

appellation d'origine contrôlée

AOC

FRANCE

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit dont la qualité résulte de la combinaison d'une production spécifique et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire particulier des hommes.

Pour être reconnu en AOC, le produit, inimitable et d'origine ancestral, doit :

- *provenir d'une aire de production bien délimitée*
- *répondre à des conditions de production précises*
- *posséder une notoriété dûment établie*
- *faire l'objet d'une procédure d'agrément*

En Sarthe, on recense 3 AOC :

- *AOC vins des côteaux du Loir : 25 viticulteurs*
- *AOC vins de Jasnières : 25 viticulteurs*
- *AOC viande bovine Maine Anjou : 43 éleveurs*



L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle ne concerne pas les AOC viticoles.

Terroirs d'Excellence

*La Sarthe vous offre
des produits de qualité*

