

Informační dopis o ekologickém zemědělství ve střední a východní Evropě

N R 2 7

Ř Í J N A 2 0 1 0

Avalon

Podporujeme trvale
udržitelný rozvoj ekologicky
ohrožených zemědělských
oblastí

Tel:

+31 (0)515 331955

Fax:

+31 (0)515 331980

office@avalon.nl

www.avalon.nl

EkoConnect –

Mezinárodní centrum pro
ekologické zemědělství
střední a východní Evropy

Telefon: +49 (0) 351-20 66
172

Fax: +49 (0) 351-20 66 174

info@ekoconnect.org

www.ekoconnect.org

Milé čtenářky a milí čtenáři,

plochy ekologicky obdělávané půdy jakož i trh s ekoprodukty ve většině zemích trvale rostou. I v regionech s vysokým podílem ekozávodů – jako je Rakousko, Česko nebo Estonsko – roste každým rokem ekologická produkce a zároveň s ní potravinářský průmysl, který zpracovává ekosuroviny. V tomto zpravodaji se seznámíte s tím, jak také v Lotyšsku a v Maďarsku producenti ekopotravin profitují ze stoupající poptávky po bioproduktech. Věnovat se budeme též novému označení ekoproductů EU, které by mělo přispět k rozvoji celého ekosektoru, jež bude ovšem zároveň pro některé organizace nečekanou výzvou. Otázkou vývoje trhu se dnes zabývají také mnozí zemědělci a zpracovatelé. Kvůli suchům v některých částech Evropy a silným srážkám během letních měsíců v jiných částech se očekávají podprůměrné výnosy obilovin, což se odrazí ve vyšších cenách surovin.

Přejeme Vám příjemnou četbu!

Christoph Arndt, Katja Bykova & Linda Huisman

Překlad z němčiny: Stanislav Tomčík

* * * * *

Obsah:

1. Směrnice EU pro biovíno stále chybí
2. Nové EU-bio-logo
3. Ekologické stravování ve školách: možnost od zítřka vychovávat spotřebitele
4. Pedagogické farmy: zdravý a zábavný způsob výuky
5. Nařízení týkající se chovu zvířat v ekologickém zemědělství – přechodná ustanovení postupně mizí
6. Maďarsko: Mistr ve výrobě ekologických delikates
7. Biologický škrob – šance pro baltické pěstitele brambor
8. Pomocí přímého uvádění na trh jsou vytvářeny silné vazby mezi venkovským bio zemědělstvím a městskými spotřebiteli
9. Výroční zpráva Avalon
10. Avalon konference: Zelenější SZP
11. Nadcházející akce

**EKOCONNECT**
Organic Agriculture Moving East

**avalon**

1. Směrnice EU pro biovíno stále chybí

16. července 2010 stáhla Evropská komise svůj návrh směrnice pro ekologickou produkci vína. Nenašla se kvalifikovaná většina členských států, které by návrh odsouhlasily. Biovináři jsou v Evropě rozděleni do dvou táborů – jedni se zasazují o výrazné snížení dosavadních mezních hodnot sířičitanů, zatímco druzí jsou ochotni souhlasit jen s omezeným snížením a pozornost chtějí obrátit spíše na celkový postup při výrobě biovína.

Komisař Cioloș chtěl prosadit snížení oxidu siřičitého (SO₂) o 50 mg/l ve srovnání s konvenčním vínem a možností označit víno poznámkou „vyrobena z ekologicky pěstovaných hroznů“ v případě, že podmínku snížení SO₂ nesplní. To bylo ale skupinou IFOAM EU a vícero zeměmi střední a východní Evropy jakož i Německem odmítnuto. Sířičitany se přidávají do hroznové šťávy, aby ji ochránily před různými oxidanty, které způsobují nežádoucí hnědé zabarvení a zvětralou chuť. Sířičitany tak stabilizují čerstvou ovocnou chuť, čímž zlepšují smyslovou kvalitu vína.

Zatímco ekovináři v jižních zemích kladou důraz na čistotu vína a tlačí na výrazné snížení hranice povoleného obsahu sířičitanů v biovíněch, vyzdvihují střeoevropští a východoevropští producenti spíše terroir biovín a požadují udržení nebo jen nepatrné snížení hranice. Terroir označuje zvláštní znaky vína, které mu propůjčuje místo pěstění, především kvalita půdy a klimatu. Za extrémních podmínek může být ve střední Evropě více než 50% hroznů napadeno plísní šedou (*Botrytis cinerea*). Otázka sířičitanů je tedy rozhodující – má biovíno pocházet pouze z oblastí, jejichž klima je plísním nepříznivé, nebo by měli mít možnost ekologicky hospodařit i vinaři z klimaticky znevýhodněných oblastí? A mělo by biovíno mít přísné mezní hodnoty SO₂, nebo je ekologické vinařství celistvým procesem, v němž musíme zohlednit regionální a tradiční ekologické postupy?

