

Brougg, 18.01.2005
Reglement Verkauf Natura-Beef d.doc

Règlement concernant l'abattage, la transformation et la vente de Natura-Beef®

1. Généralités

Promotion de la qualité: Les abattoirs, les entreprises de transformation et les points de vente doivent disposer d'infrastructures, de processus et de personnel garantissant la qualité élevée du produit final. Les preneurs de licence sont tenus de travailler selon un système de gestion de la qualité. Leur personnel doit recevoir une formation de base et suivre régulièrement une formation continue.

Licences: Natura-Beef ne peut être commercialisé que sur les points de vente au bénéfice d'une licence de commercialisation ad hoc délivrée par Vache mère Suisse. Les demandes de licence doivent être adressées au secrétariat de l'association. Les travaux et les services assumés par des tiers sont également soumis aux dispositions du présent règlement. Le donneur de licence se réserve la possibilité d'obliger des tiers à signer un contrat de licence. Les lieux d'activité de tiers doivent être annoncés au secrétariat de Vache mère Suisse lors de leur entrée en activité.

Dispositions supérieures: Sont applicables en général les dispositions légales en vigueur concernant la protection des animaux, la taxation des carcasses, l'analyse des viandes, les denrées alimentaires et la déclaration, ainsi que les dispositions réglementaires concernant la production.

Protection de la marque: Natura-Beef est une marque protégée de Vache mère Suisse. Elle est enregistrée auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle sous les numéros ® 351056, 513443 et 513444.

2. Déclaration

Déclaration: Chaque partenaire doit garantir que Natura-Beef est en permanence déclaré en tant que tel et ne peut pas être mélangé avec d'autres viandes. La viande issue d'exploitations Natura-Beef fournissant les prestations écologiques requises doit être déclarée comme Natura-Beef. Celle provenant d'exploitations Natura-Beef produisant selon les règles de l'agriculture biologique doit être déclarée comme Natura-Beef-Bio (Bio-Natura-Beef est également admis). La déclaration correcte doit également figurer sur les documents d'accompagnement (bulletins de

livraison, factures, quittances, etc.). Les logos et la typographie sont fixés dans le Règlement de production Natura-Beef. Le logo Natura-Beef et la typographie doivent être obligatoirement respectés.

Les demi-carcasses ou la viande qui ne peuvent être acquises ou mises en valeur comme Natura-Beef pour des raisons de qualité ou d'autres motifs ne peuvent être revendues ou transformées comme Natura-Beef. La déclaration Natura-Beef doit leur être retirée immédiatement.

Bilan quantitatif: Le preneur de licence est tenu de disposer des relevés et des instruments permettant l'établissement d'un bilan quantitatif.

3. Abattage

Passeport pour animaux: Lors de l'abattage, chaque animal Natura-Beef et Natura-Beef-Bio doit être muni d'un passeport correctement rempli. Ce passeport doit être conservé par l'acheteur durant deux ans.

Installations: L'abattoir est tenu de disposer d'installations suffisantes et adaptées aux besoins d'animaux détenus en liberté.

Identification: L'identité des animaux doit être établie complètement. Le marquage des carcasses doit avoir lieu immédiatement après l'abattage et permettre une traçabilité de l'animal sans confusion possible.

Qualité: Le refroidissement des carcasses doit être lent. Les carcasses qui n'atteignent pas la fourchette de tolérance pour la valeur pH ou la qualité exigée sont éliminées totalement ou en partie.

4. Transformation

Qualité: Un contrôle visuel des carcasses est effectué pour vérifier la qualité technique de l'abattage (hygiène, propreté, saignée etc.). Les carcasses dont la température interne est supérieure à 7° C sont renvoyées à l'abattoir.

Maturation: Les morceaux destinés à être utilisés comme viande fraîche sont entreposés jusqu'à maturation complète. Les morceaux nobles doivent être rassis pendant 14 jours au minimum.

Séparation: Le désossage doit avoir lieu dans des lieux séparés ou à des moments différents de celui des autres carcasses. Les contenants et emballages doivent être munis d'une déclaration évitant toute confusion.

5. Transport

Conditionnement: La marchandise est transportée dans le respect de la chaîne du froid. Pour garantir une sécurité maximale, on procède à des contrôles par sondage au moyen d'instruments de contrôle de la température et leur évaluation.

6. Vente

Présentation: La présentation et l'emballage doivent être attrayants et favoriser la vente. La fraîcheur de la viande doit être contrôlée régulièrement.

Déclaration: Les produits Natura-Beef doivent être déclarés de manière claire et séparés des autres viandes du même type. Une telle séparation doit être garantie dans les vitrines et les chambres froides également.

Connaissance du produit: Le personnel de vente connaît les éléments essentiels de la production Natura-Beef et peut répondre aux questions.

7. Contrôles

Organismes de contrôle: Le contrôle de ce règlement s'effectue par un service d'inspection accrédité.

Niveaux de contrôle: Les contrôles se déroulent à différents niveaux: identité et passeports pour animaux (selon chap. 1), licences pour les canaux de commercialisation (selon chap. 1), lieux d'abattage, de transformation et de vente (selon chap. 2 à 6).

Conditions: Les entreprises sont tenues de garantir en tout temps aux organismes chargés du contrôle le libre accès à leurs locaux, ainsi qu'aux documents et données nécessaires.

8. Validité

Entrée en vigueur: Le présent règlement a été adopté par le comité de Vache mère Suisse le 10.02.2005 et est entré immédiatement en vigueur.

9. Sanctions

Infractions: Les infractions contre des dispositions du présent règlement seront sanctionnées.

For: Pour les litiges résultants de l'exécution du présent règlement, sont compétents les tribunaux du siège de Vache mère Suisse.