

днарганика  
ничого кроме!

# ФАКТОРЫ ОРГАНИЧЕСКОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ



## Принцип органического земледелия

- Удобрение земли, борьба с сорняками, болезнями и вредителями исключительно натуральными (не синтезированными) веществами и методами
- Отказ от выращивания генетически модифицированных видов

## Основные факторы развития спроса на органические продукты

- Стремление населения, в основном развитых стран, получать более «здоровую» пищу, поддерживать с/х, которое не приводит к истощению земель и способно к воспроизводству на неограниченном временном интервале

## Сдерживающие факторы

- Потребность в инвестициях – в других компетенциях и другой технике
- Большая зависимость урожая от природных условий – большие риски
- Обычно более высокая себестоимость – массовый спрос на более дорогую продукцию локализован только в развитых странах



# ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ АО «АГРОНОВА»

АО «Агронова»

Год основания: 2016 г.

Месторасположение: Краснодарский край, Лабинский район, поселок Луч

Площадь сельскохозяйственной земель: 4200 га

Деятельность: растениеводство и животноводство

На собственных площадях АО «Агронова» занимается производством экологически чистых сельскохозяйственных культур: картофель, морковь, свекла, лук, чеснок, кукуруза, подсолнечник, помидоры, пшеница, соя, ячмень, бахчевые.

Компания также имеет собственные фермы по разведению крупного рогатого скота (в настоящее время – 122 головы), молочное производство.







# МЕЖДУНАРОДНЫЕ И РОССИЙСКИЕ СЕРТИФИКАТЫ

## Certificate



Number of certificate: CO-304781

**"Agronova" JSC**  
**Konstantinova St. 86, of. 10**  
**352500 Labinsk**  
**Russian Federation**

Operator number: CE-201746

Documentary evidence to the operator according to Article 29 (1) of Regulation (EC)  
No 834/2007



**CERES Organic Standard (CE-OS)**  
**EU Equivalent Standard for third countries**

**Main activities:** Export, Preparation, Production, Storage

The certification details of products and activities are listed under  
[www.EASY-CERT.com/CH/CE-201746](http://www.EASY-CERT.com/CH/CE-201746).

Date of last inspection: 27/06/2022  
Issued on: 06/03/2023  
Valid to: 30/11/2023

Happurg, 06/03/2023

Bernhard Schulz

The CERES certifier code RU-BIO-140 must be used on all labels, delivery notes, invoices and other relevant documents related to organic sales.

Note that this certificate only refers to the organic mode of production according to Art. 29(1) of Reg. (EC) 834/07, not to any other aspect of food quality. CERES authorises the above-mentioned operator to use the CERES seal on the organic products specified above, but not on products "in conversion". The CERES seal is property of CERES GmbH, Happurg.



CERES GmbH  
Vorderhaslach 1  
DE-91230 Happurg  
Phone: +49-9151-96692-0  
E-Mail: [info@ceres-cert.de](mailto:info@ceres-cert.de)  
Web: [www.ceres-cert.com](http://www.ceres-cert.com)  
Trade Register HRB 21261



**ОРГАН  
ПО СЕРТИФИКАЦИИ**

**АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ  
«РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»**

115184, Россия, Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12  
Аттестата аккредитации № RA.RU.11AB45

№ бланка: 00133

## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

выдан:

Акционерному обществу «Агронова»  
352500, Российская Федерация, Краснодарский край, м.р-н  
Лабинский, г.п. Лабинское, г. Лабинск, ул. Константинова, д.86,  
пом. 10  
ОГРН 1167847206450

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ:  
Производство продукции, указанной в приложении к сертификату  
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 33980-2016

Регистрационный №: РСК-О.11AB45.00133

Дата регистрации 14.07.2023

Срок действия до 13.07.2026

Сертификат соответствия выдан на основании:

1. протоколов испытаний №8765 от 07.06.2023, №9655, №9656, №9657 от 10.07.2023  
Филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна» по г. Москве и Московской области  
(РОСС RU.0001.21ПТ12).
2. акта по результатам проверки и оценки органического производства №18-О/2023 от  
14.07.2023

Руководитель органа по сертификации





Эксперт



Г.И. Шуренко

М.А. Викулова



-  Без ГМО, химических удобрений, пестицидов, гербицидов.
-  100% органический продукт
-  Национальный стандарт «Продукция органического производства»
-  Соответствие требованиям органического стандарта ЕС

## ФИЛОСИФИЯ ТМ «ОДНА ОРГАНИКА»

Популяризация правильного питания и здорового образа жизни путем производства органической продукции, с целью повышения качества жизни людей.

# *ПРОДУКТЫ ИЗ ОРГАНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ*

---





100 г

Чипсы из дыни

## Фруктовые чипсы

– это натуральный, полезный и готовый к употреблению продукт для детей и взрослых.



Их получают методом дегидратации, при этом в чипсах сохраняются витамины, минеральные вещества, а также вкус и цвет.



Фруктовые чипсы сытные, они не оставляют ощущения тяжести и обогащают организм полезными жирами.

# МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Обойная мука  
(мука грубого помола) – ее получают измельчением всего зерна. Выход муки составляет 96%.



Мука более крупная, частицы менее однородны по размеру. В обойной муке содержание отрубяных частиц и клетчатки самое высокое.



В оболочках зерна содержатся белковые вещества, витамины групп В и Е, минеральные соли кальция, фосфора, железа, магния.



МУКА  
пшеничная

1000 г



## «ТИЛЬЗИТЕР»

- Вкус: сливочный, мягкий, пикантный, пряный.
- Срок созревания: 1– 2 месяца
- Сырные гурманы рекомендуют закусывать сыром Тильзитер белое сухое вино. Употребляется в салатах, расплавленным в соусах, с картофелем, в пирогах и бутербродах.



☺ Продукт назван так в честь города Тильзита, некогда являющегося частью земель Восточной Пруссии (сейчас – город Советск Калининградской области).

## «РОССИЙСКИЙ»

- Вкус: молочный, сливочный, с легкой кислинкой.
- Срок созревания: от 2-х месяцев
- Прекрасно подходит для бутербродов, канапе, а также для добавления в горячие блюда: омлеты, запеканки, пироги.



☺ Рецепт сыра разработан в Угличском ВНИИМС в 1960-е годы. Самый распространенный и производимый вид сыра на территории Российской Федерации. .









Картофель, Лук, Свёкла в крафтовой  
упаковке.





Спасибо!