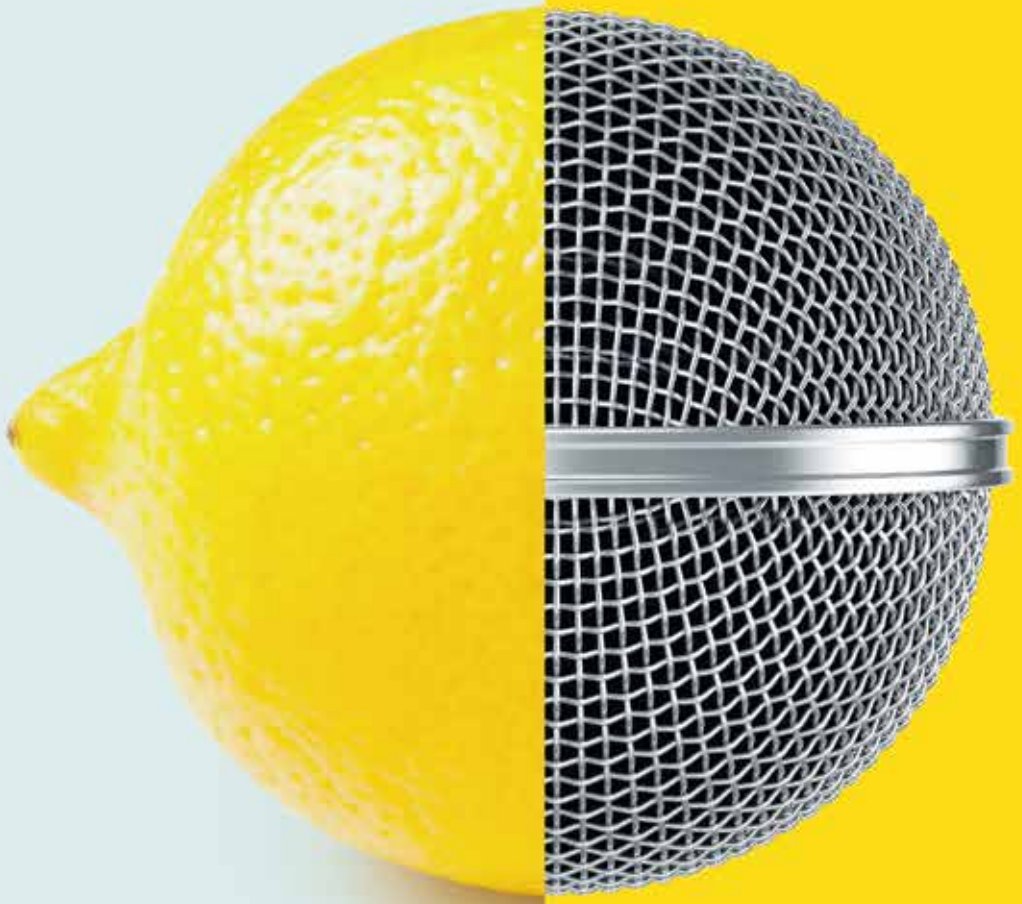
EUROPA FÖRDERT EINE GESUNDE ZUKUNFT

WELCOME TO THE LEMON AGE

MIT ZITRONEN AUS SPANIEN



PRESSEDOSSIER

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.

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 10

EUROPÄISCHE ZITRONE

Lokale Herkunft 14
Hohe Qualität 20
Frisch 23
Gesund 24
Nachhaltig 26
Vielseitig 30

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 durchschnittliche weltweite Zitronenproduktion lag von **2010 bis 2018** bei **5.700.000 t**[1].

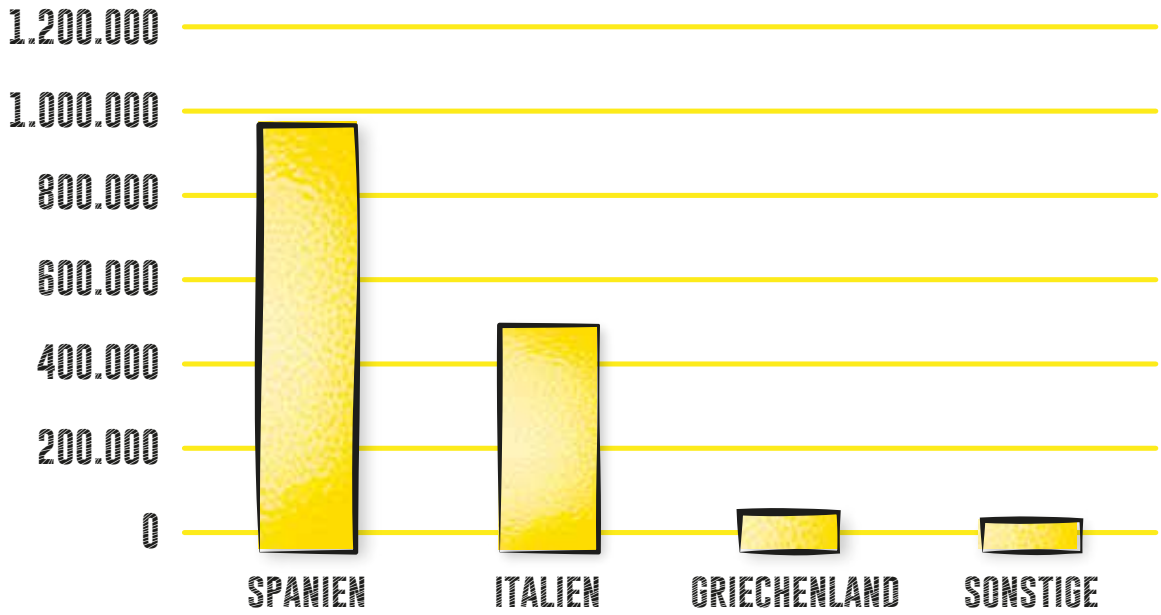
Argentinien, **Spanien**, USA, Türkei, Italien, Südafrika sind die **wichtigsten Zitronen produzierenden Länder**.

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.

EUROPÄISCHE ZITRONENPRODUKTION

	SPANIEN	ITALIEN	GRIECHENLAND	SONSTIGE	INSGESAMT
FRISCH	741.335	477.000	45.500	19.800	1.283.635
INDUSTRIE	236.375	30.750	4.500	2.200	273.825
PRODUKTION	977.710	507.750	50.000	22.000	1.557.460

Maßeinheit: Tonnen.



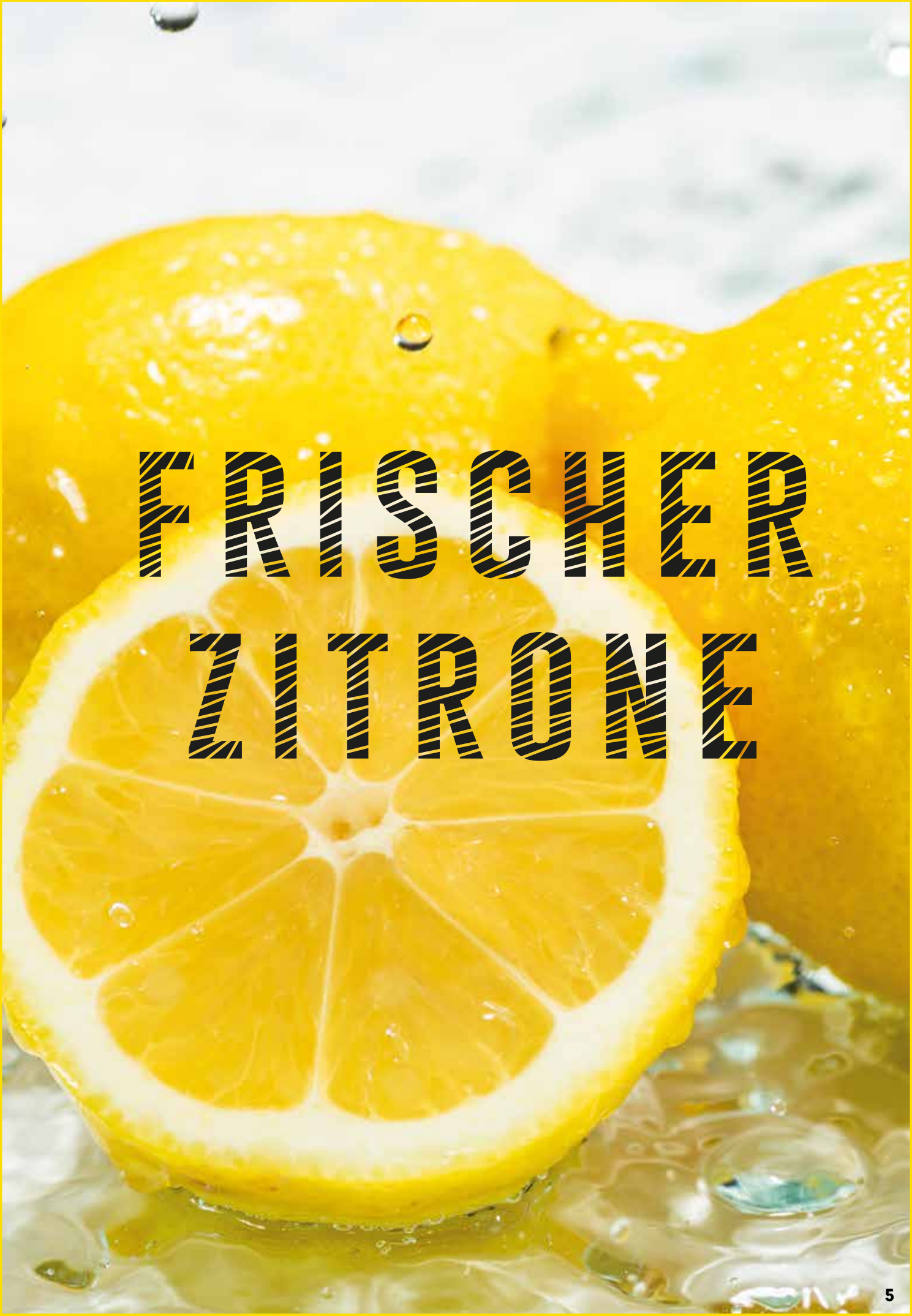
Durchschnittswerte für den Zeitraum 2010/2018.

Maßeinheit: Tonnen.

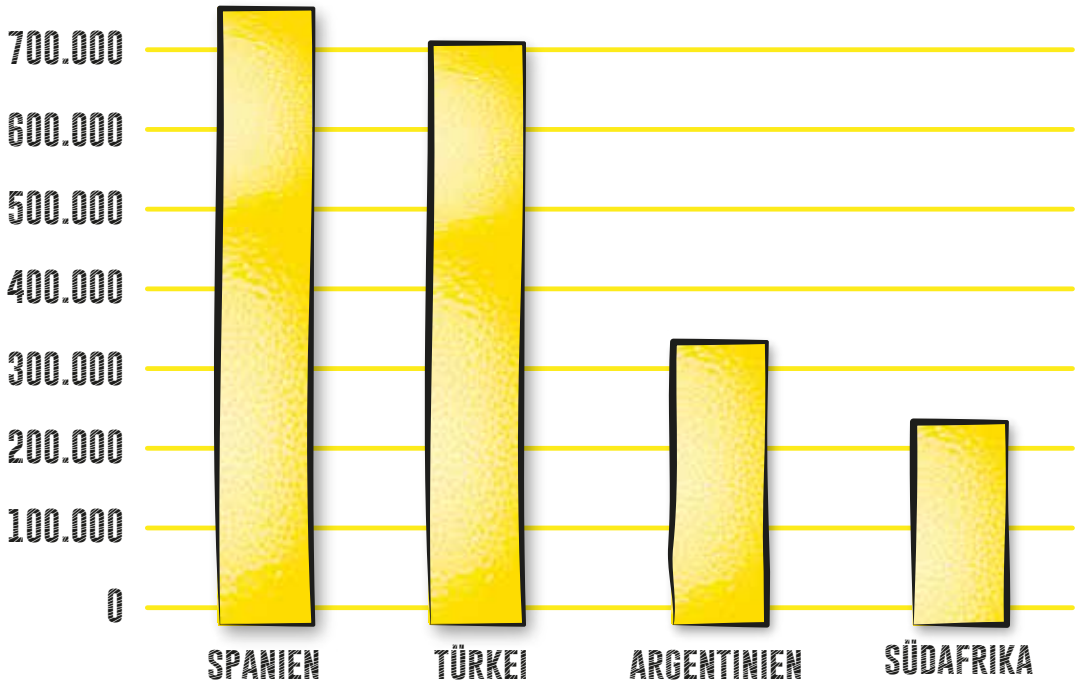
Quelle: Ailimpo, erstellt mit Daten von EUROSTAT, FAOSTAT und COMTRADE

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



Durchschnittswerte für den Zeitraum 2010/2018.

Maßeinheit: Tonnen.

Quelle: Ailimpo, erstellt mit Daten von EUROSTAT, FAOSTAT und COMTRADE

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

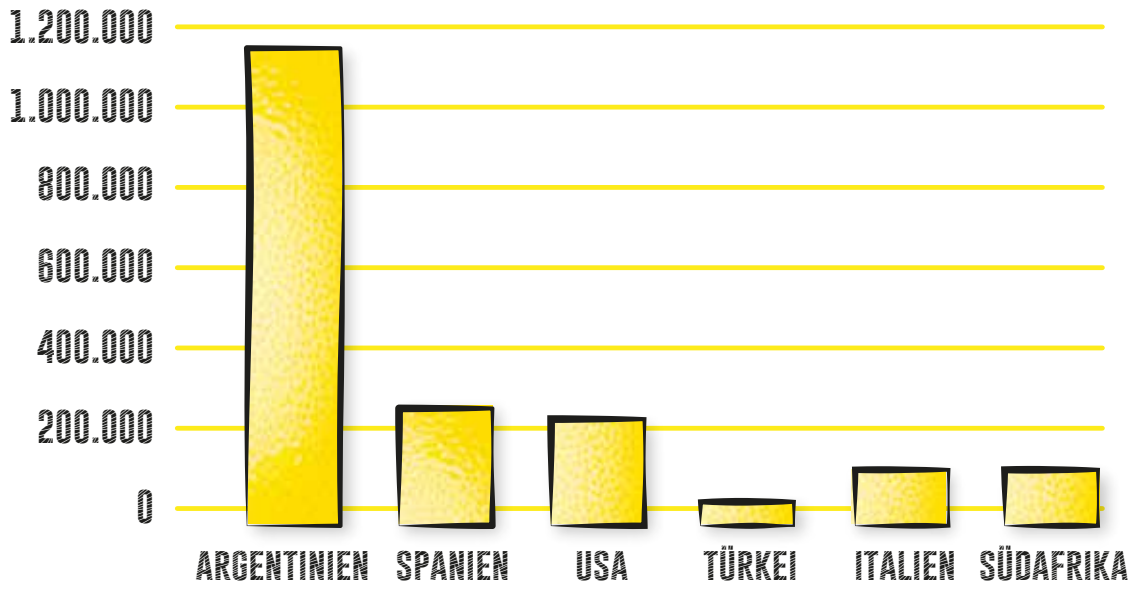
3.600.000 t

1.283.000 t

Europa steht weltweit an der Spitze beim Absatz frischer Zitronen

VERARBEITETE ZITRONE

WELTWEITE VERMARKTUNG VERARBEITETER ZITRONEN



Durchschnittswerte für den Zeitraum 2010/2018.

Maßeinheit: Tonnen.

Quelle: Ailimpo, erstellt mit Daten von EUROSTAT, FAOSTAT und COMTRADE

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

273.825 t

Europäische Produktion von verarbeiteten Zitronen

VERZEHR VON ZITRONEN

ZITRONEN SIND IN MODE

3.800.000 t
Der **weltweite Verbrauch von frischen Zitronen lag im Jahr 2018**

17%
Einem Anstieg im Vergleich zu 2010 entspricht.

3,4 k
Weltweiter Pro-Kopf-Verbrauch

IN DER EUROPÄISCHEN UNION IST DIES EIN TREND

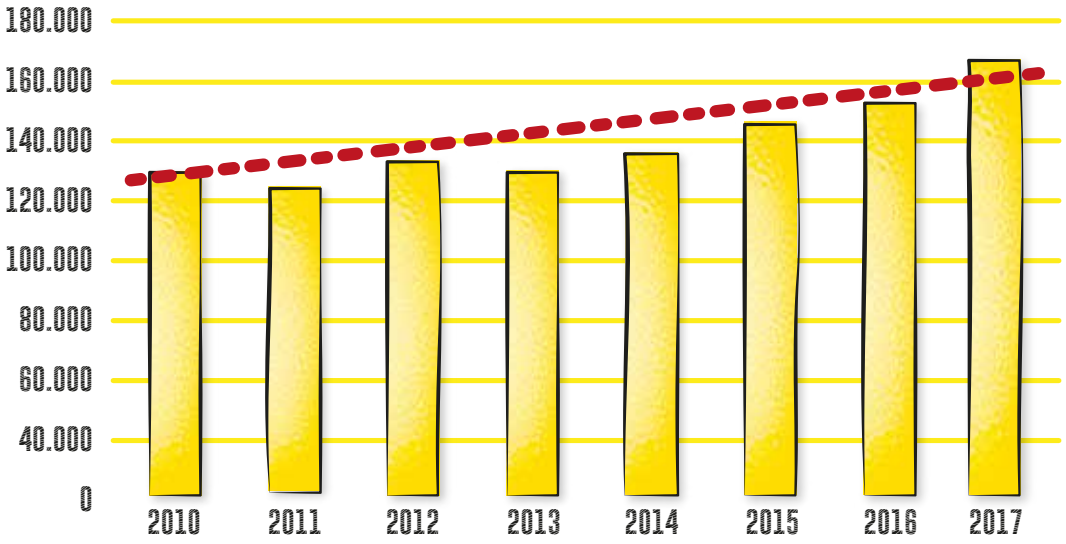
1.500.000 t
Der **Verbrauch von frischen Zitronen** in der Europäischen Union belief sich im Jahr 2016

22%
mehr als im Jahr 2010

2,66 kg
Europäischer Pro-Kopf-Verbrauch

VERBRAUCH IN DEUTSCHLAND (TONNEN)

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
127.098	121.286	137.724	134.455	135.954	147.332	156.073	172.624



Deutschland weist für den untersuchten Zeitraum einen Durchschnittsverbrauch von rund **159.000 t** auf, mit einem Wachstum von **über 31 %** und einem Höchstwert von rund **188.000 t frischer Zitronen im Jahr 2017**.

Sehr verbreitet ist die Verwendung von Zitronen für Süß- und Backwaren, Limonade, alkoholfreie Cocktails, Eiscreme und zum Verfeinern von Gerichten (Suppen, Pasta sowie Fisch- und Fleischgerichte).

- **188.258 Tonnen inländischer Zitronenverbrauch** im Jahr 2017
- **95 % der deutschen** Haushalte konsumieren Zitronen
- **2,27 kg/Einwohner Verbrauch 2017**

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.

BEREITEN SIE DIE LIKES VOR, DENN

LE LEMONENCER

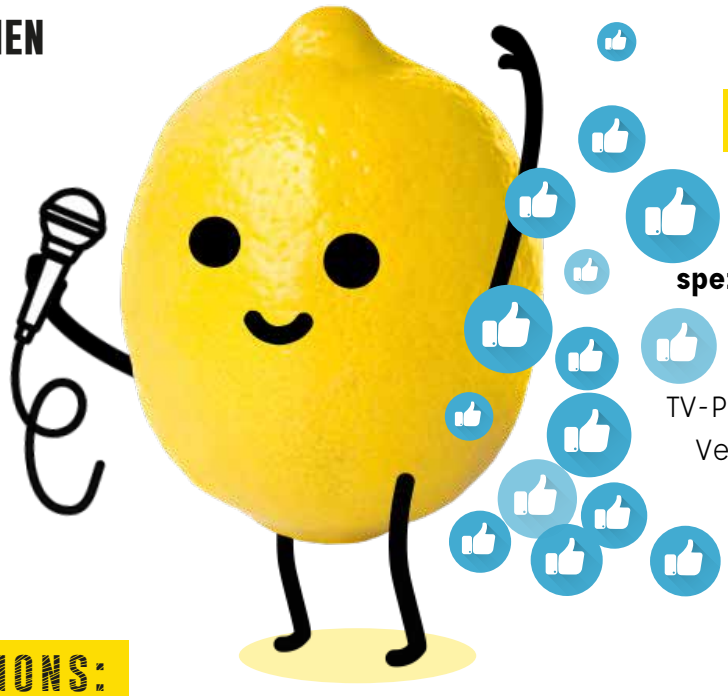
IST ANGEKOMMEN

Eine neue Ära steht bevor, die Ära der Zitrone, aus der Hand von **LEMONENCER**, der ersten Zitrone der Welt, die es zum **Influencer schaffen wird**

GEMISCHTE AKTIONEN

DIGITAL:

LEMONENCER wird über **soziale Netzwerke** und die **Website der Kampagne** auf innovative und kreative Weise Kontakt mit dem **jüngsten Publikum** aufnehmen.



WERBUNG:

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

PUBLIC RELATIONS:

Mit der **Lemon Exhibition Tour** werden wir eine Reihe von Sonderaktionen rund um die Zitrone organisieren:

Lemon Art: Verschiedene **europäische Künstler** werden **riesige Zitronen** entwerfen, die auf einer neuartigen und originellen Tournee den **wichtigsten europäischen Städte** einen Besuch abstatten werden.

Lemon Cook & Drink: **Europäische Küchenchefs und Barkeeper** werden auf der ganzen Welt einzigartige **Rezepte mit Zitronen** kreieren. Darüber hinaus werden wir die **wichtigsten Hotel- und Gaststättenschulen** besuchen, um über die **Vielseitigkeit und die kulinarischen Qualitäten** der Zitrone zu informieren.

Lemon Sport: **Bekannte Sportler** werden als **Fahnenträger** der neuen Ära der Zitrone an der Lemon Tour teilnehmen.

