. Les établissements enregistrés ou agréés suivant le règlement (CE) N° 1069/2009:
 - Enregistrements des autocontrôles incomplets ou irréguliers
 - Documents commerciaux incomplets ou absents

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

Les manquements constatés n'avaient pas la gravité justifiant des fermetures, des amendes ou des poursuites judiciaires. Les manquements ont été mentionnés dans les rapports envoyés et des délais pour remédier aux déficiences constatées ont été fixés.

f) Ressources

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

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

Le plan pluriannuel n'a pas été modifié. Statu quo au niveau législatif. Les check-lists ont été adaptées pour les différents types d'établissements.



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

Le secteur n'a pas encore élaboré des guides de bonnes pratiques, mais tous les établissements sont contrôlés régulièrement, les éventuels changements au niveau législatif et d'autres informations pertinentes sont communiqués si nécessaire.



6. Contrôle des médicaments vétérinaires

A. Contrôle des résidus de médicaments vétérinaires

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med.html

b) Rapport annuel

Les données de ce système de contrôle sont envoyées annuellement via rapport spécifique à la [Commission européenne](#) et peuvent être consultées dans les [rapports publics de l'EFSA](#).

B. Contrôle des médicaments vétérinaires

a) Efficacité globale des contrôles

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

b) Données clés concernant les contrôles

Vu la taille du marché, les médicaments vétérinaires utilisés au Luxembourg sont importés des pays environnants (Belgique, France, Allemagne) mais doivent en principe avoir un enregistrement propre au Luxembourg avec indication quant à leur origine. Le numéro d'autorisation est attribué par le Ministère de la Santé. Pour faciliter aux sociétés pharmaceutiques l'indication du numéro d'AMM spécifique sur l'emballage, celui-ci est communiqué dès le début de la phase d'enregistrement nationale dans le pays d'origine.

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

Le nombre d'inspections réalisées en 2019 se concentrait sur le contrôle des grossistes-importateurs (2) et plusieurs exploitations agricoles (4).

Le Luxembourg a participé à la soumission des données concernant l'utilisation des antibiotiques en médecine vétérinaire (publication par ESVAC European Surveillance of Antimicrobial Consumption).

Le directeur de la santé a convoqué début 2018 une délégation de la commission afin d'établir un plan antibiotique national considéré être prioritaire. Ces travaux ont été poursuivis en 2019.



c) Analyse de la tendance en matière de manquement

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

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

Les contrôles d'analyses sur divers médicaments vétérinaires n'ont pas montré de divergences par rapport à la qualité déclarée. Ils ont été implémentés au niveau national et par l'inetmédiaire de l'EDQM

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

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2019 ou lors des années précédentes. Une sanction a été prise envers une vétérinaire qui suite à la directive du 12 décembre 2006 relative aux services dans le marché intérieur¹ offre ses services au-delà des frontières (France, Allemagne). Cette personne utilisait des médicaments non-enregistrés en France.

e) Ressources

Les ressources au niveau des responsabilités du contrôle direct sont limitées à 1 pharmacien-inspecteur (à temps partiel). Un autre pharmacien-inspecteur consacre une partie de son travail à l'évaluation de l'usage des antimicrobiens en médecine vétérinaire.

Un vétérinaire a été engagé au sein de la division. Le spectre de son activité à long terme reste encore à préciser.

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

Outre une présence permanente au niveau de l'EMA notamment au CVMP (Committee for Medicinal Products for Veterinary Use) et le suivi du groupe pour l'évaluation de l'antibiothérapie, une participation active au groupe des inspecteurs s'est établie à partir de fin 2014. Dans ce cadre, il s'agit des inspections des agents de distribution et de fabrication de médicaments (vétérinaires).

Un audit commun par les autorités européennes et la Food and Drug Administration américaine a été mis en place en janvier 2018. Des mesures ont été prises pour établir un manuel de qualité reprenant en détail les différentes étapes à poursuivre afin de garantir des inspections de haut-niveau des fabricants de médicaments et de contrôles du marché adéquates. A cette fin, et vue la taille réduite du marché, un arrangement technique a été signé avec l'inspecteurat belge dans le but d'une aide ponctuelle par des inspecteurs belges lors d'inspections de fabricants et de distributeurs de médicaments. Ceci vaut aussi bien en médecine humaine qu'en médecine vétérinaire



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

Une collaboration plus étroite entre Direction de la Santé et l'Administration des Services Vétérinaires a été mise en place en ce qui concerne une utilisation responsable des antibiotiques en médecine vétérinaire. Un groupe de travail se concentrant uniquement sur l'usage des antibiotiques en médecine vétérinaire a été mise en place avec un membre de la Division ayant le contrôle dans ses attributions (DPM).



7. Contrôle de l'Hygiène des denrées alimentaires

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC7-Hygiene-alimentaire.html>

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2019.

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

A. Avis émis

En 2019, la Division de la sécurité alimentaire a été saisi d'un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi, 36 avis sur la réglementation ont été demandés.

En outre, il y a les demandes d'avis de conformité concernant la transformation de structures existantes ou la construction de nouvelles structures alimentaires. En 2019, 37 avis de conformité d'installations alimentaires ont été réalisés.

Afin de faciliter les tâches pour les planificateurs un dossier type a été élaboré. Il est disponible sous:

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

L'année 2019 a également été marqué par le changement de législation concernant les agréments des crèches ce qui a entraîné le traitement de 133 dossiers de demande de renouvellement d'agrément pour les crèches.

B. Collaboration avec l'Administration des Douanes et accises (ADA)

La collaboration avec l'Administration des douanes et accises continue.



C. Procès-verbaux adressés aux Parquets

Au cours de l'année 2019, aucun dossier n'a été introduit aux Parquets de Luxembourg et de Diekirch pour infractions répétées à la réglementation alimentaire.

D. Réclamations

En 2019, la Division de la sécurité alimentaire a traité 179 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.

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



8. Contrôle de l'Importation des Denrées alimentaires d'Origine non-animale

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-C8-Import-FNAO.html>

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement important des ressources et de fonds alloués en 2019.

Du point de vue législation, il y a eu un grand changement avec la mise en application, au 14 décembre 2019, du Règlement (UE) 2017/625 du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire (...) qui a notamment abrogé le règlement (CE) no 882/ 2004.

Par conséquent, le système informatique de l'Union Européenne TRACES a été remplacé par le nouveau système TRACES N.T. et des formations ont été organisées pour les agents de contrôle à l'importation et pour les opérateurs économiques concernés à partir de juin 2019.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, d'organisation, ou de procédures, les adaptations étant prévues pour la réorganisation du Point d'Entrée Désigné (PED) en Point de Contrôle Frontalier (PCF / Border Control Point - BCP) en 2020.

Une nouvelle liaison internationale reliant la ville de Chengdu en Chine (RPC) avec le Terminal EUROHUB à Bettembourg (Krakelshaff) a été réalisée et un premier train a effectué le trajet en été 2019.



9. Contrôle des Produits phytopharmaceutiques

A. Contrôle de la Mise sur le Marché et de l'Utilisation des Produits phytopharmaceutiques

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto.html

b) Efficacité globale des contrôles

Le nombre et la gravité des non-conformités constatées servent comme indicateur permettant d'évaluer l'efficacité des contrôles. Un règlement grand-ducal adopté en septembre 2017 a instauré de nouvelles dispositions légales relatives à la mise sur le marché et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques⁴. A partir du premier janvier 2021, des obligations et restrictions supplémentaires s'appliqueront. A rappeler que le Service de la protection des végétaux de l'Administration des Services techniques de l'Agriculture (ASTA) a été renforcé en novembre 2018 afin

- d'informer les opérateurs concernés de ces nouvelles dispositions légales à respecter dans le futur,
- d'exécuter en 2019 des contrôles sur place portant sur le respect des dispositions légales déjà applicables, et
- de préparer la mise en œuvre du règlement (UE) 2017/625.

c) Données clés concernant les contrôles

Au Luxembourg, les contrôles des produits phytopharmaceutiques sont effectués par 3 instances distinctes, à savoir l'Unité de contrôle (UNICO), qui est rattachée à l'ASTA, l'Administration des Douanes et Accises et le Service de la protection des végétaux de l'ASTA

UNICO

L'UNICO est chargée du contrôle des agriculteurs et viticulteurs dans le cadre de la conditionnalité des aides financières au développement rural. Chaque année, 5% des exploitations agricoles et viticoles sont contrôlées. En 2019, en tout 254 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 74 de ces 254 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 29.1%, avec un nombre total de 124 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

⁴ Règlement grand-ducal du 26 septembre 2017 relatif à la vente, à l'utilisation et au stockage des produits phytopharmaceutiques



Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitation non conforme
Détention de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	16
Produits phytosanitaires appliqués sur une culture non homologuée	11
Dépassement de la dose maximale.>10%	18
Pas de produits absorbants présents dans le dépôt de produits phytosanitaires ou à proximité immédiate	7
Restes de produits phytosanitaires, récemment retirés de la liste des produits autorisés, non éliminés correctement	3
Produits phytosanitaires périmés ou qui ne sont plus autorisés, non éliminés correctement	33
Stockage de restes en petite quantité de produits dont l'autorisation a été récemment retirée	4
Identification non-conforme de la porte d'accès au dépôt de produits phytosanitaires	1
Produits phytosanitaires conservés au voisinage immédiat de médicaments, de denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale ou de carburants	1
L'utilisateur ne détient pas le certificat requis	7
Emballages de produits phytosanitaires ou matériaux contaminés non conservés dans un emballage fermé	1
Non-respect des conditions réglementaires d'utilisation	6
Dépassement de la dose maximale.<10%	5
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg [Stock important]	1
Emploi de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	3
Aménagement du dispositif de rétention du dépôt de produits phytosanitaires non conforme	3
Le dépôt de produits phytosanitaires n'est pas fermé à clef et il est accessible aux personnes non autorisées et aux animaux	1
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg [Restes]	1
Produits phytosanitaires non conservés dans leurs emballages d'origine	2

Administration des Douanes et Accises

L'Administration des Douanes et Accises (ADA) effectue le contrôle du commerce des produits phytopharmaceutiques pour usage professionnel et non-professionnel, notamment en ce qui concerne le bon stockage des produits phytopharmaceutiques chez les revendeurs, les agréments de ceux-ci et le respect d'autres dispositions de la réglementation en vigueur. En 2019, l'ADA a effectué 2 contrôles auprès des distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel. Des irrégularités concernant des produits non-autorisés au Luxembourg ont été constatées auprès des 2 distributeurs contrôlés.

