

Opravdové potraviny pro všechny Evropany / dvojí kvalita potravin a jídlo bez chemie



Jídlo je vedle vody základní lidskou potřebou a pro Evropany je jídlo také radostí. Způsob, jakým konzumované potraviny vznikají, má navíc silnou souvislost s naším zdravím, kvalitou života i se stavem životního prostředí.

Kvalitní a chutné potraviny by měly být dostupné pro všechny Evropany. Řada iniciativ pro zlepšení současného stavu potravinové produkce na evropském trhu vychází přímo z Evropského parlamentu. Tento informační materiál shrnuje klíčová témata, jako je dvojí kvalita potravin a přístup spotřebitele ke kvalitním potravinám bez chemie a regionálním a bioproduktům.



Evropský parlament
Kancelář v České republice

Obnovitelně.cz
chytrá řešení pro život

Industriální zemědělství vyčerpává planetu

Současná industriální podoba zemědělství a výroby potravin může za rozsáhlé odlesňování, degradaci půdy, desertifikaci i kritické snižování biodiverzity. Navíc rychle vyčerpává klíčové přírodní zdroje, jako jsou ropa, orná půda či voda. Experti z OSN odhadují, že do poloviny tohoto století bude celosvětově zapotřebí produkovat vzhledem k nárůstu populace a vyšším příjmům o 70 % více potravin než nyní.

Cestou vpřed je přeměna potravinového systému a zároveň dodržování principů odpovědného chování jak při zemědělské produkci a výrobě potravin, tak při jejich spotřebě. Koncept udržitelné výroby a spotřeby potravin se dá chápat jako holistický přístup, kdy se tyto principy integrovaným způsobem zavádějí s ohledem na kapacity přirozených ekosystémů a na potřeby současných a budoucích generací. To zahrnuje hledání řešení v rámci celého potravinového řetězce – od zemědělce přes dodavatele a spotřebitele až po fázi odpadu.

Slabiny současného potravinového systému vs doporučení pro odpovědnou spotřebu potravin:

- ▶ Přispívá ke změnám klimatu více než zplodiny z dopravy.
- ▶ Využívá 70 % sladké vody.
- ▶ Až třetina světové produkce potravin se vyplývá a tím přijdou nazmar i zdroje pro jejich produkci.
- ▶ Třetina plochy světové orné půdy se využívá k pěstování krmiva pro hospodářský dobytek, nikoliv pro lidskou potřebu.

- ▶ Jezme méně, kvalitněji a neplýtváme.
- ▶ Nahrazujeme maso častěji.
- ▶ Upřednostňujeme biopotraviny z ekologického zemědělství.
- ▶ Dáváme přednost potravinám lokálním a sezónním.
- ▶ Podporujeme svým nákupem malé výrobce a producenty z blízkého okolí.
- ▶ Dáváme si pozor na palmový olej.

Evropský blahobyt na úkor planety

Výroba a spotřeba potravin v EU mají velmi silné přeshraniční dopady. Příkladem jsou dva produkty, které se do Evropy ve velkém dovážejí z tropických a subtropických oblastí – sója a palmový olej.

Sója je důležitou složkou krmiva pro dobytek. Valná většina importované sóji se pěstuje na obřích monokulturních lánech, většinou

intenzivně chemicky ošetřovaných. Například jen české zemědělství spotřebuje na krmení zvířat množství sóji dovezené zejména z Latinské Ameriky, k jehož produkci jsou potřeba plantáže o velikosti poloviny Zlínského kraje. Celosvětově se pak až 33 % orné půdy využívá pro pěstování krmiva pro dobytek. A s rostoucí poptávkou po masu a po mléčných výrobcích může být ještě hůř. Již nyní zkonzumuje každý evropský spotřebitel v průměru 87 kg masa a 250 vajec ročně, k čemuž je zapotřebí 400 m² plochy na pěstování sóji na osobu.

33 %

ORNÉ PŮDY SE CELOSVĚTOVĚ VYUŽÍVÁ
PRO PĚSTOVÁNÍ KRMIVA PRO DOBYTEK

Podobně je to s **palmovým olejem**, nejběžněji používaným rostlinným tukem, který se vyskytuje téměř v 50 % balených výrobků a také v biopalivech. Drtivá většina produkce pochází jen ze dvou zemí – z Indonésie a Malajsie. Monokulturní plantáže sóji i palmy olejné pohlcují miliony hektarů pralesa, posledního útočiště vzácných druhů, a vytlačují místní komunity a drobné farmáře. Navíc v souvislosti s odlesňováním je třeba zmínit i obrovské množství emisí skleníkových plynů uvolňovaných do atmosféry.



