Programme santé des porcs Plus

Suppléments sur les morceaux de viande : Aide à l'interprétation

Texte déterminant dans les déclarations d'intention
Le partenaire au projet apporte son soutien par le paiement d'un taux fixe par kilogramme de viande au mandant de l'abattage (= fournisseur du partenaire au projet) pendant toute la durée du projet, à savoir du 01.05.2018 – 31.12.2020. Les coûts sont répercutés sur les morceaux suivants : carré, poitrine, épaule et cuisse. Les montants de la majoration ont été fixés comme suit: CHF 0.07 par kg de viande musculaire sans l'os et CHF 0.05 par kg de viande musculaire avec l'os (carré, poitrine, épaule et cuisse). ***Le supplément est appliqué sur les muscles entiers ainsi que sur les produits carnés fabriqués à partir de ces muscles entiers.*** Sont frappés également de la majoration les produits de viande composés dont les morceaux mentionnés ci-dessus constituent la partie déterminant le prix (p. ex. brochets de viande avec lard) ainsi que les morceaux de viande assaisonnés et marinés. Les suppléments fixés se basent sur un calcul neutre des prix de la Metzgertreuhand, Dübendorf.

La direction du projet a recommandé une majoration de CHF 0.10 sur les articles cuits/fumés soumis au supplément, et de CHF 0.15 sur les articles séchés soumis au supplément, ceci dans le but d'appliquer la solution de la branche de manière uniforme. Cette recommandation ne figure pas dans la déclaration d'intention.

Définitions selon l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108)

Par ***viande fraîche***, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou emballées sous atmosphère contrôlée. Exemple : le cordon bleu est considéré comme viande fraîche.

Par ***préparation de viande***, on entend les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus.

Par ***produits à base de viande***, on entend les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

Le supplément est dû pour la viande fraîche (carré, épaule, poitrine, cuisse), des produits carnés (charcuterie) fabriqués à partir de muscles entiers. LA VIANDE À SAUCISSE N'EST PAS SOUMISE À CE SUPPLÉMENT.

Sont soumis au supplément:
Produits de salaison crus (à manger cru) tels que coppa, jambon cru, lard paysan, lard à manger cru, etc.

Produits de salaison cuits à l'état cru (à manger cuit), tels que jambon roulé, jambonneau, langue, palette fumée, carré de porc, jambon à l'os, lard à cuire, etc.

Produits de salaison cuits à l'état cuit tels que jambon roulé, jambonneau, langue, palette fumée, carré de porc, jambon à l'os, lard à cuire, jambon de derrière ou d'épaule, etc.

Ne sont pas soumis au supplément:
Produits de charcuterie cru (à manger cru) tels que salami, gendarmes, bauernschüblig, salsiz, alpenklübler, etc.

Saucisse crue avec maturation interrompue (à manger cru) telles que saucisses à tartiner (mettwurst, teewurst), etc.

Saucisse crue avec maturation interrompue (à manger cuit) tels que saucisson, luganighe, longeole, zampone, saucisse d'Ajoie, etc.

Produits de charcuterie échaudée (cuites) tels que cervelas, saucisses de vienne, saucisses de francfort, saucisse de porc, charcuterie, mortadelle, saucisse à rôtir de porc (pochée) etc.

Saucisses cuites (cuites) telles que terrine, boudin et saucisse au foie, fromage de tête, tête marbrée, saucisse au foie à tartiner, etc.