

- INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE -



Siège : 51, rue d'Anjou 75008 PARIS  
Téléphone : 01 53 89 80 00 Télécopie : 01 42 25 57 97  
Site internet : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

# GUIDE DU DEMANDEUR D'UN LABEL ROUGE



*Version n° 2 du 11/02/2009*

<b>PREAMBULE.....</b>	<b>4</b>
<b>1- INTRODUCTION.....</b>	<b>5</b>
1- Le champ d'application.....	5
2- Qu'est ce que la qualité supérieure ? .....	5
3- Qu'est qu'une notice technique ? .....	7
<b>2- DEMANDE DE RECONNAISSANCE D'UN LABEL ROUGE .....</b>	<b>8</b>
2-1 CONTENU DU DOSSIER DE DEMANDE.....	8
2-1-1 Demande de reconnaissance en ODG.....	8
2-1-2 Etude de faisabilité technique et économique .....	11
2-1-3 Caractérisation sensorielle du produit et appréciation par un jury.....	12
2-1-4 Projet de cahier des charges .....	14
2-1-5 Modèle d'étiquetage .....	14
2-1-6 Fiche de synthèse du dossier .....	14
2-1-7 Nom de l'organisme certificateur .....	14
2-1-8 Demande d'association avec une IGP.....	15
2-1-9 Fiche de vérification de la conformité avec une notice technique .....	15
2-2 CONTENU DU CAHIER DES CHARGES.....	16
2-2-1 Nom du demandeur .....	17
2-2-2 Nom du label rouge .....	17
2-2-3 Description du produit.....	17
2-2-4 Traçabilité .....	19
2-2-5 Méthode d'obtention .....	19
2-2-6 Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge.....	19
2-2-7 Principaux point à contrôler et méthode d'évaluation .....	20
2-3 PROCEDURE D'INSTRUCTION DE LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE.....	21
<b>3- DEMANDE DE MODIFICATION D'UN LABEL ROUGE.....</b>	<b>23</b>
3-1 CONTENU D'UN DOSSIER DE DEMANDE DE MODIFICATION.....	23
3-1-1 Courte note de présentation de la demande .....	23
3-1-2 Projet de cahier des charges modifié .....	23
3-1-3 Tableau d'analyse comparative .....	24
3-1-4 Fiche de synthèse.....	24
3-1-5 Fiche de vérification de la conformité avec une notice technique .....	24
3-2 PROCEDURE D'INSTRUCTION D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION.....	25
3-2-1 Demande de modification majeure .....	25
3-2-2 Demande de modification mineure .....	25
3-2-3 Demande de mise en conformité à une notice technique.....	25

<b>ANNEXE 1 - FICHE DE SYNTHÈSE D'UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE LABEL ROUGE.</b>	<b>27</b>
<b>ANNEXE 2 - FICHE DE SYNTHÈSE D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION.....</b>	<b>30</b>
<b>LABEL ROUGE</b>	
<b>ANNEXE 3 - PLAN TYPE D'UN CAHIER DES CHARGES VOLAILLE DE CHAIR .....</b>	<b>32</b>
<b>A - TRONC COMMUN .....</b>	<b>34</b>
1 Groupement demandeur .....	34
2 Nom du label rouge .....	34
3 Description du produit.....	34
4 Traçabilité .....	34
5 Méthode d'obtention .....	34
6 Etiquetage .....	35
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation .....	35
<b>B - FICHE PRODUIT .....</b>	<b>36</b>
1 Groupement demandeur .....	36
2 Nom du label rouge .....	36
3 Description du produit.....	36
4 Traçabilité .....	37
5 Méthode d'obtention .....	38
6 Etiquetage .....	39
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation .....	39
<b>Annexe 4 - COORDONNEES DES ANTENNES LOCALES DE L'INAO.....</b>	<b>40</b>

---

## PREAMBULE

---

Ce guide a pour objectif d'informer les demandeurs d'un label rouge ou d'une modification d'un cahier des charges label rouge sur le concept même du label rouge, et de les aider à élaborer leur demande.

Les exemples cités ne doivent en aucun cas être repris à l'identique : les particularités du label rouge candidat doivent être mises en avant dans chaque dossier.

L'introduction ci- après présente le champ d'application du label rouge, une définition de la qualité supérieure et une présentation des notices techniques.

Remarque importante :

Les demandeurs sont invités à prendre utilement attache auprès des services d'appui de l'INAO en région qui leur apporteront toute l'aide nécessaire pour établir leur dossier de demande (adresses en annexe 4 ou à consulter sur le site Internet [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) ), notamment pour s'assurer de la conformité des dossiers avec la doctrine établie progressivement par le comité national.

---

## 1- INTRODUCTION

---

L'article L. 640-2 du code rural présente les trois modes de valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comprenant le label rouge, les appellations d'origine (AOC et AOP), l'indication géographique protégée (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG) et la mention « agriculture biologique »,
- les dénominations valorisantes comprenant la dénomination « montagne », le qualificatif « fermier » ou la mention « produits de la ferme » ou « produit à la ferme », les termes « produits pays » et la dénomination « vins de pays »,
- la démarche de certification.

L'INAO est chargé de la mise en œuvre des dispositions relatives aux différents SIQO, en particulier le label rouge, sujet du présent guide.

D'autres guides sont à disposition auprès des services ou sur le site Internet de l'INAO pour les AOP, les IGP et les STG.

### 1- Le champ d'application

Le code rural définit le champ d'application du label rouge dans son article L 641-1. Les produits pouvant bénéficier d'un label rouge sont les denrées alimentaires (dont les produits de la mer) et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex : gazon mais les produits forestiers ne sont pas concernés).

Le label rouge est ouvert à tous les produits quelle que soit leur origine géographique (y compris hors communauté européenne).

Le label rouge est cumulable avec une IGP à laquelle il peut-être associée, une STG et la mention Agriculture Biologique, mais n'est pas cumulable avec l'Appellation d'Origine Protégée ou avec la dénomination « vin de pays » (article L 641-2 du code rural).

L'homologation d'un label rouge est prononcée, sur proposition de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, par un arrêté conjoint du ou des ministres intéressés (article L.641-4 du code rural). En conséquence, les produits ne peuvent être valorisés sous label rouge que lorsque l'arrêté a été publié au JORF.

### 2- Qu'est ce que la qualité supérieure ?

Le code rural (Art. L 641-1) précise que : « le label rouge atteste que ces denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés ».

Afin d'appréhender la notion relative de qualité supérieure, il convient :

**1- de définir la référence à laquelle on compare le produit**, en l'occurrence, le produit courant. En conséquence, si la définition de « produit courant » n'apparaît pas ou est mal maîtrisée dans le dossier de demande de reconnaissance ou de modification, ce dossier sera jugé non recevable.

On entend par produit courant, la denrée ou le produit similaire habituellement rencontré, conforme à la réglementation en vigueur ou aux usages loyaux et marchands de la profession (ex : code des usages, normes d'application obligatoire, accords interprofessionnels, guides, professionnels, usages constants, ...).

En fonction du marché cible pour le produit candidat au label (conditions de fabrication, concurrence, ...), le produit courant peut être régional, national, d'origine européenne ou internationale.

Le produit courant ne peut bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine.

Le produit courant doit, par ordre de priorité :

- être défini par rapport au code des usages ou au guide de bonnes pratiques existant,
- être fréquemment rencontré par le consommateur sur le marché national,
- présenter un différentiel notable de prix.

De façon générale, le produit courant est diffusé sur le marché de façon pérenne. Il convient également d'avoir recours à un produit courant dont la méthode d'obtention puisse être facilement connue et vérifiable.

Lorsqu'il existe une notice technique, la définition des produits courants y figure. Le demandeur doit dans ce cas y faire référence.

**2- de démontrer**, dans le cahier des charges, **les conditions de production** qui y concourent ;

**3- de faire évaluer les qualités organoleptiques par un jury** à la fois sur le produit courant et sur le candidat au label rouge ou sur le produit labellisé qui est modifié, et ce de façon régulière au cours du temps.

La qualité supérieure du label rouge repose sur tout ou partie des critères suivants :

- les conditions de production qui, pour certaines, se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés,
- les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception,
- l'image du produit au regard de ses conditions de production,
- les éléments de présentation, de service, ou de tout autre élément pertinent démontré par une analyse du marché considérée.

La justification de la qualité supérieure ne peut se fonder sur le respect des seuils des classifications fixés réglementairement, tels que, à titre d'exemple, les catégories 1 et extra pour les fruits et légumes, les catégories E et U pour les viandes rouges et la catégorie A pour les produits avicoles.

### 3- Qu'est qu'une notice technique ?

Une notice technique s'applique à un type de produit. Elle a pour objet de définir les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, autres que ceux imposés par la réglementation en vigueur, devant être respectés par les cahiers des charges ainsi que les exigences minimales de contrôle à appliquer dans les plans de contrôle.

Les notices techniques (NT) sont approuvées par arrêté ministériel.

Les obligations définies dans les notices techniques doivent être reprises ou explicitées dans chaque cahier des charges.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2009, il existe 11 notices techniques concernant :

- Foie gras cru d'oies, produits de découpe d'oies grasses
- Foie gras de canard Mulard, produits de découpe de canard Mulard gavé
- Veau de boucherie nourris au lait entier
- Veau de boucherie nourris sous la mère
- Œufs
- Poule
- Volailles label rouge (poulet de chair, chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde à rôtir, dinde de découpe, oie, canard de Barbarie, canard de Pékin, caille)
- Gros bovins de boucherie
- Agneau
- Produits de charcuterie salaison pur porc
- Viande de porc vendue en l'état frais ou surgelé et préparations dérivées

Ces notices sont disponibles sur le site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) dans la rubrique guide ou auprès des services de l'INAO.

---

## 2- DEMANDE DE RECONNAISSANCE D'UN LABEL ROUGE

---

### 2-1 CONTENU DU DOSSIER DE DEMANDE

Le dossier de demande de reconnaissance d'un label rouge est constitué du cahier des charges et des éléments détaillés ci-dessous.

Seuls les éléments contenus dans le cahier des charges sont accessibles lors de la Procédure Nationale d'Opposition (PNO).

Les échanges concernant le cahier des charges devant se faire par voie électronique, deux conditions sont à respecter : dater la version à chaque modification et limiter la taille du fichier à 1 Mo.

Le dossier présenté à l'INAO est composé au minimum des éléments suivants :

- la demande de reconnaissance en Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- une étude de faisabilité technique et économique de mise en œuvre du label rouge,
- la caractérisation sensorielle du produit et son appréciation par un jury,
- le projet de cahier des charges,
- un modèle d'étiquetage,
- une fiche de synthèse
- le nom de l'organisme certificateur (mentionné hors du cahier des charges),
- si le produit relève d'une notice technique, une fiche de vérification de la conformité avec la notice technique concernée
- Le cas échéant, une demande d'association avec une IGP

Parallèlement à la rédaction du cahier des charges, un plan de contrôle est élaboré par l'organisme de contrôle en concertation avec les demandeurs dans le respect des recommandations du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

#### 2-1-1 Demande de reconnaissance en ODG

##### **Documents à fournir :**

La demande de reconnaissance en qualité d'ODG doit comprendre :

- une demande de reconnaissance en qualité d'ODG formulée par la structure candidate,
- les statuts et, le cas échéant, le règlement intérieur de l'organisme,
- la désignation du produit pour lequel le bénéfice d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine est sollicité,
- les informations permettant d'apprécier la représentativité des opérateurs et le caractère équilibré de la représentation des différentes catégories d'opérateurs pour le produit en cause :
  - la liste des adhérents actuels de la structure, leur fonction et une estimation du nombre total d'opérateurs concernés par le SIQO.
  - une estimation des volumes produits ou susceptibles d'être produits par les adhérents à la structure ainsi qu'une estimation du volume total revendiqué/produit (dans la mesure où cette information est accessible à l'ODG)
- le montant actuel et celui envisagé de la cotisation des opérateurs, ainsi que l'organigramme fonctionnel de la structure (personnel, mise à disposition...), afin d'apprécier l'organisation et les moyens consacrés à l'exercice des missions ODG.

## **Bon à savoir :**

### **a) Qu'est ce qu'un Organisme de Défense et de Gestion ?**

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est l'organisme chargé d'assurer la défense et la gestion du produit sous signe. Il est doté de la personnalité civile. La qualité d'ODG est reconnue par le directeur de l'INAO après avis du comité national concerné.

Il est l'interlocuteur de l'INAO lors de l'instruction de la demande puis après la reconnaissance du signe, pour la gestion de celui-ci. Un seul ODG est reconnu pour chaque produit (mais un ODG peut gérer plusieurs produits et/ou plusieurs signes).

### **b) Missions de l'ODG**

Il contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

Le groupement reconnu en qualité qu'ODG a en charge les missions suivantes concernant le produit concerné :

- il élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection (rôle d'animation, réalisation du contrôle interne),
- il tient à jour la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO,
- il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur,
- il met en œuvre les décisions du comité national qui le concernent,
- il choisit l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle,
- il élabore conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle ou un plan d'inspection (Article L 642-29 et L 642-32 du code rural),
- il communique à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions (Article L 642-23 du code rural),
- il donne son avis sur le plan de contrôle.

L'ODG peut exercer d'autres missions liées aux SIQO comme indiqué par l'article L 642-22 du code rural, sous réserve qu'elles soient financées par des moyens autres que la cotisation affectée aux missions de défense et de gestion, prévue à l'article L642-24 du code rural.

### **c) La nature de l'organisme demandeur**

En pratique, l'ODG est une structure syndicale (syndicats professionnels, art. L2111-1 et s. du code du travail) ou associative (association loi 1901). Sa forme juridique doit être compatible avec les missions et les conditions précitées. La forme associative semble cependant la plus appropriée.

#### **d) Conditions à remplir pour la reconnaissance en qualité d'ODG d'une structure**

La reconnaissance en qualité d'ODG est subordonnée à la condition que ses règles de composition et de fonctionnement permettent :

- la représentativité des opérateurs,
- une représentation équilibrée des différentes catégories d'opérateurs pour le produit en cause.

Tous les opérateurs, c'est-à-dire les personnes qui participent effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration du produit prévues par le cahier des charges, sont adhérents de droit à l'ODG.

En particulier, l'INAO s'attache à vérifier que les statuts conduisent à accueillir dans la démarche label rouge tous les **producteurs impliqués** (indépendants ou non).

L'ODG doit être **représentatif des opérateurs**, au sein de la filière concernée. Si cette condition n'est pas remplie au moment du dépôt de la demande, elle doit impérativement le devenir au cours de l'instruction du dossier.

Les conditions à remplir pour la reconnaissance en qualité d'ODG entraînent généralement la **modification des statuts**, et le cas échéant du règlement intérieur préexistants de la structure par une assemblée générale extraordinaire ou la **création d'une structure** ad hoc en assemblée générale constitutive.

Dans cette hypothèse, la convocation d'une assemblée générale extraordinaire/constitutive pour consolider les statuts et le règlement intérieur est donc à prévoir au plus tard dans les semaines qui suivent l'avis du comité national pour que la structure soit reconnue ODG de façon définitive par le directeur de l'INAO.

Cette reconnaissance est subordonnée à la réception par les services de l'institut :

- du procès verbal de l'assemblée générale extraordinaire/constitutive,
- des statuts validés en assemblée générale extraordinaire et paraphés,
- du justificatif de dépôt des statuts délivré par la mairie dans le cas d'un syndicat ou la préfecture du département ou à la sous-préfecture de l'arrondissement dans le cas d'une association.

Ces documents attestent d'une part de l'existence de la structure et d'autre part de la conformité des statuts ainsi validés avec les éléments sur la base desquels le comité national a fondé sa décision.

**L'ODG doit être reconnu de façon définitive dans les plus brefs délais par le Directeur de l'INAO après l'avis du comité national afin de permettre la publication de l'arrêté homologuant le cahier des charges du label rouge.**

En effet, l'article R 641-6 prévoit que la reconnaissance d'un label rouge est prononcée par un arrêté qui homologue le cahier des charges **au bénéfice de l'ODG**.

#### **e) Procédure de reconnaissance en qualité d'ODG :**

**La demande de reconnaissance en qualité d'ODG doit se faire en même temps que la demande de reconnaissance d'un signe officiel de la qualité et de l'origine (Article. L 642-17 du code rural)**

La demande de reconnaissance en qualité d'ODG est instruite par la commission d'enquête en parallèle avec la demande de reconnaissance du label rouge.

