

ZAKAJ JE ZDRAVA HRANA TAKO DRAGA?

Se tudi vam včasih zdi, da je pri eko-izdelkih v ceni ena ničla preveč? Enako velja tudi za izdelke za diabetike in izdelke brez glutena. Ali nas trgovci vlečejo za nos, ali je kriva država, ali proizvajalci služijo na naših potrebah?

Mogoče zveni paradoksalno, vendar je zdrava hrana postala tako draga, prav zaradi tega, ker je konvencionalna ponudba postala tako poceni. Bolj razumljivo povedano, pred desetimi leti smo za živila plačevali veliko več kot danes. Na tisoče kemičnih dodatkov je omogočilo, da se hrano "naredi" veliko bolj poceni kot v časih.

Marsikatero bližnjico, ki jo je ubrala sodobna prehrabna industrija se niti ne zavedamo. Tako navadni smrtniki ne vemo, da je davno minil čas, ko je pivo vrelo po naravni poti. Danes velike pivovarne uporabljajo gensko spremenjene kvasovke, ki procese pospešijo tudi za tisočkrat. Ali si predstavljate za kakšne prihranke gre? Verjetno se vam niti sanja ne, da obstajajo encimske tovarne v katerih se proizvaja biomasa, ki z dodatki arom, barvil, ojačevalcev okusov in podobnih pripomočkov, postane del omak, zrezkov, paradižnikovih omak in podobnih izdelkov za katere naivno verjamemo, da je v njih tisto, kar je narisano na etiketi. Želeji, arome, sredstva za zgoščevanje in konzervansi danes "ustvarijo" marmelado z dvakrat manj sadja, kot smo ga potrebovali včasih.

Naravno postaja eksotično!

Na drugi strani se je ekološka proizvodnja iz leta v leto dražila, ker so naravne surovine, naravne arome in encimi postajali iz leta v leto vse dražji. Industrija jih več ne potrebuje. Uporablja jih le peščica ekoloških pridelovalcev, kar stroške vsekakor podraži.

Poglejmo primer čokolade. Američani so največji svetovni pridelovalci soje, od katere je zdaj skoraj 60% gensko spremenjene. Posledično so tudi največji pridelovalci lecitina, ki je sestavni del tisočeri izdelkov, med njimi tudi čokolade. Ker Američani namenoma ne ločujejo med gensko čistim lecitinom in tistim, ki so ga pridobili iz gensko spremenjene soje, postaja vse večja umetnost zagotoviti lecitin iz ekološko pridelane soje. Zato so eko-čokolade tudi dvakrat dražje. Vse večji so tudi stroški dokazovanja brezhibnosti ekoloških izdelkov. Zadeva vse bolj spominja na tisto »Držite lopova«. Od ekokmetov in eko-proizvajalcev iz dneva v dan zahtevajo vse več dokazov o poreklu krme, semen, škropiv, uporabljenih dodatkov in podobno. Če kmet ali predelovalec prekršita zelo stroga pravila ostaneta brez pravice uporabe eko-oznake, brez subvencij države, kar v tržnih pogojih pomeni, da so obsojeni na propad, ker ne morejo konkurirati konvencionalnim izdelkom.

Če v izdelkih konvencionalnih pridelovalcev odkrijejo presežek dovoljene količine gensko spremenjenih organizmov, če najdejo kloramfenikol, ali ugotovijo, da so dovoljene količine konzervansov prekoračene, se šarža izdelkov umakne s polic in se prodaja dovoli, ko je stanje spet normalno.

Nobena tovarna ne bo zaprta, nobeden izdelek prepovedan, nihče ne bo ostal brez pravice do prodaje, država ne bo zahtevala povrnitve razvojnih sredstev....

Pridelati je vse težje!

Tudi proizvodnja osnovne surovine postaja vse bolj zapletena. Narava iz leta v leto vse bolj očitno demonstrira svojo jezo. Eko-pridelovalci, ki ne razpolagajo z kemičnimi pripomočki, veliko težje pridejo do dobrega pridelka.

Ekološki proizvajalci se odločajo za stare sorte žit (pira, enozrnica, dvoznica) zato, ker so bolj odporne in jih je mogoče vzgojiti brez kemije. Pomanjkljivost starih sort je, da dajejo veliko manj pridelka kot novi hibridi, zato je že zaradi tega cena kilograma bistveno drugačna.

Drugi razlog je v donosih, ki jih zmanjšujejo pleveli, ptiči in druge živalce, ki vedo kaj je dobro in se izogibajo zastrupljenih monokulturnih njiv, na katerih jih čaka le umiranje v mukah. Zato raje izbirajo njive, ki niso prepojene s strupi in rastline, ki so tudi za njihov okus veliko bolj užitne.

Klub vsemu, če odštejemo kalorije, je vrednost polnovrednih žit, včasih do desetkrat večja od masovno pridelanih hibridov. V starih sortah žit, ki jih gojijo brez kemije, so minerali, vitamini in vitalnost, ki jih ne najdemo v sodobnih križancih. Nekatera stara žita kot so enozrnica, emmer, kamut... so zato sestavni del terapij pri težkih boleznih (neplodnost, rak, AIDS in podobne)

Sadje

Pri sadju je zgodba podobna. Eko kmetje lahko uporabljajo le nestrupene pripomočke, kot so piretin, določene količine bakra, zeliščne čaje in podobna sredstva. Ne uporabljajo regulatorjev zorenja, ki povzročijo, da vsi sadeži dozori naenkrat - zato je nabiranje dolgotrajnejše in dražje. Nabranega sadja ne škropijo s sredstvi, da bi podaljšali njegovo svežino. Zato sadje gnije (škropljeno prepoznate po tem, da usiha in postaja spužvasto, gnilobe pa ni) Pri ekološkem sadjarstvu je dela precej več, donosi pa so bistveno manjši.

Ob tem na trgu veljajo nerazumni kriteriji in klasifikacije, ki upoštevajo le zunanji videz in velikost. To pomeni, da ekološko pridelano jabolko, ki ima eno lepotno napako, takoj konča v II ali III razredu in je cenovno manj vredno od praznega in neokusnega »štancanega« jabolka iz velikih nasadov, obdelanih s kemičnimi sredstvi.

Raziskave so pokazale, da je v biodinamično pridelanem sadju povprečno za 30% več vitaminov kot v konvencionalnem. Škodljivih nitritov pa je za enak odstotek manj. Pri ekološkem kmetovanju, so primerjalne meritve pokazale največje odstotke koristnih mineralov v sadju, vitaminov pa je le rahlo manj kot v biodinamični pridelavi.

Zelenjava

Najbolj nas "zabolijo" cene eko zelenjave spomladi. Ko konvencionalni proizvajalci iz steklenjakov prinesejo svoje poceni in navidezno brezhibne izdelke, nam nikakor ne gre v račun, da moramo za eko-zelenjavo plačati celo 5 krat več?

Steklenjaki so leglo glivic in škodljivcev. Zato so rastline skoraj nenehno vzdrževane s kemično obdelavo, da jih slučajno ne bi kaj "ugriznilo" in skalilo njihovega brezhibnega videza.

Bio in biodinamični kmetje uporabijo lahko le čaje, nestrupene pripravke in naravne plenilce (posebne insekte, kot so pikapolonice in podobni, ki obračunajo z vsiljivci) Seveda, je takšen sistem zaščite bistveno dražji, izdelki pa največkrat tudi niso tako manekensko lepi, kot pri gojenju pod prhami gnojil in zdravil.

Ekološka pridelava dovoljuje le minimalno ogrevanje steklenjakov. To pomeni, da morajo priti kolerabice, ki jih kupite v marcu, iz okolja, v katerem je temperatura dovolj visoka, da kolerabica raste brez dodatnega ogrevanja. In to je ponavadi nekje na drugi strani zemeljske oble.