Ještě krátce před překvapivým stažením návrhu skupina IFOAM EU vyzvala Komisi, aby přijala francouzský kompromisní návrh. Ten počítá nejprve s redukcí SO₂ o 30 mg/l a případně s dalším snížením po čtyřech letech pravidelného monitorování. Výhodou je, že by v takovém případě pravidla pro produkci biovína byla nejprve nastavena na hranici, kterou by vinaři byli schopni dodržet a která by byla pro celé odvětví přijatelná. Rozhodnutí o dalším snížení by pak stálo na solidních datech. Skupina IFOAM EU požaduje, aby Evropská komise předložila brzy nový návrh a nečekala s ním další dva roky. Brzká směrnice o biovíně by byla přínosem nejen pro spotřebitele, ale i ve spojení s novým BIO logem EU, které by se pak mohlo konečně objevit i na biovíněch.

Autor: Christoph Arndt, EkoConnect

Překlad z němčiny: Stanislav Tomčík

* * * * *

2. Nové EU-bio-logo

Od 1. července je nové EU-bio-logo závazné pro všechny produkty, které byly vyrobeny podle EU-ekologických předpisů, a mělo by být u zákazníků zavedeno během dvouleté přechodné doby.

Toto nové logo, které je označováno také jako Bio-List, smí být použito pouze pro produkty, které byly vyrobeny podle ustanovení EU-eko-nařízení. Aby se dané EU-bio-logo smělo použít, musí i nadále minimálně 95 % přísad pocházet z ekologického zemědělství. Toto logo je od 1. července závazné pro všechno předbalené zboží, které bylo vyrobeno v jednom z členských států Evropské unie. U předbalených potravin se jedná o potraviny, které jsou celkově nebo částečně zabaleny v jednom balení a jejichž obsah nemůže být pozměněn, aniž by se balení muselo otevřít nebo pozměnit. Dané logo smí být použito ale také dobrovolně k označení nezabaleného, volného zboží a také pro importované produkty ze zemí, které nepatří do Evropské unie. Pro přípravné zboží však toto logo nesmí být použito.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect



Národní a soukromá loga smí být používána i nadále. Tato loga by neměla být ale zobrazena na balení dominantněji než nové EU-logo a neměla by EU-logo také nijak poškozovat.

Novinkou je, že kódová čísla na indikačním poli musí být zobrazena společně s tímto logem. Kódové číslo se skládá následovně: u prvních dvou písmen se jedná o ISO-kód země, ve kterém byla provedena kontrola posledního přípravného procesu (většinou balení). Následující tři písmena udávají označení ekologického hospodaření stanovené v daném členském státě. Nakonec následuje nanejvýš třímístné referenční číslo, které označuje kontrolní místo. Např.: DE – ÖKO – 013. V indikačním poli loga musí být od 1. července uvedeno také produkční místo výchozích zemědělských surovin. Jako označení se musí použít „EU-zemědělství“ nebo „ne-EU-zemědělství“ a nebo „EU- /ne-EU-zemědělství“. Pokud byly všechny výchozí látky vyrobeny v jedné zemi, je také možné použít označení této země. Označení původu musí být vytištěno bezprostředně pod kódovým číslem kontrolního místa.

Např.:



DE-ÖKO-013
EU-Landwirtschaft

Referenční barva nového loga - světle zelená - je přesně stanovena. Odlišné barvy pro toto logo jsou ale také dovoleny. K lepšímu zvýraznění od pozadí balení je možné použití rotační konturní linie. Toto logo musí splňovat určitou minimální velikost a musí být na daném produktu dobře viditelné. Také poměr mezi výškou a šířkou je přesně stanoven.

Přechodné období pro přechod na nové logo činí dva roky. Tak smějí být produkty, které byly vyrobeny a zabaleny před 1. červencem 2010, i nadále prodávány a nabízeny na trhu. Obalové materiály, které byly vyrobeny před 1. červencem, smějí být ještě použity během přechodného období do 1. července 2012.

Další informace naleznete na: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de

Autorka: Annika Murrweiss, EkoConnect

Překlad z němčiny: Romana Braeuer

* * * * *

3. Ekologické stravování ve školách: možnost od zítřka vychovávat spotřebitele

Veřejné a soukromé iniciativy, které posilují povědomí pro zdravé a přívětivé vůči životnímu prostředí vyrobené jídlo, mohou být obzvláště úspěšné, pokud se orientují na mladé lidi. V mnoha zemích existují již iniciativy a projekty v tomto směru.

Veřejné stravování v bio-kvalitě by mělo být součástí výchovy

Mladí lidé jsou budoucí každodenní kupující potravin. Bohužel však chybí většině dětí a rodičů, stejně tak jako spotřebitelům všeobecně, informace a zkušenosti v oblasti zdravé výživy. Neexistuje lepší místo než jsou školy, kde je možné začít s výchovou našich budoucích dospělých.

Veřejné zásobování s ekologickými potravinami zdůrazňuje vztah mezi zdravím, vzděláním a výživou tím, že poskytuje stále více povědomé možnosti výběru. Nechá se velmi lehce kombinovat se vzdělávacími koncepty pro ekologickou a zdravou výživu.

Itálie: V Itálii se využívá velmi vědomě jídlo ve školách, aby se docílilo experimentálních a komunikativních situací o regionálních a kulinářských tradicích a kvalitě jídla. Politická podpora je přitom rozhodující. V Itálii pocházejí nejdůležitější sympatizanti, kteří podporují užití ekologických přísad v jídle ve školách, z politiky, od té doby, co toto bylo ustanoveno v zákoně. (Nielsen/Christensen, Modena 2008)

Další informace naleznete na: http://orgprints.org/15203/1/OWC_Modena_2008_iPOPY_WS_proceedings_Strassner_et_al_CORE_series.pdf

Česká republika: Český projekt nazvaný „Bioškoly“ usiluje o to, aby se pomocí zřízení kontaktních sítí a vzdělávacích nabídek pro školní správu přineslo více ekologického jídla do škol. Hlavním cílem této iniciativy, která se zaměřuje na 62 školních kafeterií, je zvýšené povědomí a důkaz, že je něco takového také ekologicky realizovatelné. Česká internetová stránka: www.countrylife.cz/bioskoly



Source: ©BLE, Bonn/Photo: Thomas Stephan

Velká Británie: Cateringová značka „Food for Life“ je akreditovaný program asociací „Soil Association“, který usiluje o doplňkové vzdělávací nabídky v oblasti využití ekologických přísad. K tomu patří za prvé výuka vaření ve škole, za druhé návštěvy statků k tomu, aby se učitelé dozvěděli, odkud pochází jídlo, a aby si byli vědomi zvláštních potřeb a tím pozměnili vnímání mladých spotřebitelů a jejich postavení. Za třetí se pěstuje ve školních zahradách nebo na vybraných statcích vlastní zelenina. www.foodforlife.org.uk

Německo: Fritz-Winter Gesamtschule (všeobecná střední škola s možností maturity) v Německu vyhrála z celkem 400 spoluuchazečů první cenu za podporu zdraví a prevence (=Německá cena za prevenci - Deutscher Präventionspreis) za její trvalý koncept: Nabízí sociální a pohybové nabídky a ekologický bufet s volným výběrem. Žáci získávají zde sociální kompetence jako např. urovnání sporů, techniky odpočinku a komunikace, stejně tak jako základní znalosti o zdravé výživě. 100%-tní ekologická strava je připravována podle systému bio-kuchaře pocházejícího z Kasselu. Jako následek tohoto způsobu stravování ve srovnání s rychlým jídlem se ukázal značný nárůst koncentrace a zapamatování v odpovídajících hodinách. Žáci mají pravidelné služby ve školní jídelně, přičemž pomáhají ve školní jídelně a dohlížejí na denní postupy, toto jim poskytuje pocit zodpovědnosti a umožňuje identifikaci s denním jídlem ve škole.

Internetovou stránku tohoto projektu naleznete na: www.bildung-issst-gut.de.

Další iniciativy pro zvyšující se povědomí a zapojení rodin a dětí do podpory ekologické stravy ve školní jídelně jsou: výuka vaření pro děti a rodiče, biologická strava přímo z regionálních produktů („Null Kilometer“ – žádný kilometr) (Itálie), výuka vaření s biologickými přísadami od VIP šéfkuchaře na základních školách (Německo).

www.oekolandbau.de/verbraucher/erleben/bio-erleben-2010

Autoři: Christoph Arndt und Inka Sachse, EkoConnect e.V.

Překlad z němčiny: Romana Braeuer

* * * * *

4. Pedagogické farmy: zdravý a zábavný způsob výuky

Rychle se měnící životní prostředí i náš životní styl jsou příčinou nárůstu zdravotních problémů nejmladší generace. Ekofarmy představují pedagogický nástroj, který může přispět mj. k podpoře zdravých stravovacích návyků. Současně jsou pro děti zdrojem nových poznatků a bezprostředních zkušeností.

Životní styl dětí a mladé generace je stále více poznamenán úbytkem pohybu. Podle průzkumu k otázkám životního stylu dvanácti- až patnáctiletých došlo v Německu mezi lety 2002 a 2005 k radikálnímu omezení výkonu pohybových aktivit, jako např. jízdy na kole (pokles z 71% na 52%), šplhání na stromy (z 46% na 32%) a pěší chůze (z 30% na 17%) (Brämer 2006). Tento problém se nedá vyřešit pouhým přidáním jedné školní hodiny tělesné výchovy týdně. Pedagogické ekofarmy zato ale mohou významnou měrou přispět k celkovému vývoji dětí a jejich výchově k aktivnímu životnímu stylu a vést je k vytvoření zdravých stravovacích návyků.



