Découvrez les 21 nouveaux produits sous SIQO reconnus en 2023 [CP]

En 2023 l'INAO a eu le plaisir d'accueillir 21 nouveaux produits dans la grande famille des produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Ce nombre de reconnaissances record montre la confiance des producteurs dans les signes reconnus par l'État, et les garanties qu'ils apportent, aussi bien pour eux que pour les consommateurs.

6 produits enregistrés en Appellations d'origine protégées (AOP)

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. 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.

1. La « **Châtaigne des Cévennes** » enregistrée en AOP le 16 janvier
   Adaptée au climat méditerranéen, sa production, respectueuse de l'environnement, s'étend sur le massif étendu des Cévennes. Elle peut se présenter sous trois formes, fraîche, sèche ou en farine.
1. Les **vins du « Pic Saint-Loup »** enregistrés en AOP le 7 juillet
   Présent depuis l'époque romaine, le vignoble du Pic Saint Loup, qui s'étend sur 17 communes de l'Hérault, propose des vins rouges présentant une robe grenat, et des arômes de fruits rouges et de réglisse, ainsi que des rosés à l'attaque ronde et aux notes de petits fruits rouges dominantes.
1. Les **vins « Sable de Camargue »** enregistrés en AOP le 18 octobre
   Les traces de vignoble sur les terres sableuses de la région remontent jusqu'au VII° siècle. Les vins tranquilles « gris » et « gris de gris », produits en IGP depuis 2011, sont désormais reconnus en AOP « Sable de Camargue ». Ce vignoble est composé à 95% de productions en agriculture biologique, en conversion, ou en HVE.
1. L'« **Huile d'olive du Languedoc** » enregistrée en AOP le 24 octobre
   La culture de l'olivier dans la région remonte jusqu'au X° siècle. La production de cette huile aujourd'hui s'étend sur 430 communes de l'Aude et de l'Hérault, terres bordée au sud-est par la mer Méditerranée, au nord par la retombée des montagnes septentrionales.
   Cette huile d'exception, issue d'un savoir-faire traditionnel, est produite par l'assemblage de plusieurs variétés, notamment Lucques et Olivière, qui représentent au moins 60% des variétés des vergers.
   Les conditions de production reflètent le savoir-faire des oléiculteurs: entretien des vergers sans désherbage chimique, taille favorisant le bon développement des arbres et le bon état

sanitaire des fruits, récolte des olives soignée et à maturité maîtrisée, délais de récolte-trituration pour préserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits…

1. Le « **poulet du bourbonnais** » enregistré en AOP le 13 novembre
   Cette volaille d'excellence, dont la notoriété remonte au XIXe siècle, renvoie à l'importance ancienne de l'activité avicole dans l'aire géographique, située au centre de la France, dans le département de l'Allier.
   Le « Poulet du Bourbonnais », élevé en plein air, est issu d'un croisement avec la race locale bourbonnaise, dont il exprime toutes les caractéristiques. L'AOP participe ainsi à la sauvegarde de cette race menacée.

9 produits enregistrés en Indications géographiques protégées (IGP)

L'Indication géographique protégée (IGP) **est liée à un savoir-faire.** Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

1. **Quatre produits de charcuterie reconnus en IGP « Ile de Beauté »** le 26 juillet :
   La « **Bulagna de l'Île de Beauté** » est fabriquée à partir de gorge de porc salée au sel sec, fumée puis affinée. Sa couleur typiquement ambrée est liée au fumage. Dotée d''une texture ferme et fondante, elle propose une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et mûrie. En bouche, on note sa saveur poivrée et un goût fumé persistant.
   Le « **Figatelli de l'Île de Beauté** » ou « **Figatellu de l'Île de Beauté** » est une saucisse de foie de porc crue à cuire en forme de U, obtenue par broyage de viande, d'abats et de gras de porc, le tout savamment assaisonné. Il tire son nom de « fegatu » signifiant foie en corse. Il peut être grillé à la braise, rôti au four ou frit à la poêle.
   La « **Pancetta de l'Île de Beauté** » ou « **Panzetta de l'Île de Beauté** » est issue de la poitrine de porc salée, poivrée, fumée puis séchée. Elle se présente sous une forme plate ou roulée dans un boyau naturel. Elle est consommée en fines tranches et généralement cuite à la poêle ou au barbecue.
   Le « **Saucisson sec de l'Île de Beauté** » ou « **Salciccia de l'Île de Beauté** » est composé de viande hachée mêlant maigre et gras de porc. Il est salé, poivré, séché et affiné. Il se déguste généralement en apéritif ou en entrée.
   La fabrication de la Bulagna, du Figatelli, de la Pancetta et du Saucisson sec de l'Île de Beauté se distingue par des techniques transmises de génération en génération, et de savoir-faire adaptés aux conditions climatiques et aux ressources forestières de l'île.
1. Le « **Haricot de Soissons** » enregistré en IGP le 2 juin
   Le département de l'Aisne est connu depuis le XVIIIe siècle pour sa production de haricots secs. Seul le « Haricot de Soissons » est aujourd'hui encore cultivé par des producteurs sur

ce territoire, qui font vivre un savoir-faire ancestral. On reconnait le « Haricot de Soissons » a son gros grain en forme de rein et sa couleur blanche ou ivoire.

1. Les **vins « Terres du Midi »** enregistrés en IGP le 6 octobre
   L'IGP « Terres du Midi » doit ses contours géographiques au « Midi Viticole », dont la notoriété remonte à 1907. Il inclut quatre départements de la région Occitanie : Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales et quelques communes de Lozère.
   Vin tranquille, l'IGP « Terres du Midi » se décline en blanc, rouge ou rosé. Il vient renouer avec la tradition méridionale des vins d'assemblage. Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, dont la nature et l'intensité peuvent varier selon les cépages
1. La « **Tome fraîche de l'Aubrac** » enregistrée en IGP le 23 octobre
   Vaste ensemble de monts et plateaux, l'Aubrac s'étend sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. La « Tome fraîche de l'Aubrac » est élaborée à partir de lait cru et entier, issu de vaches de deux races rustiques de moyenne montagne, la Simmental française et l'Aubrac. Elle est principalement utilisée comme ingrédient pour les spécialités culinaires locales, comme l'aligot.
   Produite selon un savoir-faire traditionnel, tous les fourrages consommés par le troupeau laitier doivent provenir de l'aire géographique. Ces fourrages ne peuvent être composés que d'herbe pâturée et de foin, et la quantité d'aliments complémentaires est limitée. Par ailleurs, les OGM sont interdits dans l'alimentation des animaux.
1. L'« **Huître de Normandie** » enregistrée en IGP le 24 octobre
   L'aire géographique de production de l'« Huître de Normandie » s'étend sur les communes du littoral normand des départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche et de Seine-Maritime, depuis la commune de Granville au sud jusqu'à la commune de Sainte-Marguerite-sur-Mer au nord. Ce littoral normand offre des conditions naturelles propices à l'ostréiculture, où les ostréiculteurs normands ont, au fil du temps, appris à mettre à profit les conditions parfois difficiles de ce milieu naturel, pour produire ce produit emblématique des fêtes, et à consommer toute l'année.
1. La dénomination « **Sel de l'île de Ré / Fleur de sel de l'île de Ré** » enregistrée en IGP le 24 novembre
   Le « Sel de l'île de Ré » et la « Fleur de sel de l'Île de Ré » sont au cœur de l'identité rétaise, en Charente-Maritime.
   Ils se forment respectivement au fond et en surface des marais salants, dont les fonds, naturellement constitués d'argile, ont lentement été façonnés de manière à capter naturellement l'eau de l'Atlantique et à en réguler la circulation gravitaire.
   Cette production a un impact positif sur l'environnement, par des pratiques manuelles et l'entretien d'un système hydraulique complexe. Les marais salants de l'Île de Ré représentent une mosaïque dynamique de milieux favorable à la biodiversité.

6 produits homologués en Label Rouge (LR)

Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits

dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.

1. La « **Tomate de bouche** » (LA 01/23) homologuée en Label Rouge le 18 juin
   On peut désormais trouver 4 types de tomates Label Rouge : la Tomate ronde rouge grappe et la Tomate allongée cœur pour un arôme intense en bouche, la Tomate cerise ronde rouge et Tomate cerise ronde rouge grappe pour une saveur sucrée et une intensité aromatique en bouche. Ces tomates, dont la production bénéficie de la certification environnementale, sont récoltées manuellement dès que les mesures d'ensoleillement naturel, de taux de sucre et la maturité du fruit le permettent.
1. La « **Mayonnaise** » (LA 02/23) homologuée en Label Rouge le 22 juin
   Cette mayonnaise est élaborée selon une recette traditionnelle avec une liste limitée d'ingrédients : huile de tournesol, jaunes d'œufs Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique, moutarde de Dijon composée uniquement d'eau, de graines de moutarde non OGM, de vinaigre et de sel, sans additif ni arôme. La bonne conservation de la mayonnaise est assurée par du vinaigre de vin blanc et/ou de cidre et du citron apportant une pointe d'acidité à la mayonnaise, et enfin du sel. Cette mayonnaise est garantie sans conservateur, ni colorant, texturant, ou sucre.
1. Le « **Boudin blanc supérieur nature** » (LA 03/23) homologué en Label Rouge le 19 octobre
   Le « Boudin blanc supérieur nature » LR est nature, sans additif ou arôme ajouté. Il se caractérise par une proportion de viande fraîche de porcs LR supérieure à 40%. La viande mise en œuvre issue de morceaux nobles (jambon, longe et épaule) et la quantité de gras limitée distinguent ce produit Label Rouge du produit standard. La forte quantité de lait et d'œufs Label Rouge ou issus de l'agriculture biologique garantit une recette respectueuse des pratiques artisanales.
1. Le « **Melon** » (LA 06/23) de type charentais jaune homologué en Label Rouge le 21 octobre
   De type charentais jaune, ce Melon Label Rouge présente une chair orangée très sucrée. Il bénéficie de qualités gustatives qui répondent aux critères de la qualité supérieure. Son intensité aromatique provient d'une sélection minutieuse des variétés, basée sur des essais agronomiques. La fertilité des sols dans lesquels il est produit est conservée, et l'impact de la production sur les ressources naturelles est réduit, avec une limitation de la fertilisation, des apports hydriques et des traitements phytosanitaires. Le délai entre la cueillette et l'expédition est réduit à 2 jours maximum, pour préserver la fraîcheur du melon et ses qualités organoleptiques.
1. La « **Semoule de blé dur** » (LA 04/23) homologuée en Label Rouge le 20 décembre
   La semoule de blé dur Label Rouge est obtenue à partir de variétés de blés durs sélectionnées, certifiées sans OGM. C'est une semoule d'un jaune éclatant avec une granulométrie homogène. Elle permet la fabrication de pâtes ayant une parfaite tenue à la cuisson et une texture plus ferme. Aucun additif n'est autorisé. Son cahier des charges strict intègre de nombreuses mesures agro-écologiques respectueuses de l'environnement.

1. La « **Farine de Gruau** » de blé homologuée en Label Rouge le 20 décembre
   La Farine de gruau de blé Label Rouge a une excellente aptitude à la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées. Farine de type 45 exclusivement, avec un taux de protéine élevé, elle comporte au minimum 60% de blé de force. Cette farine est également caractérisée par un indice de gonflement élevé, ce qui lui assure une grande extensibilité (capacité à s'étendre sans déchirure). Forte de ces caractéristiques, la Farine de gruau de blé Label Rouge est très appréciée en pâtisserie. Son cahier des charges comprend de nombreuses disposition agro-écologiques.

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/cp-decouvrez-les-21-nouveaux-produits-sous-siqo-reconnus-en-2023

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/aop-chataigne-des-cevennes
2. https://www.inao.gouv.fr/aop-pic-saint-loup
3. https://www.inao.gouv.fr/aop-sable-de-camargue
4. https://www.inao.gouv.fr/aop-huile-olive-du-languedoc
5. https://www.inao.gouv.fr/aop-poulet-du-bourbonnais
6. https://www.inao.gouv.fr/4-produits-charcuterie-igp-bulagna-figatelli-pancetta-saucisson-sec-ile-de-beaute
7. https://www.inao.gouv.fr/igp-haricot-de-soissons
8. https://www.inao.gouv.fr/igp-terres-du-midi
9. https://www.inao.gouv.fr/igp-tome-fraiche-aubrac
10. https://www.inao.gouv.fr/igp-huitre-de-normandie
11. https://www.inao.gouv.fr/igp-sel-ile-de-re
12. https://www.inao.gouv.fr/tomate-de-bouche-lr
13. https://www.inao.gouv.fr/mayonnaise-epicerie-lr
14. https://www.inao.gouv.fr/boudin-blanc-superieur-nature-label-rouge
15. https://www.inao.gouv.fr/melon-label-rouge-la0623
16. https://www.inao.gouv.fr/semoule-ble-dur-label-rouge
17. https://www.inao.gouv.fr/farine-de-gruau-de-ble-label-rouge
18. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance