

Europa, waar kwaliteit thuis is

Authentieke smaken van lokale producten:

Wijn Alto Adige DOC, Südtiroler Apfel BGA,
Südtiroler Speck BGA, Stilsfer BOB kaas.



Persbericht

Campagne lancering voor het EU-kwaliteitslabel 'Europa, waar kwaliteit thuis is'

Driejarig promotieprogramma in vier landen om informatie te verstrekken over de gegarandeerde oorsprong van Europese kwaliteitsproducten, met de producten Wijn Alto Adige DOC, Südtiroler Apfel BGA, Südtiroler Speck BGA en Stilsfer BOB kaas als voorbeeld.

Bolzano/Italië, 6 november 2018. De nieuwe campagne ter promotie van EU-kwaliteitslabels en Europese kwaliteitsproducten 'Europa, waar kwaliteit thuis is' gaat van start. Met het driejarig ondersteuningsprogramma wordt informatie verstrekt over de kwaliteitseisen die zijn verbonden aan de Europese labels 'Beschermd Oorsprongsbenaming' (BOB), 'Beschermd Geografische Aanduiding' (BGA) en DOC ('Denominazione di origine controllata', Italiaans voor gecontroleerde oorsprongsbenaming).

Van 2018 tot 2020 geeft de campagne – met als ondertitel 'Authentieke smaken van lokale producten' – aan de hand van Wijn Alto Adige DOC, Südtiroler Apfel BGA, Südtiroler Speck BGA en Stilsfer BOB kaas uitleg aan professionals op het gebied van handel en gastronomie, maar ook aan consumenten, over de garanties die EU-kwaliteitslabels bieden en wat hun toegevoegde waarde is voor consumenten en producenten. De initiatiefnemers van de campagne zijn Consorzio Tutela Mela Alto Adige, Consorzio Tutela Speck Alto Adige, Consorzio Formaggio Stelvio en Consortium Alto Adige Wines. Het door de Europese Unie gesponsorde programma omvat initiatieven op de Italiaanse binnenlandse markt en op de exportmarkten van Duitsland, Nederland en Zweden.

Aftrap met Nederlandse chef-kok Roberta Pagnier

De campagne draait om informatie en productervaring. In Nederland wordt het programma afgetrapt met een kick-off event waarbij chef-kok Roberta Pagnier, met Italiaanse roots en bekend van talloze tv-optredens, gastvrouw zal zijn bij aftrap van de campagne. Koken met pure kwaliteitsproducten uit de natuur staat bij haar centraal. In het eerste kwartaal van 2019 staan twee wijn seminars gepland voor het opleiden van toekomstige wijnprofessionals. De cursussen worden georganiseerd door Cees van Casteren, kenner van de wijnen van Alto Adige. Voor de campagne wordt ook samengewerkt met influencers: verschillende food- en wijnbloggers worden in de gelegenheid gesteld om de vier producten met EU-kwaliteitslabel te leren kennen en getuige te zijn van de traditionele en gecontroleerde productiemethoden tijdens studiereizen naar Zuid-Tirol.

Alle informatie over de campagne, de Europese kwaliteitslabels en de vier Zuid-Tirolse kwaliteitsproducten is te vinden op www.kwaliteiteuropa.eu.

EU-kwaliteitslabels staan voor gegarandeerde oorsprong en kwaliteit

Kwaliteitslabels van de Europese Unie worden toegekend aan landbouwproducten en voedingsmiddelen die nauw verbonden zijn met hun regio van oorsprong, ambachtelijke tradities en de mensen die ze produceren. De labels bieden consumenten de zekerheid dat ze een authentiek en gecontroleerd kwaliteitsproduct kopen. Zo garandeert het label 'Beschermd Oorsprongsbenaming' (BOB) dat elke productiestap is uitgevoerd volgens traditionele methoden in de regio van oorsprong. Het label 'Beschermd Geografische Aanduiding' (BGA) geeft aan dat ten minste één productiestap is uitgevoerd in de regio van



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Konsortium Südtirol Wein
Consorzio Alto Adige Wines
Via Crispi 15
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978 528
info@altoadigewines.com
www.altoadigewines.com



Südtiroler Speck Konsortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Tutela Mela Alto Adige
Via Jakobi 1/A
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com



Konsortium Stilsfer Käse
Consorzio Formaggio Stelvio
Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stilsfer.it

www.kwaliteiteuropa.eu



Europa, waar kwaliteit thuis is

Authentieke smaken van lokale producten:

Wijn Alto Adige DOC, Südtiroler Apfel BGA,
Südtiroler Speck BGA, Stilsfer BOB kaas.



oorsprong, overeenkomstig vastgestelde criteria. Dit zorgt ervoor dat de producten zijn te traceren, een aspect dat voor consumenten steeds belangrijker wordt. Dit geldt ook voor Wijn Alto Adige, Zuid-Tirolse appels, Zuid-Tirols spek en Stilsfer kaas. Deze producten, die het EU-kwaliteitslabel dragen, staan voor kwaliteit uit de regio Zuid-Tirol en zijn een voorbeeld van kwaliteit uit Europa.

Over de kwaliteitsproducten wijn, appels, spek en kaas

De DOC-oorsprongsbenaming voor de **wijnen van Alto Adige** bestaat sinds 1971 en tegenwoordig is meer dan 98 procent van het totale wijnbouwareaal van Zuid-Tirol geclassificeerd als DOC. Alle wijnen uit de DOC-regio worden onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles zoals een maximumoogst en minimumalcohol- of zuurgehalte, maar ook vele andere criteria zijn aan controle onderhevig. Dankzij de geografische ligging en het gematigde, alpiene landklimaat, is Zuid-Tirol een uiterst gevarieerde wijnregio met 5400 hectare aan wijngaarden. Hier groeien twintig verschillende druivensoorten; zestig procent daarvan is wit en veertig procent rood.

Südtiroler Apfel BGA wordt sinds 2005 door de EU erkend als een beschermde geografische aanduiding (BGA). Met 300 dagen zon per jaar, voldoende regen in de lente en over het algemeen een zachte zomer en herfst, biedt de regio de ideale omstandigheden voor het telen van appels tot op wel 1000 meter hoogte. Dit unieke klimaat, in combinatie met gecontroleerde, natuurlijke en biologische teelt, geeft de Zuid-Tirolse appels hun kenmerkende sappige en knapperige kwaliteit. Op dit moment dragen dertien soorten het kwaliteitslabel BGA: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz en Winesap.

Südtiroler Speck BGA is sinds 1996 een beschermde geografische aanduiding (BGA). De zorgvuldige selectie van het varkensvlees, in combinatie met duidelijke richtlijnen en controles tijdens de productie, maken dat het Zuid-Tirolse spek onmiskenbaar is. Het motto van de producenten: "een beetje zout, een beetje rook en veel frisse lucht", is onderdeel van een ambachtelijke traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Kenmerkend voor het Zuid-Tirolse spek is de kruidige en licht rokerige smaak. Het label van het historische merk wordt uitsluitend toegekend aan het beste spek.

Stilsfer BOB kaas wordt sinds 2007 door de EU erkend als de enige kaas in Zuid-Tirol met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Dit zegt wat over de traditionele kwaliteit en is een historische verwijzing naar het gebied van oorsprong: de productie van 'Stilsfer' kan worden herleid tot het jaar 1914. Deze kaas is typisch voor de regio en mag minimaal 60 dagen rijpen. Bij de productie gebruikt men verse koemelk van bergboerderijen in Zuid-Tirol op meestal meer dan 1000 meter hoogte. De melk wordt binnen 48 uur verwerkt. Stilsfer wordt momenteel geproduceerd door Mila/Bergmilch, in zijn fabriek in Bruneck, en bij het alpiene zuivelbedrijf van Burgeis.

Noot voor de redactie

Voor meer informatie en beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

Coopr, Annouk van Ommen

E-mail: annouk@coopr.nl

Telefoon: +31 (0)10 3419734



MEDEGEFINANCIERD
DOOR DE
EUROPESE UNIE.

