

Salez, 1. November

## Medienmitteilung

---

### Wichtiger Fortschritt für die Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten

## 18 Appenzeller und St. Galler Produzenten dürfen das Markenzeichen IGP verwenden

Appenzeller Siedwürste, Appenzeller Pantli und Appenzeller Mostbröckli wurden am 25. Januar 2018 offiziell vom Bundesamt für Landwirtschaft ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen. Sie dürfen seither das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée) tragen, wenn ihre Hersteller die strengen Anforderungen des Pflichtenhefts erfüllen und Mitglieder der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten sind.

Die Sortenorganisation wurde am 12. April 2018 mit einem Festakt offiziell gegründet. Präsident ist der Innerrhoder Metzgermeister und Grossratspräsident Franz Fässler. Im Vorstand, der so genannten Sortenkommission, sitzen vier erfahrene Unternehmerinnen und Unternehmer mit leitender Funktion bei den Mitgliederbetrieben. Die Geschäftsführung wurde Urs Bolliger vom Trägerverein Culinarium übertragen.

### 18 Betriebe erfüllen die Bedingungen für die Zertifizierung

In den vergangenen sechs Monaten besuchte und überprüfte das Schweizer Zertifizierungsunternehmen ProCert AG alle Mitgliederbetriebe. Das erfreuliche Resultat: Sämtliche 18 Betriebe erfüllen die anspruchsvollen Anforderungen des Pflichtenhefts und dürfen die offiziellen Logos der Appenzeller Fleischspezialitäten IGP auf ihren Produkten verwenden und dafür werben.

Die Zertifikate wurden am 31. Oktober im Restaurant Ochsen in Schönengrund (AR) feierlich an die Mitglieder überreicht. Markus Walt, Leiter des Innerrhoder Amts für Wirtschaft, gratulierte der Sortenorganisation zu diesem Meilenstein.

### Schutz und Förderung der regionalen Wertschöpfung

Die Lebensmittelindustrie spielt in der Ostschweiz eine wichtige Rolle für die Wertschöpfung – insbesondere im ländlichen Raum. Der wirkungsvolle Schutz erfolgreicher traditioneller Produkte mit Hilfe von starken Markenzeichen wie IGP und AOP (siehe auch Kasten) ist ein entscheidender Schritt, um diese wertvollen Einkommensquellen für die Region nachhaltig zu erhalten und zu fördern.

Ab 1. November dürfen die Produktbezeichnungen Appenzeller Siedwurst, Appenzeller Pantli und Appenzeller Mostbröckli nur noch von den 18 zertifizierten Produzenten der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten verwendet werden. Das Risiko der missbräuchlichen Benutzung dieser attraktiven Namen ist dadurch im In- und Ausland deutlich gesunken. Ein Feiertag für das Appenzellerland!

## Informationen

Ausführliche Informationen über die drei Fleischspezialitäten und eine Liste aller Mitgliederbetriebe finden Sie auf [www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

Für weitere Fragen oder Interviews wenden Sie sich an

Geschäftsführer Urs Bolliger, 079 691 89 55, [info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](mailto:info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

Präsident Franz Fässler, 071 787 18 73

## KASTEN 1

### Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Mit dem Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) lassen sich geografische oder traditionelle Bezeichnungen von landwirtschaftlichen und verarbeiteten landwirtschaftlichen Erzeugnissen schützen, deren Qualität und Haupteigenschaften durch ihre geografische Herkunft bestimmt werden. Zu den Bedingungen für die Registrierung gehört unter vielem anderem eine funktionsfähige Sortenorganisation.

Eine Gruppe von engagierten Produktionsbetrieben strebte diesen wertvollen Schutz schon seit einigen Jahren an. Sie überwandern mit Geschick und Geduld die Hürden des aufwändigen Verfahrens. Die Volkswirtschaftsdepartemente der Kantone Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen unterstützten sie dabei mit Know-how und Fördergeldern der Neuen Regionalpolitik des Bundes (NRP). Die NRP unterstützt Projekte, welche die Wettbewerbsfähigkeit im ländlichen Raum stärken. Die Finanzbeiträge werden je zur Hälfte von Bund und den Kantonen getragen.

Die Sortenorganisation vertritt die Interessen der Betriebe, welche die Bedingungen für die Produktion der drei Spezialitäten erfüllen. Sie organisiert die Zertifizierung und garantiert für die Einhaltung des anspruchsvollen Reglements. Aktuell hat die Sortenorganisation 18 Mitglieder aus den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden und St. Gallen.

## KASTEN 2

### Was bedeuten AOP und IGP?

AOP ist die Abkürzung für *Appellation d'Origine Protégée*. Die deutsche Übersetzung lautet geschützte Ursprungsbezeichnung. In der Schweiz hat sich aber die französische Schreibweise durchgesetzt. Bedingung für das Garantiezeichen AOP ist, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Beim BLW sind 21 AOP-Produkte registriert, beispielsweise der St. Galler Ribelmals AOP.

IGP ist die Abkürzung für *Indication Géographique Protégée* oder geschützte geografische Angabe. Es steht für traditionelle Produkte, die im Herkunftsgebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Die Rohstoffe dafür dürfen im Gegensatz zur AOP auch aus anderen Regionen der Schweiz stammen. Das Kuhfleisch für das Appenzeller Mostbröckli IGP stammt also nicht zwingend aus dem Alpsteingebiet, aber in jedem Fall aus der Schweiz. Die Erklärung dafür ist nicht fehlender Wille, sondern fehlender Rohstoff. Da nur ausgesuchte Stücke mit spezifischen Qualitätsanforderungen für die Produktion geeignet sind, liesse sich die Nachfrage nicht einmal in der Region selbst decken. Beim BLW sind aktuell 16 IGP-Produkte registriert, das bekannteste ist die St. Galler Bratwurst IGP.

[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)