

FOODTODAY

BULLETIN DU CONSEIL EUROPÉEN DE L'INFORMATION SUR L'ALIMENTATION

... Normes agroalimentaires : le système HACCP ...



En Europe, les entreprises du secteur agroalimentaire sont juridiquement responsables de la sécurité sanitaire des denrées qu'elles produisent, transportent, stockent ou vendent. Elles ont l'obligation de prendre des mesures de prévention en identifiant et en maîtrisant les risques avant qu'ils ne compromettent la sécurité des aliments. Pour répondre à cette obligation, de nombreuses entreprises agroalimentaires appliquent des normes industrielles spécifiques.

Sécurité sanitaire des aliments

Les consommateurs sont en droit d'attendre que les aliments qu'ils consomment soient sans danger pour leur santé. Les aliments impropres à la consommation peuvent être à l'origine de maladies transmissibles par les denrées alimentaires qui peuvent se révéler, au mieux, désagréables, et au pire, fatales. La sécurité sanitaire des aliments est intrinsèquement liée aux risques physiques, chimiques et microbiologiques qui peuvent exister à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation finale. Les entreprises agroalimentaires ont un rôle important à jouer dans la maîtrise de ces risques. Le bulletin d'informations Food Today N° 79 a décrit les contrôles de sécurité alimentaire dans l'Union européenne¹.

HACCP et BPH

Le système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), est un outil que les entreprises du secteur agroalimentaire utilisent pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre du programme spatial américain², ce système a initialement été mis au point dans les années 1960 pour la production de denrées alimentaires saines et sûres. Reposant sur la prévention et sur l'analyse des risques, ce système permet aux entreprises agroalimentaires d'identifier les points critiques pour la maîtrise (CCP) des risques physiques (ex. verre), chimiques (ex. pesticides) et microbiologiques (ex. bactéries responsables d'intoxications alimentaires), avant qu'ils ne compromettent la sécurité sanitaire des aliments². Selon la législation, toutes les entreprises agroalimentaires européennes doivent instaurer et appliquer des procédures s'appuyant sur les principes du système HACCP³.

La mise en œuvre d'un système HACCP passe avant toute chose par l'application de bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Également connues sous le nom de programmes préalables, les BPH sont décrites, pour l'essentiel, dans la législation applicable en la matière³. Elles couvrent, par exemple, l'hygiène corporelle et la formation du personnel ; le nettoyage et la désinfection ; la maintenance et l'entretien ; la lutte contre les ravageurs ; les installations et le matériel ; les locaux et les structures ; la conservation, la distribution et le transport ; et la gestion des déchets. Des règles d'hygiène plus strictes s'appliquent aux producteurs primaires tels que les exploitants agricoles^{3,4}.

Bien que la législation européenne instaure des exigences minimales à respecter en matière de système HACCP et de BPH, elle n'encadre pas la façon dont ces exigences doivent être mises en œuvre dans le secteur agroalimentaire^{3,4}. Les normes viennent souvent combler ce vide, en apportant aux industriels les informations nécessaires sur les procédures à mettre en place.

Normes agroalimentaires

Les normes agroalimentaires sont généralement élaborées par des organismes nationaux ou internationaux, comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO), spécialement chargés de l'élaboration des normes et/ou de la sécurité sanitaire des aliments, ou par l'industrie agroalimentaire elle-même, par l'intermédiaire d'une instance représentative telle que le British Retail Consortium (BRC). Les normes agroalimentaires jouent un rôle clé car elles aident les entreprises agroalimentaires à produire, de façon constante, des denrées alimentaires saines et sûres, dans le respect de la législation en vigueur⁵. Il convient de souligner que les normes ne se substituent pas à la législation mais en donnent une interprétation, en vue de son application et de son respect par les entreprises du secteur agroalimentaire. De nombreuses normes impliquent la mise en place de procédures plus strictes que ne le requiert la législation et c'est cette approche qui est à la base de tous les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Actuellement, bon nombre de normes peuvent faire l'objet de contrôles ou de certifications de la part d'organismes indépendants comme la Société Générale de Surveillance (SGS)^{6,7}. Pour autant, une certification ne prouve pas qu'un aliment est sans danger, mais simplement qu'il a été produit dans le cadre d'un système de qualité correctement appliqué.

L'Union européenne encourage activement ses États membres à élaborer des guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de respect des principes HACCP³. Bon nombre de ces guides nationaux décrivent des opérations de gestion telles que les bonnes pratiques de fabrication (BPF), les BPH et le système HACCP ; les entreprises agroalimentaires disposent ainsi d'un instrument leur permettant de mettre en œuvre un système intégré de gestion de la sécurité des denrées alimentaires⁸. Il s'agit d'un système économique qui permet de maîtriser la qualité et la sécurité des produits. Ce système permet également aux entreprises du secteur agroalimentaire d'affirmer leur engagement en matière de sécurité alimentaire et d'afficher le niveau de confiance qu'attendent les consommateurs tout comme les autorités réglementaires.

Conclusion

Le système HACCP est à la base des législations européennes et internationales applicables au secteur agroalimentaire et constitue un élément clé du commerce international des denrées alimentaires. Aujourd'hui, les normes agroalimentaires jouent un rôle crucial en aidant les entreprises de la filière à respecter la législation et en dépassant souvent les exigences



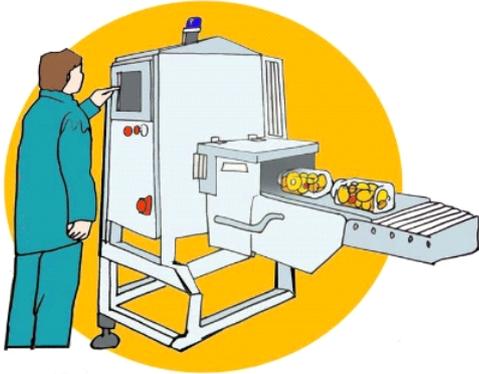
réglementaires en vigueur. Elles permettent en outre aux entreprises agroalimentaires de garantir une qualité et une sécurité constantes pour leurs produits.

Références

1. Food Today 11/2011. Les Contrôles de Sécurité Alimentaire dans l'Union Européenne : <http://www.eufic.org/article/fr/page/FTARCHIVE/artid/Controles-Securite-Alimentaire-Union-Europeenne/>
2. L'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (1998). Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments – Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).
3. Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:fr:PDF>
4. Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:fr:PDF>
5. Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:fr:PDF>
6. Hatanaka M et al. (2005). Third-party certification in the global agrifood system. Food Policy 30:354–369.
7. Deaton BJ. (2004). A theoretical framework for examining the role of third-party certifiers. Food Control 15:615–619.
8. Codex Alimentarius (2003). Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire. CAC/RCP 1–1969, Rév 4.



... Utilisation des rayons X dans le contrôle des aliments ...



L'accroissement des exigences des instances réglementaires et des consommateurs fait peser une pression de plus en plus forte sur l'industrie agroalimentaire quant à la mise en œuvre de techniques de contrôle alimentaire fiables garantissant la qualité et la sécurité des produits. La radiographie peut être utilisée pour le contrôle des aliments afin de détecter la présence de contaminants physiques et d'analyser la structure interne des denrées alimentaires dans le cadre de systèmes de contrôle qualité.

Le contrôle des aliments

Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments reposent sur les principes du système HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise). Le contrôle constitue une étape clé dans les procédures de maîtrise des risques potentiels. Dans ce domaine, la technologie joue un rôle de plus en plus important en raison de l'attention grandissante que les consommateurs et les instances réglementaires accordent à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments¹. La survenue de problèmes tels que la fraude ou la contamination intentionnelle de denrées alimentaires a également mis l'accent sur l'importance de la

technologie en matière de contrôle alimentaire.

Les aliments peuvent être contrôlés par un certain nombre de méthodes et techniques différentes : détecteurs de métaux, systèmes à caméra optique, imagerie par résonance magnétique, ultrasons et rayons X². Le choix de la technologie adaptée dépendra de la nature des aliments à analyser ainsi que de l'objectif du contrôle lui-même.

Contrôle radiographique

Les rayons X sont une forme d'énergie électromagnétique invisible, de longueur d'onde courte et de haute énergie. L'application de la radiographie est mieux connue dans le domaine de l'imagerie médicale. Cependant, les rayons X peuvent également pénétrer dans les produits alimentaires et permettre d'analyser les caractéristiques internes des aliments, pour y détecter la présence de défauts ou de contaminants physiques sans les endommager^{2,3}.

Lorsqu'un rayon X pénètre dans un aliment, il perd une partie de son énergie électromagnétique. Si ce rayon X rencontre une zone dense à l'intérieur de l'aliment telle qu'un contaminant métallique, son énergie diminue encore. Lorsque le rayon X ressort de l'aliment, un capteur situé à l'intérieur de l'appareil de contrôle convertit le rayon X en une image monochromatique de l'intérieur de l'aliment. Plus un contaminant est dense, plus il sera sombre sur l'image, ce qui facilite son identification^{2,3}.

Applications du contrôle radiographique

Selon le type d'appareil utilisé et la nature de l'aliment à analyser, la technologie de contrôle radiographique peut identifier divers contaminants physiques, dont le métal, le verre, le caoutchouc, la pierre et certaines matières plastiques³. Parce qu'il s'agit d'une technique d'imagerie non destructive, le contrôle radiographique est de plus en plus courant pour l'analyse des aliments transformés conditionnés, notamment ceux mis en bouteilles, boîtes de conserve ou canettes, bocaux et poches². Grâce aux progrès technologiques, le contrôle radiographique est de plus en plus utilisé pour la maîtrise et le contrôle des lignes de production.

Les nombreuses recherches menées dans ce domaine ont mis en évidence le potentiel du contrôle radiographique pour le triage des fruits, des légumes et des céréales et la détection des os dans le poulet et des arêtes dans le poisson^{2,4}. Certains systèmes de contrôle radiographique d'avant-garde sont même capables d'effectuer plusieurs contrôles qualité simultanément : détection des défauts physiques, pesage, comptage des composants, identification des produits cassés ou manquants, contrôle du niveau de remplissage et vérification de l'étanchéité du conditionnement. De tels systèmes de contrôle radiographique peuvent aider certaines entreprises du secteur agroalimentaire à réduire leurs coûts de contrôle².

Inconvénients du contrôle radiographique

Le contrôle radiographique présente un certain nombre d'inconvénients, parmi lesquels un coût relativement élevé et le fait que la production de rayons X nécessite une alimentation électrique à haute tension². Le contrôle radiographique présente également un certain nombre d'inconvénients perçus comme le sentiment que le contrôle radiographique irradie les aliments. Il faut cependant souligner que la dose de rayons X utilisée pour ces contrôles est nettement plus faible que celle utilisée pour l'irradiation et qu'elle n'affecte pas la sécurité, la qualité ou la valeur nutritionnelle des aliments⁵.

Des inquiétudes ont été émises concernant le fait que les opérateurs puissent être exposés à des niveaux de rayonnement dangereux pour la santé à proximité des systèmes de contrôle radiographique. Cependant, en conditions normales, le niveau de rayonnement reçu par un opérateur en contact direct avec un système à rayons X est inférieur à celui reçu en une année sous l'effet du rayonnement naturel ambiant.

Étant donné que la capacité des systèmes de contrôle radiographique à détecter des contaminants est directement liée à la densité du produit analysé et à celle du contaminant lui-même, certains contaminants sont difficiles à détecter et à identifier. Il s'agit notamment des poils et des cheveux, du papier et du carton, des matières plastiques et des roches de faible densité, de la ficelle, du bois et des tissus osseux mous tels que le cartilage^{2,3}. D'autres méthodes et techniques de contrôle sont souvent utilisées pour identifier ces contaminants de faible densité. Toutefois, les progrès de la technologie de contrôle radiographique, notamment le couplage d'autres technologies pour améliorer l'imagerie, tentent de franchir certaines de ces limites²⁻⁴.

Conclusions

La détection des défauts et des contaminants physiques par la technologie des rayons X constitue un point clé du contrôle qualité dans certaines entreprises agroalimentaires. Bien que les progrès de la technologie permettent aujourd'hui de disposer de systèmes de contrôle radiographique plus abordables, plus fiables et plus faciles à utiliser, avec une meilleure qualité d'image et de meilleures capacités de détection, ces appareils restent encore chers². Cependant, la poursuite des recherches dans le domaine du contrôle radiographique devrait permettre le développement de cette technique dans l'industrie agroalimentaire².

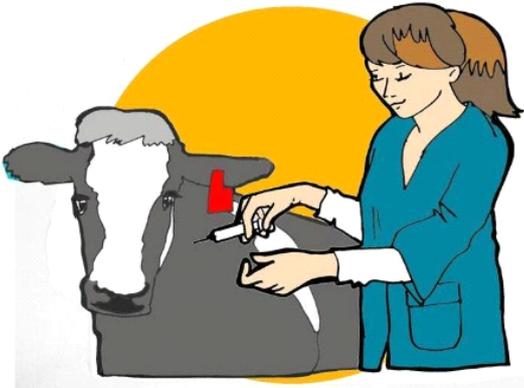


Références

1. Commission européenne (2012). The rapid alert system for food and feed annual report, 2011 : http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_annual_report_2011_en.pdf
2. Haff RP & Toyofuku N. (2008). X-ray detection of defects and contaminants in the food industry. Sens Instrumen Food Qual 2:262-73.
3. Graves M et al. (1998). Approaches to foreign body detection in foods. Trends Food Sci Technol 9(1):21-7.
4. Mery D et al. (2011). Automated fish bone detection using X-ray imaging. J Food Eng 105(3):485-92.
5. Organisation mondiale de la Santé (1999). High dose irradiation: wholesomeness of food irradiated with doses above 10kGy : http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/irrad.pdf



... Garantir la salubrité de la viande issue d'animaux vaccinés en Europe ...



La vaccination des animaux utilisés pour la consommation alimentaire humaine est une pratique séculaire. Aujourd'hui, elle peut être réalisée pour différentes raisons et pas uniquement pour prévenir les maladies. En effet, les nouveaux vaccins sont désormais utilisés pour améliorer des facteurs aussi variés que la qualité de la viande, le bien-être des animaux ou leur fertilité. Comment évalue-t-on l'innocuité de ces vaccins pour le consommateur ?

Vaccination des animaux

Pourquoi les animaux destinés à la consommation humaine sont-ils vaccinés ?

La vaccination protège les animaux de certaines maladies infectieuses ; elle peut être effectuée de manière systématique (par ex., vaccination des bovins contre la rhinotrachéite infectieuse bovine) ou, éventuellement, en urgence (par ex., épidémies de fièvre aphteuse). La vaccination des animaux utilisés pour la consommation humaine peut également contribuer à protéger les consommateurs de certains agents pathogènes zoonotiques

(transmissibles de l'animal à l'homme) tels que les salmonelles¹. Lorsqu'ils sont correctement utilisés, les vaccins stimulent une immunité durable et efficace contre les maladies infectieuses. On assiste actuellement à l'émergence de nouveaux vaccins qui peuvent être utilisés pour vacciner les animaux pour des raisons autres que la lutte contre certaines maladies. Parmi ces nouveaux vaccins, un premier groupe, qui devrait être mis sur le marché prochainement, cible les hormones sexuelles des animaux, comme expliqué plus loin.

Bien-être des animaux

La vaccination systématique permet d'éviter que les animaux ne souffrent des effets de maladies infectieuses répandues. En cas d'épidémie de certaines maladies hautement infectieuses chez des animaux destinés à la consommation humaine, une campagne d'abattage massif et d'élimination des carcasses peut être mise en place chez les populations infectées pour empêcher la propagation de la maladie. Bien qu'efficace, cette solution est synonyme d'énormes gaspillages et peut avoir des répercussions sur le bien-être des animaux, en plus des effets de la maladie elle-même. Une autre solution de plus en plus tolérée est la vaccination d'urgence des populations non infectées afin d'éviter qu'elles ne contractent la maladie².

Nouveaux vaccins vétérinaires

Les derniers progrès de la vaccinologie animale ont permis de mettre au point des vaccins qui stimulent le système immunitaire d'un animal vacciné pour qu'il produise des anticorps ciblant l'une des hormones peptidiques impliquées dans la maturation sexuelle et la fertilité. Ces vaccins sont des protéines qui s'apparentent étroitement à l'hormone ciblée. L'un de ces vaccins est utilisé en remplacement de la castration, pour éviter l'odeur sexuelle de verrat chez le porc. L'odeur sexuelle de verrat peut affecter la viande de porc cuite issue de cochons mâles non castrés ayant atteint leur maturité sexuelle ; sans danger pour la santé des consommateurs, elle peut cependant se révéler rebutante en raison de son odeur caractéristique. Ce groupe de vaccins peut également permettre de limiter l'agressivité et d'améliorer le bien-être des animaux, tout en rendant la conduite de l'élevage plus simple et plus sûre. Ces vaccins ont généralement un effet temporaire, le nombre d'anticorps produits diminuant au fil du temps, mais des rappels peuvent permettre de réactiver la réponse immunitaire³.

Innocuité des vaccins

Autorisation de mise sur le marché

Les vaccins administrés aux animaux destinés à la consommation humaine en Europe doivent faire l'objet d'une autorisation de mise sur le marché délivrée par l'Agence européenne du médicament (EMA). Pour obtenir une telle autorisation, le fabricant doit démontrer la sûreté et l'innocuité de son produit⁴. Lorsque l'autorisation a été délivrée, le fabricant a l'obligation de surveiller les effets indésirables observés chez les animaux ou chez l'homme et de les signaler à l'EMA, qui les évalue avec attention. Sur la base de cette évaluation, il peut être demandé au fabricant de prendre les mesures qui s'imposent, comme l'arrêt de la vente jusqu'à ce que le problème ait été rectifié à la satisfaction de l'EMA.

Résidus

Les vaccins sont généralement constitués des éléments suivants : l'antigène (protéine – normalement – qui déclenche la réponse immunitaire), des adjuvants (substances chimiques augmentant l'efficacité du vaccin) et des excipients (substance liant le vaccin – ex. sérum physiologique). Seuls les adjuvants et excipients dont l'utilisation chez les animaux destinés à la consommation humaine a été autorisée par le Règlement (UE) N° 37/2010 peuvent être inclus dans la formulation. Parmi les substances chimiques autorisées, toutes celles susceptibles de présenter une toxicité ont fait l'objet du calcul et de l'instauration d'une limite maximale de résidus (LMR) afin de garantir qu'elles soient exclusivement utilisées en quantités sûres pour la santé des animaux et des consommateurs. Etant donné que les antigènes sont d'origine biologique et qu'ils se dégradent donc rapidement dans l'organisme, la LMR des antigènes n'est « pas considérée comme nécessaire pour la protection de la santé humaine »⁵. Les vaccins dont l'utilisation chez les animaux destinés à la consommation humaine a été autorisée par l'EMA présentent généralement un temps d'attente de zéro jour, ce qui signifie qu'un animal peut être abattu et consommé en toute sécurité juste après sa vaccination⁵.

Conclusion

Les vaccins vétérinaires se diversifient et les nouveaux vaccins ont des usages autres que la prévention des maladies. Les vaccins dont l'utilisation a été autorisée chez les animaux destinés à la consommation humaine en Europe ont fait l'objet d'une évaluation rigoureuse de la part de l'EMA quant à leur innocuité pour l'animal vacciné et pour les êtres humains consommant des aliments issus de ces animaux. Cette évaluation se poursuit au-delà de l'autorisation de mise sur le marché initiale, tout au long de la vie commerciale du vaccin. Les nouveaux vaccins doivent passer cette même procédure rigoureuse avant de pouvoir être mis sur le marché ; ils sont donc considérés par les autorités réglementaires comme comparables, en matière de sécurité et d'innocuité, aux vaccins qui sont utilisés depuis des décennies chez les animaux destinés à la consommation humaine.

Références



1. O'Brien SJ. (2012). The "decline and fall" of non-typhoidal Salmonella in the United Kingdom. Clin Infect Dis. Epub ahead of print 19 Nov 2012. Doi: 10.1093/cid/cis967
2. Scudamore JM. (2007). Consumer attitudes to vaccination of food-producing animals. Rev Sci Tech Off Int Epiz 26 (2):451-9.
3. Meeusen ENT et al. (2007). Current status of veterinary vaccines. Clin Microbiol Rev 20(3):489-510.
4. Grein K et al. (2007). Safe use of vaccines and vaccine compliance with food safety requirements. Rev Sci Tech Off Int Epiz 26(2):339-50.
5. Commission européenne (2005). EudraLex: volume 8 – notice to applicants and guideline. Establishment of maximum residue limits (MRLs) for residues of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin : http://ec.europa.eu/health/files/eudralex/vol-8/pdf/vol8_10-2005_en.pdf



... Les logos de qualité dans l'Union européenne ...

En Europe, certains produits agricoles et certaines denrées alimentaires portent un logo d'origine et de qualité de l'Union européenne (UE). Ce logo indique que le produit présente des caractéristiques spécifiques liées à la zone géographique où il est produit ou à sa composition ou son mode de production traditionnel. Ce logo informe les clients sur la qualité, l'origine et l'authenticité du produit.

Politique de qualité des produits agricoles de l'ue

La production de produits agricoles et de denrées alimentaires constitue un volet important de l'économie européenne et les efforts déployés pour améliorer la qualité des aliments font partie de la politique agricole de l'UE depuis les années 1980¹. De nombreux produits agricoles et de nombreuses denrées alimentaires présentent des caractéristiques spécifiques liées à leur origine géographique ou à leur composition ou mode de production traditionnel. Depuis 1992, l'UE protège le nom de ces produits et denrées : elle a fixé les conditions dans lesquelles leur nom bénéficie d'une protection juridique en matière d'imitations, dans l'ensemble de l'UE. Cette protection équivaut à une sorte de propriété intellectuelle². La législation garantit la protection des caractéristiques spécifiques et traditionnelles de ces denrées.

Dénominations de qualité

En vertu de la politique européenne sur les produits agricoles de qualité, les producteurs peuvent enregistrer et protéger le nom de certains produits agricoles et certaines denrées alimentaires selon trois systèmes différents^{3,4} :



1. Appellation d'origine protégée (AOP)

Système qui s'applique aux aliments produits, transformés et préparés dans une aire géographique déterminée et possédant des qualités ou des caractéristiques propres à cette aire géographique. A titre d'exemple, le roquefort doit être fabriqué à partir de lait de brebis de race Lacaune ou de brebis noires, puis affiné dans des caves naturelles situées sur la commune de Roquefort dans l'Aveyron, avec les spores de *Penicillium roqueforti* qui se développent dans ces caves.



2. Indication géographique protégée (IGP)

Système similaire à l'AOP, mis à part que le lien géographique est moins fort : au moins une des étapes de production, transformation ou préparation doit se dérouler dans l'aire géographique concernée. De plus, le produit doit posséder une qualité, une réputation ou une caractéristique spécifique inhérente à cette aire géographique (ex. : salame cremona, edam).



3. Spécialités traditionnelles garanties (STG)

Système qui s'applique aux aliments qui possèdent un caractère traditionnel, à savoir dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant au moins 25 ans est attestée et qui présentent des caractéristiques spécifiques qui les distinguent des autres aliments de la même catégorie, fabriqués selon le cahier des charges traditionnel (ex. : mozzarella, jambon Serrano).

Les produits enregistrés doivent porter le logo correspondant⁵. La législation fixe les conditions qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire doit satisfaire pour pouvoir être enregistré au titre de l'un des systèmes définis ci-dessus^{1,6}. La demande d'enregistrement doit être déposée auprès de l'autorité nationale compétente d'un Etat membre européen. Lorsque la demande est considérée comme acceptable, elle est transmise à la Commission européenne pour approbation. Les demandes sont rendues publiques à tous les stades de l'examen par la Commission et sont opposables aux tiers.

Avantages des AOP/IGP/STG

L'enregistrement d'une AOP ou d'une IGP confère des droits exclusifs d'utilisation du nom du produit enregistré et protégé, non seulement aux producteurs qui ont initialement déposé la demande d'enregistrement, mais également à tout autre producteur en mesure de remplir les conditions du cahier des charges. Dans le cadre des systèmes AOP et IGP, les producteurs extérieurs à la zone géographique en question sont explicitement exclus de la possibilité d'utiliser la dénomination enregistrée. L'utilisation des logos officiels permet aux producteurs d'informer les consommateurs sur la qualité et l'authenticité de leurs produits, pour qu'ils puissent faire leur choix en connaissance de cause. Enfin, plusieurs études ont démontré que ces systèmes contribuent de façon très appréciable au développement durable de l'économie rurale : préservation de variétés de plantes locales, maintien de la diversité rurale et de la cohésion sociale et création d'emplois⁴.

Produits et valeur du système européen

A ce jour, plus de 1 000 produits agricoles et denrées alimentaires ont été enregistrés dans le cadre des différents systèmes de protection⁵. Parmi ces produits, 97 % bénéficient du statut AOP ou IGP et plus de 50 % ont été enregistrés par l'Italie, la France et l'Espagne⁵. En 2007, on estimait que les produits agricoles protégés par une AOP ou une IGP représentaient une valeur commerciale de 14,2 milliards d'euros pour l'économie européenne⁷. Les produits fromagers représentent, en chiffre d'affaires, un tiers des AOP/IGP et, 8 % des fromages produits en UE sont protégés, parmi lesquels le comté, le queso manchego et la feta⁷. La liste intégrale des dénominations enregistrées est disponible dans la base de données européenne DOOR⁸.

L'avenir des logos de qualité

Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à la provenance et aux qualités organoleptiques des aliments ; on assiste ainsi à une hausse de la demande pour les produits dont l'origine géographique est identifiable¹. Les systèmes de qualité actuellement en vigueur dans l'UE protègent certaines dénominations des usurpations et des imitations et informent les consommateurs sur les caractéristiques spécifiques des produits⁷.



Références

1. Règlement (CE) No 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:FR:PDF>
2. Commission européenne (2011). Intellectual property. Geographical indications : <http://ec.europa.eu/trade/creating-opportunities/trade-topics/intellectual-property/geographical-indications/>
3. Commission européenne (2012). Indications géographiques et spécialités traditionnelles : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_fr.htm
4. Commission européenne (2007). Factsheet – La politique de l'Union européenne en matière de produits agricoles de qualité : http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/quality/2007_fr.pdf
5. Union européenne (2011). Background note – 1000th quality food name registered. MEMO/11/84 : http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-11-84_en.htm
6. Règlement (CE) No 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:FR:PDF>
7. Commission européenne (2010). Newsletter – Les produits agricoles AOP et IGP: Un chiffre d'affaires de 14,2 milliards d'euros pour plus de 800 produits : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/newsletter-2010_fr.pdf
8. EU database DOOR : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

