

Règlement

de l'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DES VIANDES SECHEES DU VALAIS IGP
concernant l'enregistrement de la quantité de morceaux parés et salés de la cuisse de
bœuf (appelés par la suite morceaux parés) en tant que base pour l'utilisation de la
dénomination " Viande séchée du Valais IGP " et la participation à l'association
(Règlement des morceaux parés et salés)

1. Base juridique

Le présent règlement est basé sur les statuts de l'association adoptés en assemblée constitutive du 28 août 2003 et sur le cahier des charges " Viande séchée IGP " enregistré par l'Office fédéral de l'Agriculture en date du 23 janvier 2003. Il se réfère également aux manuels de contrôle de l'OIC relatifs à la certification de la " Viande séchée du Valais IGP ".

2. Objet

Le présent règlement complète les dispositions de l'article 9 des statuts de l'association qui prévoient que chaque membre est tenu de communiquer annuellement ou à la demande du secrétariat les quantités produites de "Viande séchée du Valais IGP".

3. Déclaration de fabrication

La déclaration de fabrication est basée sur la quantité des morceaux parés et salés provenant d'animaux indigènes durant la période de référence que les propriétaires des morceaux parés (les ayants droit) - et eux seulement - peuvent faire valoir au moment de la salaison et ensuite commercialiser sous la dénomination " Viande séchée du Valais IGP":

Par morceaux parés et salés, on entend les coins, les tranches carrées et les tranches rondes, des ronds de fausse tranche, plats de fausse tranche. Des morceaux parés coupés en deux ou plus de parts entrent en ligne de compte.

Les morceaux parés annoncés en tant que déclaration de fabrication à l'association et répondant au cahier des charges " Viande séchée du Valais IGP " doivent être conservés dans l'exploitation jusqu'au terme du processus de préparation (prêts à la coupe).

4. Détermination du poids / Déclaration des salaisons à l'association

Est déterminant pour la déclaration des salaisons le poids net des morceaux parés autorisés et provenant d'animaux indigènes avant salaison. Le poids annoncé ne doit pas comprendre du sel, de la saumure, des épices, etc. Si la marchandise est congelée, c'est le poids net avant salaison qui est déterminant. Le poids calculé sur la base des critères précités représente les quantités produites répondant au cahier des charges " Viande séchée du Valais IGP ".

Le membre de l'association doit communiquer au secrétariat la quantité des salaisons au plus tard le lundi de la semaine qui suit les salaisons, en utilisant le formulaire prévu à cet effet (carte rouge).

Le fournisseur de prestations répond de l'exactitude des données fournies, ainsi que du respect des délais et de la conformité des avis de salaisons.

4.1 Salaisons / Inscriptions sur les cuves

Les morceaux parés annoncés comme répondant au cahier des charges de la " Viande séchée du Valais IGP " doivent être conservés dans des cuves séparées pendant toute la durée de la salaison.

Exception: les petites entreprises sont autorisées à saler les morceaux parés annoncés avec d'autres morceaux de viande pour autant que la quantité hebdomadaire annoncée n'excède pas 100 kg et que les morceaux parés annoncés comme répondant au cahier des charges de la " Viande séchée du Valais IGP " puissent être identifiés en tout temps.

Pendant toute la durée de la salaison, les indications suivantes, bien lisibles, seront apposées sur les cuves:

- poids propre (tare) du récipient;
- poids net des morceaux parés contenus;
- nombre et description des morceaux;
- date de la salaison.

Les productions hebdomadaires annoncées doivent pouvoir être identifiées en tout temps.

4.2 Comptabilité des stocks

Les producteurs de " Viande séchée du Valais IGP " ont l'obligation de tenir **un journal des salaisons Salzbuch** de toute la production de morceaux parés de bœuf répondant au cahier des charges " Viande séchée du Valais IGP " annoncée à l'association. **Le journal des salaisons doit** contenir au moins des données suivantes:

- quantité de salaisons en morceaux et en kilo avec mention des différentes parties de pièces;
- date de salaison des charges;
- quantité hebdomadaire globale.

Le journal des salaisons doit être conservé pendant deux ans au moins.

5. Contrôles / Obligation de fournir des renseignements

Les producteurs de "Viande séchée du Valais IGP" doivent, à la demande des organes de contrôle, prouver l'origine suisse des morceaux parés et salés qu'ils ont fait valoir dans leur déclaration pour justifier l'utilisation de la dénomination "Viande séchée du Valais IGP".

Ils doivent fournir en tout temps aux organes de contrôle de l'association les renseignements et les pièces requises, les autoriser à consulter les livres comptables et la correspondance et à accéder à tous les locaux, dans la mesure où le contrôle de sa déclaration l'exige.

6. Mandats à la tâche

Si le producteur qui souhaite utiliser la dénomination "Viande séchée du Valais IGP", confie la salaison et/ou la préparation des morceaux parés à des tiers payés à la tâche, il répond de ce que les obligations qui lui incombent en vertu du présent règlement soient assumées par les tiers en question dans la mesure où il ne les assume pas lui-même (comptabilité des stocks, inscriptions sur les cuves, garantie des contrôles de la part de l'association, etc.). L'annonce de salaisons à l'association reste dans la responsabilité du fournisseur de prestations.

Le nom du producteur de la viande séchée du Valais doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, tel que les barquettes et les portions.

7. Délimitation de la fin de la période de calcul

Une période de calcul va du 1er janvier au 31 décembre.

8. Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le 1er juillet 2005. Il est modifié lors de l'assemblée générale du 21 avril 2011 puis lors de l'assemblée générale du 2 avril 2012 et du 29 avril 2015

Le Président

Le Secrétaire

Jean-François Copt

Pierre-Yves Felley

Conthey, le 29 avril 2015