

Prześwietlamy:

Mąki

Raport

Raport wydany przez Program FoodRentgen

Do pobrania ze strony: www.foodrentgen.eu/pl/raport-maki

Wszelkie uwagi do raportu prosimy kierować na adres: raporty@foodrentgen.eu

Pokaż, że zależy Ci na takich inicjatywach

Polub nas w serwisach społecznościowych i bądź na bieżąco:

www.facebook.com/FoodRentgen

www.instagram.com/FoodRentgen

www.twitter.com/FRentgen

Jeżeli chcesz więcej takich raportów, zachęcamy Cię do wsparcia finansowego

tego typu działań związanych z niezależnymi testami produktów spożywczych. Wystarczy wpłacić dowolną kwotę na konto Programu FoodRentgen wpisując w tytule „darowizna na cele statutowe”.

Numer konta: 12 2530 0008 2042 1060 4997 0001

Dane beneficjenta: Fundacja Rozwoju Myśli Ekologicznej KRS: 0000456547

Szybki przelew jest możliwy z poziomu naszej strony www.foodrentgen.eu/kontakt

Nota prawna:

Raport chroniony jest prawami autorskimi. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku indywidualnego. Komercyjne użycie raportu, w całości lub w jego części i informacji w nim zawartych, jest zabronione bez pisemnej zgody ze strony Wydawcy. Bezprawne wykorzystanie raportu będzie się wiązało z prawnymi konsekwencjami. Zdjęcia produktów ujętych w raporcie pochodzą z materiałów ogólnodostępnych w sieci Internet, jak i własnych zasobów i dla celów raportu mają charakter jedynie informacyjny.

Warszawa, marzec 2021 roku

Publikacja bezpłatna

Badanie i raport finansowo wsparli:



Przemysław Knysz

Artur Oboleński

Joanna i Philip Raftery

Piotr Rossudowski

Agnieszka Uzdrawska

Jarostaw Wojenka

oraz wielu innych anonimowych konsumentów.

Wszystkim osobom wspierającym Program FoodRentgen przesyłamy serdeczne podziękowania i dużo dobrych życzeń.



Spis treści

- 6 Wstęp**
- 7 Raporty przygotowują**
- 8 Pestycydy na talerzu**
- 12 Rozważania na temat norm spożywczych**
- 16 Badanie Mąki**
 - 17** Selekcja produktów
 - 19** Proces badania laboratoryjnego
 - 20** Co znaleźliśmy
 - 20** Wnioski z badania
- 22 Ranking**
- 24 Partnerzy**



Prześwietlamy:
Mąki



Raport
Prześwietlamy:
Mąki



Wstęp

I stało się! W Twoje ręce oddajemy już piąty raport z serii „Prześwietlamy produkty spożywcze”. Tym razem zajęliśmy się produktami mącznymi.

Raport w swoich założeniach i konstrukcji jest zbliżony do poprzednich. Cele wciąż te same :) Dostarczamy wiarygodną informację konsumentom i szukamy najczystszych produktów na rynku. To, co się zmieniło, to sytuacja wokół raportów. I nie mamy tutaj na myśli sytuacji epidemiologicznej, bo ta daje nam wszystkim się we znaki, ale chodzi o **wzrost popularności naszych raportów**.

Wszystkie nasze dotychczasowe raporty spowodowały spore zainteresowanie ze strony konsumentów. Nie uszło to uwadze producentów. Trudno się temu dziwić. Gdybyśmy, zamiast raportów na temat żywności, wydawali albumy muzyczne i ich popularność byłaby równie duża, dwa z nich zasłużyłyby na Złotą, a jeden na Platynową Płytę. Z naszej strony oraz ze stron partnerskich zostało **pobranym w sumie ponad 85 tysięcy raportów**. Zgadujemy, że drugie albo i trzecie tyle krążyło w sieci przesyłane z „rąk do rąk”.

Ponadto PortalSpozywczy.pl przyznał, że informacje o naszych dwóch zeszłorocznych raportach, jagłanym i piwnym, były najczęściej czytany artykułami w całym roku 2020. To kolejne potwierdzenie, że producenci żywności zaczęli bacznie się nam przyglądać, a tym samym straciliśmy efekt zaskoczenia. Przypuszczamy, że każda nasza decyzja o wzięciu pod lupę konkretnej grupy produktowej wywołuje zmiany na rynku. **Wiemy, że zapowiadane przez nas badanie mąk, spowodowało masowe badania swoich produktów przez ich wytwórców**.

Popularność raportów postanowiliśmy wykorzystać do zachęcenia producentów do podjęcia walki konkurencyjnej w obszarze czystości produktów od pozostałości pestycydów. W tym celu zaprosiliśmy właścicieli marek mąk z polskiego rynku do dotarczenia do raportu i pochwalenia się swoimi produktami, które my moglibyśmy poddać niezależnej weryfikacji laboratoryjnej. O efekcie naszych starań przeczytasz w tym raporcie.

Co jeszcze tutaj znajdziesz? Poza rankingiem 15 mąk, wynikami ich badań (str.22) oraz omówieniem całego procesu badania wraz z naszymi spostrzeżeniami (str. 16), znajdziesz szczyptę polityki europejskiej. Okazało się, że nasze prace zbiegły się z pracami Komisji Europejskiej (KE) nad Europejskim Zielonym Ładem, a w jego ramach pracą nad **strategią „Od pola do stołu”, związaną m.in. z bezpieczeństwem żywności**. O analizę sytuacji i komentarz poprosiliśmy Ewę Sufin-Jacquemart, która na bieżąco śledzi ten proces na poziomie europejskim i krajowym. Sami też zadaliśmy sobie pytanie, czy KE jest w stanie uszczęśliwić nas bez naszego realnego zainteresowania tym co mamy na widelcu...? Wszystko to znajdziesz na stronie 8 raportu.

Analizując wyniki badań produktów pracujemy z normami, czyli z Najwyższymi Dopuszczalnymi (prawem) Poziomami pozostałości pestycydów (NDP). Często zadajemy sobie pytanie, **jak to możliwe, że jeden produkt może mieć normę nawet 500 razy wyższą niż inny produkt z tej samej grupy asortymentowej**. O analizę zjawiska (na stronie 12) poprosiliśmy doktorantkę z dziedziny międzynarodowego prawa żywnościowego - Karolinę Pruchniewicz.

Raporty FoodRentgen możemy porównać do tablicy informacyjnej, na której wywieszamy szczegóły o jakości żywności. Kto chce - ten czyta i korzysta z wiedzy. Poruszając się w trudnym temacie żywności, zadajemy sobie trudne pytania, odkrywamy i uczymy się też nowych rzeczy, poszerzamy horyzonty. Tym co ma znaczenie - dzielimy się z Wami. Mamy nadzieję, że teksty będą dla Was inspiracją i przyniosą pożytek.

Życzymy użytecznej lektury i dziękujemy, że nie jesteśmy sami.

Raporty przygotowują:

Marzena i Marcin Galiccy: Poznajcie nas. Jesteśmy organizatorami Programu FoodRentgen. Dostawnie i w prze-nośni poświęciliśmy się zrównoważonemu życiu i zdro-wemu odżywianiu. Wiemy, że to, co mamy na widelcu, wpływa na nasze życie. Wiemy z doświadczenia. Wiemy również, że nieliczne kontrole nie są w stanie zweryfiko-wać tego, co znajduje się ostatecznie na półkach skle-powych. Dlatego wzięliśmy sprawy w swoje ręce. Prze-świetlamy żywność prosto z półek sklepowych. Chcemy wiedzieć, co trafia na nasz talerz, aby móc dokonywać właściwych, dla nas samych, wyborów.

Celem naszych działań jest niwelowanie asymetrii in-formacji na rynku - sytuacji, kiedy jedni wiedzą więcej, a inni mniej. Interesuje nas przejrzystość na każdym eta-pie. Żywność ludzi powinno być misją, a nie grą strate-giczną. Wszystkich „uczestników gry” prowokujemy do pozytywnej zmiany. Jesteśmy przekonani, że zmiany są nieodłączną częścią życia. Jesteśmy na nie otwarci. Za-wsze zaczynamy od siebie, od własnego podwórka. Jak i tym razem. Ale skala FoodRentgen jest ogromna - to, co robimy dotyczy naszego wspólnego, wielkiego podwórka. Dotyczy nas wszystkich – każdego z nas. Chcemy zmian, ale jesteśmy w stanie wprowadzić je tylko wspólnie z Wami.



Program FoodRentgen to ogólnopolska akcja zajmująca się zagadnieniami świadomej konsumpcji. Misją Progra-mu jest przeciwdziałanie zjawisku asymetrii informacji na rynku spożywczym. Zjawisko to godzi w interesy konsu-mentów, jak i wytwórców wysokiej jakości produktów spożywczych.

Twórcy Programu, we współpracy z instytutami badają-cymi żywność, postawili sobie za cel znalezienie i ozna-czenie najczystszych produktów spożywczych pod względem pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Wyniki swoich analiz publikują w postaci raportów konsu-menckich dostępnych na stronie: <http://foodrentgen.eu/pl/publikacje>



Prześwietlamy:

Mąki

7

Pestycydy na talerzu

to tylko czubek góry lodowej, ale jest nadzieja...

■ Ewa Sufin-Jacquemart

W grudniu 2019r. Komisja Europejska przyjęła strategię pod nazwą „Europejski Zielony Ład”. W jej ramach strategia „Od pola do stołu” zakłada dla unijnego rolnictwa ambitne cele, które budzą ogromne emocje w sektorze rolno-spożywczym. Zresztą podsycane przez sektor agrochemiczny, a więc głównego beneficjenta rolnictwa napędzanego chemicznie. Czy wyznaczone cele uda się wdrożyć w politykę rolną poszczególnych krajów? Czy może strategia rozsypie się w pył mało istotnych zapisów prawnych pod naporem lobbingu sektora agrochemicznego?

Rolnictwo, jakie dominuje dziś w krajach rozwiniętych, w Unii Europejskiej i w Polsce, jest krytykowane. Zarzuca mu się, że przyczynia się do zmian klimatu, zanieczyszcza wodę i ogranicza jej zasoby, powoduje jałowienie gleb, a używając pestycydów, przyczynia się do spadku populacji pszczoł i oddziałuje negatywnie na zdrowie rolników i innych mieszkańców obszarów wiejskich.

Koncentracja hodowli, scalanie gruntów, usuwanie miedz, drzew i krzewów śródpolnych, likwidacja oczek wodnych, monokulturowe uprawy wielkoobszarowe, nawozy mineralne, tysiące środków ochrony roślin, rozwinięta mechanizacja, a teraz również informatyzacja - drony, mierniki satelitarne, aplikacje komputerowe... tym jest dzisiejsze rolnictwo.



Europejski Zielony Ład (European Green Deal)

Nowa strategia rozwoju gospodarczego Unii Europejskiej. Jej celem jest głęboka proekologiczna przebudowa gospodarki UE, która z trzeciego największego źródła emisji gazów cieplarnianych na świecie ma do 2050 roku stać się pierwszym obszarem neutralnym klimatycznie.

Cele klimatyczne UE na 2030 rok także będą dostosowane do zobowiązań Porozumienia Paryskiego na rzecz klimatu. Strategia Europejskiego Zielonego Ładu obejmuje wszystkie polityki unijne kluczowe dla osiągnięcia tych celów: energetyczną, gospodarki obiegu zamkniętego, mobilności, budownictwa i mieszkalnictwa, na rzecz bioróżnorodności, rolną i żywności „Od pola do stołu” oraz na rzecz likwidacji zanieczyszczeń środowiska.

Same zabiegi rolnicze też się zmieniają, coraz szerzej stosując środki chemiczne. Do „przygotowania pola” pod uprawę stosuje się herbicydy, aby oczyścić glebę z życia, tak aby żadne pozostałości roślin nie miały szansy wyrosnąć na polu „zanieczyszczając” nową uprawę. Najczęściej są to herbicydy na bazie glifosatu, których na świecie sprzedaje się dziś ponad 800 tysięcy ton rocznie. Wymyślono też dla nich inne „nowoczesne” zastosowanie, tzw. desykację, czyli oprysk przed zbiorem powodujący obumarcie roślin uprawnych, które w ten sposób zostają „dosuszone”, co ułatwia ich zbiór i zmniejsza straty nasion. Jest to szeroko stosowana praktyka w uprawie rzepaku, łubinu, gorczyca, roślin strączkowych, słonecznika i zbóż m.in. gryki i prosa. Z tego powodu Najwyższe Dopuszczalne (prawem) Poziomy (NDP) pozostałości glifosatu w produktach rolnych z wielu wymienionych powyżej roślin, są wyższe od standardowej normy 0,1 mg/kg (**100 lub nawet 200 razy**). Nic dziwnego, że znajdujemy glifosat w kaszy.

