



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**



***Validé par le comité national IGP-LR-STG du 22 mai 2014  
Révision du 23 mai 2019***

**INAO**

12, RUE HENRI ROL-TANGUY  
TSA 30003

93555 MONTREUIL CEDEX

TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04

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

## 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.

C'est une exigence réglementaire prévue par l'article R641-2 qui prévoit qu'une demande de reconnaissance en Label Rouge soit accompagnée d'éléments justificatifs permettant d'établir le niveau de qualité supérieure du produit accompagnés d'un projet de dispositif d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

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 ;
- définit les mesures à mettre en place en cas de résultat(s) non-conforme(s).

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 » ou dossier ESQS 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, faire réaliser 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 :



Trame-rapport-labo-  
LR-2014.pdf

L'ODG peut faire appel au laboratoire pour construire avec lui certaines parties du dossier ESQS.

Il est également important qu'il s'appuie sur la fiche pédagogique, validée par le comité national du 23 mai 2019, afin de se poser les questions primordiales qui l'aideront dans la construction de son dossier ESQS.



FIC\_Fpedago-LR-en  
vigueur.pdf

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).

## LE CONTENU DU DOSSIER D'EVALUATION ET DE SUIVI DE LA QUALITE SUPERIEURE

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 ;
- le numéro de version.

### I. CARACTERISITIQUES 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 une caractéristique certifiée communicante fait référence à des caractéristiques organoleptiques, l'ODG précise dans ce dossier ESQS son mode de suivi afin d'en apporter la garantie au cours du temps.

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

Le produit courant de comparaison est le produit « habituellement commercialisé » dans le même univers de gamme.

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.

Sauf cas exceptionnel à justifier, le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

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 et met en évidence les éléments de différenciation avec le produit courant de comparaison.

Cette grille est construite sur la base des éléments qualitatifs du produit, déterminés par le demandeur au regard de sa connaissance du produit. Ces points qualitatifs sont traduits en descripteurs (sensoriels ou non) puis sont confirmés par l'analyse des résultats de tests sensoriels, physico-chimiques et/ou d'une caractérisation.

C'est l'ODG ou porteur de projet qui propose 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. Ces descripteurs doivent être en nombre suffisant.

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 positionnés 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 cahier des charges 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 (profil sensoriel et/ou test hédonique prévu dans le dossier ESQS 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>   | Couleur intense                              | Le LR a une couleur 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</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 « ESQS 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. Une attention particulière doit être portée à la pertinence des descripteurs retenus et à leur définition. Celle-ci ne doit en aucun cas pouvoir être mal interprétée, au risque d'obtenir un résultat inverse à celui attendu.

### 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 ESQS.

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 de Durabilité minimale (DDM) 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.

Un soin particulier doit être porté sur les informations collectées pour les 2 produits car elles peuvent permettre à l'ODG de mieux interpréter les éventuelles non-conformités d'un test (problème de prélèvement, produit non-conforme à ce qui était prévu). Les modèles de documents (demande d'échantillon, fiche de prélèvement) servant au prélèvement sont annexés au dossier ESQS.

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, zone géographique de culture, 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 a demandé 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.

L'ODG veillera à définir ces modalités de prélèvement, en étant vigilant notamment sur le lieu de prélèvement afin d'assurer une représentativité des produits. Il conviendra de prévoir particulièrement le cas des prélèvements en abattoir ou sur le site de transformation/fabrication (animal labellisable mais non-labellisé ; produit courant fabriqué sur la même chaîne de fabrication (hachage, granulométrie équivalente, ...).



## 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 :

|                                         | Outils pour établir la grille de caractérisation et l'évaluation de la qualité supérieure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Outils pour assurer le suivi de la qualité supérieure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODE 1<br>(modifié depuis octobre 2018) | <p><b>Profil sensoriel</b> réalisé selon la norme NF EN ISO 13299 en vigueur par un laboratoire accrédité (LAB GTA 33 du COFRAC)<br/>Avec une participation souhaitable des professionnels de la filière</p> <p><b>Test hédonique</b> réalisé selon la norme NF EN ISO 11136 en vigueur réalisé par un laboratoire accrédité COFRAC (LAB GTA 33 du COFRAC)</p> <p><a href="https://tools.cofrac.fr/documentation/LAB-GTA-33">https://tools.cofrac.fr/documentation/LAB-GTA-33</a></p> | <p><b>Profil sensoriel</b> réalisé par un laboratoire accrédité (LAB GTA 33 du COFRAC) <b>tous les 2 ans</b> au minimum<br/>Avec une participation souhaitable des professionnels de la filière</p> <p><b>Test hédonique</b> réalisé par un laboratoire accrédité COFRAC (LAB GTA 33 du COFRAC) tous les 4 ans au minimum, en simultané du profil sensoriel</p> <p>+ actions correctives en tant que de besoin.</p> |
| MODE 2                                  | <p><b>Méthodes alternatives proposées par l'ODG et validées par l'INAO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tous produits radicalement différents (ex : horticulture : sapin de Noël, géranium,...) ;</li> <li>➤ Produits pour lesquels l'utilisateur n'est pas le consommateur final (farine, ...)</li> <li>➤ Si fréquences différentes du mode 1 ;</li> <li>➤ Si pas de laboratoire accrédité COFRAC</li> </ul>                                                         | <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 proposé comme mode 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 des 2 types de tests dans le dossier ESQS, 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 impérativement rédiger un courrier accompagnant le dossier ESQS 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, afin de les intégrer dans le suivi de la qualité supérieure du produit.

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

L'ODG ou porteur de projet présente les différents protocoles pour chaque test (exemple : 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 précise si le laboratoire est accrédité COFRAC et pour quel type d'analyse, son lieu d'implantation, ...

### **2. le choix des tests**

Ce paragraphe précise les tests choisis, soit en faisant référence aux normes en vigueur pour les tests accrédités, soit en détaillant la nature des autres types de tests.

Le laboratoire retenu pour la réalisation des tests sensoriels du mode 1 doit être accrédité COFRAC. Il respecte les recommandations du Guide Technique d'Accréditation - analyses sensorielles et tests consommateurs (LAB GTA 33) du COFRAC reconnues comme étant les plus appropriées pour répondre aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17025 et du document LAB REF 02.

### **3. Le jury**

Ce paragraphe permet de décrire les critères de choix du jury amené à déguster ce type de produit. Le nombre de dégustateurs composant le panel doit être justifié. Ces précisions sont très importantes à définir précisément car le jury a un impact fort sur le déroulement et la puissance du test. Le jury doit donc être cohérent avec le cahier des charges et être représentatif de la cible de consommateurs/utilisateurs.

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

L'ODG décrira précisément le ou les mode(s) de préparation en fonction des produits présentés de façon à obtenir des résultats pertinents.

Les échantillons soumis aux tests sont obligatoirement anonymés.

### **5. les modalités de réalisation des tests**

Ces modalités pourront être :

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

- Questionnaire prévu lors des tests
- Tests physico-chimiques ou autres

Une attention particulière sera portée aux caractéristiques certifiées communicantes faisant référence à une caractéristique sensorielle, qui devront impérativement être testées lors du suivi de la qualité supérieure. Il conviendra de préciser le mode de questionnement prévu pour le ou les test(s).

Dans le cas de tests sensoriels, il conviendra de préciser éventuellement les modalités de présentations des produits aux jurys (mode monadique séquentiel ou mode comparatif). En effet, selon la nature du produit Label Rouge et de son produit de comparaison, les modalités de présentation peuvent influencer le déroulement et le résultat du test.

En outre, la significativité des tests sensoriels devra être statuée au risque d'erreur de 5% au maximum.

NB : pour éviter des biais analytiques, il convient de ne pas comparer lors d'une même séance plus de 3 produits Labels Rouges face à un seul produit de comparaison.

### **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 de mode 1 :*

*Les résultats du profil sensoriel sont jugés conformes si :*

- *Si la moitié au moins de la totalité des descripteurs de la grille de caractérisation (en nombre cohérent avec la nature du produit) et la moitié au moins des descripteurs définis comme prioritaires présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit Label Rouge et le produit de comparaison. La différence doit être dans le sens attendu décrit dans la grille de caractérisation*  
*ou*
- *Si la totalité des descripteurs prioritaires présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit Label Rouge et le produit de comparaison dans le sens attendu.*

*Les résultats du test hédonique sont jugés conformes si :*

*L'appréciation globale du produit Label Rouge est significativement supérieure à celle du produit courant de comparaison au seuil de 5%.*

*Outre le fait de permettre à l'ODG de recueillir des informations complémentaires sur son produit et sur les goûts des consommateurs, les résultats à des questions supplémentaires peuvent également être pris en compte dans l'interprétation du test dès lors qu'ils sont significativement différents à 5% dans le sens attendu (modalités à préciser).*

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

Les services de l'INAO sont destinataires des résultats des tests dès leur interprétation par l'ODG (envoi au fil de l'eau) 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 précise les conditions qui entraînent la mise en œuvre d'actions correctives (non démonstration de la qualité supérieure, défaut majeur du produit label rouge ...).

