



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Communiqué de presse
26 septembre 2016

Le Gruyère d'alpage AOP est le Champion suisse 2016!

A l'occasion de la 10^e édition des Swiss Cheese Awards, qui ont eu lieu du 23 au 25 septembre 2016 aux Charbonnières dans la Vallée de Joux (VD), c'est le fromage de Jean-Claude Pittet, Le Gruyère d'alpage AOP, qui a obtenu le titre prestigieux de Champion suisse.

Le meilleur fromage suisse 2016 a été produit sur l'alpage Les Amburnex dans le canton de Vaud et est vendu à la fromagerie du village de Cottens, gérée par la famille Pittet depuis 1949. C'est un jury composé de deux spécialistes suisses et 15 en provenance de l'étranger, dont des Japonais, Russes, Américains et Européens qui a choisi Le Gruyère d'alpage AOP parmi les 800 différents fromages présentés.

L'Association suisse des AOP-IGP félicite le Champion suisse ainsi que tous les vainqueurs des catégories AOP pour leur excellent travail !

Liste des gagnants : <http://cheese-awards.ch/fr/informations/resultats-du-concours-2016>

Informations sur les produits AOP-IGP : www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp

Contact :

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

Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne

Tél. 031 381 49 53 ou 079 355 98 53, fax 031 381 49 54, info@aop-igp.ch

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.

AOP – Spécialités avec garantie d'origine

Aujourd'hui, 21 produits suisses sont inscrits comme DOP dans le registre fédéral des AOP-IGP :

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et 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, Pain de seigle valaisan AOP, Poire à Botzi AOP, Raclette du Valais AOP, Rheintaler Ribelmais AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP.



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Communiqué de presse
26 septembre 2016

IGP – Spécialités de tradition

Douze spécialités suisses sont inscrites aujourd'hui comme IGP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais 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, Viande séchée du Valais IGP, Zuger Kirschtorte IGP.