



Může mít bio  
i nevýhody?



Kdo pro vás například  
pekařské biovýrobky peče?



Bio pečivo

ekologicky pěstované, poctivě upečené



Pšenice pěstovaná v ekologickém zemědělství obecně mívá oproti pšenici z konvenčního pěstování sníženou pekařskou kvalitu. Tato snížená kvalita zpravidla souvisí s nízkým obsahem bílkovin v zrnu z ekologického zemědělství, kde se obsah bílkovin nemůže dohánět využitím umělých dusíkatých hnojiv. Zjednodušeně řečeno je pečení z biomouky náročnější na fortel. Těsto déle a obtížněji kyne nebo není po upečení tak kypré.

Zato hojně rozšířená informace o tom, že ekologicky pěstované obiloviny bývají napadeny plísněmi, které se pak objeví i v mouce či mléku, je jednoznačným mýtem. V biopotravinách stejně jako v ostatních potravinách na trhu se nesmějí plísně vyskytovat.

#### Čerstvé pečivo

##### **HLAVNÍ MĚSTO PRAHA**

**Pekárna Kabát s.r.o.**, Nad zavážkou 1184/5, 143 00 Praha. [www.pekarnakabat.cz](http://www.pekarnakabat.cz)

##### **JIHOČESKÝ KRAJ**

**Ipema spol. s r.o.**, Masná 130, 382 41 Kaplice. [www.ipema.eu](http://www.ipema.eu)

##### **JIHOMORAVSKÝ KRAJ**

**Karlova pekárna s.r.o.**, Brněnská 158, 667 01 Židlochovice. [www.karlova-pekarna.cz](http://www.karlova-pekarna.cz)

##### **KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ**

**Bazalka s.r.o.**, Gočárova třída 516/18, 500 02 Hradec Králové. [www.bazalkahk.cz](http://www.bazalkahk.cz)

**Státek Tilia s.r.o.**, Radešov 1, 549 54 Police nad Metují. [www.statektilia.cz](http://www.statektilia.cz)

##### **LIBERECKÝ KRAJ**

**COOC FOOD s.r.o.**, Janov nad Nisou 347, 468 11 Janov nad Nisou. [www.zitnychleb.cz](http://www.zitnychleb.cz)

**Tomáš Hradecký**, Na Hutích 2335/58, 466 01 Jablonec nad Nisou. <https://biochleb.sluzby.cz/>

##### **MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ**

**Ekofarma Požaha**, Stará Ves 83, 743 01 Bílovec. [www.zijembio.cz](http://www.zijembio.cz)

##### **STŘEDOČESKÝ KRAJ**

**COUNTRY LIFE s.r.o.**, Nenačovice 87, 266 01 Nenačovice.

[www.countrylife.cz/cerstve-pecivo](http://www.countrylife.cz/cerstve-pecivo)

**JEDNO ZDRAVÍ s.r.o.**, V Lukách 1147, 282 01 Český Brod. [www.jednozdravi.cz](http://www.jednozdravi.cz)

##### **ZLÍNSKÝ KRAJ**

**Přírodní pečivo Staňka Elšíková s.r.o.**, 3. května 1274, 763 12 Vizovice.

[www.prirodnipecivo.cz](http://www.prirodnipecivo.cz)

#### Výroba sucharů a sušenek

##### **HLAVNÍ MĚSTO PRAHA**

**Lifefood Czech Republic s.r.o.**, Areál VÚ Běchovice, Podnikatelská 566, 190 11 Praha. [www.lifefood.cz](http://www.lifefood.cz)

**RICEBOOM a.s.**, Kubelkova 1224/42, 130 00 Praha. [www.riceboom.cz](http://www.riceboom.cz)

##### **JIHOČESKÝ KRAJ**

**EXTRUDO Bečice s.r.o.**, Bečice 7, 375 01 Týn nad Vltavou. [www.extrudo.cz](http://www.extrudo.cz)

##### **JIHOMORAVSKÝ KRAJ**

**RACIO, s.r.o.**, Národních hrdinů 3146/22B, 690 02 Břeclav. [www.racio.cz](http://www.racio.cz)

**SONNENTOR s.r.o.**, Příhon 943, 696 15 Čejkovice. [www.sonnentor.cz](http://www.sonnentor.cz)

##### **KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ**

**Pravé hořické trubičky, s.r.o.**, Lhotova 328, 507 71 Miletín. [www.horicketrubicky.cz](http://www.horicketrubicky.cz)

##### **OLOMOUCKÝ KRAJ**

**ÚSOVSKO FOOD A.S. - středisko výroby Šumvald**, Šumvald 15, 783 85. [www.usovsko.cz](http://www.usovsko.cz)

**PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.**, Lipová 40, 788 32 Staré Město. [www.probio.cz](http://www.probio.cz)

##### **STŘEDOČESKÝ KRAJ**

**bio nebio s.r.o.**, Průmyslová zóna 103, 267 51 Bavoryně. [www.bionebio.cz](http://www.bionebio.cz)

**Biopekárna Zemanka s.r.o.**, Oříkov 29, 264 01 Seďčany. [www.biopekarnazemanka.cz](http://www.biopekarnazemanka.cz)

##### **KRAJ VYSOČINA**

**POEX Velké Meziříčí, a.s.**, Třebíčská 384, 594 01 Velké Meziříčí. [www.poex.cz](http://www.poex.cz)

Leták vydala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství v roce 2017 ve spolupráci s PRO-BIO LIGOU za finanční podpory Ministerstva zemědělství.



