



Les certifications de qualité européennes

Les certifications de qualité sont nées dans le but de valoriser les produits alimentaires et de protéger la typicité des produits afin d'en garantir la qualité aux consommateurs.

- **DOP** (*Denominazione di Origine Protetta*): ce label identifie un produit dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées au sein d'une zone géographique déterminée et contrôlée. Il s'agit donc d'un produit unique et inimitable, en dehors de la zone de production, et donc susceptible d'être protégé sur le marché. Ses caractéristiques sont liées essentiellement à des facteurs naturels comme le climat et le sol ainsi qu'à des facteurs humains tels que l'expérience des producteurs et l'emploi de techniques de production spécifiques.



Parmi les produits DOP les plus connus on citera par exemple: le vinaigre balsamique de Modène, le culatello de Zibello, le lard d'Arnad, la fontina d'Aoste, le safran de l'Aquila, le Parmigiano Reggiano, les pistaches de Bronte, le jambon de Parme, le Squacquerone de Romagne etc.

- **IGP** (*Indicazione Geografica Protetta*): c'est un label qui identifie des produits présentant des caractéristiques particulières et dont au moins une phase du processus productif (production, élaboration et transformation) a lieu dans une aire géographique identifiable. La loi, dans ce cas, est moins restrictive mais les produits IGP sont toutefois remarquables.

Certains des produits IGP les plus connus sont: les clémentines de Calabre, l'épeautre de la Garfagnana, le jambon de Norcia, les haricots de Lamón, etc.

- **STG** (*Specialità Tradizionale Garantita*): c'est une certification qui ne fait pas référence à la zone d'origine, mais qui valorise uniquement le produit. La valeur du produit peut être liée à une composante traditionnelle, une méthode de production particulière ou à une recette typique dans laquelle celui-ci est employé. Les deux produits italiens qui portent ce label sont: la mozzarella et la pizza.

- **Label Bio européen**: tout comme le label AB français et le label BIO italien, ce label identifie les aliments issus de l'agriculture biologique au niveau européen et possède un logo propre, devenu obligatoire en 2010. Le cahier des charges de cette certification est moins contraignant que les labels nationaux mais il garantit dans tous les cas que le produit contient au minimum 95% d'éléments issus de l'agriculture biologique, qu'il provient directement, tel qu'il est emballé, du producteur, qu'il est conforme aux règles d'inspection, qu'il indique le nom du producteur (ou préparateur) et de l'organisme d'inspection.



1 Associe chaque label au type de produit qu'il identifie.

- | | | | |
|---|-------------|---|--|
| 1 | DOP | A | Un produit dont au moins 95% est issu de l'agriculture biologique. |
| 2 | IGP | B | Un produit lié à une composante traditionnelle. |
| 3 | STG | C | Un produit unique dont le processus de production est exclusivement et entièrement lié aux caractéristiques d'une zone géographique délimitée. |
| 4 | Label Bio D | | Un produit dont au moins une phase de production se déroule dans une zone géographique délimitée. |

2 Fais une recherche et dresse la liste de tous les produits DOP, IGP, STG de ta région.

.....

.....

.....

.....