

AOC-IGP bringt Mehrwert

AOC-IGP / Die Schweizerische Vereinigung AOC-IGP rechnet damit, dass in Zukunft weitere Produkte zertifiziert werden.

BERN ■ Am 1. Dezember 2011 trat das Abkommen über die gegenseitige Anerkennung der AOC und IGP zwischen der Schweiz und der EU in Kraft. Die Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP bezeichnete den Anlass als Meilenstein.

Rechtssicherheit für Hersteller verbessert

Von dem Abkommen dürfte die Exportwirtschaft profitieren. Von den 80 000 Tonnen an geschützten Marken, die jährlich in der Schweiz hergestellt werden, geht gut die Hälfte ins Ausland. Der Umsatz liegt nach Angaben der Vereinigung AOC-IGP bei annähernd einer Milliarde Franken, etwa 10 000 landwirtschaftliche Betriebe sind an der Wertschöpfungskette beteiligt. Das entspricht einem Sechstel aller einheimischen Hersteller. Allerdings gewährt Brüssel gegenwärtig nur 20 Schweizer Marken EU-Schutz. Dieser Status bleibt dem Emmentaler vorläufig versagt. Käseprodukte mit dieser Bezeichnung gibt es auch in Frankreich und Deutschland und daran wird sich vorläufig nichts ändern, da die Kommission den Namen als Gattungsbegriff und die jeweiligen Produkte damit nicht als schutzwürdig einstufte.

Nicht jedes Produkt kann zertifiziert werden

Bei der Sortenorganisation St. Galler Bratwurst IGP wurde das Abkommen «mit grosser Zufriedenheit» aufgenommen. Wie Geschäftsführer Urs Bolliger feststellt, habe sich damit die Rechtssicherheit für die Hersteller deutlich verbessert. Wer die geschützte Spezialität in der EU imitiere und unter dieser Bezeichnung in den Handel bringe, könne juristisch belangt werden. Den relativ weitreichenden Brüsseler Vorschriften zufolge ist es den nicht berechtigten Produzenten untersagt, den eingetragenen Namen für nicht regis-



Eine Übersicht über die registrierten AOC-IGP-Produkte. Die Westschweiz hat bis jetzt deutlich mehr Produkte registrieren lassen als der deutschsprachige Teil der Schweiz. Mit gezielten Marketingaktionen soll sich das in Zukunft ändern. (Bilder Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP/24g)

trierte Waren «direkt oder indirekt kommerziell» zu verwenden. Das gilt auch für Missbrauch oder Heraufbeschwörung des Namens auf dem Etikett. Selbst Angaben wie Stil, Typ oder Methode, die den Eindruck erwecken, das Produkt entspreche dem Original, sind verboten. Der Kommission zufolge liegt der Vorteil für die Erzeuger in einer Wertsteigerung ihrer Produkte, weil sie sich damit klar von der Konkurrenz abheben können.

«Unsere Produkte haben etwas, das sie einzigartig macht», erläutert der Geschäftsführer der Schweizer Vereinigung der AOC-IGP Alain Farine. Ein wichtiges

Kriterium sei die Geschichte, die hinter dem Produkt stehe, und seit mehreren Generationen überliefert worden sei. Auch müsse eine ganze Gegend betroffen sein, woraus die für AOC und IGP typische Bindung zum Terroir entstehe.

Zuständig ist das Bundesamt für Landwirtschaft

Wird in der Schweiz der AOC- oder IGP-Status angestrebt, müssen sich die entsprechenden Hersteller zusammenschliessen und ein Pflichtenheft für die Herstellung aufstellen. Bis alle Interessen unter einen Hut gebracht sind, können manchmal Jahre ins Land gehen.

Seit der Einführung des Gesetzes sind 28 Produkte registriert worden. Das Potenzial schätzt Geschäftsführer Alain Farine jedoch um einiges grösser ein: «Im Inventar für kulinarisches Erbe sind ungefähr 400 Produkte, die durchaus Potenzial für eine AOC- oder IGP-Zertifizierung hätten.» Die Bedingung eines kollektiven Guts erfüllen jedoch nur wenige. Farine geht davon aus, dass die grössten Sortenorganisationen, die für eine Anerkennung in Frage kommen, ihre Spezialitäten bereits registriert haben. Die Sortenorganisation für den Appenzeller Käse habe sich z. B. bewusst gegen eine AOC-Registrierung ausgespro-

chen, um auch in Zukunft nur über ihre eigene Marke auf dem Markt aufzutreten.

Die Zuständigkeit für die Eintragung ist das Bundesamt für Landwirtschaft. Es überprüft, ob das betreffende Produkt mit den in der Verordnung enthaltenen Anforderungen konform ist. Ausserdem überwacht das BLW die Zertifizierungsstellen. «Ich schätze, dass wir in rund 20 Jahren insgesamt 50 Produkte zusätzlich mit AOC und IGP kennzeichnen dürfen», so Farine.

Thomas Veser, Julia Schwery

Mehr Infos unter: www.aoc-igp.ch/home

AOC/IGP-Produkte

AOC und IGP sind Naturprodukte mit einer Identität, die stark an ihr Ursprungsgebiet gebunden sind. Beides sind Qualitätszeichen, die vom Schweizer Gesetz geschützt werden.

