



Saucisse aux choux vaudoise IGP et Saucisson Vaudois IGP

Détenteur de la marque et du programme

Association Charcuterie Vaudoise IGP
Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully

Email : admin@charcuterie-vaudoise.ch
www.charcuterie-vaudoise.ch

Public cible

Producteurs et commerçants de saucisses aux choux et de saucissons vaudois.

Bénéfice pour le client

Garantie d'un produit authentique.

Exigences essentielles

1. L'aire géographique de la Saucisse aux choux vaudoise et du Saucisson vaudois est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.
2. Les porcs doivent avoir l'âge minimum de 140 jours au moment de leur abattage et doivent peser au moins 75 kg (poids mort).

Règlements / Standards

<https://charcuterie-vaudoise.ch/fr/apropos/igp>

Etiquetage

Toutes les Saucisses aux choux vaudoises portent à la ficelle la marque de conformité numérotée ci-après :



Tous les Saucissons vaudois portent à la ficelle la marque de conformité numérotée ci-après :



Inscription

Directement auprès du détenteur du programme.

Audit

Tous les deux ans par ProCert.

Validité du certificat

2 ans

Coûts

Selon le règlement tarifaire du détenteur du programme.

Personne de contact ProCert

Christian Wasem
Téléphone : 031 560 67 73
Email : c.wasem@procert.ch

Source : www.charcuterie-vaudoise.ch