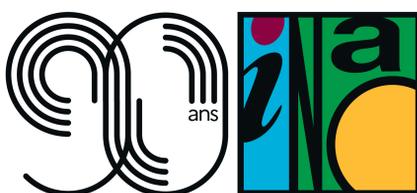




RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

COMMENT OBTENIR UN SIGNE OFFICIEL D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE ?

L'INAO est l'organisme public qui assure la reconnaissance, le contrôle et la protection des SIQO. La demande de reconnaissance déposée auprès de l'INAO émane des opérateurs eux-mêmes, réunis dans un groupement pour défendre leurs intérêts. Tout opérateur peut produire sous SIQO s'il respecte le cahier des charges défini collectivement et homologué par l'INAO.

QUELLES CONDITIONS POUR RECONNAÎTRE UN PRODUIT EN SIQO (HORS AB) ?

L'INAO vérifie que le groupement d'opérateurs sait :

- Caractériser son produit au regard du signe envisagé (qualité supérieure pour le Label Rouge, lien avec l'origine géographique pour l'AOP ou l'IGP), à travers des pratiques, des critères de production et des caractéristiques distinctives, tout en prenant en compte l'environnement économique

- Définir des conditions de production adaptées au SIQO, à l'environnement ou au mode de production choisi

- Garantir que ces conditions de production sont contrôlables

- Regrouper tous les opérateurs concernés par le projet, et être capable de gérer ensuite le SIQO sollicité, notamment au niveau des contrôles et de la valorisation du produit

Ces conditions doivent assurer la durabilité du produit et de l'ODG qui le porte.

QUELLES SONT LES ÉTAPES DE RECONNAISSANCE D'UN PRODUIT SOUS SIQO ?

L'INAO accompagne le groupement demandeur pour constituer son dossier, qui comprend notamment un projet de cahier des charges et un plan de contrôle. Le cahier des charges définit précisément les conditions de production et les critères de qualité d'une appellation.

Il encadre les pratiques agricoles, fixe les zones géographiques autorisées et impose des exigences spécifiques, par exemple l'alimentation des animaux (majoritairement herbe ou fourrage local) ou la provenance du lait dans un périmètre restreint. Il assure ainsi l'identité du produit, l'aspect, le goût, l'authenticité et la traçabilité du produit.

Une fois le dossier déposé et considéré recevable, il fait l'objet d'une instruction par des professionnels du secteur issus du Comité National concerné de l'INAO (instance composée en majorité de professionnels, nommés par le ministre chargé de l'Agriculture pour une durée de 5 ans) et appuyés par des experts scientifiques. À partir de l'avis d'une Commission d'Enquête, ce comité peut proposer la reconnaissance du SIQO. Cette décision est ensuite soumise à une phase d'opposition publique.

Si aucune opposition n'est retenue, la reconnaissance devient officielle : par arrêté ministériel, puis par enregistrement européen pour l'AOP et l'IGP.

Avant cette publication, la directrice de l'INAO doit avoir validé le plan de contrôle et agréé un organisme indépendant, chargé de vérifier que le produit respecte bien le cahier des charges.

Le groupement de producteurs devient alors, sur décision de l'INAO, officiellement un Organisme de Défense et de Gestion (ODG), responsable du suivi du cahier des charges et de la promotion du produit.

L'Agriculture Biologique fonctionne différemment : elle repose sur un engagement individuel. Chaque producteur ou transformateur applique un règlement européen commun à tous les pays de l'Union. L'INAO supervise ce système en agréant des organismes certificateurs indépendants, qui contrôlent chaque année les exploitations et délivrent les attestations de conformité. Cet encadrement permet de garantir la fiabilité de la mention « biologique », par l'utilisation du logo.

EXEMPLE D'EXIGENCE DE PRODUCTION DANS LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP « ROCAMADOUR »

Par exemple, dans le cas de l'AOP « Rocamadour », le cahier des charges impose que la collecte du lait destiné à la fabrication s'effectue au maximum toutes les 48 heures et ne comprenne au plus que les quatre dernières traites. Cette exigence assure la fraîcheur du lait et contribue au respect des caractéristiques traditionnelles du fromage.



©Syndicat des Producteurs de Fromage Rocamadour 2018