

# Los signos de identificación de la calidad y del origen



## Appellation d'origine contrôlée **AOC**

Garantía de calidad resultante de un terruno

## Denominación de origen protegida **DOP**



## Indicación geográfica protegida **IGP**

Garantía de calidad resultante de un vínculo entre el producto y su territorio de elaboración



## Especialidades tradicionales garantizadas **ETG**

Garantía de calidad debida a la tradición



## Agricultura ecológica

Garantía de calidad debida al respeto medioambiental y el bienestar animal



## Label rouge **LR**

Garantía de calidad superior

La política de la calidad y del origen de los productos agrícolas y agroalimentarios, desarrollada por el Ministerio francés de Agricultura no es de hoy, pues se inició hace más de un siglo. El dispositivo francés que enmarca esta política se articula con el dispositivo europeo establecido desde 1991 y 1992. Fue modificado profundamente por la ley de orientación agrícola del 5 de enero de 2006 para:

•ofrecer a los consumidores una visión global y clara del conjunto del dispositivo francés y europeo de reconocimiento oficial de la calidad de los productos agrarios y alimenticios;

•aumentar la credibilidad de este reconocimiento reforzando la garantía del Estado y los controles que garantizan la legitimidad del dispositivo;

•permitir a los productores y protagonistas económicos valorizar mejor sus productos.

## Los signos de identificación de la calidad y del origen

### • Una garantía de los poderes públicos

#### La garantía de una calidad debida al origen

- AOC y DOP: garantía de calidad resultante de un terroir.
- IGP: garantía de calidad resultante de un vínculo entre el producto y su territorio de elaboración.



#### La garantía de calidad debida a la tradición ETG



#### La garantía de calidad superior Label rouge



#### La garantía de calidad debida al respeto medioambiental y el bienestar animal Agricultura ecológica



Nota Bene : Además de estos símbolos oficiales, existen otros dos métodos oficiales de valorización de los productos: las indicaciones valorizantes que ponen de relieve una característica específica vinculada al método de producción del producto: "producto granjero", "producto de montaña", "productos de la tierra" y las gestiones de certificación de conformidad de productos que apuntan a normalizar un proceso de fabricación de un producto bajo el control de un organismo certificador.

## • Tres principios

El sistema de signos de identificación de la calidad y del origen se basa en el compromiso conjunto del Estado y los profesionales (agricultores, transformadores, distribuidores, etc.) para garantizar a los consumidores productos de origen y de calidad que responden a sus expectativas y para potenciar su elección.

Este sistema se basa en tres principios:

**1 / Los profesionales se comprometen voluntariamente a instaurar y controlar un plan de origen o de calidad ya sea individual** (agricultura ecológica), ya sea colectivo (los otros símbolos). La calidad de un producto está definida imperativamente en un pliego de requisitos elaborado por los profesionales y validado por las autoridades públicas. Este pliego de requisitos determina la especificidad del producto, el área de producción (para los productos DOC, DOP e IGP), las normas de producción, de transformación y eventualmente de envase y etiquetado.

En el marco de la agricultura ecológica, el método de producción está sujeto a Reglamentos comunitarios. Los sectores no cubiertos por estos Reglamentos pueden ser objeto de pliegos de condiciones nacionales a iniciativa de los profesionales

**2 / Los poderes públicos supervisan la aplicación del dispositivo**

• El Ministerio de Agricultura define la política en materia de calidad alimentaria y encuadra el dispositivo de signos de identificación de la calidad y del origen. Tutela el INAO.

El INAO, establecimiento público, rige los signos de identificación de la calidad y del origen y dispone de un consejo permanente, de Comités nacionales sectoriales (vinos DOP, vinos IGP, DOP agroalimentarias, IGP agroalimentarias - ETG - Etiqueta roja, Agricultura ecológica) y un consejo de autorizaciones y controles. En estas instancias participan representantes de los profesionales de la producción, la transformación y la distribución, consumidores, expertos cualificados y representantes de las administraciones.

• El INAO analiza las solicitudes de reconocimiento de las DOC-DOP, IGP, ETG y etiqueta roja, realiza el seguimiento de las normas relativas a la Agricultura ecológica, supervisa todos los controles y protege los productos contra las usurpaciones.

• La Agencia BIO, organismo público bajo tutela del Ministerio, se encarga del desarrollo y la promoción de la Agricultura ecológica.

**3 / Controles regulares a cargo de organismos independientes, imparciales y competentes**

Estos organismos controlan regularmente que se cumplen los pliegos de requisitos de los productos. El consejo de autorizaciones y control del INAO establece los principios generales para los controles, aprueba los planes de control de los pliegos de requisitos de los productos con símbolos de calidad y emite dictamen sobre la habilitación de los organismos de control.

## • Cuatro retos

**1 / Una mejor valorización de sus productos por los productores y los actores económicos** mediante la creación de valor añadido, el estímulo para desarrollar la diversidad y la tipicidad de los productos

**2 / Una mejor capacidad para los consumidores** para poder elegir alimentos de calidad, típicos o elaborados preservando el medio ambiente. Son los únicos símbolos garantizados y reconocidos por el Estado.

**3 / Una mejor protección** contra las usurpaciones en la Unión Europea y en los terceros países a través de los símbolos europeos (DOP, IGP y ETG).

**4 / Favorecer la reorganización rural** y el desarrollo de los territorios y de contribuir a:

• preservar el empleo y el dinamismo de los territorios rurales, en particular, reuniendo los productores sobre proyectos comunes y movilizándolos en torno a planes colectivos de progreso;

• salvaguardar el "savoir-faire" local;

• mantener la diversidad de las producciones agrícolas y de esta forma también la biodiversidad, la variedad de los paisajes y los recursos naturales.

Así, la aplicación de una política de símbolos o signos de identificación de la calidad y del origen, tanto en Francia, en Europa como más ampliamente en el mundo, puede contribuir a la dinámica socioeconómica de las comunidades locales.

Se revela así ser un instrumento de primer orden para permitir que numerosos países, en particular, los países en desarrollo, puedan valorizar mejor algunas de sus producciones tradicionales. Francia apoya a través del mundo múltiples planes de instauración de estos instrumentos.

Se trata de una respuesta a los retos del desarrollo sostenible de la agricultura.

# Agricultura ecológica

**La calificación "Agricultura Ecológica" atestigua que el producto es el resultado de un método de producción y transformación respetuoso con los equilibrios naturales y acorde con elevadas normas de bienestar animal definido en un pliego de requisitos muy estricto y sujeto a controles sistemáticos. Este método de producción excluye el uso de productos químicos de síntesis, de OGM y limita el empleo de los insumos.**



El primer reconocimiento oficial de la agricultura ecológica data, en Francia, de la ley de orientación agrícola de 1980. Desde el 1 de enero de 2009, la armonización de las normas de producción quedó reforzada a escala comunitaria, sometiéndose los productos importados a las mismas exigencias. Francia instauró un pliego de condiciones francés (PCF) para los sectores que no eran aún objeto de tal armonización (conejos, caracoles, avestruces, etc.).

En 2001, se creó la Agencia BIO, agrupación de interés público, con el fin de contribuir al desarrollo y a la promoción de este método de producción

Una amplia gama de productos agrícolas y alimenticios ecológicos, frescos o transformados, está disponible en distintos circuitos de distribución: almacenes especializados, grandes superficies alimentarias, panaderías y carnicerías, venta a la cesta, venta directa en la explotación agraria, en los mercados, por Internet así como en restaurantes. Desde el 1 de julio de 2010, el logotipo comunitario es obligatorio sobre los productos ecológicos, pudiendo ir acompañado de la marca francesa AB, que sigue siendo un símbolo muy fuerte de reconocimiento de los consumidores.

Desde 2007, el Instituto nacional del origen y la calidad (INAO) contribuye al seguimiento de la reglamentación sobre la agricultura ecológica.

## Algunas cifras (\*)

La agricultura ecológica abarca unas 16.500 explotaciones agrarias ecológicas (o sea, el 3,14% de las explotaciones), Las superficies trabajadas según este método de producción alcanzan 677.513 Ha. (o sea, el 2,46% de la Superficie agraria útil francesa). Más 6.000 operadores están certificados para la transformación de productos ecológicos. El número total de operadores ecológicos, (productores, transformadores, distribuidores e importadores) superó los 25.000 en 2009.

