

Інформаційний вісник Федерації органічного руху України

НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ

У випуску:

Новини органічного руху України	1
Міжнародні новини органічного руху	2
Новини з Європи	2
Новини з Азії	3
Новини з Америки	5
Новини з Африки	6
Новини з Океанії	7
Анонси Нові видання	8

2-3 жовтня 2008 р. делегація Федерації органічного руху України, за сприяння Фондації Oxfam Novib та за підтримки Міністерства сільського господарства республіки Молдова, відвідали успішно діючі фермерські господарства Молдови. Українські фермери змогли ознайомитись на практиці з органічними методами вирощування винограду, овочів, фруктів, ягід та їх переробки; зав'язати наукові та ділові контакти. Наші фахівці вивчили поточний стан та обговорили перспективи державної підтримки органічного агровиробництва в сусідній країні.

14 та 23 жовтня 2008 р. у центральному офісі Федерації органічного руху України відбулись засідання робочої групи щодо розробки Концепції державної Програми розвитку органічного виробництва в Україні. До кінця листопада 2008 р. планується передати проект цього документу до Міністерства аграрної політики України для подальшого опрацювання та узгодження з іншими міністерствами та відомствами України.

15, 22 та 31 жовтня 2008 р. в Міністерстві аграрної політики проходили засідання робочої групи щодо доопрацювання проекту Закону України «Про орга-

нічне виробництво». Роботу над документом планується продовжити і в наступному місяці.

16-17 жовтня 2008 р. в Одесі вже вчетверте проходив міжнародний семінар "Екологічно безпечне вирощування овочевих та декоративних культур закритого ґрунту". Захід був організований ТОВ "Центр Біотехніка" (членом Федерації), ТОВ "Гавриш", ТОВ "Агрисол". На семінарі, що зібрав біля 100 учасників, з доповіддю "Виробництво органічних овочів та фруктів у світі та перспективи його розвитку в Україні" виступив виконавчий директор Федерації органічного руху України А.В.Коняшин.

17-18 жовтня 2008 р. у Львові Національною асоціацією сільськогосподарських дорадчих служб України та Центром сільськогосподарського дорадництва в Брвінові (Польща) проводилася Міжнародна науково-практична конференція "Розвиток агротуризму та органічного землеробства – шанс для розвитку сільських територій України". На заході, що зібрав близько 100 учасників як з Львівської обл., так і з багатьох інших регіонів України, з доповіддю на тему "Сутність, визначен-

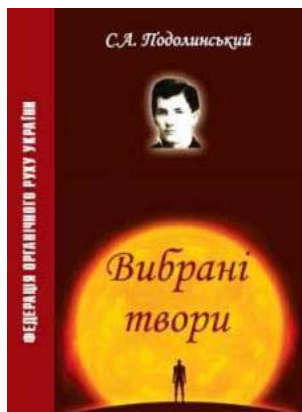
ня та світовий досвід розвитку органічного руху" виступив Голова Правління Федерації органічного руху України Є.В.Милованов.

24 жовтня 2008 р. відбулося чергове засідання Міжвідомчої комісії з питань біологічної та генетичної безпеки при Раді національної безпеки і оборони України з порядком денним: "Стан законодавства України з питань біобезпеки та пропозиції щодо змін та доповнень до Закону України "Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів".

Вів засідання Голова Міжвідомчої комісії академік НАН України С.В.Комісаренко.

В ході засідання було розглянуто та підтримано пропозиції щодо внесення змін до Закону України "Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів".

Також запропоновано на черговому засіданні Міжвідомчої комісії при розгляді питання "Здорове харчування і безпека харчових продуктів як невід'ємна складова продовольчої





безпеки держави" розглянути критерії маркування продукції, що містить ГМО. Підтримана пропозиція винести на обговорення на одному з засідань Міжвідомчої комісії питання про підтримку розвитку вітчизняних наукових досліджень, спрямованих на створення сучасних наукоємних та безпечних біотехнологій.

Міжвідомча комісія прийняла рекомендації Державному комітету телебачення та радіомовлення України організувати через засоби

масової інформації роз'яснення провіданих фахівців в галузі біобезпеки широкому загалу населення правдивої та об'єктивної інформації щодо застосування та використання генетично-модифікованих організмів, їх впливу на життєдіяльність та здоров'я громадян.

30 жовтня 2008 р. на адресу Федерації органічного руху України надійшов лист від її партнера – Асоціації «Cow Now». Боснійські колеги висловили подяку агроному-експерту

Федерації Г.М.Тищенко за здійснену допомогу в період березня-липня 2008 р. (в рамках підписаного Меморандуму про співпрацю) в підготовці балканських фахівців, навчання їх органічним методам вирощування гречки, сої та інших сільськогосподарських культур. Вже в перший рік співпраці продемонстровано можливість реального використання на боснійських землях українського практичного досвіду ведення органічного землеробства.

МІЖНАРОДНІ НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ

Звіт ООН: органік зміг би нагодувати найбільш бідних людей світу

Новий жовтневий 2008 р. звіт Організації Об'єднаних Націй підтверджує, що органічне агропродукування здатне запропонувати найкраще вирішення питання подолання бідності та недоїдання населення Африки, повідомляє видання The Independent. Звіт підготовлений та опублікований в рамках Програми захисту навколишнього середовища (UNEP), так як органічний сектор отримує все більшу критику з боку лідируючих осіб в уряді та сфері виробництва. Один вечний, сер David King, нещодавно порівняв ентузіазм громадських організацій щодо органічного сек-

тору з «антинауковим» відношенням, яке стримує Зелену революцію в Африці з «нищівними» наслідками.

Однак звіт UNEP, в якому було проаналізовано 114 агропроектів у 24 країнах, свідчить, що урожай частіше вдвічі і навіть більше вищий там, де використовуються органічні або близькі до органічних методи господарювання в невеликих господарствах. Як зазначено у звіті, урожайність у східній Африці зросла до 128%.

Дослідження виявило, що органічні методи за результатами перевершують як традиційні місцеві методи, так і інтенсивні техно-

логії з використанням хімічних до-брав, а разом з тим покращують і стан навколишнього середовища – покращується родючість ґрунту, затримання вологи в ґрунті та стійкість рослин до засухи.

Керівник дослідження Achim Steiner відзначає: "Органічне фермерство часто може привести до розбіжностей думок: одні вважають його спасінням, інші - нішевим продуктом чи чимось дорогоцінним..."

Проектом пропонується зробити серйозний внесок у вирішення проблем бідності та продовольчої безпеки."

Європа

Конференція в Румунії

25-26 жовтня 2008 р. в Університеті сільськогосподарських наук та ветеринарної медицини в Служ Нароса (Румунія) проходила IX Конференція Румун-

ської Асоціації "Біотерра" "Якість органічних продуктів харчування та фактор впливу якості".

В заході прийняли участь 180 делегатів не лише з

Румунії, але й з понад десяти країн світу, в т.ч. з Молдови, Угорщини, Македонії, Болгарії, Словаччини, Чехії.



Споживачі втрачають інтерес до органічних продуктів?

29 серпня 2008 р. в британській газеті Guardian було опубліковано статтю під вищезгаданим заголовком. Вважаємо, що і нашим читачам варто ознайомитись з її змістом: «Продажі органічних продуктів впали більше, ніж будь-коли за останнє десятиріччя, так як покупці намагаються заощаджувати і експерти попереджують, що споживачі почали задумуватись більше, ніж будь-коли щодо того, чи варто платити вищі ціни. Цифри, зібрані на замовлення газети Guardian компанією TNS, що спеціалізується на дослідженнях ринку, свідчать, що витрати на органічні продукти та напої впали з свого піку (£100 млн./міс. на початку 2008 р.) до £81 млн. наприкінці серпня 2008 р. Найхарактернішим є падіння на ринку яєць, однак воно відмічається і в інших популярних секторах, включаючи молочні продукти, фрукти, овочі та курятину. Деякі фермери припиняють займатись органічним агровиробництвом для

того, щоб зменшити собівартість та інше, що уповільнить забезпечення дотримання стандартів, необхідних для виходу на ринок. Непокоїть те, що тривалий час займе знову наростити продажі, коли попит повернеться на свій попередній рівень. Зважаючи на очевидні намагання споживачів переглянути і збалансувати сімейні бюджети, постає питання, наскільки великою лишається готовність людей сплачувати за вищій рівень природоохоронних та інших етичних вигод. "Звичайно, ми бачимо спад і питанням є те, чи є він тимчасовим і короткотерміновим, чи це початок справжнього обвалу", - розмірковує Edward Garner з TNS. Національний Союз фермерів (NFU) підтверджує, що його члени повідомляють про падіння попиту, зокрема на органічні яйця та курятину. Голова Правління Ради птахівників NFU Charles Bourns додає: "Це спостерігається і з яловичиною і фактично скрізь, так як наприкінці

дня краще *мати, ніж потребувати*". В оприлюднених Soil Association цифрах домінують переважно дрібні виробники, у яких спостерігається певний спад, але аж ніяк не драматичне падіння, однак визнається стурбованість щодо того, чи люди продовжать замовлення органічних продуктів з доставкою додому після свого повернення з літніх відпусток. Helen Browning (директор Soil Association з питань продуктів та фермерства та органічним фермером на півночі Wiltshire) прогнозує, що "попит на час дещо стабілізується, але повне падіння не очікується", додаючи: "більшість покупців органічних продуктів залишаються вірними, то ж виробники органічної продукції преміальної якості не постраждають". "Все ще важливими для людей залишаються такі цінності як стурбованість щодо методів агровиробництва; розвитку сільських територій; благополуччя тварин", - каже вона. Учасникам органічного руху України все ж варто прийняти вищенаведену інформацію до відома...



Азія

Deccan Development отримує спеціальну органічну наклейку на продукти

Невдовзі в Індії фермерська продукція з позначкою «органічно вирощено» може стати більш примітною на базарах. Розташована в Хайдарабаді Deccan Development Society (DDS), отримало перший формальний дозвіл від PGS Органічної Ради Індії використовувати емблему органічних продуктів на продуктах, що вони реалізують. В даний час DDS координує

роботу 42 органічних проектів що дотримуються вимог PGS. Ці фермери не застосовують хімічних добрив та пестицидів, - пояснює член комісії пан P.V. Satheesh. DDS працює з більш ніж 5 тисячами жінок-фермерів в районі Medak з Andhra Pradesh. Продукція, що виробляється 2 тисячами з них, продаватиметься на місцевих та хайдарабадських ринках,

маючи логотипи PGS, - запевняє він. PGS Органічна Рада Індії, в співробітництві з IFOAM та FAO започаткували сертифікаційну систему, що контролюється самими фермерами, - каже пан P.V. Satheesh. Лише за останній рік створено сотні фермерських груп, особливо в Tamil Nadu, Karnataka, Maharashtra, Gujarat, Andhra Pradesh, Uttar Pradesh і т.д.



Діти з особливими потребами та органік



В жовтні 2008 р. виповнюється вже перший рік, як в столиці пакистанської провінції Punjab почала працювати перша в історії органічна пекарня, яку обслуговують діти з особливими потребами. Близько 40 дітей з особливими потребами у житловому районі міста Lahore - Gulberg випікають харчові продукти в пекарні, що є проектом Асоціації Roshni. Це - частина кампанії проти забруднення навколишнього середовища і підтримки органічного стилю життя в цій країні. Shahida Perveen з Асоціації Roshni акцентує увагу: "Ми пропонуємо нашим споживачам продук-

ти з цільного зерна: хліб, випічку, сухе печиво, піццу, тістечка і пиріжки. Вся наша продукція готується з органічних інгредієнтів. Гроші ж, вторговані від реалізації продукції, витрачаються на підвищення добробуту згаданих дітей."

Генеральний секретар Асоціації Roshni - Hamid Helmut каже: "Це добрий крок. Люди зрозуміли, що вживання антисанітарних харчів може призвести до ряду серйозних проблем здоров'я." Пекарня розпочала також незначний імпорт специфічних органічних продуктів з інших країн. Aqeela Azeem, вчителька з Асоціації Roshni,

яка працює з цими дітьми, хвалиться, що вироби з текстилю і дерева, зроблені самими дітьми з особливими потребами, теж виставлені в пекарні. Вона зазначає: "Ми хочемо допомогти нашим учням стати корисними громадянами своєї країни. Громадяни ж мають співпрацювати з нами, щоб підтримувати учнів."

Farhan Ahmad, хлопець з особливими потребами, каже: "Я вмю тепер випікати бісквіти й тістечка. В мене виходить дуже смачне печиво!". Hammad, ще один хлопчак гордо додає: "Я сам зароблю собі грошей, продаючи кекси."

Памела Андерсон буде зелений готель в ОАЕ



Памела Андерсон, як і Мадонна, Гвінет Пелтроу чи Алісія Сілверстоун скидають зайву вагу, дотримуючись так званої макробіотичної дієти, яка ґрунтується на вірі в те, що зернові мають бути основними продуктами харчування. Імпортовані харчі, так само як і продукти глибокої переробки – це ПОГАНО. Тоді як органічні продукти, характерні для місцевості, де ти живеш – саме те, що потрібно – і схоже, що це спрацює, принаймні

для цих леді! При цьому, виявляється, деякі з них дбають не лише про власне здоров'я. Памела Андерсен ще відома і своєю любов'ю до тварин, а нещодавно вона в рамках своєї поїздки для підтримки Благодійної Фундації «Make a Wish», відвідала Об'єднані Арабські Емірати, де королівська сім'я переконала її, що вона має стати власницею готелю в цій країні. Колишня рятувальниця Талібу ділиться своїми ідеями: "Я збудую там дружній до екології

готель. Я літала туди з Фундацією «Make a Wish», зустрілась з деякими високоповажними людьми, в т.ч. з дуже гостинною королівською сім'єю. Будівництво, експлуатація готелю будуть абсолютно без шкоди навколишньому середовищу в Abu Dhabi, де в них так багато тієї нафти." То ж, як бачимо, "найзеленіше в світі місто" Masdar City, про яке вже писалось у наших Вісниках № 15 та 19, знаходить все нових прихильників і, можливо, жителів.

Ліван святкує 3-тю річницю проекту органічного агровиробництва



Наприкінці вересня 2008 р. Міжнародне християнське об'єднання World Vision та Агентство з міжнародного розвитку США (USAID) відсвяткували досягнення трирічного проекту, який допомагав сотням фермерів у Лівані вирощувати органічну продукцію. Проект «Ініціатива впровадження

стійкого агробізнесу у Лівані» допоміг безпосередньо 800 фермерам і загалом більше ніж 4500 людям.

Агентство USAID допомогло запровадити органічне агровиробництво через надання 7,8 млн. долл. США для розвитку спеціалізованого органічного сільського господар-

ства, впровадження новітніх методів переробки продукції, упаковки та зберігання, а також проведення необхідних маркетингових заходів з метою успішного виходу органічних ліванських фермерів на ринок.

Завдяки цьому проекту, фермери з Bint Jbeil, East Sidon, Marjayoung, долини

Векаа, північного Лівану та Бейруту змогли здобути органічну сертифікацію свого виробництва та почати продавати власну продукцію під ТМ «Samraghna» за вищими цінами, ніж конвенційні виробники. Більше того, крім продажу в Лівані, деякі продукти експортуються до Європи та країн Перської затоки.

Менеджер проекту Nabil Maalouf каже: “Ми горді за створення сектору органічного сільського господарства у Лівані, який має позитивний ефект на навколишнє середовище, економіку та здоров’я споживачів.”

Як стверджує представниця USAID Christine Sayegh: «Розвиток сектору

органічного сільського господарства в рамках програми був нелегким, незважаючи на багатообіцяючі фактори. Те, чого було досягнуто у Лівані за допомогою програми та її партнерів за останні 5 років, в інших країнах могло б зайняти десятиріччя.» Так тримати, Ліван!



Америка

BioFach América Latina i ExpoSustentat 2008: поступ органіку

23-25 жовтня 2008 р. São Paulo (Бразилія) знову стало місцем зустрічі представників латиноамериканських та міжнародних учасників органічного руху. ExpoSustentat вчетверте презентувала свої

екологічні продукти паралельно з виставкою BioFach América Latina. Організаторам обох виставок, Nürnberg Global Fairs (міжнародному підрозділу NürnbergMesse), компанії Organic Services та бра-

зильському партнеру Planeta Orgânico, вдалось зацікавити майже 300 експонентів (2007: 276). Виставка викликала живий інтерес у понад 6.000 відвідувачів з 28 країн.

Колумбія: органічний гліцерин до Європи

Колумбійська компанія Daabon Organics ввійшла в партнерство з фірмою Cremer Care для поставок органічного гліцерину на європейський косметичний ринок.

Німецька фірма стала ексклюзивним дистрибутором органічної сировини фірми Daabon на європейський ринок.

Співробітництво між Cremer Care та Daabon включає поставку як органічного гліцерину, який компанія виділяє як особливо важливу складову, так і органічної мильної стружки (сировину, що використовується при виробництві мила).

Ця колумбійська компанія в даний час є єдиним в світі виробником, який може обіцяти безпечно, надійне джерело поста-

чання органічного гліцерину, що дуже важливо для забезпечення інгредієнтами європейського ринку.

Такий вибір південноамериканського постачальника, представник Cremer Care пояснює філософію Daabon, доповнюючи її девізом компанії «Подарований природою», додаючи: “Ми раді, що знайшли виробника для забезпечення потреб наших клієнтів на органічну сировину.”

Як і Cremer Care, Daabon є членом Крутого Столу сталого виробництва пальмової олії і була першою компанією, що отримала сертифікат RSPO за своє виробництво пальмової олії. Культивується близько 3000 га пальм для того, щоб потім

з олії виробити органічний гліцерин та мильну стружку.

Cremer Care посилається на зростаючий попит на органічні сировинні матеріали в галузі, що мотивує партнерство, а також особливо відзначає зростаюче прагнення споживачів підтримувати соціально відповідальне виробництво.

Президент фірми Daabon - Alberto Davila Diaz-Granados стверджує, що це є однією з головних цінностей компанії. “Ми потребуємо торгівлі, а не допомоги”, - каже він: “Це – єдиний шлях, щоб допомогти і саме тому ми віддаємо частину від нашої щорічної виручки безпосередньо нашим громадам в Santa Marta.”



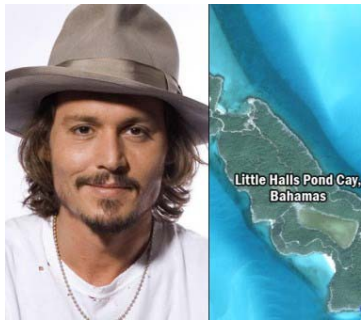
Johnny Depp - зеленіший за зелений острів

7 жовтня 2008 р. стало відомо, що за виконання ролі Капітана Джека Го-

робця в «Піратах Карибського моря-4» Johnny Depp отримає 56 млн.

зелених паперів США. Цей американський актор відомий ще і як прибічник





органічних продуктів. Як і багато інших представників Голівуду, він активно цікавиться та підтримує охорону навколишнього середовища.

Не так давно Депп придбав собі за \$3,6 млн. власний острів. Крім використання його як криївки від набридлих папараці, у актора є ще й інші плани щодо цього острова.

Цей 14-гектарний багамський шматок суходолу, названий власником без будь якого сорому як "F*ck Off Island", звичайно ж, не має ліній електропередач чи інших техно-

логій, які з'єднували б його з зовнішнім світом. Таким чином, Депп стикнувся з певним викликом щодо того, як організувати енергозабезпечення свого острова.

Дизельні генератори зрештою навіть не розглядалися як можлива альтернатива, то ж він звернувся до піонера сталого самозабезпечення Mike Strizki, який спланував для острова Деппа систему, яка дуже нагадує будинок самого Strizki в New Jersey, тільки, звісно, в значно більших масштабах.

Солярна система, зробле-

на паном Strizki, використовує сонячну енергію для енергозабезпечення будинку, крім того, передбачено акумулювання надлишку енергії для її майбутнього використання.

Схоже на те, що рекордні гонорари Деппа дозволять йому найближчим часом втілювати в життя на острові все нові екологічні забаганки.

Подейкують навіть, що на острові у Деппа найближчим часом можуть з'явитись органічні плантації овочів, фруктів та цитрусових.

Судове рішення на користь органічних фермерів у Каліфорнії

Суд присяжних графства Santa Cruz виніс рішення щодо сплати 1 млн. долл. США на користь органічного фермерського господарства в Santa Cruz, чий ефіроолійні культури були забруднені пестицидами, що використовувались при вирощуванні овочів на сусідніх фермах, повідомляє газета Mercury News. Юристи Jacobs Farm/Del Cabo стверджують, що випаровування органофосфатних пестицидів після їх застосування і послідовний перенесення вітром на органічні плантації унеможливили для Jacobs Farm реалізацію значну частку свого урожаю шавлії, розмарину та кропу 2006 та 2007 рр.

Постанова суду є результатом розгляду справи, порушеної ще в травні 2007 р. стороною Jacobs Farm/Del Cabo проти факту застосування пестицидів компанією Western Farm Service. Jacobs Farm вимагали також компенсації за втрати, спричинені пестицидним забрудненням. Суд виявив, що Jacobs Farm отримала збитки на суму 1 млн. долл. США і суддя Robert Atack оголосив рішення з вимогою сплати штрафу в повній сумі фірмою Western Farm Service.

Створена в 1986 р., Del Cabo - асоціація невеликих фермерів у співробітництві з Jacobs Farm обробляє 1.500 га вздовж калі-

форнійського узбережжя Важа, Del Cabo сертифікована як органічне виробництво (помідорів та ефіроолійних культур) фірмою Oregon Tilth.

Цю подію відносять до низки перемог в судах органічних фермерів Північної Америки.

До речі, відомий канадський фермер Персі Шмайзер (Лауреат альтернативної Нобелівської премії 2007 р., переможець над «Монсанто»), про якого повідомлялось у Віснику № 11, незабаром, в грудні 2008 р. на запрошення Федерації органічного руху України приїде до нашої країни, де виступить з лекціями.



Африка

Уганда створює Дослідницький Центр органічного сільського господарства

Очікується, що сума експорту органічних продуктів з Уганди збільшиться утричі з нинішніх щорічних 22 млн.долл.США до понад 60 млн.долл.США, коли в цій країні буде

створено так званий Африканський органічний Центр майстерності. Перший подібного роду на африканському континенті Центр буде створено у Nkozi, в Uganda Martyrs

University, професор якого, Martin Olwenyi, розповідає, що Центр займатиметься як навчанням, так і широким колом досліджень в органічному агро-виробництві.



Lalla Mira – перший в Марокко «органічний» готель

В Північній Африці розвиток органічного сектору останнім часом відзначається своєю багатогранністю. **В серпні 2008 р.** готель Lalla Mira став першим марокканським «органічним» готелем. Розташований у затишному районі міста Essaouira, він приваблює відвідувачів своїм комфортом та марокканською гостинністю. До пляжу – 10 хвилин, а місцеві пам'ятки культури та базар, сповнений мелодійною музикою та хвилюючими ароматами, розташовані прямо за рогом. Використовуючи сонячну енергію для підігріву підлоги та спеціально розроблену систему для накопичення та економного використання води, працівни-

ки та керівництво готелю роблять ставку на еко-туризм, навіть посеред міста.

Старанно слідуючи меті готелю бути «органічним», у номерах – на ліжку сертифіковані органічні простирала, штори виготовлені з шерсті, а матраци наповнені природним антиалергенним волокном бавовняного дерева капок.

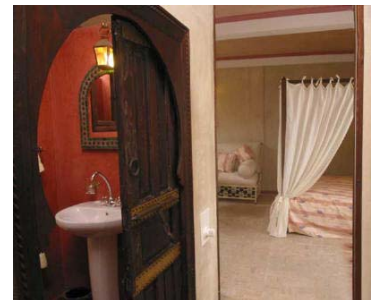
Ванні кімнати оформлені вишуканою традиційною барвистою водостійкою вапняною штукатуркою. Сніданок у формі шведського столу подають окремо для вегетаріанців та не вегетаріанців. На обід в ресторані – смачні традиційні страви, в яких використовують органічні свіжі овочі і свіжу щойно вило-

влену рибу.

Традиційна турецька лазня, яка прилягає до готелю – найстаріша громадська лазня в місті. Вона є також першою лазнею в Марокко, яка нагрівається від сонячної енергії.

Лазня також красиво оздоблена природною водостійкою вапняною штукатуркою.

Гості готелю Lalla Mira мають право безкоштовного входу до цієї лазні, де вони можуть насолодитися традиційними методами купання, включаючи типове чорне мило, пілінг тіла – процедурою, при якій використовується рукавичка, подрібнена кам'яна пемза та навіть чудодійне масло залізного дерева.



Океанія

Нова Зеландія пропонує морську сіль найвищої якості

Столова та морська сіль зазвичай містять у собі відбілюючі, лужні речовини, речовини, які перешкоджають утворенню грудок, та інші, що використовуються у виробництві продукту. В основному, продукт підлягає значній обробці, завдяки чому сіль має білий, загальноприйнятний колір та вигляд. Така сіль є продуктом переробної промисловості. Президент Wind and Sea Imports, David Heine говорить: «Наша морська сіль, включаючи французьку сіль, абсолютно натуральна. Вона не має абсолютно ніяких добавок і видобувається прямо з океану методом випаровування сонцем і вітром. З цієї причини така сіль може мати трохи незвичний колір».

Дана продукція розфасована у вигляді звичного піску кристалічної форми. Сіль миють у ропі, взятій з того ж океану, що і сіль; це дозволяє уникнути вимивання специфічних мінералів.

Така сіль є здоровою, натуральною. Вміст магнію і калію в такому продукті вищий, ніж у промислово оброблених солях.

Інша особливість полягає у тому, що така сіль смакує по різному залежно від регіону видобування. Наприклад, смак солі з солончаків Франції відрізняється від солі, видобутої у Новій Зеландії чи Австралії, а все це через вміст різної кількості мінералів у специфічних океанічних регіонах.

Це ще залежить і від того, яка концентрація різних

мінералів склалася в регіоні. Зрозуміло, що вода в океані навколо індустріалізованої Європи, відмінна від океану навкруги Нової Зеландії. «Найближчим континентом біля Нової Зеландії є Антарктика, саме тому наш продукт є дуже, дуже «чистим». Сіль така ж біла як і континент, оскільки видобувається з озера і сохне прямо на сонці. Це дивовижно», - говорить David Heine.

Компанія Wind and Sea Imports продає свою продукцію у роздріб ресторнам, роздрібним та спеціалізованим органічним крамницям.

