

GENEVE REGION-TERRE AVENIR

Directive production animale, produits carnés et oeufs

Version du 1er août 2016

1. Champ d'application

La présente directive s'applique pour :

- les produits carnés bruts, à savoir la viande issue de : bovins, porcins, ovins, caprins, équidés, bisons, ainsi que volailles;
- les œufs de poule, à savoir le produit en coquille proposé au consommateur (selon définition donnée par l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108);
- les produits carnés transformés.

2. Caractéristiques du produit

2.1 Programmes d'assurance qualité

Les programmes d'assurance qualité reconnus sont :

- Suisse Garantie; AQ-Viande suisse; IP-Suisse; Kagfreiland; NaturaBeef; SwissPrimBeef; SwissPrimPorc et labels BIO;
- d'autres programmes d'assurance qualité peuvent être étudiés au cas par cas.

2.2 Provenance des animaux

Bovins:

Ils doivent être élevés dans des exploitations suisses agréées et séjourner sur le territoire défini de la marque de garantie GRTA au minimum 12 mois avant l'abattage (à l'exception de la période d'estivage), sauf pour les veaux d'engraissement où la durée est de 3 mois.

Les races à viande sont privilégiées. Les vaches de réforme sont acceptées.

Porcs:

Ils doivent séjourner au moins 3 mois sur l'exploitation sise sur le territoire défini de la marque de garantie GRTA.

Volailles :

Les volailles de chair doivent séjourner au moins la moitié de leur vie sur l'exploitation sise sur le territoire de la marque de garantie GRTA.

Les poules pondeuses doivent séjourner au moins 10 jours avant la ponte et pendant tout le restant de leur vie sur l'exploitation sise sur le territoire de la marque de garantie GRTA.

Version du 5 avril 2016 1

Autres espèces :

Les animaux doivent séjourner sur l'exploitation sise sur le territoire de la marque de garantie GRTA au moins l'équivalent de la moitié de leur vie.

2.3 Caractéristiques des oeufs

- Les œufs doivent provenir d'animaux élevés et détenus dans le périmètre géographique de la marque.
- Les œufs sont pondus par des animaux génétiquement non modifiés qui sont nourris avec des aliments génétiquement non modifiés (aucun aliment ne nécessitant la déclaration d'organisme génétiquement modifié).
- Les œufs qui en résultent, vendus sous la marque GRTA, doivent être produits par des poules pondeuses qui sont nées en Suisse.

2.4 Conditions de détention des animaux

Selon l'ordonnance sur les paiements directs (RS 910.13), la détention des animaux doit respecter les exigences SST et SRPA.

Les effectifs maximaux doivent correspondre aux exigences de l'ordonnance sur les effectifs maximums.

2.5 Alimentation des animaux

2.5.1 Exigences de base

Les exigences légales applicables en la matière, telles que notamment l'interdiction des stimulateurs de croissance, des farines animales, de l'urée et produits dérivés doivent être respectées. Les OGM et dérivés d'OGM ne sont pas autorisés.

- Porcs : maximum 30% de compléments alimentaires et concentrés protéiques dans la ration alimentaire.
- Bovins : maximum 20% de compléments alimentaires et concentrés protéiques dans la ration alimentaire.
- Moutons : adultes maximum 20% de compléments alimentaires et concentrés protéiques dans la ration alimentaire.
- Agneaux maximum 30% de compléments alimentaires et concentrés protéiques dans la ration alimentaire.
- Volailles: la part de céréales et oléagineux doit composer au moins 50% de l'aliment ingéré durant toute la vie de l'animal (les céréales, légumineuses et oléagineux comprennent le blé, maïs, orge, triticale, avoine, tournesol, féverole, lupins, pois, colza)

2.5.2 Exigences supplémentaires

- Les céréales et oléagineux de la ration alimentaire doivent être certifiés GRTA dans la mesure où ils sont disponibles en quantité suffisante. En cas d'indisponibilité, les céréales doivent provenir de Suisse.
- Les fourrages grossiers, les céréales et oléagineux doivent provenir de l'exploitation, ou le cas échéant, d'exploitations sises sur le territoire défini de la marque de garantie.
- Les compléments alimentaires (notamment les sels minéraux et les vitamines) ainsi que les concentrés protéiques (tourteaux de soja, colza ou tournesol, pois protéagineux, etc.) sont élaborés en Suisse à partir de matières premières suisses ou le cas échéant d'importation.

Version du 1^{er} août 2016

3. Étiquetage / emballage

En complément aux prescriptions prévues par la directive d'étiquetage et d'utilisation graphique, les indications suivantes doivent être prévues :

3.1 Viande bovine

Indications minimales sur le matériel d'emballage, y compris vente à l'étal pour la viande bovine :

- pour les produits bruts, le nom de la race doit être indiqué. Si la viande est préemballée, le nom de l'éleveur doit être mentionné;
- pour les produits transformés et préemballés, seule la date de fabrication doit être mentionnée.

3.2 Autres espèces

Pour les autres espèces animales : au cas par cas selon intérêt des consommateurs et/ou législation fédérale. Le mode de détention doit être indiqué.

3.3 Oeufs

Estampillage des œufs :

Il doit être réalisé conformément à l'ordonnance sur les œufs. Il existe une exception pour les œufs vendus directement au consommateur.

Conditionnement des œufs :

Afin de garantir une qualité de produit haute qui remplit les exigences légales et les spécifications ciblées des acheteurs, le contrôle de qualité et le conditionnement doivent appliquer les méthodes suivantes:

- visuelle (propreté des coquilles, coloration du jaune);
- mirage ou méthode acoustique (absence d'œufs fêlés et absence de taches de sang ou d'autres inclusions indésirables dans l'œuf) ;
- méthode physique (fraîcheur, qualité et consistance du blanc de l'œuf).

Il existe une exception pour les œufs vendus directement au consommateur.

4. Traçabilité

Exigences supplémentaires :

- les exigences légales applicables en matière d'épizooties, relatives notamment au document justificatif sur l'origine des animaux (document d'accompagnement et BDTA) sont respectées;
- les bulletins de livraisons d'aliments sont conservés durant 3 ans, sauf pour les aliments provenant de la propre exploitation;
- l'abattage doit se dérouler dans un abattoir agréé. L'abattage a lieu sur le canton de Genève. Des exceptions peuvent être étudiées au cas par cas ;
- dépeçage/transformation/vente : respect des prescriptions en matière de transformation, de stockage et de conditionnement selon la législation fédérale et le concept d'autocontrôle.

Au surplus, la directive générale ainsi que la directive d'étiquetage et d'utilisation graphique de la marque de garantie GRTA demeurent entièrement applicables.

Version du 1^{er} août 2016