

Ekozemědělci přírodě v Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji

Bioinstitut pokračuje v realizaci budování sítě ekozemědělských podniků přátelských k přírodě nazvané Ekozemědělci přírodě v Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji a nabízí zemědělcům v těchto regionech bezplatné poradenství, které je podpořeno z Programu švýcarsko-české spolupráce.



Informační tabule: Stojany tabulí z masivního dřeva doplněné o barevný plastový poster jsou umístovány na turisticky frekventovaná místa (turistické stezky či příjezdy k ekofarmám apod.)

Od roku 2007 spolupracuje Bioinstitut s ekostatky v síti Ekozemědělci přírodě, pomáhá jim s praktickou realizací ochrany přírody i s komunikací s úřady na místní úrovni, pořádá vzdělávací semináře, při nichž mají ekozemědělci možnost diskuze s odborníky na ochranu půdy, biodiverzity či klimatu. V neposlední řadě se Bioinstitut snaží o zastupování zájmů ekozemědělců a prosazování systémových změn ve vyjednávání s ministerstvy zemědělství a životního prostředí zejména v oblasti budoucí koncepce agro-enviro-

mentálních programů a metodách péče o přírodu a krajinu na úrovni zemědělského podniku pomocí farmních plánů.

Pro vybrané ekofarmy zapojené do projektu zhotovujeme informační tabule, které seznamují veřejnost s hospodařením a přírodovědnými zajímavostmi dané farmy. Každá tabule je originální svým obsahem, seznamuje s historií daného místa, produkčním zaměřením ekohospodářství, vy-

světluje, čím ekologické zemědělství prospívá krajině, přírodě i zvířatům. Cílem je seznámit návštěvníky ekostatků, ale i místní veřejnost, s charakterem ekologického hospodaření šetrného k přírodě a krajině.

Zájemci z řad ekologických zemědělců, kteří by měli potřebu nechat si poradit v oblasti péče o půdu, přírodu a krajinu, se mohou obracet na

Ing. Alenu Malíkovou, tel.: 604 905 611; e-mail: alena.malikova@bioinstitut.cz ■

Nová publikace Bioinstitutu

ZEMĚDĚLSTVÍ S NÍZKÝMI EMISEMI SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ

Mitigační a adaptační potenciál trvale udržitelných zemědělských systémů

Může zemědělství s nízkými emisemi skleníkových plynů vůbec fungovat? A je vlastně žádoucí? Hledání odpovědí na tyto dvě základní, avšak nesmírně relevantní otázky, nabízí tato nově vydaná publikace, která se zabývá změnami potřebnými k tomu, aby se zemědělské systémy s nízkými emisemi skleníkových plynů staly realitou. Systémově orientovaný a participativní koncept ekologického zemědělství, kombinovaný s novými udržitelnými technologiemi (jako např. s metodami bezorebného zpracování půdy), nabízí tolik potřebná řešení otázek změny klimatu.

České vydání publikace Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství připravil Bioinstitut, o. p. s., ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství a je možné ji zdarma objednat na e-mailu: info@bioinstitut.cz nebo je ke stažení v elektronické verzi na www.bioinstitut.cz/publikace.



Vědecká konference v Praze potvrdila kvalitu biopotravin

V květnu byla v Praze uspořádána mezinárodní konference o kvalitě biopotravin. Více než sto odborných prezentací a přednášek na téma kvality biopotravin v průběhu tří dnů vyslechli odborníci a vědci ze 30 zemí, včetně Nového Zélandu, Bulharska, Estonska, Turecka a Spojených států amerických.

Hlavním organizátorem konference: mezinárodní asociaci Food quality and health (FQH), Vysoké škole chemicko-technologické v Praze (VŠCHT Praha) a Evropské technologické platformě pro ekologického zemědělství (TP Organics) se podařilo zprostředkovat vzájemné setkání nebývalého množství vědců a dalších zainteresovaných osob včetně producentů z celého světa. „*Díky této akci se téma ekologického zemědělství a biopotravin dostalo na seznam témat významných mezinárodních konferencí,*“ komentoval kvalitu a důležitost konference její koordinátor, **profesor Johannes Kahl**, který vyučuje kvalitu biopotravin na Univerzitě v Kasselu.

Jak potvrdila řada přednášejících, výzkum v této oblasti je teprve na začátku, problémem se jeví zejména častá absence komplexnějšího přístupu při vyhodnocování kvality biopotravin a jejich dopadů na zdraví. **Machteld Huber** z Louis Bolk Institute v Nizozemí shrnula stávající situaci jasně: „*Ačkoliv výzkumy ukazují jednoznačnou tendenci, přesto stále hledáme přesvědčivé důkazy, že biopotraviny jsou zřetelně odlišné od těch konvenčních.*“

Potřebu revize stávajících přístupů podpořila svým vystoupením zástupkyně organizace FAO, **Barbara Burlingame**. Ve své přednášce nazvané „*Udržitelné stravovací návyky: Potraviny jako služba ekosystému*“ poukázala na alarmující snížení počtu pěstovaných odrůd v zemích s významnou produkcí potravin. Například počet pěstovaných druhů rýže v Bangladéši se snížil z 5000 na 23. Podobná situace se potvrzuje nejen u rýže, ale i u brambor a u dalších základních potravin po celém světě. Navíc, obsah živin v dnešních odrůdách je výrazně nižší než v odrůdách dříve využívaných. Barbara Burlingame varovala, že „*dříve než použijeme genetické inženýrství, měli bychom nejprve využít potenciálu stávajících odrůd.*“ Konec konců nejde tu pouze o řešení problémů lidí trpících hladem, ale také o ztrátu cenné zemědělské půdy, kterou bychom měli zastavit.

Ursula Kretzschmar-Rüger ze švýcarského FiBL uvedla, že nejen zemědělská výroba, ale také zpracování významně ovlivňují kvalitu a bezpečnost potravin. Upozornila na nové nařízení o ekologickém zemědělství ES 834/2007, které poprvé dostatečně upravuje zákonné podmínky pro zpracování biopotravin, množství povolených přídatných látek pro zpracování biopotravin zde bylo omeze-

no. Poukázala na to, že již od roku 2009 probíhá vyhodnocování nutnosti užívání přídatných látek povolených v roce 2008 pro výrobu biopotravin, a to tak, aby se legislativa co nejvíce přiblížila představě „šetrného zpracování potravin“.

V průběhu konference se velmi často diskutovalo téma „fingerprint biopotravin“ a hledání univerzální metody, která by



Profesorka Jana Hajšlová se na VŠCHT v Praze zabývá bezpečností potravin a dlouhodobě se také věnuje kvalitě biopotravin

mohla sloužit jako spolehlivý ukazatel biokvality, bez ohledu na použité organické hnojivo, klima či typ půdy. Pod pracovním názvem „nové metody“ byly představeny různé analytické přístupy. Počínaje metodou bio-krystalizace, přes fluorescenční metodu, až po analýzu s využitím hmotnostní spektrometrie.

Hmotnostní spektrometrie v reálném čase, kterou představila **profesorka Jana Hajšlová**, přináší velmi optimistické výsledky. Ve své práci sledovala řadu markerů včetně reziduí pesticidů. Analýzou velkého množství vzorků mléka, jablek, brambor a papriky se podařilo u jednotlivých komodit určit rozdílný fingerprint (otisk prstu pro konvenční potraviny a biopotraviny).

Předmětem živé diskuse na konferenci byla také tzv. fluorescenční metoda fingerprintu, jejíž pomocí se určuje rozdíl v kvalitě bio a konvenčních potravin. **Ines Birlouez-Aragon** z francouzského institutu Biocitech oznámila úspěšné výsledky této metody při studiu účinků zpracování a skladování na kvalitu potravin. Ačkoliv získané výsledky hovoří ve prospěch biopotravin, poukázala na to, že „*na konečnou kvalitu potraviny má větší vliv zpracování než použité suroviny rozdílného původu.*“

Projekt OrgTrace, který představil **Søren Husted** z univerzity v Kodani využívá jiného přístupu. „*Anorganický dusík má zcela odlišnou izotopovou stopu než dusík ve vzduchu či organickém hnojivu.*“

Ani tento přístup však není řešením problému jednoznačné identifikace



bio a konvenční potraviny. Spíše se ukazuje, že nebude možné opřít se o jeden ukazatel, ale bude nutné využít několik různých parametrů a metod.

Většina účastníků konference se usnesla na tom, že ačkoliv již dnes lze s velkou úspěšností využívat některých detekčních metod k rozlišení bio a konvenční produkce, měla by být v budoucnu věnována větší pozornost celkovému životnímu stylu. Jak naznačují některé výsledky výzkumů, konzumace potravin v biokvalitě podporuje rychlejší regeneraci po nemoci či nižší náchylnost dětí k alergiím. V této oblasti proběhly pokusy s kuřaty, které ukázaly, že kuřata z ekologického chovu se po vyvolání nemoci zotavila rychleji. Dřívější studie prokazující nižší výskyt alergií dětí rodičů vyznávajících antroposofický způsob života, odhalila významné rozdíly v životním stylu těchto rodin ve srovnání s běžnou populací. Lze tak předpokládat že jsou to právě tyto rozdíly, které způsobují nižší náchylnost dětí k alergiím.

Také **Saskia Ruth** z Výzkumného ústavu RIKILT v nizozemském Wageningenu je toho názoru, že bude zapotřebí využít různých metod pro různé produkty. Za použití kartenoidů jako markerů byla schopná porovnat 4000 vzorků vajec. Při použití totožné metody však **Karlis Briviba** z Max Rubner institutu v Karlsruhe nebyla ve své studii schopna rozpoznat žádný rozdíl mezi bio a konvenčním jablečným moštem. Nicméně tato studie potvrdila zdravotní přínos jablek, neboť vědecky prokázala, že jablka a nefiltrovaný jablečný džus mohou omezit poškození DNA (které je mimo jiné odpovědné za vznik rakoviny), a to díky vysokému obsahu polyfenolů.

Johannes Kahl uvedl, že výstupem konference je skutečnost, že u hodnocení kvality biopotravin se nelze spoléhat pouze na rozbor jednotlivých složek. Ekologičtí zemědělci také nemohou pouze slepě dodržovat ekologické předpisy, ale musí zvážit i vhodnost jednotlivých odrůd a plemen. Při posuzování dopadu kvality biopotravin na lidské zdraví je vhodné kriticky přistupovat také k následnému zpracování, které má často zásadní vliv na zachování konečné hodnoty potravin.

Uvedený text volně vychází z článku zveřejněného na www.organic-marketing.info autorů **Kai Kreuzer/Sonika Aminforoughi** a z osobní účasti na konferenci. Na stránkách konference www.fqh2011.org je umístěn sborník příspěvků.

Jan Valeška – PRO-BIO Liga