

**EUROPE
ÉCOLOGIE**
Donnons vie à l'Europe.

La protection des produits alimentaires européens

EN CHIFFRES

- 1100 appellations géographiques enregistrées par l'Union européenne dans le monde, majoritairement en Europe.
- Les appellations représentent un chiffre d'affaires de plus de 15 milliards d'euros, principalement pour les fromages (1/3) et les bières (1/5).

DES PROPOSITIONS

- Simplification du poids administratif pour une meilleure lisibilité du système.
- Revalorisation des appellations européennes, qui restent méconnues au niveau national en comparaison avec les AOC (France).
- Meilleure traçabilité de l'ensemble des produits mis sur le marché.
- Orientation des appellations européennes vers un plus grand respect environnemental.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Afin de protéger et promouvoir les productions alimentaires européennes, l'Union européenne a mis en place en 1992 **quatre systèmes d'appellations** (cf infographies). Afin de bénéficier de ces appellations, un produit agricole ou une denrée alimentaire doit répondre à un cahier des charges stricte, établi par l'Union européenne.

Il ne faut pas confondre ces 4 appellations européennes avec les appellations nationales qui dépendent des réglementations étatiques. Ces appellations nationales sont souvent plus strictes que les appellations européennes, elles sont donc considérées comme de meilleure qualité. Exemples en France : AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et Agriculture Biologique (AB).

UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

En 2005, les Etats-Unis ont lancé une procédure devant l'Organisation Mondiale du Commerce afin de contester la politique européenne sur les AOP-IGP, considérées comme des « barrières commerciales illégales ». L'OMC a donné raison à l'Union européenne en reconnaissant la validité d'appellations spécifiques à un territoire et en mettant en avant la qualité et/ou un procédé de production particulier.

Pourtant elle a jugé abusif le fait de ne restreindre les appellations qu'à des productions européennes. C'est ainsi que l'UE a reconnu le vin de Napa Valley, en provenance de Californie, comme un AOP. Ce fut le premier produit non européen à recevoir une appellation.

Les appellations européennes

PRODUCTION



TRANSFORMATION



ÉLABORATION



SAVOIR-FAIRE

Appellation d'origine protégée - A.O.P

ex : les volailles de Bresse



ET



ET



ET

Reconnu et constaté

- Nécessité de produire, transformer et élaborer un produit dans une aire géographique déterminée.
- Utilisation d'un savoir-faire reconnu et constaté.

Indications géographiques protégées - I.G.P

ex : l'emmental français



OU



OU



ET

Réputation

- Exigence d'un lien avec une aire géographique déterminée à l'un des différents stades : production, élevage, transformation ou élaboration.
- Reconnaissance de la réputation d'un produit.

Spécialités traditionnelles garanties - STG

ex : pizza napoletana



OU

Mode de production traditionnel

- Nécessité de recourir à des matières premières traditionnelles.
- Exigence soit d'une composition traditionnelle du produit, soit d'un mode de production traditionnel.

Produits de qualité dans les régions ultrapériphériques



L'objectif est de promouvoir les produits des zones défavorisées européennes et d'inciter les agriculteurs régionaux à respecter des exigences de qualité européenne.

Les normes européennes de qualité sont reconnues au niveau international et contribuent à la promotion du savoir faire européen.