



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
12. April 2018

Appenzeller Fleischspezialitäten ergänzen die IGP-Produktpalette

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat Ende Januar 2018 informiert, dass die Gesuche der Appenzeller Fleischspezialitäten als geschützte geographische Angaben (IGP) gutgeheissen wurden. Am 12. April 2018 wurden das Appenzeller Mostbröckli IGP, das Appenzeller Pantli IGP und die Appenzeller Siedwurst IGP im Rahmen der OFFA (Frühlings- und Trendmesse) in St. Gallen offiziell präsentiert.

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP freut sich, dass drei weitere aus traditionellem Handwerk hergestellte Schweizer Spezialitäten in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen wurden. Es sind die ersten drei Produkte aus den Kanton Appenzell Innerrhoden und Appenzell Ausserrhoden. Aktuell sind 36 Produkte als AOP oder IGP geschützt, darunter neu fünf IGP-Fleischerzeugnisse in der Ost-Schweiz.

Appenzeller Mostbröckli IGP

Das Appenzeller Mostbröckli IGP ist eine geräucherte Trockenfleischspezialität aus Rind- oder Kuhfleisch vom Stotzen oder vom Rücken. Typisch sind seine urchige, runde und natürliche Form sowie die deutliche Gewürznote mit ausgeprägtem Pökelaroma.

Appenzeller Pantli IGP

Der Appenzeller Pantli IGP ist eine kantig gepresste Rohwurst, hergestellt aus Muskelfleisch von der Kuh und Schweinefleisch sowie Speck. Die Zugabe von Knoblauch macht ihn unverkennbar. Die Rohwurst wird getrocknet bis der gewünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Wahlweise kann Rauch dazugegeben werden.

Appenzeller Siedwurst IGP

Die Appenzeller Siedwurst IGP ist eine helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck, mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt. Sie ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich.

Alle drei Produkte werden in den Kantonen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen hergestellt. Geburt, Mastung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Informationen zu den Appenzeller Fleischspezialitäten: www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Informationen zu den AOP-IGP-Produkten: www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp

Kontakt:

Alain Farine, Geschäftsführer, Tel. 031 381 49 53, alain.farine@aop-igp.ch



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
12. April 2018

Definition von AOP und 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 oder andere 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

21 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, 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 Ribelmais 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 / Saucisson neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP, Zuger Kirschtorte IGP.