



Commission  
européenne

# Qualité garantie UE

*Quel goût!*

*Retrouvez l'authenticité grâce  
aux labels des indications  
géographiques!*



Agriculture  
et développement  
rural

# Les indications géographiques

Une dénomination désignée comme **indication géographique** a un lien étroit avec le **terroir**.

Cette expression regroupe les **appellations d'origine protégées (AOP)** et les **indications géographiques protégées (IGP)** pour les produits alimentaires et les vins, tandis que les spiritueux et les vins aromatisés sont appelés «**indications géographiques**» (IG).



## Les spécialités traditionnelles garanties (STG)



La **tradition** se trouve, elle, mise en valeur par les labels des **spécialités traditionnelles garanties (STG)**, preuves de reconnaissance d'une **méthode de production** ou de la **composition traditionnelle** d'un produit. Les spécialités traditionnelles garanties ne sont pas liées à une aire géographique. Elles peuvent porter le logo STG ci-dessus.

Ainsi, les STG *Moules de bouchot* sont des moules d'élevage produites exclusivement sur bouchot (parc destiné à la multiplication des moules). La STG *Boerenkaas*, fromage des Pays-Bas fabriqué à la ferme à partir de lait cru, est fabriquée selon une méthode de fabrication spécifique. La STG *Pizza napoletana*, cuite essentiellement au feu de bois, correspond, elle, à une recette typique de la tradition napolitaine.



L'**AOP** valorise le résultat de la **production**, de la **transformation** et de l'**élaboration dans une aire géographique**, avec un **savoir-faire reconnu des producteurs locaux**, des ingrédients provenant de cette région et dont **le caractère est lié à l'origine géographique**. Ils répondent par ailleurs à un cahier des charges précis et peuvent porter le logo AOP ci-dessus.

À titre d'exemple, l'huile d'olive AOP *Καλαμάτα* (*Kalamata*) est entièrement produite dans la région de Kalamata en Grèce à partir d'olives des variétés Koronéiki et Mastoidis, typiques de cette zone; la viande d'agneau AOP *Shetland Lamb* est issue d'agneaux nés, élevés et abattus sur les îles Shetland; le vin espagnol AOP *Ribera del Duero* est réalisé à partir de raisins issus de l'aire géographique de Ribera del Duero, et sa production se fait sur place.

## Protection au niveau international

L'Union européenne, en plus d'assurer la protection des produits à l'intérieur de son territoire géographique, mène de nombreuses actions au **niveau international** afin de protéger l'authenticité et d'assurer la reconnaissance des produits européens de qualité dans le monde entier. Ces derniers, tels la *Φέτα* (feta) ou le *Prosecco*, sont souvent imités dans des pays tiers. Les producteurs perdent beaucoup d'argent du fait de ces contrefaçons. En effet, les produits bénéficiant d'une indication géographique représentent 15 % des exportations agricoles de l'Union. À titre d'exemple, un accord international négocié par l'Union européenne avec la Suisse inclut, entre autres choses, la protection de l'indication géographique *Genièvre/Jenever/Genever* quand il est commercialisé en Suisse. En contrepartie, le fameux fromage suisse *Gruyère* bénéficie de sa dénomination protégée lorsqu'il est vendu dans l'Union européenne.



L'**IGP** identifie un produit dont la **qualité** ou la **réputation** est liée à **un endroit** (ou une région) **dans lequel a lieu sa production, sa transformation ou son élaboration**. Les ingrédients utilisés ne proviennent pas nécessairement de l'aire géographique. Tous les produits IGP répondent également à un cahier des charges précis et peuvent porter le logo IGP ci-dessus pour être mieux reconnaissables.

Par exemple, les *anchois de Collioure* IGP sont traités manuellement selon des méthodes ancestrales de Collioure, mais ce poisson réputé n'est pas nécessairement pêché à Collioure; le jambon IGP *Westfälischer Knochenschinken*, à la réputation bien établie auprès des consommateurs, est bien fabriqué en Westphalie selon d'anciens procédés, mais la viande utilisée pour sa fabrication ne provient pas exclusivement de cette aire géographique.

## Autres normes et systèmes de qualité

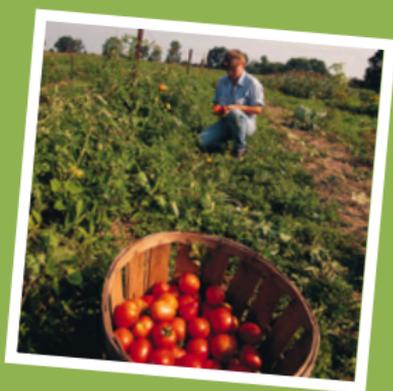
L'expression «**produit de montagne**» répond à des normes optionnelles de qualité. Pour pouvoir l'utiliser, les matières premières des produits et les aliments pour animaux doivent provenir essentiellement de zones de montagne. Pour les produits transformés, l'élaboration doit également se faire dans la zone de montagne.

Les **systèmes volontaires de certification** de la qualité des produits agricoles et denrées alimentaires ont été mis en place afin de faire reconnaître certaines normes de production obligatoires, la protection de l'environnement, le bien-être animal, les caractéristiques organoleptiques ou encore le caractère équitable de la production. Des lignes directrices ont été développées par l'UE pour harmoniser ces systèmes, limiter les contraintes imposées aux producteurs et mieux informer les consommateurs.

## L'Union européenne (UE) protège le patrimoine gastronomique européen en mettant en valeur sa diversité et les qualités liées à l'origine de ses produits.

Les fromages *Queso manchego*, *White Stilton cheese* ou *Blue Stilton cheese*, le vin *Tokaji/Tokaj*, le jambon *Prosciutto di Parma*, les bières *Gueuze-Lambic* ou *České pivo* ou la saucisse sèche *Kabanosy*, tous ces produits ont quelque chose en commun: un label de qualité européen.

Grâce aux systèmes européens de qualité pour les appellations d'origine, les indications géographiques et les spécialités traditionnelles, plus de 3 000 produits sont valorisés et identifiables par un label spécifique, qu'il s'agisse de vins, de fromages, de charcuterie, de fruits et légumes, de liqueurs... Les consommateurs peuvent facilement les reconnaître grâce à leurs logos. Les noms sont protégés des imitations, fraudes ou contrefaçons.





**Pour en savoir encore plus  
sur la politique de qualité:**

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

### **Bases de données publiques de noms protégés dans l'UE:**

- pour les aliments: **DOOR**, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/>
- pour les vins: **E-Bacchus**, <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/>
- pour les spiritueux: **E-Spirit-Drinks**, <http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/>

Photo de couverture © Schutzgemeinschaft westfälische  
Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.  
Autres photos © Digital Vision/Getty Images

