

Version au 6 décembre 2017
Validé en Copil le 6 novembre 2017

La Région du Goût – Cahier des Charges de viande de veau

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne la viande de veau, et le cas échéant les produits sous SIQO.

Les critères d'éligibilité pour les deux agréments

Critères communs à tous les cahiers des charges :

Pour tous les produits transformés, dès lors que la matière première existe sur le secteur régional (exemple : viande, lait, fruits), l'approvisionnement devra être à 100% issu d'exploitations régionales. Les produits concernés par le présent cahier des charges doivent, afin de bénéficier de la marque « la Région du Goût », répondre aux critères suivants :

- Pour l'agrément « Produit Ici »
 - ✓ le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
 - ✓ le produit proposé devra être composé à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,
- Pour l'agrément « Fabriqué Ici »
 - ✓ le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
 - ✓ le produit proposé devra être composé d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes dans leur composition : dès lors que la matière première existe sur le territoire régional, l'entreprise doit avoir mis en place un approvisionnement auprès d'exploitations agricoles de la région pour prétendre à cet agrément.

L'agrément « Fabriqué ici » pourra également concerner des produits pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais disposant d'un savoir-faire exemplaire. Ce cas de figure restera très exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sur décision en comité d'agrément

Les agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

Critères spécifiques à la filière viande de veau pour les deux agréments :

Provenance des veaux

Seuls les veaux nés en France, élevés, abattus et transformés en Auvergne-Rhône-Alpes pourront prétendre à un agrément « la Région du Goût ». Les ateliers d'engraissement d'Auvergne-Rhône-Alpes sont approvisionnés par des intégrateurs en lots de veaux nés en Auvergne-Rhône-Alpes mais aussi en dehors du territoire régional. La phase d'élevage doit être réalisée en Auvergne-Rhône-Alpes, elle commence à partir de l'introduction des veaux nourrissons en atelier d'engraissement. »

Les viandes de veau pouvant prétendre à un agrément « la Région du Goût » sont celles issues exclusivement :

- d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE)
- d'animaux élevés dans des exploitations ayant leur siège social situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

Sélection des carcasses - Les carcasses éligibles à la présente démarche devront répondre aux caractéristiques suivantes :

- catégorie : veau
- âge à l'abattage : 8 mois maximum
- type racial : tous
- conformation : EUROP
- état d'engraissement : 1, 2, 3, 4, 5
- couleur : 0, 1, 2, 3, 4

Travail des viandes

Tout fournisseur de viande agréé La Région du Goût est tenu de respecter la réglementation en vigueur et de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés.

Pour les viandes conservées sous vide :

- ✓ Température de la carcasse avant mise sous vide inférieure à +7°C
- ✓ Travail de la viande (désossage) au plus tard 96 heures après abattage

Elaboration des viandes hachées

La commercialisation des viandes hachées bénéficiant d'un agrément « la Région du Goût » est soumise aux mêmes exigences que celles décrites dans l'ensemble des points précédents

Tracabilité des viandes

La tracabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément « la Région du Goût » est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.

Seules les carcasses et la viande veau répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant », sont éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention « la Région du Goût ».

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comporte :

- ✓ la mention « la Région du Goût »,
 - ✓ la date d'abattage,
 - ✓ l'identifiant de l'animal.
- Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de veau agréée « la Région du Goût » peut être identifiée avec une des mentions suivantes :
- ✓ « Viande de Veau d'Auvergne-Rhône-Alpes »

Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Les opérateurs viande candidats à un agrément « la Région du Goût », doivent préalablement être engagés dans le règlement d'usage de la signature Viande de Veau Française auprès d'Interbev.

Les modalités de sollicitation de la marque et processus de décision

En tant que propriétaire de la marque collective, la Région en autorise l'usage à des opérateurs, pour des produits agréés selon la procédure suivante :

Les opérateurs économiques (entreprises agricoles/alimentaires) formuleront une demande d'agrément auprès de la structure professionnelle identifiée dans le cahier des charges. Cette structure transmettra à la Région les demandes reçues accompagnées d'un avis de sa part relatif à l'adéquation de la demande par rapport au cahier des charges concerné ; La Région examinera les demandes formulées et les soumettra pour consultation au comité d'agrément qu'elle aura mis en place et qu'elle animera. Propriétaire de la marque, la Région prendra la décision finale quant à l'attribution de l'agrément. Le cas échéant, celui-ci sera validé par arrêté du Président du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes.

Le comité d'agrément se réunira sur invitation de la Région et sera composé :

- des représentants des filières (comités, interprofessions, etc.)
- des représentants des entreprises du secteur de la transformation alimentaire (représentants du secteur de l'agroalimentaire mais également des artisans et métiers de bouches, de la distribution, etc.)
- En fonction des demandes, la Région se réserve le droit d'associer temporairement ou de façon permanente toute structure, entreprise ou expert qu'elle jugera nécessaire.

Les opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de veau sous la marque « la Région du Goût » sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste⁽¹⁾.

(1) Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de 12 morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».

Les engagements et obligations des entreprises adhérentes

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque La Région du Goût s'engage à

- ✓ respecter la réglementation en vigueur concernant son activité.
- ✓ respecter le présent règlement d'usage de la marque La Région du Goût,
- ✓ respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- ✓ apposer obligatoirement le logo de La Région du Goût sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique
- ✓ ne pas porter atteinte à l'image de La Région du Goût,
- ✓ transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque La Région du Goût,

- ✓ informer la Région de tout changement significatif intervenu pour le produit agréé ou son process et ce dans un délai de deux mois à compter de la date d'intervention du changement,
- ✓ faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de La Région du Goût (affiches, site internet, flyers, etc)
- ✓ accepter tout contrôle inopiné d'un organisme de contrôle indépendant (ou toute autre structure) qui pourrait être mandaté par la Région pour vérifier le bon usage de la marque.

