

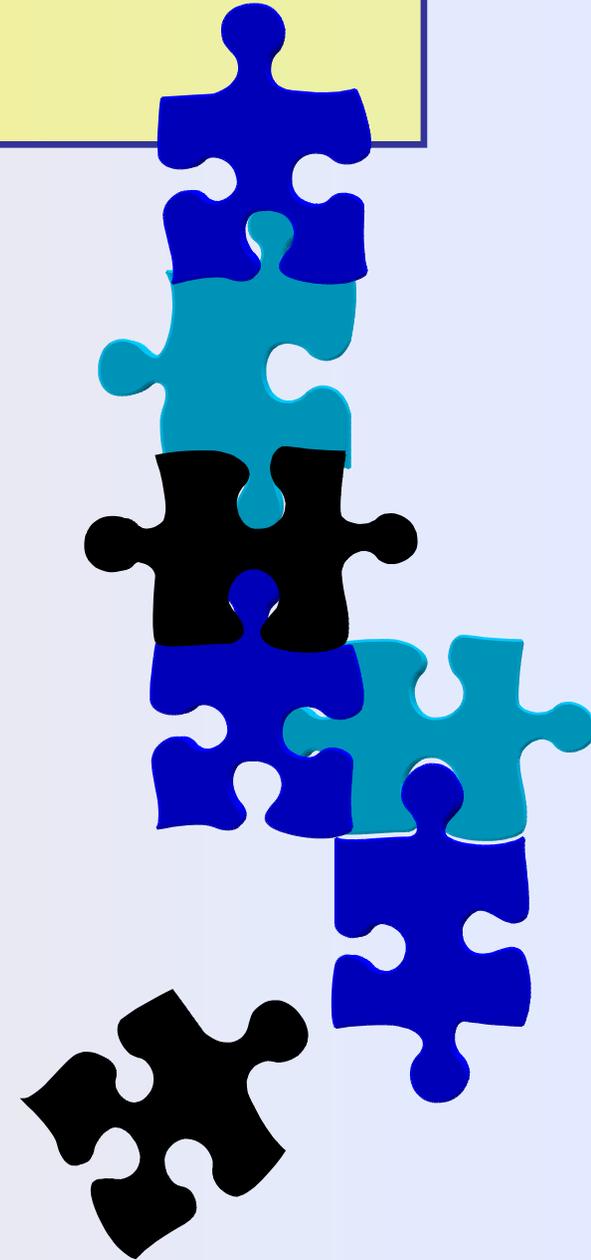


Les signes de qualité des produits alimentaires



Présentation générale

- 1] Les aspects réglementaires
- 2] Qu'est-ce que la qualité ?
- 3] Les différents signes de qualité

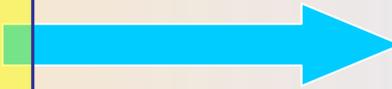


1] Les Aspects réglementaires de la qualité

- **HISTORIQUE**
- **La DGCCRF**
- **LES REFERENCES REGLEMENTAIRES et
NATIONALES**

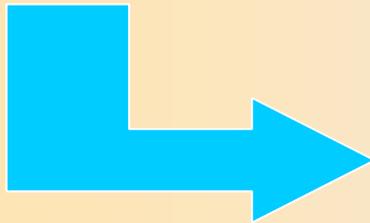
1. HISTORIQUE

Loi Française



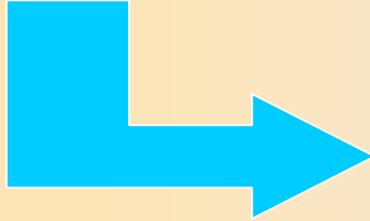
1980

FRAUDE



Tromperie sur l'origine, la composition, les qualités... du produit (exemple : vente de lait sans matière grasse, sans indication « lait écrémé »)

FALSIFICATION



Tromperie résultant d'une modification de la composition, d'un produit (exemple : l'addition d'eau au lait appelé mouillage)

1993



MARCHE UNIQUE EUROPEEN

L'autorité de contrôle en matière de consommation est :



Direction Générale de la Consommation de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

Organisme d'état, sous tutelles du Ministère de l'Économie & des Finances, chargé de contrôler le respect du droit national et européen en matière de consommation – *Les commissions départementales sont placées sous l'autorité des préfets.*

DIRECTION GENERALE

```
graph TD; DG[DIRECTION GENERALE] --> SCQS[Service de la consommation de la qualité et de la sécurité]; DG --> SCA[Service de la concurrence et de l'orientation des activités]; DG --> SPM[Service des produits et des marchés];
```

**Service de la
consommation
de la qualité et
de la sécurité**

**Service de la
concurrence et
de l'orientation
des activités**

**Service des
produits et des
marchés**

LES REFERENCES REGLEMENTAIRES

LES REGLEMENTS

Ils sont d'application **obligatoire** dans tous les états membres, leur disposition doivent être incluses dans les réglementations nationales

Exemple : le règlement CEE °2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

LES REFERENCES REGLEMENTAIRES

LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

LES DIRECTIVES

Elles fixent un résultat à atteindre obligatoirement par tous les Etats Membres de la CEE dans le but de parvenir à une harmonisation, ce sont les textes communautaires les plus nombreux

LES DECISIONS
Elles sont obligatoires pour les personnes qu'elles désignent ; elles réglementent donc les cas particuliers.

LES RECOMMANDATIONS ET LES AVIS
Ces textes ne sont pas obligatoirement applicables par les états membres mais constituent une référence pour l'harmonisation CEE

LES LOIS

Ce sont des textes votés par le parlement. Ils précisent le cadre réglementé et les objectifs généraux à atteindre.

Dans le contexte européen, les lois permettent l'intégration dans la réglementation française des textes de la CEE

La loi n°94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires. Cette loi énonce les principes de mise en application en France, du règlement européen n°2081/92 cité précédemment. Elle porte sur les labels et certifications, les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les attestations de spécificité.

LES DECRETS
Ces textes
permettent
l'application d'une
loi ou d'une
directive (ou de
plusieurs)

Exemple : Le décret 91-409 du 26 avril 1991 fixe les prescriptions en matière d'hygiène des denrées, des produits et des boissons destinés à l'alimentation humaine

Pour les denrées d'origine animale : décret 71-636 du 21 juillet 1971 relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants, des denrées animales et d'origine animale

LES ARRETES

Ces textes précisent les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs définis dans un décret ou dans une directive.

Exemple : Arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'Hygiène des aliments remis directement au consommateur = texte de Loi référant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de la restauration commerciale. Et **l'Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les circulaires et notes de service

Ces textes précisent la mise en application de procédures dans la conformité des textes cités + haut

Exemple : La circulaire du 27 juin 1980, relative aux règles d'hygiène applicables aux matériels. (Donne instructions aux constructeurs de matériel pour améliorer la qualité des appareils au plan de l'hygiène

Exemple de relation entre la réglementation Européenne et Française :

**DIRECTIVE n° 93/43
CEE
« Relative à l'hygiène
des denrées
alimentaires »**

Arrêté du 9 mai 1995

relatif « l'hygiène des aliments remis
directement au consommateur »

Arrêté du 28 mai 1997

relatif à « l'hygiène des produits végétaux »

Arrêté du 29 septembre 1997

relatif « la restauration collective »

LES REGLES PROFESSIONNELLES

- Les codes d'usage

Définissent des usages de fabrication et de commercialisation des produits d'une filière



EXEMPLE : Le Code de la Charcuterie, de la Salaison et des conserves de Viande fait le point sur la réglementation et les usages des produits du secteur cité.

- Les guides des bonnes pratiques

Ces guides s'appuient sur la directive CEE n° 93-43 du 14 juin 1993 **relative à l'hygiène des denrées alimentaires** ils intègrent la démarche HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)

2] Qu'est-ce que la qualité alimentaire ?

C'est l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites

(Norme NF X 50 – 120 – Septembre 1987)

3] Les signes de la qualité des produits alimentaires



3.1 Les AOP

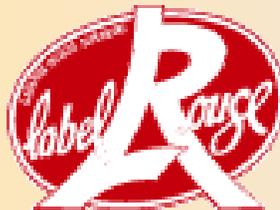
3.2 Les Labels Agricoles

3.3 Les produits de l'agriculture biologique

3.4 La certification de conformité

3.5 L'Assurance qualité Agro-alimentaire

3.6 L'articulation Europe/France



Remarque préalable :

D.L.C. = date Limite de Consommation, après la date indiquée sur l'emballage, le produit ne doit plus être consommé et doit être détruit.

D.L.U.O. = Date Limite d'Utilisation Optimale , jusqu'à la date le producteur garantit que le produit gardera toutes ses qualités. Après cette date, il reste consommable mais peut perdre ses qualités gustatives (on peut trouver aussi « A consommer de préférence avant... »)

3.1 Les Appellations d'Origine protégées (AOP)



IGP sont réservées aux Labels et certificats de conformité faisant référence à une indication **géographique**

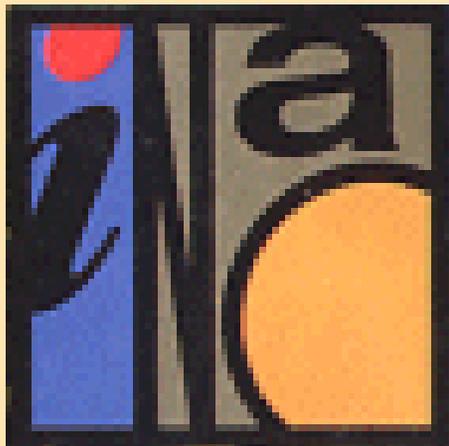
Depuis 1919, les **A.O.C** Appellations d'Origine Contrôlées existaient (vin, fromage, volaille de Bresse, lentilles du PUY, les noix de Grenoble...), la Loi du 3 janvier 1994 reprend la terminologie du règlement européen sous le terme d'Appellation d'Origine Protégée **AOP**. et d'Indication Géographique Protégée **IGP**

AOP Seuls les
produits AOC
peuvent
demander à
devenir AOP



IGP sont réservées
aux Labels et
certificats de
conformité faisant
référence à une
indication
géographique

Attribution ?

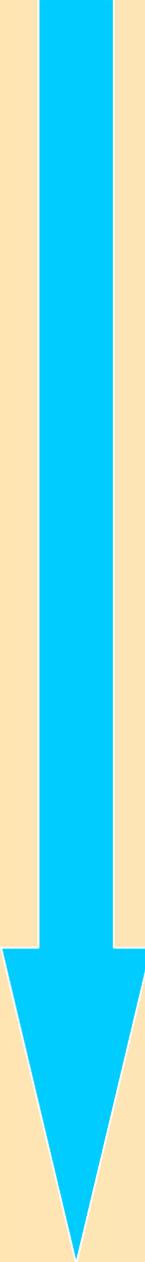


l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Ces appellations **garantissent l'origine géographique d'un produit dont la qualité est étroitement liée aux techniques de fabrication, de culture...d'un terroir donné.** Le terroir est caractérisé par le sol, le climat, le savoir-faire traditionnel, conditions de production, avoir une notoriété établie etc.

PROCEDURE D'AGREMENT D'UNE AOP





Présentation au Comité Régional

Transmission au comité national compétent

Organisation d'une enquête publique

Présentation au comité national

Commission de délimitation

Proposition au Ministre de l'Agriculture et de la Consommation d'une nouvelle appellation d'origine

Publication au Journal Officiel d'un décret qui délimite :
La zone de production
Les conditions de production
Les conditions d'Agrément de l'AOC

Approbation par le comité national

Inscription au registre des AOP et des IGP tenu par la Commission des Communautés Européennes

