



# DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

				
				
				
				
				
				
				
				
				
				



Schweiz. Natürlich.

# DIE SCHWEIZER -PRODUKTE



Stand Januar 2024

**AOP** Geschützte Ursprungsbezeichnung  
Appellation d'Origine Protégée

1.	L'Étivaz AOP	02.03.00
2.	Rheinthalser Ribelmals AOP	14.08.00
3.	Tête de Moine AOP	08.05.01
4.	Le Gruyère AOP	12.07.01
5.	Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01
6.	Sbrinz AOP	24.04.02
7.	Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02
8.	Abricotine AOP	06.01.03
9.	Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03
10.	Cardon épineux genevois AOP	10.10.03
11.	Walliser Roggenbrot AOP	27.02.04
12.	Berner Alpkäse AOP	
	Berner Hobelkäse AOP	02.04.04

13.	Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
14.	Paire à Botzi AOP	05.10.07
15.	Walliser Raclette AOP	21.12.07
16.	Bloderkäse AOP	
	Werdenberger Sauerkäse AOP	
	Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10
17.	Damassine AOP	09.03.10
18.	Zuger Kirsch AOP	
	Rigi Kirsch AOP	02.09.13
19.	Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
20.	Cuchaule AOP	03.05.18
21.	Huile de Noix vaudoise AOP	23.06.20
22.	Jambon de la Borne AOP	08.09.21
23.	Boutefas AOP	16.12.21

**IGP** Geschützte geographische Angabe  
Indication Géographique Protégée

24.	Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
25.	Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
26.	Saucisson neuchâtelois IGP	
	Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
27.	Saucisson vaudois IGP	11.10.04
28.	Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
29.	St. Galler Bratwurst IGP	
	St. Galler Kalbsbratwurst IGP	
	St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08
30.	Longeole IGP	24.07.09
31.	Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11

32.	Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
33.	Walliser Rohschinken IGP	02.10.15
34.	Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18
35.	Appenzeller Pantli IGP	25.01.18
36.	Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18
37.	Berner Zungenwurst IGP	09.08.19

# -PRODUKTE GEHÖREN ZUM KULINARISCHEN ERBE DER SCHWEIZ

## BEDEUTUNG UND MEHRWERTE:



### FÜR DEN KONSUMENTEN

- + Ursprungsgarantie
- + Garantie von traditionellen und authentischen Produkten
- + Geschmackserhaltung durch ursprüngliche Herstellung
- + Unabhängige Kontrollen [Einhaltung des Pflichtenheftes und sensorische Prüfung]
- + Angebot von typischen lokalen und hochqualitativen Produkten



### FÜR DEN PRODUZENTEN

- + Staatlicher Schutz vor Kopien und Namensmissbräuchen
- + Gerechte Verteilung des Mehrwertes entlang der Wertschöpfungskette
- + Verstärkter Marktauftritt dank der Bündelung aller Akteure hinter der Produktbezeichnung



### FÜR DIE REGION

- + Erhaltung von Arbeitsstellen und althergebrachtem Handwerk in dezentralen Regionen
- + Beitrag zur wirtschaftlichen, kulturellen und ökologischen Diversität



### FÜR DEN TOURISMUS

- + Weiterbestehen von traditionellen Bräuchen und lokaler Lebensart
- + Erhaltung von abwechslungsreichen Landschaften
- + Angebot von typischen lokalen und hochqualitativen Produkten [für den Sofortgenuss und für die Gastronomie]



## GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Die AOP-Bezeichnung steht für Produkte, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und Können in einem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden. Sie verdanken ihre typischen Eigenschaften den menschlichen und natürlichen Faktoren im Herkunftsgebiet. Bei den Schweizer AOP-Käsesorten beispielsweise finden die Milchproduktion, die Verarbeitung zu Käse sowie die Käsereifung in der gleichen Ursprungsregion statt.



## GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE)

Das IGP zeichnet Produkte aus, bei denen mindestens ein Schritt des Produktionsverfahrens, in der Regel die Verarbeitung, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet. Zu den Schweizer IGP zählen bislang nur verarbeitete Produkte, vor allem Fleischspezialitäten, deren Eigenschaften überwiegend auf das traditionelle Können der Verarbeiter zurückzuführen sind.