Se confirma el fuerte crecimiento del número de explotaciones, y en paralelo, el mercado de la alimentación ecológica estructuralmente está aumentando, con un crecimiento de más del 10% al año desde hace 10 años. Entre 2008 y 2009, las compras por el consumidor final progresaron el 19%. Las autoridades públicas acompañan este desarrollo equilibrado de la oferta y la demanda con un plan nacional de acciones.

(\*) 2009 cifras

**En la Unión Europea, la agricultura ecológica representa alrededor de un 4,3% de la superficie agrícola útil y un 2,9% de las explotaciones agrarias.**

## Testimonios



### Franck Chevallier, agricultor ecológico, Essonne

*"Como no utilizo pesticidas químicos de síntesis, y por tanto tampoco herbicidas, arranco las hierbas de modo mecánico y a menudo lo completo de manera manual. Protejo así las capas freáticas de la contaminación y ahorro los recursos hidráulicos. Preservar la calidad del agua es indispensable para el mantenimiento del ecosistema"*

### Nicolas Verger, productor ecológico, Lot et Garonne

*"Somos productores de frutas y hortalizas ecológicas. Centralizamos las producciones de los agricultores de la región y las vendemos en París. Berenjenas, pimientos, calabacines, zanahorias...: la particularidad de nuestra producción, es su enorme diversidad, con también tomates antiguos.*

*Se organiza un control anual con el fin de comprobar nuestras cuentas, nuestras compras, y también el tipo de abonos orgánicos utilizados. Después del control, se nos vuelve a otorgar una certificación permitiéndonos indicar la marca AB".*

### Anne Jézecquel, granja de gallinas ponedoras, Côte d'Armor

*"Crío gallinas ponedoras y produzco cereales ecológicos en las tierras de la finca. Las gallinas andan libres y pueden salir, desde la mañana hasta la noche, pudiendo satisfacer todas sus necesidades naturales".*

### Mélanie, estudiante: el cultivo ecológico, otra manera de relacionarse con la naturaleza

*"Si compro productos ecológicos, es en verdad para fomentar los sistemas de producción ecológica, otra manera de ver la naturaleza". "no me molesta tener que modificar un poco mi modo de alimentación, para poder administrar mi consumo ecológico, financieramente en particular. Y, finalmente, lo consigo perfectamente.*

# Appellation d'origine contrôlée AOC Denominación de origen protegida DOP



**La DOC (denominación de origen calificada) designa un producto cuyas características se arraigan en el medio geográfico y cuya producción, transformación y la elaboración tienen lugar en el área geográfica delimitada. Es el resultado de la combinación de una producción y de un terruño delimitado en el cual interactúan factores naturales (clima, suelo...) y humanos, confiriendo al producto un tipicidad particular.**

La DOC no se crea, sino que consagra una producción existente.

La DOC se aplica al sector de los vinos y espirituosos, a los productos lácteos, al aceite de oliva, a las frutas y hortalizas, a la carne, a la miel, etc.

La DOC es la señal más antigua. Las primeras formalizaciones legislativas de la denominación de origen calificada datan de 1905. La DOP, (Denominación de origen protegida), es el equivalente europeo de la DOC. Protege el nombre de un producto en todos los países de la Unión Europea.

**La DOP, (Denominación de origen protegida), es el equivalente europeo de la DOC. Protege el nombre de un producto en todos los países de la Unión Europea.**



**La DOP para los productos agroalimentarios** está regulada por el Reglamento (CE) No. °510/2006 del Consejo del 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

**Piment d'Espelette, Miel de Corse, Pomme de terre de l'Île de Ré, lentille verte du Puy, Poulet de Bresse, Comté, Beurre d'Isigny, Brie de Meaux.**

#### Algunas cifras (\*)

364 vinos

49 productos lácteos, principalmente quesos, representan un volumen de negocios de mil quinientos millones de euros, el 16% de la producción de quesos afinados en Francia con un volumen evaluado en 187.429 toneladas.

42 DOC agroalimentarias relativas a frutas, verduras, aceites de oliva... Y representan un volumen de negocios de unos 150 millones de euros.

(\*) 2009

**La DOP para los productos vitícolas** está regulada por el Reglamento (CE) No. °1234/2007 por el que crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las "OCM").

Los espirituosos bajo denominación están regulados por el Reglamento (CE) No. °110/2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.

