



### LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE:

- En Europe**
- Indication Géographique Protégée (IGP)**  
Elle atteste un produit dont les caractéristiques et/ou sa notoriété sont liées à un lieu géographique où se déroule sa production et/ou sa transformation.
  - Appellation d'Origine Protégée (AOP)**  
C'est l'équivalent européen de l'AOC. Toutes les étapes d'élaboration du produit se font dans une même zone géographique. Elle assure que la complémentarité savoir-faire et terroir donne ses caractéristiques au produit.
  - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**  
Elle protège une recette ou un mode de production traditionnel.
  - Agriculture Biologique (AB)**  
Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.
- En France**
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**  
Elle garantit un produit dont toutes les étapes d'élaboration (production et transformation) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
  - Label Rouge (LR)**  
Il protège un produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication, a un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires, sans de consommation courante.
  - Agriculture Biologique (AB)**  
Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

Un SIO est mis à l'actif de la Nouvelle-Aquitaine si plus de 19% de ses opérateurs habituels se situent dans la région. 2 exceptions ont été faites: IGP Floc de Gascogne prolongement de l'Armagnac et IGP Côtes de Gascogne, concernant un nombre important d'opérateurs, même si le seul de 19% n'est pas atteint.

\*Les vins de Soumur et d'Anjou sont des partenaires de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et ne sont pas comptabilisés dans les 295 SIO.

En partenariat avec:

