

Zdravěji, a přece chutně

VÝSLEDKY SOUTĚŽE ČESKÝCH BIOPOTRAVIN

Co je zdravé, není dobré, říká jedna z osvědčených hospodských moudrostí. Nemusí to ale být pravda. Důkazem jsou stále populárnější biopotraviny.



pravidly a mnohdy trvá léta, než prvovýrobce i ten, který bioprodukty dál zpracovává, obdrží potřebná dobrozdání a certifikáty. Vyšší konečná cena není dána rozmarem výrobců – omezení či vyloučení chemie v hospodaření a při zpracovávání většinou znamená nižší výnosy a větší náklady.

Nejde totiž jenom o tuny hnojiv a postřiků, které uměle zvyšují produkci, ale také o nej-různější plnidla, lepidla, barviva či ochucovadla, která se při konvenční výrobě přidávají do už tak dost chemizovaných potravin. Moc se mi líbil závěr vánočního příspěvku známého restaurátora Jiřího Karpíška pro Hospodářské noviny, který v ledničce objevil v igelitu zabalenou „šunku“ a váhal, zda do třídného odpadu vyhodit jenom obal, nebo i obsah, který s masem neměl už nic společného.

Jako porotce jsem se zúčastnil soutěže Česká biopotravina roku 2007 (nejlepší de-

Potraviny označené přívlastkem „bio“ už v Česku dorazily i do speciálních koutků velkých obchodních řetězců a těší se rostoucí oblibě. Pravda, stojí víc než ty běžné, ale pokud jejich výrobci skutečně dodržují všechna předepsaná kritéria, jsou kvalitnější, zdraví prospěšnější a k přírodě šetrnější (viz rámeček Co je biopotravina).

Vražedný kolotoč

Snaha o co největší výnosy rozpoutala v přírodě vražedný kolotoč. Do půdy se dostalo gigantické množství umělých hnojiv a preparátů, které sice zvýšily produkci, ale zároveň poničily vše ostatní, včetně přirozených ochránců rostlin. Proto se masivně nasadily nejrůznější

ochranné postřiky – a tedy další chemie. Živá půda časem mrtvěla, takže se dávky musely zvyšovat.

Ve vyspělých zemích však začaly postupně vznikat zemědělské podniky, které se snaží o návrat k hospodaření, jak ho praktikovali ještě na počátku minulého století naši prapředci. Dnes se tomu vznosně říká ekologické zemědělství. Má to být přirozený způsob hospodaření s kladným vztahem k životnímu prostředí, jenž by měl napomoci k obnově rovnováhy a harmonie v přírodě, kterou člověk silně narušil.

Vyšší cena, ale i kvalita

Získat označení „bio“ není nic snadného. Vše se řídí danými

Co je biopotravina

Je to potravina vyrobená ze surovin pocházejících z ekologického zemědělství za podmínek uvedených v Nařízení Rady 2092/91 ES a v zákoně č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, na kterou bylo vydáno osvědčení o původu biopotraviny.



Při její výrobě je zakázáno např. bělení, působení hormonů, ozařování a mikrovlnný ohřev, nakládání s použitím chemikálií atd. Nesmí se také užívat syntetické přídatné látky (např. syntetická sladidla). Existuje pozitivní seznam povolených přídatných látek, tzv. éček, jedná se přitom o látky v přírodě běžné nebo zhotovené z přírodních surovin, třeba kyselina askorbová (vitamin C), oxid uhlíčitý, kyselina mléčná, kyselina citronová atd. Právě a certifikované biopotraviny jsou označeny grafickým znakem BIO (tzv. biozebra), případně jeho schválenými modifikacemi a nápisem Produkt ekologického zemědělství. Seznam certifikovaných biopotravin najdete na internetových stránkách www.kez.cz.

Informace

www.probioliga.cz
www.biospotřebitel.cz
www.agronavigátor.cz
www.agroporadenství.cz
www.pro-bio.cz
www.enviweb.cz
www.mze.cz

