

ECŌEUROPE

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



Zielony ekoliść z gwarancją

Japońskie określenie i zarazem filozofia „mottainai” jest coraz powszechniej używane w krajach Unii Europejskiej. Europejczycy bowiem także stawiają na żywność, co do jakości której konsument może mieć pewność, że sięgając po nią niczego nie zmarnuje i zużyje ją do ostatniego kawałka. Szacunek dla darów przyrody i ludzi, którzy - w zgodzie z zasadami rolnictwa ekologicznego - potrafią wyprodukować znakomite artykuły spożywcze, to trend, który obowiązuje również coraz większe rzesze Europejczyków.

Są wśród nich producenci biożywności, a zarazem autorzy i realizatorzy programu promującego ekologiczną żywność z krajów Unii Europejskiej. Hasło programu - „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” – krótko i jasno oddaje ideę tego przedsięwzięcia. Warto jednak to hasło rozwinąć, by przybliżyć najważniejsze cele i zasady, jakie na co dzień stawiają sobie producenci żywności ekologicznej z UE.

Określenie „jakość” – ma swoje uzasadnienie w sposobie produkcji żywności ekologicznej.

Na wszystkich etapach łańcucha produkcyjnego biożywności – począwszy od sposobów przygotowywania gleby i jej nawożenia, poprzez uprawę zbóż, warzyw i owoców, a także chów zwierząt, na przetwórstwie i dystrybucji skończywszy - niepodważalną zasadą jest zaniechanie stosowania środków chemii rolnej, weterynaryjnej i spożywczej.

Określenie „tradycja” – wiąże się z wykorzystywaniem w produkcji biożywności starych odmian zbóż, warzyw i owoców, a także dawnych ras trzody chlewnej i bydła. Tradycja ma także nierozwalny związek z sięganiem do przebogatej spuścizny dziedzictwa kulinarnego. Stare receptury są doskonałą wskazówką do przygotowywania żywności o niepowtarzalnych walorach smakowych.

Taką właśnie certyfikowaną żywność oznacza się charakterystycznym znakiem graficznym. Ekoliść jest symbolem europejskiego rolnictwa ekologicznego, a jednocześnie potwierdzeniem uzyskania certyfikatu i gwarancją jakości oraz wyjątkowości wyróżnionych w ten sposób produktów. Ten znak, który przyznaje Komisja Europejska, widnieje tylko na takich artykułach spożywczych, w których co najmniej 95 procent składników wyprodukowano metodami ekologicznymi w myśl zasad rolnictwa i przetwórstwa ekologicznego.

Produkcja żywności ekologicznej to nie tylko wykorzystywanie starych metod i receptur. Współcześni rolnicy, hodowcy i przetwórcy ściśle współpracują z naukowcami, dzięki czemu mogą z sukcesami wdrażać najnowsze osiągnięcia technologii w produkcji żywności organicznej. Jednym z przykładów jest liofilizowanie warzyw i owoców lub też 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.

Przykłady produktów, przygotowanych zgodnie z zasadami unijnego rolnictwa ekologicznego i w oparciu o nowatorskie rozwiązania technologiczne, zostaną zaprezentowane podczas targów FOOD EX JAPAN 2017 w dniach 7-10 marca na stoisku 8E40.

Realizatorzy programu „EKOEUROPA – JAKOŚĆ I TRADYCJA” będą promować produkty oznaczone ekoliściem, charakteryzujące się niepowtarzalnym smakiem i jakością, które wynikają – jak wspomniano – z nawiązywania do tradycji, ale także z zachowania norm rolnictwa ekologicznego i standardów biopraw i biopretwórstwa 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 oraz 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.



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

