EUROPA FÖRDERT EINE GESUNDE ZUKUNFT

WELCOME TO THE LEMON AGE

MIT ZITRONEN AUS SPANIEN

PRESSEDOSSIER

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

ZITRONE AUS SPANIEN

KAMPAGNE FINANZIERT MIT HILFEN DER EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE HOCHWERTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTE FÖRDERN.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

INHALTSVERZEICHNIS

KONTEXT

Geschichte 3

Produktion 3

Verzehr von Zitronen 9

KAMPAGNE

Welcome to the Lemon Age 10

EUROPÄISCHE ZITRONE

Lokale Herkunft 14

Hohe Qualität 20

Frisch 21

Gesund 22

Nachhaltig 24

Vielseitig 28

KONTEXT

GESCHICHTE

Die **Zitrone** ist eine **Zitrusfrucht**, die Frucht des Zitronenbaums, eines immergrünen und dornigen Baumes aus der Familie der Rautengewächse. Dieser Baum wächst in **gemäßigten und tropischen** Klimazonen und wird heute in **vielen Ländern der Welt angebaut**.

Der Zitronenbaum, der **ursprünglich aus China oder Indien** stammt, wird in Asien seit **mehr als 2500 Jahren** kultiviert. Ab dem **10. Jahrhundert** wurde er von den **Arabern** im **Mittelmeerraum verbreitet**: im Osten bis nach Griechenland und im Westen bis nach Spanien. Bei den Griechen und Römern war die Zitrone praktisch unbekannt, und erst im **Mittelalter** begann man, sie regelmäßig zu konsumieren.

Wegen ihrer **medizinischen Vorzüge** geschätzt, wurde sie im **16. Jahrhundert** von spanischen Entdeckern auf den **amerikanischen Kontinent** gebracht. Ihre Eigenschaften zur Bekämpfung von **Skorbut** (einer durch **Vitamin-C**-Mangel verursachten Krankheit) machten die Zitrone zu einem unverzichtbaren Bestandteil auf allen Reisen in die **Neue Welt**.

PRODUKTION

Die **weltweite Zitronenproduktion** ist im Laufe des **letzten Jahrzehnts** angestiegen. Die Weltproduktion von Zitronen belief sich im **2022** auf **9 700 000 Tonnen**[1].

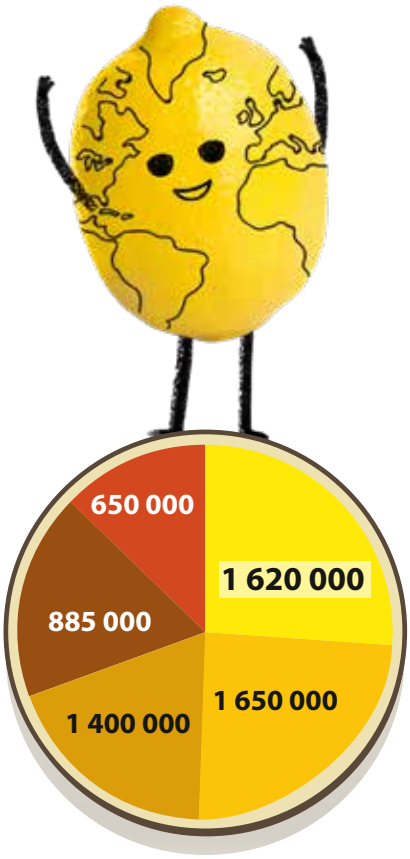
Argentinien, **Spanien**, USA, Türkei, Italien, Südafrika sind die **wichtigsten Zitronen produzierenden Länder**.

Europa ist weltweit ein sehr wichtiger Akteur in der Zitronenproduktion. In den letzten Jahren lag die durchschnittliche Zitronenproduktion bei über **1.500.000 t** pro Jahr.

(1) Quelle: World Citrus Organization (WCO)

WELT ZITRONENPRODUKTION

2021/2022

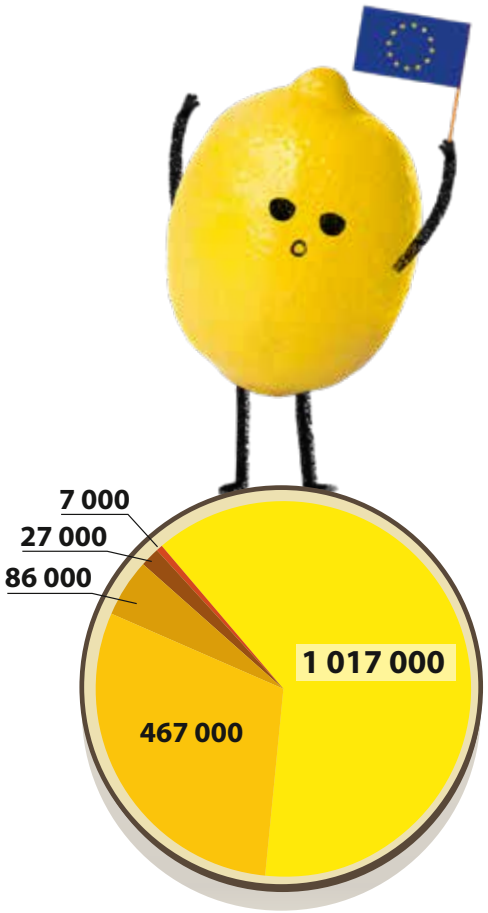


1 650 000	1 620 000	1 400 000	885 000	650 000
Argentinien	EU	Türkei	USA	Südafrika

Quelle: USDA

EUROPÄISCHE ZITRONENPRODUKTION

2021/2022



1 017 000	467 000	86 000	27 000	7 000
Spanien	Italien	Griechenland	Portugal	Zypern

Quelle: EUROSTAT

ZITRONEN WERDEN HAUPTSÄCHLICH IM FRISCHE- UND INDUSTRIESEKTOR VERWENDET.

Die Zitrone wird hauptsächlich in **frischer Form**, d. h. als **Lebensmittel, verwendet**.

