



Olomoucký zpravodaj

leden
2006

**Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství
a původ našich potravin**



Hnutí DUHA
místní skupina Olomouc

Fair Trade

Kdo je kdo ve Spravedlivém obchodu

V minulém čísle jste se mohli dočíst, co je to Fair Trade a jaké jsou základní principy jeho fungování. Nyní se podíváme blíže na jednotlivé organizace Spravedlivého obchodu, které zajišťují celé jeho fungování včetně udílení známky pravosti. Jistě si i vy kladete otázku: Jak si může být spotřebitel jistý, že za čokoládu/kávu/kakao, které si v dobré víře koupí, je opravdu zaplacená producentům garantovaná rozumná cena? Není to jen další efektní tah všemocného potravinářského průmyslu?

Stejně jako v případě certifikátu BIO, u nás udělovaného společností KEZ (Kontrola ekologického zemědělství), i u Fair Trade existují nezávislé kontrolní organizace, oprávněné udělovat značku pravosti. Protože Fair Trade se od 70. let 20. století formoval nezávisle v několika vyspělých zemích, vznikaly i jednotlivé národní kontrolní organizace, z nichž každá použila trochu jiná kritéria pro výrobky certifikované vlastní značkou. Tato diverzita funguje ve značné míře dodnes. Fair Trade totiž není žádná konkrétní organizace, sítí organizací či značka - je to spíše společná idea narovnaných obchodních vztahů mezi vyspělými a rozvojovými zeměmi, která se naplňuje mnoha způsoby na různých místech světa. Spolupráce a vzájemné provázání je však více než potřebné, proto se stovky fairtradových producentů, svazů a družstev, neziskových organizací, zpracovatelských firem, dovozců, prodejců a vzdělávacích institucí sdružují do větších společností a koalic. Představíme si z nich čtyři klíčové.

IFAT (International Federation of Alternative Trade), sídlící v Holandsku, spojuje organizace producentů z Jihu a obchodníků z obou částí zeměkoule za účelem výměny informací a propagace. Svým členům uděluje vnitřní známku Fair Trade Organization. Přitom se řídí vlastními standardy, které se týkají všech obecně uznávaných aspektů Fair Trade: dětská práce, rovné pracovní příležitosti, ochrana životního prostředí, vzdělání, spravedlivé ceny, průhlednost



obchodu atd. Kontrola je prováděna jak zevnitř (samotnými členskými organizacemi), tak nezávislými inspektory IFAT. Značka Fair Trade Organization tedy není certifikací FT produktů, ale dokladem příslušnosti určité organizace k IFAT, tedy k dodržování principů Spravedlivého obchodu. Členem IFAT je např. sdružení filipínských pěstitelů cukrové třtiny Alter Trade, jehož cukr obsahuje čokoláda Mascão, nebo německá obchodní společnost El Puente, mj. dovozce FT čajů z Darjeelingu. (Čaje i čokoláda Mascão jsou dostupné i v Česku.)

Takzvané Obchůdky jednoho

světa, které prodávají především řemeslné FT výrobky ve čtrnácti zemích Evropy, zastřešuje organizace NEWS! (Network of European World Shops) se sídlem v Německu. NEWS! se stará o cca 2500 obchůdků v patnácti Národních sdruženích, pořádá osvětové kampaně a vzdělávací projekty (např. Světový den Fair Trade), zajišťuje výměnu informací a školení členů. NEWS! má opět vlastní systém kritérií, která musí splňovat členové, neuděluje však žádnou značku - zárukou je všeobecná známost, transparentnost a pověst Obchůdků jednoho světa jako průkopníků etického obchodu v Evropě. Znamená to, že v Obchůdkách se prodávají jak produkty s certifikací FT, tak i ty bez ní, jejichž důvěryhodnost je jistěna právě dobrým jménem a tradicí Obchůdků. V Česku sice není žádné Národní sdružení, které by bylo členem NEWS!, ale dva Obchůdky jednoho světa provozuje v Praze nezisková organizace JEDEN SVĚT.

