


**VIANDE SÉCHÉE
DU VALAIS  WALLISER
TROCKENFLEISCH**

Manuel de contrôle¹

Viande séchée du Valais IGP²

Version 6 (20.02.2017)

Approuvé par l'APVSV³ le :	20.02.2017
Approuvé par les gérants de l'OIC⁴ le :	09.03.2017
Envoyé au SAS⁵ et à l'OFAG le :	09.03.2017

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), ce document est strictement confidentiel et ne doit en aucun cas être transmis à des tiers (organismes de contrôle et de certification inclus) sans accord explicite de l'OIC.

² Selon le cahier des charges de la Viande séchée du Valais, enregistrée comme IGP selon la décision du 14 octobre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

³ Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP (APVSV) - Organisation de producteurs au sens de l'Ordonnance (RS 919.117.72) sur les interprofessions et les organisations de producteurs (OIOP) - c/o Chambre valaisanne d'Agriculture, Av. de la Gare 2, CP 96, 1964 Conthey.

⁴ Organisme Intercantonal de Certification Sàrl, Av. d'Ouchy 66, CP 1080, 1001 Lausanne (ci-après l'OIC).

⁵ Service d'accréditation suisse SAS (ci-après SAS).

Sommaire

1	Contrôles / certification	4
1.1	Généralités.....	4
1.1.1	But et entreprises concernées	4
1.1.2	Compétences et neutralité des sous-traitants.....	4
1.1.3	Conditions requises pour l'utilisation de l'IGP Viande séchée du Valais	4
1.1.4	Certification initiale	4
1.1.5	Renouvellement du certificat.....	5
1.1.6	Fréquence des contrôles.....	5
1.1.7	Identification des produits certifiés par l'OIC.....	5
1.1.8	Communication entre l'OIC et le mandant	5
1.2	Contrôles aux différents échelons de la filière	5
1.2.1	Utilisateur : Contrôle des sites de production	5
1.2.2	Inspection sur site des processus et des installations	6
1.2.3	Test du produit final.....	6
1.2.4	Mandant, sous-traitant et contrôleur	7
2	Règlement des sanctions.....	8
2.1	Généralités.....	8
2.1.1	But	8
2.1.2	Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées.....	8
2.1.3	Procédures entre l'OIC et le mandant.....	8
2.1.4	Description	8
2.1.5	Schéma de non-conformités et sanctions	8
2.1.6	Mesures.....	9
2.1.7	Classification du produit et durée de validité du certificat	9
2.1.8	Système de non-conformités	9
2.1.9	Communication des sanctions	10
2.2	Catalogue de sanctions	11
3	Annexes	14
3.1	Documents requis	14

Abréviations :

CdC	Cahier des charges / règlement
CL	Check-list ou Rapport de contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DEFR	Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche
IGP	Indication Géographique Protégée
ISO 17'020	Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection
ISO 17'025	Norme d'accréditation pour les laboratoires
ISO 17'065	Norme d'accréditation pour les organismes de certification
MC	Manuel de contrôle
MG	Matière grasse
M	Non-conformité Majeure
m	Non-conformité mineure
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OGM	Organisme Génétiquement Modifié
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
R	Retrait de certificat
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse

1 Contrôles / certification

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges de la Viande séchée du Valais, enregistrée comme IGP selon la décision du 14/10/02 de l'Office fédéral de l'agriculture, régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production à la Viande séchée du Valais et leur certification (utilisateurs).

L'OIC applique en cas de non-respect des exigences du cahier des charges (non-conformité) les sanctions selon le règlement des sanctions.

Chaque site de production est autonome et signe un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC.

La mise à jour du présent manuel de contrôle conformément aux nécessités du terrain est de la responsabilité de l'OIC et le mandant ne peut s'y opposer. Par ailleurs, si une modification du cahier des charges a lieu, le manuel de contrôle peut être modifié.

