

KTO NAPĘDZA JAKOŚĆ ŻYWNOCICI W EUROPIE?

Południowe kraje UE są wiodącymi producentami artykułów żywnościowych najwyższej jakości. Tylko we Francji, Hiszpanii, Portugalii i we Włoszech wytwarza się 70 proc. europejskiej żywności oznaczonej certyfikatami jakości UE.

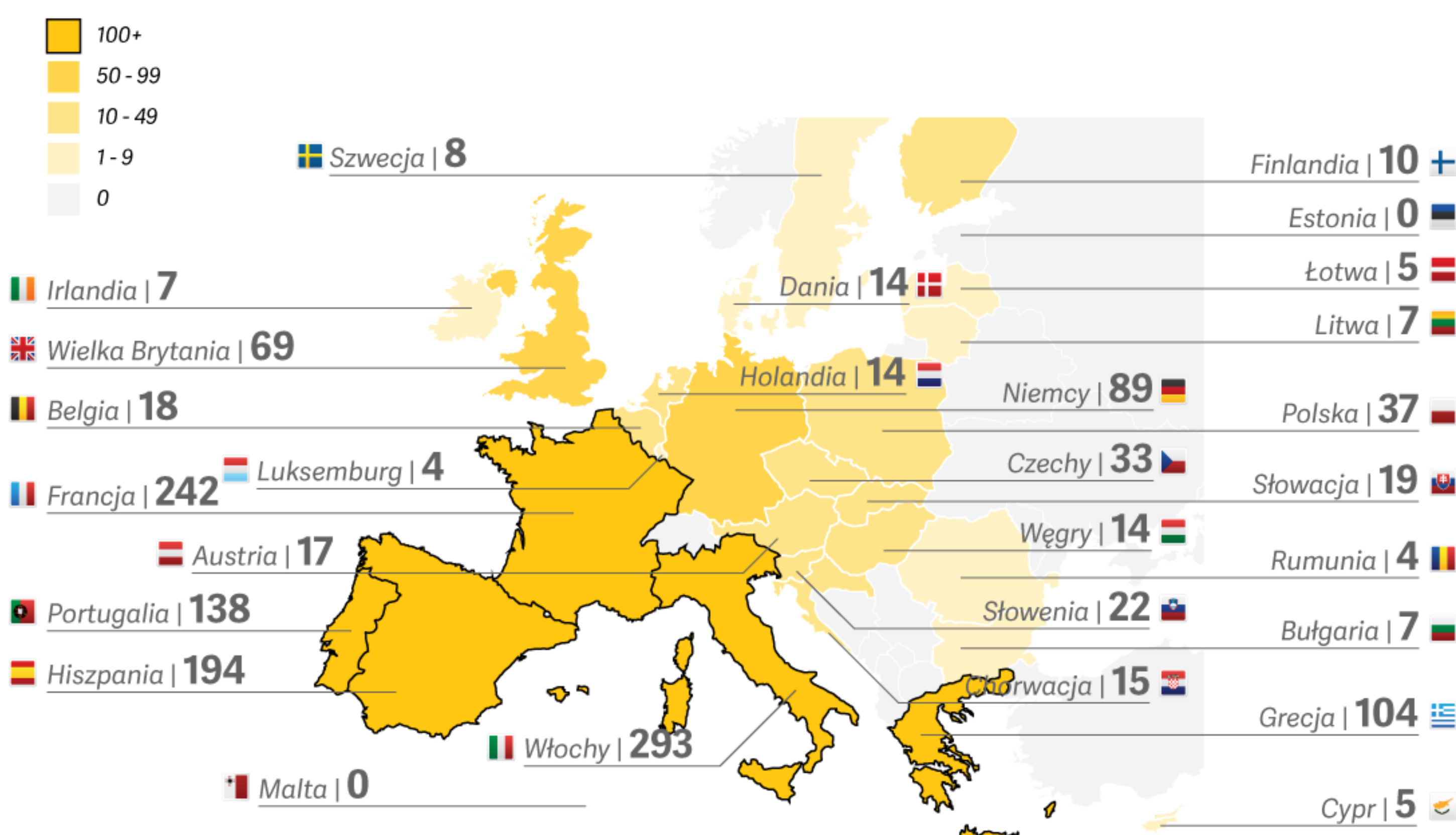
Unia Europejska ma 1402 produkty żywnościowe chronione certyfikatami pochodzenia geograficznego.

