

Directives pour les marques régionales

Partie A Prescriptions générales

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux

Dernière mise à jour : 19.12.2017

Entrée en vigueur : 1^{er} janvier 2018 (sous réserve de l'adoption de ces directives par les marques régionales les appliquant)

Version : 8.00

TABLE DES MATIÈRES

1	TERMINOLOGIE	3
2	CHAMP D'APPLICATION	4
3	BUT	4
4	DROITS ET OBLIGATIONS DES PRENEURS DE LICENCE	4
5	PRESCRIPTIONS GENERALES POUR LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LE COMMERCE	4
5.1	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES INGRÉDIENTS	4
5.2	VALEUR AJOUTÉE	5
5.3	INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE	5
5.4	SUBSTANCES NON AUTORISÉES.....	5
5.5	EXCEPTIONS	5
5.6	QUALITÉ VISUELLE ET GUSTATIVE DES PRODUITS	6
5.7	NOMS DES PRODUITS	6
6	OBLIGATION DE SE SOUMETTRE AU CONTROLE ET A LA CERTIFICATION	6
7	CONTROLE ET CERTIFICATION	6
7.1	ENREGISTREMENTS ET COMPTABILITÉ	6
7.2	CONTRÔLE	7
7.3	COMBINAISON AVEC D'AUTRES PROGRAMMES	7
7.4	CERTIFICATION	7
8	ATTRIBUTION DE LA MARQUE REGIONALE	7
9	OBLIGATION D'ANNONCER LA MODIFICATION DES PRODUITS ET DE L'ASSORTIMENT	7
10	SANCTIONS ET RECOURS	7
11	ENTREE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES	7
12	ANNEXES	9
12.1	PROPRIÉTAIRE	9
12.2	MARQUES RÉGIONALES RATIFIANT LES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES ET LES UTILISANT	9
12.3	SECRÉTARIAT DES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES	10
12.4	DÉFINITION DES ZONES DES MARQUES RÉGIONALES	11
12.5	CONTRÔLE STANDARDISÉ DE LA COMPOSITION ET DE LA VALEUR AJOUTÉE	11
12.6	CERTIFICAT D'ORIGINE	12
12.7	CONTRAT POUR LA TRANSFORMATION À FAÇON DE DENRÉES ALIMENTAIRES.....	14
12.8	INGRÉDIENTS IMPORTÉS AUTORISÉS	16
12.9	SPÉCIALITÉS AUTORISÉES.....	22
12.10	FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'ÉTAPES DE TRANSFORMATION HORS REGION (SELON DIRECTIVES PARTIE A, CHAPITRE 5.2).....	26

1 Terminologie

Audit ou contrôle: contrôle périodique de l'entreprise ou de l'exploitation pour vérifier si et dans quelle mesure les exigences définies dans les présentes directives sont remplies.

Autorisation: le propriétaire d'une marque régionale peut accorder une autorisation dans le cadre de la marge de manœuvre accordée dans les présentes directives.

Certification des produits: procédure permettant, dans des conditions impartiales et indépendantes, de prouver la conformité d'un produit avec toutes les caractéristiques définies dans un cahier des charges.

Commercialisation: la détention en vue de la vente, la vente ou tout autre mode de mise dans le commerce et la livraison d'un produit (RS 910.18 art. 4 d).

La *commission nationale des lignes directrices* se compose de représentants des marques régionales utilisatrices figurant à l'annexe 12.2 et d'un représentant d'une organisation de défense des consommateurs. La commission nationale des lignes directrices réceptionne les amendements ou les demandes de dérogation par le secrétariat (cf. annexe 12.3). Sur la base de ces demandes, elle propose des modifications ou des compléments à l'attention des propriétaires des directives pour les marques régionales. Les propositions sont uniquement adoptées à l'unanimité.

Conditionnement: opérations pour conserver et/ou transformer les produits agricoles, y compris l'abat-tage et la découpe de produits d'origine animale ainsi que l'emballage, le lavage, le tri et/ou la modification de l'apposition de la marque régionale sur les étiquettes de produits frais, conservés et/ou transformés.

Dérogation: les dérogations aux présentes directives sont accordées par la commission nationale des lignes directrices ; des dispositions d'exécution sont édictées.

Ingrédients d'origine agricole: plantes, champignons, animaux et produits dérivés de la production primaire destinés à l'alimentation ou à l'affouragement, dénommés ci-après ingrédients agricoles. Il s'agit notamment des produits suivants:

- a. produits agricoles ainsi que produits dérivés obtenus par des processus adaptés de lavage, de nettoyage, thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques conduisant à une réduction du taux d'humidité;
- b. produits dérivés des produits nommés à la lettre a, obtenus par d'autres processus utilisés dans la transformation des denrées alimentaires, pour autant qu'il ne s'agisse pas d'additifs alimentaires.

Ingrédients d'origine non agricole: additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, eau, sel, microorganismes, cultures, substances minérales, vitamines, acides aminés et autres composés azotés, qui sont admis selon la loi sur les denrées alimentaires, mais qui ne sont pas des produits agricoles selon la définition de « Ingrédients d'origine agricole ».

Ingrédient principal: ingrédient d'origine agricole majoritairement présent dans le produit. Le sucre de betterave est exclu de cette disposition.

Ingrédient régional: ingrédient d'origine agricole du territoire de la marque en question et entrant dans la composition.

Marque régionale: marque de conformité de l'origine et de la valeur ajoutée définies, gérée par le propriétaire de la marque régionale.

Produits, non composés: produits constitués d'un seul ingrédient d'origine agricole (fruits, légumes, lait, viande) mais pouvant également contenir des ingrédients d'origine non agricole (fromage de chèvre pur, fromage au lait de vache contenant du lait, sel, cultures).

Produits, composés:

- produits composés de plusieurs ingrédients d'origine agricole et d'origine non agricole (sauccisses, sel aux herbes, fromage aux herbes, yogourts aux fruits) ;
- produits composés exclusivement de plusieurs ingrédients d'origine agricole (mélanges de farines, tisanes).

