

# Hírlevél: Ökológiai gazdálkodás Közép- és Kelet-Európában

NR 27

2010. OKTÓBER

## Avalon

Fenntartható vidéki  
fejlesztést támogatunk  
érzékeny mezőgazdasági  
térségekben.

Phone:

+31 (0)515 331955

Fax:

+31 (0)515 331980

[office@avalon.nl](mailto:office@avalon.nl)

[www.avalon.nl](http://www.avalon.nl)

## EkoConnect -

Nemzetközi Centrum  
Közép- és  
Kelet-Európai  
Ökológikus  
Mezőgazdálkodásért  
Egyesületnél

Phone: +49 (0) 351-20  
66 172

Fax: +49 (0) 351-20 66  
174

[info@ekoconnect.org](mailto:info@ekoconnect.org)

[www.ekoconnect.org](http://www.ekoconnect.org)

## Kedves Olvasóink,

Az ökológiailag művelt felületek és az ökotermékek piaca a legtöbb országban folyamatosan növekszik. Még azokban a régiókban is, ahol az öko-vállalkozások részesedése nagy (pl. Ausztria, Csehország vagy Észtország), évente növekedik az ökológiai mezőgazdálkodás, és vele együtt az öko-nyersanyagokat feldolgozó élelmiszeripar. Ebben a Hírlevélben bemutatjuk Önnek, hogy a biotermékek iránti növekvő igényből Lettországban és Magyarországon is nyereséget kovácsolnak az élelmiszertermelők. Megvizsgáljuk továbbá az új uniós ökotermék label-t is, ami bizonyosan a teljes öko-szektor fejlődését szolgálja, de egyes szervezetek és piaci szereplők számára új kérdéseket vet fel. A piac fejlődése olyan kérdés, ami sok mezőgazdálkodót és gabona-feldolgozót érdekel. A váltakozóan száraz és csapadékos időjárás miatt Európa több részében átlag alatti gabonatermással számolható. Mindez a nyersanyag közelmúltban helyreállt árának további emelkedéséhez vezethet.

Élvezetes olvasást kívánunk!

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

Németből fordította: Bagoly-Simó Péter

\* \* \* \* \*

## Tartalom:

- [1. Még nincs uniós bio-bor rendelet](#)
- [2. Az EU új ökológiai logója](#)
- [3. Ökológikus ellátás az iskolákban: lehetőség a jövő fogyasztóinak nevelésére](#)
- [4. Tanulás a farmon: Egészség és Szórakozás a gyerekeknek](#)
- [5. Az ökológiai állattartás feltételei – az átmenetet szabályozó rendelkezések fokozatosan futnak ki](#)
- [6. Magyarország: az ökológiai ínyencfalatok mestere](#)
- [7. Ökológiai keményítő – esély a baltikumi burgonyatermesztőknek](#)
- [8. Szilárd kapcsolatok kialakítása a falusi ökológiai gazdálkodók és a városi fogyasztók között közvetlen értékesítés útján](#)
- [9. Avalon évi jelentés](#)
- [10. Avalon Nyílt Konferencia: a KAP-ot zöldebbé tenni](#)
- [11. Aktuális rendezvények](#)

  
Organic Agriculture Moving East

  
avalon

## 1. Még nincs uniós bio-bor rendelet

2010. június 16.-án az Európai Bizottság visszavonta az ökológiai bortermelés rendeletének tervezetét. Hogy a tervezetet a tagállamok szakképesített többsége támogassa, nem volt várható. Az európai bio-borászok két táborra szakadtak: az egyik tábor képviselői a jelenlegi szulfit-határérték drasztikus csökkentését követelik, míg a másik tábor ennek kismértékű csökkentését, és főként a bio-bor termelés teljes eljárásának figyelmesebb követését képviseli.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Cioloş komisszár a SO<sub>2</sub>-érték 50 mg/l-es csökkentését és egy jelzési eljárás bevezetését követelte annak a jelölésére, ha adott termék az „Ökológiailag termesztett szőlőből készült bor” feltételeinek nem felel meg. Ezt a kezdeményezést az IFOAM EU Group, több közép- és kelet-európai állam és Németország is elutasította. A szulfitokat azért adagolják a musthoz, hogy barna elszíneződést és romlást előidéző oxidációs folyamatoktól védjenek. Ezáltal a szulfitok tehát javítják a bor szenzoriális minőségét, ízét frissé és zamatossá teszik.

A déli országok öko-borgazdái inkább a bor tisztaságára fektetik a hangsúlyt, és a bio-borok számára engedélyezett szulfit értékek drasztikus csökkentését követelik. A közép- és kelet-európai bortermelők ezzel ellentétben inkább a bio-borok „terroir“-jára fektetik a hangsúlyt, és a szulfit határértékeinek megtartását vagy enyhe csökkentését kérik. A „terroir“ a bor azon különleges ismérveire vonatkozik, melyeket a földrajzi, főként a talaj- és éghajlati viszonyok kölcsönöznek. Szélsőséges körülmények között Közép-Európában a szőlő több mint felét is megfertőzheti a Botrytis gomba. A szulfit kérdése ezért döntő fontosságú abban, hogy a bio-bor csakis olyan éghajlatról származhat, ahol a gombafertőzés veszélye alacsony, vagy éghajlatilag kevésbé kedvező régiók borászainak is lehetősége nyíljon az ökológiai borgazdálkodásra való átállásra? Továbbá fontos, hogy a bio-bor mindössze szigorúbb SO<sub>2</sub>-határértékeket betartó termékre redukálható, vagy maga az ökológiai borgazdálkodás egy olyan eljárás, mely regionális és hagyományos ökológiai eljárásokat tart szem előtt?

