



WNZO 037: Dlaczego produkty ekologiczne są droższe
– o tym skąd bierze się cena produktów ekologicznych i co w zamian za to dostajemy.

Opis odcinka: www.wiecejnizzdroweodzywianie.pl/037

Słuchasz podcastu *Więcej Niż Zdrowe Odżywianie* odcinek trzydziesty siódmy. Dzisiaj będzie o *ekologicznej produkcji żywności*. Ja nazywam się Michał Jaworski i w tych podcastach opowiadam o różnych aspektach zdrowego trybu życia. Jeżeli naprawdę zależy Ci na tym czym karmisz swoje ciało i umysł, to te podcasty są właśnie dla Ciebie.

Cześć! Witam Cię w trzydziestym siódmym odcinku podcastu na blogu *Więcej Niż Zdrowe Odżywianie*. Jak to jest z tymi *produktami ekologicznymi*? Czy to tylko taki chwyt marketingowy, czy też może faktycznie produkcja ekologiczna zasadniczo różni się od tej konwencjonalnej? Jeżeli tak, to w jakich wymiarach? Dlaczego produkty ekologiczne są droższe od konwencjonalnych? I wreszcie jaką mamy gwarancję, że produkty sprzedawane jako ekologiczne, droższe, faktycznie są produktami wyższej jakości? Na te jak i wiele innych pytań znajdziesz odpowiedzi w tym podcaście, w którym rozmawiam z właścicielami Ekologicznego Gospodarstwa Rolnego. Zapraszam!

Michał: Witam Was serdecznie w moim podcaście. Anita i Piotrze – przedstawcie się, proszę.

Piotr: Dzień dobry! Nazywam się Piotr Kijanka. Tu obok mnie siedzi moja żona Anita...

Anita: Dzień dobry!

Piotr: Jesteśmy właścicielami czterdziestohektarowego *Gospodarstwa Ekologicznego* oraz *Ekologicznej Fermi Drobiu*. Z wykształcenia jestem rolnikiem. Moje zainteresowania zaś to szeroko pojęta *ekologia* oraz właśnie *rolnictwo*.

M: Dobrze. Czterdzieści hektarów Gospodarstwa Ekologicznego – co na nim uprawiacie?

P: W swoim gospodarstwie uprawiamy *warzywa, zboża*. Generalnie uprawiamy zboża do karmienia *kur...*

M: ... bo macie fermę kur i też z tego co wiem, to produkujeście jaja.

P: Dokładnie.

M: A powiedzcie od jak dawna prowadzicie gospodarstwo i czy zawsze ono było ekologiczne?

P: Gospodarstwo prowadzimy od ponad *dwudziestu lat*. Na ekologię zdecydowaliśmy się *dwanaście lat* temu, głównie dlatego że konwencjonalna produkcja ulegała z roku na rok coraz większej *chemizacji*. Nie chcieliśmy uczestniczyć w procesie zwiększania wydajności kosztem jakości produktów rolnych. A wśród typowych rolników było to nieuniknione, po to żeby się rolnicy konwencjonalni mogli utrzymać na rynku.

M: Rozumiem. A powiedzcie – czy Wy w swojej kuchni, w swoim gospodarstwie domowym używacie tylko produktów ekologicznych?

A: No nie, nie tylko. Akurat mamy to szczęście, że uprawiamy te nasze *owoce, warzywa*, mamy kury - więc również *jajka*. To już jest duża część naszego zaopatrzenia, która jest *ekologiczna*. No niestety nie stać nas, żeby kupować tylko produkty ekologiczne - z resztą jak w większości społeczeństwa. Jednak staramy się wybierać te, które... wiadomo, że *konwencjonalne* będą bardziej nasycone tą chemią niż inne. Są to zwłaszcza *jabłka*, są to *kasze*, są to *warzywa zielone*, no i na pewno *nowalijki* - te już sławne, które wiadomo że zawsze metale ciężkie i różne inne chemikalia czerpią. Pozostałe rzeczy kupujemy zupełnie w normalnych sklepach. Z tym, że na pewno nie wybieramy towarów tak zwanych „nieznanego pochodzenia”, które *udają że są ekologiczne*, że są naturalne, a jakby nic nie wiadomo o tych produktach. Przykładem są tak zwane *wiejskie jajka*, które są sprzedawane na bazarach bez pieczętek, bez żadnych certyfikatów – niby z rodzinnych, małych gospodarstw, no ale tutaj trzeba liczyć na prawdomówność sprzedającej osoby. A my jako rolnicy już od tych parunastu ładnych lat wiemy, że większość tego typu produktów no to nie do końca rzeczywiście jest taka, jak

się opisuje. Nie każdy konsument się zna na tej hodowli zwierząt, nie każdy wie o co tutaj chodzi i na tym korzystają ci nieuczciwi handlarze - bo tak ich trzeba nazwać.

M: Rozumiem. Wy jesteście w o tyle szczęśliwej sytuacji, że znacie proces hodowli zwierząt i uprawy roślin od kuchni i wiecie na jakie pokusy producenci są tam narażeni.

A: Tak, dokładnie.

M: Dobrze. Gdy myślimy o roślinach ekologicznych, to spodziewamy się produktu naturalnego i takim przeciwieństwem takiego produktu, to są rośliny GMO. Czy w Polsce są hodowane rośliny GMO i czy one są sprzedawane?

P: Polska jako część globalnego organizmu jest narażona na takie same zagrożenia jak każdy inny zakątek na świecie. Ogólne zasoby roślin przemysłowych są w przeważającej części *zmodyfikowane genetycznie*. Soja, kukurydza, rzepak - w przeważającej części są zmodyfikowane. Przyjmuje się, że 95% soi jest zmodyfikowanej genetycznie. Tak więc zwierzęta, które karmione *paszami przemysłowymi* - czyli kury nioski, brojlery, świnie, bydło też - jest karmione *GMO*. I my jeśli zjadamy produkty wytworzone przy użyciu tych pasz, też zjadamy to całe *GMO*. Śmiesz mnie bardzo takie przeświadczenie, że polska żywność jest jakoś zdrowsza od innej europejskiej, że jesteśmy taką zieloną wyspą. Może kiedyś nią byliśmy, na początku lat 90-tych, ale niestety później nasi polscy rolnicy konwencjonalni zostali zmuszeni do konkurencji z innymi rolnikami i jedyną możliwością było cięcie kosztów i zwiększanie wydajności i to wszystko odbywało się przy udziale właśnie wysokowydajnych pasz przemysłowych. To zagadnienie dotyczy też tak zwanych przydomowych *hodowli kurek*. Mit jakoby kura potrzebowała do znoszenia jajek trochę pszenicy i kawałka łąki, nie ma nic wspólnego z rzeczywistością. Kura jest zwierzęciem monogastycznym - takim samym jak pies, kot, świnia - i potrzebuje do życia *16% białka w pokarmie*, inaczej zaczyna być głodna. Późną wiosną, latem znajdzie na wybiegu jakiegoś robaczka i czasami zniesie jajko. Gorzej będzie jak przyjdzie zima, jak będą miesiące zimne - jesienne, wczesna wiosna. Do czego zmierzam - te małe wiejskie hodowle też są karmione *paszami GMO*. Inną sprawą jest hodowla roślin *GMO* w Polsce - prawo mówi, że *nie wolno* w Polsce uprawiać roślin *GMO*, ale instytucja odpowiedzialna za przestrzeganie tego prawa - Państwowy Instytut Ochrony Roślin i Nasiennictwa - ma bardzo skromne możliwości *sprawdzania i karania* nieuczciwych producentów. Kary są znikome, a zysk jest kolosalny.

M: Rozumiem. Czyli z jednej strony hodowla roślin GMO jest prawnie zakazana, natomiast pomimo tego jakieś tam przypadki mogą się zdarzać, ale dodatkowo pasze GMO są sprowadzane z zagranicy, ponieważ są po prostu tańsze.

P: Tak, dokładnie.

M: Dlaczego w takim razie producenci decydują się na świecie na produkcję roślin na bazie GMO?

P: Producenci nie decydują się na GMO, oni są zmuszani je stosować, żeby *utrzymać się* w biznesie. Chyba że kogoś stać - jak choćby Farmio - na krzykliwą akcję medialną, promującą i reklamującą niekarmienie GMO. Proszę się przyjrzeć tej reklamie - wynika z niej, że wszyscy pozostali karmią *paszą GMO*. Jeśliby tak nie było, to jaki sens tej akcji reklamowej? To jeden z aspektów globalizacji - komuś się bardziej opłacało z GMO produkować, więc wszyscy inni żeby nie wypaść z rynku, poszli za jego przykładem. Pasza z Chin, którą karmią kury tam, nie różni się składem od paszy, którą karmi pani w Ciechocinku i nazwa jest tylko inna, skład to: 35% soi, 35% kukurydzy, jakieś zboże, barwnik, węglan wapna, trochę aminokwasów syntetycznych i tym podobne. Jest wiele modyfikacji genetycznych roślin, ale najbardziej popularna, najczęstsza z nich to modyfikacja tak zwana *Roundup Ready* - czyli stworzenie roślin odpornych na szkodliwe działanie tego herbicydu, czyli *Roundup'u*. Jeszcze inną sprawą jest powszechne stosowanie Roundup'u w uprawach *konwencjonalnych* - większość roślin konwencjonalnych jest przyskana na *dwa tygodnie* przed zbiorami. I jeżeli jest prawdą to co mówi *Monsanto*, że rośliny GMO mają gen wytwarzający enzym neutralizujący *lifosat* - substancję czynną w Roundup'ie, to nasze polskie i europejskie zboża na pewno tego enzymu nie posiadają. Więc to już jest całkiem troszkę pytanie niezwiązane z GMO - bardziej związane z Roundup'em - że nasze zboża konwencjonalne dostępne w Unii Europejskiej mogą teoretycznie być bardziej szkodliwe nawet niż te produkty takie typowo GMO. Jeżeli jest prawdą, to co mówi Monsanto.

M: A kim jest Monsanto?

P: Monsanto - no największy *koncern chemiczno-spożywczy* na świecie...

A: Producent Roundup'u...

P: Jest właśnie *producentem Roundap'u*, jest *właścicielem licencji* do soi zmodyfikowanej genetycznie.

M: Aha... Ta modyfikacja, o której wspomniałeś polega na tym, że produkt GMO zmodyfikowany w kierunku....

P: ...odporności na....

M: ... na Roundup, można go tym Roundup'em opryskać i on zawiera taki enzym, który zneutralizuje te szkodliwe właściwości tego herbicydu.

P: Dokładnie nie wiadomo co i jak. *Badania*, które są dostępne, są po prostu różne. Najczęściej jest napisane tak, że Roundup jest nieszkodliwy koniec i kropka. Jest parę innych jakiś publikacji twierdzących co innego, że Roundup jest bardzo szkodliwy - ale najczęściej są to niezależni naukowcy i od razu są oni jakoś przedstawiani jako niezbyt wiarygodni ludzie, którzy nie wiadomo skąd się wzięli.

M: Dobrze. To teraz przyjdziemy do szczegółów tego, jak produkujecie ekologicznie. Zaczniemy od tego, że ja spotkałem się z opiniami, że jednym z czynników powodujących, iż produkty ekologiczne są droższe jest między innymi koszt uzyskania stosownych certyfikatów świadczących o tym, że to są produkty ekologiczne. Powiedzcie, jak to jest w przypadku Waszego gospodarstwa: co jest takim głównym kosztem - a może jest ich kilka - które powodują, że te produkty są droższe?

P: *Certyfikat* w naszym przypadku kosztuje 1200zł, z tym że państwo zwróci nam przez najbliższe pięć lat wszystkie koszty. I w poprzednim dziesięcioletnim okresie też był taki pięcioletni okres całkowitego *zwrotu certyfikacji*. Tak więc, tak jakby na przestrzeni dwudziestu lat koszt certyfikatu w naszym przypadku, to jest gdzieś koszt około 600zł. Mamy czterdziestohektarowe gospodarstwo, więc wydaje mi się, że nie jest to jakiś duży koszt. Co innego są koszty związane z *produkcją ekologiczną*. Opinie jakoby sam certyfikat był drogi, są wygłaszane właśnie przez nie do końca uczciwych handlowców. Proszę sobie wyobrazić hodowcę drobiu, który musi kupić pszenicę dla swoich kurek, jeśli się certyfikuje - musi kupić *certyfikowaną* i kosztującą około 1200zł. Jeśli nie ma certyfikatu, może kupić od sąsiada za 600zł. I właśnie stąd bierze się opinia, że certyfikat kosztuje. To samo dotyczy *paszy ekologicznej*, która kosztuje ponad 300zł za 100kg, zaś pasza

konwencjonalna kosztuje 70zł za 100kg. Co do innych obiegowych opinii najbardziej śmieszy mnie argument taki, że Indianie z Amazonii się nie certyfikują, a wiadomo że oni mają najbardziej ekologiczne produkty i w związku z tym nasi rodzimi handlarze i hodowcy też nie chcą się certyfikować - właśnie ze względu na Indian.

M: (śmiech)

P: Proszę nie pytać mnie o sens tego argumentu. Po prostu powtarzam jedną z najczęstszych opinii, zaraz po koszcie, dotyczącą certyfikatu - właśnie o tych Indianach. Bardzo, ale to bardzo często słychać taką opinię.

A: To może specyfika naszego rejonu Dolnego Śląska...

M: Tak. Ja się tutaj u siebie nie spotkałem, natomiast argument jest bardzo ciekawy, wręcz komiczny (śmiech). Dobrze, czyli jednym z czynników, który powoduje że te produkty - w tym przypadku tu mówimy o hodowli zwierząt - są droższe, jest koszt karmy, która w przypadku gdy jest certyfikowana, jest kilkakrotnie droższa od takiej konwencjonalnej.

A: Tak.

P: Dokładnie.

M: Jakie jeszcze czynniki powodują, że te produkty są droższe?

A: Produkcja ekologiczna to jest taka produkcja, gdzie nie używa się żadnych środków, które by wspomagały te rośliny. Nie używa się *nawozów*, nie używa się tych tak zwanych *środków ochrony roślin*, zachowany musi być szereg *przepisów* dotyczących tych upraw. No mamy przez to *mniej plony*, ponosimy *większe koszty*. Walczymy z *chwastami* po prostu plewiąc je ręcznie - to też są duże koszty, bo na przykład musimy zatrudnić kogoś, nawet nie jedną osobę, żeby to plewić. Mamy *mniej wydajność*, bo choćbyśmy nie wiem jak się starali, nigdy nie uzyskamy z hektara takiej ilości czy to zboża czy to warzyw, czegokolwiek, jak konwencjonalny rolnik. I tak samo jest jeśli chodzi o kury. Kury też nie zniosą nam nigdy - choćbyśmy nie wiem jak się starali - więcej jajek niż wynosi ich po prostu naturalna możliwość, ich *naturalna zdolność* do znoszenia tych jajek. I dlatego tak to wygląda.

M: A możecie podać jakieś przykłady, jeśli chodzi o tą wydajność - jaka jest wydajność konwencjonalna, a jaka jest w przypadku hodowli ekologicznej?

P: Na przykład *wydajność pszenicy* z hektara - my osobiście mamy ok. 2 do 2,5 tony z hektara, to jest w naszym przypadku bardzo dużo. Moi sąsiedzi zbierają od 5 do 8 ton z hektara. Na przykład kura karmiona paszą, którą ja zrobię - zbilansuję z tych własnych zbóż, z suszoną koniczyną, z łubinem w środku - daje gdzieś około *50% nośności*, czyli ze stu kur mam około pięćdziesięciu jajek dziennie. Na fermach konwencjonalnych dochodzi to do *99%*, czyli na fermie konwencjonalnej ze stu kur jest dziewięćdziesiąt dziewięć jajek dziennie. To są takie po prostu przykłady. Wydajność marchewki też jest o połowę mniejsza, wszelkie warzywa. *Plon handlowy* też jest mniejszy, bo nasza marchewka bardzo często jest mniejsza, bardziej poskręcana, nie ma tyle...

A: ...pogryziona przez jakieś dziwne gryzonie ziemne...

P: ... gryzonie, jakieś szkodniki, na które co najwyżej ja mogę zastosować jakiś wywar z pokrzywy i piołunu. W rolnictwie konwencjonalnym no popryskają czymś, jakimś środkiem chemicznym, no i tyle.

M: Rozumiem. Podsumowując tą część kosztową: wyższy koszt produktów ekologicznych wynika - ja sobie zapisałem - z takich głównych trzech czynników. Pierwsze to to, że pasze używane do produkcji zwierząt są wyraźnie droższe od tych konwencjonalnych. Drugi to są prace ręczne np. plewienie, ponieważ nie możecie użyć chemii, która na przykład zwalcza chwasty. I trzeci czynnik, to wyraźnie mniejsza - kilkakrotnie mniejsza wydajność - w produkcji ekologicznej, w porównaniu do takiej klasycznej.