FRISCHER
ZITRONE

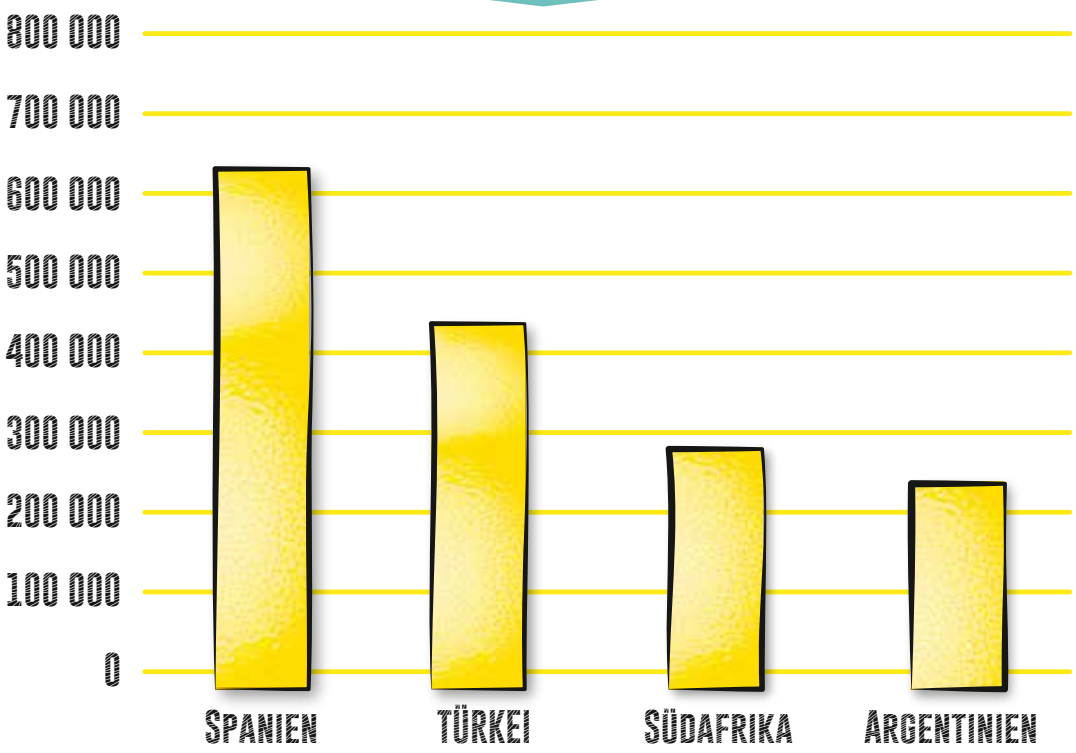
WELTWEITE VERMARKTUNG FRISCHER ZITRONEN

Die durchschnittliche weltweite Produktion, die als Frischware vermarktet wird, liegt bei

3 244 000 t

626 000 t

Europa steht weltweit an der Spitze beim Absatz frischer Zitronen



[1]Quelle: FAOSTAT

Maßeinheit: tonnes.

Mittelwerte für den zeitraum 2011/2021.

VERARBEITETE ZITRONE

VERARBEITETE ZITRONE

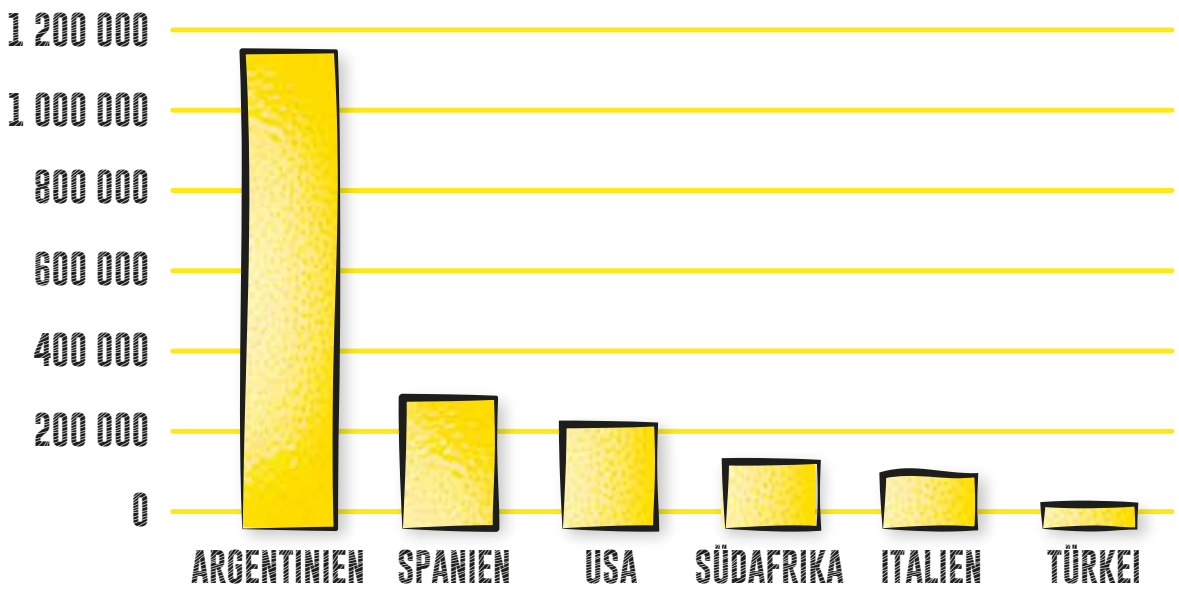
In den letzten Jahren hat sich die Verwendung von **verarbeiteten Zitronen** in der Industrie erhöht:

- **Natürliche Säfte und Konzentrate**
- **Extraktion von ätherischen Ölen**, Fruchtfleisch, Zitronenschale, Pektinen und/oder Flavonoiden
- **Herstellung von Tierfutter**, Aromastoffen, Haushaltsprodukten
- **Gewinnung von natürlicher Zitronensäure** für die Herstellung von Naturkonserven

255 000 t

Europäische Produktion von verarbeiteten Zitronen

Quelle: USDA



[1]Quelle: AILIMPO, EUROSTAT, FAOSTAT und COMTRADE

Maßeinheit: tonnes.

Mittelwerte für den zeitraum 2010/2020.

VERZEHR VON ZITRONEN

ZITRONEN SIND IN MODE

6 900 000 t

Der **weltweite Verbrauch von frischen Zitronen lag im 2022**

24%

Einem Anstieg im Vergleich zu 2018 entspricht.

2,2 kg

Weltweiter Pro-Kopf-Verbrauch

IN DER EUROPÄISCHEN UNION IST DIES EIN TREND

1 694 000 t

Der **Verbrauch von frischen Zitronen** in der Europäischen Union belief sich im Jahr 2021/22

3%

mehr als im 2018

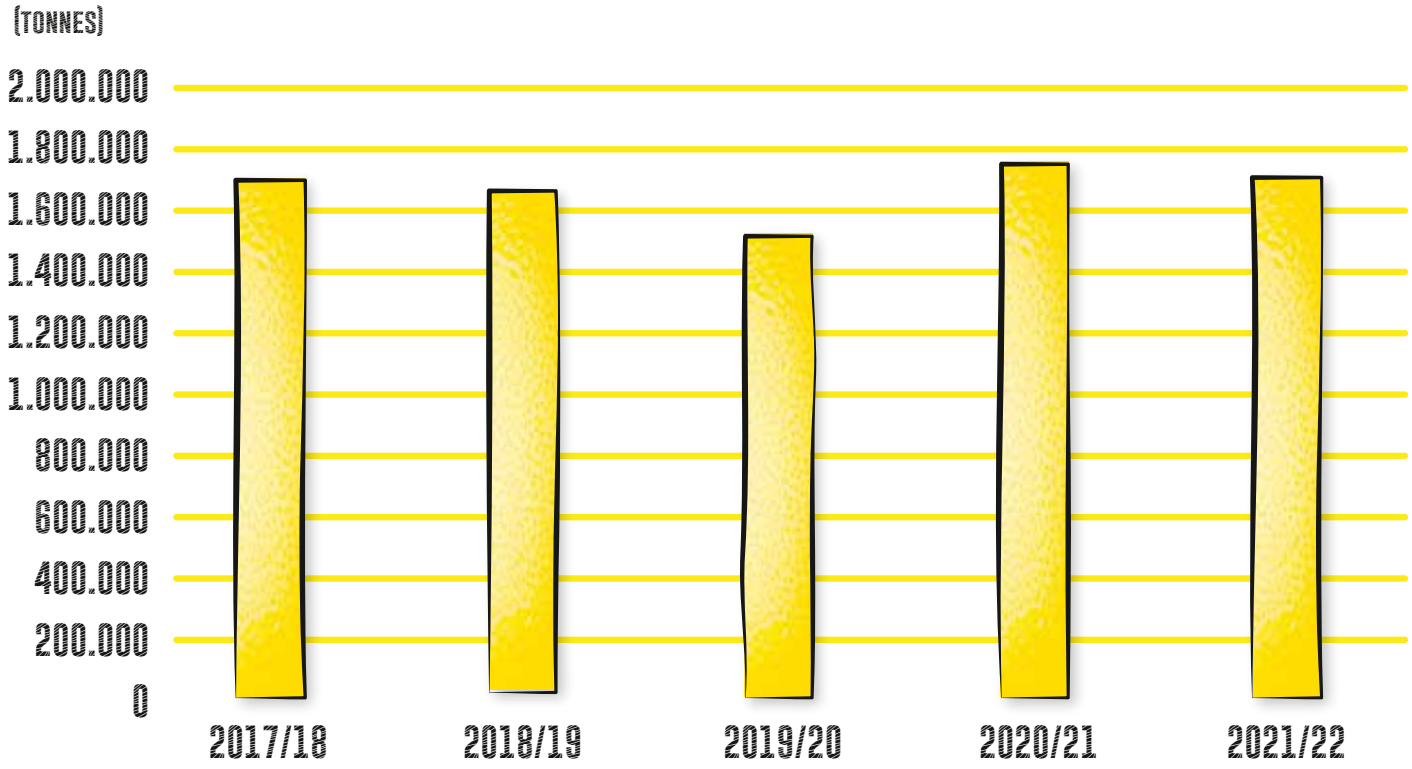
3,06 kg

Europäischer Pro-Kopf-Verbrauch

Quelle: USDA

EUROPA: VERBRAUCH FRISCHER ZITRONEN

2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22*
1.649.000	1.631.000	1.514.000	1.724.000	1.694.000



Quelle: USDA

* Schätzung nach **USDA.**

ZITRONE AUS SPANIEN

KAMPAGNE FINANZIERT MIT HILFEN DER EUROPÄISCHEN UNION

KAMPAGNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

EUROPA FÖRDERT EINE GESUNDE ZUKUNFT

WELCOME TO THE LEMON AGE

MIT ZITRONEN AUS SPANIEN

HERAUSFORDERUNGEN

Die **europäische und spanische Zitrone** mit der **Mittelmeerdiät** in Verbindung bringen

Eine **führende Position** für den **europäischen Verbraucher** beibehalten

Die Werte des **Produktionsmodells in Europa**, wie Frische, zertifizierte Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit, bekannt machen

Europäische Zitronen gegenüber Zitronen aus **Drittländern** zum Lieblingsprodukt der Verbraucher machen

Die **neuen Generationen** aufklären, **neue Verwendungszwecke** fördern

WAS?

Eine frische, neue, junge und moderne Werbe-, Verbreitungs- und Informationskampagne für die **europäische Zitrone**

WO?

In **Deutschland**, **Frankreich** und **Spanien**

WANN?

In den Jahren **2020, 2021 und 2022**

FÜR WEN?

Wir richten uns an **Europäer zwischen 25 und 45 Jahren**, die sich für Gastronomie, Lebensmittel sowie ausgewogene und gesunde Ernährung interessieren.

WIE?

Mit der

#ZITRONENEINSTELLUNG

WAS IST DER #ZITRONENEINSTELLUNG?

ES IST DIE EINSTELLUNG

die **das Beste in ganz Europa** in Bewegung setzt.

ES IST EINE HALTUNG

attraktive, junge, energievolle und vitale.

ES IST NATÜRLICH SEIN

und Tradition und **Zukunft** kombinieren.

DIE ZITRONENEINSTELLUNG

ist nicht irgendeine Einstellung, es sind viele. **Sie ist multikulturell.**

SIE INTEGRIERT

die Eigenschaften der Zitrone, damit **unser Leben glanzvoller wird**.

ES IST AUF DEM LAUFENDEN SEIN

einem Trend folgen, aber nicht irgendeinem, sondern einem guten.

ES IST SICH AUFRICHTEN

stolz sein und mit **unseren Produkten und unserem Anbau zufrieden sein**.

ES IST NICHT DARAUF WARTEN

dass etwas passiert, **sondern handeln**.

ES IST AKTIV SEIN

ES IST

„ENJOY" „MIT EUROPA" und **„ON"** mit der Zitrone.

LE LEMONENCER

KOMM BLEIB

Eine neue Ära beginnt, die der Zitrone,
dass **LEMONENCER** für uns öffnet, die erste Zitrone
in Welt, die zum **Influencer** wird

DIGITAL:

LEMONENCER verbindet sich mit dem jüngsten **Publikum** am meisten innovativ und kreativ durch soziale **Netzwerke** und die **Kampagnen-Website**

WERBUNG:

Wir werden die Kampagne durch **spezielle Aktionen** auf verschiedenen europäischen TV-Plattformen, interne Veranstaltungen und Kampagnen unter freiem Himmel unterstützen.

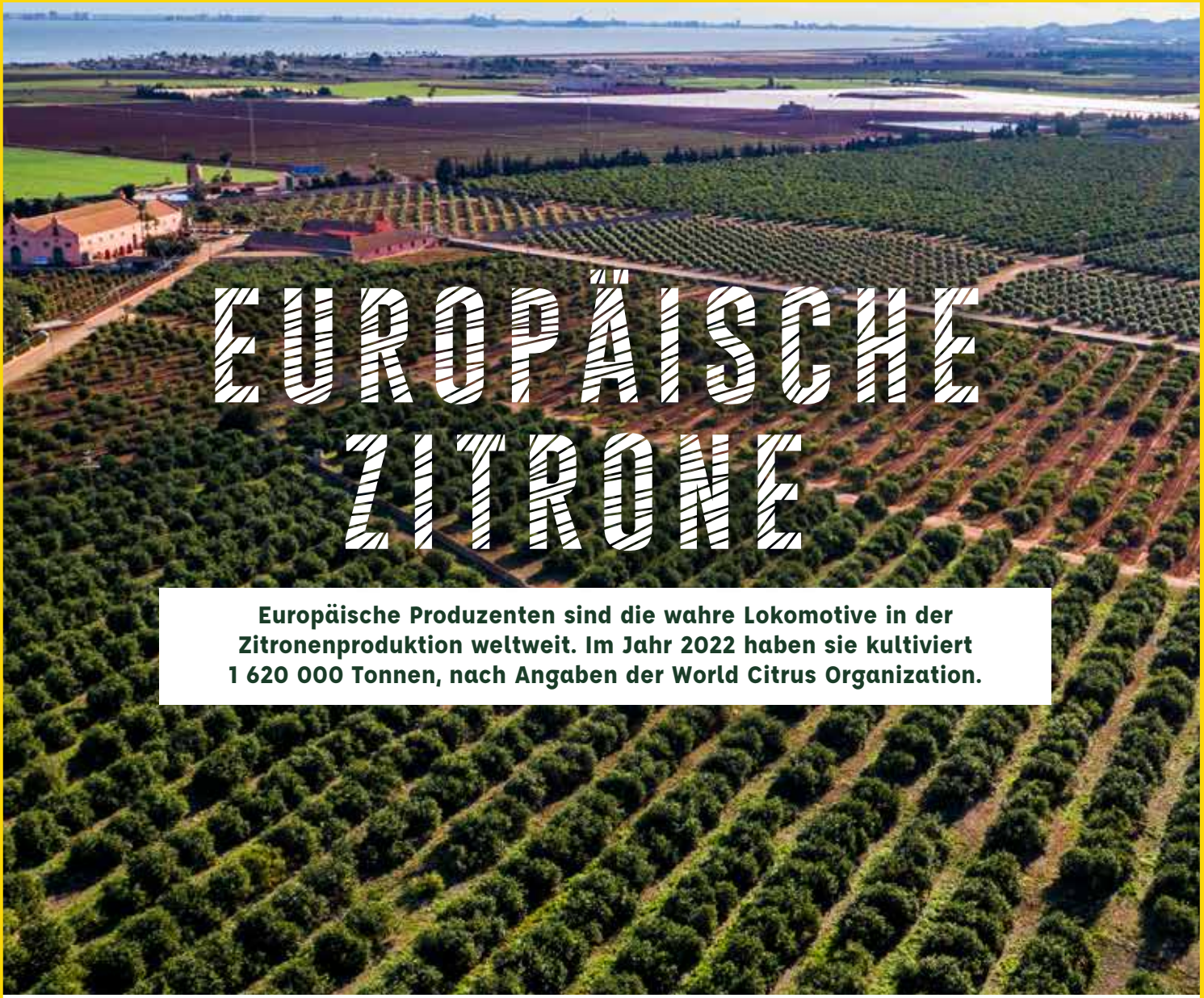
PUBLIC RELATIONS:

