



Brugg, le 21 juin 2022

## Règlement relatif à l'abattage, à la transformation et à la vente de SwissPrimGourmet

### 1. Généralités

- a. Protection de la marque : SwissPrimGourmet est une marque faïtière protégée de Vache mère Suisse et englobe les marques SwissPrimBeef et SwissPrimPorc. Lesdites marques sont déposées auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle sous les numéros 443156, 777632, 777630, 777633, 471075, 646884 et 471073. D'autres marques peuvent être ajoutées.
- b. Champ d'application : Le présent règlement s'applique à la viande d'animaux de l'espèce bovine et porcine ainsi qu'aux préparations et produits carnés qui en sont issus.
- c. Bases légales : Le preneur / la preneuse de licence doit respecter toutes les lois, ordonnances et dispositions d'application en vigueur et applicables au traitement de la viande en Suisse ainsi que les autres bases légales. Les principales dispositions légales concernant SwissPrimGourmet sont les suivantes :
  - 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 et les objets usuels (RS 817.02)
  - Abattage du gros et du petit bétail : Directive pour la surveillance par le Service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux PSA
- d. Assurance qualité : L'assurance qualité s'appuie sur le présent règlement de vente et sur le règlement sectoriel « Viande » de Suisse Garantie, et, à l'échelle de la production primaire, sur les règlements de production concernés.
- e. Licences : Seuls les points de vente disposant d'une licence sont autorisés à commercialiser SwissPrimGourmet. Ceux-ci ont acquis une licence de

commercialisation auprès de Vache mère Suisse. Les demandes de licence sont à adresser à la gérance. Les travaux et prestations de tiers sont également soumis au présent règlement et doivent être annoncés à la donneuse de licence au début de l'activité. La donneuse de licence se réserve le droit d'obliger les tiers à conclure un contrat de licence.

- f. **Déclaration :** Tous les partenaires doivent garantir que la viande SwissPrimGourmet est déclarée comme telle et qu'elle n'est pas mélangée avec d'autres viandes. Les dénominations des produits doivent être strictement respectées (emballages, étiquettes de prix, bons de livraison, factures, quittances, listes, etc.). Le logo SwissPrimGourmet doit lui aussi impérativement être respecté. Les dispositions y relatives figurent dans le manuel de présentation graphique en annexe.



- g. **Abréviations :** Si, pour des raisons de place, le nom du produit ne peut pas être écrit dans son entier, les abréviations suivantes sont à utiliser :

	sans limitation du nombre de signes	avec limitation du nombre de signes
Marque faîtière	SwissPrimGourmet	SPG
Viande de bœuf	SwissPrimBeef	SPB
Viande de porc	SwissPrimPorc	SPP

## 2. Dispositions relatives à la transformation

### 2.1 Provenance

- a. **Provenance :** Les animaux destinés aux programmes SwissPrimGourmet doivent provenir d'exploitations contrôlées sur la base des dispositions des règlements de production déterminants par un service d'inspection accrédité.

### 2.2 Abattage

- a. **Carte d'identité :** Tous les animaux SwissPrimGourmet doivent être munis d'une carte d'identité dûment remplie lors de l'abattage.
- b. **Identification :** Toutes les données relatives à l'identité des animaux doivent être saisies. Les carcasses doivent être marquées immédiatement après l'abattage afin d'assurer la traçabilité complète de l'animal.
- c. **Équipements :** L'abattage a lieu dans des abattoirs sélectionnés disposant des équipements adéquats.

- d. Qualité : Les carcasses sont refroidies lentement. Les carcasses ne satisfaisant pas aux exigences de qualité sont entièrement ou partiellement éliminées.

