



Mit dem von der ANICAV geforderten internationalen.

Program "Red Gold From Europe" setzen sich verarbeitete Tomaten "Made in Italy" auf dem europäischen Markt durch.

ANICAV – der Nationale Verband der Gemusekonservenindustrie – fordert den Export und den Verbrauch von biologischem rotem Gold in die Niederlande: Tomaten von Hochster Qualität für eine gesunde Ernährung

Neapel, Oktober 29, 2024 -- Der Markt entwickelt sich schnell für italienische verarbeitete Bio-Tomaten aus dem "Red Gold From Europe" project, das von ANICAV (dem nationalen Verband für industrielle pflanzliche Lebensmittelkonserven) gefordert und von der Europäischen Union Deutschland. Zu den bemerkenswerten Wachstumsfaktoren gehören die Steigerung der durchschnittlichen Produktion und des Verbrauchs auf lange Sicht sowie ein Produkt – Italienische Tomaten – von höchster Qualität in Bezug auf Geschmack, Vielseitigkeit, Sicherheit und Herkunft. Tatsächlich werden Tomatenkonserven aus biologischem Anbau immer mehr geschätzt und auf dem Markt immer sichtbarer, was auf die Anbautechniken, die Zertifizierung, die Verpackung und die hervorragende Qualität der italienischen Tomaten zurückzuführen ist.

Die Gesamtimporte von Dosentomaten (konventionell plus ökologisch) nach Deutschland beliefen sich im Jahr 2023 auf rund 787,6 Millionen Euro, davon kamen allein 480,4 Millionen Euro aus Italien (530.553 Tonnen insgesamt, davon 342.150 aus Italien). Der Import von Bio-Tomatenkonserven aus Italien lag im Jahr 2023 bei rund 31,77 Millionen Euro und damit um fast 7,25 Millionen höher als 2022. Etwa 48,3% aller importierten italienischen Dosentomaten sind ganz oder in Stücken, während der Anteil der ganzen oder in Stücken verpackten Dosentomaten allein bei den Bioprodukten auf über 60% steigt.

"Wir sprechen von der Natur in der Dose", erklärt Marco Serafini, Präsident der ANICAV. « Unsere Produkte stammen aus einem Land, das sich perfekt für die Landwirtschaft eignet, das reich an qualitativ hochwertigen Produkten ist und eine große Vielfalt an Pflanzen und Gemüsesorten bietet, die jeden Tag geerntet und auf unseren Tisch gebracht werden können. Tomaten in Dosen Bio-Tomaten sind ein wichtiger Bestandteil der Lieferkette für verarbeitete Dies ist ein deutlicher in Nordeuropa und insbesondere in den vier Zielländern des Projekts: Schweden, Deutschland, die Niederlande und Dänemark".

Die Bio-Tomatenkonserven des Projekts "Red Gold From Europe" haben sich auf dem internationalen Markt etabliert, denn sie sind gesund, fettarm und können das ganze Jahr über verwendet werden. Durch die Verarbeitungsmethode bleiben alle natürlichen Nährstoffe erhalten, darunter auch Lycopin, ein starkes und leicht absorbierbares Antioxidans. Das ideale Klima und die fruchtbaren Böden des Mittelmeerraumes bieten die besten Voraussetzungen für die Verarbeitung zu verschiedenen ganzen oder gehackten Tomatenkonserven. Der Produktionsanstieg ist auf die Vergrößerung der Anbaufläche und eine Verbesserung des Durchschnittsertrags zurückzuführen.

Dieser außergewöhnliche landwirtschaftliche Ertrag hat keine Probleme für die Verarbeitungskapazitäten der Konservenindustrie verursacht, im Gegenteil, wir suchen nach neuen Tomatensorten und neuen Produkten, die wir auf den Markt bringen können, um unsere Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen. Der Gesamtexport von Dosentomaten (ökologisch und konventionell) stieg in den ersten sechs Monaten des Jahres 2024 (aus Italien und anderen EU-Ländern)

Um etwa 410 Millionen (etwa 260 Millionen Euro aus Italien), und auch für das laufende Jahr bestehen weitere Wachstumsaussichten.

"Etwa 75% der Italienischen Bio-Tomatenproduktion sind für den Export bestimmt", erklärt Giovanni De Angelis, Direktor der ANICAV. "Wir wollen den Konsum von Bio-Tomaten weiter fördern und so den

marktanteil in den vier Zielländern erhöhen. Der Inlandsverbrauch nimmt ebenfalls zu, aber wir wissen, dass die Herausforderung für die Zukunft darin besteht, Bioprodukte bei jüngeren Verbrauchern zu fördern, indem wir uns auf ganz bestimmte Faktoren konzentrieren: Vertrauen in die Zertifizierungsverfahren zu schaffen und damit den Umsatz zu steigern, was wiederum eine wünschenswerte Kostensenkung zur Folge hatte. Hervorzuheben ist, dass der Produktionsprozess die Tomate in weniger als 24 Stunden von der Pflanze bis zur Dose (oder Flasche) bringt.

Dieser "Rekord" der italienischen Tomaten, die in weniger als einem Tag verarbeitet werden, garantiert dem Verbraucher ein Produkt von höchster Qualität.

Für weitere Informationen: <https://redgoldfromeurope.de>

Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/redgoldfromeurope.de>

<https://www.instagram.com/redgoldfromeurope.de>

<https://www.youtube.com/@redgoldfromeurope.de>