Produits intermédiaires et produits semi-finis: produits n'étant pas destinés à la consommation immédiate, mais à la transformation.

Région ou régions: les régions sont définies géographiquement par le propriétaire de la marque régionale.

Sous-traitants: entreprises ou exploitations fournissant des ingrédients ou des produits à un preneur de licence ou à un autre sous-traitant.

Structures valables: valable signifie que la structure de transformation ou de conditionnement n'est pas propriété d'un concurrent direct de l'acheteur, que les dispositions légales (p. ex. protection des animaux, hygiène, etc.) sont respectées et que la productivité est garantie. En cas de dérogation, aucun trajet alternatif plus court ne doit exister pour les transports en aval et en amont des animaux ou des produits.

Transformation: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple abattage, chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés (RS 817.02, art.2).

Valeur ajoutée régionale: valeur ajoutée brute créée dans l'entreprise ou l'exploitation et valeur ajoutée des ingrédients achetés dans la région (cf. annexes 12.5).

2 Champ d'application

Les présentes directives s'appliquent à la production et à la commercialisation de produits d'origine végétale et animale (y compris les champignons) ainsi qu'aux eaux potables, aux eaux de source et aux eaux minérales des marques régionales figurant à l'annexe 12.2.

3 But

Les présentes directives visent à un standard uniforme pour les propriétaires et les preneurs de licence de marques régionales ainsi que des exigences spécifiques envers la production, la transformation et le commerce de produits régionaux. Les marques régionales garantissent d'une part une origine et une valeur ajoutée définies et promeuvent d'autre part la commercialisation de produits régionaux.

4 Droits et obligations des preneurs de licence

Les propriétaires des marques régionales définissent les droits et obligations réciproques par la conclusion d'un contrat de licence.

Les droits de licence sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs des propriétaires des marques régionales.

5 Prescriptions générales pour la production, la transformation et le commerce

5.1 Origine géographique des ingrédients

Produits non composés

Les ingrédients agricoles de produits non composés (p. ex. lait, viande, fruits, légumes) ainsi que la viande non transformée doivent provenir à 100 % de la région en question.

Les propriétaires des marques régionales peuvent autoriser les entreprises ou exploitations dont le siège se trouve dans une commune touchant la frontière de la région à utiliser des ingrédients provenant de communes adjacentes à hauteur d'au maximum 20 %. Il revient au propriétaire de la marque régionale de définir cela dans la définition de la zone.

Produits composés

Tous les ingrédients agricoles des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région s'élever à 80 %.

Un délai transitoire jusqu'à la fin 2018 est accordé aux preneurs de licence produisant des produits composés dont la matière première provient au total à 75 % de la région en question.

Les propriétaires des marques régionales peuvent autoriser les entreprises ou exploitations dont le siège se trouve dans une commune touchant la frontière de la région à utiliser des ingrédients provenant de communes adjacentes à hauteur d'au maximum 20 %. Il revient au propriétaire de la marque régionale de définir cela dans la définition de la zone.

Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, ils peuvent provenir de Suisse à l'exception de l'ingrédient principal. Si ces ingrédients, excepté l'ingrédient principal, ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients agricoles importés autorisés (selon annexe sur les ingrédients importés) peuvent être utilisés. Des optimisations, p. ex. pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées.

L'annexe sur les ingrédients importés est établie et approuvée par la commission nationale des lignes directrices.

Un délai transitoire jusqu'à la fin 2018 est accordé aux preneurs de licence fabriquant des produits composés contenant des ingrédients importés non autorisés. La part en masse au moment de la transformation est déterminante, sauf pour les produits qui se conservent dans un liquide : dans ce cas, le poids égoutté est déterminant pour le calcul de la part régionale. Les ingrédients importés constituant le liquide de conserve sont soumis à une autorisation par la commission nationale des lignes directrices selon l'annexe 12.8.

5.2 Valeur ajoutée

Pour les produits non composés, pour les produits composés ainsi que pour les spécialités, la valeur ajoutée (cf. annexe 12.5) doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question. Si l'une des étapes de la transformation, du conditionnement ou du stockage intervient en dehors de la région, cela doit être approuvé par le propriétaire de la marque régionale.

5.3 Ingrédients d'origine non agricole

Sauf indication contraire dans les dispositions spécifiques par branches, les ingrédients d'origine non agricole ne sont pas pris en compte pour le calcul de la part régionale.

5.4 Substances non autorisées

Les organismes génétiquement modifiés et leurs dérivés au sens de l'ordonnance sur les denrées alimentaires ne sont pas autorisés. Le formulaire InfoXgen ou un autre document attestant l'absence d'OGM doit être soumis pour confirmer l'exclusion d'OGM dans les ingrédients à risques, additifs, auxiliaires technologiques, microorganismes, arômes, enzymes et vitamines.

5.5 Exceptions

Spécialités

Sont considérés comme spécialités, les produits enregistrés dans le registre fédéral des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP) ou les produits figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse du canton ou de la région en question. Les spécialités doivent toutes être approuvées par la commission nationale des lignes directrices.

Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits composés et non composés. Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région en question, au moins 80 % des ingrédients doivent provenir de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles importés autorisés (selon annexe sur les ingrédients importés) peuvent être employés. La commission nationale des lignes directrices peut accorder des dérogations s'il peut être prouvé que la valeur ajoutée ne peut pas être créée à hauteur de 2/3 dans la région (cf. annexe sur les spécialités autorisées).

Traitement des produits chocolatés

Le traitement des produits chocolatés doit être défini. Les produits chocolatés autorisés sont valables jusqu'à une nouvelle réglementation. Produits de boulangerie et pâtes alimentaires

Un délai transitoire jusqu'à la fin 2018 est accordé aux preneurs de licence utilisant à hauteur de 50 % des ingrédients agricoles ne provenant pas de la région en question pour la fabrication de produits de boulangerie et de pâtes alimentaires.

