

Directives pour les marques régionales

Partie B1 Dispositions spécifiques par branche pour les denrées alimentaires

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux
Dernière mise à jour : 10.12.2021
Entrée en vigueur : 01.01.2022
Version : 11.00

TABLE DES MATIÈRES

1	CHAMP D'APPLICATION	3
2	DISPOSITIONS POUR LES TRANSFORMATEURS DE LAIT	3
3	DISPOSITIONS POUR LES TRANSFORMATEURS DE VIANDE	3
4	DISPOSITIONS POUR LES PRODUCTEURS, LES TRANSFORMATEURS ET LES COMMERÇANTS DE POISSONS ET DE PRODUITS DE LA PÊCHE	5
5	DISPOSITIONS POUR LES PRODUCTEURS, LES TRANSFORMATEURS ET LES COMMERÇANTS DE FRUITS, DE LÉGUMES, D'HERBES AROMATIQUES ET DE POMMES DE TERRE	5
6	DISPOSITIONS POUR LES PRODUCTEURS ET LES TRANSFORMATEURS DE CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET DE PRODUITS À BASE DE CHAMPIGNONS COMESTIBLES	6
7	DISPOSITIONS POUR L'INDUSTRIE MEUNIÈRE.....	6
8	DISPOSITIONS POUR LES PRODUCTEURS DE MIEL ET DE PRODUITS DE LA RUCHE	6
9	ENTRÉE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES.....	6
	ANNEXE I ARBRE DE DECISION VALEUR AJOUTEE VIANDE.....	7

1 Champ d'application

Cette partie des directives est basée sur la partie A Dispositions générales et définit des dispositions spécifiques par branche pour certaines catégories d'aliments et pour les fleurs.

2 Dispositions pour les transformateurs de lait

Approvisionnement et distinction des composants aromatiques (p. ex. matières premières à base de fruits) pour les produits laitiers (exceptés fromages) et glaces comestibles à base de produits laitiers (> 50%)

(1) Les ingrédients agricoles suivants proviennent au moins de Suisse : pommes, poires, prunes, rhubarbe, cerises, fraises, framboises et abricots ainsi que sucre de betterave.

Si, pour des raisons ayant trait à la qualité ou à la quantité, l'un ou plusieurs de ces fruits ne sont pas disponibles en Suisse, des fruits importés peuvent être utilisés. Pour ce faire, le preneur de licence doit demander une autorisation temporaire auprès du propriétaire de la marque régionale.

(2) Les ingrédients agricoles suivants ne figurant pas au paragraphe 1 ne doivent pas obligatoirement provenir de Suisse : myrtilles, groseilles, etc.

Si ces ingrédients proviennent en principe de Suisse, l'origine ne doit pas obligatoirement être déclarée. Si pour des raisons dues à la météorologie l'un ou plusieurs de ces fruits ne sont plus disponibles en Suisse et si, par conséquent, des fruits importés sont utilisés, le preneur de licence doit demander une autorisation temporaire auprès du propriétaire de la marque régionale.

(3) Les ingrédients agricoles qui ne peuvent pas provenir de Suisse comme les fruits exotiques, café, chocolat et vanille sont autorisés dans les composants aromatiques.

Traçabilité quantitative (contrôle du flux des marchandises)

(4) L'entreprise remet à l'auditeur tous les rapports de TSM Fiduciaire Sàrl concernant l'année laitière écoulée jusqu'au dernier mois complet.

(5) L'auditeur recense les quantités de produits du programme vendues dans les rapports de TSM Fiduciaire Sàrl. Le chiffre d'affaires de ces produits est calculé à partir des quantités vendues et d'un prix moyen du marché.

3 Dispositions pour les transformateurs de viande

Approvisionnement

(1) L'animal abattu doit provenir de la zone définie par la marque régionale.

(2) L'entreprise tient à disposition une liste de ses fournisseurs.

(3) Les animaux ont été gardés dans la région avant l'abattage conformément aux exigences suivantes:

Taureaux, génisses et bœufs pendant au moins les 5 derniers mois de vie ;

- Veaux à partir de la 6^e semaine après la naissance ;
- Vaches et brebis pendant au moins la dernière année de vie ;
- Porcs à l'engrais à partir de 30 kg ;
- Porcs reproducteurs pendant au moins les 6 derniers mois de vie ;
- Agneaux pendant au moins les 3 derniers mois de vie ;
- Poulets à partir de la 1^{ère} semaine de vie ;
- Dindes à partir de la 7^e semaine de vie ;
- Chevaux pendant au moins les 5 derniers mois de vie ;
- Chèvres à partir du 10^e jour après la naissance ;
- Daims pendant au moins les 4 derniers mois de vie ;

- Autres espèces animales pendant au moins la moitié de leur vie.

