



INDUSTRY OVERVIEW

WELCOME TO THE WALNUT, THE CALIFORNIA WALNUT.

The journey of the walnut can be traced back thousands of years, yet the facts about the oldest tree nut are still shrouded in mystery.

Today, the California Walnut origin is making its own history with impressive facts around the production, research and worldwide trade exports.



THE CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

The California Walnut Commission (CWC), established in 1987, represents the California walnut industry made up of over 4,500 growers and close to 100 handlers.

The CWC is here to **support the trade** and **food industry** and educate consumers on the **benefits** and unique attributes of California Walnuts.

Both trade and consumer marketing campaigns are designed to **increase both awareness and consumption** of California Walnuts.



CONTACT

California Walnut
Commission
Trade Representation
Germany

mk² gmbh
Oxfordstr. 24
53111 Bonn, Germany
Phone: +49 (228)9437870
Fax: +49 (228) 9437877
Email:
CWC@californiawalnuts.eu

WHY WALNUTS



For more than 7,000 years, people have been eating walnuts and enjoying not only their flavor, but the myriad of health benefits they offer. This amazing tree nut can be consumed in its natural form straight from the tree or transformed through seasonings, cooking, baking and blending.



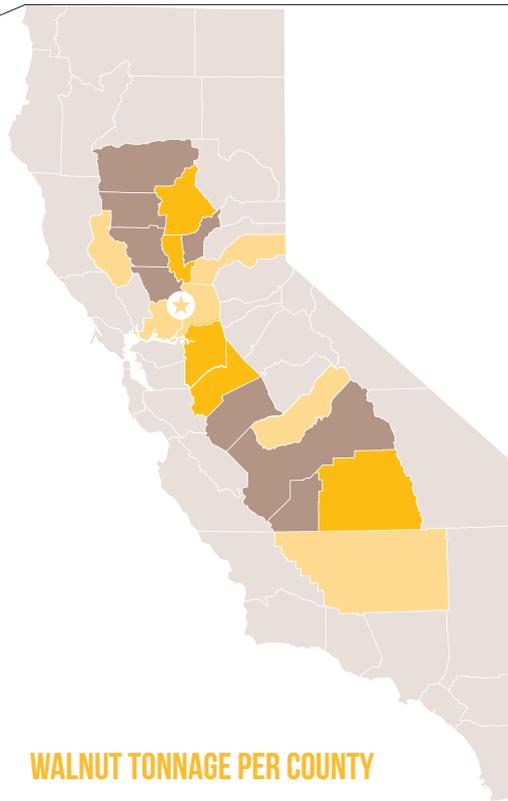
California Walnuts add nutritional value. It's an ideal choice for today's consumer searching for plant-based options, natural ingredients and a truly flavorful experience.



The mild flavor and soft texture of California Walnuts makes them a versatile ingredient for flavor profiles in recipes and processed products.



THE CALIFORNIA DIFFERENCE

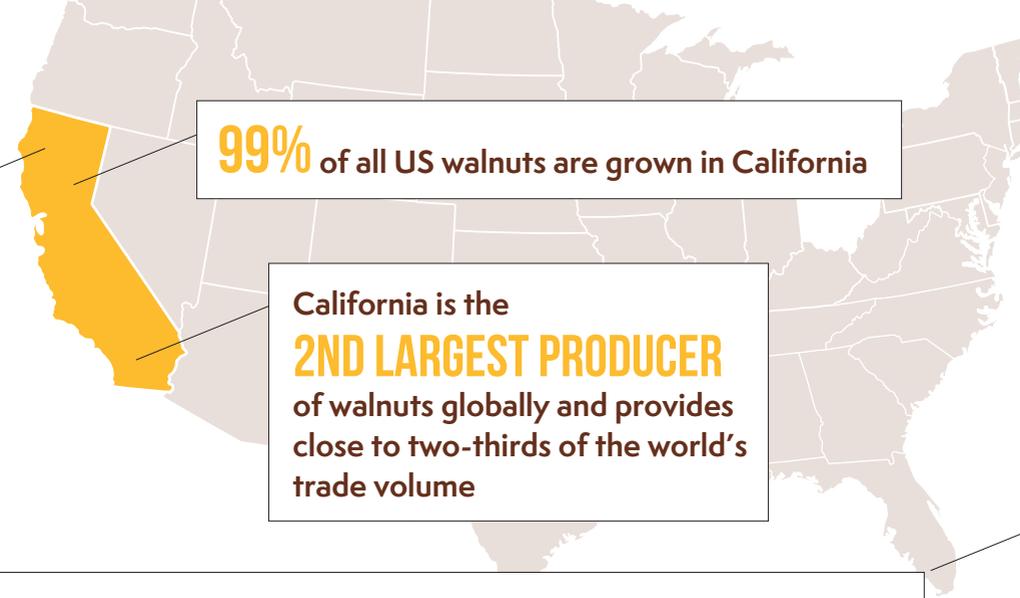


WALNUT TONNAGE PER COUNTY

- More than 50,000 tons per year
- 10,000 to 50,000 tons per year
- Less than 10,000 tons per year



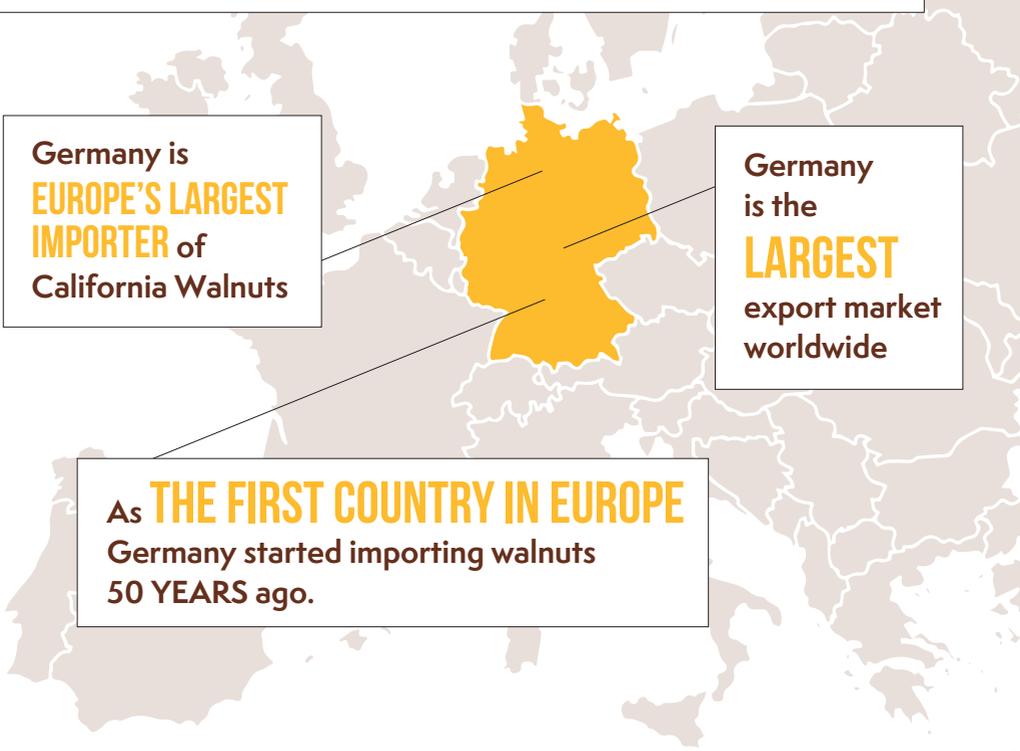
- Walnuts from California have an appealing color and mild flavor demanded by consumers as well as food and beverage manufacturers.
- California walnuts are grown and processed to some of the highest food safety and agricultural growing standards in the world
- The California walnut industry has the ability to meet a wide variety of customer and country specifications
- Orchards dedicated to only growing walnuts along with investments in agricultural practices provide high-quality crops from year-to-year
- The California walnut industry is a leader in production research developing and testing technologies for the future of walnut farming
- Most walnut orchards are owned and operated by families who have been in the walnut business for several generations
- California is known for its ideal climate with more than 260 average days of sunshine



99% of all US walnuts are grown in California

California is the **2ND LARGEST PRODUCER** of walnuts globally and provides close to two-thirds of the world's trade volume

THE CALIFORNIA WALNUT COMMISSION IN NUMBERS



Germany is **EUROPE'S LARGEST IMPORTER** of California Walnuts

Germany is the **LARGEST** export market worldwide

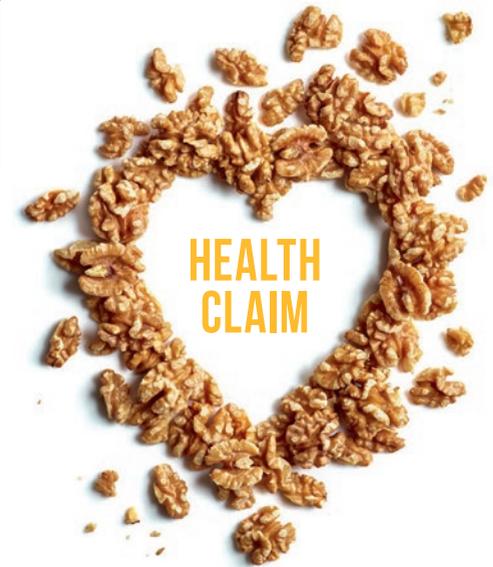
As **THE FIRST COUNTRY IN EUROPE** Germany started importing walnuts **50 YEARS** ago.

NUTRITION AND HEALTH

HEALTH CLAIMS FOR WALNUTS

- Walnuts are the only type of tree nut to have a Health Claim awarded by EFSA.
- The consumption of walnuts helps to maintain cardiovascular health. This has been officially confirmed by the approval of the following health claim by the European Food Safety Authority (EFSA):
- Walnuts help improve the elasticity of blood vessels.
- Explicit mention of this health benefit can give products containing walnuts a particularly high-quality appearance. However, this claim may only be used for foods that ensure a daily consumption of 30 g of walnuts, which is roughly equivalent to a handful of walnuts.

Walnuts are the only tree nut to contain significant amounts of the plant based omega-3 ALA (2.7g/30g) and provide 4.6g of protein and 2g of fibre per 30g.



NUTRITION FACTS

Serving Size 30g

Calories:	196 kcal
Protein:	4,6 g
Carbohydrate:	4,1 g
Total Fat:	19,6 g
Polyunsaturated fat, of which:	14,2 g
Linoleic acid (18:2):	11,4 g
Linolenic acid (18:3):	2,7 g
Cholesterol:	0 mg
Dietary Fibre:	2,0 g

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central, 2019. fdc.nal.usda.gov.



CALIFORNIA WALNUTS FROM PLANT TO PLATE

PREPARE ORCHARD FLOOR
FOR HARVEST BY SWEEPING

TREE SHAKING
(WITH MECHANICAL ASSISTANCE)

SWEEP FALLEN NUTS INTO ROWS

COLLECT & CLEAN

SORT (QUALITY CERTIFIED)

PACK IN-SHELL OR SHELL

GRADE SHELLED WALNUTS
(BY SIZE AND COLOUR)

FOOD SAFETY TESTS TO MEET
REGULATORY REQUIREMENTS

Harvesting begins in late August,
when the drying green hulls start
to split (allowing the in-shell
walnuts to be removed), and
continues until late November.



INVITATION

to join the virtual harvest tour
of CA walnuts



www.californiawalnuts.eu

www.californiawalnuts.de

EINLADUNG

zur virtuellen Tour zu
Kaliforniens Walnussfarmen



KALIFORNISCHE
WALNÜSSE VOM BAUM
AUF DEN TELLER

BÖDEN DER PLANTAGE
DURCH SÄUBERN VORBEREITEN

BAUMRÜTTELN
(MIT MECHANISCHER HILFE)

FALLENDE NÜSSE IN REIHEN KEHREN

AUFLESEN & REINIGEN

SORTIEREN (QUALITÄTSTANDARDS)

VERPACKEN ODER SCHALE ENTFERNEN

WALNÜSSKERNE SORTIEREN
(NACH GRÖSSE UND FARBE)

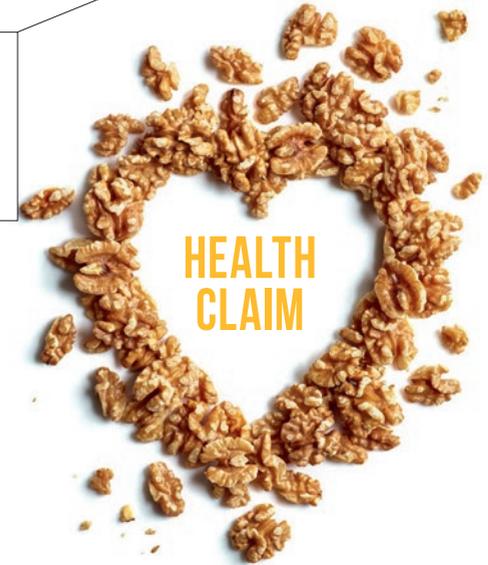
TESTS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT
UM STANDARDS EINZUHALTEN

Die Ernte beginnt Ende August -
sobald die grüne Hülle zu platzen
beginnt und sich so die innen-
liegenden Walnüsse entfernen
lassen - und geht bis
spät in den November hinein.



ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN FÜR WALNÜSSE



- Walnüsse besitzen als einzige Nussart einen von der EFSA zugesprochenen Health Claim.
- Der Verzehr von Walnüssen trägt dazu bei, die Gesundheit von Herz und Kreislauf zu erhalten. Dies wurde durch die Genehmigung des folgenden Health Claims durch die Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) offiziell bestätigt:
- Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefäße zu verbessern.
- Eine explizite Erwähnung dieses gesundheitlichen Vorteils kann Produkten mit Walnüssen eine besonders hochwertige Anmutung geben. Allerdings darf diese Angabe nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrmenge von 30 g Walnüssen gewährleistet, was ungefähr einer Handvoll Walnüssen entspricht.

Walnüsse enthalten als einzige Baumnuss signifikante Mengen der pflanzlichen Omega-3-Fettsäure ALA (2,7g/30g) und liefern 4,6g Protein sowie 2g Ballaststoffe pro 30g.

NÄHRSTOFFE

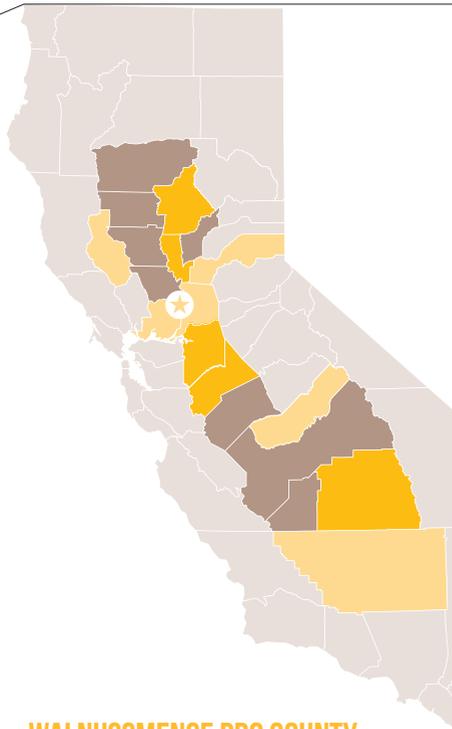
Werte pro Portion (30 g)

Energie:	196 kcal
Protein:	4,6 g
Kohlenhydrate:	4,1 g
Gesamtfett:	19,6 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, davon:	14,2 g
Linolsäure (18:2):	11,4 g
Alpha-Linolensäure (18:3):	2,7 g
Cholesterin:	0 mg
Ballaststoffe:	2,0 g

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central, 2019. fdc.nal.usda.gov.



VORTEIL KALIFORNIEN



WALNUSSMENGE PRO COUNTY (in Tonnen)

- Mehr als 50.000 t pro Jahr
- 10.000 bis 50.000 t pro Jahr
- Weniger als 10.000 t pro Jahr



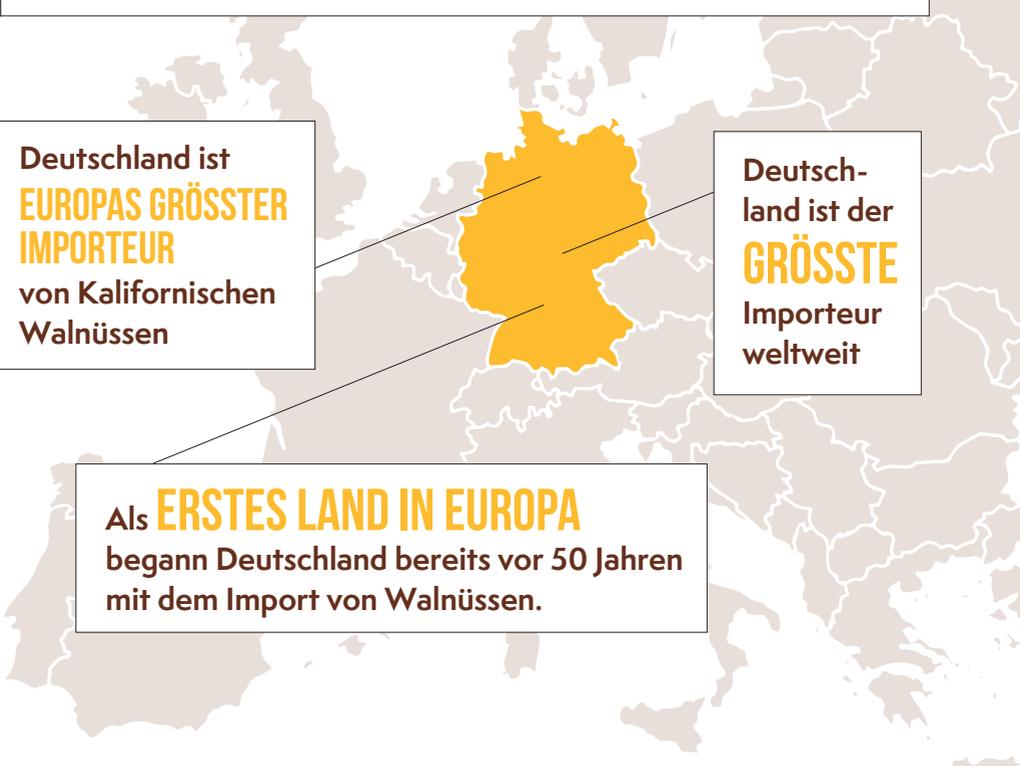
- Walnüsse aus Kalifornien haben eine ansprechende Farbe und einen milden Geschmack, der von Verbrauchern und Lebensmittelherstellern geschätzt wird
- Kalifornische Walnüsse werden nach einigen der weltweit höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit und landwirtschaftlichen Anbau angebaut und verarbeitet
- Die kalifornische Walnussindustrie erfüllt eine Vielzahl unterschiedlicher Anforderungen seitens der jeweiligen Käufer und Länder
- Die ausschließlich dem Walnussanbau gewidmeten Pflanzungen sowie Investitionen in landwirtschaftliche Produktionsverfahren sorgen alljährlich für qualitativ hochwertige Ernten
- Durch konsequente Entwicklung und Erprobung zukunftsweisender Technologien für den Walnussanbau ist die kalifornische Walnussindustrie führend in der Produktionsforschung
- Die meisten Walnussfarmen sind im Besitz von Familien, die schon seit mehreren Generationen im Walnussanbau tätig sind
- Kalifornien ist bekannt für sein ideales Klima mit durchschnittlich mehr als 260 Sonnentagen.



99% aller in den USA produzierten Walnüsse stammen aus Kalifornien

Kalifornien ist der weltweit **ZWEITGRÖSSTE PRODUZENT** von Walnüssen und stellt nahezu zwei Drittel des Welthandelsvolumen

DIE CALIFORNIA WALNUT COMMISSION IN ZAHLEN



Deutschland ist **EUROPAS GRÖSSTER IMPORTEUR** von Kalifornischen Walnüssen

Deutschland ist der **GRÖSSTE** Importeur weltweit

Als **ERSTES LAND IN EUROPA** begann Deutschland bereits vor 50 Jahren mit dem Import von Walnüssen.

WILLKOMMEN BEI DER WALNUSS, DER KALIFORNISCHEN WALNUSS.

Die Reise der Walnuss kann hunderte Jahre zurückverfolgt werden. Trotzdem sind die Fakten über die älteste Baumfrucht weiterhin geheimnisumwoben.

Die kalifornische Walnuss schreibt heute ihre eigene Geschichte, mit beeindruckenden Fakten über die Produktion, Forschung und weltweiten Handelsexporte.



DIE CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

Die 1987 gegründete California Walnut Commission (CWC) vertritt die kalifornische Walnussindustrie, die aus über 4.500 Walnussanbauern und fast 90 Händlern und Verarbeitern besteht.

Sie ist dazu da, den **Handel und die Lebensmittelindustrie zu unterstützen** und die Verbraucher über die **Vorteile** und die einzigartigen Eigenschaften kalifornischer Walnüsse aufzuklären.

Durch aktives Handelsmarketing und Verbraucherkampagnen sollen die **Bekanntheit** und der **Verbrauch** von kalifornischen Walnüssen **erhöht** werden.



KONTAKT

California Walnut
Commission
Trade Representation
Germany

mk² gmbh
Oxfordstr. 24
53111 Bonn, Germany
Phone: +49 (228)9437870
Fax: +49 (228) 9437877
Email:
CWC@californiawalnuts.eu

WARUM WALNÜSSE



Seit mehr als 7.000 Jahren essen die Menschen Walnüsse und genießen nicht nur ihren Geschmack, sondern auch die unzähligen gesundheitlichen Vorteile. Diese bemerkenswerte Nuss kann in ihrer natürlichen Form pur verzehrt oder durch Würzen, Kochen, Backen und Mixen verarbeitet werden.

Kalifornische Walnüsse sind sehr nährstoffreich und zahlen auf die aktuellen Wünsche der Verbraucher ein, die nach pflanzenbasierten Produkt-Alternativen, natürlichen Zutaten und einem wirklich geschmackvollen Erlebnis sind.

Der milde Geschmack und die weiche Textur der kalifornischen Walnüsse machen sie zur idealen Zutat für vielfältige Aromenprofile in Rezepten und industriell verarbeiteten Produkten.





ÜBERSICHT
WALNUS-
INDUSTRIE