



PRODUIT OU TYPE DE PRODUIT : HERBES AROMATIQUES ET EPICES

Coordonnées du groupement demandeur / interprofession/ producteur

Nom, adresse : CVA, Maison du Paysan, CP 96, 1964 Conthey

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
2. Valeurs	Lien étroit avec le terroir	Oui : provenance exclusive du Valais pour les plantes de montagne, peu de transformation de la plante	
2. Valeurs	Association modernité et tradition	Oui: premières recettes élaborées il y a plus de 50 ans	
2. Valeurs	Propriétés organoleptiques conférant une forte typicité	Plantes aromatiques de montagne	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.1 genre de produit	Provenance valaisanne des matières premières	Herbes aromatiques viennent du Valais	Factures des achats
3.1 genre de produit	Provenance suisse car quantités insuffisantes en Valais	Pas de provenance hors Valais pour les herbes aromatiques	Herbes aromatiques exclusivement du Valais
3.1 genre de produit	Provenance étrangère car production impossible en Suisse, max 10% du poids total du produit transformé	Provenance étrangère de certaines épices non cultivées en Suisse (origan par ex)	Facture des achats, recettes
3.1 genre de produit	Elaboration du produit en Valais	Partiellement : Culture, séchage : en Valais Coupe, dépoussiérage : Suisse allemande (pas d'entreprise en Valais) Conditionnement : en Valais	Localisation des entreprises

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.3 cahier des charges	Exigences physiques du produit et recette de fabrication	Sel et épices acceptés si proportion < 10%	

3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la production	Production biologique ou intégrée	Factures des achats, certificat Bio-Suisse ou attestation de production intégrée
3.3 cahier des charges	Exigences sociales pour la production	Contrat type de travail de l'agriculture du canton du Valais Convention collective de travail de l'agriculture du canton du Valais ou autre convention collective	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la transformation	Production biologique ou intégrée	certificat Bio-Suisse ou attestation de production intégrée
3.3 cahier des charges	Exigences sociales pour la transformation	Non concernées : entreprises indépendantes sans personnel salarié; Sinon : respect de la loi sur le travail et de la convention collective en vigueur LAA: directive fédérale (CFST n°6508) sur la prévention des accidents	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Exigences liées à l'emballage du produit	La marque Valais figure sur le packaging	Contrôle OIC
3.3 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit	Désignation correcte du produit	Contrôle OIC
3.3 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit : dégustation du produit	Autocontrôle	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.3 cahier des charges	Exigences légales concernant les conditions de production, la législation alimentaire et la désignation des produits	Respect strict de la législation sur les denrées alimentaires, notamment l'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA) RS 817.022.21, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUs) 817.02	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Absence d'OGM	ODAIUs	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Traçabilité assurée	ODAIUs	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Séparation des flux assurée	ODAIUs	Autocontrôle documenté

Point particulier concernant entreprise Rostal:

3.3 Exigences physiques du produit et recette de fabrication

<i>Mélanges acceptés</i>		
<i>Bouquet aromatique de montagne, salade, pizza-pâtes, fondue</i>	<i>Pas de sel</i>	<i>100 % herbes aromatiques du Valais sauf mélange pour pizza-pâtes : origan et oignons</i>

Organisme de certification :

Nom, adresse : OIC, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

Tél : 021/601 53 75, Fax : 021/601 53 79, Email : info-oic@oic-izs.ch

Documents joints au dossier :

Présentation du produit