

# Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:  
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,  
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



## Pressemitteilung

### Kampagne zu EU-Gütesiegeln „Europa, wo Qualität zu Hause ist“ startet

#### Programm informiert in vier Ländern drei Jahre lang über die garantierte Herkunft von europäischen Qualitätserzeugnissen am Beispiel von Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A., Südtiroler Speck g.g.A. und Stilfser g.U. Käse

Bozen/Italien, 6. November 2018. Die neue Kampagne zu EU-Gütesiegeln und europäischen Qualitätsprodukten „Europa, wo Qualität zu Hause ist“ geht los: Das Förderprogramm informiert drei Jahre lang über die Qualitätsversprechen, die mit den europäischen Gütesiegeln geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützte geografische Angabe (g.g.A.) sowie der Auszeichnung DOC (Italienisch: „Denominazione di origine controllata“ für kontrollierte Herkunftsbezeichnung) verbunden sind.

Von 2018 bis 2020 klärt die Kampagne mit dem Untertitel „Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft“ am Beispiel von Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A., Südtiroler Speck g.g.A. und Stilfser g.U. Käse Fachleute aus Handel und Gastronomie sowie Verbraucher darüber auf, welche Garantien die EU-Gütesiegel geben und welchen Mehrwert sie für Konsumenten und Produzenten bergen. Initiatoren der Kampagne sind das Südtiroler Apfelkonsortium, das Konsortium Stilfser Käse, das Südtiroler Speck Konsortium und das Konsortium Südtirol Wein. Das von der Europäischen Union geförderte Programm umfasst Aktionen im Heimatmarkt Italien und in den Exportmärkten Deutschland, den Niederlanden und Schweden.

#### Information und Produkterlebnis stehen im Fokus – Auftaktevnt mit Roland Trettl

Im Fokus der Kampagne stehen Information und Produkterlebnis. In Deutschland beginnt das Programm direkt mit einem Highlight: Der deutsch-italienische Küchenchef Roland Trettl, bekannt aus zahlreichen TV-Auftritten, moderiert das Auftaktevnt zum Kampagnenstart. Gebürtig aus Bozen, stellt Trettl einen authentischen Botschafter für die vier mit EU-Gütesiegeln ausgezeichneten Qualitätsprodukte dar.

Für den Handel sind insgesamt 540 Verkostungstage mit Südtiroler Apfel, Südtiroler Speck und Stilfser Käse geplant. Dabei sollen Endverbraucher sich davon überzeugen können, dass Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung auch geschmacklich den Unterschied machen. Zudem sind 12 Seminare zur Schulung von angehenden Wein-Profis vorgesehen. Attraktives Werbematerial und Informationsbroschüren mit Rezepten, Print- und Online-Werbung in Fachpublikationen und Endverbrauchermedien, Social-Media-Kommunikation und klassische Pressearbeit begleiten die Aktionen. Darüber hinaus setzt die Kampagne auch auf die Zusammenarbeit mit Influencern. So erhalten mehrere Food- und Weinblogger die Gelegenheit, die vier Produkte mit EU-Gütesiegel kennenzulernen und sich bei Studienreisen nach Südtirol von den traditionellen und kontrollierten Herstellungsmethoden zu überzeugen.

Alle Informationen zur Kampagne, zu den europäischen Gütesiegeln sowie zu den vier Südtiroler Qualitätsprodukten sind unter [www.qualitaeteuropa.eu](http://www.qualitaeteuropa.eu) abrufbar.

#### EU-Gütesiegel stehen für garantierte Herkunft und Qualität

Die Gütesiegel der Europäischen Union zeichnen landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel aus, die eng mit ihrer Herkunftsregion, handwerklichen Traditionen und den Menschen, die sie herstellen, verbunden sind. Sie geben Verbrauchern die Sicherheit, ein authentisches und kontrolliertes Qualitätsprodukt zu kaufen. So garantiert die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), dass alle Produktionsschritte nach traditionellen Methoden



Südtirol Wein   
Vini Alto Adige

#### Konsortium Südtirol Wein

Crispistraße 15  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978528  
[info@suedtirolwein.com](mailto:info@suedtirolwein.com)  
[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)



#### Südtiroler Speck Konsortium

Lauben 71  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 300 381  
[info@speck.it](mailto:info@speck.it)  
[www.speck.it](http://www.speck.it)



#### Südtiroler Apfelkonsortium

Jakobistraße 1/A  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 054 066  
[info@suedtirolerapfel.com](mailto:info@suedtirolerapfel.com)  
[www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)



#### Konsortium Stilfser Käse

Innsbrucker Str. 43  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 451 111  
[www.stilfser.it](http://www.stilfser.it)

[www.qualitaeteuropa.eu](http://www.qualitaeteuropa.eu)



# Europa, wo Qualität zu Hause ist

**Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:**  
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,  
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



in der Herkunftsregion erfolgt sind. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) dokumentiert, dass mindestens ein Produktionsschritt nach festgelegten Kriterien in der Herkunftsregion stattgefunden hat. Damit sind die Erzeugnisse rückverfolgbar – ein Aspekt, der für Konsumenten immer wichtiger wird. Das gilt auch für den Südtirol DOC Wein, den Südtiroler Apfel g.g.A., den Südtiroler Speck g.g.A. und den Stilfser g.U. Käse. Mit EU-Gütesiegel ausgezeichnet, stehen diese Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung für Qualität aus der Region Südtirol und beispielhaft für Qualität aus Europa.

## Qualitätsprodukte Wein, Apfel, Speck und Käse

Die DOC-Herkunftsbezeichnung für Südtiroler Weine existiert seit 1971. Heute sind mehr als 98 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols DOC-klassifiziert. Alle Weine aus dem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen – beispielsweise mit einer Begrenzung des Höchstsertrags, Mindestwerten für Alkohol- und Säuregehalt und vieles mehr. Dank seiner geografischen Lage und dem milden, alpin-kontinentalen Klima stellt Südtirol auf 5.400 Hektar Rebfläche ein überaus facettenreiches Weinanbaugebiet dar. Hier wachsen 20 verschiedene Rebsorten – etwa 60 Prozent davon sind weiß, 40 Prozent davon sind rot.

Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist seit 2005 von der EU als geschützte geografische Angabe anerkannt. Mit 300 Sonnentagen im Jahr, viel Regen im Frühling, einem in der Regel milden Sommer und Herbst bietet die Region ideale Bedingungen für den Apfelanbau auf bis zu 1.000 m Höhe. Dieses einzigartige Klima, gepaart mit einem kontrollierten, naturnahen und ökologischen Anbau, verleiht dem Südtiroler Apfel seine typische saftige und knackige Qualität. Aktuell tragen 13 Sorten das g.g.A.-Siegel: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleisches sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Typisch für den Südtiroler Speck sind sein würziger und leicht rauchiger Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel.

Der Stilfser g.U. Käse ist seit 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Das spricht für traditionelle Qualität und den historischen Bezug zum Ursprungsgebiet: Die Herstellung des „Stilfser“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Es handelt sich um einen für die Region typischen Käse, der mindestens 60 Tage gereift ist. Hierfür wird frische Kuhmilch von Südtiroler Bergbauernhöfen, die größtenteils oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, innerhalb von 48 Stunden verarbeitet. Derzeit wird der Stilfser von Mila im Werk Bruneck und in der Sennerei Burgeis produziert.

## Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland  
Christina Gehlen  
Telefon: +49 (0)211 49 808 – 48  
E-Mail: christina.gehlen@sopexa.com



MIT MITTELEN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERTE KAMPAGNE.

