

FORMULAIRE D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE DE LA SIGNATURE

Agneau de nos Terroirs



Pour la marque Agneau de Tradition Bouchère

ABATTEUR, GROSSISTE, ATELIER DE DECOUPE ref DOC ANT06 cfbct

Je, soussigné.....
représentant l'entreprise.....

Adresse.....

Tél. : Fax :

Mail (@) :

- ABATTEUR PROPRIETAIRE D'ABATTOIR**
- ABATTEUR ASSOCIE A UN ABATTOIR PRESTATAIRE DE SERVICES**
- GROSSISTE**
- ATELIER DE DECOUPE**

Déclare avoir pris connaissance des exigences relatives à l'abattage, la découpe, le travail des viandes¹, du règlement d'usage de la signature « Agneau de Nos Terroirs » (ANT), propriété d'INTERBEV, portant sur un agneau Identifié, Sélectionné, Tracé, Etiqueté et Contrôlé et des critères de sélection des carcasses « Agneau de Tradition Bouchère » tels que définis au verso du présent document.

Je m'engage à

- Ne commercialiser, sous la marque « Agneau de Tradition Bouchère » (ATB), associée à la signature ANT, que des viandes d'animaux issus exclusivement d'élevages engagées en signature « Agneau de nos Terroirs », dont l'approvisionnement est assurée par nos propres moyens, par des négociants ou des organisations de producteurs engagés dans la signature ANT.
- Appliquer, en fonction de mon activité, les moyens de traçabilité définis à l'article 5.3, 5.4 ou 5.5 du règlement d'usage².
- A sélectionner les carcasses des agneaux entrant dans la marque ATB conformément aux critères définis au verso du présent document³.
- respecter les dispositions de la charte graphique relative à l'utilisation du logo de la signature Agneau de nos Terroirs- Tradition Bouchère.

J'accepte tout contrôle des agents mandatés par INTERBEV et m'engager à collaborer à ces contrôles, en tant que de besoin.

Fait à, le

Cachet et signature.

¹ Rayer les mentions inutiles

² Voir ces éléments au Verso de cet engagement.

³ Voir ces éléments au Verso de cet engagement

EXTRAIT DU REGLEMENT D'USAGE : ARTICLE 5.

5.3 POUR LES ENTREPRISES ASSURANT L'ABATTAGE DES ANIMAUX :

- **La vérification à l'arrivée** que les agneaux sont munis de leurs repères officiels conformément à la réglementation et qu'il y a correspondance entre les animaux livrés et le bon d'enlèvement.
- **L'attribution d'un numéro de tuerie à chaque carcasse** permettant d'assurer la correspondance soit avec le numéro d'identification de l'animal vivant (traçabilité individuelle), soit avec le numéro de cheptel dans le cas d'une traçabilité par lot.
- **Le report de ce numéro de tuerie à l'encre alimentaire** sur la carcasse ou sur un autre support autorisé par la réglementation.
- **Le report de ces renseignements** sur le registre d'abattage.
- **L'Edition du Ticket de pesée** puis la vérification de la correspondance n° d'animal ou n° de cheptel - n° de tuerie
- **L'identification des carcasses destinées à la démarche « Agneau de nos Terroirs »** avec un identifiant spécifique comportant au minimum le logo « ANT ».
- **L'expédition des carcasses** avec une facture ou un bon de livraison assurant la traçabilité des carcasses.

5.4 POUR LES ENTREPRISES ASSURANT LA VENTE EN CHEVILLE :

- **La vérification à l'arrivée des carcasses du numéro de tuerie sur la carcasse** et sa correspondance avec le numéro figurant sur le bon de livraison.
- **L'identification des carcasses destinées à la démarche « Agneau de nos Terroirs »** avec un identifiant spécifique comportant au minimum le logo « ANT ».
- **L'expédition des carcasses** avec une facture ou un bon de livraison assurant la traçabilité des carcasses.
- **L'établissement d'un bilan matière** périodique Entrée-Sortie.

5.5 POUR LES ENTREPRISES ASSURANT LA DECOUPE ET LA FABRICATION D'UNITE DE VENTE CONSOMMATEUR (UVC)

- **La vérification à l'entrée des carcasses** de la présence des signes d'identification de la marque et de la signature sur les carcasses.
- **L'attribution d'un n° de lot de découpe** assurant la traçabilité des découpes effectuées.
- **L'identification de chaque UVC** ou de chaque pièce de découpe à la marque et à la signature, soit à la signature seule, ainsi que les informations relatives à l'origine et à la catégorie Agneau.
- **L'expédition des pièces ou des UVC** avec une facture ou un bon de livraison assurant la traçabilité des produits.
- **L'établissement d'un bilan matière** périodique des opérations de découpe.

CRITERES DE SELECTION DES VIANDES « AGNEAU DE TRADITION BOUCHERE »

La marque « Agneau de Tradition Bouchère » ne peut être utilisée que sur des viandes d'agneaux issues de carcasses ayant fait l'objet d'un tri préalable à l'abattoir de façon à satisfaire les critères suivants :

- Poids 22 kg maximum
- Catégorie d'animal : Agneau
- Conformation EUR
- Etat d'engraissement 2,3
- Viande de couleur claire
- Gras blanc et ferme