

Kulinarisches Erbe oder AOC/IGP

STUDIE DER AGRIDEA Die Agridea untersuchte, welche Produkte unter der Liste des kulinarischen Erbes der Schweiz sich für eine AOC- oder IGP-Eintragung eignen würden. Gleichzeitig will sie den lokalen Akteuren aufgezeigen, unter welchen Grundlagen und Voraussetzungen das Qualifizierungsverfahren und die Förderung von AOC und IGP Erfolg versprechen



Carine
Cornaz Bays



Marguerite
Paus

Im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sind die typischen Nahrungsmittel aus verschiedenen Regionen der Schweiz beschrieben. Damit ein Produkt ins Inventar aufgenommen wird, muss es mindestens während einer Generation weitergegeben worden sein, auch heute noch konsumiert und produziert werden sowie erhältlich sein. Weiter muss es eine besondere Verbindung zur Schweiz oder zur Schweizer Bevölkerung haben (Produktionsart, spezielles Konsumverhalten, Identitätstiftend).

Zu diesen Produkten gehören auch jene mit wichtigen geographischen Bezeichnungen, weshalb sich deren Produzenten ans Bundesamt für Landwirtschaft wandten, um sie einzutragen und schützen zu lassen. Die Liste beinhaltet Spitzenprodukte wie Greyerzer AOC

oder Sprinz AOC, aber auch weniger bekannte Erzeugnisse wie Kardy aus der Genferseeregion (Cardon genevois AOC) oder Rheintaler Ribelmals AOC.

Das kulinarische Erbe der Schweiz birgt weitere Spezialitäten, deren Namen geschützt und gefördert werden sollten und die Anspruch auf die Qualitätsbezeichnung AOC oder IGP hätten. Das Bundesamt für Landwirtschaft beauftragte 2011 die Agridea, zu untersuchen, welche Produkte des kulinarischen Erbes der Schweiz sich für eine Eintragung als AOC oder IGP eignen würden.

Die Ziele des Auftrags bestanden darin, eine Studie durchzuführen und eine Liste mit Produkten zu erstellen, die sich für eine AOC- oder IGP-Eintragung eignen. Gleichzeitig sollte den lokalen Akteuren aufgezeigt werden, unter welchen Voraussetzungen das Qualifizierungs-

Kulinarisches Erbe der Schweiz

Es handelt sich dabei um ein Inventar, das über 400 landes- und regional-typische Nahrungsmittel der Schweiz umfasst. Die Datenblätter enthalten Informationen zur Geschichte des Produkts, zur Produktionsart, zum Konsum, zur wirtschaftlichen Bedeutung sowie Anekdoten. Der Verband überprüft alljährlich die Aufnahme neuer Produkte in die Datenbank.

www.kulinarischeserbe.ch

verfahren und die Förderung der AOC und IGP Erfolg versprechen.

Resultat der Studie Von allen Produkten des kulinarischen Erbes kämen rund 100 für eine Schutzeintragung in Frage, jedoch sind nur 42 davon (Box) diesbezüglich gut geeignet. Auch haben bei gewissen Produkten die Produzenten für diesen Schutz nur ein bedingtes Interesse, weil ihre Branche gut strukturiert ist und sie bereits über eine starke Markenstrategie verfügen (Appenzeller, Bouchons vaudois). Andernorts will man sich die Rezeptvielfalt, beispielsweise für Safranbrot (Cuchaule) bewahren. Aber es hat doch ein grosser Teil der Branche Interesse daran, ihre Bezeichnung zu schützen. Ihre Gründe sind, wirksam Kopien bekämpfen zu können, das Know-how zu bewahren und ihre Branche zu organisieren sowie das Herstellungsverfahren zu überdenken (Büscion, Totché, Aargauer Rüeblitorte). Agridea konnte folgende Besonderheiten feststellen:

Spezialität Aargauer Sonntagswurst für den Sonntagsbrunch.

Bilder: Verein
Kulinarisches Erbe der Schweiz.



Fortsetzung Seite 15

Das kulinarische Erbe der Schweiz ist ein Fundus von Produkten, die sich für eine AOC- oder IGP-Eintragung eignen.



Berner Zungenwurst erfüllt die Voraussetzungen für AOC/IPG.

Fortsetzung von Seite 13

- **Backwaren:** Produkte, die sich für eine Eintragung besonders gut eignen, sind Backwaren und Patisserie, gefolgt von Fleischerzeugnissen und Milchprodukten (einige Käsesorten sind bereits registriert).
- **Hinderliche Faktoren:** Die Agridea bestimmte für jedes Produkt jene Faktoren, welche die notwendigen Schritte für eine AOC/IPG-Eintragung behindern. Die Grösse (Produktionsvolumen, Anzahl Produzenten) ist zwar nicht der einzige Faktor, aber dennoch ein nicht zu unterschätzendes Element (Kosten für das Vorgehen und die Zertifizierung). Dies ist beispielsweise der Fall bei der Farina bóna, beim Schabziger und beim Chaux-d'Abel.
- **Engagement:** Die Motivation der Projektträgerschaft ist ein zentrales Ele-

ment für eine erfolgreiche Eintragung als AOC/IPG. Unabdingbar ist auch das Engagement der Berufsleute. Zudem müssen die kantonalen Einrichtungen die Rolle des Wegbereiters übernehmen, wenn nicht gar als treibende Kraft bei der Vorbereitung der Dossiers und dem Aufbau der gemeinsamen Organisation wirken.

Und all die anderen Produkte?

Im Laufe der Untersuchung hat sich rasch gezeigt, dass für viele Produkte ein Interesse für einen AOC/IPG-Eintrag besteht. Sie wurden aber dennoch ausgeschlossen, da sie vielfach die Kriterien bezüglich Volumen oder Gebiet nicht erfüllten.

Fazit Die Studie zeigte, dass in der Schweiz der Schutz und die Förderung von Regionalprodukten ungenügend sind. Auch ist eine Registrierung als AOC und IGP durch die Anforderungen nur für eine beschränkte Anzahl von Produkten anwendbar. Es können aber auch andere Fördermassnahmen (Marken, Labels von regionalen Spezialitäten) angewendet werden (auch die Kollektivmarken bieten einen gewissen Schutz). Möglich sind zudem weitere Instrumente, die in der Schweiz jedoch noch entwickelt werden müssten. ■



Das Safranbrot Cuchaule stammt aus dem Freiburgerland.

Tabelle: Produkte des kulinarisches Erbes, geeignet für AOC/IPG

Aargauer Sonntagswurst: AG
Appenzeller Käse®: AR, AI
Mutschli: AR, AI, BE, FR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SZ, UR, VS
Berner Zungenwurst: BE
Berner Honiglebkuchen: BE
Emmentaler Bauernbratwurst: BE
Basler Brot/Batzelaibli: BL, BS
Flûtes: CH (CH Romandie)
Enzianschnaps/Eau-de-vie de gentiane: CH (JU, NE, VD)
Tilsiter/Tilsit: CH (TG, ZH, SG)
Crème double (de la Gruyère)/ (Greyerzer) Doppelrahm: FR
Croquet: FR
Cuquettes: FR
Cuchaule/Freiburger Safranbrot: FR
Raisinée, Vin cuit, Cougnarde/ Biresaassa: FR, NE, VD
Marmite de l'Escalade: GE
Linthmais-Mehl: GL, SG, SZ
Bündner Rohschinken/Schambun criv dal Grischun: GR
Salsiz: GR
Bündner Alpkäse/Chaschiel d' alp dal Grischun: GR
Nusstorte/Turta da nuschs: GR
Bündner Birnbrot/Paun cun paira: GR
Willisauer Ringli: LU
Eaux-de-vie de prunes neuchâteloises: NE
Taillaule, taillé levé: NE, VD
Obwaldner Alpkäse: OW
St. Galler Alpkäse: SG
St. Galler Biber: SG
Schwyzer: SZ
Violini di capra e camoscio: TI
Luganighe: TI
Amaretti bianchi: TI
Panettone: TI
Uristier Anisgebäck: UR
Urner Alpkäse: UR
Bouchon vaudois: VD
Sel de Bex: VD
Taillé aux greubons (salzig und süss)/ Griebenkuchen: VD, FR, NE
Vin du Glacier: VS
Pommes et poires en Valais: VS
Walliser Spargeln: VS
Tirggel: ZH

AOC/AOP und IGP

Mit der Bezeichnung AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée – kontrollierte/geschützte Ursprungsbezeichnung) ist gewährleistet, dass das Produkt vollständig vom Rohstoff bis zum Endprodukt in seiner Ursprungsregion hergestellt wurde. Mit der Bezeichnung IGP (Indication Géographique Protégée – geschützte geographische Angabe) muss mindestens ein Produktionsschritt in der Ursprungsregion des Produkts erfolgen. Gegenwärtig sind in der Schweiz 28 Produkte als AOC oder IGP eingetragen.

www.aoc-igp.ch

Autorinnen Carine Cornaz Bays (Gruppe Märkte und Branchen, Agridea, Lausanne 6) und Marguerite Paus (Agridea, Lindau).

Agridea führt zu diesem Thema am 20. März 2013 eine Tagung durch. Programm und download der Studie auf www.agridea.ch

INFOBOX

www.ufarevue.ch

2 · 13