



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
5. Dezember 2014

Streng kontrollierte Sortenorganisationen schaffen 15'000 Arbeitsplätze

Lully – Im Rahmen des AOP-IGP Medientages betonte die Präsidentin der schweizerischen Vereinigung AOP-IGP und Ständerätin Géraldine Savary das bedeutende ökonomische Gewicht der Sortenorganisationen für eine AOP oder eine IGP. Sie hob ebenfalls hervor, dass das Pflichtenheft und die Rückverfolgbarkeit entlang der Wertschöpfungskette streng kontrolliert bzw. respektiert werden. Dieser Medientag fand in der Region Genf statt, im Herzen des Gebiets des Cardon épineux genevois AOP und der Longeole IGP.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) und die kontrollierte geographische Angabe (IGP) sind staatlich anerkannte Qualitätszeichen, welche die Authentizität und den Ursprung des Produkts garantieren. Diese Spezialitäten werden einerseits durch Zertifizierungsorgane und andererseits durch die Sortenorganisationen selbst streng und regelmässig kontrolliert. Damit hat der Konsument die Garantie, dass die mit dem rot-schwarzen Logo (für AOP) und rot-grauen Logo (für IGP) gekennzeichneten Spezialitäten nach traditionellen Methoden in der Ursprungsregion mit aus dem festgelegten Gebiet landwirtschaftlich erzeugten Rohstoffen (für AOP) oder aus der gesamten Schweiz (für IGP) hergestellt werden.

Um den Schutz der Konsumenten und der Produzenten noch weiter zu stärken, hat die Präsidentin der schweizerischen Vereinigung und Ständerätin Géraldine Savary letzten Herbst ein Postulat beim Bundesrat eingereicht, in dem verlangt wird, dass eine Bestandsaufnahme über erfasstem Betrug und die erteilten Sanktionen betreffend der staatlich geschützten Zeichen wie AOP-IGP, in der Schweiz sowie im Ausland, erstellt wird. Ein Bericht diesbezüglich wird im ersten Halbjahr 2015 erwartet.

Die Sortenorganisationen stellen tausende Arbeitsplätze sicher

Die AOP- und IGP-Spezialitäten garantieren den Konsumenten nicht nur einen geschmacklichen authentischen Genuss, sie bieten auch mehr als 15'000 Arbeitsstellen in oft dezentralisierten Regionen. Ihr sozial-ökonomisches Gewicht lässt sich aus den Zahlen von 2013 ersehen:

- 10'000 landwirtschaftliche Betriebe stellen Rohstoffe für AOP-IGP Produkte her (= 1/6 der gesamten schweizerischen Betriebe)
- 1'300 verarbeitenden Unternehmen produzieren AOP-IGP Spezialitäten
- 72'000 t AOP- oder IGP- Produkte werden pro Jahr hergestellt
- CHF 700'000'000.- Umsatz wird durch die Herstellung von AOP-IGP Produkten erreicht

Cardon épineux genevois AOP und Longeole IGP : eine kleine Produktion für einen grossen symbolischen Wert

Die AOP- und IGP-Spezialitäten sind definitionsgemäss Botschafter ihrer Ursprungsregion. Der „Cardon épineux genevois“ AOP (eine Kardy-Pflanze mit Stacheln) und die „Longeole“ IGP (eine Wurst mit Fenchelsamen) sind daher aus der traditionellen Genfer Küche nicht wegzudenken und den regionalen Volksfesten wie zum Beispiel „l'Escalade“ unentbehrlich.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
5. Dezember 2014

Seit seiner Registrierung als AOP konnte die Produktion des „Cardon épineux genevois“ verdreifacht werden und erreicht nun etwa 100 Tonnen pro Jahr. Dabei wird dem Produzenten ein erträglicher Preis angeboten. Der IGP-Schutz der Longeole und die Zertifizierung der Metzgereien bestehen noch nicht so lange. Daher sieht man noch keine Auswirkung auf das Produktionsvolumen, welches etwa bei 30 Tonnen pro Jahr liegt. Dank der steigenden Bekanntheit dieser beiden symbolträchtigen regionalen Spezialitäten erhalten auch die betroffenen Gewerbe und ihre Anhänger, die Gemüsebauer und die Metzger, volle Anerkennung.

Informationen über die AOP-IGP Produkte: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp

Kontakt:

Alain Farine, Geschäftsführer, alain.farine@aop-igp.ch
Schweizerische Vereinigung AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54, info@aop-igp.ch

Definition von AOP und IGP

Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (Indication Géographique Protégée) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Destillateuren hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.

AOP – Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

21 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Poire à Botzi AOP, Rheintaler Ribelmals AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Walliser Raclette AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Zuger / Rigi Kirsch AOP.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Bisher sind neun Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Walliser Trockenfleisch IGP.