



POZNAJCIE TEN SMAK I DOCĘNIE JEGO WARTOŚĆ



Co kryje się pod hasłem „Ekoeuropa – jakość i tradycja”?
Najkrótsza odpowiedź to: produkcja żywności organicznej przy stałej trosce o stan środowiska naturalnego i dobrostan zwierząt hodowlanych; stawianie na taki smak produktów, który ma ścisły związek z tradycją – w uprawie, hodowli i przetwórstwie.

Rolnictwo i przetwórstwo ekologiczne w XXI wieku stały się alternatywą dla rolnictwa i przetwórstwa konwencjonalnego. Ta gałąź rolnicza w Europie rozwija się dynamicznie – przybywa upraw, hodowli i zakładów przetwórczych. Uprawy ekologiczne na naszym kontynencie zajmują ok. 6 procent wszystkich gruntów rolnych i obejmują ponad 10 milionów hektarów. Już ponad 220 tysięcy specjalistycznych gospodarstw, legitymujących się certyfikatami produkcji ekologicznej, zajmuje się uprawą i hodowlą. Gospodarstwa ekologiczne zlokalizowane są na terenach wolnych od produkcji przemysłowej. Czyste powietrze, niezanieczyszczona gleba, stosowanie nawozów zielonych i mineralnych, biologiczne i agrotechniczne metody ochrony roślin, troska o dobrostan zwierząt - to zasady ściśle przestrzegane przez rolników i producentów spod znaku „Euro-liścia”.

Naukowcy podkreślają, że żywność organiczna jest bogatsza w składniki odżywcze, ma więcej bezcennych witamin, mikroelementów, białka, kwasów omega, antyoksydantów, a przy tym jest wolna od rakotwórczych metali ciężkich. Zatem takie produkty zapewniają bardziej zbilansowaną dietę, a co się z tym wiąże – lepszą kondycję ciała i umysłu. Warto po nie sięgać, pamiętając

o Hipokratesie, który zachęcał: „Niech jedzenie będzie waszym lekarstwem, a lekarstwo będzie dla was pokarmem.”

Czas najwyższy, by - w zgodzie z mądrością Hipokratesa – po ekoprodukty pochodzące z Europy, sięgali konsumenci z innych kontynentów.

W krajach Europy stale przybywa biogospodarstw, w których uprawiane są zboża i warzywa. Rośnie areal sadów z produkcją organicznych owoców. Coraz większa liczba hodowców decyduje się na ekologiczny chów trzody chlewnej, bydła i drobiu. Producenci żywności ekologicznej – nawiązując do tradycji, regionalizmu i dziedzictwa kulinarnego oferują – wytwarzane zgodnie ze starymi recepturami - przetwory mięsne, owocowe i warzywne.

Trzeba przy tym podkreślić, że rolnicy, hodowcy i przetwórcy ekologiczni nie poprzestali na tradycji. To grupa ludzi znakomicie wyedukowana, podążająca za naukowym postępem i wykorzystująca najnowsze osiągnięcia technologiczne. Innowacyjne metody stosowane w bioprodukcji pozwalają na zachowanie świeżości, walorów smakowych i odżywczych produktów, otwierając kolejne rynki wymagających odbiorców.

To właśnie dlatego, że znamy wymagania singapurskich konsumentów, wybraliśmy Wasz kraj, by zaprezentować program promujący żywność ekologiczną z krajów Unii Europejskiej.

Kampania „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” jest realizowana przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców

i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”, którego działalność oparta jest o współpracę z naukowcami z najlepszych ośrodkami naukowymi, 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 bioopraw 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).

Więcej informacji na stronie www.eu-organic-food.eu

