

# ETICKÉ SPOTŘEBITELSTVÍ - POTRAVINY

**Způsoby získávání (produkce) potravin se liší podle přístupu člověka k přírodě, přírodním zdrojům a životnímu prostředí, k hospodářským zvířatům a k lidem.**

## 1) KONVENČNÍ (PRŮMYSLOVÉ) ZEMĚDĚLSTVÍ

Okolo **tří čtvrtin** potravin, které lidé spotřebují na celém světě, produkuje **zemědělství**, zbytek pochází z rybolovu, lovu a sběru. Zemědělská plocha se rozkládá na 15,7 % veškerého zemského krytu<sup>1)</sup>.

V ČR se hospodaří na přibližně **4 264 tis. ha zemědělské půdy**, to je asi polovina (54 %) celkové rozlohy státu. Z toho jsou 3 mil. ha (71 %) půdy orné, na které jsou v rámci osevních postupů střídány plodiny podle pěstitelských oblastí a vlastního zaměření.

Nejrozšířenější skupinou pěstovaných plodin jsou obiloviny, zaujmají kolem 1,6 mil. ha, z toho 1,3 mil. ha je každoroční výměra pšenice a ječmene. Trvalé kultury tvoří trvalé travní porosty (978 tis. ha), zahrady a ovocné sady (209 tis. ha), vinice (19 tis. ha) a chmelnice (10 tis. ha).

Od roku 1995 ubylo 15 tis. ha zemědělské půdy, výměra lesní půdy vzrostla o 16 tis. ha<sup>2)</sup>.

### Vztah k půdě v konvenčním zemědělství

Průmyslové zemědělství znamená především **pěstování monokultur, šlechtění výnosnějších odrůd plodin a plemen zvířat, rozsáhlé používání průmyslových (umělých) hnojiv, chemických prostředků na ochranu rostlin a mechanizaci** (traktory, kombajny, mlátičky, secí stroje atd.). Díky tomu se zvyšují hektarové výnosy. **Právě na maximalizaci produkce je konvenční zemědělství zaměřeno především.**

Takto lze získat velké množství potravin, avšak za cenu velmi **nepříznivých vlivů na přírodu, životní prostředí, chovaná hospodářská zvířata (HZv) a lidské zdraví:**

- Odhaduje se, že  **pouze 50 %** průmyslových hnojiv je využito rostlinami<sup>3)</sup>, zbytek je bez užitku vázán v půdě nebo vyplavován do podzemních a posléze i povrchových vod.
- Jen menší část chemických postřiků zasáhne škůdce, pro které jsou určené, zbytek je rozptýlen do prostředí a negativně působí na všechny ostatní organismy.
- Část chemikálií zůstává uložena v potravinách a může později způsobovat zdravotní problémy.
- Upřednostňováním vysoce výnosných odrůd, dochází k zužování genofondu (soubor všech genů u jedinců dané populace) kulturních rostlin, to znamená, že některé odrůdy se přestávají pěstovat a postupně zanikají, to samé se týká plemen HZv.



- Vysoce výnosné odrůdy jsou často méně odolné vůči různým chorobám a škůdcům a vyžadují proto větší množství

chemického ošetření. Podobně - nízkou imunitu mají i přešlechtěná plemena HZv.

- Časté používání těžké mechanizace zhoršuje fyzikální vlastnosti půdy a způsobuje tzv. erozi (rozrušování půdy).
- Konvenční způsob zemědělství nevylučuje lidskou manipulaci s dědičným materiálem (DNA) pěstovaných plodin nebo HZv, které jsou pak označovány jako GMO - geneticky modifikované organismy. Takto upravené organismy sice mohou mít pro člověka užitečnější vlastnosti než organismy původní, avšak zároveň mohou představovat hrozbu do budoucna, protože neznáme veškeré jejich vlivy a dopady.

### Vztah k chovaným zvířatům v konvenčním zemědělství

Hospodářská zvířata v konvenčním zemědělství jsou často chovaná **v uzavřených prostorech, bez možnosti výběhu** (např. v tzv. klecovém chovu se tísní několik slepic v jedné kleci bez možnosti většího pohybu, protažení křídel, hledání potravy, hrabání), což je pro ně stresující, **nemohou projevit své přirozené chování**. V podstatě přestávají být živými tvory a stávají se výrobní jednotkou.

