



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

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP: weiteres Wachstum 2019 und neuer Präsident

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hielt ihre Generalversammlung am 12. Juni in Bern vor 50 Mitgliedern und Gästen. Die Präsidentin Géraldine Savary verabschiedete sich sichtlich berührt von den anwesenden Mitgliedern nach acht erfolgreichen Jahren. Als neuer Präsident wurde der Sankt Galler Ständerat Benedikt Würth gewählt.

Unter dem Vorsitz von Géraldine Savary wuchs die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP von 24 auf 34 Mitglieder. Die letzte Mitgliedschaft stammt aus dem Tessin mit der einzigen kantonalen geschützten Ursprungsbezeichnung, dem berühmten *Formaggio d'alpe ticinese AOP*. Dadurch erhofft sich die Sortenorganisation mehr Sichtbarkeit auf dem Markt nördlich der Alpen. Die Waadtländer Ständerätin zeigte auf politischer Ebene viel Einsatz und konnte einzelne wichtige Erfolge zugunsten der Mitglieder erreichen. So trug sie nach mehreren Vorgehensjahren zu einer glaubwürdigen Swissness-Gesetzgebung bei, die sowohl den Herkunftsort der Verarbeitung als auch denjenigen der Rohstoffherstellung berücksichtigt. Zuletzt wurde ihre Motion über die privaten Kontrollbeauftragten, welche unter der Bundesaufsicht auf dem Markt tätig sein werden, klar vom Parlament gutgeheissen. Unter herzlichem Applaus übergab sie ihrem Nachfolger das Zepter. Dabei handelt es um Benedikt Würth, Chef des Finanzdepartements seines Ursprungskantons Sankt Gallen bis Ende Mai 2020 und Ständerat seit 2019.

Wachsende Produktion, Bekanntheit und Glaubwürdigkeit der AOP-IGP

Die Marktindikatoren waren 2019 positiv. Das Produktionsvolumen sämtlicher AOP- und IGP-Mitglieder der Vereinigung stieg um 2,3% und der Preis mehrerer AOP-Käsesortenorganisationen konnte erhöht werden. Dieser im Durchschnitt positive Trend wird nun klar durch die Corona-Krise beeinflusst, deren negative Wirkung zurzeit schwierig abzuschätzen ist. Während der Einschränkungsperiode wurde zwar der Einkaufstourismus gestoppt und die für AOP-IGP typischen Mehrwerte wie Echtheits- und Herkunftsgarantie sowie Geschmacksqualitäten hatten bei den Konsumenten Erfolg. Die Schliessung der Restaurants und die Absage der Grosspublikumsveranstaltungen und Messen haben auf der anderen Seite unzählige Lieferanten hart getroffen. Es ist demzufolge anzunehmen, dass die diesjährigen und sogar späteren Verkaufszahlen in der Schweiz und in den Exportmärkten bei den meisten Sortenorganisationen zurückgehen werden.

Eine vertiefte Studie wurde veranlasst, um die Wirkung der letzten Promotionskampagne zu eruieren. Der AOP-Bekanntheitsgrad stieg zwischen 2014 und 2019 von 18% auf 59% und derjenige von IGP stieg von 26% auf 33%. Im Vergleich betrug 2017 in Frankreich die Bekanntheit bei AOP 59% und bei IGP 42%. Die Glaubwürdigkeit beider Logos entwickelte sich zwischen 2014 und 2019 wie folgt: Steigerung bei AOP von 69% auf 76% und bei IGP von 55% auf 64%.

Informationen über AOP-IGP: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp,
www.instagram.ch/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 076 355 98 53, info@aop-igp.ch



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

Definition von AOP und IGP

Produkte mit einer AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung / Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (geschützte geographische Angabe / 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

22 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, Cuchaule 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.

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