

0191

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 () ARTICLE 17 (X)**

**AOP () IGP (X)
N° National du dossier.....IG/43/94.....**

1 SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture - Direction générale de l'Alimentation

Tél : 49.55.58.45

Fax : 49.55.59.48

2. GROUPEMENT DEMANDEUR :

a) Nom : QUALIPORC.

b) Adresse : Maison de l'agriculture, Boulevard Réaumur 85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX

c) Composition : producteur / transformateur (X) autre ()

3. NOM DU PRODUIT : PORC FERMIER DE VENDEE

4. TYPE DE PRODUIT : (cf. liste) : viandes et abats comestibles (annexe II - chapitre 2 du traité de Rome)

5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)

a) Nom : cf.3 : PORC FERMIER DE VENDEE

b) Description : Viande de porc produite à partir d'animaux élevés en plein air 9 semaines minimum et nourris à 70% de céréales et sous-produits de céréales. les porcs sont abattus à 182 jours minimum.

c) Aire géographique : Le département de la Vendée et les cantons limitrophes dans les départements voisins.

d) Traçabilité : La traçabilité du produit est assurée par une identification (tatouage) de chaque porc chez l'éleveur naisseur. Les porcs sont de nouveau identifiés par tatouage avant le départ à l'abattoir. Des enregistrements documentaires réalisés à toutes les étapes de la filière complètent ce dispositif (certificats d'origine, bons de livraison, comptabilité matière en élevage et en abattoir).

e) Méthode d'obtention : Les porcs sont issus de race et de schémas génétiques présentant un minimum de risques d'obtention de viande acide et exsudative. ils sont engraisés en lots homogènes à partir de 10 semaines et ils ont accès à un parcours extérieur dès la 17ème semaine. Ils sont nourris avec 70% de céréales et sous-produits de céréales. Ils sont abattus après 26 semaines en mettant tout en oeuvre pour leur éviter tout stress. Le chargement de 120 porcs produits par hectare et par an permet de respecter la protection de l'environnement.

f) Lien : Le lien avec l'origine géographique repose sur

1) une caractéristique; un élevage de type fermier. Les références bibliographiques et historiques sont particulièrement importantes sur ce type d'élevage au 19ème et au début du 20ème siècle. Ce mode d'élevage a été relancé et l'attribution du label rouge en 1991 atteste de la qualité supérieure du produit.

2) une réputation du porc de Vendée particulièrement forte au 19ème siècle et au début du 20ème siècle. Aujourd'hui, la réputation du porc de Vendée est attestée par son utilisation exclusive dans la fabrication de certains produits de charcuterie régionaux.

Historique: Dès le 19ème siècle, la Vendée a été une forte région productrice de porcs.

g) Structure de contrôle : Nom : ACLAVE

Adresse : Boulevard Réaumur 85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX

h) Etiquetage :

Porc fermier de Vendée

Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) Exigences Nationales : (éventuelles)

- les critères minimaux de la Notice Technique Nationale " viande de porc"

- Le cahier des charges Label n° 08-91

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/FR/0191/96 01 26

Date de réception du dossier complet :/...../.....

11 05 96