



欧盟委员会

国际级保护

在欧盟区域之外，欧盟采取了许多措施来保护其产品的真实性，并确保欧洲优质产品在全世界得到认可。这一点很重要，因为有地理标志的产品占欧盟农产品出口的 15% 左右。地理标志保护有助于打击威胁到正宗的产地、区域产品的声誉及其生产者生计的假冒伪劣产品。

防止仿造：

之前概述的质量体系意味着对世界知名的欧盟产品，如菲达奶酪，普罗塞克葡萄酒和其他特定的葡萄产品的假冒行为的打击提供了重要的法律保障。

优质产品认可的国际合作：

欧盟还就独立的协议进行谈判。例如，欧盟与瑞士的一项协议包括一项条款，规定含有 *Genièvre/Jenever/Genever* 地理标志的产品在瑞士受保护。这种保护反过来也适用于在欧盟销售的瑞士格魯耶尔奶酪。同样，一系列的产品名称也受到欧盟 - 日本经济伙伴关系协定的保护，如分别销售到日本的卡瓦和欧盟的神户牛肉。

欧盟质量体系有助于保护欧洲农业部门的遗产，提高全世界消费者对优质产品的认可。

下次当你在欧盟各地购物或度假时，请注意欧盟的质量标志。

欧盟 - 中国地理标志协议

欧盟 - 中国双边协议，保护中国和欧洲的地理标志 (GI) 于 2021 年 3 月 1 日生效。该协议不仅保护了约 200 个欧洲和中国农业食品的标志名称，而且可以防止被模仿和篡改。这为双方带来了贸易利益，并且向消费者展示了来自两个具有丰富烹饪和文化传统的地区的有保障的正宗产品。在协议生效后的四年内，协议的范围可以扩大到涵盖双方的另外 175 个地理标志名称。

了解更多

关于欧盟质量体系：

ec.europa.eu/quality-schemes-explained

欧盟的优质食品和饮料：

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink_en

搜索优质产品：

<https://ec.europa.eu/info/e-ambrosia-database>

搜索欧盟及其他地区地理标志：

<https://www.tmdn.org/giview>

Print KF-02-20-739-ZH-C doi:978-92-76-40598-6 10.2762/950015

PDF KF-02-20-739-ZH-N doi:978-92-76-40597-9 10.2762/747501

真实性的标志： 保护真实农产品的 欧盟质量体系



© Ridofranz, Peucetia, Nes, Dinoxax, European Union



Publications Office
of the European Union

农业和农村
发展总司

在欧盟，质量体系涵盖了 3300 多种产品：奶酪和其他乳制品、肉类、水果和蔬菜、葡萄酒、烈酒等等。欧盟已经创建了欧盟标志来宣传这些产品。这些标志出现在产品包装上，使这些产品更容易在市场上被识别。它们保证了欧盟产品的真实性，而不是仿制品或假冒品，并有助于提高这些产品的国际认可度。

保护原产地的地理标志

地理标志适用于在确定地区生产的各种食品、农产品、葡萄酒、芳香葡萄酒和酒精饮料。它们保护特定产品名称的声誉、生产区域、传统的生产过程和其他基本要素（如当地的动物和植物品种），这些都构成了整个欧洲的烹饪遗产。这些过程和要素在产品规范中得到了详细说明，该规范可用于该计划中的每个项目。

产品名称

名字说明什么？欧盟质量体系强调产品的注册名称与产品产地之间的独特联系。这些计划包括受保护的原产地名称（PDO），食品和葡萄酒的受保护地理标志（PGI），以及白酒和芳香葡萄酒的地理标志（GI）。

食品



受保护的原产地名称（PDO）是为在其特征和地理来源之间具有最强联系的产品名称保留的。产品的原材料和相关生产步骤都位于特定的地理区域内，最终产品质量由这些当地的原料和生产者的技术决定。

- ▶ **洛克福奶酪 PDO** 只有在用当地拉科纳品种的绵羊的奶制成，并在法国南部的苏尔松河畔罗克福特的天然山洞中成熟和陈化的情况下，才能被称为“洛克福”。
- ▶ 自 17 世纪以来，拉脱维亚农民就开始种植干田豌豆（**灰豌豆干 PDO**）。这种豆类几乎在整个拉脱维亚都有种植，具有独特的大理石花纹、灰白色的色调和特别大的尺寸，是当地节日菜肴的特色。



所有 PDO 注册的食品和农产品都必须使用 PDO 标识。这些产品不能在其他地方以相同的名称合法生产。

受保护的地理标志（PGI）也通过质量特征和 / 或声誉将产品与一个地理区域联系起来。PGI 注册要求至少有一个生产、加工或准备过程是在特定地区进行的。但是，原料不需要来自该地区。

- ▶ 斯洛文尼亚的喀斯特地区有一个长达一个世纪的腌制**克拉尼斯火风干火腿 PGI**的传统。屠夫们选择最优质的原材料（可能来自这个沿海地区以外），只用 Kras（喀斯特）的粗海盐来干燥整个后腿，造就了腌制火腿的正宗风味。
- ▶ **Lammefjordsgulerod PGI** 胡萝卜采自丹麦拉默湾的沙质土壤。这种营养丰富的峡湾再生海床是产品生产和美味的关键前提。



所有 PGI 注册的食品和农产品都必须使用 PGI 标识。这些产品不能在其他地方以相同的名称合法生产。



葡萄酒和酒精饮料



地理标志也适用于欧洲的葡萄酒和烈酒行业。葡萄酒可以盖上 PDO 和 PGI 的标志，而“地理标志”（GI）可以适用于在欧盟境内蒸馏或制造的芳香葡萄酒和烈酒。

- ▶ **马耳他戈佐葡萄酒上的 PDO** 标志意味着葡萄完全来自马耳他三个岛屿之一的戈佐。而**莱茵黑森葡萄酒的 PGI** 标志意味着至少 85% 的葡萄完全来自德国的莱茵黑森葡萄酒区。
- ▶ **爱尔兰威士忌 GI** 自 6 世纪以来一直在爱尔兰进行酿造、蒸馏和成熟。与 PGI 计划一样，这种精致的饮料从酿造到成熟，整个生产过程都是在这个绿宝石般的岛屿上进行的。



PDO、PGI 和 GI 标识对于葡萄酒和酒精饮料来说是可选的，与食品和农产品不同，它们必须具有这些标识。