



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Communiqué de presse
4 octobre 2019

Pluie de médailles pour les spécialités AOP-IGP

A l'occasion du 8^e Concours suisse des produits du terroir qui s'est tenu le week-end dernier à Delémont-Courtemelon sur le site de la Fondation Rurale Interjurassienne, les produits AOP et IGP ont obtenu un magnifique résultat d'ensemble en récoltant pas moins de 56 médailles !

Ce sont 1'113 produits qui ont participé à la 8^e édition du Concours suisse des produits du terroir. Les AOP et IGP suivantes ont récolté ensemble 56 médailles :

Cuchaule AOP	Pain de seigle valaisan AOP
Damassine AOP	Raclette du Valais AOP
Fondue moitié-moitié (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP)	Saucisse aux choux vaudoise IGP
Glarner Kalberwurst IGP	Saucisse d'Ajoie IGP
Gruyère AOP	Saucisson vaudois IGP
Gruyère d'alpage AOP	Sbrinz AOP
Jambon cru du Valais IGP	Tête de Moine AOP
Lard sec du Valais IGP	Vacherin Fribourgeois AOP
L'Etivaz AOP	Vacherin Mont-d'Or AOP
Longeole IGP	Viande séchée du Valais IGP

Ces brillants résultats confirment l'engagement sans faille des filières concernées en faveur du maintien d'une haute et constante qualité dans les spécialités AOP et IGP. L'Association suisse des AOP-IGP félicite les vainqueurs pour leur excellent travail !

[Galerie portraits médailles d'or](#)

Informations sur les produits AOP-IGP : www.aop-igp.ch, www.facebook.com/aopigp

Contact :

Alain Farine, directeur, alain.farine@aop-igp.ch

Association suisse des AOP-IGP, Belpstrasse 26, 3007 Berne

Tel. 031 381 49 53 ou 079 355 98 53, fax 031 381 49 54, info@aop-igp.ch



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Communiqué de presse
4 octobre 2019

Définition des AOP-IGP

Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur région d'origine et qui sont élaborées depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de production, de la matière première à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone d'origine.

AOP – Spécialités avec garantie d'origine

Aujourd'hui, 22 produits suisses sont inscrits comme DOP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Abricotine AOP, Berner Alpkäse AOP et Berner Hobelkäse AOP, Bloder-Sauerkäse 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, L'Etivaz AOP, Munder Safran AOP, Pain de seigle valaisan AOP, Poire à Botzi AOP, Raclette du Valais AOP, Rheintaler Ribelmals AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Vacherin Mont-d'Or AOP, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch AOP.

IGP – Spécialités de tradition

Seize spécialités suisses sont inscrites aujourd'hui comme IGP dans le registre fédéral des AOP-IGP : Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP, Berner Zungenwurst IGP, Bündnerfleisch IGP, Glarner Kalberwurst IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais IGP, Longeole IGP, Saucisse d'Ajoie IGP, Saucisse aux choux vaudoise IGP, Saucisson neuchâtelois IGP / Saucisse neuchâteloise IGP, Saucisson vaudois IGP, St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Viande séchée du Valais IGP, Zuger Kirschtorte IGP.