

Информационен бюлетин Екологично земеделие Централна и Източна Европа

NR 27

С Е П Т Е М В Р И 2 0 1 0

Avalon

Avalon
Ние съдействаме за трайно развитие в екологично чувствителни селскостопански региони

Phone:
+31 (0)515 331955
Fax:
+31 (0)515 331980
office@avalon.nl
www.avalon.nl

EkoConnect

Интернационален център за екологично земеделие в Средна и Източна Европа

Phone:
+49 (0) 351-20 66 172
Fax:
+49 (0) 351-20 66 174
info@ekoconnect.org
www.ekoconnect.org

Драги читатели,

площта на екологичното селско стопанство, както и пазарът на биопродукти продължават непрекъснато да нарастват в повечето страни. Дори в регионите с висок дял на екопредприятия като Австрия, Чехия и Естония екологичното селско стопанство всяка година се разраства все повече и повече, а с него и преработващата биосуровини хранителна индустрия. В настоящия бюлетин ще Ви покажем, как в Латвия и Унгария производителите на екологично чисти храни също профитират от нарастващото търсене на биопродукти. Ще се занимаем и с нововъведения етикет на ЕС за означаването на биопродукти, който вероятно ще се отрази благоприятно на развитието на целия екосектор, но от друга страна ще доведе и до много нови въпроси от страна на някои организации и участници на пазара. Въпроси, свързани с пазарното развитие, днес имат и много селски стопани и преработвателни предприятия в зърнения сектор. Поради понякога твърде сухото, понякога прекалено дъждовно време в много части на Европа се очаква различен обем на реколтата на зърно, което от своя страна най-вероятно ще накара леко възстановилите се в последно време цени на суровините да продължат да се покачват.

Пожелаваме Ви приятно четене!

Кристоф Арндт, Катя Бикова и Линда Хьойсман

Превод от немски език: Десислава Златанова, редакция: Галина Димитрова

Съдържание:

- [1. Европейският Съюз все още не е издал регламент за биовино](#)
- [2. Новото Био-Лого на ЕС](#)
- [3. Екологична храна в училищата](#)
- [4. Учебната ферма: здраве и забавления за децата](#)
- [5. Разпоредби за животновъдството в екологичното стопанство - сроковете на преходните уредби изтичат постепенно](#)
- [6. Унгария: експерт в производството на екологични деликатеси](#)
- [7. Биологичното нишесте - един шанс са балтийските производители на картофи](#)
- [8. Изграждане на силни връзки между селското биоземеделие и градските потребители чрез директна продажба](#)
- [9. Годишен доклад на Авалон](#)
- [10. Открита конференция на Авалон: да "озеленим" ОАП](#)
- [11. Събития:](#)

1. Европейският Съюз все още не е издал регламент за биовино

На 16 юни 2010г. Европейската комисия оттегли своя проекторегламент за екологично винопроизводство, тъй като нямаше надежда да се събере квалифицирано мнозинство от страничленки, което да приеме проекта. Биовинарите в Европа са разделени на два лагера: едните са за драстичното намаляване на сегашните гранични стойности на сулфит в биовиното, докато другите са готови да се съгласят само с малко ограничение на тези стойности и искат да поставят акцента върху цялостния метод на биологичното винопроизводство.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Аграрният комисар Чолош изискваше редуцията на серния диоксид с 50 mg/l в сравнение с обикновеното вино, както и обозначението му с надписа "Вино, произведено от екологично чисто грозде." в случай на неспазване. Тези изисквания бяха отхвърлени обаче от IFOAM EU Group, от множество централно- и източноевропейски страни, както и от Германия. Сулфитите се добавят към гроздовия сок, за да го предпазят от различни видове оксидация, които водят до кафяво оцветяване и блудкав вкус на виното. С други думи сулфитите подобряват вкусовото качество на виното, като му придават стабилен свеж и плодов вкус.

Докато биовинарите в южните страни искат да подчертаят чистотата на виното и пледират за драстичното намаляване на допустимите нива на сулфити в биовината, централно- и източноевропейските винопроизводители наблягат по-скоро на така наречения „тероар“ на биовината. Ето защо те са на мнение, че досегашните гранични стойности на сулфит трябва да бъдат запазени или съвсем малко занижени. Френският термин "тероар" (terroir) обозначава съвкупността от особени белези на виното, които то получава в резултат на географското положение и най-вече на особеностите на почвата и климата. При екстремни условия повече от 50% от лозята в Централна Европа биха могли да бъдат нападнати от гъбичките ботритис (сива плесен). Ето защо въпросът за сулфитите е от огромно значение: трябва ли биовиното да произхожда само от климатични зони със слабо разпространение на гъбички или е по-добре да се даде възможност и на винопроизводителите от по-малко благоприятните климатични пояси да преминат към биологично винопроизводство? Също така: дали биовиното е само вино с по-строги гранични стойности на серен диоксид или екологичното винарство е по-скоро цялостен способ, съобразяващ се с регионалните и традиционните екологични практики?

Малко преди изненадващото оттегляне на проекторегламента на Европейската комисия IFOAM EU Group още призоваваше комисията да последва френското компромисно предложение. Той предвижда една първоначална редуция на серния диоксид с 30 mg/l и след четири години мониторинг евентуално допълнително намаляване. Предимството на това предложение е, че правилата за производството на биовино първоначално ще са на едно изпълнимо за винарите ниво, което ще бъде добре прието от целия отрасъл. Решението, дали да има допълнителна редуция, тогава би се основавала на солидна база данни. IFOAM EU Group изисква от Европейската комисия да изготви нов проект възможно най-скоро, а не да изчаква следващите една-две години. Един скоросен регламент за екологичното вино ще е от голяма полза и за потребителите, освен останалото и заради новото био-лого на ЕС, което най-после ще обозначава и биовината.

Автор: Кристоф Арнт, EkoConnect

Превод от немски език: Десислава Златанова, редакция: Галина Димитрова

* * * * *

2. Новото Био-Лого на ЕС

От първи юли 2010 новото Био-Лого на ЕС е задължително за всички екологично произведени стоки според Регламента на ЕС за биологично производство и трябва да бъде въведено и етаблирано сред клиентите през един преходен период от две години.



Новото лого, което обозначава Евро–листо, може да се използва само за продукти, които са произведени по изискванията на регламента на ЕС за биологично производство. За да може то да бъде използвано се изисква, както и до сега, най-малко 95% от съставките на продукта да произхождат от биологично производство. Логото е задължително от 1 юли 2010 за всички пакетирани стоки, които са произведени в една от страните членки на ЕС. Под опаковани хранителни стоки се разбират такива хранителни продукти, които са изцяло или частично обвити в опаковката и чието съдържание не може да бъде променено без да се отвори /разкъса/ или промени опаковката. Разбира се логото може да се използва по желание и за непакетирани, разфасовани стоки и за импортирани продукти от трети страни. Новото лого не може да се използва за стоки, които са произведени от предприятия, които са в процес на прехода от индустриално към биологично производство.

И за напред е разрешено използването на национални и частни лого-знаци при условие, че те не закриват логото на ЕС и не го засенчват.

Новото е, че кодът трябва да бъде поставен и да се вижда заедно със логото. Той се състои от следните части: първите две букви са ISO-кода на страната, в която се е извършил контрола на последния технологичен процес / най-често става въпрос за пакетирането/. Следващите три букви представяват определеното за дадената страна членка на ЕС обозначение на биологичното производство. Накрая следва един най-много трицифров референтен номер, който обозначава контролното място. Напр.: DE-ÖKO-013. Мястото на производството на селскостопанските суровини също трябва да се вижда от първи юли тази година. Като обозначение се използва "EU-Landwirtschaft" / Земеделие от ЕС / или „Nicht- EU-Landwirtschaft“ / Земеделие извън ЕС / или „EU-/ Nicht -EU-Landwirtschaft“ / Земеделие от ЕС/Земеделие извън ЕС/. Ако всички суровини са произведени в една и съща страна е възможно нейното назоваване. Обозначаването на произхода трябва да бъде отпечатано непосредствено под референтния номер на контролното място.

Напр.: Основният цвят „светло зелено“ на новото лого е точно определен. Но се разрешават и отклоняващи се от него цветовете. За по–ясно открояване от фона на опаковката е разрешена употребата на външен контур. Логото трябва да отговаря на определен минимален размер и да е поставено така, че да се вижда ясно. Съотношението между височината и ширината също е точно определено.



DE-ÖKO-013
EU-Landwirtschaft

Преходният период за преминаване към новото лого обхваща две години. Така например е разрешено да се продават и предлагат на пазара стоките, които са били произведени и опаковани преди 1 юли 2010. Опаковъчните материали, които са произведени преди 1 юли могат да се употребяват през преходния период до 1 юли 2012.

Линк за повече информация: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de

Авторка: Аника Мурвайс, ЕкоConnect

Превод от немски език: Ралица Цюриакс, коректура: Мариана Колева

* * * * *

3. Екологична храна в училищата

Обществени и частни инициативи, които засилват съзнанието за здравословно и екологично чисто хранене, са особено успешни когато се насочват към младите хора. Вече в много държави съществуват инициативи и проекти в тази насока.