AOC

AOC steht für «Appellation d'Origine Contrôlée». AOC garantiert, dass alle Herstellungsetappen der Spezialität, von der Produktion, zur Verarbeitung bis hin zur Veredlung, im Ursprungsgebiet stattfinden:








- Abricotine AOC
- Berner Alpkäse AOC und Berner Hobelkäse AOC
- Bloder-Sauerkäse AOC
- Cardon épineux genevois AOC
- Darmsassine AOC
- Emmentaler AOC
- L'Étivaz AOC
- Eau-de-vie de poire du Valais AOC
- Formaggio d'Alpe Ticinese AOC
- Gruyère AOC
- Munder Safran AOC
- Poire à Botzi AOC
- Rheintaler Ribelmals AOC
- Sbrinz AOC
- Tête de Moine AOC
- Vacherin Fribourgeois AOC
- Vacherin Mont-d'Or AOC
- Walliser Raclette AOC
- Walliser Roggenbrot AOC

IGP

IGP steht für «Indication Géographique Protégée». Im Unterschied zu AOC muss bei IGP nur ein Verarbeitungsschritt (Produktion, Verarbeitung oder Veredlung) im Ursprungsgebiet stattfinden:

- Bündni IGP
- Longeole IGP
- Saucisse aux choux vaudoise IGP
- Saucisson neuchâtelois IGP
- Saucisson neuchâtelois IGP
- St. Galler Kalbsbratwurst IGP
- Saucisson vaudois IGP
- Walliser Trockenfleisch IGP

pd

	Rheintaler Ribelmals AOC	Gruyère AOC	Walliser Trockenfleisch IGP
			
			
	Hans Oppiger, Geschäftsführer Rheintaler Ribelmals AOC	Philippe Bardet, Geschäftsführer Gruyère AOC	Louis Fleury, Präsident Walliser Trockenfleisch IGP
Bei AOC seit	2000 - Rheintaler Ribelmals war das 2. Produkt der Schweiz, das ins Register der AOC-IGP eingetragen wurde.	2001	2003
Zertifizierte Produktionsmenge 2010	36 t	28 600 t	485 t
Umsatz	Fr. 180 000.-	Fr. 429 Millionen	Fr. 14 Millionen
Was für Rechte und Pflichten hat die Sortenorganisation gegenüber AOC/IGP?	Der Verein Rheintaler Ribelmals ist Gründungsmitglied der Schweizerischen Vereinigung für AOC-IGP. Neben der selbstverständlichen finanziellen Unterstützung der Vereinigung sehen wir uns wie «Botschafter für AOC-IGP» in der Deutschschweiz – da ist nämlich AOC-IGP im Gegensatz zur welschen Schweiz noch viel weniger bekannt.	Alle Käseereien müssen in erster Linie das Pflichtenheft erfüllen. 80 Rp. pro Kilogramm geht zurück an uns. Das Geld wird unter anderem dafür verwendet, Promotion für die Qualität zu machen. Ein Teil dieses Geldes geht an die Schweizerische Vereinigung AOC-IGP. Des Weiteren schützt die Bezeichnung AOC unser Produkt vor Nachahmung.	Wir setzen uns ein, gegen nicht zertifizierte Produkte und Produzenten. Auf der anderen Seite versuchen wir, die Glaubwürdigkeit der IGP noch stärker zu machen. Dies versuchen wir unter anderem durch Verbesserung der Qualität, Degustationen und angemessener Zertifizierungen.
Hat sich der Beitritt für Ihre Organisation gelohnt?	Der hat sich sehr gelohnt. Heute ist der Rheintaler Ribelmals in der ganzen Schweiz bekannt und wird schon weit über das Ursprungsgebiet Rheintal hinaus verkauft, bis in den Raum Zürich in Grossverteilern und darüber hinaus mit Postversand.	AOC ist eine Anerkennung und eine Bestätigung für unser Produkt. Das Pflichtenheft ist wie die Wirbelsäule. Ohne die läuft nichts. Ein AOC-Zertifizierung ist eine Chance für die ganze Kette, vom Bauern über die Käseerei bis hin zum Konsumenten.	Der Beitritt hat sich für uns gelohnt. Die Produktionsmenge im Jahr der Zertifizierung 2003 lag bei 350 t. Im Jahr 2010 lag sie bereits bei 485 t. Wir erhoffen uns für das kommende Jahr, die 500-t-Grenze knacken zu können.
Was erhoffen Sie sich für die Zukunft?	Weitere Absatzmärkte und noch grössere Bekanntheit und Wertschätzung der AOC-IGP-Produkte in der Deutschschweiz!	Wir hoffen, dass AOC in Zukunft in der Deutschschweiz noch bekannter wird. Ich bin sicher, AOC wird ins auch bei der Positionierung des Gruyère AOC im Ausland helfen.	Wir erhoffen uns, dass noch mehr Produkte als IGP registriert werden, damit IGP bekannter wird und somit auch bedeutender für die Kundschaft.