Sucre de betterave

Tant que le sucre de betterave n'est pas disponible à l'échelon régional, le sucre de betterave suisse est accepté comme ingrédient régional.

Exceptions concernant la valeur ajoutée

Si aucune structure valable de conditionnement, de transformation ou de stockage n'existe dans la région en question, la commission nationale des lignes directrices peut octroyer des dérogations au niveau de la valeur ajoutée. Des dérogations sont possibles pour le transport d'animaux vivants, si les trajets jusqu'à l'abattoir sont plus courts que dans la région.

Déclaration

Les preneurs de licence déclarent les dérogations octroyées sur l'étiquette des produits.

5.6 Qualité visuelle et gustative des produits

Le propriétaire de la marque régionale décide si les produits sont soumis à un contrôle visuel et gustatif et si ce contrôle fait partie de la procédure de certification.

5.7 Noms des produits

Les noms des produits doivent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale.

6 Obligation de se soumettre au contrôle et à la certification

Les preneurs de licence ont l'obligation de se soumettre au contrôle et à la certification.

Les sous-traitants réalisant des opérations, telles le conditionnement, la transformation ou le commerce, sont soumis à une procédure de contrôle.

Le propriétaire de la marque régionale fixe la procédure de contrôle pour les produits intermédiaires et les produits semi-finis des sous-traitants. L'organisme de certification contrôle

- a) soit l'application du cahier des charges des produits intermédiaires et des produits semi-finis chez le preneur de licence,
- b) soit les produits intermédiaires et les produits semi-finis chez le sous-traitant et établit une confirmation.

Le cahier des charges et les confirmations doivent mentionner le pourcentage d'ingrédients de la région et le pourcentage de valeur ajoutée générée dans la région.

Si les sous-traitants remplissent les critères des présentes directives de manière évidente, ils peuvent demander un certificat d'origine garantissant le respect des directives auprès du propriétaire de la marque régionale (cf. annexe 12.6).

Les preneurs de licence peuvent faire réaliser des étapes de la transformation dans le cadre d'un contrat de transformation à façon (cf. annexe 12.7).

Le contrôle des certificats d'origine ou des contrats de transformation à façon intervient de façon coordonnée et en fonction des risques au moyen de contrôles ponctuels effectués par le propriétaire de la marque régionale.

Les entreprises et les sous-traitants suivants ne sont pas soumis au contrôle et à la certification obligatoires et ne doivent remplir aucun certificat d'origine:

- a) Les sous-traitants au sens de producteurs de produits naturels effectuant tout au plus l'emballage et l'étiquetage pour un preneur de licence ;
- b) Les sociétés de chasse ;
- c) Les entreprises fabriquant des produits AOP ou AOC suisses. Le contrôle et la certification de ces produits découlent des dispositions fédérales si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale ;
- d) Les produits IGP autorisés selon l'article 5.1, paragraphe Spécialités ;
- e) Les embouteilleurs d'eau minérale.

7 Contrôle et certification

7.1 Enregistrements et comptabilité

Le preneur de licence doit prouver le bon respect des présentes directives. Les enregistrements et les flux de marchandises doivent être clairs à tous les échelons du processus de conditionnement ou de transformation, de la production agricole au commerce de détail en passant par le transport, le stockage, la transformation proprement dite et l'emballage chez le transformateur ou le grossiste.

Chaque ingrédient agricole et chaque produit doit être identifiable jusqu'à son origine.

Pour la planification à long terme et l'établissement de rapports, le propriétaire de la marque régionale peut prélever des données auprès des entreprises et exploitations à des fins statistiques. Ces chiffres ne sont pas communiqués à des tiers et sont uniquement publiés comme somme totale de toutes les entreprises ou exploitations:

- Volumes des produits annoncés auprès de la marque régionale ;

- Données sur les employés, y compris chef d'entreprise/d'exploitation, en équivalents plein temps ;
- Nombre d'exploitations agricoles actives comme fournisseurs ;
- Distance jusqu'au fournisseur le plus éloigné d'ingrédients agricoles présentant la qualité exigée par la marque régionale.

7.2 Contrôle

Les contrôles ont lieu périodiquement et doivent être effectués par au moins l'une des organisations de contrôle désignées par le propriétaire de la marque régionale. Lors du contrôle, l'organe de contrôle vérifie le respect des prescriptions concernant l'origine, le mode de production et la valeur ajoutée, le respect des exigences envers les entreprises de conditionnement et de commercialisation ainsi que le respect des prescriptions concernant l'étiquetage des produits des marques régionales. Pour pouvoir contrôler le bon respect des présentes directives, les auditeurs de l'organe de contrôle doivent avoir accès aux entreprises/exploitations et pouvoir consulter la comptabilité ainsi que les pièces justificatives concernant le flux des marchandises.

7.3 Combinaison avec d'autres programmes

Le contrôle des marques régionales doit être combiné avec d'autres programmes, lorsque ceux-ci sont suivis. Pour ce faire, des solutions individuelles sont trouvées avec les organismes de certification. Ces derniers présentent les coûts séparément pour chaque programme.

7.4 Certification

Pour tous les preneurs de licence, la certification selon les présentes directives est effectuée par au moins l'une des organisations de certification désignées par les propriétaires des marques régionales. L'organisme de certification ou le propriétaire de la marque régionale est en possession de documents spécifiques sur les procédures devant être respectées, documents qui font partie intégrante des présentes directives. L'activité de l'organisme de certification est soumise à des règles strictes en matière de neutralité, d'impartialité, d'indépendance et de confidentialité selon la norme DIN EN ISO/IEC 17065.

8 Attribution de la marque régionale

Le contrat de licence conclu avec le propriétaire de la marque régionale ainsi qu'un certificat valable habilite l'entreprise à apposer la marque régionale sur les produits certifiés.

Les sous-traitants fournissant des produits intermédiaires et des produits semi-finis ne sont pas obligés de posséder une licence. Les produits qui ne sont pas sous licence ne peuvent pas arborer une marque régionale.

Le propriétaire de la marque régionale définit la manière de distinguer les produits intermédiaires et les produits semi-finis des sous-traitants.

Si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale, le propriétaire de cette dernière peut octroyer le droit d'utilisation de la marque en présence d'une certification AOP ou AOC et en cas de respect de toutes les dispositions figurant dans les présentes directives.

Les coûts pour l'utilisation de la marque, le contrôle, la certification et les activités de marketing sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs du propriétaire de la marque régionale en question.

L'utilisation de la marque est définie par écrit par le propriétaire de la marque régionale.

9 Obligation d'annoncer la modification des produits et de l'assortiment

Toute modification des produits ou de l'assortiment doit être immédiatement annoncée à l'organisme de certification.

10 Sanctions et recours

Les sanctions appliquées en cas d'infraction aux présentes directives sont fixées dans le règlement des sanctions.

11 Entrée en vigueur et modification des directives

Les présentes directives ont été établies le 19 juin 2007 et ont été modifiées pour la dernière fois le 26.09.2017 par la commission nationale des lignes directrices. Les modifications ont été ratifiées par

les marques suprarégionales conformément aux directives pour les marques régionales, partie A, annexe 12.2. Les présentes directives entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2018 sous réserve de l'adoption de ces directives par les marques régionales les appliquant.

Les directives et les documents qui y sont liés sont mis à disposition en allemand, français et italien. La version originale en allemand fait foi en cas de doute.

12 Annexes

12.1 Propriétaire

Le propriétaire des directives pour les marques régionales est l'Association suisse des produits régionaux, dont les membres sont les organisations suprarégionales au sens de l'Ordonnance RS 916.010 : alpinavera, « Das Beste der Region », Pays romand – Pays gourmand et l'Association Culinarium.

12.2 Marques régionales ratifiant les directives pour les marques régionales et les utilisant

Directives	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires et fleurs	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration (sauf res- tauration collective)	Partie C Prescr. spécifiques non alimen- taires	Règlement de sanc- tions
Dernière modification	26.09.2017	26.09.2017	26.09.2017	26.09.2017	07.10.2015	26.09.2012
Entrée en vigueur (sous réserve de l'adoption de ces di- rectives par la marque régionale les appli- quant)	01.01.2018	01.01.2018	01.01.2018	01.01.2018	01.01.2016	01.01.2013
Marques régionales par ordre alphabétique				Date de la ratification		
alpinavera avec les marques régionales suivantes :Glarner- land, Graubünden, Ti- cino, Uri, Parc Ela, Parc Beverin	29.11.2017	29.11.2017	29.11.2017	29.11.2017	10.12.2015	22.01.2015
Association Culina- rium avec les régions suivantes : St.Gallen- Bodensee, Toggen- burg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, ZürichseeLinth, Liech- tenstein, Region Zü- rich, Thurgau, Schaff- hausen, Appenzeller- land	18.12.2017	18.12.2017	18.12.2017	18.12.2017	18.12.2017	21.11.2012
De la région Fédération des coopé- ratives Migros avec les coopératives de Suisse orientale, Zu- rich, Lucerne, Aare, Bâle, Neuchâtel-Fri- bourg, Valais, Vaud et Genève	08.11.2017	08.11.2017	08.11.2017	08.11.2017	15.10.2015	06.02.2015

Directives	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimen- taires et fleurs	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration (sauf res- tauration collective)	Partie C Prescr. spécifiques non alimen- taires	Règlement de sanc- tions
«Les délices de la région» avec les marques régionales suivantes : Ämmtaler Ruschtig, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantrisch, Rundum-Bern, Seeland, «Das Beste der Region Aargau», Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Urschwyz, so natürlich, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, Zürioberland Regionalprodukte, Zentral-schweizer Lamm	15.11.2017	15.11.2017	15.11.2017	15.11.2017	24.11.2015	11.12.2014
Pays romand - Pays gourmand avec les marques régionales suivantes :						
• Pays-d'Enhaut Produits Authentiques	15.11.2017	15.11.2017	15.11.2017		14.11.2017	01.01.2015
• Terre Vaudoise	31.10.2017	31.10.2017	31.10.2017		31.10.2017	01.01.2015
• Terroir Fribourg	21.11.2017	21.11.2017	21.11.2017		21.11.2017	24.03.2015
• Jura bernois Produits du terroir	30.11.2017	30.11.2017	30.11.2017		30.11.2017	
• Spécialité du Canton du Jura	30.11.2017	30.11.2017	30.11.2017		30.11.2017	
• Neuchâtel Vins et Terroir	14.11.2017	14.11.2017	14.11.2017		14.11.2017	14.11.2016
Parcs suisses	Les exigences relatives à l'octroi du label produits des parcs suisses se basent sur les directives pour les marques régionales (selon « Parcs d'importance nationale : Label Produit », OFEV, état avril 2013)					

Les pratiques de sanctions sont développées et adaptées en continu.

12.3 Secrétariat des directives pour les marques régionales

Association Suisse des Produits Régionaux
Secrétariat des directives pour les marques régionales
Distelweg 4
7000 Chur

Tél. 081 254 18 57
Courriel info@schweizerregionalprodukte.ch
Web www.schweizerregionalprodukte.ch

12.4 Définition des zones des marques régionales

Les propriétaires des marques régionales définissent leur région.

12.5 Contrôle standardisé de la composition et de la valeur ajoutée

Le contrôle de la composition et de la valeur ajoutée se fait selon les instruments standardisés (tableau Excel) des présentes directives. Lors du contrôle de la valeur ajoutée, il s'agit de différencier entre le modèle pour les entreprises situées dans le territoire de la marque et celui pour les entreprises situées à l'extérieur. Les instruments standardisés sont à dispositions des preneurs de licence et des organismes de contrôle auprès des propriétaires de marques régionales.

12.6 Certificat d'origine

But du certificat d'origine

Avec le certificat d'origine, les sous-traitants qui ne sont pas soumis à la procédure de certification garantissent qu'ils respectent les directives pour les marques régionales.

Conditions pour l'obtention d'un certificat d'origine

Si un sous-traitant remplit « de manière évidente » les dispositions figurant dans les directives pour les marques régionales, il peut demander au propriétaire de la marque régionale de lui délivrer un certificat d'origine. « De manière évidente » signifie que le sous-traitant

- a) produit uniquement des produits correspondant à la qualité de la marque régionale ;
- b) n'achète aucuns ingrédients d'origine agricole en dehors de la région ;
- c) divulgue la composition des produits et, le cas échéant, la liste de ses fournisseurs.

Aucun certificat d'origine nécessaire

Les sous-traitants suivants ne doivent pas remplir de certificat d'origine et ne sont pas soumis au contrôle et à la certification:

- a) les producteurs de matières premières agricoles effectuant tout au plus l'emballage et l'étiquetage pour un preneur de licence ;
- b) les sociétés de chasse ;
- c) les entreprises fabriquant des produits AOP ou AOC suisses. Le contrôle et la certification de ces produits interviennent séparément selon les dispositions de la Confédération si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale ;
- d) les produits IGP autorisés selon l'article 5.1 paragraphe Spécialités ;
- e) les embouteilleurs d'eau minérale.

Aucun certificat d'origine autorisé

Sont concernés tous les preneurs de licence et leurs sous-traitants soumis à la procédure de certification selon les directives pour les marques régionales, partie A, chapitre 6, ne respectant pas les directives pour les marques régionales de manière évidente.

Dispositions générales relatives au certificat d'origine

1. Le certificat d'origine n'est valable qu'après la confirmation de l'organisme de contrôle et de certification.
2. L'entreprise s'engage à respecter les directives pour les marques régionales. Elle confirme notamment les points suivants:
 - Les produits non composés doivent provenir à 100 % de la région en question.
 - Tous les ingrédients des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région s'élever à 80 %.
 - Au moins 2/3 de la valeur ajoutée doit être générée dans la région.
3. L'entreprise confirme que tous les produits figurant sur la liste des produits (formulaire à la page 3) sont fabriqués chez elle.
4. L'entreprise transmet une copie du certificat d'origine à ses acheteurs à leur demande.
5. L'entreprise confirme qu'elle n'appose une marque régionale sur ses produits en aucun cas uniquement sur la base du certificat d'origine.
6. L'entreprise autorise, si nécessaire, l'organisme de contrôle et de certification désigné par le propriétaire de la marque régionale à visiter ses locaux et à consulter ses documents. Le contrôle des certificats d'origine intervient par sondage et est coordonné par le propriétaire de la marque régionale.
7. L'entreprise paie une contribution aux frais selon le règlement relatif aux tarifs du propriétaire de la marque régionale.
8. Les infractions au certificat d'origine peuvent être sanctionnées par une peine conventionnelle selon le règlement des sanctions des directives pour les marques régionales.
9. Le certificat d'origine du propriétaire de la marque régionale peut à tout moment être annulé par écrit moyennant un préavis de 3 mois.
10. En cas d'infractions graves aux directives pour les marques régionales et/ou de la non application de mesures correctives, l'organisme de contrôle et de certification ou le propriétaire de la marque régionale peut annuler le certificat d'origine à tout moment.

Certificat d'origine pour les sous-traitants

Prière d'envoyer le certificat dûment signé au propriétaire de la marque régionale.

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

Indications / auto-déclaration du sous-traitant

Vos produits sont-ils aussi fabriqués dans une qualité ne correspondant pas à celle la marque régionale?
 oui non

Des ingrédients d'origine agricole sont-ils achetés pour la livraison et/ou la fabrication des produits de la marque régionale?
 oui non

Si oui: Les ingrédients agricoles sont uniquement achetés dans la région.
 (Joindre l'adresse complète du fournisseur avec indication des ingrédients achetés)

Des ingrédients agricoles sont aussi achetés en dehors de la région.
 (Décrire la séparation interne complète des flux de marchandise et joindre éventuellement les instructions de travail)

Liste des produits

Dénomination du produit	Unités de vente ou de livraison, détails	Disponibilité saisonnière uniquement	Composition en annexe
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Les nouveaux produits doivent être annoncés par écrit au propriétaire de la marque régionale.

Pour les produits composés, il faut joindre la composition et indiquer le nom du fournisseur de la matière première. Si aucuns ingrédients d'origine agricole ne sont achetés, les ingrédients doivent être déclarés comme issus de la propre production.

Les produits sont fournis aux preneurs de licence suivants de la marque régionale:

Les produits figurant sur la liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales. Le sous-traitant confirme cet état de fait par sa signature :

Lieu, date

Signature du responsable au
sein de l'entreprise

Ne pas remplir ! Confirmation de l'organisme de certification Date: Tampon et signature:	Ne pas remplir ! Confirmation du propriétaire de la marque régionale Date: Tampon et signature:
--	--

12.7 Contrat pour la transformation à façon de denrées alimentaires

But du contrat

Le présent contrat règle la collaboration entre le preneur de licence et le transformateur à façon.

Objet du contrat

Le présent contrat règle la transformation à façon des produits de la marque régionale. Par transformation à façon, on entend tout conditionnement et toute transformation réalisés, sur mandat du preneur de licence, par des tiers n'étant pas directement employés dans l'entreprise du preneur de licence ou par des entreprises tierces (p. ex. boucherie, cidrerie, moulin). La marchandise reste à tout moment en possession du preneur de licence.

Le transformateur à façon n'est pas autorisé à commercialiser des produits de la marque régionale sous son propre nom.

Contrôle du transformateur à façon

Le transformateur à façon est contrôlé ponctuellement par l'organisme de contrôle du preneur de licence.

Obligation du preneur de licence

Le preneur de licence informe le transformateur à façon des dispositions figurant dans les directives pour les marques régionales. Les émoluments dus pour le contrôle du transformateur à façon sont à la charge du preneur de licence (contrôle ponctuel).