ASTA

Le Service de la protection des végétaux de l'ASTA effectue le contrôle du commerce des produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel. En 2019, le SPV a effectué 41 contrôles auprès des distributeurs et des distributeurs potentiels de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel. 20 des 41 distributeurs n'étaient pas conformes à la réglementation en vigueur, soit 48.8% avec 61 non-conformités.



d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

29.1% des exploitations contrôlées n'étaient pas conformes. Cependant, pour la majorité des cas, les infractions étaient sans gravité.

Concernant les contrôles effectués par l'ADA:

Les distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel n'étaient pas conformes.

Concernant les contrôles effectués par l'ASTA :

48.8% des distributeurs de produits phytopharmaceutiques n'étaient pas conformes.

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

Concernant les contrôles effectués par l'ADA:

Les distributeurs concernés ont reçu une lettre d'avertissement et ont conformé leurs stocks à la réglementation en vigueur.

Concernant les contrôles effectués par l'ASTA : Il s'agit de la première année dans laquelle des contrôles de distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel ont été effectués selon de nouvelles procédures internes. Il est estimé qu'après cette phase de sensibilisation des distributeurs concernés, une tendance à la diminution du nombre de non-conformités se manifesterà.

f) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués et de personnel, en 2019.

Le principal changement a été l'introduction des contrôles des distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel, dont les résultats sont mentionnés ci-dessus



B. Contrôle des Résidus de Pesticides

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto.html

En général, la Division de la sécurité alimentaire est responsable des contrôles des résidus de produits phytosanitaires dans les denrées alimentaires, et le Service de contrôle des aliments pour animaux s'occupe des contrôles de résidus de pesticides au niveau de la production primaire et dans les aliments pour animaux, ces deux services collaborent dans ce domaine.

b) Rapport annuel partiel

Les données sur contrôle des résidus de pesticides dans les aliments pour animaux et dans la production primaire de denrées alimentaires sont intégrés dans les chapitres 4 et 17 de ce rapport.

Les données sur le contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires au-delà de la production primaire se trouvent dans le rapport partiel suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC9-Substances-phytopharmaceutiques.html>

c) Changements importants

En 2019, suite au changement de poste du coordinateur contaminant également responsable pesticide, la responsabilité du domaine pesticide a été transférée au responsable contaminant.

En 2019, La division de la sécurité alimentaire a travaillé avec les mêmes laboratoires qu'en 2018.

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



10. Contrôle du Bien-être animal

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre.html

b) Efficacité globale des contrôles

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

c) Données clés concernant les contrôles

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

- Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- Règlement grand-ducal du 14 avril 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages (transposant la directive 98/58/CE), Loi du 15 mars 1983 ayant pour objet d'assurer la protection de la vie et le bien-être des animaux, 2000/50/EC: Décision de la Commission du 17 décembre 1999 concernant les exigences minimales pour l'inspection des exploitations d'élevage
- Règlement grand-ducal établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux 07/07/1998 modifiant le 04/02/1994, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs (transposant les directives 91/630/CEE et 2008/120/CE)
- Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses (transposant la directive 1999/74/CE) ; Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.
- 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 du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.



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

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

Bien-être des animaux dans les exploitations agricoles (directive 98/58/CE du Conseil⁵)						
Animaux détenus à des fins d'élevage (catégorie d'animaux)	Nombre de sites de production	Nombre de contrôles officiels réalisés	Manquements		Actions/Mesures	
			<i>Nombre total de sites de production contrôlés*</i>	Nombre de sites de production contrôlés dans lesquels des manquements ont été détectés*	Administratives	Judiciaires
Porcs (au sens de la définition de la directive 2008/120/CE du Conseil ⁶)	80	2	2	1	1	0
Poules pondeuses (au sens de la définition de la directive 1999/74/CE du Conseil ⁷)	24	16	16	0	0	
Poulets (au sens de la définition de la directive 2007/43/CE du Conseil ⁸)	15	5	5	0	0	
Veaux (au sens de la définition de la directive 2008/119/CE du Conseil ⁹)	1337	38	38	7	7	
Autres (veuillez préciser)	Bovins adultes 1337	52	52	19	19	

⁵ Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JO L 221 du 8.8.1998, p. 23).

⁶ Directive 2008/120/CE du Conseil du 18 décembre 2008 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs (JO L 47 du 18.2.2009, p. 5).

⁷ Directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet 1999 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses (JO L 203 du 3.8.1999, p. 53).

⁸ Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande (JO L 182 du 12.7.2007, p. 19).

⁹ Directive 2008/119/CE du Conseil du 18 décembre 2008 établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux (JO L 10 du 15.1.2009, p. 7).



Bien-être des animaux pendant le transport [règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil¹⁰]	
Protection des animaux pendant le transport (par espèce)	Nombre de contrôles officiels réalisés
Bovins	3
Animaux de l'espèce porcine	0
Ovins/Caprins	0
Équidés	0
Volailles	0
Autres	0

Le nombre de contrôles a été adapté en fonction des résultats des années précédentes et en fonction des exigences communautaires.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En générale, en 2019, le taux de conformité concernant le bien-être des veaux et des bovins adultes est resté constant par rapport à 2018.

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

La réduction des aides financières reste toujours le moyen de sanction le plus répandu. La nouvelle loi sur la protection des animaux est entrée en vigueur. Un règlement grand-ducal à voter, permettra également de prononcer des sanctions financières.

f) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du point de vue de fonds en 2019.

Cependant il a été décidé de recruter un vétérinaire dont la tâche sera de coordonner le domaine du bien-être animal.

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

Dans le système de contrôle du bien-être animal, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures. Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

¹⁰ 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 (JO L 3 du 5.1.2005, p. 1).



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

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



11. Contrôle de la Santé des végétaux

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege.html

b) Efficacité globale des contrôles

En 2019, le contrôle de la santé des végétaux a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Le renouvellement de la législation européenne en décembre 2019 et la migration vers le système TRACES NT a eu comme conséquence une augmentation des contrôles documentaires et des inspections phytosanitaires (contrôles physiques).

c) Données clés concernant les contrôles

• Contrôle des végétaux à l'importation

Les contrôles des végétaux à l'importation sont limités à des contrôles documentaires si les envois sont destinés à des importateurs agréés dans des Etats membres avec lesquels le Service de la protection des végétaux a conclu un accord spécifique (BE, DE et NL). Dans les autres cas, une inspection complète, comprenant le contrôle documentaire, le contrôle d'identité et une inspection phytosanitaire de la marchandise, est effectuée. En 2019, 510 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 728 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé. 2 envois étaient non conformes à au règlement européen 2016/2031 et ont été détruits.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	510	0
Contrôle phytosanitaire complet	728	2

• Emission de passeports et de certificats phytosanitaires

De même qu'à l'importation, les produits destinés à l'exportation doivent être contrôlés et un certificat phytosanitaire est délivré par le Service de la protection des végétaux. Ainsi, 543 certificats phytosanitaires et 9 documents phytosanitaires de communication intracommunautaire ont été émis en 2019. Ces contrôles visent essentiellement les plants de pommes de terre, le bois et le matériel de transport en bois.

• Emission de certificats CITES

En 2019, le service a émis 1 certificat d'importation, 2 certificats d'exportation, 1 certificat pour instrument de musique et 1 certificat d'acquisition légale.



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

Organisme nuisible	Nombre d'échantillons analysés	Non-conformités détectées
Phytophthora ramorum / Phytophthora kernoviae	104	0
Monochamus	36	0
Bursaphelenchus xylophilus	12	0
Anoplophora chinensis	65	0
Anoplophora glabripennis	64	0
Gibberella circinata	12	0
Pseudomonas syringae av. actinidiae	5	0
Agrilus anxius	8	0
Agrilus planipennis	8	0
Xylella fastidiosa	45	0
Aromia bungii	35	0
Rhagoletis pomonella	8	0
Erwinia amylovora	14	0
Erwinia Stewartii	40	0

En outre, le laboratoire de phytopathologie de la Division des Laboratoires de l'ASTA a effectué des analyses de détection des organismes nuisibles de quarantaine suivants, selon le programme de monitoring établi par le Service de la Protection des végétaux :

- Clavibacter michiganensis subsp. sepedonicus
- Ralstonia solanacearum
- Synchytrium endobioticum
- Epitrix spp.
- Globodera pallida
- Globodera rostochiensis
- Xylella fastidiosa
- Xylophilus ampelinus

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Lors des mesures de surveillance du territoire, des échantillons de sol, dont les résultats n'étaient pas évidents, ont été envoyés pour confirmation à un laboratoire de référence externe. Aucun cas positif n'a été détecté. Aucun autre manquement n'a été détecté.

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

Voir point précédent.

f) Ressources

Un demi-poste d'ingénieur a été changé en un poste entier au niveau du service pour les tâches dans le domaine de la santé des végétaux.



Il n'y a pas eu d'autres changements des ressources, de fonds alloués, ou de laboratoires désignés par rapport à 2018.

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

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle. La nouvelle législation européenne a engendré des modifications pour les contrôles officiels, les contrôles des végétaux et la surveillance du territoire résultant dans le développement de nouvelles procédures et de structures d'organisation: le système informatique de la Commission européenne pour les contrôles d'importations TRACES NT a été introduit dès le 14 décembre 2019. Pour travailler plus efficacement avec ce nouveau moyen informatique, les formations pour les agents ont été poursuivies et des tablettes numériques ont été introduites pour valider les documents officiels lors des contrôles sur place.

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

En collaboration avec la Commission européenne, une formation a été organisée pour les opérateurs professionnels impliqués dans les démarches des contrôles officiels lors des importations de végétaux et produits végétaux. Suite à cette formation, plusieurs réunions ont eu lieu avec les opérateurs pour implémenter l'application pratique de TRACES NT. Les producteurs de plants de pommes de terre sont informés de la situation sanitaire ainsi que des éventuels cas trouvés et des mesures prises chaque année lors de l'assemblée générale de leur association.



12. Contrôle des OGM

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm.html

b) Rapport annuel partiel du contrôle des OGM dans les denrées alimentaires

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC12-OGM.html>

c) Rapport annuel partiel du contrôle des OGM dans les aliments pour animaux

En 2019 ont été analysés 8 échantillon de matière première (maïs grains) et 31 échantillons d'aliments composés pour animaux sur lesquels le tourteau de soja n'était pas déclaré génétiquement modifié, respectivement les aliments étaient déclarés « non-OGM » ou aucun ingrédient OGM n'y était déclaré, afin de vérifier l'étiquetage correct des OGM. Avec le développement de la filière « sans OGM » au Luxembourg et en Europe, ces analyses seront de plus en plus importantes.

Résultats :

Aliments analysés :	Nombre	Etiquetages conformes
Matières premières	8	88 %
Aliments composés	31	87 %

L'étiquetage de 5 aliments analysés était non-conforme au règlement (CE) 1830/2003 parce que plus de 0,9% du soja déclaré était OGM.

Parfois des traces d'ADN de soja OGM sont détectées dans des aliments ne contenant pas de soja selon l'étiquetage, il s'agissait dans tous les 4 cas de traces/impuretés botaniques.

d) Changements importants

Concernant le contrôle des OGM dans les denrées alimentaires, il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2019.

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

Concernant la législation, un article scientifique sur le sujet a été publié avec la référence : Schuler, L., Züst, D., Vybiral, D., Hau, P., 2018. GM Food Regulations in the EU.



Reference Module in Food Science. Elsevier, pp. 1–9 ; <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22609-7>; ISBN: 9780081005965

Quant au contrôle des OGM dans les aliments pour animaux, plus d'informations concernant les éventuels changements de l'organisation de contrôle sont disponibles sous le chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux.



13. Contrôle de l'Étiquetage et des Allégations nutritionnelles et de santé denrées alimentaires et des allergènes

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC13-Etiquetage-allegations.html>

c) Changements importants

En 2019, suite à la création du Ministère de la Protection du consommateur, le mi-temps responsable de domaine étiquetage a été transféré au nouveau ministère. Une nouvelle responsable du domaine étiquetage temps plein a été engagée mais seulement en 2020.



14. Contrôle des Contaminants dans les Denrées alimentaires

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC14-Contaminants.html>

c) Changements importants

En 2019, suite au changement de poste du coordinateur contaminant, les tâches ont été réorganisées et le responsable OGM assume également la responsabilité du domaine des contaminants industriels.

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



15. Contrôle des Compléments alimentaires, de l'Alimentation spécifique et des Nouveaux aliments

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs15_Complements_alimentaires_et_alimentation_particuliere.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC15-Complements-aliments-speciaux.html>

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués ou de laboratoires désignés en 2019. Au niveau personnel, un demi-poste d'encodage a été engagé pour diminuer la charge administrative des responsables de domaine.

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

Concernant le plan pluriannuel de contrôle, des collaborations avec la police et le parquet ont été menées dans les dossiers CBD et THC.



16. Contrôle des Matériaux en contact

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC16-FCM.html>

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2019.

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



17. Contrôle de la Production primaire

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire.html

b) Efficacité globale des contrôles

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

c) Données clés concernant les contrôles

1) Inspections d'établissements

Lors des audits et inspections hygiène des établissements agricoles dans le cadre du contrôle des aliments pour animaux (voir système de contrôle 4 : contrôle des aliments pour animaux), l'ASTA contrôle également la documentation et la sécurité relative à la production primaire de denrées alimentaires agricoles végétales sur ces exploitations agricoles.

22 des 40 exploitations agricoles contrôlées en 2019 ont été des producteurs de denrées alimentaires végétales et la production primaire de denrées alimentaires de celles-ci a donc été contrôlée : traçabilité des produits, documentation des intrants lors de la culture et hygiène au stockage et à la manipulation au cas où ceci était le cas.

Les mêmes exigences ont été contrôlés par le Service de l'Horticulture de l'ASTA auprès de 5 producteurs de fruits et légumes en 2019.

Les nombres planifiés des contrôles, pour les différentes catégories d'établissement, ont pu être atteint. Tous les établissements respectaient les conditions d'hygiène au moment du contrôle.

2) Contrôle des produits à la production primaire

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



Type d'analyse	Lieu de prélèvement	Nombre de contrôles prévus 2019	Nombre de contrôles réalisés 2019	Taux de conformité 2019	Nombre de contrôles prévus en 2019
Mycotoxines : déoxynivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/- 30	13 (13 blé panifiable)	100 %	+/- 30 (en fonction des conditions climatiques)
Ergot et alcaloïdes d'ergot	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/- 10	9 (9 blé panifiable)	90 %	+/- 10
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	20	17 (9 blés panifiables, 7 colzas, 1 épeautre)	100%	20
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	35	26 (17 blé panifiable, 8 colza, 1 épeautre)	100%	35

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

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 13 échantillons de denrées alimentaires sur la présence de mycotoxines. Chaque échantillon a été analysé sur sa teneur en déoxynivalénol (DON) et en zéaralénone (ZEA). Le nombre d'échantillons analysés est plus bas que le nombre qui a été prévu. La raison est que la saison 2019, tout comme 2017 et 2018, était marquée par beaucoup de sécheresse n'entraînant pas de risque élevé de développement de fusarium et de mycotoxines aux champs. Il a été estimé suffisant de contrôler la moitié des échantillons prévus sur leur teneur en mycotoxines et le choix des lots à contrôler se faisait sur base de l'aspect médiocre des graines.

Aucun des 13 échantillons analysés ne présentait une teneur en déoxynivalénol (DON) ou en zéaralénone (ZEA) au-dessus des limites maximales autorisées (1250 ppb DON ; 100 ppb ZEA - règlement (CE) 1881/2006).

En 2019, la teneur moyenne en DON de tous les échantillons prélevés était 123 ppb et la teneur en moyenne en ZEA était 3,8 ppb (toutes les teneurs en ZEA étant en-dessous de la limite de détection de 7,5 ppb). Les teneurs moyennes en DON et en ZEA des échantillons analysés étaient donc comparables aux années précédentes.

Ergot et alcaloïdes d'ergot

8 sur 9 échantillons contenaient très peu d'alcaloïdes d'ergot ou en-dessous de la limite de détection (moins de 15 microg/kg). Mais un échantillon contenait beaucoup d'alcaloïdes d'ergot : 3840 microgrammes/kg. L'agriculteur et l'établissement acheteur du lot concerné ont été informés. Actuellement n'existe pas encore de limite maximale pour les alcaloïdes d'ergot, mais pour les sclérotés d'ergot : 0,5 g/kg. L'EFSA a indiqué dans ses études qu'un gramme de sclérotés correspond environ à 2 - 3 milligrammes d'alcaloïdes d'ergot. Un échantillon sur 9 peut donc être considéré comme non-conforme.



Métaux lourds

En tout ont été analysés 9 échantillons de blé panifiable, 7 échantillons de colza et 1 échantillon d'épeautre panifiable sur la présence de métaux lourds. Les échantillons ont été analysés sur leurs teneurs en cadmium, en plomb, et certains sur leur teneur en mercure et/ou en arsenic.

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en plomb au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 mg/kg.

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en cadmium au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 mg/kg pour le blé, 0,30 mg/kg pour le colza (limite pour les brassicées), et 0,10 mg/kg pour les autres céréales.

Tous les 14 échantillons analysés avaient une présence de mercure en-dessous de la limite de quantification (0,01 mg/kg).

La présence d'arsenic dans les échantillons était également minime.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 17 échantillons de blé panifiable, 1 échantillon d'épeautre et 8 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser n'a pas tout à fait été atteint.

Tous les échantillons ont été analysés à l'aide d'un screening des résidus de pesticides et certains échantillons ont été analysés sur la présence de mépiquat, chlorméquat ou glyphosate (substances non contenues parmi les substances du screening) auprès du LNS.

Aucun des échantillons analysés en 2018 ne contenait des résidus de pesticides au-dessus des limites légale, des traces de diverses substances (chlorméquat, mépiquat, fluopyram, tebuconazol, pirimiphos-méthyl) ont cependant été détectés dans 4 échantillons de colza et 2 échantillons de blé.

2 échantillons de colza ont été analysés sur la présence de glyphosate et AMPA (produit de décomposition du glyphosate) et aucune trace n'a pu être trouvée.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Aucune non-conformité concernant l'hygiène et la sécurité de la production primaire, à l'exception d'un lot contaminé par des alcaloïdes d'ergot, n'a pu être constatée en 2019. La situation est donc très positive.

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

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2019 ou lors des années précédentes.



f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières en 2019. Il n'y a pas eu de changement dans les laboratoires désignés pour les analyses pour le contrôle officiel des aliments pour animaux.

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

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

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

Il n'y a pas eu de formations spécifiques organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2019.



18. Contrôle de l'Agriculture biologique

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique.html

b) Efficacité globale des contrôles

En 2019, le contrôle de l'agriculture biologique a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à l'année précédente.

c) Données clés concernant les contrôles

- Contrôle des opérateurs par les organismes de contrôle en 2019 :

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires**	Nombre d'analyses
Producteur	152*	152	50	16
Transformateur	102	159	34	14
Importateur	7	7	1	1
Autres opérateurs (distribution, points de vente)	52	55	17	13

* Six producteurs sont comptés double, car ils ont contracté deux organismes de contrôle pour le contrôle des surfaces agricoles nationales et belges.

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

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2019, les agents de l'ASTA ont accompagné 10 inspections auprès des opérateurs (4 producteurs, 5 transformateurs et 1 autre opérateur).

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

- Contrôle des produits biologiques à la mise sur le marché

Les contrôles d'étiquetage des produits biologiques sur les lieux de vente sont effectués régulièrement tout au long de l'année par les agents de l'ASTA, ceci aussi bien sur les marchés



que dans les petits magasins et grandes surfaces. Des réclamations ont été adressées aux points de vente non conformes selon la législation actuelle.

L'ASTA a aussi contacté toute une panoplie d'acteurs repris dans l'annuaire téléphonique Editus.lu sous le mot-clé « Agriculture biologique » afin de clarifier leur activité économique en rapport avec l'agriculture biologique et de déterminer si une obligation de se soumettre au système de contrôle est applicable.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

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

Les agents de l'ASTA sont informés à l'avance des contrôles prévus par les organismes de contrôle et peuvent donc planifier leurs accompagnements des visites de contrôle auprès des opérateurs.

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

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2019.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2019.

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

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même. Un agent du service a participé au cours BTSF Organic Farming en janvier 2019.

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

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2019. Les principaux contacts avec le secteur se font par l'intermédiaire de l'association de producteurs biologiques du Luxembourg. Les informations de la part de l'ASTA sont essentiellement diffusées dans le cadre de la Foire Agricole annuelle en juillet, où le service compétent est représenté avec un stand dédié à l'agriculture biologique.