W obliczu wzrostu globalnej konkurencji producenci z UE stawiają na jakość, aby zapewnić atrakcyjność produktów dla coraz bardziej wymagających konsumentów.

Dzisiaj konsument wykazuje coraz większe zainteresowanie pochodzeniem żywności i gotowy jest zapłacić więcej za oryginalne produkty wytworzone według tradycyjnych receptur.

Unijny system kontroli jakości gwarantuje konsumentom bezpieczeństwo żywności, chroni regionalne przepisy, a także promuje wykorzystanie tradycyjnych technik produkcji.

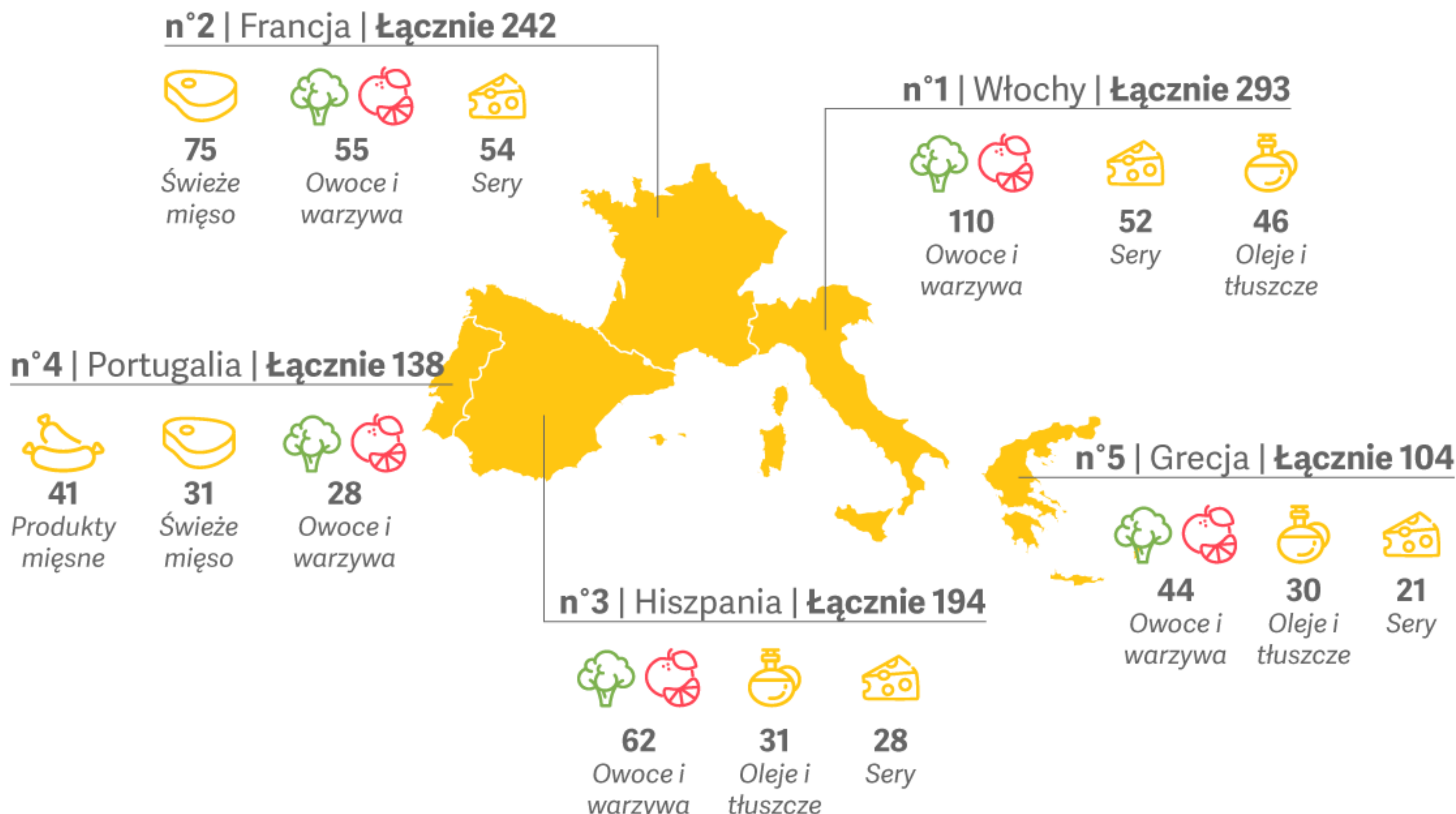
LICZBA CERTYFIKOWANYCH PRODUKTÓW PODDANYCH UNIJNEJ KONTROLI JAKOŚCI



„Europa cieszy się żywnością najwyższej jakości przygotowywaną według najwyższych standardów bezpieczeństwa na świecie. Powtarzam to za każdym razem podczas misji handlowych, ale uważam też, że powinniśmy bardziej to podkreślać tu na miejscu, w naszych krajach.”

Philip Hogan, Komisarz UE ds. rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich

PIERWSZA PIĄTKA



KONTROLA JAKOŚCI UE



Feta



Chroniona nazwa pochodzenia (Protected Designation of Origin, PDO)

626 produktów żywnościowych

Produkty z tej grupy są ściśle powiązane z konkretnym regionem geograficznym. Są one w danym regionie produkowane, przetwarzane i przygotowane przy użyciu lokalnych składników i receptur.



Gruyere



Chronione oznaczenie geograficzne (Protected Geographical Indication, PGI)

720 produktów żywnościowych

Produkty są powiązane z konkretnym regionem, w którym musi przebiegać co najmniej jedna faza wytwarzania: produkcja, przetwarzanie lub przygotowanie. Składniki muszą pochodzić z regionu oznaczenia geograficznego.



Mozzarella



Gwarantowana tradycyjna specjalność (Traditional Speciality Guaranteed, TSG)

56 produktów żywnościowych

Produkty są wytwarzane z użyciem tradycyjnych technik i składników bez jakiegokolwiek związku z danym regionem geograficznym.

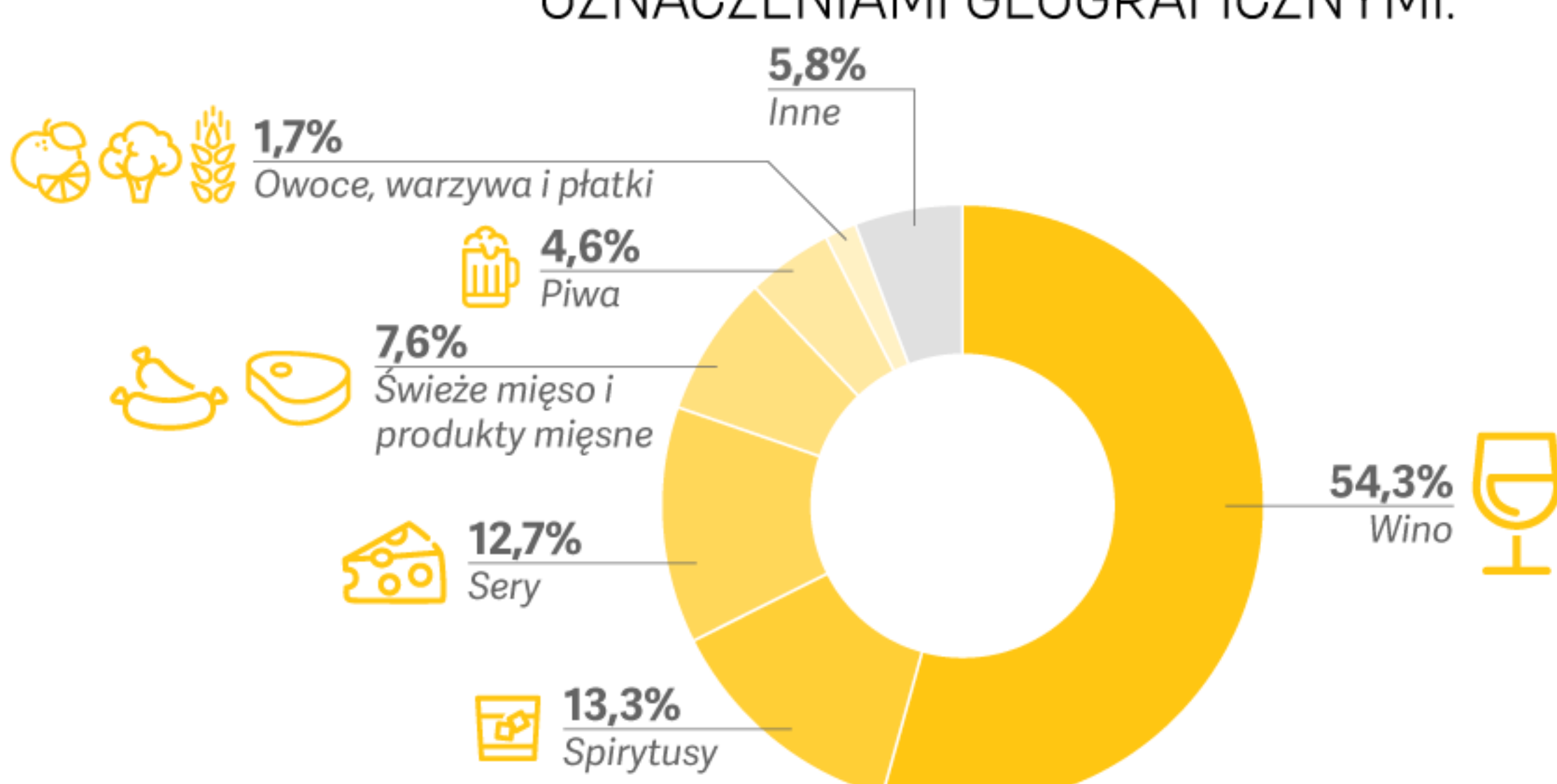


KONSUMPCJA CERTYFIKOWANYCH ALKOHOLI

Kontrole jakości UE nie odnoszą się tylko do produktów żywnościowych, ale również do win, spirytusów i win aromatyzowanych.

W 2014 r. konsumenci z UE wydali ogółem 48 mld euro na produkty chronione oznaczeniami geograficznymi. Wino zajęło pierwsze miejsce na liście.

NAJBARDZIEJ POPULARNE PRODUKTY CHRONIONE OZNACZENIAMI GEOGRAFICZNYMI:



CZARNY RYNEK

WARTOŚĆ FRANCUSKIEGO CZARNEGO RYNKU WYNOŚI AŻ 1,6 MLD EURO!

W 2014 r. 9 proc. wszystkich produktów z oznaczeniami geograficznymi UE - o łącznej wartości 4,3 mld euro - pochodziło z czarnego rynku.

Strata konsumencka wyniosła nawet 2,3 mld euro, czyli ok. 4,8 proc. wszystkich zakupów żywności certyfikowanej geograficznie.

WARTOŚĆ CZARNEGO RYNKU:

