

Biopotraviny: staly se hitem, a tím zůstanou

Různé pohledy na ekologické zemědělství a biopotraviny přinesl odborný blok přednášek, který uspořádala PRO-BIO LIGA ve spolupráci s ČTPEZ na Bio stylu v rámci Festivalu Evolution. Zvolená témata byla letos více orientovaná na spotřebitele a mluvčí představili trendy, které sektor za uplynulé čtvrtstoletí ovlivnily.

Kromě toho, že se celý sektor dynamicky rozvíjí, a to především v západní Evropě, je zde patrný i příklon zákazníků k výrobkům s jasným původem. V českém prostředí pak zákazníci mají rádi bioprodukty přímo z farem. Fenomén faremního zpracování a přímého prodeje nelze v posledních letech přehlédnout. *„Ačkoliv jsou data za trh biopotravin zveřejňována s určitým zpožděním, trendy hovoří jasně. Spotřeba biopotravin v České republice od roku 2010 roste v průměru každoročně o 7 procent,“* potvrdila Jana Peterková (ÚZEI), která je odpovědná za zpracování zpráv o trhu biopotravin v ČR. Dodala, že lidé stále nakupují biopotraviny především v super a hypermarketech, avšak nákupy přímo u výrobce biopotraviny tvoří 7 % z celkového objemu. Obrat přímého prodeje vzrostl od roku 2010 téměř trojnásobně a činí cca 160 miliónů korun.

Biomléko otevírá dveře ledniček

V České republice patří mléčné biovýrobky k těm, které spotřebitel nakoupí v biokvalitě jako první. Toto nákupní chování nás od zbytku Evropy odlišuje. *„Na západ od nás lidé jako první kupují čerstvou biozeleninu nebo bioovoce,“* uvedl Otakar Jiránek, který před dvaceti šesti lety začal do České republiky dovážet certifikované biopotraviny. Tehdy se jednalo spíše o trvanlivé výrobky. Dnes už je to jiné. Zákazníci rádi sáhnou na pult pro čerstvé biovýrobky nebo biosuroviny – ať již rostlinného či živočišného původu.

Ekologičtí zemědělci se trendu přizpůsobili a postupně faremní zpracování či prodej ze dvora rozšiřují. Například za poledních pět let vzniklo 164 malých a cca 100 velkých faremních mlékáren, z nichž výrobky zásobují jak blízké, tak vzdálenější okolí. Jen v biosektoru se od roku 2011 zdvojnásobil počet mlékáren z 25 na dnešních zhruba 50. *„V porovnání s rokem 2007 máme dnes téměř dvacetkrát více minimlékáren, sedmkrát více zpracoven masa a masných výrobků a třikrát více zpracovatelů zeleniny a ovoce. Mezi těmito zpracovateli je velké množství ekologických zemědělců, výrobců biopotravin,“* sdělil Ivan Hrbek, předseda Svazu faremních zpracovatelů.

Právě Ivan Hrbek zaujal jak předávanými informacemi, tak komentáři při ukázce výroby čerstvého přírodního sýra, která doprovázela celý přednáškový blok.

Nejde jen o to vyrobit a prodat, ale dostat biovýrobek k zákazníkovi. Stále je totiž palčivým problémem distribuce – logistika biopotravin, které vznikají přímo na

farmách v malých šaržích. Zajímavou variantou krátkého obchodního řetězce je bezesporu komunitou podporované zemědělství. O tom, jak fungují tzv. KáPéZetky pohovořil Jan Valeška z PRO-BIO LIGY a Jiří Pykal z Biofarmy Sasov ukázal na příkladu tamní výroby příklad z praxe. O tom, jak se daří na českém trhu nováčkům, pohovořila Andrea Dostálová z úspěšného startupu České ghíčko. Naopak, se svými dlouhodobými zkušenostmi přispěla Jana Lysáková z obchodní společnosti PRO BIO s.r.o. ze Starého Města.

Bez dozoru nelze

O tom, že značka bio, je zárukou kvality, není pochyb. Kromě kontroly certifikačních organizací, od loňského roku kontroluje označování biovýrobků také Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Nápis BIO se tedy opravdu nemůže na potravinách užít jen jako marketingová nálepka. O způsobech dozoru informoval přítomné Pavel Vrána (SZPI), který zodpovídá za kontrolu biopotravin na českém trhu.

Někteří producenti si však už tak striktní pravidla ekologického zemědělství a produkce biopotravin ještě dobrovolně zpřísňují. Certifikaci Demeter mají v ČR čtyři podniky. Mezi nimi je také biodynamické vinařství v Kutné Hoře. *„K ochraně rostlin a pro zvýšení úrodnosti používáme přírodní preparáty, které si sami připravujeme ze statkových hnojiv – tzv. roháček a křemene – tzv. křemenáček. Nic víc kromě vědomostí a zdravého rozumu pro pěstování révy neužíváme,“* upřesnil Lukáš Rudolfský z Vinných sklepů Kutná Hora. A celkově? Ekovinařů v ČR hodně přibýlo a neustále přibývá. Výroba biovína patří k nejčastěji certifikovaným činnostem v rámci faremního zpracování na ekofarmách. Ze zhruba 200 faremních zpracovatelů v ekologickém zemědělství je celá čtvrtina zaměřená na výrobu biovína, převážně na jižní Moravě a vinná réva se ekologicky pěstuje na 870 hektarech.

V současné době se v České republice věnuje ekologickému zemědělství přes 4200 sedláků (9 % zemědělců v ČR) a přes 600 subjektů je registrováno jako výrobce biopotravin, z toho třetinu tvoří výroba přímo na farmách. Aktuální data jsou online k dispozici na stránkách registru ekologických podnikatelů, který provozuje Ministerstvo zemědělství <https://eagri.cz/public/app/eagriapp/EKO/Prehled/>. Uživatelsky příjemná je rovněž databáze PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, dostupná na www.kamprobio.cz. Přehled funkčních KPZ je k dispozici na stránkách <http://www.kpzinfo.cz/>.

Blok přednášek připravila PRO-BIO LIGA ve spolupráci s ČTPEZ za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR.