



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

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP: Weitere Steigerung des Absatzes und der Bekanntheit beider Qualitätszeichen AOP-IGP

Anlässlich der Generalversammlung teilte die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP mit, dass ihre Mitglieder eine Steigerung des Absatzes von 3.3% gegenüber dem Vorjahr erreichen konnten. Auch die Bekanntheit und die Glaubwürdigkeit beider Qualitätszeichen AOP und IGP sind gestiegen. Die GV begrüßte dazu mit dem *Jambon de la Borne* (Chämischinken) und dem *Boutefas* die Registrierung der beiden ersten AOP-Fleischspezialitäten in der Schweiz.

Im Jahr 2021 konnte die Mehrheit der Sortenorganisationen ihre Produktion steigern. Ausnahmen bildeten einige Produkte, welche sensibel auf Rahmenbedingungen reagierten wie das Wetter (z.B. *St. Galler Bratwurst IGP*) oder den pandemiebedingten Besucherrückgang in Touristengebieten (z.B. *Appenzeller Fleischspezialitäten IGP*). Erfreulicherweise konnte diese allgemeine Absatzsteigerung bei gleichbleibenden Preisen erzielt werden. Bei einigen Sortenorganisationen wie zum Beispiel *Le Gruyère AOP* wurde der Verkaufspreis sogar erhöht.

Mit Freude konnte die Vereinigung im Laufe des Jahres zwei neue AOP-Registrierungen mit dem *Jambon de la Borne* (Chämischinken) und dem *Boutefas* als erste AOP-Fleischwaren der Schweiz begrüßen. Die Gesamtzahl der AOP- und IGP-Spezialitäten beläuft sich künftig auf 41, davon sind 37 Mitglieder der Vereinigung.

Der Präsident *Benedikt Würth* unterstrich, dass die AOP-IGP Mehrwertstrategie, welche letztes Jahr verabschiedet wurde, auf folgende sechs Bereiche abzielt:

- Abgrenzung von der Konkurrenz durch Qualität und Herkunft;
- Verstärkung der Nachhaltigkeitsaspekte;
- Entwicklung von Innovationen bei der Kommerzialisierung;
- Betonung der Erzeugnisse mit AOP/IGP-Qualitätszeichen auch als Kulturgut;
- Verstärkung von Kontrollen auf dem heimischen Markt (prioritär der Zwischenhandel);
- Verstärkung des Schutzes der Erzeugnisse mit AOP/IGP-Qualitätszeichen.

Der Geschäftsführer *Alain Farine* hob hervor, dass das vergangene Jahr erneut im Zeichen der Pandemie stand. Ein Teil des Budgets, welches durch die Absagen öffentlicher Veranstaltungen in der ersten Jahreshälfte frei wurde, konnte auf andere Kommunikationsmittel, insbesondere Publireportagen und soziale Netzwerke, übertragen werden. Die Werbekampagne erhöhte den Bekanntheitsgrad beider Qualitätszeichen. Dieser liegt nun bei 66 % für AOP (+5 Punkte im Vergleich zu 2021) und 43 % für IGP (+4 Punkte). Damit konnte in den letzten zwei Jahren ein bedeutender Zuwachs erzielt werden.

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

### Kontakte:

Benedikt Würth, Präsident - [benedikt.wuerth@parl.ch](mailto:benedikt.wuerth@parl.ch)

Alain Farine, Geschäftsführer - [alain.farine@aop-igp.ch](mailto: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](mailto:info@aop-igp.ch)



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*

25 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen:

Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse AOP, Boutefas 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, Jambon de la Borne 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 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.