

„Südtiroler Apfel“ g.g.A. feiert Jubiläum: 20 Jahre geschützte geografische Angabe und Aufnahme vier neuer Sorten

Seit 20 Jahren tragen Äpfel aus Südtirol das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) und sind damit als regionale Spezialität geschützt. Zum Jubiläum wird das Sortiment erweitert: Erstmals gehören auch die Sorten Bonita, Ipador, CIVM49 und SQ159 zum „Südtiroler Apfel“ g.g.A. Damit wächst die Vielfalt auf 17 Sorten.

Die Erfolgsgeschichte begann 2005 mit elf Sorten. Heute bewirtschaften über 6.000 Apfelbäuerinnen und -bauern ihre Anlagen unter klimatisch günstigen Bedingungen: viel Sonne während der Vegetationsperiode, kühle Nächte und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern Farbe und Aroma der Früchte.

Das g.g.A.-Siegel garantiert dabei nicht nur die Herkunft, sondern auch die Einhaltung klar definierter Qualitätsmerkmale: kontrolliert werden unter anderem Druckfestigkeit, Zuckergehalt, Größe, Färbung und das äußere Erscheinungsbild der Früchte. Auch die Anbaumethoden sind vorgegeben: Sie müssen naturnah erfolgen und werden regelmäßig von einer unabhängigen Stelle überprüft.

„Seit zwei Jahrzehnten steht das g.g.A.-Siegel für die Herkunft und Qualität unserer Äpfel. Es schützt die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern und macht den „Südtiroler Apfel“ als regionale Spezialität erkennbar“, sagt Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums.

Überblick 20 Jahre „Südtiroler Apfel“ g.g.A.



Die Südtiroler Apfelvielfalt wächst

Mit Bonita, Ipador, CIVM49 und SQ159 bereichern vier neue Sorten das g.g.A.-Sortiment und bieten ein breites Spektrum an Geschmack und Aroma.

- **Bonita:** Säuerlich mit einer leichten Süße, kombiniert mit saftigem und knackigem Fruchtfleisch. Das grün-fruchtiges Aroma sorgt für ein frisches Geschmackserlebnis.
- **Ipador:** Sehr süß und ausgewogen säuerlich im Geschmack, mit festem Fruchtfleisch und einem tropisch-fruchtigen Aroma – ein Apfel mit exotischer Note.
- **CIVM49:** Intensiv süß und besonders knackig. Das fruchtig-blumige Aroma macht diese Sorte zu einem aromatischen Genuss.
- **SQ159:** Süß mit feiner Säure, saftig und knackig im Biss. Ihr fruchtig-grünes, zitrusartiges Aroma verleiht ihr eine lebendige Frische.

Terlan, den 18. September 2025

Fotos:

1. Copyright: Südtiroler Apfelkonsortium / Patrick Schwienbacher
2. Copyright: Südtiroler Apfelkonsortium / Armin Huber

Für Rückfragen:

Antonia Widmann

Südtiroler Apfelkonsortium

info@suedtirolerapfel.com

+39 0471 054066



Südtiroler Apfelkonsortium

Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

www.apfelwelt.it

www.suedtirolerapfel.com

info@suedtirolerapfel.com