

FICHES PRATIQUES



Signes officiels de la qualité des produits alimentaires

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Qu'est-ce qu'un signe de qualité ?

La qualité minimale d'un produit est définie par différents textes réglementaires :

- ▶ le règlement européen (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- ▶ les directives ou règlements européens pris dans le cadre de la Politique agricole commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;
- ▶ des décrets nationaux (fromages, conserves, etc.) ;
- ▶ des codes d'usages (charcuteries, nougats, etc.).

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques.

Certains produits se différencient des autres car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.) un signe officiel de la qualité du produit, et des informations facultatives à vocation commerciale qui informent le consommateur.

Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics dans le Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Ces démarches garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits répondant à des caractéristiques particulières prédéfinies comme, par exemple, la manière dont a été élevé un poulet.

Bon à savoir

Il est possible de distinguer :

- ▶ les signes européens de la qualité ;
- ▶ les signes nationaux de la qualité ;
- ▶ les mentions valorisantes.

La bonne utilisation de ces signes est garantie par l'État.

Les signes européens de la qualité

Ces signes sont gérés en France par les ministères chargés de l'agriculture et de la consommation ainsi que par [l'Institut national de l'origine et de la qualité](#) (INAO), travaillant sous la tutelle du ministère chargé de l'agriculture.

Les projets d'AOP/IGP/STG sont homologués par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture), sur proposition de l'INAO, avant d'être transmis à la Commission européenne pour examen et enregistrement si les conditions du règlement européen sont respectées.

Il existe quatre signes européens de la qualité :

- ▶ l'Appellation d'origine protégée (AOP) ;
- ▶ l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- ▶ la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- ▶ l'Agriculture biologique.

La surveillance de l'utilisation des dénominations doit être effectuée par les États membres sur tout le territoire de l'Union européenne. En France, le contrôle officiel est assuré :

- ▶ **au premier niveau**, par des organismes certificateurs travaillant sous la responsabilité de l'INAO. Ceux-ci sont accrédités par le [Comité français d'accréditation](#) (COFRAC) et agréés par l'INAO. Ils sont chargés de contrôler le respect du cahier des charges du signe avant la mise sur le marché des produits enregistrés en France ;
- ▶ **au second niveau** par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) qui exerce un contrôle des produits mis sur le marché. Les agents de la DGCCRF contrôlent sur le territoire national, les produits français, les produits étrangers présentés comme bénéficiant d'un signe européen de la qualité ainsi que les produits susceptibles de détourner ces signes, et les produits transformés élaborés avec ces signes. Les vérifications portent sur le marquage, la composition et la traçabilité des produits ainsi que sur la recherche des usurpations de dénominations protégées et de fraudes. Elles peuvent également conduire à relever des pratiques abusives d'opérateurs dans la gestion des signes.

L'Appellation d'origine protégée (AOP)



Créée en 1992, à l'initiative de la France, l'Appellation d'origine protégée (AOP) est régie par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012. Ce dispositif européen est ouvert aux produits des pays tiers.

L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement avoir été reconnue au niveau national comme une Appellation d'origine contrôlée (AOC), puis enregistrée par la Commission européenne dans le registre européen des dénominations protégées, selon une procédure prédéfinie dans le règlement communautaire précité et le CRPM. Si le produit se voit refuser le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui avait été reconnu.

Le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP.

Pour la France, l'AOP concerne notamment les produits laitiers (45 fromages, 3 beurres, 2 crèmes) et beaucoup d'autres produits comme les « olives de Nyons », la « noix de Grenoble », le « foin de Crau », etc. Il existe aussi des AOP européennes (AOP « gorgonzola » (Italie), AOP « feta » (Grèce), etc.) et des AOP de pays tiers (AOP suisse « gruyère », AOP chinoise « pinggu da tao » (pêche), AOP vietnamienne « phú quốc » (sauce de poisson)).

Bon à savoir

La dénomination protégée est obligatoirement celle qui a été enregistrée par la Commission européenne. Elle doit être recopiée à l'identique.

La liste des dénominations protégées est disponible sur le site de la Commission européenne

(<https://ec.europa.eu/agriculture/quality.fr>)

L'Indication géographique protégée (IGP)



Créée en 1992 comme l'AOP, l'Indication géographique protégée (l'IGP) est également régie par le [règlement \(UE\) n° 1151/2012](#) du 21 novembre 2012.

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.

La procédure d'enregistrement communautaire est la même que pour les AOP.

Parmi les nombreux produits bénéficiant d'une IGP, on peut citer :

- ▶ **produits français** : IGP « jambon de Bayonne, IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », IGP « moquette de Vendée », IGP « pruneau d'Agen », IGP « volailles de Loué » ;
- ▶ **autres produits européens** : IGP « bayerische bier » (Allemagne), « scotch lamb » (Royaume-Uni) ;
- ▶ **pays tiers** : « café de Colombia » IGP (Colombie), « thé Darjeeling » IGP (Inde).

La Spécialité traditionnelle garantie (STG)



Créée en 1992, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est un signe européen régi en dernier lieu par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012.

La Spécialité traditionnelle garantie atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle.

Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la « mozzarella » (Italie) et la « kabanosy staropolskie » (recette traditionnelle de saucisse polonaise) bénéficient d'une STG, tout comme les « moules de Bouhot », première STG française.

Pour les produits agroalimentaires, le consommateur reconnaît que le produit bénéficie :

- ▶ d'une AOP ;
- ▶ d'une IGP ;
- ▶ d'une STG ;

par la présence obligatoire sur l'étiquetage du logo européen, accompagné de la dénomination protégée enregistrée par la Commission européenne (cf. liste)

L'Agriculture biologique



L'Agriculture biologique est définie par le [règlement communautaire n° 834/2007](#) du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.

Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).

Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence Bio qui les enregistre dans l'annuaire des professionnels du Bio, ce qui leur permet de passer un contrat avec un organisme certificateur agréé par l'INAO qui les contrôlera sur leur activité au moins une fois par an.

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « Bio » dans leur dénomination de vente (par exemple : purée biologique, compote Bio).

Ces mentions peuvent par ailleurs apparaître au niveau de la dénomination de vente de produits composés principalement d'ingrédients issus de la chasse ou de la pêche (exemple : pâté de sanglier avec la mention « avec des herbes biologiques » au niveau de la dénomination de vente).

En dessous de 95 %, les termes « biologique » ou « Bio » ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients.

Le consommateur peut reconnaître les produits de l'Agriculture biologique grâce au logo européen « euro feuille », obligatoire depuis le 1er juillet 2010, sur les produits préemballés. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo. Le logo national AB (marque qui appartient au ministère chargé de

l'agriculture) peut être apposé en sus, sans jamais être plus visible que le logo européen.

En revanche, il peut apparaître seul sur l'étiquetage des produits non encore harmonisés au niveau européen qui sont élaborés conformément à un cahier des charges français homologué. A ce jour, sont seulement concernés les produits issus de de l'aquaculture, de l'élevage des lapins, escargots, poulettes, autruches, ainsi que les aliments pour animaux de compagnie.

Les signes nationaux de la qualité

Le Label Rouge



Créé dans les années 1960, le Label Rouge est défini dans le CRPM. Il atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits se distinguent des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

Le nom et le cahier des charges d'un Label Rouge ne peuvent pas mentionner d'indication géographique sauf s'il existe un lien par arrêté avec une IGP. En revanche, il est possible, conformément aux règles générales d'étiquetage, d'apposer sur le produit l'indication de provenance du produit bénéficiant du Label Rouge, si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante. Par exemple, le Label Rouge « poulet de Loué » ne peut pas être apposé sur un poulet qui ne bénéficie pas de l'IGP « volailles de Loué ».

Le cahier des charges d'un Label Rouge est homologué par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture), sur proposition de l'INAO.

Un organisme certificateur travaillant sous la responsabilité de l'INAO est chargé de faire respecter le cahier des charges. Les agents de la DGCCRF réalisent un contrôle de deuxième niveau, par sondage, des produits mis sur le marché.

En outre, dans certaines filières, le produit peut devoir répondre également à des critères minimaux et à des exigences minimales de contrôle précisées dans des conditions de production communes.

Des tests organoleptiques doivent être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label Rouge.

Le consommateur reconnaît facilement le produit « Label Rouge » grâce à la présence obligatoire d'un logo spécifique accompagné d'un numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées.

Il existe plus de 400 Labels Rouges homologués par les pouvoirs publics. Ils concernent des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel et même du sel ainsi que quelques produits non alimentaires et non transformés (gazon, géranium, sapin de Noël coupé). Exemple : homologation LA 29-05 - pâté de campagne supérieur (caractéristiques certifiées : épaules, gorges et foies sélectionnés de porc Label Rouge, recette traditionnelle, hachage gros, 10 % de cèpes minimum pour la recette aux cèpes).

La Certification de conformité



Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.

La Certification de conformité de produits (CCP) est gérée par le ministère chargé de l'agriculture.

Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies et les principaux points à contrôler. Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.

Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par le COFRAC. Les agents de la DGCCRF assurent, par sondage, un contrôle de deuxième niveau sur les produits mis sur le marché.

La Certification de conformité garantit le respect des caractéristiques certifiées (par exemple : porc nourri

à 70 % de céréales). Ces caractéristiques doivent être significatives, objectives et mesurables et permettre de distinguer le produit du standard.

Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants, etc.

Le nom et le cahier des charges d'une certification de conformité ne peuvent mentionner d'indication géographique. En revanche, il est possible, conformément aux règles générales d'étiquetage, d'apposer sur le produit bénéficiant de la certification de conformité son indication de provenance, si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante.

La liste des certifications enregistrées est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

L'apposition du logo CQ-Produit certifié sur le produit n'est pas obligatoire. Si le logo est apposé, le numéro d'enregistrement de la certification, les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent figurer sur l'étiquetage des produits.

Les mentions valorisantes

Le CRPM énumère les mentions valorisantes encadrées par les pouvoirs publics. Parmi ces dernières on peut citer :

- ▶ **la dénomination européenne « produit de montagne » et la dénomination nationale « produit de montagne »**

La mention européenne facultative « produit de montagne » est utilisable pour décrire les produits énumérés à l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne qui respectent les prescriptions européennes. L'emploi de cette mention garantit au consommateur le respect des conditions de production définies dans le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) et son texte d'application, le [règlement délégué n°665/2014](#). Si l'opérateur souhaite bénéficier de la protection du règlement, il doit utiliser cette mention en l'état. L'emploi de toute autre mention faisant référence à la montagne (par exemple « miel de montagne »), sans être accompagnée de la mention « produit de montagne », serait de nature à laisser croire de manière abusive que le produit respecte les prescriptions du règlement.

A noter que l'emploi de la mention nationale « montagne » est encadré dans le CRPM. Cette mention peut être employée uniquement pour les produits n'entrant pas dans le champ du règlement (UE) n°1151/2012 (par exemple les eaux minérales).

Elle est ainsi utilisable pour décrire les produits agricoles non alimentaires et non transformés et les denrées alimentaires autres que les vins non repris à l'annexe 1 du traité précité (exemple : les eaux et les liqueurs) respectant les articles L.641-14 à 118 et R.641-32 à 44 du CRPM. Dans ce cas, il est possible d'utiliser des allégations du type « eau de montagne » ou « genépi de montagne ».

► **le qualificatif « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »**

L'article L.641-19 du CRPM stipule que, sans préjudice des réglementations communautaires ou nationales et des conditions approuvées pour bénéficier d'un label agricole, l'utilisation du qualificatif « fermier », des mentions « produit de la ferme » et « produit à la ferme » est subordonnée au respect de conditions fixées par décret.

En l'absence d'un décret général, ce qualificatif et ces mentions ne peuvent être employés que dans les conditions prévues par la réglementation communautaire ([règlement « CE » n°543/2008](#) du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement « CE » n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille), nationale ([décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#) ; code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande) et des conditions approuvées pour bénéficier d'un label agricole (notice technique du Label Rouge « porc fermier », trois cahiers des charges de Label Rouge définissent des critères pour un œuf fermier).

Enfin, selon la jurisprudence (depuis un arrêt de la Cour d'appel d'Agen du 8/10/1992), l'emploi des termes « ferme » ou « fermier » dans une dénomination sociale, une marque commerciale ou d'une manière plus générale dans la présentation d'un produit alimentaire, implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme, les préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles (exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

► **la mention « issue d'une exploitation de haute valeur environnementale »**

A la suite du Grenelle de l'environnement (2007), les exploitants agricoles utilisant des modes de production particulièrement respectueux de l'environnement peuvent bénéficier d'une certification qui comporte trois niveaux d'exigences environnementales :

- **niveau 1** : respect des aides de la PAC (Politique agricole commune) ;
- **niveau 2** : certification environnementale de l'exploitation (agriculture raisonnée) ;

► **niveau 3** : haute valeur environnementale (HVE).

La haute valeur environnementale d'une exploitation (niveau 3) est accordée par la Commission de la certification environnementale à laquelle participe la DGCCRF. Les produits agricoles transformés ou non, certifiés par un organisme tiers agréé et, issus d'une telle exploitation, peuvent porter la mention « issue d'une exploitation à haute valeur environnementale » et un logo (facultatif).

La DGCCRF contrôle l'emploi de ces mentions valorisantes.

Textes de référence

[Règlement \(UE\) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012](#) - pour l'appellation d'origine protégée ; l'indication géographique protégée ; la spécialité traditionnelle garantie ; la mention européenne « *produit de montagne* »

[Règlement \(CE\) n° 834/2007 du 28 juin 2007](#) – définition de l'agriculture biologique

[Règlement \(CE\) n° 543/2008 du 16 juin 2008](#) – pour les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Code rural - [articles L640-2 à L640-3 et R641-1 à R641-31](#)- définition des modes de valorisation de la qualité ; les articles L.641-14 et suivants définissent la mention nationale « *montagne* »

Code de la consommation : articles L.121-1 et suivants (pratiques commerciales déloyales), L.454-1 (fraudes) ; article L.431-2 et suivants (sanctions spécifiques) ; article R.412-33

[Décret 2007-628 du 27 avril 2007](#) relatif aux fromages et spécialités fromagères

Liens utiles

DGCCRF - Bureau 4B « Qualité et valorisation des denrées alimentaires » - Télédéc 223 - 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13 - Télédéc 223 - 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13

DGPE (Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises) - Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique 3, rue Barbet de Jouy – 75349 PARIS 07 SP

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) 12, rue Henri Rol-Tanguy TSA, 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).

Crédit photo : ©Canva