

Bioseriál

díl 1.

8 Biopotraviny pravd, omylů a otázek

O kvalitě potravin se mluví se zvýšeným zájmem už několik let. Na trhu se objevují produkty s různými novými označeními, aby uspokojily požadavek zákazníků na poctivě vypěstované kvalitní potraviny. A pak je tu staré dobré bio. Vyjdou všechny tyto produkty nastejno? Nebo je mezi nimi rozdíl? Rozhodli jsme se začít psát Bioseriál, ve kterém se podíváme na zoubek všem potravinám a biopotravinám obzvlášť. Nezasťiráme, že jsme fanoušky bio.

Ekologické zemědělství je pro mnohé z nás součástí životního přesvědčení už mnoho let. Otakar Jiránek, zakladatel a ředitel Country Life, je dokonce jedním z průkopníků bio v tuzemsku. Přesto budeme objektivní a pokusíme se podrobně popsat, jak to všechno funguje. A odpovědět na otázky, které si jako spotřebitelé nejčastěji kladete. Doufáme, že se nám v průběhu času podaří vše, co jsme si předsevzali. Prosím přijměte pozvání k úvodnímu dílu našeho Bioseriálu.

1 Co přesně znamená bio? A co farmářské, tradiční, domácí... Jaký je mezi takovými výrobky rozdíl?

Ze všech těchto pojmenování je to vlastně jen „bio“, které něco znamená. Zákon ukládá, jak musí být pěstovaný a zpracovaný výrobek, který v prodejně najdete jako bioprodukt. Existuje systém, prostřednictvím kterého se ekozemědělci a jejich potraviny kontrolují. Teprve když vyhoví všem podmínkám, může zemědělec nebo výrobce napsat na svůj produkt bio a označit jej logem pro bio. Porušení pravidel se trestá sankcemi, může to být buď pokuta, nebo až odebrání biocertifikátu.

„Tradiční“, „domácí“ – takové názvy evokují, že jde o poctivé výrobky s tradiční recepturou, vyrobené v malém. Ale je poměrně běžné, že se s nimi setkáte na zcela standardní potravině vyrobené velkovýrobcem. Tato slova se totiž mohou používat volně, nikdo neurčuje, jaké podmínky musejí výrobky splňovat. Podobně jako když na výrobku najdete „recept tety Anežky“ nebo „maminčin zá-

vin“. O farmářských produktech budeme psát dál, protože si zaslouží zvláštní místo.

2 Znamená to, že všechny výrobky označené jako tradiční, domácí nebo poctivé jsou podvod?

Neznamená. Znamená to, že název samotný neposkytuje spotřebiteli žádnou záruku. Mnoho lidí se pustí do podnikání v potravinách, protože chtějí uplatnit nějaký starý rodinný recept, vyrábět pořádné jídlo a logicky se rozhodnou, že svému výrobku dají nějaký podobný název. Pak budou svůj příběh hrdě propagovat, zákazník si jej může ověřit a určitě se nebude muset spoléhat jen na nápis na obalu.

Jenže na každého poctivého výrobce připadá několik těch, kteří se na trendu poctivých potravin chtějí jen přizpůsobit. Je zajímavé, že v některých zemích okolo nás je v tomto směru ochrana spotřebitele nastavena jinak. Třeba v Polsku se za „tradiční“ může označovat

V dalších dílech Bioseriálu se budeme věnovat těmto tématům:

Cena bio

Za co platíme, když kupujeme bio? Porovnáme konkrétní dvojici bio a konvenčního produktu a rozklíčujeme, co všechno způsobuje vyšší cenu.

Bio a běžná potravina – rozdíly

Čím se liší bio od konvence opět na srovnání několika konkrétních výrobků. Podíváme se na jejich cestu z pole až na stůl.

Pesticidy v potravinách, pesticidy v bio

Čísla, srovnání... Jak šel s pesticidy čas. Co o nich víme a jak se jim bráníme?

Bio zdravé

Je bio zdravější? Co znamená zdravější? Jak je důležité pro malé děti?

Bio z daleka

Jaké máme záruky, že jde o skutečnou biopotravinu? Kdo a kdy dodržování pravidel kontroluje? A proč bio z dalekých zemí (ne)kupovat?

Kontrola biopotravín

Jak často jsou ekozemědělci a jejich potraviny kontrolováni? Kým a jak?

Jak je to s GMO

GMO v potravinách, GMO v krmivech – odlišnost v EU a ve světě.

Příběhy ze světa bio

I tady jsou příběhy. ©

pouze potravina, která je připravována podle alespoň třicet let staré receptury a shodným postupem. Porušení tohoto předpisu má za důsledek poměrně vysoké pokuty.

