



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 115855

Texte de la question

Mme Anne Grommerch attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les labels mis en place en France et au niveau européen afin de préserver notre savoir-faire et notre gastronomie. Elle lui demande de bien vouloir lui indiquer les modalités de mise en place de ces labels de qualité et quels sont les moyens de contrôle afin de préserver nos produits régionaux face à une concurrence toujours plus importante, et parfois au détriment de la qualité des produits.

Texte de la réponse

La France dispose d'un large dispositif officiel de valorisation des produits agricoles. Les signes d'identification de l'origine et de la qualité permettent d'identifier la typicité et l'excellence : d'une qualité liée à l'origine et à la tradition : l'Appellation d'origine contrôlée (AOC), l'Appellation d'origine protégée (AOP), l'Indication géographique protégée (IGP), la Spécialité traditionnelle Garantie (STG) ; d'une qualité supérieure : le label rouge ; d'une qualité environnementale : l'agriculture biologique. L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels, climatiques, physiques et humains conférant au produit une typicité particulière. L'AOC s'applique au secteur des vins et spiritueux, aux produits laitiers, à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires bruts et transformés. La reconnaissance d'une AOC est proposée par L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et régie par un décret homologuant le cahier des charges du produit considéré. L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom au niveau européen. Pour qu'un produit puisse bénéficier de l'AOP, sa dénomination doit être enregistrée par la Commission européenne au registre des appellations d'origine protégées. L'IGP désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité particulière, sa réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles alimentaires et en particulier aux volailles, à la viande bovine et ovine, aux fruits et légumes. Peuvent bénéficier d'une IGP les produits qui font l'objet d'un cahier des charges proposé par l'INAO, homologué par arrêté des ministres chargés de l'agriculture et de l'économie. S'agissant d'un signe régi intégralement par la réglementation communautaire, il revient à la Commission européenne de reconnaître et enregistrer l'IGP. La STG a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'une recette ou d'un mode de production traditionnel. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agroalimentaires. Peuvent être reconnues comme STG, les produits qui font l'objet d'un cahier des charges proposé par l'INAO, homologué par arrêté des ministres chargés de l'agriculture et de l'économie. S'agissant d'un signe régi par la réglementation communautaire, il revient à la Commission européenne de le reconnaître et de l'enregistrer. Pour pouvoir être commercialisés, ces produits sont systématiquement soumis à un dispositif de contrôle par des organismes indépendants et agréés par l'État, comprenant des contrôles de terrain et des analyses chimiques et organoleptiques. La mention agriculture biologique atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation particulièrement respectueux de l'environnement et du bien-être animal selon un cahier des charges très strict avec des contrôles systématiques. Pour qu'un produit bénéficie de la mention « agriculture biologique », il doit répondre aux exigences du règlement CE n° 834/2007 du Conseil adopté le 28 juin 2007 et avoir été contrôlé et certifié par un organisme certificateur indépendant agréé par

l'INAO. Le label rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits qui lui sont similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui confèrent cette qualité supérieure. Le label rouge relève d'une démarche collective. Il est obligatoirement porté par une structure fédérative, l'organisme de défense et de gestion, qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit considéré. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous label rouge est lui aussi soumis à un dispositif de contrôle, qui permet d'attester sa conformité en matière de qualité et de goût. Le label rouge, unique en Europe, est reconnu par un arrêté des ministres chargés de l'agriculture et de l'économie, sur proposition de l'INAO.

Données clés

Auteur : [Mme Anne Grommerch](#)

Circonscription : Moselle (9^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 115855

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 2 août 2011, page 8262

Réponse publiée le : 6 septembre 2011, page 9562