



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
26. September 2016

Le Gruyère d'alpage AOP ist Swiss Champion 2016!

An der 10. Ausgabe der Swiss Cheese Awards, welche vom 23.-25. September 2016 in Les Charbonnières im Vallée de Joux (VD), durchgeführt wurden, hat der Käse von Jean-Claude Pittet, Le Gruyère d'alpage AOP, die Auszeichnung als Swiss Champion gewonnen.

Der beste Schweizer Käse wird auf der Alp Les Amburnex im Waadtland hergestellt und in der Dorfkäserei in Cottens verkauft. Die Bauernfamilie führt ihren Betrieb seit 1949. Eine Jury bestehend aus zwei Schweizer und 15 ausländischen Fachleuten - darunter, Japaner, Europäer, Russen und Amerikaner – haben den diesjährigen Swiss Champion, den Le Gruyère d'alpage AOP, aus 800 verschiedenen Käsen gewählt.

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP gratuliert dem Swiss Champion sowie den Gewinnern in den AOP-Kategorien zu ihrer hervorragenden Arbeit!

Liste der Gewinner: <http://cheese-awards.ch/de/infos/ergebnisse-2016>

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

Kontakt:

Alain Farine, Geschäftsführer, alain.farine@aop-igp.ch

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

Tel. 031 381 49 53 oder 079 355 98 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.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
26. September 2016

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 Trockenspeck IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Zuger Kirschtorte IGP.