

OI POMODORO DA INDUSTRIA AUS DEM NORDEN ITALIENS: EIN NACHHALTIGES PRODUKTIONSMODELL FÜR TOMATENCONSERVEN

Verarbeitung von Tomaten im Norditalien. Sie vereint alle Produzentenorganisationen (OP) und Verarbeitungsunternehmen der vier Regionen Emilia-Romagna, Lombardei, Piemont, Venetien sowie der autonomen Provinz Bozen. **Alle Akteure der Wertschöpfungskette im Norditalien, sowohl in der Landwirtschaft als auch in der industriellen Verarbeitung, gehören zur OI. Außerdem sind spezialisierte Forschungszentren beratende Mitglieder.**

Die OI wurde 2012 offiziell von der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Union und 2017 vom italienischen Landwirtschaftsministerium anerkannt.

Die OI ist neutral und hat eine gemeinsame Governance. Die Stimmenverteilung zwischen der Landwirtschaft und der Verarbeitung ist paritätisch: Dies stellt sicher, dass beide Parteien gehört werden und dass die Entscheidungen in der Wertschöpfungskette fair sind.

Die OI verfolgt keine kommerziellen Ziele, sondern hat den Zweck, die Wettbewerbsfähigkeit der Wertschöpfungskette durch Koordinations- und Kooperationsmaßnahmen zu fördern, mit einem starken Fokus auf Qualität, soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit.

DIE OI IN ZAHLEN

Italien ist nach den USA und China das drittgrößte **Tomatenverarbeitungsland der Welt und der größte Exporteur von Tomatenprodukten weltweit nach wirtschaftlichem Wert**. Der Norden Italiens mit insgesamt 39.000 Hektar Anbaufläche und etwa 2,8 Millionen Tonnen Tomatenernte im Jahr 2023 repräsentiert 52% der italienischen Tomatenproduktion und -verarbeitung und etwa 25% der europäischen Tomatenproduktion und -verarbeitung. Konkret entfällt im Jahr 2023 39,6% der geernteten Tomaten auf die erste Verarbeitung zu Püree, 31,6% auf Konzentrate, 27,4% auf Passata und 1,2% auf Fertigsaucen.

DIE NACHHALTIGKEIT DER PRODUKTION

Die Produktion im Norditalien ist nachhaltig dank eines ganzheitlichen Ansatzes, der mehrere Grundsätze umfasst.

- Der gesamte Anbau erfolgt ausschließlich in **integrierter und biologischer** Produktion.
- **Jeder Tropfen Wasser zählt:** Dank Präzisionsbewässerung und Wiederverwendung in den Verarbeitungsanlagen.
- Die CO₂-Emissionen sind niedrig aufgrund **der kurzen Entfernung** zwischen Feldern und Verarbeitungsanlagen.
- **Die Wertschöpfungskette ist fair,** da die Entscheidungen paritätisch von Landwirten und Verarbeitern getroffen werden. Zudem ist die Ernte vollständig mechanisiert.

EINE GRÜNE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Die Tomatenverarbeitung im Norditalien war die erste agroalimentäre Wertschöpfungskette in Europa, die zur maximalen Transparenz die PEF – Product Environmental Footprint berechnet hat, d.h. die Umweltbilanz des Produkts über den gesamten Produktionszyklus: vom Feld bis zum Tisch. Die Studie wurde bereits 2015 im Rahmen des europäischen Projekts „Life Prefer“ durchgeführt.

Die Forschung analysierte 14 Indikatoren, darunter CO₂-Emissionen, Wasser- und Energieverbrauch, den Einsatz von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln. Das Ergebnis der Studie ist, dass für die Herstellung von 400 g Passata, mit der man die berühmte italienische Pasta für drei bis vier Personen zubereitet, durchschnittlich so viel Wasser wie bei einer Dusche verbraucht wird, die Energie vergleichbar mit einem Waschgang einer Waschmaschine der Klasse A ist und die in die Atmosphäre emittierte Menge CO₂ der entspricht, die ein mittelgroßes Auto für 1,5 km Fahrt produziert.

