

本活动由欧盟资助。所表达的观点和意见仅代表作者个人，不代表欧盟或西班牙农业、渔业和食品部的官方立场。欧盟及资助机构对此不承担任何责任。

Prodeca Promoting Catalan food　Generalitat de Catalunya Government of Catalonia　本次活动由欧盟共同赞助

ENJOY IT'S FROM EUROPE

本活动由欧盟资助。所表达的观点和意见仅代表作者个人，不代表欧盟或西班牙农业、渔业和食品部的官方立场。欧盟及资助机构对此不承担任何责任。

Prodeca Promoting Catalan food　Generalitat de Catalunya Government of Catalonia　本次活动由欧盟共同赞助

ENJOY IT'S FROM EUROPE



关于活动

“匠心重塑：欧洲佳酿与肉制品”推广活动（2026-2029）由 PRODECA 组织，欧盟共同资助。推广项目旨在增强目标市场消费者对欧洲葡萄酒和肉制品的正宗性、可追溯性、高质量和环保特点的了解，并最终提高这些产品在推广目标市场的认知度。



葡萄酒与美食遗产

葡萄酒：

该地区的葡萄酒文化深深植根于当地的历史、风土与传统之中，拥有多元且富有活力的葡萄酒产业体系，涵盖 12 个受保护的原产地保护（PDO）产区，每一个产区都彰显着当地独有的土壤、气候与酿酒工艺特色。地理标志（GI）通过将产品的品质、声誉与核心特性和其特定产地深度绑定，为这类产品提供保护，既保障了产品的正宗性，也留存下代代传承的传统酿造技艺。

为什么选择我们

传统特色、高质量和可持续发展理念

传统特色：

当地特色肉制品凭借浓郁风味、手工匠心品质，以及传承数代的传统配方结合现代食品安全标准的正宗生产工艺广受推崇。选择这写产品，意味着你能享用到比普通加工肉制品更出色的品质、正宗风味与全程可追溯保障。

可持续发展理念：

该地区是有机葡萄种植领域的标杆，超过半数的葡萄园采用有机模式管理，同时聚集了大量专注于有机葡萄酒生产的酒庄，充分展现了当地在可持续发展、品质把控与环境责任层面的坚定投入。



肉制品：

香肠与腌制肉类同样是该地区美食遗产的核心支柱，这类产品选用精心甄选的猪肉、香料，依托传统腌制工艺制作而成，风味浓郁醇厚、兼具手工匠心品质，承载着数百年传承下来的烹饪文化传统。

