



## **Cahier des charges**

### **Viande bovine, ovine, caprine transformée**



#### **Produits concernés**

Exclusivement la viande de bovins, ovins et caprins après transformation.

#### **Fonctionnement général du cahier des charges**

Pour bénéficier de la marque « Sud de France », le produit doit :

- ETAPE 1: Obligatoirement valider l'ensemble critères de niveau 1. Ces critères garantissent l'origine régionale du produit.
- ETAPE 2 : Le produit est sous SIQO (Signe Officiel de Qualité et d'Origine) ou le produit doit valider au moins 1 critère d'importance Majeur.

#### **Lecture du cahier des charges**

Chaque critère est formulé sous forme de question avec plusieurs réponses possibles. Seules les réponses figurant en gras permettent de valider le critère.

## Cahier des charges SIQO de la Viande bovine, ovine et caprine transformée

Section	Critère	Séquence	Questions	Informations complémentaires	Réponses
<b>1. Critères obligatoires</b>					
Origine	obl	1	Le siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie?		<b>Oui ; Non</b>
Origine	obl	2	Vos animaux sont-ils nés, élevés, abattus en Occitanie ?  Les sites d'élevage limitrophe continus et estives hors Occitanie sont possibles.		<b>Oui ; Non</b>
Origine	obl	3	L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?		<b>Oui ; Non</b>
Mode de production	obl	4	Quel est l'âge d'abattage des agneaux	Critère ne concernant que les productions ovines	inférieur à 180 jours <b>supérieur à 180 jours</b> <b>non concerné (bovin ou caprins)</b>
Produit sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO)	siqo	5	Votre produit dispose-t-il d'un des signes officiels de qualité et d'origine suivant ?	Dérogation possible pour les SIQO dont le territoire est à cheval sur un département limitrophe à l'Occitanie.	<b>AOP</b> <b>IGP</b> <b>Label Rouge</b> <b>AB</b> Aucun

Produit sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO)	descriptif	6	Précisez l'appellation :	<p> Taureau de Camargue  Bœuf Fermier Aubrac  Bœuf Gascon  Veau Fermier élevé sous la mère  Génisse Fleur d'Aubrac  Rosée des Pyrénées Catalanes  Vedell des Pyrénées Catalanes  Agneau de Lozère  Agneau Fermier des Pays d'Oc  Agneau Lou Paillol  Agneau fermier sélection des Bergers  Bœuf Limousin  Bœuf Blonde d'Aquitaine « Excellence »  Bœuf Blonde d'Aquitaine  Bœuf Charolais  Veau d'Aveyron et du Ségala  Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales  Viandes hachées et préparation de viande de veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales  Veau rosé élevé sous la mère  Mouton Barèges Gavarnie AOP  Agneau laiton  Agneau d'Aveyron  Agneau laiton de l'Aveyron  Agneau fermier  Agneau fermier du Quercy  Agneau nourri essentiellement au lait maternel  Issu de l'AB </p>
---	------------	---	-----------------------------	---

## Cahier des charges de la Viande bovine, ovine et caprine transformée sans SIQO

Section	Critères	Séquence	Questions	Informations complémentaires	Réponses
<b>1. Critères obligatoires</b>					
Origine	obl	1	Le siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie?		<b>Oui ; Non</b>
Origine	obl	2	Vos animaux sont-ils nés, élevés, abattus en Occitanie ?  Les sites d'élevage limitrophe continus et estives hors Occitanie sont possibles.		<b>Oui ; Non</b>
Origine	obl	3	L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?		<b>Oui ; Non</b>
Mode de production	obl	4	Quel est l'âge d'abattage des agneaux	Critère ne concernant que les productions ovines	inférieur à 180 jours <b>supérieur à 180 jours non concerné (bovin ou caprins)</b>
<b>2. Critères majeurs</b>					
Critère différenciant hors SIQO	majeur	5	L'âge d'abattage de vos animaux est-il conforme aux indications suivantes ?  Veaux : entre 5 et 8 mois Jeune bovin : 8 à 24 mois Appellation « Veau fermier sous la mère » : entre 3 et 5,5 mois Agneaux : inférieur à 180 jours Bovins : plus de 2 ans		<b>Oui ; Non ; Non concerné (caprins)</b>

Critère différenciant hors SIQO	majeur	6	La conformation de vos animaux au moment de l'abattage respecte-t-elle les normes suivantes ?  Bovin : E, U, R Ovin : E, U, R, O	Selon la grille EUROP en vigueur. Ces informations sont présentes sur le registre d'abattage.	<b>Oui ; Non ; Non concerné (caprins)</b>
Critère différenciant hors SIQO	majeur	7	Quel est l'état d'engraissement des animaux au moment de l'abattage ?		1 ; <b>2 ; 3</b> ; 4 ; 5
Critère différenciant hors SIQO	majeur	8	Le poids moyen des carcasses à l'abattage est-il conforme aux indications suivantes ?  Génisse : supérieur à 280 kg Vache, bœuf et taureau : supérieur à 310 kg Ovin : supérieur à 13 kg Agneau : supérieur à 7kg		<b>Oui ; Non ; Non concerné (caprins)</b>
Critère différenciant hors SIQO	majeur	9	Disposez-vous d'une des certifications environnementales suivantes ?	On entend par certification environnementale les démarches reconnues par le ministère de l'agriculture.	<b>Agriculture Raisonnée</b> <b>Sud Nature</b> <b>Terr'avenir</b> <b>Terra vitis</b> <b>Certification HVE de niveau 2 ou 3</b> Aucune

Critère différenciant hors SIQO	majeur	10	Votre produit est-il référencé à l'une des marques suivantes ?	Ne sont reconnues que les marques adossées elles-mêmes à un cahier des charges (privé)	<p>Non ;</p> <p><b>Agneau Xay</b>  <b>De Lozère</b>  <b>Pays Cathare</b>  <b>Marque Parc PNR Pyrénées Catalanes</b>  <b>Marque Parc PNR Haut Languedoc</b>  <b>Marque PNR Pyrénées Ariégoises</b>  <b>Marque PNR Grands causses</b>  <b>Carrefour : Reflets de France</b>  <b>Casino : Terre et Saveur</b>  <b>Leclerc : Nos régions ont du talent</b>  <b>Monoprix : Monoprix Gourmet</b>  <b>Intermarché : Mon marché plaisir</b>  <b>FQC</b>  <b>Bleu blanc cœur</b>  <b>Saveur Occitane</b></p>
Critère différenciant hors SIQO	majeur	11	Adhérez-vous à l'une de ces démarches en circuit court reconnue par la Région ?	Seuls les circuits-courts reconnus par la Région sont retenus.	<p>Non</p> <p><b>Boutiques Paysannes</b>  <b>Association des bio-producteurs du marché république</b>  <b>Bienvenue à la Ferme</b>  <b>Jardins de Perpignan</b>  <b>Le Samedi des Producteurs</b>  <b>Les marchés Producteurs de Pays</b>  <b>Mangeons Lauragais</b>  <b>Régal d'Oc</b>  <b>Syndicat des éleveurs de palmipèdes gras et volailles de ferme</b>  <b>Terroir Direct</b></p>