

Produits concernés : Exclusivement la viande de porc fraîche (carcasses, quartiers, pièces découpées, abats) avant transformation.

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

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. Ces critères garantissent l'origine régionale du produit ainsi que sa qualité.

-> 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 siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie ?	Oui / Non
Vos animaux sont-ils nés dans un établissement agréé VPF ?	Oui / Non
Vos animaux sont-ils engraisés en Occitanie ?	Oui / Non
L'abattoir est-il situé en Occitanie ?	Oui / Non
L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?	Oui / Non

Annexe 1 : Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO)
Viande de porc brute

AB (Occitanie)

AOP/AOC

Porc Noir de Bigorre

IGP

Porc d'Auvergne

Porc du Limousin

Porc du Sud-Ouest

Label Rouge

Viande, abats et gras de coche LA/04/15

Viande et abats frais de porc fermier élevé en plein air LA/19/88

Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air LA/19/88