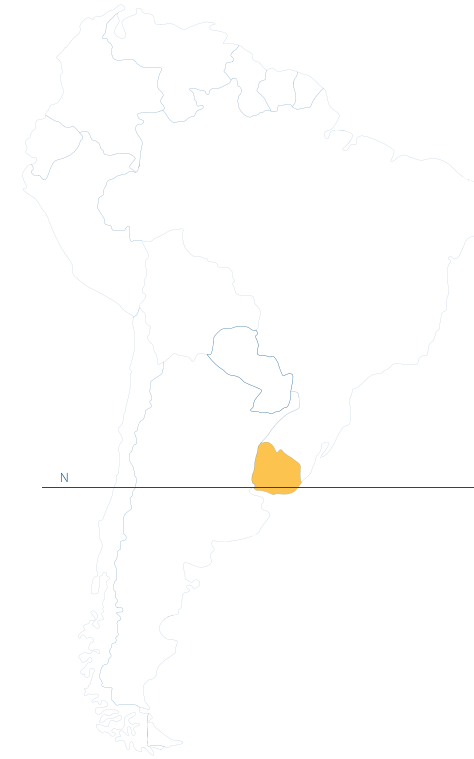


GUTES AUS URUGUAY



UruguayNatural



Ein besonderer Platz in der Welt

Uruguay gehört zu den fruchtbarsten und produktivsten Regionen der Welt und ist das Eingangstor zum Süden des Amerikanischen Kontinents. An der Atlantikküste gelegen und im Landesinneren von zwei wasserreichen Flüssen begrenzt, gedeihen dort auf Wiesen und Grasweiden in sanfter Hügellandschaft die besten Früchte der Natur.



Uruguay ist Natur

Einfach gut, natürlich und sicher. Es sind Uruguays Produkte, die am besten die Natur und die Natürlichkeit des Landes darstellen und vermitteln.

Seine ausgedehnten Graslandschaften, die majestätischen Steinschluchten und der temperamentvolle Ozean bilden den Rahmen für die uruguayische Nahrungsmittelproduktion, weltbekannt für Qualität, exquisiten Geschmack und Rückverfolgbarkeit sowie Lebensmittelsicherheit.

Derzeit produziert Uruguay Lebensmittel für beinahe 30 Millionen Menschen, wobei es das Potential für 50 Millionen hat: mehr als das Zehnfache seiner Bevölkerung. Das milde Klima und die Weite des Landes sind natürliche Faktoren, welche der Entwicklung der Nahrungsmittelindustrie förderlich sind.

Es gibt hervorragende Flächen für die landwirtschaftliche Nutzung und großzügige Ländereien für Viehzucht unter freiem Himmel, seit jeher Reichtum und Haupteinnahmequelle des Landes, die Tradition und Fortschritt vereint. In Uruguay stehen die Rinder Tag und Nacht auf der Naturweide, wo sie sich ausschließlich von frischem Grünfutter ernähren. Hinzu kommt die gesetzlich vorgeschriebene Rückverfolgbarkeitspflicht, die seit über 10 Jahren bei 100% der uruguayischen Rinder angewandt wird. Das System der individuellen, elektronischen Ohrmarken mit Mikrochip ermöglicht die Identifizierung und Verfolgbarkeit der Produktion.

So köstlich wie gesund, ist Rindfleisch aus Uruguay sehr gefragt und genießt ein hohes Renommee bei den anspruchsvollsten Konsumenten auf der ganzen Welt.



Die langjährige Erfahrung in intelligenter Landwirtschaft ist auch ein Mehrwert bei der Produktion von Honig, Zitrusfrüchten und Kaviar, welcher unter natürlichen Bedingungen direkt in den Flüssen gewonnen wird.

Die Rückverfolgbarkeit ist ebenfalls bei der gesamten Weinproduktion des Landes gegeben, das für die Lebensmittelsicherheit seiner Weine bürgt, von der Traube bis zur Flasche.

Uruguay zeichnet sich des weiteren aus durch die Qualität und Vielfalt seines Reisanbaus, dessen Produktion das Land zu einem wichtigen, internationalen Exporteur macht. Damit die Gegenwart nicht der Zukunft schadet, verfolgt Uruguay eine effektive Politik zum Schutz der natürlichen Ressourcen, bei der Fruchtfolgen festgesetzt werden sowie Pläne zu nachhaltiger Produktion und Erosionsschutz verpflichtend sind.

Uruguay ist in der Region führend in Sachen erneuerbarer Energien: 96% der nationalen Energie stammt aus Solarparks und Windkraftanlagen.

Die Schönheit und die Vielfalt der uruguayischen Landschaft zeigt sich außerdem auf den kilometerweiten weißen Sandstränden an der Atlantikküste und entlang des Ufers des Río de la Plata, von wo sie sich fortsetzt in der Weite grüner und sonnenbeschienener Felder. Diese Umgebung, diese Eigenschaften und Werte, zusammen mit der Lebensqualität und der Herzlichkeit der Bewohner, machen aus Uruguay einen besonderen Platz in der Welt, an den man immer gerne zurückkehrt oder mit den Landesprodukten genießt.



Eine Auswahl der landestypischen Produkte

Blaubeeren



Kaviar



Zitrusfrüchte



Honig



Molkereiprodukte



Fleisch



Olivenöl



Reis



Mineralwasser



Wein





BLAUBEEREN

Uruguay bietet viele Vorteile beim Anbau von Blaubeeren.

Der fruchtbare Boden, das richtige Klima und eine verantwortungsvolle Produktion, alles spielt zusammen für die Ernte von außergewöhnlich geschmackvollen, frischen und gesundheitlich unbedenklichen Früchten.

Seine geografische Lage, deren Jahreszeiten umgekehrt zu denen des Europäischen und Nordamerikanischen Marktes sind, machen Uruguay zu einem strategisch wichtigen Lieferanten für diese Länder, und sie wiederum zu den wichtigsten Exportzielen.

In Uruguay erfolgt die Obstproduktion im Gleichgewicht mit der Natur und mit Methoden, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten und die natürlichen Ressourcen sowie die Menschen schützt.



Obwohl es ein relativ junger Sektor ist, hat der Anbau von Blaubeeren in Uruguay bereits eine außergewöhnliche Dynamik gezeigt. In den letzten 10 Jahren war die Blaubeere die Anbauf Frucht mit der stärksten Entwicklung hinsichtlich Produktions – und Exportvolumens.

Die wichtigsten Sorten in Uruguay sind Misty, O'Neal, Milenia, Georgia, Blue Crisp, Start, Yewell und Emerald.



KAVIAR

Mit einer gefestigten internationalen Stellung unter den Hauptexporteuren von Kaviar bietet Uruguay auch eine der besten Umgebungen weltweit für die Stör-Zucht.

Uruguay ist einer der exklusivsten Kaviarexporteure der Region. In den ruhigen Gewässern des Flusses Río Negro, der das gesamte Land durchquert, hat der Stör den perfekten Lebensraum für seine Entwicklung in der Natur.



Der uruguayische Kaviar wird in natürlicher Umgebung gewonnen, was die Zucht des Störs mit Techniken ermöglicht, die Lebensbedingungen wie in freier Natur schaffen. Die Fische werden naturnah gefüttert und wachsen im Fluss heran, ohne Kontaminierung irgendeiner Art.

Ein striktes Gesundheitsprotokoll und das System der Rückverfolgbarkeit der Tiere vom Moment des Schlüpfens bis zum Verbrauch, machen den uruguayischen Kaviar zu einem Produkt allererster Güte.

Die Wettbewerbsvorteile der organischen Zucht, ergänzt durch Betriebspersonal mit solider, technischer Ausbildung, haben das Land zu einem der wichtigsten Produzenten und Exporteure von Kaviar gemacht.



ZITRUSFRÜCHTE

Internationale Ausrichtung, Zertifizierungsprogramme, Forschung, Entwicklung und soziale Nachhaltigkeit: dies sind die Säulen der uruguayischen Zitrusproduktion.

Uruguay setzt auf die Produktion von vertrauenswürdigen und sicheren Lebensmitteln und hat dazu ein hochmodernes System der Rückverfolgbarkeit entwickelt, das Traceability-System, welches die natürliche Herkunft und die Sicherheit der Produkte garantiert.

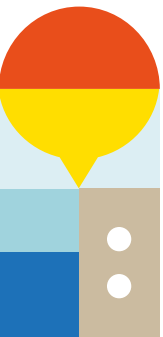
Heute sind die Anbauflächen von Zitrusfrüchten zu 100% georeferenziert. Der Zitrusanbau kann in allen Phasen der Produktionskette rückverfolgt werden, vom Keimen der Pflanze über die Entwicklung der Früchte bis zur Ankunft im Importland.



Der Einsatz von landwirtschaftlich intelligenter Technologie im Zitrusanbau ermöglicht dem Verbraucher Zugang zu Informationen unter anderem über den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in den Anbauflächen, über Nährstoffe und Bewässerung. Dies untermauert das Konzept der Lebensmittelsicherheit.

Orangen, Mandarinen, Zitronen und Grapefruits wachsen im sonnigen Nordwesten des Landes. Das gemäßigte Klima begünstigt die frühe Reifung der Früchte, einer Zitrusproduktion von höchster Qualität und bestem Geschmack, mit Zugang zum Europäischen Markt und seiner gegensätzlichen Jahreszeit.

Die wichtigsten Exportziele für uruguayische Zitrusfrüchte sind die USA, Russland, Niederlande, Spanien, Brasilien und Saudi Arabien. Uruguayische Zitrusfrüchte werden nach dem 2013 unterzeichneten bilateralen Abkommen in die USA exportiert, wo sie von den Konsumenten sehr gut angenommen wurden.





HONIG

Uruguayischer Honig ist vorzüglich, natürlich und von höchster Qualität. Er wird mit nachhaltigen Praktiken hergestellt: ohne den Einsatz von Abwehrmitteln, giftigen Reststoffen noch irgendeiner anderen Art von Schadstoffen.

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes und eine langjährige Exporttradition sind Wettbewerbsvorteile von internationalem Prestige für den uruguayischen Imkerbetrieb, der fast 90% seiner Produktion exportiert.

Das günstige Klima, die weiten Flächen fruchtbaren Bodens, Flussgebiete, Graslandschaft und Naturwald, ergänzt durch weite Gebiete mit Honigflora, ermöglichen eine natürliche Honigproduktion und Umweltschutz zugleich.

Die Lage zwischen dem 30° und 35° Breitengrad ist sehr vorteilhaft für die Imkerei, mit der Uruguay seit 1963 auf internationaler Ebene vertreten ist. Letztes Jahr konnten die Naturhonigexporte merklich gesteigert und unter anderem die Märkte von Deutschland, Spanien, USA, Frankreich, Tschechischer Republik, Belgien, Israel, Italien und der Schweiz erreicht werden.



In Uruguay werden verschiedene Sorten Honig produziert, alle mit unverwechselbaren Eigenschaften und unverändert hoher Qualität.

Jedes Frühjahr wird Honig aus Zitrusblüten gewonnen, erkennbar an seiner schönen, goldroten Farbe und seinem sanften aber zugleich frischen Geschmack. Von dunklerer Farbe sind der Wiesenblütenhonig und der Honig aus Uruguays Naturwäldern, beide mit kräftigerem Aroma und mehr Komplexität.

Im Sommer blühen in Uruguay zahlreiche einheimische Pflanzen, die besonders aromatisch und gesund sind und helleren, auserlesenen Honig liefern. Im Herbst kann Honig aus den Eukalyptuswäldern gewonnen werden, bekannt für sein intensives Aroma und den ausgeprägten Geschmack.

Uruguay erfüllt mit seinem Honig alle Lebensmittelnormen der Europäischen Union und der USA. Dank der Pflichtregistrierung der uruguayischen Imker können die Standorte aller Bienenkörbe kontrolliert werden und der Honig so zu 100% rückverfolgt werden.





MOLKEREIPRODUKTE

Uruguayische Milch ist gesund, pur und natürlich, und wird nach den strengsten internationalen Vorschriften produziert.

Die Milchproduktion ist eng mit der uruguayischen Geschichte und seiner starken Genossenschaftstradition verknüpft, die den Milchproduzenten eine gute, nachhaltige Entwicklung für hohe Erträge und anerkannte Qualität ermöglichte.

70% der uruguayischen Milchprodukte werden weltweit auf 70 Märkten gehandelt. In Lateinamerika ist Uruguay mit 660 Litern pro Einwohner der größte Pro-Kopf-Milchproduzent.



Seine Molkereiprodukte sind gesund und unbedenklich. Sie sind das Ergebnis einer umweltfreundlichen Produktion und strenger Einhaltung der Tiergesundheit. Uruguays Kühe weiden ganzjährig unter freiem Himmel auf Naturweiden.

Dank der natürlichen Gegebenheiten und der effizienten Produktionsweise ist der uruguayische Milchpreis international äußerst wettbewerbsfähig.

Molkereiprodukte aus Uruguay sind auf der ganzen Welt für Leistung und Qualität hochgeschätzt.



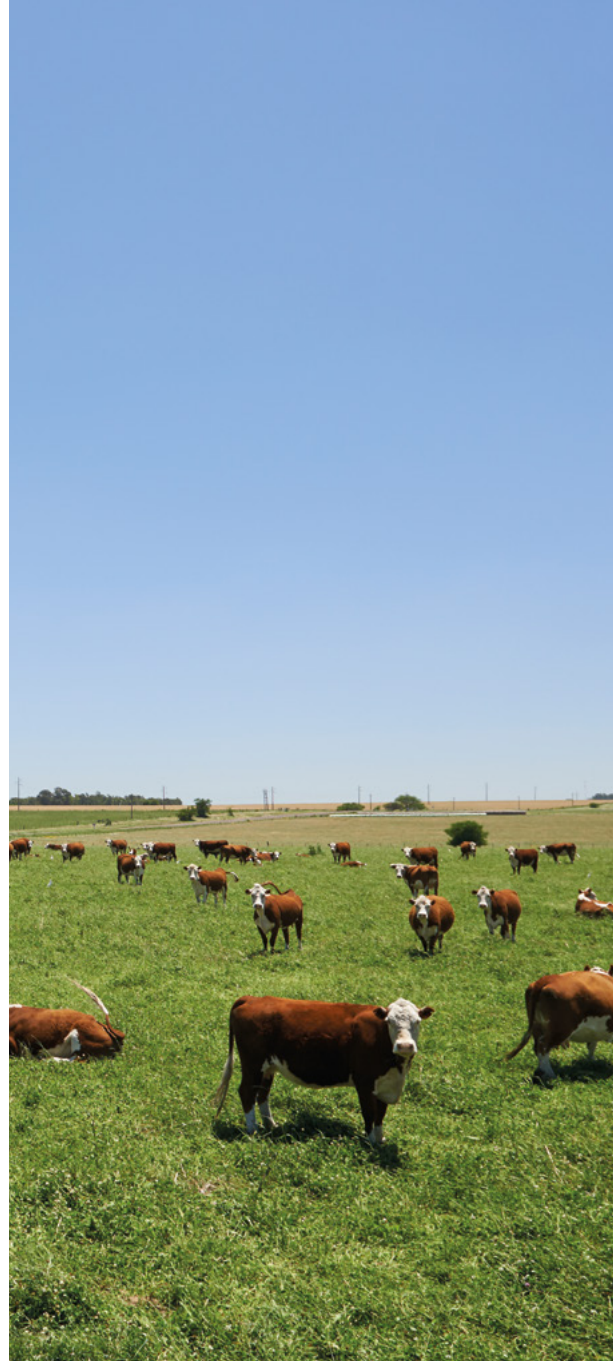
FLEISCH

In Uruguay hat die Fleischproduktion und der Export Tradition, Fleisch ist hier eine Kultur.

Fleischprodukte aus Uruguay werden auf dem internationalen Markt als Premium-Produkte höchster Qualität gehandelt. Uruguay exportiert heute etwa 70% seiner Fleischproduktion auf über 60 Absatzmärkte, vor allem nach China, EU, USA, Brasilien und Kanada.

Uruguays Rinder gedeihen in Freilandhaltung auf frischen Naturweiden. Diese moderne Methode der extensiven Rinderzucht erzielt Nahrungsmittel bester Qualität, im Einklang mit dem verantwortungsbewussten Schutz der Biodiversität.

Uruguays Rinder bekommen keinerlei Hormone oder sonstige Behandlungen mit chemischen Produkten.



Das Land zeichnet sich durch den Schutz und die Verbesserung der Tiergesundheit aus, es garantiert die Unbedenklichkeit seiner Lebensmittel, unterstützt so das öffentliche Gesundheitswesen und die nachhaltige Entwicklung.

Außerdem begleitet Uruguay wichtige Initiativen zum Thema Lebensmittelsicherheit, unter denen das Traceability-System den ersten Rang einnimmt. Dieses Projekt wurde vor knapp 10 Jahren verpflichtend und zum Nutzen aller in Uruguay eingeführt und hat den Mehrwert der Produktion erheblich gesteigert, so dass das Land zu einem Musterbeispiel in der Welt geworden ist.

Nachdem die individuelle Identifizierung der Rinder vor 10 Jahren per Gesetz vorgeschrieben wurde, kann der Bestand zu 100% rückverfolgt werden, was die Qualität des Produktes und die Verarbeitungsprozesse sicherstellt und überwacht, von der Weide bis zur Industrie.

Das uruguayische System der verpflichtenden Rückverfolgbarkeit ist innovativ und revolutionär auf internationaler Ebene: es unterstützt die Entscheidung des Verbrauchers beim Kauf von uruguayischem Qualitätsfleisch und wendet modernste Technologien an, ohne die traditionelle Produktionsweise der Rinderzüchter zu behindern, die weiterhin auf großzügige Freilandhaltung setzen.



OLIVENÖL



Olivenöl aus Uruguay ist wohl das bestgehütete Geheimnis der Lateinamerikanischen Gastronomie. Rein, frisch und 100% natürlich, überrascht es die verwöhntesten Gaumen.

Die Vielfalt in der Herkunft der angepflanzten Olivenbäume und das vorteilhafte Zusammenspiel von Klima und Boden resultieren in einzigartigen und charakterstarken blends, ausgezeichnet von Experten und Feinschmeckern, sogar im Vergleich zu Olivenöl aus Ländern mit klassischer Olivenöltradition.

Obwohl der Beginn der Olivenölproduktion weniger als 20 Jahre zurückliegt, ist es diesem jungen und aufstrebenden Sektor gelungen, moderne Anpflanzungen mit neuster Technologie zu entwickeln, in den Ölpresen sowie in den Herstellungsprozessen. Die extra nativen Olivenöle aus Uruguay unterliegen strengen Lebensmittelanalysen und werden von einem offiziellen Expertenausschuss verkostet, der sich an den hohen Ansprüchen des Internationalen Olivenölrates (IOR) orientiert.



Viele internationale Preise und Auszeichnungen bestätigen die Premium Qualität des uruguayischen Olivenöls, und viele anspruchsvolle Märkte haben es deshalb für sich entdeckt: USA, Brasilien, Argentinien, Frankreich, Japan, Spanien, Belgien und Kanada.

Von dem Internationalen Wettbewerb für Extra Natives Olivenöl, einer der vier wichtigsten Wettbewerbe weltweit, wurden verschiedene extra native Olivenöle aus Uruguay bereits zum wiederholten Male prämiert.

Mittlerweile gibt es mehrere uruguayische Unternehmen in der Olivenölherstellung, deren Produkte im ranking der berühmten, internationalen Organisation World's Best Olive Oils zu finden sind.





REIS

Aromatisch, sortenreich, köstlich. Uruguay hat weltweit die höchste Produktionsrate im Reisanbau und kann Tonnen dieses Getreides in gleichbleibend hoher Qualität exportieren, vom ersten bis zum letzten Korn.

Das subtropisch feuchte Klima seiner Reisanbauregionen mit ganzjährigen Regenfällen, die Fruchtbarkeit des Bodens und die systematische Anwendung von Agrartechnologie und modernen landwirtschaftlichen Praktiken, ein Musterbeispiel für die ganze Welt, sind die Gründe für eine so überaus leistungsstarke Bodenbewirtschaftung.

Uruguay ist weltweit das einzige Land mit der Herausforderung, 95% seiner Reisproduktion zu exportieren.

Sein durchschnittlicher Hektarertrag ist einer der höchsten überhaupt.



Uruguays Exportreis ist sortenrein. Die Produktionsprozesse werden strengstens überwacht, wobei die Qualität der Körner, der Zustand des Bodens und die Wasserwerte fortlaufend kontrolliert werden, um ein exzellentes Endprodukt garantieren zu können, das den höchsten Pflanzenschutzbestimmungen genügt und im Einklang mit der Natur ist.

Besonders herauszustellen ist hierbei die Sorte des Langkornreises, der sich weltweit bei den wichtigsten Produzenten behauptet, aber auch der mitteldröckige Reis ist von großer Bedeutung, außerdem die asiatischen Sorten oder der Kurzdröckige, nicht zu vergessen die speziellen Aromasorten oder der Klebreis.

Unberührt von der genetisch veränderten Produktion, basiert Uruguays Reisproduktion auf Fruchtfolge, nutzt natürliche Überschwemmungen beim Anbau als Schwemm- und Überstaukultur, und wird mit der traditionellen Viehzucht kombiniert.





PREMIUM MINERALWASSER

Uruguays Mineralwasser entspringt in der unberührten Natur. Seine leichte Transparenz entwickelt sich geschützt, gereinigt und mineralisiert einzig und allein von vulkanischen Felsformationen, bis es schließlich direkt an der Quelle abgefüllt wird.

Mit seiner geografischen Lage über einer der größten Süßwasservorkommen der Welt ist Uruguay ein Land mit einer jahrhundertealten Tradition in der Mineralwasserproduktion.

In den letzten Jahren jedoch hat es auch einen wichtigen Platz auf dem Markt des Premium Mineralwassers erobert.



In Uruguay wird Wasser unberührt vom Menschen produziert, gefiltert durch die Natur selbst und unbehandelt abgefüllt. Ein Prozess extremer Reinheit.

Leicht, geschmackvoll und herrlich frisch. Uruguays Premium Mineralwasser hat die Ursprünglichkeit der natürlichen Süßwasserreservoirs, die sich tief unter der uruguayischen Sierra befinden.

Spanien, Paraguay, USA und Argentinien sind einige der Exportziele, die Uruguay mit dem reinsten seiner Naturprodukte erreicht: dem Wasser.





WEIN

Uruguays Weine gedeihen auf dem besonders fruchtbaren Boden in der Nähe des Ozeans. Mit seiner Lage zwischen dem 30° und 35° Grad südlicher Breite ist Uruguay eine der besten Weinbauregionen der Welt, wie Argentinien, Chile, Südafrika, Australien und Neuseeland. Das Klima ist subtropisch und feucht. Die Nähe zum Atlantik ist der Weinproduktion förderlich, weil sie die Temperaturen der heißen Sommermonate mäßigt. Zusammen mit der leicht gewellten Topographie ermöglicht der kalkreiche, sandige und zum Teil lehmige Boden eine natürliche Drainage.

Ebenso wie in Bordeaux, Galizien oder Kapstadt ist der ozeanische Einfluss bestimmend für die Trauben. In Uruguay gibt es französische Rebstöcke wie zum Beispiel Sauvignon Blanc, Chardon oder Pinot Noir, und aus Spanien die Sorten Tempranillo und Albariño.

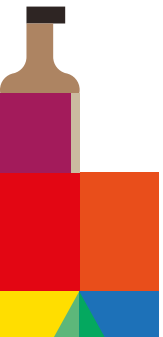
Unter den südamerikanischen Ländern mit Weinproduktion identifiziert man Uruguay mit der Tannat Traube, ein Wein eleganter Intensität und Charakter, treuer und passender Begleiter der Fleischspezialitäten seines Landes.



Uruguay hat es als erster in Südamerika geschafft, alle Weingüter zu georeferenzieren und also seine gesamte Winzereiwirtschaft rückverfolgen zu können.

Nicht nur liefert dieses System Informationen über die Herkunft und den Weg der Trauben von der Rebe bis zur Flasche, sondern es bietet dem Verbraucher zudem die Möglichkeit, die genaue geografische Lage der einzelnen Parzellen und die besonderen Eigenschaften der Weingüter zu erfahren. Das System der Rückverfolgbarkeit bedeutet Mehrwert und saubere Technologie für ein Produkt, das im Herzen der Natur entsteht, und garantiert Qualität sowie Lebensmittelsicherheit.

In den letzten Jahren sind die charakterstarken Qualitätsweine des Landes mehr und mehr bekannt geworden und werden kontinuierlich auf internationalen Wettbewerben prämiert. Auch von der OIV, der Internationalen Weinorganisation, bekamen Weine aus Uruguay bedeutende Auszeichnungen.



Sind Sie interessiert an Kontakten zu Herstellern von Gourmetprodukten aus Uruguay?

Uruguay XXI ist die nationale promotion-Agentur der Exporte, bietet Investitionsanreize und fördert die Marke Uruguay. Zu ihren Aufgaben gehört die Vermittlung von Geschäftsmöglichkeiten zwischen uruguayischen Unternehmen und Importpartnern aus der ganzen Welt.

Uruguay XXI steht Ihnen für die Koordinierung von Terminen und Treffen mit möglichen Handelspartnern aus Uruguay zur Verfügung, kostenlos, persönlich und kundenorientiert.

Für Fragen zu den Leistungen von Uruguay XXI wenden Sie sich bitte an:

exportaciones@uruguayxxi.gub.uy
uruguayxxi.gub.uy
(+598) 2915 3838
@UruguayXXI





Uruguay*Natural*

www.marcapaisuruguay.gub.uy
www.buyfromuruguay.uy