



*Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée*

## **Spezialitäten mit Charakter Reflets de nos terroirs**

### **AOP-IGP kurz erklärt**

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 und Destillateuren 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 und IGP sind Qualitätszeichen die vom Schweizer Gesetz geschützt werden. Nach der Registrierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft dürfen die geschützten Bezeichnungen ausschliesslich für Produkte verwendet werden, welche die Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen des Pflichtenhefts erfüllen. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren deren Einhaltung.

### **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, Emmentaler AOP, L'Etivaz AOP, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Formaggio d'Alpe Ticinese AOP, Glarner Alpkäse AOP, Gruyère AOP, Munder Safran AOP, Poire à Botzi AOP, Rheintaler Ribelmals AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribour-geois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Walliser Raclette AOP, Walliser Roggenbrot AOP, Zuger Kirsch und Rigi Kirsch AOP.

### **IGP – Spezialitäten mit Tradition**

Bisher sind zehn Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen:

Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP und Saucisse neuchâteloise IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Saucisson vaudois IGP, Walliser Trockenfleisch IGP, Zuger Kirschtorte IGP.

## Vergleich AOP und IGP

Produktecharakter	AOP	IGP
Das Produkt trägt den Namen einer Region.	X	X
Das Produkt stammt aus dem geografischen Gebiet welches auch seinen Namen bestimmt.	X	X
Die Qualität des Produkts ist <b>essenziell</b> mit den geografischen Gegebenheiten verbunden.	X	
Die Qualität des Produkts ist <b>teilweise</b> an das Produktionsgebiet gebunden.		X
Das Produkt ist mit seinem Terroir verbunden (menschliches Know-how und / oder natürliche Umweltbedingungen der Gegend).	X	X
Es ist ein offizielles Qualitätszeichen.	X	X
Das Produkt und dessen Produktionsanforderungen werden regelmässig kontrolliert.	X	X
Die Zertifizierungsstelle ist neutral und unabhängig.	X	X
Die Bezeichnungen sind geschützt und im eidgenössischen Register des Bundesamts für Landwirtschaft eingetragen.	X	X
Das Produkt hat einen geschichtlichen Hintergrund und ist traditionell.	X	X

## Vergleich AOP/IGP und Marken

	AOP/IGP	Marke
<b>Art des Schutzes</b>	Öffentlich-rechtlicher Schutz, sobald Bezeichnung im eidg. Register eingetragen	Registrierung für den Zeitraum von 10 Jahren, regelmässige Erneuerung
<b>Eigentum</b>	Kein direkter Eigentümer, Verwendungsrecht	Natürliche oder juristische Person
<b>Voraussetzung für Gebrauch</b>	Einhalten des Pflichtenhefts	Mitglied der Eigentümergruppe sein