(4) Le propriétaire de la marque régionale peut autoriser l'estivage en dehors de la région pendant la période requise conformément au point (3), aux conditions suivantes :

- Dans la région, il doit y avoir manifestement trop peu de places d'estivage pour la catégorie d'animaux et le type d'utilisation correspondants.
- Les animaux doivent avoir passé au total au moins la période requise conformément au point (3) dans la région avant et/ou après l'estivage avant l'abattage.

Valeur ajoutée

(5) concernée, le propriétaire de la marque régionale peut donner une autorisation. Lorsqu'une étape de transformation a lieu en dehors de la région, cela doit être autorisé par le propriétaire de la marque régionale (selon la partie A, Art. 5.3). Si la valeur ajoutée générée dans la région est inférieure à 2/3 ou si aucune étape de transformation n'a lieu dans la région, une demande d'exception doit être soumise à la commission nationale des lignes directrice, si (selon partie A, Art. 5.6)

- La valeur ajoutée générée dans la région est inférieure à 2/3 ou
- Dans le cas d'une viande fraîche indépendamment de la valeur ajoutée générée quand aucune étape de transformation est réalisée dans la région.

(6) La valeur ajoutée générée dans la région pour la viande fraîche est calculée sur la base de l'animal entier. Les pourcentages¹ suivants valent pour la production et les étapes de transformation :

Position de valeur ajoutée	Bœuf	Porc	Veau	Agneau	Volaille
Achat de l'animal	57%	51%	67%	60%	40%
Abattage	6%	12%	6%	8%	Selon justificatifs
Découpe primaire	16%	15%	13%	14%	Selon justificatifs
Découpe fine	8%	13%	5%	7%	Selon justificatifs
Portionnement, emballage (y.c. changement d'un emballage existant, conditionnement etc.), étiquetage	13%	9%	9%	11%	Selon justificatifs
Prix de vente commerce de gros	100%	100%	100%	100%	100%

¹ Les pourcentages sont contrôlés annuellement et adaptés sur mesure. Le schéma de découpe de « MT Metzger-Treuhand AG », les prix de production et les prix dans le commerce de gros des cinq dernières années de la statistique du marché de l'Office fédéral de l'agriculture ainsi que les tarifs pour la vente directe de « MT Metzger-Treuhand AG » constituent la base.

Le propriétaire de la marque régionale peut accepter des calculs avec des chiffres effectifs pour des cas exceptionnels pour des petites entreprises.

(7) La valeur ajoutée générée dans la région pour la viande transformée est calculée au moyen d'un contrôle de la recette et de la valeur ajoutée. Les parts régionales de la valeur ajoutée des ingrédients carnés utilisés sont calculées selon l'alinéa (8).

(8) Le contrôle de la validité des structures de transformation se fait au moyen de l'arbre de décision à l'annexe I. Le demandeur doit contrôler les alternatives régionales plus proches pour voir si elles conviennent au niveau de la productivité, de l'hygiène / AQ et du bien-être des animaux. En outre, les éventuels potentiels de développement dans ces domaines doivent être montrés.

(9) Si la valeur ajoutée générée dans la région est inférieure à 2/3, cela doit être compensé par des valeurs ajoutées régionales dans les domaines suivants :

- Versement d'un supplément de prix aux producteurs par rapport aux débouchés non régionaux ;
- Le volume et l'évolution des ventes sont soutenus par le produit régional;
- favorise la promotion du commerce alimentaire régional.

Au moins 2 des 3 critères doivent être remplis. Pour la viande fraîche, une autorisation peut être octroyée pour une période de transition si un seul critère est rempli pour au maximum 3 périodes d'autorisation de 3 ans.

