

## **EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ**

**hn.ihned.cz**

### **Je biomléko zdravější? Ne vždy**

Vejsce za trojnásobek běžné ceny, mouka za šestinásobek, dvakrát dražší mléko. Stále víc lidí v tuzemsku takhle "předražené" potraviny kupuje - jsou totiž označeny přídomkem bio. Jak je to ale s kvalitou samotných biopotravin? Koupíte si za víc peněz také skutečně výrazně lepší, zdravější zboží?

### **Salát lépe chutná**

Biopotraviny jsou dražší proto, že ekologičtí zemědělci například při pěstování obilí nesmějí používat chemická hnojiva ani žádnou chemii proti škůdcům nebo plevelům. Krávy musí chovat na pastvě. A třeba v biojogurtu nesmějí výrobci použít jinak běžné konzervační látky. "Vyšší výrobní náklady jsou sice zmírňovány vyššími dotacemi, ale výsledný produkt i tak bohužel musí být dražší," prohlašuje Pavel Trávníček ze svazu ekologických zemědělců Pro-Bio. Sám chová ve Starém Městě pod Smrkem na ekofarmě ovce a kozy na maso a mléko. Zákon přitom neumožňuje propagovat bioprodukty pod heslem, že jsou zdravější. Nemusí to také být pravda. Pro biopotraviny totiž platí úplně stejné normy, jako pro běžné zboží.

"Není mi přímým přesvědčivě prokázáno, že by například obsahovaly více vitamínů, jak se často tvrdí. Rostlinné bioprodukty mohou dokonce obsahovat méně živin, pokud se v ekologickém zemědělství hnojí méně dusíkem. Biopotraviny bez chemických konzervačních látek jsou také více náchylné na mikrobiální znečištění," upozorňuje Jana Dostálová z Ústavu chemie a analýzy potravin při pražské Vysoké škole chemicko-technologické.

Bioprodukty mají také často kratší dobu trvanlivosti. Neobsahují totiž různá "éčka". Ta sice umějí potraviny konzervovat, ale nesporné přitom je, že méně chemie je lidskému tělu v zásadě ku prospěchu.

"Většinu biopotravin ovšem poznáte i podle toho, že mají lepší chuť. Třeba salát nehnojený dusíkem obsahuje více sušiny, a to je při jídle znát," dodává Trávníček.

### **Záruka za čistotu výroby**

Záruku, že je biopotravina zdravější, ovšem spotřebitel nemá. Co si ale s jistotou za vyšší cenu kupuje, je šetrný vztah výrobců k přírodě. V tom se shodují ekozemědělci i potravinářští odborníci. To znamená, že ekofarmář nezahluje pole chemií, že hospodář v oblasti bez velkých emisí. Chová krávy a býčky bez stresů na pastvinách. A výrobce biojogurtů nepoužívá nejdrastičtější konzervační látky. Ekologický výrobní proces garantuje spotřebitelům stát. Schválený výrobek poznáte podle označení bio a nápisu "produkt ekologického zemědělství". Na požádání musí prodáváč ukázat příslušný certifikát. Rostoucího zájmu o biopotraviny využívají už i podvodníci. V rozporu se zákonem použili značku bio třeba někteří výrobci jogurtů, nápojů a vajec. Další fikaní podnikatelé zase používají na zboží nápisy "ekopotravina" nebo "produkt zdravé výživy". To ale nevypovídá nic nejen o kvalitě výrobku, ale ani o tom, zda byl vyroben skutečně ekologicky.

## Víc peněz na osvětlu

Kontrolní organizace nepovolí farmářům a biopotravinářům používat označení bio, když nesplní dost tvrdé podmínky. Pokud jim ale vyhoví, mají podnikatelé nárok i na vyšší dotace. Tuzemské ekofarmáře přitom teď čekají tučnější léta. Díky agrární politice Bruselu jim například stoupnou speciální dotace na hektar pastvin z 1100 korun na více než dvojnásobek. To jsou dotace navíc, spolu s ostatními rolníky k tomu berou ještě podpory "normální". Na biozeleninu se zvyšuje ekologická dotace z jedenácti tisíc na více než patnáct a půl tisíce. Přesto je a v nejbližších letech ještě bude domácích biopotravin na trhu málo. Více než polovina spotřeby je dnes z dovozu.

"Vedle dotací farmářům bychom měli dávat víc i samotným výrobcům biopotravin. Ale nejdůležitější je podpořit reklamu a osvětlu. Silný tlak spotřebitelů na obchodníky přiměje k větší produkci i domácí potravináře," domnívá se Trávníček. Časem některé biopotraviny zřejmě i podraží. Například biohovězí se teď kvůli lepším cenám často vyváží do Německa.

## Kolikrát dražší jsou biopotraviny než klasické zboží

### Kolikrát dražší jsou biopotraviny než klasické zboží

Mouka	7x	Šunka	2x
Vejece	3,5x	Chléb	2x
Sýr	3x	Jogurt	o polovinu
Těstoviny	2x	Jablečný mošt	o polovinu
Bílé víno	2x	Hovězí maso	o polovinu



## Odborníci se přou o "škodlivost" biopotravin

Týdeník The Economist si v článku věnovaném potravinové politice dovolil ironickou poznámku: „Kupuj biopotraviny, zničíš deštné pralesy“. Také tvrdí, že hnutí za “etické potraviny” může v rozporu se svými cíly životnímu prostředí spíše uškodit.

Týdeník The Economist tvrdí, že hnutí za “etické potraviny” může v rozporu se svými cíly životnímu prostředí spíše uškodit. Sporná je také iniciativa za “spravedlivý obchod”, který má pomáhat chudým farmářům.

The Economist si v článku věnovaném potravinové politice dovolil ironickou poznámku: „Kupuj biopotraviny, zničíš deštné pralesy“.

Cílem bio-zemědělství je vyrábět potraviny bez umělých pesticidů a hnojiv. Tato metoda je na první pohled vůči životnímu prostředí šetrnější než intenzivní farmaření. Každé zemědělství je však podle The Economist vůči životnímu prostředí nepříznivé, protože zabírá půdu lesům a volné přírodě.

Díky “zelené revoluci”, která nastala v 60. letech, se pomocí pesticidů, umělých hnojiv a dalších metod zvýšily výnosy obilí trojnásobně bez nároků na rozšiřování zemědělské půdy. Zajistilo to dostatek potravin rozvojovým zemím v čele s Indií, kterou v té době mnozí vlivní vědci odepisovali také jako beznadějnou oběť přelidnění a hladomoru. Masivní bio-farmaření by tyto výdobytky zrušilo, protože hlásá návrat k tradičním, méně efektivním metodám.

Pokud by se měly biopotraviny prosadit všude, znamenalo by to, že by se muselo obhospodařovat mnohem více půdy než dnes a ceny potravin by narostly.

Obhájci biopotravin a představitelé hnutí namítají, že jejich produkce je dlouhodobě udržitelnější než konvenční metody. Světový trh biopotravin se od začátku století zdvojnásobil na zhruba 40 miliard dolarů ročně. Ze začátku dominovaly zdravotní důvody, nyní spotřebitelé hovoří především o ekologické šetrnosti.

Podle týdeníku nejsou jasné důkazy opravňující ke tvrzení, že konvenčně vyráběné potraviny škodí zdraví, a nebo že biopotraviny byly výživnější. Předním kritikem bio-zemědělství je otec zelené revoluce, nositel Nobelovy ceny Norman Borlaug. Ten pokládá tvrzení, že organické zemědělství je pro životní prostředí lepší, za “směšné”. Bio-farmaření dosahuje nižších výnosů, a potřebuje tak k produkci stejného množství potravin více půdy. Čím je zemědělství intenzivnější, tím více půdy zůstane pro deštné pralesy, tvrdí Borlaug.

Zastánci biopotravin uvádějí, že jejich produkce je méně náročná na energii, například proto, že na výrobu umělých hnojiv se používá zemní plyn. Biochemik Anthon Trewavas z Edinburské univerzity namítá, že více energie na tunu produkce naopak spotřebuje bio-farmaření, protože jeho výnosy jsou nižší. Bioprodukce spotřebovává více energie také tím, že je vzhledem k malým objemům náročnější na zpracování i dopravu.

## **Biopotraviny dostanou rekordní peníze z Bruselu**

Lidé mají šanci, že budou mít nabídku biopotravin srovnatelnou s pulty obchodů v západní Evropě. Ekologičtí farmáři letos dostanou rekordní dotace v historii, zhruba půl miliardy korun. A tuto sumu, skoro dvakrát vyšší než loni, mají díky Bruselu zaručenou i po příštích šest let.

Spotřeba biopotravin v Česku rok od roku roste, ale proti západní Evropě je stále v plenkách. Zatímco třeba Němci utratí za ekologické produkty ročně v přepočtu přes tisícovku, průměrný tuzemec za ně nedá ani čtyřicet korun.

### **Závislost na dovozu**

"Poptávka po biopotravinách převyšuje nabídku českých dodavatelů," konstatoval například Pavel Klaška, marketingový šéf sítě Interspar. Ten proto musí stejně jako řetězce Tesco nebo Billa většinu ekologických potravin zatím dovážet.

Podobně jsou na tom i sami potravináři. Olomoucká mlékárna Olma letos pro velký zájem ztrojnásobí výrobu biomléka a biojogurtů. Ale měla veliké potíže se získáním mléka od ekologických farmářů, a část suroviny musí dovážet ze zahraničí.

Domácí trh s biopotravinami přitom v minulých pěti letech vzrostl trojnásobně, blíží se půlmiliardě korun. Ale více než polovina zboží je z dovozu.

### **Zatím převažuje ekoseno**

Situace v Česku je ovšem paradoxní. Podíl ekologicky obdělávané půdy už loni dosáhl bezmála sedmi procent. To zemi jasně řadí na evropskou špičku. Ale podíl biopotravin na celkové konzumaci dosahuje jen zhruba dvou desetin procenta - což je mnohonásobně méně než průměr v zemích staré evropské patnáctky.

Proč domácí výrobci biopotravin zaostávají? "Mají vysoké náklady, protože vyrábějí malé série zboží," snaží se částečně vysvětlit problém Pavel Trávníček ze svazu ekologických zemědělců Pro-Bio.

Faktem však také je, že ekofarmáři využívají dotace především na pastvu krav a sekání trávy. K náročnější výrobě biopotravin je totiž nic nenutí.

Ministr zemědělství Petr Gandalovič proto uvažuje o úpravě dotačních pravidel - ale zatím ji odložil na příští měsíce.

V západní Evropě nyní potraviny od ekofarmářů zažívají zlaté časy. Přídomek bio se objevuje všude: dokonce u grilovaných klobás nebo piva, a ceny tohoto zboží jsou často několikanásobně vyšší.

## **Domácích biopotravin na trhu přibývá**

Pulty českých obchodů dnes nabízejí přes dvě tisícovky bioproduktů - a přes 1200 z nich je z dovozu.

"Máme nižší podpory než západní farmáři, kupní síla je také nižší a ani zdravý životní styl nemá delší tradici," omlouvá domácí producenty Jiří Urban, místopředseda svazu ekopodnikatelů PRO-BIO.

Díky růstu zájmu o biovýrobky jsou ale tuzemští producenti už přece jen aktivnější. Přibývá jak ekofare, tak biopotravinářů.

### **Půjdou do řetězce**

Rodina Dobrovolných - manželé Jitka a Pavel se synem Matějem - se vrhla na ekologické farmaření poté, co dali statek v Ratibořicích na Třebíčsku po restituci do pořádku. Chovají kozy, a vyrábějí biomléko a biojogurty.

"Poptávka je pořád větší, než kolik stiháme vyrobit. Takže jsme ještě rozšířili stádo, pořídili modernější stroj do mlékárny - a už se díváme také po obchodních řetězcích. Mysleli jsme na Delvitu, ale teď nejspíš nabídneme zboží síti Billa, která prodejny Delvity přebírá," plánuje Jitka Dobrovolná.

Podobně se snaží rozšířit produkci většina tuzemských podnikatelů, kteří bioprodukty vyrábějí. Registrováno je sice na 125 výrobců, ale řada z nich zatím jen na papíře.

K těm aktivním patří například olomoucká mlékárna Olma, firmy Bio-nebio či Biopark, PRO-BIO nebo Ekofarma Deblín.

Nejen specializované bioprodejny, ale i velké obchodní řetězce - Ahold, Tesco, Delvita či Billa, přitom teď o biovýrobky mají velký zájem. Ale kvůli systému dotací se většině ekofarmářů zatím vyplácelo jen za státní peníze sklízet "ekoseno" na loukách. "Nový dotační systém, platný od příštího roku, to ale může zlepšit," věří Urban.

Zlepšila se ekologická administrativa. Donedávna mohla certifikát na biopotraviny udělovat jediná organizace - KEZ (Kontrola ekologického zemědělství). Podnikatelé si stěžovali na její přílišnou úzkoprsost, teď už proto v zemi působí dvě konkurenční společnosti: Biokont CZ a AB Cert. "Všechny tři jsou pod důslednou kontrolou Ministerstva zemědělství. Pravidla pro uznávání ekofare i biovýrobků vychází z nařízení Evropské unie," říká Tom Václavík z Agentury Green marketing.

Podle Urbana se díky vstřícnější práci kontrolních organizací teď k ekologii hlásí víc podnikatelů, letos jich přibylo přes sto. Spolu s Václavíkem přitom ubezpečuje, že pravidla pro udělování bio certifikátů nejsou měkčí než dřív.

Označení ekofarma - a nárok na vyšší dotace - získává podnik, který nepoužívá umělá hnojiva a chemii proti škůdcům nebo plevelům. Bioprodukty z těchto ekofare (mléko, maso, obilí, ale i med nebo vejce) pak slouží k výrobě biopotravin. Při jejich přípravě se nesmějí použít umělá dochucovadla nebo konzervační látky.



## Zdravější, ale dražší

Všechny ekologické potraviny v tuzemsku musí nést označení bio. "Někdy vidím v obchodech značku organic, používanou v zahraničí. To je chyba," upozorňuje Urban. Spor ale často vedou potravináři o to, zda jsou biopotraviny skutečně zdravější než zboží konvenční. Třeba biovejce jsou totiž často také třikrát dražší než vajíčka obyčejná. Zemědělství bez chemie se podle ekofarmářů prodražuje.

"Biopotraviny nijak výrazně zdravější nejsou. Nic proti biomléku nebo biosýrům, je to dobrý doplněk nabídky. Ale tuhle jsme viděl biočokoládovou bonboniéru a zajímalo by mě, jak mohla získat certifikát," říká prezident Potravinářské komory Jaroslav Camplík.

Václavík naopak upozorňuje na studie, podle nichž například biomléko obsahuje víc vitamínů a dalších zdravých prospěšných látek než mléko běžné. "Většina lidí kupuje biopotraviny kvůli pocitu, že jsou zdravější. Ale část lidí za ně platí vyšší cenu i proto, aby prostě podpořili zemědělství bez chemie nebo lepší péči o zvířata v biochovech," připouští.

## Biopotraviny v Česku

### Biopotraviny v Česku

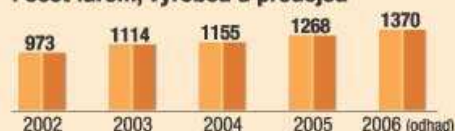


\* Cenové porovnání v bioprodejnách a supermarketech v květnu 2006

#### Růst prodeje (v miliónech korun)



#### Počet farem, výrobců a prodejců



#### O kolik jsou dražší biopotraviny\*

Vejce	250 %
Mléko	125 %
Jablka	125 %
Ovocný džus	125 %
Šunka	115 %
Bílé víno	80 %
Brambory	68 %
Jogurt	45 %
Ovocný čaj	43 %
Hovězí maso	40 %

GRAFIKA: IAN. FOTO: HN - PETR KRALIK

ZDROJ: GREEN MARKETING, PRO-BIO, HN

## **O biopotravině je zájem, nabídka ale zaostává**

Hledáme dodavatele českých biopotravin - vyzývají stále častěji obchodníci. Biopotravině totiž zažívají v současnosti boom. Prodej roste o třetinu ročně, letos se už tržby přiblíží půl miliardě korun. Jenže v drtivé většině jsou z dovozu.

"Poptávka převyšuje nabídku českých zemědělců, většinu zboží musíme dovážet. Sháníme hlavně mléčné výrobky, samozřejmě v dostatečném množství a kvalitě," říká například Pavel Klaška, marketingový ředitel sítě Interspar.

Rakouský řetězec před necelým měsícem zahájil prodej bioproduktů po značce Natur\*pur. Zatím nabízí hlavně mléčné výrobky, ovoce a biochléb, celkem na padesát druhů biovýrobků. "Odbyt je zhruba dvojnásobný proti předpokladům. A ještě rozšíříme nabídku o těstoviny, maso nebo džusy," potvrzuje Klaška razantní nástup biopotravin na český trh.