Общественото хранене с биологично качество трябва да стане част от възпитанието. Младите хора са бъдещите ежедневни купувачи на хранителни стоки. Само че на повечето деца и родители, както и на потребителите като цяло им липсва информация и опит в областта на здравословното хранене. Няма по–добро място от училищата за да се започне с /об/учението на нашето бъдещо поколение. Така едно обществено снабдяване с биологични хранителни стоки би засилило връзката между здравето,



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

образованието и храненето и би предоставило повече съзнателни възможности за избор. То много лесно би се съчетало с образователни концепции за биологично и здравословно хранене.

Италия: В Италия училищното хранене съзнателно се използва за да създаване на експериментални и комуникативни ситуации, свързани с регионалните кулинарни традиции и качеството на храненето. Политическата подкрепа тук е от решаващо значение: След като тази идея бе утвърдена във Италия със закон, най-важните защитници, които се застъпват за употребата на биологични продукти в училищното хранене, са политиците. (Нилсен/ Кристенсен, Модена 2008). За повече информация:

http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_series.pdf

Чешката Република: Чешкият проект "Bioškoly", ("Био-училище") цели да се въведе в училищата повече биологична храна чрез създаването на една разпределителна мрежа и чрез квалифицирано обучение на училищната управа. Най-важна цел на тази инициатива, която се концентрира върху 62 училищни закусвални, е да повиши съзнанието за биологично хранене и да докаже, че това е икономически възможно. Чешки сайт: www.countrylife.cz/bioskoly

Великобритания: Кетъринг марката "Food for Life" е акредитирана програма от Soil Association, която си поставя за цел да предлага допълнителни квалификации в областта на употребата на биологични продукти. Към това спадат на първо място уроци по готвене в училище, второ: посещения на ферми, за да се разбере откъде идва храната и да се осъзнаят животинските потребности. По този начин се променят възприятията и схващанията на младите потребители. Трето: учениците засаждат сами зеленчуци в училищната градина или в избрани селскостопански дворове. www.foodforlife.org.uk

Германия: Училището "Фриц Винтер" в Германия спечели между 400 други кандидати първото място по здравеопазване (Немска награда по превенция) за своя далновиден, прозорлив проект: възможности за социални контакти, спорт и разнообразен био-бюфет. Така учениците придобиват социална компетентност при разрешаване на конфликти, усвояват техники за комуникация, методи за релаксация както и основни познания по здравословно хранене. Стопроцентовата биологична храна се приготвя по системата на един био-кетъринг от Касел. Резултатът от този начин на изхранване в сравнение със фастфуд е повишаване на концентрацията и подобряване на паметта на учениците в следобедните часове. Учениците имат редовно дежурства в училищния стол като помагат и контролират всекидневните процеси. Това събужда в тях чувството на отговорност и им помага да разберат предназначението на всекидневното ученическо хранене. Уеб сайта на проекта ще намерите тук: www.bildung-ist-gut.de

Други инициативи, засилващи съзнанието за биологично хранене и привличащи семейства и деца при разпространяване на биологичното хранене в училищата са: уроци по готвене за деца и родители, биологична храна само от регионални продукти ("Нула километри") (Италия), уроци по готвенес биологични продукти със главни готвачи в основните училища (Германия). www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010

Автори: Кристоф Арнд и Инка Заксе, ЕкоConnect

Превод от немски език: Ралица Цюриакс, коректура: Мариана Колева

* * * * *

4. Учебната ферма: здраве и забавления за децата

Драстичните промени в околната среда и западният начин на живот са причини при все повече деца да се диагностират здравословни проблеми. В тази връзка учебните ферми служат като педагогическо средство за подобряване на здравето и хранителните навици на децата и същевременно подпомагат придобиването на нови знания чрез директни наблюдения.

Децата и подрастващите водят все по-заседнал начин на живот. Изследване при 12 до 15 годишните проведено в Германия установи за периода от 2002 до 2005 година радикален спад на дейности като каране на колело (от



Photo: Katja Bykova, Ökodorf Austerwitz

71% на 52%), катерене (от 46% на 32%), разхождане (от 30% на 17%) (Бремер 2006). Този проблем не може да бъде разрешен с един допълнителен час по физическа култура в училищата. Учебните био-ферми от друга страна могат целенасочено да подпомагат децата при изграждането на активен начин на живот и здравословни навици на хранене.

Животът и дейностите във фермата показват на децата чудесата и възможностите на природата и в същото време им разкриват техния собствен потенциал. Основните цели на учебните ферми са да се покаже откъде идва храната, както и да се предложи обучение по екология и опазване на околната среда. Така децата се запознават с основните правила при отглеждането на животните и екологичното градинарство. Откриват, как от семената порастват здравословни и вкусни зеленчуци, а също и кога и как те трябва да бъдат засадени. Освен това учениците могат да се включат във всекидневните дейности във фермата, например при плевене, компостиране, прибирането на реколтата, храненето на животните, разсаждането. Чрез съвместната работа и придобитите практически умения растат не само знанията на децата за процесите във фермата, но и съзнанието, че те сами допринасят за извършването на важни дейности. Чрез игри и собствен опит, децата изграждат директна връзка с природата и околната среда и се учат да ценят отгледаните от тях продукти. Освен това престоят в учебната ферма предлага много възможности за творческа дейност, като например пеене, рисуване, плетене на венци, работа с дърво. Децата могат да се научат, как да изработват фигури от царевича, да изрязват печати от зеленчуци или да водят дневници, в които да вписват своите открития сред природата.

В някои страни учебните ферми са вече твърдо утвърдени училищни проекти. Целта на такива проекти е дейностите във фермата да бъдат интегрирани напълно в училищното всекидневие, а не да се разглеждат като допълнителни учебни занимания. Чрез дейности като сеене, плевене, прибиране на реколтата в градината придобитите знания за живите организми могат да предадат нова значимост на природонаучните предмети. Грижата за зайчета например би събудила интерес към циклите на живота, а това от своя страна би мотивирало учениците при обучението по биология и опазване на околната среда.

Учебните ферми се радват на растяща популярност в цяла Европа. Норвежкият Университет за околна среда и екология предлага курса „The Farm as a Pedagogical Resource“ („Учебната ферма като педагогическо средство“) като основен компонент на програмата „Living Learning“ („Учене на живо“) (www.livinglearning.org). В Германия всяка година редица селскостопански ферми посрещат стотици деца от различни страни (www.auterwitz.de, www.godewin.de, www.lernerlebnisbauernhof.de). Учебна ферма във вашия регион можете да намерите на следната интернет страница: www.lernenaufdembauernhof.de

Автор: Катя Бикова

Превод от немски език: Таня Гочева-Боева

* * * * *

5. Разпоредби за животновъдството в екологичното стопанство - сроковете на преходните уредби изтичат постепенно

На 01.01.2009 влезе в сила новата екоразпоредба на ЕС. С нея бяха въведени и няколко изменения в сферата на животновъдството. В момента все още са в сила преходни уредби. Докога трябва производителите да приведат в действие новите разпоредби?

За вързаното отглеждане на говеда в екостопанството са в сила нови срокове. В сгради, построени преди 24.08.2000г., говеда могат да се отглеждат вързано с разрешение на службата до края на 2013г. Предпоставка за това е за животните да се полагат индивидуални достатъчно движение вързано отглеждане в по-малки предприятия е разрешено и след 2013г., ако са изпълнени условията за лятна паша и извеждане на открито два пъти седмично през зимата. Дефиницията за „малка ферма“ се дава от страните-членки.



Photo: Lars Sundstrom

грижи, както и да се осигури на открито и настилка. Временното

При говедата окончателното угодяване без извеждане на открито е позволено, както досега, за една пета от живота на кравата, но за не повече от 3 месеца. За свинете и овцете това важи при условие да има поне две контроли годишно. От 01.01.2011г. обаче такъв вид окончателно угодяване става забранено.

С влизане в сила на новата разпоредба физическите интервенции върху животните бяха по-силно ограничени и вече не могат да бъдат провеждани рутинно. Одобрения за интервенции върху животни са възможни вече само за индивидуални случаи и могат да се провеждат вече само с упойка и/или други методи за обезболяване и в подходяща за това възраст. За кастрирането на прасета без упойка и/или без даване на обезболяващи беше поставен срок до края на 2011г. След този срок за екологично стопанисваните свиневъдни предприятия кастрацията ще бъде възможна само с употреба на обезболяващи и/или пълна упойка. Една възможна алтернатива е угодяването на диви свине. Месото от диви свине обаче в много държави трудно намира пазар. Изследванията показват, че кастрациите, проведени с обезболяващи, но без упойка, могат да доведат до стрес и болки по време на кастрацията и болки, страдание и поведенчески разстройства след интервенцията. Има надежда до пълната забрана на кастрациите без упойка в края на 2011г. да бъдат намерени приложими методи за кастрация на младите прасета, които да дават убедителни резултати по отношение не само на минимизирането на страданието, но и на икономичността и желаното качество на месото.

Други интервенции като напр. обезроговяване на говедата и изрязване на зъбите могат да се провеждат само след разрешение от отговорните служби за всеки отделен случай. Такива интервенции са уместни при съображения за сигурност или когато интервенцията служи за комфорта или за подобряване на здравето на животното.

Правилата стават по-строги и в областта на храненето на животните. Така например от 1.1.2012г. при моногастричните животни вече не може да се употребява обикновен фураж, което при преживните вече е в сила. Стопроцентовото биохранене на моногастричните животни все още поставя значителни предизвикателства пред дозирането и набавянето на фуража, тъй като свинете или птиците се нуждаят от непрекъснати дажби висококачествени протеинови съединения. За да се покрият нуждите на животните с тях, в момента още са нужни специални протеинови фуражни средства от конвенционалното производство, тъй като тези още не се произвеждат в достатъчно големи количества като биологична продукция. Първи алтернативи предоставят отглеждането на био-соя, екологично произведено кюспе от маслодайни растения или екологичен сух екстракт от мляко.

Автор: Аника Мурвайс, EkoConnect

Превод от немски език: Галина Димитрова

* * * * *

6. Унгария: експерт в производството на екологични деликатеси

Унгарските производители на хранителни продукти разполагат с широка гама от биологично чисти продукти. Често това са висококачествени деликатеси, които се предлагат не само на вътрешния пазар – тук предимно в магазини за здравословно хранене – но се радват на повишен интерес и в съседните европейски страни.

Унгарските хранителни продукти имат от години добра репутация в Европа. Асортиментът включва узрели на слънце зеленчуци, например чушки и домати, както и консервирани, пикантни специалитети. Унгарското вино със своето високо качество също се радва на добра репутация в Европа. Дори продукти, които не са произведени в Унгария, използват формулировката “по унгарски” като марка за качество. Така е поне в сектора на конвенционалните продукти.



Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

В сферата на биологично чистите храни Унгария има третия по големина обем на пазара – след Чехия и Полша – в Централна и Източна Европа. Въпреки това повече от половината от биологично чистите храни в Унгария все още се внасят. А намират ли унгарските биологично чисти храни пазар извън границите на страната? В Германия марката Tagra, производител на

конфитюри и зеленчукови пюрета, е популярна от доста време. Голяма част от оборота на фирмата е от износ за немския и английския пазар. В последните години в Унгария се утвърдиха и други производители, които успешно предлагат вегетариански биологични продукти. Най-големите сред тях са: BioBerta и Viragoskut (подправки, зеленчукови пюрета, конфитюри, сокове), Vitafood (доматени пюрета, както и пюрета от чушки), Sarkpont (продукти от кестени), Regimodi (конфитюри), Rege und Vitamor (плодови консерви), Solio (специални масла и олио, например от тиквено семе), Redei (спагети), BioHungaricum (дълбоко замразени зеленчуци). Повечето от тези производители снабдяват специализираните магазини за здравословно хранене в Унгария. Само Viragoskut, Redei и Vitafood предлагат своите продукти чрез конвенционалните вериги за търговия на дребно.

Унгарските биологични продукти дължат своето качество на благоприятния климат с много слънце по време на вегетационния период: плодове и зеленчуци от Унгария са узрели на слънце. Поради липса на развита пласментна система тези продукти са сравнително скъпи, но се отличават с особено добри вкусови качества. Много от екологичните плодове и зеленчукови продукти от Унгария биха намерили своето място и на европейския пазар.

Автор: Бианка Лиске, EkoConnect

Превод от немски език: Таня Гочева-Боева

* * * * *

7. Биологичното нишесте - един шанс са балтийските производители на картофи

Производството на здравословни, висококачествени и добре изглеждащи биокартофи, готови да бъдат опаковани за потребителите, може да бъде голямо предизвикателство за земеделците на биологични картофи. Ако не разполагат с оптималните земеделски условия, сортиращи и опаковащи машини и адекватни складови помещения, съществува друга възможност: екологичните картофи за индустриално производство на нишесте се произвеждат малко по-лесно и не се налага да бъдат сортирани или складираны. Един латвийски производител на нишесте ги взема директно от полето.



Photo: Katia Bvkova. EkoConnect

По време на семинара на EkoConnect "Екологичното производство на картофи - един шанс за Източна Европа", проведен през юли в Латвия, бяха обсъдени всички аспекти на производството и преработката на картофи - от полето до масата. За балтийските страни възможността за производство на картофи за нишесте е особено интересна, тъй като латвийският преработвател на нишесте „Aloja Starkelsen“ (който сега принадлежи към Swedish Culinar, който пък е част от групата Lyskeby) търси нови екологични производители. В рамките на семинара директорът на фирмата г-н Андрейс Хансонс и г-жа Аига Краукле, водещ агроном и маркетинг мениджър показаха специалните изисквания и шансовете в производството на картофи за нишесте.

Изискванията към почвата и климата за отглеждане на биокартофи за нишесте много приличат на тези при картофите за консумация. Те се нуждаят от лека, по-скоро кисела почва (Ph 5.5-6.5), а земята трябва да бъде добре подготвена, без камъни и буци. Необходими са температура от средно 17-18°C и средна влажност на въздуха или напояване. Що се отнася до торенето, картофите за нишесте се нуждаят от повече фосфор и по-малко азот от картофите за консумация. Търсени са късни, резистентни към фитопфтороза видове с високо съдържание на скорбяла и висок добив като например KURAS (Agrico, Холандия), Ando (Естония), Magnat (от Norika), Imanta (Priekuli Institut, Латвия), и Maret (Jogeva, Естония).

Изискванията към качеството на картофите за нишесте по отношение на големината, замърсяването, зелените картофи и измръзванията не са толкова високи, колкото при картофите за консумация. 5 т. картофи дават 1 т. нишесте (при 17% скорбяла в грудката). За картофената реколта предварително се сключва договор и тя се прибира от купувача директно от края на нивата. От всеки камион се взема проба от около 20 кг за анализ на процентите на замърсяване и скорбяла.

Картофите съдържат близо 20% скорбяла и преминават през дълга процедура за добив на нишесте, включваща миене, стържене, центрофугиране, отделяне на сока, филтриране и сушене. Странични продукти на производството на нишесте са картофената пулпа, която може да се използва за фураж и да се складира добре в зимни условия, и сокът от картофи, който може да се използва като тор за поляни и пасища. За разлика от конвенционалната скорбяла, екологичната има жълтеникав цвят, тъй като при нея не е позволено да се употребяват избелващи средства.

Заплащането зависи от подводното тегло на картофа (най-малко 5050 гр. чист картоф, измерен под вода, според разпоредба № 2235/2003 на ЕС). Печалбата в екоземеделието започва от около 14т. добив/ha. Има бонус за екологични продукти, който е 10 пъти по-висок от този за обикновени картофи: 142 € през есента и 167 € през пролетта за тон добито нишесте. Размерът на бонуса беше важен обект на дискусия сред участниците в семинара, но г-н Хансонс го обобща така: "Всичко, което трябва да направите, е да съберете реколтата. Не трябва да транспортирате и чистите, складирате и опаковате картофите. Затова мислим, че предлагаме една добра услуга и плащаме подходящ бонус."

Автор: Инка Заксе, ЕкоConnect

Превод от немски език: Галина Димитрова

* * * * *

8. Изграждане на силни връзки между селското биоземеделие и градските потребители чрез директна продажба

В днешно време производителите решават сами, колко пари и работа могат да инвестират в продажбата на своите продукти. Да създадеш биомагазин за собствена продукция не е за всеки, а да зареждаш големите магазини, често означава и значително по-малко пари. Какви възможности предоставя тогава директната продажба?



Photo: Robert Linder

Продажба на ресторанти и сладкарници: Тази клиентела изисква продукти с най-високо качество. Фермерите трябва предварително да проверят, дали могат да отговорят на тези нужди. Ако все пак предложеното качество е убедително и продуктът може да бъде доставян редовно, с една подходяща цена може да се развие силна връзка между клиент и доставчик.

Институционалното хранене като това в столове, училища и университети, детски градини и старчески домове предлага възможността за продажба на продукти в голямо количество. Веднъж интегриран в менюто, вече е лесно да се съобщи на крайния потребител, че продуктът се отглежда в региона и е биопродукт. В зависимост от политическата подкрепа и училищната система общественото снабдяване може значително да стимулира консумацията на биопродукти (положителен пример: Италия).

В училищата е лесно да се въведе меню с биопродукти, когато държавата регулира училищното хранене със закон (както например в Италия). По-трудно е, когато децата носят яденето си в кутии или се прибират вкъщи, за да се нахранат.

На значителна популярност в градовете, както на изток, така и на запад, се радват така наречените абонаментни щайги (Abokisten). Потребителите могат да поръчват пресни плодове и зеленчуци директно от фермера, на страницата му в Интернет. След това този приготвя щайгата в съответствие с нуждите на потребителя и я доставя веднъж седмично директно пред вратата му или на уговорено място в града. Предлагащите тази услуга често допълват избора си от продукти с екзотични плодове или продукти от партньорски предприятия, за да направят своя асортимент по-атрактивен. Един латвийски търговец допълнил своя асортимент със специална оферта, за да обвърже клиентите си: членовете плащат около 5 лата (7 евро) на седмица за доставка, допълнително помагат 2 дни годишно в градината. По време на разговора още не беше ясно, дали това действително спестява работа на фермера, но то със сигурност забавлява и създава лична връзка на клиентите с доставящата градина!

Поради големия интерес на клиентите ѝ към пресните биозеленчуци една фирма в Чехия се специализирала в това да изпраща продуктите си на своите клиенти от цялата страна по пощенски път. Внимание се обръща и на хората със специални диети - към всеки пакет се прилагат и допълнителни рецепти и разяснения за здравните аспекти.

Съществуват проекти за самостоятелно отглеждане на зеленчуци, в които фермерите отдават под аренда засадени площи на клиенти, които могат да събират реколтата през целия сезон. Това лесно може да се комбинира с продажбата на други собствени продукти като месо. Такива има в покрайнините на градските центрове в Австрия и Германия. Детайли можете да намерите в нашия бюлетин № 26 от май 2010 в статията: [„Самостоятелно бране – свежи био-зеленчуци през целия сезон“](#).

Който има за продажба продукти като моркови, ябълки, картофи или цветя, в някои селски райони, може да разположи продукта и малка каса, която не може да се отстрани лесно, на самостоятелна сергия на улицата. Това може би няма да донесе голяма печалба, но не коства и много труд.

Автомати за мляко или други автомати за продажба: охлаждащият автомат може да бъде поставен навсякъде в градските центрове и съдържа регионални продукти като мляко, яйца или картофи. Потребителите ги използват както другите автомати за продажба. Пример: www.brunimat.ch

Автор: Инка Заксе, ЕкоConnect

Превод от немски език: Светла Дойчинова, редакция: Галина Димитрова

* * * * *

9. Годишен доклад на Авалон

Радваме се да Ви съобщим, че годишният отчет на Авалон за 2009 година може да се прегледа на уеб сайта на Авалон.

В предговора към този доклад споменаваме за нашето положително отношение към новите сдружения. Те ни насочиха към два чудесни проекта: “Новият проект за тракийското злато“ в България и “Програмата за подобряване на земеделието и на условията на живот“ в Гана. И по двата проекта интервюирахме хора от тези две страни за резултата от проекта върху техния живот. Събудихме ли любопитството Ви? Докладът може да бъде изтеглен на нашата интернет страница (секция „Новини“).

Членовете на Авалон могат да намерят и други актуални новини на нашата интернет страница. Благодарение на сътрудничеството ни с ЕкоConnect отпечатахме наскоро различни интересни статии за биологичното земеделие. Идете на: www.avalon.nl/network/extranet и научете повече за новите открития в областта на биологичното земеделие.

Авторка: Линда Хюсман, Авалон

Превод от немски език: Ралица Цюриакс, коректура: Мариана Колева

* * * * *

10. Открита конференция на Авалон: да “озеленим“ ОАП

От 12–14 ноември 2010 Авалон ще организира интернационална конференция във Словения. Тази година темата ще бъде: Как да „озеленим“ Общата Аграрна Политика (ОАП)?

Тя ще бъде опит за диалог, съобразяващ се с възгледите на новите държави членки на ЕС и на държавите кандидат-членки на ЕС.

Новите държави членки и тяхната природа нямат полза от съществуващите методи и способности, опитващи да „озеленят“, екологизират Европейското Земеделие. Причините за това са от различно естество: бюрократично, техническо, екологично, историческо или др. Проблемът вече е добре познат, но явно е недостатъчно назван и дискутиран. Конференцията ще се концентрира върху въпроса: Как да се подобрят съществуващите усилия по “озеленяване“ на ОАП и да се приспособят към реалните нужди на новите държави членки на ЕС и на държавите кандидат-членки на ЕС. Темата ще се обсъжда и анализира със съответните правителствени и

неправителствени организации, с учени, представители от икономиката и други области на старите и нови държави членки, а също и със страните, които се стремят към членство в ЕС.

Авторка: Линда Хюсман, Авалон

Превод от немски език: Ралица Цюриакс, коректура: Мариана Колева

* * * * *

11. Събития:

