
PROBLEMATYKA ŻYWIENIA I GASTRONOMII W TURYSTYCE

HALINA MAKAŁA

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

ORCID iD: 0000-0003-2739-0734

ŻYWNOŚĆ EKOLOGICZNA I CZYNNIKI JEJ WYBORU PRZEZ KONSUMENTÓW

ORGANIC FOOD AND FACTORS OF ITS CHOICE BY CONSUMERS

Wprowadzenie

Żywność ekologiczna to kategoria produktów spełniających określone kryteria związane z warunkami uprawy lub chowu, przetwarzania oraz zawartości składników. Jej walory podkreślają świadectwa ekologiczne, gwarantujące szczególny charakter i cechy.

W ostatnich latach wzrosło zainteresowanie ekożywnością. Jest ono wynikiem nowych trendów żywieniowych, wzrostu świadomości na temat wpływu odżywiania na zdrowie, zdrowego stylu życia konsumentów, a także wiąże się z upowszechnianiem informacji o szkodliwości niektórych składników znajdujących się w masowo produkowanej żywności oraz o epidemiach, jakie dotknęły w ostatnich latach zwierzęta hodowlane.

Nabywcy w wysoko rozwiniętych społeczeństwach coraz częściej demonstrują swoją świadomość ekologiczną, stąd wzrasta zainteresowanie szeroko pojętym ekoprzemysłem oraz eko konsumpcją, w tym żywnością ekologiczną. Ocenia się, że w krajach UE sprzedaż żywności ekologicznej doszła już do fazy nasycenia, tymczasem w Polsce rynek żywności cechuje duża dynamika wzrostu¹.

Żywność ekologiczna daje konsumentom możliwość zdrowego odżywiania, dostarczania organizmowi pożywienia o wysokiej jakości, zawierającego jedynie naturalne składniki i pozbawionego dodatków, które mogą być szkodliwe dla zdrowia. Wiedza na temat rynku żywności ekologicznej, a zwłaszcza postaw i zachowań konsumentów względem tej formy

¹ M. Stefańska, *Preferencje konsumentów w zakresie wyboru miejsca nabywania żywności ekologicznej. Tendencje zachowań konsumenckich na regionalnym rynku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu” 2010, 16, s. 215–227.

żywności, ma istotne znaczenie dla producentów, ponieważ pozwala w większym stopniu dostosować podaż i jakość oferowanych produktów do potrzeb oraz oczekiwań nabywców².

Celem opracowania jest przedstawienie współczesnej roli żywności ekologicznej oraz zainteresowania nią i czynników jej wyboru przez konsumentów na podstawie danych literaturowych, prac przeglądowych oraz wyników prac badawczych.

Zasady produkcji ekologicznej

Produkcja żywności metodami ekologicznymi jest jedną z odpowiedzi na zmieniającą się strukturę popytu na rynku. Po okresie fascynacji ogromną ofertą żywności produkowanej w warunkach przemysłowych współczesny konsument coraz częściej jest świadomy faktu, że tylko żywność powstała w warunkach jak najbardziej zbliżonych do naturalnych spełni jego oczekiwania zdrowotne. Funkcjonowanie systemu kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym jest podstawowym gwarantem dla konsumenta, że produkty spożywcze znajdujące się na rynku wyprodukowane zostały zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego i są wolne od zanieczyszczeń takich jak pozostałości środków ochrony roślin i hormonów, a podczas ich produkcji nie stosowano nawozów sztucznych i organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Prognozuje się, że w 2030 roku około 50% europejskich gruntów rolnych będzie zarządzane zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego opartego na zdrowiu, ekologii, uczciwości i empatii³.

Produkcja ekologiczna definiowana jest jako ogólny system zarządzania gospodarstwem i produkcji żywności, łączący najkorzystniejsze dla środowiska praktyki, wysoki stopień różnorodności biologicznej, ochronę zasobów naturalnych, stosowanie wysokich standardów dotyczących dobrostanu zwierząt i metodę produkcji. Wyroby wytwarzane są przy użyciu substancji naturalnych i naturalnych procesów⁴. Uprawa tego rodzaju surowców powinna być prowadzona na terenach cechujących się: czystą glebą, powietrzem i wodą oraz wolnych od zanieczyszczeń wpływami przemysłu czy infrastruktury komunalnej⁵.

Aby gospodarstwo zostało uznane za ekologiczne, powinno spełniać określone standardy. Wśród nich wymienia się głównie:

- stosowanie biologicznych i agrotechnicznych metod w celu zapobiegania rozprzestrzenianiu się szkodników, chorób i chwastów w miejsce syntetycznych środków;
- stosowanie różnorodnych działań agrotechnicznych;
- działania mające na celu zachowanie zdrowia, długiego życia i wydajności zwierząt, a także dostosowanie obsady zwierząt do powierzchni użytków rolnych;

² R. Zabrocki, I. Liedtke, *Postawy i zachowania młodych konsumentów polskich i niemieckich na rynku żywności ekologicznej*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu” 2010, 16, s. 203–213.

³ E. Brągiel, B. Ślusarczyk, *Tendencje na europejskim rynku żywności ekologicznej*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego” 2017, 17(3), s. 30.

⁴ *Żywność ekologiczna w Polsce 2017*, oprac. zbiorowe, IMAS International Sp. z o.o. 2017.

⁵ W. Łukasiński, *Zarządzanie jakością produktu ekologicznego*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 2008, 1(56), s. 146–153.

