



Les signes officiels de la qualité

publié le 03/06/2015 - mis à jour le 04/06/2015

Descriptif :

Fiche pratique de la DGCCRF

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 la 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.

Visitez le site de la [DGCCRF](#) 

 [Fiche pratique Signes Officiels de qualité 2014](#) (PDF de

518.4 ko)

Source : DGCCRF



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.