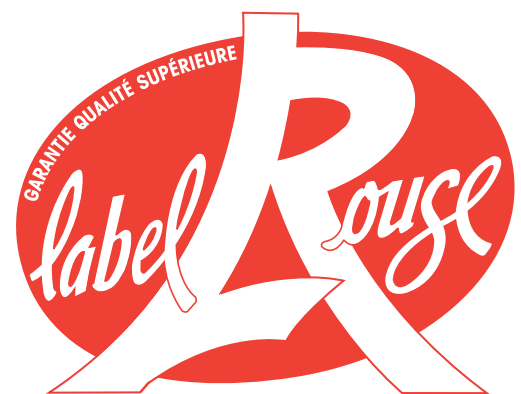




INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Contenu type du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure d'un produit Label Rouge



## 1- INTRODUCTION

**Le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure »** d'un produit label rouge est une partie du dossier label rouge qui comprend par ailleurs le cahier des charges et l'étude de faisabilité technique et économique. Il est construit en cohérence avec ces deux derniers documents.

**Le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure »** est demandé aux porteurs de projets ou aux organismes de défense et de gestion (ODG) au moment :

- d'une demande de reconnaissance d'un label rouge ;
- d'une modification majeure d'un cahier des charges label rouge ;
- de la demande par un ODG de basculement dans la nouvelle procédure d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure pour un label rouge existant.

**Le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure » :**

- décrit le produit label rouge ainsi que le produit courant auquel il se compare ;
- présente **la grille de caractérisation** listant les critères et descripteurs retenus permettant de caractériser le produit label rouge dans l'objectif d'évaluer sa qualité supérieure ;
- détermine **le mode d'évaluation** dont découleront les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du produit label rouge ;
- définit les modalités d'interprétation et de suivi des résultats.

Lors du dépôt de ce dossier dans le cadre d'une reconnaissance, d'une modification majeure ou d'un basculement, l'ODG devra obligatoirement présenter :

- la convention signée avec un organisme de contrôle qui assurera la surveillance de l'évaluation et du suivi de la qualité supérieure du label rouge (Voir modèle en annexe 3) ;
- des rapports d'analyses sensorielles réalisées selon les modalités décrites dans le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure »

Ce dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure » est également destiné aux laboratoires chargés de mettre en œuvre les analyses sensorielles et/ou physico-chimiques. Il doit leur permettre d'avoir les éléments suffisants pour comprendre et accompagner la démonstration de la qualité supérieure du produit label rouge par rapport à un produit courant de comparaison du marché.

En outre, les laboratoires chargés des tests devront porter une attention particulière à la qualité des rapports d'analyse. A cette fin les laboratoires présenteront leur rapport d'analyse sensorielle selon la trame proposée par la commission d'enquête nationale « Evaluation et suivi de la qualité supérieure du produit label rouge » et validée par le comité national IGP/LR/STG du 22 mai 2014.

L'ODG peut faire appel au laboratoire pour construire avec lui certaines parties du dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure »

-----

## **LE CONTENU DU DOSSIER D'ÉVALUATION ET DE SUIVI DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE**

Les différentes rubriques du dossier « évaluation et de suivi de la qualité supérieure » sont les suivantes :

Sommaire qui reprend les rubriques du dossier

- I. Caractéristiques des produits
- II. Méthodes d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure
- III. Modalités d'interprétation et de suivi des résultats

La page de garde du dossier paginé comporte au minimum :

- le nom du produit label rouge ou du produit label rouge candidat ;
- les coordonnées du groupement demandeur ou de l'ODG et la signature de son président ;
- le numéro de version.

### **I. CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS**

#### ***I – 1. Description du produit label rouge et du produit courant de comparaison***

Ce paragraphe est en cohérence avec la partie 'Description du produit' du cahier des charges et décrit :

##### **I - 1.1 Le produit label rouge**

- Présentation rapide du produit label rouge
- Présentations possibles prévues dans le cahier des charges
- Types de conditionnement prévus dans le cahier des charges
- Caractéristiques certifiées communicantes Quand la(les) caractéristiques certifiées communicantes font référence à des caractéristiques organoleptiques, l'ODG précise dans ce dossier ESQS son mode de suivi pour l'acceptabilité du produit label rouge.

##### **I - 1.2 Le produit courant de comparaison**

Le choix du produit courant de comparaison doit être cohérent avec les informations du cahier des charges et le cas échéant l'étude de faisabilité technique et économique.

En complément de cette partie voir le tableau de comparaison du cahier des charges qui traite des différences entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison en Annexe 1.

#### ***I – 2. La grille de caractérisation du produit label rouge***

La grille de caractérisation permet d'établir la carte d'identité du produit ou futur produit label rouge. Elle est établie en cohérence avec la description du produit dans le cahier des charges et ses caractéristiques certifiées communicantes.

Cette grille découle de l'analyse des résultats de tests sensoriels, physico-chimiques et/ou d'une caractérisation par des commissions internes à l'ODG ou porteur de projet. C'est l'ODG ou porteur de projet qui retient et valide les critères les plus pertinents pour décrire ce qui fait la qualité supérieure du produit Label rouge et le distingue du produit courant de comparaison.

D'autres critères/descripteurs qui sont importants pour décrire le produit, peuvent être ajoutés dans la grille de caractérisation en plus de ceux définis dans le cahier des charges. Ils seront positionner par rapport au produit courant de comparaison et seront pris en compte dans l'analyse des résultats.

L'ODG identifiera, au regard des éléments de caractérisation de la qualité supérieure du label rouge, des descripteurs dits « prioritaires ».

Les critères/descripteurs définis comme caractéristiques certifiées communicantes qui font référence à des critères/descripteurs organoleptiques font l'objet d'un suivi obligatoire prévu dans le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure » et font partie des descripteurs prioritaires dans la grille de caractérisation.

La grille de caractérisation comporte les critères caractéristiques du niveau de qualité supérieure du produit ainsi que les descripteurs permettant de caractériser le produit label rouge

Ces critères/descripteurs sont complétés par les objectifs attendus pour le produit label rouge en comparaison avec le produit courant de comparaison et du positionnement du label rouge par rapport au produit courant de comparaison (PCC) (présentation sous la forme d'un tableau)

### EXEMPLE DE GRILLE DE CARACTERISATION

Critère	Descripteur	Résultat attendu pour le produit label rouge	Positionnement du label rouge (LR) par rapport au produit courant de comparaison (PCC)
<b>PRODUIT CRU</b>			
Aspect de la viande	Grain de la viande	Grain fin	Le LR a un grain de viande plus fin que le PCC
	<b><u>Couleur</u></b> <b>« rouge »</b>	Couleur rouge intense	Le LR a une couleur rouge plus intense que le PCC
Aspect du gras	<b><u>Fermeté</u></b>	Gras ferme	Le LR présente un gras plus ferme que le PCC
	<b><u>Couleur « blanc »</u></b>	Gras blanc	Le LR a un gras plus blanc que le PCC
<b>PRODUIT CUIT</b>			
Odeur	Odeur viande grillée	Odeur intense	Le LR a une odeur plus intense que le PCC
	Odeur équilibrée	équilibre	Le LR présente une odeur plus équilibrée que le PCC
Texture	<b><u>Tendreté</u></b>	Viande tendre	Le LR est jugé plus tendre que le PCC
	<b><u>Jutosité</u></b>	Viande juteuse	Le LR est jugé plus juteux que le PCC
Saveur/goût	<b><u>Intensité</u></b>	Saveur intense	Le LR présente un gout plus intense que le PCC
	Persistance	Saveur persistante	Le LR présente un gout plus persistant que le PCC
Aspect du gras	<b><u>fermeté</u></b>	Gras ferme	Le LR présente un gras plus ferme que le PCC

Quand l'ODG détermine des descripteurs prioritaires dans le cadre du suivi de la qualité supérieure, il les fait figurer **en gras souligné** dans le tableau de la grille de caractérisation et dans la liste des descripteurs analysés dans le profil sensoriel (cf. exemple ci-dessus).

