

AOP, AOC, quelle différence ?

L'Appellation d'Origine Protégée, cousine européenne de l'Appellation d'origine Contrôlée est en fait son exact équivalent européen.

Comme l'AOC, l'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

C'est une garantie d'origine et de typicité. C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis.

Pour être reconnu Appellation d'Origine Protégée, un produit laitier doit:

- provenir d'une aire de production délimitée
- répondre à des conditions de production précises
- Posséder une notoriété dûment établie
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellation d'origine (INAO) puis en AOP par l'Union Européenne.