

Zemědělský kalendář

2009



K nejnavštěvovanějším poutním místům patří

Svatý Hostýn

Tři tisíceletí zpět v hlubinách časů, které jsou neumořitelné jako lidské svědomí, vévodil poříčí Moravy holý, vysoko se vzpínající kopec Hostýn. Na sklonku tisíciletí, jež je mezníkem mezi starým a novým letopočtem a jehož konec bývá označován narozením Kristovým, udeřili na moravská hradíště a valy lidu popelnicových polí noví příchozí, Keltové.

Poslední čarodějník a náčelník padl rozdrčen štíty keltských bojovníků, a když král Keltů dobyl vrcholku hory, začal stavět královskou akropoli.

Hora Hostýn hrála v obraně země velkou roli. Odtud i úcta k ní i řada legend, které po třicetileté válce vyvrcholily oslavou Panny Marie, ochránčyně Moravanů proti Tatarům. Slavná legenda, kdy v bitvě s Tatary Panna Maria blesky zapálila tatarské ležení pod Hostýnem, je barvitě naznačena v obraze za hlavním oltářem hostýnského kostela. A dodnes se v kraji pod Hostýnem o Velikonocích pletou z vrbového proutí tatarý, což je zjevná památka po dávných dobách.

Svatý Hostýn je po Velehradě nejpamátnější a nejvíce navštěvované poutní místo Moravy. Nachází se v západní okrajové části Hostýnských vrchů, které jsou součástí Moravských Karpat. Nynější velkolepý poutní chrám byl vybudován v barokním slohu majitelem bystřického panství Františkem Antonínem z Rottálu v letech 1721 – 1748, patrně podle projektu kroměřížského architekta italského původu Ignáce Cirani von Bolleshause, jako centrální orientovaná stavba. Stavbu pozdržely války o rakouské a španělské dědictví, a tak mohl být chrám Panny Marie Vítězné a jejího Nanebevzetí vysvěcen teprve 28. července 1748.

Důležitým symbolem poutního místa je i pramen zázračné, uzdravující vody. Tryská ze skály na západním svahu přímo pod chrámem. Podle tradice údajně vytryskl k záchraně křesťanů během tatarského obležení v roce 1241. V roce 1700 byla u vyvěrajícího pramene postavena kaple.

Do pravidelného rytmu poutí, procesí a polních prací zasáhl 24. září 1769 požár poutního chrámu způsobený bleskem. Hned po opravě však stihla svatyni další pohroma: císařský výnos o zákazu všech poutí a zrušení poutních míst. Chrám byl odsvěcen a dokonce i zbaven střechy. Přesto se poutníci spontánně vydávali k zarůstající ruině. Teprve po napoleonských válkách procesí nikdo nezakazoval a od roku 1840 byly poutě povoleny i úředně. Nicméně trvalo dlouho, než se podařilo trosky chrámu restaurovat. Až při velkolepých oslavách 630. výročí hostýnského zázraku, v den Nanebevzetí Panny Marie 13. srpna 1891, došlo k jeho znovuvysvěcení.

Zemědělský kalendář, foto Lubomír Vylčil



KOSTEL BYL UVEDEN DO SOUČASNÉHO STAVU NA PŘELOMU 19. A 20. STOLETÍ. STŘECHU TVOŘÍ MOHUTNÁ HELMICE A DVĚ VĚŽE POSTAVENÉ KOSE PŘEKRÝVAJÍ JEDNODUCHÉ JEHLANCOVÉ STŘECHY.



DOMINANTOU PRŮČELÍ JE VERTIKÁLNĚ ČLENĚNÁ PLOCHA S HLADKÝMI PILASTRY A KONKÁVNÍ PLOCHOU VYPLNĚNOU MOZAIKOVÝM OBRAZEM PANNY MARIE SVATOHOSTÝNSKÉ (25 m²) OD MALÍŘE VIKTORA FOERSTRA, BRATRA HUDEBNÍCH SKLADATELE J. B. FOERSTRA. NAD NÍM JE NÁPIS: **ZŮSTAŇ MATKOU LIDU SVÉMU.** MASIVNÍ KOSTELNÍ VRATA JSOU DÍLEM BRNĚNSKÉHO SOCHAŘE JOSEFA AXMANA, MYSLBEKOVA ŽÁKA. PŘED CHRÁMEM NA SCHODIŠTI NÁVŠTĚVNÍKY VÍTÁJÍ SOCHY SV. CYRILA A METODĚJE. VLASTNÍ CHRÁM MÁ OVÁLNÝ PŮDORYS A CHRÁMOVÁ LOŽ JE ROZČLENĚNA A ROZŠÍŘENA O PROSTORY VCHODŮ A OLTÁŘŮ.

Zapomenuté sýry

Sýry jsou již od pradávna neodmyslitelnou součástí lidské stravy, a to nejenom proto, že jsou výborným koncentrátem a svým způsobem i „konzervou“ jedné ze základních potravin lidstva, v tomto případě mléka, ale především proto, že jsou cenné z pohledu výživy. Jsou totiž bohaté na nenahraditelné bílkoviny, mléčný tuk, a nesmírně cenný vápník, přitom jsou lehce stravitelné, a co je podstatné, patří většinou mezi opravdu chutné a vyhledávané potraviny.

Sýry představují velmi rozmanitou výrobovou skupinu, o které se odhaduje, že v současnosti čítá již více než 3000 rozličných druhů, odlišujících se nejenom svým tvarem či velikostí, ale především konzistencí, chutí a vůní.

Mezi spotřebiteli patří mezi nejznámější a také nejoblíbenější skuteční „králové sýrů“, jež proslavily země svého původu po celém světě. Kdo z nás by neznal „okatý“ Ementál, který už dávno překročil hranice Švýcarska, nebo třeba francouzský Roquefort či Camembert. Edam či Gouda pocházející z Holandska znají konzumenti rovněž po celém světě, stejně tak jako anglický Cheddar, a možná i slovenskou Bryndzu či tatranský Oštepok.

Zprůmyslověním mlékárenství u nás začátkem dvacátého století se do Čech řada známých sýrů také postupně rozšířila, a tak není žádným překvapením, že jsou dnes mnohé z nich součástí běžného výrobního programu našich sýráren. Výroba a zrání sýrů se časem zmechanizovaly, mnohdy zautomatizovaly, a ze sýráren se postupně vytratily některé jiné sýry, jež naopak měly původ v naší

zemi. Nakoukněme tedy zpět do naší bohaté sýrařské historie a připomeňme si některé z dnes už třeba zcela zapomenutých sýrů.

Budské sýry

Vyráběly se ještě před 2. světovou válkou především v Krkonoších a vlastně tak trochu po domácku na horských boudách. Znamé byly například sýry z Vosecké boudy, Dvoraček či Martinovky, a také z ještě staré Labské boudy a mnohých dalších. Později se jejich výroba rozšířila do malých sýráren v Podkrkonoší. Někdy se jim také říkalo Vrchlabské sýrce.

Popis jejich výroby uvádí starý pamětník: „Polovina sbíraného mléka se uvaří a ráno slije se studeným sbíraným mlékem. Pak se do směsi přidá trochu syrovátky z výroby z minulého dne, ve které je namočen sušený telecí žaludek. To proto, aby se do mléka dostaly žaludeční enzymy potřebné ke sražení mléčné směsi. Po vysrážení se vzniklá sýřenina vkládá do kameninových formiček z pálené hlíny a ty se postaví na 1 až 2 hodiny do teplé místnosti, kde sýry dokysávají. Po otočení se lehce posolí a nechají ještě asi 1 až 2 hodiny stát. Poté se z formiček přenesou na dřevěná prkna, která se umístí na kamna, kde se nechají osychat si 4 až 5 dnů. Když jsou dostatečně



ING. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc., JE NEÚNAVNÝM PROPAGÁTOREM SÝRŮ.



Systém rychlého varování včelařů

„Malá práce pro včelaře, velký přínos pro včelařství“ – to je heslo, které znělo na křtu nového internetového informačního systému s názvem Varroa monitoring system, jež se konal v Příbyslavi u Nového Města nad Metují na jaře 2008. Na adrese www.varroamonitoring.cz se může každý včelař dozvědět aktuální míru napadení včelstev roztočem *Varroa destructor* a včasným zásahem předcházet úhynům.

