



Bearbetade tomater från Italien gör ett avtryck på den europeiska marknaden genom det internationella programmet "Red Gold From Europe", som framjäs av ANICAV

National Association of Canned Vegetable Industries framjäs export och konsumtion av ekologiskt rött guld: tomater av högsta kvalitet för en hälsosam kost

NEAPEL, 30 oktober 2024 / PRNewswire/ -- Marknaden utvecklas snabbt för italienska bearbetade ekologiska tomater från projektet "Red Gold From Europe" som framjäs av ANICAV (National Association of Industrial Vegetable Food Preserves) och medfinansieras av Europeiska unionen. Syftet med projektet är att framjäs konsumtion och stödja export av italienska ekologiska konserverade tomater till Sverige. Betydande tillväxtfaktorer inkluderar ökad genomsnittlig produktion och konsumtion på lång sikt; och en produkt-italienska tomater- av högsta kvalitet när det gäller smak, mångsidighet, säkerhet och ursprung. I själva verket blir ekologiska konserverade tomater alltmer uppskattade och allt synligare på marknaden tack vare deras odlingsmetoder, certifiering, förpackning och de italienska tomaternas utmärkta kvalitet.

Den totala importen av konserverade tomater (konventionella plus ekologiska) till Sverige år 2023 uppgick till cirka 109,5 miljoner euro, varav 57,9 miljoner euro kom från Italien (73 601 ton totalt, varav 35 200 från Italien). Importen av konserverade ekologiska tomater från Italien år 2023 uppgick till cirka 5,83 miljoner euro, vilket är en ökning med nästan 1 miljon jämfört med 2022. Omkring 80% av alla importerade italienska konserverade tomater är hela eller i bitar, medan andelen konserverade tomater som är hela eller i bitar är över 70% om man bara ser till ekologiska produkter.

"Vi pratar om natur på burk", förklarar Marco Serafini, ordförande i ANICAV. "Våra produkter kommer från mark som är perfekt för jordbruk, som genererar kvalitativa produkter, och har en rik variation av grödor och grönsaker som kan skördas dagligen och serveras på våra matbord.

Konserverade ekologiska tomater är en viktig del av försörjningskedjan för bearbetade tomater, eftersom konsumenterna blir allt mer medvetna om och känsliga för kvaliteten på de produkter de köper samt för miljöskyddet. Detta är framträdande trend i norra Europa, och särskilt i projektets fyra målände Sverige, Tyskland, Nederländerna och Danmark".

Organiska konserverade tomater som ingår i projektet "Red Gold from Europe" har etablerat sig på den internationella marknaden, eftersom de är hälsosamma, har lågt fettinnehåll och kan användas året runt. Bearbetningsmetoden bevarar alla naturliga näringsämnen, inklusive lykopenen, som är en kraftfull och lättabsorberad antioxidant. Medelhavsområdets ideala klimat och bördiga jord ger de bästa förutsättningarna för odling av tomater av högsta kvalitet. Tomatsorter med kompakt kott, starkt ska och en söt smak är perfekta för att bearbetas till olika varianter av hela eller hackade konserverade tomater. Ökningen i produktionen beror på ökningen av den areal som används för att odla, samt en förbättring av den genomsnittliga avkastningen.

Detta exceptionella jordbruksutbyte har inte skapat problem för konserveringsindustrins bearbetningskapacitet. Tvärtom söker vi efter nya tomatersorter och nya produkter att släppa på marknaden för att öka konkurrenskraften. Den totala exporten av konserverade tomater (ekologiska och konventionella) ökade under de första sex månaderna 2024 (från Italien plus andra EU-lander) med cirka 4,5 miljoner euro, med tillväxtutsikter även för innevarande år.

"Omkring 75% av den italienska ekologiska tomatproduktionen är avsedd för export", säger Giovanni De Angelis, chef för ANICAV, "Vi strävar efter att ytterligare framjäs konsumtionen av ekologiska tomater och därigenom öka marknadsandelen i de fyra måländerna. Den inhemska konsumtionen ökar också men vi vet

att utmaningen for framtiden kommer att vara att framja ekologiska produkter bland yngre konsumenter genom att fokusera pa mycket exacta drivkrafter: atts kapa fortroende for certifieringsprocesser med en okning av forsaljningen som foljd, vilket i sin tur kommer att generera en onskvard kostnadsminskning". Det bor framhallas att produktionsprocessen tar tomaten fran vaxten till burken (eller flaskan) pa mindre an 24 timar. Detta "rekord" for italienska tomater, som bearbetas pa mindre an en dag, garenterar att konsumenten far en product av hogsta kvalitet.

For mer information: <https://redgoldfromeurope.se>

Folj oss pa:

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

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

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

