

Règlement sectoriel Suisse Garantie Viande



Doc. n° 7.2f

Version n° 5 du 13 novembre 2020

Approuvé par la commission technique d'AMS le 25 novembre 2020 En vigueur au 1^{er} janvier 2021

Table des matières

1 Généralités		4	
	1.1 B	ut du règlement sectoriel	4
	1.2 C	Organe responsable	4
	1.3 C	Champ d'application	4
		utres documents applicables	
	1.5 A	dhésion à l'interprofession Proviande	5
		Organes de la branche	
	1.7 A	ssurance de la qualité AQ	5
	1.7.1	Base	
	1.7.2	Autorisation de programmes AQ dans la production de viande	5
	1.7.3	Liste des programmes de qualité autorisés dans la production de viande	6
2	Termino	ologie	6
	2.1 T	erminologie générale	6
	2.2 T	erminologie spécifique à la filière	6
3	Exigenc	es	6
	3.1 E	xigences légales	6
	3.2 E	xigences au premier niveau de production	6
	3.2.1	Mise en oeuvre des exigences d'AMS	6
	3.2.2	Exigences complémentaires de la filière	7
	3.3 E	xigences à partir du deuxième niveau de production	8
	3.3.1	Application des exigences d'AMS	
	3.3.2	Exigences complémentaires de la filière	8
4	Procédu	ıre d'inscription	
	4.1 P	rocédure d'inscription pour les entreprises du premier niveau de production	
	(inspection	ons)	9
	4.2 P	rocédure d'inscription pour les entreprises à partir du deuxième niveau de production	
	(certificat	ions)	9
5	Contrôle	e du respect des exigences	C
	5.1 P		
		rincipes	
	5.1.1	rincipes Document de référence	
	5.1.1 5.1.2	·	g
	0	Document de référence	9
	5.1.2 5.1.3	Document de référence	9 9 9
	5.1.2 5.1.3	Document de référence	9 9 9
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir	Document de référence	9 9 9 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1	Document de référence	9 9 10 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection	9 9 10 10 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection	10 10 10 10 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection Sanctions au premier niveau de production	10 10 10 10 10 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4 5.3 C	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection Sanctions au premier niveau de production Certification	9 10 10 10 10 10 10
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4 5.3 C 5.3.1	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection Sanctions au premier niveau de production Certification Objet de la certification	9 10 10 10 10 10 10 11
	5.1.2 5.1.3 5.2 Ir 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4 5.3 C 5.3.1 5.3.2	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection Sanctions au premier niveau de production Certification Objet de la certification Documents de certification	9 10 10 10 10 10 11
	5.1.2 5.1.3 5.2.1 5.2.2 5.2.3 5.2.4 5.3.1 5.3.2 5.3.3	Document de référence Responsabilités des ayants droit Système global (schémas des flux de marchandises) Inspection (contrôles au premier niveau de production) Objet des inspections/contrôles Documents d'inspection Services d'inspection Sanctions au premier niveau de production Certification Objet de la certification Documents de certification Documents de certification Durée de validité du certificat et du droit d'usage	9 9 10 10 10 10 11 11 11

6	Distinction des produits		11
	6.1	Étiquette producteur	12
7	Frais et taxes		12
	7.1	Taxes d'AMS	12
	7.2	Taxes de la filière	12
	7.3	Frais d'inspection et de certification	12
8	Recon	naissance des règlements/clause d'évolution	12
A	pprobat	tion et entrée en vigueur	13
Α	nnexes		
Α	nnexe 1	: Schéma des flux de marchandises et documents probants	14
	Annex	e 1a: Schéma des flux de marchandises Viande de volaille et documents probants	15
		e 1b: Explications relatives à l'intégration des programmes AQ dans la production au sein du système de certification Suisse Garantie	
Α	nnexe 2	2: Documents probants	17
	Docum	ent probant n° 1, document d'accompagnement des animaux à onglons	17
	Docum	nent probant n° 2, étiquette producteur (exemple: vignette)	18
	Docum	nent probant n° 3, étiquette de traçabilité (exemple)	19
	Docum	nent probant n° 4, certificat (exemple)	20
Α	nnexe 3	: Recommandations relatives à la durée de stockage de viande fraîche	21

1 Généralités

1.1 But du règlement sectoriel

Le présent règlement sectoriel règle les conditions relatives à l'utilisation de la marque de garantie Suisse Garantie.

1.2 Organe responsable

AMS est propriétaire de la marque de garantie Suisse Garantie. Le secrétariat d'AMS octroie le droit d'usage lorsque la certification est acquise et que toutes les conditions requises sont réunies.

Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande, est l'organisation responsable chargée du présent règlement sectoriel.

Adresse de contact:

Proviande Tél. 031 309 41 11
Brunnhofweg 37 Fax 031 309 41 99
Case postale E-mail: info@proviande.ch
3001 Berne Internet www.proviande.ch

1.3 Champ d'application

Le présent règlement sectoriel s'applique:

- à la viande d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et chevaline, de ratites et de volailles domestiques (autruche, poule, dinde, pintade, oie et canard), de lapins, ainsi que de préparations de viande et produits à base de viande issus de ces animaux;
- à la gélatine et au collagène au sens du chapitre 4 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108);
- aux huiles et graisses comestibles d'origine animale et à leurs dérivés au sens du chapitre 9 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108);
- aux produits destinés à la nourriture pour animaux qui sont fabriqués avec de la viande et/ou d'autres composants autorisés par la loi provenant d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et chevaline, de ratites et de volailles domestiques (autruche, poule, dinde, pintade, oie et canard) et de lapins, au sens du chapitre 1 de l'ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux (OSALA, 916.307).

1.4 Autres documents applicables

- Règlement d'Agro-Marketing Suisse AMS relatif à la marque de garantie Suisse Garantie (règlement général d'AMS) 1)
- Manuel de présentation graphique d'AMS ¹⁾
- Règlement des sanctions d'AMS relatif à la marque de garantie Suisse Garantie 1)
- Annexes au présent RS
- Règlement d'Agro-Marketing Suisse AMS pour les établissements de restauration
- Liste des organismes de certification autorisés 1)
- Liste des entreprises bénéficiant du droit d'usage 1)
- Directives des programmes d'assurance de la qualité reconnus par Suisse Garantie dans la production de viande

Courrier d'admission adressé aux détenteurs de programmes AQ

1.5 Adhésion à l'interprofession Proviande

Une adhésion à l'interprofession Proviande ne constitue pas une condition préalable. Les participants, qu'ils soient affiliés ou non, sont soumis aux mêmes dispositions du présent règlement sectoriel, pour autant que celui-ci couvre les produits qu'il est prévu d'étiqueter.

Les prestations fournies par Proviande et/ou AMS en lien avec Suisse Garantie peuvent être payantes (cf. chiffre 7).

1.6 Organes de la branche

Pour assumer ses tâches en lien avec Suisse Garantie, Proviande dispose des organes suivants:

Le Conseil d'administration:

- Prend position sur les modifications matérielles du règlement sectoriel
- Adopte le règlement sectoriel

Le secrétariat:

- Élabore et met à jour le règlement sectoriel Viande
- Formule des exigences et des demandes spécifiques à la filière
- Clarifie les questions techniques
- Est en contact avec les organes d'AMS, les autorités et d'autres acteurs
- Soutient et conseille les personnes désireuses d'obtenir la certification
- Assume d'autres tâches

L'organigramme de Proviande est disponible sur Internet à l'adresse www.proviande.ch.

1.7 Assurance de la qualité AQ

1.7.1 Base

Le présent règlement sectoriel et, au premier niveau de production, les directives des programmes d'assurance de la qualité autorisés, constituent la base pour l'assurance de la qualité.

1.7.2 Autorisation de programmes AQ dans la production de viande

Divers programmes AQ dans le domaine de la production de viande existent au premier niveau de production. À la demande d'un détenteur de programme, Proviande s'assure, dans le cadre de la procédure d'admission, que les programmes AQ dans la production de viande sont en adéquation avec le présent règlement sectoriel.

À l'aide des directives relatives au programme et le cas échéant d'autres documents, elle vérifie si les exigences de la marque de garantie Suisse Garantie sont satisfaites pour les espèces et/ou catégories animales demandées. Proviande autorise l'admission des programmes AQ dans la production de viande qui satisfont aux exigences du présent règlement sectoriel. En cas de non-respect des exigences, Proviande peut ordonner des mesures pour remédier à la situation, ou la non-reconnaissance du programme AQ.

¹⁾ Sur Internet: www.suissegarantie.ch

1.7.3 Liste des programmes de qualité autorisés dans la production de viande

Proviande tient une liste des programmes AQ autorisés dans la production de viande. La liste actuelle des adresses de contact des détenteurs de programmes est disponible sur le site Web de Proviande (www.proviande.ch).

2 Terminologie

2.1 Terminologie générale

Le présent règlement reprend les définitions et la terminologie du règlement général d'AMS, au chiffre 2.

2.2 Terminologie spécifique à la filière

- Viande, préparations de viande et produits à base de viande: définition de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108), article 4.
- OPD: ordonnance sur les paiements directs versés dans l'agriculture (RS 910.13).

Par ailleurs, les définitions du droit public s'appliquent.

3 Exigences

3.1 Exigences légales

La conformité aux exigences légales doit être assurée en autocontrôle par les entreprises, indépendamment du système de certification. La surveillance de l'autocontrôle incombe aux organismes étatiques

3.2 Exigences au premier niveau de production

3.2.1 Mise en oeuvre des exigences d'AMS

Exigences	Niveau d'exi- gence
Origine suisse:	Exigence
Sont inclus la Principauté de Liechtenstein et l'enclave douanière étrangère de	critique
Büsingen, mais pas la zone franche du Pays de Gex et la Haute-Savoie (zone franche de Genève) 1).	
Exigences écologiques de l'ordonnance sur les paiements directs:	Exigence
Les produits proviennent d'exploitations inscrites et participant aux prestations écologiques requises (PER) qui sont contrôlées conformément à l'ordonnance sur les paiements directs OPD (RS 910.13), titre 1, chapitre 2, sections 2 et 3, et annexe 1.	critique
La mise en œuvre est contrôlée par des services d'inspection (conformément au chiffre 4.4 du règlement général) dans le cadre des programmes de la Confédération.	
Pour les troupeaux de moutons en transhumance dont le détenteur possède une autorisation du vétérinaire cantonal au sens de l'art. 33 de l'ordonnance sur les épizooties (RS 916.401), il n'est pas obligatoire de fournir les PER ²⁾ .	

Exigences	Niveau d'exi- gence
Utilisation d'organismes génétiquement non modifiés:	Exigence
Les produits d'origine animale proviennent d'animaux n'ayant subi aucune modi-	critique
fication génétique et n'ayant reçu aucun aliment génétiquement modifié (pas	
d'affouragement avec des aliments devant être déclarés comme génétiquement	
modifiés). L'ensemble des échelons de production et de transformation ont l'in-	
terdiction de recourir à des composants d'OGM soumis à la déclaration obliga-	
toire.	

¹⁾ Pour les animaux importés, l'article 15, alinéa 2, lettre c de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) RS 817.022.16 s'applique par analogie. Exception: s'agissant des volailles domestiques, l'article 15, alinéa 2, lettre c OIDAI s'applique exclusivement pour les animaux d'élevage.

3.2.2 Exigences complémentaires de la filière

Exigences	Niveau d'exi- gence
Participation des détenteurs d'animaux à un programme AQ autorisé	Exigence critique
Afin de justifier de la compatibilité Suisse Garantie des animaux, les documents probants/étiquettes producteurs mis à la disposition des participants aux programmes AQ par les détenteurs de programmes AQ doivent être utilisés (cf. annexe 2, documents probants nos 1 et 2). Concernant les volailles domestiques, il est possible de renoncer à l'étiquette producteur si l'abattoir et l'exploitation de production constituent une unité de certification (production intégrée).	Exigence critique
Il est interdit d'utiliser et/ou de détenir des clones ou des animaux ayant été clonés dans les trois premières générations de la lignée (parents, grands-parents, arrière-grands-parents) pour la production de viande. Les animaux nés par une insémination ou une transplantation embryonnaire ayant eu lieu avant le 01.01.2019 ainsi que leur descendance sont exclus de la présente réglementation. Les doses de semence vendues et utilisées en Suisse ne doivent pas provenir de clones ou d'animaux ayant été clonés dans les deux premières générations de la lignée (parents ou grands-parents). Les fournisseurs de génétique doivent pouvoir attester du respect de la présente réglementation.	Exigence critique
Les animaux de l'espèce bovine doivent être abattus dans un abattoir qui réalise un prélèvement d'échantillons d'ADN sur les carcasses 1).	Recommanda- tion

¹⁾ Le moment de l'adoption de cette exigence en tant que disposition contraignante n'est pas encore fixé.

Les manquements aux dispositions de Suisse Garantie au premier niveau de production sont en principe sanctionnés par les détenteurs des programmes AQ autorisés.

²⁾ Exception selon le règlement général chiffre 10.3

3.3 Exigences à partir du deuxième niveau de production

3.3.1 Application des exigences d'AMS

Exigences	Niveau d'exi- gence
Origine suisse 1)	Exigence critique
Transformation en Suisse 1)	Exigence critique
Utilisation d'organismes n'ayant subi aucune modification génétique 2)	Exigence critique
Séparation des flux de marchandises ²⁾	Exigence critique
Additifs conformément aux bonnes pratiques de fabrication ²⁾	Exigence non critique
Système d'assurance de la qualité ²⁾	Exigence non critique

¹⁾ selon règlement général, chiffres 3.1.1 et 3.1.2

3.3.2 Exigences complémentaires de la filière

Exigences	Niveau d'exi- gence
Les produits que l'ayant droit achète pour les distinguer avec la marque Suisse Garantie doivent être marqués conformément au chiffre 3.1.1 du règlement général, rubrique «Traçabilité», de manière à être identifiables comme marchandise compatible Suisse Garantie ¹⁾ . De plus, la livraison doit être identifiable sur le plan administratif comme marchandise Suisse Garantie (p. ex. mention sur la facture). Exception: le bétail de boucherie est marqué d'une étiquette producteur (vignette ou document probant).	Exigence non critique
La traçabilité des produits Suisse Garantie doit être garantie au moyen du bilan des matières premières (réception de marchandises, transformation de marchandises sortantes) et de la description du flux de marchandises – en cas de franche séparation entre produits Suisse Garantie et produits non Suisse Garantie – jusqu'au niveau en amont et/ou en aval. La transformation de viande en produits à base de viande et/ou préparations de viande fait en général l'objet d'une vérification de la plausibilité des quantités pertinentes et des recettes. Les documents probants doivent systématiquement être classés et conservés jusqu'au prochain audit. La documentation peut être gérée partiellement ou totalement sous forme électronique. Le chiffre 5 du règlement général reste réservé.	Exigence non critique
Pour la viande fraîche (à l'exception de la volaille), il convient de définir une du- rée de stockage spécifique à l'entreprise est autorisé pour:	Recommanda- tion

¹⁾ Un «downgrading» interne à l'entreprise est autorisé pour:

²⁾ selon règlement général, chiffre 3.1.1

les animaux de boucherie/la viande issus d'abattages propres d'animaux provenant de programmes AQ autorisés, en tenant compte des espèces et/ou des catégories animales autorisées,

la viande achetée issue d'animaux provenant de programmes AQ autorisés, dans la mesure où les fournisseurs disposent également d'un certificat Suisse Garantie.

²⁾ cf. règlement sectoriel, annexe 3

4 Procédure d'inscription

La procédure d'inscription est décrite à l'annexe 4 «Déroulement de la certification» du règlement général. Contacter Proviande, Case postale, 3001 Berne, pour d'autres renseignements. Les règlements relatifs à la distinction de viande et de produits à base de viande avec la marque de garantie peuvent être téléchargés sur www.proviande.ch ou retirés auprès de Proviande.

4.1 Procédure d'inscription pour les entreprises du premier niveau de production (inspections)

Les entreprises intéressées s'inscrivent auprès d'un détenteur d'un programme AQ autorisé dans la production de viande, qui leur remet les règlements du programme ainsi que le formulaire d'inscription. La liste actuelle est disponible sur Internet, à l'adresse www.proviande.ch.

4.2 Procédure d'inscription pour les entreprises à partir du deuxième niveau de production (certifications)

Les personnes intéressées s'inscrivent pour la certification directement auprès d'un organisme de certification autorisé (la liste des organismes de certification autorisés est disponible sur www.suissegarantie.ch), qui met alors à leur disposition les documents nécessaires et le formulaire d'inscription.

5 Contrôle du respect des exigences

5.1 Principes

Sont applicables les principes figurant dans le règlement général d'AMS (chiffres 4.1 et 4.5).

Au premier niveau de production (exploitations agricoles), les animaux compatibles Suisse Garantie ne sont pas certifiés mais des inspections sont réalisées dans le cadre des programmes AQ autorisés. Au moment de la vente, les animaux compatibles Suisse Garantie sont accompagnés d'une étiquette producteur (document probant n° 2) ou de documents électroniques correspondants que les détenteurs des programmes AQ autorisés mettent à la disposition des producteurs.

5.1.1 Document de référence

Le contrôle du respect des exigences est basé sur le règlement général d'AMS, chiffre 4.5, le présent règlement sectoriel et le manuel de présentation graphique.

5.1.2 Responsabilités des ayants droit

Le producteur habilité à utiliser la marque de garantie est responsable de l'application des dispositions stipulées par le règlement général et le règlement sectoriel. A cette fin, il prend à cet effet les mesures qui suivent et en apporte la preuve:

- a) Il convient de veiller à ce que, pour les produits distingués avec la marque de garantie, seuls soient utilisés des ingrédients d'origine agricole satisfaisant aux exigences du règlement général et du règlement sectoriel.
- b) Dans la mesure où sont achetés, stockés et utilisés des ingrédients d'origine agricole qui ne satisfont pas aux exigences Suisse Garantie et qui sont utilisés pour des produits non distingués avec la marque de garantie, les flux de marchandises doivent être strictement séparés. L'ensemble des documents relatifs à la provenance des ingrédients d'origine agricole doivent être classés et conservés d'une manière appropriée.

