



Cahier des charges

PRODUITS TRANSFORMÉS



-> **Les produits issus d'Occitanie dont les SIQO sont listés en annexe sont automatiquement éligibles à l'adhésion Sud de France-l'Occitanie**

Produits concernés : Uniquement les produits agricoles bruts, les produits de la pêche et les produits aquacoles qui sont transformés en exploitation ou en entreprise agro-alimentaire.

- Le "produit fini" issu de cette transformation contient un ingrédient agricole « brut » majoritaire à plus de 80 % du produit fini en poids sec (hors eau)
- Le produit agricole brut fondant la dénomination commerciale du produit fini doit être produit intégralement en région Occitanie.

Sont considérés comme des **produits transformés** :

- Produit à base de céréales : farine, pâtes, pain, semoule
- Produits protéagineux & oléagineux : huile de tournesol, de colza, ...
- Produits à base de fruits et légumes : jus de fruits, nectars, sirops de fruit, compotes, confitures, gelée, pâte de fruits, crème de marron, purée de fruits, fruits au sirop, F&L confits, soupes, veloutés, coulis de tomate, ...
- Produits à base de Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM) : sirops, confitures, gelées et marmelades, condiment
- Produits à base d'olive : huiles d'olive parfumées et ou aromatisées, tapenades, pâtes d'olive, purées d'olive, olives confiturées, confits d'olive
- Produits de la mer : poissons fumés, coquillages cuits (ex : moules marinières et autres recettes) poissons préparés et conditionnés, ...
- Produits laitiers : yaourt, beurre, fromage, ...
- Produits apicoles : pain d'épices, bonbons, gelée royale, nougats, pâte à tartiner à base de miel, vinaigre de miel, ...

Sont exclus :

- Les produits transformés à base de palmipèdes gras qui ne sont pas issus de SIQO (voir annexe 1 : SIQO)
- Les produits dont la dénomination comporte une référence hors Occitanie ou un ingrédient qui évoque un autre territoire.
Ex : « de Provence », chorizo, paella ...

Cas particuliers : Les produits d'origine agricole, halieutique ou aquacoles pas ou insuffisamment produits en Occitanie mais nécessaires toute fois à l'élaboration d'un produit fini reconnu en région seront réorientés vers le cahier des charges "Produit élaboré".

Fonctionnement général et lecture du cahier des charges

-> Pour bénéficier de la marque « Sud de France-l'Occitanie », le produit doit obligatoirement valider l'ensemble des critères du cahier des charges du produit majoritaire ainsi que les critères du présent 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.**

Questions	Réponses
Le site de transformation est-il en Occitanie ?	Oui / Non
Le site d'emballage/conditionnement est-il en Occitanie ?	Oui / Non

Annexe 1 : Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO)
Produits transformés

AB (Occitanie)

AOP/AOC

AOC Pélardon
AOC Bleu des Causses
AOC Bleu d'Auvergne
AOC Noir de Bigorre
AOC Roquefort
AOC Rocamadour
AOC Laguiole
AOC Cantal ou Fourme de Cantal
AOC Ossau-Iraty
AOC Picodon
AOC Salers
AOC Jambon Noir de Bigorre

IGP

IGP Saucisson sec d'Auvergne
IGP Saucisse sèche d'Auvergne
IGP Anchois de Collioure
IGP Jambon de Bayonne
IGP Jambon de Lacaune
IGP Saucisse et saucisson de Lacaune
IGP Tomme fraîche d'Aubrac

LABEL ROUGE

Coppa LA/08/09
Jambon sec supérieur de Porc fermier LA/46/88
Jambon sec supérieur LA/03/73
Jambon sec supérieur LA/07/08
Pancetta LA/09/09
Pâté de Porc fermier LA/02/13
Pâté supérieur LA/19/05
Produits de saucisserie à l'ancienne LA/17/05
Produits transformés de canard mulard gavés LA/19/02
Salaisons sèches à base de viande de coche LA/01/13
Salaisons sèches à base de viande de coche LA/06/08
Salaisons sèches viande de porc LA/05/08
Salaisons sèches viande de porc LA/07/91
Saucisse fraîche de porc fermier LA/47/88
Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés LA/12/89