



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



La Spécialité traditionnelle garantie

La promesse de la tradition

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont **les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.**

La particularité de la Spécialité traditionnelle garantie se définit par **deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité et l'aspect traditionnel.** La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.

La Spécialité traditionnelle garantie relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, particulière

nationale, régionale ou locale mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.

La STG ne s'applique qu'à des produits ou denrées alimentaires.

Les règles d'élaboration d'une STG sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

À L'ORIGINE...

La Spécialité traditionnelle garantie est un signe de qualité européen qui a été créé en **1992** pour des produits destinés à l'alimentation.

Aujourd'hui, un seul produit en France bénéficie de la dénomination Spécialité traditionnelle garantie. Il s'agit des moules de Bouchot.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Code rural et de la pêche maritime, articles R.641-1 à R.641-10
- Règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 du Parlement relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

CHIFFRES CLÉS (2015)

1 STG en France.

54 STG sont enregistrées en Europe.