



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

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP lehnt beide Initiativen zu Trinkwasser und Pestiziden ab.

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP steht für traditionelle Schweizer Produkte von hoher Qualität und mit starker Verwurzelung in ihrer Herkunftsregion. Sie empfiehlt die Volksinitiativen "Für sauberes Trinkwasser" und "Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide" abzulehnen, da sie sie für zu extrem hält und sie die Produktion bestimmter Spezialitäten gefährden würden, auf die die Schweiz stolz ist.

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP ist von der Natur her sensibel für das Thema Nachhaltigkeit. Produkte, die heute durch eine AOP oder IGP geschützt sind, haben sich per Definition über viele Jahrhunderte entwickelt. Dies beweist, dass es sie schon seit Jahrhunderten gibt und dass das von Generation zu Generation weitergegebene Know-how fundiert ist. AOP- und IGP-Produkte erfüllen bereits einzelne Anforderungen der Initianten, wie z. B. bei AOP-Käsesorten, für die die Tagesration der Kühe zu mindestens 70 % aus Gras besteht und vom eigenen Bauernhof oder aus der Herkunftsregion stammen muss.

Um die Wertschöpfung entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Bereich der AOP-IGP einschliesslich der Landwirte als Rohstofflieferanten, erhalten zu können, befürwortet die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP den Ansatz des Parlaments. Letzteres will die Vorschriften für den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln verschärfen, um die Qualität des Grundwassers und der Umwelt besser zu schützen. Dieser Ansatz ermöglicht es, die von der Lebensmittelbranche im Laufe der Jahre unternommenen Anstrengungen fortzusetzen und gibt der Forschung Zeit, neue Wege zum Schutz der Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen zu finden. Bei der Annahme beider Initiativen ist ein Rückgang der Nahrungsmittelproduktion in der Schweiz absehbar, der durch eine Zunahme der Importe kompensiert werden muss. In diesem Fall wird das Problem der negativen Umweltauswirkungen auf die importierenden Länder verlagert, während die Auswirkungen des verstärkten Transports von Lebensmitteln in die Schweiz und des Einkaufstourismus zunehmen.

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

Kontakte:

Benedikt Würth, Präsident, benedikt.wuerth@parl.ch, 079 639 26 60

Alain Farine, Geschäftsführer, alain.farine@aop-igp.ch, 076 355 98 53



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.