



Brugg, le 21 juin 2022

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

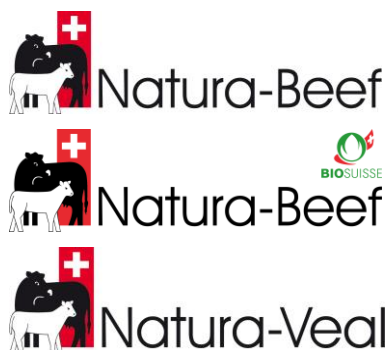
### 1. Généralités

- a. Protection des marques : Natura-Beef et Natura-Veal sont des marques protégées de Vache mère Suisse. Natura-Beef est enregistrée sous les numéros 513444 et 717045, Natura-Beef Bio sous le numéro 513443 et Natura-Veal sous les numéros 633744 et 717046, auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle.
- b. Champ d'application : Le présent règlement est applicable à la viande d'animaux de l'espèce bovine et aux préparations et produits qui en sont issus.
- c. Bases légales : Le preneur de licence doit respecter toutes les lois, les ordonnances et leurs dispositions d'exécution, ainsi que les autres bases légales en vigueur en Suisse et s'appliquant à la préparation de la viande. Certaines des bases légales déterminantes pour Natura-Beef et Natura-Veal sont indiquées ci-après :
  - Loi sur la protection des animaux (RS 455), ordonnance sur la protection des animaux (RS 455.1), ordonnance sur la détention des animaux de rente et des animaux domestiques (RS 455.110.1)
  - Ordonnance relative à Identitas SA et à la banque de données sur le trafic des animaux (RS 916.404.1)
  - Ordonnance sur les épizooties (RS 916.401)
  - Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RS 817.190)
  - Loi fédérale sur les médicaments et les dispositifs médicaux (RS 812.21), ordonnance sur les autorisations dans le domaine des médicaments (RS 812.212.1) et ordonnance sur les médicaments vétérinaires (RS 812.212.27)
  - Loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0) et ordonnance sur les denrées alimentaires (RS 817.02)
  - Abattage du gros bétail et du petit bétail : Directive pour la surveillance par le service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux PSA.
- d. Assurance qualité : Les bases de l'assurance qualité sont le présent règlement et le règlement sectoriel Suisse Garantie pour la viande et, à l'échelon de la production primaire, les règlements de production correspondants.
- e. Licences : Natura-Beef et Natura-Veal ne peuvent être commercialisés que dans 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 et doivent être annoncés au donneur de licence dès le début de l'activité. Ce dernier se réserve la possibilité d'obliger des tiers à signer un contrat de licence.

- f. **Déclaration** : Chaque partenaire doit garantir que Natura-Beef et Natura-Veal sont déclarés en tout temps en tant que tels et ne peuvent être confondus avec une autre viande. Les dénominations des produits doivent être strictement respectées (emballages, étiquettes de prix, bulletins de livraison, factures, quittances, listes, etc.). Les logos et la typographie de Natura-Beef et Natura-Veal doivent également être impérativement respectés.

Logos :



- g. **Abréviations** : Si, pour des raisons de place, la dénomination du produit ne peut être écrite dans son intégralité, les abréviations suivantes sont applicables :

Sans limitation de caractères	Avec limitation de caractères
Natura-Beef	NB
Natura-Beef-Bio	NBB
Natura-Veal	NV

## 2. Dispositions relatives à la transformation

### 2.1 Origine

- a. **Origine** : Les animaux Natura-Beef et Natura-Veal doivent provenir d'exploitations contrôlées par des services d'inspections accrédités conformément aux exigences des règlements de production déterminants.

### 2.2 Abattage

- a. **Certificat** : Lors de l'abattage, chaque animal Natura-Beef ou Natura-Veal doit être accompagné d'un certificat correctement complété.
- b. **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.
- c. **Installations** : L'abattage n'est effectué que dans des abattoirs sélectionnés disposant des installations appropriées.
- d. **Qualité** : Le refroidissement des carcasses doit être lent. Les carcasses qui n'atteignent pas la qualité exigée sont éliminées totalement ou en partie.

## 2.3 Transformation

- a. Qualité : Un contrôle visuel des carcasses est effectué pour vérifier la qualité technique de l'abattage (hygiène, propreté, saignée, etc.).
- b. Maturation de la viande : 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.
- c. 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. Les numéros de marques auriculaires sont consignés sur les grands emballages.

## 2.4 Transport

- a. Réfrigération : La marchandise est transportée sans interruption 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 (Hamster), puis à l'analyse des résultats.