**Alsace, Champagne, Armagnac, Puligny-Montrachet, blanc fumé de Pouilly, Banyuls, Calvados, Languedoc, Patrimonio, Tavel, Bourgueil, Jurançon, Pauillac, Cognac, Chablis, Faugères.**

#### Algunas cifras (\*)

364 vinos y aguardientes de denominación representan 14 mil millones de euros, lo que representa más del 80% de la producción francesa vitícola en valor y el 59,8% de la superficie total de viñas.

(\*) 2009



## Testimonio



### El aceite de oliva DOC de la Vallée des Baux de Provence

El aceite de oliva DOC de "Vallée des Baux de Provence" es un aceite de olores herbáceos donde se detecta un ápice de alcachofa cruda, manzana verde y almendra fresca. El aceite de oliva de

Vallée des Baux de Provence procede de un pequeño territorio de 7km de ancho y 25km de largo, al este de la Ródano. Esta tierra de pedruscos confiere a las aceitunas y al aceite un perfume típico. Una singularidad reconocida por la obtención de una DOC en 1996. "Es el trabajo de varios años entre el INAO y los oleicultores, confiteros y molineros que permitió este reconocimiento" atestigua Jean-Pierre Lombrage, Presidente del sindicato interprofesional del olivar de Vallée des Baux de Provence. El aceite de Vallée des Baux engloba a 2.300 productores y representa un 20% de la producción nacional (400.000 litros al año). El pliego de condiciones de la DOC enuncia obligaciones estrictas en cuanto a la densidad de las plantaciones, el tamaño de los árboles, prohíbe el riego después del invierno (principio de la madurez), y estipula que una aceituna debe tratarse a más tardar 6 días después de haber sido cosechada. Al fin y al cabo, una calidad, regularmente evaluada por catas a ciegas, y para el consumidor, la certeza de adquirir un aceite único.

### La DOC Saint-Émilion

El viñedo de Saint-Émilion, situado al este de la ciudad de Libourne, está constituido por una meseta calcárea que domina el río de Dordogne al sur y está limitada por el arroyo del Barbanne al norte. En 1999, y por primera vez en el mundo, se inscribe un paisaje vitícola en el Patrimonio Mundial de la Humanidad, como paisaje cultural. Según la UNESCO, Saint-Émilion es "un ejemplo notable de un paisaje vitícola histórico que sobrevivió intacto" y que prosigue su actividad hoy día. Su aspecto excepcional, el sitio de Saint-Émilion, lo debe también a su gran diversidad de tierras. Así pues, la variedad de sus vinos se explica por una diversidad geológica notable y un microclima perfectamente adaptado a la viticultura. Esta combinación, asociada a los cuidados meticulosos prestados a la vid por los profesionales, ofrece las condiciones ideales de nutrición y madurez del merlot, cepa dominante. En efecto, la variedad de los vinos de Saint-Émilion se explica también por un científico montaje de cepas (merlot en su mayoría asociado al cabernet franco y cabernet sauvignon, o también malbec) que les permite expansionarse en una paleta de matices olfativos y gustativos sumamente apreciados.



# Label rouge LR

**La Label rouge es un símbolo francés que designa productos que, por sus condiciones de producción o fabricación, tienen un nivel de calidad superior con relación a los otros productos corrientes similares.**



La Label rouge se aplica a las aves, a las carnes, a la chacinería, a los productos lácteos, a los productos del mar, a las frutas y hortalizas, etc.

**Polla cebada, huevos de gallinas de corral, conservas de sardinas, ternero lechal, jamón cocido, mousse de chocolate, mantequilla de mantequera, salmón ahumado, etc.**

El principio de la Etiqueta fue reconocido por la ley de orientación agrícola del 5 de agosto de 1960.

En todas las etapas de la producción y la elaboración, el producto debe responder a un pliego de especificaciones que define, en particular, las características específicas que establecen el nivel de calidad superior, así como los principales puntos que deben controlarse y su método de evaluación (por ejemplo sobre la base de análisis sensoriales y pruebas sobre el gusto para los productos alimenticios).

#### Algunas cifras (\*)

- Existen más de 500 pliegos de condiciones homologados.
- La facturación generada por las etiquetas gira alrededor de 1.200 millones de euros.

(\*) 2009



## Testimonio

### Una vieira de irreproachable frescor

*“La orientación hacia un símbolo de calidad se tomó en 1996, dice a Arnaud Manner, director de la agrupación Normandía Frescor Mar, cuando se autorizó la denominación “Saint Jacques” (vieira) para todas las vieiras de importación, en el marco de un acuerdo OMC aplicado por la Unión Europea. Había por lo tanto un riesgo de confusión y una obligación para el sector de tener que prescindir de estos productos que a menudo son pequeñas conchas de cría, procedentes de Chile, Nueva Zelanda, Perú”*

El pliego de condiciones de la Etiqueta garantiza un rendimiento en nuez y coral como mínimo de 1kg para 6,5 kg de conchas y la presencia de coral en al menos un 80% de las conchas.

También exige clasificar las conchas y limpiarlas en el barco, y que no estén rotas ni desencajadas.

Sobre todo deben estar en la lonja a más tardar 36 horas después de la pesca, transportadas el mismo día, y pueden comercializarse bajo Etiqueta roja solamente hasta la noche del día siguiente de la venta en la lonja. La etiqueta indica el día de pesca y el nombre del barco. *“La Etiqueta permite al productor mejor remuneración, comenta Arnaud Manner, y nos dio acceso a mercados, en el sur de Francia, a los que difícilmente antes podíamos entrar”.*

La Etiqueta es para los consumidores una garantía de calidad.

# Especialidad tradicional garantizada ETG

La ETG (especialidad tradicional garantizada) permite proteger las denominaciones de productos obtenidos según un método tradicional sin vínculo con el origen geográfico.



La ETG se aplica a quesos, productos a base de carne, cerveza, pasteles y galletas, etc.

**Mozzarella (Italia), jamón Serrano (España), traditional farmfresh turkey (Reino Unido), vieille Gueuze lambic, vieille Kriek (Bélgica), Kalakukko (pan relleno de Finlandia), Falukorv (embutido sueco), etc.**

El producto debe:

- Fabricarse a partir de materias primas tradicionales,
- presentar una composición tradicional o un método de producción y/o transformación tradicional.

La ETG está regulada por el Reglamento comunitario (CE) N° 509/2006 del Consejo del 20 de marzo de 2006 relativo a las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y productos alimenticios.



## Testimonio

### La vieille Gueuze lambic, una cerveza tradicional

*"La Gueuze es una cerveza ácida cuya fermentación espontánea interviene en el proceso de fabricación. Se obtiene una cerveza de fermentación espontánea por la fermentación de un mosto cocido tras inoculación natural a partir del aire ambiente durante el enfriamiento".*

Es en estos términos que la Unión Europea describe una de las especificidades de elaboración que hace de la Gueuze una cerveza singular y tradicional en Bélgica. Un producto que se beneficia desde 1997 de la denominación "Especialidad tradicional garantizada" para la "Gueuze lambic" y la "Vieille Gueuze lambic". Se encargó de gestionarla Franck Boon, último cervecero de Lembeec, una ciudad que llegó a tener hasta 43 destilerías-fábricas de cerveza en 1713. En competición con los productos de masa, un proceso de fabricación simplificado e industrializado, los dos tercios de los productores de Gueuze cesaron su actividad entre 1965 y 1995, por quiebra, o porque fueron comprados por un grupo

más grande (\*).

Para este producto, el aire es decisivo, pues se necesita una elaboración en la región situada entre Bruselas y Lembeec para que la corriente de aire que realiza la fermentación espontánea contenga las levaduras adecuadas (*brettanomyces bruxellensis* y *lambicus*). El pliego de condiciones de la "Vieille Gueuze" precisa por otro lado que el método de fabricación debe incluir una primera fermentación en cuba de roble, luego una refermentación en botella, lo que representa tres años de elaboración.

Al parecer, los consumidores hicieron rápidamente la diferencia entre la Gueuze industrial y la Gueuze ETG, aunque se venda el 30% más cara: la fábrica de cerveza Boon multiplicó su producción por diez en diez años, pasando de 450 a 5.000 HI.

(\*) fuente: Bima n° 1487

# Indicación geográfica protegida IGP



**La IGP designa un producto cuyas características están vinculadas al lugar geográfico en el cual se desarrolla al menos su producción o su transformación según condiciones bien determinadas. Es una calificación europea que protege el nombre del producto en toda la Unión Europea.**

La IGP se aplica a los sectores agrícolas, alimentarios y vitícolas.



**La IGP para los productos agroalimentarios** está regida por el mismo Reglamento comunitario que la DOP (Reglamento (CE) No.º 510/2006 del Consejo del 20 de marzo de 2006 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y productos alimenticios).

**Emmental de Savoie, jambon de Bayonne, pruneau d'Agen, clémentine de Corse, riz de Camargue, poulet jaune d'Anceis, haricot tarbais, mirabelle de Lorraine, poulet jaune des Landes, Dorset blue cheese (Reino Unido), Greussener salami (Alemania), turrón de Alicante (España), mel do Alentejo (Portugal), etc.**

#### Algunas cifras (\*)

- En Francia están registradas 96 IGP agroalimentarias (principalmente aves, frutas y verduras, embutidos...).
- Los productos protegidos por IGPs alcanzan una facturación de unos 1.200 millones de euros

(\*) 2009 statistics

**La IGP para los vinos** está regulada por el mismo Reglamento comunitario que la DOP (Reglamento (CE) No.º 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas ("Reglamento único para las OCM")).

Desde el 1 de agosto de 2009, con la entrada en vigor de la nueva organización común del mercado vitivinícola, los vinos de país se convirtieron automáticamente en vinos de IGP.

**IGP Pays d'Oc, IGP Atlantique, IGP Pays d'Hérault, IGP Aude, IGP Côtes de Gascogne, IGP Castilla y Leon (España), IGP Toscano, etc.**

#### Algunas cifras (\*)

- En Francia están registrados 150 vinos IGP, representando un tercio de la producción francesa.
- También están registradas 2 sidras.

(\*) 2009 statistics

## Testimonios



**La IGP jambon de Bayonne, una calificación que protege la notoriedad de un territorio**

De color rojo rosado, recubierto e inervado por tocínillo muy blanco, el jamón de Bayona dispone de una textura esponjosa con sabores persistentes de especias y pimienta, fundente en boca, de sabor delicado y poco salado.

Sus características están vinculadas a los conocimientos técnicos locales que han sabido utilizar en las mejores condiciones los elementos favorables del clima de la cuenca del Adur y la explotación de los yacimientos de sal gema presente en el subsuelo. La salazón, el refinamiento de jamón seco es una tradición milenaria de las regiones situadas entre mar y montaña. Como lo recuerda Bertrand Ecomard del Consorcio del Jamón de Bayona: *"Era el único medio para constituir un ahorro alimenticio para los periodos de grandes labores del campo y superar el frío invernal cuando no se conocían los métodos de esterilización, de pasteurización y cuando no se controlaba el frío mecánico"*.

La IGP constituye un verdadero factor de adaptación del territorio y revitalización de las zonas rurales valorizando sus características propias: una zona geográfica y climática, unos conocimientos técnicos particulares, una tradición y valores culturales que hacen que *"alrededor del "jambon de Bayonne" todo es bueno"*.

**La IGP Pays d'Oc**

En un contexto geográfico muy favorable para la viticultura, la extraordinaria diversidad de las situaciones pedoclimáticas del Languedoc Roussillon, que se extiende desde las orillas del Mediterráneo hasta más de 400 metros de altitud, permitió la implantación exitosa de muchas variedades de cepas prestigiosas y garantizó la elaboración de una amplia paleta de productos de calidad. Así se codean con las variedades mediterráneas como garnacha, cinsaut y syrah, utilizadas de preferencia para elaborar vinos rosados y cepas francesas de renombre internacional establecidas recientemente como merlot, cabernet sauvignon y pinot noir para el tinto, chardonnay, sauvignon y viognier para el blanco, entre los más importantes. Con el fin de garantizar la calidad de los productos, se definen con rigor las condiciones de producción y los parámetros analíticos y los vinos son objeto de una cata sistemática.

Primera denominación francesa a la exportación, la IGP "pays d'Oc" se encuentra en el centro del renacimiento del Languedoc Roussillon vitícola y contribuye al mantenimiento del viñedo, elemento fundamental y estructurante de la vida de los pueblos y de la ordenación del territorio de esta región.