Besondere aktionen um bekanntheit zu generienen:

Lemon Art:
Europäische Künstler interpretieren die Zitrone in einer einzigartigen Wanderausstellung, die in einer neuartigen und **originellen Tour** durch die wichtigsten europäischen Städte reist.

Lemon Cook & Drink:
Europäische Köche und Mixologen kreieren charakteristische Rezepte rund um die Welt der Zitrone. Darüber hinaus werden wir die wichtigsten Hotelfachschulen besuchen, um die Vielseitigkeit und die gastronomischen **Qualitäten der Zitrone zu verbreiten**.

Lemon Sport:
Renommierte Sportler, Standardträger der neuen **Zitronen-Ära**.



EUROPÄISCHE ZITRONE

Europäische Produzenten sind die wahre Lokomotive in der Zitronenproduktion weltweit. Im Jahr 2022 haben sie kultiviert 1 620 000 Tonnen, nach Angaben der World Citrus Organization.

Europäische Zitronen sind das **ganze Jahr über erhältlich.**

Zitronenbäume **sind gegenüber niedrigen Temperaturen empfindlicher als andere Zitrusfrüchte**. Die wichtigsten Produktions- und Vertriebsgebiete liegen vorwiegend in semiariden und ariden subtropischen Regionen mit **Mindesttemperaturen** über 4 °C. Mit anderen Worten: Zitronenbäume sind perfekt an das **mediterrane Klima** angepasst.

Daher ist der **Mittelmeerraum** wie geschaffen für ihren Anbau. Der **Osten und Süden Spaniens** gehören zu den wichtigsten Produktionsgebieten der Welt.

Spanien hat mit einer durchschnittlichen Produktion von rund **1 000 000 Tonnen** einen Anteil **von über 60 %** an der europäischen Produktion. In der Saison 2020-2021 verzeichnete Spanien mit 1 400 000 t eine historische Aufzeichnung.

Spanien ist der Hauptproduzent von frischer Zitrone in Europa.
Seine **Produktion während der Kampagne** 2021/2022 war:

1 017 000 t

Quelle: EUROSTAT

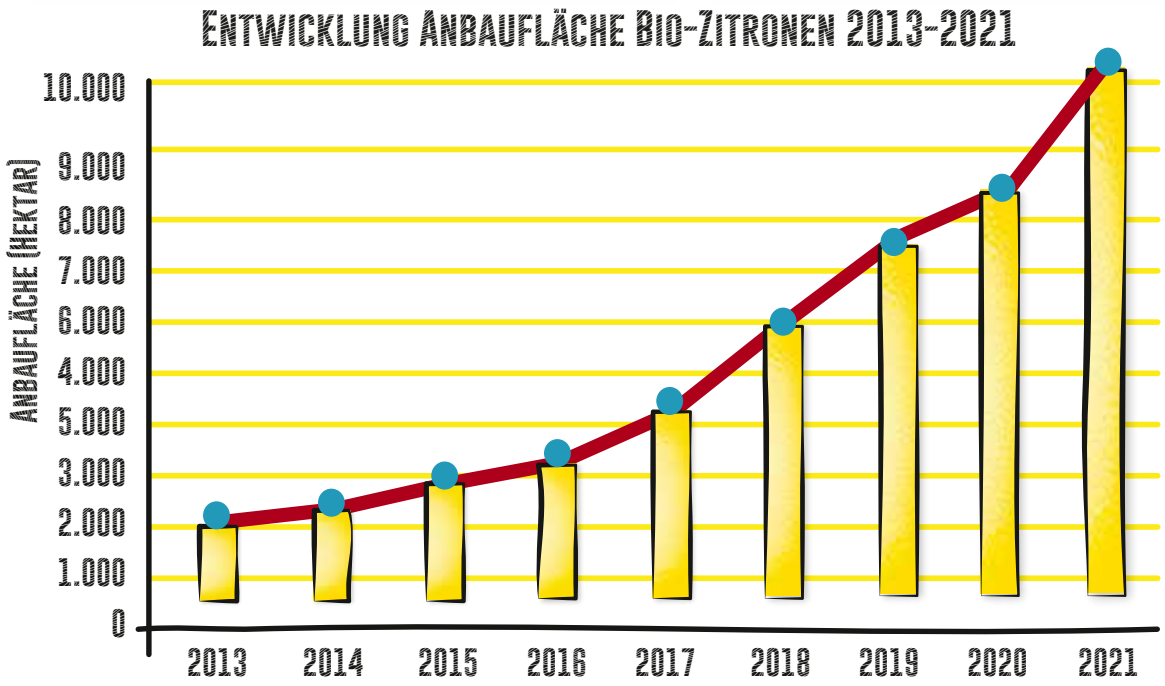
Mehr ökologischer Anbau

Der ökologische Anbau von Zitrusfrüchten hat in den letzten Jahren in Europa mit mehr als 58 000 Hektar immer weiter zugenommen. **Das Wachstum Spaniens ist bemerkenswert:**

Quelle: MAPA

10 300 ha
Zitronenanbaufläche biologisch

210 600 t
Bio-Zitrone wurden
im 2021 produziert



Daten aus Spanien. Quelle: MAPA

RESÜMEE

Bei frischen und verarbeiteten Früchten gehört die **europäische Zitrone** zu den weltweit führenden. Das geht aus den folgenden Daten über die in Spanien produzierten Zitronen hervor.

1. Bio-Produzent in Europa und einer der größten Produzenten weltweit

1. Anbieter von frischen Zitronen weltweit

1. Produzent in Europa

2. Produzent frischer Zitronen weltweit

2. Produzent verarbeiteter Zitronen weltweit

700 Mio. Euro Geschäftswert der Branche in Spanien für den Zeitraum 2010-2020

ANATOMIE DER ZITRONE

FLAVEDO

ist die **Schale** (außen) der Zitrone. Ihre Farbe variiert von grün bis gelb je nach **Reifegrad**. Sie enthält viele Drüsen mit **ätherischen Ölen**, die ihr Aroma prägen. Diese Drüsen, die reich an Terpenen sind, stellen eine **effiziente Barriere gegen die Angriffe von Insekten und Mikroorganismen dar**.

ALBEDO

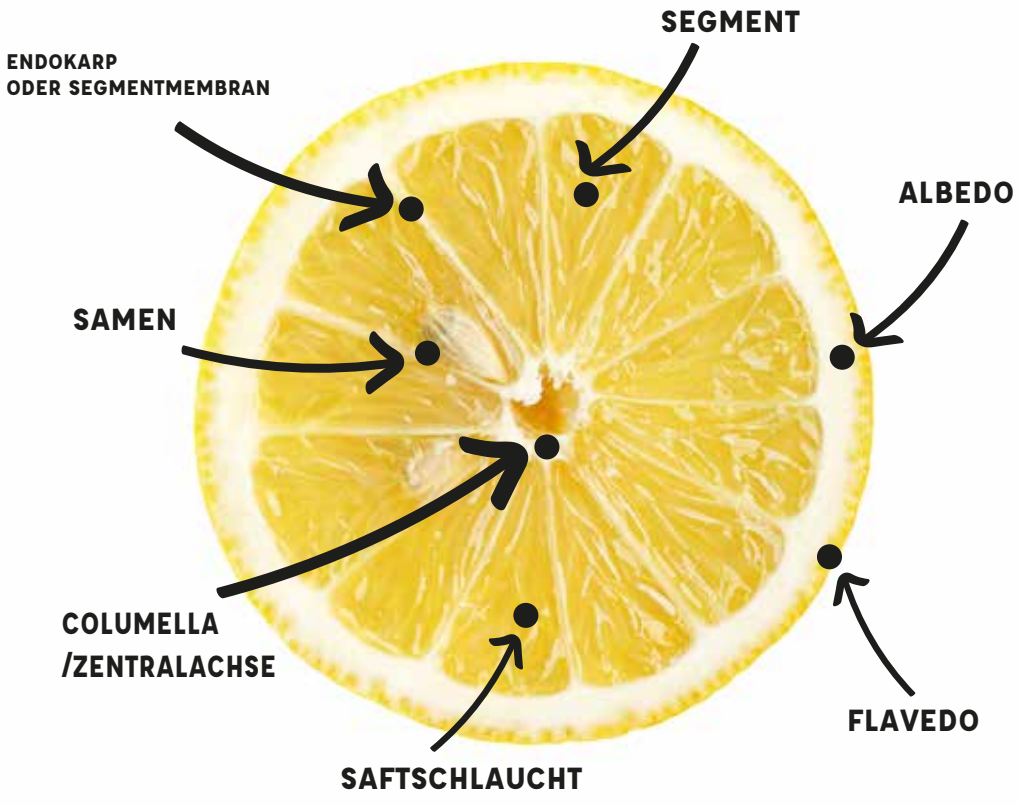
ist die **weiße, schwammähnliche Innenschicht** der Frucht und die wichtigste Quelle für **Pektine und Kohlehydrate**. Seine Dicke schwankt je nach **Sorte und Reifegrad** der Frucht.

ENDOKARP

ist das eigentliche **Fruchtfleisch**. Dies ist der **essbare Teil** der Zitrone, der zwischen **65 % und 70 %** des Gewichts der Frucht ausmacht und von hellgelber Farbe ist. Er ist im Allgemeinen in Segmente unterteilt, in denen sich **längliche Zellen** verbergen (die sogenannten Endokarp-Fasern, die durch kleine Hohlräume -Vakuolen- gebildet werden, in denen sich **Wasser, Kohlenhydrate und Zitronensäure ansammeln**), die von einer Innenhaut (Endokarp) umhüllt sind. Dies ist auch unter der Bezeichnung **Saftschläuche** bekannt. Jedes Segment enthält Hunderte von Schläuchen und sporadisch können auch Kerne auftreten.

COLUMELLA/ZENTRALACHSE

Mittelteil der Zitrone, ein weißes Flagellum. Je nach Sorte **kann sie dicker oder dünner sein**.



Quelle: Fruit Focus

EUROPÄISCHE ZITRONENSORTEN

In Europa werden hauptsächlich **zwei Zitronensorten** angebaut, die eine **ganzjährige Versorgung mit Zitronen gewährleisten**.

FINO-ZITRONE

VERNA-ZITRONE

FINO-ZITRONE

Dies ist **die häufigste Sorte in Spanien**. Sie wird gewöhnlich in Flussebenen angebaut. **Die wichtigste Blütezeit eines Zitronenbaums ist zwischen April und Mai**. Die Ernte der Früchte erfolgt **im Oktober und dauert bis Mai**.

Ende des Sommers erfolgt eine weitere Blüte des Fino-Zitronenbaums und es **wachsen die sogenannten Rodrejos, die im folgenden Sommer geerntet werden**.

BOTANISCHE MERKMALE:

- **Kugel- oder eiförmige** Früchte mit kleiner und spitzer Ausstülpung, dünner Schale und hellgelber Farbe.
- Die Blätter sind größer als die des Verna-Zitronenbaums. Bildet kräftige Triebe mit **robusten Dornen**.
- Mittelgroßer bis großer Baum, **kräftig und ertragreich**.

MERKMALE VON KOMMERZIELLEM UND INDUSTRIELLEM INTERESSE:

MITTELGROß	SCHALE	SEGMENT	SAFTIGES FRUCHTFLEISCH	SAFT
• Durchmesser: 54'2 mm • Höhe: 68'9 mm • Verhältnis Durchmesser /Höhe (D/H): 1'03 bis 0'65	• Durchschnittlich 3,91mm dick und macht mehr als 30 % des Gesamtgewichts der Frucht aus.	• Sie enthält zwischen 7 und 13.	• von blassgelber Farbe.	• Macht 40 % des Gesamtgewichts der Frucht aus, deren Säuregehalt bei ca. 72 Gramm Zitronensäure pro Liter liegt

VERNA-ZITRONE

Dies ist **die zweithäufigste Sorte in Spanien**. Die Verna-Zitrone wird an Berghängen angebaut, die an die Flussebenen angrenzen, und in neu erschlossenen Gebieten. Beim **Verna-Zitronenbaum kann es bis zu drei Blüten geben**, und in Gegenden mit günstigen Witterungsbedingungen **kann man die Früchte das ganze Jahr über ernten**.

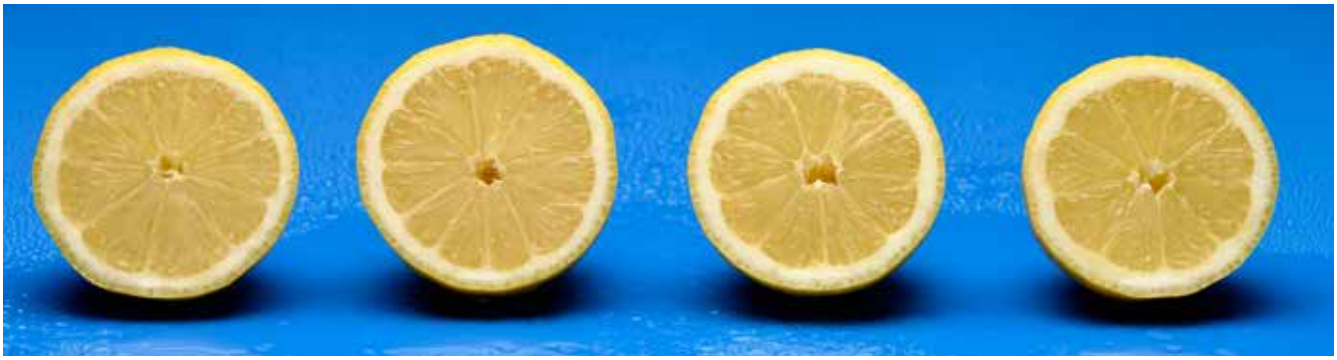
Die erste Blüte, die die sogenannten Erntefrüchte liefert, findet **zwischen März und Mai** statt. Sie werden **von Februar bis Ende Juli** geerntet.

Die zweite Blüte erfolgt **zwischen Frühling und Sommer**. Ihre Früchte sind als **„zweite" oder „Sanjuaneros"** bekannt.

Die dritte Blüte erfolgt **zwischen August und September**. Ihre als **„Rodrejos"** bezeichneten Früchte werden **im Sommer des folgenden Jahres** geerntet.

BOTANISCHE MERKMALE:

- Spitz zulaufendes Blatt mit geschlossenen Rändern; **Blattstiel abgegrenzt und gelenkig an der Blattspreite eingesetzt**.
- **Zwittrige oder männliche** Blüte, durch Abbruch des Stempels; außen violett gefärbte Blütenblätter, innen weiß; freie oder bündelig angeordnete Staubblätter; eiförmiger Fruchtknoten auf hervorstehender Scheibe; dicke und laubabwerfende Blätter.
- **Ovale Frucht** mit ausgeprägter Ausstülpung und hervorstehendem Fruchtansatz; **feine oder raue Schale**, gelb bei der reifen Frucht, **mit reichlich Öldrüsen**.



MERKMALE VON KOMMERZIELLEM UND INDUSTRIELLEM INTERESSE:

GRÖßE UNTERSCHIEDLICH	SCHALE	SEGMENT	SAFTIGES FRUCHTFLEISCH	SAFT
• Durchmesser: 60,6 mm • Höhe: 86,7 mm • Verhältnis Durchmesser /Höhe (D/H): 0,7	• Die Dicke liegt zwischen 3 und 11 mm.	• Jede Frucht enthält durchschnittlich 9 Segmente.	• Die als **„Rodrejos"** bezeichneten Früchte der Sommerblüte haben eine dünnere, feinere Schale als die der Frühjahrsblüte.	• Einem Säuregehalt von ca. 55 g Zitronensäure pro Liter.

QUALITÄT

EUROPÄISCHE ZITRONEN SIND **DIE QUALITATIV HOCHWERTIGSTEN ZITRONEN DER WELT**

Die **europäischen Zitronen** heben sich von ihren Wettbewerbern ab, weil sie Teil des europäischen Produktionsmodells sind, **das die höchsten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards der Welt hat.** Durch dieses äußerst strenge System der Rückverfolgbarkeit **vom Feld bis auf den Tisch** wird gewährleistet, dass die **europäische Zitrone ein gesundes, sicheres, hochwertiges und umweltschonend produziertes Lebensmittel ist**.

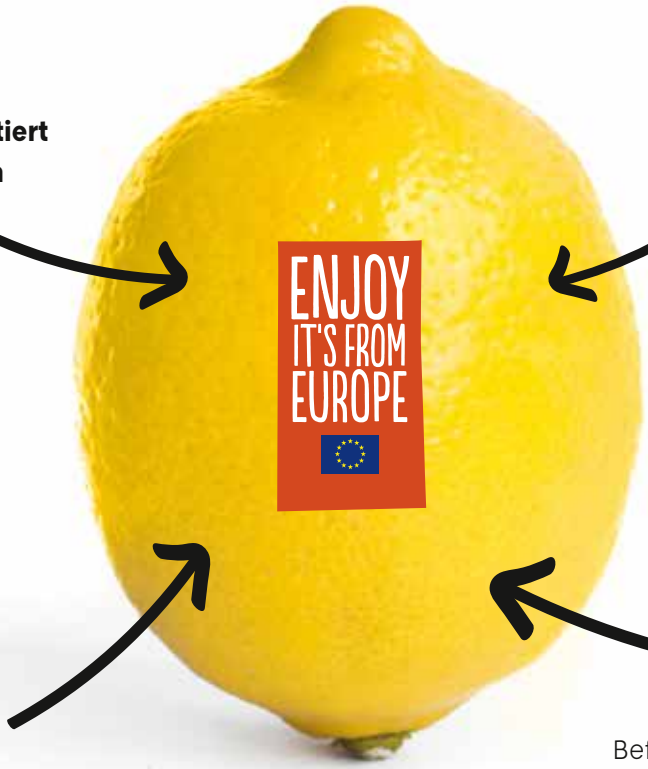
Die Qualität der **europäischen Fino- und Verna-Zitronen** wird durch mehrere **Qualitätssiegel** garantiert.

GLOBALG.A.P.

Die Zertifizierung **GLOBALG.A.P garantiert** a sichere **Produktion und nachhaltig**.

IFS Food

IFS-STANDARDS (International Featured Normen) sie inspizieren an die **Produzenten, Logistikunternehmen** und Handelsvertreter.



GRASP
GLOBALG.A.P

Garantie für gute landwirtschaftliche Praktiken und sozial gelten nicht nur für Produkte, aber auch Menschen.

BRC FOOD CERTIFICATED

Befürwortet die **Entwicklung von Essen**, sowie gilt für Behälter und Verpackungen, Lagerung und Verteilung.

FRISCH

EUROPÄISCHE
ZITRONEN SIND
DIE **FRISCHESTEN**
ZITRONEN DER WELT

WARUM?

Die **europäische Zitrone** ist **führend in der weltweiten Vermarktung**, da sie über **eine ausgezeichnete Kontrolle** über das Vertriebssystem verfügt, das **maximale Frische garantiert.**

48 STUNDEN

So lange braucht eine in Spanien produzierte Zitrone, um **vom Baum bis ins Regal eines jeden Supermarkts** in Europa zu gelangen

23.000 MENSCHEN

sind während des gesamten Jahres mit der Produktion, Ernte und dem Vertrieb der europäischen Zitrone beschäftigt.

30.000 KÜHLLASTWAGEN

sind im Einsatz, um die maximale Frische der in Spanien produzierten europäischen Zitronen zu garantieren.

GESUND

Zitronen sind eine

Vitamin C

Sie sind Teil der **Mittelmeerdiät**, laut **Weltgesundheitsorganisation (WHO) die gesündeste Ernährung der Welt.**

NÄHRSTOFFZUSAMMENSETZUNG

NÄHRSTOFFZUSAMMENSETZUNG

	PRO 100 g EINER ESSBAREN PORTION	DURCHSCHNITTLICHE EINHEIT 110 g
ENERGIE (Kcal)	44	31
PROTEINE (g)	0,7	0,5
LIPIDE INSGESAMT (g)	0,4	
KOHLENHYDRATE (g)	9	6,3
BALLASTSTOFFE (g)	1	0,7
WASSER (g)	88,9	62,6
CALCIUM (mg)	12	8,4
EISEN (mg)	0,4	0,3
JOD (µg)	3	2,1
MAGNESIUM (mg)	18	12,7
ZINK (mg))	0,12	0,1
NATRIUM (mg	3	2,1
KALIUM (mg)	149	104,9
PHOSPHOR (mg)	16	11,3
SELEN (µg)	1	0,7
THIAMIN (mg)	0,05	0,04
RIBOFLAVIN	0,03	0,02
ÄQUIVALENTE VON NIACIN (mg)	0,17	0,12
VITAMIN B6 (mg)	0,11	0,08
FOLSÄURE (µg)	7	4,9
VITAMIN C (mg)	50	35,2
VITAMIN A: Äquivalente von Retinol (µg)	2,3	1,6
VITAMIN E (mg)	0,5	0,4

Tabellen zur Nahrungsmittelzusammensetzung: Moreiras & Col. 2011. (Zitrone)

Tabelle der Lebensmittelzusammensetzung: Moreiras y Col, 2011

NÄHRWERTANGABEN DER ZITRONE

Die Zitrone hat einen hohen Gehalt an **Vitamin C**, sie ist ein Naturprodukt ohne Fett, ein natürliches Nahrungsmittel ohne Salz oder Natrium, mit einem geringen Zuckergehalt und eine hervorragende Vitamin-C-Quelle.

GESUNDE EIGENSCHAFTEN DER ZITRONE

Der hohe **Vitamin-C**-Gehalt der Zitrone:

- Unterstützt die normale Funktion des **Immunsystems**
- Unterstützt die normale Funktion des **Nervensystems**
- Schützt die Zellen vor **oxidativen Schäden**
- Unterstützt die normale **psychologische Funktion**
- Unterstützt den **normalen Energiestoffwechsel**
- Unterstützt die **normale Bildung von Kollagen** für die gesunde Funktion von: **Blutgefäßen • Knochen • Knorpeln • Zahnfleisch • Haut • Zähnen**
- Hilft, **Müdigkeit und Abgeschlagenheit** zu verringern
- Trägt zu **Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei**
- Verbessert die **Aufnahme von Eisen**

NACHHALTIG

EUROPÄISCHE ZITRONEN SIND **DIE NACHHALTIGSTEN ZITRONEN DER WELT**

Nachhaltigkeit heißt das neue Schlagwort, das in aller Munde ist, **vor allem bei den Konsumenten**, die es sich als unverzichtbare Forderung zu eigen gemacht haben.

Europa **ist der nachhaltigste Produzent der Welt dank eines Modells, das auf drei Hauptpfeilern beruht.**

ZITRONE AUS SPANIEN

Nachhaltigkeit

Wirtschaftlich

Sozial

GRASP
GLOBALG A P

Ökologisch

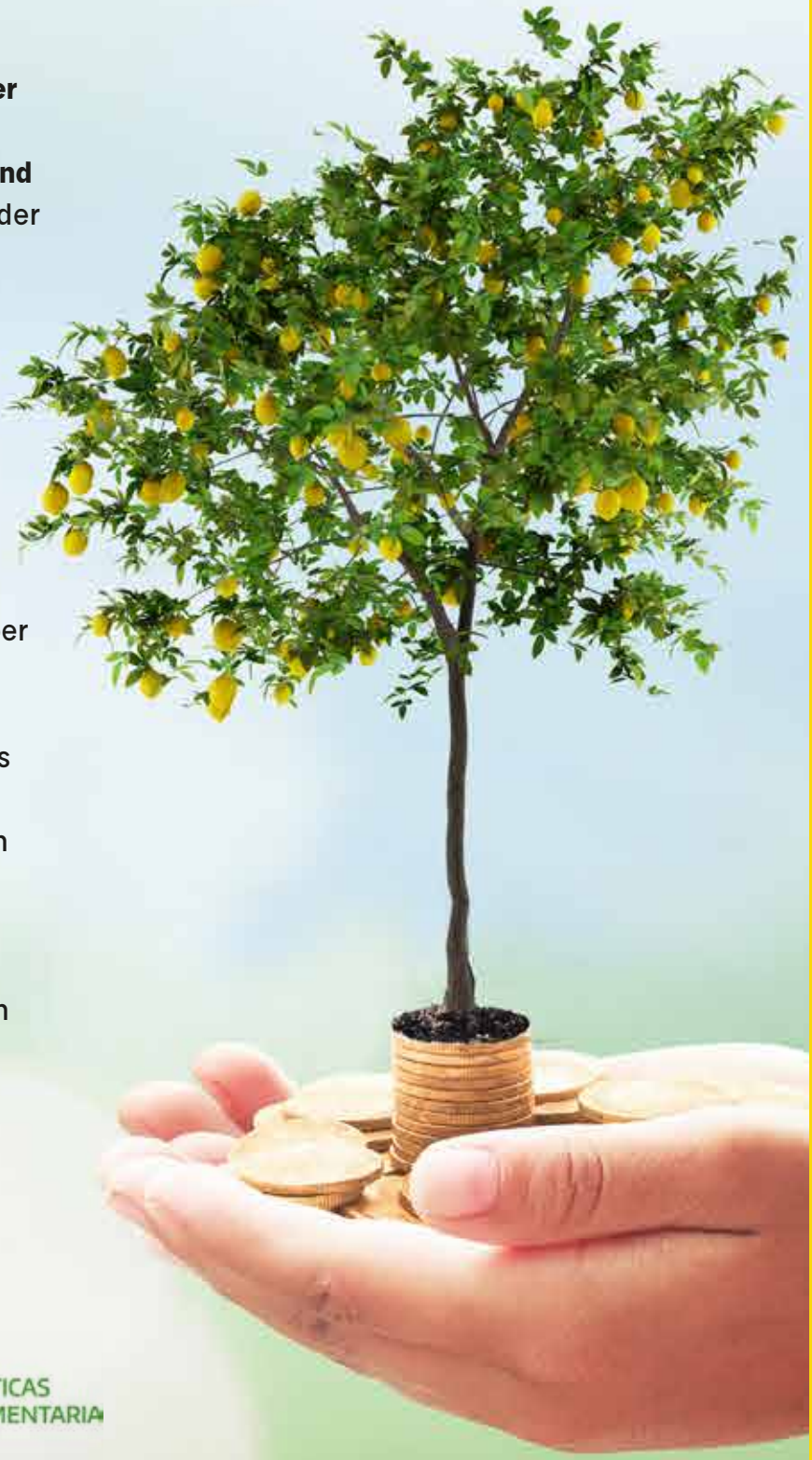
GLOBALG.A.P.

Darüber hinaus gibt es für die in Europa in Spanien hergestellte Zitrone ein **Handbuch mit Empfehlungen zur sozialen Unternehmensverantwortung.**

WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT

Die soziale und wirtschaftliche Verantwortung des europäischen Zitronensektors orientiert sich an **der Erzeugung und Verteilung des Mehrwerts unter den Mitarbeitern und Aktionären** unter Berücksichtigung der Marktbedingungen, **der Gleichberechtigung und der Gerechtigkeit**. Ebenso impliziert sie die Erzeugung und Verteilung von nützlichen und gewinnbringenden Gütern und Dienstleistungen für die betreffende Gemeinschaft.

Aus diesem Grund müssen alle Verkaufstätigkeiten von Zitronen über **den anerkannten Standardvertrag abgewickelt** werden, welcher den strengen Bedingungen des Gesetzes 12/2013 über die spanische Lebensmittelkette entspricht und im Kodex der guten Praxis für Beschäftigungen in der Lebensmittelindustrie (Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria, CBPCA) zusammengefasst ist, der vom **spanischen Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung veröffentlicht wurde**.



CBPCA | CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA CONTRATACIÓN ALIMENTARIA

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Verbesserung der Umwelt mit einem Ökoeffizienz- und Präventionsansatz, der die Nutzung von Betriebsmitteln und natürlichen Ressourcen maximiert.

GLOBALG.A.P.

- Die Branche verfügt über ein **Handbuch für aktive Wirkstoffe und Empfehlungen bei der Behandlung von Zitronen**, das noch restriktiver als die europäischen Vorschriften ist. Seine wichtigsten Ziele sind:

  Die Branche über die Rechtslage zu informieren und das Produktangebot an die rechtlichen Anforderungen der verschiedenen Märkte anzupassen.

- Die wirksamsten Kontrollbehandlungen zu empfehlen, die die Arbeit auf dem Feld wie auch in den Packlagern rationalisieren.

48 196 Hektar
13 000 000 Zitronenbäumen

- **Positiver CO_2-Nettosaldo** → 360 550 t abgeschiedenes CO_2 → Mit einer positiven Nettobilanz von 311 250 t CO_2 ist es ein Verbündeter gegen den Klimawandel. Jedes produzierte Kilo Zitrone hilft, 300 Gramm CO_2 einzufangen.
- **Effiziente Wassernutzung** → 232,4 hm^3/Jahr
- **Ökologischer Anbau:** 10 300 Hektar und eine geschätzte Produktion von 210 600 t

Nachhaltigkeit ist auch verantwortlich für den Schutz und die **Wiederherstellung der Umwelt**, die Förderung der entsprechenden Prinzipien und Werte innerhalb der Wertschöpfungskette, an der die Branche beteiligt ist, und die Minimierung von Umweltschäden in den Produktionsprozessen.

In diesem Zusammenhang ist die Zusammenarbeit der Branche der in Spanien produzierten europäischen Zitronen mit der **Stiftung ANSE** in einem Projekt zu erwähnen, das sich mit den Auswirkungen und der Koexistenz von Zitronenplantagen und der vom Aussterben bedrohten Mäusebussard-Fledermaus befasst.

SOZIALE NACHHALTIGKEIT

Die Verantwortung für die soziale Nachhaltigkeit der europäischen Zitronenbranche bezieht sich auf **Schlüsselaspekte des Personalmanagements, der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz**, der Aus- und Weiterbildung der Arbeitnehmer, des Qualitätsmanagements und andere Aspekte wie die Anpassung an den Wandel und die Umwelt.

Sie impliziert auch die **gemeinsame und subsidiäre Verantwortung von Investoren, Managern, Mitarbeitern und Lieferanten** für die Pflege und Förderung der Lebensqualität am Arbeitsplatz und die integrale und vollständige Weiterentwicklung aller Mitglieder der Branche.

Mehr als 22 670 Arbeitsplätze
Über 50 % Frauen

Anbau: **4 000** Arbeitsplätze

Ernte: **8 400** Arbeitsplätze

Verpackung: **9 000** Arbeitsplätze

Industrie und Sonstige: **1 200** Arbeitsplätze

Spanien daten. Quelle Ailimpo

Darüber hinaus fand in den letzten Jahren ein sehr wichtiger Generationswechsel statt, sodass **das Durchschnittsalter der Führungskräfte von Genossenschaften, Produktions- und Exportunternehmen sowie in der Industrie unter 45 Jahren liegt.**

Soziale Nachhaltigkeit, garantiert durch die **GRASP-Zertifizierung**.

GRASP
GLOBALGAP

VIELSEITIG

Die Zitrone ist ein wahrer Alleskönner

Zitronen sind für unterschiedliche Anwendungen geeignet:

- Frische Verwendung
- Direktsaft oder Konzentrat
- Ätherische Öle, die für Lebensmittel, Aromen, Kosmetika und die Parfümherstellung verwendet werden
- Getrocknete Zitronenschale zur Gewinnung von Pektin, das als Emulgator verwendet wird, um z. B. Joghurt Textur und Cremigkeit zu verleihen

Die Zitrone ist ein wahrer Alleskönner. Warum?

Weil die Zitrone dank ihrer Verwendung als frisches Obst, Zitronensaft, Zitronenöl und getrocknete Zitronenschale unglaublich vielseitig ist.

DIE ZITRONE IN DER GASTRONOMIE

Mit ihrem intensiven Duft, ihrem sauren Saft und ihrer leckeren Schale wertet sie **jedes Gericht** auf und ist zudem ein idealer Durstlöscher.

Die Zitrone ist ein gesundes Lebensmittel, das in der Küche unendlich **viele Möglichkeiten bietet**:

Verfeinern von Speisen	Getränke	Zutat für Gebäck
Reis	Erfrischungsgetränke	Creme
Hähnchen	Wasser mit Zitrone	Torte
Suppen	Smoothies	Biskuit
Salate	Limoncello	Eis
Fisch und Meeresfrüchte	Cocktails	Joghurt

Mit einem Hauch Zitrone machst du aus etwas Gutem etwas noch Besseres

Führende europäische Köche und Mixologen setzen auf Zitrone als Star-Zutat. Entdecke alle Rezepte.

https://thelemonage.eu/cook-drink/

DIE ZITRONE ALS HELFER IM HAUSHALT

Die Zitrone hilft bei der Reinigung und Pflege vieler Materialien, denn:

- Sie ist antiseptisch und antibakteriell
- Sie ist praktisch, weil sie reinigt, entfettet, Flecken entfernt, poliert, Gerüche neutralisiert …
- Sie ist ökologisch, da sie die Umwelt nicht schädigt

DIE ZITRONE IN DER KOSMETIK

Schon seit Jahrhunderten ist die **Zitrone** auch für ihre **kosmetische Verwendung bekannt**. Viele Menschen verwenden sie aufgrund ihrer positiven Wirkstoffe auch als **saures Schönheitselexier für Naturkosmetik**.

ENTDECKEN VIEL MEHR

THE LEMON AGE_DE | THE LEMON AGE EU

THELEMONAGE.EU

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

ZITRONE AUS SPANIEN

KAMPAGNE FINANZIERT MIT HILFEN DER EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE HOCHWERTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTE FÖRDERN.

ENJOY IT'S FROM EUROPE