

# Buletinul informativ Agricultura Ecologică în Europa Centrală și de Est

NR 27

OCTOMBRIE 2010

## Dragi cititoare și cititori,

În continuă creștere este suprafața terenurilor agricole ecologice și piața pentru produse ecologice în multe țări. Chiar și în regiuni cu multe întreprinderi ecologice, ca Austria, Cehia sau Estonia, agricultura ecologică crește din an în an. Odată cu agricultura ecologică se dezvoltă și industria prelucrării materiei prime ecologice. În această scrisoare informativă vă vom arăta, cum producătorii ecologici din Lituania și Ungaria contribuie la dezvoltarea pieței produselor ecologice din Europa. De asemenea vom explica și comenta noua etichetă UE pentru produse ecologice, care desigur va contribui la dezvoltarea întregului sector ecologic, dar va crea unele dificultăți pentru un număr de organizații și actori de piață. Astăzi, mulți producători și procesori ecologici sunt îngrijorați de dezvoltarea pieței. Din cauza secetei în unele regiuni din Europa și precipitații excesive în Iulie și August în alte regiuni, se așteaptă la o recoltă și calitate sub medie a cerealelor și cartofilor. Aceasta va putea duce la mărirea prețurilor la produse, care s-au restabilit în ultimul timp.

Sperăm să găsiți informativă această scrisoare!

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

Traducerea: Uwe Leonhardt

\* \* \* \* \*

## Cuprins:

- [1. Inca nicio ordonanta-UE pentru vin bio](#)
- [2. Noul logo ecologic al UE](#)
- [3. Hrana ecologica in scoli: o metoda de a familiariza consumatorii cu noi modalitati de a hrani copii](#)
- [4. Ferma in calitate de loc pedagogic: Mai multa sanatate si distractie pentru copii](#)
- [5. Dispozitiile pentru cresterea animalelor în fermele ecologice – regulile de tranziție expiră treptat](#)
- [6. Ungaria: Maestru în producția delicatelor ecologice](#)
- [7. Amidon organic – o oportunitate pentru agricultorii de cartofi din statele baltice](#)
- [8. Formarea de legături puternice între agricultura ecologică din mediul rural și consumatorii din orașe prin comercializare directă](#)
- [9. Raportul anual prezentat de Avalon](#)
- [10. Conferința Deschisă organizată de Avalon : înverzirea PAC](#)
- [11. Evenimente](#)

  
**EKOconnect**  
Organic Agriculture Moving East

  
**avalon**

### Avalon

Promovăm dezvoltarea rurală cumpatata în regiunile de cultivare sensibile din punct de vedere ecologic.

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

Centrul Internațional pentru Agricultură Ecologică din Europa Centrală și de Est

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)

## 1. Inca nicio ordonanta-UE pentru vin bio

Pe 16 iunie 2010 Comisia Europeana a retras modelul dispozitiei sale pentru productia ecologica de vin. Peste majoritatea calificata a statelor membre in ce priveste modelul nu s-a putut trece cu vederea. Producatorii de vin bio din Europa se impart in doua tabere: unii se implica pentru reducerea drastica a valorilor limita actuale de Sulfite in timp ce ceilalti pot aproba doar o reducere mica, dorind a-si indrepta atentia asupra procedurii intregi din productia de vin bio.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Comisarul *Cioloș* a dorit o reducere de SO<sub>2</sub> cu 50mg/l in comparatie cu vinul conventional cat si o optiune de marcare in cazul neindeplinirii „Vin produs din struguri cultivati ecologic“. Acest lucru a fost refuzat de catre Grupa IFOAM EU si mai multe tari din Europa Centrala si de Est cat si de Germania. Sulfitele sunt adaugate sucului de struguri pentru a-l proteja de diverse oxidatii, care duc la coloratia maronie si gustul de statut. Sulfitele imbunatatesc prin urmare calitatea senzoriala a vinului printr-un gust stabil proaspat si fructuos.

In timp ce producatorii de vin ecologic din tarile sudice doresc sa accentueze mai degraba puritatea vinului si insista asupra reducerii drastice a nivelului admis de sulfite in vinul bio, producatorii de vin din Europa Centrala si de Est accentueaza mai degraba „Terroir-ul“ vinurilor bio. Acestia pledeaza pentru o pastrare sau o mica reducere a limitelor de sulfite. „Terroir-ul“ desemneaza caracteristicile speciale ale vinului pe care i le confera geografia, in special pamantul si clima. In conditii extreme strugurii din Europa Centrala pot fi afectati in proportie de 50% de ciuperci Botrytis. De aceea intrebarea privind sulfitele este hotaratoare: Vinul bio ar trebui sa provina numai din climatele cu efect scazut datorat ciupercilor sau si producatorii de vin din zone climatice mai putin favorizate pot trece la cultivarea ecologica? Si: Vinul bio ar trebui sa fie un vin cu valori limita stricte de SO<sub>2</sub> sau productia vinului este un procedeu intreg prin respectarea practicilor ecologice regionale si traditionale?

