

**Version consolidée applicable au 27/03/2021 : Règlement grand-ducal du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie.**

---

*Version consolidée au 27 mars 2021*

**Texte consolidé**

La consolidation consiste à intégrer dans un acte juridique ses modifications successives.  
Elle a pour but d'améliorer la transparence du droit et de le rendre plus accessible.

**Ce texte consolidé a uniquement une valeur documentaire.  
Il importe de noter qu'il n'a pas de valeur juridique.**

**Liste des modificateurs**

Règlement grand-ducal du 7 août 2012 modifiant le règlement grand-ducal du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie.

Règlement grand-ducal du 17 mars 2021 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 16 août 2010 définissant les règles spéciales applicables à la commercialisation du bétail de boucherie.

**Chapitre 1<sup>er</sup> – Définitions**

**Art. 1<sup>er</sup>.**

Au sens du présent règlement, on entend par:

acheteur: toute personne physique ou morale qui achète des animaux de boucherie à des fins commerciales ou qui exploite un abattoir.

vendeur: le détenteur de l'animal destiné à être abattu. Au moment de l'abattage des animaux indigènes, il est enregistré en tant que tel dans le système d'identification et d'enregistrement national des différentes espèces d'animaux de boucherie.

fournisseur: la personne physique ou morale qui vend un animal de boucherie à un abattoir ou qui laisse abattre un animal de boucherie dans un abattoir pour son propre compte, ladite personne physique ou morale étant assimilée au vendeur dans le cas où elle est le détenteur de l'animal destiné à être abattu.

abattoir: l'établissement agréé dans lequel les animaux de boucherie sont abattus.

bétail de boucherie: les animaux des espèces domestiques bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que les solipèdes domestiques destinés à être abattus dans un abattoir dans les 4 jours suivant le départ auprès du vendeur.

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce bovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes :

- veau (bovin dont l'âge est inférieur à 8 mois) ;
- jeune bovin (bovin dont l'âge est entre 8 mois et moins de 12 mois) ;
- taurillon (jeune bovin mâle non castré dont l'âge est entre 12 mois et moins de 24 mois) ;
- taureau (bovin non castré dont l'âge est supérieur ou égal à 24 mois) ;
- bœuf (bovin mâle castré dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;
- génisse (bovin femelle n'ayant pas vêlé dont l'âge est supérieur ou égal à 12 mois) ;
- jeune vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est entre 12 mois et inférieur à 60 mois) ;
- vache (bovin femelle qui a déjà vêlé et dont l'âge est supérieur ou égal à 60 mois).

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique il est distingué entre les catégories suivantes:

- jeune porcelet (porc d'un poids abattu inférieur à 12 kg);
- porcelet (porc d'un poids abattu égal ou supérieur à 12 kg et inférieur à 50 kg);
- porc à l'engrais (porc d'un poids abattu égal ou supérieur à 50 kg);
- truie (porc femelle ayant servi à la reproduction);
- verrat (porc mâle ayant servi à la reproduction).

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce ovine domestique il est distingué entre les catégories suivantes:

- agneau de lait (ovin dont l'âge est inférieur ou égal à 3 mois et dont le poids abattu est inférieur à 14 kg);
- agneau (ovin mâle ou femelle dont l'âge est inférieur ou égal à 12 mois, les femelles n'ayant pas encore agnelé);
- antenaïse (ovin femelle dont l'âge est supérieur à 12 mois et qui n'a pas encore agnelé);
- brebis (ovin femelle qui a déjà agnelé);
- bélier (ovin mâle dont l'âge est supérieur à 12 mois).

Parmi les animaux de boucherie de l'espèce caprine domestique il est distingué entre les catégories suivantes:

- chevreau de lait (caprin dont l'âge est inférieur ou égal à 3 mois et dont le poids abattu est inférieur à 10 kg);
- chevreau (caprin mâle ou femelle dont l'âge est inférieur ou égal à 12 mois, les femelles n'ayant pas encore chevretté);
- chevrette (caprin femelle dont l'âge est supérieur à 12 mois et qui n'a pas encore chevretté);
- chèvre (caprin femelle qui a déjà chevretté);
- bouc (caprin mâle dont l'âge est supérieur à 12 mois).

Parmi les solipèdes domestiques de boucherie il est distingué entre les catégories suivantes:

- poulain (cheval dont l'âge est inférieur ou égal à 18 mois);
- cheval (cheval dont l'âge est supérieur à 18 mois);
- âne;
- hybride.

carcasse: le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et, en outre, en ce qui concerne les bovins, ovins, caprins et solipèdes, de dépouillement.

demi-carcasse: le produit obtenu par fente de la carcasse selon un plan de symétrie passant par le milieu de chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée, par le milieu du sternum et de la symphyse ischiopubienne.

numéro de marché: le numéro unique (journalier, hebdomadaire ou mensuel) attribué à l'animal de boucherie et permettant la traçabilité de l'animal vers la carcasse et, le cas échéant, vers les données de classement de cet animal et vice versa.