[www.ctpez.cz](http://www.ctpez.cz) / [www.lovime.bio](http://www.lovime.bio) / [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)



Z K U S T E B I O



## Trendy v biopekárenství



Biopekárny pečou chléb a slané i sladké pečivo v několika druzích. Značka bio sice nezaručuje použití špaldové nebo celozrné mouky, ale v praxi jich biopekárny často používají. Celozrná mouka a některé méně obvyklé obiloviny, jako je například špalda, jsou totiž výživově často příznivější.

Stejně jako ekologické zemědělství pečuje o zdraví půdy, krajiny i člověka, sleduje často i výroba produktů v kvalitě bio přirozené výživové trendy. Jedním z nich je také například kynutí pomocí kvásku, který má příznivý vliv na trvanlivost chleba a činí jej stravitelnějším pro lidský organismus.

### Co potvrdila věda?

Výsledky studií "Je bio skutečně lepší" Dr. Alberty Velimirové z Institutu Ludwiga Boltzmann a výzkumníka v oblasti rizik Dr. Wernera Müllera, potvrdily, že:

- Obsah většiny esenciálních aminokyselin byl u ekologicky vypěstované pšenice o 5-15% vyšší než u konvenční.
- Vzorky pšenice z ekologického zemědělství vykazují nižší zatížení toxiny, nižší obsah kadmia a nejsou zatíženy pesticidy.
- V pokusech s volbou krmení upřednostňovali králci, slepice a laboratorní potkani bioobilí.



## Jak poznáte, že prodejna nabízí chléb a pečivo v biokvalitě?

U baleného pečiva platí, že všechny balené biopotraviny pocházející z EU musí mít na obalu logo EU pro biopotraviny, číselný kód kontrolní organizace a označení původu zemědělských surovin ("EU" nebo "mimo EU", příp. název země např. "ČR", pokud v této zemi byly vyprodukovány všechny použité zemědělské suroviny). Pochází-li pečivo z České republiky, je v ČR vyrobeno nebo certifikováno (tzn. nikoli nutně původem z ČR), musí nést také národní biologo (tzv. biozebru).



Balené biopotraviny ze třetích zemí (mimo EU) mohou logo EU pro biopotraviny nést dobrovolně. Tyto produkty potom mají na obale logo užívané v dané zemi (např. USA) a kód kontrolní organizace, která stvrzuje, že byly vyrobeny v souladu s evropskou legislativou pro ekologické zemědělství. Níže ukázka značek biopotravin z USA a Švýcarska.



V případě nebaleného pečiva, stejně jako u všech ostatních nebalených biopotravin, se ekologický původ prokazuje certifikátem, který vydává kontrolní organizace a který garantuje, že byla v celém procesu zpracování dodržena pravidla pro ekologickou produkci. Prodejce Vám musí na vyžádání předložit certifikát o původu produktů biopekárny, která mu biopečivo dodala. **Platnost certifikátu si můžete ověřit také online na [www.eagri.cz/rep](http://www.eagri.cz/rep).** Naleznete zde i seznam všech producentů a distributorů, které můžete vyhledávat podle daného produktu i např. podle kraje.

V České republice fungují čtyři státem pověřené kontrolní organizace. Na výrobcích je rozpoznáte dle následujících kódů:

KEZ o.p.s.	CZ-BIO-001
ABCERT AG, organizační složka	CZ-BIO-002
Biokont CZ, s.r.o.	CZ-BIO-003
BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r.o.	CZ-BIO-004

Podle kódu na výrobku si následně můžete u příslušné kontrolní organizace ověřit, že skutečně daný výrobek certifikuje.



## Co přináší BIO navíc?



Základní surovinou pro ekologické mlynáře a pekaře je obilí vypěstované bez používání umělých hnojiv či pesticidů. Nákupem biopečiva získáváte jistotu, že při jeho výrobě nebyly použity geneticky modifikované organizmy (ani u kvasnic) a žádné umělé chemické prostředky vylepšující chuť, vůni, strukturu, barvu a trvanlivost pečiva. Výrobci biochleba a biopečiva používají kvalitní a často celozrné biomouky (špaldovou, žitnou, pšeničnou), biosemínka a obilné bioslady.

Bílá mouka, ve které je rozemleté pouze na bílkoviny bohaté jádro obilovin, se v průběhu lidské historie začala mlít o mnoho později než mouka celozrná, do které je rozemleto celé zrna, včetně obalu bohatého na minerální látky a vlákninu, a klíčku plného nutričně cenných živin, vitamínů a minerálů. Právě v obalu a v klíčku konvenčně pěstovaného, chemicky ošetřovaného obilí se však mohou koncentrovat také zbytky pesticidů a těžké kovy. Zejména u celozrného pečiva proto dávejte přednost biochlebu a biopečivu, kde tato kontaminace nehrozí.

Celozrná mouka, která obsahuje jak jádro zrna, tak jeho obal a klíček, má tmavší zbarvení. Tmavé pečivo ale nemusí být vždy celozrné! Především v průmyslových pekárnách mohou pekaři barvit výrobky přidáním karamelu nebo jiných barviv do těsta.