

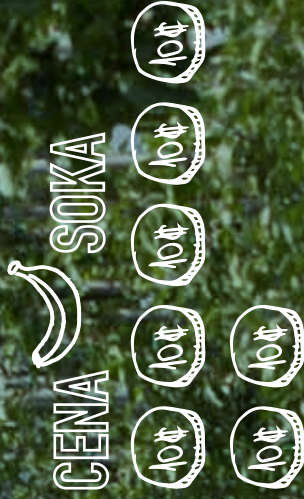
KDO SLUŽI NA BANANAH?

Etični potrošnik

FEBRUAR 17

SADJE VS. SADJE

04



domače ali tropsko?

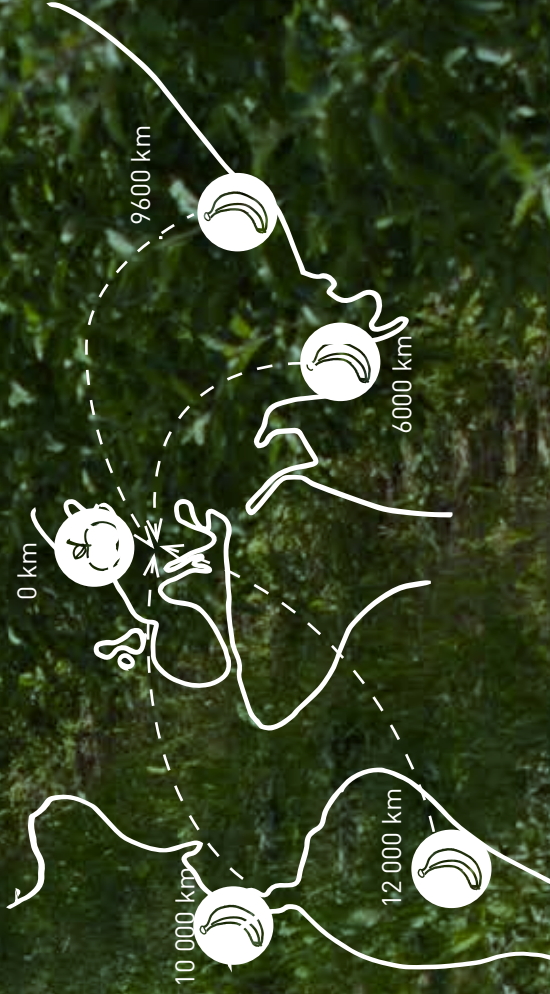
BANANA JE TRETJI
NAJBOLJ PRILJUBLJEN
SADEŽ V SLOVENIJI.

VSAK POSAMEZNIK V EU NA
LETO V POVPREČJU SPIJE
7,8 L POMARANČNEGA
SOKA.

SVETOVNA PROIZVODNJA
ANANASA JE OD LETA 1998
ZRASLA ZA 50 %.

V POVPREČJU JE STOPNJA
SAMOOSKRBE S SADJEM V
SLOVENIJI POD 40 %.

RAZDALJA OD SADEŽA DO PRODAJNIH POLIC



Naslov: Etični potrošnik - Sadje vs. sadje

Avtorji: Živa Lopatič, Živa Kavka Gobbo, Marjeta Benčina, Marcela Fernandez, Katja Celin Yere, Marjana Peterman, Tamara Turšič, Eva Izquierdo, Matej Puc

Uredništvo publikacije: Živa Kavka Gobbo, Živa Lopatič

Foto: arhiv društva Focus, arhiv projekta Sadje na bo pravično!, Klavdija Šorli, Katja Celin Yere, fotografija na naslovnici Slavko Pirc

Oblikovanje: Katja Pirc, leparec.si

Izdajatelj: Focus, društvo za sonaraven razvoj

Sedež: Maurerjeva 7, Ljubljana

Pisarna: Trubarjeva 50, Ljubljana

Dostopno v obliki pdf na povezavi:

<http://focus.si/publikacija/>

eticni-potrosnik-4-sadje-vs-sadje/

ISSN 2536-2550

Kontakt: 00386 1 515 40 80

info@focus.si

www.focus.si

www.makefruitfair.org/sl

Glasilo "Etični potrošnik - Sadje vs. sadje je nastalo v okviru projekta "Sadje naj bo pravično! - Make fruit fair!".

Hvala

Iva Verbnik, Presad, Katja Pirc, Lepa reč, Snaga d.o.o., Tanja Fajon, Igor Šoltes, Franc Bogovič

Hvaležen sem

Matej Puc, MGL

Hvaležen sem, da sem bil povabljen k zapisu nekaj misli o etični potrošnji in etičnem potrošniku.

Zakaj? Zato, ker sem se prisiljen ozreti vase in se vprašati, kako je z mano na tem področju. In če zapišeš svoje misli, je drugače, kot če jih samo izrečeš. Besede so pa navsezadnje samo besede, važna so dejanja. Kdo je etični potrošnik? To je oseba, ki pri izdelku gleda na to, kako in kdo ga je izdelal ter da pri izdelavi ni bila oškodovana nobena oseba, žival ali okolje.

Seveda sem po svojem prepričanju absolutno proti kakršnikoli zlorabi, ampak ko se zdaj ozrem okoli sebe, pišem te besede v sobi, ki je polna pohištva znanega švedskega proizvajalca, ki baje za svoje delo zlorablja otroke. Tako je bilo rečeno pred leti, ko je ta novica zaokrožila med nami.

Ko to pišem, sem oblečen v oblačila, narejena v Bangladešu. Roke, ki so jih zašile, verjetno niso dobile niti celega centa za svoje delo.

Medtem ko to pišem, prebavljam hrano, za katero niti nočem vedeti, kako točno je prišla na moj krožnik. Mečem si pesek v oči.

Niti približno nisem etični potrošnik! Ali je sploh mogoče biti? V okolju, kjer sta neetičnost in korupcija vsenaokrog nas. Seveda je mogoče, ampak je težko. Potreben je čas, denar, disciplina. Vsega tega tudi meni primanjkuje.

Mogoče je prvi korak, da si najprej priznam, da nisem etični potrošnik. Evo, storjeno! Ali hočem to spremeniti? Hočem.

KAJ PA ZDAJ?



Foto Jože Suhadolnik



Focus, društvo za sonaraven razvoj - Vizija Focusa je družba, ki živi uravnoteženo življenje znotraj okoljskih in družbenih omejitev ter tako ne spodkopava obstoja življenja na Zemlji. Aktivnosti društva Focus so vpete v področja: podnebne spremembe, energija, promet, globalna odgovornost in potrošnja ter odrast. Glasilo je nastalo s podporo Evropske unije. Njegova vsebina je v domeni društva Focus in v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije.

O projektu Sadje naj bo pravično!

Focus, društvo za sonaraven razvoj v sodelovanju s še 19 organizacijami, izvaja vseevropski projekt Sadje naj bo pravično! (Make fruit fair).

Cilj je doseči pravične odnose med subjekti v oskrbovalnih verigah s tropskim sadjem, izboljšati delovne in življenjske pogoje za delavce v verigah preskrbe s hrano ter ob tem zagotoviti visoke okoljske standarde. S tem namenom v projektu sodelujejo tudi partnerji iz t.i. držav proizvajalk (v Afriki, Latinski Ameriki in na Karibih).

Najznačilnejša primera sta pridelava banan in ananasa. Banane so najbolj prodajano sadje na svetu. V več kot 150 državah pridelajo 107 milijonov ton tega sadja letno. Mednarodna trgovina z ananasom pa se hitro razvija in danes se za izvoz prideluje že vsak drugi ananas.

Zato s kampanjo zagovarjamo pravične prakse, branimo socialne in okoljske pravice v državah pridelovalkah, krepimo glas izkoriščanega Juga med potrošniki v Evropi, s skupnimi kampanjami povezujemo države pridelovalke z državami uvoznicami.

Da bi dosegli cilje kampanje od supermarketov in trgovskih verig zahtevamo, da kot najmočnejši akterji v oskrbovalni verigi plačajo pravično ceno dobaviteljem ter tako pokrijejo stroške trajnostne pridelave, dostojne delovne pogoje in plače vseh delavcev, enakopravnost med spoloma, spoštovanje človekovih in delavskih pravic, med katere spada tudi pravica do združevanja v sindikate, spoštovanje okolja z zmanjšanjem količine uporabljenih toksičnih agrokemičnih preparatov.

Od vlad pa zahtevamo, da s predpisi preprečijo zlorabe kupne moči trgovcev, poskrbijo, da podjetja odgovarjajo za delovne pogoje v državah v razvoju ter da podprejo zakone, ki spodbujajo pravično in trajnostno proizvodnjo sadja.

Več o projektu na: <http://makefruitfair.org/sl/>

Uvodnik

Živa Kavka Gobbo

Konec oktobra se je na Dunaju odvijalo svetovno srečanje pridelovalcev banan in tistih, ki se borijo za to, da bi delavci na plantažah prejeli dostojno plačilo in da bi delali v človeka vrednih razmerah. Veliko je namreč poročil, ki ugotavljajo, da so razmere vse slabše – od izkoriščanja delavcev, zlorab žensk in odvzemanja pravice do združevanja do zastripitev zaradi slabe zaščite in uničenih življenjskih virov, nujnih za preživetje lokalnega prebivalstva, kot posledice rabe agrokemikalij.

Ali ste vedeli, da so banane po količini uporabljenih kemikalij takoj za bombažem? Na bombaž zlijemo veliko več kemikalij kot na katerokoli drugo poljščino – kar 25 % vseh sredstev za zaščito proti škodljivcem in boleznim, kljub temu, da zavzema zgolj 2 % pridelovalnih površin na svetu.

Vse te anomalije se dogajajo zaradi ohranjanja nizkih stroškov pridelave banan in drugega tropskega sadja ter posledičnega povečanja dobičkov mednarodnih korporacij, ki banane prodajajo na evropskem in ameriškem trgu v velikih količinah po izredno nizkih cenah.

Vendar obstajajo boljše rešitve. Nekatere skupine si prizadevajo, da bi trgovina s tropskim sadjem potekala drugače. Mednje sodi skupina Euroban, ki sodeluje na Svetovnem banana forumu, kjer se »velikani« trgovine z bananami srečujejo in oblikujejo dogajanje na svetovnem trgu. Druga takšna organizacija je Altromercato, ki smo jo obiskali na sedežu v Veroni, kjer so nam razložili, kako poteka dobavna veriga tropskega sadja po načelih pravične trgovine in na okolju prijazen način. Boljše rešitve so torej možne.

Kampanja Sadje naj bo pravično! se lahko pohvali še z nekaj uspehi – razmere na dveh plantažah v Kostariki in na eni v Ekvadorju so se kot posledica pritiskov kampanje že spremenile. Morda se sliši kot majhen korak, vendar ostaja dejstvo, da vsak še tako majhen napredek in vsako življenje šteje.

Če pogledamo v zgodovino (naš zgodovinski spomin namreč pogosto šepa), še pred 50 leti ljudje niso točno vedeli, kaj početi z bananami. Lep primer je ena izmed ameriških reklam za banane iz leta 1947, ki potrošnike »učič«, kako jih uporabljati. Danes pa je banana najbolj pogosto konzumiran sadež na svetu, ki ga pridelujejo v kar 150 državah sveta,

in to kar 105 milijonov ton letno. Za primerjavo – pridelava jabolk obsega »samo« 68 milijonov ton letno. Poleg tega je cena za kilogram banan pogosto nižja od cene za kilogram jabolk. To ni dobro niti za tiste, ki pridelujejo banane, niti za tiste, ki pridelujejo jabolka in jih prodajajo na lokalnem trgu. Vse naštete zunanje stroške plačujemo vsi – vse bolj se spopadamo s posledicami podnebnih sprememb, zatiskamo si oči pred izkoriščanjem delovne sile, tudi pri nas, ter krijemo nekatere od naštetih »nevidnih« stroškov iz davkoplačevalskega denarja.

Skrajni čas je, da odpremo oči, priznamo zmoto ter začnemo sprejemati drugačne odločitve na vseh področjih – v domačem gospodinjstvu, pri pridelavi in izdelavi izdelkov, pri prodaji. Zakaj ne bi na prvo mesto končno začeli postavljati kakovostnega življenja vseh, namesto da se ženemo zgolj za dobičkom zaradi dobička samega. Morda tako, kot se sprašuje Matej Puc, gost tokratne številke: »Mogoče je prvi korak, da si najprej priznam, da nisem etični potrošnik. Evo, storjeno! Ali hočem to spremeniti?«

Etika se včasih skriva že za vogalom, na sosednji tržnici, pod certifikatom pravične trgovine in ekološke pridelave. Predvsem pa v žepu, v denarnici in med vsakdanjimi potrošniškimi odločitvami.

Zato smo tokrat pogledali in se pogovarjali z različnimi – lokalnimi in globalnimi – akterji na področju trgovine s sadjem ter jih povprašali, na kakšen način se lahko vključimo ali pridružimo skupnim prizadevanjem za človeku prijazno in okoljsko odgovorno življenje – tokrat preko sadja.

Preverili smo zakonodajne premike na ravni EU, razumevanje pravičnosti v verigah preskrbe s hrano, pogledali čez morja v Kolumbijo in Burkino Faso, poklepetali s proizvajalcem sokov in pridelovalko sadja, pokukali v smetnjake in še kaj. Videli smo, da imata nekaj skupnega tudi poezija in potrošništvo. Z nami so razmišljali umetniki in praktiki. Svoje znanje o tropskem sadju pa lahko preverite s kvizom. V tokratni tematski številki pa vam predstavljamo tudi številne različne načine uporabe banan.

Četrta številka Etičnega potrošnika, ki je pred vami, je nastala v okviru kampanje Sadje naj bo pravično!, jaz pa pravim – bodimo pravični mi sami, pa bo tudi sadje.

VSEBINA

KOLOFON 2 HVALEŽEN SEM 2 O
PROJEKTU SADJE NAJ BO PRA-
VIČNO! 3 UVODNIK 3 SLOVENSKI
POSLANCI V EVROPSKEM PARLA-
MENTU O NEPRAVIČNIH TRGO-
VINSKIH PRAKSAH 4 BANANE V
KOLUMBIJI: ZA KUHANJE IN SLAD-
KANJE 7 PRIMERJAVA SADEŽEV
9 SUHI MANGO IZ BURKINA FASA
V SLOVENIJI 10 POTROŠNIK
SEM, S PRAVICAMI IN ODGOVOR-
NOSTJO 12 »ČE JE POVPRASEVA-
NJE PO NEČEM, BOMO TO TUDI
NAREDILI« 13 SADJARKA IN EKO-
LOŠKA KMETOVALKA, POGOVOR
S KLAVDIJO ŠORLI 15 ZAVRŽENA
HRANA V SLOVENIJI 17 ČRNI PE-
TER 19 KVIZ 19 NASVETI 20

SLOVENSKI POSLANCI V EVROPSKEM PARLAMENTU

o nepravičnih trgovinskih praksah

Živa Kavka Gobbo, društvo Focus

Eva Izquierdo, EEB - European Environmental bureau

Živa Lopatič, zadruga Buna

Razprava o nepravičnih trgovinskih praksah se je na ravni EU začela s komunikacijo Evropske komisije, s študijo A better functioning food supply chain in Europe (2009). Razlog za začetek procesa je bilo veliko nihanje cen hrane vzdolž celotne prehranske verige v letu 2007. V istem letu je Evropska komisija začela intenzivne spremljati cene na prehranskem trgu.

Čez dve leti (2009) je predstavila rezultate v omenjeni študiji. Rezultati so pokazali, da prehranske verige delujejo slabo. Pomanjkanje transparentnosti, neenakost pogajalskih pozicij zaradi neenakopravnih razmerij moči ter proti-konkurenčne prakse, so privedli do izkrivljanja trga z negativnimi učinki na konkurenčnost celotne prehranske verige. Poleg tega je rigidnost cen negativno vplivala na zmožnost prilagajanja in na potencial za inovativnost celotne industrije vzdolž dobavne verige.

Evropska komisija je pozvala visoko skupino za konkurenčnost agroživilske industrije k predstavitvi predlogov za izboljšave področnih politik, ki bi prispevale k boljšem delovanju prehranskih dobavnih verig. Evropska komisija je predloge skupine podprla. Predlagala je preoblikovanje skupine v Forum, ki naj bi sledil procesom in podajal nasvete za implementacijo priporočil.

Še vedno zgolj prostovoljne zaveze

Po nadaljnjih analizah in komunikaciji z Evropskim parlamentom Evropska komisija ni predlagala normativnih okvirov na ravni EU. Ocenili so, da je



Pomanjkanje transparentnosti, neenakost pogajalskih pozicij zaradi neenakopravnih razmerij moči ter proti-konkurenčne prakse, so privedli do izkrivljanja trga z negativnimi učinki na konkurenčnost celotne prehranske verige.

bolj učinkovito spodbujanje deležnikov ter držav članice k obravnavi nepoštenih trgovinskih praks na primeren in proporcionalen način, glede na nacionalne okoliščine in dobre prakse. Poleg tega pa je komisija začela spodbujati udeležence v verigi preskrbe s hrano k vključitvi in sodelovanju v Pobudi za verigo preskrbe s hrano (Supply Chain initiative).

Pobuda za verigo preskrbe s hrano je začela s svojim delovanjem v letu 2013. V njej je sodelovalo 8 združenj na ravni EU, ki predstavljajo prehransko industrijo in industrijo pijač. To je prostovoljna shema, katere cilj je promocija poštenih poslovnih praks kot osnove za sklepanje poslov v verigah preskrbe s hrano. Cilj naj bi bil sprememba poslovne kulture skozi zaveze podpisnikov k poštnim poslovnim praksam v kombinaciji z nekaterimi ukrepi vključevanja omenjenih principov v vsakodnevno poslovanje podjetij. Pobuda je sicer dobra pri spodbujanju poštenih poslovnih praks, vendar neučinkovita pri naslavljanju nepoštenih trgovinskih praks.

V letu 2013 je Evropski parlament pozval Evropsko komisijo k reviziji praktičnih učinkov prostovoljne iniciative. Komisija

je odgovorila s dokumentom "Tackling unfair trading practices in the business-to-business food supply chain" (2014), ter obljubila, da bo poročilo objavil generalni direktorat za Notranji trg, industrijo, podjetništvo ter mala in srednja podjetja (DG GROW) v letu 2015. Komisija je šla še dlje. Opravili so monitoring in ocenili napredek pri naslavljanju nepoštenih trgovinskih praks z evalvacijo (i) dejanskega učinka Pobude za preskrbo s hrano ter njenih nacionalnih platform, ter (ii) mehanizmov za naslavljanje problema nepoštenih trgovinskih praks, ki so jih vzpostavile države članice. Rezultati so predstavljeni v poročilu, ki je izšlo januarja 2016. S poročilom Evropska komisija žal ne spreminja stališča glede strategije naslavljanja nepoštenih trgovinskih praks – še vedno meni, da so dovolj prostovoljne sheme.

— iz prispevka za Majske novice mreže Plana B, ki sta ga pripravili Živa Kavka Gobbo in Eva Izquierdo, v celoti pa je dostopen na tej povezavi: <http://www.planbz slovenijo.si/mreza-plan-b-za-slovenijo/novice-mreze-2016#več-2>

Medtem je bil v okviru evropskega parlamenta izvoljen Odbor za notranji trg in varstvo potrošnikov – IMCO. Odbor je bil zadolžen za pripravo odgovora na dokument Evropske komisije iz leta 2014. Ta odbor je 21. 4. 2016, glasoval o poročilu Evropske komisije o nepoštenih trgovinskih praksah v verigi s preskrbo s hrano. Soglasno (34-0, 3 vzdržani) je bilo sprejeto poročilo, s katerim je odbor poslal jasen signal Evropski komisiji za vzpostavitev zakonodajnega okvira EU, ki bi celovito naslovil nepoštene trgovinske prakse v verigi preskrbe s hrano.

Ker se znaki nepravilnih trgovinskih praks vedno pogosteje pojavljajo tako pri mednarodni trgovini z izdelki, ki jih uporabljamo vsak dan (kava, čaj, kakav, tropsko sadje), kot tudi pri nas, smo slovenske poslance v Evropskem parlamentu povprašali, kako so se oni opredelili do resolucije in kaj so njihovi predlogi za izboljšanje trgovinskih praks tako na nacionalni kot globalni ravni.

1. Resolucija EP pravi, da se je treba lotiti plačnih neravnovesij in neravnovesja moči v oskrbovalni verigi s hrano. Ta resolucija je bila potrjena s 600-imi glasovi za. Kako ste glasovali vi in zakaj?

Vsi slovenski poslanci v Evropskem parlamentu so resolucijo podprli.

Tanja Fajon je resolucijo podprla, ker naslavlja problem pomanjkanja zakonodaje in učinkovitih mehanizmov, ki bi preprečevali nepoštene trgovinske prakse. Poudarja, da taka ureditev koristi zgolj majhnemu številu podjetij in multinacionalkam.

Igor Šoltes pa jo je podprl, ker poziva Evropsko komisijo, da pripravi ukrepe za celovit okvir na ravni EU za boj proti nepoštenim trgovinskim praksam, ki bodo omogočili normalno delovanje trgov ter poštene odnose med proizvajalci, dobavitelji in distributerji hrane. Dodaja pa, da je končno besedilo resolucije kompromis in idealno, a glede na zahtevnost pogajanj, predstavlja najboljši možni izid v dani situaciji.

Slovenski poslanci vključeni v **Evropsko ljudsko stran-ko** so z glasovanjem ZA Evropski komisiji želeli poslati jasen signal, da pričakujejo več in bolj konkretno ukrepanje na tem področju, hkrati pa vse, ki s svojim nepoštenim trgovanjem škodijo slovenskim kmetom, proizvajalcem in potrošnikom, opozarjajo, da njihovega delovanja ne bodo tolerirali.

2. Ste s sprejeto resolucijo zadovoljni, bi v resoluciji kaj spremenili? Ji dodali, odvzeli?

V skupini Zelenih, skupini **Igorja Šoltesa**, so si želeli bolj jasnih zahtev po skupnem zakonodajnem okviru, ki bi zavezoval vse države članice, ter večje ambicioznosti. Ugotavljajo namreč, da je zakonodaja na tem področju v državah članicah zelo različna. Zato si želijo močnejše zaveze k zakonodajnemu okviru.

Tanja Fajon je z resolucijo zadovoljna, saj naslavlja poglavito težavo, to je izkoriščanje manjših pridelovalcev in kmetov s strani velikih distributerjev, hkrati pa posebno pozornost namenja t.i. "fear factor"-ju, zaradi katerega mali pridelovalci pristajajo na izkoriščevalske pogoje poslovanja. Resoluciji bi dodala še poudarek na spoštovanje, še posebno v trgovini z državami izven EU.

3. Bo ta resolucija, po vašem mnenju, imela dovolj velik vpliv na sprejemanje odločitev v Evropski komisiji in sprožila dovolj velik odziv civilne družbe, za korenite spremembe v trgovinskih praksah, s čimer bi zaščitili predvsem manjše kmetovalce, ki so najbolj na udaru zaradi nepravilnih trgovinskih praks?

Tanja Fajon pravi, da resolucija temelji na številnih raziskavah, ki dokazujejo, da so trgovinske prakse resen problem in je zato jasno sporočilo Evropski komisiji, da aktivno ukrepa in sprejme ustrezno zakonodajo na ravni EU. Istočasno pa je potrebna tudi aktivacija in obveščenost civilne družbe, saj je to proces, v katerem moramo vsi sodelovati in nad katerim ne smemo obupati.

Igor Šoltes pa močno upa, da bo tokratna resolucija končno premaknila stvari naprej, saj se je pred to že šest resolucij nanašalo na nepoštene trgovinske prakse. Dodaja, da je pri tem pomembno, da se poleg zakonodaje predvidi tudi vsa potrebna sredstva za boj proti takim praksam ter da se vzpostavijo sankcije v primeru kršitev. Evropsko komisijo bi moral prepričati vsaj podatek, da take prakse prinašajo letno med 30 do 40 milijard evrov stroškov za evropske potrošnike, da ostalih negativnih posledic ne omenjamo.