## 2.3 Transformation

- a. Qualité : Un contrôle visuel des carcasses est effectué afin de garantir que, d'un point de vue technologique, l'abattage a été réalisé de manière impeccable (hygiène, propreté, saignée, etc.). Les carcasses présentant une température à cœur dépassant 7 °C sont retournées à l'abattoir.
- b. Maturation : Les morceaux de bœuf destinés à être vendus comme viande fraîche doivent être reposer au moins 10 jours pour le quartier avant et 21 jours pour les morceaux nobles. Les morceaux de porc destinés à être vendus comme viande fraîche doivent être reposer pendant au moins 10 jours.
- c. Séparation : La découpe doit être réalisée à un autre moment ou dans un autre endroit que celle des autres viandes. Les contenants et les emballages doivent être clairement identifiés. Les numéros des marques auriculaires doivent être indiqués sur les grands emballages.

## 2.4 Transport

- a. Réfrigération : La chaîne du froid ne doit pas être interrompue durant le transport. Pour garantir au mieux la sécurité, des appareils de contrôle de la température seront utilisés de manière aléatoire, puis leurs données analysées.

## 3. Vente

- a. Principe pour la vente en vrac : Une qualité et une fraîcheur irréprochables doivent être garanties pour les produits SwissPrimGourmet. La qualité et la fraîcheur sont contrôlées à la réception de la marchandise. L'agencement doit se faire par espèce. Les dispositions d'assurance qualité définies dans le manuel interne de gestion de la qualité s'appliquent également.
- b. Présentation : La présentation et les emballages doivent être attrayants et stimuler les ventes. La fraîcheur de la viande doit être régulièrement contrôlée.
- c. Séparation : La viande SwissPrimGourmet doit être clairement étiquetée comme telle et doit être proposée séparément des autres viandes. Les dispositions concernant l'étiquetage et la séparation s'appliquent aussi aux entrepôts frigorifiques.
- d. Connaissances : Le personnel de vente connaît les caractéristiques principales de la production SwissPrimGourmet et est capable de répondre aux questions. Il informe la clientèle des atouts des produits SwissPrimGourmet et contribue à façonner leur image positive. Le preneur / la preneuse de licence réalise régulièrement des formations sur SwissPrimGourmet pour les collaborateurs et collaboratrices chargés de la fabrication et de la vente des produits SwissPrimGourmet afin qu'ils approfondissent leurs compétences.

## 4. Traçabilité

- a. Traçabilité : Une traçabilité complète, de l'animal jusqu'au consommateur final en passant par l'abattoir, doit être garantie pour les produits SwissPrimGourmet.

- b. Documents de contrôle : De la production primaire au premier échelon de transformation (abattoir), la traçabilité est assurée à l'aide de documents de contrôle physiques ou électroniques (document d'accompagnement de l'animal ou carte d'identité SPG).
- c. Contrôle des flux de marchandise : Le preneur / la preneuse de licence utilise un système de gestion de la qualité adéquat, qui permet un contrôle en tout temps à l'aide des bilans des quantités et des calculs des flux de marchandise. Dans l'idéal, ce processus est informatisé. L'ensemble des achats et des ventes de marchandise SwissPrimGourmet sont documentés et déclarés par une inscription claire (points 1f et 1g) sur les documents de livraison (bon de livraison, facture, registre, etc.).
- d. Vente dans les restaurants / hôtels / établissements de restauration collective : Les étiquettes originales des produits sont collectées et enfilées sur un pique-notes par exemple. Les étiquettes sont conservées deux semaines.

## 5. Contrôle

- a. Autocontrôle : Indépendamment du système de contrôle et de certification, le preneur / la preneuse 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 / la preneuse 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 / la preneuse 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 la preneuse de licence. Les travaux et prestations de tiers sont à intégrer dans les contrôles et les certifications conformément au point 1e.
- 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. point 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 SwissPrimGourmet 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 : Ce règlement a été adopté par le comité le 21 juin 2022 et entre immédiatement en vigueur. Il remplace le règlement du 25 mai 2011.

## **8. Annexe**

a. Manuel de présentation graphique de SwissPrimGourmet : Le document en question règle les points suivants :

- Logo
- Dimensions du logo
- Label
- Variantes linguistiques du logo et du label
- Polices