Sojini izdelki

Ceno izdelave sojinih izdelkov podražijo prav proizvajalci gensko spremenjenih organizmov. Njihov obstoj na trgu, je prisilil proizvajalce, ki želijo zagotavljati živila brez GSO, da plačujejo draga testiranja surovine in končnih izdelkov. Razmejevanje izdelkov v proizvodnem procesu, transportu, skladiščih in podobno zahteva dodatne stroške. Logično in korektno bi bilo, da dodatne stroške krijejo tisti, ki so jih z uvajanjem nove tehnologije (genskega poseganja v organizme) povzročili. Pa temu ni tako enostavno zato, ker so zagovorniki GSO organizmov korporacije, ki imajo moč in denar, da delajo v lastnem interesu, tudi ko je to proti splošni etiki. Račun za njihovo bogatenje plačujemo vsi.

Ko so izdelki enkrat v trgovini, inšpektorji praviloma pod drobnogled ponovno vzamejo "zdravo hrano" in proizvajalce oz. uvoznike obremenijo s dodatno ceno pregleda živil. Ponovno gre za nelogičen in nekorekten sistem, v katerem proizvajalci oz. uvozniki plačajo preglede, tudi v primerih, ko se pokaže, da so izdelki brezhibni.

Predelava

Konvencionalna predelava omogoča, da sodobne izdelke naredijo iz vsega kar želijo. Na voljo so umetne arome, barvila, emulgatorji, stabilizatorji, ojačevalci okusa in podobne pogruntavščine, ki lahko tudi iz najslabše surovine naredijo izdelek, ki je okusen in všečen.

Ekološka pridelava predpisuje postopke, ki so bistveno dražji, ker ne dovoljujejo uporabo kemičnega arzenala, ki je na voljo konvencionalnim pridelovalcem. Uporabljajo se lahko le naravni dodatki.

V preteklosti so se »pretihotapili« določeni encimi za katere se je naknadno ugotovilo, da so gensko-tehnično predelani. Od takrat so tudi eko-blagovne znamke bistveno poostriale kriterije in spremljajo vsako uporabljeno sestavino do njenega izvora.

Če veste, da so gensko spremenjeni encimi, ki se na veliko uporabljajo v pekovski industriji, mlekarnah, sirarnah in podobno celo 1000 krat cenejši od naravnih, potem začnete razumeti zakaj pri predelavi razlika v ceni le narašča.

Apetiti trgovcev

Niso vsi razlogi za visoke cene le v dražji proizvodnji. Če želimo biti pošteni, v celotnem procesu še vedno vsi zaslužijo več kot kmet, ki je zdravo hrano ali surovino za zeliščne in kozmetične pripravke, kljub vsem oviram, pridelal.

Trgovci do bio izdelkov niso prav nič sentimentalni. Za njih veljajo enake marže kot za vsak drugi izdelek. Včasih na še tako visoke cene, dodajo popolnoma nerazumne odstotke.

Tako npr. suho sadje v Mercatorju uvrščajo v kategorijo sadje in nanj nabijejo maržo 50%. Na koncu vzamete v roke eko-suhe fige, ki stanejo 3 EUR za 200 gramov in ne morete, da ne bi pomislili "Ma, koga vi..."

Majhne količine - veliki stroški.

Ko uvoznik pripelje 100 kg lanenega semena, plačuje enako ceno vzorčenja, testiranja, prevajanja certifikatov in deklaracij, kot nekdo, ki pripelje 1000 ton pšenice. Ko se strošek razdeli na ceno enega kilograma, stroški priprave za prodajo in opreme izdelkov včasih dosežajo zastrašujoče odstotke.

Prav zaradi tega se včasih domači trgovci in proizvajalci otepajo manjših pridelovalcev. Odkup ene vreče ali ene prikolice pridelka je povezan s toliko stroški za preglede surovin, da ta večkrat presega plačilo, ki ga dobi kmet.

Zaradi vsega naštetega se domači pridelovalci najpogosteje odločajo, da svoje eko-pridelke ponudijo na eko tržnicah ali prodajo direktno na kmetiji kupcem, ki jim po pridelek ni težko priti. Povpraševanje je še vedno veliko večje od ponudbe in domače izdelke zato zelo redko najdemo na policah trgovin.

Kako jim uspe?

Kako se tujim kmetom splača proizvajati bio izdelke po cenah, ki jih vidimo na policah z zdravo hrano v trgovinah?

Ekološko in biodinamično kmetijstvo ima v državah Evrope dolgo tradicijo. Avstrija in Italija imata več kot 20% obdelovalnih površin s certifikatom za eko-pridelavo. Zelo visoko je tudi Nemčija, Nizozemska, Švica... Tudi Američani počasi dojemajo, da nafto in dolarje ne morejo jesti. Narod z največ zdravstvenimi težavami ugotavlja, da nujno potrebuje več eko-pridelkov. V načrtih razvoja so si zastavili za cilj 30% površin pod eko-kmetijstvom. Vprašanje je le kje jih bodo našli?

Skozi desetletja organiziranega dela so eko in biodinamične kmetije v Evropi postale zelo dobro organizirane in donosne. Predvsem zato, ker gre za velike površine, ki omogočajo racionalno delo. V Sloveniji imamo čez 1600 eko kmetij in 25 biodinamičnih kmetij pod nadzorom Kmetijskega zavoda v Mariboru. Vendar je povprečje naših eko-kmetij komaj nekaj ha. V Evropskih državah eko kmetije z 150 ha obdelovalne površine sodijo med srednje po velikosti.

V tujini so se tudi manjši kmetje dobro organizirali in skupno obdelujejo, kolobarijo na celotnih površinah in se dopolnjujejo v ponudbi. Tega skupnega, načrtnega in vztrajnega dela se moramo v Sloveniji še naučiti. Žal še vedno velja kot v tisti šali: Ko so vprašali Slovenca ali ima prijatelja, je odgovoril: »Imam enega, vendar ga ne maram!«

Kdo bo potegnil naprej?

Na potrpljenje potrošnikov ni za računati. Mnogi razmišljajo tako: Eko hrana je že tako draga, da ne moremo iz patriotskih razlogov plačevati še naše domače neučinkovitosti. Država tudi ne gleda na eko-kmetijstvo kot na resno panogo. Tudi Kmečka Družba (KD) raje investira v "multi" kina kot v kmeta. Agro-stroka v eko kmetovanju še vedno vidi eksotičen pristop zanesenjakov, ki oporekajo razvoju.

Na ministrstvih vedo, da je beseda ekološko "in" in jo v skladu s tem pogosto uporabijo, vendar se na podpori eko kmetom to v praksi ne opazi. Trgovci bi radi odkupili. Investirati v razvoj? To pa ne.

Za premike, ki so se zgodili predvsem v zadnjih 6 letih se imamo zahvaliti predvsem navdušencem v društvih, ki so vztrajali na ideji kmetovanja po ekološki in biodinamični metodi. Tako imamo društva ekoloških pridelovalcev povezanih v Zvezo in 8 društev za biodinamiko AJDA. Svoj doprinos dajejo tudi društva zeliščarjev, čebelarjev in naravovarstvenikov. Kako to, da ponavadi, naša društva in posamezniki uživajo večji ugled v mednarodnih združenjih, inštitutih in institucijah EU kot doma?

Kakor si bomo postlali...

Res je ponudba, ki prihaja iz Evrope, cenejša od tistega, kar imamo doma. Vendar na globalizacijo na tem področju ni za računati. Že zdaj nas mnogi opozarjajo, da najbolj kakovostnih produktov primanjkuje tudi na trgih Evrope. Če želimo jesti zdravo, bomo zdravo hrano morali sami pridelati, ali podpreti tiste, ki jo lahko pridelajo za nas.

Sanja Lončar

Vir: http://www.zazdravje.net/razkrivamo.asp?art=zakaj_je_zdrava_hrana_druga (videno 29.1.2007)