4. Ima Iniciativa oskrbovalne verige (Supply Chain Initiative) dovolj velik vpliv, da lahko vpliva na hitrejša spremembe trgovinskih praks? Kaj bi tej iniciativi predlagali vi, da bi se spremembe začele dogajati hitreje?

Tanja Fajon vidi nekaj koristi v iniciativi, saj je prispevala k oblikovanju sklopa pozitivnih praks v vertikalnih odnosih v oskrbovalni verigi. Ima pa številne pomanjkljivosti, zaradi katerih je nezadostna. Veliko je pomanjkanje zaupanja s strani kmetov, ni zagotovljene anonimnosti pritožb, poleg tega ni mehanizmov za kaznovanje.

Igor Šoltes razloži, da so v pogajanjih večkrat poudarili, da prostovoljni in samoregulativni mehanizmi ne zadoščajo, saj imajo izrazito omejen učinek. Enako velja tudi za pobudo za verigo preskrbe s hrano (pobuda SCI). In dodaja, da je težava tudi v tem, da so podjetja o tem mehanizmu slabo informirana, pritožbe pa niso anonimne, zato se pritožniki bojijo,

Pobuda za verigo preskrbe s hrano je sicer dobra pri spodbujanju poštenih poslovnih praks, vendar neučinkovita pri naslavljanju nepoštenih trgovinskih praks.

da bodo zaradi tega ostali brez posla. Na te pomanjkljivosti so opozorile tudi evropske organizacije kmetov. Tudi zato je pomembno, da naredimo korak naprej od zgolj prostovoljnih zavez in vzpostavimo zavezujoče mehanizme na ravni EU.

5. Ali spremembe trgovinskih praks, ki jih v svoji resoluciji predvideva in h katerim poziva Evropski parlament, vplivajo tudi na izboljšanje položaja pridelovalcev v državah, ki niso članice Evropske unije? Iz teh držav namreč prihaja veliko pridelkov, ki v Evropi ne rastejo (npr. banane, kakav ...).

Tanja Fajon je prepričana, da bi imele zgoraj naštetih spremembe pozitiven učinek tudi na trgovino s tretjimi državami, čeprav jih resolucija neposredno ne naslavlja, saj bi vzpostavili višje trgovinske standarde in pravične prakse, katerim se veliki distributerji zaradi mehanizmov nadzora in kaznovanja ne bi mogli izogniti, hkrati pa bi predlagana večja preglednost določanja prodajnih cen doprinesla k večji obveščenosti potrošnikov. Dodaja pa, da bi morali to vprašanje nasloviti tudi posebej in to čimprej.

Igor Šoltes razloži, da resolucija poudarja, da bo ukrepanje zoper nepoštene trgovinske prakse pripomoglo k pravilnemu delovanju notranjega trga in razvoju čezmejnega trgovanja znotraj EU, hkrati pa tudi s tretjimi državami. V skupini Zelenih so se zavzeli, da bi se ta komponenta v resoluciji še bolj poudarila, saj je čezmejni vidik zelo pomemben. Opozarja tudi, da znaten del mnogih preskrbnih verig predstavljajo ravno pridelovalci v tretjih državah, izven EU. Ustrezna in celovita regulacija na ravni EU bo po njegovem mnenju prinesla zaščito za vse subjekte v verigi preskrbe s hrano, tudi čezmejno in posredno tudi v tretjih državah.

6. Kako s svojim delovanjem vi ščitite slovenske kmete in proizvajalce hrane? Kako pomembna se vam zdi visoka samooskrba

države glede na trenutne politike in razmere v EU?

Igor Šoltes na to opozarja tudi v okviru svojih prizadevaj za zavrnitev prostotrgovinskih sporazumov TTIP in CETA, ki bosta ravno tu močno udarila slovenske kmete. Oba sporazuma bosta omogočila dostop na evropski trg manj kvalitetni hrani, pridelani na industrijskih farmah v ZDA in Kanadi. To bi pomembno zmanjšalo varnost in kakovost hrane, ki smo jo dosegli v Evropi, hkrati pa bi predstavljalo tudi neloyalno konkurenco evropskemu kmetu in ogrozilo njegov obstoj. Seveda bi se lahko s tem v Sloveniji še poslabšala raven samooskrbe, ki je že tako zelo nizka.

Tanja Fajon pa slovenske kmete in proizvajalce štiti s svojo podporo pravičnosti in solidarnosti na domačem in evropskem trgu. In ker so prav oni ključnega pomena za oskrbo s hrano, se postavlja za njihove interese, ki jih politika prepogosto zanemarja. Šibek položaj izkoriščajo podjetja za lasten dobiček, še doda. Čim višja raven samooskrbe je vedno zaželen cilj, saj s tem zagotavljamo kakovost in svežino pridelkov, istočasno pa ščitimo in ohranjamo svoje naravne vire. Na koncu doda še, da pomaga našim kmetovalcem tudi tako, da kadar se obrnejo nanjo s konkretnimi prošnjami, poišče odgovor pri pristojnemu ministrstvu v Sloveniji ali pri EU institucijah.

Banane v Kolumbiji: ZA KUHANJE IN SLADKANJE

Marcela Fernandez, Kolumbija

Živa Lopatič, Slovenija

KOLUMBIJO BOLJ KOT PO BANANH POZNAMO PO KAVI, A NA ŽALOST SE VEDNO VEČ PRIDELOVALCEV KAVE ODLOČA ZA VZGOJO BANAN ZA KUHANJE, NA PLANTAŽAH, KJER JE PREJ RASTLA KAVA. ČEPRAV BI BILO BOLJE, DA BI OBE RASTILINI RASTLI SKUPAJ, NA ISTI PLANTAŽI.

BANANE V KOLUMBIJI GOJIJO V TREH OD 32 DEŽEL. OD LETA 2003 SE JE PROIZVODNJA POVEČALA ZA ŠESTINO, SAJ SO LETA 2013 BANANE GOJILI NA 48.000 HEKTARIH, V PRIMERJAVI Z LETOM 2003, KO SO BANANE ZASEDALE 42.000 HEKTAROV PRIDELVALNE ZEMLJE. LETA 2015 JE KOLUMBIJA IZVOZILA 1.600.000 TON BANAN SORTE CAVENDISH (SLADKE BANANE). OD TEGA JIH JE BILO 73 % PRODANIH V EVROPO. BANANE DANES PREDSTAVLJAJO 30 % KOLUMBIJSKEGA IZVOZA, NA TEM PODROČJU PA RASTEJO ŽE VEČ KOT 120 LET.

KOLUMBIJA JE ČETRTO PRIDELOVALKA BANAN ZA KUHANJE NA SVETU (PRI TEM SLEDI UGANDI, NIGERIJ IN GANI), A VEČINO TEH BANAN PORABIJO ZA LASTNE POTREBE. V ZADNJEM ČASU SE TUDI V KOLUMBIJI SOOČAJO S POSLEDICAMI UPORABE FITOFARMACEVTSKIH SREDSTEV PRI VZGOJI BANAN, HKRATI PA VEDNO VEČ SREDSTEV VLAGAJO V ŠIRITEV PLANTAŽ IN V OPREMO ZA PRIDELAVO TEGA SADEŽA.

1. Kakšne banane pridelujete v Kolumbiji in od kod so? Je med njimi več sladkih banan ali banan za kuhanje?

Pomembno je, da razlikujemo med tema dvema bananama, saj sladka banana izhaja iz genoma acuminata, banana za kuhanje pa iz balbasiana. Obe pa spadata v isto družino Musaceas. Obe imata podobne hranilne vrednosti – veliko ogljikovih hidratov in kalija. Banana za kuhanje pa ima še

več proteinov, fosforja in vlaknin.

Beseda banana ima arabske korenine in domnevajo, da izhaja iz Indije ali Malezije. Rastlina ni drevo, ampak zelišče. Banane za kuhanje so daljše od sladkih banan, njihov olupek pa je debelejši. Sladke banane uživamo surove, ko dozorijo, banane za kuhanje pa moramo pred uživanjem skuhati, lahko pa pripravljamo tako zelene kot zrele. Pri kuhanju ohranijo trdnost, medtem ko sladke banane postanejo mehke. To pa zato, ker imajo v sebi več vlage in sladkorjev, banane za kuhanje pa so bolj mesnate.



Glavni izziv pridelave banan v Kolumbiji je onesnaževanje okolja in obolevanje ljudi zaradi uporabe plastičnih vreč pri vzgoji banan.

2. So banane vključene tudi v tradicionalne jedi? Ali Kolumbijci banane za kuhanje gojijo sami ali jih kupujejo v trgovinah?

Banane za kuhanje so četrti najpogostejši pridelek, ki ga Kolumbijci še danes vključujejo v vsakodnevno prehrano. Pogosto rastejo na kavnih plantažah, saj so čudovita senca za kavna drevesa, zato lahko trdimo, da imajo kmetje pogosto na svojih pridelovalnih površinah vsaj nekaj bananovcev za lastno uporabo. Ljudje, ki živijo v mestih, pa raje kot v trgovinah, banane za kuhanje kupujejo pri bližnjih kmetovalcih, saj je kakovost teh neprimerno višja, pa še cenejše so. Pri tem se moramo zavedati, da tradicije tržnic v Kolumbiji ni. Dogaja se, da sem ter tja organizirajo kakšno nedeljsko tržnico, a to je bolj izjema kot pravilo. Zato je za prebivalce mest edini način, da pridejo do svežih banan, če sami obiščejo kmetovalce, sicer se morajo zadovoljiti z nakupom v trgovini.

3. Na začetku tega leta so napovedali, da bo pridelava banan v 2016 manjša kot prejšnja leta. Se je to res zgodilo?

Banane v Kolumbiji sicer rastejo skozi celo leto, pa vendar imamo dva vrha, in sicer v februarju in marcu ter junija in julija. Malo manjša, a ne zanemarljiva pa je tudi letina, ki jo obiramo decembra. Pogosto pa se zgodi, da letina obiranja banan in kave sovpada, takrat se v Kolumbiji osredotočimo na pobiranje kave, saj je to bolj zahtevno, a hkrati bolj donosno. V letošnjem letu je Kolumbijo prizadela suša, zato predvidevajo, da bo pridelek banan manjši za kar nekaj milijonov ton. A je to hkrati spodbudilo pridelovalce, da so vlado pozvali, naj začne vlagati v namakalne sisteme. Tega pa so se lotili tudi sami, saj je devalviran peso pripomogel k večjim zaslužkom kmetov, da so lahko preostanek sredstev namenili za razvoj ter tako dolgoročno povečali produktivnost obstoječih plantaž. Omenjena devalvacija pesa napram dolarju je pripomogla k splošnem razcvetu kmetijstva v Kolumbiji.

4. Kateri so glavni izzivi pridelave banan v Kolumbiji?

Glavni izziv pridelave banan v Kolumbiji je onesnaževanje okolja in obolevanje ljudi zaradi uporabe plastičnih vreč pri vzgoji banan. Te vreče so namenjene preprečevanju dostopa raznih škodljivcev do sadežev, hkrati pa pospešujejo rast banan. Strupi v teh vrečah so razlog za padec imunskega sistema delavcev na plantažah. Uporabljene vreče pogosto ne najdejo poti do smetišča, kjer bi jih ustrezno predelali ali deponirali, ampak obležijo kar na plantažah ter s tem še dodatno onesnažujejo okolje, saj strupom omogočijo, da prodrejo v zemljo in pridejo do podtalnice. Kljub nekontrolirani uporabi fitofarmaceutskih sredstev pa se plantaže še vedno neuspešno borijo proti boleznim in škodljivcem, ki napadajo bananovce, saj le redki skrbno izbirajo semena in se poglobljeno ukvarjajo s tem problemom. Večino pridelovalcev zanima samo, kako bodo najhitreje zaslužili največ, kar pomeni pridelali čim več na čim manjšem prostoru. Na plantaže pa vplivajo tudi naravne katastrofe, kakšen je bil hurikan leta 2015 v Antioquii. Uničil je kar 2.000 hektarov nasadov banan ter močno vplival na zmanjšan pridelek to leto. Trajalo bo vsaj dve leti, da si bodo prizadete plantaže opomogle.