A: No tak, dokładnie. Mniej więcej tak to wygląda...

P: Dokładnie.

M: Dobrze. Teraz ja podzielę się taką swoją opinią, bo spotykam się z takimi obawami - sam czasami też je miewam - że kupując produkty, które są ekologiczne, może nie do końca wszystkie te wytyczne o których mówiliście, były przestrzegane. Czy są jakieś sposoby, czy są

jakieś procedury, które powodują że ten proces produkcji ekologicznej jest kontrolowany, tak aby zmniejszyć ryzyko albo wyeliminować ryzyko jakiś nadużyć?

A: Tak, jak najbardziej. Jesteśmy kontrolowani właściwie nieustająco, przede wszystkim przez *jednostki certyfikujące*. To jest taka podstawa w rolnictwie ekologicznym, że ten system *niezależnych kontroli* istnieje, pozwala stworzyć taki całkiem odrębny system jakości żywności. Kontrola z jednostki certyfikującej to przede wszystkim sprawdzanie *dokumentów* - wszelkich faktur, wszelkich jakichś dokumentów dotyczących roślin, które nie wiem kupiliśmy, sprzedaliśmy, nasion. Nawet opakowania nasion, jeżeli właśnie akurat musieliśmy kupić nasiona, nie mieliśmy swoich albo nam zabrakło - są sprawdzane, po prostu musimy mieć opakowania. Opakowania roślin, które mają ten znaczek, że są ekologiczne - wszystko jest również certyfikowane, aż do takich drobiazgów. Pobierane są też *próbki do analiz laboratoryjnych* i to jest robione losowo - my nigdy nie wiemy, czy w ogóle przyjadą, czy pobiorą jakąś roślinę do badań. W zeszłym roku na przykład u nas kontrolerzy pobrali marchewkę, pszenicę. No i później wysłali nam wynik - u nas oczywiście był poniżej granicy oznaczalności, no bo nie miał prawa wyjść inaczej. Od razu powiem, że jeżeli byśmy cokolwiek zastosowali w przeciągu ostatniego roku ze środków chemicznych, to na pewno by to wyszło. Więc to nie jest tak, że czegoś tam nie zastosowaliśmy tydzień wcześniej i już możemy się czuć bezpieczni, jakbyśmy chcieli oszukać, nie. To tak nie działa. Więc w przypadku, gdyby były jakieś wątpliwości co do naszej uczciwości, gdyby coś tam wyszło, to też jest bardzo trudna, skomplikowana sprawa i kosztowna dla takich rolników ekologicznych, więc na pewno nikt się tutaj nie bawi w jakieś małe oszustwa. Jeżeli ktoś już ma certyfikat, jeżeli ktoś uprawia ekologicznie, to na pewno, no z 99% pewnością powiem, że to jest uczciwe, bo to nie jest łatwo oszukać.

M: Powiedzcie proszę, jak w Waszym gospodarstwie ekologicznym produkuje się zboża, na przykład grykę i proso?

P: W ekologicznej produkcji zbóż najważniejsze jest zachowanie wszystkich *zabiegów agrotechnicznych*. My nie możemy pozwolić sobie na opuszczenie, czy ominięcie pewnych prac polowych. Na przykład nie możemy zrezygnować z *podorywek* - niszczymy tym zabiegiem chwasty. Rolnik konwencjonalny może zastosować na przykład Roundup i ma już czyste pole. Jedyne kłopot to zbiór. W uprawie konwencjonalnej wygląda to następująco - dwa tygodnie przed zbiorami stosuje się oprysk właśnie Roundup'em, aby ją wysuszyć i odchwaścić. Tylko że w odróżnieniu od większości zbóż, stosuje się ten zabieg w okresie *pełnej wegetacji rośliny* - gdy jest jeszcze ona zielona i wszystkie pobrane substancje pompuje w nasiono. Po dwóch tygodniach zbiera się właśnie

nasiona i nic więcej z nią nie trzeba robić - właśnie w rolnictwie konwencjonalnym. Natomiast w ekologii, u nas, trzeba najpierw poczekać na *przymrozki*, aby przerwać właśnie ten proces *wegetacji* i przy okazji pozbyć się większości *chwastów* - wtedy można grykę skosić. Następnie trzeba ją mechanicznie *wysuszać* w magazynie, zazwyczaj poprzez tak zwane *szuflowanie* - czyli rozłożenie nasion cienką warstwą na dużej powierzchni i obracanie z lewa na prawa, oczywiście ręcznie za pomocą szufli. Mniej więcej tyle.

M: Ale to co mówisz Piotrze, to się normalnie w głowie nie mieści - bo ja mam wrażenie, że gdyby nie Roundup to rolnictwo konwencjonalne w ogóle by nie istniało.

P: To jest naprawdę podstawowy środek w rolnictwie konwencjonalnym. Nie zdajemy sobie sprawy, ale naprawdę jesteśmy - no ja też jako zwykły, normalny człowiek, które je też jakieś konwencjonalne rzeczy - jesteśmy wszyscy *przeroundup'owani*. To zaczyna teraz dopiero jakoś - w przestrzeni takiej społecznej - zaczyna przebijać się te informacje o tym Roundup'ie, bo wcześniej to ciężko.

M: Wiecie co, to co szczególnie mnie przeraża to to, że właśnie gryka - bo kasza gryczana jest uważana za jedną ze zdrowszych, bo ona ma działanie alkalizujące - i okazuje się, że jeżeli faktycznie to zjawisko ma taką skalę, o której mówicie, to większość tych kasz nieekologicznych jest właśnie nasączona tymi herbicydami.

A: Tak. Dlatego kasze najlepiej kupować *ekologiczne* jednak mimo wszystko - *gryczaną i jaglaną*. Jaglana miej więcej w tym samym stopniu jest zanieczyszczona. Jest po prostu... no niedobra konwencjonalna. Lepiej ekologiczną kupić. Już nie mówię - wszystkie rodzaje zbóż, wszystkie rzeczy, no bo też tak jak mówiłam nie kupujemy - ale te dwa rodzaje kaszy najlepiej ekologiczne.

M: Gryczana i jaglana.

A: Uhm...

M: Dobrze. W swoim gospodarstwie hodujecie również kury na jaja, jak również z przeznaczeniem do spożycia. Na czym polega ekologiczna produkcja jaj i hodowla kurcząt?

A: No więc przede wszystkim tak - kury muszą mieć warunki *zbliżone do naturalnych* w ekologii: muszą mieć oczywiście dostęp do *wolnego wybiegu*, muszą mieć łąki, muszą mieć krzaczki i muszą też mieć miejsce, gdzie znajduje się ich *gniazdo* - muszą czuć się *bezpiecznie*, żeby znosić te swoje jajka, nie mogą odczuwać żadnego stresu. To jest wszystko w *przepisach* ustalone jakie one muszą mieć te wybiegi, jaka jest wielkość miejsca na wybiegu na jedną kurę, w kurniku, w gnieździe. Są wszędzie dokładne dane. W ekologii mamy też limity, które ograniczają na przykład im *doświadczenie*. Bo nie wiem czy wszyscy wiedzą, że kurom się po prostu zwiększa sztucznie dzień...

P: ... do 17 godzin...

A: ... do 17 godzin w konwencjonalnych oczywiście fermach, żeby one dłużej były...

P: ... wydajniejsze, żeby były.

A: Tak, żeby produkowały te jajka na okrągło. W ekologii jest limit ograniczający... chociaż my akurat za bardzo nie doświadczyliśmy, no ale gdybyśmy chcieli to nie możemy. Następna rzecz - dobrostan kury też zależy od tego, czy ona ma *koguta*, no bo kogut to jest jej przewodnik, jej obrońca. Musi też być odpowiednia *karma* - pożywienie dla kury. No tak jak już mąż wspominał, to pożywienie powinno być odpowiednie - musi zapewnić jej 16% białka, te aminokwasy, żeby ona była szczęśliwa, spokojna. Bo kiedy kurze brakuje chociaż jakiegoś najmniejszego składnika, no to robią się *agresywne*, no już nie mówiąc o tym, że nie znoszą jajek wtedy. Trudno jest zbilansować tą paszę. No nie każdy to potrafi - mąż uczył się dosyć długo, ale nie miał wyboru, bo ekologiczną jakąś tam gotową paszę ciężko jest dostać. Właściwie z tego co wiem, to tylko w *dwóch miejscach* w Polsce. W ogóle jakie to jest znamienne - w dwóch miejscach w Polsce można kupić ekologiczną paszę. To jaki jest popyt na tą paszę w naszym kraju? Jeżeli są dwa miejsca w Polsce. No już abstrahując też od tych miejsc, to jest ona *bardzo droga*. Więc mniej więcej tak wygląda ta produkcja.

M: Rozumiem. I teraz tak - jakie rodzaje jajek są dostępne w handlu i czym one się od siebie różnią?

A: Jajka, jak pewnie większość osób się już tym interesowała, to zazwyczaj jest określana poprzez *sposób ich chowu*. Czyli mamy „trójkę” - to jest chów klatkowy, taki typowo no niehumanitarny. Mamy „dwójkę” - to jest kura ściółkowa, ona też nie widzi wybiegu w swoim życiu, ona po prostu

stoi na ściółce w tych dużych halach w kurniku, no ale nie w klatce. Mamy „jedyńki” - wolnowybiegowe, to są już kury które mają dostęp do pastwisk, mają dostęp jakiś tam do wybiegów. I mamy „zerówkę” ekologiczną - ekologiczne też mają dostęp do wybiegu, też mają tą łąkę. Więc czym się różni „jedyńka” od „zerówki”, no mógłby ktoś zapytać - zaraz o tym też powiem. I są też jajka zupełnie bez pieczętek, tak zwane wiejskie albo jajka pochodzące ze sprzedaży bezpośredniej. Jest też taki przepis, który mówi o tym, że ferma do *trzystu pięćdziesięciu* kur nie potrzebuje pieczętek - można sprzedawać jajka bez pieczętki, ale wtedy sprzedawcę prosimy na przykład o certyfikat. Jeśli ma ekologiczne powinien móc pokazać certyfikat i wtedy takie jajko bez pieczętki też będzie ekologiczne, bez problemu. A wracając do tych różnic - wszystkie te typy, tak jak już mówiłam, różnią się od siebie tylko i wyłącznie pod względem zachowania *standardu życia* tych kur. Bo lepszy albo gorszy ten sposób chowu jest pomiędzy „trójką” a „zerówką”, natomiast określenie czym karmić te kury jest tylko i wyłącznie w przypadku *jajek ekologicznych* - czyli „zerówek”. Pozostałe typy czyli „jedyńka”, „dwójka” i „trójka” karmione są wszystkie tą samą dokładnie paszą, czyli taką jaka na rynku będzie najtańsza i najwydajniejsza - czyli będzie zapewniała tą nieśność, będzie zapewniała te wszystkie potrzebne składniki, a przy tym no będzie tania. Czyli już tutaj wcześniej mówiliśmy jaka to będzie pasza - no najczęściej *konwencjonalna, GMO*. Jeżeli ktoś spośród tych typów jajek nie karmi GMO, to robi o tym bardzo wielką i bardzo szumną medialną kampanię - jak choćby wcześniej wspomniane, nie wiem czy można, Farmio. Więc cała reszta karmi GMO, a „zerówka” ma tutaj swoją *paszę ekologiczną*. Więc tym tutaj się różni, no i na to trzeba zwrócić uwagę.

M: Podsumowując jeśli chodzi o te cztery rodzaje jajek - od „zera” do „trzech”, to one się różnią w dwóch wymiarach. Pierwszy to jest dobrostan zwierząt, czyli w jaki sposób one są hodowane. A drugi wymiar to jest pasza. I w tym pierwszym wymiarze to „zerówki” mają najlepiej, „trójki” najgorzej. A jeśli chodzi o paszę, no to tylko „zerówki” są karmione paszą ekologiczną, a pozostałe czyli „jeden”, „dwa” i „trzy” są karmione paszą taką najbardziej wydajną, przemysłową, czyli najczęściej GMO.

A: Tak, tutaj nie ma żadnego stopniowania - czy kura żyje w klatce, czy żyje na wolnym wybiegu. To jest po prostu ta sama pasza, która sprawia, że kura będzie miała wysoką nieśność i nic tutaj nie ma żadnej różnicy.

M: No to bez wątplenia koszt chowu kur, które będą znosiły jajka „zerowe” jest dużo wyższy, ponieważ ta karma jest dużo droższa.

P: W naszym przypadku, u nas, my sami produkujemy tą paszę, więc sprzedajemy - tak nam się wydaje jajka w sumie *dość tanio* - bo ceny hurtowe to zaczynają się od 80gr, ceny detaliczne to jest około złotówki, czy złotówka. W przypadku jeżeli byśmy chcieli produkować te jajka w oparciu o pasze ekologiczne, te....

A: ... kupione...

P: ... kupione, to nie wiem czy byśmy się zmieścili w 1,30zł - 1,40zł, to prawdopodobnie taka cena musiałaby nas obowiązywać. Te pasze naprawdę są strasznie drogie.

M: Rozumiem. Ja mam teraz takie pytanie, bo zarówno ja jak i niektóre osoby z którymi rozmawiałem mają obawy, że te najdroższe jajka, te „zerówki”, mogą być w jakiś sposób falszowane. Mówiąc wprost - ktoś bierze jajko z fermy i stawia na nim pieczętkę „zero” i wprowadza do handlu. Czy taka praktyka w ogóle jest możliwa? Co o tym sądzicie?

A: Teoretycznie, oczywiście byłoby to możliwe, ale w praktyce to jest troszeczkę inaczej. Bo owszem na każdej konwencjonalnej fermie, takiej z „trójkami”, można sobie zażyczyć *jajka bez pieczętki*, to nie ma problemu - zawsze sprzedadzą. Natomiast nieuczciwi handlarze takie jajka później sprzedają jako *wiejskie*, bez pieczętki - od tej swojej ciotki ze wsi, od wujka gdzieś tam spod Wąchocka i to jest ten problem z jajkami. Bo nie jest łatwo wbić w puste miejsce pieczętkę „zero” albo „jeden”. To wygląda tak, że każda ferma ma swój *przypisany numer*, po kolei cyfry oznaczają: najpierw to jest kraj, województwo, powiat i na końcu dokładny numer fermy. Więc jeżeli ktoś by taką praktykę sobie zastosował, no to zostałby od razu zdemaskowany albo z kolei wyszłoby, że to jest jakiś wymyślony numer - jeżeli ktoś by chciał to sprawdzić. No a prawdopodobnie, prędzej czy później, ktoś by chciał. Zazwyczaj ryzyko tutaj jest właśnie z przerabianiem fermowych jajek na jajka wiejskie, bo znamy to z opowieści wielu klientów.

M: A słuchajcie - czy jest jakiś sposób, aby rozpoznać takie jajo, które udaje że jest ekologiczne, a tak naprawdę pochodzi z fermy.

A: Najlepiej po *pieczętce* to rozpoznać....

P: ... po pieczętce, jeżeli tego...

A: ... jeżeli nie ma możliwości sprawdzić na pieczęcie, jeżeli nie ma tej pieczętki, to tak jak mówiłam wcześniej - trzeba poprosić o *certyfiakat*. Jeżeli jest *certyfiakat*, nie ma pieczętki, no to jest nadal wszystko w porządku, no bo to może być *sprzedaż bezpośrednia*. Natomiast innych możliwości... no można się kierować *zapachem* takiego jajka, *smakiem*. Tutaj wiadomo im bardziej...

P: ... można poprosić Magdę Gesler, żeby spróbowała....

A: No... Im bardziej naturalny smak, no to wiadomo że będzie lepszy. Również *kolor żółtka* - kolor żółtka nie może być za bardzo intensywnie pomarańczowy. Bo pasza ekologiczna nigdy nie da rady tak wiele w sobie zawrzeć karotenów, żeby tak wybarwić żółtko - to jest tylko i wyłącznie domena paszy konwencjonalnej, że będzie bardzo pomarańczowe żółtko. Więc taki mit trochę pokutuje – my przynajmniej słyszymy czasami - że jak takie bardzo pomarańczowe żółtko - to dobre, wiejskie jajko. No to nie jest prawda. Jajko, które jest ekologiczne może mieć od bardzo bladego żółtka - bardzo bladego czasami jak jest zima, do mocno żółtego, ale raczej nie wpadające w pomarańcz.

P: Ale też trzeba od razu zastrzec, że nie wszystkie jajka z bladym żółtkiem automatycznie są ekologiczne.

A: Też, tak. Natomiast jeszcze chciałam dodać, że bardzo łatwo można sprawdzić *świeżość* jajka, jeżeli już nie ekologiczność. Konsystencja białka, jeżeli jest *zwarte*, to jest świeże te jajko. Albo surowe jajko można włożyć do wody, jeżeli jajko *wypływa* na wierzch albo ustawia się tak pionowo, to znaczy że ta komora powietrzna, która się w nim znajduje - powiększyła się. A jak powiększyła się to znaczy, że jajko już nie jest pierwszej świeżości.

