

AOP-AOC, IGP, AB... : LES LABELS DE QUALITE DANS L'ALIMENTATION

Par [Bercy Infos](#), le 15/12/2020 - [Etiquetage des produits](#)

Les labels de qualité dans l'alimentation garantissent la provenance d'un produit alimentaire. Certains sont reconnus au niveau européen, d'autre 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)-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.

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.

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

Parmi les AOP en France, 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.

Lire aussi : [Fêtes de fin d'année : comment bien choisir ses produits ?](#)

L'indication géographique protégée (IGP)



L'**indication géographique protégée (IGP)** est un signe 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...

La spécialité traditionnelle garantie » (STG)



Le **label Spécialité traditionnelle garantie (STG)** est un signe 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.

[Retrouver la liste de toutes les AOP, IGP et STG en France et en Europe](#)

Lire aussi : [Les labels « Fabriqué en France » pour les produits non alimentaires](#)

Le label Agriculture biologique (AB)



Un produit bio est un produit issu de l'agriculture biologique (AB). Pour pouvoir porter le label AB, il doit respecter un certains nombres de critères.

Le label AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

[Comprendre les labels bios](#)

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 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.

Lire aussi : [Alimentation : comment lire les étiquettes nutritionnelles ?](#)