1.1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants

L'OIC peut sous-traiter au mandant certaines tâches administratives, les examens organoleptiques (dégustations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité des produits.

Si tel est le cas, une personne du mandant concerné est mandatée par l'OIC pour réaliser les tâches sous-traitées. Selon la norme ISO 17'065, les compétences et la neutralité de cette personne sont évaluées lors d'un audit conduit par l'OIC.

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organisations dans le but de combiner les différents contrôles au niveau de l'entreprise concernée. Ces contrôles sur site, respectivement les analyses chimiques, doivent être effectuées de préférence par des organismes d'inspection accrédités à la norme ISO 17'020, respectivement des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de l'IGP Viande séchée du Valais

Pour utiliser la dénomination Viande séchée du Valais, tous les utilisateurs doivent remplir les conditions fixées par le cahier des charges et être certifiés par l'OIC.

Les entreprises signent un contrat définissant le contrôle et la certification via l'OIC avec le mandant concerné.

1.1.4 Certification initiale

Pour obtenir la certification initiale de la part de l'OIC, les utilisateurs doivent être sous contrats avec l'OIC et doivent remplir toutes les conditions fixées par le cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (certaines non-conformités mineures peuvent être admises du moment où les délais de remise en conformité sont respectés).

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus de certification sera édictée par l'OIC.

1.1.5 Renouvellement du certificat

Pour obtenir le renouvellement du certificat de la part de l'OIC, les utilisateurs doivent avoir effectué le paiement des frais de certification et ne doivent avoir aucune sanction de refus ou de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus de renouvellement de certificat sera édictée par l'OIC.

1.1.6 Fréquence des contrôles

Tout utilisateur est soumis à une certification initiale. Les intermédiaires sont considérées comme des utilisateurs.

Lors de remise/reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible de changer le produit, l'entreprise concernée est également soumise à une certification initiale.

Tout utilisateur déjà certifié qui acquiert un nouveau site de production doit subir un contrôle initial.

La fréquence minimale de contrôle est déterminée par l'Ordonnance sur les exigences minimales relatives au contrôle des AOP et IGP (RS 910.124). La fréquence de contrôle est précisée dans le chapitre ci-dessous pour chaque type de contrôle, et est appliquée à partir de l'année suivant la certification initiale.

En cas de non-conformité (majeure ou mineure), un contrôle sera réalisé l'année suivant le constat de non-conformité. Dans ce cas, les frais de contrôle seront à la charge de l'entreprise contrôlée.

En cas de doute, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés en opérant de manière indépendante. Il peut inviter les organismes chargés d'effectuer les contrôles ou un représentant du mandant à collaborer.

Le mandant, les sous-traitants non-accrédités et les contrôleurs engagés directement par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC.

1.1.7 Identification des produits certifiés par l'OIC

Dans le cas où l'OIC doit être mentionné sur l'étiquette « produit », la charte graphique de l'OIC fait foi et doit être respectée. L'OIC doit valider les bons à tirer de chaque produit et producteur.

1.1.8 Communication entre l'OIC et le mandant

L'OIC se base sur sa base de données interne. Le mandant peut en obtenir certains aspects spécifiques. Le mandant doit avertir directement par mail en cas de tout nouveau produit complet ou entreprises au niveau administratif.

Chaque année, l'OIC présente un rapport au mandant avec la liste des non-conformités.

1.2 Contrôles aux différents échelons de la filière

1.2.1 Utilisateur : Contrôle des sites de production

- ◆ Tous les utilisateurs doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC
- ◆ Tous les utilisateurs doivent respecter les exigences du cahier des charges de la Viande séchée du Valais et le présent Manuel de contrôle.
- ◆ En cas de doute, tous les utilisateurs peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants et indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports d'inspection.
- ◆ Si une entreprise comporte plusieurs sites de production, chaque site de production doit être contrôlé.
- ◆ Un certificat doit être délivré à chaque utilisateur conforme.
- ◆ Le cahier des charges de la Viande séchée du Valais, de la version en vigueur, est disponible sur le lieu de production.

