

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat den Turbulenzen des Jahres 2025 gut standgehalten

Die AOP-IGP-Spezialitäten haben sich 2025 auf den Märkten insgesamt gut behauptet und eine Gesamtproduktion von 66'520 t erreicht, was einem Anstieg von 0,9 % gegenüber 2024 entspricht. Dieses Ergebnis folgt auf den Anstieg von 0,7 %, der 2024 verzeichnet wurde.

Nach Spezialitätengruppen betrachtet stieg die Produktionsmenge bei Käse um 1,3 %, und dies trotz des starken Schweizer Frankens und der neuen Einfuhrzölle der USA, die den Export von Schweizer AOP-Käse deutlich gebremst haben. Die Fleischspezialitäten verzeichneten einen Rückgang um 1,1 %, während die anderen AOP-IGP-Kategorien um 2,0 % zulekten.

Auf internationaler politischer Ebene hat sich die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP offiziell für die Bilateralen Abkommen III zwischen der Schweiz und der Europäischen Union (EU) ausgesprochen. Der entscheidende Punkt ist, dass ohne neue Abkommen der bilaterale Weg untergraben wird, was nicht im Interesse der AOP-IGP liegt, von denen fast 50 % exportiert werden, zum Grossteil in die EU. Im Rahmen des Freihandelsabkommens zwischen der Schweiz und den Mercosur-Ländern hat sich die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP stark für einen maximalen Schutz der AOP-IGP eingesetzt. So wurde zwischen den beiden Parteien eine Liste mit geografischen Angaben ausgetauscht, die 110 Schweizer Bezeichnungen enthält, darunter beide sensiblen Bezeichnungen «Gruyère» und «Sbrinz».

Mit ihrer Kampagne „No Safe Level“ setzt sich die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Europa für eine zunehmend restriktive Alkoholpolitik ein. Genussmittel wie Wein, Bier und Spirituosen werden zunehmend stigmatisiert. Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hat sich daher der Initiative «Gaudium Suisse – Genuss mit Haltung» angeschlossen, um den Genuss raffinierter Geschmacksrichtungen und die Geselligkeit zu verteidigen, indem auf Eigenverantwortung statt auf Bevormundung gesetzt wird.

Die neue Werbekampagne 2025–2029 zur Förderung der AOP-IGP hat die Konsumenten überzeugt, wie aus den nach den Ausstrahlungswellen im Frühjahr und Herbst 2025 durchgeführten Werbetests hervorgeht. Auch das Feedback der Sortenorganisationen bei den Bilanzsitzungen bestätigte die Wahl der Kommunikationskanäle, insbesondere des Fernsehens und des Slogans «Der Ruf des Geschmacks». Diese, unterstützt durch das symbolische Bild des Milchtrichters als traditionelles Sprachrohr, trugen zu den guten Ergebnissen in Bezug auf Reichweite, Akzeptanz und Übereinstimmung mit den AOP-IGP-Werten wie Schweizer Herkunft, Authentizität und Tradition bei.

Auf der Ebene der Vereinsführung kam es mit dem Rücktritt des seit sechs Jahren amtierenden Präsidenten Benedikt Würth zu einer bedeutenden Veränderung. Seine Kollegin im Ständerat, Isabelle Chassot aus dem Kanton Freiburg, wurde einstimmig zu seiner Nachfolgerin gewählt.

Infos über AOP-IGP: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp, www.instagram.ch/aopigp

Kontakte:

Benedikt Würth, bisheriger Präsident - benedikt.wuerth@parl.ch

Isabelle Chassot, neue Präsidentin - isabelle.chassot@parl.ch

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

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

25 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Boutefas 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, Jambon de la Borne 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 neuchâtelais IGP / Saucisson neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Bratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Zuger Kirschtorte IGP.