Podobné plány má většina obchodních řetězců. Tesco chystá příští rok posílit svoji bionabídku pod značkou Organics. Výrazně se už prosazují biopotravině pod označením "Ja! Natürlich" v supermarketech Billa skupiny Rewe, která teď přebírá i tuzemskou obchodní síť Delvity.

"V příštích pěti letech poroste domácí trh stále až o třetinu," předpokládá Tom Václavík ze společnosti Green marketing, která se na trh s biopotravinami specializuje. Upozorňuje, že prostor je tu stále ohromný - západní Evropa má ve spotřebě velký náskok.

Dnes v Česku biovýrobky tvoří sotva dvě desetiny procenta z celkové spotřeby potravin. Zatímco tuzemec utratí za bioprodukty jen 35 korun ročně, na Západě je to v přepočtu přes tisíc korun. "Rozdíl spočívá nejen v kupní síle, ale i v osvětě. Trend zdravé výživy ale přichází i k nám," dodává Václavík.

Otázkou je, jak trend zachytí i domácí ekozemědělci. Ti dosud tvrdili, že berou nižší dotace, a proto se jim výroba biopotravin oproti západním farmářům nevyplatí. Produkce potravin bez chemie je totiž dražší. Proto i biopotravině stojí na pultech průměrně o polovinu víc než zboží klasické.

Od příštího roku se ale podpory ekologickým rolníkům výrazně zvýší. Například na hektar biopšenice dostanou kromě běžných podpor navíc 4600 korun, o čtvrtinu víc než dosud.

"Chtělo by to ale ještě víc zvýraznit podpory přímo na produkci biopotravin," tvrdí Jiří Urban, místopředseda svazu ekologických podnikatelů PRO-BIO.

## **Ekofarmáři: Kontrola je moc přísná**

Mezi ekologickými zemědělci to vře. Tvrdí, že by rádi vyráběli mnohem víc biopotravin, ale brání jim v tom příliš přísné předpisy. Terčem kritiky se stala kontrolní organizace KEZ, kterou si přitom před lety sami vybudovali.

"Naši podnikatelé musí plnit tvrdší normy než jejich kolegové v zemích Evropské unie," prohlásil například Otakar Jiránek, šéf společnosti Country Life, která obchoduje s biopotravinami.

### **Příliš mnoho papírování**

Ministr životního prostředí Libor Ambrozek při zahájení akce Září - měsíc biopotravin sice ekofarmářům slíbil, že za ním s problémy mohou přijít, ale žádné konkrétní důkazy o přehnaně tvrdém kontrolním postupu zatím podnikatelé nepředložili. Obecně se shodují v tom, že KEZ se příliš věnuje kontrole "papírů", ale málo si všímá skutečné podnikatelské praxe. "Pak se stává, že kvůli maličkosti neprojde kontrolou celá farma," říká místopředseda svazu ekozemědělců Pro-Bio Jiří Urban.

"Někdy je nám lidí z KEZ až líto, jak dlouho do noci sedí nad našimi papíry. Ale pak se třeba vůbec nestihnou podívat na farmu. Jak tedy chtějí zjistit, že skutečně nepoužíváme chemii?" diví se farmář Pavel Dobrovolný z Ratibořic na Třebíčsku, který ekofarmu dotáhl až k vlastní produkci biovýrobků z kozího mléka.

Tytéž zkušenosti má Miroslav Šrůtek, farmář z Benešova u Kamenice nad Lipou. "Určitá kontrola být samozřejmě musí. Ale jednou třeba přijde odborník, jindy zase člověk, který o zemědělství moc neví. Přitom za hodinu práce jim platím 350 korun a za rok ještě pět tisíc za to, že mě vůbec evidují," říká Šrůtek, který má zatím jen mléčnou farmu, ale na vlastní minimlékárnu se také chystá.

### **Ve hře jsou stovky miliónů**

Důvod, proč kontrolory z KEZ farmáři musí strpět, je jednoduchý. Bez jejich osvědčení by nedostali speciální dotace na ekologické zemědělství. Jen letos na ně Ministerstvo zemědělství vyčleňuje tři sta miliónů korun. "Od roku 2007 zřejmě dojde k dalšímu navýšení sazeb," dodává Jiří Felčárek z odboru komunikace ministerstva.

Ředitel KEZ Jan Dvorský kritiku podnikatelů zásadně odmítá. "Řadě z nich jde bohužel právě jen o dotace, ne o výrobu biopotravin," říká. Dotace ve výši 1100 korun na hektar totiž dostávají i ti rolníci, kteří jen pečují o travnaté plochy (a nepoužívají přitom chemii), aniž by byli nuceni vyrábět jakékoliv biopotraviny. "Svaz Pro-Bio si nejspíš představuje, že bychom dostali jen seznam firem, které ty dotace chtějí brát, a ten bez mrknutí oka schválili. Ale takhle my pracovat nebudeme," říká Dvorský. Odmítá i podezření o neodbornosti některých svých podřízených. "Je to naopak práce náročná, a to i fyzicky, protože do terénu samozřejmě chodíme," tvrdí.

Spor mezi rolníky a kontrolory už zašel tak daleko, že Pro-Bio přimělo Ministerstvo zemědělství k vyhlášení výběrového řízení na další kontrolní organizace, jež by měly v zemi působit. Zájem projevily německá AB Cert a český Biokont. "Nechceme KEZ vyřadit, ale konkurence i v kontrole je potřeba," tvrdí Urban.

KEZ to považuje za nesmysl. "Jen se tím sníží úroveň kontroly, když se organizace budou zákazníkům podbízet. Při takovém vývoji bych ale raději KEZ zavřel," upozorňuje Dvorský.

### **Koho zajímá, kde se vyrábějí potraviny?**

Proč kupovat biopotraviny, když tradiční česká strava je zdravá a bohatá na vitamíny? Češi věří vlastní kuchyni i hygieně - i když už pět set potravinářských firem kvůli nedodržování předpisů zaniklo.

### **Koho zajímá, kde se vyrábějí potraviny?**

Na sklonku ledna to ve Všetvicích na Benešovsku vypadalo poněkud zvláštně: k místním jatkám společnosti Agroprim přijela kolona luxusních aut. Inspektoři. Hygienici. Lidé z



ministerstva zemědělství. Veterináři. Češi i cizinci. Ti všichni tu strávili dlouhé hodiny. "Bruselská inspekce" se během nich snažila zjistit provinění proti přísným hygienickým normám Evropské unie.

V Česku už zaniklo přes pět set potravinářských firem, které nedokázaly požadavkům unie dostát. Státní veterinární správa odhaduje, že další výrobci potravin vydali miliardy korun, aby hygienické a veterinární normy splnily. Pro desítky vybraných jatek, masokombinátů a mlékáren navíc stát vyjednal odklad: hygienické normy v nich musí platit až v roce 2007. Jak lze tuto zprávu také přeložit? Že na české stoly se doposud dostávaly (a dostávat budou) potraviny vyráběné v provozech, které nevyhovují evropským standardům.

Aniž by to lidem nějak zvlášť vadilo. Rozhoduje cena, nikoli kvalita či místo vzniku. Desítky studií sice ukazují, že se Češi svými životními návyky přibližují tomu, co je pro Západoevropany běžné. Jenže stravování do toho zrovna nepatří. "Lidé se při nákupu potravin orientují hlavně podle toho, co je výhodná koupě," míní Jaroslav Cír ze společnosti Unilever. "Jsou schopni strávit mnoho hodin pročítáním letáků a oběháváním jednotlivých obchodů, jen aby výhodně nakoupili. Výhodně přitom pro ně znamená levně."

Cena je pro české zákazníky důležitější než třeba to, kde daná poživatina "vznikla". Svědčí o tom údaje marketinkové firmy Green marketing, která sleduje prodej biopotravin. Tedy těch od ekologických zemědělců. I když se první biopotraviny objevily na českém trhu v roce 1991 a od té doby příslušný certifikát získalo přes tisíc různých výrobků, jejich podíl na celkové spotřebě potravin tvoří jen necelé procento. Důvod je prostý. Zákazník sice má u biopotravin jistotu, že v nich nenajde ani stopu "chemie", zaplatí však mnohem víc.

"Jejich ceny jsou vyšší než u běžných potravin - rozdíl může být dvacet procent, ale třeba i trojnásobek," připouští Tomáš Václavík z Green marketingu. Firma zjistila, že typický nákupčí biopotravin je žena kolem čtyřicítky s jedním dítětem, vysokoškolsky vzdělaná nebo alespoň s maturitou. Jiným signálem, jaké požadavky mají Češi na potraviny, jsou pak nedávné výskyty BSE u skotu. Zatímco v zahraničí podobné případy vyvolaly téměř vždy bojkot hovězího masa, v tuzemsku se hovězí dostalo do nemilosti jen u prvních případů. Další výskyt BSE už podle zpráv z obchodních řetězců jeho prodej nesnížil.

