

# ECŌ EUROPE

quality & tradition

エコ・ヨーロッパ 品質と伝統

European Organic Food

ヨーロッパからの有機食品



## Chińsko-europejskie kulinarne hybrydy

Singapur słynie na całym świecie z bogactwa tradycji kulinarnych różnych grup etnicznych. Mieszkańcy Singapuru perfekcyjnie połączyli smaki chińskie, indyjskie i malajsko-indonezyjskie, tworząc urozmaiconą i bogatą ofertę wyszukanych hybrydowych potraw.

Czy do tej kuchni – wyjątkowej w smaku, aromacie i różnorodności wykorzystywanych produktów – można dodać nowe propozycje i stworzyć nowe chińsko-europejskie dania hybrydowe? Autorzy programu „EkoEuropa – Jakość i Tradycja” są tego pewni. I chcą do swojej idei przekonać mieszkańców Singapuru podczas konferencji interaktywnej, które odbędzie się 18 maja 2017 roku.

Celem producentów biożywności, którzy włączyli się do programu promującego ekologiczną żywność z krajów Unii Europejskiej, jest zaprezentowanie produktów z różnych branż – w tym mięsa, owoców i warzyw oraz przetworów mięsnych, owocowych i warzywnych

– w nowej, nowatorskiej odsłonie. Hasło programu, prezentowanego w wielu krajach świata, „EkoEuropa – Jakość i Tradycja” oddaje ideę tego przedsięwzięcia. Podczas wykładów i prezentacji producenci żywności ekologicznej z Europy wyczerpująco przedstawiają najważniejsze cele i zasady, jakie spełniają na co dzień produkując i przetwarzając ekologiczną żywność. O wyjątkowość smaku, aromatu, kolorytu i formy potraw zadbają szefowie kuchni z najlepszych polskich restauracji specjalizujących się w przygotowywaniu menu z produktów ekologicznych.

Warto wiedzieć już teraz, że w ekologicznych gospodarstwach unijnych nie używa się nawozów sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin w uprawach, ani też antybiotyków czy hormonów wzrostu w hodowli oraz konserwantów i sztucznych dodatków w przetwórstwie. Ekologiczni rolnicy nie wykorzystują nasion genetycznie modyfikowanych. Wysoka jakość gleb jest efektem stosowania metody płodozmianu upraw, a także używania kompostu i naturalnego obornika.

Nad prawidłowym procesem produkcji w gospodarstwach i przetwórnictwie, systematycznie monitorowanym w procesie od pola do stołu, czuwają firmy certyfikujące w oparciu o zasady i normy unijnego rolnictwa ekologicznego, którego symbolem jest – Euroliść. Logo ekologicznej Europy, przyznawane przez Komisję Europejską, to właśnie zielony liść z symbolicznymi unijnymi gwiazdkami na jego tle. Euroliść znajduje się na wszystkich opakowaniach żywności ekologicznej, wyprodukowanej w państwach członkowskich i spełniającej obowiązujące normy wspólnotowe, gwarantujące konsumentom, że oznakowana nim żywność ma wysoką jakość i została wytworzona w sposób naturalny, zgodnie z europejskimi normami.

„EkoEuropa – Jakość i Tradycja” - trzyletni program promocji żywności ekologicznej, pochodzącej z krajów Unii Europejskiej - jest realizowany przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”, które współdziała z naukowcami z najlepszych ośrodków naukowych, z nowoczesnymi laboratoriami i jednostkami certyfikującymi. Stowarzyszenie współpracuje także z organizacją IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements).

Celem „Polskiej Ekologii” jest promowanie takich produktów żywnościowych, które posiadają Certyfikat Rolnictwa Ekologicznego, oznaczone są Euro-liściem, a charakteryzują się wyjątkowym smakiem i jakością, które wynikają z nawiązywania do tradycji w uprawach i chowie zwierząt, z zachowania zasad i norm rolnictwa ekologicznego, a także wysokich standardów biopraw i bioprzetwórstwa.

Więcej informacji o programie promocji „EkoEuropa – jakość i tradycja” na stronie internetowej [www.eu-organic-food.eu](http://www.eu-organic-food.eu)



KAMPANIA FINANSOWANA ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ I RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja Rynku Rolnego

JAK RÓWNIEŻ ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WOŁOWEGO, FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WIEPRZOWEGO, FUNDUSZU PROMOCJI OWOCÓW I WARZYW ORAZ FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO

