

Rückblick auf 20 Jahre Erfahrung: AOP-IGP hinterlassen nachhaltige Spuren

Vor 20 Jahren trat die Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen (GUB/AOP) und geografischen Angaben (GGA/IGP) in Kraft. Dies nehmen die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, das Bundesamt für Landwirtschaft und Agridea zum Anlass, um die Ergebnisse einer Studie zur Standortbestimmung zu publizieren. Die Bilanz: Die Eintragung von landwirtschaftlichen Spezialitäten als AOP oder IGP hat grosse Auswirkungen auf die Produzentinnen und Produzenten, auf die Regionen und auf die Konsumentinnen und Konsumenten.

Die umfassende Studie wurde in den Branchen durchgeführt, in denen die heute 33 staatlich eingetragenen AOP und IGP verankert sind, und brachte ein breites Wirkungsspektrum ans Licht. Mehrere Jahre nach der Eintragung «ihrer» Spezialität als AOP oder IGP nennen die Berufsleute der betroffenen Branchen hauptsächlich die folgenden sozioökonomischen Effekte:

- Erhaltung oder Verbesserung der Produktequalität;
- Schärfung der Definition des Produkts und Schutz vor Abweichungen;
- Schutz vor Missbrauch der Bezeichnung;
- Wahrung von Identität und Erbe der Region;
- Aufrechterhaltung von Produzenten-, Verarbeitungs- und Konsumentenpreisen;
- Stabilisierung oder Erhöhung der Produktionsvolumen.

Darüber hinaus betonen die Branchen den positiven Einfluss auf die Wertschöpfung, den Beitrag zum gastronomischen Erbe und die Biodiversität im geografischen Gebiet.

AOP und IGP für die Wahrung des regionalen Erbes

Mit der Umfrage wollte man herausfinden, was die Branchen veranlasst hatte, den bisweilen langen und steinigen Weg einer AOP- oder IGP-Eintragung einzuschlagen. Entgegen der weitläufigen Meinung, der oberste Beweggrund sei rein wirtschaftlich, gaben die Landwirtinnen und Landwirte, die handwerklichen Produzentinnen und Produzenten wie auch die betroffenen Verarbeitungsbetriebe an, die AOP oder IGP diene in erster Linie dem Schutz und der Wahrung des regionalen Erbes. Diese Qualitätszeichen tragen ausserdem dazu bei, Nachahmungen und anderen Anmassungen in der Schweiz und im Ausland zu bekämpfen. Und schliesslich sorgt die kollektive Organisation rund um die AOP oder IGP für einen guten Zusammenhalt innerhalb der Branche.

In einem Markt, der immer internationaler wird und einem stetig wachsenden Wettbewerb ausgesetzt ist, sind sich die AOP-IGP-Sortenorganisationen der Herausforderungen bewusst, die auf sie zukommen. So gilt es den Fortbestand ihrer Spezialität im Sortiment der Grossverteiler zu kostendeckenden Preisen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu sichern, trotz der unterschiedlichen Profile der Mitgliedunternehmen einen guten Zusammenhalts innerhalb der Branche zu erhalten, Lösungen für neue Konsumgewohnheiten wie Snacking und Convenience Food zu finden oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu begegnen, ohne den traditionellen Eigenschaften des Produkts Abbruch zu tun. Und nicht zuletzt nennen die Sortenorganisationen auch die Ausbildung und das Nachrücken der jungen Generation als Herausforderung für die kommenden Jahre.

Für die Studie wurden auch Akteure ausserhalb der eigentlichen Branchen befragt. So betont der Grosshandel, wie wichtig es ist, Regionalprodukte aufgrund ihrer Herkunft oder ihrer Produktionsmethode zu schützen. Die Grossverteiler ergänzen, dass sie in erster Linie daran interessiert sind, ihre eigenen Label und Händlermarken zu fördern und zu vertreiben. Die Konsumentenschutzverbände begrüssen das AOP-IGP-Schutzsystem als Gegenpol zur Industrialisierung des Geschmacks, bedauern jedoch die Mängel, die heute bei der Betrugsbekämpfung noch bestehen, und die ungenügende Berücksichtigung gewisser Nachhaltigkeitsaspekte in den Pflichtenheften der AOP-IGP.

Die AOP-IGP, das sind insgesamt 29 Gruppierungen für 21 AOP und 12 IGP mit 8350 angeschlossenen Rohstoffproduzentinnen und -produzenten. Hinzu kommen 1661 Verarbeitungsbetriebe für insgesamt rund 15 000 Stellen in Vollzeitäquivalenten. 2016 wurden 64 299 Tonnen Erzeugnisse mit AOP- oder IGP-Zertifizierung vermarktet, wovon die Hälfte exportiert wurde, mit einem Konsumentenumsatz von 1,56 Milliarden Franken.

Link zu Wirkungsstudie: http://www.aop-igp.ch/upl/files/Brosch_re_20-Jahre_AOP-IGP_D_17.pdf

Bericht: http://www.aop-igp.ch/upl/files/Rapport-transversal_final_complet.pdf

Informationen über AOP-IGP-Erzeugnisse: www.aop-igp.ch, www.blw.admin.ch

Adresse für Rückfragen:

Alain Farine, Geschäftsführer

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

Tel. 031 381 49 53 oder 079 355 98 53, alain.farine@aop-igp.ch

Paolo Degiorgi, Verantwortlicher für das eidgenössische Register der GUB/AOP und GGA/IGP

Bundesamt für Landwirtschaft, Mattenhofstrasse 5, 3003 Bern

Tel. 058 462 26 29 oder 079 640 93 57, paolo.degiorgi@blw.admin.ch

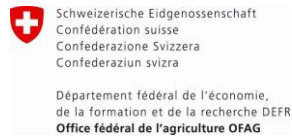
Definition der AOP-IGP

Die geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB/AOP) und geschützten geografischen Angaben (GGA/IGP) bezeichnen Erzeugnisse, die eine enge Verbindung zur ihrer Herkunftsregion aufweisen und seit Generationen nach traditionellen Verfahren von Käsern, Metzgern, Bäckern, Brennern oder anderen handwerklichen Produzentinnen und Produzenten hergestellt werden. Die AOP ist Erzeugnissen vorbehalten, die nach in einem abgegrenzten geografischen Gebiet anerkannten Verfahren hergestellt, verarbeitet und veredelt werden. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den natürlichen und menschlichen Einflüssen dieses Gebiets. Die IGP lobt Erzeugnisse aus, bei denen mindestens ein Herstellungsschritt – meist die Verarbeitung – im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt.

AOP – Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

Im eidgenössischen Register der GUB/AOP und GGA/IGP sind heute 21 Schweizer Erzeugnisse als AOP eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alp-/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,



Medienmitteilung
30. November 2017

Rheintaler Ribel AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Walliser Raclette AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Zuger Kirsch und Rigü Kirsch AOP.

IGP – Spezialitäten mit Tradition

Das eidgenössische Register der GUB/AOP und GGA/IGP zählt heute zwölf Schweizer Spezialitäten mit IGP:

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 Bratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Zuger Kirschtorte IGP.