1.2.2 Inspection sur site des processus et des installations

Article du Cahier des charges	Entreprises concernée	Fréquence	Exécution	Document	Supervision OIC
Art.6 : Matière première	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	Inspecteur OIC	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 7 : Préparation et salage	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	Inspecteur OIC	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 8 : Séchage	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	Inspecteur OIC	Rapport d'inspection	Examen des rapports

1.1.1.1 Traçabilité et contrôle des flux

Article du Cahier des charges	Entreprises concernée	Fréquence	Exécution	Document	Supervision OIC
Art. 2 : Aire géographique	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	Inspecteur OIC	Factures du fournisseur	Examen des rapports
Art 10 : Traçabilité	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	Inspecteur OIC	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art 11 : Etiquetage	Chaque site de production	Minimum 1 fois/ 2 ans	APVSV - Inspecteur OIC	Rapport d'inspection	Examen des rapports

Art. 10 : La viande de boeuf suisse est séparée de la viande de boeuf étrangère. L'identification des morceaux de viande est réalisée telle qu'aucune confusion n'est possible.

1.2.3 Test du produit final

Articles du Cahier des charges	Entreprise concernée	Fréquence	Exécution	Document	Supervision OIC
Art 3 : Caractéristiques physiques	Chaque site de production	1 fois/ an	Comité de dégustation	Rapport de dégustation	Examen des rapports
Art.4 : Caractéristiques chimiques	Chaque site de production	1 fois / 2 ans	Prélèvement : Utilisateurs. Analyse : Laboratoire accrédité.	Rapport d'analyse annexé au rapport d'inspection	Examen du rapport
Art.5 : Caractéristiques organoleptiques	Chaque site de production	1 fois/ an	Comité de dégustation	Rapport de dégustation	Examen des rapports
Art. 9 : Evaluation de la Viande séchée du Valais	Chaque site de production	1 fois / an	Comité de dégustation	Rapport de dégustation	Examen des rapports

Art. 4 : Le fabricant est responsable de la réalisation des analyses chimiques.

Art. 5 : Le contrôle des caractéristiques organoleptiques du produit fini est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

1.2.4 Mandant, sous-traitant et contrôleur

Le mandant est audité une fois par année. Lors de cet audit, l'OIC vérifie en particulier l'exécution correcte des tâches sous-traitées (réalisation de la dégustation, prélèvement des échantillons pour les analyses chimiques, contrôle de traçabilité avec suivi des marques, etc.).

Les sous-traitants accrédités aux normes ISO 17'020 / ISO 17'025, à qui l'OIC sous-traite des contrôles, peuvent être audités par l'OIC (pas de fréquence définie).

Les sous-traitants non accrédités, à qui l'OIC sous-traite des contrôles, sont audités par l'OIC une fois par année.

Un contrôleur embauché directement par l'OIC est audité par l'OIC une fois tous les deux ans.

La commission de dégustation est auditée une fois par année.

2 Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à tous les utilisateurs soumis aux contrôles de la Viande séchée du Valais un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les non-conformités sont signalées aux autorités (mandant, chimistes cantonaux, etc.) concernées.

Les utilisateurs sont tenus, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur entreprise et de leur production.

2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées

L'obligation de transmission des informations aux autorités concernées est valable dès la certification initiale des utilisateurs.

L'OIC dénonce immédiatement au chimiste cantonal les non-conformités liées au cahier des charges de la Viande séchée du Valais, selon la nature et la gravité de la faute.

L'OIC annonce annuellement à l'instance supérieure (OFAG,...) concernée les non-conformités liées au cahier des charges de la Viande séchée du Valais.

