



## **Forarbejdede tomater Made in Italy har indflydelse på det europæiske marked med det internationale program "Red Gold from Europe", der fremmes af ANICAV**

ANICAV-National Association of Canned Vegetables Industries, fremmer eksport og forbrug af økologisk rødt guld til Danmark: tomater af højeste kvalitet til en sund kost

NAPOLI, 30. Oktober 2024 -- Markedet udvikler sig hurtigt for italienske forarbejdede økologiske tomater fra projektet "Red Gold From Europe" fremmet af ANICAV (National Association of Industrial Vegetable Food Preserves) og medfinansieret af Den Europæiske Union. Formålet med projektet er at fremme forbruget og støtte eksporten af italienske økologiske konserverede tomater til Danmark. Bermaerkelsesværdige vækstfaktorer omfatter øget gennemsnitlig produktion og forbrug på lang sigt og et produkt af den højeste kvalitet med hensyn til smag, alsidighed, sikkerhed og oprindelse deres dyrkningsteknikker, certificering, emballering og de fremragende italienske tomater.

Den samlede import af konserverede tomater (konventionelle og økologiske) i 2023 til Danmark beløb sig på ca. 57,3 mio. EUR, heraf 37,5 mio. EUR alene fra Italien (37.446 tons i alt, heraf 26.743 fra Italien). Importen af konserverede økologiske tomater fra Italien i 2023 udgjorde ca. 3,96 mio. EUR, hvilket er en stigning på ca. 250.000 EUR i forhold til 2022. Omkring 74,3% af alle importerede italienske konserverede tomater er hele eller i stykker, mens andelen af dasetomater hele eller i stykker når op på over 80%, hvis der kun tages medregnes økologiske produkter.

"Vi tale om nature i en dase, forklarer Marco Serafini, præsident for ANICAV. "Vores produkter kommer fra jord, der er perfekt til landbrug, gavmild med kvaliteten af dens produkter, og giver en overdadig variation af afgrøder og grøntsager, der kan høstes hver dag og bringes til vores borde.

Økologiske konserverede tomater er en vigtig del af forsyningskæden for forarbejdede tomater på grund af forbrugernes stigende bevidsthed og følsomhed over for kvaliteten af de produkter, de køber, og over for miljøbeskyttelse. Dette er en iøjnefaldende tendens i Nordeuropa og især i projektets fire mållande: Tyskland, Sverige, Nederlandene og Danmark".

Organiske konserverede tomater, der er en del af projektet "Red Gold from Europe", har etableret sig på det internationale marked, fordi de er sunde, fedtfattige og kan bruges året rundt. Behandlingsmetoden bevarer alle de naturlige næringsstoffer, herunder lykopen, som er en kraftig og let absorberbar antioxidant. Middelhavsområdets ideelle klima og frugtbare jord giver de bedste betingelser for dyrkning af tomater i topkvalitet. Tomatsorter med kompakt kod, stærk hud og en sød -sur smag er perfekte til forarbejdning til forskellige hele eller hakkede konserverede tomater. Stigningen i produktionen skyldes en forøgelse af det areal, der anvendes til dyrkning, og en forbedring af det gennemsnitlige udbytte.

Dette ekstraordinære landbrugsudbytte har ikke skabt problemer for konserverindustriens forarbejdningskapacitet; tværtimod søger vi nye sorter af tomater og nye produkter til at bringe på markedet for at øge konkurrenceevnen. Den samlede eksport af dasetomater (økologiske og konventionelle) voksede i de første seks måneder af 2024 (fra Italien plus andre EU-lande) med ca. 5,5 mio. EUR (2,8 mio. EUR fra Italien) med yderligere vækstmuligheder også i indeværende år.

"Omkring 75% af den italienske økologiske tomatproduktion er bestemt til eksport", siger Giovanni De Angelis, direktør for ANICAV, "Vi sigter mod at fremme forbruget af økologiske tomater yderligere og dermed øge markedsandelen i de fire mållande. Det indenlandske forbrug vokser også, men vi ved, at udfordringen for fremtiden vil være at fremme økologiske produkter blandt yngre forbrugere ved at fokusere på en specifik drivkraft: at skabe tillid til produktionsprocessen tager tomaten fra planten til dase (eller flasken) på mindre

end 24 timer. Denne “ rekord”, som italienske tomater, der forarbejdes på mindre end en dag, har på et, garanterer forbrugeren et produkt af højeste kvalitet.

Yderligere oplysninger: <https://redgoldfromeurope.dk>

Følg os på:

<https://www.facebook.com/redgoldfromeuropedk>

<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropedk>

<https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropedk>