

Règlement de la commission de dégustation de la viande séchée du Valais IGP

Titre I : Buts – champ d’application - tâches

Article 1 : Buts

¹Les dispositions suivantes règlent les principes de fonctionnement de la commission de dégustation de la Viande séchée du Valais IGP (ci-après : commission).

²La commission a pour objectif de garantir la qualité de la Viande séchée du Valais IGP.

³Elle a notamment pour but d’effectuer les contrôles de qualité décrits dans le cahier des charges déposé pour l’IGP.

⁴Des contrôles indépendamment de l’obtention de l’IGP peuvent également lui être confiés sur mandat de l’Association des Producteurs de Viande Séchée du Valais IGP.

Article 2 : Champ d’application

¹Les dispositions du présent règlement sont applicables à toutes les entreprises qui produisent ou qui souhaitent produire de la Viande séchée du Valais IGP.

Article 3 : Tâches

¹La commission contrôle la qualité organoleptique de la Viande séchée du Valais IGP.

²Les critères retenus sont les suivants : aspect visuel, odeur, texture et goût.

Titre II : Membres– invités – périodicité des séances

Article 4 : Membres

¹ La commission se compose de 7 membres désignés par le comité de l’Association des Producteurs de Viande Séchée du Valais IGP.

²Au moins 4 des 7 membres de la commission font partie de l’association.

³Pour qu'une séance de la commission soit réputée valable, 3 au moins de ses membres doivent être présents, dont au moins deux doivent faire partie de l'association.

⁴Le Président ou un membre du comité de l'association fait partie de la commission.

Article 5 : Invités

¹La commission peut inviter d'autres personnes intéressées à la dégustation de la Viande séchée du Valais IGP.

²Les invités participent aux séances avec voix consultative.

Article 6 : Périodicité des séances de la commission

¹L'Association des Producteurs de Viande Séchée du Valais IGP collecte les viandes séchées auprès des producteurs, selon la liste fournie par l'OIC. La viande séchée du Valais IGP est fournie gratuitement par chaque producteur.

²La viande séchée utilisée pour la dégustation est un morceau d'au moins 600 grammes avec talon. Il sera mis sous vide. En été, les morceaux collectés doivent être conservés dans une glacière.

³La Viande séchée du Valais de chaque producteur doit être au minimum prélevée sur site une fois tous les deux ans. Lorsque l'échantillon n'est pas prélevé sur site par la personne qui collecte les viandes, il doit être envoyé à l'association des producteurs de Viande séchée du Valais IGP par le producteur.

⁴La date et le lieu de collecte sont consignés par l'association sur la feuille de collecte.

⁵Le gérant de l'association, en collaboration avec un représentant de l'OIC, organise les séances de la commission en fonction des besoins.

⁶Le gérant de l'association, en collaboration avec un représentant de l'OIC, assure la préparation et la conduite des séances de la commission. Il établit un procès-verbal des séances de la commission.

⁷La séance de la commission doit avoir lieu au maximum dans la semaine suivant la collecte de la viande séchée du Valais IGP.

Titre III : Procédure d'appréciation – décision – communication des décisions

Article 7 : Procédure d'appréciation

Les échantillons prélevés sont transmis à la commission de dégustation par un collaborateur de l'association ou un représentant de l'OIC.

Article 8 : Décision

¹Chaque expert remplit individuellement et sans concertation avec ses collègues un rapport d'évaluation pour chaque produit, en ajoutant ses initiales.

²La rédaction des rapports définitifs est précédée d'une discussion entre les membres de la commission, concernant chacun des produits présentés. Cette discussion a pour but de favoriser la cohérence des grilles d'appréciation de tous les membres pour chaque produit dégusté.

³ Le gérant de l'association ou un représentant de l'OIC remplit un rapport définitif pour chaque produit, en faisant la synthèse des mentions attribuées (note moyenne avec mention du minima et du maxima).

⁴Les décisions de la commission concernant la conformité du produit sont prises à l'issue de l'examen organoleptique.

Article 9 : Communication des décisions

¹Un représentant de l'OIC communique la décision à chaque producteur de viande séchée pour son produit dans les 10 jours suivant la dégustation et en informe l'Association des Producteurs de Viande Séchée du Valais IGP.

²En cas de non-conformité, les résultats de la dégustation sont transmis dans les deux jours ouvrables, par courrier avec une justification du rejet et, autant que possible, des conseils des experts pour la remise en conformité.

Titre IV : Produits jugés non conformes - sanctions

Article 10 : Produits jugés non conformes

¹Les dispositions suivantes s'appliquent uniquement pour le traitement, par la commission, des échecs au contrôle organoleptique.

Article 11 : Commission de recours

¹La commission de recours se prononce sur les recours introduits contre les décisions de la commission de dégustation.

²Le recours doit être envoyé dans les trois jours ouvrables dès la notification de la décision de la commission de dégustation.

³La commission de recours se compose de 3 personnes nommées par le comité de l'association, qui n'ont pas siégé lors de la première commission.

⁴La commission de recours procède à un nouvel examen. Elle utilise pour cela le reste du morceau de la première dégustation qui a été conservé sous vide par l'Association des producteurs de Viande séchée du Valais IGP.

⁵Les dispositions relatives à la commission de dégustation s'appliquent par analogie à la commission de recours.

⁶En cas de rejet après le recours, les frais de dégustation sont à la charge du producteur.

Article 12 : Sanctions

¹Les échecs des produits à l'évaluation par les commissions et les infractions au présent règlement sont sanctionnés selon les procédures prévues dans le cahier des charges et le manuel de contrôle de la Viande séchée du Valais IGP.

Titre V : Contrôle du fonctionnement de la commission – entrée en vigueur

Article 13 : Contrôle du fonctionnement de la commission

¹Le gérant de l'association établit chaque année, à l'attention de l'assemblée générale, un rapport de synthèse relatif aux travaux des commissions.

Article 14 : Entrée en vigueur

¹Le présent règlement entre immédiatement en vigueur.

Ainsi adopté par le comité, le 24 août 2006

Le Président de l'association

Louis Fleury

Le Président de la commission de dégustation

René Meyer