Photo: Katja Bykova, Ökodorf Auterwitz

Život a práce na statku učí děti všimnout si fascinujících přírodních procesů, jakož i vnímat obrovský potenciál, který příroda skýtá. Hlavním cílem je dětem ukázat, odkud pochází různé potraviny, a seznámit je s ekologickými souvislostmi těchto dějů. Děti tak získávají zásadní poznatky týkající se péče o zvířata žijící na statku a o ekologickém pěstování rostlin. Dozví se například, kdy a jak se vysévají semena, aby z nich vyrostla zdravá a chutná zelenina. Kromě toho se děti mohou na ekofarmě aktivně podílet na výkonu každodenních prací, jako například plení, kompostování, sklizení úrody, sbírání vajec, krmení prasat či vysazování sazenic. Při takové spolupráci získají praktické zkušenosti a objeví souvislosti mezi různými pracovními procesy. Navíc si uvědomí význam vlastního přispění k vykonávání těchto významných úloh. Kreativní hrou a samostatným objevováním si děti tvoří vztah ke svému životnímu prostředí a učí se cenit si hodnot spojených s vlastní produkcí potravin. Pobyt na ekofarmě navíc nabízí celou řadu kreativních a uměleckých aktivit, jako je zpěv, kreslení, vázání věnců či práce se dřevem. Děti se mohou učit, jak vytvořit figurky z kukuřice, jak namalovat obraz razítky ze zeleniny, či jak sestavit knihu se zápisky svých poznatků a objevů týkajících se přírodních dějů.

V některých zemích se již pedagogické farmy zařadily mezi etablované školní projekty. Cílem takových projektů je zařadit úlohy a činnosti, které je na statku každý den třeba vykonat, do každodenního školního programu. Tyto aktivity by přitom neměly zůstat jen pouhým doplňkem školních povinností. Činnosti jako výsev, trhání plevelu či sklizeň plodů poskytují nový úhel pohledu na přírodovědní obory. Starost a péče o králíky například může vést k zamyšlení nad přírodními cykly či k zájmu o další studium biologie.

Pedagogické farmy se v Evropě těší stále větší popularitě. Norská biovědecká univerzita nabízí v rámci svého programu „Living Learning“ („Živá výuka“) seminář s názvem „Statek jako pedagogický pramen“ (www.livinglearning.org). Početné německé biofarmy přivítají každoročně stovky dětí z různých zemí světa (www.auterwitz.de, www.godewin.de, www.lernerlebnis-bauernhof.de). Prostřednictvím webové stránky www.lernenaufdembauernhof.de si můžete vyhledat pedagogické farmy ve Vašem regionu.

Autorka: Katja Bykova, EkoConnect

Překlad z němčiny: Pavla Kopecká, www.drazdany.info

* * * * *

5. Nařízení týkající se chovu zvířat v ekologickém zemědělství – přechodná ustanovení postupně mizí

1. 2009 vstoupilo v platnost nové ekologické nařízení EU. Tím došlo k určitým změnám také v oblasti chovu zvířat. Ještě stále platí přechodná ustanovení. Dokdy musí výrobci začít aplikovat nová ustanovení?

V ekologickém zemědělství platí pro vazný chov dobytka nové lhůty. V budovách, které byly postaveny před 24. 8. 2000, smí být dobytek ve vazném chovu na základě úředního povolení do konce roku 2013. Předpokladem jsou individuální péče o zvíře a zajištění dostatečného výběhu a steliva. Přechodný vazný chov v malých farmách bude povolen i – letní pastvina a také Pojem „malé farmy“ definují členské státy.



po roce 2013, budou-li splněny závazky výběh dvakrát týdně v zimním období.

Výkrm bez výběhu je pro dobytek povolen jako dosud po dobu 1/5 života zvířete, maximálně však po dobu 3 měsíců. Pro prasata a ovce platí toto ustanovení za předpokladu minimálně dvou ročních kontrol, od 1. 1. 2011 bude takový výkrm zakázán.

Zásahy do tělesné integrity zvířete jsou od začátku účinnosti nařízení více omezeny a nesmějí být běžně prováděny. Mohou být povoleny pouze v jednotlivých případech a smějí být provedeny pouze po uspání a/nebo zamezení bolesti a ve vhodném věku. Pro kastraci selat bez uspání a/nebo podání prostředků tišících bolest byla stanovena lhůta do konce roku 2011. Poté bude pro ekologicky hospodařící farmy možná kastrace pouze po nasazení prostředků tišících bolest a/nebo plné narkózy. Možnou alternativu představuje výkrm kanců. Kančí maso lze ovšem v mnoha zemích jen těžko uvést na trh. Průzkumy ukazují, že kastrace, která je provedena při nasazení tišících prostředků, ale bez uspání, může vést ke stresu a bolestem během kastrace a k bolesti, utrpení a poruchám chování po zásahu. Nezbývá než doufat, že do úplného zákazu kastrace bez uspání na konci roku 2011 budou existovat praktické metody kastrace selat, které zmírní utrpení, ale zároveň se budou vyznačovat hospodárností a požadovanou kvalitou masa.

Jiné zásahy, jako jsou např. odrohování dobytka nebo uštípnutí zubů smějí být provedeny jen na základě úředního povolení pro každý jednotlivý případ. Pro takové zásahy hovoří bezpečnostní důvody, nebo když zásah prospěje dobrému zdravotnímu stavu nebo zlepšení zdraví zvířete.