Cu putin timp inainte de retragerea modelului Comisiei Grupa IFOAM EU a solicitat Comisiei sa urmeze propunerea de compromis din partea Frantei. Aceasta propunere prevede pentru inceput o reducere de SO<sub>2</sub> cu 30 mg/l iar dupa patru ani de monitorizare eventual o alta diminuare. Avantajul: Regulile pentru vinul bio ar fi definite pentru inceput la un nivel, care poate fi indeplinit de catre producatorii de vin si ar fi fost acceptat de catre intreaga bransa. Aprecierea unei diminuari suplimentare s-ar baza atunci pe o baza de date solida. Grupa IFOAM EU solicita prezentarea unui model nou din partea Comisiei Europene in curand si nu in urmatorul an sau urmatorii ani. O imediata ordonanta privind vinul ecologic duce la o valoare suplimentara evidenta pentru consumator – si in cadrul logo-ului nou al UE-Bio, care ar fi atunci vizibil si pe vinurile bio.

Autor: Christoph Arndt, EkoConnect

Traducerea din germană: Christina Horvath

\* \* \* \* \*

## 2. Noul logo ecologic al UE

Incepând cu 1 iulie 2010 noul logo ecologic al UE este obligatoriu pentru toate produsele alimentare ecologice produse conform normelor ecologice din cadrul Uniunii Europene și va trebui adus la cunoștința consumatorilor și implementat într-o perioadă de tranziție de doi ani.

Noua siglă, care este numită și „frunza eco“, se utilizează numai dacă produsul respectiv este produs în conformitate cu cerințele Regulamentului UE privind metoda de producție agricolă ecologică și indicarea acesteia pe produsele agricole și alimentare.



Pentru a putea fi aplicată pe produs, 95% din ingrediente trebuie, la fel ca și până acum, să provină din metode de producție ecologice. De la 1 iulie 2010 logo-ul este obligatoriu pentru toate produsele preambalate care provin din statele membre UE. Produsele preambalate sunt acele alimente care sunt

învăluite complet sau parțial într-un ambalaj și ale căror conținut nu poate fi modificat fără ca ambalajul să fie deteriorat sau modificat. Logo-ul se poate utiliza și în mod voluntar pentru produsele ecologice care nu sunt preambalate, sau fabricate pe teritoriul UE, sau pentru toate produsele ecologice importate din țări terțe. Pe marfa de tranzit nu poate fi aplicat logo-ul UE.

Pot fi folosite în continuare sigle naționale și private. Nu pot însă predomina pe ambalaj în defavoarea logo-ului obligatoriu al UE.

Conform noii reglementări, numărul de cod trebuie plasat vizibil pe produs, împreună cu sigla ecologică. Numărul de cod este alcătuit după cum urmează: primele două caractere reprezintă codul ISO al țării în care a fost efectuat controlul ultimului proces de producție (de regulă procesul de ambalare). Următoarele trei litere reprezintă denominarea agriculturii ecologice în specificul fiecărei țări. La final urmează un număr de referință format din cel mult trei caractere, care reprezintă punctul de control. De exemplu: DE – ÖKO – 013. Locul producției trebuie să fie imprimat în mod obligatoriu. Respectând originea locului în care a fost produsă materia primă agricolă din care se compune produsul, pot fi folosiți termenii „Agricultură UE”, „Agricultură non-UE” sau „Agricultură UE/non-UE”. Indicația menționată mai sus, „UE” sau „non-UE”, poate fi înlocuită sau completată cu o țară, în cazul în care toate materiile prime agricole din care se compune produsul au fost obținute în țara respectivă. Locul producției se amplasează imediat sub numărul de cod.

De exemplu:

Versiunea principală a siglei este în culoarea de referință verde deschis. Este permisă modificarea culorii pentru a se distinge mai bine de ambalaj. În cazurile în care sigla ecologică a UE nu se diferențiază de fond, se utilizează versiunea cu linie de delimitare. Logo-ul trebuie să fie plasat în mod vizibil pe produs și trebuie să îndeplinească cerințele minime de dimensiune. Raportul dintre înălțime și lățime este de asemenea stabilit cu exactitate.



DE-ÖKO-013  
EU-Landwirtschaft

Perioada de tranziție al noului logo este de doi ani. Astfel, produsele fabricate și ambalate până la data de 1 iulie 2010 pot fi în continuare puse spre vânzare. Materialele de ambalare fabricate până la data de 1 iulie 2010 pot fi folosite pe parcursul întregii perioade de conversiune până la 1 iulie 2012.

Pentru informații suplimentare accesați: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_ro](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_ro)

Autoarea: Annika Murrweiss, EkoConnect

Traducerea din germană: Cristina Câmpean

\* \* \* \* \*

### 3. Hrana ecologica in scoli: o metoda de a familiariza consumatorii cu noi modalitati de a hrani copii

**Inițiativele oficiale și cele private referitoare la întărirea respectului față de hrana sanatoasă și ecologică pot fi deosebit de eficiente atunci când sunt puse în relație cu oamenii tineri. În multe țări deja există inițiative și proiecte în această direcție.**

**Hrana biologică oferită în instituțiile de stat trebuie să fie parte a educației.**

Tinerii sunt, de fapt, viitorii cumpărători de alimente. Cu toate acestea, celor mai mulți dintre copii, părinților, precum și majorității consumatorilor în general, le lipsesc atât informațiile cât și experiența necesare referitoare la hrana sanatoasă. Nu există un loc mai potrivit decât școala pentru a începe cu educarea tinerilor în această direcție. Furnizarea de hrană ecologică subliniază relația dintre sănătate, educație și hrană sanatoasă prin faptul că pune la dispoziție mai multe modalități de a alege conștient hrană. Aceste idei pot fi foarte ușor combinate cu concepte educaționale despre hrana sanatoasă și ecologică.