19. Contrôle des Signes de Qualité européens (AOP-IGP-STG)

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs19_AOP-IGP-STG.html

b) Efficacité globale des contrôles

Le contrôle officiel des signes de qualité européens a été mis en place en 2010 et les différentes classes de produits sont généralement contrôlées à un rythme alternant, de sorte que chaque classe est contrôlée tous les 3 ans. Concernant les dénominations protégées étrangères, tous les moyens ne sont pas toujours disponibles afin de vérifier si toutes les exigences du cahier des charges sont satisfaites ; le contrôle porte alors essentiellement sur la vérification des informations présentes sur l'étiquetage et l'aspect général du produit. Une notification est envoyée aux autorités compétentes de l'Etat membre concerné en cas de constatation de non-conformités ou en cas de mise en doute de la conformité d'un produit par rapport à son cahier des charges.

c) Données clés concernant les contrôles

En 2019, les manquements les plus fréquents étaient en rapport avec l'absence ou l'utilisation non conforme du symbole de l'Union européenne pour les AOP, IGP et STG (15 non-conformités sur 37 non-conformités relevées au total). D'autres non-conformités constatées sont en lien avec une mauvaise utilisation des dénominations protégées (15 non-conformités). Dans 7 cas, une non-observation des prescriptions fixées dans le document unique a été détectée. Pour ces cas, il s'agissait exclusivement du non-respect des prescriptions relatives à la transformation ou la découpe, et ceci uniquement pour des produits de la classe 1.3 (fromages).

En plus des contrôles réguliers et systématiques repris ci-dessous, des contrôles supplémentaires ciblés ont été effectués sur certaines dénominations en raison du nombre élevé de non-conformités détectées au cours des années précédentes ou encore en raison de l'actualité.

Les contrôles officiels organisés en 2019 portaient sur les catégories de produits suivantes :

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

- Contrôle ciblé sur 2 dénominations
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 1 restaurant, 1 marché hebdomadaire et 1 plateforme de commerce électronique



Classe 1.3 : Fromages

- Contrôle ciblé sur 6 dénominations
- Pour 5 dénominations : Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 1 restaurant et 1 marché hebdomadaire.
- Pour 1 dénomination : Contrôle aléatoire sur 2 plateformes de commerce électronique

Classe 1.5 : Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés (4 pour la dénomination Kalamata), 1 restaurant et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

- Contrôle ciblé sur 1 dénomination
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 2.1 : Bières

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 2.4 : Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 2.7 : Pâtes alimentaires

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 3.2 : Huiles essentielles

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 3.5 : Fleurs et plantes ornementales

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique

Classe 3.6 : Laine

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 2 supermarchés, 1 restaurants et 1 marché hebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur 1 plateforme de commerce électronique



d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En raison de la fluctuation annuelle du volume de contrôle, ainsi que du type des produits contrôlés, cette analyse n'est possible que sous réserve. On peut néanmoins toujours constater que les manquements les plus fréquents se rapportent à l'utilisation correcte du symbole européen et des dénominations protégées.

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

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

- envoi d'une lettre au gestionnaire de l'AOP, IGP ou STG voire au producteur en cas des produits nationaux ;
- envoi d'une lettre aux autorités compétentes de l'Etat membre concerné pour les dénominations étrangères.

f) Ressources

L'équivalent temps plein du personnel dédié aux contrôles relatifs aux AOP, IGP et STG a été augmenté de 0.05 à 0.1.

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

De manière générale, le plan de contrôle est révisé régulièrement en basant la sélection des classes de produits à contrôler sur le nombre de produits enregistrés par classe et en prenant en considération les produits récemment enregistrés, les non-conformités constatées lors des contrôles précédents, ainsi que les produits à risque élevé de fraude (produits soumis au tranchage, râpage et autres types de conditionnement). Les campagnes de contrôle sont aussi axées sur les recommandations de la Commission européenne. Le contrôle prend également en considération les plaintes reçues. Le commerce en ligne continue à gagner en importance.

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

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



20. Contrôle des Additifs alimentaires

a) Système de contrôle

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires.html

b) Rapport annuel partiel

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2019/Rapport-SC-annuel/RA-SC20-Additifs.html>

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2019.

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

Formations pour le secteur

Des formations sur le règlement 1333/2008 sont assurées via la chambre des métiers.



3) Rapport annuel des activités administratives

1. Le système d'enregistrement des établissements alimentaires

Conformément à la loi du 28 juillet 2018, le ComAlim a repris la responsabilité de l'enregistrement des établissements alimentaires.

Les formalités d'enregistrement ont été intégrées dans une démarche numérique sur le guichet.lu qui constitue le **portail informationnel pour les échanges des administrés avec l'Etat**.

