

Novičke o ekološkem kmetijstvu v Srednji in Vzhodni Evropi

Š T 2 7

O K T O B E R 2 0 1 0

Avalon

podpira trajnostni razvoj
podeželja v nerazvitih
kmetijskih območjih

Phone:

+31 (0)515 331955

Fax:

+31 (0)515 331980

office@avalon.nl

www.avalon.nl

EkoConnect

Mednarodni center za
ekološko

kmetovanje v Srednji in
Vzhodni Evropi

Phone:

+49 (0) 351-20 66 172

Fax:

+49 (0) 351-20 66 174

info@ekoconnect.org

www.ekoconnect.org

Drage bralke in bralci,

Površine ekološko obdelane zemlje in prav tako trg ekoloških živil vsakodnevno naraščajo v večini držav. Tudi v državah, kjer je odstotek ekoloških kmetij med najvišjimi v Evropi, kot so Avstrija, Češka in Estonija je vsako leto vse več površin, ki so obdelane na ekološki način, hkrati pa raste tudi ekološka živilska industrija in trgovanje z ekološkimi surovinami. V teh infonovičkah vam bomo predstavili naraščanje tega trenda v Litvi in na Madžarskem. Dotaknili smo se tudi novega logotipa EU za ekološke izdelke, ki bo med drugim prav gotovo pripomogel k nadaljnjemu razvoju ekološkega sektorja. Uvedba novega logotipa za nekatere organizacije, proizvajalce in trgovce predstavlja tudi dodaten izziv. Dandanes se z vprašanjem kako se bo razvijal ekološki sektor prav gotovo ukvarja veliko ekoloških kmetov in predelovalnih obratov, katerih dejavnost je odvisna od cene žitaric. Zaradi nepredvidljivih in spremenljivih vremenskih razmer, v katerih sta se menjevali moča in suša, lahko v velikem delu Evrope računamo z podpovprečnimi pridelki, kar pa bi lahko privedlo do povišanja cen.

Želimo vam prijetno branje.

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

Prevod: Irena Fašalek

Vsebina:

- [1. Bio vino še brez uredbe EU](#)
- [2. Novi logotip EU za ekološke izdelke](#)
- [3. Eko prehrana v šoli: priložnost za pridobitev novih potrošnikov](#)
- [4. Učne kmetije: več zdravja in veselja za otroke](#)
- [5. Predpisi o živinoreji v ekološkem kmetijstvu – predhodna določila se počasi iztekajo](#)
- [6. Madžarska: Mojstri v proizvodnji ekoloških delikates](#)
- [7. Bio škrob – priložnost za baltske pridelovalce krompirja](#)
- [8. Vzpostavljajte močnih vezi med organskimi pridelovalci in mestnimi središči z neposrednim trženjem](#)
- [9. Avalon Letno poročilo](#)
- [10. Odprta Avalon konferenca: Pozelenimo SKP](#)
- [11. Koledar dogodkov](#)

1. Bio vino še brez uredbe EU

16. junija 2010 je Evropska Komisija umaknila predlog uredbe o ekološkem vinogradništvu, saj ni bilo verjetno, da bi dokument dosegel podporo kvalificirane večine držav članic. Bio vinogradniki v Evropi so na dveh bregovih: ena stran se zavzema za drastično znižanje trenutnih mejnih vrednosti sulfita, druga pa bi privolila le v minimalno zmanjšanje in se bolj zavzema za ureditev celotnega postopka bio vinogradništva.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Komisar *Cioloş* je zahteval zmanjšanje vsebnosti SO₂ za 50 mg/l v primerjavi s konvencionalno pridelanim vinom, kot tudi možnost posebne oznake v primeru, da vino ne bi izpolnjevalo teh pogojev – dobilo naj bi oznako „vino, pridelano iz ekološko gojenega grozdja“. To so zavrnile tako skupina IFOAM pri EU kot tudi številne države Srednje in Vzhodne Evrope ter Nemčija. Sulfite dodajajo grozdnemu soku zato, da bi ga varovali pred različnimi vrstami oksidacije, ki povzročajo rjavkasto barvo in poseben okus. Sulfiti torej izboljšujejo senzorično kakovost vina, saj stabilizirajo svež in saden okus.

Medtem ko eko vinogradniki iz južnih držav poudarjajo pomen čistosti vina in se zavzemajo za drastično znižanje dovoljene ravni sulfitov v bio vinih, proizvajalci iz srednje- in vzhodnoevropskih držav vidijo večji pomen v „teritorialnosti“ vina in zahtevajo ohranitev ali le rahlo znižanje mejnih vrednosti sulfitov. „Teritorialnost“ označuje posebne lastnosti vina, ki so posledica geografske lege, posebej vrste tal in podnebnih razmer. V skrajnih pogojih lahko v Srednji Evropi tudi do 50% odstotkov grozdja napade plesen botrytis. Vprašanje sulfita je zato odločilnega pomena: naj bio vino prihaja samo z območij z nizko prisotnostjo plesni ali naj bi imeli tudi vinogradniki z manj ugodnih območij možnost za pridelavo bio vina? In še: naj bo bio vino samo tisto z nizkimi mejnimi vrednostmi SO₂ ali naj bo ekološko vinogradništvo celovit proces ob upoštevanju regionalnih in tradicionalnih ekoloških pristopov?