5. Je delo na plantažah banan cenjeno? Ali se pridelovalci odločajo za pridelavo banan?

Sladke banane v Kolumbiji rastejo na monosortnih plantažah, ki so strateško locirane na področja z najboljšim podnebjem za rast banan. Medtem pa banane za kuhanje gojijo skoraj vsi, a le za lastno porabo. Večina banan raste v regiji Uraba, kjer so se desetletja bojevale paravojaške skupine in marksistični uporniki. Več kot polovica prebivalcev tega področja živi v revščini in pogosto se lahko odločajo samo med delom na plantažah banan ali pridružitvijo kriminalnim združbam. Zato kolumbijska vlada med svoje prioritete uvršča tudi zmanjševanje brezposelnosti na ruralnih območjih.



Marcela

Kljub temu se morajo delavci nenehno boriti za svoje plačilo. Leta 2013 se je zbralo kar 18.000 delavcev, in napovedali so stavko. Zahtevali so zvišanje plač ter boljše pogoje za življenje in šolanje delavcev in njihovih družin. Dosegli so, da je vlada na nekatere od teh zahtev pristala. Če bi delavci stavkali, bi se dnevni izvoz zmanjšal kar za 234.000 škatel banan, vrednih približno 2,3 milijone dolarjev.

6. Kolumbija je ena izmed držav z največjo pridelavo banan po načelih pravične trgovine. Ali Kolumbijci poznajo to gibanje? Zakaj se odločajo za vključitev v sistem pravične trgovine?

S pomočjo ministrstva za kmetijstvo postaja pravičnotrговinski način pridelave bolj prepoznan in priznan, a še vedno se morajo skupnosti proizvajalcev organizirati ter odločiti za nastop na tem trgu. A je boljša odkupna cena precej dober argument, zakaj se organizirati, prilagoditi pridelavo ter se vključiti v ta sistem.

JE ENOLETNICA.
CVET NA STEBLU SE
SPREMENI V SADEŽ
V 12 DO 20 MESECIH.
OKROG STEBLA SE
POJAVIJO CVETОВI,
KI LAHKO OBRODIJO
SADEŽ, VENDAR
LE 3x.

Izvor:
Južna in
srednja
Amerika

Največji pridelovalci:
Filipini, Tajska, Kostarika
Pidelava:
25 mio ton letno

JE ZELIŠČE, KI ZRASTE
DO 15 METROV, SADEŽ
DOZORI V 9 DO 12
MESECIH. KO SADEŽI
DOZORIJO, UMRE. JE
TRAJNICA, KI OBNAVLJA
SAMO SEBE.

Izvor:
Malezija,
Indonezija,
Filipini

Največji pridelovalci: Indija,
Kitajska, srednja in južna Amerika
Pidelava: 105 mio ton letno v
150-ih državah sveta

SPADA MED
KULTURNE
RASTLINE, KI
JIH JE VZGOJIL
ČLOVEK S
POMOČJO
KRIŽANJA.

Izvor:
Azija

Največji pridelovalci: Kitajska (50 %), ZDA
Pidelava: 69 mio ton letno

POMARANČEVEC
JE DREVO, KI SE
RAZMNOŽUJE
VEGETATIVNO. PO PETIH
LETIH PRVIČ OBRODI,
POTEM PA RODI OD 20
DO 40 LET.

Izvor:
Kitajska

Največji pridelovalci: Brazilija, ZDA
Pidelava: 64 mio ton letno

Suhi mango iz Burkina Fasa v Sloveniji

Piše: Katja Celin Yere

Okus »svežega« mango, ki ga kupujemo v raznih trgovskih centrih, nima dosti z okusom dozorelega manga v Burkina Fasu in drugih deželah, kjer mango raste. Večkrat se tudi zgodi, da mango, ki ga kupimo v trgovskih centrih, zgnije še preden sploh »dozori«. Mango, ki je dozorel v državah izvora lahko po mnogo višji ceni kupimo predvsem pri nekaterih manjših trgovcih .

Okusi manga v Burkina Fasu so odvisni od sorte (poznajo jih več kot sto) ter stopnje zrelosti in variirajo od izredno sladkih do sladko-kiselkastih. Ko uživamo takšen mango, imamo občutek da je v njem skoncentrirana vsa sončna energija.

Mangovec pripada družini Anacardiaceae (rujevke), ki je vedno zelen, v Burkina Fasu pa zraste v višino do približno 15 metrov. Mangovce najdemo večinoma na jugo-zahodu dežele, kjer je podnebje že subtropsko in zanje najbolj ugodno. Mango je lahko različnih barv, od zelene do rumene, oranžno-rdeče, in oblik, ter je velik med 5 in 15 cm. Mangovce množijo s pomočjo cepljenja zato, da ohranjajo raznovrstnost sort. Mango je v Burkina Fasu najbolj pogosto sadje, ki ga ljudje uživajo, tako kot so pri nas recimo jabolka. Predstavlja več kot 50 % proizvodnje sadja. Ima pomembno prehransko in ekonomsko vlogo za prebivalce, posebej v ruralnih predelih države. V Burkina Fasu jejo skoraj izključno svež sadež. Sorte zorijo v različnih obdobjih leta. Zgolj nekaj mesecev na leto manga ne moremo dobiti ali pa je ta dostopen v zmanjšanem obsegu. V Sloveniji pa mango večinoma uživamo v posušeni obliki. Vedno pogosteje se prodaja tudi

kot sveži sadež, vendar ga v primerjavi z Burkinci uživamo v zanemarljivih količinah.

V Sloveniji svežega manga iz Burkina Fasa ni mogoče dobiti, je pa na voljo suh mango. Afroterin suhi mango pridelujejo v razvojnem društvu Wouol, ki združuje 46 skupin kmetijskih pridelovalcev in predelovalcev, skupno več kot 3000 posameznikov, od tega 70 % žensk. Razvojno društvo Wouol, katerega glavni moto je solidarnost (ime društva pomeni solidarnost v lokalnem jeziku »turka«), je vzpostavilo sistem sonaravne kmetijske pridelave, ter sistem organizacije dela, ki spoštuje družbene in etične vidike. Ti dve razvojni komponenti sta pripomogli k pridobitvi certifikata o ekološki pridelavi ECOCERT ter certifikata pravične trgovine FLO. Certifikata sta še bolj odprla vrata na evropske trge, kar je pripomoglo k povečanju proizvodnje ter števila proizvajalcev, ki so se še dodatno vključili v proizvodnjo in predelavo suhega sadja in oreščkov v okviru društva. Danes več kot polovica prebivalcev kraja živi od lokalne pridelave in v okviru društva. Vzpostavila se je mreža malih podjetij na področju predelave suhega sadja in oreščkov ter zdravstveni in izobraževalni center, ki omogočata boljše pogoje za izobraževanje in zdravstveno oskrbo. Nekateri proizvajalci so se kot člani društva začeli vključevati v oblikovanje regionalnih politik in so aktivni v odborih regionalnih političnih odločevalcev.

A omenjena certifikata nista dovolj, da lahko mango uživamo v Sloveniji. Bolj kot to je pomemben proces – od gojenja



Kako je nastalo podjetje Afrotera? Z možem, ki sem ga spoznala takrat v Burkina Fasu, sva prišla v Slovenijo, ter razmišljala kako združiti potrebo po lastnem preživetju ter pove

vezati slovensko-burkinofaško tržišče in slovenskim kupcem ponuditi male čudeže narave, ki rastejo v tej savanski deželi v zahodni Afriki. Ker sem tekom svojega dela v Burkina Fasu podrobneje spoznala prednosti pravične trgovine in lokalne pridelave, nam je v Afroteri še posebej pomembno delovanje po teh principih ter poznavanje izvora prodajanih izdelkov.



drevesa do pakiranja končnega izdelka. Mango obirajo na področjih, ki ustrezajo različnim okoljskim standardom. Društvo se z lastniki pogodbeno dogovori za obiranje mangov na njihovi zemlji. Obiranju svežega manga sledi selekcija, pranje, lupljenje, rezanje in sušenje v ventilacijskih pečeh, ki jih grejejo s pomočjo kurjenja mangovih koščic, sortiranje sušenega manga v različne kakovostne kategorije ter pakiranje. Suhi mango, ki pride na police v Sloveniji ni žveplan, je neškropljen in brez dodanih sladkorjev.

V Burkina Fasu ljudje bolj redko jedo suhi mango, saj ga večino leta lahko dobijo svežega. Društva in organizacije mango predelujejo v suhi mango, mangov sok ter mangovo marmelado, vendar te izdelke večinoma kupujejo tujci.

Mango že stoletja uporabljajo kot hrano in zdravilo. V tradicionalnem sistemu zdravilstva »unani«, ki je razširjen v

državah Azije, mango uporabljajo za čiščenje od toksinov, proti anemiji in kot zdravilo za bolezni živčnega sistema. Blagodejno deluje tudi na prebavo, bolezni srca, krčnih žil, libido in diabetes. Provitamin A je ključen za vid, vitamin C pa utrjuje imunski sistem. Minerala kalij in železo prispevata k optimalnemu delovanju mišic, antioksidanti pa podpirajo telesne celice in jih varujejo pred prostimi radikali, ki se nabirajo in sproščajo zaradi neustrezne prehrane, stresa, alkohola, kajenja itd. Zaradi vsebnosti mikro hranljivih snovi (vitamini, minerali, antioksidanti) je sadni sladkor v telesu v primerjavi z industrijskim sladkorjem, neprimerljivo lažje prebavljivo.

Sveži mango lahko v kulinariki nadomestimo s suhim tako, da ga za nekaj ur namočimo v vodi in ga takega uživamo ali pa iz njega pripravimo slasten sladoled, džem itd.

O MENI

Razvojno društvo in proizvajalce manga sem spoznala že veliko let nazaj, v času ko sem kot prostovoljka – koordinatorica pravične trgovine, delovala v okviru nevladne organizacije Kafuli v Burkina Fasu. Zgodba o uvozu suhega manga v Slovenijo se je dokončno razvila v letu 2016, in sicer zaradi dveh pomembnih elementov: prvi je ta, da v Afroteri želimo vedeti, od kod prihajajo izdelki, ki jih prodajamo in zato sodelujemo direktno s preverjenimi proizvajalci iz Burkina Fasa; in drugič, nad tem suhim mangom so bili mnogi navdušeni. Kako je nastalo podjetje Afrotera? Z možem, ki sem ga spoznala takrat v Burkina Fasu, sva prišla v Slovenijo, ter razmišljala kako združiti potrebo po lastnem preživetju ter povezati slovensko-burkinofaško tržišče in slovenskim kupcem ponuditi male čudeže narave, ki rastejo v tej savanski deželi v zahodni Afriki. Ker sem tekom svojega dela v Burkina Fasu podrobneje spoznala prednosti pravične trgovine in lokalne pridelave, nam je Afroteri še posebej pomembno delovanje po teh principih ter poznavanje izvora prodajanih izdelkov.

BURKINA FASO

Burkina Faso je država v Z Afriki s savanskim podnebjem na severu in subtropskim na jugu, in po površini meri 274.200 km². Leta 2015 so v državi našeli več kot 18 milijonov prebivalcev, razdeljenih na 63 etnij, vsaka s svojim jezikom. Uradni jeziki so moore, djula, fulfulde in francoščina. V lokalnem jeziku Burkina Faso pomeni »dežela pokončnih ljudi.« Glavno mesto je Ouagadougou.

Burkina Faso ima izredno bogato kulturno dediščino. Je ena največjih proizvajalk in izvoznic bombaža v Afriki, ki je 2. izvozna surovina, za zlatom. Sledita rafinirana nafta in oreščki. Sicer pa se 90 odstotkov prebivalstva preživlja s kmetijstvom (proso, koruza, riž, reja živali itd.).

