

Savez-vous ce que l'Union européenne fait pour défendre la diversité de ses nombreux produits de qualité?

En plus des **règles d'hygiène** qui garantissent des produits sûrs, l'Europe a développé:

- des **normes de commercialisation** définissant les exigences minimales que les produits vendus dans l'Union européenne doivent respecter.
- des **mentions de qualité facultatives**, qui indiquent sur l'étiquette une qualité du produit
- des **systèmes européens de qualité** pour identifier les produits ayant une qualité spécifique:



■ Pour ceux dont le caractère est lié à leur origine géographique, cherchez les logos '**appellation d'origine protégée**' (AOP) ou '**indication géographique protégée**' (IGP).



■ Vous reconnaîtrez les produits dont la méthode de production ou la composition est traditionnelle grâce au logo du système des **spécialités traditionnelles garanties** (STG).



■ un logo européen spécifique pour l'**agriculture biologique** qui garantit le respect des normes de production européennes en matière d'agriculture biologique.

- des lignes directrices sur les **systèmes de certification** de la qualité des aliments afin d'améliorer le fonctionnement de ces systèmes qui garantissent le respect de certaines caractéristiques du produit ou de sa méthode de fabrication.

La Commission européenne a entamé en 2008 une grande **révision de la politique européenne de qualité**, pour la rendre plus cohérente et plus simple.

Par ailleurs, la Commission et les pays de l'UE soutiennent les agriculteurs qui s'engagent dans des démarches qualité, par des **mesures de développement rural** et par des aides à la **promotion**.



Office des publications

Vous voulez en savoir plus à propos des **propositions de la Commission européenne sur la politique de qualité**? Rendez-vous sur **notre site internet**:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

La liste des **noms enregistrés** (plus de 1000 !) est disponible dans la base de données DOOR:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>

Pour en savoir plus sur l'**agriculture biologique**:

www.organic-farming.eu

Commission européenne

Direction Générale de l'Agriculture et du Développement Rural

<http://ec.europa.eu/agriculture/>
<http://bookshop.europa.eu/>

© Union européenne, 2011

Le contenu de la présente publication est donné uniquement à titre d'information et n'est pas juridiquement contraignant.



doi:10.2762/25834
ISBN 978-92-79-18732-2



9 789279 187322

L'Europe, le goût de la qualité

L'Europe valorise la diversité de ses produits de qualité



Commission européenne
Agriculture et
développement rural



La qualité en Europe

AOP et IGP

Qu'est-ce qu'une AOP et une IGP?

L'**AOP (Appellation d'Origine Protégée)** valorise un aliment produit entièrement dans une région déterminée, avec un savoir-faire reconnu, des ingrédients de la région et dont le caractère est lié à son origine géographique.

On trouve parmi celles-ci de nombreux fromages (comme le Queso Manchego ou la Feta), de la charcuterie (Prosciutto di S. Daniele...), des huiles d'olives (Umbria, Kalamata, Montoro-Adamuz...) mais aussi des fruits et légumes et bien-sûr de nombreux vins.

L'**IGP (Indication Géographique Protégée)** identifie un aliment dont la qualité ou la réputation est liée à une région dans laquelle au moins une étape de la production a eu lieu.

Il y a par exemple des bières (Münchener Bier, Ceskobudejovické Pivo...), des viandes (Scotch Beef, de nombreuses volailles françaises...), mais aussi des produits de la boulangerie ou de la pêche (Scottish Farmed Salmon notamment).

Spécialités traditionnelles

Qu'est-ce qu'une STG?

La **STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** est un aliment dont la composition ou le mode de production est traditionnel. Il n'est donc pas lié à une région. Le «Jamón Serrano» par exemple.

Agriculture biologique

L'agriculture biologique respecte les cycles naturels des plantes et des animaux.

Elle minimise notre impact sur l'environnement. Les méthodes de production respectent une législation européenne précise et exigeante.



Systèmes de certification

Les **systèmes volontaires de certification** de la qualité des aliments garantissent le respect d'un cahier des charges pouvant comprendre des exigences en matière de protection de l'environnement, de bien-être animal, de caractéristiques organoleptiques ou de commerce équitable.

La Commission a développé des **lignes directrices** pour harmoniser ces systèmes, pour limiter les contraintes imposées aux producteurs et s'assurer que les consommateurs ne soient induits en erreur.

Normes de commercialisation

Ces normes, établies au niveau européen, sont obligatoires pour la plupart des produits agricoles. Elles définissent les catégories des produits, les caractéristiques minimales à respecter et certaines exigences concernant l'étiquetage.

Elles informent le consommateur (sur l'origine ou la variété des fruits et légumes par exemple) et permettent de comparer les prix entre produits d'une qualité équivalente.

Ces normes facilitent les échanges en Europe.

Règles d'hygiène

Ces règles s'appliquent de la «ferme à la table» pour les aliments produits dans l'UE ou importés de pays tiers. La stratégie de sécurité alimentaire de l'UE est basée sur des règles relatives à la sécurité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale; des avis scientifiques indépendants et accessibles au public; des mesures de contrôle et le droit du consommateur à faire son choix sur la base d'une information complète.