Také v oblasti krmení zvířat se pravidla zpřísní. Od 1. 1. 2012 nesmí být použito konvenční krmivo u monogastrů, což je již teď předepsáno pro přežvýkavce. 100% biostrava představuje ještě významnější výzvu pro úsporné plánování a obstarávání potravy, protože prasata nebo drůbež jsou odkázána na dovoz vysoce kvalitních bílkovinných sloučenin. Aby byla pokryta potřeba zvířat, je v současnosti často ještě třeba užít určité bílkovinná krmiva z konvenční výroby, protože krmiva z ekologické výroby nejsou ještě k dispozici v dostatečném množství. První alternativu nabízejí pěstitelé bio sóji, ekologicky upečený koláč z lisovaného oleje nebo ekologický mléčný výtažek v prášku.

Autorka: Annika Murrweiss, EkoConnect

Překlad z němčiny: Michaela Vráželová

* * * * *

6. Maďarsko: Mistr ve výrobě ekologických delikates

Maďarští výrobci potravin mají široký sortiment biopotravin. Většinou se jedná o vysoce kvalitní lahůdky, které jsou k dostání nejen v Maďarsku samotném (tam především v prodejnách zdravé výživy) ale i v sousedních evropských státech.

Maďarské potraviny mají v Evropě už dlouhou dobu dobrou pověst. Jde především o zeleninu jako jsou paprika a rajčata a také naložené, ostré a pikantní speciality. I maďarské víno je známo svou kvalitou. Dokonce i některé produkty, které z Maďarska nepocházejí, nesou označení „dle maďarského receptu“ jako známku kvality. Tak to vypadá přinejmenším v konvenční oblasti.



Photo: Christoph Arndt, EkoConnect

V oblasti biopotravin je Maďarsko po Česku a Polsku třetím největším trhem. Více než polovina biopotravin se do Maďarska ovšem dováží. Nachází ale maďarské bioprodukty odbyt i v zahraničí? V Německu je známá značka Tarpa, výrobce marmelád a zeleninových pomazánek. Tarpa má největší obrat na německém a britském trhu. Vedle toho na maďarském trhu vykryštalizovali v posledních letech další výrobci, kteří úspěšně produkují vegetariánské potraviny – BioBerta a Viragoskut (koření, zeleninové pomazánky, marmelády, šťávy), Vitafood (paprikové a rajčatové pomazánky), Sarkpont (produkty z jedlých kaštanů), Regimodi (marmelády), Rege a Vitamor (ovocné konzervy), Solio (výhradně oleje, např. dýňový olej), Redej (těstoviny) a BioHungaricum (mražená zelenina). Většina těchto výrobců dodává zboží specializovaným obchodům se zdravou výživou. Jen Viragoskut, Redej a Vitafood nabízejí své zboží i v konvenčních obchodech.

Za vysokou kvalitu vděčí maďarské bioprodukty klimatu s převážně slunečným počasím během vegetačního času. Protože často ještě chybí vypilovaná logistika, mají tyto produkty vysokou cenu, vyznačují se zato ale výbornou chutí – poptávka po nich by proto v budoucnu mohla stoupnout i za hranicemi Maďarska.

Autorka: Bianca Lieske, EkoConnect

Překlad z němčiny: Stanislav Tomčík

* * * * *

7. Biologický škrob – šance pro baltické pěstitele brambor

Vypěstovat pro spotřebitele zdravý, vysoce hodnotný a pěkně vypadající biobrambor může být velkou výzvou pro pěstitele biobrambor. Nejsou vybaveni optimálními pěstitelskými podmínkami, třídícími a obalovacími přístroji stejně jako skladovými místnostmi. Je zde jiné řešení: biobrambory je možno snázeji pěstovat ve škrobozpracovatelském průmyslu, a nemusejí tak být roztřízeny nebo uskladněny. Lotyšský zpracovatel škrobu je bere přímo z pole.



Photo: Katja Bykova, EkoConnect

Na EkoConnect semináři „Ekologické pěstování brambor – šance pro východní Evropu“ byla v červenci v Lotyšsku diskutována všechna hlediska pěstování a zpracování brambor – tzv. z pole až na stůl. Možnost pěstovat brambory pro škrobozpracovatelský průmysl byla pro pobaltské země obzvláště zajímavá, protože lotyšský zpracovatel škrobu „Aloja Starkelsen“ (který momentálně patří ke Swedish Culinar, který je součástí skupiny Lyckeby) hledá další ekologické pěstitele. Na semináři ukázali ředitel podniku pan Andrejs Hansons a paní Aiga Kraukle, vedoucí agronomka a marketingová manažerka speciální požadavky a šance pěstování škrobových brambor.

