



Siège : 51, rue d'Anjou 75008 PARIS
Téléphone : 01 53 89 80 00 Télécopie : 01 42 25 57 97
Site internet : www.inao.gouv.fr

GUIDE DU DEMANDEUR D'UNE APPELLATION D'ORIGINE (A.O.C. / A.O.P.)



Version n° 5 du 30/03/2009

Ce guide est destiné aux opérateurs demandant la reconnaissance d'un produit en A.O.C. / A.O.P. ou la révision du cahier des charges d'une A.O.C. / A.O.P existante, pour les aider dans la formalisation de leur demande.

Les produits visés par ce guide sont les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, à l'exception des vins et des boissons spiritueuses.

Une demande de reconnaissance en AOC suppose l'existence de liens étroits entre le terroir et la typicité du produit. Les porteurs de projet doivent chercher en priorité à mettre en avant les spécificités du produit faisant l'objet de la demande, en les expliquant dans la rubrique 'lien avec l'aire géographique' du cahier des charges.

Avant d'entamer la procédure, il convient au préalable que les opérateurs concernés par le produit à défendre s'interrogent sur le bien fondé d'une telle démarche et effectuent un travail collectif.

Les services locaux de l'INAO interviennent pour conseiller les porteurs de projet dès cette phase. En effet, ce guide ne peut pas détailler toute la doctrine ou la jurisprudence relatives à la procédure nationale et communautaire de reconnaissance ou de modification d'une A.O.C. / A.O.P.

1- Définitions : l'Appellation d'Origine, rôle de l'INAO.....	4
2- Contenu d'une demande de reconnaissance en AOC.....	8
2.1 – Courrier de transmission.....	9
2.2 – Note de présentation et de motivation du projet.....	9
2.3- Demande de reconnaissance de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) :.....	10
2.3- Demande de reconnaissance de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) :.....	10
2.4- Projet de cahier des charges	13
Le demandeur	14
Le type de produit.....	14
1- Le nom du produit.....	14
2- La description du produit	17
3- La délimitation de l'aire géographique.....	18
4- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée	19
5- La description de la méthode d'obtention	20
6- Le lien avec l'aire géographique	21
7 - Références concernant la structure de contrôle	25
8- Eléments spécifiques de l'étiquetage	25
9- Exigences nationales	25
2.5- Projet de document unique	27
1. Dénomination (de l'AOP)	28
2. État membre ou pays tiers	28
3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire	28
4. Délimitation de l'aire géographique.....	29
5. Lien avec l'aire géographique	29
6. Référence à la publication du cahier des charges	29
3- Contenu d'une demande de modification d' AOC /AOP.....	30
3.1 – Courrier de transmission.....	30
3.2 – Demande de modification d'AOC / AOP	30
3.3 – Projet de cahier des charges modifié.....	30
3.4 – Projet de document unique modifié.....	31
4. Procédure d'examen des demandes au niveau national.....	32
5. Procédure d'examen des demandes au niveau communautaire	35
6. Contrôle des AOC / AOP.....	36
ANNEXES.....	37

1- DEFINITIONS : L'APPELLATION D'ORIGINE, ROLE DE L'INAO.

L'appellation d'origine constitue un signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu depuis 1905 en France, depuis 1958 sur le plan international (dans le cadre de l'Arrangement de Lisbonne) et depuis 1992 au niveau européen (sous le vocable A.O.P.).

Pour les produits faisant partie du champ d'application du règlement communautaire (CE) N° 510/06 relatif aux AOP et IGP (cf. références réglementaires en annexe), **la reconnaissance d'une A.O.C. en France est une étape préalable à sa reconnaissance finale au niveau européen en tant qu'A.O.P.** (Appellation d'Origine Protégée). En cas de refus d'enregistrement en AOP, le produit perd le bénéfice de l'AOC.



Qu'est-ce que l'appellation d'origine ...



L'A.O.C, l'appellation d'origine contrôlée.

C'est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains.

Le produit possède une notoriété dûment établie et sa production est soumise à des procédures d'agrément comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits.



L'A.O.P, l'appellation d'origine protégée, correspond à l'appellation d'origine contrôlée au niveau européen.

C'est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, dont :

- la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et,
- la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.



La démarche en appellation d'origine ...

La reconnaissance d'une appellation d'origine consacre **l'existence d'un produit**, dont la qualité et les caractéristiques sont liées à une origine géographique, **et celle d'un nom** jouissant d'une notoriété établie.

Elle suppose donc des liens étroits entre le milieu géographique (qui comprend les facteurs naturels et humains) et les caractéristiques du produit.

Le produit AOC présente une typicité liée à son terroir (cf. définitions page 24).

L'appellation d'origine constitue **un patrimoine collectif**, et ne peut donc pas être la propriété d'opérateurs économiques à titre privatif, contrairement à une marque par exemple.

Tout producteur, situé dans l'aire géographique et respectant les conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation peut en revendiquer le bénéfice. La démarche en appellation d'origine est obligatoirement portée par une structure collective : **l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG)**, qui réunit l'ensemble des opérateurs de la filière concernée et est l'interlocuteur officiel de l'INAO.

Un outil de protection ...

L'appellation d'origine « ne peut jamais être considérée comme présentant un caractère générique et tomber dans le domaine public ». Il en découle la mise en œuvre d'une **protection spécifique** afin d'assurer la sauvegarde des intérêts tant des opérateurs que des consommateurs. Les appellations d'origine sont ainsi protégées contre les fraudes, les contrefaçons, les usurpations, et les tromperies.

A l'égard du produit....

Cette **protection** du nom de l'appellation repose sur des **dispositions réglementaires propres aux appellations d'origine et aux indications géographiques** que l'on retrouve à l'échelle nationale, communautaire et internationale. Elle s'appuie également sur les règles générales relatives à **la tromperie, la lutte contre les fraudes, la concurrence déloyale et le parasitisme**.

Les ODG, les opérateurs et l'INAO peuvent aller jusqu'à agir en justice afin d'assurer la protection des appellations d'origine et obtenir réparation des préjudices subis :

- par des contentieux civils (relevant notamment du domaine de la propriété intellectuelle) ;
- en se constituant partie civile dans le cadre de procédures pénales, engagées sur le fondement des constats et procès-verbaux établis par les principales administrations compétentes en France en matière de répression des fraudes concernant les appellations d'origine (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes [D.G.C.C.R.F]).

A l'égard du terroir....

Les aires de production délimitées bénéficient d'une protection générale contre toute opération d'aménagement, d'urbanisme, d'équipement, de construction, d'exploitation du sol ou du sous-sol ou d'implantation de toute activité économique de nature à porter atteinte à l'aire ou aux conditions de production, à la qualité ou à l'image du produit d'appellation. L'autorité publique chargée d'autoriser ou non la réalisation de ces opérations est soumise à une procédure de consultation préalable obligatoire, directe ou indirecte, de l'INAO.

IE l'INAO...



www.inao.gouv.fr

Statut et Missions

L'**Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)** est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle du Ministère chargé de l'Agriculture.

L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française de valorisation des produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) : Appellation d'Origine, Indication Géographique Protégée, Label rouge, Spécialité Traditionnelle Garantie, Agriculture Biologique.

Il a notamment pour missions de :

- **proposer la reconnaissance des produits** susceptibles de bénéficier d'un signe d'identification ainsi que la révision de leurs cahiers des charges ;
- **prononcer la reconnaissance des organismes** de défense et de gestion de ces produits ainsi que l'agrément des organismes de contrôle et assurer l'évaluation de ces derniers ;
- **s'assurer du contrôle** du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, prendre les mesures sanctionnant leur méconnaissance ;
- **contribuer à la défense et à la promotion des signes** d'identification de la qualité et de l'origine tant en France qu'à l'étranger.

Fonctionnement

Le fonctionnement de l'INAO repose essentiellement sur le travail et les délibérations des comités nationaux issus de la collaboration étroite, en leur sein, de professionnels de terrain déjà investis dans la démarche de signes de la qualité et de l'origine, de représentants des administrations (ministère en charge de l'agriculture, ministère en charge de l'économie et des finances) ainsi que de personnalités qualifiées :

- le comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées ;
- **le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières ;**
- le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties ;
- le comité national de l'agriculture biologique.

Chacun de ces comités nationaux possède une formation restreinte appelée 'commission permanente', qui peut notamment avoir délégation pour réaliser certaines étapes de la procédure pour la reconnaissance d'AOC ou la modification des cahiers des charges.

Il a été créé en 2007 un **conseil des agréments et contrôles** compétent sur l'agrément et le suivi des organismes de contrôle ainsi que sur l'organisation des contrôles et l'approbation des plans de contrôle ou plans d'inspection de chaque produit sous signe.

L'Institut dont le siège est à Paris, s'appuie sur 8 unités territoriales recouvrant l'ensemble du territoire national. Les agents de l'INAO accompagnent les opérateurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe. Après obtention de ce dernier, ils poursuivent cet

accompagnement, pour la gestion du signe, tout au long de la vie du produit. De manière générale, ils préparent et mettent en œuvre les orientations et décisions des comités nationaux de l'INAO.

Pour plus d'informations : www.inao.gouv.fr

2- CONTENU D'UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE EN AOC

Le dossier à déposer auprès des services locaux de l'INAO lors d'une demande de reconnaissance en AOC est composé des documents suivants :

- 2.1 - le courrier de transmission,
- 2.2 - la note de présentation et de motivation du projet,
- 2.3 - la demande de reconnaissance de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- 2.4 - le projet de cahier des charges,**
- 2.5 - le projet de document unique (pour les produits relevant du champ d'application du règlement AOP/IGP).**

Pour mémoire :

L'Organisme de Contrôle choisi devra déposer **un plan de contrôle (ou d'inspection)** auprès des services de l'INAO au cours de l'instruction de la demande. Des détails sur le contrôle des AOC sont donnés dans le **chapitre 6** de ce guide.

2.1 – COURRIER DE TRANSMISSION

Le courrier doit comporter :

- le numéro et la date de version des documents transmis,
- l'objet de la transmission (dépôt initial d'une demande de reconnaissance, réponse aux demandes de précisions...),
- et, s'il s'agit du dépôt initial de la demande : le nom de l'organisme de contrôle proposé, en précisant si cet organisme est déjà agréé ou non par l'INAO pour le signe et pour la catégorie de produits à contrôler.

2.2 – NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET

Les porteurs de projet doivent présenter et motiver leur demande dans cette note.

Motivations de la demande et son positionnement vis-à-vis des produits de même catégorie :

- **Présenter les réflexions** qui ont mené au choix de cette démarche pour ce produit.
- **Positionner la démarche** vis-à-vis des éventuels autres produits de même catégorie, voire d'autres signes d'identification de la qualité et de l'origine préexistants sur ces produits.
- **Présenter et développer les éventuelles interactions** du nom proposé avec des noms de race, de variétés ou de marques (noms reprenant tout ou partie du nom de l'Appellation) en complément de la rubrique 1 'le nom du produit' du cahier des charges.

Présentation de la filière de production :

Celle-ci doit permettre de **situer la production dans son contexte économique.**

Les données attendues sont notamment :

- la description de la filière,
- le nombre d'opérateurs de la filière (producteurs de la matière première, fabricants, affineurs, conditionneurs...) et leur localisation géographique,
- le potentiel d'évolution de la production,
- un descriptif synthétique des systèmes de production des exploitations (part du produit dans l'activité des opérateurs, degré de spécialisation des exploitations, ...).
- les volumes produits (par types d'opérateurs le cas échéant). *Par exemple pour un fromage : producteurs de lait, producteurs fermiers, laiteries coopératives, laiteries privées, affineurs.*
- les circuits de commercialisation du produit,
- les prix de vente (au départ de l'exploitation et lors de la commercialisation finale du produit),
- le ou les conditionnements / modes de présentation utilisés.

Ces données doivent être replacées dans le contexte du marché d'autres produits de même type.

2.3- DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE L'ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION (ODG) :



Documents à fournir:

En annexe 2 du guide, une fiche de demande de reconnaissance en qualité d'ODG pour un produit sous signe est présentée.

La demande de reconnaissance ODG doit comprendre :

- Une demande de reconnaissance en qualité d'ODG formulée par la structure candidate.
- Les statuts et, le cas échéant, le règlement intérieur de l'organisme ;
- la désignation du produit pour lequel le bénéfice d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine est sollicité
- Les informations permettant d'apprécier la représentativité des opérateurs et le caractère équilibré de la représentation des différentes catégories d'opérateurs pour le produit en cause :
 - la liste des adhérents actuels de la structure, leur fonction et une estimation du nombre total d'opérateurs concernés par le SIQO.
 - une estimation des volumes produits ou susceptibles d'être produits par les adhérents à la structure ainsi qu'une estimation du volume total revendiqué/produit (dans la mesure où cette information est accessible à l'ODG)
- Le montant actuel et celui envisagé de la cotisation des opérateurs, ainsi que l'organigramme fonctionnel de la structure (personnel, mise à disposition...), afin d'apprécier l'organisation et les moyens consacrés à l'exercice des missions ODG.



Bon à savoir :

1) Qu'est ce qu'un Organisme de Défense et de Gestion ?

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est l'organisme chargé d'assurer la défense et la gestion du produit sous signe. Il est doté de la personnalité civile. La qualité d'ODG est reconnue par le directeur de l'INAO après avis du CN concerné.

Il est l'interlocuteur de l'INAO lors de l'instruction de la demande puis après la reconnaissance du signe, pour la gestion de celui-ci. Un seul ODG est reconnu pour chaque produit (mais un ODG peut gérer plusieurs produits et/ou plusieurs signes).

2) Missions de l'ODG

Il contribue à la mission d'intérêt général de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, et à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur.

Le groupement reconnu en qualité qu'ODG a en charge les missions suivantes concernant le produit concerné :

- il élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection (rôle d'animation, réalisation du contrôle interne) ;
- il tient à jour la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
- il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à

- la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- il met en œuvre les décisions du comité national qui le concernent.
 - il choisit l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.
 - il élabore conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle ou un plan d'inspection (Article L 642-29 et L 642-32 du code rural)
 - il communique à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions (Article L 642-23 du code rural).
 - il donne son avis sur le plan de contrôle.

De par les missions d'intérêt général qu'il assume, l'ODG conditionne la vie du signe. L'ODG peut exercer d'autres missions liées aux SIQO comme indiqué par l'article L 642-22 du code rural, sous réserve qu'elles soient financées par des moyens autres que la cotisation affectée aux missions de défense et de gestion, prévue à l'article L642-24 du code rural.

3) La nature de l'organisme demandeur

Le règlement communautaire (CE) n° 510/06 relatif aux AOP et IGP précise que seul un groupement peut introduire une demande d'AOP. Le terme « **groupement** » correspond à toute organisation de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le produit. Toutefois, le règlement prévoit qu'une personne physique ou morale peut, sous certaines conditions, présenter une demande.

En pratique, l'ODG est une structure syndicale (syndicats professionnels, art. L2111-1 et s. du code du travail) ou associative (association loi 1901). Sa forme juridique doit être compatible avec les missions et les conditions précitées. La forme associative semble la plus appropriée.

4) Conditions à remplir pour la reconnaissance en qualité ODG d'une structure :

La reconnaissance en qualité d'ODG est subordonnée à la condition que ses règles de composition et de fonctionnement permettent :

- la représentativité des opérateurs,
- une représentation équilibrée des différentes catégories d'opérateurs pour le produit en cause.

Tous les opérateurs, c'est-à-dire les personnes qui participent effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration du produit prévues par le cahier des charges, sont adhérents de l'ODG. **La structure doit donc être accessible à tout opérateur intéressé.** Il ne doit pas y avoir de conditions à l'adhésion (ex : droits d'entrée...).

La production de la matière première étant une composante forte de l'AOC, au travers de la notion de terroir, les statuts du porteur de projet doivent permettre de vérifier que **les producteurs de la matière première sont bien représentés et sont impliqués dans la démarche.**

En particulier, l'INAO s'attache à vérifier que les statuts conduisent à accueillir dans la démarche AOC tous les **producteurs** (indépendants ou non).

L'ODG doit être **représentatif des opérateurs et des volumes de production**, au sein de la filière concernée. Si cette condition n'est pas remplie au moment du dépôt de la demande, elle

doit impérativement le devenir au cours de l’instruction du dossier.

Il est à noter, que l’ODG doit être reconnu de façon définitive avant que le comité national propose la reconnaissance de l’appellation.

En effet, l’article L641-6 du code rural prévoit que la reconnaissance d’une appellation est proposée par l’INAO, **après avis de l’ODG.**

Les conditions à remplir pour la reconnaissance en ODG entraînent généralement la **modification des statuts** et le cas échéant du règlement intérieur préexistants de la structure par une assemblée générale extraordinaire, ou la **création d’une structure** ad ‘hoc en assemblée générale constitutive.

Dans cette hypothèse, la convocation d’une assemblée générale extraordinaire/constitutive pour consolider les statuts et le RI est donc à prévoir pour que la structure soit reconnue ODG de façon définitive par le directeur de l’INAO avant que le comité ne valide définitivement le cahier des charges .

5) Procédure de reconnaissance en qualité d’ODG :

La demande de reconnaissance en qualité d’ODG doit se faire en même temps que la demande de reconnaissance d’un SIQO (Article. L 642-17 du code rural).

La demande de reconnaissance en ODG est instruite par la commission d’enquête en parallèle de la demande de reconnaissance en AOC.

Le Comité National compétent pour le produit en cause donne un avis sur la demande. L’organisme est reconnu en qualité d’ODG par décision du Directeur de l’INAO.

La reconnaissance en qualité d’ODG se fait par produit bénéficiant d’un SIQO. Ainsi, un groupement déjà reconnu pour un ou plusieurs SIQO devra faire une demande de reconnaissance selon les modalités énoncées ci-avant pour toute demande de reconnaissance d’une nouvelle appellation.

6) Suivi des ODG :

L’ODG communique à l’INAO, sur sa demande, toute information collectée à l’occasion de l’exécution de ses missions.

L’ODG communique également à l’INAO sur sa demande notamment son budget, et le cas échéant, les modalités de calcul des taux de cotisation votés, ses bilan et compte de résultats, le rapport d’activité, le compte rendu des assemblées générales et tous documents nécessaires au suivi et au contrôle de son activité.

Lorsqu’un ODG ne remplit plus les conditions auxquelles est subordonnée sa reconnaissance ou lorsqu’il n’assume plus ses missions, le directeur de l’INAO peut prononcer, après avis du comité national compétent, le retrait de sa reconnaissance.

2.4- PROJET DE CAHIER DES CHARGES

Le règlement communautaire (CE) n° 510/06 du Conseil, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et alimentaires, est la base réglementaire européenne des AOP. Il prévoit notamment **un cahier des charges AOP**.

Au niveau national, c'est ce même **cahier des charges** qui sera examiné en vue de la reconnaissance en AOC.

Après la reconnaissance de l'AOC, c'est ce cahier des charges qui **fixera les conditions à remplir par les opérateurs** pour bénéficier de l'AOC pour leur production. Il est homologué par décret sur proposition de l'INAO.

Le cahier des charges (conformément au modèle prévu par le règlement ci-dessus) doit comporter les rubriques suivantes qui sont ensuite détaillées point par point :

- le demandeur
- le type de produit
- 1. le nom du produit
- 2. la description du produit
- 3. la délimitation de l'aire géographique
- 4. les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée
- 5. la description de la méthode d'obtention
- 6. le lien avec l'aire géographique
- 7. le nom de l'organisme de contrôle
- 8. les règles d'étiquetage
- 9. les exigences nationales éventuelles à respecter

Attention : la nature même de l'Appellation d'origine implique l'existence **d'un lien entre l'aire géographique (comprenant les facteurs naturels et humains) et le produit**. Il convient de réfléchir aux aspects pouvant être développés dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique' avant de détailler chaque rubrique.

Au niveau pratique :

- le plan type d'un cahier des charges est disponible auprès des services de l'INAO
- le cahier des charges doit être déposé à la fois sur papier et en format informatique. Le fichier informatique contenant le cahier des charges proposé doit avoir un format compatible avec sa mise en ligne sur Internet et permettant un accès facile de la part des tiers.

Le demandeur



A faire figurer dans cette partie :

- Nom de la structure porteuse du projet,
- Coordonnées : adresse, téléphone, fax et courriel (s'il existe),
- Nature et composition, préciser :
 - sa nature juridique,
 - de quelles catégories d'opérateurs il est composé.

Le type de produit



A faire figurer dans cette partie :

La classe officielle de produit concerné.

Exemples :

Classe 1.3 : Fromages

Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

Classe 3.2 : Huiles essentielles



Eléments de réflexion :

La classification utilisée est celle de l'annexe I du Traité (européen) ou figurant en annexe du règlement européen relatif aux AOP et IGP. Les **différentes classes à utiliser dans cette rubrique** sont **listées en annexe** de ce guide.

Pour les produits ne relevant des classes décrites en annexe, il convient de demander aux services de l'INAO de s'assurer que le produit concerné peut prétendre à une AOC.

1- Le nom du produit



A faire figurer dans cette partie :

- Nom du produit.
- en signalant, si nécessaire, les termes de la dénomination pour lesquels la protection est demandée.



Eléments de réflexion :

Une fois l'AOC reconnue, le nom de celle-ci est réservé aux opérateurs respectant les conditions de production définies dans le cahier des charges définissant l'Appellation. Dans le cas de dénominations composées d'un nom géographique et du nom du produit agricole concerné, seule la partie géographique du nom est protégée (*ex : AOC Volaille de Bresse*).

La reconnaissance d'une AOC ne vise pas à créer de nouvelles dénominations mais bien à

reconnaître **l'usage d'un nom lié à des usages de production.**

Une AOC correspond à **un type de produit**. Il peut y avoir regroupement de **plusieurs types de présentation** d'un même produit sous le même nom d'AOC. Dans ce cas, le cahier des charges doit préciser les types de présentations admis du produit. Le nom de l'AOC est suivi, sur l'étiquetage, d'une indication désignant le type de produit.

Exemples : AOC « *Noix du Périgord* »- *cerneaux de noix*.

Bien que le nom d'une AOC découle d'une histoire et de la notoriété d'un produit, certains arbitrages sont possibles et les dispositions ci-dessous sont à prendre en compte.

Dispositions de la réglementation relatives aux Appellations d'Origine

Le nom proposé pour l'AOC doit :

- soit contenir **un nom géographique** (d'une petite région, d'un lieu déterminé),
- soit, exceptionnellement, être une **dénomination traditionnelle**, géographique ou non, désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire exclusivement d'une région ou d'un lieu déterminé (ex : AOC Reblochon, AOC Chevrotin).

Le nom choisi ne peut pas être **une dénomination devenue générique**, comme par exemple '*chou de Bruxelles*', '*champignon de Paris*', c'est à dire qu'il ne doit pas s'agir d'une dénomination qui serait devenue le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire.

Argumentation sur le choix du nom (à faire figurer dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique') :

Dans le cas du dépôt d'une demande portant sur une dénomination traditionnelle, il doit être prouvé que cette dénomination est propre à la région productrice (et n'est donc pas utilisée ailleurs, à l'échelle nationale et internationale) et qu'elle désigne sans ambiguïté le type de produit pour lequel l'AOC est demandée.

Pour justifier la réservation d'un nom à un certain produit, les porteurs de projet doivent apporter les éléments (dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique') et pièces justificatives permettant d'apprécier :

- l'**antériorité** de l'usage de ce nom **pour ce type de produit**,
- l'**usage actuel** qui est fait de ce nom,
- la **notoriété** du produit vendu sous ce nom.

Arbitrages sur le choix du nom :

Il peut s'agir du nom d'une commune ou d'une petite région.

Plus un nom géographique recouvre un territoire important, plus il est difficile de le réserver et de le protéger.

De plus, la reconnaissance d'une AOC ne protège pas de l'utilisation du nom d'une commune ou d'un lieu dit ou plus généralement du nom de toute entité géographique incluse dans la zone, sur des produits de même catégorie. *Par exemple, une AOC Huile essentielle de lavande de Haute Provence ne protège pas contre l'utilisation du nom 'Gap' pour une autre huile essentielle de lavande.*

Enfin, il faut veiller à ne pas recourir au nom d'une entité administrative ou à un nom géographique notoire avec lequel le produit n'a pas de lien spécifique (collectivité territoriale, mais aussi nom d'une appellation d'origine ou IGP déjà enregistrée) dans le seul but d'utiliser sa notoriété. Il faut pouvoir justifier d'un **usage du nom propre au produit**. **A ce titre, il doit être prouvé que la dénomination est utilisée dans le commerce ou dans le langage courant pour désigner le produit.**

Points particuliers :

- **utilisation de noms en langues régionales** : la dénomination peut être proposée en langue régionale, mais dans ce cas, elle est toujours accompagnée de sa traduction en français (le nom exprimé en langue régionale ne peut pas être enregistré seul ni figurer seul sur l'étiquetage).
Exemples : AOC 'Piment d'Espelette' ou 'Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra', AOC 'Miel de Corse – Mele di Corsica'.
- **noms partiellement ou totalement homonymes de noms de races ou de variétés** : ce point doit être signalé (dans la note de présentation et de motivation du projet) et il doit être montré qu'il n'y a pas de confusion possible pour le consommateur. En effet, un nom ne peut pas être enregistré en AOP s'il est susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit. Ce critère est notamment examiné en prenant en compte la production commerciale existante de la race ou de la variété concernée.
- **existence de marques partiellement ou totalement homonymes** : ce point doit être signalé (dans la note de présentation et de motivation du projet). Un nom ne peut pas être enregistré en AOP si, compte tenu de la notoriété et de la durée d'usage d'une marque, l'enregistrement en AOP serait de nature à induire le consommateur en erreur quant à la véritable identité du produit. Ce serait le cas, par exemple, pour un *dessert lacté du Mont-Blanc*.

2- La description du produit



A faire figurer dans cette partie :

La **description précise** du produit et ses **modes de présentation**.

La description du produit comprend les principales caractéristiques organoleptiques (forme, couleur, saveur, texture,...), physico-chimiques (dimensions, taux de matière sèche, taux de sucre...) ou microbiologiques du produit.

Quand il s'agit d'un produit transformé, la description inclut la description des matières premières utilisées.

Peuvent aussi être précisés :

- l'espèce, la race et / ou le type d'animal,
- la variété ou le type variétal utilisés.

Concernant le mode de présentation, il convient d'indiquer si l'AOC est demandée sur le produit frais ou transformé, entier ou découpé, surgelé ou non, conditionné ou non... Ceci permet au demandeur de déterminer à partir de quel stade de transformation et/ou jusqu'à quel stade de transformation le produit présente les caractéristiques de l'AOC.

Exemple :

Pour un fromage, il conviendra d'indiquer si l'AOC est demandée sur le fromage conditionné ou non, et à quel stade d'affinage il doit être présenté.

L'AOC « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » a été définie comme un fromage cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. La sangle et la boîte font partie intégrante des spécificités de l'appellation.



Eléments de réflexion :

Le descriptif du produit doit amener à montrer les caractéristiques du produit permettant de le distinguer objectivement d'autres produits de même catégorie. Ces éléments conditionnent l'étendue de la protection et les contrôles réalisés sur le produit concerné.

Dans cette partie, il s'agit donc de mettre en avant les **spécificités du produit**.

Il est important de rappeler que l'appellation d'origine permet une diversité des pratiques, dans la limite de règles de production définies collectivement, au sein des cahiers des charges. Cette **diversité se traduit dans l'expression sensorielle** des produits, **qui ne doit pas être réduite à un simple profil sensoriel**.

En outre, ce sont **les opérateurs eux-mêmes** qui doivent s'approprier cette démarche, même s'ils font appel à des conseils extérieurs, **car leur savoir-faire contribue à forger l'identité du produit**.

Dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique' seront décrits les éléments montrant la typicité du produit liée à son terroir.

3- La délimitation de l'aire géographique



A faire figurer dans cette partie :

- Description précise de l'**aire géographique de production** proposée par le porteur de projet, où doivent se dérouler toutes les étapes d'élaboration du produit (production de la matière première, transformation..).

La description doit être précise, sans ambiguïté, et consister en une liste de départements (s'ils sont retenus en entier), communes ou parties de communes.

A l'intérieur de cette aire, des critères appropriés peuvent permettre de définir des **zones spécialisées** dans l'une ou l'autre étape de l'élaboration du produit (zone de production du lait, zone d'affinage..). Ces zones doivent être décrites et argumentées.

Une présentation géographique succincte de cette aire est souhaitable. (*Ex : zone de plateaux située au sud-est du Massif Central, à l'ouest de la Vallée du Rhône...*).

- **Liste des opérations** devant impérativement se dérouler dans l'aire géographique de production, ainsi que les zones éventuelles qui la composent. Notamment, il faut préciser si des étapes du type : tranchage, râpage, conditionnement, doivent obligatoirement s'y dérouler.
- Une **carte** géographique montrant les limites de l'aire géographique de production et des éventuelles zones.



Eléments de réflexion :

- La proposition d'aire géographique déposée par le porteur de projet doit être définie et argumentée.

L'AOC identifiant un produit tirant ses caractéristiques de son origine géographique, il est très important que l'aire proposée soit cohérente avec les facteurs naturels et humains décrits dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique'.

- Les travaux de délimitation des aires géographiques.

Il est signalé que la proposition initiale d'aire géographique déposée par le demandeur fera l'objet d'une expertise pouvant conduire à modification.

En effet, pour réaliser les travaux de délimitation dans le domaine des Appellations d'Origine Contrôlées, l'INAO fait appel à des experts indépendants, nommés par le Comité National et travaillant sous couvert de la Commission d'Enquête chargée du dossier, dans le cadre d'une procédure de délimitation.

Ces experts sont amenés à :

- définir des critères objectifs de délimitation (critères basés sur des facteurs naturels et humains),
- délimiter par commune ou parties de communes ou même par parcelles, l'aire géographique de production et les zones éventuelles qui la composent.

C'est seulement à l'issue des travaux de ces experts et de la Commission d'Enquête, en collaboration avec l'Organisme de Défense et de Gestion, et après une phase de consultation publique sur le projet d'aire, que l'aire de production définitive est proposée au Comité National.

4- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

 **A faire figurer dans cette partie :**

- **Les modalités et les documents de traçabilité** mis en place pour assurer le suivi depuis la production de la matière première jusqu'au stade suivant la dernière condition de production.
Exemples : registres de comptabilité matière faisant apparaître clairement les produits AOC ou destinés à l'AOC, bons d'apports, etc.

Remarque : Les éléments relatifs aux empreintes sur le fromage, aux plaques de caséine et autres marques d'identification sont à mentionner dans cette rubrique.

- Les données spécifiques nécessaires au suivi et au contrôle **des dispositions du cahier des charges** : préciser si ces données doivent être enregistrées dans des **déclarations ou registres** spécifiques ou figurent dans des documents dont la forme n'est pas imposée.
Exemple : cahier de fromagerie, cahier de pâturage, déclaration de récolte, déclaration de commercialisation...

Remarque : il existe des **obligations déclaratives générales prévues dans le cadre des procédures de contrôles spécifiques aux AOC**. Ces obligations doivent figurer dans tous les cahiers des charges des AOC.

Exemple : déclaration d'identification des opérateurs.



Éléments de réflexion :

- Ce système de traçabilité doit aussi porter sur **l'alimentation des animaux**, dans le cas de produits d'origine animale.
- Cette partie doit être suffisamment précise pour s'assurer qu'une traçabilité descendante et ascendante du produit est garantie (de l'amont vers l'aval de la filière et réciproquement).
- Il est suggéré de présenter les informations sous la forme d'un tableau :

Etape	Informations suivies	Documents associés
<i>Exemple : Livraison des fruits à la station</i>	<i>- nom du producteur - nom de la station - parcelles récoltées, - quantités livrées - variétés</i>	<i>Bon de livraison</i>

- Certains documents sont des déclarations ou registres spécifiques à l'AOC et auront des formes prédéfinies à respecter.
- Néanmoins, il ne faut pas que le système décrit impose des modèles de documents quand ce n'est pas nécessaire à la bonne gestion de l'AOC. Le système décrit doit pouvoir s'adapter à tous les types d'opérateurs et évoluer dans le temps (possibilité de saisies informatiques et de transferts informatiques, évolution des systèmes de marquage..).
- Au moment du dépôt du dossier, le porteur de projet doit avoir réfléchi à ces données même si le système peut être amené à être finalisé pendant l'instruction de la demande.

5- La description de la méthode d'obtention



A faire figurer dans cette partie :

- **Description des conditions de production** composant la méthode d'obtention : depuis la production de la matière première jusqu'au moment où le produit peut bénéficier de l'AOC. Cette partie constitue le corps technique du cahier des charges.
- Cette description peut être utilement accompagnée d'un schéma synthétique.
- Les **conditions décrites doivent être claires, sans ambiguïté et feront l'objet de contrôles. Il ne doit pas s'agir de préconisations.**



Eléments de réflexion :

- Cette rubrique doit mettre l'accent sur les éléments qui ont une incidence sur les spécificités du produit en lien avec son origine géographique. **Les conditions de production doivent garantir le maintien du lien du produit avec son terroir.** Elles doivent être en cohérence avec les éléments développés dans la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique' et éviter de mettre en péril une gestion durable du milieu.
- Il ne s'agit pas de reprendre les données de la réglementation générale, sauf si certains aspects ont des conséquences directes sur la typicité des produits et doivent être prévus dans le cahier des charges et le plan d'inspection ou de contrôle.
- La définition de l'AOC ou de l'AOP suppose un lien étroit entre le produit et son origine géographique. A ce titre, dans le cas de produits d'origine animale, il est attendu **une forte autonomie alimentaire** (rations de base et aliments complémentaires) en provenance de l'aire géographique.
- L'Organisme de Défense et de Gestion doit s'interroger sur **l'étape** à partir de laquelle le produit peut bénéficier de l'AOC (après affinage ? après tri ? après conditionnement ?).

Ceci détermine **jusqu'à quelle étape définir les conditions de production.** En effet, toutes les conditions de production définies pour une AOC doivent se dérouler dans l'aire géographique de production.

Il est possible de prévoir une obligation **d'effectuer les opérations de tranchage, râpage ou conditionnement à l'intérieur de l'aire géographique.** Ce type d'obligation constitue une restriction à la libre circulation des marchandises et à la libre prestation de services. Aussi, la proposition ne peut être acceptée que si des arguments sont apportés démontrant que cette obligation est justifiée par un souci de **préservation des caractéristiques du produit, de contrôle et / ou de traçabilité.**

Exemples :

Pour les fromages, le porteur de projet pourra s'interroger sur l'intérêt de détailler dans les conditions de production le stade d'affinage, la découpe, l'emballage du fromage....

Ou si le produit est un fruit fragile qui doit être conditionné en barquettes de taille limitée de manière à éviter l'écrasement, le conditionnement sera obligatoire dans l'aire géographique et les opérations de conditionnement feront partie des conditions de production à respecter.

6- Le lien avec l'aire géographique

ATTENTION !

C'est une partie fondamentale du cahier des charges, car c'est dans cette rubrique qu'il faut apporter tous les arguments permettant de justifier une reconnaissance en AOC / AOP et une réservation du nom de l'AOC aux seuls opérateurs situés dans l'aire géographiques et respectant le cahier des charges et les dispositions liées aux contrôles.

Les porteurs de projet doivent réfléchir aux éléments pouvant être mis en avant pour justifier ce lien et se demander s'il existe une typicité du produit liée au terroir, avant de rédiger l'ensemble du cahier des charges.



A faire figurer dans cette partie :

Cette partie doit comporter trois sous parties :

- spécificité de l'aire géographique,
- spécificité du produit,
- lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (*cette dernière partie doit permettre de montrer en quoi les facteurs naturels et humains de l'aire contribuent aux spécificités et à la notoriété du produit*).

6.1. Spécificité de l'aire géographique :

Il s'agit de présenter les **facteurs naturels et humains** liés au produit et à sa filière.

Ces facteurs naturels ou humains sont notamment les éléments qui ont permis de définir le contour de l'aire géographique (et des éventuelles zones à l'intérieur de celles-ci). On doit pouvoir y retrouver les critères de délimitation de cette aire.

Les facteurs naturels

Il faut ici décrire les caractéristiques du milieu physique de l'aire géographique. Il est préférable de retenir **des facteurs naturels pertinents** par rapport à la production concernée.

Ces facteurs peuvent être :

- *des caractéristiques du milieu influençant les techniques et usages ou conférant à la matière première des caractéristiques particulières,*
- *types de sous-sol, type de sol,*
- *géographie de la zone (reliefs, pentes, ...)*
- *climat, micro-climat...*
- *végétation, paysages,*
- *des caractéristiques du milieu adaptées au type de transformation utilisé/ à la conservation du produit...*

Les facteurs humains

Ce sont les **usages locaux** entourant un produit, c'est à dire les usages de production, transformation spécifiques d'une région.

Dans cette partie, il faut décrire :

- **l'antériorité du produit, son histoire,**
- **les usages de production et de transformation en détaillant les itinéraires techniques mis en jeu et leur évolution.**

Exemples d'éléments pouvant être développés :

- *traces de présence ancienne de l'activité sur le territoire*
- *développement d'un bâti spécialisé (séchoirs, moulins, granges...)*
- *modelage du paysage par l'homme (terrasses, bassins de rétention, gestion du pâturage..)*
- *méthodes de production particulières (choix voire orientation de la sélection de races, de variétés, techniques de transformation, présentation des produits..).*

Les pièces à fournir en annexe du dossier (à sélectionner) peuvent être :

- des cartes explicatives reprenant les différents facteurs mis en avant et toute donnée descriptive pertinente de la zone (descriptif de la végétation, des paysages agricoles...),
- des documents historiques concernant la production.

6.2- Spécificité du produit.

Caractéristiques spécifiques du produit.

Il faut détailler dans cette partie, en quoi les éléments de description des caractéristiques du produit évoqués dans la partie 'description' sont spécifiques par rapport à d'autres produits de même catégorie.

Exemples :

- *aspect du produit,*
- *description organoleptique,*
- *caractéristiques physico chimiques (forme, taille, richesse en sucre, taux de matière grasse...)*
- *types de présentation utilisés...*

Antériorité de l'usage du nom et notoriété.

Pour justifier la réservation d'un nom à un certain produit, il faut apporter les éléments et pièces justificatives permettant d'apprécier :

- **l'antériorité** de l'usage de ce nom **pour ce type de produit,**
- **l'usage actuel** qui est fait de ce nom,
- la **notoriété** du produit vendu sous ce nom,
- **les usages d'utilisation du produit, de consommation et de valorisation en détaillant l'organisation sociale de la filière (les différents métiers) et du territoire (qui valorise le produit, quelles fêtes locales, etc.).**

L'antériorité de l'usage du nom doit être démontrée. Il n'y a pas un nombre minimal d'années exigées définissant 'l'antériorité', néanmoins les produits de création récente ne sont pas susceptibles d'être reconnus en Appellation, ainsi que les produits pour lesquels il n'existe plus d'usage du nom actuellement.

La notoriété du produit doit être socialement reconnue, c'est-à-dire que le nom sous lequel le produit est commercialisé évoque une originalité, une différence avec les autres produits de même nature, une 'qualité' différente qui se traduit généralement par une valorisation meilleure que celle des produits similaires.

Les pièces à fournir en annexe du dossier (à sélectionner) peuvent être : des documents commerciaux (actuels ou anciens), des documents historiques, des éléments de la littérature/de la gastronomie ou des documents ethnologiques, des étiquettes, des comparatifs de prix par rapport à d'autres produits comparables, des témoignages...

6.3- Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit.

Cette dernière partie doit permettre de montrer **en quoi les facteurs naturels et humains de l'aire contribuent aux spécificités et à la notoriété du produit.**

Il faut donc ici détailler les éléments caractérisant **le lien au terroir du produit.**

Par exemple, types d'arguments (à adapter et à développer) :

- *Les conditions d'altitude, géologiques et climatiques d'un plateau permettent la présence d'une flore variée particulièrement adaptée à la production d'un foin d'excellente qualité séché sur pré. Les habitants du plateau ont développé un élevage adapté aux rudes conditions climatiques et notamment ont pratiqué un engraissement d'hiver basé sur le foin. Une conduite et une sélection pointue des animaux permet d'en faire des animaux d'exception et de produire une viande savoureuse. La notoriété de ce produit autour de cette production saisonnière est avérée.*
- *Une variété particulière de fruits donne des produits de qualité spécifiques dans une région de coteaux ensoleillés. Les producteurs ont utilisé un mode de conduite permettant de tirer profit des conditions de milieu mais ont su conserver les méthodes traditionnelles de culture et de préparation des fruits. Le produit qui en est issu, cultivé depuis le Moyen-âge, est renommé et mis en avant à de multiples occasions lors de fêtes locales.*
- *La production de lait d'une région de moyenne montagne s'est organisée pour réaliser les fabrications de façon collective. Une prairie à la flore riche et l'utilisation d'une race locale permettent la production d'un lait apte à la production de fromages aux arômes complexes. Ces fromages de grands formats subissent un affinage traditionnel. Ils bénéficient d'une notoriété nationale et internationale.*
- *Une hygrométrie particulière de l'air d'une zone de montagne permettant le séchage naturel des charcuteries, alliée à des capacités du milieu à pratiquer un élevage porcin en plein air, à la sélection d'une race de porc adaptée aux contraintes du milieu, à la définition de recettes qui ont perduré jusqu'à aujourd'hui, a permis le développement d'une charcuterie renommée dans une région, qui a des spécificités reconnues par le consommateur et qui a même influencé les traditions locales.*



Éléments de réflexion

Qu'est ce que le terroir ? La typicité liée au terroir ?

Terroir (définition INRA / INAO) :

Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine, construit, au cours de son histoire, un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique.

Typicité liée au terroir :

C'est la propriété d'appartenance d'un produit issu de l'agriculture à une catégorie particulière, construite dans la durée sur un terroir déterminé. Le produit contribue à identifier et à définir ce terroir, il est par conséquent lié à une « origine géographique » comprenant des facteurs humains localisés et revendiqués par une communauté. Les caractéristiques de la catégorie sont spécifiques au terroir et repérables. La typicité ne doit pas être confondue avec la conformité à une norme et admet une variété interne au type. La typicité liée au terroir est aussi la propriété de distinction par rapport à des produits similaires.

Les demandeurs doivent donc s'interroger sur l'existence ou non d'un système d'interactions entre le milieu physique, la communauté qui contribue à élaborer / à consommer le produit, et les caractéristiques du produit lui-même.

Qui doit la définir ?

L'inventaire des caractéristiques sur lesquelles se fonde la typicité est une étape que le porteur de projet, futur Organisme de Défense et de Gestion, doit mener dès le début de sa réflexion.

Ainsi, il **doit déterminer l'ensemble des acteurs susceptibles de l'aider dans ce travail d'inventaire** car les opérateurs ne peuvent, à eux seuls, connaître toutes les caractéristiques de la typicité du produit de leur terroir.

En effet, **les savoirs permettant d'identifier la typicité sont distribués entre les opérateurs et d'autres personnes** qui sont :

- **les amateurs du produit dont l'avis est pris délibérément en compte par les opérateurs du fait de leurs liens durables avec le terroir** : consommateurs avertis, acheteurs et négociants, métiers de bouche, habitants et élus et responsables locaux, professionnels de la culture et des médias, etc...
- **des « experts » amateurs du produit et connaisseurs du terroir**, qui vont apporter **des points de repères non seulement sur le produit final, mais aussi sur les manières de produire**, sur les ressources et les savoirs « qui comptent » sur les stades intermédiaires où se joue la typicité. Ces experts « amateurs » du produit sont des scientifiques, techniciens ou agents d'animation et de contrôle. Le diplôme en la matière est nécessaire, mais en rien suffisant.

7 - Références concernant la structure de contrôle



A faire figurer dans cette partie :

- Nom et coordonnées de l'organisme chargé de vérifier le respect du contenu du cahier des charges de l'AOP.
- Préciser s'il intervient en tant qu'organisme d'inspection ou qu'organisme certificateur (voir la distinction dans le chapitre 6 'contrôles' du guide).
- Partie qui sera complétée lors de l'envoi à la Commission Européenne par le nom des autorités nationales de contrôles (INAO et DGCCRF).

8- Eléments spécifiques de l'étiquetage



A faire figurer dans cette partie :

- Dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage du produit candidat à l'AOC.

Exemples :

- *tailles minimales des caractères composant le nom de l'AOC ou de la mention AOC (ou 'Appellation d'Origine Contrôlée') par rapport aux autres lettres des étiquettes,*
- *définition de mentions complémentaires (spécifiques à l'AOC, liées à des conditions de production définies et présentées dans la rubrique 2 « Description du produit » ou dans la rubrique 5 « Description de la méthode d'obtention »).*



Eléments de réflexion :

- Les dispositions étiquetage relevant de la réglementation générale ne sont pas à intégrer dans cette rubrique.
- A compter du 1^{er} mai 2009, la mention Appellation d'Origine Protégée ou « AOP » ou le symbole communautaire qui lui est associé devra obligatoirement figurer sur l'étiquetage.
- Jusqu'au 1^{er} janvier 2012, la mention Appellation d'Origine Contrôlée ou le symbole national qui lui est associé peut être obligatoire si le porteur de projet le souhaite.

9- Exigences nationales



A faire figurer dans cette partie :

- Les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation, sous forme d'un tableau.



Eléments de réflexion :

Les principaux points à contrôler sont les éléments du cahier des charges qui contribuent aux caractéristiques essentielles du produit ou à sa qualité et qui de ce fait doivent faire l'objet d'une pression de contrôle plus élevée.

Les principaux points à contrôler peuvent également être accompagnés de leur valeur de référence (valeur propre à chaque point figurant dans le cahier des charges).

Le tableau peut être construit ainsi :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence (colonne facultative)	Méthode d'évaluation
<i>Exemple : Localisation des opérateurs</i>	<i>100 % des outils de production dans l'aire géographique</i>	<i>Examen documentaire</i>

Il est important de souligner que les autres éléments du cahier des charges sont également contrôlés mais avec une pression de contrôle moindre.

Le plan de contrôle ou d'inspection qui sera bâti, devra prendre en compte la définition de ces principaux points à contrôler.

2.5- PROJET DE DOCUMENT UNIQUE

Le règlement communautaire (CE) n° 510/06 du Conseil, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et alimentaires prévoit un document synthétisant certains éléments du cahier des charges appelé 'document unique'.

Le document unique doit être élaboré sur la base du modèle de document imposé par la réglementation communautaire (annexe I du règlement n° 1898/2006).

Il s'agit d'une synthèse de quelques pages (en général 3 ou 4) de certains éléments du cahier des charges.

Le document unique est à remplir en gardant à l'esprit le fait que :

- il doit suffire à un inspecteur des autres Etats membres, réalisant un contrôle, pour s'assurer de la conformité du produit au cahier des charges,
- il doit faire apparaître toute restriction à la libre circulation des marchandises et prestation de services;
- toute modification ultérieure de ce document demandera la mise en œuvre d'une procédure d'examen communautaire.

Ce modèle de document est disponible sur le site Internet de la Commission Européenne à l'adresse suivante : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/leg/forms/form_fr.doc. Il est en outre joint en annexe de ce guide.

Le document unique doit comporter les rubriques suivantes :

1. Dénomination (de l'AOP)
2. État membre ou pays tiers
3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire
 - 3.1. Type de produit
 - 3.2. Description du produit
 - 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)
 - 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)
 - 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée
 - 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.
 - 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage
4. Délimitation de l'aire géographique
5. Lien avec l'aire géographique
 - 5.1. Spécificité de l'aire géographique
 - 5.2. Spécificité du produit
 - 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit
6. Référence à la publication du cahier des charges.

1. Dénomination (de l'AOP)



A faire figurer dans cette partie :

Identique à la rubrique 1 'nom du produit' du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers



A faire figurer dans cette partie : FRANCE

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit



A faire figurer dans cette partie :

Identique à la rubrique 'Type de produit' du cahier des charges.

3.2. Description du produit



A faire figurer dans cette partie :

Identique à la rubrique 2 'description du produit' du cahier des charges, sauf en ce qui concerne les matières premières qui doivent être décrites dans la partie ci-dessous.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)



A faire figurer dans cette partie :

Au sens du règlement AOP/IGP, seules sont considérées comme matières premières les animaux vivants, la viande et le lait.

Descriptif à reprendre dans la rubrique 2 'description du produit' du cahier des charges.

Indiquer, en outre, s'il y a des restrictions en matière d'origine de ces matières premières.

Exemples : Restriction de collecte de lait.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)



A faire figurer dans cette partie :

Exigences en matière d'origine et de caractéristiques des aliments pour animaux, qui figurent dans la rubrique 5 'description de la méthode d'obtention' du cahier des charges : nature des aliments, caractéristiques qualitatives, niveaux d'incorporations éventuels et origine géographique.



Eléments de réflexion :

Rappel : Pour une AOP, les approvisionnements doivent être issus quasi-totalement de l'aire, sauf justifications à décrire ici.

3.5 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée



A faire figurer dans cette partie :

Reprendre la liste exhaustive des étapes devant se dérouler dans l'aire géographique (qui est dans la rubrique 3 'délimitation de l'aire géographique' du cahier des charges).



Eléments de réflexion :

Il est rappelé que la définition de l'AOP suppose que toutes les opérations de production, transformation et élaboration doivent se dérouler dans l'aire géographique. Il importe en revanche de préciser si d'autres étapes doivent se dérouler dans l'aire géographique : conditionnement, découpe....

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.



A faire figurer dans cette partie :

- Exigences en matière de conditionnement, râpage, tranchage...
- Arguments justifiant que ces opérations doivent obligatoirement se dérouler dans l'aire géographique (qui sont dans la rubrique 5 'description de la méthode d'obtention' du cahier des charges).

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage



A faire figurer dans cette partie :

Identique à la rubrique 8 'éléments spécifiques de l'étiquetage' du cahier des charges.

4. Délimitation de l'aire géographique



A faire figurer dans cette partie :

Identique à la rubrique 3 'délimitation de l'aire géographique' du cahier des charges, sans la liste des étapes (qui sont reprises dans une partie précédente).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.2. Spécificité du produit

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit



A faire figurer dans cette partie :

Synthèse des éléments détaillés dans les parties de même nom de la rubrique 6 'lien avec l'aire géographique' du cahier des charges.

6. Référence à la publication du cahier des charges



A faire figurer dans cette partie :

Cette rubrique mentionne l'adresse Internet où la version finale du cahier des charges, validée par le comité national et homologuée par décret, est mise à disposition. Cette adresse est renseignée par l'INAO en vue de la transmission dudit cahier des charges à la Commission Européenne.

3- CONTENU D'UNE DEMANDE DE MODIFICATION D'AOC/AOP

Le dossier à déposer auprès des services locaux de l'INAO lors d'une demande de modification d'AOC/AOP est composé des documents suivants :

- 3.1- le courrier de transmission,
- 3.2- la demande de modification de l'AOC/AOP.**
- 3.3- le projet de cahier des charges modifié,**
- 3.4- le cas échéant, le projet de document unique modifié,**

Pour mémoire : L'Organisme de Contrôle choisi devra déposer, le cas échéant, **un nouveau plan de contrôle (ou d'inspection)** auprès des services de l'INAO.

3.1 – COURRIER DE TRANSMISSION

Le courrier doit comporter :

- le numéro et la date de version des documents transmis,
- l'objet de la transmission.

Ce courrier peut également comporter des éléments contextuels justifiant la demande qui ne figureraient pas dans le document intitulé 'demande de modification d'AOC/AOP'.

3.2 – DEMANDE DE MODIFICATION D'AOC/AOP

La demande de modification doit être élaborée sur la base du modèle de document imposé par la réglementation communautaire (annexe VI du règlement n° 1898/2006).

Ce modèle de document est disponible sur le site Internet de la Commission Européenne à l'adresse suivante (annexe VI) : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/leg/forms/form_fr.doc

Il est en outre disponible auprès du site INAO qui est l'interlocuteur pour le produit concerné.

Ce document constitue le point central de la demande de modification. En effet, il est la base de travail de l'examen réalisé au niveau national sur le bien-fondé de la demande puis au niveau communautaire lors de la phase d'instruction par la Commission Européenne de la demande de modification.

A cet effet, le porteur de projet doit être vigilant à apporter, **pour chacune des demandes** de modification formulées, **un argumentaire détaillé et précis** des raisons et objectifs qui l'ont conduit à déposer cette demande.

3.3 – PROJET DE CAHIER DES CHARGES MODIFIE

Les rubriques et le contenu attendu du cahier des charges restent identiques à ce qui est décrit dans la partie précédente de ce guide.

Des conventions typographiques ont été fixées afin de faciliter la lecture des modifications demandées :

Ainsi, les demandes de modifications que le porteur de projet souhaite apporter sont à intégrer **en caractères gras** et les dispositions en vigueur du cahier des charges AOP qui sont amenées à être supprimées du fait de ces modifications doivent être apparentes mais sous forme de caractères barrés **XXX**.

Remarque pratique : Il est demandé **de ne pas utiliser** le mode « révision - modification » du logiciel Word pour réaliser ce travail.

3.4 – PROJET DE DOCUMENT UNIQUE MODIFIE

Certaines modifications conduiront à laisser inchangé le document unique.

Remarque :

Deux cas de figure peuvent se rencontrer :

- soit aucun document unique n'existe pour l'AOP concernée, il doit être créé.
- soit un document unique existe, il doit alors être actualisé afin d'intégrer les demandes de modifications formulées.









Les mêmes consignes que celles mentionnées pour le cahier des charges s'appliquent au document unique.

4. PROCEDURE D'EXAMEN DES DEMANDES AU NIVEAU NATIONAL

Dépôt d'une demande :

- au site INAO local (voir coordonnées sur le site Internet de l'INAO www.inao.gouv.fr),
- 1 version papier et 1 version informatique de chaque pièce constituant le dossier.