Insgesamt werden wir über **121 TREFFER ERREICHEN**

EUROPÄISCHE ZITRONE

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 2018-2019 verzeichnete Spanien mit 1.300.000 t

In der Saison 2018-2019 verzeichnete
Spanien mit

1.300.000 t

seinen **historischen Rekord in der Zitronenproduktion**.

Mehr ökologischer Anbau

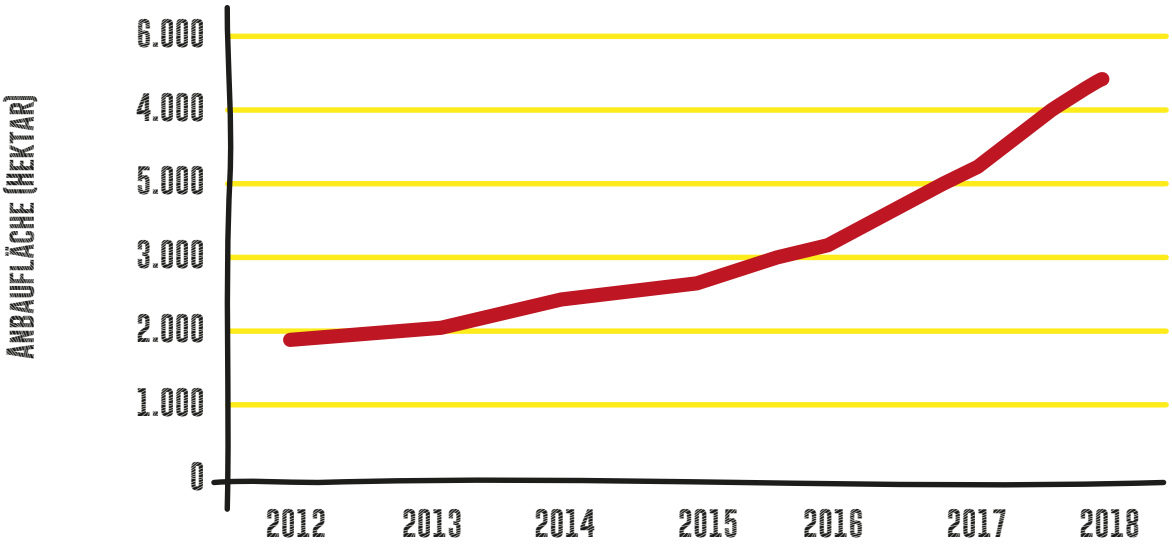
Der ökologische Anbau von Zitrusfrüchten hat in den letzten Jahren in Europa mit mehr als 54.000 Hektar immer weiter zugenommen. **Das Wachstum Spaniens ist bemerkenswert:**

Quelle: Eurostat, 2017

+148%
mehr **Anbaufläche** für **Bio-Zitronen** in den letzten zehn Jahren

126.550 t
Bio-Zitronen im Jahr 2018 produziert

Entwicklung Anbaufläche Bio-Zitronen 2012-2018



Daten Spanien. Quelle: Spanisches Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung

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

688 Mio. Euro Geschäftswert der Branche in Spanien für den Zeitraum 2010-2017

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

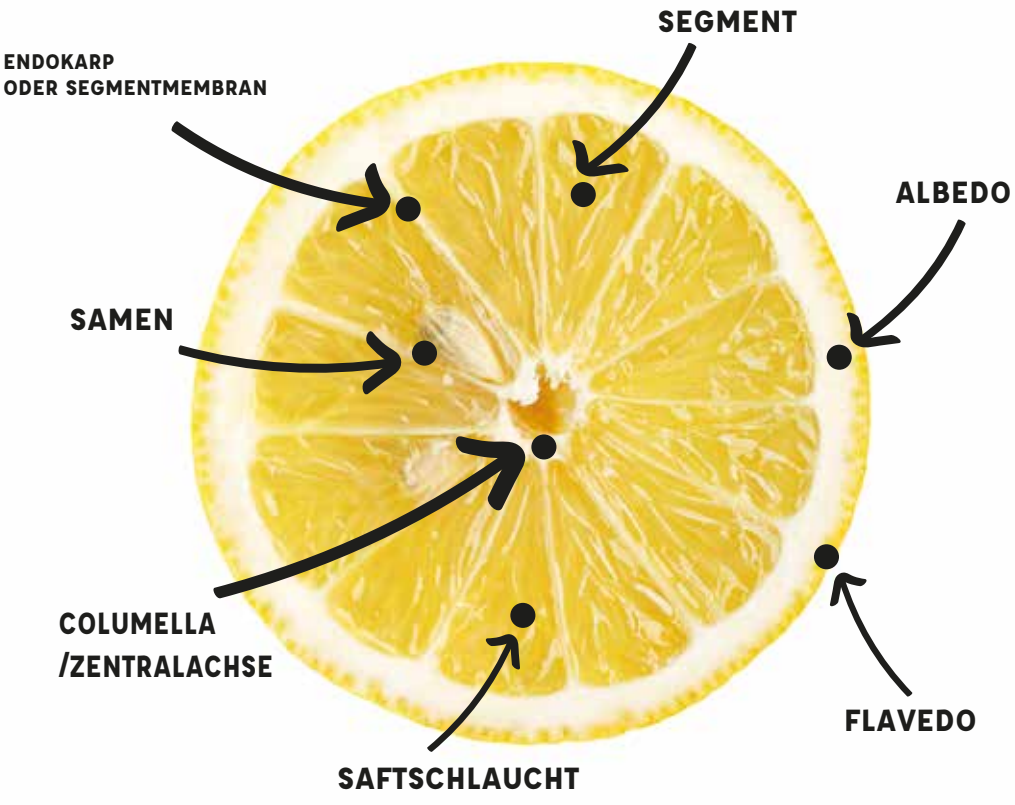
ist die **weiße, schwammähnliche Innenschicht** der Frucht und die wichtigste Quelle für **Pektine und Kohlehydrate**. Seine Dicke schwankt je nach **Sorte und Reifegrad** der Frucht.

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

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**.

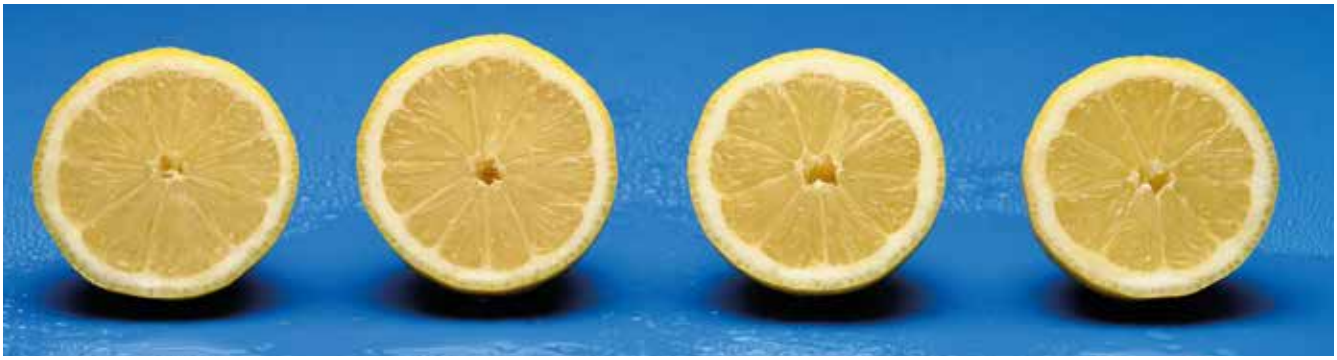
Die erste Blüte, die die sogenannten Erntefrüchte liefert, findet **zwischen März und Mai** statt. Sie werden **von Februar bis Ende Juli** geerntet.

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.

QUALITÄT

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

Das **GOBALG.A.P.-Siegel** zertifiziert die **sichere und nachhaltige Produktion** zum Wohl von Produzenten, Einzelhändlern und Verbrauchern weltweit:

- Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit
- Umwelt (einschließlich Biodiversität)
- Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden der Mitarbeiter
- Umfasst Integrierten Pflanzenbau (ICM), Integrierten Pflanzenschutz (IPM), Qualitätsmanagementsysteme (QMS) und Gefahrenanalyse und Kritische Kontrollpunkte (HACCP)

Das **GOBALG.A.P.-Siegel** bedeutet:

- Eine bessere Einhaltung der Produktionseffizienz
- Es reduziert die Verschwendung notwendiger Ressourcen
- Erfordert eine neue Herangehensweise an die Produktion im Hinblick auf die Entwicklung von Best Practices für die nächsten Generationen.

Gute landwirtschaftliche Praxis gilt nicht nur für Produkte, sondern auch für Menschen.

Diese Zertifizierung, die die **gute soziale Praxis** in landwirtschaftlichen Betrieben garantiert:

Gesundheit **Sicherheit** **Wohlbefinden**

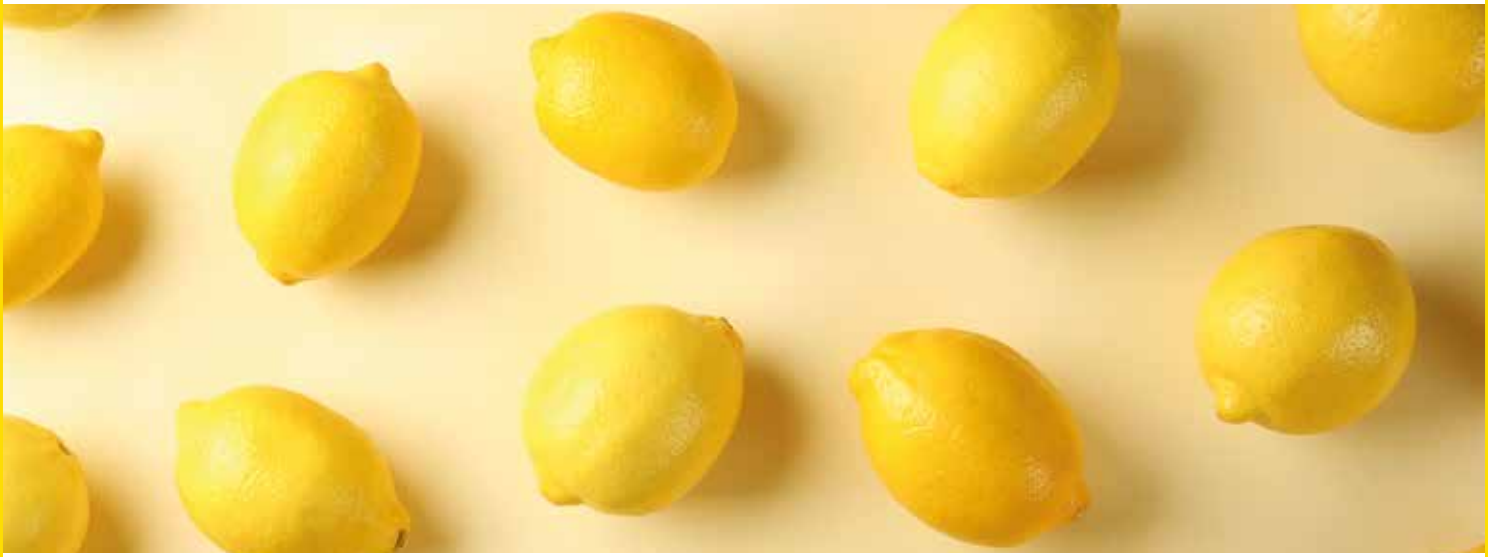
QUALITÄT

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

Die **IFS-Normen** (International Featured Standards) **das gemeinsame Ziel verfolgen, ihre Produzenten, Logistikunternehmen und Handelsvertreter nach bestimmten einheitlichen Standards zu prüfen**.

Dieses Gütesiegel garantiert Folgendes:

- Ein gemeinsamer Qualitätsstandard
- Transparenz in der gesamten Lieferkette
- Kosten- und Zeitersparnis für Hersteller und Einzelhändler



Die **BRC-Zertifizierung** ist derzeit einer der **wichtigsten Sicherheitsstandards weltweit**.

Der **BRC-Standard** bezieht sich sowohl auf die Lebensmittelverarbeitung als auch die **Verpackung, Lagerung und den Vertrieb**.

- Garantie der Einhaltung durch die Lieferanten
- Die Einzelhändler verfügen über ein Instrument, um Sicherheit und Qualität der von ihnen verkauften Produkte zu gewährleisten.

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 Zitrone (z. B. aus spanischer Produktion), um **vom Baum in das Regal eines beliebigen Supermarktes in Europa zu gelangen.**

20.000 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

	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

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.

40.000 Hektar
9.000.000 Zitronenbäumen

- **Positiver CO_2-Nettosaldo** → 304.840 t abgeschiedenes CO_2 → Entspricht dem Dieselverbrauch von 140.000 Autos, die in einem Jahr 20.000 km zurücklegen

- **Effiziente Wassernutzung** → 232,4 hm^3/Jahr

- **Ökologischer Anbau:** 5.500 Hektar und eine geschätzte Produktion von 126.000 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 20.000 Arbeitsplätze

Über 50 % Frauen

Anbau: **3.000** Arbeitsplätze

Ernte: **7.717** Arbeitsplätze

Verpackung: **8.048** Arbeitsplätze

Industrie: **420** Arbeitsplätze

Sonstige: **600** 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

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 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.

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