



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

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP: leichter Rückgang der Umsätze und gleichbleibende Bekanntheit im Jahr 2022

Anlässlich ihrer Generalversammlung stellte die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP fest, dass die Sortenorganisationen einen leichten Rückgang der Verkäufe um 1,0% verzeichneten und sich der Bekanntheitsgrad der beiden Qualitätszeichen AOP und IGP nach zwei Jahren starken Wachstums stabilisiert hat.

Während beiden Pandemie Jahren konnte der Absatz von AOP- und IGP-Produkten gesteigert werden (+6,1% der Produktion zwischen 2019 und 2021). Die andauernde Inflation bremste bereits im Jahr 2022 diese positive Entwicklung, so dass unter den Mitgliedern der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP der Absatz im Vergleich zu 2021 um 1,0% sank. Einige Sortenorganisationen konnten jedoch ihr Wachstum fortsetzen, wie z. B. *Tête de Moine AOP* und *Vacherin Fribourgeois AOP*, die beide 2022 einen Produktionsrekord erzielten. Auch die *St. Galler Bratwurst IGP* hat sich gut geschlagen und wieder das Niveau vor der Pandemie erreicht. Als Folge dieser Konjunktur wurden die meisten Preise erhöht, so auch bei den AOP-Käsen. Unter den Mitgliedern des Dachverbands betrug der an die Milchlieferanten bezahlte Preis durchschnittlich 91 Rp/kg, was 22 % mehr als der Preis für konventionelle Milch, die an die Molkereien geliefert wird, ausmacht.

Im Jahr 2022 gab es keine neue Registrierung. Die beiden Gruppierungen *Absinthe du Val-de-Travers* und *Grappa Ticino* befinden sich noch im Registrierungsverfahren, so dass die Gesamtzahl der Schweizer AOP und IGP weiterhin 41 beträgt, von denen 37 Mitglieder der Vereinigung sind.

Präsident *Benedikt Würth* wies auf die Schwierigkeiten hin, mit denen die Branchen auf dem Markt konfrontiert sind, insbesondere bei der Aufrechterhaltung der Positionierung von AOP und IGP. Denn diese ist ausschliesslich auf qualitativ hochwertige Marktsegmente ausgerichtet und nicht auf rein preisorientierte Hartdiscounter. Die Möglichkeiten, die der Online-Vertrieb bietet, müssen dazu intensiver genutzt werden. Ziel ist es, möglichst viele AOP- und IGP-Produkte in der ganzen Schweiz über einen Online-Shop anzubieten.

Auf politischer Ebene lehnte die Vereinigung die Umsetzung der Motion 18.441 zu den Kontrollbeauftragten ab, die Kontrollen durch private Kontrolleure als Ergänzung zu denen der kantonalen Behörden ermöglichen würde. Als Alternative schlug sie vor, den Zertifizierungsbereich für jede AOP- oder IGP-Sortenorganisation, die dies wünscht, auf den Zwischenhandel auszudehnen.

Geschäftsführer *Alain Farine* berichtete seinerseits, dass die Verteilung des Budgets auf die verschiedenen Kommunikationsträger und -mittel wieder das Gleichgewicht gefunden habe, das vor der Pandemie herrschte. Der Bekanntheitsgrad der beiden Logos konnte im Vergleich zum Vorjahr gehalten werden: 66 % für das AOP und 42 % für das IGP im nationalen Durchschnitt.

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

Kontakte:

Benedikt Würth, Präsident - benedikt.wuerth@parl.ch

Alain Farine, Geschäftsführer - alain.farine@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 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.