



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.  
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP: Mitgliederzuwachs und steigender Absatz

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hielt am 11. Juni in Bern ihre Generalversammlung vor rund 40 Mitgliedern und Gästen ab. Der Präsident Benedikt Würth stellte fest, dass der Verband seine Fortschritte im Jahr 2020 fortsetzen konnte, sowohl in Bezug auf die Mitgliederzahl dank dem Beitritt der Sortenorganisation *Waadtländer Walnussöl AOP*, als auch in Bezug auf den Absatz, mit einem Wachstum von 2,3 % im Vergleich zu 2019.

Mit dem *Huile de noix vaudoise*, das nun durch eine AOP geschützt ist, konnte die Vereinigung ein Juwel des kulinarischen Erbes des Waadtlandes begrüßen. Die Sortenorganisation tritt der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP bei und wird damit ihr 35. Mitglied von insgesamt 39 Schweizer Sortenorganisationen, die im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen sind. Das Register könnte in naher Zukunft auch um zwei Fleischspezialitäten, *Boutefas* und *Jambon de la Borne*, erweitert werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat kürzlich den Antrag auf Schutz als AOP veröffentlicht – eine Premiere für Fleischprodukte. Momentan läuft noch die Einsprachefrist.

Im Jahr 2020 waren die Marktindikatoren für AOP-IGP erneut positiv. Trotz der Coronavirus-Pandemie stieg die Produktion aller AOP-IGP-Produkte im Vergleich zu 2019 um 2.3 % an. Obwohl durch die Schliessung von Restaurants und die Absage von populären Veranstaltungen wichtige Absatzkanäle für die Sortenorganisationen wegfielen, stürzten sich die Verbraucher im In- und Ausland auf diese Spezialitäten, die eine klar definierte Herkunft und Authentizität garantieren. Letztendlich waren nur einige Spezialitäten gezwungen ihre Produktion etwas zu reduzieren, jene die mit einer festlichen und geselligen Art des Essens verbunden sind, wie z.B. der *Vacherin Fribourgeois AOP*, der hauptsächlich in Form von Fondue verwendet wird, oder der *Walliser Raclette AOP*.

Die Versammlung ehrte Olivier Isler, der die Vereinigung nach vielen Jahren aktiver Mitarbeit, insbesondere als Leiter der Sortenorganisation *Tête de Moine AOP*, verlässt. Ihm wurde herzlich zu seiner Ernennung zum Leiter des Bundesregisters der AOP-IGP beim Bundesamt für Landwirtschaft gratuliert. Bruno Schiavuzzi, Vertreter der Sortenorganisation *Formaggio d'Alpe Ticinese AOP*, wurde an seiner Stelle in den Vorstand gewählt. Mit dieser Wahl stärkt die Vereinigung seine nationale geografische Abdeckung und sendet ein Anspornsignal an die Tessiner Produzenten von traditionellen typischen Produkten, dass auch sie ihre Ursprungsbezeichnungen und ihr althergebrachtes Know-how schützen sollten.

Informationen über AOP-IGP: [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch), [www.facebook.com/aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
[www.instagram.ch/aopigp](https://www.instagram.ch/aopigp)

### Kontakte:

Benedikt Würth, Präsident - [benedikt.wuerth@parl.ch](mailto:benedikt.wuerth@parl.ch)

Alain Farine, directeur - [alain.farine@aop-igp.ch](mailto:alain.farine@aop-igp.ch)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Bern  
Tel. 031 381 49 53 oder 076 355 98 53, [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.  
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

### Definition der AOP-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, Destillateuren und anderen Handwerkern 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*

23 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Cardon épineux genevois AOP, Cuchaule AOP, Damassine AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Emmentaler AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, Huile de noix vaudoise 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 Kirsch et Rigi Kirsch AOP.

#### *IGP – Spezialitäten mit Tradition*

Bisher sind 16 Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, 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 Bratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Zuger Kirschtorte IGP.