



Charte unique d'engagement qualité

Cette **charte** repose sur **3 critères cumulatifs** :

1. **L'origine des matières premières** utilisés dans la composition du produit doit être à **minima de 50% originaire d'Occitanie** (sauf exception : étude des demandes en comité de dérogation – exemples : café, cacao ..., productions et/ou opérations spécifiques dans les départements limitrophes, produits à forts enjeux régionaux),

Cette obligation s'entend en volume ou poids sur une année glissante. On entend par Origine : produit en Occitanie pour les fruits et légumes ; né, élevé et abattu pour les matières premières carnées. Le bénéficiaire s'engage à ce que l'ensemble des produits qui il commercialisera sous licence de la Marque régionale soient conformes à la réglementation en vigueur applicable à l'origine géographique des produits alimentaires et notamment, à l'indication de l'origine des fruits et légumes, des poissons et produits issus de la mer et de l'aquaculture, du miel, de l'huile d'olive et des viandes, ainsi qu'à l'étiquetage du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire.

Spécificités pour les bières :

- Le **malt et/ou le houblon et/ou les arômes doivent provenir en 1^{er} lieu d'Occitanie**, ou à défaut de France.
- Une **dérogation pourra être accordée** si le brasseur s'engage, pendant les trois premières années d'adhésion, à mettre en œuvre une démarche progressive de relocalisation de ses approvisionnements en malt et/ou houblon issus de céréales cultivées en Occitanie.

En somme, un ingrédient à minima doit venir d'Occitanie pour que la bière adhère à la marque.

2. Le **siège social de l'entreprise** qui doit être situé en Occitanie

3. Le **lieu de culture, d'élevage et de transformation** qui doit être situé en Occitanie.



Une nouvelle classification des produits est mise en place, organisée en 4 grandes catégories, chacune subdivisée en sous - catégories :

SOLIDES BRUTS
Viandes Ovines, Caprines
Palmpèdes gras
Viandes Bovines
Fruits
Légumes
Champignons
Oléagineux
Aromates
Protéagineux
Huitres, coquillages
Poissons
Oeufs
Sels
Olives
Miels
Riz
Volailles
Porcs
Autres

SOLIDES TRANSFORMES
Epicerie salée (hors viande)
Epicerie sucrée
Salaisons
Fromages
Fruits, fleurs transformés
Légumes transformés
Confiserie
Chocolaterie
Farines
Produits de la mer transformés
Laitages
Aides à la cuisine (arômes, ...)
Huiles et vinaigres
Produits transformés à base d'olives
Patés (toutes viandes)
Produits transformés à base de canard
Produits transformés à base de porc
Produits transformés à base de miel
Produits transformés à base d'oléagineux
Plats cuisinés/plats typiques d'Occitanie
Surgelés
Compléments alimentaires
Pains
Autres

VINS
Liste des 86 SIQO

AUTRES BOISSONS
Eaux
Limonades
Jus de fruits
Cidres
Hydromels
Spiritueux/liqueurs
Bières
Cafés
Thé/Infusions
Laits
Boissons fermentées
Vins sans alcool
Autres