Réciproquement, si les autorités d'exécution du droit alimentaire relèvent dans une entreprise un manquement grave à la législation qui pourrait avoir des conséquences négatives sur la qualité (au sens large) ou l'indication géographique Viande séchée du Valais, elles peuvent en informer l'OIC qui prendra alors les mesures nécessaires.

2.1.3 Procédures entre l'OIC et le mandant

Lors de la certification initiale, les certificats sont envoyés par l'OIC aux utilisateurs avec copie au mandant.

Lors du renouvellement de la certification, les certificats sont envoyés par l'OIC directement aux utilisateurs concernés avec copie au mandant correspondant.

L'OIC décide des non-conformités et des sanctions et communique les décisions directement aux utilisateurs concernés avec copie au mandant correspondant.

Les mandants décident des éventuelles sanctions liées au contrat mandant-utilisateur (en complément des sanctions OIC).

Seul le mandant peut modifier son cahier des charges.

2.1.4 Description

Dans le catalogue des sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges de la Viande séchée du Valais.

Le catalogue des sanctions n'est pas exhaustif. Suivant le cas de non-conformité, l'OIC peut édicter des sanctions encore non-décrites.

Dans les cas de récidive (la même non-conformité en l'espace de 2 ans), la sanction décrite peut être alourdie par l'OIC.

2.1.5 Schéma de non-conformités et sanctions

On distingue deux types de non-conformités :

m = non-conformité mineure

M = non-conformité majeure

Et trois types de sanctions possibles :

Délai = Délai de remise en conformité

D = Déclassement de la marchandise (ne peut pas être vendue sous Viande séchée du Valais)

R = Refus ou retrait de certificat

Il existe par ailleurs des cas particuliers où, à un des échelons de la filière, l'utilisateur n'apparaît pas dans la base de données de l'OIC. Le cas est alors immédiatement dénoncé aux autorités concernées et le lot ne peut pas être vendu sous l'appellation Viande séchée du Valais.

2.1.6 Mesures

En cas de constat de non-conformité, l'OIC peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, accompagnés d'un avertissement sur les conséquences éventuelles de non-conformités futures.
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée avec éventuellement un déclassement.
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un site de production. Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut ni transformer ni mettre sur le marché de la Viande séchée du Valais.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire et/ou d'une nouvelle séance de la commission de taxation et/ou d'une nouvelle analyse.

Les coûts supplémentaires causés aux utilisateurs par un déclassement de produit ou une non-conformité et par la procédure de mise en place pour la remise en conformité, ainsi que les coûts de traitement du dossier par l'OIC sont à la charge de l'entreprise responsable de la non-conformité (sauf indications spécifiques définies par le mandant).

2.1.7 Classification du produit et durée de validité du certificat

La Viande séchée du Valais est issue d'une production continue. Il s'agit d'un produit à longue conservation.

Le certificat remis à un utilisateur a une durée de validité de 2 ans.

2.1.8 Système de non-conformités

1.1.1.2 Principes

L'OIC comptabilise les non-conformités selon les principes décrits ci-dessous et les notifie à l'entreprise concernée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

- ◆ Toute non-conformité est notifiée à l'entreprise concernée et enregistrée à l'OIC.
- ◆ Chaque non-conformité est classée "mineure" ou "majeure" selon sa gravité.
- ◆ Lors de la certification initiale aucune non-conformité majeure ne doit subsister.
- ◆ Lors du changement du responsable de fabrication, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.
- ◆ Les cas de fraudes graves et avérées, les fausses déclarations et le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un retrait de certificat immédiat.
- ◆ De plus, une décision de refus de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise (interdiction de livrer de la viande, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce) peut être prise.

1.1.1.3 Définition du lot pour Viande séchée du Valais

La définition du lot est définie au niveau de chaque entreprise dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement.

1.1.1.4 Comptabilisation des non-conformités

Cumul de non-conformités mineures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La NC mineure devient majeure

Récidive l'année suivante	
---------------------------	--

Cumul de non-conformités majeures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	Retrait du certificat
Récidive l'année suivante	

2.1.9 Communication des sanctions

1.1.1.5 Non-conformités mineures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement/ dans les 30 jours / 60 jours	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC :

Lettre de notification recommandée à l'utilisateur et copie au mandant.