EFTA (European Fair Trade Association) sídlící v Holandsku je koalicí jedenácti velkých evropských firem dovážejících Fair Trade výrobky od více než 400 producentů z Afriky, Asie a Latinské Ameriky. Sedmdesát procent dovozu tvoří potraviny, zbytek řemeslné výrobky. EFTA se snaží jednak zkvalitnit a zefektivnit dovoz FT produktů spoluprací mezi importéry, jednak zastupuje a prosazuje Spravedlivý obchod ve strukturách EU tlakem na rozhodující politické představitele. Při posuzování producentů k obchodnímu partnerství vychází ze standardů FLO (viz níže). Členem EFTA je např. švýcarská firma

Claro, která vyrábí čokolády Mascao.

Certifikaci Fair Trade výrobků provádí 20 organizací v různých zemích sdružených do FLO (Fair Trade Labelling Organizations International) se sídlem v Německu. FLO vyvinula rozvětvený systém stále aktualizovaných standardů (sociální, ekonomické, ekologické a pracovní), kterými se jednotlivé kontrolní organizace řídí. Kritéria pro producenty jsou dvojího druhu - pro rodinné farmy a pro farmy nájímající pracovníky za mzdu; dále existují samostatné standardy k pěstování každé plodiny. Požadované pracovní podmínky (např. pracovní doba, bezpečnost práce, právo sdružování do odborů atd.) jsou v souladu se standardy Mezinárodní organizace práce (ILO). Spravedlivá cena za produkty je odvozena od reálných výrobních nákladů a životního minima v daném státě, které je o něco překročeno, aby mohl být pracovníkům zajištěn především přístup ke vzdělání a zdravotní péči.

Navíc jsou producentům vypláceny pravidelné prémie, které musí investovat do ekonomického rozvoje svých farem (což je také kontrolováno). Na druhou stranu producenti musí odvádět poplatky za certifikaci svých produktů, podobně jako u nás ekozemědělci KEZu.

V každém aspektu Fair Trade FLO určuje tzv. minimální požadavky, které postačují pro získání certifikátu, a požadavky vývoje, ke kterým jsou producenti zavázáni směřovat. Kontroly přímo na farmách provádí kromě inspektorů členských kontrolních organizací i 60 inspektorů samotné FLO. Certifikát Fair Trade je udílen všem výrobkům, na které existují standardy - především potravinám (káva, cukr, kakao, čaj, med, víno, ovoce, rýže a džusy), v omezené míře i nepotravinovému zboží (květiny a sportovní míče). V současné době FLO pracuje s 548 svazy producentů ve více než padesáti rozvojových zemích a 667 obchodníky (dovozci a zpracovateli).

Členské kontrolní organizace sídlí v 15 zemích Evropy, v USA, Kanadě, Japonsku, Mexiku a Austrálii; např. čokolády Mascao certifikuje německá organizace TransFair.

FLO je zároveň členem ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling), tedy mezinárodní koalice kontrolních společností zabývajících se sociální a ekologickou tematikou. ISEAL má sedm členů, známá vám z nich možná bude Forest Stewardship Council (FSC), certifikující výrobky z ekologicky pěstovaného dřeva.

Čtyři nejmocnější hráči ve světě Fair Trade, se kterými jsme se právě seznámili (FLO, IFAT, NEWS!, EFTA), vytvořili pro vzájemnou spolupráci ještě svoji střešní organizaci - FINE (z počátečních písmen jejich názvů). To už je opravdu pomyslný vrchol fairtradových aktivit a iniciativ.

V příštím čísle se dozvíte více o tom, kdo je kdo ve Fair Trade v České republice.

Veronika Fišerová

Seriál

Éčka - víte, co jíte?

Snažíte se číst složení výrobků, které kupujete, protože jste alergici, astmatici, citliví jedinci, vegetariáni, nebo vás prostě zajímá, co jíte, ale po přečtení spousty rozličných zkratk a kódů nejste schopni rozlišit, co to vlastně držíte v ruce? Pokud ano, pak právě pro vás je určen tento seriál článků o přídavných látkách v potravinách neboli tzv. éčkách. Blíže se seznámíte s jejich jednotlivými kategoriemi, naleznete zde obecné informace o jejich používání, testování, možném vlivu na lidské zdraví atd. Z každé kategorie vybereme některá konkrétní „éčka“, na která se zaměříme.

Už grafické symboly vám napoví, zda látka může být živočišného původu, potenciálně poškozuje zdraví nebo je odvozena od geneticky modifikovaných organismů.

Nejprve něco málo k historii

Přidatné látky v potravinách se používají relativně dlouho, ať už kvůli zlepšení chuti, vůně či vzhledu nebo pro delší trvanlivost. Např. sůl, ocet a koření se používají po tisíceletí. Poptávka po trvanlivějších

potravinách rostla počátkem dvacátého století. Rostly také znalosti chemických látek a fyzikálních pochodů v potravinách, a tak mohla být tato poptávka uspokojována. Množství konzervantů, barviv, aromat a jiných přídavných látek v potravinách stále stouvalo. Dnes se odhaduje, že např. v USA se přidává do potravin přes 2500 přídavných látek a každým rokem je registrováno 100 žádostí o povolení nových potravinářských aditiv.

V bývalé ČSSR se díky omezování jejich dovozu spotřeba přídavných látek v potravinách nezvyšovala a dokonce v určitých letech i klesala. Tato situace se však po roce 1989, zejména po příchodu velkých potravinářských koncernů, rychle změnila a nastal jejich skutečný rozmach. Naštěstí byl následován přijetím nového zákona o potravinách, který má zaručovat, aby se spotřebitel z obalu dověděl o přítomnosti přídavných látek v potravině.

Značení

Přidatné látky jsou označovány

mezinárodním kódem E, který je používán v mezinárodním obchodu a v Evropě i k označování složení potravin pro spotřebitele. Jinak je tomu např. v Austrálii, kde se používá stejný kód jako v Evropě, avšak bez velkého písmene E, nebo v USA a Kanadě, kde jsou na obalech uváděny pouze názvy potravinářských aditiv (např. octan vápenatý, arabská guma nebo betalainová červeň).

Kategorie

Do jednotlivých kategorií jsou přidatné látky děleny podle své funkce v potravinách. Zde uvádíme jejich přehled: Antioxidanty • Lešticí látky • Barviva • Balící plyny a propelanty • Konzervační činidla neboli antimikrobiální látky • Odpěnovače a pěnotvorné látky • Okyselující látky a látky upravující kyselost • Zvlhčující látky • Tavicí soli • Plnidla • Náhradní sladidla • Zpevňující látky • Látky zvýrazňující chuť a vůni • Sekvestranty • Zahušťující látky neboli zahušťovadla • Látky zlepšující mouku • Želírující látky • Rostlinné gummy •

Modifikované škroby • Čiřící látky
neboli čířidla • Stabilizátory • Nutriční
látky • Emulgátory • Lubrikatny a
látky zabraňující přichycení • Nosiče

a rozpouštědla • Aromatické látky
neboli látky vonné a chutové •
Protispěkové látky

pokračování příště
Informace čerpány z knihy
Dr. Terezy Vrbové – Víme, co jíme?
Magda Pazderová

Biotržiště

Biopotraviny v síti

Nabídka biopotravin na českém trhu potěšitelně roste, stále větší objem v odbytu mají i nové formy prodeje. K nim patří i nákup přes internet. Protože ho u nás rozvíjí už osm webů (+ jeden na Slovensku) a spotřebitel tu nemá většinou přímý kontakt s prodejcem ani srovnání, vyzkoušela je Liga ekonomických alternativ (LEA) formou kontrolních nákupů. Testování tzv. BIO-e-shopů je součástí projektu ligy s názvem „CZ BIO“ podpořeného Ministerstvem průmyslu a obchodu v rámci programů na ochranu spotřebitele.

„Průřezově zvoleným košem produktů objednaným na adresu anonymního zákazníka jsme chtěli ověřit, na jaké úrovni dnes běžný český spotřebitel může pomocí internetu získat pro svůj jídelníček biopotraviny,“ popisuje za LEA cíl testu Jiří Dvořák. „Členové poroty složené z novinářů, biospotřebitelů, PR-expertů, marketingové specialistiky a zástupce kontrolní organizace ekologického zemědělství po dohodě všude usilovali o objednávku 16 produktů z těchto skupin: čerstvá zelenina a ovoce, mléčné produkty, pečivo, mouka, čaje a nápoje, masné produkty a vejce. Setkali jsme se s rozdílnou kvalitou internetových služeb, širší sortimentu, lhůtou dodání v rozmezí 3-12 dnů, milým přístupem i plesnivým chlebem...“

Kontrolní objednávka testovala weby www.biopotraviny.cz, www.biosfera.cz, www.dobrykramek.cz, www.jimezdrave.cz, www.slunecni-brana.cz, www.rozmaryna.cz, www.vitektrade.cz, www.zzbrno.cz a pro srovnání i slovenský www.bio-obchod.sk. Výsledky hodnotila v šesti skupinách kritérií (pojetí internetového obchodu, komplexnost sortimentu, snadnost zadání objednávky, její expedice, doručení zakázky a užití značky BIO). E-hopům se přidělovalo 1 - 5 bodů (v podobě hvězdiček) v každé skupině kritérií, kde ***** znamenalo maximum. Výsledek vznikl zprůměrováním hlasů.

Vítězem tohoto prvního testování u nás se stal server www.rozmaryna.cz, provozovaný Evou Semoťánovou společně se stejnojmenným obchůdkem zdravé výživy v Praze 5. Bodoval především pestrostí sortimentu (cca 600 položek v kvalitě BIO, z toho 37 druhů zeleniny). Druhý se umístil portál www.biosfera.cz, který nabízí dodávky z Brna a vynikl moderním pojetím. Třetí místo obsadil východočeský www.dobrykramek.cz (řízený z Jaroměře a Dvora Králové). Zaujal spektrem služeb - placení stravenkami, přikládání informačních materiálů, vzorků kosmetiky atd.

Vedle pozitivních zjištění ale porota zaznamenala i ne jeden prohřešek vůči spotřebiteli. Při kontrolních testech nebyl např. u tří zakázek dodán kompletní sortiment dle objednávky, aniž by se dodavatel ozval a nabídl náhradní produkt. V případě zásilků z www.biopotraviny.cz a www.zzbrno.cz některé objednané produkty chyběly, ačkoliv byly fakturovány

a zaplacený. Pouze www.rozmaryna.cz chybějící produkt odečetla z účtované ceny. Odpudivou a smutnou „třešničkou na dortu“ byl i plesnivý chléb ze Zdravého života Brno (provozovatel www.zzbrno.cz, pozn. LEA: balík doručený - po 12 dnech! - na dobírku byl vyzvednut v den následující po výzvě České pošty o jeho uložení na pobočce). Příčinou byl patrně nevhodný igelitový obal.

Závěr? Ačkoliv mnohé z e-shopů fungují již léta (nejstarší biopotraviny.cz 5 let) a některý v dlíci ohledu sympaticky zaujme, v porovnání se zahraničními však teprve odrůstají plenám - zaostávají v šíři sortimentu základních potravin, formách distribuce a podílu biopotravin v nabídce. Potvrdilo se tušení, že na českém internetu není dostatek biopotravin pro pestrý jídelníček běžného spotřebitele. Omluvou internetových prodejců může být nedostatečná produkce českých ekofarem v žádaných komoditách, méně už fakt, že jen některé weby a jen v některých ohledech jsou zajišťovány na potřebné úrovni. I přes ochotu jejich provozovatelů a často nedocenenou až nadšeneckou práci musí ale i oni počítat s tím, že budou i u potravin konfrontováni Batovým pravidlem Náš zákazník, náš pán. „Přesto z této první sondy nevyvozujeme nějaký zásadní konečný soud, kdo je nejlepší či nejhorší, to může průběžně vyplynout až zveřejňováním dalších zkušeností spotřebitelů i výsledků jiných testů,“ uzavírají iniciátoři z LEA.

Převzato z tiskové zprávy LEA

Aktuálně

Novinka mezi BIO potravinami

Obchodní společnost Pro-Bio nabízí pod svou značkou Biolinie první květový med v kvalitě BIO.

Ačkoliv se na první pohled zdá, že každý med je čistě přírodní produkt, a proto může být označen značkou BIO, není tomu tak. Aby mohl med nést označení BIO, musí ekologický včelař splňovat nemalé

požadavky. V první řadě musí být včelstvo na místě, od kterého v okruhu 3 km není žádná dálnice, skládka, spalovna odpadů či průmyslová oblast. Ideálním místem může být tedy buď CHKO nebo pozemek větší ekofarmy. Včelstvo může být v období snůšky dokrmováno pouze vlastním medem

nebo cukerným sirupem z ekologické produkce, nikoli cukrem. Dále je zakázáno používání antibiotik a syntetických chemických prostředků při léčení včel.

Toto poslední kritérium však v České republice nemůže být dodrženo, protože z nařízení Státní veterinární správy plyne nutnost

minimálně jednou ročně, z preventivních důvodů, tyto prostředky použít. Právě proto u nás zatím neexistuje žádný certifikovaný výrobce BIO medu, tedy ani med se značkou Biolinie není českého původu. Pochází z Itálie a je vyroben ze směsi medu ze zemí ES.

Další předností medu v kvalitě BIO je i garance jeho šetrného zpracování. Tím si zachovává všechny důležité látky, jako jsou enzymy, přírodní barviva (karotin, flavonin, melanin), silice, vitamíny, aminokyseliny, a uchovává si tak své antibakteriální účinky.

BIO med značky Biolinie najdete v široké síti hypermarketů a samozřejmě i ve většině prodejen zdravé výživy. V Olomouci je to Pí-centrum a BIO-FARM.

Zdroj: www.biolinie.cz

Barbora Číhalová

Trocha inspirace Biokuchařka Hanky Zemanové

Před nedávným časem vyšla nová česká kuchařka, zaměřující se na méně známé potraviny, které jsou obvykle k dostání v kvalitě BIO - pohanku, cizrnu, špaldovou mouku, panenské oleje apod. „Bio není jenom zrní či vegetariánská strava, bio může být chutné, zdravé jídlo pro celou rodinu, nemusí být složité na přípravu,“ píše se v knize, která obsahuje přes sedmdesát receptů, jež doprovázejí barevné fotografie, tipy pro zdravý životní styl, odpovědi na nejčastější otázky o biopotravinách, fakta a výsledky výzkumu o vlivu potravin na zdraví či reportáže z návštěv u předních českých ekologických zemědělců. Přinášíme vám na ukázkou jeden chutný recept:



Celozrný kuskus se zeleninou a piniiovými oříšky (vegan/ 6 porcí)

Kuskus je druh pšeničných těstovin. Běžně bývá z bílé mouky a stačí jej pouze přelít vroucí vodou. Zdravější varianta je celozrný kuskus, který je pro lepší stravitelnost vhodné chvíli převařit a pak nechat dojít. Celozrný kuskus dodá tělu dostatek energie a vlákninu. Dokonce se v bioprodejnách dají koupit i kuskusy

z jiných druhů obilnin. Například z kamutu, ze špaldy nebo ze čtyř druhů obilí. Celozrný pšeničný kuskus použitý v receptu je běžně dostupný kuskus značky Bioharmonie.