## 3. Vente

- a. Principe pour la vente à l'étal : Pour le Natura-Beef et le Natura-Beef, il y a lieu de garantir une qualité et une fraîcheur du meilleur niveau. Ces dernières sont contrôlées à la réception de la marchandise. L'agencement est organisé par catégories. Par ailleurs, les directives AQ doivent être strictement remplies, conformément au manuel AQ en vigueur dans l'entreprise.
- b. Présentation : La présentation et l'emballage doivent être attrayants et stimuler la vente. La fraîcheur de la viande doit être régulièrement contrôlée.
- c. Séparation : Le Natura-Beef et le Natura-Veal doivent être déclarés sans risque de confusion et présentés séparément des autres viandes. La déclaration et la séparation systématiques doivent être assurées également dans les chambres froides.
- d. Connaissances : Le personnel de vente connaît les principaux éléments de la production du Natura-Beef et du Natura-Veal et peut répondre aux questions les concernant. Il informe la clientèle des avantages des produits Natura-Beef et Natura-Veal et façonne dans une large mesure leur image positive. Le preneur de licence organise régulièrement des formations pour son personnel chargé de la fabrication et de la vente des produits Natura-Beef et Natura-Veal dans le but d'améliorer ses compétences.

## 4. Traçabilité

- a. Traçabilité : La traçabilité des produits Natura-Beef et Natura-Veal doit être garantie sans lacune de la production primaire au consommateur final, via l'abattoir.
- b. Documents justificatifs : Entre la production primaire et le premier échelon de transformation (abattoir), la traçabilité est assurée au moyen de documents justificatifs physiques ou électroniques (document d'accompagnement et certificat).

- c. Contrôle du flux des marchandises : Le preneur de licence dispose d'un système AQ approprié, qui permet un contrôle permanent sous forme de bilan quantitatif et de calcul des flux de marchandises. Dans l'idéal, ces contrôles sont informatisés. La totalité des achats et des ventes de produits Natura-Beef et Natura-Veal sont documentés et déclarés sur des documents de livraison (bulletin de livraison, facture, journal, etc.) avec un libellé sans ambiguïté (points 1f et 1g).

## 5. Contrôle

- a. Autocontrôle : Indépendamment du système de contrôle et de certification, le preneur de licence doit contrôler que les exigences légales en vertu du point 1 sont respectées. La surveillance incombe aux organes officiels.
- b. Contrôle et certification : Le preneur de licence conclut un contrat avec un service de contrôle ou de certification accrédité concernant le règlement sectoriel « Viande » de Suisse Garantie ou un standard équivalent. Le preneur de licence se fait en outre contrôler en vertu du présent règlement de vente. Le contrôle et la certification sont effectués sur mandat du preneur de licence. Les travaux et prestations de tiers sont à intégrer dans les contrôles et les certifications conformément au point 1e. Les exploitations de production avec licence de vente directe de Natura-Beef et Natura-Veal ne sont pas concernées par l'obligation de contrôle et de certification. Pour elles, les points 5a, e et f sont applicables.
- c. Annonce : Un éventuel retrait du certificat ou du droit d'usage de la marque Suisse Garantie ou une limitation sévère des certifications sont à annoncer immédiatement à Vache mère Suisse.
- d. Rapport de certification : Vache mère Suisse reçoit le rapport de contrôle ou de certification sans avoir à le demander.
- e. Niveaux de contrôle : Les contrôles sont effectués à différents niveaux : contrôle des animaux ou des cartes d'identité (cf. point 2.2), licences de commercialisation (cf. point 1), contrôle des sites d'abattage, de transformation et de vente et de la traçabilité (cf. points 2, 3 et 4), déclaration/étiquetage (cf. points 1 et 5).
- f. Accès : Les organes de contrôle doivent en tout temps avoir accès aux exploitations ainsi qu'aux documents et données nécessaires à la réalisation des contrôles.

## 6. Mesures en cas d'infractions

- a. Sanctions : Vache mère Suisse se réserve le droit de retirer l'autorisation pour la commercialisation de Natura-Beef et Natura-Veal ou d'imposer les sanctions nécessaires en cas d'infraction contre le règlement de vente ou de violation du contrat de licence.
- b. For : Le for est au siège de Vache mère Suisse.

## 7. Validité

- a. Entrée en vigueur : Le présent règlement a été adopté par le comité le 21 juin 2022 et entre immédiatement en vigueur. Il remplace le règlement du 18 janvier 2005.