La démarche est disponible sous : <http://www.guichet.lu/secu-alim-enregistrement>

Sum of CountOfIdEntrExpl	Column Labels														
Row Labels	2007	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Grand Total	
activité administrative		1	11	10	25	10	8	10	28	14	12	6	12	147	
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		4		1	3	5	3	9	7	7	8	12	4	63	
Chefs privés (Préparation alimentaire à domicile pour commercialisation)													2	2	
Commerce de détail ambulant en alimentation		10	7	2	3	5	7	8	10	7	7	9	2	77	
Commerce de détail non ambulant en alimentation		37	130	159	193	198	60	146	101	91	113	93	85	1406	
Export vers Pays tiers (destination hors Union européenne)						1	1	1	1	1	1			6	
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)				1	2	6	3	4	4	1	4	3	1	29	
Production primaire		2		3	3	2	1	12	11	2	6	9	3	54	
Restauration collective		6	166	51	496	187	54	38	67	90	107	65	21	1348	
Secteur de la distribution en gros		1	5	7	15	28	20	41	25	18	22	27	24	233	
Secteur de la transformation, fabrication	1	18	8	9	24	23	20	35	28	32	46	32	25	301	
Secteur de l'alimentation animale										1				1	
Secteur de l'HORECA		19	195	156	368	514	287	381	269	224	195	214	216	3038	
Secteur des Services				1	1	4	1	4	5	2	2	5	3	28	
Sous-Produits												1		1	
Grand Total	1	98	523	399	1133	983	465	689	556	490	523	476	398	6734	

Tableau : Etablissements enregistrés

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de cette Division a grimpé à 6336 à la fin de 2019.

2. Réclamations

En 2019, le ComAlim a enregistré 212 réclamations déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire. Les réclamations, une fois encodées dans notre base de données, sont ensuite évaluées et si elles sont pertinentes transférées aux différentes administrations impliqués dans le contrôle en fonction de leur compétence.



Row Labels	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Grand Total
autre										1	8	9
de l'eau en bouteille pourrie (mauvaise odeur, goût)								1				1
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	40	25	25	34	36	16	243
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	3	4	1	3	5	3	31
des problèmes d'odeurs				1	2	3	2	1	5	4	1	19
des produits abîmés	2	1								2	1	6
des produits altérés	4	7	13	11	11	8	6	2	9	8	12	91
des produits moisiss	3	7	4	5	5	3	4	5	3	2	3	44
des produits périmés	2	1	5	2	10	7	6	6	10	11	8	68
la présence d'animaux				4			1	1	1		1	8
la présence de corps dangereux dans des aliments			2	2	1		2	5	5	3	3	23
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	3	8	9	4	11	9	62
la présence de nuisibles			2	5	5	4	7	3	3	5	6	41
la présence de parasites dans des aliments											4	4
la présence de publicité interdite											1	1
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	6	2	6	3	6	6	44
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		3		1	2	1	1	13
le non respect de la réglementation en matière d'aliments particuliers							1		1	2		4
le non-respect de la législation sur les compléments alimentaires				1					1	1	1	4
le non-respect de la loi antitabac			1	6	2	1	3					13
le stockage non conforme de denrées alimentaires	2	4	3	1	2		1	1	6	2	6	28
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	4	4	9	6	1	10	52
l'hygiène des sanitaires	4	1		2					1	2	1	11
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	3	2	3	1		6	31
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	15	44	35	25	29	36	310
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	31	37	32	25	47	43	325
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	1	4	2	6	1	5	23
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1							1
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	2	2	4	5	10	6	37
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires							2	2	1	2	5	12
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1		1	2	1		2	7
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	3	1	6	2	1	5	26
une réaction allergénique à une denrée alimentaire					1		2	1	1	2	6	13
une suspicion de gastro-entérite collective							1					1
une suspicion de tromperie	1		1		1	1	1		2	2	2	11
Grand Total	73	80	111	154	145	144	169	163	168	198	212	1617

Tableau : Motifs des réclamations par année

En 2019, 6 réclamations ont été transmises à l'Administration des services vétérinaires, 70 à l'Administration des douanes et accises et 109 à la Division de la sécurité alimentaire. « 7 réclamations ont été traitées en interne.

Row Labels	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Grand Total
Administration des services vétérinaires									7		6	13
Commissariat alimentaire											27	27
Direction de la santé	73	80	104	89	89	66	86	87	99	111	109	993
Douanes et accises			7	65	56	78	83	76	62	87	70	584
Grand Total	73	80	111	154	145	144	169	163	168	198	212	1617

Tableau : Prise en charge des réclamations.



4) Conclusion

Ce rapport annuel intégré des contrôles de l'année 2019 dans le cadre du plan pluriannuel (MANCP) est structuré en plusieurs chapitres :

- d'abord un chapitre avec des aspects horizontaux qui concernent tous les systèmes de contrôle ou les administrations exerçant ces contrôles,
- ensuite des chapitres séparés pour chaque système de contrôle qui est décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel.

Cette présentation du rapport permet de visualiser les activités et résultats des contrôles dans les différents domaines définis tout en tenant compte de la diversité des systèmes de contrôle luxembourgeois.

L'année 2019 fût une année de transition avec la création de nouvelles responsabilités politiques et d'un nouvel organe de coordination. En parallèle le programme gouvernemental prévoit le regroupement des différents acteurs du contrôle de la chaîne alimentaire au sein d'une administration unique. Ces discussions politiques se sont poursuivis tout au long de l'année 2019.

Vu cela, la priorité était accordée au maintien des activités de contrôle en attendant l'aboutissement du processus de décision politique.

Les moyens mis en œuvre ont permis de gérer les incidents qui sont apparus au niveau de la chaîne alimentaire et de maintenir des systèmes de contrôle dans tous les domaines de la chaîne alimentaire.

5) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2019

