



В Тунисе отели и рестораны, имеющие категорию пять звезд, до конца 2010 года отведут специальные места для органической пищи. Данная инициатива будет в дальнейшем поддержана остальными отелями и туристическими ресторанами.

Такая новость была объявлена на рабочей сессии, проходящей под руководством Министерств сельского хозяйства и туризма, касающейся сертификации органических продуктов и разнообразию органической фермерской продукции. В мероприятии приняли участие руководители Федераций тунисских отелей и агентств путешествий, ряд профессионалов туристического сектора и официальные лица двух департаментов.

Также было сообщено, что в ближайшее время будет организована группа качества под названием «Jasmine Charter», в обязанности которой будет входить классификация и сертификация органических продуктов.

Тунис занимает 2-ое место в Африке и 24-ое место в мире по выращиванию органических продуктов. Тунис намеревается увеличить площади выращивания органических продуктов до 500 000 гк, а также удвоить доходы, получаемые от органических фермерских продуктов к 2014 году.

Органические продукты это экологически чистые продукты, произведённые в соответствии с определёнными стандартами, подразумевающими, что они были выращены без использования пестицидов и минеральных удобрений. Органический продукт определяют три параметра: экологически чистое сырьё, экологически чистые ингредиенты и технологический процесс.