

Südtiroler Apfel g.g.A.

Geschützte geografische Angabe seit 2005



Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist seit 2005 von der Europäischen Union (EU) als geschützte geografische Angabe anerkannt. Dieses EU-Siegel ist Garant für die geprüfte Qualität des Südtiroler Apfels. Aktuell dürfen 13 Sorten diese Bezeichnung EU-weit tragen: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Südtiroler Äpfel weisen einen intensiven, saftigen Geschmack sowie ein frisches Aroma auf. Sie haben ein festes, knackiges Fruchtfleisch und eine ausgeprägte sortentypische Färbung. Böden, Bäume und Früchte werden schonend und umweltbewusst gepflegt. Der Obstanbau erfolgt nach einer jahrhundertealten Tradition.

Das von der EU verliehene Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) garantiert die Ursprünglichkeit und die traditionsreiche Herstellung des Produkts. Auch die Verbindung zwischen der Erzeugung und der Verarbeitung des Apfels im Herkunftsgebiet Südtirol wird dokumentiert. Das Südtiroler Apfelkonsortium hat die Trägerschaft für die geschützte geografische Angabe übernommen und setzt sich für den Schutz der Apfelsorten mit g.g.A.-Siegel ein. Ein unabhängiges Kontrollorgan garantiert die Einhaltung der Vorschriften.

IDEALE KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Im Norden durch die Alpen vor Kälteeinbrüchen geschützt und zum Süden hin weit geöffnet, profitiert die Region von einzigartigen klimatischen Bedingungen: Mit 300 Sonnentagen im Jahr, viel Regen im Frühling, einem in der Regel milden Sommer und Herbst bietet Südtirol ideale Bedingungen für den Apfelanbau. Gepaart mit einem kontrollierten, naturnahen und ökologischen Anbau sorgt das Klima für eine besondere Qualität des Südtiroler Apfels.

ANBAUFLÄCHE, PRODUKTIONSMENGE & EXPORT

Der Südtiroler Apfel wird auf rund 18.500 Hektar Anbaufläche im größten zusammenhängenden Obstanbaugebiet Europas kultiviert. Ein geschlossenes Anbaugebiet erstreckt sich auf einer Länge von 100 Kilometern entlang der Etsch, vom Vinschgau bis ins Südtiroler Unterland. Aber auch im Eisacktal, in der Nähe von Brixen, ist der Südtiroler Apfel zu Hause. Er wächst auf einer Höhe zwischen 200 und 1.000 Metern über dem Meer.

Pro Jahr werden etwa 1 Million Tonnen Äpfel geerntet, das entspricht 10 Prozent der gesamten EU-Ernte. Im Bio-Bereich ist Südtirol sogar einer der wichtigsten Lieferanten der Europäischen Union: Rund ein Viertel der europäischen Bio-Äpfel stammen aus der Region.

Circa 50 bis 60 Prozent der Ernte sind je nach Vermarktungssaison für den Export bestimmt. Hauptexportmarkt ist Deutschland mit rund 20 Prozent aller Exporte. Es folgen Skandinavien, Spanien und die nordafrikanischen Länder.



OBSTANBAU & VERMARKTUNG

Die Südtiroler Obstwirtschaft ist sehr klein strukturiert und für viele Südtiroler Familien Existenzgrundlage: Derzeit bewirtschaften ungefähr 7.275 Familienbetriebe im Durchschnitt jeweils 2,5 Hektar Anbaufläche. Die Vermarktung erfolgt überwiegend genossenschaftlich über 19 Genossenschaften, der Rest wird über eine der drei Obstversteigerungen oder über private Unternehmer abgesetzt.

Die Herkunftsbezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“ wird von allen Südtiroler Vermarktungsbetrieben genutzt. Sie verleiht ein einheitliches Erscheinungsbild auf allen Märkten und dokumentiert die geografische Herkunft, die traditionelle Produktionsweise und die Rückverfolgbarkeit.

NÄHRWERTANGABEN

Äpfel bestehen zu 85 Prozent aus Wasser und wirken daher durstlöschend. Sie enthalten kaum Fette, dafür viele Vitamine, Mineralien und sekundäre Pflanzenstoffe.

Nährstoffe je 100 g:

Eiweiß.....	0,3 g
Kohlenhydrate	11,4 g
Fructozucker	5,7 g
Fett.....	0,6 g
Ballaststoffe	2 g
Natrium.....	3 mg
Vitamin C.....	12* mg
Energiewert	53 kcal/222 kJ

* Entspricht 15 Prozent des Tagesbedarfs.

Kontakt:

Südtiroler Apfelkonsortium
Jakobistraße 1/A
I-39018 Terlan
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com