4 Dispositions pour les producteurs, les transformateurs et les commerçants de poissons et de produits de la pêche

Approvisionnement

- (1) Les poissons sauvages doivent provenir à 100 % de la zone définie par la marque régionale. Cela est le cas, si au moins le débarcadère se trouve dans la zone de la marque régionale.
- (2) Pour les poissons d'élevage, les juvéniles (jusqu'à 100 g par juvénile) peuvent être achetés en dehors de la région.
- (3) Les entreprises de commerce remettent une liste de leurs fournisseurs à l'auditeur. Les fournisseurs confirment l'origine des poissons au moyen du certificat d'origine du propriétaire de la marque régionale.

Transformation

- (4) Le fournisseur d'aliments pour la pisciculture fournit une confirmation attestant que les ingrédients contenus dans les aliments ne contiennent pas de matières premières génétiquement modifiées. La confirmation doit être renouvelée chaque année par le fournisseur d'aliments.

Traçabilité qualitative

- (5) Les poissons achetés en dehors de la région par l'entreprise de pisciculture (> 100 g par juvénile) sont élevés dans des bassins séparés clairement identifiés.

Traçabilité quantitative (flux des marchandises)

- (6) L'entreprise piscicole remet à l'auditeur la statistique des captures du service cantonal de la pêche pour l'année écoulée et l'année en cours.
- (7) L'entreprise piscicole documente d'éventuels achats de poisson en dehors de la zone à l'aide des bulletins de livraison ou des factures. Les ventes des poissons achetés en dehors de la région sont aussi documentées.
- (8) L'entreprise commercialisant le poisson remet à l'auditeur les bulletins de livraison de l'année écoulée et de l'année en cours.

5 Dispositions pour les producteurs, les transformateurs et les commerçants de fruits, de légumes, d'herbes aromatiques et de pommes de terre

Approvisionnement à l'échelon de la culture

- (1) Les semences et les plants peuvent être achetés en dehors de la région. Les racines d'endives doivent en revanche provenir de la région.
- (2) Les produits végétaux sont issus de la culture de plantes génétiquement non modifiées (sans OGM).
- (3) L'exploitation remet à l'auditeur une liste des fournisseurs / producteurs.

Approvisionnement à l'échelon du commerce et de la transformation

- (4) L'entreprise remet à l'auditeur une liste des fournisseurs / producteurs.
- (5) L'entreprise remet à l'auditeur tous les bulletins de livraison de ses fournisseurs de l'année écoulée, jusqu'au dernier mois complet.

Étiquetage

- (6) Les éléments suivants doivent figurer sur l'emballage ou la caisse :
 - Le nom du producteur ou un numéro de producteur.
 - Le nom du preneur de licence s'il n'est pas identique à celui du producteur.

6 Dispositions pour les producteurs et les transformateurs de champignons comestibles et de produits à base de champignons comestibles

Approvisionnement

(1) Le mycélium (spores) peut être acheté à l'étranger s'il n'est pas produit en Suisse. Le substrat peut aussi provenir de l'étranger, si l'on ne trouve pas suffisamment de substrats de même qualité à un prix compétitif en Suisse.

(2) Les pièces justificatives suivantes sont à joindre selon le règlement sectoriel Suisse Garantie :

- Confirmation du fournisseur du mycélium (sans OGM)

Étiquetage

(2) Les éléments suivants doivent figurer sur l'emballage ou la caisse :

- Le nom du producteur ou un numéro de producteur.
- Le nom du preneur de licence s'il n'est pas identique à celui du producteur.

7 Dispositions pour l'industrie meunière

Approvisionnement

(1) Le moulin tient à disposition de l'auditeur tous les bulletins de livraison ou toutes les factures des centres collecteurs des trois dernières années et de l'année en cours. Les centres collecteurs disposent d'une liste des producteurs.

(2) Les centres collecteurs confirment au moyen du certificat d'origine que les matières premières proviennent exclusivement de la région en question.

8 Dispositions pour les producteurs de miel et de produits de la ruche

Origine

(1) Les ruches se situent dans la région en question.

Conditions de production

(2) Le miel doit remplir au moins les exigences de l'un des labels de qualité pour le miel d'abeille suisse suivants : programme de qualité apisuisse (label d'or), Suisse Garantie, BIOSUISSE, Demeter ou Miel du Pays de Vaud ou est soumis au contrôle de l'exploitation selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique.

