

Jedes Produkt, das unter der Kontrolle einer Trappistengemeinschaft produziert wird, ist ein Trappistenprodukt®. Die Abtei kann noch einen Schritt weiter gehen, indem sie das Label 'Authentic Trappist Product' (ATP) bei der ITA (International Trappist Association) beantragt. Nur Abteien, die Mitglieder der ITA sind, können diesen Antrag einreichen.

- **Die ATP-Kennzeichnung: Kriterien**

Einige von Mitgliedern der ITA hergestellte Produkte tragen die internationale Exklusivität 'Authentic Trappist Product' (ATP). Die bekanntesten Produkte sind die verschiedenen Trappistenbiere, aber auch andere Produkte können dieses Etikett erhalten, wie bestimmte Brotsorten, Käse, Marmeladen und Liköre.

- **Drei ATP-Kriterien**

Um das Etikett an eines ihrer Trappistenprodukte® zu vergeben, muss die Abtei, die den Antrag bei der ITA einreicht, alle folgenden Kriterien streng erfüllen:

1. Die Produkte müssen in oder um die Abtei hergestellt werden.
2. Die Produktion muss unter der Aufsicht von Mönchen oder Nonnen stattfinden.
3. Die Erlöse werden den Bedürfnissen der klösterlichen Gemeinschaft, der Solidarität innerhalb des Trappistenordens, Entwicklungsprojekten und Wohltätigkeitsorganisationen zugeteilt.

- **Ausgabe des ATP-Labels**

Nur klösterliche Gemeinschaften, die der ITA angeschlossen sind, können das ATP-Label für ihre Produkte beantragen.

Was passiert nach dem Antrag?

Nach der Anwendung und nachdem das Produkt mehrere Monate auf dem Markt ist, verläuft das Verfahren wie folgt:

- Das Kloster bereitet ein Dossier über das Produkt vor. Insbesondere enthält die Akte einen ausgefüllten Fragebogen, der die direkte Verantwortung der Gemeinschaft für Management und Arbeit sowie Produktionsmethoden, Qualitätskontrollen, Vertriebskanäle, Werkzeuge und den Stil der externen Kommunikation beschreibt.

- Nach Eingang des Antrags besuchen ein Mitglied des Vorstands der ITA und ein Mitglied des Qualitätsausschusses die Abtei und den Produktionsstandort, um zu überprüfen, ob die Etikettenkriterien angewendet werden. Sie führen einen Qualitätstest durch und prüfen die Rückverfolgbarkeit der Produkte.
- Der Besuch und die Ergebnisse der Studie werden anschließend im Vorstand der ITA bewertet und diskutiert, anschließend mit den Beamten der Abtei, die das Produkt herstellt.
- Der Vorstand der ITA stimmt dann ab und entscheidet, ob das Produkt als Authentic Trappist-Produkt gekennzeichnet werden kann.

- **Eine fünfjährige Lizenz**

Die ATP-Lizenz ist fünf Jahre gültig und wird für ein Produkt oder eine Produktkategorie ausgestellt. Das Etikett bestätigt nicht nur die Trappistenherkunft des Produkts, sondern versichert auch den Käufern, dass die Produkte die Qualität und Werte der Trappistengemeinschaft erfüllen. Die folgenden Produkte tragen das Logo 'Authentic Trappist Product'

- Trappistenbiere® und Trappistenkäse® aus der Abtei Orval, Orval (Belgien)
- Trappistenbiere® und Trappistenkäse® aus der Abtei Scourmont, Chimay (Belgien)
- Trappistenbiere® aus Rochefort, Rochefort (Belgien)
- Trappistenmarmelade® aus dem Priorat Unserer Lieben Frau von Klaarland (Belgien)
- Trappistenbiere und Trappistenkäse® aus der Abtei Unserer Lieben Frau vom Heiligsten Herzen, Westmalle (Belgien)
- Trappistenbiere® aus der Abtei St. Sixtus, Westvleteren (Belgien)
- Trappistenbier®, Trappistenkäse®, Trappistenbrot®, Trappistenkekse, Trappistenschokolade®, Trappistenmarmelade® und Trappistenhonig® aus der Abtei Koningshoeven in Tilburg (Niederlande)
- Trappistenkäse® aus der Abtei Mont des Cats, Godewaersvelde (Frankreich)
- Trappistenbier® aus der Abtei Tre Fontane, Rom (Italien)
- Trappistenbier® und Trappistenlikör® aus dem Zisterzienserkloster San Pedro de Cardena (Spanien)
- Trappistenbier® aus der Mount Saint Bernard Abbey, Leicester (Vereinigtes Königreich)
- Chocolat trappiste® du Mosteiro Trapist Nossa Senhora da Boa Vista (Brasilien)