- uprawę roślin w systemie mozaikowym, co oznacza uprawę na niewielkich polach oddzielonych od siebie kolumnami z drzew lub krzewów, które skupiają wiele gatunków ptaków i owadów, czyli naturalnych wrogów szkodników;
- utrzymywanie żyzności gleby za pomocą łączenia nawozów zielonych (roślinnych) z nawozami odzwierzęcymi (obornik, gnojak *etc.*) i jednocześnie ich stosowanie z wapnowaniem gleby;
- stosunkowo niskie wydatki na zakup środków produkcji;
- stosowanie się do zasady „płytko orać, głęboko spulchniać”, dzięki czemu nie odwraca się gleby, zachowując naturalną stratyfikację zawartych w niej mikroorganizmów;
- niestosowanie antybiotyków, hormonów i innych nienaturalnych substancji do produkcji paszy dla zwierząt hodowlanych; pokarm dla zwierząt powinien pochodzić z własnego gospodarstwa;
- zwierzęta powinny być hodowane w systemie ściółkowym, co pozwala na naturalne wytwarzanie obornika;
- położenie gospodarstwa – istnieje bowiem wiele czynników, które naturalnie eliminują poszczególne ziemie z możliwości dostosowania ich do wymogów ekologii, jako przykład można podać ziemie znajdujące się w pobliżu często uczęszczanych o dużym natężeniu ruchu dróg, ponieważ przez bliskie ich sąsiedztwo gleby te zawierają dużo zanieczyszczeń szczególnie metalami ciężkimi;
- stosowanie różnych metod ochrony gleb, wody i ogólnego krajobrazu – dzięki temu produkty z danej uprawy mają wysoką biologiczną jakość; ograniczona ingerencja człowieka w ekosystem ogranicza proces degradacji siedliska rolniczego⁶.

Produkty pochodzące z rolnictwa ekologicznego są określane mianem żywności ekologicznej, organicznej, biologicznej lub biodynamicznej⁷. Są to nieprzetworzone płody rolne pochodzące z rolnictwa ekologicznego, a także produkty z nich wytworzone. Zalicza się tu także produkty i różnego rodzaju przetwory pochodzenia zwierzęcego produkowane w gospodarstwie ekologicznym⁸.

Żywność ekologiczna zgodnie z zasadami zawartymi w rozporządzeniu Unii Europejskiej to żywność wyprodukowana przynajmniej w 95% w sposób ekologiczny, a więc bez użycia nawozów sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin, przy zachowaniu żyzności gleby i różnorodności biologicznej oraz poszanowaniu środowiska naturalnego. Żywność ekologiczną charakteryzuje wysoka jakość ze względu na pochodzenie surowców z gospodarstw ekologicznych stosujących ściśle określone metody produkcji⁹.

Żywność ekologiczna charakteryzuje się następującymi cechami:

⁶ J.S. Zegar, *Współczesne wyzwania rolnictwa. Paradygmaty – globalizacja – polityka*, Wyd. PWN, Warszawa 2012, s. 59–65.

⁷ M. Miśniakiewicz, G. Suwała, *Żywność ekologiczna w świadomości Polaków*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie” 2006, 705, s. 57–75.

⁸ S. Piłarski, M. Grzybowska, M. Brzeziński, *Rynek żywności ekologicznej*, Wyd. Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży, Łomża 2003.

⁹ J. Gadomska, T. Sadowski, M. Buczkowska, *Ekologiczna żywność jako czynnik sprzyjający zdrowiu*, „Probl. Hig. Epidemiol.” 2014, 95(3), s. 556–560.

- do produkcji nie używa się chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych, w uprawach stosuje się płodozmian w celu zapewnienia żyzności gleby;
- zwierzęta z gospodarstw ekologicznych mają zapewnione zdrowe warunki i są karmione paszą ekologiczną lub z dopuszczalną domieszką pasz konwencjonalnych;
- przetworzona żywność ekologiczna nie zawiera sztucznych barwników, aromatów, polepszaczy smaków, konserwantów i nie jest modyfikowana genetycznie (bez GMO)¹⁰.

Obowiązujące w Polsce przepisy dotyczące rolnictwa ekologicznego opierają się na ustawodawstwie krajowym oraz Unii Europejskiej. Zasady funkcjonowania rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności ekologicznej na poziomie Unii Europejskiej są regulowane Rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91¹¹. W roku 2008 Komisja Europejska w następstwie powyższego dokumentu wydała wykonawcze Rozporządzenie nr 889/2008 z 5 września 2008 r.¹² ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli. Przepisy zawarte w powyższych rozporządzeniach określają m.in. rodzaj środków i substancji, które można stosować w rolnictwie ekologicznym oraz w przetwórstwie surowców rolnictwa ekologicznego. Dotyczą także systemu kontroli na etapie produkcji, przetwórstwa i importu produktów ekologicznych oraz ustalają zasady znakowania surowców ekologicznych i produktów przetworzonych.

Zadaniem rolnictwa ekologicznego jest nie tylko produkcja wysokiej jakości żywności przy jednoczesnym zrównoważeniu środowiska przyrodniczego, ale także zapewnienie dobrostanu zwierząt oraz dbałość o prowadzone uprawy. Ekologiczne metody produkcji żywności mają więc zapewniać ochronę człowieka oraz otaczającej go natury oraz stanowić system zrównoważony pod względem ekologicznym (nie powinien obciążać środowiska bardziej niż naturalne ekosystemy), ekonomicznym (w dużym stopniu powinien być niezależny od nakładów z zewnątrz) oraz społecznym (powinien umożliwiać zachowanie oraz rozwój rolnictwa i wsi)¹³.