Budoucí zlepšení: Aktuálním trendem je naštěstí postupné nahrazování palmového oleje. Počátkem roku 2018 Evropský parlament odhlasoval zákaz jeho přidávání do pohonných hmot od roku 2021.

Pesticidy: chemická výhoda s omezeným účinkem

Průmyslové zemědělství je závislé na vysokých dávkách agrochemikálií. Do polí a sadů v EU se každoročně napumpují stovky tisíc tun pesticidů a další miliony tun umělých hnojiv. Roční spotřeba pesticidů je jen v České republice okolo pěti tisíc tun. Účinnost pesticidů má ovšem své meze a většina výhod (větší výnosy) má krátkodobý účinek. Nesporně velkým problémem jsou škody na krajině, kontaminace povrchových i podzemních vod, narušení ekosystémů nebo jejich kumulace v živých organizmech, jakož i v lidském těle.

Ze Zprávy o životním prostředí České republiky z roku 2016, kterou vydává Ministerstvo životního prostředí ČR, vyplývá, že 28 % vzorků podzemních vod bylo znečištěno pesticidy.

28 %

VZORKŮ PODZEMNÍCH VOD
BYLO ZNEČIŠTĚNO PESTICIDY

Glyfosát: totální likvidace nežádoucích rostlin

Glyfosát je celosvětově (EU ani ČR nevyjímaje) nejpoužívanějším totálním herbicidem, který neselektivně zahubí veškeré rostliny na ploše, kde byl aplikován. Spotřeba glyfosátu ve světě výrazně vzrostla po nástupu geneticky modifikovaných plodin, které jsou vůči němu odolné. Mezi nejznámější světové výrobce herbicidů založených na glyfosátu patří nadnárodní firma Monsanto, která produkt prodává



pod komerčním názvem Roundup. I přes vysokou míru spotřeby není o bezpečnosti glyfosátu jasno a například Mezinárodní agentura pro výzkum rakoviny (IARC) tuto látku v březnu 2015 zařadila mezi pravděpodobné karcinogeny pro člověka (do skupiny 2A).

V listopadu 2017 proběhlo na půdě EU hlasování o zákazu používání herbicidu glyfosátu, avšak navzdory nesouhlasu třetiny členských států byla jeho licence prodloužena o dalších pět let. Prodloužení licence podpořila i Česká republika. Evropská komise původně navrhovala desetiletou obnovu licence.



Jiný postoj k problematice má Evropský parlament, který se zasazuje o postupný zákaz používání. Europoslanci v roce 2017 dokonce přijali nezávaznou rezoluci, ve které požadují úplný zákaz používání herbicidu glyfosátu (v domácnostech, zahradách i zemědělství) do konce roku 2022.

76 %

PRODUKCE POTRAVIN V EVROPĚ
ZÁVISÍ NA OPLYENÍ VČELAMI



Bez včel nebude úroda

Pesticidy mají i další nežádoucí účinek – hubení včelstev. Včely jsou přitom zásadním prvkem evropského zemědělství. Celkem 84 % druhů rostlin a 76 % produkce potravin v Evropě závisí na opylení včelami, což znamená, že včely nejen zajišťují obživu, ale také udržují biodiverzitu.



Ochranou včel se dlouhodobě zabývá Evropský parlament. Ve svém usnesení z února 2018 vyzval Evropskou komisi a členské státy k tomu, aby zakázaly účinné látky používané v přípravcích na ochranu rostlin, včetně neonikotinoidů a systemických insekticidů, u nichž bylo vědecky prokázáno, že jsou nebezpečné pro zdraví včel. Zákaz neonikotinoidů, které jsou pro včely vysoce toxické, přijala Evropská komise letos v dubnu a zákaz vstoupí v platnost na začátku roku 2019.

Vytrácí se pestrost – v krajině i na talíři

Jen 12 rostlinných a 5 živočišných druhů zajišťuje 75 % světové produkce potravin. Zároveň za posledních 100 let došlo k radikálnímu snížení agrobiodiverzity – přišli jsme o celé tři čtvrtiny rozmanitosti zemědělských plodin a hospodářských zvířat. Zemědělská produkce má vliv na biodiverzitu v krajině. Na červeném seznamu ohrožených druhů se vyskytují polní a luční ptáci, obojživelníci, včely, ale i měkkýši a pavouci. Genetická diverzita je nezbytná pro stabilitu zemědělských systémů, odolnost vůči nemocem a schopnost adaptace na změny životních podmínek. Úbytkem druhů přicházíme i o kulturní dědictví.



Plýtvání potravinami: miliarda tun jídla skončí na skládkách

Až třetina jídla na světě se nikdy neocitne na talíři – to je neuvěřitelných 1,3 miliardy tun jídla. Takové množství by každý rok stačilo k obživě skoro tři miliard lidí. S potravinami končícími na skládkách navždy mizí také využitě cenné zdroje jako voda, půda, palivo, energie a lidská práce. Největší ztráty vznikají u ovoce a zeleniny (40–50 %), poté u ryb (35 %) a obilovin (30 %) a méně u masa a mléčných výrobků (20 %).

Plýtvání představuje ekonomický, environmentální, sociální i etický problém, který si už Evropa i celý svět uvědomují. Tažení proti plýtvání potravinami zahrnuje například úpravu norem na vzhled ovoce a zeleniny, preventivní opatření, usnadnění darování potravin a spotřebitelskou osvětu.



Do roku 2030 chce EU **snížit množství potravinového odpadu** na 50 % (ze 173 kg na osobu ročně na 86 kg) a úsilí o snížení plýtvání se již začíná projevovat: Podle předběžných odhadů Eurostatu se plýtvání potravinami v EU mezi lety 2012 a 2014 snížilo z 81 na 76 milionů tun (tj. přibližně o 7 %), což odpovídá poklesu ze 161 na 149 kg na obyvatele.

Neztrácet půdu pod nohama

Bez půdy není úroda. Jeden centimetr ornice vzniká stovky let, avšak vlivem eroze může zmizet za několik vteřin. Degradace půdy postihuje zhruba čtvrtinu půdy celosvětově a stojí 40 miliard USD ročně. Vlivem průmyslového zemědělství ztratilo 45 % evropské půdy významné množství organické hmoty včetně humusu a jen z českých polí vodní eroze každý rok odnese asi 21 milionů tun zeminy.

Ekologické zemědělství pro lepší úrodu a zachování krajiny

Evropská zemědělská produkce má řešení svých problémů: Pro budoucnost bude zásadní podpora biozemědělství, v němž se pesticidy ani průmyslová hnojiva nepoužívají. V současné době se v EU ekologicky hospodáří na 6,2 % půdy (větší část tvoří pastviny a louky, menší část pole a sady). V ČR ekologickým způsobem hospodáří dokonce více než 4 200 zemědělců na 12 % z celkové výměry zemědělské půdy.

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ MÁ PROKAZATELNĚ POZITIVNÍ VLIV NA ZVYŠOVÁNÍ BIODIVERZITY

Testy v Německu potvrdily, že v krajině s biofarmami žije mnohem více opylujícího hmyzu a roste dvakrát více druhů květin. Současným trendem je i navracení starých odrůd plodin na pole a sady.

Na polích, kde se nepoužívají průmyslová hnojiva ani pesticidy, žije také pětikrát více žížal než na průmyslově obdělávaném pozemku. Půda z ekologického zemědělství má obecně více organických látek, více mikrobiální biomasy a je odolnější vůči erozi.

Inovace v zemědělství

Zemědělství je poměrně tradiční obor, přesto lze i zde nalézt výzkumné nebo start-up projekty, které mohou přispět k lepší potravinové produkci a ochraně životního prostředí. Na výzkum a vývoj nových přístupů v zemědělství lze často využít podpůrné mechanismy EU.

Technologie Pearl vyvinutá firmou Ostara je řešením pro znovuzískání živin v uzavřeném cyklu. Lze tak získat 85 % fosforu a až 15 % dusíku z komunálních a průmyslových odpadních vod a přeměnit je na hnojivo s vysokou hodnotou. Kapitálové náklady se vrátí za 5–10 let díky ročním úsporám v oblasti použití chemikálií, likvidaci a údržbě čistírenských kalů a příjmům z prodeje vzniklých hnojiv. Navíc řešení pomáhá chránit místní vody před eutrofizací, takže přispívá k vodní a potravinové bezpečnosti. Použití jedné tuny vzniklých hnojiv eliminuje přibližně 10 tun emisí CO₂.

V Montpellier ve Francii se nachází **závod Ametyst firmy Suez**, který je největším anaerobním digestivním zařízením v zemi a dokáže zpracovávat 173 000 tun komunálního tuhého odpadu ročně, z čehož 56 000 tun je anaerobně tráveno. Zařízení vyrábí 19 gigawathodin (GWh) elektřiny a 7 GWh tepla, jež se využívá pro 1 500 domácností. Kromě toho se vyrábí 25 800 tun kompostu, který se používá na veřejných zelených plochách a místních zemědělských půdách.

Brněnský start-up World from Space analyzuje aktuální satelitní data. Výsledky zpracované do pravidelných informací o vegetaci, stavu sucha, infrastruktury nebo hospodářských aktivitách nabízí například zemědělcům nebo městům. Pomocí satelitních dat lze průběžně sledovat vývoj stavu polí. Zemědělec tak vidí, které části pole mu rostou rychleji než jiné a jak je na tom s vývojem oproti předešlým letům či sousedním polím. Analýza odhalí dlouhodobě neúrodné části pole a pomůže tak zemědělci určit efektivitu hnojení, optimalizovat ekonomiku i šetřit životní prostředí.

Stejný obal, různá kvalita

Průmyslové zemědělství má negativní vliv na kvalitu potravin a tím i na naše zdraví. Druhým, čistě obchodním problémem kvality potravinové produkce je často dvojitá kvalita potravin.



Příklady rozdílů zjištěných u výrobců:

Výrobce uvádí na různé trhy produkty v různé kvalitě a složení, to mohou být výrobky s nižším obsahem základní složky. Například rybí prsty od stejného výrobce se na různých trzích liší obsahem masa.

Výrobce uvádí na určité trhy produkty s vyšším obsahem složek považovaných za méně zdravé. Například u limonád stejné značky je použito méně přírodních složek a více aditiv.

Výrobce uvádí na různé trhy výrobky v různé gramáži, chuti nebo vzhledu, ale ve stejném či téměř nerozpoznatelném obalu. Například čajové sáčky od jednoho výrobce se prodávají s nižší gramáží a intenzitou vůně.

Na dvojitou kvalitu již dlouhodobě upozorňují spotřebitelé, média i politici z řady zemí EU, kteří vyjadřují znepokojení nad možnými rozdíly v jakosti u výrobků stejné značky distribuovaných v rámci jednotného trhu. Praktiky výrobců označují za klamavé a nekalé jednání a odmítají jakoukoliv formu diskriminace mezi spotřebiteli. V posledních měsících se otázkou dvojí kvality potravin začala více zabývat Evropská unie.



Předseda Evropské komise Jean-Claude Juncker v září 2017 veřejně prohlásil, že **praxe dvojí kvality potravin** není v Evropské unii přípustná a že nesmí existovat žádní spotřebitelé druhé kategorie.

V dubnu 2018 Evropská komise přišla s úpravou Směrnice o nekalých obchodních praktikách. Podle návrhu, který představila komisařka pro spravedlnost a ochranu spotřebitele Věra Jourová, bude směrnice nově jednoznačně stanovovat, že je zakázáno uvádět na trhy různých zemí EU identicky vypadající produkty, ovšem s výrazně odlišným složením. Směrnice by měla být schválena před Evropskými volbami 2019.

Cílem EU je zlepšit postavení spotřebitelů, kteří se budou moci bránit například podáním hromadné žaloby vůči výrobcí rozdílných produktů ve stejných nebo podobných obalech. Současně se zvýší pravomoci a rozpočty inspekčních orgánů v členských státech určených pro kontroly dvojí kvality potravin. Jiné řešení počítá se vznikem registru o kvalitě potravin nebo vytvořením označení „cechu kvality“.



V České republice proběhl poslední test dvojí kvality potravin v říjnu 2017. Vypracovala ho Vysoká škola chemicko-technologická v Praze (VŠCHT) pro ministerstvo zemědělství. Porovnávalo se 21 vybraných produktů stejné značky v podobném obalu dostupných v České republice, Slovensku, Rakousku, Německu a Maďarsku. Testy prokázaly, že 11 výrobků bylo odlišných, 3 mírně odlišné a 7 bylo vyhodnoceno jako stejné. Viz: <https://goo.gl/z3wmEC>

Pokud jde o případy různého složení produktů, jejich výrobci často argumentují různými chutěmi, preferencemi, kupní silou spotřebitelů a výrobními postupy na jednotlivých trzích. Opatření Evropské unie však nemají v úmyslu vytvořit nátlak na změnu složení či na stanovení přesného složení jednotlivých výrobků. Základem je nastavení pravidel transparentnosti u označování výrobků různé kvality a zvyšování informovanosti spotřebitelů. Dvojitá kvalita totiž může ovlivnit spotřebitelovo rozhodnutí, zda si výrobek pořídí, či ne.