Še preden je Komisija presenetljivo umaknila svoj predlog, jo je skupina IFOAM EU pozvala, naj sledi francoskemu kompromisnemu predlogu. Ta sprva predvideva zmanjšanje SO₂ za 30 mg/l, po štirih letih pa po potrebi še nadaljnje nižanje. Prednost: pravila za bio vino bi bila najprej uvedena v okviru, ki je za vinogradnike uresničljiv in ki bi ga celotna branža sprejela. Odločitev o nadaljnjem znižanju bi potem temeljila na konkretnih podatkih. Skupina IFOAM EU Komisijo poziva, naj kmalu predstavi nov predlog in naj ne čaka eno ali dve leti. Skorajšnja uredba EU o eko vinu bi prinesla dodano vrednost potrošniku, tudi v okviru novega bio logotipa EU, saj bi ta označeval tudi bio vina.

Avtor: Christoph Arndt, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Klavdija Černilogar

* * * * *

2. Novi logotip EU za ekološke izdelke

S prvim julijem 2010 je vstopil v veljavo novi evropski logotip, ki obvezuje vse predpakirane živilske izdelke, ki so proizvedeni v skladu z uredbo EU o ekološkem kmetijstvu. Novi logotip bo uveden med dveletnim uvajalnim časom.

Z novim logotipom, ki je oblikovan, kot "Eurolist", so lahko označeni le izdelki, ki so pridelani v skladu z uredbo EU o ekološkem kmetijstvu. Enako kot prej se hrana lahko označi kot "ekološka", če je vsaj 95 odstotkov kmetijskih sestavin ekoloških.

Uporaba novega logotipa za ekološke izdelke je od 1. julija 2010 obvezna za vse predpakirane izdelke, ki so proizvedeni v Evropski uniji. Predpakirani izdelki so izdelki, ki so delno ali popolnoma obdani z embalažo, na tak način, da vsebine ni mogoče spremeniti ali zamenjati brez, da bi odprli embalažo. Dovoljena je tudi prostovoljna raba logotipa za nepredpakirana ekološka živila, ki so bila proizvedena znotraj EU, ali za vse ekološke izdelke, uvožene iz tretjih držav. Uporaba logotipa pa ni dovoljena za proizvode iz preusmeritve.



Proizvajalci bodo lahko še naprej poleg novega logotipa uporabljali tudi nacionalne in zasebne logotipe. Ti logotipi pa ne smejo biti izrazitejši, kot evropski logotip in ga ne smejo zasenčiti.

Novost je, da je potrebno šifro izdajatelja potrdila natisniti na vidnem mestu skupaj z logotipom. Šifra je sestavljena iz dvočrkovne ISO oznake države, v kateri se izvaja nadzor, v večini primerov je to država pakiranja. Naslednje tri črke v šifri so za posamezne države dogovorjena kratica, ki označuje ekološko pridelavo, kot so npr.: "eko", "bio" itd. Nazadnje sledi največ trimestna številka nadzornega organa ali izvajalca nadzora; primer celotne šifre: DE – ÖKO – 013. Prav tako, mora od 1. julija naprej biti v okviru logotipa na produktu jasno izražen izvor surovin.

Npr.:

Pridelano v EU, Pridelano v ne-EU, Pridelano v EU/ne-EU. Če je izvor vseh surovin v izdelku ena država je mogoče, kot izvor navesti tudi državo. Izvor surovin mora biti naveden pod šifro.



DE-ÖKO-013
EU-Landwirtschaft

Prav tako je svetlo zelena barva logotipa točno določena. Manjša odstopanja v niansi so dovoljena. Da bi bilo logotip lažje ločiti od podlage je dovoljena tudi obroba okoli logotipa. Določena je tudi najmanjša velikost logotipa ter razmerje med širino in dolžino. Logotip mora biti na dobro vidnem mestu na izdelku.

Prehodni čas za vpeljavo novega logotipa je dve leti. Tako je mogoče izdelke, ki so bili predpakirani pred 1. julijem 2010 še naprej prodajati. Uporaba embalaže brez logotipa, ki je proizvedena pred 1. julijem 2010 je tako dovoljena še do 1. Julija 2012.

Več informacij na: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_sl

Avtor: Annika Murrweiss, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Irena Fašalek

* * * * *

3. Eko prehrana v šoli: priložnost za pridobitev novih potrošnikov

Javne in zasebne pobude za osveščanje o zdravi in okolju prijazni hrani so lahko posebej uspešne, če nagovorijo mlade. V veliko državah že obstajajo projekti v tej smeri. Javna prehrana bio kakovosti bi morala postati del vzgoje.



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

Mladi so prihodnji kupci živil. A večini otrok in staršev, kot tudi potrošnikov na splošno, primanjkuje informacij in izkušenj s področja zdrave prehrane. Da bi začeli osveščati prihodnje odrasle, ni boljšega okolja od šole. Šolska prehrana z eko živilom poudarja povezavo med zdravjem, izobrazbo in prehrano, saj ponuja več informirane izbire. Enostavno jo je tudi kombinirati z izobraževalnimi pristopi k ekološkemu in zdravemu prehranjevanju.

Italija: V Italiji šolske obroke zavestno namenjajo ustvarjanju eksperimentalnih in komunikacijskih situacij, povezanih z regionalnimi kulinaricnimi tradicijami in kakovostjo hrane. Politična podpora je pri tem ključna, saj najmočnejši zagovorniki porabe ekoloških sestavin v šolskih obrokih prihajajo iz politike; prav tako so ekološka živila urejena z zakonodajo. (Nielsen/Christensen, Modena 2008)

Za nadaljnje informacije:

http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_seres.pdf

Češka: Češki projekt „Bioškoly“ („bio šole“) je namenjen povečanju deleža ekološke hrane v šolah s pomočjo vzpostavitve distribucijske mreže in izobraževanja šolskih kadrov. Glavni namen pobude, ki združuje 62 šolskih kuhinj, je povečati zavest o temi in dokazati, da je tak pristop izvedljiv tudi iz ekonomskega vidika.

Vir: češka spletna stran: www.countrylife.cz/bioskoly

Velika Britanija: Znamka „Food for Life“ je akreditiran program s strani združenja Soil Association, ki ponuja dodatno izobraževanje na področju rabe ekoloških sestavin. Sem spadajo šolski kuharski tečajji kot tudi obiski učencev na kmetijah – ti so namenjeni seznanjanju s tem, odkod prihaja hrana in kakšne so potrebe živali. Tako mladi potrošniki postanejo bolj pozorni in spremenijo svoj pogled na hrano. Sestavni del programa je tudi obdelovanje šolskega vrta, kjer učenci vzgajajo svojo zelenjavo.

Vir: www.foodforlife.org.uk

Nemčija: Šola Fritz-Winter iz Nemčije je s svojim trajnostnim konceptom med 400 tekmovalci zmagala na natečaju za spodbujanje zdravja in preventivo. Koncept združuje socialne in športne programe in samopostrežno eko hrano. Učenci tako pridobijo socialne spretnosti, kot so reševanje sporov, tehnike sproščanja in komunikacijske spretnosti, pa tudi temeljna znanja o zdravi prehrani. Povsem ekološka hrana je pripravljena po sistemu bio ponudnika hrane iz Kassla. Tovrstna prehrana je v primerjavi s hitro hrano pokazala očiten dvig koncentracije in sposobnosti pomnjenja v popoldanskem času. Učenci opravljajo tudi redno dežurstvo v menzi, pri čemer pomagajo pri dnevnih opravilih ter na ta način gradijo čut za odgovornost in se lažje identificirajo s šolsko prehrano.

Spletna stran projekta se nahaja na: www.bildung-isst-gut.de.

Druge pobude za osveščanje in vključevanje družin in otrok v spodbujanje ekološke prehrane v šoli so: kuharski tečaji za otroke in starše, bio obroki iz izključno regionalnih izdelkov („nič kilometrov“, Italija), kuharski tečaji v šoli z bio sestavinami in znanimi kuharji (Nemčija).

Vir: www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010

Avtorja: Christoph Arndt in Inka Sachse, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Klavdija Černilogar

* * * * *

4. Učne kmetije: več zdravja in veselja za otroke

Hitro spreminjajoče okolje in zahodnjaški življenjski stil povzročata vedno večje število zdravstvenih težav pri otrocih. Kmetije predstavljajo pedagoško orodje, ki lahko izboljša zdravje in poda način učenja z doživetji iz prve roke.

Oboji, otroci in mladi, imajo v življenju vedno manj fizičnih aktivnosti. Raziskava v Nemčiji, opravljena z dvanajstletniki in petnajstletniki med letoma 2002 in 2005, je pokazala drastičen upad aktivnosti, kot kolesarjenje (z 71% na 52%), plezanje po drevesih (s 46% na 32%) in sprehod (s 30% na 17%) (Brämer 2006). Problem zmanjšane aktivnosti se težko omili tudi z dodatno uro športne vzgoje v šolah. Organske kmetije za otroke pa pomagajo mladim prikazati aktiven življenjski stil in razviti zdrave prehrabene navade.



Photo: Katja Bykova, Ökodorf Auterwitz

Življenje na delovnih kmetijah pomaga otrokom odpreti oči čudesom in možnostim sveta narave ter svojim zmožnostim. Ponavadi je glavni cilj pokazati otrokom, od kod pride hrana in jih izobraziti o ekologiji. Otroci se naučijo osnov skrbi za kmetijske živali in osnov organskega vrtnarjenja. Spoznajo tudi, kako seme vzklije in zraste v hranljivo in okusno zelenjavo; kdaj in kako je potrebno seme sejati. Otroci sodelujejo pri vseh kmetijskih opravilih – plevanju, kopmostiranju, nabiranju pridelkov in jajc, krmiljenju prašičev in sajenju sadik. S skupnim delom pridobijo izkušnje v vseh delovnih nalogah in se pokažejo kot ljudje, ki pomembno prispevajo k tem nalogam. Skozi igro in raziskovanje otroci razvijejo povezavo z zemljo in razumevanje, morda spoštovanje, procesa pridelave hrane. Ta način učenja predstavlja tudi priložnost, da se otroci preizkusijo v različnih veščinah: v petju, risanju, pisanju dnevnikov, v izdelavi žigov iz zelenjave ipd.

V nekaterih državah so učne kmetije že uveljavljeni projekti. Njihov cilj je integracija kmetijskih aktivnosti kot del vsakdanjega življenja v šolski pouk. Le-te ne bi smele biti le obšolske aktivnosti. Skozi sejanje, plevanje in „žetev“ pridelkov na vrtu in učenje o živih organizmih so lahko znanstvena predavanja za otroke bolj pomenljiva. Skrb za zajce je dobro izhodišče za učenje o ponavljajočih se aktivnostih v življenju, ki so lahko pomemben motivacijski element pri preučevanju biologije in okolja.

Učne kmetije so po Evropi vedno bolj priljubljene. Na Norveškem Univerza za življenjske znanosti izvaja predavanja na temo „Kmetija kot pedagoško orodje“ („The Farm as a Pedagogical Resource“), ki je pomemben člen programa „Življenje učenje“ („Living Learning“). (www.livinglearning.org). V Nemčiji večje število kmetij gosti otroke in različnih držav vsako leto (www.auterwitz.de, www.godewin.de, www.lernerlebnis-bauernhof.de). Na naslednji povezavi lahko najdete seznam kmetij za otroke blizu vas: www.lernenaufdembauernhof.de.

Avtorica: Katja Bykova, EkoConnect

Prevod iz angleščine: David Supan

* * * * *

5. Predpisi o živinoreji v ekološkem kmetijstvu – predhodna določila se počasi iztekajo

Predpisi EU o ekološki pridelavi, ki so stopili v veljavo 1. januarja 2009, vključujejo omejitve pri reji živali in njihovi nastanitvi. Še vedno veljajo predhodni predpisi. Kdaj bodo morali proizvajalci začeti upoštevati nova določila?



Photo: Lars Sundstrom

Privezovanje krav v ekoloških kmetijstvih – zakon prepoveduje privezovanje ali osamitev živine, razen ko je to upravičeno zaradi varnosti, boljši pogojev za živali ali veterinarskih razlogov. Kljub temu bo v hlevih, ki so bili zgrajeni pred 24. avgustom, dovoljeno imeti govedo privezано do 31. decembra 2013, a le s soglasjem pristojnih institucij. To bo lahko izdano le ob individualni oskrbi živali in ob zagotovitvi zadostne spuščенosti na prostem ter stelje. Na manjših kmetijah bo začasno privezovanje dovoljeno tudi po letu 2013, v kolikor bo to potrebno za poletno pašo oziroma za sprehode živali pozimi. Definicija »majhne kmetije« ni podana v zakonih EU, ampak bo definirana v zakonih posameznih držav članic. Do 1. januarja 2011 je imeti živali znotraj za zadnje pitanje še dovoljeno za krave, prašiče in ovce. Vendar pa živali ne smejo biti znotraj več kot 1/5 svojega življenja oziroma 3 mesece. Z začetkom 1. januarja bo tovrstno zadnje pitanje prepovedano.

Fizični posegi – fizični posegi pri živalih je so bolj omejeni z novimi regulativi in se ne sme več uporabljati kot stalna metoda. poseg mora biti odobren in je dovoljen le v posameznih primerih pod anestezijo oziroma z drugimi sredstvi proti bolečini, poleg tega bodo morali biti živali dovolj stare.

Kastracija odojkov – kastracija odojkov brez anestezije ali sredstev proti bolečini bo prepovedana po 31. decembru 2011. Študije kažejo, da lahko kastracije, ki se izvajajo ob anestezije in brez sredstev proti bolečinam, vodijo do stresa in bolečine med kastracijo in do bolečin, trpljenja in vedenjskih motenj po posegu. Pitanje merjascev je lahko alternativa temu, a je v veliko državah težko tržiti merjaščevo meso. Upati je, da bodo do popolne prepovedi kastracije brez anestezije na voljo druge, etične in ekonomsko upravičene metode za kastracijo odojkov.

Ostali posegi – ostali posegi kot na primer rezanje rogov goveda in ščipanje zob so dovoljeni le v posameznih primerih in le ob uradni odobritvi s strani ustreznih institucij, a najbrž le zaradi zdravstvenih in varnostnih razlogov ali če bo poseg služil boljšemu počutju oziroma izboljšanju zdravja živali.