Kontrola i certyfikacja żywności ekologicznej

Jakość produktu ekologicznego jest uwarunkowana wieloma czynnikami, przede wszystkim zależy od zastosowanych metod produkcji oraz czystości miejsca uprawy

¹⁰ E. Brągiel, B. Ślusarczyk, op. cit., s. 29–38.

¹¹ Rozporządzenie Rady EWG nr 834/2007/WE z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych, Dz.U. UE z 2007 nr 189 poz. 1, z późn. zm.

¹² Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli zmienione przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1254/2008 z dnia 15 grudnia 2008 r. i Rozporządzenie Komisji (WE) nr 710/2009 z dnia 5 sierpnia 2009 r.

¹³ L. Kilcher et al., *The Organic Market in Europe*, 3rd edition, SIPPO, Zürich and FiBL, Frick 2011.

i hodowli. Ekologiczna produkcja roślin odbywa się na odpowiednim płodozmianie przy użyciu nawozów naturalnych, zielonych i kompostów z własnego gospodarstwa rolnego¹⁴.

Chów zwierząt w gospodarstwach ekologicznych jest ściśle zintegrowany z produkcją roślinną. Zwierzęta korzystają w głównej mierze z pasz wyprodukowanych w obrębie własnego gospodarstwa, a tym samym są źródłem naturalnego nawozu, a zależności pomiędzy nimi, roślinami a glebą są bardzo duże i determinują ilość i jakość uzyskiwanych produktów. Skutkiem tego jest dostosowanie (w praktyce zmniejszenie) liczby zwierząt do wielkości dostępnego obszaru swobodnego wypasu oraz wybiegów¹⁵.

Do istotnych uwarunkowań w ekologicznej produkcji zwierzęcej są: rasa zwierzęcia, jego żywienie i warunki utrzymania. Ważną zasadą jest też ta mówiąca, że zwierzęta powinny pochodzić z gospodarstw ekologicznych, chociaż w pewnych sytuacjach dopuszczalne są ustępstwa. Aby uzyskać odpowiednią jakość produktów, należy stosować pasze naturalne bez dodatków paszowych, ponadto nie ograniczać zwierzętom korzystania z wybiegów, trzeba dbać o ściółkę, zapewnić czystą, świeżą wodę oraz odpowiedni dostęp światła. Niedozwolone jest używanie jakichkolwiek leków weterynaryjnych czy antybiotyków, a także leków chemioterapeutycznych oraz stymulatorów wzrostu, za to za dozwolone uznaje się podawanie ekstraktów z roślin czy mikroelementów¹⁶.

Do pakowania ekologicznych produktów przetworzonych stosuje się materiały biodegradowalne, pochodzące ze recyklingu. W czasie transportu i okresie przechowywania należy zachowywać integralność produktów ekologicznych poprzez ochronę i niemieszanie ich z produktami konwencjonalnymi, jak również przez unikanie ich kontaktu z materiałami i substancjami niedozwolonymi do stosowania w rolnictwie ekologicznym¹⁷.

System kontroli i certyfikacji żywności ekologicznej stanowi gwarancję dla konsumenta, że kupowany przez niego produkt pochodzący z rolnictwa ekologicznego ma wysoką jakość. Został on wprowadzony, aby uniknąć fałszerstw, które zdarzają się również w przypadku innych rodzajów żywności, i wymaga, aby na etykiecie każdego produktu ekologicznego znajdował się wspólnotowy znak „Rolnictwa ekologicznego”. Na etykiecie powinny widnieć także: nazwa i numer upoważnionej jednostki certyfikującej, której podlega producent, nazwa i adres producenta, nazwa produktu, znak identyfikacyjny partii towaru oraz napis „Rolnictwo ekologiczne – system kontroli WE”. Żywność ekologiczna powinna być sprzedawana w zamkniętych opakowaniach jednostkowych¹⁸.

Znakowanie jest jedynym elementem umożliwiającym konsumentom odróżnienie żywności ekologicznej od innych produktów żywnościowych, dlatego podlega uregulowa-

¹⁴ S. Staniak, *Charakterystyka żywności produkowanej w warunkach rolnictwa ekologicznego*, „Polish Journal of Agronomy” 2014, 19, s. 25–35.

¹⁵ *Marketing ekologicznych produktów żywnościowych*, red. R. Nestorowicz, B. Pilarczyk, Wolters Kluwer, Warszawa 2010, s. 38–70.

¹⁶ S. Staniak, op. cit., s. 25–35.

¹⁷ D. Pomykała, *Praktyczny przewodnik ekologicznej produkcji zwierzęcej*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu, Radom 2009.

¹⁸ *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym. Żywność ekologiczna – regulacje prawne, system kontroli i certyfikacji*, red. M. Kwasek, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2013, s. 21.

niom prawnym. Od 1 lipca 2010 r. znakiem bezpośrednio potwierdzającym ekologiczność produktu, wspólnym dla wszystkich krajów UE, jest tzw. eurolisic na zielonym tle¹⁹.

Diagram 1. Wybrane oznaczenia żywności ekologicznej



Znak przyznawany przez Komisję Europejską dla produktów ekologicznych w Unii Europejskiej



Znak przyznawany przez EKOLAND, czyli Polskie Stowarzyszenie Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi



Znak ekologiczny „EKO” nadawany jest przez PCBC od 1998 roku. Znak ten mogą otrzymać usługi, wyroby krajowe i zagraniczne, w drodze dobrowolnej certyfikacji



Znak rolnictwa ekologicznego w Unii Europejskiej. Oznakowanie to jest dobrowolne



Znak certyfikowanego rolnictwa ekologicznego

¹⁹ Żywność ekologiczna w Polsce 2017.



Niemiecki certyfikat rolnictwa ekologicznego



Certyfikat ekologiczny przyznawany przez holenderską organizację SKAL



Znak ekologiczny przyznawany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Znak przyznawany przez Komisję Europejską dla produktów ekologicznych w Unii Europejskiej umieszczany jest obowiązkowo na wszystkich paczkowanych produktach ekologicznych wyprodukowanych w jednym z państw członkowskich i spełniających obowiązujące normy wspólnotowe. Nie obejmuje produktów importowanych spoza terenu Unii. Użycie tego znaku jest dobrowolne. Wybierając produkty oznakowane właśnie w taki sposób, konsument zyskuje pewność, że przynajmniej 95% składników tych produktów zostało wyprodukowanych metodami rolnictwa ekologicznego oraz że były one kontrolowane podczas produkcji zgodnie z przyjętymi wytycznymi²⁰.

Najczęściej kupowanymi spożywanymi produktami pochodzącymi z upraw ekologicznych są: owoce i warzywa, przetwory zbożowe, mleko krowie lub kozie i jego przetwory. Sprzedaż mięsa i wyrobów mięsnych ma znaczący udział w europejskim rynku, zwłaszcza w Belgii, Holandii, Finlandii oraz we Francji, stanowiąc około 10% rynku produktów ekologicznych w tych krajach²¹. Niewielkie zainteresowanie konsumentów ekologicznymi wyrobami mięsnymi wynika m.in. z ich stosunkowo niewielkiej podaży, wysokiej ceny, ale także niskiej lub zbliżonej do produktów konwencjonalnych jakości²².

²⁰ *Marketing ekologicznych produktów żywnościowych*, s. 38–70.

²¹ D. Komorowska, *Rozwój produkcji ekologicznej i rynku żywności ekologicznej na świecie*, „Roczniki Naukowe” 2012, XVI, 6, s. 254–262.

²² *Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów. Sprawozdanie z badań*

Dotychczasowe badania wskazują na istotne różnice pomiędzy surowcem mięsnym pochodzącym z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Mięsne produkty ekologiczne pochodzące z tuczników odznaczają się większą zawartością składników odżywczych. Wyniki badań dotyczących analizy wpływu chowu bydła w systemie gospodarki ekologicznej na jakość uzyskanego mięsa dowodzą, że istnieje możliwość wytworzenia tej grupy produktów bez dodatków chemicznych (związków azotowych, chemicznie produkowanych askorbinianów), a zarazem spełniających wymagania sensoryczne i mikrobiologiczne według ustalonych norm²³.

Rynek żywności ekologicznej i konwencjonalnej

Rynek żywności ekologicznej na świecie rozwija się w wielu krajach, ale przede wszystkim w krajach zamożnych, ponieważ ceny produktów ekologicznych są na ogół wyraźnie wyższe od cen produktów konwencjonalnych²⁴. Regiony świata o największym udziale w rynku żywności ekologicznej to Ameryka Północna i Europa.

Istotnym problemem związanym z produkcją wyrobów ekologicznych jest naśladowanie procesów technologicznych stosowanych podczas produkcji wyrobów konwencjonalnych lub tradycyjnych. Wynikiem tych praktyk jest niestety gorsza jakość, ze względu na ograniczenie stosowania do tych wyrobów dodatków wydłużających trwałość przechowalniczą i kształtujących jakość wyrobu. Producenci żywności ekologicznej są zobowiązani do stosowania takich technologii produkcyjnych, które są zgodne ze zrównoważonym rozwojem. Do znanych i od dawna powszechnie wykorzystywanych form konserwowania żywności zalicza się procesy fermentacyjne, wędzenia, solenia, słodzenia, suszenia i chłodzenia. W obszarze przetwórstwa większość uregulowań prawnych dotyczy przemysłowej produkcji żywności, podczas gdy żywność ekologiczna najczęściej wytwarzana jest rzemieślniczo, w małych i średnich zakładach, a także bezpośrednio w gospodarstwach ekologicznych. Stosowane często metody tradycyjnego przetwarzania, przede wszystkim wysokiej jakości sensorycznej, wymagają przystosowania do dzisiejszych warunków i oczekiwań konsumentów. Produkty ekologiczne muszą bowiem spełniać wymagania jakościowe, nie tylko po wyprodukowaniu, ale również w czasie okresu przechowywania. Bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów musi być bezwzględnie zagwarantowane²⁵.

Rolnictwo ekologiczne przynosi wiele korzyści, zarówno środowiskowych, jak i zdrowotnych, ekonomiczno-społecznych i etyczno-estetycznych. Korzyści wynikające z rolnictwa ekologicznego przedstawiono na diagramie 2.

podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2011, red. Z.J. Dolatowski, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością, Lublin 2011.

²³ Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów oraz jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Sprawozdanie z badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2017, red. D. Stasiak, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin 2017.

²⁴ W. Łuczka-Bakuła, Rynek żywności ekologicznej. Wyznaczniki i uwarunkowania rozwoju, PWE, Warszawa 2007.

²⁵ Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa...

Diagram 2. Korzyści rolnictwa ekologicznego



Źródło: W. Łuczka-Bakuła, *Rynek żywności ekologicznej. Wyznaczniki i uwarunkowania rozwoju*, PWE, Warszawa 2007.

