



Les signes officiels de la qualité

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

- règlement européen concernant l'étiquetage des denrées alimentaires ;
- règlements ou directives européennes pris dans le cadre de la Politique Agricole Commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;
- décrets nationaux (fromages, conserves, meubles, textiles, etc.) ;
- codes d'usages (charcuteries, nougats, etc.) .

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

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.) , des informations facultatives à vocation commerciale qui attirent son attention.

Parmi ces informations, certaines sont définies comme des signes officiels de la qualité.

Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics, qui garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits ou des services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées par un organisme tiers indépendant.

La qualité peut être fondée sur de nombreuses caractéristiques. Ainsi la manière dont a été élevé un poulet, la consommation d'eau ou d'énergie pour une machine à laver peuvent être des critères définis pour l'attribution de signes officiels de la qualité.

Ils sont délivrés par les pouvoirs publics, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ou un organisme certificateur qui est accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) et agréé par les pouvoirs publics.

La bonne utilisation des signes est garantie par :

- les organismes de contrôle (organismes certificateurs qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics) ;
- l'INAO qui agréé les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
- la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes qui exerce à la fois un contrôle :
 - sur les organismes certificateurs pour s'assurer de la qualité et de réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité) ;
 - sur les produits pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables et la loyauté de la communication.

Très développés dans le secteur alimentaire, ces signes se développent aussi dans le secteur industriel et des services.

1. Pour les produits alimentaires

1.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Depuis la réforme nationale de la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer intervenue au début de l'année 2007, le Code rural (articles L640-2 à L640-13 et R641-1 à R641-31) définit les signes d'identification de la qualité et de l'origine :

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Créée en 1992, l'appellation d'origine protégée (AOP) est régie en dernier lieu par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012. Elle désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

L'AOP est la déclinaison sur le plan européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour les produits agroalimentaires.

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 préalablement reconnue en AOC doit être enregistrée par la commission européenne au registre des AOP selon une procédure définie à la fois dans le Code rural et dans le règlement communautaire précité.

Pour la France, elle concerne des vins, des eaux-de-vie, des produits laitiers (45 fromages, 2 beurres, 1 crème) et beaucoup d'autres produits comme les olives de Nyons, les noix de Grenoble, le foin de Crau, etc. Le consommateur français reconnaîtra aussi les AOP européennes comme l'AOP Gorgonzola (Italie) ou l'AOP Féta (Grèce).

Le consommateur est informé de l'existence d'un produit AOP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention « Appellation d'Origine Protégée » soit du logo européen correspondant. À partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront obligatoirement étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

L'appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :

- une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques, etc.)
- des disciplines humaines : conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.

Le champ d'application de cette protection, conçue au départ pour garantir l'origine du vin, a été élargi à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires, puis aux produits forestiers et aux produits de la mer.

L'AOC est une démarche collective. La reconnaissance d'une AOC est portée par un organisme de défense et de gestion (ODG), qui représente tous les professionnels engagés dans la démarche. Elle est proposée par l'INAO aux pouvoirs publics (ministère de l'économie et des finances et ministère chargé de l'agriculture) qui homologuent le cahier des charges et la délimitation de l'aire géographique par décret.

L'AOC comme l'AOP est un droit de propriété intellectuelle reconnu dans 150 pays, conformément à un accord sur les aspects de droit de propriété intellectuelle conclu dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce.

L'Indication Géographique Protégée (IGP)



Créé en 1992 comme l'AOP, l'indication géographique protégée (l'IGP) est régie également par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012. Elle distingue un produit qui n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais qui bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété (jambon de Bayonne, foie gras du Sud-ouest, moquette de Vendée, pruneau d'Agen, etc.). 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.

Depuis le 1er août 2009, les IGP concernent également certains vins.

Parmi les nombreuses IGP enregistrées au niveau communautaire (Bayerische Bier (Allemagne), Scotch Lamb (Royaume-Uni), une centaine de produits français bénéficient d'une IGP dont une majorité de produits carnés. Le dispositif communautaire est ouvert aux pays tiers ; ex. café de Colombia IGP (Colombie).

A l'instar des produits AOP, le consommateur est informé de l'existence d'une IGP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention « Indication Géographique Protégée » soit du logo européen correspondant. **A partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.**

Le label rouge



Le label rouge 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 doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

Le cahier des charges doit faire l'objet d'une homologation par arrêté interministériel (ministère de l'économie et des finances et ministère chargé de l'agriculture) sur proposition de l'INAO. Un organisme certificateur est chargé de faire respecter le cahier des charges. Il doit justifier de son indépendance, de son impartialité, de sa compétence et de l'efficacité de son contrôle.

Avec ce signe ancien (il a été créé dans les années 1960), 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 environ 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 transformés (gazon).

Ex. homologation LA 47-33 pâté de campagne ; caractéristiques certifiées : préparé à partir de porc frais, riche en foie de porc frais, doré au four.

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



La STG (spécialité traditionnelle garantie) est régie en dernier lieu par le règlement communautaire 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. Un tel produit ne se réfère pas à une origine géographique particulière. Une STG consacre une recette. La STG est établie sur la base d'un cahier des charges.

Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la Mozzarella (Italie) et le Jambon Serrano (Espagne) bénéficient d'une STG tout comme les Moules de Bouchot, 1^{ère} STG française.

Là encore, le consommateur est informé qu'il est en présence d'un produit STG par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention «Spécialité Traditionnelle Garantie » soit du logo européen correspondant. A partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.

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 tient un annuaire des professionnels du BIO et passer un contrat avec un organisme certificateur agréée par l'INAO qui contrôlera 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 (exemples : 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 à deux logos :

- le logo communautaire (*euro feuille*) qui est obligatoire depuis le 1er juillet 2010. 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, utilisé de manière facultative) lorsqu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.

1.2 Les mentions valorisantes

Le Code rural et de la pêche maritime énumère un certain nombre de mentions valorisantes. Parmi ces dernières on peut citer principalement :

La dénomination "montagne"

Depuis le 3 janvier 2013, il convient de distinguer 2 mentions encadrées par les pouvoirs publics:

- la mention européenne « produits de montagne » utilisable pour décrire les produits énumérés à l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et respectant le règlement (UE) n°1151/2012 dont les conditions d'utilisation sont précisées dans le règlement délégué n°665/2014. Les opérateurs ne doivent plus demander préalablement au préfet l'autorisation d'utiliser le terme « produits de montagne », la réglementation communautaire ne prévoyant pas une telle obligation. Le consommateur pourra être informé des produits respectant la réglementation européenne par l'apposition de la mention « produit de montagne ».
- la mention nationale « montagne » 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.641-232 à 44 du code rural et de la pêche maritime. Dans ce cas un régime d'autorisation préfectoral est encore nécessaire pour utiliser la mention « montagne ».

Le qualificatif « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

L'article L641-19 du code rural et de la pêche maritime 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 », « 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 donc 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 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

1.3 La certification de conformité



Depuis la réforme du Code rural et de la pêche maritime intervenue en 2007, la certification de conformité de produits (CCP) est devenue un mode de valorisation de la qualité, dénommé « certification de conformité ». Ce mode de valorisation est distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Cette démarche fait dorénavant l'objet d'un dispositif simplifié d'encadrement par les pouvoirs publics.

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

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 un organisme d'accréditation.

La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales).

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 et un produit non alimentaire (aliments d'allaitement pour veaux de boucherie).

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

Le logo CQ-Produit certifié peut être apposé de manière volontaire sur le produit. En ce cas les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquetage.

2. pour les produits autres qu'alimentaires

L'appellation d'origine

Elle garantit un lien étroit du produit avec son milieu géographique et le savoir-faire local.

Le dispositif juridique est prévu par le Code de la consommation (art. L115-1 et suivants).

Seuls quelques produits en bénéficient : « dentelle du Puy » ; « mouchoirs et toiles de Cholet » ; « poterie de Vallauris » ; « émaux de Limoges » ; « monoï de Tahiti ».

Remarque : Un projet de loi sur la consommation, en discussion devant le Parlement vise à créer à côté de l'appellation d'origine une Indication Géographique protégeant les produits industriels et artisanaux.

La certification des services et des produits autres qu'alimentaires

Ce dispositif est prévu à l'article L. 115-27 du code de la consommation.

C'est une activité par laquelle un organisme indépendant, distinct du fabricant, de l'importateur, du vendeur ou du prestataire, atteste, à la demande de celui-ci, qu'un produit industriel ou un service est conforme à des caractéristiques décrites dans un référentiel et faisant l'objet de contrôles par un organisme certificateur obligatoirement accrédité par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation). La certification se traduit généralement par l'apposition d'une marque collective de certification.

Le COFRAC contrôle les critères d'impartialité et de compétence des organismes certificateurs conformément à la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le label écologique

Il atteste le respect de caractéristiques qui rendent les produits concernés plus respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie, depuis l'extraction des matières premières jusqu'à leur rejet sous forme de déchets.

Créé en 1992, il est actuellement régi par le règlement communautaire n°66/2010 du 25 novembre 2009.

Les référentiels par catégorie de produits sont élaborés et révisés par la Commission Européenne en concertation avec les États membres de l'Union, les organisations de professionnels, de consommateurs et de défense de l'environnement.

26 catégories de produits sont concernées dans les secteurs de l'entretien et de l'hygiène, des appareils électriques, du textile, du bricolage, du jardinage, de la papeterie ou du tourisme. Ce dernier secteur présente d'ailleurs le plus grand nombre de titulaires du label écologique avec près de 400 hébergements touristiques et plus de 70 campings labellisés en Europe.

L'Écolabel a lui aussi son logo.



Un **écolabel national** existe également, matérialisé par une marque collective de certification.

Attention ! Ne confondez pas les signes officiels de qualité avec les signes de conformité à la réglementation

Par exemple

Marquage CE



Le marquage CE n'est pas un signe de qualité ou de valorisation. Il s'agit d'un marquage de conformité obligatoire indiquant que les produits industriels (jouets, matériel électrique basse tension, etc.) respectent toutes les exigences essentielles de sécurité prévues dans des directives européennes.

Il peut être décrit comme un "passeport" pour les produits circulant librement dans tout l'espace économique européen. Il est destiné aux autorités de contrôle.

Conformité métrologique : "e"



Sur l'étiquette de certains produits, le volume, le poids ou la quantité sont parfois suivis de la lettre "e". Il ne s'agit pas d'une marque obligatoire. Elle garantit, sous la responsabilité du conditionneur ou de l'importateur, la conformité des préemballages aux dispositions du décret n°78-166 du 31 janvier 1978. L'apposition de cette lettre signifie que la quantité indiquée a été contrôlée par le professionnel au cours de la fabrication.

Point vert



Ce symbole indique que le fabricant verse une contribution pour le recyclage du carton, de l'aluminium ou du plastique de l'emballage de son produit. Cette contribution est prévue par la réglementation.

Mais sa présence ne signifie pas que l'emballage sera recyclé. Elle indique seulement la participation financière du producteur à un système de gestion des déchets.

Pour tout renseignements sur les procédures

- DGCCRF - Bureau 4B « Qualité et valorisation des denrées alimentaires » - Télédocus 223 - 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13 et Bureau 3A « Politique de protection des consommateurs et loyauté » Télédocus 252- 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13.
- DGPAAT (direction générale des politiques agricoles, agroalimentaires et des territoires) - 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 exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable. Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.