Пан Heine стверджує, що компанія досягла того рівня, коли продукцію можна випускати на масовий ринок. Багато сімей бажають купувати таку сіль.





Великі супермаркети, як наприклад Ralph's and Bonds, насправді мають на полицях морську сіль, але вона містить речовини, які запобігають утворенню грудок.

Отже, напис "морська сіль" на упаковці не є запорукою того, що дана сіль не підлягала промисловій обробці.

«Наше виробництво сертифікується як органічне

компанією BioGrow New Zealand, акредитованою IFOAM, і має визнання як в США, так і на міжнародному рівні», - акцентує нашу увагу Президент Wind and Sea Imports David Heine.

Подальшою метою компанії є розширення кордонів ринку їх продукції насамперед серед продовольчих магазинів, таких як Molly Stone's та Whole

Foods. Окрім цих магазинів, вони виставляють свою продукцію в маленьких сімейних магазинах. «Лише 6 місяців тому ми розпочали потужну маркетингову кампанію.

Проте ми вже знайшли великого дистриб'ютора Nature's Best та охопили велику частку ринку. І це лише початок!», - запевняє David Heine.

АНОНСИ: НОВІ ВИДАННЯ

Федерацією органічного руху України за фінансової підтримки Oxfam Novib **видано збірку основних праць** відомого українського еколога та економіста **Сергія Андрійовича Подолинського**. До збірки входять, зокрема, його відомі твори «Праця людини і її відношення до розподілу енергії» та «Людська праця і єдність сили». С.А.Подолинський був одним з перших віт-

чизняних та світових вчених, хто чітко поставив питання важливості перетворення сонячної енергії в енергію рослин. «Його справжнє відкриття, - писав Ф.Енгельс: полягає в тому, що людська праця може вдержати на поверхні землі і примусити діяти сонячну енергію довший час, ніж без неї.» С.А.Подолинський заклад основи нового підходу до аналізу розвитку людства,

пов'язавши його зі збереженням і нагромадженням енергії. Згодом, завдяки творчій наполегливій роботі його послідовників (в т.ч. В.І.Вернадського), його ідеї лягли, зокрема, в основу напрямку, що отримав назву органічне господарювання.

Всіх, хто зацікавився згаданою книгою чи іншими виданнями Федерації, просимо звертатись до офісу Федерації в м.Києві.

При підготовці Вісника були використані матеріали:

<http://www.naturalnews.com/008903.html> <http://2morocco.blogspot.com/2008/08/lalla-mira-moroccos-first-organic-hotel.html>
<http://africanagriculture.blogspot.com/search/label/organic%20agriculture> <http://press.nuernbergmesse.de>
<http://ecobites.com/component/fireboard/?func=view&id=4280&catid=39> <http://www.organicmonitor.com/row.htm#1>
<http://www.dailymail.co.uk/tvshowbiz/article-1070374/A-swashbuckling-good-deal-Johnny-Depp-paid-32m-star-fourth-Pirates-Of-The-Caribbean-film.html>
<http://www.mideastyouth.com/2008/09/28/lebanon-organic-farm/> <http://www.greendaily.com/2008/08/01/pamela-anderson-building-green-hotel-in-dubai/>
<http://www.hotgossip.com/organic-food-for-anderson/116/> http://www.dailytimes.com.pk/print.asp?page=2007\11\01\story_1-11-2007_pg13_8
<http://www.blonnet.com/2008/04/11/stories/2008041150221100.htm> <http://www.guardian.co.uk/environment/2008/aug/29/organics.food1>
<http://www.naturalproductsonline.co.uk/home.asp?ItemID=4276&rcid=70&pcid=69&cid=70%0A%0A%0A%0A%0A>

При використанні матеріалів, посилання на Інформаційний вісник Федерації органічного руху України обов'язкове!

Федерація органічного руху України

вул. Госпітальна, 12, оф.412, м. Київ, 01001, Україна,

тел./факс: (044) 234-00-54; e-mail: ofu@organic.com.ua

www.organic.com.ua

