



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



© DR

Le contrôle des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

Le contrôle des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) permet de s'assurer que ces produits sont élaborés selon les éléments définis dans chacun des cahiers des charges qui les caractérise. Cette garantie est importante pour le consommateur, ainsi que pour les professionnels qui interviennent dans l'élaboration des produits, permettant ainsi de les protéger, par exemple, des risques de concurrence déloyale ou de contrefaçon. C'est le contrôle qui donne la légitimité à la procédure.



Qui assure le contrôle ?

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est l'établissement public chargé par l'État de la supervision du dispositif de contrôle. À ce titre, il agréé et évalue périodiquement des organismes qui réalisent les contrôles officiels. Afin de garantir leurs compétences ainsi que leur impartialité et leur indépendance à l'égard des opérateurs contrôlés, ces organismes doivent être en outre accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC).

Ces organismes de contrôle peuvent être de deux types :

- **des organismes certificateurs (OC)**, accrédités selon la norme NF EN ISO/CEI 17065, qui certifient le respect du contenu du **cahier des charges** et, le cas échéant, sanctionnent son non respect,
- **des organismes d'inspection (OI)**, accrédités selon la norme NF EN ISO/CEI 17020, qui examinent la conformité du produit aux dispositions du cahier des charges, puis transmettent les résultats à l'INAO, qui décide des éventuelles suites à donner. Les OI ne peuvent contrôler que des produits viticoles.



Selon quelles modalités s'effectue le contrôle ?

Chaque organisme de défense et de gestion (ODG), qui représente le collectif des opérateurs ayant porté la proposition de cahier des charges, choisit son organisme de contrôle. Celui-ci soumet à l'approbation de l'INAO un projet de plan de contrôle (OC) ou d'inspection (OI), qui doit être approuvé avant que soit initiée la mise en œuvre du cahier des charges par les opérateurs.

Le plan comprend notamment les modalités **d'habilitation des opérateurs** (reconnaissance de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences d'un



cahier des charges), **la liste exhaustive des points à contrôler, les fréquences et méthodes de contrôle**, ainsi que les sanctions auxquelles s'expose l'opérateur en cas de non respect du cahier des charges. Toutes ces modalités sont adaptées au type de produit et à ses spécificités.

Le plan comprend également :

- **des autocontrôles**, réalisés par l'opérateur sur sa propre activité et correspondant à une démarche-qualité « classique »,
- **des contrôles internes**, réalisés par l'ODG, permettant d'accompagner les opérateurs dans leur démarche de production, dans une approche pédagogique.

En Agriculture Biologique, où il n'y a pas d'ODG, chaque opérateur choisit l'OC qui le contrôle. **Un catalogue des mesures à prendre en cas de non-respect** des dispositions du cahier des charges a été élaboré au niveau national pour permettre une équité de traitement entre les opérateurs.

Produire sous SIQO étant une démarche volontaire, les coûts de contrôle sont à la charge des opérateurs contrôlés.

Quels types de contrôles sont mis en œuvre ?

Les contrôles ont vocation à s'assurer que :

- les conditions d'élaboration du produit sont conformes à celles qui figurent dans le cahier des charges du produit. Ces contrôles s'effectuent donc sur le terrain, **à tous les stades de la vie du produit et chez tous les opérateurs**, selon les fréquences définies dans le plan ;
- le produit obtenu correspond bien aux caractéristiques organoleptiques figurant dans le cahier des charges. Des dispositions relatives à ce contrôle sont obligatoirement prévues lorsque le produit est sous AOC/AOP ou sous Label Rouge (LR). Pour les IGP et STG, elles sont optionnelles.

Pour les AOC/AOP, l'examen organoleptique auquel sont soumis les produits, selon les fréquences définies dans les dispositions relatives aux contrôles, est effectué par une **Commission d'examen organoleptique** composée de professionnels compétents et d'experts, **sous la responsabilité de l'organisme de contrôle**, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. La finalité de ce contrôle est de s'assurer que les produits en question correspondent bien au produit attendu, tel que défini

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Règlement (CE) N° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels
- Règlement (UE) N° 1151/2012 du 21 novembre 2012 concernant les produits agricoles et les denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant sur l'OCM
- Règlement (CE) N° 834/2007 du 28 juin 2007 concernant l'Agriculture Biologique
- Règlement (CE) N° 110/2008 du 15 janvier 2008 concernant les boissons spiritueuses
- Titre IV du Livre VI du Code rural et de la pêche maritime

L'ensemble des directives et circulaires qui complètent ces textes réglementaires sont consultables sur : www.inao.gouv.fr

par l'ODG, pour le cahier des charges concerné.

Le contrôle des produits sous LR vise, quant à lui, à s'assurer que les produits concernés sont bien de qualité supérieure. Pour ce faire, et selon des fréquences définies dans le plan de contrôle, sont réalisés :

- **un test hédonique**, testant la préférence du produit par le consommateur par rapport à un produit standard comparable ;
- **un profil sensoriel**, pour vérifier les caractéristiques sensorielles du produit.

Des analyses (recherche de composants, mesure du taux de présence d'ingrédients ou de certains paramètres caractéristiques du produit...) peuvent également être prévues par le plan de contrôle ou d'inspection. Elles doivent être effectuées par des laboratoires, choisis par l'organisme de contrôle et sous leur responsabilité, sur une liste de structures habilitées par l'INAO.