



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz Telefon +41(0) 56 462 54 05
Laurstrasse 10 Telefax +41(0) 56 462 54 06
Postfach info@mutterkuh.ch
CH-5201 Brugg www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Brougg, le 25 mai 2011
K/ Basisdok.Regl. SPG. Verkauf f.doc

Règlement pour l'abattage, la transformation et la vente de produits SwissPrimGourmet[®] ®Nr. 483398

1. Généralités

- a) Protection de la marque: SwissPrimGourmet est une marque faitière protégée de Vache mère Suisse regroupant les marques individuelles SwissPrimBeef, SwissPrimAngus, SwissPrimVeal, SwissPrimPorc et SwissPrimLamb. Ces marques sont enregistrées auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle. De nouvelles marques peuvent y être ajoutées.
- b) Dispositions d'ordre supérieur: Les dispositions légales sur les denrées alimentaires, la protection des animaux, la taxation des carcasses, le contrôle des viandes et à la déclaration obligatoire sont applicables, ainsi que le règlement de production de la marque.
- c) Promotion de la qualité: Les abattoirs, les entreprises de transformation et les points de vente de SwissPrimGourmet prennent en matière d'infrastructures, d'exploitation et de personnel les mesures permettant de garantir la haute qualité du produit final.
- d) Licences: Seuls les points de vente en possession d'une licence peuvent commercialiser les produits SwissPrimGourmet. La licence de commercialisation SwissPrimGourmet est délivrée par Vache mère Suisse. Toute demande de licence doit être adressée au secrétariat. Les travaux et services effectués par des tiers sont également soumis au présent règlement. Le donneur de licence se réserve le droit d'exiger des tiers qu'ils concluent un contrat de licence. La localisation des tiers doit être annoncée au secrétariat de Vache mère Suisse au commencement de l'activité.
- e) Déclaration: Chaque partenaire doit assurer que la viande SwissPrimGourmet soit toujours déclarée comme telle et qu'elle ne puisse pas être mélangée avec d'autres viandes. La déclaration correcte de la marque doit aussi figurer sur les documents d'accompagnement (bons de livraison, factures, quittances, listes, etc.). Les logos de SwissPrimGourmet et des marques individuelles ainsi que la correction orthographique et graphique des inscriptions doivent être impérativement respectés. Si, pour des raisons de place, il n'est pas possible d'écrire le nom complet du produit, les abréviations suivantes sont autorisées:

	Nombre de signes illimité	Nombre de signes limité	Nombre de signes limité
Marque faîtière	SwissPrimGourmet	SwissPrimG	SPG
Bœuf	SwissPrimBeef	SwissPrimB	SPB
Bœuf	SwissPrimAngus	SwissPrimA	SPA
Veau	SwissPrimVeal	SwissPrimV	SPV
Porc	SwissPrimPorc	SwissPrimP	SPP
Agneau	SwissPrimLamb	SwissPrimL	SPL

2. Abattage

- a) Carte d'identité: Chaque animal SwissPrimGourmet doit être muni d'une carte d'identité correctement complétée lors de l'abattage. L'acheteur est tenu de la conserver durant deux ans au minimum.
- b) Identification: L'identification des animaux doit être complète et sans lacune. Le marquage des carcasses est effectué sitôt après l'abattage, de manière à garantir la traçabilité de l'animal.
- c) Equipements: L'abattage a lieu exclusivement dans des abattoirs sélectionnés disposant des équipements nécessaires.
- d) Qualité: Les carcasses ne correspondant pas aux exigences qualitatives sont partiellement ou entièrement éliminées. La marge de tolérance pour le pH (24) est de 5,5 au minimum à 6,0 au maximum.
- e) Les carcasses sont refroidies lentement.

3. Transformation

- a) Qualité: Un contrôle visuel des carcasses est effectué afin de garantir un abattage techniquement irréprochable (hygiène, propreté, saignée, etc.) Les carcasses dont la température à cœur est supérieure à 7°C sont retournées à l'abattoir.
- b) Séparation: Le désossage est effectué soit dans un autre lieu, soit à un autre moment que le désossage d'autres viandes. Les emballages et contenants sont signalés distinctement.
- c) Maturation de la viande: Les pièces de viande de bœuf destinée à être vendues comme viande fraîche sont entreposés pendant 10 jours au moins (quartier avant) et pendant 21 jours au moins (morceaux nobles). Les morceaux nobles de veau sont entreposés pendant 14 jours au minimum, ceux de porc pendant 10 jours.

4. Transport

- a) Réfrigération: La chaîne du froid ne doit pas être interrompue durant le transport. Par mesure de sécurité, des contrôles aléatoires sont effectués à l'aide d'appareils Hamster (enregistreurs de température).

5. Vente

- a) Présentation: La viande est présentée et emballée de manière appétissante et attirant le consommateur.
- b) Séparation: Les produits SwissPrimGourmet sont clairement signalés et ne sont pas mélangés avec d'autres viandes. Il convient de bien séparer la viande SwissPrimGourmet dans les locaux de réfrigération aussi.
- c) Connaissances: Le personnel de vente connaît les éléments essentiels de la production SwissPrimGourmet et est à même de répondre aux questions.

6. Contrôles

- a) Organes de contrôle: Les contrôles sont effectués par les organes d'inspection de Vache mère Suisse.
- b) Niveaux de contrôle: Les contrôles se déroulent aux niveaux suivants: contrôle des animaux et des cartes d'identité pour animaux (chap. 1), contrôle des licences de commercialisation (chap. 1) et contrôle des abattoirs, des points de transformation et de vente (chap. 2 à 5).
- c) Relevés: Les organes de contrôle ont en tout temps libre accès aux entreprises ainsi qu'aux documents et données nécessaires au contrôle.

7. Validité

- a) Entrée en vigueur: Le présent règlement a été modifié le 25.5.2011 et entre aussitôt en vigueur. Il remplace le règlement du 28.11.2001.

8. Sanctions

- a) Infraction: Toute infraction au présent règlement a pour conséquence le retrait immédiat de l'autorisation d'abattre, de transformer ou de vendre des animaux SwissPrimGourmet.
- b) Voies de recours: L'autorité de recours est le comité de Vache mère Suisse. Tout recours doit être adressé au secrétariat par écrit, avec indication des motifs.
- c) For: Tout litige résultant de l'exécution du présent règlement est à porter devant les tribunaux ayant juridiction au siège de Vache mère Suisse.