



## ERFOLGSGESCHICHTEN

### NESTLÉ

Nestlé Spanien gehört seit langem zur Industrielandschaft Asturiens und besitzt dort zwei Produktionsstätten:

- Werk in Sebares. Fertigung von Säuglingsnahrung.
- Werk in Gijón. Herstellung von steril verpackten Fertiggerichten und Konserven; besonders hervorzuheben ist die Fertigung des bekannten Bohneneintops Fabada LITORAL mit einer über 60-jährigen Tradition. Außerdem werden hier Wurstwaren exklusiv für die LITORAL-Fertiggerichte hergestellt.

### CAPSA

Führendes spanisches Molkereiunternehmen und erstes spanisches Unternehmen im Milchsektor, das mit dem AENOR-Zertifikat für Gesunde Unternehmen ausgezeichnet wurde. Hersteller von Milch, angereicherten Milchprodukten, Sahne, Käse und Joghurt. Laut der jährlichen Reputationsstudie von RepTrak España 2016 liegt Central Lechera Asturiana an erster Stelle der spanischen Firmen mit dem besten Ruf von allen.

### SIDRA MAYADOR

Das Familienunternehmen feierte 2014 sein 75-jähriges Bestehen. Heute verfolgt es eine erfolgreiche Internationalisierungsstrategie und ist in Europa, den USA, in Südamerika sowie in Asien und Afrika vertreten.

Das Unternehmen hat Innovation zu einem Teil seiner Strategie gemacht und die Produktpalette um eine Reihe kohlenstoffhaltiger, alkoholfreier Säfte erweitert.

## WEITERE REFERENZUNTERNEHMEN

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



[investinasturias.es](http://investinasturias.es) | [www.idepa.es](http://www.idepa.es)

Institut für Wirtschaftliche Entwicklung des Fürstentums Asturien, IDEPA  
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturien, Spanien.  
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-Mail: [investinasturias@idepa.es](mailto:investinasturias@idepa.es)

D.L. AS-1728-2015



LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

**investinasturias**  
the green & kind land





# DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKESEKTOR IN ASTURIEN

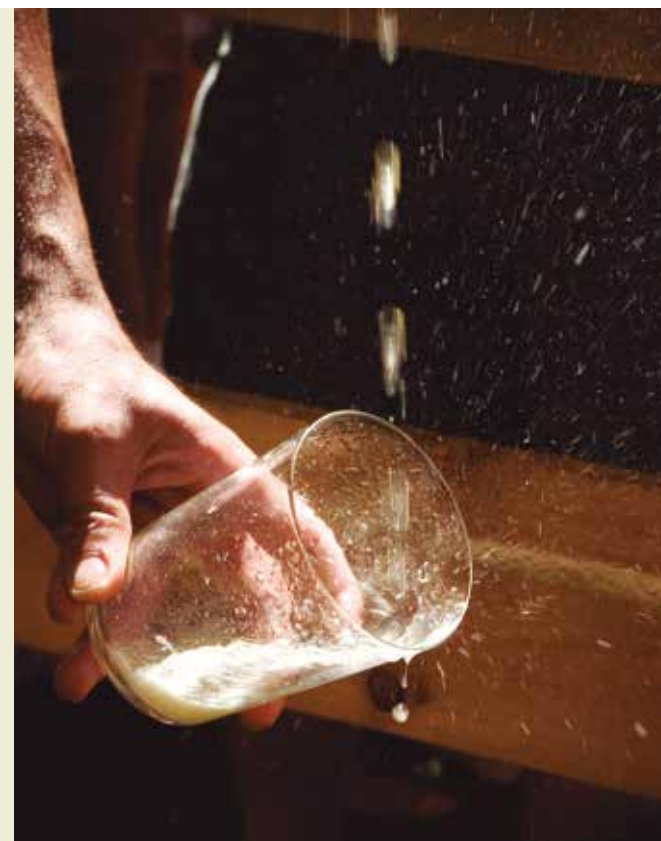
Tradition und Innovation treffen in einem Sektor mit großem Wachstumspotential aufeinander. Die Lebensmittelindustrie hat eine herausragende Stellung in der asturischen Wirtschaft; nach der Metallindustrie und Bergbau, Energie und Wasser handelt es sich um den drittstärksten Sektor der Region.

JAHR	Anzahl der Unternehmen	Arbeitsplätze	Umsatz (in Tausend €)
2014	617	6.859	2.000

Quelle: INE und DIRCE

## MERKMALE DES SEKTORS

- Eine breite Produktpalette, deren Qualität sich in der Auszeichnung mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (DOP) und in geschützten geographischen Angaben (IGP) widerspiegelt.
- Rohstoffe von außergewöhnlicher Qualität.
- Auf dem Verbrauchermarkt konsolidierte Marken.
- Konsolidierte Initiativen zur wirtschaftlichen Zusammenarbeit.
- International renommierte F&E-Einrichtungen und -Zentren.
- Zunehmendes Interesse an natürlichen und handwerklichen Erzeugnissen, Gourmet- und Bioprodukten.
- Diversifizierung von Produkten in Abstimmung mit Verbrauchertrends.
- Prozessinnovation zur Kostensenkung und Rentabilitätssteigerung.
- Anerkennung der asturischen Haute Cuisine.
- 9 Restaurants, die 2016 mit Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.
- Starker Schutz geistigen Eigentums.
- Ideale geografische Lage für einen Zugang zum europäischen Markt.



## FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

TECHNOLOGIEZENTREN, F&E&I-EINRICHTUNGEN, CLUSTER

Die Entwicklung der Unternehmen dieses Sektors in Asturien zeichnet sich durch einen starken Fokus auf Qualität und die Anpassung an die Marktanforderungen aus. Sie arbeiten mit Technologie- und Forschungszentren zusammen und werden von der Regierung des Fürstentums durch Fördermaßnahmen für Qualitätsmarken und die Internationalisierung der Unternehmen unterstützt.

### UNIVERSITÄT OVIEDO

An der Universität Oviedo sind fast 100 Forschungsgruppen und -teams auf dem Gebiet der Biotechnologie tätig. Zudem kollaboriert sie mit zwei Partnerabteilungen an der Hochschule für wissenschaftliche Forschung (CSIC) und am Institut für Milcherzeugnisse Asturien (IPLA): mit der Arbeitsgruppe für Milchsäurebakterien und der Arbeitsgruppe für neue Prozesse in der Lebensmitteltechnologie.

Herausragende Gebiete an der Universität Oviedo:

- **Hochschulinstitut für Biotechnologie (IUBA):** Biotechnologie der Pflanzen, Mikroorganismen und Bioverfahren.
- Wissenschaftlich-technische Fachbereiche: **Abteilung für biotechnologische und biomedizinische Studien; Abteilung für Lebensmitteltechnologie.**

Im **Cluster für Biomedizin und Gesundheit** des Campus für internationale Spitzenforschung der Universität Oviedo arbeiten mehr als 70 Forschungsgruppen.

### IPLA. INSTITUT FÜR MILCHERZEUGNISSE ASTURIEN

Das Institut betreibt erstklassige Forschung auf dem Gebiet der Wissenschaft und Technologie von Milcherzeugnissen.

Spitzenforschungsgebiete:

- **Angewandte Biotechnologie der Milchsäurebakterien.**
- **Fermentierte Milcherzeugnisse und Gesundheit.**

### LILA. FACHÜBERGREIFENDES MILCH- UND LEBENSMITTELABOR ASTURIEN

Das Labor wird gemeinschaftlich von der Vereinigung der Milchindustrie des Fürstentums Asturien und Landwirtschaftsverbänden betrieben.

- Es führt Kontrollen in der Milchproduktion als Grundlage für Programme zur **genetischen Verbesserung** von Milchkuhherden durch.

- Tests zur Identifizierung von Mikroorganismen und Antibiotogramme im Rahmen von Aktionen zur **Verbesserung der Milchqualität.**
- Es fungiert als **Labor für mikrobiologische Lebensmitteluntersuchungen.**

### SERIDA. LEBENSMITTELFORSCHUNGS- UND ENTWICKLUNGSDIENST ASTURIEN

**Zentrum für Tierbiotechnologie**, das zur Modernisierung und Verbesserung der Kapazitäten der Agrar- und Ernährungswirtschaft in der Region beiträgt.

Die Forschungstätigkeit des SERIDA konzentriert sich hauptsächlich auf die genetische und ernährungstechnische Selektion und Verbesserung des regionalen Primärsektors (Forstwirtschaft, Landwirtschaft, Vieh- und Fischzucht) und auf die Prävention, Erkennung und Behandlung von Krankheiten bei Haustieren und die Interaktion mit den heimischen Wildtierarten.

### ASINCAR. VERBAND DER FLEISCHINDUSTRIE DES FÜRSTENTUMS ASTURIEN

**Technologiezentrum für Fleisch.**

Das Zentrum leistet einen wichtigen Beitrag zur Dynamisierung des Sektors aus technologischer Sicht. Dieser Cluster-Verband ist spezialisiert auf:

- **Lebensmittelsicherheit.**
- **Entwicklung von Lebensmitteln** im Einklang mit der Marktnachfrage und den neuen Konsumgewohnheiten.
- **Funktionelle Lebensmittel:** Entwicklung von Rezepturen durch den Einbau von natürlichen Zusatzstoffen zur Verbesserung der Funktionalität der Lebensmittel.

ASINCAR verfügt über ein Pilot-Werk, in dem die Möglichkeiten der Lebensmittelindustrie originalgetreu reproduziert werden können.

## BILDUNG

Die Universität Oviedo bietet neue, dem europäischen Hochschulraum angepasste Studiengänge mit Abschlüssen, die einen Großteil der Wissensgebiete abdecken. 30 % der über 22.000 immatrikulierten Studenten absolvieren technische Studiengänge.

Folgende Abschlüsse der Universität Oviedo sind im Zusammenhang mit dem Lebensmittel- und Getränkektor besonders hervorzuheben:

**Erasmus Mundus Master in Mariner Biodiversität und Naturschutz**

**Master in angewandter Biotechnologie für die Erhaltung und das nachhaltige Management pflanzlicher Rohstoffe.**

**Master in Lebensmittel- und Biotechnologie**

**Master in Management und Entwicklung der Lebensmittelindustrie (MGYDIA)**

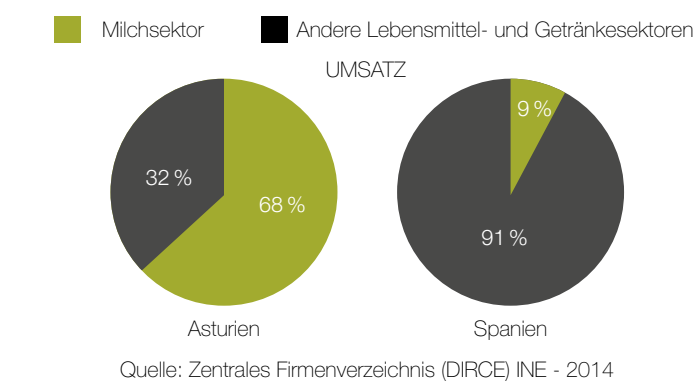
Die formale Berufsausbildung, bei der die theoretische Ausbildung mit Unternehmenspraktika kombiniert wird, ist ein weiterer Weg zur technischen Qualifikation der asturischen Arbeitskräfte. Gegenwärtig absolvieren über 17.000 Auszubildende eine solche Ausbildung, davon mehr als 35 % im technischen Bereich.

## WIRTSCHAFTSZWEIGE

### MILCHSEKTOR

Der Milchsektor Asturiens ist führend. Mit Milchproduktion werden die höchsten Umsatzzahlen des regionalen Sektors erzielt (siehe Grafik). Der Ausgangspunkt der Milchindustrie ist die Produktion von Frischmilch für den direkten Verbrauch, auch wenn unter den hergestellten Produkten Milchpulver und Kondensmilch und Käsesorten den größten Teil der Produktion ausmachen.

### DER MILCHSEKTOR IN ASTURIEN UND IN SPANIEN



Aus Asturien stammen über 20 offiziell anerkannte Käsesorten; damit ist die Region einer der wichtigsten Käseproduzenten Europas.

Der Cabrales-Käse, der seit 1981 über eine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügt, ist mit Sidra und Fabada wohl der bekannteste Vertreter der asturischen Gastronomie.

Neben der traditionellen Käseherstellung gibt es in Asturien auch eine bedeutende Molkereindustrie (Butter, Milchpulver, Joghurt, Nachspeisen und andere industriell hergestellte Käsesorten).

### SIDRA, WEIN UND WASSER AUS ASTURIEN

Der typische Apfelwein Sidra ist das traditionsreichste Getränk Asturiens und zugleich ein Markenzeichen der Region. Seit Urzeiten wurde er in kleinen Sidra-Kellereien, den Lagares, aus fermentiertem Apfelsaft handwerklich hergestellt. Diese langjährige Tradition hat sich zu einer modernen Sidra-Industrie weiterentwickelt. Die heutigen Kellereien sind mit neuester Technologie ausgestattet und bringen neue, internationalere Sidra-Sorten auf den Markt.

Neben der Sidra werden in Asturien verschiedene Liköre, Branntweine, Säfte, Marmeladen und Essig aus Äpfeln produziert.

Auch Weinbau und Weinherstellung sind in Westasturien traditionell verbreitet. Gegenwärtig werden die Weinberge einem Modernisierungsprozess unterzogen und die Winzer fortgebildet. So konnten bereits die ersten Ernten des Qualitätsweins von Cangas mit Ursprungsbezeichnung eingeholt werden.

Mineralwasser ist ein weiteres Produkt mit langer Tradition in Asturien. Aus zahlreichen Quellen entspringt Wasser mit verschiedenen organoleptischen Eigenschaften.

### FLEISCH UND WURSTWAREN

Asturien ist eine Region mit großer Viehzuchttradition. Asturisches Fleisch genießt einen hervorragenden Ruf, sowohl für den frischen Verzehr als auch in Eintöpfen oder Wurstwaren.

Alle Schritte des Produktionsprozesses von Fleisch finden in Asturien statt: Lieferung von Rohstoffen, Schlachtung und Zerlegung der Tiere, Konservierung und Zubereitung des Fleisches, Verarbeitung von Nebenprodukten und Herstellung von Fett.

Wurstwaren sind eine der wichtigsten Sparten der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Asturien. In der gesamten Region sind Wurstwarenhersteller zu finden; die meisten sind jedoch in zwei Ortschaften mit langer Metzgereitradition konzentriert: Noreña und Tineo.

### FISCHKONSERVEN

Die über 350 km lange Küste Asturiens ist eine wichtige Quelle für Fisch und Meeresfrüchte.

In der Region werden Konserven und Halbkonserven aus Sardellen, Bonito, Thunfisch, Kalamaren, Sardinen, Miesmuscheln, Kraken, Seeigelnkaviar, tiefgefrorene Fische und Meeresfrüchte (Seespinnen, Krabben, Taschenkrebse, Kraken etc.) sowie Fertiggerichte aus Fisch, Meeresfrüchten oder Algen hergestellt.

### ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTEL

Aus Asturien stammen zahlreiche vom Rat für ökologische Landwirtschaft des Fürstentums Asturiens (COPAE) geschützte Produkte. Dazu zählen Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Gemüse, Fleisch, Wurstwaren, Honig, Käse und Milchprodukte etc.

Der COPAE ist der Kontrollorganismus für ökologischen Landbau in der Region und überwacht die Produktion in den Bereichen Landwirtschaft, Viehzucht, Bienenhaltung und neuerdings Aquakultur. Alle Produzenten, die dem Rat angehören, müssen eine Reihe von Vorschriften und Empfehlungen einhalten.



Das Institut für Milcherzeugnisse Asturien (IPLA) besitzt die umfangreichste Sammlung von isolierten Bakterien aus fermentierten Milcherzeugnissen und menschlichen Ursprungs in Asturien; die Sammlung ist zugleich eine der größten Spaniens. Zudem ist das Institut komplett ausgestattet und verfügt über eine Pilot-Käserei.



LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

# investnasturias

the green & kind land



GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS

IDEPA  
Instituto de Desarrollo Económico  
del Principado de Asturias



## ERFOLGSGESCHICHTEN

### NESTLÉ

Nestlé Spanien gehört seit langem zur Industrielandschaft Asturiens und besitzt dort zwei Produktionsstätten:

- Werk in Sebares. Fertigung von Säuglingsnahrung.
- Werk in Gijón. Herstellung von steril verpackten Fertiggerichten und Konserven; besonders hervorzuheben ist die Fertigung des bekannten Bohneneintopfs Fabada LITORAL mit einer über 60-jährigen Tradition. Außerdem werden hier Wurstwaren exklusiv für die LITORAL-Fertiggerichte hergestellt.

### CAPSA

Führendes spanisches Molkereiunternehmen und erstes spanisches Unternehmen im Milchsektor, das mit dem AENOR-Zertifikat für Gesunde Unternehmen ausgezeichnet wurde. Hersteller von Milch, angereicherten Milchprodukten, Sahne, Käse und Joghurt. Laut der jährlichen Reputationsstudie von RepTrak España 2016 liegt Central Lechera Asturiana an erster Stelle der spanischen Firmen mit dem besten Ruf von allen.

### SIDRA MAYADOR

Das Familienunternehmen feierte 2014 sein 75-jähriges Bestehen. Heute verfolgt es eine erfolgreiche Internationalisierungsstrategie und ist in Europa, den USA, in Südamerika sowie in Asien und Afrika vertreten.

Das Unternehmen hat Innovation zu einem Teil seiner Strategie gemacht und die Produktpalette um eine Reihe kohlenstoffhaltiger, alkoholfreier Säfte erweitert.

### WEITERE REFERENZUNTERNEHMEN

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



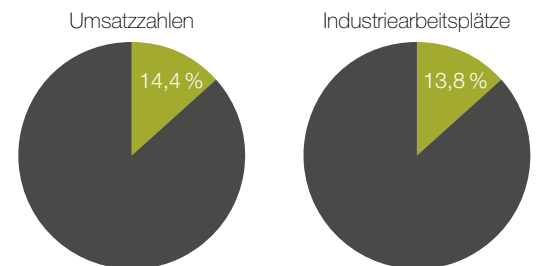
# DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKESEKTOR IN ASTURIEN

Tradition und Innovation treffen in einem Sektor mit großem Wachstumspotential aufeinander. Die Lebensmittelindustrie hat eine herausragende Stellung in der asturischen Wirtschaft; nach der Metallindustrie und Bergbau, Energie und Wasser handelt es sich um den drittstärksten Sektor der Region.

JAHR	Anzahl der Unternehmen	Arbeitsplätze	Umsatz (in Tausend €)
2014	617	6.859	2.000

Quelle: INE und DIRCE

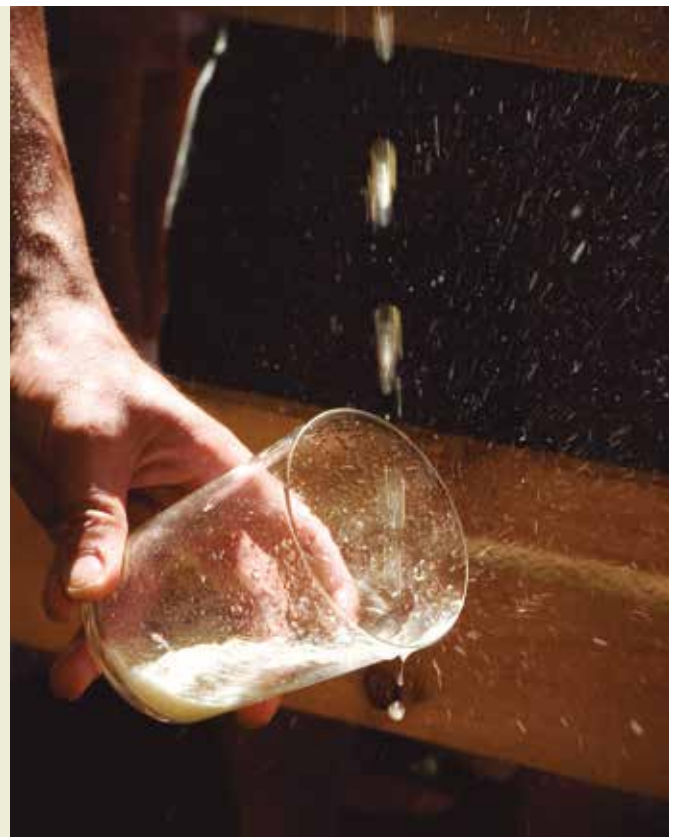
LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKESEKTOR IN ASTURIEN



Quelle: INE

## MERKMALE DES SEKTORS

- Eine breite Produktpalette, deren Qualität sich in der Auszeichnung mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (DOP) und in geschützten geographischen Angaben (IGP) widerspiegelt.
- Rohstoffe von außergewöhnlicher Qualität.
- Auf dem Verbrauchermarkt konsolidierte Marken.
- Konsolidierte Initiativen zur wirtschaftlichen Zusammenarbeit.
- International renommierte F&E-Einrichtungen und -Zentren.
- Zunehmendes Interesse an natürlichen und handwerklichen Erzeugnissen, Gourmet- und Bioprodukten.
- Diversifizierung von Produkten in Abstimmung mit Verbrauchertrends.
- Prozessinnovation zur Kostensenkung und Rentabilitätssteigerung.
- Anerkennung der asturischen Haute Cuisine.
- 9 Restaurants, die 2016 mit Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.
- Starker Schutz geistigen Eigentums.
- Ideale geografische Lage für einen Zugang zum europäischen Markt.



# FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

TECHNOLOGIEZENTREN, F&E&I-EINRICHTUNGEN, CLUSTER

Die Entwicklung der Unternehmen dieses Sektors in Asturien zeichnet sich durch einen starken Fokus auf Qualität und die Anpassung an die Marktanforderungen aus. Sie arbeiten mit Technologie- und Forschungszentren zusammen und werden von der Regierung des Fürstentums durch Fördermaßnahmen für Qualitätsmarken und die Internationalisierung der Unternehmen unterstützt.

## UNIVERSITÄT OVIEDO

An der Universität Oviedo sind fast 100 Forschungsgruppen und -teams auf dem Gebiet der Biotechnologie tätig. Zudem kollaboriert sie mit zwei Partnerabteilungen an der Hochschule für wissenschaftliche Forschung (CSIC) und am Institut für Milcherzeugnisse Asturien (IPLA): mit der Arbeitsgruppe für Milchsäurebakterien und der Arbeitsgruppe für neue Prozesse in der Lebensmitteltechnologie.

Herausragende Gebiete an der Universität Oviedo:

- **Hochschulinstitut für Biotechnologie (IUBA):** Biotechnologie der Pflanzen, Mikroorganismen und Bioverfahren.
- Wissenschaftlich-technische Fachbereiche: **Abteilung für biotechnologische und biomedizinische Studien; Abteilung für Lebensmitteltechnologie.**

Im **Cluster für Biomedizin und Gesundheit** des Campus für internationale Spitzenforschung der Universität Oviedo arbeiten mehr als 70 Forschungsgruppen.

## IPLA. INSTITUT FÜR MILCHERZEUGNISSE ASTURIEN

Das Institut betreibt erstklassige Forschung auf dem Gebiet der Wissenschaft und Technologie von Milcherzeugnissen.

Spitzenforschungsgebiete:

- **Angewandte Biotechnologie der Milchsäurebakterien.**
- **Fermentierte Milcherzeugnisse und Gesundheit.**

## LILA. FACHÜBERGREIFENDES MILCH- UND LEBENSMITTELLABOR ASTURIEN

Das Labor wird gemeinschaftlich von der Vereinigung der Milchindustrie des Fürstentums Asturien und Landwirtschaftsverbänden betrieben.

- Es führt Kontrollen in der Milchproduktion als Grundlage für Programme zur **genetischen Verbesserung** von Milchkuhherden durch.

- Tests zur Identifizierung von Mikroorganismen und Antibiogramme im Rahmen von Aktionen zur **Verbesserung der Milchqualität.**
- Es fungiert als **Labor für mikrobiologische Lebensmitteluntersuchungen.**

## SERIDA. LEBENSMITTELFORSCHUNGS- UND ENTWICKLUNGSDIENST ASTURIEN

**Zentrum für Tierbiotechnologie**, das zur Modernisierung und Verbesserung der Kapazitäten der Agrar- und Ernährungswirtschaft in der Region beiträgt.

Die Forschungstätigkeit des SERIDA konzentriert sich hauptsächlich auf die genetische und ernährungstechnische Selektion und Verbesserung des regionalen Primärsektors (Forstwirtschaft, Landwirtschaft, Vieh- und Fischzucht) und auf die Prävention, Erkennung und Behandlung von Krankheiten bei Haustieren und die Interaktion mit den heimischen Wildtierarten.

## ASINCAR. VERBAND DER FLEISCHINDUSTRIE DES FÜRSTENTUMS ASTURIEN

### Technologiezentrum für Fleisch.

Das Zentrum leistet einen wichtigen Beitrag zur Dynamisierung des Sektors aus technologischer Sicht. Dieser Cluster-Verband ist spezialisiert auf:

- **Lebensmittelsicherheit.**
- **Entwicklung von Lebensmitteln** im Einklang mit der Marktnachfrage und den neuen Konsumgewohnheiten.
- **Funktionelle Lebensmittel:** Entwicklung von Rezepturen durch den Einbau von natürlichen Zusatzstoffen zur Verbesserung der Funktionalität der Lebensmittel.

ASINCAR verfügt über ein Pilot-Werk, in dem die Möglichkeiten der Lebensmittelindustrie originalgetreu reproduziert werden können.

## BILDUNG

Die Universität Oviedo bietet neue, dem europäischen Hochschulraum angepasste Studiengänge mit Abschlüssen, die einen Großteil der Wissensgebiete abdecken. 30 % der über 22.000 immatrikulierten Studenten absolvieren technische Studiengänge.

Folgende Abschlüsse der Universität Oviedo sind im Zusammenhang mit dem Lebensmittel- und Getränkesektor besonders hervorzuheben:

### Erasmus Mundus Master in Mariner Biodiversität und Naturschutz

### Master in angewandter Biotechnologie für die Erhaltung und das nachhaltige Management pflanzlicher Rohstoffe.

### Master in Lebensmittel- und Biotechnologie

### Master in Management und Entwicklung der Lebensmittelindustrie (MGYDIA)

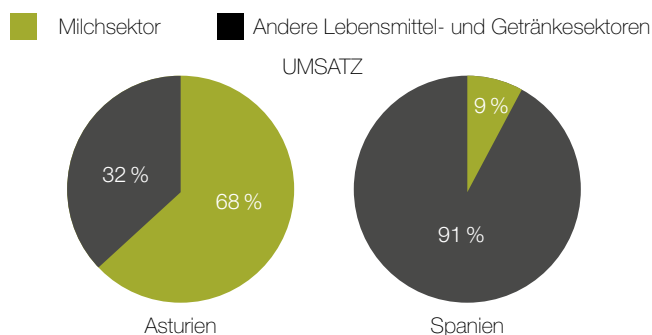
Die formale Berufsausbildung, bei der die theoretische Ausbildung mit Unternehmenspraktika kombiniert wird, ist ein weiterer Weg zur technischen Qualifikation der asturischen Arbeitskräfte. Gegenwärtig absolvieren über 17.000 Auszubildende eine solche Ausbildung, davon mehr als 35 % im technischen Bereich.

# WIRTSCHAFTSZWEIGE

## MILCHSEKTOR

Der Milchsektor Asturiens ist führend. Mit Milchproduktion werden die höchsten Umsatzzahlen des regionalen Sektors erzielt (siehe Grafik). Der Ausgangspunkt der Milchindustrie ist die Produktion von Frischmilch für den direkten Verbrauch, auch wenn unter den hergestellten Produkten Milchpulver und Kondensmilch und Käsesorten den größten Teil der Produktion ausmachen.

### DER MILCHSEKTOR IN ASTURIEN UND IN SPANIEN



Quelle: Zentrales Firmenverzeichnis (DIRCE) INE - 2014

Aus Asturien stammen über 20 offiziell anerkannte Käsesorten; damit ist die Region einer der wichtigsten Käseproduzenten Europas.

Der Cabrales-Käse, der seit 1981 über eine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügt, ist mit Sidra und Fabada wohl der bekannteste Vertreter der asturischen Gastronomie.

Neben der traditionellen Käseherstellung gibt es in Asturien auch eine bedeutende Molkereiindustrie (Butter, Milchpulver, Joghurt, Nachspeisen und andere industriell hergestellte Käsesorten).

## SIDRA, WEIN UND WASSER AUS ASTURIEN

Der typische Apfelwein Sidra ist das traditionsreichste Getränk Asturiens und zugleich ein Markenzeichen der Region. Seit Urzeiten wurde er in kleinen Sidra-Kellereien, den Lagares, aus fermentiertem Apfelsaft handwerklich hergestellt. Diese langjährige Tradition hat sich zu einer modernen Sidra-Industrie weiterentwickelt. Die heutigen Kellereien sind mit neuester Technologie ausgestattet und bringen neue, internationalere Sidra-Sorten auf den Markt.

Neben der Sidra werden in Asturien verschiedene Liköre, Branntweine, Säfte, Marmeladen und Essig aus Äpfeln produziert.

Auch Weinbau und Weinherstellung sind in Westasturien traditionell verbreitet. Gegenwärtig werden die Weinberge einem Modernisierungsprozess unterzogen und die Winzer fortgebildet. So konnten bereits die ersten Ernten des Qualitätsweins von Cangas mit Ursprungsbezeichnung eingeholt werden.

Mineralwasser ist ein weiteres Produkt mit langer Tradition in Asturien. Aus zahlreichen Quellen entspringt Wasser mit verschiedenen organoleptischen Eigenschaften.

## FLEISCH UND WURSTWAREN

Asturien ist eine Region mit großer Viehzuchttradition. Asturisches Fleisch genießt einen hervorragenden Ruf, sowohl für den frischen Verzehr als auch in Eintöpfen oder Wurstwaren.

Alle Schritte des Produktionsprozesses von Fleisch finden in Asturien statt: Lieferung von Rohstoffen, Schlachtung und Zerlegung der Tiere, Konservierung und Zubereitung des Fleisches, Verarbeitung von Nebenprodukten und Herstellung von Fett.

Wurstwaren sind eine der wichtigsten Sparten der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Asturien. In der gesamten Region sind Wurstwarenhersteller zu finden; die meisten sind jedoch in zwei Ortschaften mit langer Metzgereitradition konzentriert: Noreña und Tineo.

## FISCHKONSERVEN

Die über 350 km lange Küste Asturiens ist eine wichtige Quelle für Fisch und Meeresfrüchte.

In der Region werden Konserven und Halbkonserven aus Sardellen, Bonito, Thunfisch, Kalamaren, Sardinen, Miesmuscheln, Kraken, Seeigelnkaviar, tiefgefrorene Fische und Meeresfrüchte (Seespinnen, Krabben, Taschenkrebse, Kraken etc.) sowie Fertiggerichte aus Fisch, Meeresfrüchten oder Algen hergestellt.

## ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTEL

Aus Asturien stammen zahlreiche vom Rat für ökologische Landwirtschaft des Fürstentums Asturiens (COPAE) geschützte Produkte. Dazu zählen Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Gemüse, Fleisch, Wurstwaren, Honig, Käse und Milchprodukte etc.

Der COPAE ist der Kontrollorganismus für ökologischen Landbau in der Region und überwacht die Produktion in den Bereichen Landwirtschaft, Viehzucht, Bienenhaltung und neuerdings Aquakultur. Alle Produzenten, die dem Rat angehören, müssen eine Reihe von Vorschriften und Empfehlungen einhalten.



Das Institut für Milcherzeugnisse Asturien (IPLA) besitzt die umfangreichste Sammlung von isolierten Bakterien aus fermentierten Milcherzeugnissen und menschlichen Ursprungs in Asturien; die Sammlung ist zugleich eine der größten Spaniens. Zudem ist das Institut komplett ausgestattet und verfügt über eine Pilot-Käserei.



[investinasturias.es](http://investinasturias.es) | [www.idepa.es](http://www.idepa.es)

Institut für Wirtschaftliche Entwicklung des Fürstentums Asturien, IDEPA  
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturien. Spanien.  
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-Mail: [investinasturias@idepa.es](mailto:investinasturias@idepa.es)