

## JEJMO EKOLOŠKO, SEZONSKO IN DOMAČE

**Zadnje čase nas skrbijo boleznin in bi radi jedli bolj zdravo. Prav. Ampak kako? Kaj? Kakšnega porekla? Jasno je, da naj bo hrana naravna, eko in bio, nemastna, slastna in brez mesa. Ali pa? Takoj ko začnemo deliti, izgubimo. Celoto in vse, s prijetnim okusom vred. Jasno pa je, da je glede hrane treba nekaj ukreniti. Kajti zadnja reč na tem svetu je, da spremenimo prehrano. S tem ne naredimo nič. Če pa spremenimo pogled na hrano in razmerje z njo, lahko spremenimo vse. Kajti ista vrsta hrane je lahko zelo različna.**

Prav na tem mestu nam priskoči na pomoč ter poteši tako apetit kot lakoto ekološko pridelana hrana. Lakota je namreč potencial. Pomaga nam zapolniti, kar manjka. Tu nastopi ključna težava. Lahko smo siti in veseli, ali pa lačni in debeli. Od iste vrste hrane je namreč odvisno, ali jemo vse več in smo bolj podhranjeni, če vidno naraščajoče teže niti ne omenjamo, ali pa jemo po najboljših močeh, in vendar nikoli preveč, ker telo dobi, kar potrebuje, in se ne odziva z nepravo lakoto.

### Prazno?

Po vsem zahodnem svetu se namreč širi prav tovrstna lakota. Recimo ji rudninska lakota ali kronična potreba po "drobižnih", vendar temeljnih sestavinah hrane z izjemo že itak presežnih kalorij esencialnih aminokislinah in maščobnih kislinah, vitaminih, antioksidantih in drugih bioaktivnih snoveh. Vedno pridemo do tega, da je ista vrsta hrane lahko takšna ali drugačna. Najceneje je namreč prodajati vodo v zelenjavi, sadju, mesu & To je temeljno spoznanje prehranske industrije, ki ni imelo težkega dela, da se je prijelo med lačnim ljudstvom. Saj menda radi jemo sočno, mehko in hrustljivo. Prazno.

**Poleg tega niti "polnozrnato" ali kakorkoli celovito še ni zagotovilo zdravega, če ni obenem tudi ekološko pridelano.** V primeru rastlinske hrane tam, kjer je največ koristnega (rudnine, antioksidanti), to je ponavadi v lupini ali pod njo, ždi tudi največ nekoristnega (ostanki pesticidov). Ko zato lupimo, strgamo, meljemo in sejemo, resda zmanjšamo vsebnost nekoristnega, ampak tudi koristnega in ostanejo le bolj ali manj prazne kalorije. To še posebno velja za žita in krompir. Prva v lupini in tik pod njo vsebujejo ključne rudninske sestavine, drugi tudi.

### Zaščita v naše dobro?

»Dajte, po pravici povejte, kolikokrat je bilo tole škropljeno!«  
»Poglejte, takole vam povem, zaščita je bila opravljena petnajstkrat.«  
(Iz pogovora pred stojnico s konvencionalno pridelanimi jabolki)  
Skratka, kar dogaja se. Nič nismo krivi. Zaščito opravljajo v naše dobro. Saj ne more biti drugače. Rastline so slabotne, živali bolne, kako naj bomo potem zdravi?

Hibridne sorte zelenjave, ki zdaj prevladujejo, ker dajo največji pridelek z največ vode, so praviloma revne z rudninami in drugimi ključnimi hranili. Poleg tega brez pesticidne zaščite ni zahtevano visokega pridelka, saj so tovrstne rastline zelo občutljive na boleznin in več kot privlačne za žuželke.

Večina sodobnih vrst in sort sadja raste ter rodi samo ob podpori fungicidov in insekticidov, saj v nasprotnem ne bi bilo ne le pridelka, temveč tudi dreves.

Hudo monokulturni posli z žiti ne bi cveteli in jih sploh ne bi poznali brez temeljnega sodelovanja pesticidov. Zelenjavne rastline in drevje tudi ne bi tako bohotno rasli in obrodili brez izdatne pomoči mineralnih gnojil, ki tla enostransko oskrbujejo z rastlinskimi hranili, da dajejo večji, vse večji pridelek.

Industrijsko gojene živali bi brez antibiotikov in drugih dodatkov zaradi smrtonosnih razmer in zanje nič manj nevarne in nenaravne hrane poginile še prej kot sicer.

Skratka, če bi vsi jedli eko in bio, bi današnji svet in v njem vzpostavljena resničnost razpadla v

nekaj mesecih. Svetovni prevrat se tako začel nikjer drugje kot na domačem krožniku in je sploh okusne in prijetne narave. Da bo tudi radoživ in sploh živahen, se potrudimo le toliko, da pridemo do vira temeljnega "delovnega gradiva" zanj. Ker nima vsakdo lastnega vrta, ga moramo, torej ekološko pridelano hrano, zlasti če živimo v mestih, kupovati. O tem, kako se znajdemo med njo in z njo, je govor v teoretičnem in praktičnem nadaljevanju.

## Teorija

Komaj dobro desetletje je tega, kar se je pri nas začelo širiti naravno kmetovanje, ki je dajalo tudi nekaj presežkov za prodajo. Tovrstna pridelava hrane za osebne potrebe sicer ni bila nič neobičajnega, pred 20. stoletjem pa je bila malodane vsa pridelava hrane v svetovnih razmerah že po tradiciji bolj ali manj ekološka.

V Sloveniji na začetku devetdesetih letih prejšnjega stoletja ni bilo uradnih smernic ekološke pridelave. Splošna usmeritev je bilo osebno navdušenje nad naravno pridelavo brez uporabe pesticidov in mineralnih gnojil, nakup "bio" hrane pa je temeljil na znanstvih in zaupanju.

Leta 1995 smo v Sloveniji lahko našli samo nekaj ekoloških kmetij in nekaj več začetnih poskusov. Deset let pozneje jih je več kot 900, skupaj s kmetijami v preusmerjanju iz konvencionalne v ekološko pridelavo pa skoraj 1600, kar pomeni 2 odstotka vseh kmetij in 4,7 odstotka uporabnih kmetijskih površin v Sloveniji. Število ekoloških kmetij s tržno pridelavo se giblje proti številki 200. Povprečna velikost ekološke kmetije je skoraj okroglih 15 hektarov. (Leta 2000 je bila le malo več kot 9 hektarov).

Zanimivo je, da občutno največji delež ekološko obdelovanih površin zavzemajo travniki (90,9 odstotka). Poljščine, ki jih gojijo na njivah, zavzemajo 7,1 odstotka, sadovnjaki 1,5 odstotka, zelenjavo gojijo na 0,4 odstotka, medtem ko vinogradi uspevajo na 0,2 odstotka ekološko obdelovanih površin. V ekološki reji je približno 13.000 govedi in več kot 21.000 glav drobnice, nekaj več kot 1200 prašičev, skoraj 1800 konj, 14.000 perutnine in nekaj več kot 2000 čebeljih družin. Podatki so za leto 2004.

(Vir: "Poročilo o ekološkem kmetijstvu v Sloveniji", Inštitut za trajnostni razvoj, 2005)

## Ekološko pridelana hrana ...

**je tista, ki se valja pod drevesom, ker nikomur ni mar zanj. Resnično, a neverjetno, vsaj kar se jabolk tiče, je ekološko sadje tako rekoč zastoj.** Pri nas je več kot 4 milijone visokodebelnih jablan in hrušk starih sort, ki večinoma rodijo nikomur v čast in živalim v slast. Po načinu pridelave in (ne)oskrbe je to sadje ekološko, vendar ni certificirano kot tako. Postopek certifikacije pa kmetijo nekaj stane, predstavlja dodatno delo in posledično podraži pridelek, kupec pa ima potem jamstvo, da je hrana zares ekološka. Zaradi tega in ker je z njo več dela in pridelek manjši, ekološko pridelana hrana stane do še enkrat ali celo dvakrat toliko kot tista, ki je pridelana konvencionalno. Zato pa jo pojemo pol manj pa smo enkrat bolj siti. Seveda ne kar naenkrat, ampak ob trajnem druženju z njo.

Za ekološko hrano velja, da je pridelana brez pesticidov in hitro topnih mineralnih gnojil. Semena morajo biti nerazkužena. Rodovitnost zemlje ohranjajo organska gnojila (hlevski gnoj, kompost) in naravna rudninska gnojila (kamena moka). Dovoljena so nekatera "klasična" škropiva, denimo modra galica in elementarno žveplo, ki poleg tega po potrebi rešujeta letino grozdja. Sicer pa je skrivnost v tem, da ekološki kmet z izbiro sort, s kolobarjenjem in z zdravo, s hranili celovito založeno prstjo okrepi odpornost rastlin ter s primerno prehrano poskrbi za zdravje živali. V primeru težav s škodljivci si, kolikor lahko, pomaga z naravnimi sredstvi in upošteva možnost (delnega) izpada pridelka. Pri prehrani drobnice in živine, ki mora tako ali tako uživati naravno, ekološko pridelano hrano, so dovoljeni nekateri naravni dodatki. Živali morajo imeti vsaj polovico dni v letu zagotovljen izpust, tj. bivanje v primernih razmerah na prostem. Gensko spremenjeni organizmi nimajo niti najmanjše možnosti, da bi vstopili v ekološko pridelavo in rejo.

## Predpisi in nadzor ...

... nad ekološko pridelavo so uzakonjeni.

**Domač zakonodajni akt je Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil, ki si ga lahko ogledamo v Uradnem listu RS št. 31, izdanem leta 2001, v okvirih EU pa Uredba 2092/91 "Ekološko kmetijstvo". Kdor se ga drži, in to s certifikatom potrdi tudi kontrolna organizacija, lahko svoje pridelke in izdelke opremi z oznako "ekološki".**

Drugi je splošne narave in državnega izvora, objavilo pa ga je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Na hrani ga vidimo bolj poredko; o tem več v nadaljevanju.

Poleg omenjenega pravilnika so v rabi tudi neuradni, vendar priporočeni Standardi za ekološko pridelavo in predelavo Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije (ZZEKS), ki temeljijo na standardih IFOAM (Mednarodne zveze gibanj za ekološko kmetijstvo) in izvirajo iz leta 1996 pripravljenih Priporočil za ekološko kmetijstvo. V nasprotju z uzakonjenim aktom, ki dovoljuje nekoliko shizofren položaj, v katerem je pol kmetije lahko konvencionalne, pol pa ekološke, so ti standardi brezkompromisni in določajo, da mora biti kmetija v celoti ekološka. Na teh standardih temelječa blagovna znamka je Biodar.

Nadzor nad ekološko pridelavo od leta 1999 izvaja Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, Oddelek za kontrolo ekološkega kmetijstva, od konca leta 2004 pa še Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu pri Univerzi v Mariboru. Na temelju kontrole in pregleda kontrolnih poročil izda za kontrolo pristojna ustanova certifikat, veljaven za tekoče leto. V primeru prodaje pridelkov in izdelkov mora biti certifikat na vpogled pri prodajalcu ([www.kmetzav-mb.si](http://www.kmetzav-mb.si)).

### **Kmetija postane ekološka ...**

... tako, da se prijavi v kontrolo ekološkega kmetovanja, obdobje preusmeritve pa traja vsaj dve polni leti. Če v tem obdobju v celoti upošteva zakonodajo o ekološkem kmetovanju, po treh letih dobi status ekološke kmetije. Prvo leto lahko pridelke trži le kot konvencionalne (P1), drugo in tretje leto pa kot pridelke iz preusmeritve (P2, P3). Od tretjega leta naprej so pridelki ekološki (E), vendar le, če se kmetija drži zakonodaje. Blagovna znamka Biodar sporoča, da se pridelovalec poleg tega drži še Standardov ZZEKS.

### **Kdo je kdo ...**

... na področju ekološkega kmetijstva je vprašanje, ki v odgovor pritegne več dejavnikov. **Glede organiziranosti so pri nas najbolj pohiteli privrženci biološko-dinamičnega poljedelstva, ki za izhodišča jemlje spoznanja antropozofa Rudolfa Steinerja, in že leta 1991 ustanovili društvo Ajda.** Matično društvo se je pozneje razdelilo na več društev, ki delujejo kot samostojne enote, samo pa je privzelo povezovalno vlogo. V primerjavi s "klasičnimi" ekološkimi pridelovalci je "biodinamikov" malo, le nekaj deset, pridelava pa ima samosvoje značilnosti, ki poleg naravnih razmer na Zemlji upoštevajo še vplive Lune in drugih planetov. **Društvo Ajda podeljuje blagovno znamko Demeter** ([www.zveza-ajda-demeter.si](http://www.zveza-ajda-demeter.si)).

Leta 1996 ustanovljeni **zasebni neprofitni Inštitut za trajnostni razvoj skrbi za uveljavitev ekološkega kmetijstva in trajnostnega razvoja ter spodbuja povezave med urbani središči in podeželjem.** Opravlja številne raziskave in vodi projekte, ki v naše ekološko kmetijstvo vnašajo nove razsežnosti ([www.itr.si](http://www.itr.si)).

**Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije ali ZZEKS** je najštevilčnejša in sploh temeljna organizacije ekoloških kmetov pri nas. Ustanovili so jo leta 1999, prvo združenje pa dve leti prej. Združuje osem regionalnih združenj in več kot 820 kmetij v nadzoru ekološke pridelave. **Podeljuje blagovno znamko Biodar**, skrbi za njeno promocijo ter pomaga članom pri trženju pridelkov in izdelkov. Spodbuja razvoj ekološkega kmetovanja pri nas in povezovanje na mednarodni ravni. Je članica IFOAM ([www.zveza-ekokmet.si](http://www.zveza-ekokmet.si)).

## **Kdo ve, katera obeta največ zdravja?**

**(Ekološko) živilo** je pridelano po Pravilniku o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil. V praksi je redko v rabi, ker se večina ekoloških kmetov odloča za znamko Biodar, ki pove več.

**(Integrirano) živilo je** pridelano z integriranim varstvom. To ni ekološko, marveč konvencionalno živilo, pri pridelavi katerega je bila uporabljena kombinacija konvencionalnih in naravi prijaznejših pomožnih ukrepov.

**(Biodar) živilo** je pridelano po Standardih za ekološko pridelavo in predelavo Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije. To je edina avtohtona in dejansko živeča slovenska blagovna znamka ekoloških živil in izdelkov. Zagotavlja 100-odstotno ekološko poreklo pridelka oziroma izdelka.

**(Demeter) živilo** je pridelano po standardih zveze Demeter International, ki zagotavlja 100-odstotno biološko-dinamični pridelek oziroma izdelek.

## **V minulem desetletju ...**

... se je, kot dajejo slutiti številke, zgodilo marsikaj.

\* **1996:** Na osnovi standardov Mednarodne zveze gibanj za ekološko kmetijstvo (IFOAM) so izdelali Priporočila za ekološko kmetijstvo, iz katerih so pozneje razvili Standarde za ekološko pridelavo in predelavo Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije. Priporočila izdela isto leto ustanovljeni zasebni neprofitni Inštitut za trajnostni razvoj.

\* **Leta 1998 in 1999** na osnovi Priporočil vzpostavijo nadzor nad ekološko pridelavo in izdajo certifikatov, ki ga izvaja Kmetijsko gozdarski zavod Maribor. Leta 1998 je v nadzor vključenih 29 ekoloških kmetij in 12 biološko-dinamičnih kmetij.

\* **1999:** Ustanovijo Zvezo združenj ekoloških kmetov Slovenije (ZZEKS), ki zdaj šteje osem regionalnih združenj in več kot 820 kmetij v nadzoru ekološke pridelave. Prvo združenje je bilo ustanovljeno leta 1997.

\* **1999:** S proračunskimi sredstvi iz naslova kmetijsko okoljskega programa se v podporo ekološkega kmetijstva vključi država. Leta 1999 so neposredna plačila znašala skoraj 17 milijonov tolarjev in nenehno naraščajo; leta 2003 je država za ekološko kmetijstvo prispevala 585 milijonov tolarjev.

\* **2001:** Izdelajo Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil (Uradni list RS, št. 31/01). Ekološke kmetije se skupaj s kmetijami v preusmerjanju približujejo številu 900.

\* **2002:** V Sloveniji je skupaj s kmetijami v preusmerjanju 1150 ekoloških kmetij.

\* **2004:** Število ekoloških kmetij, skupaj s kmetijami v preusmerjanju, naraste na 1584.

\* **2005:** V Sloveniji stopi v veljavo zakonodaja EU za ekološko kmetijstvo, ki v EU velja že od leta 1991. (Uredba 2092/91 "Ekološko kmetijstvo".)

(Vira: Poročilo o ekološkem kmetijstvu v Sloveniji, Inštitut za trajnostni razvoj, 2005, zloženska Oddelka za kontrolo ekološkega kmetijstva KGZ Maribor, 2002)

Dario Cortese

Vir: <http://www.viva.si/clanek.asp?ID=2655> (Videno 21.1.2007)