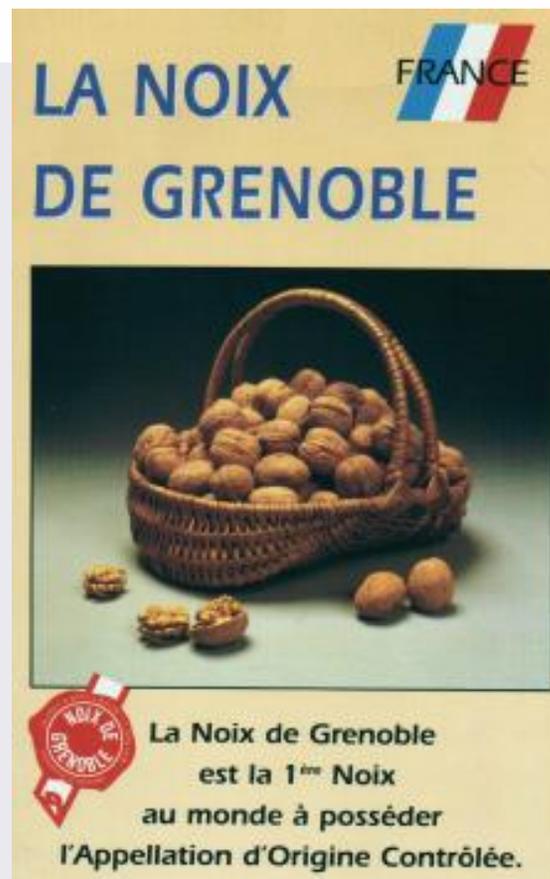
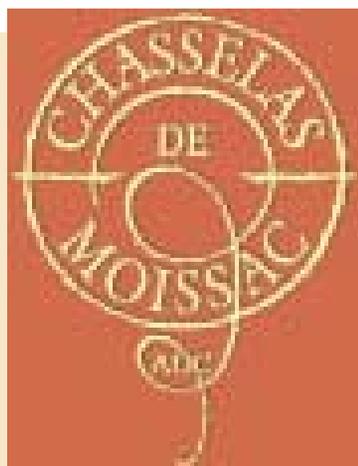
DROIT D'USAGE DE L'AOP

Ont été reconnues par l'Institut national des appellations d'origine :

480 AOC pour des vins,
eaux-de-vie et cidres

43 AOC pour des
produits laitiers

22 AOC pour des produits agro-alimentaires
autres que les vins et les produits laitiers



3.2 Les Labels Agricoles

Le label est une marque collective qui atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques fixé par un règlement qui garantit un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits similaires.

Le label est délivré par un organisme agréé (organisme certificateur) qui doit être indépendant des producteurs, des fabricants, des vendeurs. Cet organisme doit mettre en place des moyens de contrôle de la qualité des produits. Cette délivrance est contrôlée par la Commission Nationale des Labels et des Certifications des Produits Agricoles et Alimentaires (CNLC).

Etiquette d'un poulet fermier labellisé :

N° d'homologation du label

Classe A
caractérise les animaux bien
conformés (masses musculaires, état
d'engraissement)



Dénomination
du produit

Mode d'élevage
et durée

Durée de la
conservation

Conditions de
conservation

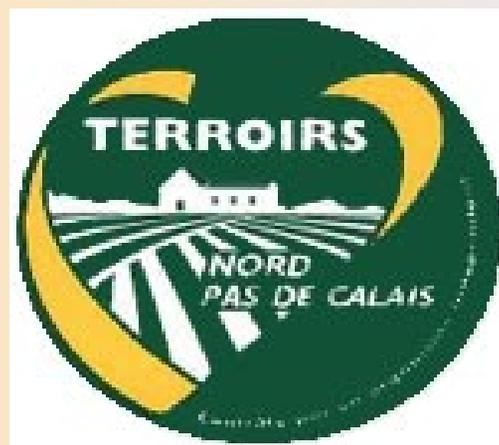
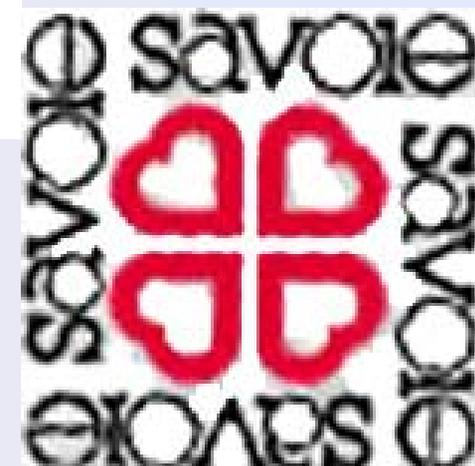
Organisme
Certificateur

Producteur



Caractéristiques du produit présenté
- éviscéré, sans abats : les viscères et les abats ont été enlevés. Le cou est oté à la base du thorax mais un morceau de peau masque l'ouverture. Les pattes sont coupées à l'articulation du jarret. La volaille est prête à cuire.

D'autres labels spécifiques ou régionaux



3.3 Les Produits de l'Agriculture Biologique



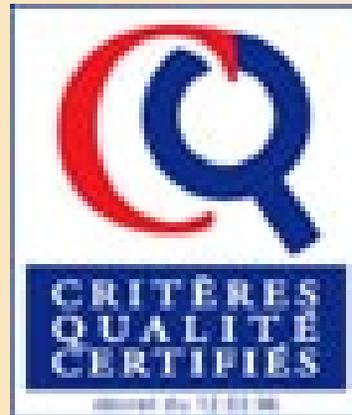
sans **addition de pesticide**
sans **additif chimique de synthèse**



L'activité doit être notifiée auprès **des Directions Départementales Agricoles** qui délivrent le logo à partir d'un cahier des charges strict..

3.4 La Certification de Conformité

Ce Logo atteste que le produit possède **des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières strictement contrôlées**. C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant.



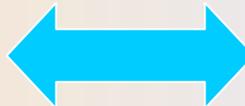
3.5 L'Assurance Qualité agro-alimentaire

Indépendamment des dispositions réglementaires que l'entreprise agro-alimentaire est tenue d'appliquer, **les orientations communautaires incitent de plus en plus les démarches volontaires.** Ainsi, les professionnels mettent en place une **ASSURANCE QUALITE** (norme **NF X 50-120** – Septembre 1987)



exemple : le Logo CQC (propriété de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) permet au consommateur de repérer une entreprise engagée dans une démarche de qualité.

3.6 Articulation France / CEE



CEE

France

AOP

AOP / AOC

**Attestation de
spécificité
Indication
d'Origine Protégée
IGP**

Label rouge



3.6 Articulation France /CEE



CEE

**Attestation de
spécificité
Indication
d'Origine Protégée
IGP**



**La Spécialité
Traditionnelle Garantie
STG ou Attestation de
spécificité AS**



**Agriculture
Biologique**



France

**Certificat de
conformité du
produit**



Marque NF



**Agriculture
Biologique**



3. L'AFSSA



L'Agence Française pour la Sécurité Alimentaire est un organisme d'Etat chargé d'évaluer *« les risques sanitaires et nutritionnels que peuvent représenter les aliments destinés à l'homme ou aux animaux »* y compris ceux *« pouvant provenir des eaux destinées à la consommation humaine, des procédés et conditions de production, transformation, conservation, transport, stockage et distribution des denrées alimentaires »*

4. L'AGREMENT SANITAIRES

Agrément délivré par la Direction Générale de l'Alimentation aux établissements préparant, traitant, transformant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale. Cet agrément se traduit par l'apposition d'une marque de salubrité sur le produit ou sur l'emballage attestant que l'établissement répond aux normes d'hygiène et qu'il est contrôlé par les Services Vétérinaires.

L'AGREMENT SANITAIRES

Estampille nationale d'abattoir

Estampille
pour le marché
national

Mention
en couronne

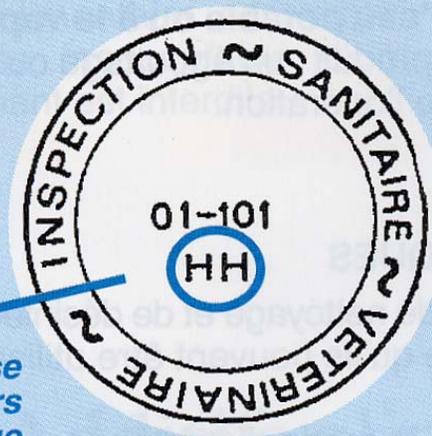


Forme :
circulaire

- deux premiers chiffres :
numéro minéralogique du
département
- trois derniers chiffres :
numéro d'identification de
l'abattoir dans le département

Marque sanitaire d'ateliers de préparation de
viandes hachées "à l'avance" conditionnées ou
de produits à base de viandes hachées "
à l'avance" conditionnés

Marque nationale d'atelier de préparation de viande hachée



Mêmes
caractéristiques
que page
précédente

Caractérise
les ateliers
de hachage

Estampilles sanitaires d'abattoirs

Estampille communautaire d'abattoir

Estampille pour les échanges communautaires



Forme ovale

Pays d'origine

Viande destinée aux échanges communautaires

- deux premiers chiffre : numéro minéralogique du département : 01 = Ain
- deux derniers chiffres : numéro d'identification de l'abattoir dans le département

Estampilles sanitaires d'ateliers de découpage

Estampille communautaire d'atelier de découpage

Estampilles pour les échanges communautaires



Mêmes caractéristiques que ci-dessus

Caractérise les ateliers de découpage des viandes