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

**Italia:** În Italia mesele oferite copiilor în școli sunt în mod conștient folosite pentru a crea situații experimentale și comunicative cu privire la tradițiile culinare și la calitatea mâncării. Sustinerea venită din domeniul politic este foarte importantă în acest sens: în Italia cei mai mulți susținători ai folosirii componentelor ecologice în mâncare vin din politica, mai ales de când aceste idei au fost incluse în legile elaborate (Nielsen/Christensen, Modena 2008). Pentru mai multe informații vă rugăm consultați

urmatoarea adresa de internet :

[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)

**Cehia:** Proiectul « Bioškoly » (scoli biologice) doreste ca prin stabilirea unei retele de distributie si a unor oferte educationale pentru administratia scolilor sa aduca mai multa mancare ecologica in scoli. Scopul principal al initiativei care se concentreaza pe 62 de cafenele scolare este sublinierea unei atentii deosebite fata de produsele ecologice si dovada ca acest deziderat este unul avantajos din punct de vedere financiar.

**Marea Britanie:** Firma de catering « FOOD FOR LIFE » este un program acreditat de catre Soil Association, care doreste sa ofere programe educationale suplimentare privitoare la utilizarea componentelor ecologice in hrana. De exemplu, acestea pot fi ore suplimentare de gatit in scoli, in al doilea rand vizite la ferme pentru a vedea de unde anume provine hrana si pentru a se lamuri cu privire la nevoile animalelor, pentru a putea schimba atat perceptia cat si opiniile tinerilor consumatori. In al treilea rand vor fi plantate legume proprii in curtile scolilor sau la ferme. [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk)

**Germania:** Scoala generala Fritz-Winter a castigat din toate cele 400 de scoli participante premiul intai pentru sustinerea sanatatii si prevenirea bolilor (Premiul German pentru Prevenirea Imbolnavirii) cu un concept de durata : aceasta scoala ofera posibilitati de comunicare sociala si de miscare, dar si un bufet ecologic cu libera alegere a hranei respectiv a alimentelor de consumat. Elevii acumuleaza aici cunostinte referitoare la rezolvarea unor conflicte, tehnici de relaxare si de comunicare precum si date de baza despre hrana sanatoasa. Mancarea 100% de provenienta ecologica este produsa dupa sistemul pus la punct de o firma bio din Kassel. Compozitia acestui tip de mancare a aratat in cazul elevilor o marire a concentratiei si a capacitatii de memorare dupa-amiaza in comparatie cu mancarea de tip fast-food. Elevii au in mod regulat de lucru in cantina, unde ei fie pot ajuta la treburile generale, fie pot supraveghea derularea proceselor generale, ceea ce le da un sentiment de responsabilitate si le ofera totodata si sansa de a se identifica cu hrana pe care o primesc ei insisi zi de zi. Pagina de web a proiectului o gasiti aici: [www.bildung-issst-gut.de](http://www.bildung-issst-gut.de).

Alte initiative privind o constiinta ridicata si privind implicarea familiilor si a copiilor la producerea hranei ecologice in cantina scolilor sunt urmatoarele : ore de gatit pentru parinti si copii, mese biologice cu produse regionale (kilometrul zero) – Italia, ore de gatit cu produse ecologice oferite de bucatarii cunoscuti in scolile primare (Germania).

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

Autori: Christoph Arndt si Inka Sachse, EkoConnect

Traducerea din germană: Raluca Vintila

\* \* \* \* \*

#### 4. Ferma in calitate de loc pedagogic: Mai multa sanatate si distractie pentru copii

Un mediu inconjurator ce se schimba in mod drastic si stilul de viata occidental au drept urmare faptul ca la tot mai multi copii sunt diagnosticate probleme de sanatate. In acest context, fermele constituie un instrument pedagogic auxiliar care favorizeaza sanatatea si hrana echilibrata a copiilor si in acelasi timp le ofera posibilitati de a invata lucruri noi prin experientele proprii pe care acestia le traiesc in ferma.

Copiii si tinerii au un stil de viata din ce in ce mai sedentar. Un studiu efectuat in Germania despre stilul de viata al tinerilor cu varste intre 12-15 ani a ajuns la concluzia ca in perioada 2002-2005 s-a manifestat o regresie radicala a activitatilor ca: mersul pe bicicleta (de la 71% la 52%), cataratul in pomi (de la 46% la 32%) si mersul la plimbare (de la 30% la 17%) (Brämer 2006). Aceasta problema nu se poate rezolva pur si simplu prin introducerea unei ore suplimentare de sport in scoli. Fermele ecologice pot, pe de alta parte, sa sprijine tinerii, intr-o maniera integrala, la dezvoltarea unui stil de viata activ si a unor tabieturi culinare sanatoase.

Viata si munca intr-o ferma ii sensibilizeaza pe copii fata de minunile si posibilitatile naturii, si in acelasi timp ii constientizeaza de propriul lor potential. Telul central al unei ferme in calitate de loc pedagogic,



Photo: Katja Bykova, Ökodorf Auterwitz

este sa arate tinerilor de unde provine mancarea pe care acestia o consuma si sa ii invete lucruri noi despre ecologie si protectia naturii. Astfel, copiii invata lucruri elementare despre cresterea animalelor ce traiesc in ferma si despre gradinaritul ecologic. In acest fel, ei invata cum si cand trebuie semanate semintele, pentru a obtine o recolta de legume hranitoare si gustoase. In afara de aceasta, copiii pot participa la activitatile zilnice ce apar in ferma, de exemplu inlaturatul buruienilor, compostarea, culesul recoltei, adunatul oualor, hranirea porcilor si plantarea rasadurilor. Prin participarea la munca din ferma si prin intermediul experientelor practice dobandite, tinerii nu isi imbogatesc doar cunostintele despre cum se desfasoara activitatile intr-o ferma, ci constientizeaza si faptul ca ei insisi pot aduce o contributie importanta la rezolvarea unor sarcini importante. Jocul creativ si descoperirile proprii creeaza o legatura directa intre copii si mediul inconjurator, si de asemenea ei dobandesc un sentiment de apreciere a productiei alimentelor pe care le consuma. In afara de aceasta, sejurul intr-o ferma ofera multe impulsuri si posibilitati de a desfasura activitati creative si artistice, de exemplu cantatul, desenatul, impletirea de coronite sau prelucrarea lemnului. Copiii pot invata sa faca figuri din porumb si stampile din legume sau sa isi noteze experientele in « jurnale din natura ».

In unele tari, fermele in calitate de loc pedagogic constituie deja proiecte scolare etablate. Telul acestor proiecte este sa integreze sarcinile si activitatile intalnite intr-o ferma, ca si componente fixe, in ciclul unei zi de scoala normale. Aceste sarcini nu trebuie sa constituie activitati extracuriculare, suplimentare lucrurilor cu care copiii sunt preocupati in mod normal. Prin semanat, inlaturarea buruienilor si recolta in gradina, tinerii descopera noi perspective de a invata lucruri despre organisme vii, iar aceasta poate duce la cresterea popularitatii stiintelor naturii printre elevi. Ingrijitul iepurasilor motiveaza copiii sa se gandeasca la ciclurile vietii, iar acest lucru poate la randul sau sa conduca la o motivatie mai mare a elevilor sa invete lucruri despre biologie si mediul inconjurator.

Fermele ca locuri pedagogice castiga popularitate in intreaga Europa. Universitatea norvegiana pentru Mediul Inconjurator si Stiinte Biologice ofera cursul « Ferma in calitate de instrument pedagogic auxiliar » ca un element central al programului « Living Learning » ([www.livinglearning.org](http://www.livinglearning.org)). In fiecare an, numeroase ferme din Germania intampina sute de copii din diferite tari ([www.auterwitz.de](http://www.auterwitz.de), [www.godewin.de](http://www.godewin.de), [www.lernerlebnis-bauernhof.de](http://www.lernerlebnis-bauernhof.de)). Pe pagina de internet [www.lernenaufdembauernhof.de](http://www.lernenaufdembauernhof.de) puteti gasi o ferma pedagogica pentru copii in regiunea Dvs.

Autoarea: Katja Bykova, EkoConnect

Traducerea din germană: Mona Vintila

\* \* \* \* \*

## 5. Dispoziții pentru creșterea animalelor în fermele ecologice – regulile de tranziție expiră treptat

**La 01.01.2009 a intrat în vigoare noua ordonanță EU privind agricultura ecologică. Prin aceasta, s-au produs și unele modificări în domeniul creșterii animalelor. Regulile de tranziție mai sunt încă valabile. Până când trebuie producătorii să aplice noile dispoziții?**

Pentru crescătoriile de vite sunt valabile termene noi în cadrul producției ecologice. În clădirile construite înainte de 24.08.2000 pot fi ținute vite cu aprobarea autorităților competente până la sfârșitul anului 2013 în grajduri închise. Premisa pentru aceasta sunt tratamentul individual pentru fiecare animal în parte și asigurarea gurilor de evacuare și alimentare suficient de mari.

Ținerea temporară în grajduri în fermele mici este permisă și după 2013, dacă sunt îndeplinite obligațiile de existență a unei pășuni pe timpul verii precum și scoaterea din grajd de două ori pe săptămână în timpul iernii. Definirea unui „efectiv mic” se va face de către statele membre.

Faza finală de creștere, fără acces în exterior este, ca și până acum, în cazul vitelor, limitată la o cincime din viața animalului, totuși este permisă o perioadă maximă de 3 luni. Pentru porci și oi acest lucru este valabil, dacă se efectuează cel puțin două verificări anuale, dar începând cu 01.01.2011 se va interzice totuși o astfel de perioadă finală de creștere.

Intervențiile fizice asupra animalului au fost limitate drastic odată cu intrarea în vigoare a noului regulament și nu mai pot fi realizate ca intervenții de rutină. Intervențiile mai pot fi autorizate dacă este



Photo: Lars Sundstrom

cazul și pot fi realizate numai sub anestezie și/sau oprirea durerii și doar la o vârstă adecvată. Pentru castrarea porcelor fără anestezie și/sau fără administrarea de calmante termenul limită este sfârșitul anului 2011. După această dată, castrarea în fermele de porci ecologice va fi posibilă numai prin utilizarea de calmante și/sau anestezie generală. O posibilă alternativă este îngrășarea vierilor. Totuși, comercializarea cărnii porcilor necastrați este dificilă în multe țări. Conform investigațiilor, castrările realizate prin administrarea calmantelor, dar fără anestezie, pot duce la stres și durere în timpul castrării și la durere, suferință și dereglări de comportament după intervenție. Trebuie să sperăm că până la interzicerea completă a castrării fără anestezie de la finele anului 2011, există metode care pot fi puse în practică pentru castrarea porcelor, care pot convinge de minimalizarea suferinței, dar și de profitabilitatea și calitatea dorită a cărnii.

Alte intervenții precum ecornajul vitelor sau tăierea colților se pot realiza numai după primirea aprobării pentru cazuri individuale din partea autorității competente. Astfel de intervenții sunt aprobate din motive de sănătate sau dacă servesc la starea bună de sănătate sau îmbunătățirea sănătății animalului.

Regulile sunt mai drastice și în ceea ce privește alimentația animalelor. Astfel că de la 1.1.2012 furajele convenționale nu vor mai putea fi date animalelor cu o singură cavitate gastrică, lucru care se aplică deja în cazul rumegătoarelor. Alimentația 100% bio a animalelor cu o singură cavitate gastrică ridică deja provocări în ceea ce privește planificarea rațiilor și achiziția de furaje, deoarece porcii și păsările depind de administrarea de legături de albumină. Pentru a acoperi necesarul pentru animale, în momentul de față este încă necesar un anumit furaj cu albumină provenit din producția convențională, deoarece cele produse ecologic nu sunt disponibile în cantități suficiente de mari. Primele alternative sunt culturile ecologice de soia, turtele de ulei produse ecologic sau extrasul de lapte praf ecologic.

Autoare: Annika Murrweiss, EkoConnect

Traducere din germană: Paraschiva Bloju, [www.active-translators.com](http://www.active-translators.com)

\* \* \* \* \*

## 6. Ungaria: Maestru în producția delicatelor ecologice

**Producătorii de alimente maghiari au dezvoltat un asortiment larg de alimente organice. Este vorba în cele mai multe cazuri de delicatose de calitate superioară, care sunt oferite nu numai în propria țară ci din ce în ce mai mult și în țările europene învecinate.**

Alimentele maghiare - de exemplu legume coapte la soare, cum ar fi ardeii și roșiile, sau specialități murate iuți și picante - se bucură demult de o reputație bună în Europa. De asemenea, și vinul maghiar este apreciat datorită calității sale. Chiar și produse care nu sunt de origine maghiară se folosesc de însemnul „după rețetă maghiară” ca sigiliu de calitate. Așa stau lucrurile cel puțin în producția convențională.



Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

În domeniul de alimente bio, Ungaria se află pe locul trei în ceea ce privește volumul de piață în Europa de est și de mijloc, după Cehia și Polonia. Însă Ungaria încă importă mai mult de jumătate din alimentele bio. Se vând oare produsele maghiare și în afara hotarelor țării? Pe rafturile cu produse organice din Germania se cunoaște marca Tarpa, un producător de gemuri și pateuri din legume. Tarpa reprezintă cota cea mai mare a vânzărilor firmei pe piețele germane și britanice și se găsește în multe magazine ce comercializează produse organice. Pe lângă aceasta, pe piața maghiară au apărut și alți producători în ultimii ani, care produc cu succes alimente organice. Menționăm aici: BioBerta și Viragoskut (condimente, pateuri din legume, gemuri, sucuri), Vitafood (paste de roșii și ardei), Sarkpont (produse de castane comestibile), Regimodi (gemuri), Rege și Vitamor (conserve de fructe), Solio (uleiuri exclusive ca de exemplu ulei de semințe de dovleac), Redei (paste făinoase) și BioHungaricum (legume congelate). Cei mai mulți dintre acești producători furnizează comerțului cu amănuntul specializat pe produse sănătatoase. Doar Viragoskut, Redei și Vitafood comercializează produsele lor și prin lanțurile de magazine en-detail convenționale.

Calitatea superioară a produselor se datorează climei cu multe ore de soare în perioada vegetației: fructele și legumele din Ungaria sunt coapte la soare. Deoarece o logistică bine pusă la punct lipsește deseori, aceste produse au prețul lor ce-i drept, în schimb se caracterizează prin gustul lor extraordinar. De aceea este probabil ca pentru multe produse ecologice să existe cerere și în afara Ungariei.

Autoare: Bianca Lieske, EkoConnect, traducere din germană: Helga Zichner

\* \* \* \* \*

## 7 Amidon organic – o oportunitate pentru agricultorii de cartofi din statele baltice

**Cultivarea cartofilor organici de consum aspectuoși și de calitate poate fi o piatră de încercare pentru cultivatorii de cartofi. În cazul în care nu există cele mai bune condiții naturale, nici mașinile de sortate sau ambalare, nici capacitatea de stocare necesară, există o altă soluție: cartofii organici pentru industria amidonului sunt mai ușor de produs și nu este nevoie ca aceștia să fie sortați ori depozitați. O companie letonă de procesare a amidonului îi ia direct de pe câmp.**