3 Kde je určeno, jaké podmínky musí splňovat bio?

V evropské i české legislativě. První zákon, který specifikoval, jak se má ekologicky hospodařit, vznikl v Evropě v roce 1991, aktuálně zde platí Nařízení Rady č. 834/2007 a Nařízení Komise (ES) č. 889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla. V ČR máme zákon č. 242/2000 Sb. a vyhlášku č. 16/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství. Před několika lety také vzniklo nové evropské logo pro biopotraviny.

Potravina, která byla vyprodukována podle principů ekologického zemědělství, se musí označit logem (evropským příp. i českým), číslem organizace, která ji zkontrolovala a certifikovala, a zemí původu. V názvu výrobku může být použito slovo bio.

Kód se liší podle kontrolní organizace – jde buď o organizaci KEZ (CZ-BIO-001), ABCert (CZ-BIO-002), Biokont (CZ-BIO-003) nebo BUREAU VERITAS (CZ-BIO-004). Původ se nejčastěji uvádí pouze jako EU / mimo EU.



4 Biopotraviny jsou hodně drahé.

U biopotravín je kvalita produktu chápána jako výsledek kvality celého systému. Nejde tedy jen o to, že spotřebitel dostane potravinu, která např. obsahuje méně pesticidů. Ale o to, že celý systém je od začátku jiný. S půdou se zachází šetrně, aby se zachovala její přirozená úrodnost. Pro ošetřování plodin se používá jen úzké spektrum povolených látek, většina běžně používaných hnojiv a pesticidů je zakázána. Zvířata v chovech mají takové podmínky, které budou co nejvíc respektovat jejich potřeby. Když spotřebitel platí za bio, platí vlastně za **celý udržitelný systém hospodaření**. V konvenčním zemědělství, při výrobě běžných potravin, vzniká spousta externalit, které zaplatí někdo jiný nebo které všichni zaplatíme později (devastace půdy, ztráta biodiverzity, poškození zdraví způsobené používanými chemickými látkami apod.).

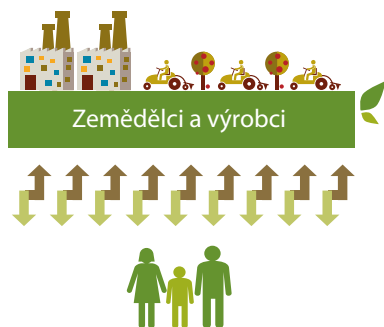
Dalším důvodem pro vyšší cenu biopotravín jsou náklady na **systém kontrol a certifikace biopotravín**. Kontrolují se zemědělci/výrobci (půda, pěstování, krmivo pro zvířata, způsob chovu zvířat, skladování produktů, přeprava), kontrolují se finální biopotraviny. Každý zemědělec je kontrolován přibližně jednou ročně (často celodenní kontrola) a potom namátkově. Proto musejí existovat zákony, kontrolní organizace, laboratorní testování. Zemědělec musí vést poměrně pečlivou dokumentaci, aby byl schopen doložit všechny postupy, které použil. To všechno se v ceně finálního výrobku projevuje.

A konečně třetím hlavním důvodem je **nízký objem produkce**. Mnoho biopotravín se stále ještě vyrábí v malém, proto je cena vysoká. S rozšířením biopotravín se dá očekávat, že cena bio klesne a přiblíží se víc ceně konvenčních produktů.

5 U bio se tedy platí za poměrně rozsáhlou administrativu. Zdá se mnohem logičtější, aby člověk nakupoval u nějakého místního zemědělce napřímo.

Znat svého zemědělce a kupovat potraviny přímo od něj je nejpřirozenější (samozřejmě kromě toho, že si člověk bude potraviny pěstovat sám). Ale musíte dotyčného zemědělce opravdu znát. Vědět, že skutečně hospodáří tak, jak vy si představujete. Jsou dvě oblasti, kvůli kterým stojí za to být opatrný. Hodně lidí předpokládá, že

produkty od malého lokálního zemědělce jsou pěstované poctivě, bez chemických hnojiv a herbicidů (přípravků proti plevelům). To ale nemusí být pravda. Např. **herbicid glyfosát** může být zdraví nebezpečný a Světová zdravotnická organizace jej nově zařadila na seznam „potenciálně karcinogenních látek“. Avšak tento herbicid je



běžně používaný jak velkopěstители, tak drobnými zemědělci a zahrádkáři, nachází se třeba v přípravku Round up a běžně se prodává v každém zahradnickém centru. V ČR se ho ročně spotřebuje asi jeden milion kg.

Druhým podobným problémem může být **GMO**. Velká část krmiv pro hospodářská zvířata pochází z geneticky modifikovaných plodin. Neexistují přesné statistiky, ale mnohé se zdá dovodit např. z toho, že 70 % veškeré sóji vypěstované ve světě je GM, a zároveň je sója nejčastější krmnou surovinou pro hospodářská zvířata. Je dost pravděpodobné, že když zemědělec (velký či malý) nakupuje krmivo, bude aspoň zčásti geneticky modifikované. Spotřebitel přitom nemá jak zjistit,



kteří potraviny živočišného původu pocházejí od zvířat krmených GMO. Zákon výrobcům neukládá žádnou povinnost, aby tuto skutečnost např. uváděli na obalu výrobku.

Příklad s herbicidem a GMO jsme nevybrali náhodně. **Oba jevy se na běžných farmách a v běžných chovech vyskytují standardně, zatímco v ekologickém zemědělství se s nimi nesetkáte, protože jsou tu zakázané.** Tady je hlavní rozdíl mezi „nákupem od místního zemědělce“ a „nákupem bio“. V prvním případě si všechno musíte ověřit sami, v druhém případě to za vás ověřuje systém (zákon, kontroly, certifikace). Ale za to druhé je třeba, celkem pochopitelně, zaplatit...

Nejlepší je samozřejmě skloubit obojí – najít si místního zemědělce, který hospodářá ekologicky. Adresář najdete na stránkách Svazu ekologických zemědělců Pro-bio. Občas se může stát, že se vám podaří najít zemědělce, který prakticky hospodářá jako ekozemědělec, ale není certifikovaný (právě proto, že nechce udržovat náročnou administrativu a podstupovat kontroly povinné v EZ). I tady vám poradí v Pro-bio, přece jen ČR je malý rybník a ekologicky smýšlející lidé o sobě vědí. Naopak si dávejte pozor na vám neznámé zemědělce nebo prodejce, kteří např. nabízejí své produkty ve stánku u silnice. Jednak tyto produkty vůbec nemusejí být jejich (chtějte vidět doklad, kdo je pěstitel/výrobce), jednak kvalita může být stejná, jako kdybyste nakoupili v supermarketu.

Speciálním tématem jsou tzv. farmářské produkty. Někteří ekozemědělci nemají rádi, když se biopotraviny a farmářské produkty zaměňují, tyto dvě skupiny totiž mají společného mnohem méně, než by se na první pohled zdálo. „Farmářský produkt“ není pojem, který by byl někde specifikován, a neexistují žádné speciální podmínky, které by takový produkt měl splňovat. Farmářské produkty procházejí stejnou kontrolou jako ostatní potraviny nabízené v prodejní síti. A měly by být vypěstované nebo vyrobené konkrétním zemědělcem/výrobce v ČR, neměly by být nakoupené ve velkoobchodu nebo pocházet z ciziny. Ale jinak nemusejí splňovat žádné zvláštní standardy ohledně kvality, způsobu ošetřování plodin nebo chovu zvířat, použitých krmiv atd. Tuto nejistotu se některé farmářské trhy nebo prodejny snaží řešit vlastními standardy. Na jejich základě si vybírají zemědělce a výrobce, jejichž produkty budou nabízet.

6 Některé biopotraviny jsou mnohem dražší než ty běžné, někde je cenový rozdíl poměrně malý. Proč to tak je?

Většinou je to dané tím, jak hodně se liší ekologický způsob hospodaření od toho konvenčního. Typicky bývají hodně drahé biopotraviny živočišného původu, protože tam je odlišností od „velkochovného“ způsobu nejvíc. Zvířata musejí dostávat bio krmivo, musí jim být poskytnut dostatečný životní prostor a možnost výběhu ven, smí být léčena jen omezeným množstvím léčiv. Po použití antibiotik (která se smí podávat jen v přesně vymezených případech) je ochranná lhůta, kdy nesmí být potravina prodávána spotřebiteli, dvakrát delší než v konvenčním zemědělství.





Haly – způsob jak jsou chována kuřata, ze kterých pochází běžně prodávané kuřecí. Na začátku turnusu je do haly navezeno několik tisíc zvířat, která zde zůstávají do věku 35 dnů, kdy jsou odvezena na jatka. Podestýlka se během této doby nevyměňuje. Běžná kuřata jsou také vyšlechtěna na extrémně rychlý růst a nepřirozeně velký podíl prsních svalů, o které je největší zájem. V ekologickém zemědělství jsou kuřata chována přirozeně, více v jednom z příštích dílů.

7 Proč se tolik biopotravin dováží? Dá se věřit biopotravinám z dalekých zemí?

Česká republika v současné době není plně soběstačná ani co do výroby běžných potravin, ani co do výroby biopotravin. Buď se u nás daná bioplodina nevyrobí, nebo se vyrábí jen v omezeném množství (což je případ mnoha obilovin nebo semen) nebo u nás neexistují zpracovatelské linky. Proto stále ještě víc než 60 % u nás prodávaných biopotravin pochází z dovozu.

Tomu, jakou cestou dovozová biopotravina prochází, kdo a jak ji kontroluje a kdo za její kvalitu ručí, se chceme podrobně věnovat v jednom z dílů našeho Bioseriálu.

8 Jak se dají v zamořeném světě pěstovat čisté potraviny? Je bio vůbec možné?

Myšlenka biopotravin není založená na tom, že v nich nikdy za žádných okolností nesmějí být žádné zbytky chemických látek – právě proto, že něco takového není možné zaručit. Systém

CO JSOU TO PESTICIDY?

Obecné označení pro látky, které se používají k hubení plevelů (herbicidy), hmyzu (insekticidy) na ochranu před plísněmi (fungicidy) apod. U mnoha chemických pesticidů je podezření nebo jistota, že škodí zdraví. Některé jsou zcela zakázány, u většiny je stanoven maximální reziduální limit (MRL), po jehož překročení nesmí být potravina vůbec prodávána. Někteří lidé považují MRL za nedostatečné, za zvlášť nebezpečný se považuje „koktejl“ pesticidů – jestliže máme představu o vlivu jednotlivých pesticidů na zdraví, nevíme téměř nic o tom, jak působí jejich kombinace.

ekologického zemědělství garantuje, že pesticidy a chemická hnojiva nebude používat, a proto jich v biopotravinách bude nejnižší možné množství (někdy nula, někdy nikoli). K tomu používá ekozemědělství několik postupů.

Zemědělská plocha, kde se mají bioplodiny pěstovat, nejdříve prochází tzv. **přechodným obdobím**. To trvá od dvou do tří let – dva roky u orné půdy a pastvin, tři roky u sadů, vinic a chmelnic. Během této doby musí farmář na pozemku hospodařit ekologicky, ale zatím nesmí své produkty označovat jako bio. Účelem přechodného období je odstranit negativní vliv předchozí zemědělské činnosti.

Při hospodaření i skladování smí ekozemědělec používat jen **malý přesně vymezený počet hnojiv a dalších prostředků**. V běžném zemědělství je přitom běžně využíváno okolo 500 chemických látek, celkově je jich k dispozici okolo 1 500.

A nakonec musí ekozemědělec udělat maximum pro to, aby při pěstování **zamezil kontaminaci** z okolního prostředí, tedy v nějaké formě oddělit svůj pozemek od těch okolních.

Výsledkem těchto opatření je, že biopotraviny obsahují buď nulové množství pesticidů, anebo množství, které bývá cca **50–200× nižší** než u běžných potravin. Protože ekologické zemědělství tradičně stavělo „na celém systému, a ne pouze na konečném produktu“, nebyly u biopotravin stanoveny max. limity pro množství pesticidů. To se změnilo v roce 2014, kdy se systém kontroly zprůhlednil a limit byl stanoven na 0,01 mg pesticidu na kg potraviny (platí pro každý jednotlivý pesticid). Tyto limity prakticky **odpovídají požadavkům na kojeneckou stravu**. ČR je jedna z prvních zemí EU, jež přijala metodický pokyn, který s tímto limitem pracuje. Když potravina překročí tuto hranici, nesmí být prodávána jako bioprodukt (avšak může jít do prodeje jako konvenční potravina).

ZDROJE INFORMACÍ

Ekologické zemědělství bez mýtů – zajímavě a přitom fundovně zpracované informace o bio a EZ, autoři Dr. Josef Dlouhý, Ing. Jiří Urban jsou odborníci, kteří působí v oboru EZ mnoho let

www.pro-bio.cz – stránky Svazu ekologických zemědělců
Pro-bio, najdete zde informace o bio a EZ, seznamy ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin

Příklad limitů u třech konkrétních pesticidů: v případě běžných potravin je tento limit (tedy MRL) 5 mg/kg pro pesticid iprodione, 0,9 mg/kg pro dodine a 0,3 mg/kg pro tebuconazole – čísla platí pro jablka. V případě biopotravin je u všech pesticidů limit 0,01 mg/kg.

IPRODIONE

DODINE

TEBUCONAZOLE

BIO