

AOP-AOC, IGP, AB... : les labels de qualité dans l'alimentation

Par **Bercy Infos** < <https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> >, le 07/12/2022 - **Etiquetage des produits**

Les labels de qualité dans l'alimentation garantissent la provenance d'un produit alimentaire. Certains sont reconnus au niveau européen, d'autres seulement au niveau national.
Découvrez les différences entre les labels AOP, AOC, IGP, STG, Agriculture biologique (AB) et Label Rouge.

L'appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)

L'**appellation d'origine protégée (AOP)** garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen. Il protège le nom du produit dans toute l'Union européenne (UE).

La déclinaison française de l'AOP est l'**AOC (appellation d'origine contrôlée)**. Elle protège le produit sur le territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP.

À noter que le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP, à l'exception des vins.

Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir.

À savoir

En France, près de 500 produits sont référencés comme AOP. On retrouve notamment le camembert de Normandie, le Roquefort, la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, la lentille verte du Puy, l'olive de Nîmes, etc.

Pour connaître la liste complète des produits AOP français et européens, vous vous pouvez consulter le **registre des indications géographiques de l'UE** < <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> >.

Notez que ce registre recense également les IGP et STG (voir ci-dessous).

L'indication géographique protégée (IGP)

L'indication géographique protégée (IGP) est un label européen qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.

Le label IGP repose sur la notion de savoir-faire.

En France, cela concerne par exemple le jambon de Bayonne, le canard à foie gras du Sud-Ouest, etc.

La spécialité traditionnelle garantie (STG)

Le label Spécialité traditionnelle garantie (STG) est un label européen permettant de protéger une recette traditionnelle, c'est à dire une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation.

Le label STG repose sur la notion de tradition.

La marque Agriculture biologique (AB)

La marque Agriculture biologique (AB) est une certification contrôlée par l'**Agence bio** < <https://www.agencebio.org/>>, sous la tutelle du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** < <http://agriculture.gouv.fr>>.

Elle vous permet d'identifier des **produits 100 % bio** ou, pour les produits transformés, **composés à 95 % de produits agricoles bio**.

La marque AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

Les produits biologiques sont identifiables grâce à deux logos : l'Eurofeuille, logo bio européen, et la marque AB.

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un label national. Il concerne l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit. Les produits alimentaires, mais aussi les produits agricoles non alimentaires peuvent obtenir le Label Rouge. Ils doivent pour cela **respecter un cahier des charges** et être homologué par un arrêté interministériel.

Le Label Rouge porte sur la notion de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

Les produits bénéficiant d'un label IGP ou STG peuvent bénéficier du Label Rouge. En revanche, il n'est pas possible d'arborez les signes Label Rouge et AOC-AOP simultanément.

La certification de conformité



La certification de conformité garantit le respect des caractéristiques certifiées à partir d'un cahier des charges (par exemple : porc nourri à 70 % de céréales).

Ces caractéristiques doivent être **significatives, objectives et mesurables** et **permettre de distinguer le produit du standard**.

Il existe environ **280 cahiers des charges de certification homologués** aussi bien pour des viandes, des volailles, des lapins, des fruits et légumes, des céréales, des poissons, des miels, des boissons, des produits de charcuterie, etc.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Comprendre les labels bios

Acheter un produit « Fabriqué en France » : quelles garanties ?

Produit Label Rouge : à quoi vous attendre ?

Qu'est-ce que le label « spécialité traditionnelle garantie » (STG) ?

En savoir plus sur les signes de qualité dans l'alimentation

Les signes officiels de la qualité des produits alimentaires sur le site de la DGCCRF

Les signes officiels de la qualité et de l'origine < <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ>> , sur le site de l'Institut national de l'origine et de la qualité

Thématiques : [Etiquetage des produits](#)

Ce sujet vous intéresse ? Chaque mardi avec la lettre Bercy infos Particuliers, ne manquez aucune info pratique sur vos droits et obligations en matière de fiscalité, épargne, consommation ...

exemple : nom.prenom@domaine.com

Je m'abonne

Je consens à ce que mon adresse email soit utilisée afin de

recevoir les lettres de Bercy infos.

Partager la page   