

quelle est la différence entre les AOP et les IGP ?

Il s'agit des sigles apposés sur les produits alimentaires français ou européens (mozzarella, pommes du limousin, jambon de Bayonne ...)

Notre réponse 04/05/2016

En réponse à votre question, voici comment la [Fédélis](#), distingue les deux labels : **AOP et IGP**

FedeLIS a pour mission d'assurer la défense et la représentation des Labels Rouge, des Indications Géographiques (IGP, et AOC/AOP autres que vins et produits laitiers) et des STG (Spécialités Traditionnelles Garanties) auprès des pouvoirs publics français et européens, de l'INAO et des organisations professionnelles. Elle est un lieu d'échange, de réflexion et de concertation sur la politique de qualité et d'origine. Elle assure également l'information de ses adhérents sur tous les sujets transversaux au Label Rouge. FedeLIS a aussi pour mission la promotion des produits Label Rouge, IG et STG.

Voici la distinction qu'ils proposent :

Les cahiers des charges d'une **AOP** consacrent une tradition, une excellence typique, un savoir-faire reconnu. C'est donc bien la richesse et la spécificité des produits qui sont ainsi protégées contre les imitations.

Les cahiers des charges d'une **IGP** sont construits autour d'une zone de production (le territoire), de mode de production et éventuellement de la présentation du produit ou du type de produit finit.

Pour en savoir plus, je vous conseille de les contacter directement :

5, rue de Charonne
75011 Paris

Mail : igp-aop@orange.fr

Sur le site de la Commission européenne [Indications géographiques et spécialités traditionnelles](#)

- **Appellation d'origine protégée – AOP** : désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.
- **Indication géographique protégée – IGP** : désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information