

# Biuletyn informacyjny rolnictwa ekologicznego Europy Środkowej i Wschodniej

NR. 27

PAŹDZIERNIKA 2010

## Avalon

Wspieranie długotrwałego rozwoju obszarów wiejskich na wrażliwych terenach uprawnych

Tel:

+31 (0)515 331955

Fax:

+31 (0)515 331980

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

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

## EkoConnect

Międzynarodowe Centrum Rolnictwa Ekologicznego Środkowej i Wschodniej Europy.

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)

## Drodzy czytelnicy,

Powierzchnia ekologicznych posiadłości ziemskich oraz rynek produktów ekologicznych nieprzerwanie wzrasta w większości krajów. Nawet w regionach z dużym udziałem zakładów ekologicznych – jak Austria, Czechy lub Estonia, posiadłości ziemskie powiększają się rokrocznie, a wraz z nimi przemysł spożywczy, zajmujący się przetwórstwem surowców ekologicznych. W niniejszym biuletynie informacyjnym pokazujemy, w jaki sposób producenci żywności ekologicznej Łotwy i Estonii zyskują na wzrastającym popycie na bioprodukty. Wyjaśniamy również i komentujemy nowy znak firmowy UE produktów ekologicznych, który z pewnością wspomaga rozwój całego sektora ekologicznego, ale również chciałby wykreować pewne organizacje i graczy rynku. Pytania dotyczące rozwoju rynku zadaje sobie dziś również wielu rolników i wiele przedsiębiorstw przetwórczych w sektorze zbożowym. Z powodu raz zbyt suchej, a raz zbyt deszczowej pogody w lipcu i sierpniu w wielu częściach Europy należy liczyć się ze zbiorem zbóż i ziemniaka poniżej przeciętnej. Może to doprowadzić do późniejszych wzrostów cen surowców, które nadrobiły w ostatnich tygodniach.

Życzymy Państwu przyjemnej i ciekawej lektury:

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

Tłumaczenie: Małgorzata Kozarzewska

\* \* \* \* \*

## Spis treści:

- [1. Nie ma jeszcze rozporządzenia UE o biowinie](#)
- [2. Nowy unijny znak BIO](#)
- [3. Ekologiczna żywność w szkołach – sposób an wyedukowanie przyszłych konsumentów](#)
- [4. Gospodarstwo miejscem nauki: zdrowie i zabawa dla dzieci.](#)
- [5. Rozporządzenia dotyczące chowu zwierząt w gospodarstwach ekologicznych – powoli kończą się regulacje przejściowe](#)
- [6. Węgry: ekspert w wytwarzaniu ekologicznych delikatesów.](#)
- [7. Ekologiczna skrobina – szansa dla producentów ziemniaków krajów bałtyckich](#)
- [8. Budowanie silnych więzi pomiędzy producentami żywności ekologicznej a odbiorcami w mieście za pomocą marketingu bezpośredniego](#)
- [9. Avalon – sprawozdanie roczne](#)
- [10. Otwarta konferencja Avalon: zazielenianie WPR](#)
- [11. Nadchodzące spotkania](#)

  
EKOconnect  
Organic Agriculture Moving East

  
avalon

## 1. Nie ma jeszcze rozporządzenia UE o biwinie

Dnia 16 czerwca 2010r. Komisja Europejska wycofała swój projekt rozporządzenia. Nie dało się przewidzieć wykwalifikowanej większości państw członkowskich w celu zaakceptowania projektu komisji. Właściciele winnic w Europie podzielili się na dwa obozy: jedni opowiadają się za drastyczną redukcją obecnych wartości granicznych siarczynów, podczas gdy inni mogą wyrazić zgodę tylko na nieznaczne zmniejszenie i kierować uwagę raczej na całościowy proces produkcji biowina.



Komisarz

*Cioloş*

domagał

Photo: Katja Bykova, EkoConnect

się redukcji SO<sub>2</sub> o 50 mg/l w porównaniu z winem konwencjonalnym oraz opcji oznakowania na wypadek niespełnienia wymagania: "Wino zostało wyprodukowane z winogron ekologicznie wyhodowanych" To natomiast spotkało się z dezaprobatą grupy IFOAM UE i kilku krajów Europy Środkowo-Wschodniej oraz Niemiec. Siarczyny są dodawane do soku winogronowego, by chronić go przed różnego rodzaju utlenieniami, prowadzącymi do brązowego odbarwienia i zwiertzałego smaku. Stabilny świeży i owocowy smak siarczynów poprawia zatem sensoryczną jakość wina.

Podczas gdy właściciele winnic ekologicznych w krajach południowych zwracają przede wszystkim uwagę raczej na czystość wina i nalegają na drastyczną redukcję dopuszczalnego poziomu siarczynów w biowinach, producenci wina Europy Środkowo-Wschodniej podkreślają raczej regionalny charakter („terroir”) biowin. Opowiadają się oni za zachowaniem lub tylko lekką redukcją zawartości siarczynów. "Terroir" określa szczególne cechy wina, które nadaje mu położenie geograficzne, przede wszystkim zaś cechy ziemi i klimatu. W ekstremalnych warunkach w Europie Środkowej ponad 50% winogron może zostać zarażona grzybami Botrytis. Znaczną rolę odgrywa tu problem siarczynów: Czy biowino powinno pochodzić tylko z klimatów, w których grzyby występują w małej ilości czy też właściciele winnic w mniej sprzyjających powinni mieć przejść na ekologiczną gospodarkę winną? I czy biowino powinno mieć większe wartości graniczne SO<sub>2</sub> lub czy ekologiczna gospodarka winna jest całościowym procesem uwzględniającym praktyki regionalne i tradycyjne praktyki ekologiczne?

Na krótko przed zaskakującym wycofaniem projektu komisji Grupy IFOAM UE wezwała komisję do przyjęcia francuskiej propozycji kompromisu. Przewiduje ona najpierw redukcję SO<sub>2</sub> o 30 mg/l, a po czterech latach monitoringu ewentualnie dalszą redukcję. Zaleta: Przepisy dla biowina zostałyby zdefiniowane najpierw na poziomie, który byłby dla właścicieli winnic wykonalny i został dobrze przyjęty przez całą branżę. Decyzja co do dalszej redukcji opierałaby się wtedy na solidnej podstawie danych. Grupa Die IFOAM UE Gruppe domaga się, by Komisja Europejska przedłożyła wkrótce nowy projekt i nie czekała przez następny rok czy dwa lata. Rozporządzenie o winie ekologicznym w niedługim czasie przyniesie znaczną wartość dodatkową dla konsumenta – również w ramach nowego biologo UE, które później można byłoby w końcu ujrzeć na biowinach.

Autor: Christoph Arndt, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Malgorzata Kozarzewska

\* \* \* \* \*

## 2. Nowy unijny znak BIO

Od 1 lipca 2010 w krajach Unii Europejskiej obowiązuje nowy znak BIO. Jest on wiążący dla wszystkich produktów wytwarzanych wg. norm ekologicznych. Po dwóch latach okresu przejściowego ma on być jednolitym oznaczeniem dla wszystkich produktów ekologicznych.

Nowe logo, określane również jako listek BIO, może być używane tylko dla produktów wytworzonych według norm ekologicznych Unii Europejskiej. Prawo certyfikowania produktu nowym logo mają - jak teraz – produkty, których 95% składników pochodzi z rolnictwa ekologicznego. Logo jest wiążące od 1 lipca 2010 dla wszystkich pakowanych



produktów wytworzonych na terenie Unii. Przy pakowanych produktach mowa jest o żywności, która częściowo lub całkowicie tak zapakowana, aby nie można było zmienić jej składu bez częściowego lub całkowitego naruszenia opakowania. Nowy certyfikat BIO może być również dobrowolnie używany dla oznakowania żywności niepakowanej lub dla produktów importowanych z krajów spoza Unii. Nie może być jednak używany jako certyfikat dla plonów przejściowych.

Krajowe i prywatne oznaczenia są nadal dozwolone. Nie powinny one jednak być na opakowaniu bardziej rozpoznawalne niż certyfikat unijny, ani też umniejszać jego widoczności.

Nowością jest również, że razem z nowym logo pojawi się widoczny numer kodowy. Składa się on z następujących części: pierwsze dwie litery oznaczają ISO kraju, w którym przeprowadzona została ostatnia kontrola procesu przetwórstwa (najczęściej dotyczy to miejsca pakowania). Kolejne trzy litery oznaczają obowiązujące w tym kraju oznaczenie gospodarki ekologicznej. Następne litery (maksymalnie 3) dotyczą instytucji przeprowadzającej kontrolę. Przykład: DE-ÖKO-013. Również miejsce produkcji wyjściowych produktów rolniczych musi być od 1 lipca widoczne na etykietach. Obowiązującymi oznaczeniami są: „rolnictwo UE”, „rolnictwo spoza UE” lub „Rolnictwo UE /spoza UE”. Jeżeli wszystkie składniki zostały wytworzone w jednym kraju, możliwe jest podanie jego nazwy. Oznaczenie kraju pochodzenia musi być wydrukowane bezpośrednio pod numerem kodowym instytucji wykonującej kontrolę.

Przykład:

Kolorem obowiązującym dla nowego logo jest jasnozielony. Dopuszczone są jednak inne odcienie. Dla wyraźniejszego oznaczenia informacji na opakowaniu możliwe jest zastosowanie linii konturowych. Znak ekologiczny musi też mieć określoną wielkość oraz być dobrze widoczny na opakowaniu. Również stosunek wysokości i szerokości logo jest ściśle określony.



DE-ÖKO-013  
EU-Landwirtschaft

Okres przejściowy dla wprowadzenia nowego logo wynosi 2 lata. Tak więc produkty wytworzone i opakowane przed 1 lipca 2010 nadal mogą trafiać na rynek. Opakowania wydrukowane przed 1 lipca 2010 mogą być używane przez cały okres przejściowy, to jest do 1 lipca 2012 roku.

Dalsze informacje pod adresem : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de)

Autorka: Annika Murrweiss, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Karolina Saro.

\* \* \* \* \*

### 3. Ekologiczna żywność w szkołach – sposób na wyedukowanie przyszłych konsumentów

**Publiczne i prywatne inicjatywy dla poprawienia świadomości na temat zdrowej, ekologicznie wyprodukowanej żywności mogą odnieść najlepsze rezultaty, kiedy kierowane są do młodych ludzi. W wielu krajach takie inicjatywy już mają miejsce. Publiczne stołówki z biojakością powinny być częścią wychowania**

Młodzi ludzie będą w przyszłości stanowili codziennych konsumentów żywności. Jednakże większości dzieci jak i rodziców, podobnie jak konsumentom w ogóle, brak informacji i doświadczenia odnośnie zdrowej żywności. Szkoły to najlepsze miejsca do wyedukowania naszych przyszłych dorosłych. Publiczne zaopatrzenie w ekologiczną żywność podkreśla związek między zdrowiem, edukacją oraz odżywianiem poprzez tworzenie możliwości bardziej świadomych wyborów. Bardzo łatwo połączyć to z inicjatywami edukacji na rzecz ekologicznego i zdrowego żywienia.



