

DIE NORDITALIENISCHE TOMATENVERARBEITUNGSKETTE PRÄSENTIERT DOKU-SERIE TRUEMATO

Im Erntejahr 2023 wurden in Norditalien rund 2,8 Millionen Tonnen Tomaten verarbeitet, mit einer sehr hohen Qualität und einem Brixwert von 4,87, einem der höchsten Werte des letzten Jahrzehnts. Eine Qualität, die auch das Ergebnis eines hohen Maßes an Aufmerksamkeit für die Nachhaltigkeit entlang der gesamten Lieferkette ist, über die die fünfteilige Doku-Serie Truemato berichtet. Die Initiative ist Teil des Projekts Tomato SAUCE, eines umfassenderen Programms zur Förderung der Nachhaltigkeit von in Norditalien erzeugten Tomatenderivaten in Frankreich und Deutschland

Die Tomatenverarbeitungskampagne 2023 in Italien wurde mit 5,4 Millionen Tonnen verarbeiteter Tomaten abgeschlossen (Quelle: Anicav). Davon wurden etwa 2.800.000 Tonnen Tomaten, genauer gesagt 2.798.312 Tonnen, im nördlichen Becken verarbeitet, das fünf Regionen umfasst: Emilia-Romagna, Lombardei, Piemont, Venetien und die autonome Provinz Bozen.

Nach den von der IO Tomato for Industry North Italy aufbereiteten Daten lag der durchschnittliche Ertrag von Tomaten aus integriertem Anbau im Jahr 2023 bei 71,88 t/ha (niedriger als der durchschnittliche Ertrag des vorangegangenen Fünfjahreszeitraums von 73,93 t/ha), **der von Tomaten aus ökologischem Anbau bei 47,41 t/ha**, niedriger als der durchschnittliche Ertrag des vorangegangenen Fünfjahreszeitraums von 62,87 t/ha.

Trotz des geringeren Ertrags wiesen die zur Verarbeitung gelieferten Tomaten eine sehr hohe **Qualität auf, mit einem Brixwert von 4,87, einem der höchsten Werte des letzten Jahrzehnts.**

Die Qualität der in Norditalien angebauten Verarbeitungstomaten ist das Ergebnis einer sorgfältigen Planung und Organisation der Lieferkette mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit. **Wenn man über die Qualität von Tomaten spricht, muss man auch (und vor allem) über Nachhaltigkeit sprechen.** Ein Pluspunkt und ein charakteristischer Aspekt der Anbau- und Verarbeitungsprozesse, den die Interprofessionelle Organisation durch eine Dokuserie in fünf Episoden mit **dem Titel Truemato erzählen wollte, die auf dem YouTube-Kanal** unter diesem Link zu sehen [ist](#).

Die fünf Kurzfilme sollen mit einem ganzheitlichen Ansatz die ökologische, wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit der Verarbeitungskette von Tomaten in Norditalien zeigen, und zwar durch die Stimmen der Protagonisten, die auf den Feldern und in den Fabriken gefilmt wurden.

Truemato ist eine unveröffentlichte Geschichte, **die Teil des umfassenderen Projekts Tomato SAUCE-Sustainable Agriculture Understanding in Central Europe** ist, gefördert von der IO Pomodoro da

Industria Nord Italia und finanziert von der Europäischen Union im Rahmen des europäischen Programms zur Förderung von Agrarerzeugnissen AGRIP, insbesondere Thema 3 AGRIP-SIMPLE-2022-IM-SUSTAINABLE. Ziel des Projekts ist es, die Nachhaltigkeit der europäischen Tomaten zu fördern und insbesondere den hohen Umweltstandard, der durch die freiwilligen Produktionsspezifikationen in der landwirtschaftlichen und industriellen Verarbeitung in Norditalien gewährleistet wird, in zwei Zielländern (Deutschland und Frankreich) durch transparente Kommunikation auf der Grundlage wissenschaftlicher Daten bekannt zu machen und zu verbessern.

TRUEMATO: DIE FÜNF SÄULEN DER NACHHLTIGKEIT

Die fünf Episoden der Truemato-Reihe sind jeweils einer anderen Ausprägung des Konzepts der Nachhaltigkeit in der norditalienischen Lieferkette für Verarbeitungstomaten gewidmet: **ganzheitlicher Ansatz der Nachhaltigkeit, integrierte Landwirtschaft, Verringerung der CO₂-Emissionen und des Wasserverbrauchs, soziale Verantwortung gegenüber allen Akteuren der Lieferkette.**

Die OI Pomodoro da Industria fördert die nachhaltige Produktion durch einen ganzheitlichen Qualitätsansatz: Die Umwelt ist ein komplexes und zerbrechliches Ökosystem, und die Tomatenbauern und -erzeuger in Norditalien setzen sich dafür ein, es in allen Phasen der Lieferkette zu erhalten, ebenso wie sie sich für den Schutz der "sozialen" Aspekte der Produktion einsetzen. In der ersten Folge erzählen die Protagonisten, wie all diese Aspekte berücksichtigt werden.

Die Nachhaltigkeit der norditalienischen Tomatenkette, auf die fast 52% der in Italien angebauten und verarbeiteten Tomaten und 25 % der europäischen Tomatenproduktion und -verarbeitung entfallen, beginnt bereits auf dem Feld, denn für etwa 90 % der angebauten Tomaten werden freiwillige integrierte Produktionsvorschriften angewandt. **Die restlichen 10% der Tomaten werden unter ökologischen Bedingungen angebaut, vor allem im Gebiet des Po-Delta-Parks zwischen der Emilia-Romagna und Venetien:** dem größten europäischen Gebiet, in dem seit 1985 ökologische Tomaten angebaut werden. In der zweiten Folge erzählen die Landwirte, warum sie sich für die integrierte Landwirtschaft entschieden haben (ein Anbausystem, das den Einsatz von Düngemitteln und Agrochemikalien reduziert, Wasser spart und erneuerbare Energiequellen nutzt) und wie die Tomaten auf den Feldern auf natürliche Weise kräftig und schmackhaft werden.

In der dritten Folge geht es um die **CO₂-Emissionen**, wie viel und wie die Lieferkette im Laufe der Jahre daran gearbeitet hat, sie zu reduzieren. Dies ist auch möglich, weil die durchschnittliche Entfernung zwischen den Anbauflächen und den Verarbeitungsbetrieben nur 60 km beträgt. Dadurch kann auf Kühllager verzichtet werden und die Lkw-Emissionen belaufen sich auf nur 7,8 kg CO₂.

Die Verarbeitungskette für Tomaten in Norditalien hatte bereits 2013 in einer Studie im Rahmen des europäischen Projekts Life Prefer" den CO₂-Ausstoß für die Produktion von 1 kg Passata auf 1,27 kg berechnet. Im Vergleich zu einer aktualisierten Bewertung im Jahr 2021 ist der Referenzwert um 20 % von

1,27 kg auf 1,07 kg gesunken, was das Engagement der gesamten Lieferkette zeigt, Entscheidungen und Lösungen zu treffen, die sie immer nachhaltiger machen.

Die vierte Folge geht näher auf den **Anbau ein und erläutert die avantgardistischen Lösungen, die von der Tomatenverarbeitungskette in Norditalien für die Bewässerung der Felder eingesetzt werden:**

Sonden zur Erfassung der Bodenfeuchtigkeit, die es ermöglichen, genau zu wissen, wann bewässert werden muss; Tropfsysteme, die es ermöglichen, nur bei Bedarf zu bewässern, ohne dass Wasser verschwendet wird, wodurch der Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Bewässerungsmethoden um 20 % gesenkt wird. Die Studien zur Verbesserung und effizienteren Gestaltung des Wassermanagements werden jedoch auf Versuchsfeldern fortgesetzt, wo neue Methoden getestet werden.

Die fünfte Folge ist der **sozialen Verantwortung gewidmet**. Es geht um die mechanisierte Tomatenernte, eine Entwicklung, die es ermöglicht hat, die Produktivität zu steigern, aber vor allem neue qualifizierte Fachkräfte einzubeziehen und faire, **sichere und gesunde Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, wobei die Rechte der Arbeitnehmer in vollem Umfang respektiert werden und jede Form von "caporalato" (Zwangsarbeit) vermieden wird**. Darüber hinaus wird das Modell der gemeinsamen Verwaltung vorgestellt, das eine gerechte und gleichmäßige Verteilung des Wertes entlang der Lieferkette zwischen Landwirten und Verarbeitungsbetrieben fördert.

Truemato, die von der OI Tomato da Industria Nord Italia realisierte Dokuserie, ist eine direkte und transparente Geschichte, die zeigt, wie die europäische Lieferkette für Verarbeitungstomaten und insbesondere die norditalienische Lieferkette auf Nachhaltigkeit beruht, wie die Hauptbotschaft des Projekts Tomato SAUCE unterstreicht: "Grounded in Sustainability. Europäische Tomaten wachsen mit Sinn und Verstand".



<https://oipomodoronorditalia.it/en/>
[LinkedIn](#) – [YouTube](#)

PRESSESTELLE

Veronica Fumarola – +39 389 5512745 – email: stampa@oipomodoronorditalia.it