Hranjenje – začeni s 1. januarjem 2012 se ne bo smelo uporabljati konvencionalna hranila za monogastrične živali, kar je pri prežvekovalcih v veljavi že zdaj. Hranjenje monogastričnih živali s 100 % ekološkimi hranili se še vedno smatra za izziv pri načrtovanju obrokov in nakupu živalskih krmil, saj prašiči in perutnina potrebujejo visoke vsebnosti kvalitetnih proteinov. Za zadovoljitev trenutnih potreb so nujna nekatera proteinska krmila konvencionalnega kmetijstva, ker ni dovolj krmil ekološkega izvora. Proizvodnja organske soje, organskih tort stisnjene oljčnega semena in izvlečki mleka v prahu se ponujajo kot alternative

Avtorica: Annika Murrweiss, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Nejc Ložar

6. Madžarska: Mojstri v proizvodnji ekoloških delikates

Madžarski proizvajalci hrane so predstavili širok nabor živil ekološke pridelave. Večinoma so to visoko kakovostne delikatese, ki jih ne ponujajo zgolj znotraj Madžarske



– in tam predvsem v trgovinah z zdravo prehrano – temveč vedno več tudi v sosednjih evropskih državah.

Hrana madžarskega porekla je v Evropi že dolgo na dobrem glasu. Med bolj poznane spadajo predvsem paradižniki in paprike ter druge vložene in pekoče specialitete. Tudi madžarsko vino je zelo priznano. Celo proizvodi nemadžarskega porekla se poslužujejo sloganov kot na primer »Izdelano na madžarski način«. Tako je vsaj stanje v konvencionalnem kmetijstvu.

Na področju eko-živil je madžarski trg za češkim in poljskim tretji največji v Srednji in Vzhodni Evropi, kljub temu pa še vedno več kot polovico ekološko pridelane hrane uvozijo. Pa se njihovi pridelki prodajo tudi zunaj njihovih meja? Na policah v Nemčiji so že nekaj časa prisotni izdelki znamke Tarpa, proizvajalke marmelad in zelenjavnih namazev. Tarpa večino prometa naredi na britanskem in nemškem trgu in njene izdelke lahko najdete v vsaki tamkajšnji trgovini. Poleg nje so se v zadnjih letih na trgu pojavili še drugi uspešni proizvajalci ekološko pridelanevegetarijanske hrane: BioBerta in Viragoskut (začimbe, zelenjavni namazi, marmelade, sokovi), Vitafood (namazi iz paprike in paradižnika), Sarkpont (izdelki iz kostanja), Regimodi (marmelade), Rege in Vitamor (konzervirano sadje), Solio (posebna olja, na primer bučno), Redei (rezanci) in BioHungaricum (zamrznjena zelenjava). A večino svojih proizvodov ne izvažajo in tako zalagajo predvsem specializirane madžarske trgovine z zdravo prehrano. Samo Viragoskut, Redei in Vitafood prodajajo svoje izdelke tudi v večjih trgovskih verigah.

Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

Madžarski ekološki pridelki dolgujejo svojo visoko kvaliteto ugodnemu podnebnju z obilico sonca skozi vso rastno sezono: sadje in zelenjava iz Madžarske zorita na soncu. Glede na to da prodajna logistika še ni razvita, imajo tovrstni izdelki sicer svojo ceno, vendar pa jih odlikuje izjemen okus. Za številne izdelke iz eko sadja in zelenjave bi se zato tudi izven Madžarske moralo razviti povpraševanje.

Avtor: Bianca Lieske, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Nejc Ložar

* * * * *

7. Bio škrob – priložnost za baltske pridelovalce krompirja

Pridelati zdrav, visokokakovosten krompir lepih oblik, ki ga bodo potrošniki z veseljem kupovali, lahko za eko pridelovalce predstavlja precejšnji izziv. Če nimajo na voljo optimalnih pridelovalnih pogojev, strojev za sortiranje in pakiranje ter primernih shramb, obstaja še druga možnost: eko krompir. Za industrijo predelave škroba ga je lažje pridelati, ni ga treba sortirati niti skladiščiti. Eden od latvijskih predelovalcev škroba ga pobira naravnost s polj.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Med julijskim EkoConnectovim seminarjem „Ekološka pridelava krompirja – priložnost za Vzhodno Evropo“ v Latviji so razpravljali o vseh vidikih pridelave in predelave krompirja: od njive do mize. Za baltske države je bila možnost pridelave krompirja za potrebe predelave škroba posebej zanimiva, saj latvijski predelovalec škroba „Aloja Starkelsen“ (pripada švedski družbi Culinar, ki je del skupine Lyckeby) išče nove bio pridelovalce. Na seminarju sta direktor Andrejs Hansons ter Aiga Kraukle, glavna agronomka in vodja marketinga, predstavila izzive in priložnosti pridelave škrobnega krompirja.

Zahteve glede klime in tal so za pridelavo bio škrobnega krompirja podobne tistim za pridelavo prehrabnega krompirja. Potrebuje lahka, dokaj kislja tla (pH vrednost 5.5 – 6.5), v katerih ne sme biti kamenja in grud. Prav tako rabi povprečno dnevno temperaturo med 17 in 18 °C ter srednjo vlažnost zraka oziroma zalivanje. Kar se tiče gnojenja, potrebuje škrobni krompir več fosforja in manj dušika kot prehrabeni krompir. Sadi se pozne sorte, odporne na krompirjevo plesen z visoko vsebnostjo škroba in večjo donosnostjo, denimo KURAS (Agrico, Nizozemska), Ando (Estonija), Magnat (Norika), Imanta (Priekuli Institut, Latvija) in Maret (Jogeva, Estonija).

Kriteriji kakovosti za škrobni krompir, kar se tiče velikosti, onesnaženosti, zelenega krompirja in pozebe, niso tako visoki kot pri prehrabnem krompirju. Iz petih ton krompirja pridobimo eno tono škroba (pri 17-odstotni vsebnosti škroba v gomolju). Za pobiranje krompirja pridelovalec in kupec vnaprej podpišeta pogodbo in kupec pridelek z roba polja pobere sam. Dvajsetkilogramski vzorec z vsakega tovornjaka gre v analizo onesnaženosti in vsebnosti škroba.

Krompir vsebuje okoli 20 odstotkov škroba in mora skozi dolg postopek pranja, ribanja, centrifugiranja, ločevanja sokov, filtriranja in sušenja, da pridemo do škroba v prahu. Stranski produkti tega postopka so krompirjeva pulpa, ki jo lahko uporabimo za krmo živine in tudi dobro prestane skladiščenje v zimskem času, ter krompirjev sok, ki je uporaben kot gnojilo za travnike in pašnike. Eko škrob je bolj rumenkast od konvencionalnega, saj se ga v postopku ne sme beliti.

Plačilo je odvisno od teže krompirja pod vodo (vsaj 5050 g čistega krompirja, tehtanega v vodi, v skladu z uredbo EU 2235/2003). Donosnost v eko kmetijstvu se prične pri približno 14 tonah izdelka na hektar. Za eko pridelek obstaja bonus, ki je okoli desetkrat višji kot pri konvencionalnih: 142 € jeseni in 167 € spomladi, na tono pridelanega škroba. Višina bonusa je bila pomembna tema razprave na seminarju, vendar je g. Hansons idejo strnil takole: „Vse, kar morate narediti, je, da krompir pridelate. Ni vam ga treba prevažati, čistiti, skladiščiti niti pakirati. Zato menimo, da lahko ponudimo dobro storitev in plačamo primeren bonus.“

Avtorica: Inka Sachse, EkoConnect

Prevod iz nemščine: Klavdija Černilogar

* * * * *

8. Vzpostavljanje močnih vezi med organskimi pridelovalci in mestnimi središči z neposrednim trženjem

Dan danes se morajo pridelovalci odločiti, koliko denarja in dela lahko vložijo v oglaševanje svojih izdelkov. Imeti svojo trgovino z organskimi pridelki ni ravno najbolj priljubljena rešitev, dostavljanje večjim trgovinam pa pogosto pomeni dosti manj dobička. Torej, kakšne priložnosti ponuja neposredna prodaja?

Prodaja gostinskim lokalom: zanje so potrebni pridelki najvišje kakovosti. Kmetje bi morali vnaprej preveriti, ali lahko dosežajo ta določila. Pa vendar, če je ponujena kvaliteta zadovoljiva in je pridelka dovolj, se lahko vzpostavi kupčija za dobro ceno.



Photo: Robert Linder

Ponudba kuhinjam javnih ustanov, na primer šolskim kuhinjam, vrtcem in domovom za starejše, predstavlja možnost prodaje svežih pridelkov v velikih količinah. Ob vzpostavitvi posla je stranki lažje povedati, da je pridelek lokalni in organski.

Odvisno od politične podpore in šolskega sistema, lahko kuhinje javnih ustanov občutno izboljšajo porabo organskih izdelkov, za kar Italija predstavlja najboljši primer. V šolah je uvedba organske hrane v jedilnike lažja, če državna regulativa zagotavlja obroke v šoli, kot v Italiji. Težje pa je, če je v navadi, da otrok prinese kosilo od doma, ali pa hodi na kosilo domov.

V zahodnih in vzhodnih mestih so priljubljeni posebni paketi sadja in zelenjave (ang. box scheme): Kupci lahko naročijo sveže sadje in zelenjavo kar na spletni strani ponudnika, ki naročene pridelke enkrat na teden stranki dostavi na dom, ali pa jih stranka prevzame v mestu. Le-ti paketi pogosto nadomestijo ponudbo pridelkov ostalih pridelovalcev, z namenom predstavitve njihove ponudbe kot bolj privlačne.

V Latviji lokalne oblasti spodbujajo prebivalce k nakupu tovrstnih paketov za tedensko plačilo 5 L (7 €) za dostavo, s čimer pomagajo pridelovalcem za okoli dva dneva na leto. Ni jasno, ali to zares kako pomaga pridelovalcem, kljub temu pa je zabavno in vodi k osebni odnosu kupcev do pridelovalcev.

Zaradi povečanega povpraševanja po sveži organski zelenjavi se je skupina pridelovalcev organskih pridelkov iz Češke Republike odločila za dostavo pridelkov strankam v celi državi. Dodaten poudarek je na strankah z drugačnimi prehranjevalnimi navadami, posebnimi dietami, ki lahko dobijo dodatne informacije, recepte in podatke o hranilnih lastnostih pridelka.