Remarque : En annexe du dossier « Evaluation et de suivi de la qualité supérieure » sont présentés les définitions et méthodes d'évaluation des descripteurs retenus. Les définitions des descripteurs sont en général renseignées dans les rapports des profils sensoriels du laboratoire. Sinon l'ODG peut en faire la demande au laboratoire.

### ***I - 3. Marché et cible de consommateurs/utilisateurs***

Présentés dans l'étude de faisabilité technique et économique, ces éléments sont repris dans ce point du dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure ».

Ils sont notamment importants pour déterminer les spécificités des personnes qui vont constituer les jurys de consommateurs/utilisateurs.

## **II. METHODES D'EVALUATION ET DE SUIVI DE LA QUALITE SUPERIEURE**

### ***II - 1. Règles de prélèvement et d'échantillonnage des produits testés***

#### **1.1 - Nature des produits testés**

##### **Représentativité des produits label rouge testés**

Outre la conformité au cahier des charges, les produits testés devront être représentatifs de la réalité de la production.

##### **Mode de présentation**

L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure s'applique à tous les modes de présentation (cru, cuit, surgelé, entier, découpe,...).

Le choix de ne retenir que certaines présentations est néanmoins possible, mais doit être justifié (la réalité du marché, éléments permettant de justifier le maintien de la qualité supérieure selon la présentation,...).

#### **1.2 - Règles de prélèvement et d'échantillonnage des produits testés**

Cette rubrique définit les éléments suivants :

- la structure en charge de la réalisation des prélèvements ;
- la description des éléments permettant d'assurer la traçabilité des échantillons prélevés. - la nature de l'échantillon au regard de sa présentation (frais, cuit, entier, découpé...);
- le protocole d'échantillonnage, dont notamment :
  - ★ le nombre d'échantillons à prélever en fonction du test à réaliser ;
  - ★ la règle définie pour prélever les échantillons au sein d'un lot, si possible (ex : prélèvement d'un poulet tous les 50).

Lors du prélèvement, une fiche d'échantillon destinée au laboratoire et à l'ODG doit être renseignée et comporter à minima :

- le nom et la fonction de la personne qui prélève ;
- le(s) lieu(x) et la date de prélèvement pour le LR et le produit courant de comparaison ;
- la Date limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimum (DLUO) du produit Label rouge et du produit courant de comparaison au moment du prélèvement ;
- le numéro et les caractéristiques du lot dont il est issu.

Les modèles de documents (demande d'échantillon, fiche de prélèvement) servant au prélèvement sont annexés au dossier « Evaluation et suivi de qualité supérieure ».

Si besoin, les échantillons présentés aux dégustations ou/et aux analyses pourront être anonymés au moment du prélèvement.

Le protocole d'échantillonnage sera suffisamment décrit de façon à ce qu'il puisse être reproduit et qu'il soit le plus aléatoire possible.

L'échantillonnage tiendra compte :

- des éléments de variabilité (croisements, souches, variétés, races, process...) décrits dans le cahier des charges du Label rouge et de la variabilité de l'offre pour le produit courant de comparaison. Dans le cas où le Label Rouge et le produit courant présentent une grande hétérogénéité, le nombre d'échantillons pourra être augmenté pour améliorer la représentativité ;
- du nombre d'opérateurs concernés par le suivi de la qualité supérieure du label rouge. A ce propos, le comité national du 10 octobre 2013 demande que le choix de l'opérateur chez lequel a lieu le prélèvement du produit label rouge testé soit réalisé de manière aléatoire.

Dans tous les cas, les modalités d'échantillonnage doivent être décrites par l'agent de prélèvement (explication concise, photos,...) sur la fiche de prélèvement qui accompagne les échantillons

Les modalités de transport, réception, manutention, protection, stockage et conservation sont précisées pour permettre :

- de s'assurer de l'intégrité des échantillons (moyen de transport, températures respectives durant le transport et la conservation, temps de transport et de conservation).
- d'assurer la traçabilité en identifiant les échantillons pour éviter toute confusion quant à leur identité.

Le produit Label rouge et le produit courant de comparaison sont prélevés dans le même mode de conditionnement.

## ***II - 2. Mode d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure***

### **2.1 Les types d'analyses et les fréquences**

L'ODG présente le mode choisi et les méthodes retenues.

Ils sont rappelés dans le tableau ci-dessous :

	<b>Outils pour établir la grille de caractérisation et l'évaluation de la qualité supérieure</b>	<b>Outils pour assurer le suivi de la qualité supérieure</b>
MODE 1	<p><b>Profil sensoriel</b> (programme 133 COFRAC) Avec une participation souhaitable des professionnels de la filière</p> <p><b>Test hédonique</b> (programme 133 COFRAC)</p> <p><a href="http://www.cofrac.fr/Doc/Docs2/Documentation%20spécifique/4.%20Laboratoires/Programmes/P133V0.DOC">http://www.cofrac.fr/Doc/Docs2/Documentation%20spécifique/4.%20Laboratoires/Programmes/P133V0.DOC</a></p>	<p><b>Test hédonique</b> (programme 133 du COFRAC) réalisé par un laboratoire accrédité, tous les 2 ans minimum accompagné ou non d'un profil sensoriel</p> <p>+ actions correctives en tant que de besoin (avec nécessairement un profil sensoriel).</p>
MODE 2	<p><b>Méthodes alternatives proposées par l'ODG et validées par l'INAO</b></p>	<p><b>Méthodes alternatives</b> proposées par l'ODG, validées par l'INAO, tous les 2 ans au minimum</p> <p>+ actions correctives si nécessaire</p>

Le mode 1 est généralement proposé par défaut car il répond dans la plupart des cas à la problématique d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du label rouge. Ce choix n'évite pas pour autant la réflexion globale sur la qualité supérieure du produit candidat au label rouge.

Le comité national a rappelé que le mode 1 restait le mode prioritaire dans la majorité des cas car il permet, avec une définition pertinente des conditions de test dans le dossier « Evaluation et suivi de la qualité supérieure », de démontrer la qualité supérieure du label rouge.

Les ODG ou porteurs de projet qui opteront pour le mode 2 (méthodes alternatives au mode 1) devront rédiger un courrier accompagnant le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure qui argumentera le choix du mode 2. Celui-ci sera présenté avec le dossier à la commission nationale de l'INAO pour avis.

Par ailleurs, quelque soit le mode (1 ou 2), le dossier ESQS décrit 2 dispositifs :

- La caractérisation du produit
- L'appréciation par la cible de consommateur

Quel que soit le mode, la fréquence doit tenir compte du nombre de présentations commerciales possibles du produit, listées dans le cahier des charges.

## **2.2 Présentations des protocoles du mode choisi**

L'ODG ou porteur de projet présente les différents protocoles pour chaque test (ex Profil sensoriel et Test hédonique pour le mode 1) et précise :

### 1. les critères de choix de la ou des structure(s) chargée(s) de la réalisation des tests

L'ODG peut préciser si le laboratoire est accrédité COFRAC et pour quelle type d'analyse, son lieu d'implantation, ...

## 2. le choix des tests

Ce paragraphe précise les tests choisis et la ou les références aux normes éventuellement mises en œuvre.

## 3. Le jury de dégustateurs

Ce paragraphe permet de décrire les critères de choix du jury amené à déguster ce type de produit. Le nombre de dégustateurs doit être justifié. Il est représentatif de la cible de consommateurs/utilisateurs

## 4. les éléments de préparation et de présentation des échantillons pour les tests (ingrédients, cuisson...),

L'ODG présente les différents types de préparation en fonction des produits présentés (Par exemple : le temps ou les températures de cuisson peuvent varier du produit courant au label rouge).

Les échantillons soumis aux tests sont obligatoirement anonymés.

## 5. les modalités de réalisation des tests

- La liste des critères et des descripteurs retenus pour les tests : les descripteurs seront définis en annexe 2 en précisant le mode d'évaluation, l'échelle d'intensité et le sens de l'évaluation
- Questionnaire prévu lors des tests
- Grille de panification,

Une attention particulière sera portée aux caractéristiques certifiées communicantes faisant référence à une caractéristique sensorielle. Il conviendra de préciser le mode de questionnement prévu pour le ou les test(s).

## III. MODALITES D'INTERPRETATION ET DE SUIVI DES RESULTATS

### **III - 1. Analyse des résultats**

Cette rubrique rappelle les résultats et les conclusions attendus par les tests pour démontrer la qualité supérieure du produit label rouge par rapport au produit courant.

L'ODG doit préciser quelles sont les modalités qui permettent d'apprécier les différences significatives entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison pour l'analyse des résultats (écart différenciant à déterminer,...).

*Exemple mode 1 :*

*L'analyse des résultats des tests qui doit se faire sur la base d'une différence ou d'une appréciation "significative" au risque maximum de 5 %.*

*Possibilité ou non de considérer un résultat satisfaisant si la moitié (ou une autre proportion) des critères sont préférés (test hédonique) ou des descripteurs sont significativement différents (profil sensoriel).*

L'ODG précise les conditions qui entraînent la mise en œuvre d'actions correctives (non démonstration de la qualité supérieure, défaut majeur du produit label rouge ...).



Les résultats seront présentés et discutés lors des réunions tripartites (ODG/OC/INAO).

Les services de l'INAO sont informés des résultats des tests et ont accès à toutes informations qu'ils jugent utiles.

Ce paragraphe précise comment l'OC assure la surveillance du dispositif (contrôle documentaire et/ou physique...) et comment il transmet son rapport de surveillance à l'ODG et à l'INAO.

### ***III - 2. Les suites ou actions correctives mises en œuvre***

L'ODG pourra notamment décrire les éléments suivants :

- Analyse des causes (repérer les biais des méthodes,...) en cas de résultats déceptifs ;
- Choix et mise en œuvre des actions correctives :
- mise en œuvre de nouveaux tests avec modification de certains éléments (choix du jury, du produit courant,...) :
- pour le mode 1 : prévoir la réalisation d'un profil sensoriel ;
- pour le mode 2 : changement de test, de mode ...
- Réflexion sur les conditions de productions du cahier des charges (pas suffisamment mieux-disantes) pouvant déboucher sur une modification du cahier des charges ;
- Modalités de mises en œuvre (délai, suivi, enregistrement ...) des suites ou actions correctives.

Remarque : le dossier n'a pas vocation à décrire des modalités complémentaires de suivi de la qualité des produits, notamment interne (type commission interne organoleptique) et pouvant conduire à des sanctions de l'OC (Dispositif à prévoir dans le plan de contrôle).

**ANNEXE 1 : Tableau de comparaison produit label rouge et produit courant de  
comparaison (extrait du cahier des charges)**

ANNEXE 2 : Définition des descripteurs (Exemples)

<b>Descripteur</b>	<b>Définition</b>	<b>Mode d'évaluation</b>	<b>Echelle d'intensité et sens de l'évaluation des descripteurs</b>
<i>Couleur du gras cru</i>		<i>Evaluer visuellement la couleur du gras cru</i>	<i>De blanc (1) à jaune orangé (5)</i>
<i>Couleur de la viande crue</i>		<i>Evaluer visuellement l'intensité de la couleur de la viande crue</i>	<i>De peu intense (1) à intense (5)</i>
<i>Tendreté</i>		<i>Evaluer à la mastication la tendreté de la viande</i>	<i>De dur (1) à tendre (5)</i>
<i>Jutosité</i>		<i>Evaluer à la mastication la quantité de jus qui se dégage</i>	<i>De pas juteux (1) à très juteux (5)</i>

## ANNEXE 3 : Modèle de convention type à joindre au dossier ESQS

### CONVENTION POUR LA SURVEILLANCE DU SUIVI DE LA QUALITE SUPERIEURE DU LABEL ROUGE LA XX/XX nom du label

#### Entre

Nom de l'association en qualité d'ODG,  
adresse de l'association  
Représenté par nom du représentant et fonction  
ci-après désignée l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) du label rouge LA  
XX/XX

#### Et

Nom de l'OC,  
adresse de l'OC  
Organisme Certificateur agréé par l'I.N.A.O  
Représenté par nom du représentant et fonction,  
Ci après désignée organisme de contrôle et de certification pour le LA XX/XX

Il est établi la convention ci-après :

#### **Article 1 : OBJET DE LA CONVENTION**

Lors de sa séance du XX/XX/XXX le comité national IGP/LR/STG de l'INAO a validé, sur proposition de l'ODG nom de l'ODG, la procédure de suivi de la qualité supérieure du label rouge LA XX/XX « nom du label ».

L'ODG nom de l'association est responsable de la réalisation de cette procédure de suivi de la qualité supérieure du label rouge LA XX/XX.

L'OC nom de l'OC a pour mission la surveillance de la réalisation de la procédure votée par le comité national. Cette surveillance s'établit de façon documentaire et/ou par présence physique (à détailler)

L'ODG informe l'OC du planning prévisionnel de réalisation des travaux. Deux semaines avant les prélèvements l'ODG informe l'OC des dates retenues pour les prélèvements et les tests.

#### **ARTICLE 2 : MODALITES DE SURVEILLANCE**

L'OC doit notamment s'assurer des points suivants:

- Vérification de la nature des produits Label rouge à tester,
- Vérification de la nature des produits courants de comparaison,
- Vérification du protocole d'échantillonnage et de prélèvement,
- Vérification des modalités de transport et de conservation des différents produits testés,
- S'assurer du respect des fréquences retenues pour la réalisation des tests.

- Vérification des méthodes d'évaluation mises en œuvre : dans le cadre de sa mission de surveillance l'OC peut être amené à assister aux tests sensoriels et /ou physique.

L'ODG ET L'OC précisent les moyens prévus pour s'assurer des point ci-dessus (visites, vérifications documentaires,...)

### **ARTICLE 3 : Résultats attendus**

L'OC établi un rapport annuel concernant sa mission de surveillance. Ce rapport est transmis à l'ODG et aux services de l'INAO au plus tard un mois avant la réunion tripartite.

### **ARTICLE 4 : ASPECT FINANCIERS**

L'OC établi une facturation spécifique pour la réalisation de ce travail de surveillance.

### **ARTICLE 5 : DUREE DE LA CONVENTION**

La présente convention est établie pour une durée de .... Elle est renouvelable par tacite reconduction par période de 1 an.

### **ARTICLE 6 : REVISION DE LA CONVENTION**

La présente convention peut être révisée en cas de modification du mode d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du label,

### **ARTICLE 7 : DENONCIATION DE LA CONVENTION**

L'une ou l'autre des parties peut mettre fin à la convention à l'expiration des périodes convenues à l'article précédent moyennant un préavis de 4 mois. (Délai éventuellement modifiable)

La présente convention est résiliée de plein droit en cas :

- Retrait de l'homologation du label rouge

### **ARTICLE 8 : DATE D'EFFET DE LA CONVENTION**

La réalisation des premiers travaux est engagée dès la signature de la présente convention

Convention établie en deux exemplaires

Fait à ....., le .....

**Pour l'OC**

Nom du représentant

**Pour l'Organisme de Défense et de Gestion**

Nom du représentant

Institut national de l'origine et de la qualité - INAO  
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 30003  
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)