1.1.1.6 Non-conformités majeures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Sanction : Refus ou retrait de certificat	Preuve
Nouvelle demande de certification initiale	Preuve écrite et recontrôle

Sanction : Déclassement de la marchandise	Preuve
Suivi des morceaux de viande concernée	Preuve écrite et recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC :


Lettre de notification recommandée à l'utilisateur et copie au mandant. Les autorités compétentes sont informées en cas de besoin.

2.2 Catalogue de sanctions

Article CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
Art. 2: Aire géographique	L'aire géographique de la fabrication de la Viande séchée du Valais est le canton du Valais.	M	R + D	Inspecteur OIC
	La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.	M	R + D	Inspecteur OIC
Art. 3 : Caractéristiques physiques	¹ La Viande séchée du Valais est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché.	M	R + D	Inspecteur OIC
	² La Viande séchée du Valais peut être pressée mais en aucun cas fumée.	M	R + D	Inspecteur OIC
	² Sa forme est ronde ou rectangulaire, le séchage uniforme, et la perte de poids par rapport au produit frais se situe entre 40 et 50%.	M	Délai	Inspecteur OIC
	³ Une fois le processus de séchage terminé, la viande est recouverte d'une moisissure noble (floraison de champignons microscopiques) et régulière.	M	Délai	Inspecteur OIC
Art. 4 : Caractéristiques chimiques	¹ La Viande séchée du Valais contient 40 g de protéines pour 5 g de graisse par 100 g de produits prêt à la consommation.	m	Délai	Laboratoire d'analyses
Art. 5 : Caractéristiques organoleptiques	La Viande séchée du Valais dont la couleur rouge pourpre est homogène présente une texture ferme. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage.	Cf. art. 9-	-	-
Art.6 : Matières premières	¹ La matière première utilisée pour la production de Viande séchée du Valais se compose de morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras, et dont le pH ne doit pas excéder 5.9.	m	Délai	Inspecteur OIC Commission de dégustation
	² Seuls les morceaux suivants de la cuisse peuvent être utilisés : a) Le coin b) La tranche carrée c) La tranche ronde d) Le rond de fausse tranche (rond de longe) e) Le plat de fausse tranche (plat de longe)	M	Délai	Inspecteur OIC Commission de dégustation

