



Cahier des charges de la marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*

1. Introduction

La marque régionale ***Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*** est une marque déposée par l'association Pays-d'Enhaut Région. Elle a été créée en 1996 et contribue à la création de travail dans la vallée, à l'exploitation durable de notre environnement et au maintien des traditions et du savoir-faire vivants. Le regroupement de produits du terroir damounais sous une même marque permet un positionnement clair et est une image forte pour la région. La marque régionale de terroir garantit :

- des matières premières issues de fermes du Pays-d'Enhaut et respectueuses de l'environnement
- une transformation artisanale entièrement réalisée au Pays-d'Enhaut
- la traçabilité des produits.

2. Conditions à remplir

Afin de pouvoir faire usage de la marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*, les produits doivent respecter les critères ci-dessous.

La marque régionale ***Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*** est signataire des ***directives pour les marques régionales***, ou directives nationales, édictées par l'Association suisse des produits régionaux. Ce sont ces directives qui font foi pour la certification des produits ***Pays-d'Enhaut Produits Authentiques***, et leur donne la certification **regio.garantie**. Le cahier des charges de la marque régionale s'applique lorsqu'il est plus restrictif que les directives nationales.

2.1. Provenance et qualité

Périmètre de la marque régionale

- pour le fromage d'alpage l'Étivaz et ses dérivés: 100% Pays-d'Enhaut et zone d'estivage de L'Étivaz AOP (alpages des Alpes vaudoises avec production de L'Étivaz AOP)
- pour les autres produits : 100 % Pays-d'Enhaut, à l'exception des additifs qui, pour des raisons naturelles, ne peuvent pas y être produits

Le Pays-d'Enhaut est défini de la manière suivante : les communes de Rougemont, Château-d'Oex et Rossinière, ainsi que les Mosses La Comballaz, soit la partie de la commune d'Ormont-Dessous intégrée au parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut (selon carte à disposition).

Autres critères de provenance et qualité

Est considérée comme originaire du Pays-d'Enhaut la viande des :

- génisses ayant passé au minimum la dernière année de leur vie dans cette zone
- veaux élevés et engraisés dans cette zone
- porcs ayant passé au maximum les douze premières semaines de leur existence à l'extérieur de cette zone
- autres animaux ayant passé au minimum les deux derniers tiers de leur vie dans cette zone.





La plus grande partie de la valeur ajoutée des produits artisanaux et agricoles doit résulter d'activités réalisées au Pays-d'Enhaut, soit au minimum 2/3 de la valeur ajoutée du produit final (prix détaillant).

Des exceptions peuvent éventuellement être décidées par la commission *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* lorsqu'une partie minoritaire de la matière première ou des opérations de transformation et de conditionnement sont réalisées à l'extérieur, en particulier dans les régions de montagne voisines du Pays-d'Enhaut, soit dans les districts d'Aigle, de Saanen ou de la Gruyère. Ces exceptions peuvent être limitées dans le temps¹.

Il appartient à l'utilisateur de la marque de faire la demande et de démontrer le bien-fondé du régime d'exception. Celui-ci est précisé dans le règlement du produit concerné.

Afin de pouvoir faire usage de la marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*, les produits concernés doivent de plus respecter les critères de **qualité** correspondant à la législation en vigueur, notamment les ordonnances fédérales sur les denrées alimentaires et sur l'hygiène.

2.2. Labelisation

Le producteur informe la commission *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* à chaque fois qu'il souhaite utiliser la marque pour un nouveau produit.

La commission vérifie les conditions à remplir et statue sur la labellisation de nouveaux produits.

2.3. Etiquetage des produits

Les produits labellisés prévus à la vente doivent obligatoirement être étiquetés, à l'exception de la vente main à main.

La marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* n'est pas obligatoire sur les étiquettes, en revanche elle est fortement recommandée, de même que la mention de la certification, selon les normes en vigueur.

¹ Selon les directives nationales pour les marques régionales (2017) :

- Pour les produits non-composés, le 100% des ingrédients agricoles doit provenir de la région.
- Pour les produits composés, au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient principal doit provenir à 100% de la région.

Les propriétaires des marques régionales peuvent autoriser les entreprises ou exploitations dont le siège se trouve dans une commune touchant la frontière de la région à utiliser des ingrédients provenant de communes adjacentes à hauteur d'au maximum 20 %. Il revient au propriétaire de la marque régionale de définir cela dans la définition de la zone.



3. Contrôle

Le contrôle de la provenance du Pays-d'Enhaut au sens de l'article 2 est assuré par l'Organe intercantonal de certification (OIC).

Le contrôle de la qualité au sens de l'article 2, est assuré selon les procédures en vigueur dans les cantons pour l'application de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance sur l'hygiène. Le fabricant doit pouvoir justifier un autocontrôle (art. 23 loi fédérale sur les denrées alimentaires, LDA).

A la demande de la commission *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* l'utilisateur de la marque lui fournit la preuve que les contrôles de qualité ont été effectués et que les résultats sont conformes aux exigences de la LDA.

Il appartient aux utilisateurs de la marque *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* d'apporter la preuve du respect des exigences fixées, notamment en acceptant les contrôles effectués par l'OIC ou ses mandataires, en facilitant leur travail et en communiquant les informations requises pour la vérification de la satisfaction des exigences.

Les frais du contrôle effectué pour la certification sont à charge de l'utilisateur.

4. Nouvelle adhésion

Toute nouvelle demande d'adhésion (nouveau producteur) ou labélisation (nouveau produit) est à adresser à :

Pays-d'Enhaut Produits Authentiques, p.a. Pays-d'Enhaut Région, Place du Village 6
CH – 1660 Château-d'Oex, produits@pays-denhaut.ch, T. +41 26 924 72 80

Chaque producteur affilié s'acquitte d'une cotisation annuelle qui se monte actuellement à 500.—.

Château-d'Oex, mars 2019