



Maison de l'Europe de Paris

FranceSoir

## ■ Gastronomie: l'Europe protège les appellations d'origine

Les Danois peuvent-ils affiner du comté ou les Irlandais brasser de la Kriek (bière belge à la cerise)? La réponse est non, car ces produits sont protégés par des indications géographiques, mises en place au niveau européen pour garantir leur provenance et leur qualité.

La France a depuis longtemps cherché à protéger deux de ses trésors nationaux que sont le fromage et le vin, à travers des lois et appellations d'origine pour éviter toute contrefaçon de roquefort ou de vin de Bordeaux. D'autres pays européens, surtout au Sud, disposaient eux aussi de leurs propres appellations pour mettre en valeur leurs produits régionaux.

Sous l'impulsion de la France, l'Union européenne a harmonisé les différentes législations nationales en proposant un système européen unique d'indications géographiques qui vise à protéger et valoriser les produits européens. Cette réglementation a concerné d'abord le vin (1970), puis les spiritueux (1989), et s'étend à l'ensemble des produits agricoles et denrées alimentaires depuis 1992.

La législation européenne permet d'apporter une protection juridique en empêchant toute usurpation, imitation ou indication fallacieuse de l'origine du produit. Elle bénéficie à la fois aux producteurs et aux consommateurs européens.

D'un côté, le consommateur dispose d'une meilleure information sur l'origine des produits et obtient la garantie d'une certaine qualité. De l'autre, les producteurs voient leurs savoir-faire reconnus et protégés au niveau européen. Cela permet d'améliorer leurs revenus, et de maintenir l'emploi dans les zones rurales, en particuliers les zones difficiles et éloignées.

Les indications géographiques sont divisées en trois catégories :

> **L'appellation d'origine protégée (AOP)** est une dénomination attribuée à un produit dont la production, la fabrication et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique avec un savoir-faire reconnu. Pour le fromage, on précise par exemple le mode d'élevage des animaux, la



## Maison de l'Europe de Paris

race, l'alimentation, le pâturage, mais aussi les caractéristiques du produit, sa couleur, sa texture, son pourcentage de matière grasse. C'est la version européenne de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) française, remplacée sur les emballages depuis 2012 par l'AOP. Parmi les AOP, on trouve notamment le cantal, les cocos de Paimpol, le jambon de Parme, le Chianti classico.

> **L'indication géographique protégée (IGP)** établit un lien entre un lieu, une région, parfois un pays, et le produit dans au moins un des stades de sa fabrication. Elle lie la notoriété du produit au territoire, même si le lien est moins fort que dans l'AOP. On retrouve ici le jambon serrano, les pruneaux d'Agen, le bœuf d'Ecosse, le gouda d'Hollande ou le parmesan.

> **La spécialité traditionnelle garantie (STG)**, moins connue, protège les recettes traditionnelles comme les moules de bouchot, la mozzarella, la morue salée portugaise (Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa), la vieille Gueuze et la Faro (bières belges)

Tous les produits bénéficiant d'une telle appellation sont répertoriés dans la base de données européenne DOOR<sup>1</sup>. En 2015, on en dénombre plus de 1.200.

La demande d'enregistrement d'une indication géographique (AOP, IGP, STG) est une démarche collective, initiée par exemple par une fédération de producteurs. Elle se fait auprès d'une autorité nationale désignée: en France il s'agit de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO<sup>2</sup>). Une fois la demande acceptée, tout producteur remplissant le cahier des charges peut bénéficier de l'appellation et être protégé dans l'Union européenne.

Lorsque le produit sort de l'Union européenne, c'est plus compliqué. L'UE a signé plusieurs accords avec d'autres pays pour faire reconnaître ses appellations au-delà de ses frontières, comme en Colombie ou au Pérou. D'autres accords sont actuellement en négociation, notamment avec les Etats-Unis.

Pour le moment, les indications géographiques ne concernent que les produits agricoles et les denrées alimentaires, mais la Commission européenne se penche actuellement sur la possibilité de protéger aussi des produits non-alimentaires. Elle souhaite ainsi valoriser le patrimoine européen et ses pratiques traditionnelles (instruments de musique, chaussures, céramiques, marbre, etc.). Alors, bientôt une appellation d'origine protégée pour le kilt écossais?..

*Article rédigé par la Maison de l'Europe de Paris et publié par France Soir le 24/03/2015*

<sup>1</sup> <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?jsessionid=?locale=fr>

<sup>2</sup> <http://www.inao.gouv.fr/>