Čeští včelaři vždy udávali trend světovému včelařství. Opět se to potvrdilo na jaře 2008, v době, kdy české včelařství dostalo velkou ránu, neboť v zimním období 2007/2008 uhynula třetina včelstev na našem území. Příčin tak rozsáhlých úhynů by se našlo více, ale ten hlavní je podle včelařských odborníků napadení včelstev roztočem kleštíkem včelím *Varroa destructor*. S rozsáhlým úbytkem včelstev se potýkají také další země. Pomůže nápad, který se zrodil v hlavách českých včelařů?

Včasná reakce na napadení roztočem

Myšlenka, která může mít evropský rozměr, je zdánlivě malicherná. Odečítání roztočů spadlých na podložku, která je pod zasíťovaným dnem úlu a okamžité zveřejnění údajů prostřednictvím mapy na internetu. Celorepubliková síť monitorovacích stanic jednotlivých včelařů umožňuje vypracovat systém rychlého varování. Lze pak rozpoznat, kdy roztoč začíná nabírat na síle a kdy je nutný léčebný zásah.

Včasná informovanost a nasazení léčiv ve správný čas – to je hlavní cíl a trend při omezování populace roztočů. Než se včelaři sejdou na schůzi nebo se předají informace tiskem, uběhne příliš mnoho času. Přes internet se šíří varovná hlášení o přemnožení roztoče prakticky okamžitě. Systém bude přiro-

vozen. Včasná informovanost a nasazení léčiv ve správný čas – to je hlavní cíl a trend při omezování populace roztočů. Než se včelaři sejdou na schůzi nebo se předají informace tiskem, uběhne příliš mnoho času. Přes internet se šíří varovná hlášení o přemnožení roztoče prakticky okamžitě. Systém bude přiro-





KLONY ZÍSKANÉ AMERICKOU BIOTECHNOLOGICKOU FIRMOU CYAGRA.

Jen málokteré zvíře vyvolalo ve Velké Británii takové pozdvižení jako jalůvka Dundee Paradise. Přicestovala ze Spojených států jako embryo počaté „ve zkumavce“. Vajíčko krávy oplodnili američtí vědci v laboratoři býčí spermií a vzniklé embryo uložili do třesutého mrazu v tekutém dusíku. V něm putovalo embryo přes Atlantik, aby bylo rozmrazeno a přeneseno do těla náhradní matky.

Telet s podobným „životopisem“ se rodí každoročně po celém světě spousta. Narození Dundee Paradise přesto vyvolalo v Británii bouřlivé diskuse. Ty se točily kolem faktu, že vajíčko použité k početí telete bylo odebráno z krávy, kterou vytvořili američtí vědci klonováním špičkové dojnice. Dundee Paradise je dcerou amerického klonu.

Jak se máme postavit ke klonům hospodářských zvířat, jejich potomkům a potravinám, které tato zvířata vyprodukují? Hledání odpovědí na tyto otázky není jednoduché. Britské minister-

stvo zemědělství vidí v Dundee Paradise jen další z mnoha telet „ze zkumavky“ a neholdá se jalůvkou zvlášť zabývat. Vládní Agentura pro standardizaci potravin se přiklání k názoru, že jakýkoli produkt získaný od Dundee Paradise bude muset schválit expertní výbor Evropské unie jako „novou potravinu“. Před uvedením na trh by měla být prokázána jeho zdravotní nezávadnost.

Klony neškodí

Narozením ovce Dolly v roce 1996 se zemědělcům otevřela možnost vytvářet genetické kopie vynikajících plemenných zvířat, jejichž kvality už prověřil život. Na severoamerickém kontinentu vyprodukovaly soukromé biotechnologické firmy řádově stovky klonů hospodářských zvířat. Zdálo se jen otázkou poptávky a času, zda jich brzy nebudou tisíce či statisíce. Na farmách mohla záhy pobíhat početná stáda, jež sice byla počata po oplození vajíčka spermií, ale mají za jednoho z rodičů klon. Americký Úřad pro potraviny a léčiva se proto v roce 1999 začal zabývat bezpečností potravin získaných od klonů a jejich potomstva.

Výsledky šetření nepřinesly žádné překvapení. Maso a mléko klonů se nijak neliší od produktů zvířat přivedených na svět „přirozeným“ způsobem. Neexistuje test, který by odlišil, zda vepřová kýta pochází z klonu nebo „obyčejného“ prasete. Stejně tak se nedá odlišit mléko klonů nebo z něj vyrobený sýr či jogurt. Zvířata, jejichž otcem či matkou je klon, se Úřad

Hyeny

chodí do školky



O hyenách se říká leccos. Prý se živí výhradně mršinami, vyhrabávají mrtvé z hrobů, zabíjejí nic netušící spáče a vůbec se chovají podle a zákeřně. Lidé si nevědí rady ani s tím, kam je zařadit. Většinou si tipují na psy, ale skutečnost je jiná. Když už, příbuznější jsou překvapivě kočkám.

A protože hyeny ani se svým podivně tvarovaným tělem, řídkou srstí s olysalým čenichem a pachem, který kolem sebe šíří, nepůsobí zrovna sympatickým dojmem, mají to u lidí spočítané. A to málokdo na vlastní uši slyšel proslulý hyení smích, který se ozývá za horkých afrických nocí a po němž naskakovala husí kůže i otrlým cestovatelům!

V Africe se kolem hyen točí černá magie, části jejich těla jsou tam prý pokládány za cenný obchodní artikl.

Mýty a skutečnost

Málokdo by si asi troufl tvrdit, že hyeny jsou krásné. Pravda také je, že se tu a tam přiživí na nějaké té mršině. Ovšem podlost ani zákeřnost jim přisuzovat nemůžeme – tyto vlastnosti jsou vyhrazeny

pouze nám, lidem. Hyeny žijí ve spořádaných dlouhodobých společenstvech příkladným pospolitým životem. Rozbroje a prance mezi nimi jsou vzácné. Všichni ve smečce se navzájem dobře znají a respektují, takže jediným zdrojem konfliktů se stává případná přítomnost cizí hyeny. K soubojům dochází také mezi různými smečkami na hranicích teritorií. Hyeny dokážou skvěle spolupracovat, a to nejen při lovu, ale třeba i při odchovu mláďat. V hyeních smečkách dokonce funguje něco na způsob školky. Samice, které mají malá mláďata, ale potřebují vyrazit na lov, je bez obav svěří „tetám“. Péče je téměř úplná, jediné, co nezahrnuje, je kojení. To obstarává výhradně matka a je při tom velmi svědomitá: mláďata kojí déle než rok!

Zajímavé je, že zatímco dospělé hyeny se k sobě ve smečce chovají většinou mírně a nekonfliktně, jejich mláďata se nezdíka pouštějí do vážných soubojů, a to i v rámci jednoho vrhu. Stává se dokonce, že například silnější z dvojčat usmrtí to slabší. Toto chování většinou bývá vysvětlováno tak, že se při něm posiluje životaschopnost druhu. Ve smečkách hyen vládne matriarchát, jejich stabilní jádro tvoří samice s mláďaty, samci se mezi nimi potulují a přecházejí. Páření je zpravidla vyhrazeno pouze nejsilnějšímu z nich. Samice bývají o něco větší než samci, což je v říši savců jev poměrně neobvyklý. Vnější pohlavní orgány si jsou u obou pohlaví podobné natolik, že pro náhodného pozorovatele v přírodě většinou není možné obě pohlaví rozlišit. Poštěváček samic je velmi dlouhý a k nerozeznání od penisu samců, což je rovněž jev, s nímž se u žádného jiného savce nesetkáme.



Pochutnání z pošumavských pastvin

Na rodinnou tradici s kořeny v konci 19. století navazují otec Václav Silovský se syny Patrikem a Václavem mladším ze Soběsuk u Nepomuku. Jejich předkové tady provozovali na místě panské krčmy z roku 1674 venkovskou hospodu až do roku 1981, kdy se rodinná podnikatelská nit přetrhla.

„V roce 1995 se můj otec vypravil s přáteli do Kanady na návštěvu chovatelů masného plemene skotu aberdeen angus. Po návratu se pro něj nadchl natolik, že ze země javorového listu dovezl deset březích krav. V roce 1997 založil společnost Šumavský angus a od té doby se začíná psát novodobá historie naší firmy,“ ohlédl se Václav Silovský mladší, s nímž jsme se sešli v útulném prostředí pensionu a restaurace Aberdeen Angus v Soběsukách.