### **Knedlo-vepřo-vitamíny**

O tom, že se Češi zatím málo zajímají o to, co jedí, pak svědčí šetření Centra pro výzkum veřejného mínění. Tým Adély Seidlové loni v květnu zjišťoval, jaký vztah mají lidé k české kuchyni. 1048 lidí vypovídalo, co považují za tradiční pokrmy, jak často je vaří a třeba i to, za jak zdravé je považují.

Z odpovědí vyplývá, že lidé mezi tradiční jídla zařazují knedlíky, kynuté knedlíky, bramboráky, špek, zelí či brambory. Téměř padesát procent dotázaných následně uvedlo, že tato strava je pestrá a vyvážená. Šestačtyřicet procent si rovněž myslí, že jde o zdravá jídla. A dohromady 59 procent (!) míní, že tradiční česká jídla jsou plná vitamínů.

### **Směšné směrnice?**

Češi ovšem nejsou zdaleka jediní, kdo na potraviny hledí především skrze cenu. Výtky Evropské komise na adresu Řecka jsou už legendární: naposledy stihla zemi kritika před pár dny. Hygienické úřady prověřovaly restaurace před zahájením letních olympijských her a zjistily, že 147 athénských jídelen a restaurací by se mělo správně zavřít. Nebylo to překvapivé zjištění - Řekové se léta odmítají podrobit diktátu EU a stažené ovce a kozy, visící na háčích ve sluncem zalitých výlohách místních řeznictví, označují za kulturní dědictví. I když už země dostala množství pokut, Řekové nad tím jen mávají rukou a do Bruselu vzkazují, že odkaz svých předků nehodlají ničit kvůli pár směšným směrnici. Ony směrnice skutečně působí trochu směšně: jedna například požaduje, aby všechny rohy v masných provozech byly zaoblené (kde není roh, nemůže být v koutě nečistota). Jiná říká, že všechna

umyvadla tamtéž musí být na šlapadlo či fotobuňku (špinavé ruce). Nože používané k bourání dobytčat se musí dávat do lázně o teplotě osmdesát stupňů. Určují vzdálenost toalet od provozu i druh barvy na stěnách (musí být omyvatelná). "Nám tady třeba nadiktovali, jakou dezinfekci na odpadní kanálky v podlaze máme používat," vypráví Josef Komárek z již zmiňovaného Agroprimu Všetice, kam letos v lednu přišla bruselská inspekce. "Oni nám do těch kanálků normálně vlezli. Vytahali rošty, které je chrání, a detailně zkoumali, co v nich je," popisuje.

### **Inspektor pod stolem**

Podobné zážitky jako Komárek mají už ve stovkách firem - třeba na Jihlavsku. "Inspektoři byli opravdu všímaví a nacházeli i sebemenší detaily, kterých si mnohdy naši inspektoři nevšimnou," řekl ČTK ředitel Krajské veterinární správy v Jihlavě Jiří Šulc. Všetickým tak třeba vlezl inspektor i pod bourací stůl, aby se přesvědčil, jestli je řádně umytý i ze spodní strany. "Nakonec nějaké nedostatky našli, ale nejde o velké věci," říká Komárek. "Ale na začátku nás trochu vylekali. My jsme totiž nachystali pro návštěvy zvlášť nový vchod, ze kterého je dobře vidět celý provoz. Jenže oni tudy vejít odmítli. Požádali o návleky a hygienické, jednorázové oblečení a hned, že chtějí jít smyčkou pro zaměstnance, že to zkontrolují i tam." Na jatkách si připadali jak před maturitní zkušební komisí. Po dlouhých hodinách, které inspektoři strávili nad "papíry" i v provozu, totiž vedoucí společnosti zkoušeli třeba z toho, co by dělali, kdyby na čtyřadvacet hodin vypadla energie. "Museli jsme jim ukázat náhradní zdroj," vypráví Komárek. "Víte, nakonec nám jeden inspektor ze Švédska řekl, že takový pokrok, jaký jsme za rok udělali, by se ani jím ve Švédsku nepovedl. Měli jsme radost. Ale - co si za tuhle pochvalu koupíme?" Od května možná nové zákazníky z evropského trhu.