Article CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
Art.7 : Préparation et salage	¹ Avant le salage, les pièces sont soigneusement découpées et débarrassées de la graisse et des nerfs.	m	Délai	Inspecteur OIC Commission de dégustation
	¹ Les pièces parées sont ensuite brassées dans un mélange de sel, d'agents rubéfiants, d'épices et d'herbes selon la recette traditionnelle propre à chaque fabricant dans des bacs, soit en saumure, soit « à sec », c'est-à-dire par saupoudrage à la main ou mécaniquement (séchoir et vide d'air).	m	Délai	Inspecteur OIC
	² (Les pièces) reposent dans les bacs pendant une durée minimale de 1 semaine (...).	m	Délai	Inspecteur OIC
	² (Les pièces) reposent dans les bacs pendant une durée maximale de 5 semaines (...).	M	Délai	Inspecteur OIC
	² (Les pièces) reposent dans les bacs (...) à une température inférieure à 10°C.	m	Délai	Inspecteur OIC
	² L'adjonction de sel fait apparaître une saumure à la surface de chaque pièce.	M	Délai	Inspecteur OIC
	³ L'injection de saumure n'est pas autorisée.	M	Délai	Inspecteur OIC
Art. 8 : Séchage	¹ Après le salage, les pièces peuvent être lavées et sont ensuite suspendues avec une simple ficelle, un bas et/ou un filet sur des bâtons.	m	Délai	Inspecteur OIC
	³ Selon la taille des pièces, le séchage dure au minimum 5 semaines. (...)	M	Délai	Inspecteur OIC
	³ Selon la taille des pièces, le séchage dure au maximum 16 semaines. (...)	m	Délai	Inspecteur OIC
Art. 9 : Evaluation de la Viande séchée du Valais	¹ L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants : a) Analyse chimique : valeur Q2 (rapport en la teneur en eau et la teneur totale en protéines).	m	Délai	Laboratoire d'analyses
	¹ L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants : b) Analyse sensorielle : aspect visuel des tranches (aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur), odeur (franchise), sel –harmonie-, texture (consistance).	m	Délai	Audit taxation
	² Les critères « aspects visuels », « odeur », « goût » et « texture » sont évalués par la Commission de dégustation. Pour pouvoir porter la dénomination Viande séchée du Valais, l'échantillon doit obtenir au moins 75% des points :			
	MC : Après une dégustation avec moins de 75% des points, l'échantillon à la dégustation suivante doit obtenir au moins 75% des points.	m	Délai	Commission de dégustation
	MC : Après deux dégustations successives avec moins de 75% des points, l'échantillon à la 3 ^{ème} dégustation doit obtenir au moins 75% des points.	R	Délai	Commission de dégustation
	³ La Commission de dégustation (taxation) nommée par le groupement demandeur est composée de professionnels et de consommateurs.			Audit taxation
³ Le contrôle des caractéristiques organoleptiques du produit fini est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.			Audit taxation	

Article CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
-------------	--------------------	-------------------	--	--

		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
Art. 10 : Traçabilité	¹ Chaque fabricant de Viande séchée du Valais doit prouver l'origine de la matière première. Les fabricants demandent une attestation à leur fournisseur (grossiste, abattoir, etc.) confirmant qu'il s'agit de viande suisse conforme au présent cahier des charges.	m	Délai	Inspecteur OIC
	¹ La preuve comptable (registres d'entrées et de sorties) atteste que la viande a été parée, salée, séchée et affinée en Valais.	M	R	Inspecteur OIC
	MC : Pour les producteurs n'ayant pas de contingent Proviande, le tableau des salaisons est existant.	m	Délai	Inspecteur OIC
	MC : La viande de bœuf suisse est séparée de la viande de bœuf étrangère.	m	Délai	Inspecteur OIC
	² Chaque producteur de Viande séchée du Valais doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par le groupement et le Manuel de contrôle Viande séchée du Valais.	M	R	Inspecteur OIC
Art. 11 : Étiquetage	¹ L'étiquetage doit porter la mention « Indication géographique protégée » ainsi que le logo ci-dessous. 	m	Délai	Inspecteur OIC
	² Le nom du producteur de la Viande séchée du Valais doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, tels que les barquettes et les portions.	M	Délai	Inspecteur OIC
Divers	MC : Le cahier des charges de la Viande séchée du Valais IGP, de la version en vigueur, est disponible sur le lieu de production.	m	Délai	Inspecteur OIC

Type de non-conformité :

« m » = non-conformité mineure

« M » = non-conformité majeure

Type de sanctions :

« Délai » = Délai de remise en conformité

« D » = Déclassement de la marchandise

« R » = Refus ou retrait de certificat

3 Annexes

3.1 Documents requis

Documents requis pour la certification	
Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges	
Manuel de contrôle	2-VSV-MC Manuel de contrôle 2-VSV-MC Kontrollhandbuch
Documents contractuels	Titre du document
Contrat de contrôle et de certification	2-VSV-C Contrat 2-VSV-C Vertrag
Documents et directives de contrôle	Titre du document / Version/Date
Rapport de contrôle/inspection utilisateur	2-VSV-CL Boucherie 2-VSV-CL Metzgerei
Directives de contrôle utilisateur	2-VSV-L Boucherie – Directives de contrôle