



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

CAHIER DES CHARGES DE LA MARQUE TASTELOU Association Saveurs des Sucrs Ardéchois Mise à jour Janvier 2018

Les produits de la Montagne Ardéchoise, cultivés, produits en altitude et issus d'une terre dont les intrants sont fortement limités, sont porteurs d'une qualité unique sur le département de l'Ardèche. En contre partie, la zone d'où ils proviennent implique des contraintes notamment dues à l'altitude et a fortiori, à la rudesse du climat. Une marque collective simple propre à ces produits permet de les démarquer tout en reconnaissant leur qualité et le travail qu'ils impliquent.

L'objectif de cette marque est de valoriser les produits de la zone géographique spécifique qu'est la Montagne Ardéchoise. Elle permet une reconnaissance locale de produits issus d'exploitation à taille humaine et dont les méthodes de production tendent vers un juste équilibre agro-écologique et le respect du bien-être animal.

La démarche va dans le sens de la triple performance agroécologique :

- sociale car elle a pour but de fédérer les producteurs du territoire dans une démarche qui valorise l'ensemble de leurs pratiques
- économique car elle vise à apporter de la plus-value aux produits et à élargir leurs marchés
- environnementale puisqu'elle reconnaît et promeut des méthodes de productions respectueuses de l'environnement et des ressources naturelles.

Les cahiers des charges s'inspirent notamment du Projet Agro-Environnemental Pentes et Montagne Ardéchoises 2015-2020. La démarche va dans le sens du maintien des nombreuses zones à enjeu en matière de biodiversité et de la préservation de la qualité de la ressource en eau. La non fertilisation sur les zones humides et l'exploitation extensive des prairies permanentes sont entre autre des moyens de préserver la richesse floristique et faunistique du territoire.

Les règles qui ouvrent droit à l'utilisation de la marque :

1 - les principes fondamentaux

Quelles structures

La marque est à destination des producteurs fermiers remplissant l'un des critères suivants :

- Statut de chef d'exploitation et donc cõtisant à la MSA
- Retraité agricole
- Cõtisant solidaire
- Conjoint collaborateur d'agriculteur

Des associations dont les membres utilisateurs de la marque remplissent l'un des critères cité ci-dessus.

Quelle zone géographique (Annexe 1)

Le siège d'exploitation d'une personne souhaitant apposer la marque sur ses produits doit être situé sur la

montagne ardéchoise dans l'une des communes listées ci-dessous et dont le siège d'exploitation est situé à au moins 1000 mètres d'altitude.

Lesperon, Lachapelle Graillose, Saint Etienne de Lugdarès, Cellier du Luc, Borne, Saint Laurent Les Bains, Astet, Le Plagnal, Saint Alban en Montagne, Lanarce, Lavillatte, Saint Cirgues en Montagne, Issanlas, Issarlès, Le Lac d'Issarlès, Le Béage, Cros de Géorand, Coucouron, Burzet, Le Roux, Pereyres, Lachamp Raphaël, Saint Martial, Borée, Sainte Eulalie, Laveyrune, Montpezat-Sous-Bauzon, Mazan l'Abbaye, Usclades et Rieutord, Mezilhac, Saint Andéol de Fourchade.

Si une exploitation limitrophe au périmètre défini souhaite adhérer à la marque, son cas peut être observé individuellement par le conseil d'administration qui peut délibérer sur une éventuelle adhésion et ce en respect de l'objectif de la marque qui est de fédérer et de faire connaître les produits de qualité de la Montagne Ardéchoise.

L'administration DGCCRF tolère que le mot ardèche apparaisse également sur les produits issus de cantons limitrophes au département.

Quelle destination

La marque permet de différencier les produits du Plateau auprès :

- Des habitants locaux
- De la clientèle touristique
- Des habitants aux alentours dans le département et hors département

Quels produits

La marque est à destination des produits alimentaires et cosmétiques

2 - Règles fondamentales pour l'ensemble des produits sur lesquels est apposée la marque Tastelou

Bien-être animal

- Les animaux doivent être sains et ne pas présenter de signe de maltraitance
- Ils disposent d'un abri fermé de trois côtés avec de l'eau et des râteliers remplis
- Les animaux sont rentrés au minimum la nuit l'hiver pendant 4 mois ou dès lors que les conditions météorologiques hivernales difficiles se prolongent sur plusieurs jours
- Les vaches sont tarées 60 jours minimum
- Brebis et chèvres sont tarées 1 mois et demi minimum

Contrôle : Grille HACCP

- Le principe du « zéro pâturage » n'est pas autorisé. Les animaux (mères) doivent pâturer au minimum 150 jours par an soit cinq mois minimum

Contrôle : visite d'exploitation et cahier de pâturage

Autonomie alimentaire et qualités environnementales de l'exploitation

- Le foin utilisé sur l'exploitation pour les produits sur lesquels est apposée la marque provient idéalement à 100 % de la zone concernée sauf année exceptionnelle (sécheresse par exemple) actée par le conseil d'administration et qu'une partie desquelles le foin peut provenir d'ailleurs.
- En année normale, une tolérance de 20 % du foin provenant d'ailleurs est accordée (notamment dans le cas où l'exploitation n'est pas totalement autonome ou alors si quelques surfaces sont en dehors de la zone).
- Sans interdire l'utilisation d'aliments avec OGM, l'objectif serait de tendre à un minimum d'OGM dans la ration des animaux
- La surface de l'exploitation qui concerne l'atelier production animale est couverte à minima par 70 % de prairies permanentes (prairies de fauche et pâturages confondus)

Contrôle : déclaration PAC => calcul PPH + SPH + SPL + BOP / SFP (surface fourragère principale¹ ;

1 La Surface Fourragère Principale (SFP) comprend le maïs ensilage, les surfaces herbagères temporaires, les prairies et pâturages permanents corrigés du prorata, les légumineuses fourragères et

surfaces non proratisées)

- Présence de plantes indicatrices de biodiversité sur les prairies naturelles (fauche, narces, landes et parcours)

Contrôle : Sur les trois tiers d'au moins trois parcelles de l'exploitation une diagonale fractionnée en trois parties. Présence de quatre plantes indicatrices de biodiversité identifiées par le Conservatoire botanique national du Massif Central

ex : Guide technique des plantes indicatrices des narces et sagnes)

<http://www.pole-zhi.org/un-guide-technique-sur-les-plantes-indicatrices-des-narces-et-sagnes-du-pnr-des-monts-dardeche-et-du>

ex : Guide technique des plantes indicatrices des MAEC 2015/2016

<http://docplayer.fr/28073557-Plantes-indicatrices-des-prairies-de-fauche-guide-technique-du-parc-naturel-regional-des-monts-d-ardeche-et-de-la-montagne-ardechoise.html>

- Le taux de chargement global de l'exploitation ne dépasse pas 0,9 UGB/ha

Contrôle : Déclaration PAC => Nombre d'UGB/surface globale

- L'ensilage de maïs est interdit ais le maïs est toléré dans les compléments

Contrôle : HACCP

- Pas de fertilisation hors restitution pâturage sur les zones humides

Contrôle : Cahier d'épandage

- L'utilisation des produits phytosanitaires doit être raisonnable, respectant l'état d'esprit de la démarche mais elle est interdite sur les surfaces en herbe sauf traitement localisé contre chardons, rumex et ambroisie

Contrôle : HACCP

- Sur les prairies naturelles de fauche seules deux coupes par an sont effectuées

Contrôle : Cahier de fauche

- L'appartenance à la marque ne laisse en aucun cas entendre que les produits qui l'arborent sont bio mais au mieux naturels. Ceci dit la qualification agriculture biologique certifiée prévaut

Provenance, abattage et transformation des animaux et des produits

- Les produits doivent être issus d'animaux nés, élevés et engraisés sur l'exploitation.
- Pour les productions porcines et volaille les animaux doivent à minima passer 2/3 de leur vie sur l'exploitation.
- En cas de besoin de renouvellement du troupeau ovin bovin ou caprin quelques animaux peuvent avoir été achetés en dehors de l'exploitation et être à l'origine de produits sur lesquels seront apposés la marque sans avoir encore passé 2/3 de leur vie sur l'exploitation. Ce cas reste marginal