Do czynników wpływających na wzrost popytu na żywność ekologiczną zalicza się: zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowia i jakości spożywanej żywności, bezpieczeństwo żywności, zwiększenie świadomości związanej z ochroną środowiska, dobrostan zwierząt, zwiększenie świadomości dotyczącej produktów regionalnych, wiarygodność, poziom wykształcenia, zainteresowanie mediów.

Do czynników wpływających na ograniczenie popytu na żywność ekologiczną zalicza się: wysoką cenę, słabą znajomość dostępności ekożywności, struktury handlu i przetwórstwa, dostępność, aspekty jakościowe, zainteresowanie mediów²⁶.

Za wadę żywności ekologicznej można uznać aspekt ekonomiczny, gdyż produkty ekologiczne sprzedawane są po znacznie wyższych cenach²⁷. Według przeprowadzonych badań, konsumenci są skłonni zapłacić cenę o 10% wyższą za ekologiczne artykuły żywnościowe. Jednak produkty ekologiczne charakteryzują się aż 30–50% wzrostem cen w stosunku do produktów konwencjonalnych²⁸.

Według przeprowadzonych dotychczas badań, żywność ekologiczna charakteryzuje się wysoką wartością odżywczą. Z reguły zawiera ona więcej składników mineralnych, witamin (szczególnie witaminy C) oraz zwiększoną ilość suchej masy, związków fenolowych

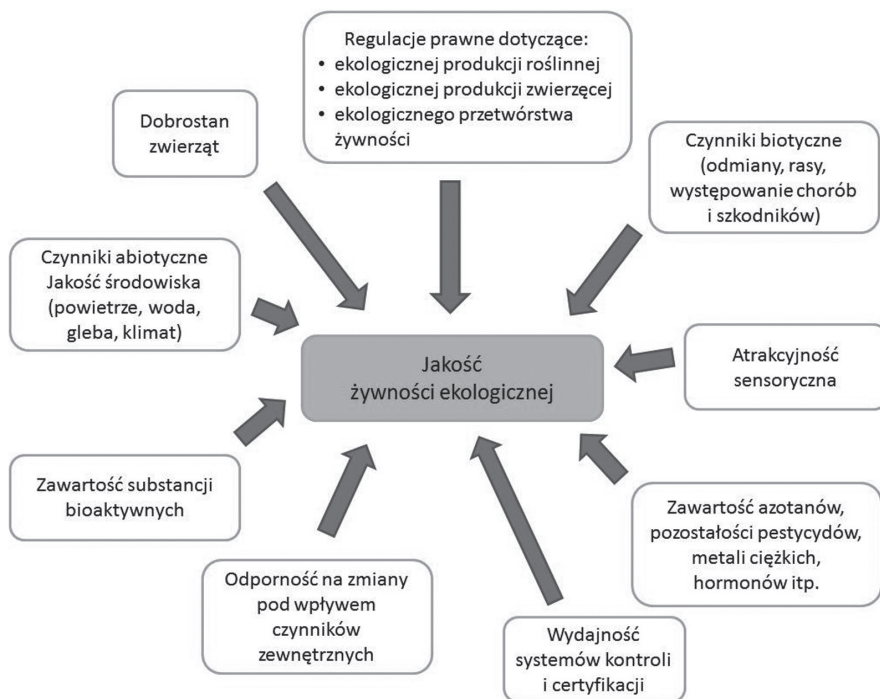
²⁶ Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym...

²⁷ W. Łuczka-Bakuła, op. cit.

²⁸ S. Piłarski, M. Grzybowska, M. Brzeziński, op. cit.

i antocyjanów. Cechuje ją natomiast mniejsza zawartość szkodliwych substancji, w tym azotanów bądź wolnych aminokwasów²⁹. Jakość żywności ekologicznej przedstawiono na diagramie 3.

Diagram 3. Czynniki kształtujące jakość żywności ekologicznej



Źródło: E. Rembiałkowska, A. Załęcka, *Jakość ekologicznych surowców roślinnych w badaniach analitycznych*, [w:] *Żywność ekologiczna*, red. J. Tyburski, UWM w Olsztynie, Olsztyn 2013, s. 63–81.

Wiele informacji wskazuje również na to, że surowce ekologiczne zawierają mniej pozostałości pestycydów niż żywność pochodząca z innych systemów gospodarowania. Jednak nie zawsze uzyskane dane jednoznacznie informują o mniejszej zawartości metali śladowych. Obecność niepożądanych substancji w roślinach nie zawsze jest wynikiem złej gospodarki, lecz może być powodowana stanem środowiska, w którym prowadzona jest produkcja ekologiczna³⁰.

²⁹ E. Rembiałkowska, A. Załęcka, *Jakość ekologicznych surowców roślinnych w badaniach analitycznych*, [w:] *Żywność ekologiczna*, red. J. Tyburski, UWM w Olsztynie, Olsztyn 2013, s. 63–81.

³⁰ Ibidem, s. 77.

Czynniki wyboru żywności ekologicznej przez konsumentów

Dynamiczne zmiany zachodzące na rynku żywności ekologicznej powodują, że pojawia się coraz więcej czynników mających wpływ na zachowanie konsumentów. W ekologicznej produkcji żywności istotnym aspektem jest regionalizacja i sezonowość. Większość polskich konsumentów preferuje polskie produkty ekologiczne, zwłaszcza warzywa, owoce ze względu na ich szczególny smak, lepszy od analogicznych zagranicznych produktów żywnościowych.

Biorąc po uwagę rosnący udział produktów ekologicznych w strukturze spożycia współczesnych społeczeństw, należy prowadzić szeroko zakrojone badania na temat możliwości ich produkcji, rozszerzenia asortymentu, metod przetwórstwa, dostosowania dystrybucji do oczekiwań konsumentów i przedsięwzięć promocyjnych, a także podjąć działania edukacyjne kształtujące świadomość społeczną w zakresie produkcji, jakości i kontroli produktów ekologicznych oraz ich wpływu na zdrowie i środowisko naturalne. Światowy i europejski rynek żywności ekologicznej stoi przed wielką szansą rozwoju, a wraz ze wzrostem świadomości ekologicznej i poziomu zamożności społeczeństw zwiększa się zainteresowanie tego typu produktami³¹.

Zapewnienie dostępu do ekoproductów żywnościowych w większej liczbie sklepów lub na odpowiednich stoiskach przyspiesza rozwój tego rynku, ponieważ obecnie jej brak w masowej dystrybucji jest postrzegany jako główna bariera dalszej ekspansji. Świadczą o tym doświadczenia krajów europejskich, w których po wprowadzeniu tej kategorii żywności do supermarketów i sklepów dyskontowych nastąpił zarówno wzrost sprzedaży ekożywności, jak i rozszerzanie oferty podaźowej³².

Konsumenci są przekonani, że produkty ekologiczne wyróżniają się szczególnymi walorami sensorycznymi, nie zawierają szkodliwych pestycydów ani związków chemicznych pochodzących ze sztucznego nawożenia ziemi, są bogatsze w składniki odżywcze. Do motywu zakupu produktów ekologicznych, jakie stosują polscy konsumenci, najważniejszym był pozytywny wpływ produktów ekologicznych na zdrowie i brak w nich obecności substancji szkodliwych³³.

Z analizy wyników badań ilościowych przeprowadzonych przez S. Żakowską-Biemans³⁴ wynika, że walory sensoryczne żywności ekologicznej nie były postrzegane jako bariera jej zakupu. Należy jednak podkreślić, że były to opinie wyrażane przez osoby niekupujące żywności ekologicznej. Konsumenci zaopatrujący się w żywność ekologiczną mają tendencję do traktowania walorów sensorycznych żywności ekologicznej jako czynnika o mniejszym znaczeniu w ich decyzjach nabywczych.

Inne badania podkreślały coraz wyższą świadomość konsumentów przy zakupie żywności ekologicznej. Obok kryteriów zdrowotnych i dbałości o środowisko naturalne, jakimi

³¹ E. Brągiel, B. Ślusarczyk, op. cit., s. 29–38.

³² S. Staniak, op. cit., s. 25–35.

³³ E. Rembiałkowska, M. Badowski, *Mięso z produkcji ekologicznej*, „Gosp. Mięsna” 2010, 8, s. 16–19.

³⁴ S. Żakowska-Biemans, *Barьеры zakupu żywności ekologicznej w kontekście rozwoju rynku żywności ekologicznej*, „Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering” 2011, 56(4), s. 216–220.

kierowali się konsumenci podczas dokonywania zakupów, kolejnym była deklarowana przez nich chęć wspierania lokalnych gospodarstw ekologicznych, które w dużej mierze sprzedają swoją produkcję bezpośrednio do klienta³⁵.

Włoscy naukowcy badali rynek wędlin ekologicznych. Wyniki potwierdziły założenia, że konsumenci rynku wybierali te produkty ekologiczne, które posiadały certyfikat, wierząc, że są one zdrowsze i pozbawione substancji chemicznych. Nasycenie rynku wyrobami z produkcji konwencjonalnej powoduje, że klienci w coraz większym stopniu są zainteresowani pochodzeniem zakupionego produktu. Takie zachowania w pośredni sposób motywują również kupujących do dbałości o środowisko naturalne, w którym produkowana jest żywność ekologiczna³⁶.

Konsumenci znają założenia produkcji ekologicznej i są w stanie zapłacić odpowiednio więcej za ekologiczne przetwory mięsne. Najchętniej spośród produktów mięsnych kupują ekologiczne przetwory typu wędzonki i kiełbasy, jako miejsce zakupu najczęściej wybierają supermarkety³⁷. Nieco inne dane dotyczące wyboru miejsca zakupu żywności ekologicznej przez konsumentów przedstawiły na podstawie przeprowadzonych badań J. Wojciechowska-Solis i A. Soroka³⁸, podając najczęściej targowiska, jak również wyspecjalizowane sklepy, ukierunkowane na sprzedaż tego rodzaju wyrobów. W mniejszym stopniu miejscem zakupu są hipermarkety, a już marginalnie produkty ekologiczne kupowane są w dyskontach, które raczej nie prowadzą sprzedaży żywności ekologicznej lub w bardzo ograniczonym zakresie asortymentowym. Obecnie rynek żywności ekologicznej jest uważany za rynek niszowy. Jego znaczenie z roku na rok jednak systematycznie się zwiększa.

Żywność ekologiczna zazwyczaj kojarzy się respondentom z naturalną produkcją, czyli z wytwarzaniem jej w gospodarstwach ekologicznych i w naturalnym środowisku. Badanie przeprowadzone w gospodarstwach ekologicznych i konwencjonalnych wykazało, iż zboża uprawiane bez wykorzystania substancji chemicznych nie były obciążone metalami ciężkimi³⁹.

Konsumenci, którzy nie kupują żywności ekologicznej, jako podstawowe przyczyny tej sytuacji podają jej niedostępność i nieumiejętność odróżniania tego rodzaju produktów od innych artykułów żywnościowych. Obserwuje się zróżnicowanie opinii konsumentów na temat barier zakupu żywności ekologicznej zależnie od zmiennych społeczno-demograficznych i miejsca zamieszkania respondentów. Konsumenci zamieszkujący tereny wiejskie częściej wskazują na to, że żywność ekologiczna nie jest dostępna w preferowanych przez nich miejscach zakupu oraz brakuje im informacji na temat miejsc sprzedaży tego typu

³⁵ J. Wojciechowska-Solis, A. Soroka, *Kryteria zakupu żywności ekologicznej przez polskich konsumentów w odniesieniu do konsumpcji światowej*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego” 2016, 16(2), s. 353–362.

³⁶ Ibidem, s. 361.

³⁷ A.M. Salejda, G. Krasnowska, *Ocena wybranych wyróżników jakości oraz analiza spożycia ekologicznych przetworów mięsnych*, „Nauka Przyr. Technol.” 2014, 8(1), nr 7, s. 1–12.

³⁸ J. Wojciechowska-Solis, A. Soroka, op. cit., s. 353–362.

³⁹ Ibidem, s. 360.

żywności. Konsumenty z wyższym wykształceniem w mniejszym stopniu postrzegają jako bariery zakupu żywności ekologicznej czynniki związane z dostępnością, ale jednocześnie częściej wskazują na brak zaufania w stosunku do tego rodzaju produktów⁴⁰.

Wykazano, że rolnictwo ekologiczne ma potencjał w postaci otrzymywania produktów o wysokiej jakości białek i wysokiej zawartości mikroelementów, a także zmniejszonym zanieczyszczeniu toksynami. Takie produkty powinny być mało przetworzone, nawet kosztem krótszej daty spożycia oraz nie powinny zawierać środków konserwujących, co będzie je odróżniało od żywności konwencjonalnej. Również taka oferta produktów winna być skierowana do konkretnych segmentów rynku konsumenckiego⁴¹.

Dostępne badania naukowe i opracowania nie wykazały stałej i istotnej różnicy między żywnością ekologiczną a żywnością konwencjonalną względem takich kategorii, jak: bezpieczeństwo, wartość odżywcza, smak. Wpływ na to mogą mieć dwa czynniki, tj. sezonowość i lokalność, które maskują różnice powstałe w wyniku zastosowania różnych metod produkcyjnych⁴².

Podsumowanie

Aktualnie popyt na żywność ekologiczną w Polsce ma charakter niszowy, natomiast zachowania nabywców zmieniają się w sposób globalny i konsumenci zaczynają zwracać większą uwagę na produkty bezpieczne i korzystnie wpływające na zdrowie.

Dotychczasowe badania wskazują na fakt, że żywność ekologiczna charakteryzuje się wyższą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, niektórych witamin i innych antyoksydantów oraz niektórych mikroelementów oraz niższą zawartością pozostałości środków ochrony roślin i azotanów. Ograniczeniem dla powszechniejszej konsumpcji żywności ekologicznej są jej niewystarczająca dostępność oraz wysoka cena, a także niedostatek krajowej żywności ekologicznej, która jest preferowana przez konsumentów⁴³.

System ekologicznego gospodarowania daje możliwość pozyskiwania wielu różnorodnych biologicznie i bezpiecznych zdrowotnie produktów. W tym aspekcie rolnictwo ekologiczne stanowi najpoważniejsze źródło naturalnej żywności funkcjonalnej.

Rozwój rynku żywności ekologicznej może przynieść spore korzyści nie tylko rolnikom ekologicznym, ale także przetwórcom, pośrednikom, klientom i ostatecznie całemu społeczeństwu. Ożywienie zarówno rozwoju rolnictwa ekologicznego, jak i rynku ekożywności powinno być wynikiem działań rządów poszczególnych państw oraz UE jako całości. Rynek żywności ekologicznej w Polsce nie jest jeszcze tak rozwinięty jak w innych krajach UE, ale biorąc przykład z ich praktyki i wykorzystując specyfikę i możliwości polskiego rolnictwa ekologicznego, można w najbliższej przyszłości zminimalizować te różnice.

⁴⁰ S. Żakowska-Biemans, op. cit., s. 216–220.

⁴¹ J. Koudelka, *Segmentation of Czech consumers as for their relationship to organic foods*, „Agricultural Economics (Zemědělská ekonomika) – Czech” 2013, 59, s. 348–360.

⁴² *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym...*

⁴³ S. Staniak, op. cit., s. 25–35.

Bibliografia

- Brańiel E., Ślusarczyk B., *Tendencje na europejskim rynku żywności ekologicznej*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego” 2017, 17(3).
- Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów. Sprawozdanie z badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2011*, red. Z.J. Dolatowski, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością, Lublin 2011.
- Gadomska J., Sadowski T., Buczkowska M., *Ekologiczna żywność jako czynnik sprzyjający zdrowiu*, „Probl. Hig. Epidemiol.” 2014, 95(3).
- Kilcher L. et al., *The Organic Market in Europe*, 3rd edition, SIPPO, Zürich and FiBL, Frick 2011.
- Komorowska D., *Rozwój produkcji ekologicznej i rynku żywności ekologicznej na świecie*, „Roczniki Naukowe” 2012, XVI, 6.
- Koudelka J., *Segmentation of Czech consumers as for their relationship to organic foods*, „Agricultural Economics (Zemědělská ekonomika) – Czech” 2013, 59.
- Łuczka-Bakuła W., *Rynek żywności ekologicznej. Wyznaczniki i uwarunkowania rozwoju*, PWE, Warszawa 2007.
- Łukasieński W., *Zarządzanie jakością produktu ekologicznego*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 2008, 1(56).
- Marketing ekologicznych produktów żywnościowych*, red. R. Nestorowicz, B. Pilarczyk, Wolters Kluwer, Warszawa 2010.
- Miśniakiewicz M., Suwała G., *Żywność ekologiczna w świadomości Polaków*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie” 2006, 705.
- Pilarski S., Grzybowska M., Brzeziński M., *Rynek żywności ekologicznej*, Wyd. Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży, Łomża 2003.
- Pomykała D., *Praktyczny przewodnik ekologicznej produkcji zwierzęcej*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu, Radom 2009.
- Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów oraz jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Sprawozdanie z badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2017*, red. D. Stasiak, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin 2017.
- Rembiałkowska E., Badowski M., *Mięso z produkcji ekologicznej*, „Gosp. Mięsna” 2010, 8.
- Rembiałkowska E., Załęcka A., *Jakość ekologicznych surowców roślinnych w badaniach analitycznych*, [w:] *Żywność ekologiczna*, red. J. Tyburski, UWM w Olsztynie, Olsztyn 2013.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli zmienione przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1254/2008 z dnia 15 grudnia 2008 r. i Rozporządzenie Komisji (WE) nr 710/2009 z dnia 5 sierpnia 2009 r.
- Rozporządzenie Rady EWG nr 834/2007/WE z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych, Dz.U. UE z 2007 nr 189 poz. 1, z późn. zm.

- Salejda A.M., Krasnowska G., *Ocena wybranych wyróżników jakości oraz analiza spożycia ekologicznych przetworów mięsnych*, „Nauka Przyr. Technol.” 2014, 8(1), nr 7.
- Staniak S., *Charakterystyka żywności produkowanej w warunkach rolnictwa ekologicznego*, „Polish Journal of Agronomy” 2014, 19.
- Stefańska M., *Preferencje konsumentów w zakresie wyboru miejsca nabywania żywności ekologicznej. Tendencje zachowań konsumenckich na regionalnym rynku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu” 2010, 609(16).
- Wojciechowska-Solis J., Soroka A., *Kryteria zakupu żywności ekologicznej przez polskich konsumentów w odniesieniu do konsumpcji światowej*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego” 2016, 16(2).
- Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym. Żywność ekologiczna – regulacje prawne, system kontroli i certyfikacji*, red. M. Kwasek, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2013.
- Zabrocki R., Liedtke I., *Postawy i zachowania młodych konsumentów polskich i niemieckich na rynku żywności ekologicznej*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu” 2010, 16.
- Zegar J.S., *Współczesne wyzwanie rolnictwa. Paradygmaty – globalizacja – polityka*, Wyd. PWN, Warszawa 2012.
- Żakowska-Biemans S., *Bariery zakupu żywności ekologicznej w kontekście rozwoju rynku żywności ekologicznej*, „Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering” 2011, 56(4).
- Żywność ekologiczna w Polsce 2017*, oprac. zbiorowe, IMAS International Sp. z o.o. 2017.

Streszczenie

Scharakteryzowano założenia i zadania produkcji ekologicznej oraz wymagania dotyczące żywności ekologicznej. Opisano system kontroli i certyfikacji żywności ekologicznej. Omówiono znakowanie dla tej kategorii produktów. Porównano rynek żywności ekologicznej i konwencjonalnej. Opisano czynniki wyboru żywności ekologicznej przez konsumentów w świetle przeprowadzonych badań. Stwierdzono, że żywność ekologiczna znajduje rosnące zainteresowanie i nabywców wśród świadomych konsumentów. System ekologicznego gospodarowania daje możliwość pozyskiwania wielu różnorodnych biologicznie i bezpiecznych zdrowotnie produktów. W tym aspekcie rolnictwo ekologiczne stanowi najpoważniejsze źródło naturalnej żywności funkcjonalnej.

Słowa kluczowe: żywność ekologiczna, konwencjonalna, jakość żywności ekologicznej, czynniki wyboru i konsumenci

Abstract

The assumptions and tasks of ecological production as well as requirements for organic food were characterized. The system of control and certification of organic food has been described. The labeling for this product category is discussed. The market for organic and conventional food was compared. The factors determining the choice of organic food by consumers in the light of the research have been described. It was found that organic food finds growing interest and buyers among conscious consumers. The eco-management system provides the opportunity to

acquire a wide range of biologically and health-safe products. In this respect, organic farming is the most important source of natural functional food.

Keywords: ecological, conventional food, organic food quality, factors of choice and consumers

NOTKA O AUTORCE

Dr inż. Halina Makąła, autorka i współautorka około 150 prac naukowych, popularnonaukowych (w tym dwóch monografii), artykułów w czasopismach naukowych m.in. z zakresu żywności i żywienia w turystyce, gastronomii, dziedzictwa kulinarnego. Członek redakcji wydawnictw ZN, AMME, PNiTPRS. Zainteresowania naukowe: rola żywności i żywienia, dietetyka, dziedzictwo kulinarne w Polsce i na świecie, turystyka kulinarna, trendy w gastronomii i hotelarstwie, tradycja i kultura w żywieniu.