Obligations du transformateur à façon

Le transformateur à façon est autorisé à assurer des mandats pour au maximum cinq preneurs de licence différents de la marque régionale. En cas de dépassement de cette limite, le transformateur à façon doit devenir preneur de licence de la marque régionale en question dès l'année suivante. Cette disposition ne s'applique pas aux abattoirs. Le transformateur à façon s'engage à respecter les directives pour les marques régionales. Il tient à disposition les documents mentionnés en annexe pour un éventuel contrôle ponctuel.

Infraction aux dispositions relatives aux marques régionales

En cas d'infraction aux dispositions, le preneur de licence est sanctionné par l'organisme de certification selon le règlement des sanctions et pratiques de sanctions des directives pour les marques régionales. Le preneur de licence est autorisé à recourir contre le transformateur à façon en cas de faute de ce dernier.

Documentation de la composition et de la transformation des produits par le transformateur à façon

La composition des produits et les procédures de transformation doivent être documentées.

Confirmation de l'absence d'organismes génétiquement modifiés dans les cultures, les additifs et les auxiliaires technologiques

Au moyen du formulaire sur www.infoXgen.com ou d'une autre confirmation équivalente.

Assurance de la séparation des flux de marchandises

Le transformateur à façon assure la séparation des différentes qualités de matières premières (pas régionales, régionales) et des ingrédients fournis par le preneur de licence pendant le stockage et la transformation. La marchandise doit être distinguée clairement. Un stockage séparé dans des locaux différents n'est pas nécessaire.

Documentation des flux de marchandises

Pour chaque charge, le transformateur à façon tient un journal de transformation mentionnant la date de la production et la quantité des produits finals fabriqués.

Modèle de contrat pour la transformation à façon de denrées alimentaires**Entre le preneur de licence**

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

et le transformateur à façon

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

Liste des produits transformés à façon

Dénomination du produit	Type de transformation à façon (activité)	Informations supplémentaires (unités, disponibilité saisonnière)	Composition en annexe
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Les nouveaux produits doivent être annoncés par écrit au propriétaire de la marque régionale.

Preneur de licence

Lieu, date _____ Signature du responsable au sein de l'entreprise _____

Les produits figurant sur la liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales. Le transformateur à façon confirme cet état de fait par sa signature :

Transformateur à façon

Lieu, date _____ Signature du responsable au sein de l'entreprise _____

Ne pas remplir !

Confirmation du propriétaire de la marque régionale / de l'organisme de certification

Date:

Tampon et signature:

12.8 Ingrédients importés autorisés

Selon l'art. 5.1 Provenance géographique des ingrédients, tous les ingrédients agricoles des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région doit s'élever à 80 %.

Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, ils peuvent provenir de Suisse à l'exception de l'ingrédient principal. Si ces ingrédients, excepté l'ingrédient principal, ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients agricoles importés autorisés peuvent être utilisés. Des optimisations, p. ex. pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées.

L'annexe contenant les ingrédients importés autorisés est établie et approuvée par la commission nationale des directives.

Un délai transitoire jusqu'à la fin 2018 est accordé aux preneurs de licence qui fabriquent des produits composés contenant des ingrédients importés non autorisés.

Ingrédients non soumis à autorisation par la commission nationale des directives :

- Sauf si indiqué différemment dans les prescriptions spécifiques : les ingrédients agricoles dont la part dans la composition est inférieure ou égale à 1% ;
- Selon les dispositions de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (RS 817.022.17), les épices, les extraits d'épices, les préparations d'épices, les condiments, les condiments en poudre, les mélanges de condiments, et la moutarde ;
- Les adjuvants (p. ex. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix, etc.) ;
- Les ingrédients agricoles importés autorisés ne pouvant être utilisés que dans les composants aromatiques pour les produits laitiers (exceptés fromages) et glaces comestibles à base de produits laitiers (>50% lait) : importation autorisée selon les directives Partie B1, art. 2.
- Les ingrédients non agricoles (selon partie A, art. 1 Ingrédients d'origine non agricole).

Ingrédients agricoles importés autorisés :

Ingrédient agricole importé	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Noix & oléagineux		
Amandes	31.12.2018	
Châtaigne	31.12.2018	
Graines de courge	31.12.2018	Uniquement pour les produits de boulangerie
Graines de lin	31.12.2018	
Graines de tournesol	31.12.2018	
Noisettes	31.12.2018	
Noix	31.12.2020	
Pignons	31.12.2018	
Pistaches	31.12.2018	
Sésame	31.12.2018	

Légumineuses	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Haricots blancs	31.12.2018	
Cacahuètes	31.12.2018	

Graisses et huiles	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Graisse pour boulangerie	31.12.2018	
Huile de tournesol high oleic	31.12.2018	

Fruits y compris jus, écorce, concentré, extraits etc.	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Agrumes	31.12.2018	
Ananas	31.12.2018	
Arôme naturel de carthame	31.12.2020	

Arôme naturel de menthe poivrée	31.12.2020	
Figues	31.12.2018	
Jus de groseille rouge concentré	31.12.2018	
Pruneaux séchés	31.12.2020	
Raisins secs	31.12.2018	
Olives	31.12.2018	

Herbes fraîches	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Coriandre	31.12.2018	
Piments rouges	31.12.2018	

Céréales, malt, farines	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Blé dur	31.12.2018	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous preuve)
Farine de châtaigne	31.12.2018	
Farine de malt d'orge	31.12.2018	
Gluten de blé, farine de gonflement	31.12.2019	
Gluten d'épeautre	31.12.2019	
Malt de blé	31.12.2018	
Orge et malt de brasserie	31.12.2018	

Stimulants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Cacao	31.12.2018	
Café	31.12.2018	

Amidons	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Amidon de blé	31.12.2018	
Amidon de maïs	31.12.2018	
Amidon de riz	31.12.2018	
Fécule de pomme de terre	31.12.2018	

Autres	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Alcool pur	31.12.2018	
Blanc d'oeuf en poudre	31.12.2018	
Boyaux naturels	31.12.2018	
Chocolat	31.12.2018	
Citronat	31.12.2018	
Eau-de-vie	31.12.2018	
Eau de rose	31.12.2018	
Ethanol pour vinaigre de production suisse	31.12.2020	Uniquement si utilisation du vinaigre en tant liquide de conserve
Gélatine d'origine bovine	31.12.2018	
Huile d'olive	31.12.2020	Uniquement si utilisation de l'huile d'olive en tant que liquide de conserve
Karkadé (fleur d'hibiscus)	31.12.2018	
Orangeat	31.12.2018	
Sucre vanillé	31.12.2018	
Vin pour vinaigre de production suisse	31.12.2020	Uniquement si utilisation du vinaigre en tant liquide de conserve

Types et succédanés de sucre, édulcorants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Dextrose	31.12.2018	
Fructose	31.12.2018	
Glucose	31.12.2018	
Inuline	31.12.2020	
Maltodextrine	31.12.2018	
Sirop de sucre caramélisé	31.12.2018	
Sucre de betterave bio	31.12.2018	
Sucre de canne	31.12.2018	
Sucre de raisin	31.12.2018	
Sucre de sorbitol	31.12.2020	
Sucre inverti	31.12.2018	

Produits semi-finis	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Beurre de cacao	31.12.2018	
Cornflakes	31.12.2018	
Mélange pour pains aux fruits (pain aux poires)	31.12.2018	
Nougat	31.12.2018	
Truffes d'été en cubes, mélange pour fromage	31.12.2018	
Pâtes aromatiques pour produits laitiers <ul style="list-style-type: none"> • Pâte amarena • Pâte amaretto • Pâte bio soja • Pâte café • Pâte cannella • Pâte caramel • Pâte casata • Pâte châtaigne • Pâte churer röteli • Pâte cioccolato bianco • Pâte cioccolato • Pâte cocco • Pâte crema ovo • Pâte fior di latte • Pâte gianduja • Pâte malaga • Pâte mandorla • Pâte marron • Pâte menta after eight • Pâte menta naturale • Pâte meringa • Pâte miele • Pâte nocciola • Pâte noce • Pâte panna cotta • Pâte pinolata • Pâte popcorn • Pâte stracciatella • Pâte torrone • Pâte tiramisù • Pâte torroncino • Pâte uva spina • Pâte vanille • Pâte zabaglione • Pâte zuppa inglese 	31.12.2018	

Les produits semi-finis sont autorisés jusqu'au 31 décembre 2018. Si aucune solution n'est trouvée avec des critères contraignants, l'autorisation est prolongée d'année en année, mais au maximum jusqu'en 2022.

Description du processus pour l'admission de nouveaux ingrédients importés :

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés, mais pour lesquels l'importation est en principe justifiable, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour au maximum une année. Le secrétariat met à disposition des propriétaires des marques régionales un formulaire de demande commun.
- Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation d'annoncer. Il doit transmettre une copie de l'autorisation confirmant formellement la dérogation en question au secrétariat des directives pour les marques régionales.
- Parallèlement à l'autorisation provisoire d'une année, le propriétaire de la marque régionale peut soumettre les ingrédients concernés à la commission nationale des lignes directrices.

Formulaire Demande d'autorisation pour l'utilisation des ingrédients agricoles importés

Selon les directives pour les marques régionales partie A, la règle suivante s'applique dans le cadre d'une autorisation éventuelle d'un ingrédient importé ne figurant pas dans la liste de l'annexe 12.8 :

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe sur les ingrédients importés autorisés, mais pour lesquels l'importation est en principe justifiable, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour une année au maximum.
- Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation de transmettre une copie de l'autorisation en question au secrétariat des lignes directrices pour les marques régionales.
- Parallèlement à l'autorisation provisoire d'une année, le propriétaire de la marque régionale peut soumettre les ingrédients concernés à la commission nationale des lignes directrices.
- Pas de demande nécessaire pour les ingrédients qui sont autorisés selon l'annexe 12.8, partie A des directives pour les marques régionales

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale
Nom, Adresse		
Personne de contact en cas de demande de précisions		
E-Mail / téléphone		
Quels produits sont concernés par la demande ?		
Pour quelle région?		
Contrôle de la composition joint? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?		
Quel est le pourcentage des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition?		
Quels ingrédients devraient être importés? Quel est leur pourcentage dans la composition? ¹		
Est-ce que les ingrédients sont aussi disponibles en provenance suisse?		

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale
Pourquoi les ingrédients suisses ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise ?		
Preuve des recherches entreprises.		
Différence de prix entre l'ingrédient importé et l'ingrédient suisse		
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / aux médias pour justifier l'importation des ingrédients		
Décision de la commission technique du propriétaire de la marque régionale		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

¹ voir introduction. Pas de demande nécessaire pour les ingrédients qui sont autorisés selon l'annexe 12.8, partie A des directives pour les marques régionales.

12.9 Spécialités autorisées

Selon l'art. 5.1 Provenance géographique des ingrédients, les produits enregistrés dans le registre des appellations d'origine (AOP / IGP) ou les produits du canton ou de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse sont considérés comme spécialités. Toutes les spécialités doivent être autorisées par la commission nationale des directives.

Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits non composés et des produits composés. Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région concernée, le produit doit contenir au moins 80 % d'ingrédients provenant de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles autorisés importés (selon l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés). S'il peut être prouvé que la plus-value ne peut pas être générée à hauteur de 2/3 dans la région, la commission nationale des directives peut accorder des dérogations (cf. annexe 12.9 Spécialités autorisées).

Produits autorisés figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse	Canton ou région	Autorisation jusqu'au
Amaretti bianchi	TI	31.12.2018
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2022
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2022
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2022
Bündner Röteli	GR	31.12.2022
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2022
Ciambelle	TI	31.12.2018
Cicitt	TI	31.12.2018
Colomba pasquale	TI	31.12.2018
Coppa	GR, TI	31.12.2022
Cotechino	TI	31.12.2018
Crèfli	TI	31.12.2018
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2022
Engadiner Torte	GR	31.12.2022
Fiascia	TI	31.12.2018
Fitri	TI	31.12.2018
Gazzosa al limone, al mandarino	TI	31.12.2018
Glarner Birnbrot	GL	31.12.2022
Glarner Kalberwurst (Chalberwurst)	GL	31.12.2022
Glarner Netzbraten	GL	31.12.2022
Glarner Pastete (Pastetä & Beggeli)	GL	31.12.2022
Glarner Schübli	GL	31.12.2022
Iberlitzli	UR	31.12.2022
Iva-Schnaps / Iva	GR	31.12.2022
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2022
Lardo	TI	31.12.2018
Luganighe	TI	31.12.2018
Luganighetta	TI	31.12.2018
Magenträs	GL, SZ, UR	31.12.2022
Monta sù (Sciampa, dit di pè)	TI	31.12.2018
Mortadella di fegato	TI	31.12.2018
Nocino (Ratafià)	TI	31.12.2018
Nusstorte / Turta da nuschs	GR	31.12.2022
Oss in bogia	TI	31.12.2018
Ossi da mordere	TI	31.12.2018
Pan Tranvai, Pan ugheta, Cavigiun	TI	31.12.2018
Pancetta piana	TI	31.12.2018
Pane dei morti (Pan di mort)	TI	31.12.2018
Pane ticinese	TI	31.12.2018
Panettone	TI	31.12.2018
Prosciutto crudo della mesolcina	GR	31.12.2022
Raviö da carnevaa	TI	31.12.2018
Salame	TI	31.12.2018
Salsiz	GR	31.12.2022

Produits autorisés figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse	Canton ou région	Autorisation jusqu'au
Spampezie (Panspezie)	TI	31.12.2018
Strüzel	GR	31.12.2022
Torta di Pane	TI	31.12.2018
Uristier Anisgebäck	UR	31.12.2022
Urner Brot	UR	31.12.2022
Urner Hauswurst	UR	31.12.2022
Urner Pastete	UR	31.12.2022
Veneziane	TI	31.12.2018
Violini di capra e camoscio	TI	31.12.2018
Zigerkrapfen	UR, NW, OW, ZH	31.12.2022

Formulaire d'inscription à la liste des spécialités autorisées

Selon les directives pour les marques régionales, partie A, chapitre 5.1, pour les spécialités ne figurant pas dans la liste de l'annexe 12.9, les règles suivantes s'appliquent :

- Les produits enregistrés dans le registre des appellations d'origine (AOP / IGP) ou les produits du canton ou de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse sont considérés comme spécialités. Toutes les spécialités doivent être autorisées par la commission nationale des directives.
- Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits non composés et des produits composés.
- Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région concernée, le produit doit contenir au moins 80 % d'ingrédients provenant de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles autorisés importés (selon l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés).
- S'il peut être prouvé que la plus-value ne peut pas être générée à hauteur de 2/3 dans la région, la commission nationale des directives peut accorder des dérogations (cf. annexe 12.9 Spécialités autorisées).

	A remplir par le demandeur	Evaluation par la commission nationale des lignes directrices
Nom, Adresse		
Personne de contact en cas de demande de précisions		
E-Mail / téléphone		
Quels produits sont concernés par la demande?		
Pour quelle région?		
Contrôle de la composition joint? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?		
Quel est le pourcentage des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition?		
Quels ingrédients devraient pouvoir être utilisés d'origine non régionales (mais d'origine suisse)? Quel est leur pourcentage dans la composition (%) ?		
Est-ce que ces ingrédients sont aussi disponibles d'origine régionale? En quelle quantité et qualité?		

	A remplir par le demandeur	Evaluation par la commission nationale des lignes directrices
Raisons pour lesquelles les ingrédients ne sont pas disponibles d'origine régionale en quantité ou qualité suffisante? Preuve des recherches.		
Efforts qui seront entrepris à l'avenir pour augmenter la part régionale de ces ingrédients?		
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / aux médias pour justifier l'utilisation des ingrédients d'origine suisse		
Décision de la commission nationale des lignes directrices		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

12.10 Formulaire de demande d'autorisation d'étapes de transformation hors région (selon directives partie A, chapitre 5.2)

Pour les produits non composés, pour les produits composés ainsi que pour les spécialités la valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question. Si l'une des étapes de la transformation ou du conditionnement intervient en dehors de la région doit être approuvé par le propriétaire de la marque régionale.

	A remplir par le demandeur			Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/ la commission nationale des lignes directrices
Nom, Adresse				
Personne de contact en cas de demande de précisions				
E-Mail / téléphone				
Quels produits sont concernés par la demande?				
Quels sont les débouchés prévus pour les produits/articles ?				
Pour quelle région?				
Contrôle de la composition et de la valeur ajoutée joint?				
Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?				
Description des étapes de transformation et précision du lieu de transformation (dans la région, en dehors de la région)	Etape de transformation	Lieu	Dans la région (R) / En dehors de la région (H)	
De quelle région provient l'ingrédient ?				
Quelle est le pourcentage de la valeur d'ajoutée régionale des produits/articles en question?				
Y a-t-il des transports d'animaux vivants en dehors de la région? Si oui, pourquoi ?				
Distance des transports en amont et en aval ?				
Y a-t-il des alternatives plus proches? Enumérez svp !				
Décrivez les droits de propriété des alternatives plus proches!				

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/ la commission nationale des lignes directrices
Y a-t-il des préoccupations concernant l'hygiène / AQ des alternatives plus proches? Si oui, lesquelles? Décrivez les préoccupations pour chaque alternative!		
Y a-t-il des préoccupations concernant la performance des alternatives plus proches? Si oui lesquelles? Décrivez les préoccupations pour chaque alternative!		
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / aux médias pour justifier la transformation en dehors de la région.		
Décision de la commission technique du propriétaire de la marque régionale		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		