Vynikající přírůstky

Dnes obývá 450 hektarů okolních luk a pastvin 300 kusů angusů všech kategorií. Základem stáda je 140 matek a tři plemenní býci, dále jsou jeho členy býčci určené na porážku, jalovice a telata. Zvířata jsou po celý rok venku na

pastvě, v zimě dostávají seno a senáž. Plošně mají k dispozici minerální lizy a vodu. Na každé pastvině je přístřešek, kam se může skot uchýlit v případě extrémně nepříznivých klimatických podmínek. Václav Silovský doplnil: „Tuto možnost ale zvířata moc nevyužívají a dávají přednost přírodním zákoutím, lesíku nebo křovinám. V Kanadě angusové dobře vegetují i při dvaceti pod nulou.“

Pastviny tvoří zhruba jednu třetinu plochy, 300 hektarů jsou louky. K jejich sečení používají chovatelé dva traktory Massey-Ferguson 3445 a 6480. Z příslušenství lze jmenovat čelní nakladač Quick, přední a zadní rotační sekačky, obrabečku, nahrabovač od firmy Kuhn, lis Orkel a baličku sena od firmy Mekhalle. „Dnes už konečně máme veškerou techniku pro přicinářství a dříve fyzicky a časově náročnou práci zvládneme za pár týdnů. Hlavou chovu skotu je otec, jemuž pomáhá družka. Jeden stálý zaměstnanec se stará o techniku, seče louky a vykonává další činnosti. V sezoně přibydou dva brigádníci. Na plánované úkony se zvířata se svolávají všichni. Telení probíhá až na výjimky samovolně od února do začátku dubna. V tomto období je na pastviny potřeba dohlížet častěji,“ uvedl Václav Silovský.

V přirozené plemenitbě se počítá s jedním býkem na třicet krav. Soběsučtí chovatelé využívají také inseminaci dávky z celého světa, zejména z Anglie, Skotska, USA a Kanady. V tomto případě je úspěšnost sice nízká – kolem 15 procent, to ale vyváží vynikající genetiky, která se promítá do užitkovosti. Několik zdejších kusů dosáhlo v roce 2007 vynikající denní přírůstek 1,9 kg; přičemž za dobrý výsledek v odchovně je považováno 1,5 kg, na farmě 1,2 kg.

Novodobé **ZELENÉ ZLATO**

Konopí jako alternativa pro zemědělství i průmysl



Od roku 2005 působí v České republice občanské sdružení, Konopářský svaz České republiky, zaměřené na pěstování a využití konopí setého. Tato nevládní organizace, zastřešující pestitele a zpracovatele, výrobce, obchodní organizace, výzkumné ústavy, školy, uživatele a další instituce, si dala za cíl zastupovat a hájit zájmy konopářů v České republice, poskytovat informace o pěstování konopí setého a jeho průmyslovém využití a pomoci navrátit na naše pole tuto prastarou kulturní rostlinu.

Od začátku své činnosti začal svaz realizovat svůj pilotní projekt: KONOPÍ JAKO ALTERNATIVA PRO ZEMĚDĚLSTVÍ I PRŮMYSL ČESKÉ REPUBLIKY, jehož hlavní myšlenkou byla snaha napomoci rozšíření pěstování konopí setého v jednotlivých regionech a pomoci budovat malá zpracovatelská konopná centra včetně možnosti vzniku přidružené výroby, regionálních poradenských informačních center a stálých konopných expozic. Centra poskytují veškeré dostupné informace o pěstování a využití technického konopí, možnostech nákupu osiva, přes legislativu, dotace až po odbyt produkce.

Ekologická plodina

Co o této přadné a olejně rostlině, která provází člověka od úsvitu věků, vlastně víme? Jisté je, že je to všestranně využitelná ekologická plodina. Potlačuje růst plevelů, má rekultivační a protierozní schopnosti, odčerpává z půdy nečistoty, jedovaté látky a těžké kovy. Při jejím pěstování nejsou potřeba pesticidy

ani herbicidy, které zatěžují životní prostředí. V literatuře se také dočtete, že dokáže nahradit ropu. Z konopí setého se dá vyrobit až 25 tisíc druhů 100% recyklovatelných výrobků. Je i jednou z mnoha cíleně pěstovaných energetických plodin, vhodných k alternativní výrobě elektřiny a tepla z obnovitelných zdrojů.

O jakém druhu je řeč...

Široká veřejnost si spojuje výraz „konopí“ s drogou marihuana. V první řadě je třeba vysvětlit, o jakém druhu konopí je řeč, protože i přes dosavadní osvětu a propagaci ve společnosti přetrvávají názory, že konopí je jenom jedno a je zakázané ho pěstovat.

Z botanického hlediska se jedná o jednoletou dvoudomou rostlinu z čeledi Cannabaceae – konopovité (kam patří také chmel) – rod *Cannabis* a dále se dělí na tři druhy:

Konopí rumištní, což je jednoletý plevel rostoucí volně na skládkách. U nás se objevuje v teplé oblasti Moravy. Další druh je **konopí indické**, které je zakázané pěstovat pro jeho vysoký obsah psychoaktivních látek zvaných tetrahydrocan-



KONOPÍ SETÉ

Za biovínem

do Pavlova pod Pálavou

Pátého ročníku spotřebitelského hodnocení biovín v Pavlově u Mikulova pod Pálavou ve Vinařském domě Zatloukal se v dubnu 2008 zúčastnilo 28 výrobců a vystavovatelů z České republiky i ze zahraničí s celkem 75 vzorky vybraných biovín, která byla rozdělena do čtyř kategorií – bílá suchá a polosuchá, červená suchá a polosuchá, sladká a dezertní vína plus sekty.

Akci pořádal PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců za spolupráce PRO-BIO regionálního centra Jižní Morava a Vinařství Ing. Josefa Abrleho z Pavlova. Z pohledu hodnotitelů, kterými byla většina z téměř dvou stovek zúčastněných návštěvníků, se mezi vítěze z českých biovinařů zařadili Ing. Miloš Michlovský, CSc. – Vinselekt Michlovský z Rakvic, Vlastimil Peřina – Vinný sklep Eben z Lednice na Moravě a Ing. František Mádl z Velkých Bílovic. Podobně jako v předchozích letech dali hodnotitelé nejvíce hlasů biovínům sladkým.

V souladu s přírodou

Cílem přehlídky bylo nabídnout českému spotřebiteli možnost ochutnat a zároveň porovnat přednosti různých druhů biovín.

„Chceme ukázat, že moravská biovína jsou srovnatelná s dovozovými, podpořit domácí produkci a odbyt našich vinařů. Pěstovat biovíno znamená mít hodně starostí navíc a žít v souladu s přírodou, protože ekologický vinař má podle zásad ekologického zemědělství více omezení při pěstování,“ uvedl Ing. Petr Trávníček, manažer svazu PRO-BIO a upřesnil, že při pěstování vinaři nepoužívají herbicidy, akaricidy a jiné syntetické přípravky. Nahrazeny jsou dravými roztoči, slunéčky a dalším dravým hmyzem, který po-

máhá udržet zdravou rovnováhu ve vinici. Na případná plísňová onemocnění se používají v omezeném množství měďnaté a sirnaté přípravky. Ekologický pěstitel vína se soustředí především na maximální kvalitu a cukernatost hroznů a využívá přirozené úrodnosti půdy. Pro dosažení těchto vlastností vína je také důležitý výběr vhodné odrůdy s požadovanou odolností a schopností tvořit cukry.



Roste počet ekofarem

Ekologické zemědělství doznalo v České republice výrazného rozvoje. Počet ekologicky hospodařících zemědělců se v roce 2007 zvýšil téměř o 45 % a v prvním čtvrtletí roku 2008 překročil hranici 1500 ekofarem. Počet výrobců biopotravin tak vzrostl o 44 podniků na celkových téměř 300 výrobců. Podíl ekologicky obhospodařované plochy na celkové výměře zemědělské půdy činí více než 7,5 %. Výměra travních porostů v ekologickém zemědělství dosáhla přes 260 000 ha a výměra orné půdy se zvýšila na 31 194 ha.

„V současné době se trh s biopotravinami rozvíjí. Zájem je větší, roste kupní síla a biovýrobky se dostávají stále více do povědomí spotřebitelů. Pružně začali na tento trend reagovat i obchodníci. Pravda ovšem je, že naopak čeští producenti nestačili dost rychle zareagovat, takže obchodníci se poohlédli po zboží v zahraničí, kde mají biopotraviny daleko delší tradici. Obchod biopotravinami není nikde statisticky sledován, takže se jedná o průzkumy trhu, a zatím je situace taková, že většina biopotravin se k nám dováží. Je však třeba dodat, že ne všechny farmy jsou v systému ekologického zemědělství aby