O KAFULIJU

KAFULI je majhna nevladna organizacija iz mesta Bobo Dioulasso v Burkina Fasu. Nastala je kot združenje za podporo pri izobraževanju otrok, ustanovila mladinski center in se šele kasneje lotila izobraževanja o pravični trgovini. Danes pod svojim okriljem združuje okoli 20 proizvajalcev različnih umetniških izdelkov in izdelkov domače obrti. Proizvodnja večinoma temelji na tradicionalnih lokalnih tehnikah. Med drugim proizvajajo oblačila, izdelana iz ročno tkanega bio bombaža, poslikanega z zahodnoafriško tehniko barvanja z zemljo ali s tehniko batik, usnjene in srebrne tuareške izdelke, kipce in okrasne izdelke iz bronu, raznolik nakit, inštrumente ter rezljane izdelke iz lesa. Več na www.kafuli.org.



Potrošnik sem, s pravicami in odgovornostjo

Piše: Marjana Peterman, strokovna sodelavka ZPS

Beseda, ki nam je vsem skupna, je gotovo – potrošnik. Vsi smo potrošniki, saj brez potrošnje ne moremo živeti, že od nekdaj. Potrošnja je posledica neke potrebe. Proizvoda ali storitve potrošnik ne kupi zaradi proizvoda samega, temveč zaradi potrebe, ki jo s tem zadovolji. Četudi gre le za zadovoljitev potrebe po sprejetosti, izkazovanju pripadnosti ali luksuza. Potrošnik državljan pa nastopa tudi v drugih vlogah, na primer v vlogi delavca, to je izdelovalca dobrin, ki jih nato v izmenjavi dobrin potroši. Teoretično se vsak posamezen potrošnik kot ekonomski subjekt tržnega gospodarstva razumno in suvereno odloča o svoji potrošnji. Zaveda se vseh možnih posledic in izbira blago, ki je po njegovem mišljenju zanj ekonomsko optimalno. Enako se pri svojih odločitvah vede proizvajalec. Tudi njegove odločitve so racionalne in temeljijo na upoštevanju vseh ekonomskih okoliščin. Ta teoretičen aksiom pa ima danes, v neoliberalnem tržnem pristopu, resno pomanjkljivost. Izobražen, osveščen in dobro informiran potrošnik, ki na osnovi analize vseh ekonomskih okoliščin sprejme suvereno in razumno odločitev, ne obstaja. Med proizvajalci, trgovci in potrošniki obstaja velika razlika, predvsem v dejanskem znanju ter vedenju o izdelkih in storitvah. Današnji potrošniki so torej amaterji, ki imajo opravka z zelo učinkovitimi prodajnimi »stroji«. Zaščita laika – potrošnika, ki je šibkejši in ni strokovnjak – pred izkoriščanjem pa je kljub vsemu pripeljala do današnjih pravil za zaščito potrošnika.

Takratni predsednik ZDA John F. Kennedy je 15. marca 1962 postavil temelje zaščite potrošnikov, ko je rekel: »Potrošniki

smo po definiciji vsi. Največja ekonomska skupina, ki ima s svojimi ekonomskimi odločitvami ekonomski vpliv in na katero ima vpliv vsak ekonomski ukrep. In vendar smo edina pomembna skupina, katere mnenje je običajno preslišano ...« 15. marec je posvečen svetovnemu dnevu potrošnikovih pravic. Kennedy je razglasil tudi štiri temeljne potrošnikove pravice: pravico do varnosti, do obveščeniosti, do izbire ter do izražanja mnenj in zastopanja. Svetovna potrošniška organizacija Consumers International je dodala še štiri pravice: do zadovoljevanja osnovnih potreb, do odškodnine, do izobraževanja in do zdravega okolja.

Resolucija ZN o potrošnikovih pravicah, naslovljena seveda na države članice in posredno na globalno družbo, opredeljuje osmo pravico kot pravico do zdravega in trajnostno naravnega okolja. Ta pravica potrošnikom obenem nalaga tudi dolžnosti, in sicer družbeno odgovorno in trajnostno naravnano, zmerno potrošnje dobrin, na način, ki ne ogroža potreb sedanjih in prihodnjih generacij. V širšem pomenu besede zmerna potrošnja dobrin pomeni etične nakupne odločitve, ki niso posredno ali neposredno povezane s proizvodnjo ali trgovino, povezano s kršitvami načel varstva okolja, kršitvami delavskih pravic ali otroškim delom.

Zaščita laika – potrošnika, ki je šibkejši in ni strokovnjak – pred izkoriščanjem pa je kljub vsemu pripeljala do današnjih pravil za zaščito potrošnika. Ta zaščita, sprejeta z mednarodno konvencijo, je tako zakonska in normativna kakor tudi etična in moralna. Zakonska zaščita potrošnika danes je kot zaščitna

Potrošniki smo po definiciji vsi. Največja ekonomska skupina, ki ima s svojimi ekonomskimi odločitvami ekonomski vpliv in na katero ima vpliv vsak ekonomski ukrep. In vendar smo edina pomembna skupina, katere mnenje je običajno preslišano ...«

— John F. Kennedy, 15. marca 1962

mreža, ki naj bi ga varovala pred gospodarskim izkoriščanjem in kupovanjem ter uporabo za zdravje in okolje nevarnih izdelkov. Potrošniško pravo je danes avtonomno pravo, ki presega meje tradicionalnih pravnih področij. Zakonodajca je orodje, s katerim se udejanja politika varstva potrošnikov in posega v ekonomsko, izobraževalno raziskovalno, zdravstveno in socialno področje moderne družbe in države.

Seveda pa vsi taki ukrepi družbe (vlad, izobraževalnih ustanov, gospodarstva) ne morejo spremeniti temeljnih razmerij moči na trgu in nadomestiti nezadostne izobraženosti, osveščenosti in informiranosti potrošnika. Ustvarijo lahko le nekaj varnih zavetij.

V družbeno odgovorno smer bi se morale spreminjati naloge in aktivnosti družbe kot celote, kakor tudi vlade, izobraževalne in raziskovalne skupnosti, gospodarstva ter potrošniške in druge nevladne organizacije. Slednje ne dajejo samo (strokovnih) navodil potrošniku za osnovno uporabno znanje o potrošniškem blagu, temveč usmerjajo svoje delovanje k družbenim vrednotam in merilom teh vrednot na podlagi poznavanja družbene vloge potrošnje.

NAMESTO ZAKLJUČKA

Slovenski pravopis opredeljuje etičnost kot vrednotenje človekovih dejanj na ravni posameznika ali družbe. Etična ravnanja nam niso položena v zibelko, tako kot na primer potreba po potešitvi lakote. Morajo biti naučena in privzgojena, da postanejo del osebnosti in vrednot. Potrošnikovo (ne)znanje omejuje potrošnika pri izbiri, zato mora celotna družba pokazati odgovornost do etičnih ravnanj in sprememb potrošnikovega vzorca obnašanja oziroma navad.

»Če je povpraševanje po nečem, bomo to tudi naredili«

Mag. Iva Verbnik, izvršna direktorica Presada

Živa Kavka Gobbo in Marjeta Benčina, društvo Focus

Živa Lopatič, Zadruga Buna

Presad predeluje sadje v sokove in sadne kaše ter pripravke za dodajanje sladoledom in jogurtom ter pekovskemu pecivu. Trenutno se na slovenskem trgu predstavljajo z lastno blagovno znamko, pod nekaterimi trgovskimi blagovnimi znamkami in kot del drugih izdelkov (ekološki sadni jogurti, pekovsko pecivo ...). Pri svojem delovanju ugotavljajo, da so kot slovenski proizvajalec vedno pogosteje izključeni iz nabavnih verig velikih supermarketov, saj ti slovenske izdelke uspešno nadomeščajo s (cenejšimi ali bolj donosnimi) izdelki večjih proizvajalcev. Prav tako so njihovi izdelki večkrat izključeni iz javnih naročil (šole, vrtci, bolnišnice ...), ker svoje sadne sokove pakirajo izključno v stekleno embalažo in ne uporabljajo tetrapakov.

»Zahteve prodajalcev so izredno visoke, saj od proizvajalcev zahtevajo veliko različnih prispevkov. In če želimo ohranjati kakovost, moramo v to vložiti veliko sredstev, ki pa jih trgovci enostavno niso pripravljene plačati oz. ne moremo prodajati izdelkov po ceni, ki bi upravičevala vse stroške. Prav tako v Presadu ne vlagamo v plastiko, vse dajemo v steklo, ki žal ni povratno. In potem je težko konkurirati soku v tetrapaku. V šolah sploh nismo prisotni, ker ne pakiramo v tetrapake. Zakonodaja pa ne dopušča, da bi šole kupovale večja pakiranja in delile dijakom in učencem v kozarčkih za večkratno uporabo,« razloži mag. Verbnik.

Presad smo obiskale z namenom, da poizvemo, zakaj na slovenskih prodajnih policah ni več sadnih izdelkov iz ekološko pridelanega sadja, sadja pridelanega v Sloveniji in sadja iz sistema pravične trgovine ter dobile odgovor, da v Sloveniji niti količina konvencionalno pridelanega sadja ne zadostuje vsem potrebam predelovalcev sadja. Zato predelovalci uvažajo koncentriran sok ali sadne kaše, iz katerih izdelujejo končne izdelke. Seveda uvažajo tudi sveže sadje, a v precej manjši meri. Presad v Sloveniji odkupuje predvsem jabolka in gozdne sadeže, a niti prvih niti drugih ni dovolj za vse njihove potrebe. Zato veliko uvažajo iz Srbije in Dalmacije. Od tropskih sadežev pa uporabljajo največ manga, ki ga pripeljejo iz različnih držav.

»Se pa poraba različnih sadežev spreminja, saj se ves čas spreminja povpraševanje. Trenutno postaja izredno popularna rabarbara, poleg manga in aronije, ki sta postala popularna pred kratkim,« je povedala sogovornica. Sok iz rdeče pese, ki je



tudi eden izmed najbolj prodajanih izdelkov Presada, pa na ocenjevanjih vsakokrat prejme zlato priznanje. »Njegova posebnost je med, ki ga dodajamo soku,« nam je zaupala mag. Verbnik. »V Sloveniji so potrošniki relativno zahtevni, saj opazijo vsako odstopanje v okusu in nas o tem takoj obvestijo,« pravi mag. Verbnik. »Vendar pri tem pogosto pozabljajo, da je vsaka letina sadja drugačna in da na okus vplivajo prav naravne posebnosti. Eno leto ima sadež več sladkorja kot naslednje ipd. Te razlike so še posebno izrazite pri 100 % sokovih, kjer ne moremo ničesar popravljati. Pri nektarjih je drugače. Pa ne bi smelo biti tako. Če smo navajeni, da so vina različnih letnikov lahko različnih okusov, bi bilo prav, da je tako tudi pri sokovih.«

Potrošniki pogosto pozabljajo, da je vsaka letina sadja drugačna in da na okus vplivajo prav naravne posebnosti. Če smo navajeni, da so vina različnih letnikov lahko različnih okusov, bi bilo prav, da je tako tudi pri sokovih.

Seveda nas je zanimalo tudi, ali povpraševanje po izdelkih iz tropskih sadežev (razen manga) narašča tudi pri njih in izvedele smo, da je to zadnje čase res trend. Za trgovca v Sloveniji so v Presadu pred časom izdelovali premium sok iz ananasa in manga, a so s tem prenehali, ker se sok zaradi premium cene ni prodajal dovolj dobro.

»Vemo, da je bila vzrok visoka cena, ker je bil sok razprodan vsakič, ko je trgovec ceno tik pred rokom znižal. Tu so potrebne spremembe. Trgovske marže so v primerjavi z zaslužki proizvajalcev precej višje in od njih niso pripravljeni odstopati, niti na račun bolj kakovostnih izdelkov ter spodbujanja trajnostnih praks.«

Kaj je glavna prepreka, poleg cene, da se ne zagotovi pridelave tropskega sadja v pogojih, ki so sprejemljivi tudi pri nas (delovni pogoji in okoljski pogoji)?

»Naši odjemalci zahtevajo višjo kakovost in sledenje tem pogojem (socialni in ekološki kriteriji). Zato smo se odločili pridobiti certifikat EcoCert. Če odjemalci povprašujejo po bio, potem Presad to lahko zagotovi. Smo edini v Sloveniji, ki ponujamo bio pripravke za jogurte, ki jih uporabljajo tudi slovenske mlekarne. Tudi ostalim kupcem, ki še niso certificirani, ponujamo te izdelke in odziv ni slab. Zanimanje se povečuje pri nas in v tujini, a so postopki dolgi.«

V Presadu so se odločili, da svojo proizvodnjo usmerijo v programe visoke kakovosti, bio programe in ne želijo tekmovali z velikimi proizvajalci, ki na trgu zasledujejo predvsem nizko ceno.

Nadalje nas je zanimalo, zakaj nekatere podatke, kot je npr. poreklo sadja, redko zasledimo na izdelkih.

»Navedba nekaterih podatkov je na izdelkih obvezna, za nekatere pa se proizvajalec sam odloči, ali jih bo delil s končnim kupcem ali ne. Slednji so zato izredno skopi. Za navedbo porekla se redko odločijo tudi pri Presadu iz preprostega razloga, ker zaenkrat še ne moremo zagotoviti dovolj velike slovenske baze izdelkov, ki bi jim nudila možnost razvoja izključno slovenskega izdelka. Tudi za Presad bi bilo lažje, če bi kupovali zgolj slovensko – cenejši transport, manjša zaloga, lažje je preveriti kakovost. In to je lahko spodbuda slovenskem kmetijstvu, da takšno bazo zagotovi«, vzpostavi.

Ali lahko pri tem pomaga tudi zakonodaja, politke? Kaj bi morali spremeniti oz. Kakšne spremembe bi bilo smiselno uvesti? Na ta vprašanja pa smo prejele jasen odgovor –

Veliko se govori o trajnosti, ni pa spodbud za ekološko in lokalno. In to v celotni oskrbovalni verigi.



Mag. Iva Verbnik se je ukvarjala tudi z načrtovanjem šolske prehrane, zato smo malo spregovorili tudi o tem, saj nas je zanimalo, zakaj otroci v šolah jejo tropsko sadje in ne lokalno pridelanega, sezonskega sadja?

»Veliko staršev se pritoži nad šolsko prehrano, češ da njihov otrok ne mara določene hrane. Zato je tudi na tem področju potrebna vzgoja, in sicer otrok. To pa najlažje dosežemo z vključevanjem otrok v pripravo jedilnikov, predstavimo jim alternative in po mojih izkušnjah se bodo kar sami začeli odločati za bolj zdravo. Otroci so prilagodljivi, starši so bolj problematični.«

Kako pa gledate na nepošteno trgovinske prakse in spremembe, ki se dogajajo na evropskem nivoju? Bi morala biti ta regulativa bolj zahtevna, pa ne samo na področju konkurenčnosti, ampak tudi bolj trajnostno usmerjena?

»V največjih supermarketih, ki se nahajajo v velikih urbanih središčih so na voljo zelo različni izdelki – različne kakovosti, različne cene, izdelki s certifikati in brez. Tam se potrošnik lahko odloči. Težava pa nastane, ko zavijemo v manjše trgovine, kamor zahajajo tudi tisti, ki se soočajo s težavo preživetja z minimalno plačo, prebivalci ruralnih predelov itd. Tam so na voljo predvsem izdelki z nižjimi cenami, ker se samo ti prodajajo. Rada opazujem vozičke v trgovinah in opazujem kaj ljudje kupujejo. V mojem vozičku so surovine, v drugih pa izdelki, saj velikokrat posamezniki ne znajo poskrbeti sami zase, kar pomeni, da morajo izbirati narejene izdelke, namesto surovin, iz katerih je treba nekaj narediti. Posledica je, da ne vedo, kaj jedo. Če znaš narediti sam, potem lahko porabiš manj in živiš bolj kakovostno. Tega pa ne podpira nobena trgovina in nobena industrija. Tisti, ki ve, kaj pomeni jabolko pridelat, bo vedel tudi od kod cena za 100 % jabolčni sok. Pomemben je odnos. Če sam delaš, imaš spoštovanje že do lastnega dela. V Sloveniji vzgoja za trajnostni razvoj poteka že 30 let,« je zaključila mag. Verbnik.



SADJARKA IN EKOLOŠKA KMETOVALKA,

pogovor s Klavdijo Šorli

Intervjuvala: Živa Lopatič

Zapisala: Živa Kavka Gobbo

Kje je slovensko in ekološko sadje?

Slovenskega ekološkega sadja je zelo malo. Količinsko se ga ne da dosti pridelati. Potrebno je razumeti, da je za intenzivno pridelavo potrebno škropljenje. Letina ekološkega sadja je odvisna od pogojev in je količinsko majhna. Poleg tega je v Sloveniji malo sadilnega materiala.

Mi delamo na tem, da bi bilo več domačih sort. Precej let se ni delalo na dobrem sadilnem materialu, ki ga dandanes primanjkuje. Pomemben je bil zgolj izgled sadja, ne glede na to, koliko je zdravo.

Kdo kupuje vaše sadje?

Trgovine želijo sadje brez napak. Izgled je najpomembnejši, tako da lahko zaradi napak v izgledu vrnejo prideldek. Mi smo delali tudi z velikimi trgovci. In je težko.

Jaz iščem majhne kupce. Neposredno. Tiste, ki res cenijo domačo hrano, ki vidijo, da je pridelava zahtevna. Ljudje pogosto mislijo, da je ekološko tudi dražje. Pa ni. To velja morda za trgovine. Kivi rečimo prodajam po 2,5, 2 evra, v trgovini je od 4 do 5 evrov. Če bi ljudje znali poiskati, bi prišli dosti ceneje skozi.

Poleg tega trgovci manipulirajo s cenami. Dva meseca, preden imamo mi breskve, so po 3 –3,5 evre. Ko jih imamo mi, cena pade na minimalno. Ko nam jih zmanjka, cena

uvoženega sadja spet naraste. Zato imamo od sadja skoraj vse. Višek pa predelamo v sokove, krhlje, žganje ... Poleg tega se ukvarjamo tudi z vinarstvom.

Ali je vaša kmetija družinska?

Najlepše je, če je kmetija družinska. Zadnje štiri mesece imamo zaposlenega delavca. Vsak delavec bo delal 8 ur, kar je normalno. Na kmetiji pa se je potrebno prilagajati. Pozimi, recimo, bi lahko začeli delati pozneje, ker je tema. Poleg tega delavec ni samostojen, kot smo člani družine. Jaz točno vem, kaj bom celo zimo delala, moj mož tudi. Delavec moraš učiti, mora se prilagajati.

Zato je družinsko najboljšo. Začnemo ob 7h in spijemo kavo. Potem se razidemo. Delamo skupaj ali narazen, odvisno od dela. Je pa urnik res skoraj sedem dni na teden. Ob nedeljah si vzamemo čas zase, za družino. Če je nujno, potem »stisnemo« tudi v nedeljo. Sami si delamo urnik. Je pa res, da smo sami sebi najhujši direktorji.

Zakaj ste se odločili za ekološko sadje?

Začela sem sodelovati s šolami. Otroci sicer tam dobijo sadje, vendar je brez okusa, skoraj neužitno. Potem sem začela jaz dovažati in sem ugotovila, kako otroci z užitek pojedo. Ko je mojega sadja zmanjkovalo, so me pozivali, naj

prinesem še. Niso želeli slišati, da nimam več. Takrat sem se odločila, da bo vse, kar dam na novo v zemljo, ekološko. Imamo pa srečo, da smo na obrobju vasi, ni prometa, smo na samem. Smo še edini kmetje. Tako da kraljujemo na svoji zemlji. Okoliške kmetije so bolj ali manj opuščene. V Gradišču, v moji vasi, večinoma vozijo pridelke v zadrugo, mladi pa odhajajo.

Kako je z vključevanjem mladih v kmetijstvo?

Ko enkrat kmetijo opustiš, jo je težko spet »dvignit«. Jaz mladim pravim, naj grejo v ekološko kmetijstvo, ker jih potrebujemo. Ampak naj začnejo najprej eno leto ali dve, da vidijo, kako to poteka. Naj posadijo kakšno zelenjavo, začimbe so aktualne. Kakšne grmovnice, ki hitro rodijo. Jagodičevje. Tako da če si premislijo, lahko zamenjajo. Ne kar direktno posaditi drevja, ker drevje rabi več let, da obrodi, in že pred tem je veliko dela z njim. Da breskev obrodi, lahko traja tri ali štiri leta. Če se mislijo lotiti dolgoročno, je to super, naj zasadijo še drevje, bodo za njimi še otroci, pa bo.

Jaz sem kmetijo podedovala po očetu. Imeli so samo trte, nekaj breskev in kivi. Jaz sem posadila še kaki in češnje, marelice, fige. Vse ekološko. Za naslednje leto imam dva hektarja in še premišljujemo, kaj bi. Problem je pa sadilni material. Težko je dobiti ekološkega. Jaz iščem takega, da ga ni treba škropiti, da je odporen in prilagojen na naše okolje.

Ali bi lahko država pomagala?

Država ne more pomagati, človek mora sam imeti veselje, mora se odločiti. Pri vsaki službi, pri vsakem delu je tako, da nič ne pomaga, če dajo milijon, če ni veselja in je malo vizije. Brez tega ne bo šlo.

Kaj pa, če bi bilo več povpraševanja?

Ja, samo v to smer gre prepočasi. 15 let nazaj je bilo večje povpraševanje po domačem sadju.

Pravijo, da je v Sloveniji ponudba sadja pre-majhna ...

Ponudbe ni, ker je vsakega kmeta strah. Misli si: »Zdaj bom zasadil za 100 ton, ampak kaj, če mi naročijo 30 ton in najdejo 2 črvička (kar je normalno, če je ekološko) in zato vse zavrnejo? Kaj naj naredim?« Zato imam raje več vrst kot eno samo. Drugače v Sloveniji ne gre.

Ni specializacije. Trgovci bi kupili. Ampak sadje bi moralo biti »zglancano v nulo«, povoskano, brez črvička, pikic. Če paziš na naravo, pa brez tega ne gre. Mene stranka razume. Jaz povem, da je tako in da drugače ne more biti. Na kakovosti sadja se to ne pozna.

Otroke bi morali učiti že v šolah o naravnem izgledu sadja. Ne govorim o gnilobi, to je drugo. Ampak tako je. Standard je tak, trgovine so velike in jih je dosti. Včasih tega ni bilo. So šli k sosedu ali pa na tržnico, so tam kupili domače.

Ali se kmetje med seboj povezujejo?

Kmetje se med seboj ne povezujejo. To bi pomagalo, če bi bilo več zaupanja. Kmetijo imam po očetu že 10 let, 8 let delamo ekološko. Skušali smo se povezati z veliko kmeti, saj smo dostavljali šolam in vrtcem. Ker nismo imeli kapacitet, smo se hoteli povezati, da bi si olajšali dostavo in se skupaj zastopali. Mi smo vozili v več šol, ob isti uri. To je bilo za kmetijo naporno in smo odnehali. Zdaj smo povezani z drugimi, ki to razvažajo in s katerimi dobro sodelujemo. Jaz pripravim, oni razvozijo.

Dokler bo vsak gledal samo na to, koga bo osleparil, kdo bo zaslužil, ne bo šlo. Če ni poštenosti, ne gre. Moramo si malo

bolj zaupati. Saj če delaš pošteno, ne vzameš, ne moreš in nimaš razloga.

Verjetno bi bilo lažje tudi zaradi opreme, ker verjetno je imate veliko?

Seveda, od viličarjev in kombijev do hladilnic. Vse priključke. Dva traktorja.

Lahko bi si pomagali tudi pri prodaji. Tako pa nekateri samo jamrajo. Potrebno je iti do kupca, moraš pristopiti, moraš iti sam. Vsakemu ni do tega, pa imajo doma in potem niso zadovoljni. Za svoje zadovoljstvo pa moraš sam poskrbeti. Zato jaz raje vidim, da je vsega po toliko, da lahko pospravim. Če kaj ne gre, hitro predelam. Res, da je en kup papirjev, dopolnilne dejavnosti in podobno. Tega je pa preveč.

Država bolj ovira kot pa pomaga?

Ja. Za kis je potrebna dopolnilna dejavnost, za žganjekuho posebej, za ostale stvari spet posebej. Kletarstvo posebej, sadovnjaki posebej, ekološko posebej. Pa trošarine. Grozno. Pretirano. Imam toliko papirjev, da me kar glava boli in včasih sploh ne vem, kje imam kaj.

Kaj pa lahko pomaga mladim kmetom?

Zavedati se je potrebno, da imamo mladi svoje sanje, starejši so imeli pa svoje. Mladi se moramo prilagajati. Jaz pravim, naj starejši dajo kmetijo čim prej iz rok naslednikom, če jih imajo. Naj ne čakajo preveč, ker se vsi staramo. Tako da, če imajo starši namen, naj omogočijo otroku, mu pomagajo, ga učijo, naj dovolijo, da mladi sami tudi kaj spremenijo. Morda starejšim ne bo všeč. Ampak je lahko pozitivno. Tako se mlad človek počuti samostojnega in lahko kmetijo pelje naprej. Eni pravijo, da je enostavno biti kmet. Vendar mora danes kmet marsikaj znati, se prilagoditi. Moraš biti podjetnik, kmet, pridelovalec, prodajalec ... Vse v enem.

Predvsem pa je potrebno potrpljenje in veselje. Ne gledati samo na lastni zaslužek. Kdor želi pridelati sto ton na dveh hektarjih, bo moral uporabljati vse sorte pesticidov. Mi rajši ne gremo v to smer, ampak v manjše in bolj raznoliko.

Če je kmetija družinska, lahko pride do konfliktov. Včasih so letine slabe. Smo odvisni od vremena, od čebel. Letošnje leto je bilo na primer slabo, preveč je bilo dežja. Češnje in

breskve so slabo obrodile. Fig skoraj ni bilo. Šele kasneje je bilo bolje, s hruškami, kakijem in kivijem. Vendar se s tem ne smeš obremenjevati, naprej je potrebno gledati pozitivno.

To predstavlja problem v sodelovanju s trgovinami?

Ja, seveda. Zato iščemo bolj tržnice. Recimo, pri projektu Nakupujmo skupaj je ekipa krasna. Takih bi moralo biti še več. To so mladi, ki imajo vizijo, ki pomagajo tudi kmetom. Ne samo sebi. Tega je pri nas malo.

Kaj si želite za prihodnost?

Manj ovir s strani države, več povezovanja med kmeti, več takih iniciativ, kot je Nakupujmo skupaj. Več kvalitete, da bi bilo več kakovostnega sadilnega materiala.

Ljudje se moramo zavedati, da ni vse, kar ima tuje ime, tudi dobro. Včasih je bilo pet vrst češenj, danes jih je petdeset. Ne potrebujemo jih toliko. Sama niti ne vem, koliko jih imam.

Kaj pa izobraževanje?

To ni problem. Pomoč lahko dobiš povsod. Tudi jaz marsičesa še ne vem. Včasih se pojavi kakšno vprašanje in ne poznam odgovora. Po pomoč grem do zadruga Bilje, kjer svetovalci radi pomagajo. Tečaje imamo, ravno ta mesec so bili trije.

Kaj pa zadruga?

Tudi zadruga so. Odkupujejo tudi domače. Tudi trgovski centri odkupujejo. Ampak sadje mora biti samo prve klase. Malo je odkupa od majhnih ekoloških kmetov.

Pri ekološkem kmetovanju je donos na hektar manjši. Tudi trajnost sadja ni takšna kot pri škropljenem. Vse to je potrebno vzeti v zakup. Mi hrušk na primer ne škropimo, zato jih tudi skladiščiti ne moremo dolgo časa. Kivi lahko zdrži do maja, hruške do januarja. Potem je konec.

Rada vidim, da je sadje užitno, da gre otrok z mano v vinograd ali pa v sadovnjak. Da lahko vzame in poje, ne da bi sadež opral.

Kaj pa ekološko sadje v plastiki v trgovskih centrih?

Saj morajo dati v plastiko. Tako ljudje kupujejo. V trgovskih centrih je vse pretipano. Tudi mi imamo nekaj embalaže. Razgradljiva je žal draga ali pa je ni. Če želim na primer kaki pakirati na kilo, mora biti v posodici, ker je sadež občutljiv. K nam pogosto ljudje sami prinesejo embalažo, vendar je tega še vedno malo. To bi morali spodbujati.

Koliko je ljudi, ki pride neposredno na kmetijo?

K nam na Goriško ne pridejo. Tam ima vsak doma kaj malega. Pred 15 leti je bilo obiskov na kmetiji več. Mi smo odmaknjeni od centrov, nismo ob glavni cesti, kaj šele ob avtocesti. Mi gremo raje sami do ljudi. Pa tudi ljudje se že kar navadijo in komaj čakajo, da prideš. Tako dobiš veselje, tisto žilico, da jim pripelješ.

Ali še kdo rabuta?

Ne. Otroci sploh ne vejo, kaj je to, in niti nimajo kaj rabutat, sploh če je zaraščeno. Včasih je bilo tega veliko. Mi smo komaj čakali. Pa čeprav je bilo manj sadja. Pred leti so imeli eno češnjo in dve breskvi, na katere so zelo pazili. Otroci smo vedeli in smo nalašč šli rabutat kar poleg kmeta. Ne veliko in bolj zaradi užitka. Danes otroke zanima bolj tehnika kot sadje. Če pokažeš otrokom v prvem, drugem, tretjem razredu 20 vrst sadja, bodo malo od tega poznali. Bolj jih zanima računalnik, kakšna igrlica. Če jih o tem vprašaš, že vejo. Otrok tudi ne vidiš, da bi hodili naokoli. Morda s starši. Starši pa veste, kakšni smo, ne pustimo otrokom, da bi kradli.

Saj rabutanje ni kraja ...

Ampak mi starši temu tako rečemo, ves čas govorimo: »Ne delaj tega ...«. Včasih smo imeli mi več svobode. Zdaj otroci ne smejo. Strah nas je prometa in drugih stvari.

Koliko je še prostora za ekološke sadjarje v Sloveniji?

V Sloveniji je še veliko prostora za ekološko kmetijstvo in sadjarstvo. Kapaciteta še vsaj 10 let ne bo pokrila niti 40 % starejših ljudi, ki danes še kmetujejo. Vidim tudi, da se mladi kar odločajo za to. Vendar nekateri grejo raje v živinorejo, za tem ni nobene logike. Zdi se jim lažje. Ampak ni za spodbujati. Toliko sirarjev, toliko mlekarov. Sadjarstva pa ni dovolj.

Še kakšno sporočilo?

Mladim je potrebno čim prej prepustiti družinske kmetije. Poleg tega otroci doma na tak način dobijo veliko znanja, ki ga drugače ne morejo pridobiti. V šoli se tega ne moreš naučiti. Seveda, otroci naj hodijo v šolo. Vendar naj tudi sodelujejo, naj bodo tudi tukaj zraven, naj bojo prisotni. Moj osemletni sin že gre zraven. Mora videti. Tudi na računalniku je lahko, seveda. Naj imajo vse. Ni treba siliti. Če opazuje na kmetiji, bo ob pravem času vedel, kako se dela. Otrok si zapomni, tudi če ne poslušaj, samo gleda. Jaz sem kot otrok tudi mislila, »ah, ta kmetija ...« Vendar sem bila zraven staršev in je ostalo. Ene stvari so logične, če živiš na kmetiji. Vidiš starše, kako delajo, in avtomatsko znaš, če pa česa ne znaš, vprašaš. Se pa vseskozi učimo. Mene je dosti oče naučil. On je bil vsestranski. Tudi mama. Pa še dandanes, če česa ne vem, grem k njemu po nasvet. Tudi po svoje naredim, ne poslušam slepo. Oni imajo izkušnje. Ni vse v institucijah. Na primer glede rezanja – tri sem vprašala in vsak mi je pokazal drugače. Jaz pa spet čisto drugače režem.

Zavržena hrana V SLOVENIJI

V SLOVENIJI ZAVRŽEMO 150 TISOČ TON HRANE NA LETO, KAR JE Približno 72 KILOGRAMOV NA PREBIVALCA. TOLIKO HRANE ZAVRŽEMO V CELOTNI VERIGI PROIZVODNJE, PRI ČEMER SMO V POVPREČNEM GOSPODINJSTVU ODGOVORNI ZA Približno TRETJINO ZAVRŽKOV (24 KILOGRAMOV NA PREBIVALCA). RAZISKAVA EVROPSKE KOMISIJE JE POKAZALA, DA V EVROPSKEM GOSPODINJSTVU NA TAK NAČIN VSAKO LETO VRŽEMO STRAN 250 EVROV.

Povprečen prebivalec Slovenije v enem letu zavrže 24 kg hrane!

ZAKAJ ZAVRŽEMO TOLIKO HRANE?

1. Ker ne načrtujemo obrokov glede na to, katera živila je treba porabiti prej.
2. Ker naenkrat kupimo preveč hitro pokvarljivih živil (npr. sadja in zelenjave).
3. Ker na splošno kupujemo prevelike količine hrane, še posebej v okviru posebnih ponudb.
4. Ker na mnoga živila 'pozabimo' in jih čez čas ne-uzitna najdemo v hladilniku, zamrzovalni omari, shrambi ...
5. Ker ne ločimo med oznakama »uporabno do« in »uporabno najmanj do« oziroma smo zelo občutljivi na higieno živil in datume na označenih živilih.

6. Ker skuhamo oz. pripravimo prevelike količine hrane.
7. Ker ostankov jedi ne znamo ponovno uporabiti ali hrane enostavno ne spoštujemo dovolj.
8. Zaradi splošnega, kulturno pogojenega odnosa do hrane.

KAKO SE IZOGNITI ODPADNI HRANI?

- » Najpomembneje je, da naenkrat ne kupimo preveč hitro pokvarljivih živil.
- » Sadja in zelenjave doma ne shranjujmo v plastičnih vrečkah.
- » Za sadje velja, da ga pustimo zoreti na pultu in ga ne shranjujemo v hladilniku. Šele zrelo sadje je smiselno prestaviti v hladilnik, saj mu na takšen način podaljšamo »rok uporabnosti«.
- » Sadje za ozimnico je najbolje shranjevati v hladnem in temnem prostoru.
- » Zelenjavo je smiselno shranjevati v zato namenjenem delu hladilnika. Nekaj vrst zelenjave, npr. brokoli, korenje, kumare, por in zeleno, lahko, preden jih damo v hladilnik, zavijemo v mokro krpo. Korenju, pesi, redkvi in repi odrežimo zeleni del, preden jih damo v hladilnik, saj tako gomolji dlje časa ostanejo sveži in ohranijo okus.

KAKO PRAVILNO ZBIRATI ORGANSKE ODPADKE?

Bio loške odpadke moramo zbirati ločeno in poskrbeti, da se ne mešajo z drugimi odpadki. Te odpadke lahko kompostiramo na vrtu ali pa jih odlagamo v rjave zabojnike. Bio loški odpadki, pomešani z ostalimi komunalnimi odpadki, povzročajo velike količine toplogrednih plinov, nastanek nevarnih organskih kislin ter neprijeten vonj na odlagališčih in zbirnih mestih.

Pri Snagi opažajo, da nekateri v zabojnike za bio odpadke odlagajo odpadke v plastičnih vrečkah za sadje. Najbolje je, da bio loške odpadke zbiramo v papirnatih, biorazgradljivih

Bio odpadkov NE odlagamo v bio zabojnike v plastičnih vrečkah. Vrečko izpraznimo in jo odvrzimo v zabojnik za embalažo.

polietilenskih ali pa biorazgradljivih vrečkah iz koruznega (ali drugega rastlinskega) škroba. Ker pod vplivom toplote in svetlobe 100-odstotno

razpadejo, lahko odpadke v rjav zabojnik odvržemo skupaj z vrečko. Povsem v redu je tudi, če bio odpadke odlagamo zavite v časopisni papir, vrečko od kruha (če seveda ni plastična), papirnate kuhinjske krpice ...

Bio odpadkov NE odlagamo v bio zabojnike v plastičnih vrečkah. Vrečko izpraznimo in jo odvrzimo v zabojnik za embalažo.

Spomnimo še, da med bio odpadke spadajo papirnate brisačke, robčki ter prtiki oz. serviete (nekateri takšne odpadke odlagajo med papir, kar je napačno).

KAM GREDO ZBRANI BIOLOŠKI ODPADKI?

Tovornjaki Snage bio loške odpadke pripeljejo do Regijskega centra za ravnanje z odpadki Ljubljana (RCERO), kjer poteka bio loška predelava odpadkov.

Za predelavo biorazgradljivih odpadkov so ključni posebni reaktorji (fermentorji), kjer poteka bio loška razgradnja organskih snovi brez prisotnosti kisika – anaerobna fermentacija. V vsakem fermentorju so mešala, ki približno tri tedne zelo počasi premikajo oziroma vrtijo odpadke, ki se ob odsotnosti kisika razkrajajo, pri tem pa nastaja bioplín. Izločen bioplín zbirajo in iz njega pridobivajo elektriko in toploto, ki ju uporabljajo pri preostalih procesih. Po treh tednih razkrojeni odpadki zapustijo fermentor in potujejo v naprave, ki pregnite odpadke ožamejo oziroma dehidrirajo. Tako dobijo suho maso, ki jo prepeljejo v zorični del, kjer jo nekaj tednov intenzivno prezračujejo,

pri čemer se še dodatno razkrajajo. Po nadaljnjih treh mesecih pod nadstrešnico so nekdanji bio loški odpadki primerni za kompost.

KOMPOSTIRANJE - KAKO IN KAJ?

Bio loške odpadke lahko odlagamo v rjave zabojnike ali pa jih kompostiramo na domačem vrtu.

Za postavitev hišnega kompostnika potrebujemo 2–3 m³ prostora, ki je v polsenici in zaščiten pred vetrom. Hišni kompostnik mora imeti neposreden stik s tlemi. Osnovna plast zdrobljenih vej poskrbi za dobro zračenje od spodaj in preprečuje zastajanje vode. Za optimalen razkrojni proces je pomembna zadostna količina kisika, ki jo dosežemo tako, da se suhi material (veje in zeleni obrez) in vlažni material (trava, kuhinjski odpadki) med seboj vedno mešata. Kuhinjske odpadke in ostanke hrane je treba takoj prekriti z listjem, zemljo, travo ali rahlo zagrebati, da preprečimo neprijetne vonjave in ne privabljamo podgan ali ptičev. Mikroorganizmi, bakterije in glive v procesu razgradnje proizvajajo humus in hranilne snovi, za kar pa potrebujejo vlogo. V času daljše poletne suše je priporočljivo vlaženje kompostnega kupa. Po približno šestih mesecih oz. ko je hišni kompostnik poln, njegovo vsebino preložimo. S tem ga prezračimo in pospešimo razkroj. Dozorel kompost presejemo s sitom z odprtiniami 15–20 mm, preostanek pa uporabimo za nadaljnji razkroj kot strukturni material. Odpadki, ki niso primerni za kompostiranje, so vsi odpadki, ki se v okolju ne razgradijo, poslabšajo kakovost komposta ali vsebujejo nevarne snovi.

Vir: <http://www.snaga.si>.

Kompostiramo pa lahko, tudi če nimamo vrta, in sicer s posebnimi koši za bio loške odpadke, kot je npr. Organko.



Danes bo tu deloma jasno:
ljubimca zopet skupaj,
prisrčno srečanje skregane družine,
dragocenosti najdene,
sosedje pozabili na svojo zavist.
Drugod pretežno oblačno:
Lovljenje naivnežov se nadaljuje,
pohlep se ob vzdihih vleče naokoli,
napuh še ni zabit v krsto.
In na nekaterih mestih se bo kot
vedno
zadrževal dež s snegom.
Tam dnevne temperature ne bodo presegle -1.
Torbarka to ve.
Postanem žalostna,
če razmišljam o njej,
prepovedala sem si ta razmišljanja.
To ni vremenska napoved za moj mali svet.
A me je vseeno zgrabilo,
brez posebnega vrstnega reda,
zima, ona, voziček.
Zdaj pa trzame,
naj se že nekdo pojavi. Takoj.
Spregovori z velikimi, modrimi besedami.
Vzame stvari v svoje roke,
preden se to ponižanje nadaljuje.
Ni planirala biti slečena do spodnjih hlač.
Le v letih jo je vse zapustilo,
razen upanja,
nato pa je še ta popusti svoj objem.
Nekdo mora nekaj storiti.
Se stegnem za denarnico, spoznam,
ne morem nikomur pomagati.
Tisti presežek sem porabila za namen.
Zmagoviti tek do police s čevlji.
40 % popust. Si morate misliti.
Zdaj se spomnim.
A v nejeverji sem pozabila kupiti dežnik.

KRIZZ → KOLIKO V RESNICI VEŠ O BANANAH?

Od kod izvirajo banane?

- A: iz Srednje Amerike
- B: iz Jugovzhodne Azije
- C: iz Vzhodne Afrike

Koliko v povprečju v Sloveniji stane kilogram banan?

- A: 1,33 evrov, manj kot kilogram jabolk
- B: 1,90 evrov, približno isto kot za kilogram kruha
- C: 3,50 evrov, približno isto kot za en kebab

Kje banana dobi svojo rumeno bravo?

- A: na drevesu na plantaži
- B: med transportom na ladji
- C: v Sloveniji ob pomoči posebnega plina

Koliko kilogramov banan pojemo letno?

- A: 7 kilogramov
- B: 12 kilogramov
- C: 3 kilograme

Kolikšen delež prodajne cene banane dobi delavec na plantaži v Ekvadorju?

- A: približno 7 %
- B: približno 15 %
- C: približno 25 %

In koliko odstotkov cene banane zadrži bližnji supermarket?

- A: Četrtno prodajne cene si odreže supermarket.
- B: Supermarketi so skromni, saj se popolnoma odpojejo svojemu deležu.
- C: Več kot tretjino prodajne cene obdržijo supermarketi.

Štiri največje verige supermarketov (Aldi - Hofer, Edeka, Lidl in Rewe) imajo danes pod nadzorom že malo prodaje.

- A: 50 odstotni delež
- B: 60 odstotni delež
- C: če verjameš ali ne, kar 85 odstotkov

Kaj lahko vsak izmed nas stori za zaustavitev izkoriščanja na plantažah sadja?

- A: Podpri kampanijo »Sadje naj bo pravično!«
- B: Kupuj pravično sadje.
- C: V trgovini vprašaj pod kakšnimi pogoji je bilo sadje pridelano.

- 1.b: Banane so na Madagaskar pripotovale z indonezijskimi migranti. Od tam so se razširile na Kanarske otoke in kasneje po vsej Srednji in Južni Ameriki.
- 2.a: Absurdno, mar ne? Čeprav morajo banane prepotovati dolgo pot, preden pridejo na police trgovin, so večkrat cenejše od domačih jabolk.
- 3.c: V državah pridelovalkah oberejo še zelene banane. Nato jih pripeljejo do Evrope v hladilnih ladjah. Zatem jih izpostavijo toploti in tretirajo s posebnih plinom (dadanim etilenom in propilenom) v za to namenjenih skladiščih, dokler ne dozoriijo. Od tam gredo na trgovske police.
- 4.b: Z 12 kilogrami smo Evropejci prvaki v prehranjevanju z bananami.
- 5.a: Le 7 % prodajne cene banan pride do delavca na plantaži v Ekvadorju.
- 6.c: Supermarketi zadržijo kar tretjino prodajne cene banan. Preostalih 66 % si razdelijo trgovci na debelo, obrati za dozorevanje banan, carine, uvozniki, izvozniki in pridelovalci.
- 7.c: Trgovino na drobno s hrano v EU obvladujejo supermarketi. Edeka, Rewe, Schwarz-Group (Lidl in Kaufland) in Aldi - Hofer si skupaj delijo kar 85 % malo prodaje hrane.
8. Na vse tri načine lahko podpreš pravično trgovino z tropskim sadjem. Zahtevaj od svojega supermarketa, da končno zagotovi pravične cene za tropsko sadje.

Rezultat: 1-4 točke: Tvoj rezultat bi lahko bil boljši. Da bi postal pravi strokovnjak za banane, se moraš še veliko naučiti. Več informacij o supermarketih in tropskem sadju lahko najdeš na naši spletni strani: <http://makefruitfair.org/sl/>

Rezultat: 5-6 točk: Ni slabo za začetek. Veliko veš o temni plati pridelave tropskega sadja. Več informacij lahko najdeš na naši spletni strani: <http://makefruitfair.org/sl/>

Rezultat: 7-8 točk: Bravo, si pravi strokovnjak za banane! Ker toliko veš o bananah, te supermarket za vokalom ne more zlahka pretentati. Podpri našo kampanijo proti izkoriščanju na plantažah sadja: <http://makefruitfair.org/sl/>

REŠITVE

Sadje nakupujmo v vreče iz blaga. Naredimo jih sami iz starih zaves ali kupimo trajnostno izdelane (Ekologi brez meja, KED Smetumet). Po uporabi jih speremo s hladno vodo in posušimo na zraku.

Za malico si kupimo samo eno banano, cel šop redko pojedemo do konca in nima smisla, da proizvajamo dodatne odpadke.



Ko kupujemo sadje, se pozanimajmo tudi o njegovi kakovosti in poreklu. Uživanje sezonskih pridelkov ni samo zelo zdravo - je cenejše in ker prepotuje manj kilometrov, okolju prijaznejše. Ena najbolj očitnih prednosti lokalne, sezonske hrane, sta njena svežina in okus. Samo pridelek, ki zraste v naravi in ne pod umetno osvetlitvijo ter pod vplivom kemikalij, razvije poln in pristen okus.

Kupujmo sezonsko sadje. Pri nas jagode ne rastejo pozimi. Jabolka pa zdržijo celo leto. Za večjo pestrost prehrane pozimi, lahko poleti vkuhamo viške sadja v kompote in slastne marmelade.

Banane imajo hranljivo sredico, za sijaj čevljev ali torbice, pa podrgnimo po usnju z notranjim delom olupka in spolirajmo s suho krpo.

Nasveti

Na dvorišču zasadimo čimveč sadnega drevja in grmovja. Namesto betonskih parkirnih površin, prostor namenimo zelenju, ki zmanjšuje onesnaženost zraka, blaži temperaturne ekstreme in nas v jeseni razveseli s slastnimi sadeži.

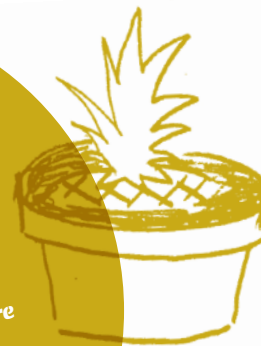
Lokalnemu sadju dajmo prednost pred tropskim. Ker pa je slednje zelo okusno in na voljo tudi pozimi, si občasno privoščimo tistega iz pravične trgovine in iz ekološke pridelave.

Južno sadje je bolj ali manj vajeno tropskih temperatur, zato jim nizke temperature niti malo niso všeč in jih ne shranjujmo v hladilniku. Tam bi ti - toplote vajeni sadeži - doživeli pravi šok. Banane to kažejo z rjavimi pikami na olupku.

Tudi v Sloveniji lahko vzgojimo tropsko sadje. V Prekmurju so s pomočjo geotermalne energije vzgojili banane, doma lahko v lončku posadimo listno rozeto, ki nam je ostala od anansa. Ste že poskusili posaditi ličič? Na spletu pa najdete nasvete za vzgojo še drugih slastnih sadežev, za katere si ne bi nikoli predstavljali, da uspevajo pri nas.

Etilen, ki ga izločajo sadeži, vpliva tudi na zorenje sadežev, ki so v neposredni bližini. Občutljivi sosedje tako postanejo prekmalu prezreli in gnijejo. Drugi, nezreli sadeži pa lahko ta učinek pozitivno izkoristijo. Med vrste sadja, ki oddaja veliko etilena, spadajo jabolka, banane, avokado, mango, jagodičevje, češnje, grozdje, citrusi, nektarine, breskve in marelice. To sadje hranite raje ločeno, da ne bo vplivalo na zorenje drugih vrst sadja.

Etilen???



Nimate sadovnjaka, ker živite v mestu? Vse polno dreves med soseskami in v parkih čaka, da jih oberemo. Izogibajmo se predelom ob večjih prometnicah. Vprašajmo soseda z zapuščenim sadovnjakom, ali nam dovoli pobrati sadje.