ЄВРОКОМІСІЯ НАГОРОДИЛА ПІДПРИЄМЦІВ ЗА ДОСЯГНЕННЯ У ГАЛУЗІ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА

ЄЗК, Сільське господарство

Сільське господарство, Європейський зелений курс, ЄЗК

Європейський економічний і соціальний комітет (EESC) разом з Європейською Комісією оголосили переможців конкурсу за досягнення у галузі виробництва органічної продукції. Перші в історії ЄС нагороди отримали підприємства з Німеччини, Бельгії та Швеції.

Щоб відзначити День органіки ЄС, переможців усіх категорій було оголошено під час спеціальної церемонії, що відбулася в Європейській Комісії та проводилася комісаром ЄС з питань сільського господарства Янушем Войцеховським.

Переможцями у трьох категоріях стали:

1. У категорії «Найкраща органічна переробка харчових продуктів серед малого та середнього бізнесу»:

Goodvenience.bio GmbH – Магдала, Тюрингія, Німеччина

Підприємство виробляє органічні бульйони, супи, соуси, спеції та олії. Це підприємство енергоефективне і вуглецево нейтральне, мінімізує відходи за допомогою концепції «від носа до хвоста», обробляє інвазивні види (наприклад, крабів), використовує короткі ланцюжки постачання (прямий маркетинг) та сприяє здоровому харчуванню (через блог рецептів та відео про приготування їжі).

2. У категорії «Найкращий роздрібний продавець органічних продуктів харчування»:

La ferme à l'arre de Liège – Лантен, Льєж, Бельгія

Це дрібний супермаркет на фермі, який продає органічні м'ясо та борошно не тільки з самої ферми, але і від органічних виробників по всьому регіону (короткі ланцюжки постачання) з 1978 року. Вони зосереджені на стійкому та круговому виробництві (корми для тварин надходять з ферми та з вироблених органічних відходів) та переробці (домашні холодні нарізки м'яса).

3. У категорії «Найкращий органічний ресторан»:

"Зелена Трансформація України". Всі права захищено ©

Lilla Bjers HB – Вісбю, острів Готланд, Швеція

Lilla Bjers - це органічна ферма та ресторан, який працює за концепцією «від насіння до тарілки». Господарство зберігає біорізноманіття, вільне від викопного палива, і співпрацює із місцевими фермерськими господарствами. Рибу не подають, враховуючи виснаження Балтійського моря, натомість культивують римських равликів. Енергія виробляється з таких джерел, як вітер і біогаз. Уникають упаковки та харчових відходів.

Збільшення органічного землеробства, органічної аквакультури та органічної їжі сприяє зменшенню використання хімічних добрив, пестицидів та протимікробних засобів, а також позитивно впливає на клімат, довкілля, біорізноманіття та добробут тварин. Ось чому органічне виробництво було визначено як таке, що відіграє ключову роль у досягненні цілей Європейського зеленого курсу, Стратегії від ферми до виделки та Стратегії з біорізноманіття.

Детальніша інформація:

- Новина на сайті Європейського економічного і соціального комітету
- Сторінка EU Organic Awards

"Зелена Трансформація України". Всі права захищено ©