



Commission
européenne

UN GAGE D'AUTHENTICITÉ: DES SYSTÈMES DE QUALITÉ DE L'UNION EUROPÉENNE PROTÉGEANT LES PRODUITS AGRICILES AUTHENTIQUES



Dans l'Union européenne (UE), **les systèmes de qualité concernent plus de 3 300 produits**: fromages et autres produits laitiers, viandes, fruits et légumes, vins, spiritueux, etc. Des symboles de l'UE ont été définis afin de faire connaître ces produits. Ces symboles apparaissent sur l'emballage des produits et permettent de repérer plus facilement les produits concernés sur le marché. **Ils garantissent qu'un produit de l'UE est un produit authentique** et non une imitation ou une contrefaçon, et permettent ainsi de renforcer sa reconnaissance à l'international.

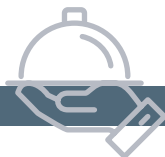
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGER LES ORIGINES

Les indications géographiques concernent divers produits alimentaires et agricoles, vins, vins aromatisés et boissons spiritueuses élaborés dans des régions déterminées. Elles protègent la réputation de dénominations spécifiques de produits, les méthodes régionales et traditionnelles de production ainsi que d'autres éléments essentiels (notamment les races locales ou les variétés végétales) façonnant le patrimoine culinaire à travers l'Europe. Ces méthodes et éléments sont détaillés dans un cahier des charges, disponible pour chaque produit enregistré dans le système de qualité.

DÉNOMINATIONS DE PRODUITS

Qu'est-ce qu'une dénomination? Les systèmes de qualité de l'UE mettent en valeur le lien unique existant entre la dénomination enregistrée d'un produit et son lieu de fabrication. Il s'agit notamment des **appellations d'origine protégées (AOP)** et des **indications géographiques protégées (IGP)** pour les produits alimentaires ou le vin, et des **indications géographiques (IG)** pour les spiritueux et les vins aromatisés.

PRODUITS ALIMENTAIRES



L'appellation d'origine protégée (**AOP**) est réservée aux dénominations de produits pour lesquels le lien entre les caractéristiques du produit et ses origines géographiques est le plus étroit. Toutes les étapes de production se déroulent dans l'aire géographique spécifique, d'où proviennent également toutes les matières premières. Le produit fini est donc déterminé par les ingrédients locaux et par le savoir-faire des producteurs.

- ▶ Le fromage **AOP Roquefort** ne peut être appelé «Roquefort» que s'il est élaboré à partir du lait de brebis de la race locale lacaune et qu'il est affiné et maturé dans les caves naturelles de Roquefort-sur-Soulzon, dans le sud de la France.
- ▶ Depuis le XVIII^e siècle, les agriculteurs lettons cultivent des pois secs (l'**AOP Latvijas lielie pelēkie zirņi**). Ce type de légumineuse est cultivé dans la quasi-totalité du territoire letton et se caractérise par un aspect marbré, une teinte grisâtre et une taille particulièrement grande. Il est utilisé dans les plats festifs locaux.



Le logo AOP est obligatoire pour tous les produits alimentaires et agricoles enregistrés en tant qu'AOP. D'un point de vue légal, ces produits ne peuvent pas être fabriqués dans une autre zone géographique sous la même appellation.

Une indication géographique protégée (**IGP**) établit également un lien entre un produit et une aire géographique, reflété par des caractéristiques qualitatives et/ou la réputation du produit. Pour enregistrer une IGP, il est nécessaire qu'au moins un des processus de production, de transformation ou de préparation ait lieu dans la région concernée. Toutefois, les ingrédients utilisés ne doivent pas nécessairement provenir de cette région.

- ▶ Dans la région du Karst (Kras), en Slovénie, il existe depuis un siècle une tradition locale de production de jambon cru **Kraški pršut**, protégé par une **IGP**. Les bouchers sélectionnent une matière première de la meilleure qualité (qui peut provenir d'autres zones que cette région côtière) et font sécher les cuisses de porc entières uniquement à l'aide de gros sel de mer du Karst, ce qui confère au jambon cru son goût authentique.
- ▶ Les carottes protégées par l'**IGP Lammefjordsgulerod** sont récoltées sur le sol sableux du Lammefjord, au Danemark. Le fond canalisé du fjord, très riche en nutriments, est la condition essentielle à la culture de ce produit et à l'obtention de son goût délicieux.



Le logo IGP est obligatoire pour tous les produits alimentaires et agricoles enregistrés en tant qu'IGP. D'un point de vue légal, ces produits ne peuvent pas être fabriqués dans une autre zone géographique sous la même appellation.



VINS ET BOISSONS SPIRITUEUSES



Les indications géographiques protègent également les secteurs du vin et des spiritueux en Europe. Les **AOP** et les **IGP** peuvent s'appliquer aux vins, tandis que les **indications géographiques (IG)** peuvent être accordées aux vins aromatisés et spiritueux élaborés dans l'UE.

- ▶ Le logo **AOP** figurant sur le vin maltais **Gozo** indique que les raisins utilisés proviennent exclusivement de Gozo, l'une des îles de l'archipel maltais. Le logo **IGP** figurant sur le vin **Rheinischer Landwein** indique en revanche qu'au moins 85 % des raisins utilisés proviennent exclusivement de la zone viticole de Rheinhessen (Hesse rhénane), en Allemagne.
- ▶ L'**Irish whiskey**, protégé par une **IG**, est brassé, distillé et vieilli en Irlande depuis le VI^e siècle. Conformément aux critères IGP, la production de cette délicieuse boisson a lieu sur l'«île d'émeraude», depuis le brassage jusqu'à la maturation.



Les logos des AOP, IGP et IG ne doivent pas nécessairement figurer sur les vins et boissons spiritueuses, mais sont en revanche obligatoires sur les produits alimentaires et agricoles.



PROTECTION AU NIVEAU INTERNATIONAL

À l'extérieur de ses frontières, l'UE prend de nombreuses mesures visant à protéger l'authenticité de ses produits et veille à ce que les produits européens de qualité soient reconnus dans le monde entier. Cette démarche est essentielle, étant donné que les produits bénéficiant d'une indication géographique représentent environ 15 % des exportations agricoles de l'Union. La protection des IG contribue à lutter contre les contrefaçons, qui menacent la réputation des produits authentiques, locaux et régionaux, et les moyens de subsistance de leurs producteurs.

PROTECTION CONTRE L'IMITATION

Les systèmes de qualité décrits dans le présent document assurent une solide protection juridique contre la contrefaçon de produits de l'UE de renommée mondiale, comme le **fromage Feta (Φέτα)**, mais aussi le **Prosecco et d'autres produits spécifiques de la vigne**.

COOPÉRATION INTERNATIONALE EN MATIÈRE DE RECONNAISSANCE DES PRODUITS DE QUALITÉ

L'UE négocie également des accords autonomes. L'accord UE-Suisse prévoit par exemple une disposition permettant de protéger l'indication géographique **Genièvre/Jenever/Genever** en Suisse. Cette protection s'applique en retour au fromage suisse **Gruyère** vendu dans l'UE. De même, un éventail de dénominations de produits sont protégées dans le cadre de l'accord de partenariat économique UE-Japon, notamment le **Cava** au Japon et le **bœuf de Kobé** dans l'UE.

Les systèmes de qualité de l'UE contribuent à protéger le patrimoine du secteur agricole européen ainsi qu'à renforcer la reconnaissance des produits de qualité par les consommateurs partout dans le monde.

À l'occasion de vos prochains achats ou de vos prochaines vacances dans l'UE, soyez attentifs aux logos de l'UE relatifs à la qualité.

AUTRES SYSTÈMES DE QUALITÉ

Le label **spécialité traditionnelle garantie (STG)** distingue des modes de production traditionnels ou les ingrédients traditionnels d'un produit.

- ▶ La **STG Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno** correspond à la forme de production laitière la plus naturelle, provenant de vaches nourries exclusivement d'herbes fraîches en été et de foin en hiver, sans aucun apport d'aliment fermenté.



Le logo est obligatoire pour tous les produits enregistrés en tant que STG. La dénomination d'un produit enregistré en tant que STG est juridiquement protégée contre les falsifications et les abus.

- ▶ L'UE a également mis en place un système de qualité promouvant les **produits des régions ultrapériphériques de l'UE**, dans lesquelles des communautés élaborent des produits alimentaires et agricoles de qualité, mais sont souvent confrontées à des conditions naturelles particulièrement difficiles, notamment l'ultrapériphéricité.



Observez simplement les logos afin de repérer les produits provenant des départements français d'outre-mer de Guadeloupe, de Guyane française, de La Réunion et de Martinique, ou provenant des Açores, de Madère ou des îles Canaries.

POUR EN SAVOIR PLUS

Objectifs des systèmes de qualité de l'UE:

ec.europa.eu/quality-schemes-explained

Produits alimentaires et boissons de qualité dans l'UE:

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink_fr

Rechercher des produits de qualité:

<https://ec.europa.eu/info/e-ambrosia-database>

Rechercher des indications géographiques dans l'Union européenne et dans le reste du monde:

<https://www.tmdn.org/giview/>

Print ISBN 978-92-76-22269-9 doi:10.2762/266232 KF-02-20-739-FR-C

PDF ISBN 978-92-76-22244-6 doi:10.2762/74347 KF-02-20-739-FR-N



Office des publications
de l'Union européenne