



西班牙领跑有机农业食品业

近年来“有机”一直是长盛不衰的话题，涉及各类产品乃至生活方式，有机概念总是不断地拓宽市场、增长需求。美食大国西班牙同时也是有机农业大国，有机农业生产面积在欧盟排名第一，全球排名第四，近年来还在不断发展，2021年西班牙用于有机生产的面积达到263万公顷，占总农业生产面积的10%以上。有机农业食品的不断增长，不仅是源于消费者对安全、优质同时保持环境友好的产品的渴望，也源于生产者在此方面进行的投入和创新，本文将介绍西班牙有机农业食品的一些亮点领域，揭示西班牙代表性美食产品的生产者在此方面所做的努力。



有机伊比利亚猪肉产品

西班牙伊比利亚火腿(Jamón Ibérico)是西班牙火腿中的佼佼者。一些西班牙的生产商专注于生产有机伊比利亚猪肉产品，包括火腿、猪里脊肉及萨尔齐琼肠(Salchichón)，致力于有机方式的牲畜繁殖和饲养，以此作为保护环境及创造不含防腐剂或添加剂的完全天然产品的方式。源于对促进动物福祉、保护生态环境独特的西班牙林地(Dehesa)的重视，这对农业食品行业和整个西班牙都至关重要。

西班牙西部的埃斯特雷马杜拉有

着令人赞叹的橡树森林，广阔而景致优美，面积超过了6万公顷。伊比利亚猪在这里自由活动、觅食，林地为它们提供蒙塔内拉(Montanera)阶段的食物——橡果和草。西班牙一些主要伊比利亚产品生产商的伊比利亚猪，一生都生活在这样的自然栖息地中，每只猪平均享有约三公顷的牧场面积。

有机、可持续发展葡萄酒

西班牙作为全球主要的葡萄酒生产国之一，在有机和可持续发展的葡萄酒酿造方面也是领导者。2016年，西班牙种



植有机葡萄的面积已超过 10 万公顷，是全球最大的有机葡萄酒生产国，占全球有机葡萄酒产量的 27%，近年来还在持续增长。这个趋势的原因，虽然不排除一些酿酒师会根据个人喜好和市场趋势而转向有机或可持续生产，但更重要原因还是环保理念的深入人心，人们相信有机和可持续方式酿制葡萄酒对环境带来的益处，关心土壤环境以及当地长期的环境健康。

西班牙的有机葡萄酒生产需要在一定的有机种植规范下进行，葡萄的生长过程中不得使用化学品或杀虫剂。在有机葡萄酒的酿制中，任何化学成分都是不允许的，生产过程中也严格控制添加剂的使用。除了有机产品生产，西班牙酿酒厂还致力于广泛实施可持续发展实践，并持续改进。秉承可持续式生产的酿酒厂旨在减少酿酒过程中的浪费，同时确保以责任制的方式管理葡萄园、酿酒厂、周围栖息地和生态系统，以及员工和社区等各个方面。

有机蜂蜜

西班牙的蜂蜜出产遍布全国，在西班牙美食中占有特殊的地位。因西班牙

多样的地理条件，植被不同使得西班牙能出产多种风味的蜂蜜和其他蜂产品，西班牙的养蜂人数量在欧洲首屈一指。西班牙的有机蜂蜜生产者同样在行业内寻求创新，完善现有产品同时创造新型产品。天然蜂蜜产品在全球销量持续增高，西班牙一流的有机蜂蜜正在为全球消费者提供天然风味、香气和营养价值。

比如一个令人印象深刻的加利西亚蜂蜜生产商，他们拥有 14,000 个传统和有机养蜂蜂箱，其中 90% 以上是有机认证的。同时支持蜜蜂的动物福祉并确保为它们提供最佳的自然条件，并使用新技术设备让蜜蜂更为健康。他们还致力于开发新的产品类型，比如带有蜂胶的蜂蜜。这家生产商的蜂蜜大约 40% 用于出口，其中绝大部分为有机产品，消费者分布在英国、日本、中国和美国等多国。

有机橄榄油

西班牙拥有超过 3.4 亿棵橄榄树，是全球橄榄种植面积最大的国家，出产食用橄榄和橄榄油，橄榄油的产量和出

口量全球第一。关注有机橄榄油的生产以及该行业的可持续性生产实践非常重要。

有机橄榄油的生产关注于橄榄生长周期中不使用除草剂、杀虫剂或化肥，并且在生产过程中不经加热或添加化学成分。橄榄油的可持续性生产目标是在环境和橄榄园中间寻找平衡，同时致力于减少防御性物质的使用，防止虫害和疾病，以提高产品的有机属性。西班牙的一些橄榄油生产公司正在采取进一步措施，使用先进的农业技术，监测滴灌或施肥、以及回收所有有机物质。不仅避免了对橄榄树、环境的伤害，也造福于当地的野生动植物，橄榄园同时也为当地物种提供一个安全的避风港。

随着近年气候变化、极端天气频发，各种自然灾害在世界各地留下持久的印记。人们不得不思考更为平衡的生活方式，敬畏大自然并积极寻求减少环境足迹的生产、生活方式。对有机产品的需求预计将保持目前的上升趋势。青、中年人群是这类产品的主要消费者；受乐活生活方式的影响，年轻的千禧一代消费群也在增加。有机产品未来可期。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña