



Región de Murcia:

der Obst-
und Gemüsegarten
Europas



120



Die Region Murcia ist ein Paradies für Früchte und Gemüse. Hier gedeihen die Pflanzen bei semiaridem Mittelmeerklima, dessen knappes Wasser als kostbares Gut höchst effizient genutzt wird.

Die Landwirtschaftspolitik hier beruht auf der Förderung der Produktqualität über die Zertifizierung der Erzeugnisse, wodurch dem Verbraucher deren Ursprung, Sicherheit und umweltschonende Verarbeitung garantiert wird. Zu den wichtigsten Früchten der Region Murcia gehören die Zitrusfrüchte Zitronen und Pampelmusen; die Steinobstsorten Pfirsich, Nektarine, Aprikose und Pflaume sowie Tafeltrauben, Wassermelonen und die Birnen mit der Geschützten Ursprungsbezeichnung Pera de Jumilla. Dazu kommen die beantragte GGA Melón de Torre Pacheco (Honigmelonen) und die GUB Uvas de España (Weintrauben).

Für das hochwertige Obst und Gemüse der Region Murcia ist diese Gegend unter Landwirten als "Garten Europas" bekannt. Zu den hier angebauten Exportprodukten gehören u.a. Salat, Paprika, Brokkoli, Artischocken, Kohl, Tomaten, Zucchini oder Sellerie. Seit Jahrzehnten tragen diese Erzeugnisse zum guten Ruf der mediterranen Kost bei, die für ihren hohen Gehalt an Vitaminen, Ballaststoffen, Oxidationshemmern und ihren geringen Fettanteil bekannt ist.

Die Früchte und Gemüsesorten aus Murcia sind nicht nur ein kulinarischer Genuss sondern auch ein hervorragender Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Murcia exportiert 70% des Gemüses und 34% der Früchte, die in der Region erzeugt werden, was 25 bzw. 12% des Gesamtvolumens des Landes entspricht.

Die Qualität, die frühe Reife und die Vielseitigkeit der Früchte der Region Murcia ist auf allen Märkten anerkannt. Die Verbraucher stellen immer höhere Ansprüche und verlangen die attraktiven Früchte dieser Gegend - Naturprodukte, die frisch geerntet auf den Markt kommen und sämtliche Qualitätsgarantien, die volle Ernährungssicherheit und maximale Frische bieten.

Die Anbausysteme der Region sorgen für Ernährungssicherheit und Qualität, tragen zum nachhaltigen Umweltschutz, verhindern die Desertifikation und garantieren den Erhalt des natürlichen Mediums. In diesem Sinne sind Techniken wie ökologischer Anbau, ganzheitliche Produktion u.ä. ein Qualitätssystem, das auf das wachsende Interesse der Verbraucher an gesunder Ernährung antwortet.

Die Region Murcia blickt auf eine lange Tradition des ökologischen oder organischen Anbaus zurück und war mit der Erzeugung von Obst, Gemüse und Reis



Murcia...
ein Paradies
für Früchte und
Gemüse.
Hier gedeihen
die Pflanzen bei
semiaridem
Mittelmeerklima,
dessen knappes
Wasser als
kostbares Gut
höchst effizient
genutzt wird.



Für das hochwertige Obst und Gemüse der Region Murcia ist diese Gegend unter Landwirten als "Garten Europas" bekannt.

wegbereitend in Spanien. Seitdem ist die Produktion stetig angewachsen, und heute gehört diese Autonome Region zu den Spitzenreitern des umweltschonenden Anbaus. Das Obst und Gemüse aus biologisch kontrolliertem Anbau wächst vor allem in den Gegenden Vega del Segura, Campo de Cartagena und Valle de Guadalentín. Des Weiteren haben Bioobst und Zitrusfrüchte in Río Mula, Altiplano, dem Nordwesten der Region und in Vega del Segura einen hohen Stellenwert.

Im Rahmen der ganzheitlichen Produktion, bei der ausgewählte biologische, chemische und andere Methoden zum Einsatz kommen, werden zahlreiche Obst- und Gemüsesorten produziert, allen voran Salat und Zitrusfrüchte.

Die in der Region Murcia ansässigen Erzeugerfirmen zeichnen sich durch eine hohe Spezialisierung auf den Anbau, die Verarbeitung und den Vertrieb ihrer jeweiligen Produkte aus. Dies führt sie zum Erwerb und zur Anwendung hochmoderner Technologien, so dass sie anderen Regionen an Forschung, Erfahrung und Technik einen Schritt voraus sind.

