

Situace v kontrole ekologického zemědělství

Na základě požadavků členské základny vyvolalo vedení svazu PRO-BIO jednání s Ministerstvem zemědělství ČR o možnosti vstupu další kontrolní organizace na náš domácí trh. Důvodem byla nespokojenost se současným stavem a hlavně možnost vytvoření konkurenčního prostředí v oblasti kontroly ekologického zemědělství.

Dne 25. 10. 2005 proběhlo na Ministerstvu zemědělství ČR výběrové řízení na další kontrolní organizaci, která bude působit v České republice. Ze dvou nabídek, které Ministerstvo zemědělství v daném termínu obdrželo, byla vybrána pouze jedna, která splňovala všechna daná kritéria výběrového řízení. Jedná se o německou kontrolní organizaci ABCERT, GmbH, se sídlem Brno, Pastrnkova 45. Tato kontrolní a certifikační firma je vlastněna naším partnerským svazem Bioland a o vstup do ČR ji požádalo vedení svazu v době problémů s KEZ, o.p.s. Věříme, že přinese do ČR know-how z EU a nastolí konkurenční prostředí.

V současné době se o pozici na našem trhu uchází další, česká kontrolní organizace, a to Biokont CZ, s.r.o., se sídlem Brno, Měříčkova 34. Pokud splní všechny požadavky, které stanovilo Ministerstvo zemědělství ČR a projde výběrovou komisí, může se stát další pověřenou kontrolní organizací v České republice.

Bylo by nespravedlivé nezminít i stávající kontrolní organizaci KEZ, o.p.s. I zde došlo k několika změnám, které podle vyjádření správní rady zlepší přístup ke kontrole a zjednoduší i zlevní certifikaci v ekologickém zemědělství.

Od 1.1.2006 budou na trhu v České republice dvě pověřené kontrolní organizace v ekologickém zemědělství, a to KEZ, o.p.s. a ABCERT, GmbH. Zůstává tedy na vás, jakou kontrolní organizaci si vyberete, se kterou sepišete smlouvu o kontrole Vašeho podniku. Zůstanete-li u KEZ, nebo si vyberete ABCERT. V tomto výběru Vám přeji šťastnou ruku.

František Winter,
místopředseda svazu PRO-BIO

PUBLIKACE SVAZU PRO-BIO

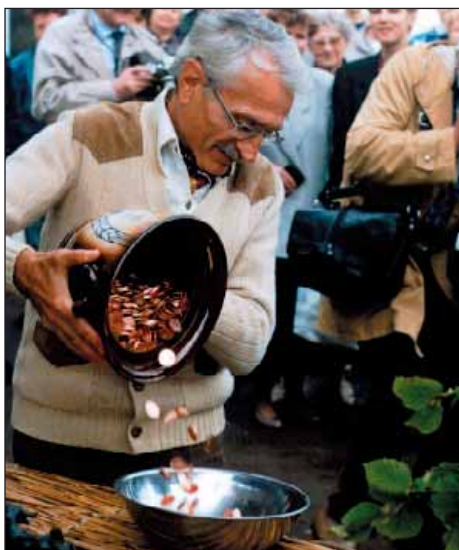
VÝSEVNÍ DNY 2006

V prosinci byla vydána publikace **Marie a Mathiase K. Thunových Výsevní dny 2006**, která se stává již po mnoho let dobrým pomocníkem ekozahradkářů i ekozemědělců. Podle postavení hvězd a měsíce, jejichž přírodní kosmické rytmy dlouhodobě zkoumali, navrhuji termíny zemědělských prací – výsev, sklizeň, výsadba řez stromů. Výsevní dny poradí, kdy je vhodné pracovat s mlékem a při péči o včely. Na každý měsíc a den je zpracována přehledná tabulka. K dostání na adrese PRO-BIO (str. 19) nebo v redakci měsíčníku BIO (knihovnička BIO, str. 17).

Katalog členů 2006

PRO-BIO chystá vydání nového katalogu členů pro rok 2006. Aktualizovaný katalog kontaktů a nabídky členů ekozemědělců. Tento katalog (adresář) je velice žádaným produktem zejména mezi spotřebiteli, ale i zástupci obchodních firem. Ekozemědělci by měli dodat aktuální podklady a spotřebitele budeme včas informovat o možnosti jeho objednání.

KDO LETOS ZÍSKÁ PUTOVNÍ POHÁR „BARTÁKŮV HRNEC“ ?



Rok se s rokem opět sešel ... a nastává čas volby nejlepšího ekologického zemědělce v naší zemi. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlašuje již 14. ročník soutěže, O nejlepšího ekologického zemědělce roku 2005.

To je výzva pro vás, milí čtenáři!

Znáte zemědělce či farmu, která se zabývá ekologickým chovem či pěstováním plodin, sběrem plodů a bylin, produkuje zajímavé biopotraviny, provozuje agroturistiku a další atraktivní služby, využívá alternativní zdroje energie či jinak přispívá ke krajinné tvorbě a ochraně životního prostředí? Znáte zemědělce, který splňuje zásady eko-

logického hospodaření a navíc jeho aktivity stojí za povšimnutí a ocenění?



Pište, posílejte e-maily, faxujte svůj návrh na nejlepšího ekologického zemědělce roku 2005, který dostane tradiční putovní pohár „Bartákův hrnec“ za úspěchy dosažené na jeho ekologické farmě a finanční odměnu.

Rada Svazu ekologických zemědělců vybírá z vašich návrhů toho nejlepšího.

Tradiční cenu nejlepšímu ekologickému zemědělci uděluje PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců každoročně jednomu ze svých členů jako ocenění práce a dosažených výsledků v oblasti ekologického zemědělství. Cenou je putovní pohár plný zlaťáků v podobě desetikorun čerstvé ražby, tzv. Bartákův hrnec. Tato slavnost, jejímž duchovním otcem je nestor českého ekologického zemědělství Ing. Richard J. Barták, vznikla původně jako akt poděkování a ocenění aktivit a služeb farmářů, kteří se aktivně a dlouhodobě podílejí na rozvoji ekologického zemědělství v České republice.

Akce je vyhlašována pravidelně poslední květnovou sobotu v roce a probíhá vždy na farmě oceněného. Pro návštěvníky z řad odborné i laické veřejnosti je tradičně připravena exkurze po farmě, ochutnávka farmářských výrobků a další doprovodný program.

(vč)

BIO MŮŽE BÝT I MASO aneb cesta k biouheráku 5

Poslední šance

Téměř čtyři roky jsme se snažili najít odbyt za odpovídající cenu za naše biočuníky. Bylo jich asi 6000 kusů a naše finanční ztráta narůstala do astronomických rozměrů. Export jsme ukončili, řetězce se chovaly nemožně a drobných prodejců, ochotných prodávat biomaso, bylo jako šafránu. Uvažoval jsem o tom, že musíme vymyslet produkt, který by nemusel být do 14 dnů z pultů pryč, tak jako syrové maso. Ideální volbou se zdál být tepelně neopracovaný výrobek. I v konvenci se totiž vyrábí pouze z masa (bez různých kuřecích separátů apod.) a díky využití prospěšných bakterií při fermentování se obejdou jen s minimálním množstvím „ěček“.

Hned na začátku jsem narazil několik problémů. V první řadě musí bio masné výrobky obsahovat veškeré ingredience zemědělského původu v kvalitě bio. Takže nejen biovepřové a biohovězí maso, ale také koření či cukr (maltodextrin), byť jsou obsaženy v minimálním množství. Je to pravděpodobně z toho důvodu, aby byl ekologický sektor co nejsoběstačnější a aby také kolegové, kteří pěstují biokoření, měli zajištěn odbyt. Vědom si tohoto hendikepu, navštívil jsem technologa v Kosteckých uzeninách.

„Řekněte mi, jaký koření do toho dáváte, a já ho seženu v biokvalitě, ať můžeme začít urychleně vyrábět biouherák,“ ptal jsem se nedočkavě. „*My ale nevíme, jaké koření tam dát,“* zněla odpověď. „*Když je to málo česnekový nebo paprikový, tak zavoláme dodavatele aditiv, a ten nám něco namixuje.*“ – Za se překvapení! Je mi v tu chvíli jasné, že se s biouherákem určitě nudit nebudu.

Naštěstí nám byl doporučen skvělý člověk RNDr. Jiří Píza. Ten dokázal v Německu najít ty správné odborníky, zabývající se biomasnými výrobky desítky let. Sehnali koření a my „narazili první kutr“. No a zatímco se v sušících komorách fermentoval, já spřádal, jak jinak, velkolepé plány. Jen tak na okraj – nikdy před tím jsem uheráky nekonzumoval. Přesto jsem v tom bílém salámu viděl řešení naší překérní ekonomické situace. Proto jsem nechával čuníky porážet a jejich maso zamrazovat, protože jsem je už nechtěl prodávat do konvence. Zmrazení je u těchto výrobků dokonce nutné, jelikož neprochází tepelnou úpravou, musí mráz zlikvidovat případné zárodky svalovce.

Uběhlo šest neděl a na stole v kanceláři ředitele Kosteckých uzenin ležel první biouherák. Kolem něj sedělo pět odborníků a já s Tomášem Klejzarem. ➡

BIO MŮŽE BÝT I MASO...

➤ Nebudu to zbytečně natahovat. Půl hodiny se hodnotil jen zevnějšek. Pak se začal o teprve ochutnávat. Já jsem byl nadšen. Ostatní už ne tolik. Muselo se udělat mnoho změn, aby byli spokojeni všichni. Každá změna znamenala dalších šest neděl sušení nového kuřtu. A ve stájích dorůstali čuníci. V Kostelci se v mrazárnách hromadilo bio maso...

Po půl roce bylo v Kostelci rozhodnuto, že Biouherák splňuje všechna kritéria kvality, což potvrdili i odborníci v Německu, kteří se prostřednictvím doktora Pízy na zrození podíleli. A tak jsem nechal hned vyrobit asi 8000 štangliček. Měli jsme tedy vyroben biovýrobek certifikovaný KEZ a s trvanlivostí čtyři měsíce. Mezi lidmi kolem „bia“ to vyvolalo velký zájem a já si (pokolikáté už?) říkal, že to je ono.

Jak jsem řekl, celá výroba byla řádně ohlášena a kontrolována KEZem. Již dříve jsme uvažovali o výrobě biomasných výrobků, ale odrazovalo nás od toho i to, že nás různí „odborníci“ varovali, že bez potravinářských aditiv – těch obávaných „éček“ – nic nevyrobíme. Alespoň nic, co by naši „strážci hygieny – státní veterináři“ pustili do maloobchodní sítě. Ekologické potraviny se až na malé výjimky těchto látek zřekají. V Kostelci jsme se nakonec shodli, že bio uherák stačí pouze poloviční dávka dusitanu sodného (E 250), než používají běžně, a nic víc. To bylo i v souladu s výkladem německých ekologických výrobců, a tak bylo vše nejdříve KEZem certifikováno. Znovu podotýkám, že jsme sedláci a ne odborníci na výrobu potravin, proto jsme bez protestů převzali německou zkušenost. Abych posílil prodej již vyrobené biopotraviny, přihlásil jsem se do soutěže o biopotravinu roku. Zbývaly dva měsíce, uheráček se slibně začal prodávat a věřil jsem, že pokud budeme oceněni, bez problému vše prodáme. Nic netuše jsem tehdy otevíral dopis z KEZu. Po jeho přečtení jsem se musel znovu rozdychat. Ministerstvo zemědělství nám prostřednictvím KEZu sdělovalo, že dusitan sodný do masných biovýrobků nesmíme dávat. V sušárnách se vesele houpalo 8000 štangliček s dusitanem ... Napadlo mě v tu chvíli, jestli by nebylo lepší tam viset s nimi. Tuto myšlenku jsem ventiloval před kolegou, a protože nás ta představa rozveselila, od srdce jsme se zasmáli. Pak jsme si stejně od srdce zakleli.

Už jsme si na ty překvapení začali zvykat. Protože jsme do toho všichni investovali mnoho práce a já to považoval za poslední šanci, nevzdali jsme to. Protivůk jsme rozvinuli na dvou frontách. Za prvé jsme s Jiřím Pízou a jeho kolegou v Německu hledali alternativu místo dusitanu. Tato cesta byla nejperspektivnější, protože v té době jsme se o problematiku potravinářských aditiv začali zajímat a zjišťovali jsme, že se ta „chemie“ s ekologickou filosofií nespojuje. Na jejich úplnou náhradu jsme měli jen 14 dní, protože za dva měsíce bylo vyhlášení biopotraviny roku. Odborníci jak na potvoru byli kdesi na Novém Zélandě a čas ubíhal. Druhá fronta představovala obhajobu již schváleného postupu s polovičním množstvím dusitanu. Museli jsme nakoupit v zahraničí (v EU) certifikované biopárky a uzené, nafotit je i s recepturami (všude byl dusitan) a zoslat na ministerstvo a KEZ.

Naštěstí se podařilo získat know-how o použití mořské soli místo dusitanu na poslední chvíli tak, aby se vše stihlo do soutěže.

Měli jsme samozřejmě radost, že jsme vyhráli. Bylo by ale asi neobvyklé, kdyby nám pocit euforie vydržel dlouho. Po pátečním udělení ceny nám hned v pondělí volala místní státní veterinářka: „Dočetla jsem se, že na Sasově vyrábíte salám, jak to že o tom nic nevíte?“

„Vyrábí ho pro nás Kostecké uzeniny ve svých provozech,“ pravil jsem pokorně. „To si prověřme!“ – zaznělo výhružně. Vzhledem k tomu, že v Kostelci pracuje taková malá armáda veterinářů, tak jsem byl klidný. Všichni tam věděli, že pro nás dělájí ve službě biovýrobu už od roku 2000. Byl jsem však jak opářený, když nás ředitel na podkladě „hloubkových kontrol“ ze strany citované veterinářky vykázal z Kostelce i s našimi 8000 štangličkami!



Jestli jsem to tenkrát dobře pochopil, tak to bylo z toho důvodu, že na biouherácích byly dvojí etikety. Naší farmy a zároveň Kosteckých uzenin. S pocitem absolutního nepochopení, proč se u nás ocenění trestá, jsme museli sehnat náhradní odpovídající sklad a vymyslet jinou logistiku.

Aby to nebylo jednoduché, tak nám v tu pondělí ještě přišel dopis z KEZu, ve kterém nám bylo sděleno, že jsme s dusitanem měli pravdu a že ho tam klidně můžeme dávat. Promítl jsem si v tu chvíli ty „nervy“, když jsme sháněli ty odborníky na Novém Zélandu.

Asi bychom uspěli i s dusitanem, ale byl jsem nakonec rád, že se našlo řešení bez něj. V tu dobu jsem

se totiž osobně seznámil s panem Syrovým a díky jeho publikacím, i díky osobním rozhovorům s ním jsme přeskočili jednu fázi biovýroby s dusitanem. Na Biofachu 2005 jsme potom viděli, že již hodně výrobců biomasných potravin vyrábí bez „nitratů“.

Chtěl bych touto formou poděkovat všem našim zákazníkům, kteří nakonec všichni „dusitanový“ biouheráček z našich ilegálních skladů vykoupili. Do Silvestra 2004 byl prodán a od ledna 2005 se zahájila (po vyjasnění situace v Kostelci) znovu jeho výroba, a to již pouze s mořskou solí. Také jenom s jednou etiketou.

Když jsem rok před tím prohlásil, že to s biouherákem nebude nuda, tak jsem netušil, že to bude spíše adrenalinová záležitost. Napadá mě, že si vůbec nejsem jist, zda splňujeme představy klidné harmonické biofarmy... Vím ale, že podobné situace prožívá většina biovýrobců.

Během následujících měsíců jsme „naučili“ jíst uherák stovky zákazníků (mezi nimi i pár vegetariánů). Byla to tenkrát dobrá volba. Přestože prostřednictvím biouheráku realizujeme jen část našich čuníků, ohromně se díky němu zvýšilo povědomí zákazníků. Většina lidí u nás už ví, že bio může být i maso. Velkou satisfakcí byl i nedávno zveřejněný výsledek výzkumu, kdy byl učiněn překvapivý závěr, že uherák posílí zdraví jako jogurt (více na <http://zdravi.idnes.cz> archiv článků, 18.10.). Po těch desítkách let, kdy nám lékaři předkládají jen negativní vlastnosti, především vepřového masa, to je poprvé naopak. Snad nás takové informace dovedou k větší úctě k potravinám a k zvířatům, která nám tyto potraviny poskytují.

Během cesty k biouheráku jsme potkali hodně lidí, kteří s námi prožili pocity vítězství i proher. Za všechno jsem jim vděčen. Myslím, že nás to posílilo.

Je jisté, že jde vyrobit biopotravina, která je už od svého prvopočátku (jako pěstované krmivo na poli) až po zpracování vysoce kvalitním produktem, prostá moderních, především chemických výdobytků. Doufám, že to je jeden z důkazů o tom, že ekologické zemědělství je konkurenceschopnou alternativou pro výživu lidstva.

Josef SKLENÁŘ

Projekt „síť informačních a poradenských center agro-envi“ podpořen

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců dostal písemné vyrozumění o poskytnutí dotace na realizaci předloženého projektu „Agroenvironmentální informační a poradenská centra v ČR, vytvoření sítě v Pardubickém, Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji“ – zkráceně ho budeme nazývat „Síť agro-envi PRO-BIO“ (projekt podaný ve druhém kole výzvy MŽP v rámci Operačního programu Rozvoj lidských zdrojů). Projekt byl vybrán k financování s podmínkou úpravy rozpočtu a doložení dalších požadovaných podkladů. Bude zahájen 1. března 2006 a ukončen 29. února 2008.

Na jeho realizaci se podílí 22 partnerů. Z toho partner Správa ochrany přírody ČR zahrnuje sedm Správ chráněných krajinných oblastí a partner Ministerstvo zemědělství ČR 12 zemědělských agentur v příslušné oblasti. Partnery jsou také Regionální centra PRO-BIO – Litomyšl, Jeseníky, Moravská Brána a Bílé Karpaty.

V rámci projektu dojde k vytvoření a posílení 36 informačních a poradenských míst pro zemědělce a spotřebitele (rozdělení podle roz-

sahu své činnosti na takzvaná informační centra a informační místa). V projektu je plánováno celkem 56 aktivit, z toho asi dvě třetiny regionálních. Přínosem pro členy svazu PRO-BIO bude zejména zajištění kvalitního odborného poradenství v otázkách ekologického zemědělství a životního prostředí, posílení svazu PRO-BIO a jeho čtyř regionálních center. Předpokládáme získání nových zájemců o ekologické hospodaření, posílí se propagace biopotravin a zvýší se zájem o biopotraviny, dojde k vytvoření nových informačních a odborných materiálů. Bude podpořena biodiverzita v krajině a vzniknou nová pracovní místa.

V současné době pracujeme na úpravě rozpočtu podle požadavků zadavatele a na nezbytných přípravách a formalitách. O projektu budete informováni těsně před zahájením, a také průběžně po celou dobu jeho realizace. Dobrou zprávou pro členy svazu PRO-BIO je, že budou mít služby a výstupy z tohoto projektu zdarma. Nečlenové a noví zájemci budou část služeb projektu platit.

Jiřina PAVELKOVÁ