Le Comité National compétent pour le produit en cause donne un avis sur la demande en même temps qu'il se prononce sur la reconnaissance du label rouge. L'organisme est reconnu en qualité d'ODG par décision du Directeur de l'INAO.

La reconnaissance en qualité d'ODG se fait par produit bénéficiant d'un label rouge. Ainsi, un groupement déjà reconnu pour un ou plusieurs SIQO devra faire une demande de reconnaissance selon les modalités énoncées supra pour toute demande de reconnaissance d'un nouveau label rouge, ou autre SIQO.

#### **f) Suivi des ODG :**

L'ODG communique à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée à l'occasion de l'exécution de ses missions.

L'ODG communique également à l'INAO sur sa demande notamment son budget, et le cas échéant, les modalités de calcul des taux de cotisation votés, ses bilans et comptes de résultats, le rapport d'activité, le compte rendu des assemblées générales et tous documents nécessaires au suivi et au contrôle de son activité.

Lorsqu'un ODG ne remplit plus les conditions auxquelles est subordonnée sa reconnaissance ou lorsqu'il n'assume plus ses missions, le directeur de l'INAO peut prononcer, après avis du comité national compétent, le retrait de sa reconnaissance.

## **2-1-2 Etude de faisabilité technique et économique**

L'étude de faisabilité se présente en trois parties.

### **a) Historique du projet**

Ce point présente, notamment les motivations ayant conduit le demandeur à s'engager dans la démarche label rouge.

### **b) Données économiques**

Cette partie présente :

- la cible visée (consommateur final, utilisateurs intermédiaires, etc.),
- une description des marchés concernés (au niveau régional, national, européen voire international, leur taille), le positionnement des produits faisant l'objet de la demande sur ce marché (les produits concurrents, les autres produits sous signes officiels de qualité, segmentation attendue, etc).

Le demandeur doit s'interroger sur la viabilité de son projet et présenter des informations relatives aux volumes envisagés et au prix de vente, en particulier au différentiel de prix avec le marché. Il est recommandé au demandeur de mener ces réflexions au regard des surcoûts de production induits par la démarche.

### **c) Choix du produit courant**

A partir du marché ciblé précédemment, le demandeur présente le produit courant choisi (cf ci-dessus le paragraphe « Qu'est ce que la qualité supérieure ? » p6).

Dans le cas où le produit relève d'une notice technique, la description du produit courant pris en référence doit tenir compte des indications figurant dans la notice technique.

### **2-1-3 Caractérisation sensorielle du produit et appréciation par un jury**

Si un cahier des charges couvre plusieurs produits de même nature, la caractérisation et l'appréciation sont réalisées sur les produits les plus représentatifs au regard du marché cible.

Les produits de même nature sont ceux faisant l'objet d'une même méthode d'obtention (viande et abat, cuisse ou filet, ...). Si un produit est surgelé, la surgélation constitue une nouvelle étape. Le produit frais et le produit surgelé ne sont pas considérés comme étant de même nature. La qualité supérieure devra être démontrée pour chacun d'eux.

Lorsque les produits bruts révèlent leur qualité supérieure lors de leur préparation, le produit candidat au label rouge et le produit courant sont transformés dans les mêmes conditions afin de limiter les facteurs de variation. L'identification des différences entre les produits finaux peut ainsi être attribuée à la matière première mise en œuvre. Le protocole de préparation des produits est décrit.

Exemples :

- farine : mise en œuvre par le même boulanger avec la même proportion dans les ingrédients, le même four de cuisson, une durée de cuisson et des températures identiques...
- pomme de terre : mode de préparation et de cuisson identiques.

#### **a) La caractérisation sensorielle du produit**

Chaque demande de reconnaissance comporte une grille de caractérisation.

L'ODG doit préciser les sens utilisés pour déterminer le profil du produit, la vue et l'odorat sont nécessairement pris en compte.

Une liste des descripteurs accompagnée de leurs définitions est établie.

Une grille est constituée à partir de ces descripteurs et de leur niveau d'appréciation, présenté sous forme de note.

Les points peuvent être totalisés sans que cette opération interdise de fixer une note minimale à chaque critère pour que le produit puisse être label rouge.

Exemple fictif d'un fruit dont les éléments de qualité supérieure reposent sur l'existence d'une couleur intense, d'un caractère très sucré, d'une forme parfaitement régulière. La grille fera apparaître les 3 critères suivants pondérés différemment :

Critère couleur : attribution d'une note sur une échelle de 3 points (1 : couleur peu intense (faible) ; 2 : couleur moyennement intense ; 3 : couleur intense)

Critère caractère sucré : attribution d'une note sur une échelle de 5 points (1 sucre trop faible à 5 sucre élevé).

Critère forme: attribution d'une note sur une échelle de 3 points (1 : grosses irrégularités ; 2 : faibles irrégularités ; 3 : absence d'irrégularité).

La caractérisation du produit est réalisée :

- soit par un profil sensoriel mis en œuvre dans le cadre du programme 133 du COFRAC [http://www.cofrac.fr/Doc/Docs//1\\_Laboratoires/Essais/P133V0.DOC](http://www.cofrac.fr/Doc/Docs//1_Laboratoires/Essais/P133V0.DOC),

- soit par un profil par consensus [du type norme NF V09-016] sous l'animation d'une personne qualifiée, composée de représentants de chaque famille d'opérateurs impliqués et comprenant au moins 1/3 d'opérateurs du produit concerné. Il sera composé de 12 membres minimum.

## **b) Appréciation du produit par un jury- test du produit**

L'appréciation du produit est effectuée :

- soit par un test hédonique mis en œuvre dans le cadre du programme 133 du COFRAC,
- soit par un test d'acceptabilité supérieure réalisé par un jury d'au moins 24 personnes comprenant au plus 1/3 d'opérateurs impliqués dans la production du produit candidat et d'au moins 50% de consommateurs réguliers d'un produit du même type. Ce jury positionne les produits entre eux à l'aide de la grille d'appréciation et justifie de ses choix.

Quel que soit le test mis en œuvre, le déroulement des séances de dégustation doit se faire sous l'égide d'un tiers indépendant, choisi par le demandeur.

## **c) Echantillonnage**

Un protocole d'échantillonnage et de réalisation des tests doit être annexé au cahier des charges et au plan de contrôle.

Règles générales d'échantillonnage et de conservation des échantillons

Les cahiers des charges doivent donc décrire de façon détaillée les modalités pratiques d'échantillonnage notamment :

- la nature de l'échantillon au regard de sa présentation (frais, cuit...),
- la date de prélèvement : (le prélèvement doit avoir lieu dans le dernier tiers de la vie du produit),
- le numéro et les caractéristiques du lot dont il est issu,
- qui réalise l'échantillonnage,
- comment sont transportés et conservés les échantillons (moyen de transport, températures respectives durant le transport et la conservation, temps de transport et de conservation).
- Les règles de préparation et de présentation des échantillons devront être décrites.
- les modalités de prélèvement des échantillons des produits courants devront être fixées.

Un examen ne peut se réaliser que sur la base d'échantillons représentatifs du lot dans lequel ils ont été prélevés.

- Anonymat des échantillons

Les échantillons présentés aux dégustations sont systématiquement anonymés. Tous les échantillons sont reconnus par un numéro dès leur entrée dans le lieu d'examen. La levée de l'anonymat ne sera réalisée qu'après validation de la séance de test par l'organisme certificateur ou le représentant qu'il a mandaté.

- Nombre d'échantillons soumis aux examens organoleptiques

Le nombre d'échantillons à déguster lors de la tenue d'une séance de jury devra être mentionné dans le protocole.

L'échantillonnage doit tenir compte de l'hétérogénéité entre individus

- Pour le produit courant :

Celui-ci doit être représenté par au moins deux échantillons différents, soumis à chacun des membres du jury. Un échantillon unique peut conduire à des résultats peu robustes et biaisés lorsqu'il existe une hétérogénéité au sein du produit courant. De plus, ce produit ne peut pas provenir d'un producteur opérateur du signe considéré.

- Pour le produit label ou candidat :

Les échantillons soumis à chaque membre du jury doivent provenir de plusieurs opérateurs.

Dans le cas où il n'existe qu'un seul producteur, les échantillons doivent provenir de lots différents.

#### **2-1-4 Projet de cahier des charges**

Voir développement au chapitre II ci-dessous

#### **2-1-5 Modèle d'étiquetage**

Le demandeur présente un exemple des éléments d'étiquetage spécifiques au label rouge, tels que formulés dans le chapitre « étiquetage » du cahier des charges (Cf p19).

Ce modèle n'est pas à soumettre à l'organisme certificateur comme c'était le cas auparavant.

#### **2-1-6 Fiche de synthèse du dossier**

Chaque demande est accompagnée d'une fiche de synthèse renseignée telle que présentée en annexe 1. Le document est disponible sous format électronique auprès des services de l'INAO.

#### **2-1-7 Nom de l'organisme certificateur**

Le demandeur doit donner le nom, l'adresse, le téléphone et l'adresse électronique de(s) l'organisme(s) de contrôle qu'il a choisi. Il doit être agréé pour la catégorie de produit ou avoir fait la demande d'agrément prévue à l'article R.642-42. Il doit être donné dans un document hors du cahier des charges.

## **2-1-8 Demande d'association avec une IGP**

Le code rural prévoit à son article L641-2 la possibilité d'association d'un label rouge et d'une IGP. Cette possibilité peut être envisagée lorsque les cahiers des charges sont compatibles. Dans le cadre de l'association, les opérateurs produisant le label rouge doivent respecter le cahier des charges IGP concerné.

Cette possibilité s'applique à un label rouge homologué associé à une IGP enregistrée ou transmise et si les ODG, reconnus ou ayant sollicité leur reconnaissance, pour le label rouge et l'IGP concernés, en font expressément la demande dans le cadre des articles [L. 641-3](#) et [L. 641-11](#). La demande d'association doit émaner des instances décisionnelles de chacun des ODG.

Lors du dépôt de la demande de label rouge, les demandeurs peuvent indiquer leur intention d'associer leur label rouge à une IGP.

La demande d'association ne pourra être étudiée que lorsque le label rouge sera homologué et que l'IGP sera enregistrée ou transmise à la commission européenne pour son enregistrement.

Après homologation du label rouge, l'ODG déposera auprès de l'INAO un courrier de demande d'association. Il indiquera les modalités de prises de décision (date de décision, instance décisionnelle).

Parallèlement, un courrier d'acceptation de l'association sera transmis à l'INAO par l'ODG de l'IGP considérée. De même, ce courrier précisera l'instance décisionnelle et la date de décision.

Si la demande est acceptée, l'association se concrétisera par un arrêté ministériel publié au journal de la république française.

Il est souhaitable que les demandeurs fassent part de leur intention d'association d'un label rouge avec une IGP le plus tôt possible au site INAO dont il relève afin d'assurer la meilleure compatibilité possible entre les cahiers des charges et favoriser ainsi la possibilité d'association.

Il est rappelé que lorsque deux cahiers des charges sont compatibles, un opérateur peut choisir de respecter les deux cahiers des charges en se soumettant aux contrôles prévus par chacun des signes et d'apposer sur l'étiquetage du produit les signes label rouge et IGP

Pour mémoire, dans le cadre de l'association, les opérateurs produisant le label rouge n'ont pas la possibilité de produire du label rouge seul, ils doivent respecter obligatoirement le cahier des charges IGP associé.

## **2-1-9 Fiche de vérification de la conformité avec une notice technique**

Pour les produits relevant d'une notice technique une fiche de conformité spécifique doit être remplie et annexée à la fiche de synthèse. Elles sont disponibles auprès des sites INAO.

## 2-2 CONTENU DU CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges d'un label rouge définit un ensemble distinct de qualités et de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation (art. R.641-2 du code rural)

Il peut également, afin d'assurer le respect des conditions de certification des produits, instituer des obligations déclaratives et imposer la tenue de registres à toute personne intervenant dans les conditions de production, de transformation ou de conditionnement des produits (art. L. 642-1 du code rural).

Les éléments relevant de la réglementation générale ne doivent pas figurer dans le cahier des charges label rouge dans la mesure ils s'imposent à tous les opérateurs et font l'objet de contrôle de l'administration. Toutefois, s'il le souhaite, le groupement demandeur peut intégrer dans le cahier des charges des points de réglementation en lien direct avec la qualité du produit.

Parallèlement à la rédaction du cahier des charges, un plan de contrôle est élaboré par l'organisme de contrôle en concertation avec les demandeurs dans le respect des recommandations du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

Les différentes rubriques du cahier des charges sont les suivantes :

1. Nom du demandeur
2. Nom du label rouge
3. Description du produit
4. Traçabilité
5. Méthode d'obtention
6. Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge
7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

La page de garde du cahier des charges comporte au minimum :  
le nom du label rouge,  
les coordonnées du demandeur et la signature de son président,  
le numéro de version.

Le cahier des charges comporte un sommaire et des pages numérotées.

NB : dans le cas des volailles, un plan type particulier a été mis en place (Cf annexe 3). Le contenu des chapitres est rédigé selon les indications ci-dessous.

### **2-2-1 Nom du demandeur**

Il s'agit de préciser le nom et l'adresse du demandeur, son téléphone et son adresse électronique.

### **2-2-2 Nom du label rouge**

Le nom du label rouge est cohérent avec le(s) produit(s) couverts par le cahier des charges.

L'ensemble des dénominations de vente exactes, y compris celui des pièces de découpe, doit être précisé dans le cahier des charges.

Exemple pour de la viande d'agneau : les dénominations de vente sont côtelette, gigot, foie, rognon ...

Il est rappelé que conformément au code rural (art. L641-2), un label rouge ne peut pas comporter de référence géographique sauf si le nom utilisé constitue une dénomination devenue générique (ex. champignon de Paris) ou si le label rouge est associé à une IGP.

### **2-2-3 Description du produit**

Ce chapitre justifie la demande, en particulier en présente l'ensemble des arguments permettant de différencier le produit pour lequel le label rouge est demandé du produit courant.

#### a) Présentation du produit

Cette description doit être faite avec comme objectif de justifier la demande. Elle peut comporter une description physique, chimique, microbiologique ou organoleptique du produit. S'il y a plusieurs produits, chacun doit faire l'objet d'un même degré de présentation.

Elle comprend, en particulier :

- le niveau d'élaboration, la composition, etc.
- l'état final du produit : frais, réfrigéré, surgelé, appertisé, pasteurisé, etc.
- la présentation aux consommateurs : vrac, UVC, etc.,
- l'indication des étapes concernées par la certification (à partir d'où et jusqu'où). L'ensemble des étapes seront ensuite décrites dans le chapitre « méthode d'obtention ».

#### b) Comparaison avec le produit courant

Le produit courant, dont le choix est expliqué dans l'étude de faisabilité technique et économique, est présenté dans ce chapitre.

Cette comparaison s'effectue obligatoirement à l'aide d'un tableau. Seuls les principaux points de différences qui fondent la qualité supérieure entre le produit candidat au label rouge et le produit courant doivent être décrits et non l'ensemble des étapes de production. Ce tableau comporte des éléments relatifs aux conditions de production, aux caractéristiques sensorielles ou de perception, à l'image du produit, aux éléments de présentation ou au service.

Points de différence	Produit candidat	Produit courant

Dans la colonne « produit courant », sont indiquées les usages de production et leur valeur cible et non les obligations réglementaires afin de permettre une réelle comparaison entre le produit candidat au label rouge et le produit courant. Eviter les indications de type « tous autorisés », « pas de préconisation », « pas de règles », « réglementaire », etc.

Toute référence pouvant éclairer le lecteur du dossier doit être apportée (code des usages, charte, guide de bonnes pratiques).

Ex. pour les races en production de fromage de chèvres, il convient d'indiquer que la production s'effectue « principalement avec trois races laitières » et non « toutes races autorisées ».

S'il existe une notice technique (NT), le produit candidat est également comparé aux critères de cette notice technique. Seuls sont indiqués les points qui ne relèvent pas de la notice technique et ceux plus restrictifs.

Points de différence	Produit candidat	Exigences notice technique	Produit courant

Si le produit courant diffère de celui défini dans la notice technique, il reviendra à la commission d'enquête d'en apprécier la pertinence.

### c) Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les relations entre les conditions de production et la qualité supérieure du produit sont explicitées. (Ex : durée de maturation et tendreté de la viande, qualité bouchère et race à viande, ...).

Ce chapitre indique et justifie le choix des principales caractéristiques certifiées (de 2 à 5). Elles sont cohérentes avec la démonstration du caractère supérieur des produits. Elles sont justifiées vis-à-vis de leur impact sur la qualité supérieure et vérifiables.