En adhérant à la Région du Goût, l'entreprise consent à ce que la Région collecte et conserve les données personnelles concernant l'entreprise et ce à des fins professionnelles pour la gestion des adhésions, la visibilité sur le site web de la marque, et dans le respect des dispositions légales en vigueur. Les droits d'accès et de rectification pourront être exercés auprès de la Région. Les adhérents pourront être destinataires d'informations émanant de la Région.

Dans le cas d'une cessation d'activité, le dirigeant de l'entreprise s'engage à informer la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans les meilleurs délais. En cas de reprise de l'activité, l'entreprise devra faire une nouvelle demande d'adhésion.

Contrôle

Tout opérateur agréé « la Région du Goût » est tenu :

- de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe.
- de transmettre à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes : les volumes de viandes commercialisées sous agrément « la Région du Goût » par point de vente et par type de présentation (PAD/carcasse) en année N et ce, au plus tard le 28 février de l'année N+1. Les volumes par point de vente seront transmis à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes par voie électronique selon un fichier type.

Autocontrôles des élevages :

Tout élevage adhérent à la CBPE s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation, au bien-être et à l'environnement des bovins.

Autocontrôles des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes :

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier que l'origine des animaux destinés à être commercialisés sous agrément « la Région du Goût » soit conforme au critère de provenance régionale et que les animaux soient issus exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE).

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés à la présente marque porte notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

- ✓ le rapprochement du n° IPG et du passeport
- ✓ la vérification de la localisation des détenteurs successifs : élevage en Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ l'engagement du dernier détenteur à la CBPE
- ✓ les dates d'abattage

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes porte notamment sur :

- ✓ la traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot) et présence de l'identifiant relatif à la marque « la Région du Goût » sur les carcasses, quartiers, pièces de gros, sous-vide (étiquettes ou attestations spécifiques).

- ✓ les dates d'abattage, le respect du délai entre l'abattage et le travail des viandes et, le cas échéant, la température à la mise sous vide. (cf travail des viandes dans cahier des charges)

Autocontrôles des points de vente :

L'autocontrôle des points de vente porte notamment sur :

- ✓ l'engagement des fournisseurs dans la démarche,
- ✓ les modalités des contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC (le cas échéant),
- ✓ la traçabilité et la communication des viandes découpées mises en rayon avec la marque « la Région du Goût »,
- ✓ en cas de double rayon, la vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

Objets et méthodes de contrôle

- ✓ Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent cahier des charges et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, en tant que propriétaire de la marque, se réserve le droit, à la fréquence de son choix, de faire contrôler par un organisme tiers la conformité de l'utilisation de la marque régionale et l'efficacité des plans de contrôle pour lesquels elle aura éventuellement mandaté les organisations professionnelles. Tout manquement grave de la part d'un opérateur à l'usage de la marque pourra être sanctionné par la Région après l'avis consultatif du comité de pilotage (sanction pouvant aller de la suspension de l'agrément à une saisine des instances juridiques en matière pénale pour la défense des intérêts de la Région).

Contact

Dans le cadre du présent cahier des charges, les entreprises souhaitant bénéficier d'un agrément « La Région du Goût » sont invitées à contacter :

Interbev Auvergne-Rhône-Alpes :
23, Rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
Tél : 04 72 72 49 40
Mail : contact@interbevaura.fr

Objet de	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Origine Auvergne-Rhône-Alpes veau élevé, abattu et transformé en Auvergne-Rhône-Alpes	✓ Elevage	✓ Eleveur, à chaque achat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôle visuel : du bouclage des animaux, des passeports, du registre des bovins ✓ Vérification de l'origine de l'animal sur passeport : naissance en France
	✓ Abattoir	✓ Abatteur, pour chaque veau abattu	✓ Vérification des passeports et de la localisation des détenteurs successifs des animaux : élevage en Auvergne-Rhône-Alpes
	✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste ⁽¹⁾ , distributeur	✓ Personnel pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	✓ Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication.
	✓ Distributeur	✓ Responsable, quotidiennement	✓ Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
Age 8 mois maximum	✓ Abattoir	✓ Personnel pour chaque carcasse	✓ Vérification du passeport (date de naissance).
provenance élevages adhérents CBPE	✓ Abattoir	✓ Abatteur, pour chaque bovin abattu	✓ Vérification par interrogation de la base informatique régionale de l'adhésion du dernier détenteur à la CBPE. A défaut, vérification de la mention « CBPE » sur les bordereaux d'enlèvement.
Travail de la viande au plus tard 96 heures après abattage	✓ Abattoir	✓ Responsable expédition, pour chaque expédition	✓ Vérification de la transmission de la date d'abattage, vérification du registre d'abattage.
	✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste ⁽¹⁾ , distributeur	✓ Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	✓ Vérification de la transmission de la date d'abattage ou du respect du délai de 96 heures maximum pour travailler la viande.

Température des carcasses inférieure à 7°C lors de la mise sous vide	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Atelier de découpe atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste⁽¹⁾, distributeur 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification de la température à l'entrée en atelier de découpe. ✓ Vérification documentaire des enregistrements de température en atelier de découpe.
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ensemble de la filière 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification de l'engagement dans la marque « la Région du Goût » du fournisseur.
Traçabilité des veaux et communication	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Abattoir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Abatteur, pour chaque bovin abattu 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique de la marque « la Région du Goût ».
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste⁽¹⁾, distributeur 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve. ✓ Vérification de la conformité de la communication. ✓ En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

(1) Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de 12 morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».