

# LABELS

24



# DES MARQUES AU SERVICE DE L'AUTHENTICITÉ ET DE LA QUALITÉ EIN BUNTER FÄCHER VON MARKEN

UNE AVENTURE EN TERRE INCONNUE. LES LABELS QUI COLORENT LES ÉTIQUETTES DE PRODUITS NE FACILITENT PAS TOUJOURS LA TÂCHE DES CONSOMMATEURS. DÉCRYPTAGE.

EIN ABENTEUER IN UNBEKANNTEN GEFILDEN. DIE LABELS, WELCHE DIE PRODUKTETIKETTEN ZIEREN, ERLEICHTERN DAS LEBEN DER KONSUMENTEN NICHT IMMER. ENTZIFFERUNG.

Les **AOP** et les **IGP** sont des dénominations de qualité liées à l'origine protégées par l'État. Elles sont axées sur le terroir, la tradition et le savoir-faire. Une Appellation d'origine protégée indique une spécialité dont toutes les étapes de production ont été menées dans le territoire d'origine; une Indication géographique protégée impose qu'une de ces étapes au moins soit réalisée dans la région d'origine.

Le **label BIO** – le fameux bourgeon – garantit une production de l'ensemble de l'exploitation en harmonie avec la nature, sans pesticides ni engrais chimiques. Pour les produits carnés, il implique le bien-être des animaux. En matière de développement durable, c'est le label le plus exigeant.

Depuis 1989, la coccinelle d'**IP-Suisse** est progressivement apparue dans le paysage rural helvétique. Quelque 19000 agriculteurs produisent selon les principes de ce label: respect de la biodiversité et protection des animaux avant tout!

Les produits régionaux ont depuis 2017 un visuel commun national, le label **regio-garantie**. Pour l'obtenir, ils doivent être composés d'au moins 80% d'ingrédients régionaux et leur production doit garantir la création d'un minimum de deux tiers de valeur ajoutée dans la région de référence. Ils doivent aussi porter le sceau d'une marque régionale. Dans cette région, il s'agit de **Neuchâtel Vins et Terroir, Spécialité du Canton du Jura** et **Jura bernois Produits du terroir**.

Le label **Parcs suisses** inclut la promesse de regio-garantie sur le territoire de l'un des seize parcs régionaux de Suisse. Il impose en plus au producteur labélisé de s'engager pour au minimum une mesure active de développement durable. Les parcs Doubs et Chasseral en exigent trois.

Le label **l'Originale** garantit une viande chevaline suisse issue du terroir et produite dans des règles éthiques liées notamment au respect des animaux et à leur élevage en pleine nature, des éleveurs jusqu'aux artisans bouchers.

Enfin, la Médaille du **Concours Suisse des produits du terroir** récompense une production parmi les meilleures de sa catégorie pour ses qualités sensorielles. Elle est notée par un jury de passionnés et de spécialistes lors de cette manifestation nationale qui se tient tous les deux ans fin septembre à Courtemelon (JU).

**AOP** und **IGP** sind Qualitätsbezeichnungen im Zusammenhang mit einer staatlich geschützten Herkunft. Sie beziehen sich vor allem auf das Regionale, die Tradition und das Know-how. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (Appellation d'origine protégée) AOP bedeutet, dass sämtliche Herstellungsschritte einer Spezialität in ihrer Ursprungsregion erfolgen. Die geschützte geografische Angabe (Indication géographique protégée) IGP bedeutet, dass mindestens ein Herstellungsschritt in der Ursprungsregion erfolgt.

Das **Bio-Label** – die berühmte grüne Knospe – garantiert die Produktion auf den ganzen Betrieb im Einklang mit der Natur, ohne Pestizide oder chemische Düngemittel. Bei Fleischprodukten bedeutet die Knospe artgerechte Tierhaltung. In Bezug auf eine nachhaltige Entwicklung ist dieses Label das strengste.

Seit 1989 hat sich der Marienkäfer von **IP-Suisse** in der Schweizer Landwirtschaft immer stärker verbreitet. Ungefähr 19000 Landwirte produzieren gemäss den Grundsätzen dieses Labels: Respekt gegenüber der Biodiversität und Tierschutz über allem!

Die regionalen Produkte haben seit 2017 einen einheitlichen nationalen Auftritt, das Label **regio-garantie**. Damit ein Produzent das Label erhält, müssen die Zutaten des Produkts zu mindestens 80% aus der Region stammen, und seine Herstellung muss die Schaffung eines Mehrwerts für die Referenzregion zu mindestens zwei Dritteln garantieren. Ausserdem muss das Produkt mit dem Siegel einer regionalen Marke versehen sein. In unserer Region sind dies **Neuchâtel Vins et Terroir, Spécialité du Canton du Jura** und **Regionalprodukte Jura und Berner Jura**.

Das Produktelabel **Schweizer Pärke** verspricht regio-garantie auf dem gesamten Gebiet eines seiner 16 Regionalpärke der Schweiz. Es verlangt von einem Hersteller mit dem Label, dass er mindestens eine aktive Massnahme für eine nachhaltige Entwicklung ergreift. Die Pärke Doubs und Chasseral verlangen sogar drei.

Das Produktelabel **l'Originale** garantiert, dass Pferdefleisch regional und – vom Züchter bis zum Metzger – nach den ethischen Regeln, insbesondere des Tierschutzes und der Aufzucht in freier Natur, produziert wird.

Schliesslich ist die Medaille des **Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte** (Concours Suisse des produits du Terroir) eine verdiente Belohnung für die sensorische Qualität und eine der besten Herstellungsmethoden ihrer Kategorie. Sie wird am alle zwei Jahre stattfindenden Fest in Courtemelon (JU) von einer Jury von Enthusiasten und Spezialisten verliehen.