Toute non-conformité demande d'identifier une cause et de donner lieu à une action corrective à mettre en œuvre le plus tôt possible.

Il peut y avoir différents degrés gravités selon que les résultats soient non différenciant (moins grave) ou qu'ils favorisent le produit courant de comparaison (plus grave).

Dans tous les cas les rapports d'analyse sont envoyés aux services INAO au fil de l'eau.

Dans le cas où les résultats ne sont pas conformes tels que définis dans le dossier ESQS, l'ODG joint au(x) rapport(s) d'analyse un point sur ce qui a pu poser problème dans les tests.

Une réunion bipartite ou tripartite (en fonction des besoins) est organisée (physique ou téléphonique) afin d'analyser les causes de la non-conformité et discuter des actions correctives à mettre en œuvre :

- Modification du dossier ESQS avec la possibilité de questionner la commission ESQS
- Modifications du cahier des charges
- Réalisations de nouveaux tests

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

Seuls les points justifiant une différenciation significative entre le produit Label Rouge et le produit de comparaison doivent être regroupés dans ce tableau.

| Critère                                                | Descripteur * et vocabulaire permettant d'évaluer le descripteur | Résultat attendu              | LR versus PCC                                                   |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Aspect visuel                                          | Intensité de la dégradation des feuilles de surface              | Peu intense                   | Dégradation moins intense pour le label rouge                   |
| Aspect visuel                                          | Taille de fine à trapue                                          | Forme trapue                  | Forme plus trapue pour le label rouge                           |
| <u>Aspect visuel</u>                                   | <u>Proportion de cœur (axe)</u>                                  | <u>Peu important</u>          | <u>Cœur moins présent sur le produit label rouge</u>            |
| <u>Goût</u>                                            | <u>Intensité globale du goût</u>                                 | <u>Intense</u>                | <u>Goût plus intense pour le label rouge</u>                    |
| Saveur                                                 | Sucrée                                                           | Léger goût sucré              | Goût plus sucré pour le label rouge                             |
| Saveur                                                 | Amertume                                                         | Peu prononcée                 | Amertume moins prononcée pour le produit label rouge            |
| <u>Texture</u>                                         | <u>Croquante</u>                                                 | <u>Croquant</u>               | <u>Texture plus croquante pour le label rouge</u>               |
| <u>Texture</u>                                         | <u>Fermeté</u>                                                   | <u>Ferme</u>                  | <u>Texture plus ferme pour le produit label rouge</u>           |
| Conservation : Aspect visuel au bout de 7j ; 14j ; 21j | Bonne à mauvaise                                                 | Bonne au moins jusqu'à J+ ... | Le produit label rouge se conserve mieux que le produit courant |

\* Les descripteurs sont définis en annexe XXX.

\* Les descripteurs prioritaires dans le cadre du suivi de la qualité supérieure figurent **en gras souligné**.

## ANNEXE 2 : Exemple de définition des descripteurs

| <b>Descripteurs sur produit cuit</b> | <b>Mode d'évaluation</b>                                                                                                              | <b>Borne des descripteurs</b>                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Intensité du goût                    | Evaluer l'intensité du goût après deux mastications                                                                                   | Pas de goût (1) à goût très intense (5)                                                                                                                                                                   |
| Persistance du goût                  | Evaluer la durée de la sensation globale du goût après avoir avalé le produit                                                         | Pas de persistance du goût (1) à persistance très intense du goût (5)<br>Temps ≥ 10 secondes pour persistance très intense du goût<br>Temps = 5 à 8 secondes pour persistance moyennement intense du goût |
| Tendreté                             | Evaluer la tendreté initiale en appréciant la force nécessaire pour comprimer la viande entre les molaires au début de la mastication | Pas tendre (1) à très tendre (5)<br>La note 1 renvoie par exemple à une côte de porc cuite, la note 5 à un tournedos                                                                                      |
| Jutosité                             | Evaluer la quantité de jus dégagée par le produit                                                                                     | Pas juteux (1) à très juteux (5)<br>Pas juteux : il n'y a pas de jus dans l'assiette et sur la viande.<br>Très juteux : il y a beaucoup de jus dans l'assiette et sur le dessus de la viande              |
| (...)                                |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                           |

### 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**

Le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du label rouge n° LA XX/XX « nom du label » a été soumis au comité national IGP-LR-STG de l'INAO. Sa version en vigueur a été approuvée par la direction de l'institut.

L'ODG nom de l'association est responsable de la réalisation de cette procédure de suivi de la qualité supérieure du label rouge n° 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 établit un rapport 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 et à toute demande de l'INAO.

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

L'OC établit 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