M: Czyli powinno nurkować, a nie wypływać?

A: Powinno być takie ciężkie, *opadać* na dno.

M: Rozumiem. A jak to jest, że spotyka się w handlu jajka o bardzo różnej wielkości?

A: A to jest akurat banalnie prosta sprawa – no bo małe jajka są domeną *młodych* kur, im starsza kura, to tym po prostu te jajka robią się większe. Jest jeszcze kwestia *rasy* - może być tak, że niektóre kury mają genetyczne predyspozycje do znoszenia większych jaj, są takie rasy. Ale poza

tym nie tutaj żadnych innych wyznaczników. Ciekawostką jest fakt odnośnie jajek *zielononózek*, że zawsze te jajka będą mniejsze i zawsze powinny być widocznie wydłużone, takie podłużne w kształcie. Bo jeżeli kupujemy jajka zielononózki, a one są duże, okrągłe, pękate, to na pewno nie jest jajko zielononózki. Wiemy, bo wcześniej hodowaliśmy zielononózki. Kupowaliśmy właśnie też kury zielononózki te z certyfikatem, mąż jeździł - na drugi koniec Polski to było dla nas - do Lublina, do Instytutu i po prostu te jajka zawsze są wydłużone i zawsze są mniejsze.

P: Niestety musieliśmy zrezygnować z hodowli właśnie zielononózek, bo większość klientów właśnie skarżyła się: „A pana jajka od zielononózki są malutkie, a tam u jakiegoś tam innego hodowcy są dwa razy większe” (śmiech)...

A: ... (śmiech) no niestety...

P: No niestety nie mogliśmy wytłumaczyć, że takie mają być – po prostu mniejsze, bardziej szpiczaste. Po prostu tam mieli większe i wybrali te większe jajka.

M: Rozumiem. W jaki sposób i gdzie sprzedajecie swoje produkty?

A: Sprzedajemy do *sklepów* po prostu - zazwyczaj do sklepów ze zdrową żywnością. Sprzedajemy też *bezpośrednio* - można do nas przyjechać sobie, jajka kupić. Sprzedajemy na bazarze...

P: ... sprzedajemy też na *bazarze* we Wrocławiu. Sprzedajemy też bezpośrednio do klientów...

A: No czasami jak mamy jakieś zamówienia takie duże, to *dowozimy*. No czyli ogólnie na wszelkie możliwe sposoby.

M: Rozumiem. Jeszcze takie pytanie odnośnie jajek - jak długo można je w bezpieczny sposób przechowywać?

A: No według przepisów jajka mają termin ważności *dwadzieścia osiem dni* od zniesienia. Nie trzeba ich przechowywać w lodówce. Można to zrobić, jeśli się chce przedłużyć tą świeżość. Aczkolwiek ważne jest, żeby trzymać je *okrągłym do góry*, czyli nie tą szpiczastą końcówką tylko zaokrągloną - tam jest ta *komora powietrzna*, o której wcześniej mówiłam, która po prostu z czasem

paruje, tam się wytwarza właśnie coraz większy bąbelek powietrza i jak się trzyma do góry nogami, to to jajko dłużej zachowuje świeżość.

M: Jak Was pytałem o sposoby odróżniania jajek ekologicznych od tych konwencjonalnych, to jeszcze jedno pytanie przyszło mi do głowy. Bo panuje też taka obiegowa opinia, że warzywa ekologiczne można rozpoznać po tym, że są mniej ładne od tych konwencjonalnych - są jakby mniejsze, bardziej powyginane. Jak to jest?

P: Tak nie jest do końca. W naszym przypadku mamy gospodarstwo, które jest połączone - produkcja roślinna z produkcją zwierzęcą. Mamy dostęp do *obornika*, którym nawozimy nasze właśnie uprawy, warzywa. I na tym oborniku czasami po prostu te warzywa też ładnie rosną. No generalnie jest tak, że nie będą one takie wielkie jak na *nawozach sztucznych*, no bo po to ludzie wymyślili nawozy sztuczne, żeby te produkty po prostu były duże, większe, bardziej wydajne. Ale też nie można tego... No naprawdę najlepszym sposobem rozpoznania produktu ekologicznego jest spytanie producenta o *certyfiakat* - jeżeli producent pokazuje certyfiakat i sprzedaje warzywa jako ekologiczne jest...

A: ... bardzo duża szansa, że one są ekologiczne...

P: ... jest bardzo duża szansa, że to jest ekologiczne...

A: Bo u nas na przykład jest tak, że niektóre rośliny rzeczywiście są atakowane przez *choroby*, nie udają nam się. Na przykład pomidory nam się nie udają. Ale ziemniaki mamy tak wielkie, że nikt by...

P: ... nie no...

A: Mieliśmy parę wielkich ziemniaków, nikt by nie powiedział, że to są ekologiczne, a pięknie urosły.

P: No. Może ziemniaki nie. Może na przykład, nie wiem, cukinia ładnie rośnie...

A: O cukinia też wielka nam rośnie.

P: Ogórki...

A: A czemu nie chcesz ziemniaków?

P: Ja wiem, no...(śmiej) ziemniaki takie normalne nam zawsze rosną, nie wiem (śmiej).

M: (śmiej) A słuchajcie, jak sprzedajecie na targu, to często Wam się zdarza, że klienci podchodzą i pytają właśnie o certyfikat?

