



Aubière, le 02/07/2014

**Association Porc Montagne**

## MENTION FACULTATIVE DE QUALITE « PRODUIT DE MONTAGNE »

### PRESENTATION ET ANALYSE

#### Cadre réglementaire

Le Parlement européen et le Conseil ont adopté fin 2012 le nouveau **règlement communautaire relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires** (1151/2012 du 21 novembre 2012). Ce règlement met en œuvre un nouveau système qualité en introduisant une **mention de qualité facultative « produit de montagne »**.

**Le règlement délégué (acte délégué) n°665/2014** précisant les conditions autorisées à l'article 31 du règlement 1151/2012 portant sur la création d'une mention facultative de qualité « produit de montagne » est **paru au JO de l'Union Européenne le 19 juin 2014**.

La réglementation française va être mise à jour afin de prendre en compte ce règlement. Il coexistera 2 systèmes :

- Les produits soumis au règlement européens 1151/2012 (produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine énuméré à l'annexe I du Traité) : le porc et les produits à base de porc relèvent de ce dispositif.
- Les produits agricoles non alimentaires et non transformés et les denrées alimentaires autres que les vins, et hors champs de l'annexe I du Traité (par exemple les eaux et les liqueurs) qui seront soumis aux conditions d'autorisation du terme « montagne » des articles L 641-14 à 18 et R 641-32 à 44 du Code Rural.

#### Champ d'application

Tous les **produits de montagne destinés à l'alimentation humaine** (énuméré à l'annexe I du traité) utilisant la mention « produit de montagne ». Toutefois, tous les produits **commercialisés avec des allégations ou dénominations susceptibles d'être perçues par les consommateurs comme relevant de la mention « produits de montagne »** tombent indirectement sous le champ du règlement. Il n'y a obligation d'étiqueter « produits de montagne » pour être concerné. Par exemple, tous les produits sous la marque « Origine Montagne » le sont même si la dénomination commerciale du produit ne fait pas explicitement référence à la montagne : « saucisson sec supérieur » + marque ombrelle Origine Montagne.

L'administration française (DGCCRF) souhaite à terme parvenir à une harmonisation des allégations et que l'ensemble des produits concernés soient étiquetés « produit de montagne ». Cependant, ce n'est pas une obligation figurant dans le règlement.

Le cumul de la mention avec des signes officiels de qualité sera possible. Un fromage AOP pourra également mentionner « montagne ». De même pour une IGP de salaison.

### **Conditions fixées applicables à la filière porcine**

- **Durée d'élevage des animaux:** obligation que les animaux passent **les 2 derniers tiers de leur vie en montagne (site d'élevage)**. D'où :
  - **la naissance des animaux en montagne n'est plus obligatoire.**
  - les porcs charcutiers doivent être en montagne, au plus tard, à partir de la phase engraissement (2/3 vie de l'animal, estimation à partir de > 25 kg environ jusqu'à l'abattage),
  - Les cochons sont toutes éligibles à la mention, pour cette condition.
  
- **Alimentation des animaux :** **au maximum 75 % des matières premières** constituant l'alimentation des animaux **peut provenir de l'extérieur de la zone de montagne**. Cette proportion est établie, exprimée en matière sèche, sur la ration annuelle des animaux. L'administration accepte les principes suivants dans la mise en place de cette exigence :
  - **Annualisation du calcul par élevage sous la responsabilité de l'éleveur.**
    - Ne sont pris en compte que la consommation annuelle d'aliments **pendant la durée exigée de séjour en montagne, soit les 2 derniers tiers de la vie de l'animal**. En schématisant, la phase d'engraissement pour les porcs charcutiers (à préciser dans chaque élevage en fonction des poids de sortie) et la ration annuelle pour les truies.
    - Les volumes à garantir « montagne » sont proportionnels, en données annualisées, dans chaque élevage, aux catégories d'animaux et au nombre que l'éleveur veut engager dans une filière montagne. (un porc charcutier consomme environ 280 kg/an sur la période exigée, donc l'obligation porte sur 25% minimum soit 70 kg/porc charcutier X nombre de porcs charcutier « montagne » produits annuellement.)
  - Le calcul est à effectuer en matière sèche.
  - Il n'y a pas d'obligation pour les fabricants et les FAFeurs de garantir des aliments ou des rations constamment avec un minimum à 25% montagne. En revanche, chaque éleveur devra pouvoir justifier de la composition « montagne » de ses matières premières et de leur utilisation dans l'alimentation des porcs « montagne » (Au minimum posséder, des attestations du fabricant sur le taux d'incorporation de matière première « montagne » des aliments livrés permettant de tenir un tableau de bord annualisé.)
  
- **Abattage-découpe-désosse :** **en montagne ou à une distance ne pouvant pas excéder 30 km de la zone de montagne.**
  
- **Transformation :** **obligatoirement en montagne.**
  
- **Conditionnement :** Attention il n'y a **aucune obligation sur la localisation du conditionnement des produits en montagne**. La distinction entre transformation et

conditionnement s'opère à partir de la notion de « transformation substantielle » du produit.

- Le tranchage de charcuteries et la mise en UVCI peut donc avoir lieu hors de la zone de montagne.
- Le cas de la découpe tertiaire et la mise en UVCI de viande est moins évident. D'un point de vue technologique, la découpe de longes de porcs en côtelettes et rôtis, ou en autres pièces, relève d'une transformation, y compris en vue de la dénomination commerciale du produit. Donc une interprétation restrictive semble devoir être privilégiée.
- La fabrication de saucisserie fraîche constitue une transformation du produit et ne peut pas avoir lieu hors de la zone de montagne.

## • Ingrédients

Le règlement 1151/2012 dit :

- A la fois les matières premières et les aliments pour animaux d'élevage proviennent essentiellement de zones de montagne.

Le règlement délégué 665/2014 précise :

- Les ingrédients suivants peuvent provenir de l'extérieur de la zone de montagne pour autant qu'ils ne représentent pas plus de 50% du poids total des ingrédients :
  - Les produits ne figurant pas dans l'annexe 1 du traité (dont le sel)
  - Les herbes, les épices et le sucre.

En général, la règle est claire : **seuls les ingrédients (matière première) qui ne se trouvent pas à l'annexe I du traité, ou les herbes, les épices et le sucre peuvent provenir de l'extérieur des zones de montagne pour autant qu'ils ne représentent pas plus de 50 % du poids total des ingrédients.** Dans le règlement délégué 665/2014 il faut lire : Ingrédient = matière première.

L'annexe I étant un peu flou, il peut y avoir des cas douteux. Ce sera alors à l'Etat membre de définir une doctrine au cas par cas, à partir de son interprétation.

### **Méthode de contrôle :**

L'application du règlement, son contrôle et le régime de sanction **relève du droit à la consommation et de la notion juridique de « tromperie » du consommateur** (La tromperie porte sur un des éléments énumérés à l'article L. 213-1 du code de la consommation : « soit sur la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la composition ou la teneur en principes utiles de toutes marchandises »)

En conséquence :

- Le système d'autorisation administrative est caduque pour les produits du porc. Cela ne veut pas dire que les opérateurs doivent arrêter d'utiliser la mention « montagne » mais que l'on passe à un régime où ils ont une obligation de résultat et plus une obligation de moyens.
- L'administration envisage un système déclaratif. Mais cela reste à préciser.
- **Le contrôle relève de la DGCCRF, c'est-à-dire des DIRECTTE, en fonction d'une analyse des risques.**
- **Chaque fournisseur doit mettre en place les exigences le concernant et garantir à son client la fourniture d'une matière première « montagne ».**

Cela relève donc des procédures de traçabilité habituelles chez la plupart des opérateurs.

### **Contrôle interne APM**

APM va procéder à une actualisation des référentiels utilisés et des plans de contrôle en intégrant les nouvelles dispositions.

Ainsi, tous les opérateurs adhérant à nos démarches (CCP :CC0402 pour les élevages et les abatteurs-découpeurs, et Origine Montagne pour les transformateurs) pourront se prévaloir auprès de l'administration d'un contrôle interne à la filière garantissant le respect de la réglementation « produit de montagne ».

### **Délai d'entrée en vigueur :**

Le règlement 1151/2012 est applicable depuis le 3 janvier 2013.

**Le règlement délégué est applicable à compter du 27 juin 2014, dans tous les états de l'Union Européenne.**

Il est donc indispensable que chaque opérateur s'organise rapidement pour mettre en place, si ce n'est déjà fait, les éléments de suivi et de contrôle des exigences.

Contact Bruno Douniès, Association Porc Montagne, 06 68 55 10 28

## Liste des produits figurant dans l'annexe I du Traité

Chapitre 1	Animaux vivants
Chapitre 2	Viandes et abats comestibles
Chapitre 3	Poissons, crustacés et mollusques
Chapitre 4	Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel
Chapitre 5	05.04 Boyaux, vessies et estomacs d'animaux, entiers ou en morceaux, autres que ceux de poissons 05.15 Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à la consommation humaine
Chapitre 6	Plantes vivantes et produits de la floriculture
Chapitre 7	Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires
Chapitre 8	Fruits comestibles; écorces d'agrumes et de melons
Chapitre 9	Café, thé et épices, à l'exclusion du maté (n 09.03)
Chapitre 10	Céréales
Chapitre 11	Produits de la minoterie; malt; amidons et féculés; gluten; inuline
Chapitre 12	Graines et fruits oléagineux; graines, semences et fruits divers; plantes industrielles et médicinales; pailles et fourrages
Chapitre 13	ex 13.03 Pectine
Chapitre 15	15.01 Saindoux et autres graisses de porc pressées ou fondues; graisse de volailles pressée ou fondue 15.02 Suifs (des espèces bovine, ovine et caprine) bruts ou fondus, y compris les suifs dits «premiers jus» 15.03 Stéarine solaire; oléo-stéarine; huile de saindoux et oléo-margarine non émulsionnée, sans mélange ni aucune préparation 15.04 Graisses et huiles de poissons et de mammifères marins même raffinées 15.07 Huiles végétales fixes, fluides ou concrètes, brutes, épurées ou raffinées 15.12 Graisses et huiles animales ou végétales hydrogénées, même raffinées mais non préparées 15.13 Margarine, simili-saindoux et autres graisses alimentaires préparées 15.17 Résidus provenant du traitement des corps gras ou de cires animales ou végétales
Chapitre 16	Préparations de viandes, de poissons, de crustacés et de mollusques
Chapitre 17	17.01 Sucres de betterave et de canne, à l'état solide 17.02 Autres sucres; sirops; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés 17.03 Mélasses, même décolorées 17.05 (*) Sucres, sirops et mélasses aromatisés ou additionnés de colorants (y compris le sucre vanillé ou vanilliné), à l'exception des jus de fruits additionnés de sucre en toutes proportions
Chapitre 18	18.01 Cacao en fèves et brisures de fèves, brutes ou torréfiées 18.02 Coques, pelures, pellicules et déchets de cacao
Chapitre 20	Préparations de légumes, de plantes potagères, de fruits et d'autres plantes ou parties de plantes
Chapitre 22	22.04 Moûts de raisins partiellement fermentés, même mutés autrement qu'à l'alcool 22.05 Vins de raisins frais; moûts de raisins frais mutés à l'alcool (y compris les mistelles) 22.07 Cidre, poiré, hydromel et autres boissons fermentées Ex 22.08 (*) ex 22.09 (*) Alcool éthylique, dénaturé ou non, de tous titres, et obtenu à partir de produits agricoles figurant à l'annexe I, à l'exclusion des eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses, préparations alcooliques composées (dites «extraits concentrés») pour la fabrication de boissons 22.10 (*) Vinaigres comestibles et leurs succédanés comestibles
Chapitre 23	Résidus et déchets des industries alimentaires; aliments préparés pour animaux
Chapitre 24	24.01 Tabacs bruts ou non fabriqués; déchets de tabac
Chapitre 45	45.01 Liège naturel brut et déchets de liège; liège concassé, granulé ou pulvérisé
Chapitre 54	54.01 Lin brut, roui, teillé, peigné, ou autrement traité, mais non filé; étoupes et déchets (y compris les effilochés)
Chapitre 57	57.01 Chanvre (Cannabis sativa) brut, roui, teillé, peigné ou autrement traité, mais non filé; étoupes et déchets (y compris les effilochés)

## Annexes

### **Produits ne figurant pas dans l'annexe I**

- Des produits laitiers transformés (CN-Codes 0403)
- Des fruits et légumes congelés (CN-Codes 0710)
- Des produits industriels « confectionery » (CN-Codes 1704, 1806, 1905)
- Diverses préparations et sauces alimentaires (CN-Codes 1901, 1902, 1904, 2103) incluant les pâtes, glaces, soupes...
- Les boissons non-alcoolisées, alcoolisées et les spiritueux (CN-chapter 22)
- Les produits à base de tabac (CN-Codes 2402, 2403),
- Les produits transformés à base d'amidon (CN-Codes 2905, 3501, 3809).