



Interprofession de la Charcuterie AOP

Pressemitteilung vom 5. September 2022

AOP geht in den Endspurt

Am 26. August 2022 hat die Interprofession de la Charcuterie AOP ihre ersten Jambon de la Borne AOP und Boutefas AOP vorgestellt, die nach AOP-Vorgaben und den entsprechenden Pflichtenheften produziert wurden. Man muss sich trotzdem noch ein wenig in Geduld üben, bis die Produkte in den Handel kommen. Formell fehlen noch ein paar administrative Schritte, bis die Produzenten ihre Zertifikate in Empfang nehmen können.

Seit dem Empfang der Zertifikate – am 10. September 2021 für den Jambon de la Borne und am 16. Dezember 2021 für den Boutefas – hat die Interprofession de la Charcuterie AOP unermüdlich daran gearbeitet, die Pflichtenhefte für die ersten zwei AOP-Fleischerzeugnisse der Schweiz umzusetzen. Formell wurden die einzelnen Produktionsschritte bereits unter Einhaltung der AOP-Vorgaben realisiert, und es fehlt nur noch wenig, bis der Zertifizierungsprozess abgeschlossen werden kann.

Die Jambon de la Borne und Boutefas, die am vergangenen 26. August vorgestellt wurden, erfüllten bereits sämtliche AOP-Kriterien. Bis sie in den Handel gelangen können, müssen allerdings noch die letzten administrativen Schritte erledigt werden. Die Interprofession ist sich bewusst, dass diese Verzögerung bedauerlich ist – aber letztlich geht es um die Glaubwürdigkeit der AOP-Produkte. Der Einsatz für die Produkte dauert nun schon mehr als zehn Jahre, und jetzt kommen noch ein paar wenige Wochen hinzu...

Kontakt

Interprofession de la Charcuterie AOP, Generalsekretär Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31