**Andere Franse produkten met AOC/AOP label.**

**Kazen en melkprodukten AOC/AOP**

 **Verse kazen :** Brocciu
 **Zachte kazen met een bloemige korst :** [Brie de Meaux](http://alimentation.gouv.fr/le-brie-de-meaux), Brie de Melun, [Camembert de Normandie](http://alimentation.gouv.fr/camembert-de-normandie), Chaource, Neufchâtel
 **Zachte kazen met gewassen korst :** époisses, langres, livarot, maroilles, [Mont d’Or](http://alimentation.gouv.fr/vacherin-mont-d-or), [munster](http://alimentation.gouv.fr/munster-gerome), Pont-l’Évêque
 **Schimmelkazen :** Bleu d’Auvergne, Bleu de Gex Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel, Bleu des Causses, [Bleu du Vercors-Sassenage](http://alimentation.gouv.fr/bleu-du-vercors-sassenage), fourme d’Ambert, fourme de Montbrison, [roquefort](http://alimentation.gouv.fr/le-roquefort).
 **Rauw geperste kazen :** Cantal, [laguiole](http://alimentation.gouv.fr/le-laguiole-aoc-fete-ses-50-ans), morbier, ossau-iraty, [reblochon](http://alimentation.gouv.fr/video-le-reblochon-fermier), saint-nectaire, salers, tomme des Bauges.
 **Gekookte geperste kazen :** abondance, [beaufort](http://alimentation.gouv.fr/fabrication-fromage), comté, gruyère.
 **Geitenkazen :** Chabichou du Poitou, Charolais, Chavignol, Chevrotin, Mâconnais, perlardon, picodon, Pouligny Saint-Pierre, rigotte de Condrieu, Rocamadour, Sainte-Maure de Touraine, selles-sur-Cher, valencay.
 **Boters :** beurre de Charentes-Poitou, beurre d’Isigny, Beurre des Charentes, beurre des Deux-Sèvres, [beurre de Bresse](http://alimentation.gouv.fr/beurre-bresse)
 **Crèmes :** crème d’Isigny, [crème de Bresse](http://alimentation.gouv.fr/creme-de-bresse-aoc)

**De vruchten AOC / AOP**

Pomme du Limousin, [chasselas de Moissac](http://alimentation.gouv.fr/chasselas-de-Moissac), muscat du Ventoux, [châtaigne d’Ardèche](http://alimentation.gouv.fr/chataigne-marron), [Noix de Grenoble](http://alimentation.gouv.fr/noix-de-grenoble-aoc), noix du Périgord.

**De groenten AOC / AOP**

 **Aardappelen :** béa du Roussillon, [pommes de terre de l’île de Ré](http://alimentation.gouv.fr/la-pomme-de-terre).
 **Peulvruchten / granen :** [lentille verte du Puy](http://alimentation.gouv.fr/lentilles-du-puy-l-or-vert-de-la), [coco de Paimpol](http://alimentation.gouv.fr/coco-de-paimpol).
 Zoete uien uit de Cevennen

**Olijven en olijfolie AOC / AOP**

 **Oliiven :** Olive de Nice, [olive de Nîmes](http://alimentation.gouv.fr/olive-production), olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence, olives noires de la vallée des Baux-de-Provence, olives noires de Nyons, pâte d’olive de Nice
 **Olijfolie :** huile d’olive d’Aix-en-Provence, huile d’olive de Corse, huile d’Olive de Haute-Provence, huile d’olive de la vallée des Baux-de-Provence, huile d’olive de Nice, [huile d’olive de Nîmes](http://alimentation.gouv.fr/olive-production), huile d’olive de Nyons, huile d’olive de Provence.

**Zeevruchten AOC / AOP**

 [**Bouchot mosselen** de la Baie du Mont-Saint-Michel](http://alimentation.gouv.fr/moules-saint-michel)

**Vlees en charcuteries AOC / AOP**

 **Schapen :** Barèges-Gavarnie, [prés-salés de la baie de Somme,](http://alimentation.gouv.fr/pres-sales-baie-de-somme) prés-salés du Mont-Saint-Michel.
 **Vee :** [Bœuf de Charolles](http://alimentation.gouv.fr/charolaises), [Fin Gras du Mézenc](http://alimentation.gouv.fr/produits-qualite-fin-gras-porc-sud-ouest), Maine-Anjou, taureau de Camargue
 **Gevogelte :** chapon de Bresse, dinde de Bresse, poularde de Bresse, [volaille de Bresse ou poulet de Bresse](http://alimentation.gouv.fr/belle-volaille-bressane).

**Diverse**

 **Corsicaans kastanjemeel**
 **Honing :** [Miel de Corse](http://alimentation.gouv.fr/doux-miel), [miel de sapin des Vosges](http://alimentation.gouv.fr/doux-miel).
 [**Espelette**](http://alimentation.gouv.fr/recolte-piment-espelette) **peper**