

Label Produit pour les produits alimentaires:

Exigences spécifiques du Parc naturel régional Jura Vaudois

V2.0-Janvier 2016 remplace V1.0-Octobre 2015

Préambule :

Les exigences spécifiques au Parc naturel régional Jura vaudois (ci-après : Parc) complètent les exigences nationales définies par l'OFEV, catégorie A : produits alimentaires.

A savoir :

- Les produits alimentaires remplissent les exigences fixées dans les directives concernant les marques régionales en vigueur reconnues par l'Office fédéral de l'agriculture. La région déterminante pour le label « Produit » est le territoire du Parc.
- Dans le territoire du Parc, les Lignes directrices relatives aux marques régionales applicables à Terre Vaudoise doivent être remplies pour l'obtention du label « Produit ». Pour les exceptions en matière d'approvisionnement et d'étapes de transformation, les conditions définies dans ces mêmes directives s'appliquent.

I. Label Produit : exigences spécifiques applicables à tous les produits

L'entreprise partenaire s'engage à respecter les exigences Parc suivantes :

Le lien au territoire :

- a. matières premières pour produits non transformés exclusivement issus du parc.
- b. matières premières et ingrédients (produits transformés) issus à 80% du parc et à 90% du Canton de Vaud
- c. minimum 75% de la valeur ajoutée créée dans le périmètre du parc.
- d. valoriser le savoir-faire local/ les modes de transformation artisanale.
- e. chaque utilisateur du label doit avoir un siège social ou une succursale dans le périmètre du parc.

La préservation du patrimoine naturel :

- a. participation au projet du Parc Jura vaudois de création et renforcement de la biodiversité.
- b. production garantie sans OGM.
- c. respect et entretien des infrastructures agro-écologiques (haies, bosquets, terrasses, murets, zones humides,...) et de propreté des lieux.

La dimension humaine :

- a. accueil du public sur le site de production dans un cadre de qualité (partager le savoir-faire et la passion du métier).
- b. participer à une offre de découverte pour les visiteurs, selon les besoins du Parc Jura vaudois.
- c. participer à une réunion annuelle d'échanges d'au moins une demi-journée (5 heures) entre utilisateurs du label et d'autres partenaires du Parc Jura vaudois.

II. Label Produit : exigences spécifiques aux gammes de produits

Gammes :

1. Miel 2

Rappel : ces exigences spécifiques compètent les exigences nationales définies par l’OFEV, catégorie A : produits alimentaires, les exigences de la marque régionales Terre Vaudoise et les exigences spécifiques Parc, communes à tous les produits

1. Miel

<p>Air de production, achat de colonie</p>	<p><u>Aire de production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les miels sont produits par des ruches sises sur le périmètre du Parc. • Les ruches doivent être hivernées dans sur le périmètre du Parc. <p><u>Achat de ruches</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est possible d’acheter des colonies d'abeilles en Suisse avant ou après la récolte de miel. • Durant la période de récolte une demande doit être faite à la commission label Produit du Parc. Cette demande est ensuite transmise pour validation à la marque «MIEL DU PAYS DE VAUD».
<p>Gestion des ruchers</p>	<p><u>Construction des ruches</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le miel est produit par des abeilles logées dans des ruches en bois. • Une préférence est émise pour l’utilisation de ruches fabriquées avec du bois suisse. <p><u>Gestion des colonies d’abeilles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La pose de cire gaufrée est effectuée avec des cires naturelles. • L’état sanitaire des abeilles sera maintenu sans recourir à des traitements qui ne sont pas reconnus et prescrits par les services sanitaires officiels liés à la marque «MIEL DU PAYS DE VAUD». • Le nourrissage au sirop de sucre est limité aux réserves d'hiver ainsi qu'au développement des nucléis et des ruches éleveuses dans le cadre de l'élevage des reines.
<p>Control de qualité</p>	<p><u>Control de qualité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le miel doit être soumis au programme de qualité apisuisse • Les miels sont soumis à un contrôle de qualité visuel et gustatif organisé par la commission de labellisation