- c) Tous les relevés doivent être consignés intégralement par écrit sur papier ou sur support électronique au plus tard une semaine après l'accomplissement d'un travail. S'agissant de l'obligation de conserver, le chiffre 5 du règlement général doit par ailleurs être observé.
- d) Le service d'inspection et l'organisme de certification doivent avoir accès à tous les locaux dans la mesure où le contrôle l'exige.
- e) Les renseignements utiles et les moyens de preuve correspondants doivent pouvoir être fournis en tout temps au service d'inspection et à l'organisme de certification.

5.1.3 Système global (schémas des flux de marchandises)

Dans la mesure où, au premier niveau de production (exploitations agricoles), les produits ne sont pas distingués avec la marque de garantie, ni transformés ou traités dans le sens d'un affinage, ceux-ci ne sont pas certifiés; seules les inspections exigées sont réalisées.

Les certifications de produits sont prescrites à partir du deuxième niveau de production. Le système global du contrôle est décrit dans les schémas des flux de marchandises aux annexes 1 et 1a. Les documents probants requis figurent également dans les schémas.

5.2 Inspection (contrôles au premier niveau de production)

Le producteur primaire (éleveur) fait l'objet d'un contrôle par un service d'inspection accrédité conformément aux directives du programme AQ déterminant pour lui.

5.2.1 Objet des inspections/contrôles

L'inspection a pour objet de vérifier si les exigences du règlement général, du règlement sectoriel et du manuel de présentation graphique que le producteur primaire fournit dans le cadre d'un programme AQ autorisé sont respectées.

5.2.2 Documents d'inspection

Les documents probants requis figurent aux annexes 1 et 1a (schémas des flux de marchandises).

5.2.3 Services d'inspection

Les inspections dans le cadre du règlement sectoriel Viande sont réglementées par les programmes AQ autorisés. La mise en œuvre est contrôlée par des services d'inspection mandatés.

5.2.4 Sanctions au premier niveau de production

Les sanctions au premier niveau de production s'appliquent conformément aux directives des programmes AQ autorisés.

5.3 Certification

Toutes les exploitations transformant ou traitant des produits Suisse Garantie au sens d'un perfectionnement ou étiquetant des produits avec la marque Suisse Garantie sont tenues de se faire certifier. À partir du deuxième échelon de production, la certification est obligatoire selon le chiffre 4.1 du règlement général.

Ne sont pas tenues de se faire certifier les entreprises

- qui proposent des produits sans utiliser la marque de garantie;
- qui proposent des produits qu'elles n'ont pas élaborés elles-mêmes, en vrac ou emballés, sous la marque de garantie. Dans ce cas, c'est le fournisseur apposant la marque qui est responsable de la certification.

Le requérant se fait contrôler par un organisme de certification autorisé.

5.3.1 Objet de la certification

La certification sert à prouver que les exigences stipulées par le règlement général, le règlement sectoriel et le manuel de présentation graphique sont respectées. Les contrôles peuvent être étendus au besoin aux entreprises en amont.

5.3.2 Documents de certification

Les pièces justificatives nécessaires figurent aux annexes 1 et 1a (schémas des flux de marchandises).

La transformation de viande en produits à base de viande et préparations de viande fait en général l'objet d'une vérification de la plausibilité des quantités pertinentes et des recettes.

5.3.3 Durée de validité du certificat et du droit d'usage

Le certificat délivré sur la base de l'audit est en général valable pendant une durée de trois ans. Le droit d'usage est valable pendant la durée de validité du certificat.

5.3.4 Audits

Des audits annuels sont en principe réalisés au cours de la période de validité du certificat. Les organismes de certification sont autorisés, sous leur propre responsabilité, à prolonger de 2 ans max. le délai jusqu'au prochain audit de surveillance pour les entreprises artisanales. Ceci à condition que l'audit précédent n'ait révélé aucun manquement à une exigence critique et que les délais pour d'éventuelles mesures de correction aient été respectés pour les exigences non critiques. Les frais de contrôle sont à la charge de la personne bénéficiant du droit d'usage.

5.3.5 Organismes de certification

AMS tient la liste des organismes de certification autorisés. Celle-ci est publiée sur <u>www.suissega-rantie.ch</u>.

5.4 Traçabilité

La traçabilité intégrale des produits Suisse Garantie doit être garantie. Entre le premier et le deuxième niveau de production, la traçabilité est garantie au moyen de documents probants physiques ou électroniques (exemple à l'annexe 2, document probant n° 2). Ces derniers portent l'inscription Suisse Garantie ou contiennent l'Information Suisse Garantie (sans les autres caractéristiques du logo global) conformément au manuel de présentation graphique, et sont mis à la disposition des participants aux programmes AQ par le détenteur du programme AQ.

À partir du 2^e niveau de production, la traçabilité est garantie conformément au règlement général, chiffre 3.1.1.

6 Distinction des produits

L'étiquetage doit être réalisé conformément au règlement général d'AMS et au manuel de présentation graphique.

Une autorisation doit être demandée au secrétariat d'AMS pour pouvoir utiliser le logo Suisse Garantie dans la communication relative à la nourriture pour animaux. AMS peut refuser l'autorisation en fournissant les motifs correspondants.

6.1 Étiquette producteur

L'étiquette producteur ou le document d'accompagnement électronique permettent de garantir la traçabilité entre la production d'origine (1er niveau de production) et la transformation (2e niveau de production). Outre les informations du détenteur du programme AQ, l'étiquette producteur arbore l'inscription Suisse Garantie conformément au manuel de présentation graphique d'AMS en vigueur (sans les autres caractéristiques du logo global). Les détenteurs des programmes AQ autorisés mettent les étiquettes producteurs à la disposition des participants à leurs programmes pour leurs animaux compatibles Suisse Garantie. Pour le reste, les règles d'utilisation de l'étiquette producteur sont basées sur le manuel de présentation graphique.

7 Frais et taxes

7.1 Taxes d'AMS

La taxe d'usage de la marque de garantie s'élève à CHF 50 (hors TVA) par droit d'usage (cf. règlement général, chiffre 7.1).

7.2 Taxes de la filière

Les ayants droit qui n'appartiennent à aucune organisation membre de Proviande ou qui ne s'acquittent pas de la cotisation pour la promotion des ventes Viande Suisse décidée par la filière sont contraints de régler les frais administratifs et d'autres coûts en lien avec Suisse Garantie. La somme due est déterminée par le Bureau de Proviande et facturée en général une fois par an.

7.3 Frais d'inspection et de certification

Les frais d'inspection et de certification sont à la charge des entreprises auditées. En général, le service d'inspection et/ou l'organisme de certification envoie la facture directement à l'entreprise auditée.

8 Reconnaissance des règlements/clause d'évolution

Par leur demande d'autorisation à participer à Suisse Garantie, les programmes AQ reconnaissent les règlements Suisse Garantie. Les entreprises à partir du deuxième niveau de production reconnaissent les règlements Suisse Garantie par leur inscription auprès d'un organisme de certification autorisé. La reconnaissance des règlements comprend également les éventuelles modifications et/ou nouvelles éditions.

Approbation et entrée en vigueur

Le présent règlement sectoriel a été adopté le 13 novembre 2020 par le Conseil d'administration de Proviande.

Le président Le directeur

Markus Zemp

Heinrich Bucher

Berne, le 13 novembre 2020

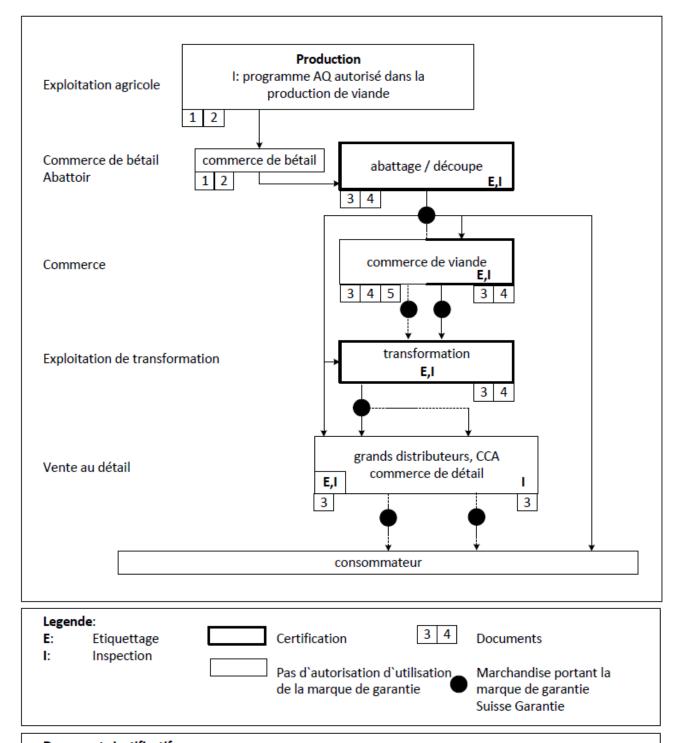
Le présent règlement sectoriel a été approuvé le 25 novembre 2020 par la commission technique d'AMS et entre en vigueur au 1^{er} janvier 2021. Il remplace la version n° 4 du 05 mars 2015.

Le président Le directeur

Urs Schneider Denis Etienne

Berne, le 22 décembre 2020

Schéma des flux de marchandises et documents probants

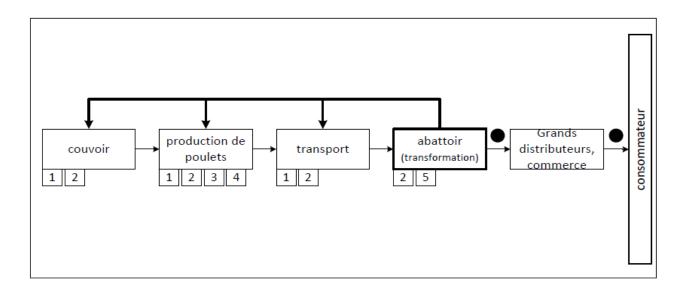


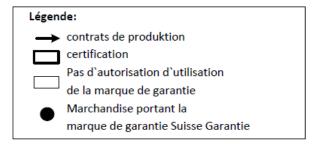
Documents justificatifs:

- 1 Document d'accompagnement pour animaux à onglons
- 2 Documents justificatifs pour l'origine d'un programme d'assurance de la qualité reconnu pour Suisse Garantie (p.ex. vignette spécifique au programme et au producteur)
- 3 Etiquette de tracabilité
- 4 Certificat
- 5 SGA sur le bon de livraison, déclaration sur facture

Annexe 1a

Schéma des flux de marchandises Viande de volaille et documents probants





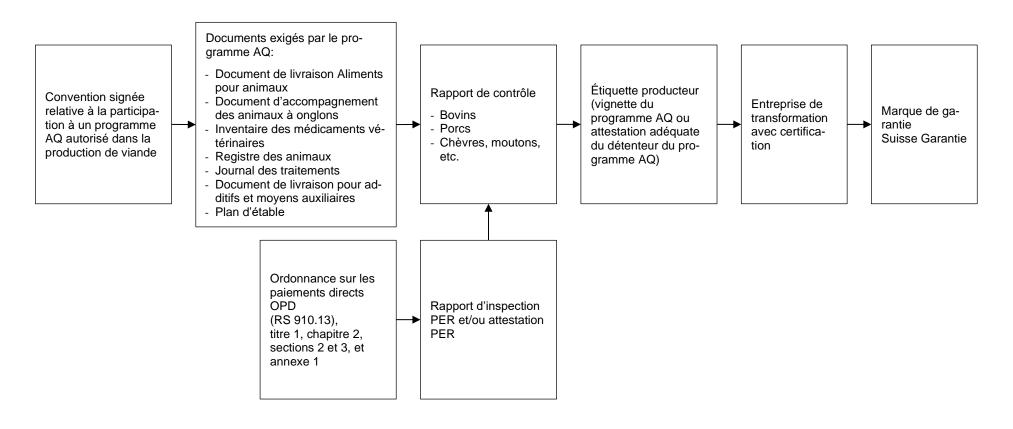
Documents justificatifs:

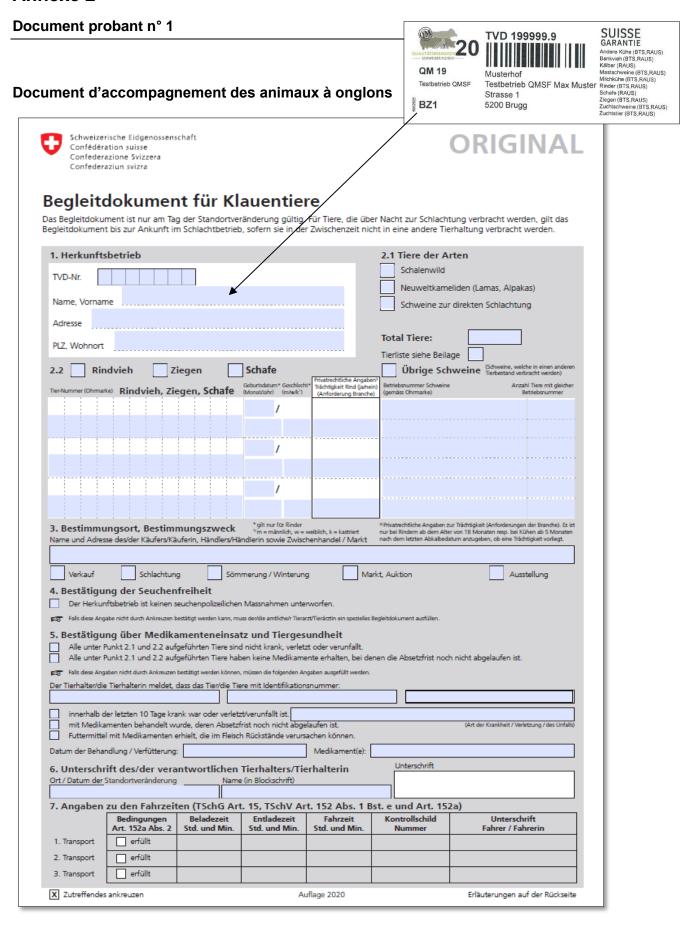
- 1 contrat avec l'abattoir ou le transformateur
- 2 feuille de poulailler
- 3 journal des traitements/contrat OMédV
- 4 conformation concernant le moulin autorisé
- 5 certificat

