



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

**Spezialitäten mit Charakter**  
**Reflets de nos terroirs**

**Medienmitteilung**  
**17. Mai 2018**

## **Generalversammlung der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP: Steigerung des Absatzes und Unterstützung der AOP-IGP-Weine**

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP hielt ihre Generalversammlung am 17. Mai in Bern vor 52 Mitgliedern und Gästen. Die Präsidentin und Ständerätin Géraldine Savary begrüßte die Registrierung von 3 neuen IGP-Produkten, die Appenzeller *Mostbröckli*, *Pantli* und *Siedwurst* sowie des Freiburger Safranbrot *Cuchale* als AOP. Sie unterstrich die verbesserte wirtschaftliche Lage, insbesondere in der EU, welche zu einer Absatzsteigerung der AOP-IGP von 6 % beitrug. Die letzten Jahre waren hingegen mit leichten Absatzrückgängen gekennzeichnet.

Die Präsidentin präsentierte folgende sozial-ökonomische Schlüsselzahlen für das Jahr 2017:

- 22 AOP- et 15 IGP-Spezialitäten registriert
- 68'233 t AOP- und IGP-Produkte abgesetzt, davon 50 % im Export
- CHF 1.6 Milliarden Umsatz am POS
- 15'000 Arbeitsstellen entlang der ganzen Wertschöpfungskette
- 10'000 landwirtschaftliche Betriebe bei der Rohstoffproduktion (= 2/5 aller Schweizer Betriebe)
- 1'662 Verarbeitungsbetriebe

### **Unterstützung der AOP-IGP-Weinen und einer dezentralen Agrarforschung**

Auf politischer Ebene unterstützt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP das Revisionsprojekt der Gesetzgebung für Schweizer Weine. Ziel der neuen Verfassung ist, das aktuelle kantonale AOC/Landweine-System durch das AOP-IGP-Bundessystem zu ersetzen. Trotz Vorteilen in der Positionierung auf dem Markt, in der gemeinsamen Kommunikation sowie in potentiellen Synergien mit den anderen AOP-IGP-Produkten bleibt die Weinbranche zurzeit eher kritisch, da sie eine negative Reaktion des Marktes gegenüber dem Preisniveau der Trauben und der Weine befürchtet.

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP unterstützt eine dezentrale Agrarforschung und lehnt daher das Zentralisierungsprojektes der Agrarforschungsstationen in einem einzigen Standort ab. Die Schweiz ist sehr unterschiedlichen klimatischen, topographischen und bodenkundlichen Verhältnissen unterworfen, deshalb ist es sowohl für die Schweizer Landwirtschaft als auch für die wertschöpfungsstarken Produkte wie AOP-IGP unentbehrlich, über eine effiziente dezentrale Forschung zu verfügen.

### **Steigerung der Bekanntheit von AOP-IGP**

Die Bekanntheit des AOP-Logos stieg in einem Jahr von 49 % auf 56 % und diejenige des IGP-Logos von 27 % auf 31 %. Der Bekanntheitsgrad von AOP lag 2014 in der Deutschschweiz nach dem Ersatz des AOC-Logos nur bei 9 %. Die Glaubwürdigkeit beider Zeichen der Vereinigung stieg gegenüber 2016 ebenfalls erfreulicherweise um 10 % für AOP und um 28 % (!) für IGP. Der Unterschied zwischen der West- und der Deutschschweiz verringerte sich: Die Durchschnittsnote lag für AOP bei 5.6 von maximal 7 in der West-Schweiz und bei 5.2 in der Deutsch-Schweiz. Für IGP lag sie bei 5.3 in der West-Schweiz und bei 4.8 in der Deutsch-Schweiz.

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

### **Kontakt:**

Alain Farine, Geschäftsführer, [alain.farine@aop-igp.ch](mailto:alain.farine@aop-igp.ch), Tel. 031 381 49 53 oder 076 355 98 53



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

**Spezialitäten mit Charakter**  
**Reflets de nos terroirs**

**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 15 Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst 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.