EUROPA FÖRDERT EINE GESUNDE ZUKUNFT

WELCOME TO THE LEMON AGE

MIT ZITRONEN AUS SPANIEN

Pressemitteilung

Die europäische Zitrone, ein Superfood, das der Nachhaltigkeit verpflichtet ist

- **Die europäische Zitrone hat sich als hervorragender Binder von Treibhausgasen erwiesen: Sie bindet 340.000 Nettotonnen CO_2 pro Jahr, was der Verschmutzung durch mehr als 140.000 Dieselfahrzeuge entspricht, die pro Jahr rund 20.000 km fahren.**

- **Außerdem steht der Sektor kurz davor, das durch die Strategie "Vom Hof auf den Tisch" festgelegte Ziel zu erreichen, das vorsieht, dass bis 2030 25 % der landwirtschaftlichen Betriebe ökologisch wirtschaften sollen.**

Madrid, 23. februar 2022 - Das **Konzept** der **Nachhaltigkeit** ist heute in aller Munde, insbesondere bei den **Verbrauchern, die sich am meisten um die Zukunft unseres Planeten sorgen,** und die es sich sogar als grundlegende Forderung zu eigen gemacht haben, über die nicht verhandelt werden kann. **In Europa geerntete Zitronen** gehören zu den Superfoods der mediterranen Ernährung, die sich am stärksten für den **Kampf gegen den Klimawandel** und die **Bindung von Treibhausgasen** engagieren, was wiederum dazu geführt hat, dass sich immer mehr Menschen dafür entscheiden, diese Vitamin-C-reiche Zitrusfrucht in ihre tägliche Ernährung zu integrieren.

Die europäische Zitrone ist ein **hervorragender Binder von Treibhausgasen,** denn sie bindet 340.000 Nettotonnen CO_2 pro Jahr, eine Zahl, die der Verschmutzung durch mehr als 140.000 Dieselfahrzeuge entspricht, die rund 20.000 km zurücklegen. Denn **in Europa gibt es einen Zitronenwald mit mehr als 15 Millionen Bäumen, in dem jeder Baum 22,6 kg CO_2 pro Jahr absorbiert,** wie aus der Studie "Der CO_2-Fußabdruck des spanischen Zitronensektors" hervorgeht, die von dem Branchenverband für Zitronen und Grapefruits **(AILIMPO)** durchgeführt wurde.

Die Bindung von Treibhausgasen wird durch die verschiedenen Techniken bestimmt, die die Zitronenbauern in Europa anwenden. So hat die **Vergrößerung der ökologischen Fläche** im letzten Jahrzehnt dazu beigetragen, die CO_2-Bindung zu verstärken. „Außerdem stammt diese Art des Anbaus aus einer **Landwirtschaft, die die biologische Vielfalt erhält und schützt**, indem sie die Anpflanzung von Hecken und Bäumen fördert und auf synthetische Produkte verzichtet, die die Fauna in der Umgebung der Betriebe und die Nahrungskette beeinträchtigen“, erklärt **José Antonio García,** Direktor von AILIMPO.

Der Zitronensektor in Europa steht kurz davor, das durch die Strategie **"Vom Hof auf den Tisch"** des Europäischen Grünen Pakts festgelegte Ziel zu erreichen, das vorsieht, dass bis 2030 25 % der

Der Inhalt dieser Werbung spiegelt nur die Ansichten des Autors wider und liegt alleinig in seiner Verantwortung. Die Europäische Kommission haftet nicht für die Nutzung der darin enthaltenen Informationen.

landwirtschaftlichen Betriebe ökologisch wirtschaften sollen. So hat Spanien nach Angaben des spanischen Landwirtschaftsministeriums bereits **8.300 Hektar für diesen Zweck umgerüstet**, was mehr als 17 % der spanischen Zitronenanbaufläche entspricht. Diese Zahl ist sehr relevant, da die spanischen Erzeuger laut Eurostat 65 % (1 100 470 Tonnen) der EU-Zitrone in der Saison 2020/21 lieferten, noch vor anderen Erzeugerländern wie **Italien** mit 473 280 Tonnen, **Griechenland** mit 87 190 Tonnen, **Portugal** mit 25 200 Tonnen, **Frankreich** mit 16 690 Tonnen und **Zypern** mit 5 280 Tonnen.

Zertifizierte Nachhaltigkeit

Der europäische Zitronensektor ist sich im Klaren darüber, dass sich diese neue Realität auf die Kaufentscheidungen der Verbraucher auswirkt, und hat angesichts dieser Situation ein **Modell eingeführt, das auf die Verbesserung der Umwelt abzielt, wobei der Schwerpunkt auf Ökoeffizienz und Prävention liegt** und der Einsatz von Betriebsmitteln und natürlichen Ressourcen so weit wie möglich reduziert wird. Es gibt sogar ein eigenes "Handbuch der Wirkstoffe und Behandlungsempfehlungen für Zitronen", das restriktiver ist als die europäischen Vorschriften.

Dieses Dokument informiert die Zitronenbauern über die gesetzlichen Anforderungen der verschiedenen Märkte und empfiehlt die effizientesten Verfahren zur Rationalisierung der Arbeit in den Betrieben und in den Packhäusern. Praktiken der **ökologischen Nachhaltigkeit**, die im Rahmen der **GLOBAL G.A.P.-Zertifizierung** anerkannt werden.

Die Verantwortung des Sektors richtet sich jedoch auch auf die Schaffung und Verteilung von Wohlstand unter Berücksichtigung der Marktbedingungen, der Gleichheit und der wirtschaftlichen Gerechtigkeit, die auch die Verteilung nützlicher und rentabler Güter und Dienstleistungen an die Gemeinschaft, zu der er gehört, beeinflussen. Dies wirkt sich wiederum auf die **soziale Nachhaltigkeit** seines Umfelds aus, was Aspekte wie Personalmanagement, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, Ausbildung und Entwicklung der Arbeitnehmer betrifft, wofür er das **GRASP-Siegel** erhalten hat.

All dies kommt in dem europäischen Produktionsmodell zusammen, das weltweit das anspruchsvollste ist, da es die **Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit der Zitronen** auf ihrem Weg vom Zitronenbaum bis zum Haushalt garantiert. Außerdem bietet es diese Sicherheit sowohl den Herstellern als auch den Einzelhändlern durch das **IFS Food-Label,** das Qualität, Transparenz und die Reduzierung von Kosten und Zeit bescheinigt.

Superfood reich an Vitamin C

Andererseits ist es erwähnenswert, dass die Zitrone seit 2015 aufgrund der zahlreichen Vorteile, die in ihr stecken, **ihren Anteil am europäischen Warenkorb um 10 % erhöht hat** und zu **einem der**

Der Inhalt dieser Werbung spiegelt nur die Ansichten des Autors wider und liegt alleinig in seiner Verantwortung. Die Europäische Kommission haftet nicht für die Nutzung der darin enthaltenen Informationen.

beliebtesten Superfoods der mediterranen Ernährung geworden ist, die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als die gesündeste der Welt angesehen wird.

Sowohl der Duft und die Säure ihres Saftes als auch der Geschmack ihrer Schale machen diese Zitrusfrucht zu **einem guten Verbündeten im gastronomischen Bereich.** Tatsächlich bietet sie unzählige kulinarische Möglichkeiten, von der Vorspeise bis zum Dessert, da sie sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Speisen passt. So kann sie für Salatdressings, zu Meeresfrüchten, Reis, Suppen, Fisch, Fleisch und zum Würzen von Kuchen und Torten eingesetzt werden.

Ihr Hauptmerkmal ist jedoch ihr **hoher Vitamin-C-Gehalt**, denn 100 g Zitrone enthalten 50 mg dieses Nährstoffs, das heißt fast die Hälfte der von der spanischen Agentur für Lebensmittelsicherheit und Ernährung empfohlenen Tagesdosis, die **bei Erwachsenen zwischen 95 und 110 mg pro Tag liegt.**

Vitamin C trägt nicht nur zur normalen Funktion des **Immunsystems** bei, sondern auch zur **Bildung von Kollagen** für die normale Funktion der Blutgefäße. Es trägt auch zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei, **verringert die Müdigkeit und verbessert die Eisenaufnahme**, Faktoren, die in der Welt des Sports und der Gesundheit sehr geschätzt werden.

Diese und andere Eigenschaften von Zitronen europäischen Ursprungs werden vom **Branchenverband für Zitronen und Grapefruits (AILIMPO)** in der Informationskampagne **Welcome to the Lemon Age** beworben, die von der Europäischen Union unterstützt wird. Ein Ziel ist es, den Konsum bei den neuen Generationen von Verbrauchern in Deutschland, Frankreich und Spanien zu fördern. Zudem will man erreichen, dass mehr Unterscheidungsmerkmale wie **Qualität, Frische, Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit** im Vergleich zu Zitronen, die nicht aus der EU kommen, geschätzt und anerkannt werden.

Über AILIMPO

AILIMPO ist ein spanischer Branchenverband mit Sitz in Murcia, der vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung und der Europäischen Kommission offiziell anerkannt ist und die wirtschaftlichen Interessen der Erzeuger, Genossenschaften, Exporteure und Industriellen von Zitronen und Grapefruits vertritt. In diesem Sektor ist Spanien weltweit führend bei der Ausfuhr von Frischwaren und steht an zweiter Stelle bei der Verarbeitung, mit einem Jahresumsatz von 700 Millionen Euro, 20.000 direkten Arbeitsplätzen und einem Transfer von mehr als 250 Millionen Euro an die Zulieferindustrie.

Mehr Informationen
www.thelemonage.eu

KONTAKT
Luis de la Osada
luis.osada@tactics.es
(+34) 647 98 35 00

Der Inhalt dieser Werbung spiegelt nur die Ansichten des Autors wider und liegt alleinig in seiner Verantwortung. Die Europäische Kommission haftet nicht für die Nutzung der darin enthaltenen Informationen.