Дата	Събитие	Място	Тема	Връзка/Контакт
07.10.- 10.10. 2010	41 панаир "Nature-Health" ("Здраве от природата")	Любляна, Словения	Основни теми: хранене, уелнес, движение, благоприятно за околната среда живеене	en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/
11.10.- 16.10. 2010	Семинар директна разпродажба и собственоръч но бране на зеленчуковата реколта	Дрезден Германия	Семинар по темите: собственоръчно бране на зеленчуковата реколта, абонамент на кошници с хранителни продукти и директна разпродажба в екологичното селско стопанство	www.ekoconnect.org
15.10.- 17.10. 2010	Natura Food 2010	Лодц, Полша	Тя се придружава от конференции, презентации, семинари, контактна борса B2B, кулинарни демонстрации и различни съревнования	www.naturafood.pl
12.11.- 14.11. 2010	Конференция "Avalon Offene"	Словения	Тема на конференцията е "Как да направим общата ни аграрна политика още по- зелена?"	http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?vol-gnr=377&subject=agenda&land=uk
18.05.- 20.05. 2011	Изследвания в областта на биологично чистите храни и здраве: конференция	Прага, Чехия	Тази първа международна конференция разглежда въпроси от областта на качеството, сигурността и здравето на екологично чистите храни с растителен и животински произход, както и последниците от тяхното производство върху околната среда.	www.fqh2011.org

Превод от немски: Десислава Златанова

* * * * *

Търсене и предлагане:

Нашите информационни бюлетини достигат до повече от 700 читатели, защото много преводачи-доброволци не щадят силите си. За да засилим нашият колектив търсим преводачи- доброволци, които да превеждат от немски/английски на български. Моля при интерес пишете на:

redaktion@ekoconnect.org

Превод: Анелия Парапанова

Хареса ли Ви информационният ни бюлетин? Тогава ще се радваме, ако го препоръчате на заинтересовани Ваши колеги и познати.

Ако сте получили информационния ни бюлетин чрез препратка и искате от сега нататък да го получавате лично, Ви молим да ни напишете имейл с текст „Subscribe EkoConnect Infobrief“ на електронен адрес redaktion@ekoconnect.org.

Ако за в бъдеще не искате вече да получавате бюлетина ни, моля да ни напишете имейл с текст „Unsubscribe EkoConnect Infobrief“.

С уважение

Редакторите на информационния бюлетин

Avalon е международна нон-профит-организация в Холандия и активно насърчава екологичното земеделие. Avalon подпомага селските общини в средно- и източноевропейските региони и освен това се стреми към изграждането на едно устойчиво селскостопанско общество. По този начин помагаме на природата и околната среда, на социалните условия и местното стопанство - винаги в тясно съдействие с местни организации като например общините, земеделците, властите и т.н.

Мрежа Avalon

Една от най-важните ни цели е да сближим организации, правителства, университети и експерти чрез информиране и дискусии за екологичното земеделие и опазването на околната среда. Знание и изграждането на капацитети, а и веригата и развитието на пазара играят важна роля в програмите относно политиката на земеделието и околната среда. Мероприятията обхващат семинари, обучения за предприятия-моделни, от които ще учат други, изграждане на институции и проекти за укрепяне.

Чрез обединението на всички участници се разгръща една огромна мрежа с повече от 150 активисти в областите на екологичното земеделие, опазването на околната среда, биологичното разнообразие и устойчивото развитие на селскостопанското пространство. Тази мрежа свързва хора, които участват в проектите на Avalon, помежду си и с експерти в европейски и световен мащаб. Avalon поддържа мрежата чрез комуникация и създаването на инструменти за изграждане на капацитети.

Членство

Искате да станете член в мрежата? Моля, попълнете формуляра за регистрация на нашия уебсайт ([www.avalon.nl / Netz](http://www.avalon.nl/Netz)). Вече сте член? Тогава поканете колеги, приятели или други заинтересовани да станат член на мрежата.

EkoConnect е нон-профит-организация със седалище в Германия и насърчава обмена на информации, знание и опит в областта на екологичното земеделие. Организацията служи като мрежа за хора и организации, ангажиращи се в био-сектора в Западна и Източна Европа, в която те да се срещат и да съдействат едни с други.

Основната цел е подпомагане на мероприятията за устойчиво развитие на екологичното земеделие в Средна и Източна Европа, обединяване на активисти и повишаване на разположивостта на екологично произведени хранителни стоки. За целта EkoConnect функционира като информационен център, насърчава възможности за запознаване, обмен на опит и тренинзи и подпомага частни и обществени институции при изграждането на структури на екологичното земеделие. Подкрепя при това EkoConnect получава от борд от експерти, които го съветват при елементарни и стратегически въпроси.

Членство

Членове на EkoConnect са експерти и организации от цяла Европа с дългогодишен опит в прилагането на екологични земеделски структури, а и други, които не са експерти, но се интересуват от философията зад био-идеята или искат да я насърчават. Вие може да помогнете, да насърчавате работата ни, като станете „подпомагащ член“ или „редовен член“. Моля, попълнете формуляра за регистрация на уебсайта ни (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>). Вече сте член? Тогава поканете колеги, приятели или други заинтересовани да станат член на EkoConnect.

Превод: Паул Шмиц



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