

ECOEUROPE

quality & tradition

European Organic Food
Your good life, your good future

Lato z zielonym liściem

„EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” – to trzyletni program promocji żywności ekologicznej, wyprodukowanej w krajach Unii Europejskiej. Produkty oznaczone są charakterystycznym zielonym liściem z białym gwiazdkami, które wprost nawiązują do gwiazdek unijnych.

Ekoliść jest symbolem europejskiego rolnictwa ekologicznego, a jednocześnie potwierdzeniem uzyskania certyfikatu. Ten znak, przyznawany przez Komisję Europejską, może się znaleźć wyłącznie na tych artykułach spożywczych, w których co najmniej 95 procent składników wyprodukowano metodami ekologicznymi. Ekoliść to zarazem gwarancja, że żywność nim oznakowana nie zawiera sztucznych konserwantów i stabilizatorów, nie wykorzystano w jej produkcji wzmacniaczy smaku i zapachu, nie używano promieni jonizujących. Stałą praktyką jest także systematyczne monitorowanie i certyfikowanie upraw, hodowli i produkcji zgodnie z unijnym systemem produkcji ekologicznej.

Dzięki współpracy rolników, hodowców i przetwórców z naukowcami powstają rozwiązania wdrażane z sukcesem w produkcji żywności organicznej. Przykładem umiejętnego wykorzystania najnowszych zdobyczy technologii jest liofilizowanie warzyw i owoców, nowatorskie metody suszenia warzyw i owoców, a także innowacyjne zastosowanie bakterii kwasu mlekowego, pozwalające wyprodukować kiełbasy dojrzewające z zachowaniem ich tradycyjnego smaku i walorów odżywczych.

Europejscy producenci ekożywności z Polski nawiązują do starych, sprawdzonych metod produkcji, charakterystycznych dla poszczególnych regionów tego kraju.

W zgodzie z tradycją, produkuje się organiczne kwaszone ogórki, buraki i kapustę, przetwory owocowe i warzywne – soki, dżemy czy konfitury, a także wędliny. Ich smak i aromat są wyjątkowe, dzięki wykorzystaniu tradycyjnych receptur. Ich wartość odżywczą i trwałość zapewnia zastosowanie w produkcji nowatorskich rozwiązań technologicznych.

Tym razem, od 26 do 28 czerwca, podczas Summer Fancy Food Show w Nowym Jorku, konsumenci ze Stanów Zjednoczonych

będą się mogli przekonać, że warto sięgać po ekoprodukty z Unii Europejskiej. Te produkty charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem i jakością, wynikającymi z nawiązania do tradycji, ale także z zachowania norm rolnictwa ekologicznego i standardów biopraw i bioprzetwórstwa zgodnie z systemami jakości HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, normą handlową ISO (Quality Management Systems oraz standardami GMP (Good manufacturing Practice i GHP (Good Hygienic Practice).

Program „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” jest realizowany przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”, które współpracuje z naukowcami z najlepszych ośrodków naukowych, z nowoczesnymi laboratoriami i jednostkami certyfikującymi. Stowarzyszenie „Polska Ekologia” współpracuje także z organizacją IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements).

Więcej informacji o programie „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” na stronie internetowej www.eu-organic-food.eu



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION AND THE REPUBLIC OF POLAND



Agencja Rynku Rolnego

AND ALSO THE PORK PROMOTION FUND, THE BEEF PROMOTION FUND AND THE FUND FOR THE PROMOTION OF FRUIT AND VEGETABLES



ECOEUROPE

quality & tradition

European Organic Food
Your good life, your good future

Summer with the green leaf

“ECOEUROPE – QUALITY AND TRADITION” is a three-year long programme for promoting organic food produced in the European Union. The products are marked with a characteristic green leaf surrounded by white stars, which are a direct reference to the stars on the EU flag.

The Ecoleaf is the symbol of European organic farming, and at the same time, it serves as a confirmation of certification. The mark, granted by the European Commission, can be found only on those foodstuffs in which 95 per cent of ingredients used were produced using only ecological methods. The Ecoleaf also guarantees that foodstuffs bearing the mark do not contain any artificial preservatives and stabilisers or flavour enhancers or that ionising radiation was not used in the production process. The system also includes systematic monitoring and certification of farms and production facilities according to the EU system of ecological production.

Thanks to the cooperation between farmers, breeders, processors and scientists, solutions are developed and successfully implemented in the production of organic foodstuffs. A good example of using state-of-the-art technology is freeze-drying of fruit and vegetables, innovative methods for drying fruit and vegetables, as well as a novel use of lactic acid bacteria, which allows for the production of sausages and preserving their traditional taste and nutritional values.

The European producers of eco-foodstuffs from Poland refer to time-worn and proven production methods characteristic for the particular regions of this country. A variety of organic products – pickled cucumbers, sauerkraut, beetroots, fruit and vegetable products – juices, jams, preserves, as well as hams, are produced according to tradition. They are characterised by their exceptional taste, which is a result of using traditional recipes. Their nutritional value and shelf life are ensured by using innovative technologies in the production process.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



From the 26th to 28th of June, during the Summer Fancy Food Show in New York, consumers from the United States will be able to taste and see for themselves that buying eco-products from the European Union is worthwhile, as they are characterised by their unique taste and quality, not only due to tradition, but also because of adhering to the standards and good practices of organic farming, bio-crops and bioprocessing, such as HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ISO (Quality Management Systems), as well as GMP (Good Manufacturing Practice) and GHP (Good Hygienic Practice).

The “ECOEUROPE – QUALITY AND TRADITION” programme is carried out by the “Polish Ecology” Association of Processors and Producers of Organic Products in cooperation with scientists from the best facilities, state-of-the-art laboratories and certification bodies. The “Polish Ecology” Association also cooperates with IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements).

Find out more about the “ECOEUROPE – QUALITY AND TRADITION” programme at www.eu-organic-food.eu



CAMPAIGN FINANCED WITH AID
FROM THE EUROPEAN UNION
AND THE REPUBLIC OF POLAND



AND ALSO THE PORK PROMOTION FUND,
THE BEEF PROMOTION FUND AND THE
FUND FOR THE PROMOTION OF FRUIT AND VEGETABLES

