



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



# L'Appellation d'origine protégée L'Appellation d'origine contrôlée

*Origine et savoir-faire, des leviers de qualité conjugués  
pour identifier les produits liés à leur terroir*

L'**Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'**Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'**AOP** et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'**AOP**, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des Appellations d'origine.

Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une **communauté humaine** construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système **d'interactions entre un milieu physique et biologique**, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une **AOP** sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

## À L'ORIGINE...

C'est historiquement pour lutter contre la fraude que s'est construit progressivement, dès le début du XX<sup>e</sup> siècle (**loi de 1905**), le concept d'Appellations d'origine. Un **décret-loi de 1935** relatif à la défense du marché du vin a créé l'Appellation d'origine contrôlée, applicable aux vins et aux eaux-de-vie, et l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en **1990**.

Plus tard, la politique française de valorisation des produits agricoles a inspiré l'élaboration d'une réglementation européenne, qui a établi en **1992** le concept d'AOP, équivalent européen de l'AOC, pour les produits autres que les vins et les eaux-de-vie, et l'a étendu aux vins en **2009**. Depuis, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le **1<sup>er</sup> janvier 2012**, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'origine contrôlée française (AOC).

## CHIFFRES CLÉS (2015)

**366 AOP/AOC** vins, cidres et eaux-de-vie.

**50 AOP** laitiers.

**44 AOP** agroalimentaires.

**+ de 20 milliards d'euros**  
de chiffre d'affaires.

## TEXTES RÉGLEMENTAIRES

• Code rural et de la pêche maritime, articles R.641-1 à R.641-10

### AOP agroalimentaires :

• Règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

### AOP viticoles :

• Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune de marché des produits agricoles (produits viticoles)