Contrôle : Documents certifiant la date et l'âge d'arrivée des animaux ainsi que leur date d'abattage

- Les animaux doivent être abattus en Ardèche, Lozère ou Haute-Loire
- La transformation peut être réalisée dans un atelier de découpe personnel, collectif ou par un prestataire. Le laboratoire utilisé doit être agréé et situé en Ardèche ou dans un département limitrophe. Si la transformation se fait dans un département plus éloigné car il n'y a pas de laboratoire plus proche qui offre ce service une exception peut être accordée si toutefois le laboratoire n'est pas situé à plus de 30 km d'une zone de montagne.

Contrôle : Document certifiant le lieu d'abattage et de transformation des animaux

- La mention valorisante des produits doit provenir à 100 % du périmètre défini ci-dessus.
 - Exemple : le cystre d'un « sel de cystre » doit provenir du périmètre tandis que le sel peut lui provenir d'ailleurs.

3 - Règles spécifiques par produit (à détailler voir à créer selon l'arrivée de nouveaux produits dans l'association)

les fourrages à destination de l'activité d'élevage.

Les règles spécifiques par produit sont définies ci-dessous

Légumes divers, champignons, pommes de terre, petits fruits, plantes aromatiques et médicinales sont récoltés sur le périmètre défini dans le cahier des charges

Légumes divers dont Pommes de terre

- Toutes les variétés sauf OGM sont admises.

Contrôle : Etiquettes de semences achetées et utilisées

- Pas de traces de germination sur les pommes de terre

Contrôle : Visite d'exploitation – observation des produits

- Pas d'engrais chimique, seuls la fertilisation organique et les engrais agréés en bio peuvent être utilisés.

Contrôle : HACCP

- Les traitements anti-germinatifs sont interdits sur les pommes de terre

Contrôle : HACCP

- Conditionnement : Tous les conditionnements sont autorisés.
- Les adhérents devront respecter une fourchette de prix décidée par le groupe responsable des pommes de terre

Champignons

- Ils sont triés afin d'éliminer les champignons véreux ou trop vieux
- Pour la vente en frais ils doivent être rangés, conditionnés, triés selon la qualité
- Pour la vente en sec ils doivent être conditionnés, pesés et en sachet (pas de vrac)

Petits fruits

- Seuls les traitements reconnus en agriculture biologique sont autorisés
- Les petits fruits et produits qui en découlent (sirops, confitures etc.) peuvent être transformés en dehors du périmètre prédéfini

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

- Les produits issus de plantes (sirops, confitures etc..) peuvent être transformés en dehors du périmètre prédéfini.
- Il est interdit d'utiliser des plantes médicinales provenant d'une culture/cueillette en dehors du périmètre même en mélange.
- Séchage naturel, en armoire électrique ou four solaire à une température max de 39 degrés

Contrôle : HACCP et visite d'exploitation

- Les produits devront respecter le monopole pharmaceutique sous la seule responsabilité de l'exploitant
- Les compléments alimentaires sont autorisés

Produits laitiers

- Pas de présence d'OGM dans la présure

Contrôle : Etiquette de la présure achetée

- Pour les fromages seul le lait cru est admis
- Le lait provient à 100 % de l'exploitation

Contrôle : HACCP

Saucissons et produit à base de porcs

- Les porcs peuvent être nés en dehors du territoire mais devront être élevés sur la zone concernée en ayant passé au minimum 2/3 de leur vie sur le territoire.
- Les porcs ne sont pas tenus de pâturer mais doivent bénéficier d'un espace d'au moins 2 m² par porc
- 50 % des céréales utilisées pour les porcs proviennent de l'exploitation
- 25 % de la ration provient d'une zone de montagne (réglementation montagne)
- Le séchage devra être naturel et effectué sur la Montagne Ardéchoise.
- Les boyeux devront être naturels et non synthétiques
- Pas de nitrite de sodium ni de salpêtre autorisé

Contrôle : Visite d'exploitation et grille HACCP pour vérifier l'alimentation à base de céréales + étiquettes des aliments achetés

Produits transformés à base de fruits, légumes et viandes

- Les viandes utilisées dans les recettes doivent provenir de la zone géographique concernée par le cahier des charges
- Possibilité de 10 % d'ingrédients extérieurs à la zone pour l'assaisonnement
- Utilisation possible d'un laboratoire agréé dans un département voisin pour l'autoclave
- 100 % des fruits et légumes entrant dans la composition des produits doivent provenir du territoire
- Respect des bonnes pratiques de transformation (BPF)
- La transformation peut être faite par un prestataire

Contrôle : HACCP

Bières et boissons autres

- 100 % de la mention valorisante provient du territoire
- Fournir le numéro douanier de dépositaire d'alcool
- Fût de fermentation en inox pour les bières

4- Utilisation du terme Montagne

a) Produits d'origine animale et végétale : La mention européenne de qualité facultative « Produit de Montagne »

Elle est utilisable pour les produits d'origine animales (lait, produits laitiers, œufs, miel, produits à base de viande, produits d'origine végétale...). Suivant la réglementation européenne, l'utilisation de la mention « Produit de Montagne » est basée sur l'article 31 du règlement 1151/2012 complété par le règlement délégué 665/2014 de la Commission Européenne. Les produits de la marque Tastelou doivent à minima respecter les engagements de cette réglementation. Ci dessous les conditions d'utilisation du mot « Montagne » sur les produits :

Pas d'arrêté préfectoral et donc pas de dépôt de demande en DRAAF. Cependant les opérateurs souhaitant utiliser la mention sont invités à informer la DRAAF de leur projet qui se tiendra à leur disposition pour les accompagner et les informer de l'évolution réglementaire.

Il est recommandé aux opérateurs qui souhaitent valoriser leurs produits de montagne et qui satisfont aux conditions d'emploi de la mention européenne, d'utiliser systématiquement la mention complète « produit de montagne » sur l'étiquetage des produits et leur publicité.

Des contrôles de l'usage de la mention seront assurés sur place par les autorités administratives compétentes. Il appartiendra à tout opérateur engagé dans la démarche d'utilisation « Produit de montagne », d'apporter les preuves nécessaires permettant aux services administratifs de vérifier le respect des exigences d'utilisation du terme lors d'un contrôle. En conséquence, tout opérateur engagé dans la démarche, devra mettre en place des méthodes ainsi que des moyens de contrôle pour garantir l'origine montagne des produits et le respect des conditions de production.

(Informations sur le site: <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/PRODUIT-DE-MONTAGNE-evolution-de>)

Chaque producteur utilisant le logo « Tastelou L'Ardèche Saveur Montagne » est responsable de ses produits et du respect de la réglementation relative à l'utilisation du mot « Montagne ». L'association Saveurs des Sucs Ardéchois ne garantit pas le respect de cette réglementation. Si un contrôle des autorités administratives révèle qu'un utilisateur de la marque ne respecte pas la réglementation quant à l'utilisation du mot « Montagne » ce n'est pas à l'association mais à l'adhérent de rendre des comptes à l'administration.

Ci-dessous les points fondamentaux à respecter :

« Les animaux doivent être élevés dans des zones de montagne. (...) passer au moins les deux tiers de leur vie dans des zones de montagne.

« La moitié au moins de leur ration fourragère annuelle, exprimée en pourcentage de matière sèche, doit se

composer d'aliments pour animaux provenant de zones de montagne »

Les aliments pour animaux d'élevage sont réputés provenir essentiellement de zones de montagne si la proportion de la ration fourragère annuelle qui ne peut pas être produite dans des zones de montagne, exprimée en pourcentage de matière sèche, ne dépasse pas 50 % et, dans le cas des ruminants, 40 %.

(...) la proportion d'aliments pour porcins devant provenir de ces zones (de montagne) doit représenter moins de la moitié de la ration fourragère annuelle

En ce qui concerne les porcins, la proportion des aliments pour animaux qui ne peuvent pas être produits dans des zones de montagne (...) ne représente pas plus de 75 % de la ration fourragère annuelle

La mention « Produit de montagne » doit être utilisée pour des produits d'origine végétale uniquement si les végétaux sont cultivés dans des zones de montagne. »

Les produits transformés doivent pouvoir contenir, parmi leurs ingrédients, des matières premières telles que le sucre, le sel ou des plantes aromatiques qui ne peuvent être produites dans des zones de montagne, pour autant qu'elles ne représentent pas plus de 50 % du poids total des ingrédients.

