

## Critères supplémentaires en agriculture pour les produits transformés

Dans la continuité des processus et pratiques de production vus précédemment, la transformation des produits est réalisée sur le territoire. Elle respecte les procédés et savoir-faire locaux et garantit un produit le plus naturel possible dans le respect de l'environnement.

N°	Exigences obligatoires	Explicitations complémentaires	Évaluation	
2501 T	<b>Production rattachée au territoire</b> Les produits sont transformés sur le Parc.	Seuls les processus de transformation nécessitant des étapes qui ne peuvent être réalisées sur le territoire du Parc pour des raisons d'impossibilité technique peuvent déroger à la règle de territorialité sur base d'un argumentaire.	Complété Marge de progrès Non concerné Non conforme	Avis/Notes de l'auditeur
2502 T H	<b>Composition du produit</b> 2502a) L'ingrédient principal ou celui qui fait la spécificité du produit transformé répond à tous les critères de la marque (vus précédemment).  2502b) Les autres matières premières doivent être du territoire.  2502c) Les conservateurs, les colorants chimiques, les sels nitriques et le sirop de glucose sont proscrits.	2402a) L'ingrédient principal correspond à la ou les matières premières principales qui constituent au moins 50% du poids du produit (ex : farine de blé pour le pain, lait pour le fromage) ou à la matière première à l'origine de la spécificité territoriale (saveur, odeur, etc.) lorsqu'elle n'est pas majoritaire en poids (ex : fruits pour les sirops, miel dans les bonbons aromatisés).  2402b) Dans l'impossibilité d'inclure d'autres matières premières issues du territoire, l'entreprise doit répondre à certains critères de proximité et/ou relevant de signes de reconnaissance (AB, commerce équitable, etc.). Un approvisionnement sur les territoires d'autres Parcs peut aussi être envisagé.  2402c) Les substances aromatisantes, les épices d'origine naturelle ainsi que les gélifiants et épaississants d'origine naturelle sont autorisés.	Complété Marge de progrès Non concerné Non conforme	Avis/Notes de l'auditeur
2503 E	<b>Processus de transformation</b> 2503a) La congélation doit être justifiée et cohérente.	2403a) La congélation est justifiée pour les matières premières avant transformation s'il est impossible de s'approvisionner en produits frais, si elle est réalisée dans un but sanitaire	Complété Marge de progrès	Avis/Notes de l'auditeur

N°	Exigences obligatoires	Explications complémentaires	Évaluation	
	2503b) Le fromage est exclusivement fabriqué au lait cru	<p>(destruction des insectes pour le stockage des céréales) ou si elle ne modifie pas la texture du produit, etc.</p> <p><b>Personnalisation :</b> Pour éviter la désaisonnalité, la congélation du lait et du caillé est interdite.</p> <p>2403b) <b>La dérogation reste possible sur le critère du fromage au lait cru.</b></p> <p><b>Personnalisation :</b> L'éleveur est fortement incité à valoriser le petit lait. Un dialogue sera engagé entre les auditeurs et l'éleveur sur les possibilités les plus adaptées à l'exploitation agricole pour valoriser le petit lait. Exemple : engraissement des jeunes mâles, engraissement des cochons, fertilisation des surfaces fourragères, fabrication de brousse etc.</p>	Non concerné Non conforme	