*Více k chovu hospodářských zvířat v listu ŽIVOČIŠNÉ POTRAVINY.*

### Konvenční zemědělství v bodech:

- **vysoká produkce potravin**
- **používání průmyslových (umělých) hnojiv**
- **používání chemických prostředků na ochranu rostlin před škůdci**
- **zvířata většinou namačkána v intenzivních koncentrovaných chovech bez možnosti výběhu a přirozeného kontaktu s okolními zvířaty a svými mláďaty**
- **prioritou je KVANTITA (množství)**
- **možné značení z hlediska kvality a dodržování předpisů, lokality nebo obsahu složek**

## ZNAČENÍ POTRAVIN KONVENČNÍHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Tyto potraviny mohou být značeny např. podle lokality, místa svého původu viz Lokální potraviny, podle obsahu různých složek např. logem Vegan - bez obsahu živočišných složek apod., nebo také podle dodržování nadstandardních ukazatelů pro kvalitu v konvenčním zemědělství.

### Národní značka pro kvalitní potraviny KLASA

Potravinářský a zemědělský výrobek (z ČR i ze zahraničí) musí alespoň v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, musí mít certifikáty bezpečnosti a jakosti a další potvrzení.

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství.  
[www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz)



<sup>1)</sup>dle projektu Global Land Cover 2000 (In: Moldan, B.: Podmaněná planeta, Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2009, s. 128-135)

<sup>2)</sup>podle [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz), zemědělství a rostlinná komodity

<sup>3)</sup>Moldan, B.: Podmaněná planeta, Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2009, s.55-62

## 2) EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ (EZ)

Způsob hospodaření v EZ je **ohleduplný k přírodě a ke zvířatům, respektuje přírodní koloběh** a produkuje tzv. **biopotravinu**. Ministerstvo zemědělství definuje EZ jako „**moderní formu obhospodařování půdy bez používání chemických vstupů s nepříznivými dopady na životní prostředí, zdraví lidí a zdraví hospodářských zvířat.**“<sup>4)</sup>

Hlavní prioritou EZ je **KVALITA vyprodukovaných potravin, nikoliv jejich kvantita**. Dalšími zásadami EZ jsou:

- ohleduplný přístup k chovaným zvířatům,
- citlivé zásahy do okolní krajiny,
- šetření neobnovitelných zdrojů a upřednostňování zdrojů obnovitelných,
- recyklace surovin.

EZ upravují národní a evropské právní předpisy: především zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, Nařízení Rady (EHS) č. 834/2007 o ekologickém zemědělství a prováděcí Nařízení Komise (EHS) č. 889/2008). Ekologičtí zemědělci, kromě běžných kontrol, navíc opakovaně procházejí kontrolami od MZe pověřených kontrolních organizací: KEZ, ABCERT AG, Biokont CZ a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.



Ve světě se EZ začalo rozvíjet od prvních desetiletí 20. století kvůli negativním vlivům běžného konvenčního zemědělství. Větší rozmach nastal v 70. letech v zemích západní Evropy a neustále pokračuje. Od roku 1994 je EZ

součástí politiky Evropské unie.

U nás se začaly první pokusy objevovat v 80. letech, ale skutečný rozvoj byl umožněn až po roce 1989. K 31.12.2010 bylo v ČR 3 517 ekozemědělců hospodařících na 448 202 ha půdy, což představuje 10,59 % z celkové obdělávané půdy v ČR<sup>5)</sup>.

### Přístup k půdě v ekologickém zemědělství

Prioritou je zachování zdravé a kvalitní půdy:

- Hnojiva, která se používají nesmí být umělá, **hnojení probíhá přirozenou cestou**, s využitím tradičních postupů - hnůj, kejda, sláma, kompost nebo „zelené hnojení“ (rostliny jsou zaorávány do půdy, aby ji obohatily a tím pohnojily), minerální hnojiva přírodního původu (např. surová draselná sůl, síran vápenatý, dolomit, přírodní měkký fosforit<sup>6)</sup>). Rostliny mohou být proti škůdcům chráněny některými povolenými šetrnými chemickými přípravky. Nejedná se o syntetické pesticidy.
- Ekologičtí farmáři se spoléhají spíše na tradiční metody zaměřené hlavně na prevenci: **střídání plodin, volba vhodných plodin, susedství určitých druhů, vhodná agrotechnika, mechanické ničení plevelů, ruční sběr škůdců, biologická ochrana rostlin**.

