

korzyści jakie odnosi świat z tytułu
różnorodności biologicznej
szacowane są na 2.928 mld USD

Pimentel, D. et al., 1997. Economic and Environmental Benefits of Biodiversity.
BioScience Vol. 47 No. 11.



Polska Izba Technologii
i Wyrobów Naturalnych

Naturalne technologie dla sektora rolno spożywczego odpowiedzią na potrzeby producentów i konsumentów

Polska Izba Technologii i Wyrobów Naturalnych
00-322 Warszawa, ul. Krakowskie Przedmieście 66 lok. 1A
tel. (22) 828 11 22, tel. kom +48 668 121 922,
biuro@pitiwn.pl, www.pitiwn.pl

F.A.K.T.Y.

- ✓ w ciągu ostatnich 50 lat człowiek bardziej zmienił ekosystemy niż w jakimkolwiek innym okresie historii ¹
- ✓ od 1990 r. na całym świecie utracono 75% różnorodności genetycznej upraw rolnych ²
- ✓ do 2050 r. roczna utrata światowego PKB w związku z zanikaniem funkcji ekosystemu sięgnie 6% ³
- ✓ ok. 45% gleb w Europie charakteryzuje się niską lub bardzo niską zawartością materii organicznej ⁴
- ✓ roczne koszty degradacji gleb dla państw UE-25 szacuje się na 39 mld € ⁵
- ✓ roczne koszty środowiskowe związane ze stratami biologicznie czynnych związków azotu tzw. reaktywnego azotu w Europie szacowane są na 70-320 mld € ⁶

1. Millennium Ecosystem Assessment 2005

2. Nasze ubezpieczenie na życie i nasz kapitał naturalny - unijna strategia ochrony różnorodności biologicznej na okres do 2020 r. COM/2011/0244 końcowy

3. The economics of ecosystems & biodiversity. An Interim report. © European Communities, 2008

4. The European environment – state and outlook 2010. EEA and JRC

5. Land degradation and Desertification". PE, March 2009. IP/A/ENVI/ST/2008-23

6. The European Nitrogen Assessment. Cambridge University Press. © Cambridge University Press 2011

Problem bliskiej przyszłości, rok 2050...

9 miliardów ludzi =

potrzeby żywnościowe x 2
potrzeby energetyczne x 2

} POTRZEBY

produkcja gazów cieplarnianych /4
zmniejszenie zanieczyszczenia środowiska przez rolnictwo
wzrost produkcji rolniczej na cele energetyczne
pow. UR w 1950 r = 0,45 ha/osobę
pow. UR w 2050 r. = 0,13 ha/osobę

} OGRANICZENIA

obecny model rolnictwa nie jest w stanie zaspokoić potrzeb żywnościowych populacji ludzkiej (w zakresie ilościowym i jakościowym)

IAASTD, 2009. Agriculture at a crossroads. IAASTD Synthesis report



Polska Izba Technologii i Wyrobów Naturalnych jest organizacją samorządu gospodarczego działającego na rzecz poprawy jakości żywności, środowiska i zdrowia człowieka poprzez:

upowszechnianie, edukację oraz promocję przyjaznych człowiekowi i środowisku technologii i wyrobów naturalnych.

JAKĄ CHCEMY JEŚĆ ŻYWNOSĆ?

- ✓ ŻYWNOSĆ EKOLOGICZNA
- ✓ „ZDROWA ŻYWNOSĆ”
- ✓ Produkty naturalne
- ✓ Fair Trade – sprawiedliwy handel
- ✓ Fair Wild – sprawiedliwe dla przyrody
- ✓ UTZ - Dobrze
- ✓ Produkty lokalne, regionalne, tradycyjne

KRAJOWE SYSTEMY JAKOŚCI



SYSTEM QMP



INTEGROWANA PRODUKCJA
URZĘDOWO KONTROLOWANA

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- postulaty konsumentów domagających się ciągłej poprawy jakości wprowadzanej do obrotu żywności
- postulaty producentów tej żywności, narażonych na nieuczciwą konkurencję ze strony podmiotów, świadomie naruszających prawo

Prawo żywnościowe ma na celu:

- ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością,
- zapobieganie oszukańczym lub podstępным praktykom, fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd,
- wymiennie karać nieuczciwych producentów żywności.

PRODUKTY ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

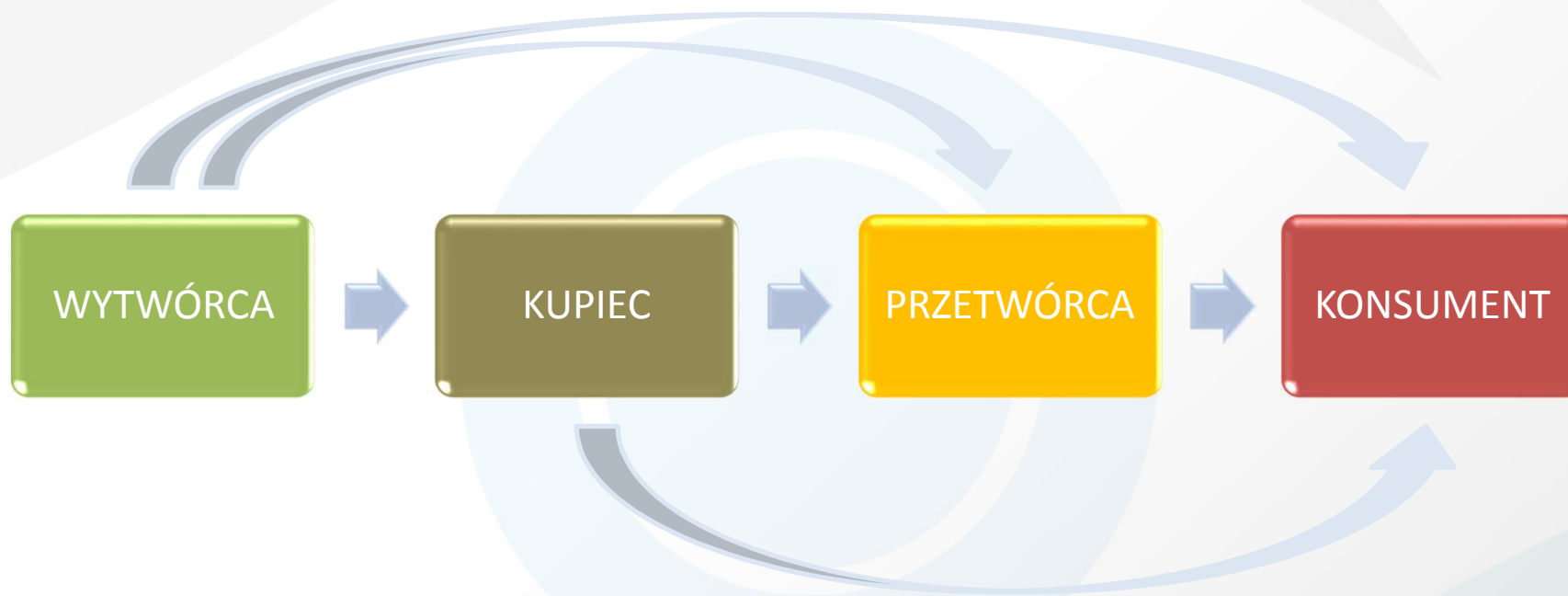
Umieszczanie na produkcie napisów sugerujących jego ekologiczność, mimo że nie został on wytworzony metodami ekologicznymi jest zabronione !

Rozporządzenie Rady (WE)
nr 834/2007 Art.23

Stosowanie terminów związanych z produkcją ekologiczną

1. Do celów niniejszego rozporządzenia uznaje się, że produkt opatrzony jest terminem odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji, jeżeli przy znakowaniu, w materiałach reklamowych lub dokumentach handlowych taki produkt, jego składniki lub materiały paszowe opisywane są za pomocą terminów sugerujących nabywcy, że produkt ten, jego składniki lub materiały paszowe zostały uzyskane zgodnie z przepisami określonymi w niniejszym rozporządzeniu. Zwłaszcza terminy wymienione w załączniku, ich pochodne lub wersje skrócone, jak np. „bio” i „eko”, używane samodzielnie lub łącznie, mogą być stosowane na terenie Wspólnoty i we wszystkich językach Wspólnoty w znakowaniu i reklamie produktu, który spełnia wymogi określone na mocy niniejszego rozporządzenia lub zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

PIERWOTNY ŁAŃCUCH WYTWARZANIA ŻYWNOCI



ŁAŃCUCH WYTWARZANIA ŻYWNOŚCI w XXI w.

INSTYTUCJE KONTROLNE

(PIORIN, IJHARS, Inspekcja Weterynaryjna, SANEPID, PIP, ARiMR) i certyfikujące (ekologiczne, systemy jakości itp.).

INSTYTUCJE FINANSOWE

(banki, leasingodawcy, ubezpieczenia itp.)



JEDNOSTKI BADAWCZO-ROZWOJOWE

ORGANIZACJE OPINIOTWÓRCZE i KREUJĄCE RYNEK

(agencje reklamowe, media, działy marketingu firm, lobby producentów środków do produkcji, lobby rolnicze, przetwórców żywności oraz firm sprzedających żywność przetworzoną itp.).

