



Règlement du Concours de qualité

Décision au 22.03.2023

1. Objectif

Déterminer les meilleurs produits carnés élaborés en Suisse, et faire ainsi connaître le haut niveau de la qualité. Promotion des ventes pour les entreprises.

2. Organisme responsable

Le Concours de qualité est réalisé par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV en collaboration avec le Centre de formation de l'UPSJV.

3. Fréquence

Le Concours de qualité est organisé tous les trois ans.

4. Organisation

Le Concours de qualité est organisé exclusivement par les membres de la Commission élus par le Comité central de l'UPSJV. C'est le représentant de l'UPSJV qui se charge du secrétariat.

5. Catégories du concours

a. Distinctions des produits

Les produits exceptionnels qui, globalement, se situent nettement au-dessus du niveau moyen de la qualité suisse sont récompensés par des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Pour chaque produit primé le participant reçoit du matériel publicitaire approprié à utiliser individuellement dans son commerce et dans sa publicité. Le matériel publicitaire, p.ex. les autocollants pour les produits, peuvent aussi être obtenus ultérieurement et sur le long terme.

b. Distinction de Haut niveau de qualité

Pour le participant au concours qui fait tester des produits dans trois catégories et obtient ainsi deux médailles d'or.

6. Conditions de participation

Le Concours de qualité est ouvert à tous les produits carnés qui sont réalisés dans des entreprises de l'économie carnée suisse **qui sont membres de l'UPS** et qui satisfont aux dispositions de la législation suisse.

- Les produits doivent provenir de la production de l'entreprise elle-même. Seuls peuvent être présentés les produits qui sont mentionnés dans les catégories du présent règlement (spécialités nationales, régionales et maison comprises). Les produits de remplacement de la viande ainsi que les préparations aux légumes ne sont pas admis. Pour les produits contestables seule la Commission décide une fois passé le délai d'inscription.
- Les produits annoncés doivent être disponibles régulièrement dans l'entreprise participante. Les spécialités qui, parce que saisonnières, ne sont pas produites pendant toute l'année doivent être disponibles au moment du contrôle.
- Le producteur confirme que son produit répond aux exigences légales et qu'il est déclaré conformément à la loi. Pour les produits qui ont des nom de fantaisie, la dénomination spécifique doit être indiquée sur la déclaration conformément à la législation.
- La déclaration doit être soumise en même temps que les produits.
- Les produits avec une appellation d'origine protégée (AOP) ou une indication géographique protégée (IGP) ne sont admis que s'ils sont produits conformément aux directives et que l'entreprise est autorisée à les produire. Une copie du certificat servira de preuve. Les produits AOP, resp. IGP, doivent être soumis avec l'étiquetage correspondant (p.ex. un plomb). Sans quoi ils seront exclus du concours.
- Les produits qui sont inscrits auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle ne peuvent être présentés que par le propriétaire de la marque.
- Les produits labellisés tels que Bourgeon, Regio-Marque X, etc. sont admis. Le certificat correspondant doit être envoyé en même temps que l'inscription, de manière analogue aux produits AOP, resp. IGP.
- Les produits envoyés doivent être mis à disposition entiers (**embout compris**) pour la dégustation. Les produits tranchés en barquettes ne sont pas acceptés.
- Les produits décrits dans les principes directeurs de l'UPS doivent satisfaire aux exigences correspondantes.
- Les spécificités du produit doivent obligatoirement être indiquées lors de l'inscription (p.ex. : label, sans lactose, fumage spécial, maturation interrompue, sans numéro E, recommandation pour la préparation, etc.).
- Les « paquets mixtes » ne sont pas autorisés, resp. doivent être annoncés séparément par type de produit.
- La Commission de contrôle peut soumettre les produits à une analyse chimique. Au cas où des adjonctions interdites, non déclarées, devaient être constatées, ou si des valeurs limites étaient dépassées, les frais de contrôle sont à la charge de l'expéditeur.
- La Commission se réserve de droit d'exclure les produits dans les cas de tromperie ou d'infractions contre les dispositions de participation.
- Si un produit devait être exclu après l'inscription, ni la contribution de participation, ni le produit ne seront restitués.
- Les distinctions attribuées à un produit ne peuvent pas être transférées à une nouvelle entreprise ou en cas de fusion dans la mesure où le nom et la forme juridique ne sont pas identiques à ceux de l'inscription.