Požadavky na půdu a klima pro pěstování biologických škrobových brambor jsou velmi podobné těm pro krmné brambory. Potřebují lehkou, spíše kyselou půdu (Ph hodnota 5.5-6.5), půda musí být přichystána bez kamenů a hrud. Nutné jsou průměrná denní teplota 17-18°C a střední vlhkost vzduchu nebo zavlažení. Co se týká hnojení, potřebují škrobové brambory více fosforu a méně dusíku než krmné brambory. Pozdní phytophteresistentní druhy s vysokým obsahem škrobu a vysokou mírou výnosnosti jsou potřeba, např. KURAS (Agrico, Nizozemí), Ando (Estonsko), Magnat (Norika), Imanta (Priekuli Institut, Lotyšsko) a Maret (Jogeva, Estonsko).

Požadavky ohledně kvality škrobových brambor, co se týká velikosti, znečištění, zelených brambor a škod z mrazu, nejsou tak velké jako u krmných brambor. 5 t brambor pustí 1 t škrobu (při 17% obsahu škrobu v hlíze). Na sklizeň brambor je předem připravena smlouva a kupující si je odváží přímo z pole. Prověřuje se asi 20 kg z každého nákladního vozidla (obsah znečištění a škrobu).

Brambory obsahují přibližně 20% škrobu a existuje dlouhý proces mytí, drhnutí, odstředování, odstraňování tekutiny, filtrování a sušení za účelem získání škrobového prášku. Vedlejší produkty výroby škrobu jsou bramborová dřeň, která může být užita ke krmení zvířat, a taky dobré skladovací podmínky na zimu, bramborová šťáva, která může sloužit jako hnojivo pro louky a pastviny. Ekologický škrob má spíše nažloutlou barvu ve srovnání s konvenčním škrobem, protože nemohou být užity bělicí metody.

Úhrada závisí na hmotnosti brambory pod vodou (alespoň 5050 g čistých brambor zvážit pod vodou, na základě nařízení EU č. 2235/2003). Výnosnost začíná v ekologickém zemědělství na 14t výnos/ha. Pro biologické výrobky existuje bonus, který je desetkrát vyšší než pro konvenční brambory: 142 € na podzim und 167 € na jaře na t získaného škrobu. Výše bonusu byla velkým tématem účastníků semináře ale pan Hansons to vyjádřil přesně: „Všechno, co musíte dělat, je sklízet. Nemusíte dovážet a čistit, skladovat a brambory balit. Proto se domníváme, že můžeme nabídnout dobrou službu a zaplatit přiměřený bonus.“

Autorka: Linda Huisman, Avalon

Překlad z němčiny: Michaela Vráželová

* * * * *

8. Pomocí přímého uvádění na trh jsou vytvářeny silné vazby mezi venkovským bio zemědělstvím a městskými spotřebiteli

V dnešní době musejí pěstitelé přemýšlet, kolik peněz a práce si mohou dovolit investovat do uvádění svých produktů na trh. Vést svůj vlastní bio obchůdek nemůže každý pěstitel a dodávat zboží větším obchodům s sebou přináší často podstatně menší zisk. Jaké možnosti nabízí tedy přímé uvádění na trh?

Prodej restauracím a kavárnám: Tato klientela vyžaduje produkty nejvyšší kvality. Pěstitelé by měli tedy předem zjistit, jestli mohou takovým požadavkům vyhovět. Jestliže ale nabízená kvalita odběratele přesvědčí a produkt je možné dodávat pravidelně, může dojít k pevnému spojení zákazníka s dodavatelem, a to s adekvátními cenami.



Photo: Robert Linder

Zásobování institucí, jako jsou školní jídelny, menzy, školky a domovy důchodců, představuje možnost prodeje čerstvých produktů ve velkém množství. Je-li produkt již jednou do nabídky zaveden, je lehké sdělit konečnému spotřebiteli, že se jedná o produkt místní, který pochází z bio zemědělství. V závislosti na podpoře ze strany politiky a systému školství může veřejné stravování značně podporovat konzum bio produktů (kladný příklad: Itálie).

Ve školách je jednodušší zavést bio potraviny, jestliže je školní stravování zajištěno zákonem (jako např. v Itálii). Složitější je to, jestliže si děti jídlo do školy nosí samy nebo chodí-li na jídlo domů.

Jak na západě, tak na východě jsou ve městech poměrně oblíbené tzv. dodavatelské balíčky- spotřebitelé si mohou objednat čerstvé ovoce a zeleninu přímo u pěstitelů na jeho internetových stránkách. Pěstitel potom zabalí balíček podle potřeb spotřebitele a dodává jednou týdně přímo do domu nebo na předem určené místo ve městě. Pěstitelé nabízející dodavatelské balíčky doplňují často svou vlastní nabídku o exotické druhy ovoce nebo produkty partnerských pěstitelů, aby tak nabídku učinili atraktivnější.

Jeden lotyšský pěstitel tak například, aby si udržel zákazníky, doplnil své služby o speciální nabídku: Zákazníci za dodávání zboží zaplatí kolem 5 latů (7 €) na týden, k tomu ale ještě vypomáhají dva dny v roce na statku pěstitele. V době rozhovoru s pěstitelem nebylo ještě zřejmé, jestli mu toto opatření opravdu ušetří práci, ale v každém případě je to pro něj i jeho zákazníky zábava a vede to i k navázání osobních vztahů mezi zákazníkem a dodávajícím statkem!

Díky vysokému zájmu zákazníků o čerstvou bio zeleninu se zemědělci z Česka specializují na rozesílání svých produktů zákazníkům po celé republice poštou. Také zákazníci se speciálními dietami přitom nezůstávají bez povšimnutí, k balíčků jsou tak přikládány doplňující materiály jako např. recepty a informace ke zdravotním aspektům.

Existují projekty vlastní sklizně zeleniny, v rámci kterých zemědělci pronajímají zákazníkům již osazená pole, na kterých zákazníci mohou po celou sezónu sklízet. Tato nabídka se dá lehce kombinovat s prodejem jiných vlastních produktů jako např. masa. Takové projekty je možné najít na okraji městských center v Rakousku a Německu. Detaily naleznete v našem zpravodaji číslo 26 z května 2010 v článku „[Vypěstuj si sám – čerstvá biozelenina po celý rok](#)“.

Ten, kdo nabízí k prodeji produkty jako mrkev, jablka, brambory nebo květiny, může v některých venkovských oblastech své produkty umístit spolu s malou dobře upevněnou pokladničkou u silnice jako samoobslužný pult. Tato metoda sice asi s sebou nepřinese příliš vysokou tržbu, ale na druhou stranu také nevyžaduje mnoho práce.

Automaty na mléko nebo jiné prodejní automaty: Chladicí automat je možné instalovat kdekoliv v městských centrech, tyto automaty dodávají místní produkty jako mléko, vejce nebo brambory. Spotřebitelé je užívají stejně jako jiné prodejní automaty. Příklad: www.brunimat.ch

Autorka: Inka Sachse, EkoConnect

Překlad z němčiny: Petr Nádeníček

* * * * *

9. Výroční zpráva Avalon

Jsm rádi, že vás můžeme informovat o tom, že výroční zpráva za rok 2009 je nyní na webových stránkách Avalon.

V předmluvě k této zprávě zmiňujeme pozitivní postoj k novým spojenectvím. Tato spojenectví vedla ke dvěma pěkným projektům. „Nový projekt Thrácké zlato“ v Bulharsku a „Program ke zlepšení zemědělství a obživy“ v Ghaně. Kvůli oběma projektům jsme dělali rozhovory s lidmi v daných zemích a ptali se jich na účinky projektu v jejich osobním životě. Zvědavý/á? Najděte si naši internetovou stránku (část Novinky) a stáhněte si zprávu.

Členové Avalon mohou na našich internetových stránkách najít další novinky: nově jsme na ně umístili (v úzké spolupráci s EkoConnect) různé zajímavé články o ekologickém zemědělství. Jděte prosím na www.avalon.nl >network > extranet a dozvíte se víc o nových poznatcích a různých tématech v oblasti ekologické zemědělské stavby.

Autorka: Linda Huisman, Avalon

Překlad z němčiny: Michaela Vráželová

* * * * *

10. Avalon konference: Zelenější SZP

Od 12. – 14. listopadu 2010 uspořádá Avalon mezinárodní akci ve Slovinsku. Téma letošního ročníku zní: **Jak můžeme ekologičtější formovat společnou zemědělskou (SZP) politiku?**

Příspěvek k diskusi, vycházející z názorů nových členských států EU a zemí, které usilují o členství v EU.

Současná opatření a řízení, která mají evropské zemědělství přetvořit na ekologičtější, nejsou zrovna ku prospěchu novým členským státům a jejich životnímu prostředí, ať už z různých důvodů byrokratických, technických, ekologických, historických nebo jiných. Problém byl rozeznán při některých příležitostech, ale zdá se, že nebyl dostatečně zmíněn a prodiskutován. Konference se proto zaměří na otázku: Jak je možné zlepšit dosavadní snahu o ekologičtější SZP a přizpůsobit ji reálným potřebám nových členských států EU a nečlenských států EU, které usilují o členství. Téma bude diskutováno a analyzováno s příslušnými vládními organizacemi, nevládními organizacemi, akademiky, hospodářskými a jinými zástupci tzv. starých a nových členských států, ale také se zeměmi, které usilují o členství v EU.

Autorin: Linda Huisman, Avalon

Překlad z němčiny: Michaela Vráželová

* * * * *

11. Nadcházející akce

Datum	Akce	Místo	Téma	Link/Kontakt
07.10.- 10.10. 2010	41st Nature-Health veletrh	Ljubljana, Slovinsko	Tématy veletrhu jsou výživa, wellness a cvičení, ekodomov, životní prostředí	en.gr-sejem.si/fairs/calendar-of-fairs/nature-health/
13.10.- 19.10. 2010	Seminář vlastní pěstování zeleniny a přímý odbyt	Drážďany Německo	Seminář na téma vlastní pěstování zeleniny, o možnosti předplatit si potravinové bedýnky a přímý odbyt v ekologickém zemědělství	www.ekoconnect.org
15.10.- 17.10. 2010	Natura Food 2010	Lodž, Polsko	Ta je doprovázena konferencemi, prezentacemi, semináři, B2B kontaktní burzou, kulinářskými přednáškami a i různými soutěžemi.	www.naturafood.pl
12.11.- 14.11. 2010	Avalon Open Conference	Slovinsko	Téma konference: Jak lze společnou zemědělskou politiku učinit zelenější?	http://avalon.nl/data/asp/pagina.asp?volgnr=377&subject=agenda&land=uk
18.05.- 20.05. 2011	Konference "Organic Food Quality and Health Research"	Praha, Česká republika	První mezinárodní konference se zaměří na kvalitu a bezpečnost rostlinných a živočišných bioproduktů, dopad biopotravin na zdraví lidí a zvířat.	www.fqh2011.org

Překlad z němčiny: Stanislav Tomčík

Líbil se Vám informační dopis EkoConnectu?

Bude nám potěšením, když ho doporučíte zainteresovaným kolegům a známým.

Pokud jste tento informační dopis obdrželi od třetí osoby a máte zájem ho dostávat osobně od nás, napište nám prosím e-mail. Jako předmět uveďte "Subscribe EkoConnect Infobrief" a zašlete ho na: redaktion@ekoconnect.org. Pokud chcete přispět svým komentářem, kritikou nebo nápady na zlepšení, pošlete je prosím na následující e-mailovou adresu:

Linda.huisman@avalon.nl

Pokud si nepřejete tento informační dopis i nadále přijímat, napište nám e-mail, do kterého uveďte jako předmět "Unsubscribe EkoConnect Infobrief".

S přátelským pozdravem

Vaše redakce informačního dopisu

Avalon je holandská mezinárodní nezisková organizace, která je aktivní v podpoře ekologického zemědělství. Avalon podporuje obce na venkově ve středoevropských oblastech a kromě toho budování stálé venkovské společnosti. Tímto způsobem podporujeme přírodu a životní prostředí, sociální podmínky a místní hospodářství, vždy v úzké spolupráci s místními organizacemi jako jsou obce, zemědělci, úřady, atd.

Síť Avalonu

Jedním z našich cílů je dát dohromady organizace, vlády, university a odborníky na základě informování a diskutování o biologickém zemědělství a životním prostředí. Znalosti, výstavby kapacit a obchodního řetězce a vývoj hrají velkou roli pro programy v oblasti zemědělské a ekologické politiky. Aktivita zahrnují semináře, vzdělávání školících provozů, rozvoj institucí a projektů.

Srdčením všech zúčastněných vzniká široká síť více než 150 aktérů v oblasti ekologického zemědělství, ochrany životního prostředí, ekologické různorodosti a neustálý rozvoj venkovského prostoru. Tato síť spojuje lidi, kteří jsou mezi sebou a s experty na evropské či mezinárodní úrovni aktivní na projektech Avalonu. Avalon podporuje tuto síť komunikací a výstavbou nástrojů pro sestavení kapacit.

Členství

Chcete se stát členem této sítě? Potom vyplňte prosím přihlašovací formulář na naší internetové stránce (www.avalon.nl/Netz) ste již členy této sítě? Potom se snažte přesvědčit Vaše spolupracovníky, přátele nebo jiné zainteresované skupiny, aby se stali členy této sítě.

EkoConnect je nezisková organizace se sídlem v Německu, která podporuje výměnu informací, znalostí a zkušeností v oblasti ekologického zemědělství. Tato organizace slouží jako síť pro lidi a organizace, kteří se podílejí na setkání a společném působení v biologickém sektoru v západní a východní Evropě.

Její hlavní úkolem

je podpora aktivit pro neustálý rozvoj ekologického zemědělství ve střední a východní Evropě a připojení účastníků, stejně jako podpora dostatku ekologicky vyrobených potravin. Nadále slouží EkoConnect jako centrální informační služba, která podporuje možnosti navazování kontaktů, výměnu zkušeností a další vzdělávání. EkoConnect napomáhá při výstavbě struktur ekologického zemědělství soukromým i veřejným zařízením. EkoConnect je přitom podporován odborným sborem, který mu poskytuje poradenské služby v oblasti strategických otázek.

Členství

Členové EkoConnectu jsou nejen odborníci a organizace z celé Evropy, kteří mají dlouholeté zkušenosti s prosazením ekologických zemědělských struktur, ale také ostatní, kteří se zajímají o učení a podporu biomyslenek. I Vy nám můžete pomoci. Podpořte naši práci tím, že se stanete "podporujícím" či "řádným členem". Vyplňte prosím přihlašovací formulář na naší internetové stránce: (<http://www.ekoconnect.org/membership.html>). Pokud jste již naším členem, potom se snažte přesvědčit Vaše spolupracovníky, přátele nebo jiné zainteresované skupiny, aby se stali členy EkoConnectu.



In Partnership with Avalon under the Network programme 2010 financed by DG Environment Life +