La qualité supérieure d'un produit peut s'établir à partir des conditions de production, des caractéristiques sensorielles ou perception du produit, de l'image du produit, d'éléments de présentation, du service, ...

## **2-2-4 Traçabilité**

Ce chapitre présente les éléments spécifiques mis en place pour assurer la traçabilité ascendante et descendante, de la production à la commercialisation jusqu'au point de vente du produit label rouge en non les informations de traçabilité générale qui le relèvent de la réglementation.

Il s'agit d'indiquer les éléments d'identification mis en place aux différents stades (ex. le numéro de la parcelle), les documents associés (ex. registre de culture), les informations suivies (ex. traitements phytosanitaires) et les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Si des lots sont mis en place, leur définition est précisée.

Il est possible d'instituer des obligations déclaratives et d'imposer la tenue de registres. Un tableau ou un schéma illustre le propos.

## **2-2-5 Méthode d'obtention**

Cette rubrique comporte un schéma de vie indiquant toutes les étapes du processus d'obtention. Chacune de ces étapes est ensuite décrite. Les valeurs cibles sont précisées.

En cas de notice technique, les critères minimaux sont respectés. Lorsqu'ils sont repris à l'identique, ils portent le numéro de la notice. S'ils sont mieux disant, ils sont de plus typographiés en caractère gras.

Les exigences supplémentaires propres au cahier des charges sont précédées d'une numérotation spécifique.

## **2-2-6 Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge**

L'étiquetage d'un produit sous label rouge mentionne au minimum :

le logo « label rouge »,

le numéro d'homologation du label rouge,

les principales caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à identiques sur l'étiquette,

le nom et l'adresse de l'ODG. Si le nom du demandeur comprend une référence géographique, seul l'acronyme devra figurer sur l'étiquette.

Pour mémoire, l'étiquetage est à prendre au sens du code de la consommation (R.112-2). Il concerne l'étiquette ainsi que tout emballage, document ou écriteau, étiquetage, bague ou collerette accompagnant ou se référant à la denrée.

## 2-2-7 Principaux point à contrôler et méthode d'évaluation

Les Principaux Points à Contrôler (PPC) sont les éléments qui contribuent aux caractéristiques essentielles du produit, en particulier de sa qualité supérieure. Les principales caractéristiques certifiées en font partie.

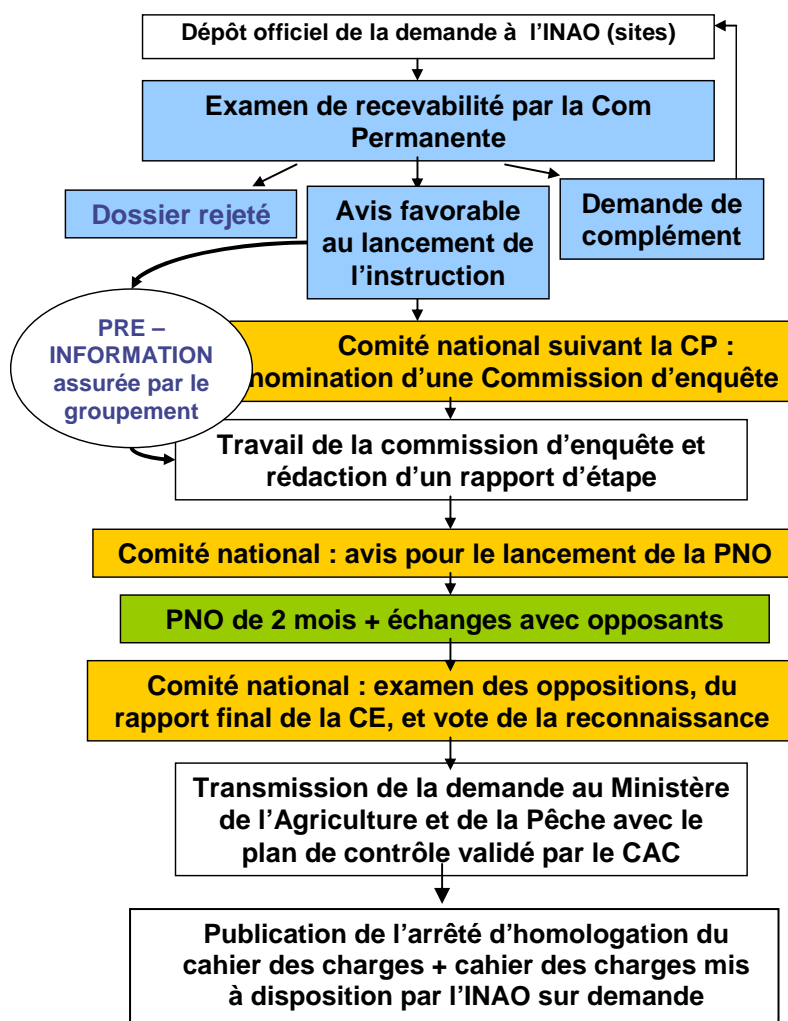
Principaux Points à Contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation

La colonne « méthode d'évaluation » comprend simplement les termes : documentaire, visuel ou mesure. Le détail des procédures mise en œuvre relève du plan de contrôle.

Il est important de souligner que les autres éléments du cahier des charges sont également contrôlés mais avec soit une pression de contrôle moindre soit des sanctions moindres.

Le suivi de la qualité sensorielle fait l'objet d'un point spécifique précisant la méthode d'appréciation de la qualité supérieure mise en œuvre.

## 2-3 PROCEDURE D'INSTRUCTION DE LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE



### La pré- information :

Pour les demandes de reconnaissance, une information des opérateurs des filières doit être mise en œuvre par voie de presse, en tout début d'instruction et après avis de la Commission Permanente. Elle sera assurée par le groupement sur la base de l'avis type validé par le comité national : « *Le groupement « ..... » a déposé auprès de l'INAO une demande de reconnaissance en IGP / label rouge / STG « ..... ». Toute personne intéressée est invitée à se rapprocher du groupement « ..... » et du site INAO de « ..... » afin de prendre connaissance du cahier des charges et faire valoir ses observations auprès des services de l'INAO ».*

### La procédure nationale d'opposition :

Conformément à l'article R641-3 du code rural, la demande de reconnaissance d'un label rouge est soumise à une procédure nationale d'opposition d'une durée de deux mois. L'annonce de l'ouverture de cette procédure, de son objet et de son terme est publiée au

Journal officiel de la République française. Elle indique également l'adresse de l'Institut national de l'origine et de la qualité ainsi que l'adresse internet où le projet de cahier des charges peut être consulté. Les oppositions motivées sont adressées par écrit à l'Institut national de l'origine et de la qualité dans le délai de deux mois prévu pour la consultation. Elles sont notifiées par l'institut au demandeur qui dispose d'un délai de deux mois pour y répondre. La réponse est portée par l'institut à la connaissance de l'opposant qui dispose d'un délai de quinze jours pour formuler d'autres observations. L'Institut national de l'origine et de la qualité notifie aux auteurs des oppositions les suites qui y ont été données.

---

## **3 - DEMANDE DE MODIFICATION D'UN LABEL ROUGE**

---

### **3-1 CONTENU D'UN DOSSIER DE DEMANDE DE MODIFICATION**

Un dossier de demande de modification contient au moins les documents suivants :

- une courte note de présentation de la demande,
- un projet de cahier des charges modifié,
- un tableau d'analyse comparative,
- une fiche de synthèse.

Selon l'importance des modifications, la demande peut nécessiter :

- une nouvelle étude de faisabilité technique et économique, en particulier le choix d'un nouveau produit courant
- une nouvelle caractérisation sensorielle et appréciation par un jury,
- un nouveau modèle d'étiquette.

Pour le contenu de ces documents, se reporter aux dispositions en vigueur présentées dans la partie « demande de reconnaissance d'un label rouge » de ce même guide.

#### **3-1-1 Courte note de présentation de la demande**

Cette note présente les objectifs de la demande de modification : mise en conformité avec une notice, introduction d'un nouveau produit, renforcement des conditions de production, modification des conditions de production pour répondre à des difficultés d'application, ...

Le demandeur doit s'interroger sur les conséquences de la modification sur son produit et, en particulier, la nécessité de fournir les éléments facultatifs :

- la modification affecte-t-elle la caractérisation sensorielle du produit ou son appréciation par un jury ? Si oui, le maintien de la qualité supérieure du produit doit être justifié.
- la modification affecte-t-elle mon marché cible ? A-t-elle des répercussions sur le produit courant ? si oui, une nouvelle étude de faisabilité technique et économique est nécessaire.
- la modification affecte-t-elle les principales caractéristiques certifiées ? Si oui, un nouveau modèle d'étiquette est nécessaire.

#### **3-1-2 Projet de cahier des charges modifié**

Le projet de cahier des charges modifié fait apparaître les modifications demandées par rapport au cahier des charges homologué selon la codification suivante :

- les ajouts ou modifications demandées en caractère gras,
- les dispositions proposées à la suppression en caractères barrés.

Concernant la mise en conformité des cahiers des charges à une notice technique, il convient de prendre attache auprès des sites INAO pour connaître les modalités de mise en forme des modifications.

Le projet de cahier des charges respecte les dispositions en vigueur présentées dans la partie « demande de reconnaissance d'un label rouge » de ce même guide.

Une nouvelle version est nécessairement créée.

### **3-1-3 Tableau d'analyse comparative**

Il s'agit d'une comparaison exhaustive, sous forme de tableau, entre le cahier des charges en vigueur et le projet de modification. Une colonne justifie succinctement la demande.

Paragraphe du cahier des charges en vigueur	Texte en vigueur (préciser la page)	Modification proposée (préciser la page)	Justification

### **3-1-4 Fiche de synthèse**

Chaque demande est accompagnée d'une fiche de synthèse de demande de modification renseignée telle que présentée en annexe 2. Le document est disponible sous format électronique auprès des services de l'INAO.

### **3-1-5 Fiche de vérification de la conformité avec une notice technique**

Pour les produits relevant d'une notice technique une fiche de conformité spécifique doit être remplie et annexée à la fiche de synthèse. Elles sont disponibles auprès des sites INAO.

## 3-2 PROCEDURE D'INSTRUCTION D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION

La procédure d'instruction d'un dossier suit les règles générales prévues au règlement intérieur des instances de l'INAO.

Les demandes de modification sont classées en différentes catégories : mineures, majeures ou mise en conformité. Selon son classement, la procédure d'instruction peut être simplifiée.

Il appartient au Comité national ou à sa Commission Permanente par délégation de déterminer le caractère mineur ou majeur de la modification demandée.

### **3-2-1 Demande de modification majeure**

Dans ce cas la procédure est identique à la procédure de reconnaissance, à l'exception de la procédure d'information qui n'est pas exigée.

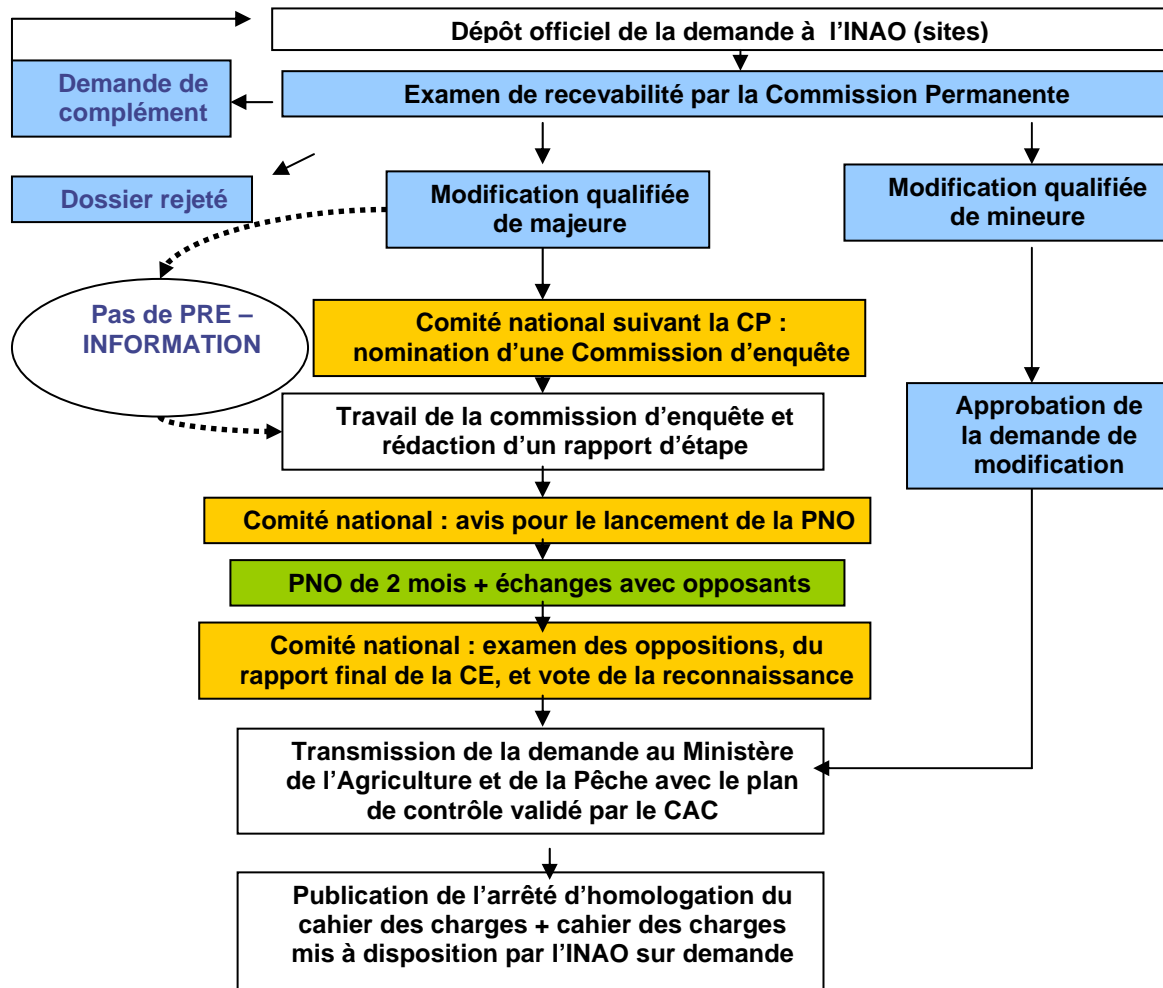
### **3-2-2 Demande de modification mineure**

La demande est examinée par la Commission Permanente. Il n'est pas nécessaire d'effectuer une procédure nationale d'opposition ni de nommer une Commission d'enquête

### **3-2-3 Demande de mise en conformité à une notice technique**

Comme pour la demande de modification mineure, la demande est examinée par la Commission Permanente. Il n'est pas nécessaire d'effectuer une procédure nationale d'opposition ni de nommer une Commission d'enquête.

Cette procédure s'applique si et seulement s'il n'y a pas de modification du cahier des charges autre que celle concernant la mise en conformité. En cas de modification, la commission permanente évalue si elle relève d'une modification majeure ou mineure.



---

## ANNEXE 1 - FICHE DE SYNTHÈSE D'UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE LABEL ROUGE

---

Nom du produit	Nom et adresse du groupement

Références et versions de la demande examinée :

### Composition du dossier :

- Désignation précise du produit
- Demande de reconnaissance en ODG 
  - o statuts et règlement intérieur
  - o éléments permettant d'apprécier la représentativité des opérateurs et le caractère équilibré des différentes catégories d'opérateurs (la liste des adhérents actuels et/ou futurs de la structure, leur fonction et une estimation du nombre total d'opérateurs concernés par le SIQO, estimation des volumes produits par les adhérents à l'ODG)
  - o informations relatives à l'organisation et aux moyens consacrés (PV des 3 dernières AG, montant de la cotisation envisagée, personnel/mise à disposition)
- Projet de cahier des charges
- Respect du plan proposé
- Fichier de moins de 1 Mo
- Etude de faisabilité technique et économique
- Modèle d'étiquette
- Élément justifiant de la qualité supérieure
- (Profils sensoriels, tests hédoniques, études consommateurs, etc, ...)
- Fiche de synthèse
- Nom de l'OC
- le cas échéant, fiche de vérification de la conformité du cahier des charges à la notice technique

## 1/ Le porteur de projet

- Nature juridique du groupement :
- Dénomination du groupement :
- Le groupement a-t-il un fonctionnement démocratique (ex : droit de vote et éligibilité des adhérents) : ..... OUI/NON
  - o si non, préciser :
- Catégories d'opérateurs impliqués/nombre d'opérateurs par catégorie au moment de la demande :
- Estimation du nombre d'opérateurs impliqués après la reconnaissance du SIQO :
- Part de la production actuelle représentée au sein du groupement :
- La représentation des différentes catégories d'opérateurs est-elle équilibrée : ....OUI/NON
  - o si non, préciser :
- Missions actuelles de la structure :
- Part des opérateurs impliqués dans le cahier des charges dans le groupement porteur de projet par rapport à l'ensemble des adhérents de la structure :

## 2/ Nom du label rouge

Le nom comporte t-il une référence géographique ?..... OUI/NON

## 3/ Description du produit

les produits sont-ils décrits ? ..... OUI/NON  
le niveau d'élaboration est-il précisé ?..... OUI/NON  
la composition est-elle indiquée ? ..... OUI/NON  
les différentes présentations sont-elles listées ? ..... OUI/NON  
le champ de la certification est-il précisé ? ..... OUI/NON  
y a t-il un tableau comparant le produit standard / projet ?..... OUI/NON

## 4/ Traçabilité

La traçabilité ascendante et descendante est-elle présentée : ..... OUI/NON

## 5/ Méthode d'obtention

Y a t-il un schéma de vie ? ..... OUI/NON  
comportant toutes les étapes ? ..... OUI/NON  
indiquant les points de maîtrise ? ..... OUI/NON  
Y a t-il un tableau récapitulatif des points de maîtrise, des points de contrôle et des valeurs  
cible ..... OUI/NON

## 6/ Structure de contrôle

Le demandeur propose-t-il un organisme de contrôle ?..... OUI/NON  
si oui, est-il déjà accrédité par le COFRAC ?..... OUI/NON  
si oui, est-il déjà habilité pour ce produit ? ..... OUI/NON

## 7/ Etiquetage

Le cahier des charges comporte t-il les mentions obligatoires :  
la dénomination de vente ? ..... OUI/NON  
le logo label rouge? ..... OUI/NON  
les caractéristiques communicantes ? ..... OUI/NON

Les lister

l'espace pour le n° du label  
des modèles sont-ils joints au dossier de demande ? ..... OUI/NON

## 8/ Concernant l'étude de faisabilité technique et économique

Comprend-elle l'ensemble des produits concernés par le projet ? ..... OUI/NON  
Indique-t-elle la cible ? ..... OUI/NON  
Liste-t-elle les opérations concernées par la demande ? ..... OUI/NON  
Y a t-il une description des marchés ..... OUI/NON

## 9/ Concernant les éléments justifiant de la qualité supérieure

Critère(s) sur lesquels repose la qualité supérieure du produit ainsi que les documents  
justificatifs transmis :

- les conditions de production
- les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception
- l'image du produit, (décrire)
- Eléments de présentation, de service, ou de tous autres éléments pertinents démontrés par une analyse de marché considérée.

**ANNEXE 2 - FICHE DE SYNTHÈSE D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION  
LABEL ROUGE**

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	N° d'homologation du label rouge

Références et versions de la demande examinée :

**Composition du dossier :**

- Courte note
- Projet de cahier des charges modifié
- Respect du plan proposé
- Fichier de moins de 1 Mo
- Tableau d'analyse comparative (avant/après)
- Fiche de synthèse
  
- Etude de faisabilité technique et économique
- Caractérisation sensorielle du produit et appréciation par un jury
- Modèle d'étiquette
- Le cas échéant, fiche de vérification de la conformité du cahier des charges à la notice technique

**1/ Modifications affectant le porteur de projet :**

- Nature juridique ..... MODIFIEE/NON MODIFIEE
- Représentation des différents opérateurs..... MODIFIEE/NON MODIFIEE
- Statuts..... MODIFIES/NON MODIFIEES
- Autres modifications ..... OUI/NON
- Si oui, préciser

**2/ modification sur le nom du label**

**3/ Modifications sur la description du produit**

- Sur le niveau d'élaboration ? ..... OUI/NON
- Sur la composition ..... OUI/NON
- Sur l'état final ? ..... OUI/NON
- Sur la présentation des produits ?..... OUI/NON
- Sur les étapes certifiées ? ..... OUI/NON

**4/ modification de la traçabilité ?**..... OUI/NON

**5/ modification de la méthode d'obtention**

Modifications du schéma de vie ?.....OUI/NON

Précisez succinctement les modifications apportées :

**6/ modification de la structure de contrôle**..... OUI/NON

**7/ Modification de l'étiquetage ?** .....OUI/NON

les caractéristiques certifiées sont-elles modifiées ?.....OUI/NON

si oui :

Donner la caractéristique actuelle :

Donner la caractéristique modifiée :

Modèles d'étiquette joints au dossier de demande ?.....OUI/NON

**8/ modification des PPC**

Modification d'un point principal ? .....OUI/NON

Modification de la méthode d'évaluation ? ..... OUI/NON

Modification du suivi de la qualité sensorielle ? .....OUI/NON

**Le cas échéant :**

Présentation d'une nouvelle étude de faisabilité technique et économique qui diffère de la précédente sur :

- les données économiques ?
- le choix du produit courant ?

Présentation d'une nouvelle caractérisation du produit qui diffère de la précédente sur :

- les descripteurs choisis ?
- le niveau d'appréciation des descripteurs ?

Présentation d'une nouvelle appréciation du produit qui diffère de la précédente sur :

- le produit courant ?
- le protocole de mise en œuvre des tests sensoriels ?

**« NOM DU DEMANDEUR »**

Le présent document constitue un plan type pour l'établissement d'un cahier des charges volaille fermière de chair label rouge. Il convient de se reporter aux indications données précédemment pour renseigner chacun des chapitres du cahier des charges.

**CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE**

**« NOM DU LABEL »**

**« LA/XX/XX »**

**Caractéristiques certifiées communicantes**

- .....
- .....
- .....

**REGLES TYPOGRAPHIQUES :**

- o les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2 ....
- o les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2...
- o **les critères** présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés**.

*Validation par le président de l'ODG demandeur*

--

---

**Adresse du demandeur**

## SOMMAIRE

<b>A TRONC COMMUN .....</b>	<b>34</b>
1 Groupement demandeur .....	34
2 Nom du label rouge .....	34
4	
4 Traçabilité .....	34
5 Méthode d'obtention .....	34
6 Etiquetage .....	35
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation .....	35
<b>B FICHE PRODUIT .....</b>	<b>36</b>
1 Groupement demandeur .....	36
2 Nom du label rouge .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b> 36
3 Description du produit.....	36
4 Traçabilité .....	37
5 Méthode d'obtention .....	38
6 Etiquetage .....	39
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation .....	39

## A - TRONC COMMUN

### 1 Groupement demandeur

**NOM DU DEMANDEUR**

Adresse du demandeur

Téléphone du demandeur

Adresse e-mail du demandeur

### 2 Nom du label rouge

Rubrique détaillée dans la fiche produit.

### 3 Description du produit

Rubrique détaillée dans la fiche produit.

### 4 Traçabilité

Cette partie ne concerne que les éléments de traçabilité relatifs à l'ensemble des espèces liées au tronc commun.

Tableau ou schéma illustrant la traçabilité ascendante et descendante, de la production à l'expédition. Il s'agit ici des informations spécifiques que souhaite tracer la filière label rouge et non les informations de traçabilité générale qui relèvent de la réglementation.

Ces informations sont au minimum :

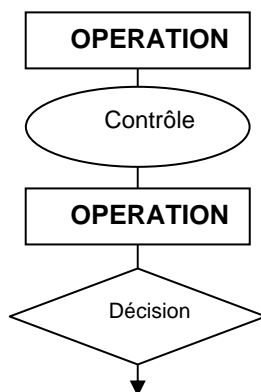
- les modalités d'identification des produits aux différents stades,
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées,
- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

### 5 Méthode d'obtention

Cette partie ne concerne que les éléments du schéma de vie communs à l'ensemble des espèces liées au tronc commun.

Présence du schéma de vie indiquant toutes les étapes du processus de fabrication et les points de maîtrise.

Exemple :



Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées.

## 6 Etiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- le nom et l'adresse de l'ODG. Si le nom de l'ODG comporte une mention géographique,
- En l'absence d'association avec une IGP, l'acronyme du nom doit être utilisé.

## 7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure et au minimum les points étant des caractéristiques certifiées communicantes communs à l'ensemble des espèces liées au tronc commun.

	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	<i>Surface des bâtiments</i>	<i>400 m<sup>2</sup></i>	<i>Documentaire et/ou visuel</i>
CONTROLE PRODUIT			

## B - FICHE PRODUIT

### 1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

### 2 Nom du label rouge

#### NOM DU LABEL ROUGE

Il s'agit du nom du label précisé sur l'arrêté d'homologation en vigueur.

### 3 Description du produit

Présentation du produit

Cette partie doit comporter une description physique, chimique, microbiologique ou organoleptique du produit, son niveau d'élaboration, le type de présentation.

Comparaison avec le produit courant

Le produit courant doit être décrit.

Cette rubrique doit présenter la comparaison entre le produit label rouge et un produit courant afin de mettre en évidence uniquement les principaux points de différence qui fondent la qualité supérieure entre le produit label rouge et le produit courant et non l'ensemble des étapes de production.

La trame du tableau de comparaison avec le produit courant est :

Points de différence	Produit candidat	Exigences notice technique	Produit courant

Exemple :

Points de différence	Produit label	Exigences minimales NT	Produit courant
<b>ALIMENTATION</b>			
Type de matières premières utilisées		Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux.	
<b>ELEVAGE</b>			
Nombre de croisements autorisés		Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage		Maximum 400 m <sup>2</sup> .	
Accès au parcours		Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule.	
Traitements soumis à prescription vétérinaire.		Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage.	
<b>ABATTAGE</b>			
Age d'abattage		Minimum 81 jours	
Délai entre la fin du transport et l'abattage		Minimum 30 minutes.	
Délai entre l'anesthésie et la saignée		Minimum 5 secondes.	
Durée de saignée		Minimum 1 minute.	
Température de l'eau pour l'échaudage		Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.	

## 4 Traçabilité

Cette partie ne concerne que les éléments de traçabilité spécifique à l'espèce concernée par la fiche produit.

Tableau ou schéma illustrant la traçabilité ascendante et descendante, de la production à l'expédition. Il s'agit ici des informations spécifiques que souhaite tracer la filière label rouge et non les informations de traçabilité générale qui relèvent de la réglementation.

Ces informations sont au minimum :

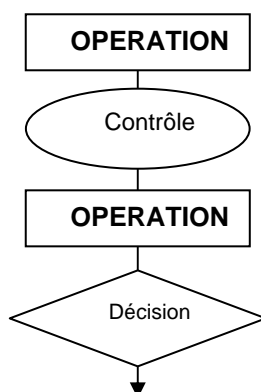
- les modalités d'identification des produits aux différents stades,
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées,
- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

## 5 Méthode d'obtention

Cette partie ne concerne que les éléments du schéma de vie spécifique à l'espèce concernée par la fiche produit.

Présence du schéma de vie indiquant toutes les étapes du processus de fabrication et les points de maîtrise.

Exemple :



Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées.

Sélection

Multiplication / Accoupage

Alimentation

Conformément à la notice technique, cette partie doit être développée dans le cahier des charges.

Taux donnés en % du poids de la formule

	Taux minimum *	Taux maximum
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho...)		
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)		
Issues de céréales		
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol...) : - graines - tourteaux - huiles		
Graines de légumineuses (pois, lupin, féverole...)		
Produits laitiers		
Autres (à décrire)		

\* le % minimum pouvant être égal à 0 le cas échéant, sauf s'il s'agit d'une caractéristique certifiée communicante.

Elevage

Abattage

## 6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes spécifiques au produit concerné (2 au minimum) sont listées dans cette partie.

Exemple :

- Durée d'élevage minimum X jours,
- Alimenté avec X % de céréales.

## 7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

*Nouvelle rubrique conformément à l'article R 641-2 du code rural.*

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	<i>Age d'abattage</i>	<i>≥ 150 jours</i>	<i>Documentaire</i>
CONTROLE PRODUIT			

---

## ANNEXE 4 - COORDONNEES DES ANTENNES LOCALES DE L'INAO

---

### ANGERS

Hôtel Interprofessionnel  
des Vins  
73 rue Plantagenêt - BP 92144  
49021 ANGERS CEDEX 02  
Tel : 02 41 87 33 36  
Fax : 02 41 86 71 95

### AURILLAC

Village d'entreprises  
14, avenue du Garric  
15000 AURILLAC  
Tél : 04 71 63 85 42  
Fax : 04 71 63 85 43

### AVIGNON

Forum Courtine - ZA Courtine  
610 av. du Grand Gigognan - BP  
60912  
84090 AVIGNON CEDEX 9  
Tel : 04 90 86 57 15  
Fax : 04 90 86 48 74

### CORSE

Centre "Cepepe Espace"  
20620 BIGUGLIA  
Tel : 04 95 32 25 37  
Fax : 04 95 31 51 23

### BERGERAC

Pôle Viticole des  
Vins de Bergerac  
Bridet-Sud  
24100 BERGERAC  
Tel : 05 53 57 37 64  
Fax : 05 53 24 30 04

### BORDEAUX

Cité Mondiale du Vin  
23 parvis des Chartrons  
5ème étage  
33074 BORDEAUX CEDEX  
Tel : 05 56 01 73 44  
Fax : 05 56 01 05 74

### HYERES

Centre Europe –  
Immeuble Le Palatin  
Rue Georges Simenon  
83400 HYERES  
Tel : 04 94 35 74 67  
Fax : 04 94 65 89 43

### MACON

5 rue de l'Héritan  
71000 MACON  
Tel : 03 85 21 96 50  
Fax : 03 85 21 96 51

### MONTPELLIER

La Jasse de Maurin  
34970 LATTES  
Tel : 04 67 27 11 85  
Fax : 04 67 47 33 93

### NANTES

Château de la Frémoire  
44120 VERTOU  
Tel : 02 40 80 14 81  
Fax : 02 40 80 30 10

### NARBONNE

6 avenue du Maréchal Juin  
11100 NARBONNE  
Tel : 04 68 90 62 00  
Fax : 04 68 90 75 30

### PAU - EAUZE

Maison de l'Agriculture  
124 boulevard Tourasse  
64000 PAU  
Tel : 05 59 02 86 62  
Fax : 05 59 30 70 16

### CAEN

6 rue Fresnel  
14000 CAEN  
Tel : 02 31 95 20 20  
Fax : 02.31.95.23.95

### CHAMBERY

Maison de l'Agriculture  
et de la Forêt  
40 rue du Terraillet  
73190 SAINT BALDOPH  
Tel : 04 79 26 44 15  
Fax : 04 79 26 44 16

### COGNAC

3 rue Samuel Champlain  
16100 CHÂTEAUBERNARD  
Tel : 05 45 35 30 00  
Fax : 05 45 35 25 11

### COLMAR

12 avenue de la Foire aux Vins  
BP 81233  
68012 COLMAR CEDEX  
Tel : 03 89 20 16 80  
Fax : 03 89 20 16 89

### DIJON

53 rue de Mulhouse  
21000 DIJON  
Tel : 03 80 78 71 90  
Fax : 03 80 73 35 10

### EPERNAY

43 ter rue des Forges  
51200 EPERNAY  
Tel : 03 26 55 95 00  
Fax : 03 26 54 48 98

### GAILLAC

Centre Technique du Vin  
2ème étage  
52 place Jean Moulin  
81600 GAILLAC  
Tel : 05 63 57 14 82  
Fax : 05 63 57 51 40

### PERPIGNAN

19 avenue de Grande Bretagne  
66025 PERPIGNAN CEDEX  
Tel : 04 68 34 53 38  
Fax : 04 68 34 15 61

### POLIGNY

4, rue du 4 Septembre  
BP 80166  
39802 POLIGNY CEDEX 2  
Tel : 03 84 37 37 54  
Fax : 03 84 37 03 93

### SANCERRE

9 route de Chavignol  
18300 SANCERRE  
Tel : 02 48 78 51 01  
Fax : 02 48 78 51 02

### TOURS

12 place Anatole France  
37000 TOURS  
Tel : 02 47 20 58 38  
Fax : 02 47 20 92 72

### VALENCE

ZI des Auréats  
17 rue Jacquard  
26000 VALENCE  
Tel : 04 75 41 06 37  
Fax : 04 75 41 77 65

### VILLEFRANCHE

70 rue des Chantiers  
du Beaujolais  
Z.A.C. du Martelet  
69400 LIMAS  
Tel : 04 74 62 34 12  
Fax : 04 74 62 31 49