Annexe 1b

Explications relatives à l'intégration des programmes AQ dans la production de viande au sein du système de certification Suisse Garantie

Le schéma ci-dessous fait état de l'intégration des programmes AQ pour la production de viande dans le système de certification Suisse Garantie.





Document probant n° 2

Étiquette producteur (exemple: vignette)

Outre toutes les indications nécessaires, l'étiquette producteur arbore uniquement, au lieu du logo entier, l'inscription Suisse Garantie conformément au manuel de présentation graphique d'AMS en vigueur.



Inscription pour la conception du document probant et/ou d'une vignette d'un programme AQ dans la production de viande



Document probant n° 3

Étiquette de traçabilité (exemple)

67019 RV-Los: 10067567567561450134

QM R-Unterspaelte entvl 1/2 VC AGH QM B-Tranche carrée plu 1/2 SV AGH

Tier geboren in: animal né en:

aufgezogen in: éleve en: animale nato in: allev ato in:

geschlachtet in: abattu en: macellato in:

zerlegt in: découpé en: tagliato in: CH 145

CH

CH 145

13.05.20 CH 145

Verpackt am / emballé le / imballato il: Wenn gekühlt / si réfrigéré / si refrigerato:

max. 5°C min. -18°C Wenn tiefgekühlt / si surgelé / si surgelato:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren/Ne plus recongeler apr. la décongélation/Dopo aver scongelato non surgelare di nuovo





Zertifizierung: q.inspecta GmbH, 5070 Frick

Document probant n° 4

Certificat (exemple)



CERTIFICAT

Nº 1-31

ProCert AG atteste que les catégories de produits de l'entreprise

Testbetrieb ProCert

Marktgasse 65, 3011 Bern

mentionnées ci-après remplissent les exigences du règlement général d'AMS et du règlement sectoriel Suisse Garantie:

produits et préparations à base de viande viande de l'espèce bovine viande de l'espèce ovine viande de l'espèce porcine

Validité du certificat: 1 janvier 2020 - 31 décembre 2022*

Décision de certification: Berne, le 1 janvier 2020

ProCert AG - Organisme certificateur

linitia WAL M. Wideen

Christian Wasem Martin Widmer

Directeur du programme Membre de la commission de certification

Cette certification est hors du domaine d'accréditation de ProCert AG. Les produits certifiés sont spécifiés sous www.procert.ch, 'Certificats'.

ID-Certificat: 77185

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre officiel de ProCert (accessible sous www.procert.ch) affaste de la velidité du présent certificat.

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern Tel. 031/560 67 67 produkte@procert.ch www.procert.cd

(conformément à l'exécution de l'organisme de certification respectif)

Recommandations relatives à la durée de stockage de viande fraîche

Température de stockage

Le stockage de viande fraîche s'effectue à une température de 0 à +2 degrés Celsius.

Humidité de l'air

Pour le stockage de viande fraîche non emballée, une humidité de l'air relative de 80-85 % doit être visée. Ces valeurs peuvent être différentes en cas de stockage de viande fraîche emballée sous vide; il n'y a pas lieu de s'attendre ce faisant à une influence négative du processus de maturation.

Temps de maturation

Viande de porc	env. 7 jours
Viande de veau, morceaux à saisir	env. 14 jours
Viande de bœuf, morceaux à saisir	env. 28 jours
Viande de bœuf cuisant longtemps	env. 14 jours
Viande de cheval, morceaux à saisir	env. 21 jours
Viande d'agneau	env. 14 jours

Ces indications sur la durée de maturation sont une recommandation. En fonction de la qualité (valeur du pH, degré d'engraissement, etc.) et du but d'utilisation de la viande à stocker, la maturation définie spécifiquement et/ou visée par une entreprise peut également être atteinte avec des valeurs différentes.

Pour atteindre une maturation de la viande convenant aux consommateurs, les temps de maturation devraient être fixés en tenant compte des étapes de stockage à passer (abattage, découpe, commerce de gros, commerce de détail, consommateur final).