Les opérations de transformation doivent avoir lieu dans un rayon de 30 km autour de la zone de montagne concernée.

b) Produits agricoles non alimentaires et non transformés et denrées alimentaires autres que le vin, ne relevant pas de l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union Européenne (exemple : eaux, liqueurs, bière).

Pour ces produits la réglementation européenne « Produit de Montagne » ne s'applique pas en revanche pour ces produits l'utilisation de la dénomination « Montagne » est possible sous réserve d'obtenir une autorisation préfectorale (Cf : Annexe 3). Il revient à chaque producteur concerné de faire cette demande d'autorisation préfectorale.

« Concernant le cas particulier du sel aux plantes cultivées en montagne, le terme "produit de montagne" ne devrait pas être utilisé, le sel n'étant pas couvert par l'Annexe I du Traité. Toutefois un logo contenant un lien à la montagne peut être indiqué sur l'étiquetage, avec une précision apportée qu'il s'agit de la culture ou de la récolte et la transformation des plantes qui sont effectuées en zone de montagne. » (Source DDCSPP de l'Ardèche)

Adhérer et sortir de la démarche

L'association « Saveurs des Sucs Ardéchois » est propriétaire de la marque « Tastelou ».

Pour apposer la marque sur ses produits, tout producteur doit être membre actif de l'association « Saveur des Sucs Ardéchois ». L'adhésion en tant que membre actif est conditionnée par le respect de l'article 5 des statuts de l'association :

« Pour intégrer l'association, il faut être agréé par le conseil d'administration aux 2/3 des membres qui statuent, lors de chacune des réunions, sur les demandes d'admission présentées.

Sont membres actifs ceux qui ont pris l'engagement de verser annuellement une cotisation fixée par le conseil d'administration. »

Une fois adhérent, le producteur souhaitant apposer la marque sur ses produits doit avoir au moins l'un des quatre statuts suivants :

- Agriculteur
- Cotisant solidaire
- Conjoint collaborateur d'agriculteur
- Agriculteur retraité

Le producteur qui souhaite se retirer de la marque doit en informer le bureau de l'Association Saveur des Sucs et s'acquitter de sa cotisation annuelle pour l'année en cours.

L'usage de la marque et du logo

Le logo Tastelou peut être décliné de deux façons :

- Avec le slogan « L'Ardèche saveur montagne »
- Sans le slogan

Le logo sans slogan n'est utilisable que pour les produits relevant d'une IGP dans lequel apparaît le mot « Ardèche » et qui interdit l'utilisation de ce mot sur les produits concernés. A ce jour le saucisson, le jambon, la pintade et le poulet chapon de l'Ardèche sont concernés. Pour ces produits, l'étiquette sans slogan doit être utilisée. Bien que le terme « Montagne » n'apparaisse alors plus sur l'étiquette, le producteur respecte le cahier des charges de l'association dans son entier y compris le respect de la mention valorisante Montagne et ce pour garantir le respect de la démarche globale de l'association.

Pour les produits comme la bière ou l'eau, une demande d'utilisation du mot « Montagne » doit être soumise à la préfecture. Cette demande se fait par le producteur (Cf : Annexe 3)

Les produits sur lesquels est apposée la marque peuvent être vendus sur tous points de vente, marchés, à domicile, salons et autres lieux destinés à vendre des produits alimentaires et cosmétiques.

Modalités de contrôle et d'adhésion à Tastelou

L'association « Saveurs des Sucrs Ardéchois » est propriétaire de la marque Tastelou déposée à l'INPI.

Pour pouvoir bénéficier de la marque, l'adhésion doit être validée aux 2/3 par le Conseil d'Administration. Le potentiel futur adhérent doit fournir la grille HACCP remplie au Conseil d'Administration qui statue en fonction.

Les contrôles sont ensuite opérés par un ou plusieurs membres du Conseil d'Administration. Ils consistent en une visite d'exploitation et une étude des documents suivants fournis par l'adhérent à la demande de la personne responsable du contrôle :

- Grille HACCP remplie
- Cahiers d'enregistrement
 - Cahier de Pâturage – minimum 150 jours par an
 - Cahier d'épandage – pas de fertilisation des zones humides
 - Cahier de fauche – 2 fauches /an maximum
- Document certifiant le lieu où est situé le siège d'exploitation
- Documents PAC
 - Récapitulatif des surfaces graphiques minimum 70 % de prairies permanentes sur les parcelles de exploitation réservées à l'élevage (SPH + SPL + PPH + BOP / SFP)
 - Taux de chargement 0,9 UGB/ha
- Provenance, abattage et transformation des animaux
 - Document de certification du lieu de transformation (Ardèche ou département limitrophe)
 - Document certifiant l'arrivée des animaux sur l'exploitation (2/3 de leur vie sur l'exploitation)
 - Document certifiant l'abattage en Ardèche ou département limitrophe
- Bon de livraison du foin acheté sur l'exploitation
- Etiquettes des semences achetées pour les végétaux
- Elements observés lors de la visite d'exploitation: *
 - Les animaux sont sains et ne présentent pas de signe de maltraitance
 - Présence de quatre plantes indicatrices sur les trois tiers de trois prairies de fauche minimum
 - Pas de trace de germination sur les pommes de terre
 - Zones de cueillette pour les fruits et plantes
- Etiquette de la présure achetée pour les produits laitiers – pas d'OGM dans la présure

Pour les cahiers d'enregistrement, les documents types cahier d'épandage et de pâturage servant aux agriculteurs qui ont contractualisé des Mesures Agro-Environnementales peuvent être utilisés.

En cas de contrôle des autorités administratives seul l'exploitant est responsable de ses produits. A savoir l'étiquetage est conforme avec le numéro de lot et Date Limite d'Utilisation, et les pratiques sont conformes

à la réglementation européenne propre à l'utilisation du terme « Montagne ».

Modalités de sanction

Si des infractions sont commises concernant les règles donnant droit à l'utilisation de la marque «Tastelou» ou si les contrôles révèlent un non respect des cahiers des charges, les sanctions seront d'un avertissement écrit. L'adhérent disposera ensuite de trois mois maximum pour se mettre aux normes des cahiers des charges. Il sera exclu de l'association « Saveur des Sucs Ardéchois » si tel n'est pas le cas. Ces sanctions seront dans tous les cas prononcées par le bureau de l'association et feront l'objet d'un courrier.

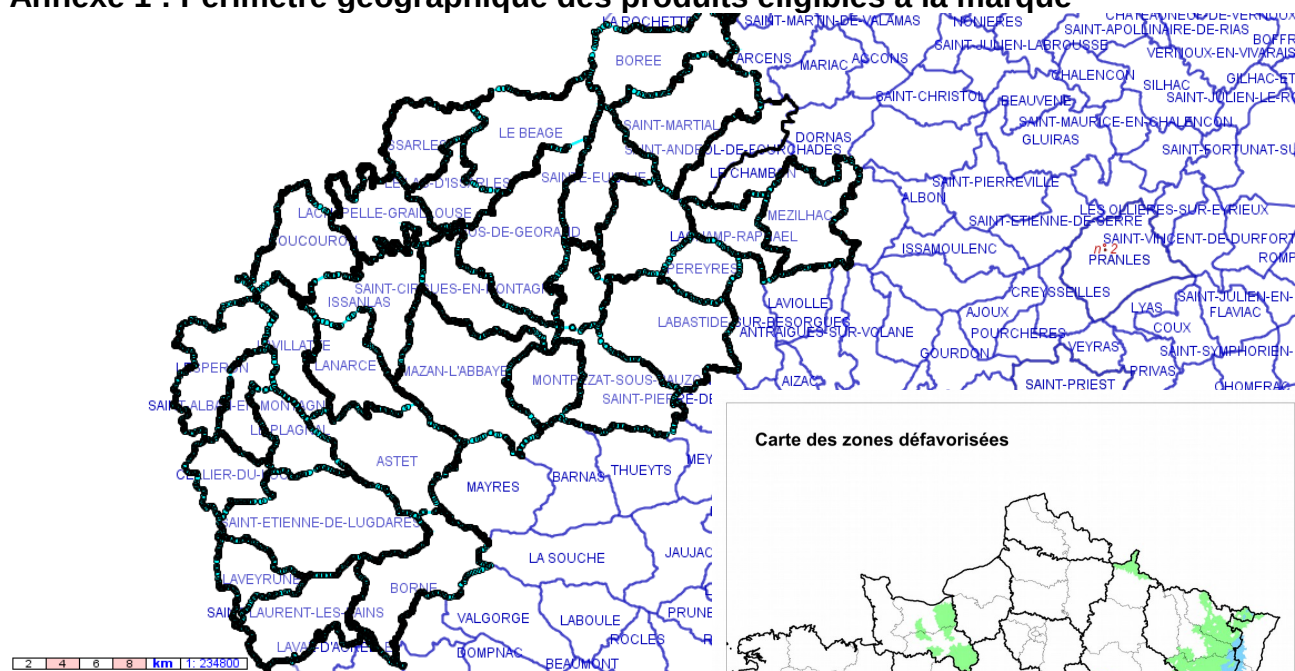
L'association n'est en rien responsable de pénalités pouvant aller à l'encontre d'un producteur en cas de contrôle de l'administration, sur le plan sanitaire, de production, transformation, commercialisation et tout autre aspect relevant de la réglementation administrative.

Entre autre, le producteur s'engage en son nom à respecter les conditions d'utilisation des termes « Ardèche » et « Montagne ».

Mise à jour : Janvier 2018

Annexes au cahier des charges « Tastelou »

Annexe 1 : Périmètre géographique des produits éligibles à la marque



Annexe 2 : Carte des zones défavorisées

La carte des communes en zone défavorisée. La liste des communes est sur le site : <http://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/observatoire-des-territoires>



PREFET DE LA REGION RHONE-ALPES

Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt

Demande d'autorisation d'utilisation du terme « Montagne »

Articles R 641-32 à 641-44 du Code Rural

Articles L 641-14 à 641-18 du Code Rural

le cas

Le dossier de demande d'autorisation du terme « Montagne » est constitué des documents suivants pour toutes les productions autres que le miel:

- Lettre de demande
- Nom et domicile du demandeur, et si le demandeur est une personne morale, son statut juridique et l'adresse de son siège social
- Description des activités de l'entreprise en distinguant celles faisant l'objet de la demande d'utilisation du terme Montagne
- Liste et dénomination des produits pour lesquels l'utilisation du terme « montagne » est sollicité
- S'il y a lieu, le nom et l'adresse des professionnels intervenant dans les opérations de production, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement de la denrée alimentaire ou du produit agricole en indiquant le cadre juridique d'intervention de ces autres entreprises
- Un cahier des charges précisant :
 - 1) La dénomination et la description de la denrée alimentaire ou du produit agricole ;
 - 2) Les conditions d'obtention ou les techniques de fabrication de la denrée alimentaire ou du produit agricole (*si le produit fait l'objet d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, joindre le cahier des charges homologué correspondant*) ;
 - 3) L'aire géographique de production des matières premières (identification de chaque producteur : nom et adresse y compris le lieu dit) ;
 - 4) Le lieu de fabrication et de conditionnement de la denrée alimentaire ;
 - 5) Les méthodes et les moyens de contrôle prévus pour garantir l'origine de montagne du produit ou de la denrée et le respect des règles mentionnées au 2), ainsi que les enregistrements prévus pour permettre aux services administratifs de vérifier la bonne exécution des contrôles (*joindre les documents nécessaires : schéma de traçabilité, référenciels, fiche de procédure ...*) ;La fourniture de ces informations concerne l'entreprise présentant la demande mais aussi les entreprises intervenant dans les opérations, notamment en cas de sous-traitance.
- 6) Les maquettes ou projets d'étiquettes destinées aux produits faisant l'objet de la demande ;
- 7) S'il y a lieu, la référence du règlement technique national applicable.