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

În timpul seminarului EkoConnect din Letonia din luna iulie cu tema "Cartofii organici, o oportunitate pentru Europa de est", au fost discutate toate aspectele cultivării și procesării cartofilor, de pe câmp până la masa consumatorilor. Privind țările baltice, posibilitatea cultivării cartofilor pentru industria amidonului a fost deosebit de interesantă, deoarece compania de procesare letonă "Aloja Starkelsen" (care momentan aparține de Culinar din Suedia, care la rândul ei face parte din grupul Lyckeby) este în căutare de mai mulți producători organici. În timpul seminarului, directorul companiilor, DI. Andrejs Hansons împreună cu D-na Aiga Kraukle, agronom de referință și manager de marketing, au prezentat cerințele speciale precum și modalitățile de cultivare a cartofilor în scopul extragerii amidonului:

Pentru cultivarea cartofilor în scop industrial, condițiile de sol și cele climatice sunt asemănătoare cu cele pentru cultivarea cartofilor de consum. Solul trebuie să fie acid cu un PH de 5,5-6,5 și bine pregătit, fără pietre sau cocloașe. Sunt necesare atât o temperatură medie zilnică de 17-18°C cât și condiții de umiditate medie ori irigare constantă. În ceea ce privește fertilizarea, cartofii cultivați în scop industrial necesită mai mult fosfor și mai puțin nitrogen decât cartofii de consum. Este nevoie de varietăți rezistente la mălură cu un conținut ridicat de amidon și cu eficiență ridicată, cum ar fi KURAS (Agrico, Olanda), Ando (Estonia), Magnat (aparținând companiei de cultivare Norika), Imanta (Institutul Priekuli, Letonia) și Maret (Jogeva, Estonia)

Cerințele privind calitatea cartofilor de amidon nu sunt chiar atât de înalte ca pentru cartofii de consum în ceea ce privește mărimea acestora, conținutul de pământ și daunele cauzate de îngheț. Din 5t de cartofi se obține 1t de amidon (la un conținut de amidon de 17%). Recolta de cartofi este contractată în avans și adunată de pe câmp de către cumpărător. O mostră de ca. 20kg se analizează din fiecare camion la conținutul de pământ și de amidon.

Cartofii conțin în general aproximativ 20% de amidon și printr-un proces îndelungat de spălare, radere, filtrare și uscare se extrage praful de amidon. Produsele secundare ale producției amidonului sunt pulpa de cartofi, ce poate fi utilizată ca hrană pentru animale în condiții bune de stocare pe perioada iernii și suc de cartofi, care poate fi utilizat ca și fertilizator pentru câmpii și pășuni. Amidonul organic are o culoare ușor galbenă în comparație cu amidonul convențional, deoarece nu se pot utiliza metode de înălbire.

Prețul depinde în mare măsură de greutatea subacvatică a cartofilor (cel puțin 5050 g de cartofi curați cântăriți subacvatic potrivit reglementării UE nr. 2235/2003). Profitabilitatea începe la ca. 14t/ha de recoltă în agricultura organică. Există de asemenea o indemnizație compensatorie pentru produsele organice, care este de zece ori mai mare decât pentru cartofii obișnuiți: 142€ toamna și 167€ primăvara pe tona de amidon obținut. Suma indemnizației a fost o temă importantă printre participanții la seminar, însă DI. Hanson a redus lucrurile la esențial: „Nu trebuie decât să recoltați. Nu trebuie să transportați, nici să curățați, stocați ori ambalați cartofii. Prin urmare credem că vă putem oferi un serviciu bun și plăți indemnizația corespunzătoare.”

Autoarea: Inka Sachse, EkoConnect, traducere din germană: Kinga Forró

## 8. Formarea de legături puternice între agricultura ecologică din mediul rural și consumatorii din orașe prin comercializare directă

În prezent producătorii trebuie să decidă câți bani și câtă muncă pot investi pentru comercializarea produselor lor. A-ți conduce propriul magazin în fermă nu este doar treaba cuiva, iar livrarea la magazine mari înseamnă adesea bani mai puțini. Deci ce posibilități oferă comercializarea directă?



Photo: Robert Linder

Vânzarea la restaurante și cafenele: această clientelă necesită produse de calitate superioară. Fermierii ar trebui să verifice dinainte dacă produsele lor pot corespunde acestor cerințe. Dacă calitatea oferită este convingătoare și dacă produsul poate fi livrat cu regularitate, o relație puternică client-furnizor se poate dezvolta într-un preț pe măsură.

Îngrijirile instituționalizate cum sunt cantinele școlilor și ale universităților, grădinițele și azilele de vârstnici oferă posibilitatea de a vinde cantități mari de produse proaspete. Odată intrat în ofertă, este mai ușor de comunicat consumatorului final că produsul este regional și că provine din cultura ecologică. În funcție de susținerea politică și de sistemul școlar, îngrijirea publică poate promova puternic consumul produselor din agricultura ecologică (exemplu pozitiv: Italia).

În școli este mai ușor de introdus meniuri cu produse provenite din agricultura ecologică, atunci când statul prevede acest lucru în legătură cu îngrijirea școlilor (cum este de exemplu în Italia). Este mai dificil atunci când elevii sunt nevoiți să-și aducă de mâncare sau merg acasă la masă.

Destul de apreciate în orașele din vestul și estul Europei par a fi așa-numitele cutii pe bază de abonament: consumatorii pot să își comande fructe și legume proaspete direct de la fermier pe pagina de internet a acestuia. Acesta concepe cutia corespunzător cerințelor consumatorului respectiv și o livrează săptămânal direct în fața casei sau într-un loc prestabilit din oraș. Ofertanții de cutii pe bază de abonament își completează oferta cu fructe exotice sau cu produse ale fermelor partenere, pentru a face paleta de produse cât mai atractivă. Un ofertant din Letonia și-a completat paleta cu o ofertă specială pentru a crea o legătură cu clienții săi: membrii plătesc 5 Lats (7 €) pe săptămână pentru serviciul de livrare, și în plus lucrează în fermă câte 2 zile pe an. La începutul discuției nu era clar dacă această muncă îi ușurează activitatea fermierului, dar cu siguranță această activitate creează bucurie și o legătură personală a clientului cu ferma care îi livrează produsele!

Datorită unui interes mare a clienților față de legume proaspete din agricultura ecologică, o fermă din Cehia s-a specializat în a trimite prin poșta normală produsele sale la clienții din întreaga țară. Chiar și clienții cu diete speciale sunt onorați, în fiecare pachet se adaugă informații suplimentare precum rețete sau articole legate de menținerea stării de sănătate.

Există proiecte de recoltare proprie a legumelor, în care fermierii arendează clienților suprafețe de teren gata însămânțate respectiv răsădite, care pot fi recoltate de-a lungul întregului sezon. Această acțiune poate fi ușor combinată cu vânzarea altor produse proprii precum carne sau ouă. Așa se petrece la periferia centrelor orașenești din Austria și Germania. Detalii găsiți în Buletinul nostru informativ nr. 26 din mai 2010 în articolul ["Recoltatul propriu al legumelor – legume eco proaspete de-a lungul întregului sezon"](#).

Cine are de vânzare morcovi, mere, cartofi sau flori poate să își plaseze o tarabă de autoservire în stradă în anumite zone rurale, însoțită de o cutie pentru bani care nu poate fi îndepăratată prea ușor. Aceasta nu va aduce foarte mulți bani, dar nu va necesita forță de muncă.

Automate pentru lapte sau alte automate de vânzare: automatul cu răcire poate fi amplasat peste tot în centrele orașelor și conține produse regionale cum ar fi lapte, ouă sau cartofi. Consumatorii le utilizează ca și alte automate de produse. De exemplu: [www.brunimat.ch](http://www.brunimat.ch)

Autoare: Inka Sachse, EkoConnect

Traducere din germană: Adriana Khapardey



## 9. Raportul anual prezentat de Avalon

**Suntem bucuroși să vă informăm că raportul anual al activităților 2009 acum este disponibil pe site-ul Avalon.**

În partea introductivă al acestui raport menționăm atitudinea noastră pozitivă față de noile alianțe. Aceste alianțe au avut ca rezultat două proiecte considerabile. "Noul proiect de aur Tracic" în Bulgaria și "Programul pentru îmbunătățirea agriculturii și mijloacilor de trai" în Ghana. În cadrul ambelor proiecte am intervievat oamenii din aceste două țări și am aflat opinia lor în privința influenței acestor proiecte în viața lor personală. Pentru mai multe informații accesați pagina web (secțiunea știri) și descărcați raportul.

Membrii Avalon pot vizita pagina web și pentru alte știri: articole interesante despre agricultura ecologică (în strânsă cooperare cu EkoConnect). Vă rugăm să accesați [www.avalon.nl](http://www.avalon.nl) > network > extranet și să aflați despre noile descoperiri în domeniul agriculturii ecologice.

Autoarea: Linda Huisman, Avalon

Traducere din germană: Antonina Omelciuc

\* \* \* \* \*

## 10. Conferința Deschisă organizată de Avalon : înverzirea PAC

**Din 12. - 14. Noiembrie 2010, în Slovenia, Avalon va organiza un eveniment internațional pe tematica: cum putem înverzi Politica Agricolă Comună (PAC)?**

O contribuție la dialog din punct de vedere poziției noilor State Membre UE și țărilor care tind spre aderare la UE.

Din diverse motive administrative, tehnice, de mediu/ecologice, istorice sau alte motive- măsurile aplicate de PAC și procedurile îndreptate spre înverzirea sectorului agricol în Europa nu întotdeauna sunt în favoarea Noilor State Membre și mediului lor. Această problemă a fost depistată în cadrul mai multor ocazii, dar nu a fost suficient abordată și discutată.

Prin urmare, conferința se va concentra asupra întrebării: cum să perfecționăm eforturile în scopul înverzirii PAC și să ajustăm politica dată la nevoile Noilor State Membre și țărilor din afara UE care tind spre aderare. Întrebarea va fi discutată și analizată cu Organizațiile Guvernamentale și ONG relevante, academiile, reprezentanții economici și alți reprezentanți ai Vechilor și Noilor State Membre, precum și țărilor care aspiră spre aderare.

Autoarea: Linda Huisman, Avalon

Traducere din germană: Antonina Omelciuc

\* \* \* \* \*

## 11. Evenimente

Data	Eveniment	Locație	Temă	Link/Contact
07.10.- 10.10. 2010	41. Nature-Health: Targ	Ljubljana, Slovenia	Punctele principale ale targului: alimentatie, wellness, miscare, locuire prietenoasa fata de mediu	<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	Seminar on topics of direct marketing in organic farming. Examples of self-harvest and home delivery will be shown.	<a href="http://www.ekoconnect.org">www.ekoconnect.org</a>
15.10.- 17.10. 2010	NATURE FOOD Fair 2010	Lodz, Poland	The fair will be accompanied by conferences, presentations, seminars (including the nature B2B), culinary demonstrations and competitions	<a href="http://www.naturafood.pl">www.naturafood.pl</a>
12.11.- 14.11. 2010	Avalon Conferinta deschisa	Slovenia	Tema conferintei va fi: "Cum putem face politica agrara comuna mai verde? "	<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 Ramania	Sibiu, Romania	Intilnire Internationala privind Produce Alimentare, Produse Nealimentare si Marfuri Ecologice in Sibiu, Romania	<a href="http://www.ekoconnect.org">http://www.ekoconnect.org</a>
18.05.- 20.05. 2011	Cercetari despre calitatea si sanatatea alimentelor bio: conferinta	Praga, Cehia	Aceasta prima conferinta internationala ofera raspunsuri la intrebarile privitoare la calitatea, siguranta si sanatatea alimentelor ecologice provenite din plante si de la animale cat si efectele productiei acestora asupra mediului.	<a href="http://www.fqh2011.org">www.fqh2011.org</a>

Traducere din germană: Christina Horvath

V-a plăcut Buletinul Informativ Avalon - EkoConnect?

Atunci ne bucurăm dacă îl transmiteți colegilor și cunoscuților interesați.

Dacă ați primit Buletinul Informativ prin retransmitere și dacă doriți să îl primiți personal de acum încolo, vă rugăm să ne scrieți pe adresa de email [redaktion@ekoconnect.org](mailto:redaktion@ekoconnect.org) cu titlul 'Subscribe EkoConnect Infobrief'.

Dacă nu mai doriți să primiți Buletinul Informativ vă rugăm să ne trimiteți un E-mail cu titlul 'Unsubscribe EkoConnect Infobrief'.

Cu salutări cordiale,

Colectivul de redacție al Buletinului Informativ.

**Avalon** este o organizație non-profit din Țările de Jos și este activă în promovarea agriculturii ecologice. Avalon sprijine comunele rurale în regiunile central și est europene, și promovează dezvoltarea unei societăți rurale durabile. În modul acesta, sprijinăm natura și mediul, condițiile sociale și economia locală, cooperând mereu cot la cot cu organizațiile locale precum comune, gospodari, autorități etc.

#### **Avalon network**

Una dintre țintele noastre cele mai importante este de a facilita întâlnirea între organizații, universități și experți prin faptul că oferim informații și o platformă de a discuta împreună. Cunoștințele privind dezvoltarea capacităților și privind piața și dezvoltarea sa joacă un rol important în ce privește programele politicilor agrare și de protecției mediului. Activitățile noastre cuprind seminare, instruirea instructorilor și întreprinderilor modele ca și dezvoltarea capacităților și proiectelor de sprijin.

Prin aceste activități diverse și întâlnirile diferiților participanți a luat naștere un network imens cu peste 150 de membri din domeniul agriculturii ecologice, protecției mediului, biodiversității și a dezvoltării durabile în spațiul rural. Acest network leagă oameni care sunt activi în cadrul proiectelor Avalon cu specialiști la nivel european și internațional. Avalon promovează acest network prin comunicație și prin construcția instrumentelor cu care se pot dezvolta capacitățile mai departe.

#### **Doriți să deveniți membru?**

Doriți să deveniți un membru al rețelei noastre? Vă rugăm să completați formularul pe care îl găsiți pe sit-ul nostru ([www.avalon.nl/Netz](http://www.avalon.nl/Netz)) Sunteți deja membru? Atunci invitați îi și pe colegi, prieteni sau alte grupuri interesate de a deveni membru.

**EkoConnect** este o organizație non-profit cu sediul în Germania, care sprijină schimbul de informație, cunoștință și expertiză în domeniul agriculturii ecologice. Organizația servește ca un network pentru oameni și organizații din sectorul bio în Europa de Est și de Vest, pentru a se întâlni și de a interacționa împreună.

Scopul principal este sprijinirea și punerea în legătura a actorilor și activităților pentru dezvoltarea durabilă a agriculturii în Europa Centrală și de Est și îmbunătățirea disponibilității produselor și a alimentelor de proveniență ecologică. În scopul acesta, EkoConnect funcționează ca un punct central de informare, promovează oportunități de întâlnire, schimb de experiențe și perfecționare și sprijină de asemenea autoritățile publice care doresc să dezvolte structuri pentru agricultura ecologică. La rândul său, EkoConnect este sprijinit de o comisie de experți care oferă consultanță din punct de vedere strategic și tematic.

#### **Doriți să deveniți membru?**

Membrii EkoConnect sunt experți și organizații din toată Europa care dispun de o experiență îndelungată în crearea structurilor agriculturii ecologice, dar sunt și non-experti care sunt interesați de instruire/perfecționare sau de a sprijini ideea bio. Și dumneavoastră ne puteți sprijini prin a deveni un membru susținător sau ca și membru ordinar. Vă rugăm să completați formularul de pe site-ul nostru (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>). Deja sunteți membru? Atunci, spuneți mai departe și invitați îi și pe colegi, prieteni și alte grupuri interesate de a deveni membru.



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