

Les labels de qualité dans l'alimentation



Découvrez la signification et la différence entre ces différents labels.

Origin'Info



Ce logo « Origin'Info » sera prochainement déployé sur l'emballage de certains produits alimentaires transformés. Il servira à indiquer, entre autres, l'origine des principales matières agricoles entrant dans la composition d'un produit.

L'appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP.

L'indication géographique protégée (IGP)



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

La spécialité traditionnelle garantie (STG)



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de

La marque Agriculture biologique (AB)



La marque Agriculture biologique (AB) est une certification contrôlée par l'Agence bio, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Elle vous permet d'identifier des produits 100 % biologiques ou, pour les produits transformés, composés à 95 % de produits agricoles bio.

La marque AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

Le Label Rouge



Le Label Rouge est un label national. Il concerne l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit. Les produits alimentaires, mais aussi les produits agricoles non alimentaires peuvent obtenir le Label Rouge. Ils doivent pour cela respecter un cahier des charges et être homologué par un arrêté interministériel. Le Label Rouge porte sur la notion de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires commercialisés.

La certification de conformité



La certification de conformité garantit le respect des caractéristiques certifiées à partir d'un cahier des charges (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 aussi bien pour des viandes, des volailles, des lapins, des fruits et légumes, des céréales, des poissons, des miels, des boissons, des produits de charcuterie, etc.

Les mentions « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de ferme »

Les conditions d'usage de ces termes sont définies selon le secteur, soit de manière réglementaire, soit par une définition professionnelle validée par les pouvoirs publics, soit par la jurisprudence

La mention « Produits pays »

Cette mention concerne les départements et les collectivités d'Outre-mer, à l'exception de la Polynésie française et de la Nouvelle-Calédonie. Elle est réservée aux denrées alimentaires, à l'exception des vins et spiritueux, ainsi qu'aux produits agricoles non alimentaires et non transformés.

La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »

La haute valeur environnementale vise à valoriser auprès des consommateurs les systèmes de production préservant l'écosystème naturel présent au sein de l'exploitation et réduisant au minimum la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (sol, eau, air, paysage...).

Sources : Infos Bercy

Composition : Tony MORALES-DELON

Association Locale UFC QUE CHOISIR de l'Artois
RNA : W621000161, Siret : 32774497500019

16 rue Aristide Briand – 62000- ARRAS ☎ : 03 21 23 22 97 du lundi au vendredi

contact@artois.ufcquechoisir.fr

<https://artois.ufcquechoisir.fr/>