



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
11. November 2015

Die AOP und IGP-Produkte überzeugen erneut!

Nach dem Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, welcher in Courtemelon-Delémont Ende September 2015 stattfand, wurden am Samstag, den 7. November in der Markthalle in Basel die Gewinner der fünf besten Schweizer Produzenten und der fünf „Prix d'Excellence“ geehrt.

Bei der 6. Ausgabe des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte nahmen 1033 Produkte von 197 Produzenten teil. Die AOP-IGP-Produkte haben ein hervorragendes Ergebnis erzielt und 35 Medaillen sowie 6 Nominierungen für den Titel „Prix d'Excellence“ gewonnen.

Folgende AOP-Produkte haben einen „Prix d'Excellence“ gewonnen (total 5 Kategorien):

- **Raclette du Valais AOP Bio Wallis**
Valdor, Augstbordkäserei, Käsereistrasse 2, 3946 Turtmann VS
- **Huile de noix pressée à l'ancienne (AOP-Kandidat)**
Moulin de Sövery, Route du Moulin 10, 1142 Sévery VD
- **Damassine AOP Lot 1**
Oeuvrey Rémy, La Grangette 123, 2906 Chevèvez JU

Folgende AOP-Produzenten haben einen Preis als bester Schweizer Produzent erhalten (total 5 Kategorien):

- **Fromagerie de Grandcour, Jäggi Jean-Daniel**
Ch. de Vernex 7, 1543 Grandcour (VD)
- **Zenhäusern Frères SA, Zenhäusern Gerhard**
Place du Midi 33, 1950 Sion (VS)

Der Gewinn dieser Auszeichnungen bestätigt die exzellente Qualität der AOP-IGP-Produkte. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP gratuliert den Gewinnern zu ihrer hervorragenden Arbeit!

Informationen zum Wettbewerb der Regionalprodukte: www.concours-terroir.ch/presse-de

Fotos der Preisverleihung in Basel:

<https://plus.google.com/photos/112714121519136318924/albums/6215142206181795473>

Informationen zu den AOP-IGP-Produkten: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp

Kontakt:

Sabine Leuba, Kommunikation / PR, sabine.leuba@aop-igp.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern

Tel. 031 381 49 52, Fax. 031 381 49 54, info@aop-igp.ch



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
11. November 2015

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 Ribelmais 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 zwölf Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

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