Zdá se, jako by se tento způsob hospodaření vracel hluboko do minulosti. Ekologické zemědělství však neznamena slepý

návrat k tradičním starým postupům – osvědčené znalosti a zkušenosti jsou propojovány s nejnovějšími technologickými a vědeckými poznatky.

### Přístup ke zvířatům v ekologickém zemědělství

Přístup k hospodářským zvířatům se zásadně liší od přístupu běžného konvenčního zemědělství. Z chovu jsou **vyloučeny koncentrované masové systémy**, aby zvířata měla zaručenou dostatečnou plochu k pobytu a odpočinku uvnitř i venku. Zvířatům je umožněn **volný pohyb** a jsou spolu **v přirozeném kontaktu**, tak mohou **uspokojovat své vrozené sociální, etologické** (etologie – nauka o chování, zahrnuje i komfortní chování - podrbat se, čistit se,..) **a fyziologické potřeby** (např. žízeň, hlad, vyměšování, dýchání, regulace teploty). Zvířata takto chovaná jsou krmená ekologickou produkcí, nejlépe z místa odkud pocházejí a schválenými krmivami, u nichž je zakázána genová manipulace či používání hormonů. Porážení zvířat musí také splňovat určité další standardy.

*Více k chovu hospodářských zvířat v listu ŽIVOČIŠNÉ POTRAVINY.*

### ZNAČENÍ POTRAVIN EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Logo - značka „**BIO**“, což znamená, že vznik a zpracování biopotravin bylo zkontrolováno a potvrzeno pověřenou kontrolní organizací. V České republice má logo podobu tzv. **biozebrů**:



V Evropské unii se pro bioprodukty, které byly vyrobeny v členských státech EU, používá tzv. **euro-list** (je možné používat spolu s ním další soukromá, regionální či národní loga a u nebalených a dovážených bioproduktů je uvádění loga dobrovolné):



### Ekologické zemědělství v bodech:

- **hospodaření v souladu s přírodou**
- **přednost má KVALITA před kvantitou (množstvím)**
- **používání přírodních hnojiv**
- **ochrana rostlin bez chemických prostředků**
- **ohledy na potřeby a životní pohodu (welfare) chovaných zvířat**
- **logo „BIO“**

## 3) LOKÁLNÍ POTRAVINY

V dnešní době nalézáme na našich obchodních pultech velký výběr všech druhů potravin. Některé z nich jako např. pomeranče a banány k nám putují z dalekých krajů, například ze Španělska nebo Jižní Ameriky.

Některé se však v České republice pěstují odnepaměti – a přesto jsou k nám dováženy. Jedná se třeba o česnek z Číny,

<sup>4)</sup>Internetové stránky ministerstva zemědělství: [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

<sup>5)</sup>Ročenka EZ 2010, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

<sup>6)</sup>Kotěra J., Valeška J., Ekologické zemědělství a biopotravinu, PRO-BIO LIGA ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství, Praha 2010, s. 10-11



jablka z jižní Afriky a med a rozinky třeba až z jižní Ameriky. Tyto potraviny jsou převáženy tisíce kilometrů a zanechávají tak za sebou velkou ekologickou stopu ([www.ekostopa.cz](http://www.ekostopa.cz)) v podobě do ovzduší vypuštěných emisí oxidu uhličitého a těžkých kovů ničících naše zdraví, přírodu a ozónovou vrstvu.

- Česnek z Číny k nám cestuje lodí a pak kamionem 21 000 km.
- Německý výzkumný ústav spočítal<sup>7)</sup>, že jednotlivé ingredience obyčejného jahodového jogurtu najedou dohromady 8 000 km.
- Dokonce se může stát, že nákladní auta dopravují německá a nizozemská prasata přes střední Evropu a Alpy do Itálie, kde jsou porážena, aby se z nich vyrobila šunka, která je odvezena zpět do obchodů v Německu a Nizozemí.
- V roce 2009 pátrala po původu potravin P. Pospěchová z Hospodářských novin<sup>8)</sup>. Zjistila, že týdenní nákup potravin v hodnotě 795,- Kč procestoval vzdálenost dlouhou 68 077 km.

Jak již bylo řečeno, **doprava na stále větší vzdálenosti za sebou zanechává značné znečištění**. Zvířatům, určeným na porážku, která se velmi často přepravují živá, hrozí zároveň, i přes povinná školení dopravců, nehumánní a stresující cesta.

Některé dovážené potraviny se musejí sklízet nezralé a dozrávají až během cesty nebo po chemickém ošetření v tzv. dozrávárnách (např. banány). **To ovlivňuje jejich čerstvost, vůni, chuť a také obsah vitamínů a živin.**

Proto je důležité:

- hledat na obalech údaj o zemi původu, který musí mít povinně vyznačeny všechny potraviny a zemědělské produkty (Rady ES č.510/2006),
- snažit se vybírat potraviny z naší lokální produkce, nebo alespoň jejich nejbližší alternativy,
- konzumovat sezónní produkty v době jejich sklizně – jsou zdravější, čerstvě a mají v sobě hodně vitamínů, zároveň se ušetří energie za skladování, chlazení a dopravu.

## ZNAČENÍ LOKÁLNÍCH POTRAVIN

### Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR



- od roku 2011

- podmínky: zpracování produktu na území ČR, dodržení podílu hlavní suroviny z tuzemských zdrojů: např. vejce ze 100 % z ČR, vejce ve výrobcích z vajec - 100 % z ČR; nezpracované ovoce, zelenina, brambory a houby také 100 % z ČR, výrobky

s hlavní složkou mléko - mléko 100 % z ČR, pekařský výrobek - minim. 55 % hlavních složek z ČR, maso musí pocházet ze zvířat chovaných a poražených v ČR, podíl masa u masných výrobků musí být 100% z ČR

- značka se uděluje na 3 roky, pak může být prodloužena
- uděluje Potravinářská komora ČR, [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)

### Regionální potravina



- musí být vyrobena v příslušném regionu ze surovin z daného regionu, případně je-li to z objektivních důvodů nutné z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70 %. Hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu. U ostatních surovin se uvede procentické zastoupení, včetně uvedení původu.

- minimálně v jednom znaku musí vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují přidanou hodnotu potraviny a zaručují její jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků.

- značku uděluje ministr zemědělství, může být užívána 4 roky; uděluje se již 3 roky, [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)

### Regionální značky



- cílem **regionálního značení produktů (mohou to být i potraviny)** je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, nebo i „nové“ či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají.

- značení koordinuje Asociace regionálních značek

- od roku 2004, zapojeno 18 regionů např. Orlické Hory, Jeseníky, Broumovsko, Haná, Polabí

- [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

Lokální obchodníci mohou vytvořit vlastní systém značení regionálních potravin a produktů:



### Jsme tu doma

Vokresech Ústí nad Orlicí a Rychnov nad Kněžnou působí obchodní družstvo Konzum. Jeho systém a značení „**Jsme tu doma**“, podporuje místní výrobce, dodavatele potravin a zemědělské producenty, družstvo také zavedlo speciální **Farmářské dny** – zákazník si může objednat potraviny od místních zemědělců do „své“ prodejny.

- [www.jsme-tu-doma.cz](http://www.jsme-tu-doma.cz)

### Chráněné označení původu (CHOP)

- znamená název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny

- které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země,

- jejichž kvalita nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti. Např. Žatecký chmel, Pohořelický kapr.



<sup>7)</sup>Brožová, Ž., Kaspříková, L., Čerstvé potraviny na dosah: Založte si s přáteli bioklub, Hnutí DUHA, 2008, s. 8

<sup>8)</sup>Kolektiv autorů, Jak žít dobře, zdravě a ekologicky šetrně, Arnika 2010, s. 20-21



### Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

- znamená název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny,

- které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země, a

- které mají určitou kvalitu, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejichž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti. Např. Budvar, Karlovarské oplatky, Hořické trubičky.

- obě značky uděluje EU, v ČR je kontrolou pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa ČR a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.



### DALŠÍ MOŽNOSTI JAK NAKUPOVAT LOKÁLNĚ:

**FARMÁŘSKÉ TRHY** – prodej lokálních potravin přímo na veřejném prostranství měst a obcí. Nejbližší místo pro vás zkuste najít na internetu nebo se informujte ve vaší obci nebo městě.



Portál [www.nalok.cz](http://www.nalok.cz) „pomáhá místním farmářům a výrobcům dodat ty nejlepší potraviny na váš stůl“.

**BEDÝNKY.CZ:** „Pomáhají dostat lokální a sezónní potraviny na každý stůl. Spojujeme farmáře, bedýnková družstva a spotřebitele“.

#### Lokální potraviny v bodech:

- **podstatně kratší doprava – nižší znečištění životního prostředí**
- **podpora místních, lokálních pěstitelů, chovatelů a zpracovatelů**
- **uchovaná čerstvost, vůně, chuť, vitamíny a živiny**
- **farmářské trhy, farmářské dny, značení podle lokality**

### 4) FAIR TRADE – SPRAVEDLIVÝ OBCHOD

Systém „Fair Trade“ je alternativní obchodní partnerství založené na pevně daných pravidlech, kterými se musí řídit jak výrobce, tak i obchodník.

Jeho cílem je podpora výrobců – pěstitelů a řemeslníků – v **chudých rozvojových zemích Afriky, jihovýchodní Asie a Latinské Ameriky**. Zdejší drobní výrobci a rolníci jsou často placeni jen zlomkem toho, co by jim za práci mělo náležet; mnohdy zde pracují i děti – za minimální odměnu a ve velmi špatných podmínkách. Spravedlivý obchod dbá na to, aby producent či pracovník, vývozce a konečný prodejce byli v rovném postavení a spravedlivě se dělili o zisk, dětská práce je zakázána.

„Fair Trade“ zaručuje **spravedlivé obchodní podmínky**, klade důraz na **dodržování základních norem pracovního práva** (standardy Mezinárodního úřadu práce OSN) a také na **ochranu životního prostředí**. Existence systému zároveň upozorňuje na problémy výroby v rozvojových zemích a zvyšuje o nich obecné povědomí.

„Fair Trade“ výrobky dostupné v ČR jsou např. *káva, čaj, kakao, čokoláda, třtinový cukr, banány, sušené ovoce, ořechy, ovocné šťávy, rýže* a další potraviny. V České republice je nejoblíbenější káva, čaj a čokoláda<sup>9)</sup>.

Ochranná značka – logo „Fair Trade“ znamená, že producent dostal za svou práci spravedlivou odměnu, k práci nebyly zneužity děti a část zisku byla použita na financování místního rozvojového projektu (např. stavba školy nebo zdroje pitné vody). Pěstování plodin je často podle pravidel EZ a tak může být na výrobku také logo Bio.



Logo největšího evropského dovozce Fair Trade výrobků, německé společnosti GEPA

#### Fair Trade- spravedlivý obchod v bodech:

- **rozvoj sociální spravedlnosti: dobré pracovní podmínky podle právních norem, zajištěna základní mzda, zákaz nucené dětské práce**
- **environmentálně přijatelné chování**
- **ekonomické zabezpečení, příspěvek na rozvoj místní společnosti (školy, pitná voda, infrastruktura ...)**
- **logo „Fair Trade“**

### 5) DALŠÍ ZPŮSOBY ZNAČENÍ POTRAVIN

#### BEZ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

Mnoho lidí nechce používat nebo jíst produkty a potraviny, které pocházejí od zvířat. Jejich důvody jsou většinou etické – nechtějí podporovat chov HZv za účelem jejich porážky na jatkách nebo zisku produktu (mléko, kůže, kožešina, tuk, štetiny, maso, vejce, peří, želatina...) nebo zdravotní (alergie, problematický metabolismus).



Logo „Vegan“, udělované organizací The Vegan Society, zajišťuje, že potravina nebo výrobek neobsahuje žádný živočišný produkt. Výrobky s tímto logem také nejsou testovány na zvířatech a nejsou v nich většinou použity ani ingredience testované na zvířatech.

Logo „Vegetarian Approved“ udělované The Vegetarian Society zaručuje, že potravina nebo výrobek neobsahuje živočišnou složku z mrtvého zvířete. Může ale obsahovat mléko, vejce nebo med – tedy složky získané ze zvířat živých.



**Více k používání zvířat v listu ŽIVOČIŠNÉ POTRAVINY a KOSMETIKA.**

<http://pomahame.spolecnostprozvirata.cz>  
[www.spolecnostprozvirata.cz](http://www.spolecnostprozvirata.cz)

<sup>9)</sup>Podle Asociace pro Fair Trade: [www.fairtrade-asociace.cz](http://www.fairtrade-asociace.cz)