Welche andere Tomatenwertschöpfungskette bietet solch transparente Informationen? Die Umweltbilanz ist dank einer Reihe von angewandten Methoden, vor allem in der Anbauphase, so niedrig. **Die landwirtschaftliche Produktion folgt zu 90% der freiwilligen integrierten Produktion und zu den verbleibenden 10% der biologischen Produktion.** Die integrierte Produktion ist ein spezielles Anbausystem, das den Verbrauch von Techniken priorisiert, die geringere Umweltbelastungen, eine Reduzierung der chemischen Stoffe in der Umwelt und eine Verringerung der Abhängigkeit der Wertschöpfungskette von Düngemitteln und agrochemischen Produkten garantieren. Dies gewährleistet eine höhere Nachhaltigkeit der Landwirtschaft und qualitativ bessere Produkte, die auch die Gesundheit der Verbraucher schützen. Die integrierte Produktion umfasst zudem die Fruchtfolge und die Wassereinsparung.

Es wird wenig Wasser verwendet. In der Landwirtschaft ermöglicht der Einsatz von Sensoren zur Erfassung der Bodenfeuchtigkeit, genau zu wissen, wann bewässert werden muss, und die Präzisionsbewässerung mit Tropfsystemen ermöglicht es, das Wasser nur dort zuzuführen, wo es benötigt wird, ohne Verschwendung. Diese Maßnahmen haben den Wasserverbrauch um 20% im Vergleich zu herkömmlichen Bewässerungsmethoden reduziert. Im Verarbeitungsprozess werden die verwendeten Wasser mehrmals wiederverwendet, um Abfälle zu minimieren.

Die Umweltfreundlichkeit zeigt sich auch im CO₂-Fußabdruck. Die Entfernung zwischen Feldern und Verarbeitungsanlagen beträgt im Durchschnitt nur 60 km. Die Tomaten werden sehr frisch verarbeitet, und die Emissionen für den Transport sind 80% niedriger als der Marktmittelwert. In der Verarbeitungsphase werden erneuerbare Energien eingesetzt.

Der Fokus der Wertschöpfungskette liegt nicht nur auf der Umweltfreundlichkeit, sondern umfasst auch **soziale und wirtschaftliche Aspekte**. Die Ernte ist vollständig mechanisiert. Der landwirtschaftliche und der industrielle Teil treffen Entscheidungen paritätisch und legen Rahmenverträge fest, die faire Transaktionen in der Kette und eine gerechte Vergütung ermöglichen. Diese Entscheidungen zeigen, wie die Tomatenwertschöpfungskette im Norditalien von den Ausbeutungsstereotypen, die oft mit italienischen Tomaten assoziiert werden, weit entfernt ist.

DAS TOMATO SAUCE PROJEKT

VERSTÄNDNIS FÜR NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT IN MITTELEUROPA

Nachhaltigkeit ist ein zunehmend wichtiges Thema für Verbraucher weltweit und gewinnt auch im Lebensmittelbereich immer mehr an Bedeutung. Aus diesem Grund hat die Tomatenverarbeitung im Norditalien das Projekt Tomato SAUCE – Sustainable Agriculture Understanding in Central Europe ins Leben gerufen, **um das Wissen über die Nachhaltigkeit von europäischem Tomatenanbau zu fördern und insbesondere die hohen Umweltstandards der landwirtschaftlichen und industriellen Verarbeitungen hervorzuheben.**

Das Projekt richtet sich an die Zielländer **Frankreich und Deutschland**, die zu den wichtigsten Zielländern der italienischen Tomatenkonserven gehören; es wird von der Europäischen Union finanziert und ist Teil des europäischen Förderprogramms AGRIP, insbesondere des Themas 3 AGRIP–SIMPLE–2022–IM–SUSTAINABLE.

Das Ziel des Projekts Tomato SAUCE ist es, das Wissen und **Bewusstsein der Verbraucher über die hohen Umweltstandards, die bei den Produktionsmethoden in der Europäischen Union angewendet werden, zu erhöhen**, die Lücke zwischen Einstellung und Verhalten zu schließen und spezifisches Wissen über die Nachhaltigkeit der verschiedenen Phasen des Lebenszyklus von Tomatenkonserven in der Tomatenwertschöpfungskette im Norditalien zu fördern. Dazu sieht das Projekt die Einbeziehung von Käufern, Branchenvertretern, Journalisten und Food-Bloggern vor, um ihnen durch Daten und praktische Erfahrungen vor Ort transparent die tatsächliche Nachhaltigkeit zu zeigen.

Die Botschaft des Projekts ist klar: **“Grounded in Sustainability. European tomatoes grow full of purpose“.**

- **Die Aktivitäten des Projekts Tomato SAUCE**

Das Projekt hat eine Laufzeit von zwei Jahren (2023–2025) und umfasst eine Reihe von Online- und Offline-Aktivitäten. Zunächst die Erstellung einer speziellen **Website** (<https://oipomodoronorditalia.it/en/>), die Eröffnung einer **LinkedIn-Seite**

(<https://www.linkedin.com/company/oi-pomodoro-nord-italia>) und eines **YouTube-Kanals** (<https://www.youtube.com/@OIPomodoro>), der Versand eines **Newsletters** (<http://eepurl.com/iwwv8Q>), die Aktivierung von **Online-Kampagnen**, Werbung in Fachzeitschriften und die Teilnahme an den wichtigsten **Lebensmittelmessen in Europa**: Anuga in Köln 2023, Cibus 2024 in Parma, Sial 2024 in Paris. Zu den Aktivitäten gehört auch die **Organisation einer Studienreise**, um Fachjournalisten und Food-Blogger die Gelegenheit zu geben, die Felder und Betriebe im Norden Italiens zu besuchen, um die tatsächliche Nachhaltigkeit der Wertschöpfungskette kennenzulernen, sowie die Produktion einer fünfteiligen **Dokumentarserie mit dem Titel Truemato**.

- Truemato, die Dokumentarserie über Nachhaltigkeit

Die Qualität der Industrie-Tomaten aus Norditalien ist das Ergebnis sorgfältiger Planung und Organisation der Wertschöpfungskette, die stark auf Nachhaltigkeit setzt. Ein besonderes Merkmal der Anbau- und Verarbeitungsprozesse, das die Interprofessionelle Organisation durch eine fünfteilige Dokumentarserie mit dem Titel Truemato präsentiert, die auf ihrem YouTube-Kanal zu sehen ist.

Die fünf Kurzfilme möchten auf ganzheitliche Weise die Umwelt-, Wirtschafts- **und Sozialnachhaltigkeit der Industrie-Tomaten-Wertschöpfungskette aus Norditalien durch die Perspektiven der Protagonisten und Aufnahmen auf den Feldern und in den Betrieben vermitteln**.

Im ersten Episoden berichten die Protagonisten, wie sich Landwirte und Tomatenproduzenten aus **Norditalien für den Umweltschutz in allen Phasen der Wertschöpfungskette engagieren und die „sozialen“** Aspekte der Produktion wahren.

Die zweite Episode zeigt, **warum sich die Landwirte für integrierte Landwirtschaft entschieden haben und wie die Tomaten auf den Feldern stark** und geschmackvoll auf natürliche Weise wachsen.

Der dritte Episode konzentriert sich auf **CO2-Emissionen** und darauf, wie die Wertschöpfungskette im Laufe der Jahre daran gearbeitet hat, diese zu reduzieren. Dies ist auch dank der durchschnittlich nur 60 km Entfernung zwischen den Anbauflächen

und den Verarbeitungsanlagen möglich, die die Emissionen der Lkw auf nur 7,8 kg CO₂ begrenzt. Insbesondere hatte die Wertschöpfungskette der Industrie-Tomaten aus Norditalien bereits 2015 im Rahmen des europäischen Projekts „Life Prefer“ die CO₂-Emissionen für die Produktion von 1 kg Passata auf 1,27 kg berechnet. Im Vergleich zu einer aktualisierten Bewertung von 2021 hat sich der Referenzwert um 20 % verringert, von 1,27 kg auf 1,07 kg, was das Engagement der gesamten Wertschöpfungskette zur kontinuierlichen Verbesserung der Nachhaltigkeit zeigt.

Die vierte Episode geht detaillierter auf den Anbau ein **und erklärt die modernen Lösungen, die die Wertschöpfungskette der Industrie-Tomaten aus Norditalien für die Bewässerung der Felder verwendet**. Die Studien zur Verbesserung und Effizienzsteigerung des Wassermanagements laufen jedoch weiterhin in Versuchsfeldern, in denen neue Arbeitsmethoden getestet werden.

Die fünfte Episode widmet sich der **sozialen Verantwortung**. Es wird über die mechanisierte Tomatenernte gesprochen, eine Entwicklung, die die Produktivität erhöht hat, aber vor allem neue qualifizierte Berufsprofile geschaffen und **faire, sichere und gesunde Arbeitsbedingungen im vollen Respekt der Arbeitnehmerrechte gewährleistet hat**, um jede Form von Arbeitsausbeutung zu verhindern. Darüber hinaus wird das Modell der gemeinsamen Governance vorgestellt, das Fairness und gerechte Wertverteilung entlang der Lieferkette zwischen Landwirten und Verarbeitungsunternehmen fördert.



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

PRESSESTELLE

Veronica Fumarola – +39 389 5512745 – e-mail: stampa@oipomodoronorditalia.it



CAMPAIGN CO-FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

Disclaimer. The Tomato S.A.U.C.E. project, with its "Grounded in Sustainability" campaign, is funded by the EU. However, the views expressed in this campaign are solely those of Oipomodoro del Nord Italia. They may not necessarily reflect the views of the EU or AGEA. The EU and the granting administration cannot be held responsible for them.

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



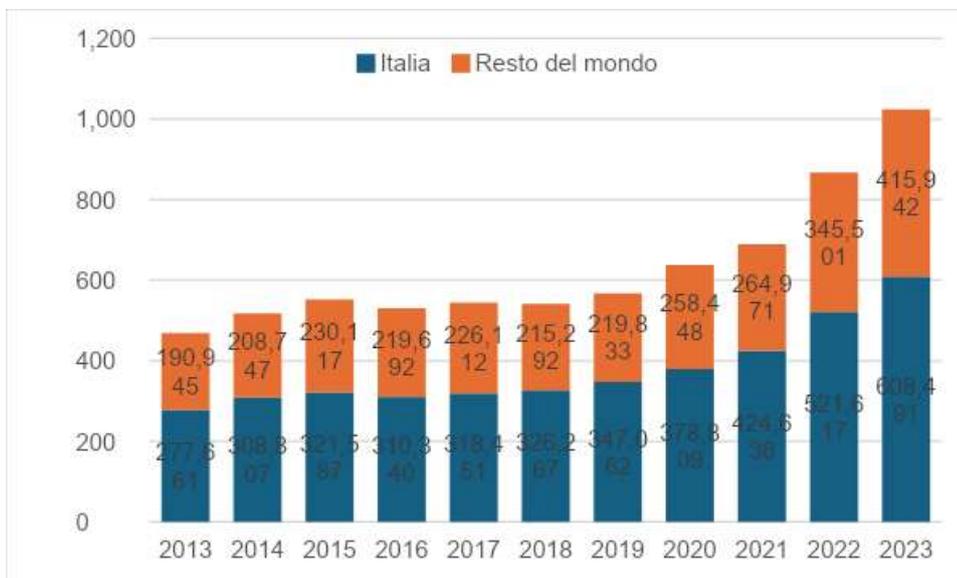
Die Exporte italienischer Tomatenprodukte nach Deutschland und Frankreich

DEUTSCHLAND

Der Gesamtwert der Importe von verarbeiteten Tomatenprodukten nach Deutschland ist im letzten Jahr (2023) im Vergleich zu 2022 um 18,1 % gestiegen, von 867 Millionen Euro auf 1.024 Millionen Euro. Mit 608 Millionen Euro Exporten nach Deutschland ist Italien bei weitem der größte Lieferant dieser Produkte mit einem Anteil von knapp 60 %.

Bezogen auf die drei Hauptproduktkategorien hat Italien 232 Millionen Euro an ganzen oder in Stücken geschnittenen Tomaten nach Deutschland exportiert, was einem Anteil von knapp 78 % entspricht, 248 Millionen Euro an anderen verarbeiteten Tomatenprodukten wie „Passata“, Tomatenpüree usw. (Anteil von 50,3 % im Jahr 2023), und 128 Millionen Euro an Ketchup und anderen Tomatensaucen (Anteil von 55 %). (Quelle: Eurostat)

Wert der deutschen Importe von Tomatenprodukten aus Italien und dem Rest der Welt



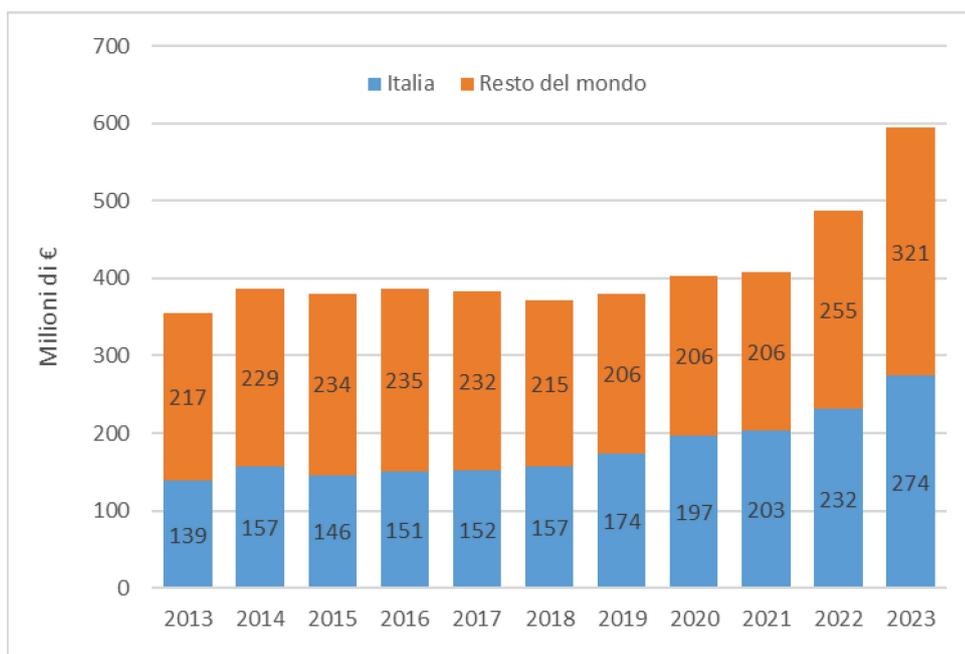
Quelle: Eurostat; Summe der Werte für die Zollcodes 200210, 200290, 210320.

FRANKREICH

Der Gesamtwert der Importe von Tomatenprodukten nach Frankreich erreichte im Jahr 2023 einen Rekordwert von 594,4 Millionen Euro, was einem Anstieg von 22 % im Vergleich zu 2022 entspricht. Mit einem Wert von etwa 274 Millionen Euro trug Italien mehr als 46 % bei und ist der größte Lieferant Frankreichs.

In Bezug auf die drei großen Produktgruppen hat Italien 89 Millionen Euro an ganzen oder in Stücken geschnittenen Tomaten nach Frankreich exportiert, was einem Anteil von etwas mehr als 58 % entspricht, 96 Millionen Euro an verarbeiteten Tomatenprodukten wie „Passata“, Tomatenpüree, Konzentrate usw. (Anteil von 47 % im Jahr 2023), und 88 Millionen Euro an Ketchup und anderen Tomatensaucen (mit einem Anteil von etwa 37 %). (Quelle: Eurostat)

Wert der französischen Importe von Tomatenprodukten aus Italien und dem Rest der Welt



Quelle: Eurostat; Summe der Werte für die Zollcodes 200210, 200290, 210320.