

## Nouvelles indications géographiques par catégorie

**Légende** = exceptions applicables permettant emploi des IG

**Légende** = termes connus qui sont des IG et dont l'emploi sera interdit

Catégorie de produits	Indication	Lieu d'origine
Bière	- České pivo - Bayerisches Bier - Münchener Bier	- République tchèque - Allemagne
Houblon	- Žatecký Chmel - Hopfen aus der Hallertau - Terttnanger Hopfen	- République tchèque - Allemagne
Fromages	- Hessischer Handkäse - Hessischer Handkäs - Danablu - <b>Feta</b> * - Κεφαλογραβιέρα (Kefalograviera) - Γραβιέρα Κρήτης (Graviera Kritis) - Γραβιέρα Νάξου (Graviera Naxou) - Μανούρι (Manouri) - Κασέρι (Kasseri) - Mahón-Menorca - Queso Manchego - <b>Comté</b> - <b>Reblochon</b> - Reblochon de Savoie - <b>Roquefort</b> - <b>Camembert de Normandie</b> - <b>Brie de Meaux</b> - <b>Emmental de Savoie</b> - <b>Morbier</b> - <b>Époisses</b> - <b>Beaufort**</b> - Maroilles - Marolles - <b>Munster*</b> - Munster Géromé - Fourme d'Ambert - Abondance - <b>Bleu d'Auvergne</b> - Livarot - Cantal - Fourme de Cantal - Cantalet	- Allemagne  - Danemark - Grèce     - Espagne  - France

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit Cantal</li> <li>- Tomme de Savoie</li> <li>- Pont - L'Evêque</li> <li>- Neufchâtel</li> <li>- Chabichou du Poitou</li> <li>- Crottin de Chavignol</li> <li>- Saint-Nectaire</li> <li>- Provolone Valpadana</li> <li>- Taleggio</li> <li>- Asiago*</li> <li>- Fontina*</li> <li>- Gorgonzola*</li> <li>- Grana Padano</li> <li>- Mozzarella di Bufala Campana</li> <li>- Parmigiano Reggiano</li> <li>- Pecorino Romano</li> <li>- Pecorino Sardo</li> <li>- Pecorino Toscano</li> <li>- Queijo S. Jorge</li> <li>- Queijo Amarelo da Beira Baixa</li> <li>- Queijo Picante da Beira Baixa</li> <li>- Gouda Holland</li> <li>- Edam Holland</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italie</li> <li>- Portugal</li> <li>- Pays-Bas</li> </ul>
Produits de confiserie et de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aachener Printen</li> <li>- Nürnberger Lebkuchen</li> <li>- Lübecker Marzipan</li> <li>- Bremer Klaben</li> <li>- Μαστίχα Χίου (Masticha Chiou)</li> <li>- Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou)</li> <li>- Jijona</li> <li>- Turrón de Alicante</li> <li>- Ricciarelli di Siena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allemagne</li> <li>- Grèce</li> <li>- Chypre</li> <li>- Espagne</li> <li>- Italie</li> </ul>
Produits de légumes frais et transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spreewälder Gurken</li> <li>- Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Καστοριάς (Fassolia Gigantes Elefantas Kastorias)</li> <li>- Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Πρεσπών (Fassolia Gigantes Elefantas Prespon Florinas)</li> <li>- Lentille verte du Puy</li> <li>- Lenticchia di Castelluccio di Norcia</li> <li>- Pomodoro di Pachino</li> <li>- Radicchio Rosso di Treviso</li> <li>- Steirischer Kren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allemagne</li> <li>- Grèce</li> <li>- France</li> <li>- Italie</li> <li>- Autriche</li> </ul>

Épices	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κρόκος Κοζάνης (Krokos Kozanis)</li> <li>- Azafrán de la Mancha</li> <li>- Piment d'Espelette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grèce</li> <li>- Espagne</li> <li>- France</li> </ul>
Olives de table et transformées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελιά Καλαμάτας (<u>Elia Kalamatas</u>)</li> <li>- Κονσερβολιά Αμφίσσης (Konservolia Amfissis)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grèce</li> </ul>
Huiles végétales et graisses animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελαιόλαδο Καλαμάτας (<u>Kalamata olive oil</u>)</li> <li>- Ελαιόλαδο Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης (<u>Kolyrnvari Chanion Kritis Olive Oil</u>)</li> <li>- Ελαιόλαδο Σητείας Λασιθίου Κρήτης (<u>Sitia Lasithiou Kritis Olive oil</u>)</li> <li>- Ελαιόλαδο Λακωνία (<u>Olive Oil Lakonia</u>)</li> <li>- Huile d'olive de Haute-Provence</li> <li>- Baena</li> <li>- Sierra Mágina</li> <li>- Aceite del Baix Ebre-Montsía</li> <li>- Oli del Baix Ebre-Montsía</li> <li>- Aceite del Bajo Aragón</li> <li>- Antequera</li> <li>- Priego de Córdoba</li> <li>- Sierra de Cádiz</li> <li>- Sierra de Segura</li> <li>- Sierra de Cazorla</li> <li>- Siurana</li> <li>- Aceite de Terra Alta</li> <li>- Oli de Terra Alta</li> <li>- Les Garrigues</li> <li>- Estepa</li> <li>- Veneto Valpolicella</li> <li>- Veneto Euganei e Berici</li> <li>- Veneto del Grappa</li> <li>- Azeite de Moura</li> <li>- Azeites de Trás-os-Montes</li> <li>- Azeite do Alentejo Interior</li> <li>- Azeites da Beira Interior</li> <li>- Azeites do Norte Alentejano</li> <li>- Azeites do Ribatejo</li> <li>- Queijo Serra da Estrela</li> <li>- Queijos da Beira Baixa</li> <li>- Queijo de Castelo Branco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- France</li> <li>- Espagne</li> <li>- Italie</li> <li>- Portugal</li> </ul>
Huiles essentielles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huile essentielle de lavande de Haute-Provence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- France</li> </ul>

Produits de poissons frais, congelés et transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huîtres de Marennes-Oléron</li> <li>- Kalix Løjrom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- France</li> <li>- Suède</li> </ul>
Viandes salées à sec	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jambon de Bayonne**</li> <li>- Prosciutto di Parma</li> <li>- Prosciutto di S. Daniele</li> <li>- Prosciutto Toscano</li> <li>- Prosciutto di Modena</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- France</li> <li>- Italie</li> </ul>
Viandes fraîches congelées et transformées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nürnberger Bratwürste***</li> <li>- Nürnberger Rostbratwürste</li> <li>-Schwarzwälder Schinken</li> <li>- Guijuelo</li> <li>- Jamón de Huelva</li> <li>- Jamón de Teruel</li> <li>- Salchichón de Vic</li> <li>- Llonganissa de Vic</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest : Chalosse</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest: Gascogne</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest : Gers</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest : Landes</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest : Périgord</li> <li>- Canards à foie gras du Sud-Ouest : Quercy</li> <li>- Cotechino Modena</li> <li>- Zampone Modena</li> <li>- Bresaola della Valtellina</li> <li>- Mortadella Bologna</li> <li>- Speck Alto Adige</li> <li>- Südtiroler Markenspeck</li> <li>- Südtiroler Speck</li> <li>- Culatello di Zibello</li> <li>- Garda</li> <li>- Lardo di Colonnata</li> <li>- Szegedi téliszalámi</li> <li>- Szegedi szalámi</li> <li>- Tiroler Speck</li> <li>- Chouriça de carne de Vinhais</li> <li>- Linguiça de Vinhais</li> <li>- Chouriço de Portalegre</li> <li>- Presunto de Barrancos</li> <li>- Salpicão de Vinhais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allemagne</li> <li>- Espagne</li> <li>- France</li> <li>- Italie</li> <li>- Hongrie</li> <li>- Autriche</li> <li>- Portugal</li> </ul>
Céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso Nano Vialone Veronese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italie</li> </ul>

Vinaigre	- Aceto balsamico Tradizionale di Modena - Aceto balsamico di Modena	- Italie
Oléagineux	- Steirisches Kürbiskernöl	- Autriche
Fruits et noix frais et transformés	- Cítricos Valencianos - Cítrics Valancians - Pruneaux d'Agen - Pruneaux d'Agen mi-cuits - Arancia Rossa di Sicilia - Cappero di Pantelleria - Kiwi Latina - Mela Alto Adige - Südtiroler apfel - Pesca e nettarina di Romagna - Pêra Rocha do Oeste - Ameixa d'Elvas - Ananás dos Açores / S. Miguel - Magiun de prune Topoloveni	- Espagne - France - Italie  - Portugal  - Roumanie

### **Exceptions :**

\* : Peut être utilisé si usage avant le 18 octobre 2013. Sinon, peut utiliser l'expression «genre», «type», «style», «imitation» ou autre terme similaire, si combiné à une indication lisible et visible de l'origine géographique du produit (article 7.6(2)).

\*\* : Peut être utilisé si usage avant le 18 octobre 2013 pendant au moins 10 ans. Si usage moins de 10 ans : période transitoire de 5 ans (article 7.6(4)).

\*\*\* : Peut être utilisé si usage avant le 18 octobre 2013 pendant au moins 5 ans. Si usage moins de 5 ans : période transitoire de 5 ans (article 7.6(3)).

### **Autres exceptions :**

- **Jambon forêt noir, parmesan, orange valencia, bacon tyrolien, bière bavaroise, bière munich, fromage st-george**

→ peut employer ou enregistrer marque contenant les expressions ci-dessus sauf si induit le public en erreur quant à l'origine des produits (article 7.6 (11(a) et (b))).

- **Marque de commerce** : employée, déposée ou enregistrée de bonne foi avant entrée en vigueur de l'article 7 de l'AECG (article 7.6(5))