Murcia ist die viertgrößte Erzeugerregion für Mandeln in Spanien, und zahlreiche Unternehmen





bieten ein breites Sortiment an Mandelerzeugnissen. Die wichtigsten Sorten der Region sind die "Marcona", die meist geschält und geröstet bzw. die "Largueta", die ungeschält und geröstet oder auch roh und in Backwaren verzehrt werden.

Viele Ernteprodukte Murcias werden konserviert und eingemacht, etwa zu Dosenpfirsichen oder -Birnen, eingemachten Artischocken, Marmelade und Obstsäften, Tomatensauce und zahlreichen in Essig eingemachten Sorten wie Gurken und Kapern.

Die minimale Verarbeitung ("IV Gamma") gehört heute zu den Hauptzielen des Obst- und Gemüsesektors Murcias. Die Region hat hier eine Pionierstellung, denn viele Firmen produzieren schon heute ihr Obst und Gemüse nach diesem System. Die Aussichten für die Unternehmen Murcias in diesem Sektor sind dank ihrer guten Ausgangsstellung auf den internationalen Märkten vielversprechend.

Schließlich baut auf dem Obst und Gemüse der Region Murcia eine ganze facettenreiche, ausgewogene, gesunde und ebenso nahrhafte wie außerordentliche Küche auf. Es ist Aufgabe aller, dieses kostbare Gut zu erhalten.

Schließlich baut auf dem Obst und Gemüse der Region Murcia eine ganze facettenreiche, ausgewogene, gesunde und ebenso nahrhafte wie außerordentliche Küche auf.



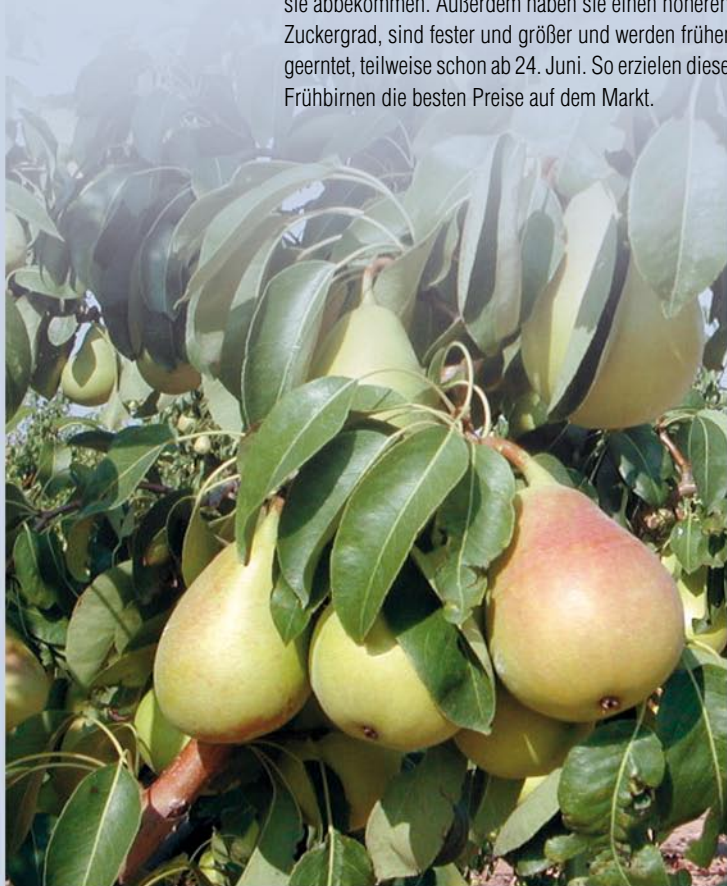
Die Birnen mit der Bezeichnung Pera de Jumilla zeichnen sich durch weißes, saftiges Fruchtfleisch, das süß und zuckrig ist, aus, duften fein und schmecken hervorragend.

"Pera de Jumilla" (Birnen)

Die Geschützte Ursprungsbezeichnung Pera de Jumilla hat den Birnen dieser Region ein Qualitätssiegel und damit einen zusätzlichen Wert verliehen, der ihnen einen Vorsprung gegenüber der Konkurrenz sichert. Nicht ohne Grund hat sich die Anzahl der registrierten Erzeuger und der Anbaufläche in nur einem Jahr verdoppelt.

Damit liegt die Anzahl der Landwirtschaftsbetriebe, die derzeit unter der Ursprungsbezeichnung produzieren, bei 80 und die Anbaufläche bei 420 ha, wobei in Zukunft insgesamt über 800 ha unter den Schutz fallen können.

Die Birnen dieser GUB haben weißes, saftiges Fruchtfleisch, das süß und zuckrig ist, duften fein und schmecken hervorragend. Sie sind gelb vor grünem Hintergrund, mit roten Bäckchen auf der sonnenbeschienenen Seite und unterscheiden sich von den Birnen anderer Regionen. Das liegt an der vielen Sonne, die sie abbekommen. Außerdem haben sie einen höheren Zuckergrad, sind fester und größer und werden früher geerntet, teilweise schon ab 24. Juni. So erzielen diese Frühbirnen die besten Preise auf dem Markt.



Geschützte Geographische Angabe "Melón de Torre Pacheco"

Die derzeit in Bearbeitung befindliche GGA ist von großer sozialer und wirtschaftlicher Bedeutung für die Städte und Dörfer dieser geographischen Region, die den gesamten Landstrich Campo de Cartagena umfasst.

Unter die Geschützte Geographische Angabe sollen die Melonensorten Piel de Sapo, Amarillo, Galia und Cantaloup fallen, die auf insgesamt 2.131 ha angebaut werden. Dies entspricht 34% der Melonenfelder der Region Murcia und 64% der Fläche in dem angestrebten Schutzgebiet. Dieses Gebiet erzeugt 75.000 t Honigmelonen pro Jahr.

Davon sind etwa 31% für den spanischen Binnenmarkt, 66% für die restlichen Länder der EU und 3% für andere Länder bestimmt.

Das hohe Ansehen dieser vier Melonensorten aus dem GGA-Gebiet ist dem geographischen Medium zu verdanken, das ihnen mehr Süße, Saftigkeit und Geschmack bei einem höheren Gewicht und einem größeren Umfang verleiht. Diese Merkmale erklären sich in erster Linie dadurch, dass in dieser Region Grundwasser mit einem hohen Salzgehalt sowie Wasser aus der Überleitung vom Tajo in das Segura-Becken eingesetzt wird, sowie durch die traditionellen Anbaumethoden der hiesigen Landwirte, die ein hochwertiges Produkt mit langer Haltbarkeit hervorbringen.

Die angestrebte GGA wird von 99 Erzeugern und zwölf Vertriebsfirmen unterstützt, von denen sechs Zusammenschlüsse sind, die insgesamt ca. 123.000 t/Jahr verarbeiten.





Geschützte Ursprungsbezeichnung "Uvas de España" (Weintrauben)

Derzeit läuft das Anerkennungsverfahren für die Geschützte Ursprungsbezeichnung Uvas de España für die Weintraubensorte Dominga, die auch als Gloria, Murciana Blanca oder Uva Verde de Alhama bekannt ist, eine weiße Traube mit Kernen und später Reifung.

Hinter dem Projekt stehen 278 Landwirte mit 453 ha Anbaufläche, die einen Ertrag von schätzungsweise 15.860 t pro Jahr hervorbringen, sowie fünf Handelsfirmen, die insgesamt 7.400 t vertreiben.

Die einzelnen Domingo-Blütentrauben gehen normalerweise von den ersten drei Knospen aus. Sie sind groß bis sehr groß (meist zwischen 0,5 und 3 kg bis hin zu 5 kg), mittelzerstreut oder kompakt, zylinder- bis kegelförmig, asymmetrisch und häufig länglich.

Die Trauben selbst sind sehr dick (6 bis 8 g), gleichmäßig, oval bzw. ellipsenförmig und entweder gelb-grünlich oder gelb-rötlich.

Das Fruchtfleisch ist mittelfest, knackig, frisch im Geschmack und mit durchschnittlichem Zuckergehalt. Der Brix-Grad der reifen Traube schwankt zwischen 13 und 17 bei einer Gesamtsäure von 5,47 (g/l Weinsäure). Jede Traube hat zwei bis drei, manchmal auch vier steinharte Kerne.

Die Traube bewahrt an der Rebe ihre physikalischen und geschmacklichen Eigenschaften bis Ende Dezember und lässt sich sehr gut verarbeiten, transportieren und im Kühlschrank aufbewahren.



Region of Murcia

Feed your Senses

Fruits and vegetables



Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua



INSTITUCIÓN COLABORADORA



CAJANATURE: ÖKOLOGISCHES OBST & GEMÜSE

Cajanature.com ist ein Projekt zur Zusammenarbeit verschiedener Erzeuger. Wir bieten ökologisches Obst und Gemüse im Versand an. Wir möchten allen Verbrauchern ökologische Produkte näher bringen und sie über die Welt der ökologischen Ernährung und Landwirtschaft informieren.

In unserem Portal, cajanature.com, können Sie zwischen verschiedenen ökologischen Kisten - mit Obst oder Gemüse oder beidem gemischt - wählen. Sie alle haben einen stets wechselnden Inhalt, damit Sie zuhause immer das Obst und Gemüse der jeweiligen Saison genießen können. Wer einen Standardinhalt vorzieht, kann auch eine Grundkiste wählen, deren Inhalt zweimal im Jahr wechselt.

Ferner stehen Kisten mit einem einzigen ökologischen Produkt zur Auswahl. Bei den einzelnen Produkten können Sie aus einem breiten Sortiment an Obst und Gemüse wählen.

Alle unserer Partnerproduzenten sind von der Europäischen Kommission für Ökologische Landwirtschaft und den jeweiligen Räten für Ökologische Landwirtschaft ihrer Regionen zertifiziert.

MONOPRODUKTKISTEN

Sie können eine ökologische Kiste mit nur einem Produkt bestellen. Alle Obst- und Gemüsesorten aus unseren Sortimentskisten sind auch als Monoproduktkisten im jeweils spezifischen Format erhältlich. Nur während der Saison für dieses Produkt erhältlich.



ÖKOLOGISCHES GEMÜSE

Unsere ökologischen Gemüseboxen bieten eine große Vielfalt durch den rotierenden Wechsel des immer köstlichen Inhalts je nach Saison: Knoblauch, Artischocken, Auberginen, Süßkartoffeln, Broccoli, Zucchini, Kürbis, Zwiebeln, Blumenkohl, Weißkohl, Spargel, dicke Bohnen, Eisbergsalat, Eichenblattsalat, Lollo Rosso u.a. Salatsorten, Kartoffeln, Gurken, Tomaten und Möhren.



ÖKOLOGISCHES OBST

Unsere ökologischen Obstboxen bieten eine große Vielfalt durch den rotierenden Wechsel des immer köstlichen Inhalts je nach Saison: Avocado, Aprikosen, Pflaumen, Erdbeeren, Kiwis, Zitronen, Mandarinen, Mango, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Orangen, Nektarinen, Birnen, Bananen, Pampelmusen, Wassermelone und Trauben.

HINWEIS:

Die Abbildungen der Kisten dienen nur der Orientierung.

Die Produkte können je nach Saison von den Fotos abweichen.



MIX: ÖKOLOGISCHES OBST & GEMÜSE

Unsere gemischten ökologischen Kisten sind die perfekte Kombination aus zwei Welten: der Welt des Obstes und der Welt des Gemüses. Der wechselnde Inhalt dieser ökologischen Kiste richtet sich nach dem Angebot der Saison, mit einer größeren Variation und dem stets besten ökologischen Obst und Gemüse der Saison.



BASISKISTE

Unsere biologischen Basiskisten enthalten unentbehrliches Gemüse und Obst für den täglichen Verzehr. Ihr Inhalt wechselt halbjährlich, einmal im Sommer und einmal im Winter.



CAJA NATURE 198



GRUPO HORTIBERIA

Die Hortiberia Gruppe (Cartagena, Murcia) mit einer Produktionsfläche von über 8.900 ha und einer jährlichen Gesamtproduktion von über 400.000 Tonnen hat sich dank den Sicherheits- und Qualitätsstandards, die die Produkte dieses Konzerns kennzeichnen zu einem internationalen Vorbild entwickelt. Obst, Gemüse und Zitrusfrüchte sind die vermarkteten Hauptprodukte dieser Gruppe, die aus neun Partnern gebildet ist und heute an über 35 Länder um die einhundert verschiedene Gartenbauprodukte exportiert.

„Man findet unsere Produkte in allen Ländern der EU-, sowie in Asien und den USA, wo deren Qualität besonders geschätzt wird“ erklärt Fermín Sánchez Navarro, geschäftsführender Direktor.

Zu den Spitzenprodukten von Hortiberia zählen Paprika, Brokkoli, Tomaten, Tafeltrauben, grüner Salat, Artischocken, Melonen und Wassermelonen. Dessen ungeachtet vermarktet die Gruppe auch andere Früchte wie Kaki oder exotische Früchte, die über internationale Handelsketten vertrieben werden. Hortiberia hat auf Qualität gesetzt, wobei dies an den angewandten Qualitätsprotokollen wie Global Gap, IFS, QS und Nature's Choice zu erkennen ist.

Diese Körperschaft zeichnet sich außerdem durch integrierte Produktion, ökologische Landwirtschaft, HACCP, ISO 9001 Normen, usw. aus.



www.hortiberia.es

GRUPO HORTIBERIA 200





PFIRSICHE UND NEKTARINEN

Der Picarcho ist wild bewachsen von Thymian, Espartogras und anderen Pflanzen des Cieza. Der Überlieferung nach befand sich einst Ritter Bernard del Carpio mit seinem Heer vor seinen Ausläufern, und "angesichts des anhaltenden Erfolges seiner Feldzüge, ohne je eine Niederlage hinnehmen zu müssen, wagte er es, von Eitelkeit geblendet, Gott herauszufordern. Darum wurde er dazu verdammt, seine Tage auf Ewig zusammen mit seiner Kriegsschar in dieser Höhle zu verbringen, die er nur einmal im Jahr, kurz vor zwölf in der Johannisnacht bis zum Morgengrauen verlassen darf".

Dieser Berg - El Picarcho - gibt der Genossenschaft an der Landstraße zwischen Jumilla und Calasparra, nahe der Kreuzung Venta del Olivo, ihren Namen. Die Kooperative ist auf Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen und Pflaumen spezialisiert, die von Mai bis August zum Verzehr angeboten werden. Sie werden unter den Markennamen "Silver of Rome" und "Adriana" angeboten.

Gelbe Pfirsiche

Zu der Süße der Pfirsiche mit gelber Haut kommt ihr festes, knackiges Fruchtfleisch.





In den Sommermonaten sind sie reif, um das Aroma des Cieza-Gebirges zu genießen.

Pfirsiche zu Beginn der Saison

Die ersten Pfirsiche des Sommers haben eine rote Haut und schmecken zu Beginn der Saison köstlich süß-sauer.

Stets exquisite Nektarinen

Das Sortiment an Nektarinenarten mit ihrem leuchten gelben Fruchtfleisch und ihrer kräftig roten Haut, tragen in ihrem Duft und Geschmack die Sonne dieser Region Murcias.

Aber das Angebot der Landwirte der Genossenschaft El Picarcho reicht noch weiter: Darüber hinaus verwöhnen Paraguaya-Pfirsiche, mit ihrer typischen abgeflachten Form und grünen Färbung und Bulida-Aprikosen unseren Gaumen mit dem Aroma ihrer Heimatberge.

Verfügbarkeit:

Mai-August

Zertifizierung:

EUREP GAP/BRC

Packungsgröße:

Kiste (4 bis 5 kg) und Schale (1 kg)

Herkunft:

Calasparra (MURCIA)



**EL PICARCHO,
SDAD. COOP. AGRÍCOLA 199**



MINIMELONE "SUGAR BABY MELON"

Procomel S.L. hat eine handlichere und für den Einzelverzehr praktischere Minimelone erfunden. "Sugar Baby Melon" ist das Ergebnis der vierjährigen Entwicklungsarbeit: eine Miniaturmelone, die ihrer großen Schwester an Geschmack und Struktur in Nichts nachsteht.

Die "Sugar Baby Melon" ist ganz ohne Genmanipulation entstanden und kann damit bedenkenlos genossen werden.

Die Minimelone wird in El Campo de Cartagena auf über 300 ha Fläche mit dem Ziel angebaut, diese neue Sorte auf sämtlichen Märkten einzuführen. Derzeit wird sie vor allem auf dem spanischen Markt aber auch in Österreich, Deutschland und England vertrieben. Die "Sugar Baby Melon" garantiert einen hohen Zuckergehalt und durchgängige Festigkeit. Ihr knackiger Biss und ihr raffinierter Geschmack machen sie so einzigartig.

Die neue Minimelone war der Star auf dem Melonenfestival von Torre Pachecho, und die intensiven Bemühungen dieser Firma mit der revolutionären "Sugar Baby Melon" wurden mit der Goldenen Melone ausgezeichnet.



PROCOMEL, SL..... 201

