

ECOEUROPE
quality & tradition

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Nasze atuty – tradycja i innowacja

„EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” to hasło, które będzie dominowało na jednym ze stoisk podczas targów BIOFACH AMERICA All Things Organic, organizowanych w dniach 17-19 września w Baltimore. Pod trzema słowami tego hasła kryje się troska o zachowanie rolniczego i kulinarnego dziedzictwa Starego Kontynentu z wykorzystaniem najnowszych technologicznych rozwiązań i innowacji w produkcji biożywności.

Rolnictwo i przetwórstwo ekologiczne rozwija się w Europie wyjątkowo dynamicznie. Roczny przyrost powierzchni bio upraw w krajach Unii Europejskiej to ponad 500 tysięcy hektarów. Uprawy ekologiczne zajmują ok. 6 procent wszystkich gruntów rolnych i obejmują ponad 10 milionów hektarów. Uprawami i hodowlą zajmuje się ponad 220 tysięcy wyspecjalizowanych gospodarstw, posiadających certyfikaty ekologiczne. Ich liczba w UE systematycznie rośnie.

Przykładem dynamicznego rozwoju unijnego ekoroelnictwa niech będzie Polska, która już zajmuje 3. miejsce w Unii Europejskiej. Polska, z uwagi na strukturę gospodarstw rolnych i tradycyjny sposób uprawy gleb, a także tradycyjną hodowlę zwierząt, postawiła na produkcję ekologiczną. Ten gwałtowny rozwój jest obserwowany zwłaszcza w ostatnim dziesięcioleciu, kiedy liczba gospodarstw organicznych wzrosła w tym kraju 11-krotnie – do ponad 26.600, a liczba przetwórci 18-krotnie – do ponad 400. Polski rynek ekożywności, którą w specjalistycznych sklepach kupuje już 7 procent konsumentów, szacowany jest na ponad 600 milionów euro. Największy udział procentowy w produkcji ekożywności stanowią warzywa i owoce (do 40 procent). Dynamicznie rośnie także eksport. Kraje azjatyckie podbijają jabłka i aronia, których Polska jest jednym z znaczących producentów na świecie. Czas, by ich unikatowy smak i walory odżywcze poznali także mieszkańcy USA.

Na jakie inne produkty stawiają Eko-Europejczycy? Śmiało można powiedzieć, że na wszystkie te, które oznaczone są charakterystycznym Euro-liściem. Producenci żywności ekologicznej – nawiązując do tradycji, regionalizmu i dziedzictwa kulinarnego – oferują wytwarzane, zgodnie ze starymi recepturami, przetwory owocowe i warzywne (kiszoną kapustą, ogórki, buraki oraz soki). Przetwórcy korzystają jednak także z najnowszych osiągnięć technologicznych, dzięki czemu są w stanie sprostać wysokim wymaganiom ekologicznych rynków światowych.

Innowacyjne rozwiązania są wdrażane między innymi w trosce o zachowanie świeżości, walorów smakowych i odżywczych produktów. Tak jest w przypadku liofilizowanych warzyw i owoców. Przykładem innowacyjnej produkcji tradycyjnych wędlin ekologicznych jest również znakomita wieprzowo-wołowa kiełbasa dojrzewająca. Jej przedłużony termin ważności jest możliwy dzięki zastosowaniu nowoczesnej metody wykorzystania bakterii kwasu mlekowego w procesie produkcji i dojrzewania wędlin. Na uwagę zasługują także ekologiczne produkty nieprzetworzone – owoce i warzywa o niepowtarzalnym smaku oraz wysmienite miody, pochodzące z sadów i pasiek usytuowanych w najbardziej czystych ekologicznie regionach – między innymi z Lubelszczyzny i Podkarpacia.

„EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” – to tytuł trzyletniego programu promocji żywności ekologicznej, pochodzącej z krajów Unii Europejskiej. Program jest realizowany przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”, którego działalność oparta jest o współpracę 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 tych 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 bio upraw 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).

O tym, jak można połączyć tradycję z nowoczesnością – nie gubiąc ekologicznych cech produktów, ich jakości i walorów smakowych – będzie się można przekonać odwiedzając podczas targów BIOFACH AMERICA w dniach 17-19 września stoisko programu promocji „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA”.

Więcej informacji o programie promocji „Eko-Europa – jakość i tradycja” znajdziecie 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