Obstajajo tudi projekti, v okviru katerih kmetje dajejo v najem že pripravljene vrtničke v posodah, ki jih lahko stranke gojijo daljše obdobje. To se zlahka lahko kombinira s prodajo ostalih svežih pridelkov, kot je meso, kot lahko vidimo na obrobjih mestnih središč v Avstriji in Nemčiji. Več podatkov lahko najdete v našem glasilu, z dne 26. maja 2010, v članku z naslovom "[Pridelajte svoje – Sveža organska zelenjava celotno sezono](#)" (ang. Grow Your Own – Fresh organic vegetables throughout the season).

Če so na voljo pridelki, ki lahko zdržijo dalj časa, kot so korenje, jabolka, krompir in cvetlice, je za plačilo mogoče uporabiti preprosto vrečo ali škatlo za denar, ki je ni mogoče preprosto odstraniti. Tak način sicer ne bo prinesel dobička, bo pa vseeno omogočil manj dela.

Tudi samopostrežni avtomati so eden od načinov za prodajo mleka in ostalih pridelkov. Hladilna enota je lahko postavljena kjerkoli v mestu. Pridelek v njem lahko prodajamo v steklenicah ali plastenkah, npr. mleko, v škatlah, npr. jajca, ali pa v vrečah, npr. krompir. Stranke pa avtomat uporabljajo kot vsak drug samopostrežni avtomat. Dober primer lahko najdete na spletnem naslovu <http://www.brunimat.ch>.

Avtorica: Inka Sachse, EkoConnect

Prevod iz angleščine: David Supan

* * * * *

9. Avalon Letno poročilo

S veseljem vam sporočamo, da lahko sedaj najdete letno poročilo Avalon na naši spletni strani.

V uvodu bi omenili naš pozitiven odnos do novih zavezništev. Ta zavezništva so pripeljala do dveh lepih projektov. "Nov projekt tračanskih zlato" v Bolgariji in "programa za izboljšanje kmetijstva in življenja" v Gani. Pri obeh projektih, smo v posamezni državi vprašali ljudi o učinkih projekta v njihovem osebnem življenju. Radovedni? Pojdite na našo spletno stran (sekcija Novice) in si naložite poročilo na vaš računalnik.

Avalonovi člani lahko obiščete našo spletno stran tudi za druge novice: pred kratkim smo (v tesni povezavi z EkoConnect) dodali različne zanimive članke o ekološkem kmetovanju. Prosim, pojdite na www.avalon.nl>network>ekstranet in izvedite več o novih spoznanjih in različnih temah na področju ekološkega kmetovanja.

Avtor: Linda Huisman, Avalon

Prevod iz nemščine: Maša Pogorevc

* * * * *

10. Odprta Avalon konferenca: Pozelenimo SKP

Od 12.-14. Novembra 2010 bo Avalon organiziral mednarodni kongres v Sloveniji. Letošnja tema bo: Kako lahko skupno kmetijsko politiko (SKP) naredimo bolj zeleno? Prispevek k dialogu, ki temelji na stališčih novih držav članic EU in držav, ki si prizadevajo za članstvo v EU.

Če tudi iz različnih upravnih, strokovnih, okoljskih / ekoloških, zgodovinskih ali drugih razlogov - obstoječi ukrepi in postopki skupne kmetijske politike, ki so zasnovani, da bi evropsko kmetijstvo naredili bolj zeleno, ne koristijo najbolje novim članicam EU in njihovem okolju. Ta problem je bil spoznan ob številnih priložnostih, vendar se ne zdi, da je bil dovolj obravnavan in diskutiran. Konferenca se bo zaradi tega osredotočila na vprašanja: kako lahko obstoječa prizadevanja izboljšamo in SKP naredimo bolj zeleno ter, kako jo lahko priredimo dejanskim potrebam novih držav članic in držav, ki si prizadevajo za članstvo. O temi se bo razpravljalo s pristojnimi vladnimi organizacijami, nevladnimi organizacijami, akademiki, podjetniki in drugimi predstavniki starih in novih držav članic, ter tudi z državami, ki si želijo članstvo v EU.

Avtor: Linda Huisman, Avalon

Prevod iz nemščine: Maša Pogorevc

* * * * *

11. Koledar dogodkov

Datum	Dogodek	Kraj	Tema	Link/Kontakt
07.10.- 10.10. 2010	41ta Tržnica Narava- Zdravje	Ljubljana, Slovenija	Teme tržnice so: prehrana, wellness in vadba, eco-domovi, okolje	en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/
13.10.- 19.10. 2010	"Samospravilo & direktna prodaja	Dresden, Nemčija	Seminar o direktni prodaji v ekološkem kmetijstvu. Primeri "samospravila" in dostave na dom.	www.ekoconnect.org
15.10.- 17.10 2010	NATURE FOOD Fair 2010	Lodz, Poljska	Sejem bo dopolnjen z konferencami, predstavitvami in seminarji (vključno z B2B), degustacijami in ocenjevanji	www.naturafood.pl
12.11.- 14.11. 2010	Avalon odprta konferenca	Slovenija	Tema te konference bo "Kako lahko naredimo skupno kmetisko politico bolj zeleno?"	http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?vol-gnr=377&subject=agenda&land=uk
18.05.- 20.05. 2011	Konferenca "Kvaliteta organske hrane in vpliv na zdravje"	Praga, Češka Republika	Prva internacionalna konferenca se bo osredotočila na kakovost in varnost organskih rastlinskih in živalskih proizvodov, vpliv ekoloških živil na ljudi in živali, koncepti zdravja, ect.	www.fqh2011.org