Kevésel a tervezet meglepetésszerű visszavonása előtt az IFOAM EU Group arra szólította fel a Bizottságot, hogy a francia kompromisszum javaslatot kövesse. Ennek értelmében kezdeti szakaszban az SO<sub>2</sub>-határértéket 30 mg/l-rel csökkentik, majd négy éves folyamatos vizsgálatot követően döntenek további csökkentésekről. Az előny abban rejlik, hogy a bio-bor új szabványai kezdetben olyan határértéket állapítanak meg, melyek a borász számára elérhetők, és a szakma összes képviselője pozitívan fogadná. A további csökkentéseket illető döntés ebben az esetben az adatok által biztosított szilárd alpra építhető. Az IFOAM EU Group azt követeli, hogy az Európai Bizottság hamarosan új tervezetet dolgozzon ki, ne várjon egy-két évig. Egy minél hamarabb megszavazott bio-bor rendelet jelentősen növeli a bor értékét a fogyasztó számára, az új EU-Bio-Logo pedig végre a bio-borokon is megjelenne.

Szerző: Christoph Arndt, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Bagoly-Simó Péter

\* \* \* \* \*

## 2. Az EU új ökológiai logója

2010. július 1-től minden, az új EU-ökorendelet szerint ökológiai módon előállított terméken kötelezően feltüntetendő az EU új ökológiai logója, amelyet a kétéves átmeneti időszak alatt meg kell ismertetni a fogyasztókkal.

Az új logót, amelyet bio levélként is neveznek, csak olyan termékeken lehet szerepeltetni, amelyeket az EU-ökorendelet előírásainak megfelelően gyártottak. A logó használatához szükséges, hogy az összetevők legalább 95%-a ökológiai termelésből származzon. A logó feltüntetése kötelező érvényű minden olyan előrecsomagolt árun, amelyet EU-tagállamban állítottak elő. Az előrecsomagolt élelmiszernél olyan árurol van szó, amelyet a csomagolás teljesen vagy részben takar és amelynek tartalma nem változtatható a csomagolás megbontása nélkül. A logó olyan termék önkéntes



megjelölésére is felhasználható, amely nincs becsomagolva, kimért vagy nem EU-tagállamból származó import. Az átállás szakaszában termelt árun a logó nem helyezhető el.

A nemzeti és privát logók továbbra is használhatók. A csomagoláson való megjelenésük azonban nem lehet dominánsabb az EU új logójánál és nem takarhatják el azt.

Újdonság, hogy a kódszámot a logóval együtt kell feltüntetni. A kódszám az alábbi módon tevődik össze: az első két betű az ország ISO-kódja, ahol az utolsó feldolgozási folyamat ellenőrzését (többnyire a csomagolás) elvégezték. Az ezt követő három betű az adott országban az ökológiai gazdálkodás megjelölésére alkalmazott megnevezés. Végezetül egy maximum háromjegyű referenciaszám következik, amely az ellenőrző szervezet jelölil. Például: DE – ÖKO – 013. Július elsejétől a mezőgazdasági alapanyag termelésének helyszíne is feltüntetendő a logónál. Itt az „EU mezőgazdaság”, a „Nem EU mezőgazdaság” vagy „EU/nem EU mezőgazdaság” kifejezéseket lehet használni. Amennyiben minden alapanyagot egy országban állítottak elő, az ország megnevezése is elfogadott. A származási hely megjelölését közvetlen a kódszám alá kell nyomtatni. Például:

A logó világos zöld színe is pontosan meghatározott, ugyanakkor egyéb színek is engedélyezettek. A csomagolás háttérétől való jobb elkülöníthetőség érdekében kontúrvonal használható. A logó mérete nem lehet kisebb a minimálisan előírtnál. A logót a csomagoláson jól láthatóan kell elhelyezni. Az oldalak aránya is pontosan meghatározott.



DE-ÖKO-013  
EU-Landwirtschaft

Az átmeneti időszak az új logóra való átálláshoz két évig tart. Azok a termékek, amelyeket 2010. július elseje előtt gyártottak és csomagoltak, továbbra is árusíthatók. A 2010. július 1. előtt előállított csomagolóanyagok 2012. július 1-ig használhatóak.

Link további információkkal: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de)

Szerző: Annika Murrweiss, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Fogarasi Ilona

\* \* \* \* \*

### 3. Ökológikus ellátás az iskolákban: lehetőség a jövő fogyasztóinak nevelésére

**Magán és közösségi kezdeményezések melyek arra irányulnak, hogy felébredjék az öntudatot az egészséges és környezetbarát élelmiszerek irányában, kimondott sikerrel járhatnak, ha a fiatal generációt célozzák meg. Sok országban léteznek már ehhez hasonló projektek és kezdeményezések.**

Bio-minőségű élelmiszerellátás a közintézményekben a nevelés részét kell, hogy képezze

A fiatalok a jövő élelmiszervásárlói. Ennek ellenére a legtöbb gyermek és szülő, úgy mint a fogyasztók általában, nem rendelkezik szükséges információkkal az egészséges táplálkozást illetően. Nincs jobb hely az iskolánál a jövőbeli felnőttek képzésére. Az bioélelmiszerekre alapuló ellátás hangsúlyozza az egészség, nevelés és táplálkozás közti szoros kapcsolatot, mivel tudatosabb választást tesz lehetővé. Könnyen kombinálható az ökológikus és egészséges táplálkozással foglalkozó nevelési koncepciókkal.



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

**Olaszország:** Olaszországban tudatosan használják az iskolai étkezést arra, hogy a helyi étkezési szokásokról és az étel minőségéről teremtsenek beszélgetési és kísérleti fórumot. A politikai támogatás kulcsfontosságú: Olaszországban a politika támogatja leginkább az ökológikus hozzávalók használatát az iskolai étkeztetésben, lévén hogy ezeket a hozzávalókat törvényekbenben is említik. (Nielsen/Christensen, Modena 2008).

További információk az:

[http://orgprints.org/15203/1/OWC\\_Modena\\_2008\\_iPOPY\\_WS\\_proceedings\\_Strassner\\_et\\_al\\_CORE\\_seriess.pdf](http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_seriess.pdf) oldalon található

**Cseh Köztársaság:** A „Bioškoly” („Bio-Iskolák”) projektnek célja az, hogy iskolavezetésnek szervezett továbbképzések és az ellátási-hálózatok létesítésével több bioélelmiszert vigyen az iskolákba. A 62

iskolamenzára koncentráció kezdeményezés fő célja a tudatosság fejlesztése és hogy bizonyítsa a projekt anyagi fenntarthatóságát.

A cseh weboldal címe: [www.countrylife.cz/bioskoly](http://www.countrylife.cz/bioskoly)

**Nagy-Britannia:** A „Food for Life” catering cég a Soil Association által akkreditált program, mely továbbképzési lehetőségeket nyújt az ökológiai hozzávalók használata terén. Ehhez tartozik az iskolai szakácstanfolyam és gazdaságok látogatása, amely az élelmiszerek eredetét és az állatok igényeit ismerteti, hogy ezáltal a fiatal fogyasztók megváltoztassák ezekről való képüket és beállítottságukat. Ezen kívül az iskolaudvar területén vagy oktatógazdaságokon saját zöldséget természetnek a gyerekek. [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk)

**Németország:** Németországban a Fritz-Winter iskola nyerte el az Egészségügyi Támogatás és Prevenció díjat 400 pályázó közül a hosszútávra szóló koncepciójukért: kínálataik a gyerekek fejlődését szociális és egészséges testmozgás terét is érintik, ezen kívül egy öko-büfét is működtetnek. A gyerekek szociális tudásukat fejleszthetik, konfliktusmegoldás-, lazítás- és kommunikációtechnikákat tanulhatnak meg, illetve tudást szerezhetnek az egészséges táplálkozásról. A 100%-ban ökológikus élelmiszerellátás egy kasseli bio-catering cég biztosítja. A gyorsételekkel ellentétben ennek az ellátásnak hatása a diákok nagyobb délutáni koncentráció- és emlékezőképességben mutatkozik meg. A gyerekek rendszeresen segítenek a menza működésében és felügyelik a folyamatokat, ezáltal felelősségérzetet keltenek bennük s így könnyebben azonosulnak a napi egészséges étkezéssel.

A projekt honlapja a [www.bildung-isst-gut.de](http://www.bildung-isst-gut.de) cím alatt található.

További kezdeményezések, melyek a tudatos étkezésre irányulnak és a szülőket és gyerekeket egyaránt bevonják az ökológikus iskolakonyha kialakításába: szakácstanfolyam gyermekeknek és szülőknek, biológikus étkezés helyi termékekből („Nulla Kilométer”, Olaszország), illetve Németországban VIP szakácsok oktatják a kisiskolásokat biológikus hozzávalókkal való főzésre.

[www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010](http://www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010)

Szerzők: Christoph Arndt és Inka Sachse, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Lajos Erzsébet, javította: Pihál Zsófia

\* \* \* \* \*

## 4. Tanulás a farmon: Egészség és Szórakozás a gyerekeknek

**A környezet drasztikus változása és a nyugati életvitel eredményeként sok gyermeknél találnak egészségi problémákat. A gazdaságok pedagógiai segédesszökként elősegítik az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás kialakulását a gyermekeknek, ezen kívül meg újfajta tanulási lehetőséget nyújtanak nekik.**



Photo: Katja Bykova, Ökodorf Auterwitz

Gyermekek és F fiatalok egyre kevesebbet mozognak. Egy németországban végzett életforma felmérés szerint a 12 és 15 év közötti fiatalok esetében 2002 és 2005 között drasztikusan csökkent az olyan aktivitások aránya (Brämer 2006), mint: kerékpározás (71%-ról 52%-ra), fáramászás (46%-ról 32%-ra) és sétálás (30%-ról 17%-ra). A mozgáshiányt nem tudja az iskolai plusz egy testnevelési óra pótolni. Ökológiai farmok viszont segíthetik a gyermekeket az aktív életforma és az egészséges táplálkozás kialakításában.

Az farmon való életforma és munka megmutatja a gyermekeknek a természet csodáit és lehetőségeit, ugyanakkor saját potenciáljukat is felismerhetik. A farm céljai megtanítani, honnan is jön a fogyasztott élelmiszer, melyek az ökológiai folyamatok és hogyan működik a környezetvédelem. A gyermekek megtanulják az ökológikus növénytermesztés alapjait, és, hogy hogyan kell ellátni az állatokat. Az érdeklődők eltanulhatják milyen módon történik a magvetés, hogy tápláló és finom legyen a zöldség. Ezen kívül a gyermekek a mindennapi munkában is részt vehetnek, mint a gyomnövény eltávolítása, komposztálás, aratás, tojás gyűjtés, disznó etetés és fiatal növények elültetése. A munka és gyakorlati tapasztalatok által a gyermekek megtanulják a gazdaság folyamatai között az összefüggéseket és a saját szerepüket a fontos feladatok ellátásában. A kreatív játékok és az önálló felfedezések segítségével felfedezik a sajátos kapcsolatot közöttük és a természet és környezetük között és az

élelmiszer értékét is jobban érzékelik. A farmon kreatív és művészi tevékenységekre is van lehetőség, többek között ének, rajz, koszorúkötés és fafaragás terén. A gyermekek babákat készítenek kukorica vagy más zöldségekből és természeti naplókban jegyezhetik le élményeiket.

Egyes országokban ehhez hasonló farmok már iskolaprojekteken belül működnek. Ezen projektek célja, a farmon való munka és élet tantervbe integrálása, nem kiegészítő tevékenységként tekintendő a rendes iskolai foglalkozások mellett.

Az ültetés, gondozás és aratás által új perspektívák nyílnak az élő organizmusokról és fontosabbak lesznek a természettudományi tantárgyak is. A nyulak gondozása például az élet körforgásáról nyújt információkat, melyek által a gyermekeknek érdekesebbek lesznek a biológia és környezettudományi tantárgyak.

A farmok egyre népszerűbbé válnak Európában. A norvégiai Környezet- és Biotudományi Egyetem alaptantárgyként kínálja a „A gazdaság, mint pedagógiai segédeszköz” című kurzusát a „Living Learning” programjában. ([www.livinglearning.org](http://www.livinglearning.org)). Németországban évente számos gazdaság fogad gyermekeket különböző országokból ([www.auterwitz.de](http://www.auterwitz.de), [www.godewin.de](http://www.godewin.de), [www.lernerlebnisbauernhof.de](http://www.lernerlebnisbauernhof.de)). A [www.lernenaufdembauernhof.de](http://www.lernenaufdembauernhof.de) alatt megtudhatják mely farmok találhatóak az önközelében.

Szerző: Katja Bykova, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Lajos Erzsébet

\* \* \* \* \*

## 5. Az ökológiai állattartás feltételei – az átmenetet szabályozó rendelkezések fokozatosan futnak ki

**2009.01.01-én lépett jogerőre az EU ökorendelete, amely az állattartás területén is változásokat hozott. Jelenleg még átmeneti rendelkezések vannak érvényben. Meddig kell megvalósítaniuk az új feltételeket a gazdálkodóknak?**

A szarvasmarhák kötött tartásában az ökológiai gazdaságokban új határidők érvényesek. Azokban az épületekben, amelyeket 2000.08.24. előtt építettek, hivatali engedéllyel 2013. végéig tarthatók szarvasmarhák. Ennek feltétele az egyedi állatgondozás, valamint az elegendő kifutó és alom biztosítása. Ideiglenes állattartás kisebb üzemekben 2013. után is megengedett, amennyiben a nyári legelő és télen a heti két kifutás feltétele teljesíthető. A „kisüzem” meghatározása a tagállamok feladata.



Photo: Lars Sundstrom

A végső hizlalási fázisban kifutó nélküli szarvasmarhatartás, ahogy idáig is, csak az állat élettartamának ötödére, legfeljebb három hónapra engedélyezett. Sertés és juh esetében mindez legalább évi kétszeri ellenőrzés feltételével lehetséges, 2011.01.01. után az ilyen végső hizlalási szakasz tilos.

Az állat testébe való beavatkozást az új rendelet még jobban korlátozza, valamint nem végezhető el rutinszerűen. Az ilyen műveletek csak esetenként engedélyezettek és csak érzéstelenítés és/vagy fájdalomcsillapítás mellett az állat legmegfelelőbb életkorában végezhető el. A malac érzéstelenítés és/vagy fájdalomcsillapítás nélküli kasztrációja 2011. vége után nem engedélyezett. Ezután az ökológiai sertésüzemekben csak a fájdalomcsillapítással és/vagy altatással végzett kasztráció elfogadott. Lehetséges alternatíva a kanhizálás, ugyanakkor a sertés kan hús több európai országban nehezen adható el. Vizsgálatok szerint a fájdalomcsillapítással, de érzéstelenítés nélkül végzett végzett ivartalanítás a művelet alatt stresszel és fájdalommal jár, utána pedig szenvedéssel és viselkedési zavarokkal. Remélhetőleg az érzéstelenítés nélküli ivartalanítás 2011. végi teljes betiltásáig rendelkezésre állnak olyan gyakorlati módszerek, amelyek a szenvedés minimalizása mellett a gazdaságosság és a kívánt húsminőség tekintetében is meggyőzőek.

Egyéb beavatkozások, mint a szarvasmarhák szarvtalanítása és a fogak lecsípése, csak az illetékes hivatalok engedélyével, egyedi esetekben lehetségesek. Ilyen eset, ha a beavatkozás biztonsági okokból történik vagy ha az állat jó közérzetét illetve egészségének javulását szolgálja.

Az állat takarmányozásának területén is szigorodtak a szabályok. 2012.01.01-től nem adható konvencionális takarmány az együregű gyomrú állatoknak, ami a kérődzők esetében már most is előírás. Az együregű gyomrú állatok 100%-ban biotakarmánnyal való ellátása még nagy kihívást jelent

az adagok betervezésénél és a beszerzésnél, hiszen a sertés vagy a szárnyas nagy fehérjetartalmú táplálékot igényel. Az állatok szükségletét fedezendő, bizonyos fehérjetartalmú takarmányt hagyományos gazdálkodásból is be kell szerezni, mert az ökológiai termesztésből még nem áll rendelkezésre elegendő mennyiség. Alternatívát a bio szója termesztése, az ökológiailag gyártott parafinmassza, lepény vagy az öko tejpor-kivonat jelenthet.

Szerző: Annika Murrweiss, EkoConnect

Német nyelvtől fordította: Fogarasi Ilona

\* \* \* \* \*

## 6. Magyarország: az ökológiai ínyencfalatok mestere

**A magyar élelmiszertermelők gazdag biotermék kínálatának fontos részét képezik a csúcsmínőségű ínyencfalatok, melyeket belföldön, elsősorban egészségboltokban forgalmaznak. Elképzelhető, hogy hamarosan a szomszédos európai országokban is megnövekszik az kereslet a magyar biotermékek iránt.**

Hosszú ideje híresek Európa szerte a magyar élelmiszerek, legyen szó napérelt zöldségfélékről, mint például a paprika és a paradicsom, vagy eltett és csípős specialitásokról. Minőségének köszönhetően a magyar bor is jó hírnévnek örvend. Még a nem magyar gyártású termékek is gyakran használják a „magyaros/magyar módra” jelzést a minőség garanciájaként. Ez a helyzet a hagyományos piacon.



Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

A biotermékek területén Magyarország -Csehország és Lengyelország után- Közép- a harmadik legnagyobb élelmiszer térfogatot termeli Közép- és Kelet-Európában. Mégis a bio-élelmiszerek több, mint felét importálják Magyarországra. De vajon vevőkre találnak a magyar biotermékek a határokon túl is? Németország bio-boltjaiban a dzsemet és zöldségpástétomot termelő Tarpa márka ismert. A cég nyereségének túlnyomó többsége a német és brit piac bio-boltjaiban megtalálható termék forgalmazásából származik. Az utóbbi években a magyar piacon további biotermelők is megjelentek, akik sikeresen állítanak elő vegetáriánus termékeket. Említésre méltó a BioBerta és Virágoskút (fűszerek, zöldségpástétomok, dzsemek, italok), a Vitafood (paprika- és paradicsompástétomok), Sarkpont (szelídgesztenye termékek), Régimódi (dzsemek), Rege és Vitamor (gyümölcskonzervek), Solio (exkluzív olajok - pl. tökmagolaj), Rédei (tészták) és BioHungaricum (fagyasztott zöldség). A legtöbb termelő a szakosodott egészségboltok kiskereskedéseit látja el. Szokványos kiskereskedelmi láncokon át csupán a Virágoskút, Rédei és Vitafood forgalmazza termékeit.

A magyar bio-termékek csúcsmínősége az éghajlatnak, mindenek előtt a vegetációs időszak számára fontos sok napsütéses órának köszönhető. A magyarországi gyümölcs és zöldség napérelt és ízletes. A folyamatosan javuló logisztikának köszönhetően sok ökológiai gyümölcs- és zöldségtermék Magyarországon kívül is keresletre találhat.

Szerző: Bianca Lieske, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Bagoly-Simó Péter, javította: Pihál Zsófia

\* \* \* \* \*

## 7. Ökológiai keményítő – esély a baltikumi burgonyatermesztőknek

**Egészséges, kiváló minőségű és szép bio krumplit termesztani és a vásárlóknak csomagolva szállítani nagy kihívást jelenthet a gazdálkodóknak. Ha nem állnak rendelkezésre optimális termesztési feltételek, szortírozó és csomagoló berendezések valamint megfelelő tárolóhelyiségek, szóba jöhet egy másik megoldás is. Egyszerűbb utat jelenthet keményítőgyártásra szánt ökológiai burgonyát termesztani, amelyet nem szükséges szortírozni és tárolni. Egy lett keményítő feloldozó közvetlenül a földről vásárolja fel a burgonyát.**

Az EkoConnect "Ökológiai burgonyatermesztés – Esély Kelet-Európának" júliusi lettországi szemináriumának résztvevői a burgonyatermesztés- és feldolgozás minden aspektusát – a földtől az asztalig – megvitatták. A balti országok számára különösen érdekes a keményítőiparnak való termesztés, hiszen a lett „Aloja Starkelsen” keményítőfeldolgozó (amely most már a Swedish Culinarhoz tartozik, amely a Lyckeby csoport tagja) továbbra is keres ökológiai módon gazdálkodókat. A szemináriumon Andrejs Hansons cégigazgató és Aiga Kraukle vezető agronómus és marketingmenedzser bemutatták a keményítőgyártásra szánt burgonya termelésének speciális követelményeit és esélyeit.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

A talajra és időjárási viszonyokra vonatkozó követelmények a biológiai keményítőgyártásra szánt burgonya esetében az étkezési burgonyaéhoz hasonlatosak. Könnyű, inkább savas (5.5-6.5-ös Ph érték) és jól előkészített, egyenletes, kőmentes talajt igényel. 17-18 °

C fokos napi átlagos hőmérséklet és közepes páratartalom vagy öntözés szükséges. A trágyázást illetően a keményítőgyártásra szánt burgonya több foszfort és kevesebb nitrogént igényel, mint az étkezési burgonya. Kései, fitoftóra elleni rezisztenciával, magas keményítőtartalommal rendelkező, magas terméshozamú fajtákra van szükség, mint a KURAS (Agrico, Hollandia), Ando (Észtország), Magnat (a Norikától), Imanta (Priekuli Intézet, Lettország) és a Maret (Jogeva, Észtország).

A keményítőgyártásra szánt burgonya esetében a nagyságra, a tisztaságra, a zöld részekre és a fagykárakra vonatkozó minőségi követelmények nem olyan magasak, mint az étkezési burgonyánál. Öt tonna burgonyából egy tonna keményítőt lehet kivonni (17%-os gumónkénti keményítőtartalom esetében). A burgonyatermeszre előre kötik meg a szerződést és a vásárló közvetlen a földről szállítja el. Minden teherautóról 20 kg-os mintát vesznek a tisztaság és a keményítőtartalom vizsgálatához.

A burgonya mintegy 20%-os keményítőtartalommal rendelkezik és hosszú folyamaton megy keresztül a mosáson, reszelésen, centrifugázáson, lecsöpögtetésen, szűrésen és szárításon át a keményítőpor kinyeréséig. A keményítőgyártás mellékterméke a burgonyapulp, amely takarmányozási célokra alkalmas és jól lehet tárolni a téli időszakban, valamint a burgonyalé, amely felhasználható mezők és legelők trágyázására. Az ökológiai keményítő inkább sárgás színű, összehasonlítva a hagyományosan termesztett keményítővel, hiszen nem halványítják.

A kifizetés a burgonya víz alatti tömegétől függ (legalább 5050 g tiszta burgonya víz alatt mérve, a 2235/2003-as számú EU-rendeletnek megfelelően). A jövedelmezőség az ökológiai gazdaságban 14t hozam/hektárral térül meg. A biológiai terményeknek járó bónusz tízszer nagyobb, mint a hagyományos gazdálkodásból származóké: 142 € ősszel és 167 € kora tavasszal a tonnánként nyert keményítőért. A bónusz nagysága nagy vitát váltott ki a résztvevők körében, de ahogy Hanson úr találónan kifejezte: „Mindössze annyit kell tenniük, hogy leszedik, tisztítják, tárolják és a becsomagolják a burgonyát. Ezért azt gondolom, jó szolgáltatást nyújtunk és megfelelő díjazást kínálunk”.

Szerző: Inka Sachse, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Fogarasi Ilona

\* \* \* \* \*

## 8. Szilárd kapcsolatok kialakítása a falusi ökológiai gazdálkodók és a városi fogyasztók között közvetlen értékesítés útján

Manapság a termelőknek el kell dönteniük, mennyi pénzt és munkát képesek befektetni termékeik piaci értékesítésébe. Nem való mindenkinek a saját tanyasi biobolt működtetése, az pedig gyakran lényegesen kevesebb pénzt hoz a termelőnek, ha áruját nagyobb üzleteknek szállítja le. Milyen lehetőségeket kínál tehát a közvetlen értékesítés?

Értékesítés éttermek és kávéházak részére: Ez az ügyfélkör a legkiválóbb minőségű termékeket követeli meg. A parasztgazdálkodóknak előre meg kell vizsgálniuk, képesek-e megfelelni ezeknek a szükségleteknek.



Photo: Robert Linder

Ha viszont az áru kínálat minősége meggyőző, és a termék rendszeresen szállítható, akkor méltányos árak mellett, szilárd alapokon nyugvó kapcsolat alakulhat ki az ügyfél és a szállító között. Az intézményi keretek között zajló ellátás, pl. az iskolai és egyetemi menzákon, az óvodákban és idősok otthonában, lehetőséget nyújt a friss termékek nagy mennyiségben történő értékesítésére. Ha a terméket egyszer már sikerült beilleszteni a kínálatba, azt követően nagyon egyszerűen közvetíthető a végfelhasználó felé, hogy biológiai gazdálkodásból származó, regionális termékről van szó. A politikai támogatástól és az iskolarendszertől függően a közellátás jelentősen előmozdíthatja a biológiai gazdálkodásból származó termékek fogyasztását (pozitív példa erre: Olaszország). Az iskolákban egyszerűbb az ökológiai gazdálkodásból származó termékekből készült ételek bevezetése akkor, ha az állam törvényben rögzítette az iskolai ellátást (mint pl. Olaszországban). Nehezebb a helyzet abban az esetben, ha a gyerekek magukkal hozzák az ételt, vagy hazamennek étkezni.

A városokban kelettől-nyugatig meglehetősen kedveltek az ún. előfizetési ládák: A fogyasztók közvetlenül a termelőktől, azok internetes honlapjáról rendelhetik meg maguknak a friss gyümölcsöt és zöldséget. A termelő a fogyasztó szükségleteinek megfelelően állítja össze a ládát, és azt hetente egyszer közvetlenül hozzá házhoz szállítja, vagy a városban egy megállapodás szerinti helyre viszi. Az előfizetési ládákat kínáló termelők gyakran egzotikus gyümölcsökkel vagy partnerüzemek termékeivel egészítik ki saját ajánlatukat, hogy vonzóbbá tegyék áruválasztékukat. Az egyik lettországi ajánlattevő speciális ajánlattal egészítette ki áru kínálatát, hogy tartósan magához kösse ügyfeleit: a tagok hetente 5 lett latot (7 eurót) fizetnek a szállítási szolgáltatásért, és kiegészítésképpen évente 2 napon át besegítenek a tanyán. A beszélgetés időpontjában még nem volt világos, hogy ezzel csakugyan levesznek-e némi munkát a termelő válláról, az azonban bizonyos, hogy ez a segítség remek szórakozást jelent, és személyes kötődéshez vezet az ügyfelek és a szállítást végző parasztagdaság között!

Csehországban egy üzem az ökológiai gazdálkodásból származó friss zöldségek iránti nagy érdeklődés miatt arra specializálódott, hogy normál postai úton küldje el termékeit ügyfeleinek az egész országon belül. A speciális diétát folytató vevőkre is figyelnek, minden csomaghoz mellékelnek kiegészítő tájékoztatást, pl. recepteket és az egészségügyi szempontokra vonatkozó magyarázatokat.

Léteznek ún. "Szedd magad a zöldséget" projektek, amelyek keretében a termelők terményekkel beültetett termőterületeket adnak bérbe a vevőknek, akik ezeken a területeken az egész szezon alatt leszedhetik a terményeket. Ez a módszer könnyen kombinálható egyéb saját termékek, pl. hús, értékesítésével. Ilyenre láttunk példát Ausztriában és Németországban a városszéli helyeken. 2010. májusi, 26. számú hírlevelünkben olvashatnak erről további részleteket a „[Saját szedésű zöldség – friss bio-zöldség az egész szezonban](#)” című cikkben.

Aki olyan termékeket kínál eladásra, mint pl. sárgarépa, alma, burgonya vagy virág, néhány falusi vidéken útmenti önkiszolgáló trezorban elhelyezheti a termékeket, és egy nem túl könnyen leszedhető kis pénzgyűjtő kasszát. Ez a módszer talán nem hoz túl sok pénzt, viszont munkaerőt is alig igényel. Tejautomaták vagy más értékesítő automaták: a hűtött automata a városközpontokban mindenhol felállítható, az automatában pedig helyi termékek találhatók, pl. tej, tojás vagy burgonya. A fogyasztók ezeket az automatákat ugyanúgy használják, mint más egyéb értékesítő automatákat. Példa: [www.brunimat.ch](http://www.brunimat.ch).

Szerző: Inka Sachse, EkoConnect

Német nyelvről fordította: Farnyik Éva

\* \* \* \* \*



## 9. Avalon évi jelentés

Örömmel tudatjuk Önnel, hogy a 2009-es évi jelentés megtekinthető az Avalon honlapján.

A jelentés előszavában az új kapcsolatok iránti tetszésünket fejezzük ki. Ezek a kapcsolatok két szép projekthez vezettek: A Trák Arany Új Projektje Bulgáriában és a Mezőgazdaság és Élet-alap Javításának Programja Ghánában. Mindkét projekt esetében az érintett személyekkel interjút készítettünk, és a projekt magánéletükre gyakorolt hatásáról érdeklődtünk. Kíváncsivá tettük? Lépjen be az internetes honlapunkra (News menüpont) és töltsse le a jelentést!

Avalon tagok számára a honlapunkon több újdonság is elérhető: a közelmúltban (az EkoConnecttel szoros kapcsolatban) több érdekes cikket töltöttünk fel az ökológiai mezőgazdaságról. A [www.avalon.nl](http://www.avalon.nl) >network > extranet követésével többet olvashatnak az ökológiai mezőgazdálkodásról.

Szerző: Linda Huisman, Avalon

Német nyelvről fordította: Bagoly-Simó Péter

## 10. Avalon Nyílt Konferencia: a KAP-ot zöldebbé tenni

**2010. november 12-14. között az Avalon szervezésében Szlovéniában nemzetközi rendezvényre kerül sor. Az idéni téma: Miként tehetjük a Közös agrárpolitikát (KAP) zöldebbé? Adalékok az EU, az új tagállamok és a csatlakozni kívánó államok párbeszédéhez**

Függetlenül attól, hogy bürokratikus, technikai, környezeti/ökológiai, történelmi vagy egyéb okokra visszavezethetően – a KAP jelenlegi intézkedései és eljárásai, melyeknek az európai mezőgazdaságot zöldebbé kellene tennie, nem feltétlenül segítenek az új tagállamoknak és ezek környezetének. A problémát már több alkalommal felismerték, mégis úgy tűnik, nem tematizálták és tárgyalták meg elegendően. A konferencia ezért arra a kérdésre összpontosít, hogy miként kell a létező törekvéseket javítani, a KAP-t zöldebbé tenni, és mindezeket az új tagállamok és a csatlakozni kívánó országok igényeihez idomítani? A beszélgetéseken és elemzéseken részt vesznek kormányzati és civil szervezetek, kutatók, gazdasági és egyéb szakértők az EU régi és új tagállamaiból egyaránt. A csatlakozni kívánó országok is képviseltetik magukat.

Szerző: Linda Huisman, Avalon

Német nyelvről fordította: Bagoly-Simó Péter

\* \* \* \* \*

## 11. Aktuális rendezvények

Dátum	Rendezvény	Hely	Téma	Link/Kontakt
2010. 10. 07.-10.	41. Nature-Health: Vásár	Ljubljana, Szlovénia	A vásár súlypontjai: étkezés, wellness, mozgás, környezetbarát lakókörnyezet	<a href="http://en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/">en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/</a>
2010. 10. 13.-19	Szeminárium: Saját szedésű zöldség és közvetlen árusítás	Drezda Németország	Szeminárium a „saját zöldségzedés”, a „bokszer-rendszer” és a „közvetlen árusítás a biogazdálkodásban” témakörökben	<a href="http://www.ekoconnect.org">www.ekoconnect.org</a>
2010. 10.15. -17	Natura Food 2010	Lodz, Lengyelország	Konferenciák, prezentációk, egy B2B „kontakt tőzsde”, kulináris témájú előadások és különböző versenyek kísérik.	<a href="http://www.naturafood.pl">www.naturafood.pl</a>
2010. 11. 12.-14.	Avalon Nyitott Konferencia	Szlovénia	A konferencia témája: “Hogyan tehetjük zöldebbé a Közös Agrárpolitikát?”	<a href="http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?volgnr=377&amp;subject=agenda&amp;land=uk">http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?volgnr=377&amp;subject=agenda&amp;land=uk</a>
2011. 05. 18.-20.	A bio-élelmiszerek minőségével és egészséges voltával kapcsolatos kutatások: konferencia	Prága, Csehország	Ez az első nemzetközi konferencia foglalkozik a növényi és állati eredetű, ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszerek minőségének, biztonságának és egészséges voltának kérdéseivel, valamint termelésüknek a környezetre gyakorolt hatásaival	<a href="http://www.fqh2011.org">www.fqh2011.org</a>

Német nyelvről fordította: Farnyik Éva

\* \* \* \* \*

### Keres-talál:

Hírlevelünket azért olvashatják több, mint hétezeren, mert fordítóink fáradságot nem ismerve önkéntesen dolgoznak. Csapatunk erősítéséhez keresünk önkéntes fordítókat németről/angolról cseh, magyar nyelvekre. Kérjük, itt jelentkezzen: [redaktion@ekoconnect.org](mailto:redaktion@ekoconnect.org)

### +++ Saját ügyünkben: az EkoConnect Egyesület: céljaink, munkánk - és Ön +++

Az EkoConnect az ökológiai gazdálkodás területén tevékenykedő személyek ill. szervezetek közötti információ, szaktudás és tapasztalat cseréjét szorgalmazza valamint az e területen tevékenykedők közvetlen találkozását kívánja elősegíteni. Az **Egyesület** 2003 közepén alakult drezdai székhellyel.

**Fő feladataink** közé tartozik többek között Közép- és Kelet-Európa ökológiai gazdálkodásának hosszútávú fejlesztése céljából az e téren tevékenykedő személyek és tevékenységek támogatása és összekapcsolása, a vidékfejlesztés erősítése valamint a biotermékek és bioélelmiszerek kínálatának javítása. Ehhez nyújt segítséget az EkoConnect, mint információs központ találkozók, továbbképzések (pl. szemináriumok és szakmai kirándulások) szervezésével. Az egyesület továbbá szorgalmazza gyakorlati tapasztalatok továbbadását is és támogat valamennyi magán- vagy állami szervezetet, melyek céljukként az ökológiai gazdálkodás szerkezeti fejlesztését tűzték ki. A fontos tartalmi és stratégiai kérdések megválaszolásában az EkoConnectet munkájában egy szakmai testület is támogatja.

Az EkoConnect Egyesület **tagjai**hoz Európa legkülönbözőbb részein élő és tevékenykedő, az ökológiai gazdálkodás szerkezeti felépítéséről hosszú évek tapasztalatával rendelkező szakértők és szervezetek tartoznak. Az egyesületet anyagilag a támogató tagok, ill. a szervezet tevékenységében aktív részvétellel a rendes tagok támogatják. A támogató tagok, mint magánszemélyek éves tagsági díja 60 €, jogi személyeké 600 €. A rendes tagok aktívan segítik munkájukkal az egyesületet, az ő éves tagsági díjuk így minimum 20 € ill. 200 €.

**Legyen Ön is az EkoConnect új tagja! Szeretettel várjuk!** Ehhez kérjük, töltsse ki a lenti jelentkezési lapot és küldje el címünkre.

### Felvételi kérelem az EkoConnect Egyesület tagságába

Én/mi szeretném/szeretnénk az EkoConnect munkáját támogatni, mint

- támogató tag  
 rendes tag

Családi név:	Utónév:
Jogi személy esetén a törvényes képviselő neve:	
Postai irányítószám, lakhely:	Utcanév és házszám:
Ország:	Megye/ország-rész:
Telefonszám:	Mobiltelefonszám:
E-mail cím:	Tevékenység (pl.. szaktanácsadás, termelés, feldolgozás, stb.)

Én / mi ..... € éves tagsági díjjal támogatom/támogatjuk az EkoConnect munkáját és ezt az összeget

a mellékelt csekken

átutalással

kívánom/kívánjuk fizetni.

A tagsági díj az adóból leírható, ennek befizetését az EkoConnect az Ön számára kiállított igazolással tanúsítja.

.....c11□□.....  
 hely, dátum, aláírás



In Partnership with Avalon under the Network programme 2010 financed by DG Environment Life +