

## Mlieko s vôňou prírody

Nie je mlieko ako mlieko. Aj keď má rovnakú farbu, líši sa vôňou, chuťou, a tým najdôležitejším - pôvodom. Teraz nehovoríme o tom, či je mlieko od kravy, ovce alebo kozy, ale o tom ako sú tieto zvieratá chované. V akých podmienkach žijú, či majú dostatok miesta na pohyb, dobrú stravu.

V minulosti roľníci hnojili polia iba maštalným hnojom, kravy sa pásli na lúkach a pasienkoch. V súčasnosti poľnohospodári používajú umelé hnojivá, pesticídy, ktoré sa jednoduchou cestou dostávajú do každej potraviny, či už je to zelenina, ovocie, mäso, mlieko... Kravy chovajú v maštali, majú len málo pohybu. Aj preto vzniklo ekologické poľnohospodárstvo, ktorého produkty nám zaručujú plnohodnotné, výživné potraviny bez chemických ochranných látok a priemyselných hnojív. A ako sa rodí taký bioprodukt?

Základným kameňom je farma, ktorá v procese svojej transformácie na biofarmu, musí požiadať o registráciu a uzavrieť zmluvu s organizáciou na kontrolu ekologického poľnohospodárstva Naturalis SK. Podnik musí dva roky prejsť obdobím konverzie, kedy nemôže vyrábať ani predávať žiadne produkty v kvalite bio. Nasledujú 5- ročné cykly, počas ktorých sa musia dodržiavať rôzne pravidlá. Napríklad dobytok nesmie byť priviazaný, musí mať voľný prístup k vode, krmivu, na ležovisko a do výbehu počas celého dňa. „Do krmiva sa nesmú pridávať žiadne komponenty, ktoré nie sú schválené do ekologického systému výroby, rovnako v zooteknickej praxi musí byť všetko v súlade s podmienkami eko výroby,“ hovorí Pavol Ganzarčík, riaditeľ poľnohospodárskeho družstva Šuňava, ktoré funguje v ekologickom systéme výroby.

Lúky a pasienky musia byť využívané intenzívnejšie, ako sú v súčasnosti. Na jeden hektár pôdy by mala pripadnúť aspoň tretina z veľkej dobytčej jednotky, teda mala by uživiť aspoň 160-kilogramové teľa či jalovičku. Dôvod je jednoduchý, pravidelné kosenie a vypásanie udržiava pasienky čisté a botanická skladba tráv je pestrejšia. Mlieko z takýchto lúk plných voňavých bylín a tráv je bohatšie na minerály a voňavejšie.

Aj spracovanie mlieka má svoje pravidlá. „Biomlieko je potrebné oddeliť od konvenčnej výroby, preto sa spracúva vždy ako prvé, zariadenia musia byť dokonale vyčistené. Až potom nasleduje výroba konvenčného mlieka. Biomlieko na výrobu biotvarohu, biojogurtu alebo bionápoja je vždy napúšťané do samostatných výrobníkov. Taktiež plnenie bio výrobkov je organizované na začiatku plnenia. Biovýrobky sú balené do obalov a obalových materiálov zdravotne neškodných, vhodných na balenie potravín,“ približuje proces spracovania a výroby biomlieka Anna Čechová, manažérka kvality spoločnosti Agro Tami.

Dodržiavanie všetkých pravidiel a noriem eko producentov kontroluje minimálne raz ročne kontrolná organizácia. „Na eko farme sa kontroluje dodržiavanie noriem ustajnenia, prítomnosť- neprítomnosť nepovolených látok v krmive, dodržiavanie zooteknických a veterinárnych zásad,“ vysvetľuje Pavol Ganzarčík.

„V procese výroby bio mliečnych produktov inšpektori kontrolujú označenie výrobníkov a tankov, tak aby bola možná vysledovateľnosť bioproduktov a bio surovín, taktiež

porovnávajú množstvo nakúpeného biomlieka a biosurovín a množstvo vyrobených bio produktov,“ hovorí Anna Čechová zo spoločnosti Agro Tami.