7. Catégories de produits

a. Saucisses échaudées & saucisses crues

- Saucisses fumées à la pièce
- Saucisses à rôtir, à bouillir, saucisses blanches, saucisses à rôtir de porc, à rôtir paysannes, Salsicce, etc.
- Saucisses échaudées d'Engadine et toutes les autres saucisses échaudées grossières
- Charcuteries tranchées et roulades
- Fromage d'Italie, pain de viande, ou similaires
- etc.

b. Saucisses crues

- Saucisses crues séchées à l'air et/ou fumées
- Saucisses crues à maturation interrompue
- Saucisses crues à tartiner
- etc.

c. Charcuteries à chair cuite

- Pâtés à la viande, terrines
- Boudins à trancher à froid
- Boudins
- Saucisses au foie
- Saucisses au foie à tartiner
- Têtes marbrées, ou similaires
- etc.

d. Salaisons crues

- Viande séchée, jambon cru, Coppa, Mostbröckli, ou similaires
- Lard séché à l'air ou fumé, à manger cru
- Salaisons crues de volaille ou de poisson
- Lard à manger cru à maturation interrompue
- etc.

e. Salaisons cuites

- Jambon cuit à l'os, roulé ou modèle
- Spécialités de lard fumées ou cuites au four
- etc.

f. Produits prêts à consommer (produits délicatesse), dans la mesure où ils ne sont pas déjà mentionnés dans une autre catégorie

- Mousses (part de viande majoritaire)
- Produits à emporter (part de viande majoritaire)
- Sandwichs, canapés, petits pains (avec viande/poisson)
- Poissons et crustacés prêts à consommer
- Salades (seulement à la viande)
- etc.

g. Produits prêts à poêler / à cuire au four, dans la mesure où ils ne sont pas déjà mentionnés dans une autre catégorie

- Produits carnés crus tels que brochettes, cordon bleu, hamburger, etc.
- Produits à toaster ou à cuire au four
- Croissants au jambon, filet en croûte, etc.
- Poissons et crustacés (prêts à poêler, cuire ou cuire au four)
- etc.

8. Inscription des produits

Chaque participant peut inscrire pour contrôle le nombre de produits qu'il souhaite, et cela au moyen du formulaire d'inscription officiel.

- La contribution de participation se monte à Fr. 240.- par produit, TVA comprise.
- Un rabais de Fr. 50.- par produit est accordé aux jeunes entrepreneurs (entreprise reprise depuis 3 ans au maximum).

Le formulaire d'inscription doit obligatoirement être entièrement complété. Les indications données représentent la base pour la production des diplômes, de la liste des médailles et autre matériel publicitaire et imprimé.

Le Centre de formation UPSV demandera par écrit l'envoi des produits annoncés en vue du contrôle des produits. Les étiquettes des produits, boyaux ou sachets sous vide qui comprennent des indications sur le producteur ou des dénominations d'endroits, ou toutes autres caractéristiques permettant d'identifier l'entreprise seront neutralisés par le Centre de formation UPSV. Chaque produit participant au concours sera photographié dès son arrivée en guise de preuve de l'état du produit.

Les produits doivent être envoyés à la date prévue avec indication de la date de production, resp. la durée de conservation. Les produits envoyés trop tard ne seront pas contrôlés et ni la contribution de participation, ni la marchandise ne seront retournées. Il faut soumettre une quantité suffisante pour deux dégustations. La Commission est en droit de demander certains produits pour une vérification. Tous les produits participant au concours restent chez l'organisateur.

Lors de la présentation publique seule une sélection des produits gagnants sera exposée. Quelques jours avant l'exposition ces participants recevront une demande écrite avec les données correspondantes en vue de la livraison.

9. Contrôle et évaluation

Les formulaires d'évaluation pour la dégustation ont été adaptés sur le modèle de ceux de la Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Pour chaque groupe de produit il y aura un formulaire adapté individuellement. L'évaluation portera sur l'apparence, la consistance, l'odeur et la saveur. Les formulaires sont disponibles sur demande auprès de l'UPSJV, resp. du Centre de formation de l'UPSJV à Spiez.

Après la fin du concours le participant reçoit individuellement un retour écrit pour chacun des produits contrôlés. Aucun recours n'est possible contre les décisions du jury et les notes attribuées.

Experts

Les produits sont contrôlés par des experts homologués de la branche carnée suisse. Ils ont suivi avec succès une formation en analyse sensorielle axée principalement sur les produits à base de viande. L'évaluation se fait comme suit :

- Jury composé d'au moins trois experts et un à deux contrôleurs invités par table
- Les chefs-experts contrôlent et vérifient l'évaluation qualifiée

Contrôleurs invités

Les contrôleurs invités complètent l'évaluation des produits. Ils disposent de bonnes connaissances en analyse sensorielle de produits à base de viande et d'expérience dans la préparation.

10. Distinctions

L'annonce des résultats se fait à chaque fois dans le cadre d'un salon ou d'une manifestation similaire au cours de laquelle une sélection des produits gagnants est exposée.

Distinctions des produits

Des distinctions or, argent et bronze sont attribuées aux produits qui sont primés à la suite des contrôles effectués. Il faut atteindre au minimum le nombre de points suivant pour obtenir une médaille :

| | Or | Argent | Bronze |
|---|----|--------|--------|
| Catégorie a) Saucisses échaudées et saucisses crues | 48 | 45 | 42 |
| Toutes les autres catégories | 47 | 44 | 41 |

11. Communication

a. Palmarès (tableau des médailles)

Les résultats sont clairement regroupés dans un tableau des médailles. Ce palmarès sert de guide avec indication des fournisseurs et il est à la disposition de tous les participants comme support publicitaire.

b. Diplôme

Le participant reçoit un diplôme séparé pour chaque produit primé. Il reçoit de plus un diplôme comprenant un résumé de tous les produits qui auront été distingués. Ces diplômes sont aussi disponibles sous forme numérique.

c. Matériel publicitaire, photos

Un nombre limité d'autocollants des médailles obtenues sera mis à disposition pour distinguer les produits primés, à utiliser individuellement comme matériel publicitaire au magasin et pour la promotion. Les commandes supplémentaires sont à adresser directement au fournisseur. Les médailles sont aussi disponibles sous forme numérique.

La médaille ne peut être utilisée que pour les produits qui correspondent effectivement au produit qui a participé au concours. L'indication du nom du producteur doit être clairement lisible.

Le logo du Concours de qualité ne doit pas être modifié. Il est en particulier interdit de retirer l'indication de l'année du concours. L'année où la médaille a été obtenue doit toujours être indiquée (même pour les concours des années précédentes). Les infractions seront sanctionnées.

L'évaluation, le matériel publicitaire et les diplômes sont mis à la disposition du participant après la remise des prix.

d. Dossier pour la presse

Après la remise des médailles un texte préparé spécifiquement sera mis à disposition pour la presse.


12. Critères d'exclusion et dispositions finales

- Après l'inscription, les participants reçoivent une facture correspondante établie par le Secrétariat de l'UPSV. L'inscription n'est valable qu'une fois que la contribution de participation a été payée (aucune dégustation sans paiement). Par son inscription, le participant reconnaît le caractère contraignant du présent règlement.
- Un envoi tardif ou une déclaration insuffisante peuvent aussi être un motif d'exclusion du concours pour les produits.
- Les litiges concernant le Concours de qualité seront traités par la Commission et la décision est définitive. La voie juridique est exclue.
- En cas de non respect des dispositions de participation (infractions volontaires), l'entreprise est exclue du concours et toutes les distinctions remises lors du concours actuel seront annulées.
- Si un produit est acheté auprès d'une autre entreprise, la mention de la médaille doit obligatoirement porter le nom de l'entreprise qui a gagné la médaille (producteur).
- Si des médailles sont utilisées frauduleusement et que l'erreur est annoncée, les mesures suivantes seront mises en place par le Service juridique de l'UPSV :
 - Lettre d'avertissement avec prise de position jusqu'à 10 jours
 - Si le délai est écoulé sans justification, des mesures juridiques seront mises en route
 - Si la justification est insuffisante, envoi lettre avec demande de correction entre max. 30 jours

Signatures



Ivo Bischofberger
Président UPSV



Ruedi Hadorn
Directeur UPSV



Remo Meier
Président Commission Concours de qualité