Le schéma ci-après décrit de façon synthétique la procédure.

<p>Dossier de demande</p> 	<p>Travail d'accompagnement du porteur de projet par le centre INAO en amont du dépôt de la demande (ainsi que pendant toute la période d'instruction du dossier). Voir la liste des centres en annexe 2.</p>
<p>Commission Permanente : Examen de recevabilité</p> 	<p>Lancement de l'instruction de la demande : La Commission Permanente examine la recevabilité de la demande sur la base des fondamentaux de la notion d'AOC. Elle peut décider de lancer l'instruction de la demande et demande au groupement de réaliser une étape de pré-information, demander des compléments au groupement ou refuser la demande.</p>
<p>Pré-information assurée par le groupement</p> <p>Comité National : Examen avant nomination d'une Commission d'Enquête</p> 	<p>Le Comité National nomme, s'il l'estime justifié, une Commission d'enquête.</p>
<p>Commission d'Enquête : Analyses, orientations</p> <p>y compris propositions des consultants et des experts</p>  <p>Comité National : décisions</p> 	<p>La Commission d'enquête : composée de membres du Comité National (professionnels ou personnes qualifiées), elle examine tous les aspects du projet et son évolution y compris la demande de reconnaissance en ODG. Elle se déplace sur le terrain afin de rencontrer les demandeurs ainsi que les éventuels opposants. Elle rend compte au Comité National, par des rapports, autant de fois que nécessaire afin de faire valider les orientations prises ou de demander des arbitrages.</p> <p>Procédure de délimitation des aires (en parallèle): Le Comité National nomme des « consultants » chargés d'examiner les éléments du lien à l'aire géographique et de proposer les principes de délimitation. Le Comité National décide ensuite de poursuivre (ou non) la procédure en nommant des « experts délimitation » chargés de proposer l'aire géographique de la future AOC. Ils travaillent sous couvert de la Commission d'enquête et en relation avec le groupement demandeur. Le projet d'aire géographique, qui est issu de ces travaux et approuvé par le Comité National, est mis en consultation publique pendant 2 mois. Les experts examinent les éventuelles réclamations et le Comité National peut alors approuver l'aire géographique définitive.</p>
<p>Comité National : Procédure nationale d'opposition</p> 	<p>Procédure Nationale d'Opposition (PNO) Cette étape est lancée par décision du comité national. Le projet de cahier des charges (et document unique) est consultable pendant 2 mois sur le site internet de l'INAO. Un avis est publié au Journal Officiel. Toute personne ayant un intérêt légitime peut adresser une opposition à laquelle le groupement demandeur doit répondre.</p>
<p>Comité National : vote final</p> 	<p>Vote : Quand elle juge le dossier finalisé, la Commission d'Enquête propose au Comité National de voter sur le projet de cahier des charges (comprenant la délimitation de l'aire géographique).</p>
<p>Conseil des Agréments et Contrôles</p>	<p>Validation du plan de contrôle ou d'inspection de l'appellation concernée.</p>
<p>Ministères de tutelle : Officialisation de la décision</p> 	
<p>Publication du décret d'homologation du cahier des charges de l'AOC</p>	

Procédure de validation du plan de contrôle / inspection :

L'organisme de contrôle choisi par les porteurs de projet (futur Organisme de Défense et de Gestion) propose un projet de plan de contrôle ou de plan d'inspection, accompagné de l'avis de l'ODG.

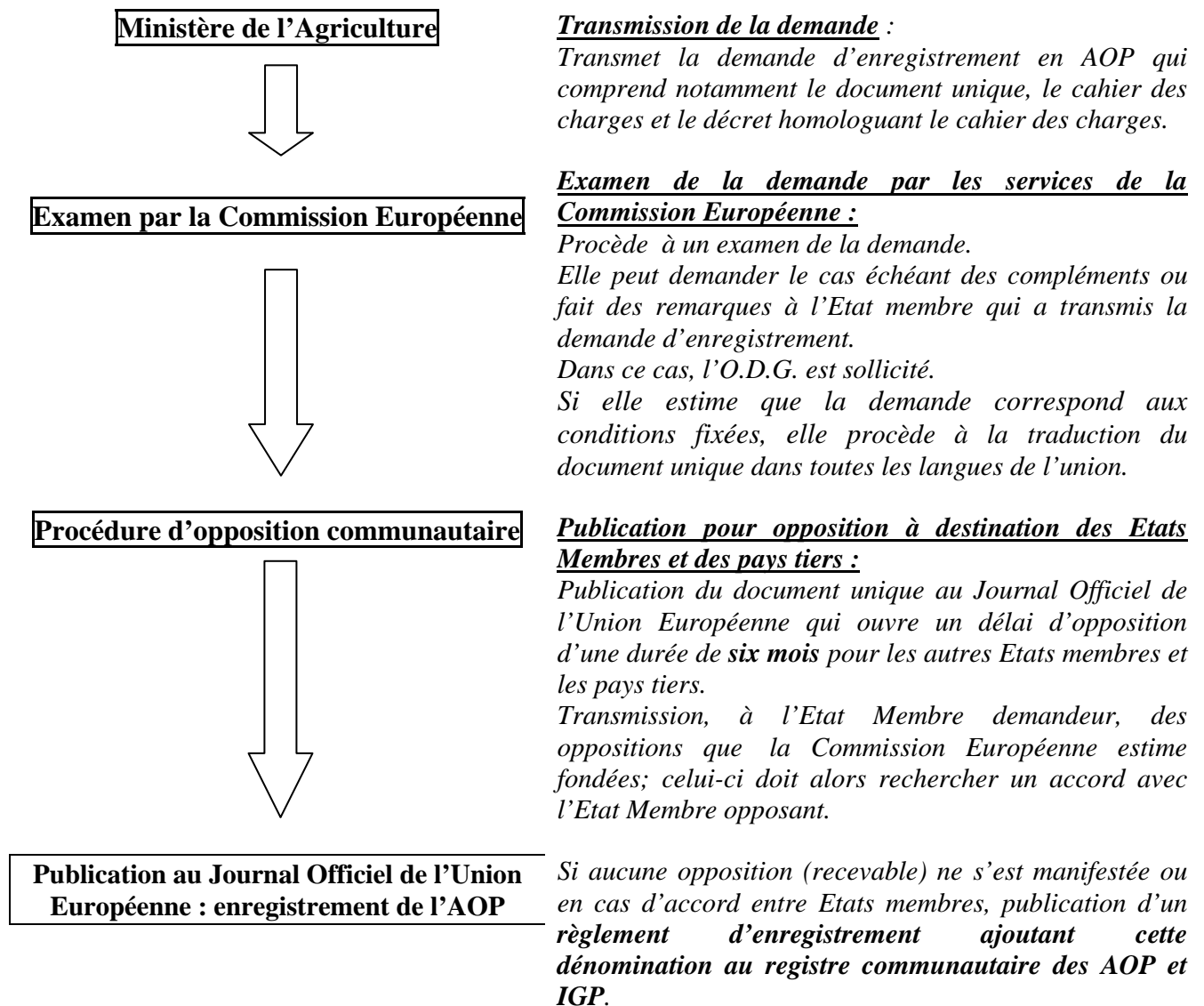
Parallèlement à l'instruction du cahier des charges par le comité national, le projet de plan de contrôle ou d'inspection est instruit par le Conseil des Agréments et Contrôles qui en approuve la version définitive.

Dans tous les cas, la commercialisation du produit sous AOC ne pourra se faire qu'après homologation du cahier des charges par décret faisant suite à la validation par le Conseil des Agréments et Contrôles du plan de contrôle ou d'inspection.

Demande de modification du cahier des charges d'une AOC :

La procédure nationale pour l'instruction d'une demande de modification du cahier des charges reprend les mêmes étapes que pour une demande de reconnaissance pour autant que ces étapes soient concernées par la demande de modification (exemple : nomination d'experts délimitation uniquement dans le cas d'une demande de modification de l'aire géographique).

5. PROCEDURE D'EXAMEN DES DEMANDES AU NIVEAU COMMUNAUTAIRE



Demande de modification du cahier des charges d'une AOP :

Il convient de distinguer 2 cas :

- si la demande de modification implique une modification du document unique, la procédure est identique à celle relative à une demande d'enregistrement en AOP. Cependant, la Commission Européenne peut décider de ne pas organiser de procédure communautaire d'opposition selon des critères définis par la réglementation communautaire (modifications considérées comme mineures).
- si la demande de modification n'entraîne aucune modification du document unique, l'Etat membre doit simplement informer la Commission Européenne de la modification apportée au cahier des charges.

Par ailleurs, en cas d'impératifs sanitaires ou phytosanitaires à caractère exceptionnel, une modification temporaire du cahier des charges est possible sous réserve d'en informer la Commission Européenne.

6. CONTROLE DES AOC / AOP

Le contrôle du respect du cahier des charges des produits susceptibles de bénéficier de l'AOC/AOP **est effectué sous la responsabilité de l'INAO par un organisme tiers** offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis des opérateurs. Les coûts des contrôles sont à la charge des opérateurs.

Cet organisme de contrôle est **proposé par les porteurs de projet**. Il fait l'objet **d'un agrément par l'INAO et d'une accréditation par le Comité français d'accréditation (COFRAC)**.

Selon le choix des porteurs de projet de l'AOC, cet organisme de contrôle agréé peut être :

- un **organisme certificateur** (accrédité selon la norme EN 45011) qui est responsable du contrôle depuis les constats jusqu'au prononcé des sanctions.
- un **organisme d'inspection** (accrédité selon la norme ISO/CEI 17020) qui effectue des constats, le directeur de l'INAO prenant en charge le prononcé des sanctions.

L'agrément de l'organisme de contrôle est prononcé par décision du Directeur de l'INAO, après avis du Conseil des Agréments et Contrôles, précédé d'une évaluation technique effectuée par les services de l'INAO. L'agrément fait l'objet d'évaluations régulières par l'INAO.

Selon le type d'organisme choisi, le contrôle s'effectue sur la base **d'un plan de contrôle ou d'un plan d'inspection relatif à l'AOC considérée**. Ces plans sont élaborés par les organismes de contrôle en concertation avec les porteurs de projet, lequel doit émettre un avis sur le plan qui sera transmis à l'INAO. Les plans de contrôle ou d'inspection sont validés par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

Le plan de contrôle ou d'inspection (modèles disponibles auprès des services de l'INAO) :

- indique l'organisation générale des contrôles (conditions générales d'identification et d'habilitation, répartition et fréquence des contrôles,...),
- rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion,
- précise les modalités des contrôles externes réalisés par l'organisme de contrôle, et le traitement des manquements (qui sera en annexe en cas de plan d'inspection).
- définit les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts.

Les contrôles externes peuvent conduire à des sanctions. Les contrôles internes peuvent donner lieu à des mesures correctives.

ANNEXES

Sur le site internet de l'INAO : www.inao.gouv.fr , se trouvent des informations concernant les produits déjà reconnus en AOC, les instances décisionnelles de l'INAO et l'histoire des Appellations d'Origine...

ANNEXE 1 : Liste des principaux textes en vigueur relatifs aux Appellations d'Origine et à l'INAO.

ANNEXE 2 : Dossier à constituer pour une demande de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion.

ANNEXE 3 : Classes à citer dans la rubrique 'Type de produit' (champ d'application pour l'enregistrement en AOP de l'Appellation d'Origine)

ANNEXE 4 : Modèle de document unique (DU).

**ANNEXE 1 -LISTE DES TEXTES EN VIGUEUR RELATIFS AUX APPELLATIONS
D'ORIGINE ET A L'INAO**

L'appellation d'origine	code de la consommation : art. L.115-1 à 18 (partie législative) code rural : articles L.641-5 à 10 (partie législative)
Les ODG	code rural : articles L.642-5 à 16 (partie législative) code rural : articles R.642-33 à 36 (partie réglementaire)
Le contrôle des cahiers des charges	code rural : articles L.642-27 à 35 (partie législative) code rural : articles R.642-37 à 60 (partie réglementaire)
La protection des signes et des aires délimitées	code rural : articles L.643-1 à 6 (partie législative) code rural : articles R.643-1 à 2 (partie réglementaire)
L'INAO	code rural : articles L.642-5 à 16 (partie législative) code rural : articles R.642-1 à 32 (partie réglementaire)

L'ensemble de ces dispositions nationales sont disponibles sur le site :

www.legifrance.gouv.fr

L'A.O.P.

Règlement (CE) no 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (et ses annexes).

Règlement (CE) no 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) no 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (et ses annexes).

L'ensemble de ces dispositions communautaires sont disponibles sur le site :

<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

et

http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

**ANNEXE 2 : DOSSIER A CONSTITUER POUR UNE DEMANDE DE
RECONNAISSANCE EN QUALITE D'ORGANISME DE DEFENSE
ET DE GESTION**

A envoyer ou déposer au Centre INAO assurant le suivi du ou des signes concernés
Composition du dossier :

- désignation précise du produit.....
- demande de reconnaissance en qualité d'ODG.....
 - o statuts et règlement intérieur
 - o éléments permettant d'apprécier la représentativité des opérateurs et le caractère équilibré des différentes catégories d'opérateurs (la liste des adhérents actuels et/ou futurs de la structure, leur fonction et une estimation du nombre total d'opérateurs concernés par le SIQO, estimation des volumes produits par les adhérents à l'ODG)
 - o informations relatives à l'organisation et aux moyens consacrés (PV des 3 dernières AG, montant de la cotisation envisagée, personnel/mise à disposition)

1/ Le porteur de projet

- Nature juridique du groupement :
- Dénomination du groupement :.....
- Le groupement a-t-il un fonctionnement démocratique (ex : droit de vote et éligibilité des adhérents) : OUI/NON
 - o si non, préciser :
- Catégories d'opérateurs impliqués/nombre d'opérateurs par catégorie au moment de la demande :
- Estimation du nombre d'opérateurs impliqués après la reconnaissance du SIQO:
- Part de la production actuelle représentée au sein du groupement :
- La représentation des différentes catégories d'opérateurs est-elle équilibrée :..... OUI/NON
 - o si non, préciser :
- Missions actuelles de la structure :

- Part des opérateurs impliqués dans le cahier des charges dans le groupement porteur de projet par rapport à l'ensemble des adhérents de la structure.....

ANNEXE 3 – CLASSES DE PRODUITS A CITER DANS LA RUBRIQUE ‘TYPE DE PRODUIT’

Cette indication permet de vérifier que le produit relève bien du champ d'application du règlement (CE) n° 510/06, décrit à l'article 1^{er} du règlement :

- produits agricoles destinées à l'alimentation humaine visés à l'annexe I du Traité,
- les produits agricoles et denrées alimentaires éligibles en annexe I et II du règlement 510/06

Les produits sont à titre principal les produits agricoles destinés à l'alimentation humaine parmi tous ceux figurant à l'annexe I du Traité instituant la Communauté Européenne (ex-Traité de Rome), annexe qui fixe la liste globale des produits soumis à la politique agricole commune, jointe en annexe IV (du guide).

L'identification du type de produit doit être faite en suivant la liste suivante :

- Classe 1.1 : viandes (et abats) frais
- Classe 1.2 : produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc)
- Classe 1.3 : fromages
- Classe 1.4 : autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)
- Classe 1.5 : huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)
- Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés
- Classe 1.7. poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés
- Classe 1.8 : autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

Relèvent aussi du champ d'application du règlement les denrées alimentaires listées par le règlement R. (CE) n° 510/06 lui-même en son annexe I, à savoir :

- Classe 2.1 : Bières
- Classe 2.2 : ~~Eaux minérales naturelles et eaux de source~~, (retirées en 2003 mais protégées jusqu'en 2013)
- Classe 2.3 : boissons à base d'extraits de plantes
- Classe 2.4 : produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie
- Classe 2.5 : gommes et résines naturelles
- Classe 2.6 : pâte de moutarde, (ajoutée en 2003)
- Classe 2.7 : pâtes alimentaires (ajoutées en 2003)

ainsi que les produits agricoles non alimentaires, également listés par le règlement lui-même en son annexe II, à savoir :

- Classe 3.1 : foin
- Classe 3.2 : huiles essentielles
- Classe 3.3 : liège (ajouté en 1997)
- Classe 3.4 : cochenille (produit brut d'origine animale) (ajouté en 1997)
- Classe 3.5 : fleurs et plantes ornementales (ajoutées en 2000)
- Classe 3.6 : laine (ajoutée en 2003)
- Classe 3.7 : osier (ajouté en 2003)
- Classe 3.8 : lin teillé (ajouté en 2006)

Le règlement ne s'applique ni aux boissons spiritueuses ni aux produits relevant du secteur vitivinicole, à l'exception des vinaigres de vin (ajoutés en 2003).

ANNEXE 4 – MODELE DE DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

[Insérer dénomination comme indiquée au point 1 ci-après:] “ ”

N° CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] IGP AOP

1. Dénomination [de l'IGP]

[Indiquer la dénomination proposée pour enregistrement, ou la dénomination enregistrée dans le cas d'une demande de modification d'un cahier des charges ou d'une publication conformément à l'article 19, paragraphe 2 du présent règlement.]

2. État membre ou pays tiers

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit [voir annexe III]

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

[Principaux éléments visés à l'article 4, paragraphe 2, point b), du règlement n° 510/2006. Description technique du produit final portant la dénomination indiquée au point 1, y compris d'éventuelles exigences d'utilisation de certaines races animales ou de variétés végétales.]

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

[Indiquer les critères de qualité ou les restrictions de l'origine applicables aux matières premières. Justifier ces restrictions.]

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

[Indiquer les critères de qualité ou les restrictions de l'origine applicables aux aliments pour animaux. Justifier ces restrictions.]

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

[Justifier toute restriction éventuelle.]

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

[Le cas échéant, ne rien inscrire. Justifier toute restriction éventuelle.]

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

[Le cas échéant, ne rien inscrire. Justifier toute restriction éventuelle.]

4. Délimitation de l'aire géographique

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

[Pour les demandes d'AOP, inclure également une description des éventuels facteurs naturels ou humains.]

5.2. Spécificité du produit

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

-
REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)