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

**Włochy:** We Włoszech szkolne przerwy na posiłki są zupełnie świadomie wykorzystywane do tworzenia eksperymentalnych i komunikacyjnych sytuacji odnośnie regionalnych tradycji kulinarnych i jakości jedzenia. Decydujące jest tutaj polityczne wsparcie: we Włoszech najważniejsi zwolennicy stosowania produktów ekologicznych w szkolnych posiłkach pochodzą ze świata polityki, odkąd zostało to zawarte w ustawie. (Nielsen/Christensen, Modena 2008)

Dalsze informacje na stronie:

[http://orgprints.org/15203/1/OWC\\_Modena\\_2008\\_iPOPY\\_WS\\_proceedings\\_Strassner\\_et\\_al\\_CORE\\_series.pdf](http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_series.pdf)

**Republika Czeska:** Czeski projekt „Bioškoly” (Przyp.tłum.: „Bioszkoly”) ma na celu wprowadzenie do szkół więcej ekologicznego jedzenia poprzez utworzenie sieci dystrybutorów i poprzez oferty edukacyjne skierowane do administracji szkół. Głównym celem tej inicjatywy, która obejmuje 62 szkolne kafeterie, jest większa świadomość oraz dowód, że coś takiego jest też finansowo możliwe do zrealizowania.

Czeska Strona internetowa: [www.countrylife.cz/bioskoly](http://www.countrylife.cz/bioskoly)

**Wielka Brytania:** Marka cateringowa o nazwie „Food for Life” jest akredytowanym przez Soil Association programem, którego celem są dodatkowe oferty dotyczące wykorzystywania ekologicznych składników. Po pierwsze należą do tego lekcje gotowania w szkołach, po drugie wycieczki do gospodarstw w celu zobaczenia skąd jedzenie pochodzi i uświadomienia sobie potrzeb zwierząt tak, aby zmienić postrzeganie tej kwestii i nastawienie młodych konsumentów. Po trzecie w ogródkach szkolnych lub w wybranych gospodarstwach sadi się własne warzywa. [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk)

**Niemcy:** Szkoła o nazwie Fritz-Winter w Niemczech wygrała spośród 400 innych uczestników pierwsze miejsce za swój długoterminowy koncept dotyczący promowania oraz zachowania zdrowia: Oferuje ona ruch i programy socjalne oraz bufet ekologiczny do wyboru. Uczniowie zdobywają takie umiejętności socjalne jak mediacja w przypadku kłótni, techniki relaksacyjne oraz komunikacyjne podobnie jak podstawową wiedzę o zdrowej żywności. Ich w 100%-ach ekologiczne jedzenie jest przygotowywane według systemu biocatering z Kassel. Rezultatem tego rodzaju jedzenia w porównaniu z fast foodem był znaczny wzrost koncentracji i umiejętności przypominania w godzinach po południowych. Uczniowie mają dyżury w stołówce, podczas których pomagają oraz mają pieczę nad codziennymi działaniami, co daje im poczucie odpowiedzialności i pozwala na identyfikację z codziennym jedzeniem w szkole. Strona internetowa projektu to: [www.bildung-isst-gut.de](http://www.bildung-isst-gut.de).

Dalsze inicjatywy na rzecz wzrostu świadomości oraz zaangażowania rodzin i dzieci przy wspieraniu ekologicznego jedzenia w stołówkach szkolnych to: nauka gotowania dla dzieci i rodziców, biologiczne dania z produktów czysto regionalnych („Null Kilometer” – przyp.tłum.: „zero kilometrów”) (Włochy), nauka gotowania w szkołach podstawowych prowadzona przez szefów kuchni VIP z zastosowaniem produktów ekologicznych (Niemcy).

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

Autoren: Christoph Arndt und Inka Sachse, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Lucyna Konarska

\* \* \* \* \*

## 4 Gospodarstwo miejscem nauki: zdrowie i zabawa dla dzieci.

Szybko zmieniające się środowisko i zachodni styl życia powodują, że u coraz większej ilości dzieci diagnozowane są problemy zdrowotne. Gospodarstwa mogą stanowić pedagogiczny środek pomocniczy, który wspiera zdrowie i zrównoważoną dietę oraz daje możliwość nauki poprzez zbieranie doświadczeń.

Coraz więcej zarówno dzieci jak i młodzieży wie dzie ubogi w ruch styl życia. Badania przeprowadzone w Niemczech dotyczące młodzieży w wieku 12 – 15 lat wykazały znaczny spadek zajęć dodatkowych takich jak jazda na rowerze (z 71% na 52%), wspinanie się na drzewa (z 46% na 32%) czy spacerowanie (z 30% na 17%) (Brämer 2006). Dane pochodzą z lat 2002 – 2005. Problemu tego nie rozwiąże się jedynie dodatkową godziną wychowania fizycznego w szkole. Ekologiczne gospodarstwa edukacyjne mogą wspomagać rozwój aktywnego stylu życia oraz zdrowych nawyków żywieniowych.

Życie i praca w gospodarstwie uwrażliwia dzieci na potencjał, jaki kryje natura. Głównym celem jest pokazanie skąd pochodzi jedzenie oraz zapoznanie dzieci z podstawami ekologii. Uczą się one w jaki sposób dbać o zwierzęta żyjące w gospodarstwie czy jak uprawiać grządki zachowując zasady bio.



Photo: Katia Bykova, Ökodorf Auterwitz



Przy okazji dowiadują się jak i kiedy należy siać, aby uzyskać pożywne, smaczne warzywa. Mogą aktywnie brać udział w plewieniu chwastów, kompostowaniu, zbieraniu plonów, karmieniu zwierząt czy sadzeniu. Dzięki doświadczeniom zebranych w ten sposób rośnie nie tylko wiedza dzieci na temat zależności panujących w gospodarstwie rolnym, ale także zdobywają one świadomość wniesienia dużego wkładu do codziennych obowiązków. Poprzez zabawy i samodzielne odkrywanie dzieci nawiązują kontakt z otoczeniem oraz rozwijają poszanowanie dla żywności. Ponadto pobyt w gospodarstwie oferuje liczne możliwości rozwoju kreatywności dzieci. Należą do nich śpiew, taniec, rysowanie, wiązanie wieńców, obróbka drewna, robienie figurek z kukurydzy, stempli z warzyw lub pisanie pamiętników przyrodniczych.

W niektórych państwach gospodarstwa edukacyjne już teraz stanowią nieodłączną część projektów szkolnych. Celem tych projektów jest wprowadzenie wyżej wymienionych aktywności do życia szkolnego. Nie powinny one jednak być rozpatrywane wyłącznie w kategoriach zajęć pozalekcyjnych. Poprzez sianie, plewienie i zbieranie plonów powstają nowe możliwości kształtowania godzin, dzięki którym przedmioty ściśle nabierają większego znaczenia. Opieka nad królikami może motywować do nauki biologii i środowiska, wywołując refleksje na temat cykli życia.

Gospodarstwa edukacyjne stają się coraz bardziej popularne w całej Europie. Norweski Uniwersytet Nauk Biologicznych proponuje kurs „Gospodarstwo pedagogicznym środkiem pomocniczym”, który jest znaczącym elementem programu „Living Learning” („Ożywiona Nauka”) ([www.livinglearning.org](http://www.livinglearning.org)). Liczne gospodarstwa ekologiczne w Niemczech witają co roku setki dzieci z różnych krajów ([www.auterwitz.de](http://www.auterwitz.de), [www.godewin.de](http://www.godewin.de), [www.lernerlebnis-bauernhof.de](http://www.lernerlebnis-bauernhof.de)). Na stronie internetowej [www.lernenaufdembauernhof.de](http://www.lernenaufdembauernhof.de) możecie państwo znaleźć najbliższe położone gospodarstwo edukacyjne dla dzieci.

Autorin: Katja Bykova, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Anna Sonsala, Korekta: Lucyna Konarska

\* \* \* \* \*

## 5. Rozporządzenia dotyczące chowu zwierząt w gospodarstwach ekologicznych – powoli kończą się regulacje przejściowe

**1 stycznia 2009 roku weszło w życie Rozporządzenie Rady Europejskiej (WE) w sprawie produkcji ekologicznej. Dzięki niemu pojawiło się kilka zmian w przepisach dotyczących chowu zwierząt. Wciąż jeszcze obowiązują regulacje przejściowe. Do kiedy producenci muszą dostosować się do nowych przepisów?**

W przypadku gospodarstw ekologicznych istotne są terminy dotyczące zakazu uwiązywania zwierząt w budynkach inwentarskich. W oborach zbudowanych przed 24 sierpnia 2000 roku zwierzęta mogą za zgodą odpowiedniego urzędu być chowane na stanowiskach uwiązyowych jeszcze do końca 2013.

Warunkiem jest indywidualna opieka nad zwierzętami oraz zagwarantowanie im wystarczającego wybiegu i odpowiedniej ściółki. W niewielkich gospodarstwach czasowe wprowadzenie stanowisk z uwiązami dopuszczalne jest też po 2013 roku – pod warunkiem zapewnienia zwierzętom pastwiska na okres letni i wyprowadzania bydła zimą dwa razy w tygodniu. Wielkość „niewielkiego gospodarstwa” państwa członkowskie definiują same.

Końcowa faza tuczu bez możliwości wybiegu może trwać w przypadku bydła – podobnie jak do tej pory – jedną piątą długości życia zwierzęcia, maksymalnie jednak 3 miesiące. W przypadku trzody chlewnej i owiec przepis ten obowiązuje pod warunkiem przynajmniej dwóch kontroli rocznie, od 1 stycznia 2011 taki tucz będzie jednak całkowicie zabroniony.

Wraz z wprowadzeniem nowego rozporządzenia zostały znacznie ograniczone zabiegi weterynaryjne, którym poddawne są zwierzęta. Zabiegi te nie tym samym uważane już tylko za rutynowe. Na każdy zabieg należy otrzymać osobne zezwolenie. Można je przeprowadzać tylko po uprzednim znieczuleniu i w odpowiednim wieku zwierzęcia. Bez znieczulenia bądź podania środków uśmierających ból prosięta mogą być kastrowane tylko do końca 2011 roku. Po tym terminie w gospodarstwach ekologicznych można przeprowadzać kastracje tylko po uprzednim podaniu środków przeciwbólowych lub w pełnej



Photo: Lars Sundstrom

narkozie. Alternatywą dla kastracji byłaby hodowla knurów, w wielu krajach nie ma jednak popytu na ich mięso. Badania wykazały, że kastracje przeprowadzone po podaniu środków przeciwbólowych ale bez znieczulenia mogą prowadzić do stresu i bólu w trakcie zabiegu i do cierpienia oraz zmian zachowania po kastracji. Można mieć nadzieję, że do czasu całkowitego zakazu kastracji bez znieczulenia, co nastąpi pod koniec 2011 roku, zostaną wypracowane korzystne i ekonomiczne metody kastracji prosiąt, minimalizujące ból i cierpienia zwierząt oraz pozwalające utrzymać spodziewaną jakość mięsa.

Inne zabiegi, np. pozbawianie bydła poroża czy usuwanie zębów, wolno przeprowadzać tylko wyjątkowo, dopiero po uprzedniej zgodzie odpowiedzialnych za to urzędów. Argumentami na rzecz takich zabiegów mogą być tylko względy bezpieczeństwa i troska o stan zdrowia zwierzęcia.

W odniesieniu do żywienia zwierząt przepisy również zostały zaostrzone. Od stycznia 2012 roku nie wolno używać konwencjonalnych pasz w przypadku zwierząt monogastrycznych, już teraz obowiązuje to w odniesieniu do przeżuwaczy. Stuprocentowe wprowadzenie pasz ekologicznych w przypadku zwierząt monogastrycznych wciąż jeszcze stanowi olbrzymi problem, ze względu na planowanie pasiek i pozyskiwanie pasz – zarówno świnie, jak i drób muszą otrzymywać produkty białkowe najwyższej jakości. Żeby zaspokoić zapotrzebowanie zwierząt na białko, dziś wciąż jeszcze używa się pasz białkowych z konwencjonalnej produkcji. Produkcja ekologicznych pasz białkowych nie nadąża za popytem. Alternatywą dla konwencjonalnej produkcji są uprawa ekologicznej soi, ekologicznie wytworzone makuchy olejowe oraz ekologiczne mleko w proszku.

Autorka: Annika Murrweiss, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Renata Makarska

\* \* \* \* \*

## 6. Węgry: ekspert w wytwarzaniu ekologicznych delikatesów.

**Węgierscy producenci żywności oferują szeroki asortyment ekologicznych artykułów spożywczych. Chodzi głównie o wysokiej wartości delikatesy, które są oferowane nie tylko we własnym kraju - i to przede wszystkim w sklepach z ekologiczną żywnością - ale również coraz częściej w innych europejskich krajach sąsiadujących.**

Węgierskie artykuły spożywcze mają od lat dobrą opinię w Europie. Do nich zalicza się dojrzewające na słońcu warzywa takie jak papryka i pomidory, jak również marynowane, ostro i pikantnie przyprawione specjały. Również węgierskie wino ze względu na swoją jakość cieszy się dobrą opinią. Nawet na produktach, które z Węgier nie pochodzą, widnieje sformułowanie „według węgierskiego sposobu” jako certyfikat jakości. Tak wygląda przynajmniej sytuacja w konwencjonalnym sektorze żywnościowym.



Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

W zakresie ekologicznych artykułów spożywczych Węgry posiadają po Czechach i Polsce trzeci co do wielkości rynek w Europie Wschodniej i Środkowej. Jednakże więcej niż połowa ekologicznych artykułów spożywczych na Węgrzech jest nadal importowana.

Czy jest również poza granicami kraju rynek zbytu na węgierską żywność ekologiczną?

W Niemczech na półkach sklepowych można spotkać markę Tarpa, producenta konfitur i past warzywnych. Tarpa osiąga największą część swojego obrotu na rynku niemieckim i angielskim i jest dostępna w licznych sklepach z ekologiczną żywnością. Dodatkowo w ciągu ostatnich lat pojawili się na rynku węgierskim inni producenci ekologicznych artykułów, którzy z powodzeniem wytwarzają wegetariańską, ekologiczną żywność. Do nich zaliczają się: BioBerta i Viragoskut (przyprawy, pasty warzywne, konfitury, soki), Vitafood (paprykowe i pomidorowe pasty), Sarkpont (produkty z kasztana jadalnego), Regimodi (konfitury), Rege i Vitamor (konserwy owocowe), Solio (ekskluzywne oleje jak olej z pestek dyni), Redei (kluski) i BioHungaricum (mrożonki warzywne).

Większość wyżej wymienionych producentów zaopatruje sklepy sprzedaży detalicznej z ekologiczną żywnością. Jedynie Viragoskut, Redei, Vitafood wprowadzają na rynek swoje produkty również poprzez konwencjonalne sieci sprzedaży detalicznej. Węgierskie produkty ekologiczne zawdzięczają swoją wysoką jakość klimatowi z dużą ilością słońca podczas okresu wegetacji: owoce i warzywa z Węgier dojrzewają na słońcu i odznaczają się doskonałym smakiem.

Wraz z poprawą logistyki dystrybucji większość z tych produktów znajdzie prawdopodobnie zasłużony rynek zbytu także poza granicami Węgier.

Autor: Bianca Lieske, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Agnieszka Dalek, Korekta: Lucyna Konarska

\* \* \* \* \*

## 7. Ekologiczna skrobia – szansa dla producentów ziemniaków krajów bałtyckich

**Produkcja zdrowych, wartościowych ziemniaków ekologicznych może okazać się dużym wyzwaniem i szansą dla producentów. Jeśli nie mają oni optymalnych warunków do sadzenia, sortowania, pakowania czy magazynowania ziemniaków, istnieje dla nich inne rozwiązanie: uprawa ekologicznych ziemniaków dla przemysłu skrobiowego. Są one łatwiejsze w produkcji, nie muszą być sortowane ani składowane. Łotewski przetwórcza skrobii odbiera je prosto z pola.**



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Podczas lipcowego seminarium EkoConnect na Łotwie na temat: „Ekologiczna produkcja ziemniaków - szansa dla Europy Wschodniej” omówione zostały wszystkie aspekty produkcji i przetwórstwa ziemniaków. Dla krajów bałtyckich szczególnie interesująca jest możliwość uprawy pod przemysł skrobiowy. Łotewski przetwórcza skrobii „Aloja Starkelsen” (należący do Swedish Culinar, wchodzącej w skład grupy Lyckeby) poszukuje ekologicznych dostawców.

Podczas seminarium dyrektor firmy Andre Hansons i pani Aiga Kraukle, czołowa agronomka i menadżerka ds. marketingu, przedstawili warunki możliwości produkcji skrobii.

Wymagania dot. gleby i klimatu są podobne do tych przy produkcji zwykłych ziemniaków. Ziemniaki skrobiowe potrzebują lekkiej, raczej kwaśnej i dobrze przygotowanej (bez kamieni czy gródek) gleby (wartość Ph 5.5-6.5). Inne wymagania to dzienna temperatura 17-18 ° C, średnia wilgotność powietrza i regularne nawadnianie gleby. Co do nawozu: ziemniaki skrobiowe potrzebują więcej fosforu i mniej azotu niż ziemniaki spożywcze. Poszukiwane są gatunki odporne na zarazę ziemniakową z dużą zawartością skrobii oraz wysoką wydajnością, takie jak KURAS (Agrico, Holandia), Ando (Estonia), Magnat (Norika), Imanta (Instytut Priekuli, Łotwa) i Maret (Jogeva, Estonia)

Przepisy dotyczące wielkości, zanieczyszczenia, ziemniaków zielonych czy mrozu ziemniaków skrobiowych nie są tak restrykcyjne jak przy ziemniakach spożywczych. Z 5 ton ziemniaków (przy zawartości 17% w bulwie) wyprodukować można 1 tonę skrobii. Przed zbiorem podpisywana jest umowa, towar odbierany jest przez skupującego prosto z pola. Z każdej ciężarówki pobierana jest próba (ok 20kg) stwierdzająca zawartości skrobii i zanieczyszczenia.

Ziemniaki zawierają ok. 20% skrobii. Istnieje długa procedura mycia, tarcia, wirowania, uzyskiwania soku, filtrowania i suszenia w celu uzyskania proszku skrobiowego. Produkty uboczne produkcji skrobii to papka kartoflana, która może być używana jako pasza dla zwierząt i która się dobrze zimą składowa, oraz sok ziemniaczany, który wykorzystywany jest jako nawóz na łąkach i pastwiskach. Skrobia ekologiczna ma kolor bardziej żółtawy w porównaniu do konwencjonalnej skrobii, gdyż przy produkcji nie jest poddawana żadnym procesom wybielającym.

Cena zależy od podwodnej wagi ziemniaka (co najmniej 5050g czystych ziemniaków ważonych pod wodą, zgodnie z rozporządzeniem UE Nr. 2235/2003). Rentowność rozpoczyna się w rolnictwie przy ok. 14t plonów/ha dla produkcji ekologicznej. Istnieje również bonus dla produktów ekologicznych, który jest 10 razy wyższy niż ten dla zwykłych ziemniaków: 142€ jesienią i 167€ wiosną za tonę uzyskanej skrobii. Wysokość tego bonusu była gorąco dyskutowana przez uczestników seminarium, lecz pan Hansons sformułował to następująco: „Wszystko co musicie zrobić, to zebrać plony. Nie musicie martwić się o transport, czyszczenie, magazynowanie czy pakowanie ziemniaków. Dlatego uważamy, że jest to dobra oferta i dobra cena.”

Autorka: Inka Sachse, EkoConnect

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Karolina Saro.



## 8. Budowanie silnych więzi pomiędzy producentami żywności ekologicznej a odbiorcami w mieście za pomocą marketingu bezpośredniego

Dzisiaj to producenci muszą zdecydować, ile pieniędzy mogą zainwestować w sprzedaż swoich produktów na rynku. Zakładanie i prowadzenie własnego biologicznego sklepu w gospodarstwie rolnym to rzecz nie dla każdego, zaś zaopatrywanie w swoje produkty większych sklepów oznacza otrzymywanie znacznie mniejszej ilości pieniędzy. Jak więc możliwości daje marketing bezpośredni?



Sprzedaż do restauracji lub kawiarni: ta klientela jakości. Rolnicy już

Photo: Robert Linder

wymaga produktów najwyższej wcześniej powinni sprawdzić, czy

mogą sprostać takim wymaganiom. Jeśli jednak oferowana jakość produktów jest odpowiednia i produkty można dostarczać regularnie, stała relacja klient-dostawca może się wtedy rozwinąć i przekładać także na odpowiedni poziom ceny.

Zaopatrywanie instytucji takich jak: szkoły, stołówki studenckie, przedszkola i domy opieki społecznej daje możliwość sprzedawania świeżych produktów w większych ilościach. Kiedy produkty biologiczne znajdują się już raz w ofercie, łatwo będzie przekazać odbiorcy informację o tym, że to produkt regionalny i pochodzi z upraw biologicznych. Publiczne zakłady żywienia, zależnie od wsparcia politycznego w danym kraju i systemu szkolnictwa, mogą w znacznym stopniu promować konsumpcję produktów z upraw biologicznych (pozytywny przykład: Włochy).

W szkołach jest łatwiej wprowadzać posiłki z upraw biologicznych, o ile żywienia w szkołach jest w danym państwie gwarantowane prawem (jak np. we Włoszech). Trudniej osiągnąć ten sam efekt, gdy dzieci przynoszą jedzenie do szkoły same lub wychodzą na posiłek do domu.

W miastach zarówno na Wschodzie jak i na Zachodzie popularny jest tzw. abonament skrzynkowy: odbiorcy mogą zamawiać świeże owoce i warzywa bezpośrednio u rolników na ich stronach internetowych. Rolnik kompletuje potem skrzynkę zgodnie z życzeniami odbiorcy i raz w tygodniu dostarcza ją bezpośrednio pod drzwi jego domu lub w inne umówione miejsce w mieście. Oferujący taki „skrzynkowy abonament” rolnicy często uzupełniają własną ofertę o owoce egzotyczne i produkty z gospodarstw partnerskich, aby uatrakcyjnić swoją paletę produktów. Pewien łotewski producent uzupełniał swój zestaw produktów ofertami specjalnymi, aby przywiązać klientów: członkowie płacą 5 lat (7 euro) tygodniowo za tygodniową dostawę, a dodatkowo 2 dni w roku pomagają w gospodarstwie. Gdy przeprowadzono rozmowę nie było jeszcze wiadomo, czy to rzeczywiście będzie pomagać rolnikowi w pracy, ale z całą pewnością sprawi odbiorcom sporo frajdy i doprowadzi do nawiązania bliższej więzi pomiędzy klientem i zaopatrującym go gospodarstwem.

Z powodu dużego zainteresowania klientów świeżymi warzywami z upraw biologicznych pewne gospodarstwo z Czech wyspecjalizowało się w wysyłaniu swoich produktów drogą pocztową do odbiorców w całym kraju. Klienci o specjalnych zaleceniach dietetycznych znajdują tu także coś dla siebie, ponieważ do każdej paczki dołącza się dodatkowe informacje, jak przepisy kulinarne i objaśnienia dotyczące zdrowotnych aspektów oferowanych produktów.

Istnieje także praktyka samodzielnego zbierania produktów przez odbiorców, bowiem rolnicy wydzierżawiają klientom swoje uprawy tak, że ci mogą je zbierać przez cały sezon. Można to łatwo połączyć także ze sprzedażą innych produktów własnego chowu, np. z mięsem. W ten sposób gospodaruje się na obrzeżach centrów miejskich Austrii i Niemiec. Więcej szczegółów na ten temat znajdziecie Państwo w naszym biuletynie nr 26 z maja 2010 roku w artykule: [Samodzielne zbiory warzyw – świeże i ekologiczne warzywa przez cały sezon](#)

Kto ma w stałej sprzedaży produkty takie jak: marchew, jabłka, ziemniaki lub kwiaty może w niektórych rejonach wiejskich ustawić przy drodze małą kasę samoobsługową, której nie da się zbyt łatwo usunąć. Nie przysporzy to może zbyt wiele pieniędzy, ale też nie ma tu też żadnych kosztów związanych z zatrudnieniem pracownika.

Automaty mleczne lub innego rodzaju zautomatyzowanie sprzedaży: w każdym centrum miejskim można ustawić chłodzony automat, który będzie zawierał regionalne produkty, jak mleko, jaja czy ziemniaki. Odbiorcy będą z nich korzystać podobnie jak z innych automatów. Przykład: [www.brunimat.ch](http://www.brunimat.ch)



Autorka: Inka Sachse, EkoConnect, Tłumaczenie z języka niemieckiego: Arkadiusz Cencora

## 9. Avalon – sprawozdanie roczne

**Z przyjemnością pragniemy Państwa zawiadomić, że roczne sprawozdanie można pobrać ze strony internetowej Avalon.**

Przedmowa tego sprawozdania wspomina o pozytywnym nastawieniu wobec nowych sojuszków. Te sojusze doprowadziły do dwóch wspaniałych projektów. „Nowego projektu trackiego złota“ w Bułgarii oraz „Programu na rzecz polepszenia gospodarki rolnej i podstawowych aspektów życia“ w Ghanie. Dla obydwu projektów przeprowadzono wywiady z mieszkańcami tych krajów i pytano o wpływ projektu na ich osobiste życie. Chcesz wiedzieć więcej? Zapraszamy na naszą stronę internetową (Sektion News – Przyp.tłum.: sekcja nowości) i pobrania tego sprawozdania.

Członkowie Avalon mogą również znaleźć dalsze nowości: niedawno umieściliśmy tam (w bliskiej współpracy z EkoConnect) różne interesujące artykuły o gospodarstwach ekologicznych. Zapraszamy na [www.avalon.nl](http://www.avalon.nl) >network > extranet. Tam można dowiedzieć się więcej o nowych odkryciach na różnych obszarach rolnictwa ekologicznego.

Autorin: Linda Huisman, Avalon

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Lucyna Konarska

\* \* \* \* \*

## 10. Otwarta konferencja Avalon: zazielenianie WPR

**Od 12 do 14 listopada Avalon będzie organizować międzynarodowe spotkanie w Słoweni. W tym roku tematem będzie: Co można zrobić, aby Wspólna Polityka Rolna (WPR) była bardziej zielona?**

Przyczynek do dialogu w opraciu o poglądy nowych państw członkowskich oraz państw, które się o członkowstwo ubiegają.

Czy to z różnych biurokratycznych, technicznych, środowiskowo-ekologicznych, historycznych czy też innych powodów – obecne działania i metody WPR, które mają przyczynić się do stworzenia bardziej zielonej gospodarki rolnej w Europie nie koniecznie mają zastosowanie w odniesieniu do nowych państw członkowskich i ich środowisk. Ten problem zidentyfikowano już przy różnych okazjach, ale najwyraźniej nie został on wystarczająco często poruszony i przedyskutowany. Dlatego podczas tej konferencji nacisk będzie leżał na pytaniu: Jak można udoskonalić i dostosować obecne starania uzelenienia WPR oraz jakie są rzeczywiste potrzeby nowych państw członkowskich oraz kandydatów. Temat zostanie przedyskutowany i przeanalizowany z odpowiednimi organizacjami rządowymi jak i pozarządowymi, z inteligencją, przedstawicielami gospodarki i nie tylko starych i nowych państw członkowskich oraz państw kandydujących.

Autorin: Linda Huisman, Avalon

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Lucyna Konarska

\* \* \* \* \*

## 11. Nadchodzące spotkania

Datum	Spotkanie	Miejsce	Temat	Link/Kontakt
07.10.-10.10.2010	Targi: 41 Nature-Health	Lublana, Słowenia	Główne tematy targów: odżywianie, wellness, ruch, ekologiczne budownictwo	<a href="http://en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/">en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/</a>
13.10.-19.10.2010	"Self-Harvest" & direct marketing	Dresden, Germany	Seminarium na temat rolnictwa ekologicznego. Pokazowe przykłady samodzielnego zbierania żniwa.	<a href="http://www.ekoconnect.org">www.ekoconnect.org</a>
15.10.-17.10.2010	NATURE FOOD Fair 2010	Lodz, Poland	Jarmark żywności ekologicznej, który, będzie wzbogacony w różnego rodzaju konferencje, prezentacje oraz seminaria, a także w pokazy i konkursy kulinarne.	<a href="http://www.naturafood.pl">www.naturafood.pl</a>
12.11.-14.11.2010	Konferencja: Avalon	Slovenia	Temat konferencji: „Jak możemy uczynić wspólną politykę rolną bardziej zieloną?”	<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>
22.11.-23.11.2010	Organic Romania	Romania, Sibiu	Międzynarodowa konferencja w zakresie żywności i produktów ekologicznych oraz surowców naturalnych. Spotkanie dotyczy rumuńskiego rynku ekologicznego, jego długotrwałego rozwoju oraz możliwości importu i eksportu produktów ekologicznych	<a href="http://www.ekoconnect.org/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=97&amp;Itemid=110&amp;lang=polish">http://www.ekoconnect.org/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=97&amp;Itemid=110&amp;lang=polish</a>
18.05.-20.05.2011	Konferencja: Badania dot. jakości ekologicznych produktów spożywczych i zdrowia	Praga, Czechy	Ta pierwsza międzynarodowa konferencja zajmuje się jakością, bezpieczeństwem i wpływem na zdrowie ekologicznych produktów spożywczych, zarówno roślinnego jak i zwierzęcego pochodzenia, jak również wpływem ich produkcji na środowisko.	<a href="http://www.fqh2011.org">www.fqh2011.org</a>

Tłumaczenie z języka niemieckiego: Renata Makarska

\* \* \* \* \*

Czy podobał się Państwu nasz biuletyn informacyjny?

Jeśli tak, to proszę poinformować o nim swoich znajomych lub kolegów.

Jeśli biuletyn Informacyjny został Państwu przesłany przez kogoś innego, a chciałby Pan/Pani otrzymywać go bezpośrednio od nas, proszę napisać do nas krótki email: 'Subscribe EkoConnect Information Letter' [redaktion@ekoconnect.org](mailto:redaktion@ekoconnect.org).

Jeśli nie chce Pan/Pani otrzymywać Biuletynu Informacyjnego dłużej, proszę napisać do nas krótki e-mail i wpisać w rubryce 'temat': 'Unsubscribe EkoConnect Information Letter'.

Pozdrowienia,

Redakcja

**Avalon** to międzynarodowa działalność non profit w Holandii, która wspiera aktywnie rolnictwo ekologiczne.

Avalon pomaga gminom wiejskim w rejonie środkowo i wschodnio europejskim i ponadto przy wprowadzeniu trwałego społeczeństwa wiejskiego. W ten sposób pomagamy naturze i środowisku, socjalnobytowym warunkom i lokalnej gospodarce, zawsze w bliskiej współpracy z lokalnymi organizacjami takimi jak gminy, rolnicy, urzędy itd.

### Sieć Avalonu

Jednym z najważniejszych naszych celów jest organizacje, rządy, uniwersytety i ekspertów połączyć za pomocą informacji i dyskusji na temat rolnictwa ekologicznego i ochrony środowiska. Wiedza i organizacja produkcyjna jak również sieć rynkowa i rozwój odgrywają ważną rolę w programach polityki rolnej i proekologicznej. Do czynności tych należą seminaria, edukacja zakładów prowadzących naukę zawodu i prezentację, rozwinięcie instytucji i zintensyfikowanie projektów.

Przez połączenie wszystkich uczestników powstanie jedna sieć z ponad 150-oma aktorami w zakresie rolnictwa ekologicznego, ochrony środowiska, różnorodności biologicznej i długotrwałego rozwoju tego obszaru. Sieć ta połączy ludzi, którzy aktywnie ze sobą pracują przy projektach Avalonu wspólnie z ekspertami na europejskim i międzynarodowym poziomie. Avalon wspiera tę sieć za pomocą komunikacji i wprowadzenia wyposażenia do polepszenia edukacji.

### Członkostwo

Chcą Państwo zostać członkiem sieci? Prosimy o wypełnienie formularza meldunkowego na naszej stronie internetowej ([www.avalon.nl/Netz](http://www.avalon.nl/Netz)). Należą Państwo już do naszej sieci? Zatem zaprosicie Państwo współpracowników, przyjaciół lub inne lobby, aby zostali członkami naszej sieci.

**EkoConnect** jest organizacją non profit z siedzibą w Niemczech, która wspiera wymianę informacji, wiedzy i doświadczenia w dziedzinie rolnictwa ekologicznego. Organizacja ta służy jako sieć dla osób i organizacji, które uczestniczą w bio-sektorze Europy zachodniej i wschodniej, aby umożliwić im spotkanie i współdziałalność ze sobą.

Najważniejsze jest wsparcie takich działań, które są za długotrwałym rozwojem rolnictwa ekologicznego w Europie środkowej i wschodniej, jak i za połączeniem uczestników oraz za udostępnieniem ekologicznie wytworzonej żywności. Zatem EkoConnect pełni funkcję głównego źródła informacji, służy pomocą przy realizacji spotkań, wymiany doświadczeniem i dalszej edukacji. Oprócz tego wspiera prywatne i publiczne instytucje przy wprowadzeniu struktur rolnictwa ekologicznego. Rada specjalistyczna służy EkoConnect'owi radą w sprawach treści i w strategicznych pytaniach.

### Członkostwo

Do członków EkoConnect należą eksperci i organizacje z całej Europy z długoletnim doświadczeniem w zmianie ekologicznych struktur rolnictwa, ale też osoby, które interesuje nauka i wsparcie eko-idei. Mogą Państwo wesprzeć naszą pracę, jeśli zapiszą się Państwo jako członek finansujący lub zwyczajny do naszej sieci. Prosimy o wypełnienie formularza meldunkowego na naszej stronie internetowej (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>). Należą Państwo już do naszej sieci? Zatem zaprosicie Państwo współpracowników, przyjaciół lub inne lobby, aby zostali członkami EkoConnect.



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