Prevod iz angleščine: Masha Pogorevc

* * * * *

Iščem in ponujam:

Naše Novičke o ekološkem kmetijstvu v Srednji in Vzhodni Evropi dosežejo več, kot 7000 bralcev. Tudi zato, ker imamo veliko prostovoljnih prevajalcev, brez katerih bi bilo naše delo nemogoče. Za okrepitev naše ekipe iščemo prostovoljne prevajalce za prevajanje iz nemščine ali angleščine v slovenski, češki in madžarski jezik. Za dodatne informacije nam prosim pišite na: redaktion@ekoconnect.org.

Vam je bila vsebina EkoConnect Novic všeč?

To nas veseli, zato Vas naprošamo, da le-te posredujete zainteresiranim kolegom ter znancem. Če so Vam Novice posredovali in bi jih zdaj radi prejeli osebno, Vas prosimo, da nam pošljete elektronsko sporočilo z naslovom "Subscribe EkoConnect Infobrief" na redaktion@ekoconnect.org. Komentarje, priporočila, kritike ali priloge izboljšav lahko pošljete Email naslov: Linda-huisman@avalon.nl

Če Novic ne bi več želeli prejemati, nam pošljite sporočilo z naslovom "Unsubscribe EkoConnect Infobrief".

S prijaznimi pozdravi,

Vaša redakcija Novic.

Avalon je mednarodna neprofitna organizacija z Nizozemske, ki se ukvarja s spodbujanjem ekološkega kmetijstva. Podpira podeželske skupnosti v srednje- in vzhodnoevropskih regijah ter s tem razvoj trajnostne podeželske družbe. Na ta način delujemo v dobro narave in okolja, socialnih pogojev in lokalnega gospodarstva, vedno v tesnem sodelovanju z lokalnimi organizacijami, skupnostmi, kmeti, oblastmi, itd.

Avalonova mreža

Eden naših najpomembnejših ciljev je medsebojno približati organizacije, vlade, univerze in strokovnjake, kar počnemo skozi informiranje in razprave o biološkem kmetijstvu in varovanju narave. Znanje in vzpostavljanje struktur, tržne mreže in razvoja igrajo pomembno vlogo v programu agrarne in okoljske politike. Aktivnosti obsegajo seminarje, trening za trenerje, demonstracijske kmetije, izgradnjo institucij ter podporne projekte.

S povezovanjem vseh udeleženi nastaja ogromna mreža preko 150 akterjev s področja eko kmetijstva, varovanja narave, bio raznolikosti in trajnostnega razvoja podeželja. Ta mreža med seboj in s strokovnjaki povezuje ljudi, ki so aktivni v Avalonovih projektih na evropski in mednarodni ravni. Avalon to mrežo spodbuja skozi komunikacijo in izgradnjo omrežij za krepitev kapacitet.

Članstvo

Želite postati del mreže? Prosimo, izpolnite prijavnico na naši spletni strani (www.avalon.nl/Netz). Ste že član? Potem lahko povabite svoje sodelavce, prijatelje ali druge interesne skupine, naj se pridružijo.

EkoConnect je neprofitna organizacija s sedežem v Nemčiji, ki podpira izmenjavo informacij, znanj in izkušenj s področja ekološkega kmetijstva. Organizacija deluje kot mreža ljudi in organizacij aktivnih v bio sektorju v Zahodni in Vzhodni Evropi, z namenom srečevanja in medsebojnega sodelovanja.

Glavni namen je podpirati dejavnosti v smeri trajnostnega razvoja ekološkega kmetijstva v Srednji in Vzhodni Evropi, povezovati akterje in spodbujati dostopnost ekoloških proizvodov. EkoConnect je v tem smislu osrednja informacijska točka, daje priložnosti za srečevanje, izmenjavo izkušenj in nadaljnje izobraževanje ter podpira zasebne in javne ustanove pri izgradnji struktur, namenjenih ekološkemu kmetijstvu. EkoConnectu pri tem pomaga strokovni svet, ki mu svetuje pri vsebinskih in strateških vprašanjih.

Članstvo

Člani EkoConnecta so strokovnjaki in organizacije iz vse Evrope, ki imajo dolgoletne izkušnje z vzpostavljanjem struktur ekološkega kmetijstva, pa tudi nestrokovnjaki, ki se zanimajo za bio področje ali ga želijo podpreti. Če želite podpreti naše deli, lahko to storite tako, da postanete „podporni“ ali „redni“ član. Prosimo, izpolnite prijavnico na naši spletni strani (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>). Ste že član? Potem lahko k članstvu povabite svoje sodelavce, prijatelje ali druge interesne skupine.



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