TRENDY KONSUMENCKIE

- indywidualizacja preferencji (personal food)
- ścieżka wytwarzania (traceability)
- neo-ekologia (neo-organic)
- globalizacja (world food)
- zdrowie (healthy food)
- gotowy do użycia (ready-for-use)
- porcje jednorazowe (one person food)

TRENDY PRODUCENCKIE

- zmniejszanie kosztów produkcji (low-cost-food)
- żywność funkcjonalna (functional food)
- żywność o wydłużonym okresie przydatności do spożycie (longterm food)
- żywność zunifikowana (uniform food)
- płody rolne przystosowane do obróbki mechanicznej

PRODUKT NATURALNY

Francja

- Code de la consommation - Kodeks konsumenta

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Etiquetage-des-denrees-alimentaires>

g) « naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel

w wolnym tłumaczeniu: produkt nieprzetworzony, nie traktowany i znajdujący się w stanie naturalnym.

Określenie to jest przestrzegane przy znakowaniu produktów żywnościowych.



COLOGNE 10.– 14.10.2015
TASTE THE FUTURE

— Stwierdzenie „naturalny” na żywności miesza konsumentowi w głowie. W praktyce nie wie, co oznacza, bo to pojęcie jest niezdefiniowane przez prawo. Obecnie konsument nie chce takich „naturalnych” produktów, ale z tzw. czystą i prostą etykietą, czyli składnikami, których większość bez problemu rozpozna. Dzięki temu odbiera produkt jako zdrowszy — mówi Sjoerd Post, analityk IMI (Innova Market Insight).

PULS BIZNESU 2015.10.14

Our food is less healthy than we think

Source: 1996 pharmaceutical Company Geigy, 1996/2002 Foods Laboratory Karlsruhe / Sanatorium Obertal

	mg per 100 grams	1985	1996	2002	1985-1996	1985-2002		mg per 100 grams	1985	1996	2002	1985-1996	1985-2002
Broccoli	Calcium	103	33	28	-68%	-73%	Spinach	Magnesium	62	19	15	-68%	-76%
	Folic acid	47	23	18	-52%	-62%		Vitamin C	51	21	18	-58%	-65%
Beans	Calcium	56	34	22	-38%	-51%	Apples	Vitamin C	5	1	2	-80%	-60%
	Magnesium	26	22	18	-15%	-31%	Bananas	Vitamin B6	330	22	18	-92%	-95%
	Vitamin B6	140	55	32	-61%	-77%		Folic acid	23	3	5	-84%	-79%
Potatoes	Calcium	14	4	3	-70%	-78%		Calcium	8	7	7	-12%	-12%
	Magnesium	27	18	14	-33%	-48%		Magnesium	31	27	24	-13%	-23%
Carrots	Calcium	37	31	28	-17%	-24%	Strawberries	Vitamin C	60	13	8	-67%	-87%
	Magnesium	21	9	6	-57%	-75%		Calcium	21	18	12	-14%	-43%

Table IIAverage^a ratio of mineral content (new:old) of 20 vegetables and 20 fruits^b

	Ca	Mg	Fe	Cu	Na	K	P	Dry matter	H ₂ O
Vegetables ratio	0.81	0.65	0.78	0.19	0.57	0.86	0.94	0.97	1.00
<i>p</i> value ^c	0.014*	0.000*	0.088	0.000**	0.013*	0.090	0.487	0.53	0.872
Fruits ratio	1.00	0.89	0.68	0.64	0.90	0.80	0.99	0.91	1.02
<i>p</i> value	0.957	0.016*	0.002**	0.006**	0.561	0.000**	0.903	0.023*	0.006**

Anne-Marie Mayer

*Historical changes in the
mineral content of fruits and
vegetables*British Food Journal
99/6 [1997] 207-211



Polska Izba Technologii
i Wyrobów Naturalnych

DEFINICJE:

Technologia naturalna: to technologia, która korzysta z surowców lub wyrobów naturalnych, przetwarzając je w sposób, który nie stwarza zagrożeń dla zdrowia człowieka i środowiska przyrodniczego na żadnym z etapów procesu ich przetwarzania oraz użytkowania.

Wyrób naturalny: to wyrób powstający w wyniku procesów naturalnie zachodzących w przyrodzie oraz wytworzony przy zastosowaniu technologii naturalnych.



www.wiocha.pl Ś C I N A W A



ZAKŁAD HANDLU
I PRZETWÓRSTWA
OWOCOWO
-WARZYWNEGO

Ścinawa, ul. 1 Maja 28
tel./fax 43-61-00

Skład:
cukier, woda,
sztuczne pszczoły

BN-78/8134-01
Masa 0.5 kg

MIÓD SZTUCZNY

Data ważności:

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	1994	1995	1996	1997
---	----	-----	----	---	----	-----	------	----	---	----	-----	------	------	------	------

BEZ KONSERWANTÓW