

Label rouge Canard mulard gras

[Arrêté du 15 janvier 2024](#) portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gras »

Label rouge Farine de gruau de blé

Arrêté du 12 décembre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 05/23 « Farine de gruau de blé »

Label rouge Semoule de blé dur

Arrêté du 12 décembre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 04/23 « Semoule de blé dur »

Label Rouge > Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la modification du label rouge LA 16-89 « Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Poulet fermier
jaune surgelé entier et**

découpé

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Poulet fermier jaune surgelé entier et découpé »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Produits de saucisserie issus de viandes

de porc

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Produits de saucisserie issus de viandes de porc »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Viandes de gros bovins de boucherie de race

blonde d'Aquitaine label rouge présentées en frais

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR 05/09 « Viandes de gros bovins de boucherie de race blonde d'Aquitaine label rouge présentées en frais »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Viandes
fraîches et abats de porc**

fermier

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Viandes fraîches et abats de porc fermier »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Bulbes à fleurs de dahlias

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR 01-09 « bulbes à fleurs de dahlias »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Poularde noire
fermière entière et découpes,**

frais et surgelée

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR 04-10 « Poularde noire fermière entière et découpes, frais et surgelée »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > La soupe de poisson – Petite pêche

côtière

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR. 16-08 « La soupe de poisson – Petite pêche côtière »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Poulet blanc
fermier, entier et découpe,**

frais et surgelé

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR 08-09 « Poulet blanc fermier, entier et découpe, frais et surgelé »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Poulet jaune
fermier de 100 jours élevé en**

Liberté

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge LR 14-11 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Avis relatif à l'ouverture d'une procédure

nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Rosette ou Jésus » LR 21/08

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale
d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge
« Rosette ou Jésus » LR 21/08

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Maigre d'aquaculture marine

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale
d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge
« Maigre d'aquaculture marine »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Farine de tradition française

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Farine de tradition française »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



**Label Rouge > Foie gras cru
et produits de découpe d'oie**

gavée

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la modification du label rouge LA 17-89 « Foie gras cru et produits de découpe d'oie gavée »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Coppa

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Coppa »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Rillettes pur porc appertisées

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Rillettes pur porc appertisées »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Label Rouge > Pancetta

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge « Pancetta »

[Consulter ce Label Rouge](#)

Note juridique : Le label rouge, délivré par l'INAO est encadré par les Articles R641-1 à D641-10-1) du Code rural et de la pêche maritime. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur : i) des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, ii) l'image du produit au regard de ses conditions de production, iii) les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.