P: Nie. Może na przestrzeni dwóch lat może dwie osoby się spytały o certyfikat (śmiej). W ogóle jest to jakieś pytanie, nie wiem, tak jakby niedyskretne, jakieś nieprzyzwoite albo coś. Ja nie wiem, ja bym bardzo chciał, żeby ludzie zaczęli zwracać uwagę na *certyfikat* - to jest jedyny pewny system żywności istniejący w Polsce, w Europie, na świecie. No są jeszcze jakieś tam certyfikaty - spotkałem się - jakieś tam tradycyjne, regionalne. No ale naprawdę na przykład w przypadku certyfikatu regionalnego, co mi po tym że jakaś ferma jest na pół miliona kur niosek na Podlasiu, no dalej jest fermą przemysłową i dalej tam jest pół miliona kur. A że jest w jakimś czystym rejonie Polski, no co z tego? Jedynie certyfikat ekologiczny jest pewnym, sprawdzonym jakimś tym...

A: ... wyznacznikiem ekologiczności. I jeżeli produkt ma na sobie to logo - jeżeli może mieć, no bo nie zawsze warzywa mogą mieć na sobie logo - *listek zielony, logo ekologicznego produktu*, więc to na pewno jest...

M: A czy Wy w taki sposób oznaczacie swoje produkty?

P: Tak, tak.

A: Jajka mamy oznaczone *listkiem*, mamy tam swój *numer fermy*, mamy wszystkie informacje. Natomiast warzyw i owoców, które sprzedajemy na kilogramy - no nie za bardzo mamy jak oznaczyć. Natomiast wozimy ze sobą zawsze certyfikat do pokazania.

M: Słuchajcie, jakie macie plany na przyszłość - związane ze swoim gospodarstwem oczywiście?

P: Chcemy zwiększyć *różnorodność* naszej produkcji. W tym roku będziemy koncentrować się na uprawie warzyw takich *szklarniowych* - chcemy postawić taki tunel foliowy. Chcemy zacząć uprawiać *pomidory*, jakieś *nowalijki*, takie sprawy. Uważamy, że w rolnictwie ekologicznym nie można się koncentrować tylko na jednym typie produkcji, trzeba po prostu różne rzeczy robić. Im większa różnorodność tym jest po prostu bezpieczniejsza ta produkcja, bardziej *ekologiczna*.

M: Wtedy ona jest bardziej zbliżona do tych naturalnych warunków, w jakich się kiedyś uprawiało.

P: Tak dokładnie. Dokładnie. Rolnictwo ekologiczne to jest takie prawdziwe *rolnictwo tradycyjne*. Takie jakie było jeszcze przed drugą wojną światową, zaraz może po drugiej wojnie światowej - bez tej chemizacji, tak jak się kiedyś uprawiało. Wracamy po prostu do korzeni - to jest najlepsze określenie rolnictwa ekologicznego.

M: Dobrze. Anito i Piotrze bardzo Wam dziękuję za wywiad i życzę Wam, aby te Wasze plany zwiększenia różnorodności - ten tunel foliowy i te nowalijki, żeby Wam to się jak najszybciej zmaterializowało - abyście mieli jeszcze większy asortyment ekologicznych produktów, abyśmy mogli je od Was kupować i się zdrowo żywić.

A: Bardzo dziękujemy...

P: Dziękujemy.

A: ... i polecamy się.

To wszystko na dzisiaj. Mnie podczas rozmowy z Anitą i Piotrem najbardziej zdumiała informacja o tym, że większość zbóż w konwencjonalnej uprawie jest przed zebraniem plonów pryskana Roundup'em. Jeżeli to zjawisko ma faktycznie aż taki wymiar, to wypada chyba tylko się modlić, aby Roundup nie był aż tak szkodliwy, jak nam się to może wydawać. Alternatywnie można też, tak jak to robi Anita, najbardziej narażone na opryski zboża - czyli kaszę gryczaną i kaszę jaglaną - kupować w wersji ekologicznej. Tak, w tej kwestii każdy z nas musi podjąć swoją własną decyzję. Tak trochę puszczając wodzę fantazji - gdybyśmy jednak wszyscy przestali kupować

konwencjonalnie uprawiane kasze, to producenci z racji braku rynków zbytu, musieliby zaprzestać ich przyskania, bo nikt takiej kaszy nie chciałby kupować. Hm (śmiech)... rozmarzyłem się.

Na koniec prośba - o *ocenienie* tego nagrania w *iTunes*, link do miejsca gdzie możesz to zrobić jest we wpisie pod adresem: www.wiecejnizzdroweodzywianie.pl/037, jak trzydziesty siódmy odcinek podcastu. Każda ocena i komentarze są dla mnie bardzo, bardzo cenne, bo pozwalają mi się dowiedzieć co robię dobrze, a co jeszcze w moich podcastach mógłbym poprawić. Dodatkowo każda kolejna ocena przyczynia się do tego, że podcast jest *lepiej widoczny* w wyszukiwarce. Dzięki temu inne osoby, takie jak Ty - interesujące się zdrowym stylem życia, łatwiej będą mogły go znaleźć. Z góry dziękuję za wszystkie oceny. Kluczowe informacje, o których mówiliśmy wraz z kompletnym transkrypcją tego nagrania znajdziesz jak zwykle w *notatkach* do tego podcastu, dostępnych pod bezpośrednim linkiem: www.wiecejnizzdroweodzywianie.pl/037

A jakie jest Twoje zdanie na temat żywności ekologicznej? Kupujesz ją regularnie, czy nie? Jeżeli nie, to z jakich powodów? Odpowiedzi możecie zamieszczać w formie komentarza pod tym podcastem albo możesz mi wysłać bezpośrednio na maila - adres znajdziesz na naszym blogu *Więcej Niż Zdrowe Odżywianie* w zakładce "O nas".

Do usłyszenia za dwa tygodnie. Cześć!