

„Zdrową żywność”, produkty „eko”, „bio” i „organic” znajdziemy już nie tylko w sklepach wielkopowierzchniowych czy internetowych, ale także u osiedlowych sprzedawców, w kioskach, na spożywczych bazarach czy stacjach benzynowych. Ale czy wszystko, co kryje się pod tymi nazwami, naprawdę jest ekologiczne? Niestety nie! Często jest to chwyt marketingowy, wykorzystywany przez niektórych producentów żywności, chcących skorzystać z rozwijającego się ekologicznego trendu. A sposoby, by nie dać się wyprowadzić w (nieekologiczne) pole podczas zakupów, są naprawdę proste! Wystarczy czytać etykiety i szukać na nich znaku Euroliścia!

Produkt eko, czyli jaki?

Nie wszystko, co wyhodowane metodą tradycyjną w przydomowym ogródku czy na polu, możemy nazwać „eko”. Produkty ekologiczne muszą spełnić szereg ścisłych wymagań, dotyczących sposobu ich produkcji i pochodzenia surowców, z których zostały wytworzone. Ekologicznymi nazywamy tylko te zawierające w sobie co najmniej 95% składników pochodzących z produkcji ekologicznej. Żywność, która spełnia ten wymóg, opatrzona jest unijnym znakiem Euroliścia – czyli liścia ułożonego z 12 białych gwiazdek, zamieszczonego na zielonym tle. Jeśli znajdziemy go na opakowaniu produktu, to możemy mieć pewność, że posiada on obowiązujący w Unii Europejskiej certyfikat ekologiczny.

W przypadku żywności eko sposób jej wytwarzania podlega rygorystycznym normom. Do jej produkcji nie stosuje się m.in.:

- żywności genetycznie modyfikowanej, tzw. GMO,
- nawozów sztucznych, środków chwastobójczych oraz pestycydów,
- hormonów przyspieszających wzrost zwierząt.

Rolnicy, zajmujący się produkcją żywności ekologicznej, mogą stosować wyłącznie wybrane środki, które zostały dopuszczone do użycia w rolnictwie ekologicznym, m.in.: naturalne metody ochrony, ręczne (mechaniczne) usuwanie chwastów, naturalne nawozy, takie jak kompost czy obornik. Dzięki temu żywność ekologiczna nie zawiera szkodliwych dla nas substancji, a sama jej produkcja odbywa się w oparciu o poszanowanie środowiska naturalnego. Zasady produkcji oraz sposób oznaczania żywności ekologicznej są ściśle określone m.in. w Rozporządzeniu Rady Wspólnoty Europejskiej z 2007 roku.

Unia Europejska na straży świadomości ekologicznej

23 września w państwach należących do Unii Europejskiej obchodzony jest Dzień Rolnictwa Ekologicznego – EU Organic Day! Jego celem jest podniesienie świadomości społecznej w UE na temat produkcji ekologicznej i jej dobroczynnego wpływu na środowisko. A data nie jest przypadkowa! Właśnie 23 września przypada równonoc jesienna, która ma przypominać nam o równowadze pomiędzy nocą a dniem oraz o równowadze niezbędnej w pracy z naturą.

EU Organic Day, zapoczątkowany w 2021 roku przez Parlament Europejski, Komisję i Radę Unii Europejskiej, jest okazją do tego, by wyznaczyć nowe cele dla przyszłości rolnictwa ekologicznego w Europie. Aktualnie, najważniejszym z nich jest dążenie UE do neutralności klimatycznej, która ma zostać osiągnięta do 2050 roku. Niezbędnym etapem tej drogi jest zrównoważona produkcja żywności, ponieważ około 1/3 światowych emisji gazów cieplarnianych pochodzi właśnie z systemów żywnościowych.

Jednym z kluczowych elementów w ramach europejskiego zielonego ładu jest strategia „Od pola do stołu”, przedstawiona przez Komisję Europejską w maju 2020 roku. Zakłada ona m.in.:

- ograniczenie stosowania pestycydów (o 50 proc. do 2030 r.) i środków przeciwbakteryjnych, redukcję stosowania sztucznych nawozów,
- zwiększenie obszarów upraw organicznych (o 25 proc. do 2030 roku),
- podniesienie dobrostanu zwierząt,
- odbudowę bioróżnorodności.

Etykieta – certyfikat eko prawdę ci powie!

Etykiety na produktach służą nam – konsumentom – nie tylko do sprawdzania składu produktu czy kaloryczności produktu, ale też uzyskania informacji na temat miejsca czy sposobu jego wyprodukowania. Szukając „żywności ekologicznej”, powinniśmy wypatrywać na opakowaniu znaku Euroliścia oraz numeru jednostki certyfikującej, których obecność daje nam gwarancję, że produkt posiada certyfikat ekologiczny. Pamiętajmy o tym, że sam napis na produkcie „bio”, „eko” „organic” nie sprawia, że żywność jest ekologiczna!

W przypadku żywności pakowanej, jak np. mąka, mleko, zboża, sprawdzenie, czy mamy do czynienia z certyfikowanym produktem jest proste. A co w sytuacji, gdy chcemy kupić ekologiczne warzywa, owoce lub inne produkty - „na wagę”? Poprośmy sprzedawcę o przedstawienie certyfikatu. Producent, oferujący żywność „eko”, powinien posiadać aktualny dokument, wydany przez jednostkę certyfikującą, który potwierdzi, że wszystkie etapy produkcji były zgodne z normami rolnictwa ekologicznego.

- Dokonując eko-zakupów, pamiętajmy o tym, by czytać etykiety i szukać na nich Euroliścia. Znak ten daje nam gwarancję, że wybrany przez nas produkt został zweryfikowany przez specjalistyczne jednostki certyfikujące – w Polsce mamy ich aż 13, które regularnie kontrolują gospodarstwa ekologiczne i jakość produkowanej w nich żywności. Jednocześnie Euroliść informuje nas, konsumentów, o tym, że mamy do czynienia z produktem, który został wyprodukowany w oparciu o poszanowanie środowiska naturalnego, jego bioróżnorodność, oraz zapewnienie zwierzętom odpowiedniego poziomu dobrostanu. Przystawiając się na eko, dbamy nie tylko o wysoką jakość naszej diety, ale również planetę i wspólnie dążymy do osiągnięcia neutralności klimatycznej. – podsumowuje Krystyna Radkowska, prezes Polskiej Izby Żywności Ekologicznej.

Źródło: IP