



ODPOVĚDNÉ SPOTŘEBITELSKÉ CHOVÁNÍ – ZAOSTŘENO NA JÍDLO

ÚVOD

V tomto metodickém listu vám přinášíme náměty vztahující se k odpovědnému spotřebitelskému chování. Nabízíme vám zejména tipy k začlenění tématu jídla a šetrného nakupování do environmentální výchovy. Zároveň tento text obsahuje základní informace k probíranému tématu a užitečné odkazy, kde naleznete informace další.

KDO JE ODPOVĚDNÝ SPOTŘEBITEL?

Obecně se odpovědný spotřebitel orientuje na ty druhy zboží, u nichž je výrobní spotřeba malá a celý výrobní proces i likvidace vzniklého odpadu respektuje přírodní limity a lidská práva. Zajímá ho, odkud bylo zboží dovezeno či z jakého materiálu bylo vyrobeno. **Velmi dobře si rozmýšlí, zda konkrétní výrobky vůbec potřebuje.** Není to tedy klasický spotřebitel myslící jen na cenu a design. Je to člověk používající především zdravý rozum a je ohleduplný k životnímu prostředí, lidem i zvířatům.

Oblasti, kterými se tento spotřebitel nejčastěji zabývá:

- stravování
- další zboží a služby (kosmetika, prostředky pro domácnost, textil...)
- doprava, cestování
- bydlení
- produkce odpadu, nakládání s odpady

Stravování je velmi komplexní oblast spotřeby ovlivňující téměř všechny složky životního prostředí. Výroba potravin má vliv na povrchové i podzemní **vody** (spotřeba při výrobě, odpad z farem), **ovzduší** (přeprava, zápach z farem, produkce skleníkových plynů), **krajinu** (způsob produkce, eroze, monokultury), **biodiverzitu** (ochrana volně žijících zvířat) a takto bychom mohli pokračovat. Jen málo z nás si uvědomuje, že naše spotřeba masa radikálně mění rozlohu deštných pralesů v Jižní Americe. Pralesy jsou káceny proto, aby se na nich pěstovala sója určená ke krmení hospodářských zvířat v USA a Evropě. Možná jste si neuvědomili, že zemědělství silně znečišťuje vodní zdroje. **Skoro 13 % vzorků (v ČR) z pramenů, vrtů a studní překračuje normu pro maximální obsah dusičnanů v pitné vodě.** Agrochemikálie se užívají naprosto rutinně. Pesticidy, insekticidy, fungicidy to jsou běžně užívané látky pro ochranu rostlin. Bohužel však mají vliv nejen na životní prostředí, ale i lidské zdraví. **Některé studie ukázaly, že pesticidy mohou narušovat účinek některých hormonů.**

Věděli jste například, že na ekologických farmách je rozmanitější život - žije na nich dvojnásobný počet střeplíků a dalších užitečných brouků a až o 50 % více žížal?

Potraviny se přepravují na dlouhé vzdálenosti, což opět zatěžuje životní prostředí. V mnoha případech jsou tyto přesuny naprosto zbytečné. Dnešní průmyslové zemědělství je náročné i na neobnovitelné zdroje energie. Hospodářská zvířata žijí v nedůstojných podmínkách neodpovídajících jejich životním potřebám. Vše je podřízeno maximalizaci výnosů na úkor životní pohody zvířat i kvality životního prostředí.

Výroba potravin však ovlivňuje i zemědělské pracovníky. V zemích tzv. globálního Jihu jsou vystaveni ohromnému tlaku. Pracují za nepřijatelných podmínek - bez ochranných prostředků aplikují agrochemikálie, za svoji práci dostávají nedostatečnou odměnu atd. Například při pěstování kakaa se zneužívá i dětské a otrocké práce.

Existují však zemědělské systémy, které berou ohledy jak na zvířata, tak na přírodu. Odpovědný spotřebitel proto nakupuje **potraviny lokální** (tuzemského původu) a **sezónní**. Dává přednost **biopotravinám**, vybírá si potraviny označené logem **Spravedlivého obchodu** (Fair Trade).

ZNAČKY, ZNAČKY A ZASE ZNAČKY...?

Někdy je však složité poznat potraviny šetrnější k životnímu prostředí, ohleduplnější ke zvířatům a zemědělským pracovníkům. Napomoci nám mohou důvěryhodné certifikáty transparentně udělované nezávislými společnostmi (často nevládními). Důležité je vědět k jakým vlastnostem výrobku se certifikace vztahuje, kdo provádí kontrolu a zda se jedná se o oficiální certifikát, nebo jen tvrzení výrobce.

Co je BIO?

Bio je certifikované označení pro produkty ekologického zemědělství.

Ekologické zemědělství

Jedná se o způsob hospodaření šetrnější k životnímu prostředí i chovaným hospodářským zvířatům. Respektuje jejich potřeby, podporuje biologickou rozmanitost agroekosystému, chrání zdroje podzemních vod. Nejsou v něm používány k ochraně rostlin **pesticidy**, aplikována **syntetická hnojiva**, je **zakázáno používat geneticky modifikované organismy**. Hospodářská **zvířata jsou chována v podmínkách, které lépe vyhovují jejich životním potřebám**. Ekologické zemědělství je šetrnější k životnímu prostředí. Produkuje kvalitní, autentické produkty v jasně definovaném a zákonem vymezeném rámci.

Proč kupovat BIO výrobky?

Bioprodukt je surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná v ekologickém zemědělství a určená k výrobě biopotravin, na níž bylo vydáno osvědčení o původu bioproduktu. Při jejich výrobě se nepoužívají pesticidy, syntetická hnojiva a geneticky modifikované organismy. Zvířata jsou chována s možností výběhu nebo pastvy, krmena přirozenými krmivy bez stimulatorů růstu a hormonálních přípravků. Při zpracování biopotravin nejsou použita umělá barviva, dochucovadla a další cizorodé látky. Každá biopotravina musí mít certifikovaný původ, který je přísně kontrolován – tzv. od vidlí po vidličku (kontrolován je celý proces výroby, distribuce i prodeje). Kromě biopotravin lze na našem trhu zakoupit i výrobky z biobavlny a kosmetiku s biosložkami.

Jak poznat BIO výrobky?



Český národní certifikát pro biovýrobky a biopotraviny. Systém certifikace podléhá Zákonu o ekologickém zemědělství, který má v kompetenci Ministerstvo zemědělství.



Nové logo EU, kterým musí od července 2010 všichni výrobci označovat své bioprodukty.

Férový obchod (Fair Trade)

Fair Trade je alternativní přístup ke konvenčnímu mezinárodnímu obchodu. Je to obchodní partnerství, které klade důraz na sociální a ekologický rozměr výroby a obchodu. Cílem je dosažení udržitelného rozvoje pro znevýhodněné výrobce převážně z rozvojových zemí (Afriky, Latinské Ameriky a jižní a jihovýchodní Asie).

Proč kupovat FAIRTRADE výrobky

Fair Trade obchodní smlouvy zajišťují spravedlivé obchodní podmínky pro zapojené výrobce. Zároveň jsou prostřednictvím produktů spotřebitelé informováni o situaci výrobců a jejich zaměstnanců v rozvojových zemích, a mají tak možnost aktivně podpořit rozvojové projekty. Certifikovány jsou jak potraviny, ale i například oděvy či rukodělné výrobky.



Oficiální logo Spravedlivého obchodu. Na udělování a využívání známky dohlíží mezinárodní organizace Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) a národní labellingové iniciativy. Vysoce důvěryhodný certifikát.



Výrobky spravedlivého obchodu lze také poznat podle značky obchodní organizace. Tyto společnosti sice nepoužívají oficiální logo, ale obchodují dle pravidel Fair Trade. Jedná se o důvěryhodná loga zaručující dodržování pravidel spravedlivého obchodu.

Označení FAIRTRADE dále spotřebiteli garantuje, že produkty nesoucí toto logo splňují řadu požadavků, například:

- zákaz dětské práce, která ohrožuje zdraví, životy a vývoj dětí,
- povinnost odběratelů vyplácet výrobcům takové ceny, které pokryjí náklady na produkci a důstojné živobytí,
- povinnost zaměstnavatelů vyplácet zaměstnancům alespoň minimální mzdu a respektovat jejich základní pracovní práva.

Jak poznáme české potraviny?

Po dlouhých letech nezájmu o české potraviny přichází vlna poptávky po produktech českého původu s dohledatelným původem. Zájem se projevuje i ohromnou popularitou farmářských trhů. Veřejnost se již opět začíná zaměřovat na kvalitu a nestačí jí jen nízká cena. Spotřebitelé požadují vysoce kvalitní produkty s jasným původem, které neobsahují umělá barviva, dochucovadla či konzervanty.



Národní značku KLASA uděluje ministr zemědělství. Přihlášené výrobky hodnotí komise složená s osob vybraných Ministerstvem zemědělství. Oceňovány jsou výrobky poměrně kvalitní. Pro udělení loga je vyžadováno splnění alespoň jedné výjimečné charakteristiky daného výrobku oproti běžně prodávaným.



Soutěž o nejlepší regionální potraviny České republiky byla poprvé vyhlášena v roce 2010. Byla rozdělena do jednotlivých krajů České republiky. Přihlášené potraviny hodnotila porota odborníků. Soutěž organizovalo Ministerstvo zemědělství. Toto logo můžete tedy najít jen na oceněných potravinách pocházejících z konkrétního kraje. V příštích letech bude soutěž pokračovat.

Originální místní výrobky – značení EU

Poptávka po originálních místních produktech vyvolala tlak na orgány EU, které připravily systém certifikace unikátních potravinářských výrobků. Spotřebitel má záruku, že si kupuje skutečně ojedinělý výrobek nezaměnitelné chuti a kvality.



PDO (Protected Designation of Origin - Chráněné označení původu) Jsou takto označeny potraviny pocházející z konkrétního regionu, který ovlivňuje jejich vlastnosti. Receptura pro výrobu má v tomto regionu dlouhou tradici a je naprosto originální. Dobrým příkladem může být sýr Parmigiano Reggiano. V České republice nese toto označení například Všestarská cibule, Nošovické kysané zelí.



PGI (Protected Geographical Indication - Chráněné zeměpisné označení) Produkty nesoucí označení PGI jsou originální především svoji recepturou. Vazba mezi místem a recepturou je také důležitá, ale není tak přísně hodnocena jako u PDO. U nás najdete toto logo na obalu například Hořických trubiček, Štramberských uší nebo Olomouckých tvarůžků.



TSG (Traditional Speciality Guaranteed, tj. Zaručeně tradiční specialita) Tento znak se neodvolává na původ produktu, ale zdůrazňuje jeho tradiční složení nebo tradiční způsob výroby - recept. Platí například pro čokolády, polévky nebo bujóny, zmrzliny, sorbety, omáčky. V současné době není známka v praxi příliš využívána. U nás se jím pyšní například Pražská šunka.



OCHRANOU ZVÍŘAT K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Jsou mezi námi lidé, kteří se odmítají smířit s nevhodnými životními podmínkami zvířat ve velkochovech. Hospodářská zvířata jsou ve většině chována v systémech konvenčního zemědělství, tedy ve velkochovech, kde nejsou naplňovány jejich základní potřeby. Nicméně ani v chovech ekologického zemědělství se nedaří zcela uspokojit všechny potřeby chovaných zvířat. Spotřebitelé často nemají možnost získat informace o životní pohodě zvířat, jichž se proces výroby přímo týká. V současné době již existuje celá řada alternativních produktů, které spotřebitelé zaručují, že při jejich výrobě nebylo usmrceno ani nemuselo trpět žádné zvíře – vegetariánské a veganské produkty. Bezmasá strava má pozitivní vliv i na životní prostředí. Její výroba je **méně náročná na energii** (odpadá výroba krmiva pro zvířata), **prostor** (ušetří se plochy nutné k pěstování krmiva pro zvířata). Je šetrnější i k ovzduší a **méně přispívá ke globální klimatické změně** (metan produkující hospodářská zvířata).

Věděli jste, že jedna tuna metanu je z hlediska klimatické stopy ekvivalentem přibližně 21 tun oxidu uhličitého?

Za pozornost stojí i fakt, že na výrobu 1 kg hovězího masa je podle nejstřízlivějších odhadů zapotřebí téměř 4000 litrů vody.

Vegetariáni nejedí maso, masné výrobky a mnohdy ani jiné živočišné produkty (vegani). V české společnosti se jejich počet odhaduje na 2 – 3 %. To znamená, že jde o poměrně početnou menšinu (cca 250 000 osob).

	Vegetariánské výrobky jsou produkty, které neobsahují složky z mrtvých zvířat. Mohou ale obsahovat živočišné produkty jako vejce, mléko nebo med. Certifikát uděluje Vegetarian society a je považován za velmi důvěryhodný.
	Veganské výrobky neobsahují žádné složky živočišného původu. Tímto logem jsou tedy označovány výrobky, které neobsahují žádné živočišné produkty. Nejčastěji jde o potraviny, ale jsou takto označovány i například kosmetické výrobky, oděvy apod. Certifikát uděluje Vegan society. Jedná se o důvěryhodný certifikát.

NÁMĚT NA VÝUKOVÝ PROGRAM

Víte co jíte?

Cíle:

- představit téma odpovědné spotřeby
- rozvinout diskusi nad motivací k nákupu potravin
- podnítit v žácích zájem o kvalitu potravin
- porozumět jednotlivým certifikátům a jejich významu v ochraně životního prostředí
- naučit se certifikáty rozlišovat a v praktickém životě je používat

Poznámka Občanského sdružení Ametyst: Doporučujeme používat formulaci cílů z pohledu žáka, například „žák rozezná a popíše běžně používané ekoznačky“, na tomto místě necháváme formulace, jak je připravil autor.

Doba trvání:

- 90 minut – dlouhodobější školní projekty

Místo:

- učebna, školní chodby, jídelna...

Potřeby a materiál:

- základní informace o tématu
- vytištěné stručné informace o certifikátech
- obaly od certifikovaných výrobků
- obaly od běžných výrobků
- vhodné je i připojení k internetu (pedagog)
- lze si zapůjčit i výstavu – Průvodce etického spotřebitele – www.svobodazvirat.cz

Postup:

S žáky diskutujte na téma potraviny. Co rádi jíte? Proč máte rádi právě toto jídlo? Víte, z čeho se váš oblíbený pokrm skládá? Tušíte, jakým způsobem a kde mohly být pěstovány plodiny nutné k výrobě vašeho oblíbeného jídla? V jakých podmínkách jsou chována hospodářská zvířata? Jak si představujete kvalitní jídlo?

Připravte si povídání o výrobě potravin a pokuste se žákům vyložit, proč si někteří lidé pečlivě vybírají konkrétní potraviny – zdraví, diety..., zájem o životní prostředí. Snažte se jim na jednoduchých příkladech objasnit téma odpovědného spotřebitelského chování. Využít můžete některou z aktivit popsaných níže.

Aktivity:

Inspirace pro tvorbu aktivit na téma Fair Trade: <http://www.fairtrade.cz/cz/178-aktivity-ke-stazeni/>.

Obal skrývá tajemství

Shromážděte obaly od „běžných“ výrobků a obaly od výrobků označených některým z níže popsaných certifikátů. Obaly promíchejte a dětem rozděleným do skupin je rozdejte. Jejich úkolem bude roztrdit je a najít ty obaly od výrobků, které jsou označeny některým z certifikátů. Každá skupina si pak připraví povídání o certifikátu, který našla na svých obalech. K tomuto účelu jim můžete dát vytištěnou stručnou informaci o certifikátu, ale až po tom co sami přijdou na to, jaký certifikát mají prezentovat. Vytištěné informace také můžete nechat na nevyužívané lavici a žáci si pak najdou správný informační list po prozkoumání obalů. Nebo aktivitu zařadte až po výkladu o certifikátech. Ověříte si, kolik si toho žáci zapamatovali. Je samozřejmě nutné, abyste každé skupině dali obal s jiným certifikátem. Žáci také mohou hledat na obalech zemi původu či složení výrobků.

Aktivita přispěje k lepšímu rozpoznávání jednotlivých certifikátů. Žáci se naučí číst informace uvedené na obalech potravin. Upevní si znalosti o vlastnostech certifikačních systémů.

Nasytíme celý svět

Pro lepší představu jak vypadá současné zemědělství, můžete žákům promítnout vybrané části filmového dokumentu „Nasytíme celý svět“. Odkaz na on-line verzi filmu najdete na stránkách <http://labyrinth.ametyst21.cz> v informacích k projektu „Zemědělství“.

Reflexe:

Prezentace výstupů aktivit ve skupinách a třídě. Diskuse o potravinách, jejich kvalitě, původu...

Očekávané výstupy:

Žák zpracovává získané informace o odpovědné spotřebě. Promýšlí výhody i nevýhody environmentálně šetrnějšího zboží. Získané informace a zkušenosti dokáže využít v praktickém i profesním životě.

Cílová skupina:

ZŠ – druhý stupeň, SŠ

Zdroje a odkazy:

www.bio-info.cz – www.fairtrade.cz – www.biospotrebitel.cz – www.etickyspotrebitel.cz – www.hnutiduha.cz – www.zaferovebanany.cz – www.hraozemi.cz – www.envic.cz – www.slowfood.cz – www.svobodazvirat.cz/upload/pes.pdf



Vydalo Občanské sdružení Ametyst – www.ametyst21.cz, napsal Tomáš Popp.
Všechny obsažené materiály jsou volně přístupné a jejich využití se řídí českou verzí licence BY-NC-SA.
Více informací na <http://www.creativecommons.cz>.

