



Goûtez au meilleur de l'Europe.

À propos de l'AOP

- L'AOP (ou l'acronyme en italien, DOP) est le système de certification de l'Appellation d'origine protégée de l'Union européenne pour garantir l'authenticité de certains produits alimentaires de haute qualité.
- Lorsque vous achetez un produit certifié AOP, vous avez l'assurance qu'il a été produit dans une région géographique précisément délimitée. La certification garantit également l'usage de méthodes de production conformes aux normes établies par un consortium de régulation suivant des recettes et des techniques ancestrales - des méthodes qui se sont avérées sûres, efficaces et des plus savoureuses au fil du temps.
- Le système AOP protège les appellations des produits et aide les consommateurs à faire la distinction entre les produits authentiques et leurs imitations.
- Le fromage Grana Padano et le Prosciutto di Parma portent tous deux le sceau AOP.



distinctlydeliciouslyeuropean.eu/accueil