## Chapitre 2 – Dispositions communes applicables au bétail de boucherie de toute espèce

### Art. 2.

(1) Toute transaction de bétail de boucherie entre le vendeur et l'acheteur et entre le fournisseur et l'acheteur doit être établie par un document et un certificat d'abattage.

(2) Le prix de vente est déterminé en fonction du poids abattu, du classement et de l'espèce de l'animal de boucherie.

(3) Le document visé au paragraphe 1 est à établir par l'acheteur. Il doit porter une des dénominations suivantes: décompte, décompte marché, facture d'achat ou bordereau d'achat. Il doit contenir au moins les indications suivantes:

- la date de la livraison;
- le nom, l'adresse et le numéro de troupeau de l'exploitation du vendeur;
- le nom et l'adresse du fournisseur dans le cas où celui-ci est différent du vendeur;
- le nom, l'adresse et, le cas échéant, la raison sociale de l'acheteur;
- le numéro de marché;

- le poids exprimé en kilogrammes de la carcasse chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique; froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques;
- le prix par kg de la carcasse chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique; froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques;
- le taux de réfaction du poids de la carcasse chaude vers le poids de la carcasse froide pour les animaux de boucherie des espèces domestiques autres que porcine;
- les frais de transport et d'assurance, tous les autres frais à charge du vendeur ainsi que le taux et le montant de la T.V.A. qui s'applique pour chacun de ces éléments, lesdits éléments étant à préciser séparément;
- la valeur brute de la carcasse à payer par l'acheteur pour le bétail de boucherie ainsi que le taux et le montant de la T.V.A. qui s'applique, cette dernière devant être renseignée séparément;
- le numéro d'identification en vertu des réglementations respectives en vigueur sur l'identification et l'enregistrement des différentes espèces d'animaux de boucherie;
- pour les bovins, la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement ;
- pour les ovins: la catégorie;
- pour les caprins: la catégorie;
- pour les porcins: la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement grand-ducal et le pourcentage de viande maigre de la carcasse à une décimale près;
- pour les solipèdes: la catégorie.

(4) Le certificat d'abattage est à établir par l'abattoir et doit contenir au moins les indications suivantes:

- la date de l'abattage;
- le nom, l'adresse et le numéro de troupeau de l'exploitation du vendeur;
- le nom et l'adresse du fournisseur dans le cas où celui-ci est différent du vendeur;
- le nom, l'adresse et, le cas échéant, la raison sociale de l'acheteur;
- l'abattoir dans lequel l'abattage a lieu;
- le numéro d'identification en vertu des réglementations respectives en vigueur sur l'identification et l'enregistrement des différentes espèces d'animaux de boucherie;
- le numéro de marché;
- le poids exprimé en kilogrammes de la carcasse chaude pour les animaux de boucherie de l'espèce porcine domestique; froide pour les animaux de boucherie des autres espèces domestiques;
- le taux de réfaction du poids de la carcasse chaude vers le poids de la carcasse froide pour les animaux de boucherie des espèces domestiques autres que porcine;
- l'indication d'une éventuelle saisie partielle ou totale de l'animal;
- pour les bovins, la catégorie, la classe et la présentation de la carcasse appliquée, définies conformément aux dispositions de l'Union européenne et du présent règlement ;
- pour les ovins: la catégorie;
- pour les caprins: la catégorie;
- pour les porcins: la catégorie et la classe définies conformément aux dispositions communautaires et du présent règlement et le pourcentage de viande maigre de la carcasse à une décimale près;
- pour les solipèdes: la catégorie.

Le certificat d'abattage est établi séparément pour chaque bétail de boucherie ou sous forme d'un relevé journalier regroupant l'ensemble des abattages par vendeur en un nombre suffisant d'exemplaires dont un est destiné au vendeur, un destiné au fournisseur et un destiné à l'abattoir.

Les abattoirs envoient au Service d'Economie rurale pour le mardi au plus tard un relevé hebdomadaire regroupant les abattages de la semaine sous forme d'un fichier électronique. Ce relevé doit reprendre l'ensemble des indications figurant sur les certificats d'abattage de la période concernée.

(5) Par dérogation au paragraphe 1, dans le cas où l'abattoir agit comme acheteur vis-à-vis du vendeur du bétail de boucherie et pour autant qu'il ait été constaté par le Service d'Economie rurale qu'il n'existe pas de risque d'erreur dans l'identification du bétail de boucherie, le document visé au paragraphe 1 n'a pas besoin d'être accompagné d'un certificat d'abattage, à condition que ledit document reprend au moins les indications visées aux paragraphes 3 et 4 du présent article.