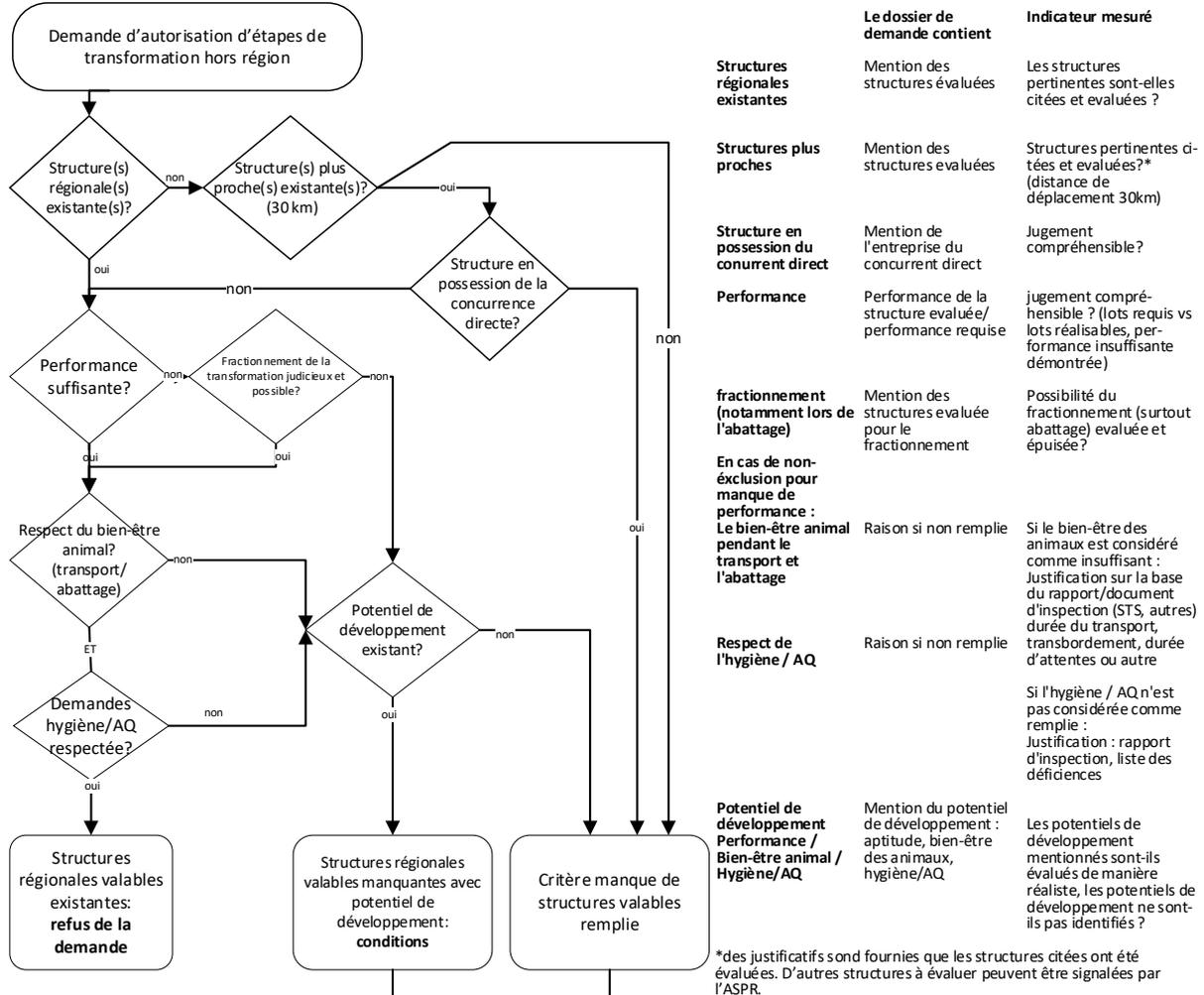
9 Entrée en vigueur et modification des directives

Les présentes directives ont été élaborées le 6 juin 2007 et le contenu a été modifié pour la dernière fois le 23.09.2021 par la commission nationale des lignes directrices. Les modifications ont été ratifiées par les marques régionales conformément aux directives pour les marques régionales, partie A, annexe 1. Les présentes directives entrent en vigueur le 01.01.2022 sous réserve de l'adoption de ces directives par les marques régionales les appliquant.

Annexe I arbre de décision valeur ajoutée viande

Procédure d'examen : Demandes d'autorisation d'étapes de transformation hors région

Étape 1: Evaluation de la validité des structures



Étape 2: évaluation valeur ajoutée et autre plus-value régional