Pinie jsou výborným zdrojem přírodního hořčíku, zinku a železa. Mají nízký obsah sodíku, proto jsou vhodné při chorobách ledvin a obsahují dvakrát více železa, než má maso. Díky tomu podporují krevotvorbu a přispívají k léčbě anémií. Ideální jsou v kombinaci s luštěninami a obilninami.

750 ml vody (1 díl kuskusu na 1,5 dílu vody), olivový nebo sezamový olej, 2 stroužky utřeného česneku, 1 chilli paprička nebo lžička chilli pasty, lžička mletého kmínu, 2 cibule, 2 druhy sezónní zeleniny, mořská sůl, balíček celozrného kuskusu (500 g), 1–2 sáčky pinií opražených na suché pánvi (cca 50–100 g)

1. Dejte vařit vodu a připravte zeleninu. Můžete použít pórek, cibuli a 2 mrkve nakrájené na kostičky nebo třeba červenou papriku, řapíkatý celer a brokolici.

2. V hrnci se silným dnem osmahněte na dostatečném množství oleje utřený česnek, chilli a kmín. Přidejte cibuli a zeleninu, osolte

a společně smažte téměř až do změknutí zeleniny.

3. Nakonec přimíchejte kuskus a přilijte vroucí vodu nebo vývar a promíchejte. Místo vývaru lze použít i vroucí vodu s biobujónem, ale v tomto případě uberte sůl ze základu. 4. Nechte 1–2 minuty projít varem na malém plameni a odstavte z ohně. Asi 15 minut nechte dojít pod pokličkou. Mezitím si na suché pánvi opražte předem opražené pinie.

5. Dochutit můžete olivovým nebo ořechovým olejem a čerstvou mátou nebo tymiánem. Posype opraženými piniemi, popřípadě nastrohaným uzeným tofu nebo parmezánem.

Mgr. Hanka Zemanová (*1975) vystudovala Pedagogickou fakultu UK. Absolvovala dva dlouhodobé studijní pobyty ve Francii, kde se mimo jiné zabývala ekologickou výchovou. Založila Pro-bio ligu, pobočku Svazu ekologických zemědělců zaměřenou na osvětu v oblasti ekologického zemědělství a biopotravin, a se svým mužem též založila potravinovou společnost Albio. Dnes je nezávislou odbornicí na biopotraviny, spolupracuje s médii v tématech spojených se zdravým vařením a ekologickým šetrným životním stylem a připravuje další knížku.

**Olomoucký
BIO zpravodaj**

Vydává Hnutí DUHA Olomouc; odpovědný redaktor Veronika Fišerová; náklad 1800 ks; distribuce zdarma v olomouckých prodejnách nejen zdravé výživy a ve vybraných lékárnách a čekárnách lékařů.

Zasílání lze objednat telefonicky: 585 228 584, e-mailem: zaneta.brozova@hnutiduha.cz nebo poštou na adrese Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc.

Podpořte vydávání Olomouckého BIOzpravodaje i naši další činnost

(exkurze na ekofarmy, výstavy, besedy a další). Díky vaší podpoře ji budeme moci zkvalitnit a rozšířit. Náklady na jeden výtisk činí 5 Kč.

Pokud chcete finančně podpořit práci Hnutí DUHA Olomouc nebo se na ní aktivně podílet, navštivte nás v kanceláři (průchod vedle

Hanácké hospody na Dolním náměstí - Po, Út, Čt: 13 - 17 hod., St: 10-13 hod.). Finanční příspěvek můžete poslat také na účet 1803974399/0800 (o příspěvku nás však vždy informujte!). Děkujeme.

Vydávání BIOzpravodaje podporuje firma Olma.