Nie będziemy rozwijać kwestii chowu zwierząt w fermach-fabrykach, gdzie profilaktycznie stosuje się środki przeciwdrobnoustrojowe, których ślady pozostają w mięsie, tym samym dając możliwość różnym patogenom uodpornienia się na antybiotyki. Natomiast niezależnie od wielu negatywnych wpływów rolnictwa na środowisko i przyrodę, już samo występowanie pestycydów i antybiotyków w naszej żywności powinno budzić nasz niepokój.

Świadczy to o nieskuteczności unijnej Wspólnej Polityki Rolnej, na którą przeznaczamy prawie 40% budżetu Unii Europejskiej. Nadzieją jest Europejski Zielony Ład, którego strategia „Od pola do stołu” zakłada ambitne cele na 2030 rok.

Rolników jest bardzo wielu, a gospodarstwa są bardzo różne. Upraszczając, gospodarstwa „konwencjonalne” stosują zasadę: dzięki chemii i maszynom zmuszamy

Strategia „Od pola do stołu” zakłada ambitne cele na 2030 rok:

50% mniej **zużycia pestycydów** w UE

50% mniej zużycia **środków przeciwdrobnoustrojowych**

20% mniej zużycia **nawozów mineralnych**

minimum 25% powierzchni upraw **pod uprawami ekologicznymi**

ziemię do wyprodukowania tego co chcemy (lub chce rynek) w jak największej ilości. Poprzez różne „dobre praktyki” zmniejszamy szkodliwe oddziaływanie na środowisko, nigdy go do końca nie eliminując. Mówi się wówczas o „rolnictwie zrównoważonym”. Wielkie gospodarstwa używają do tego technologie, w ramach tzw. „rolnictwa precyzyjnego”. Gdy rolnictwo konwencjonalne stara się zwiększać pochłanianie dwutlenku węgla przez glebę i rośliny, mówi się o „rolnictwie węglowym”. Natomiast, gdy stara się zmniejszać emisje gazów cieplarnianych, m.in. przez praktyki hodowlane ograniczające emisje metanu i tlenu azotu, mówi się o „rolnictwie przyjaznym dla klimatu”. Ale wciąż mamy pestycydy i antybiotyki...

Czy można inaczej? Można. Miliony rolników na świecie reprezentuje inne podejście do ziemi i rolnictwa, oparte na trosce o glebę, o ekosystemy i przyrodę. Dzięki wiedzy i szacunkowi do świata żywego, wykorzystując naturalne procesy i synergie biologiczne, z pomocą naturalnych nawozów i biologicznych środków wspierających, można produkować żywność wysokiej jakości, nie szkodząc środowisku i bioróżnorodności. **Nazywamy to „agroekologią”**. Wbrew rozpowszechnionym opiniom, to właśnie

takie rolnictwo daje najlepsze rezultaty. W tym duchu rozwija się rolnictwo ekologiczne, regeneratywne, agroleśnictwo, permakultura. Agroekologię promuje też dziś FAO, Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa.

Czy konsument może wybrać z którego modelu żywność kupuje? Jedyne „rolnictwo ekologiczne” jest objęte systemem certyfikacji, która pozwala oczekiwać, że produkt jest produkowany w zgodzie z przyrodą, a **używanie chemicznych nawozów i środków ochrony roślin jest zabronione**. Żywność z certyfikatami produktów regionalnych i tradycyjnych („jakość tradycja”, „chroniona nazwa pochodzenia”, „gwarantowana tradycyjna specjalność”, „chronione pochodzenie geograficzne”) produkowana jest w sposób tradycyjny. Można oczekiwać, że produkcja takiej żywności będzie także przyjazna środowisku, choć nie ma tu tak jasnych formalnych wymogów. To tyle. Pozostaje nam wspierać rolnictwo ekologiczne oraz wywierać presję na rolników konwencjonalnych, żeby ich praktyki były jak najbardziej zrównoważone, aby środki chemiczne nie przenikały do żywności. Program FoodRentgen jest tu cennym narzędziem.

Ewa Sufin-Jacquemart jest członkinią grupy steeringowej Koalicji Żywa Ziemia, prezeską zarządu Fundacji Strefa Zieleni. Pisze do „Zielonych Wiadomości”, koordynuje „Centrum Zielone” Kongresu Kobiet i jest w Radzie Dyrektorów Green European Foundation przy Parlamencie Europejskim.



Czy politycy są w stanie dokonać zmian dla naszego wspólnego dobra?

Dokonanie zmiany, bez naszego konsumenckiego zaangażowania, może być bardzo trudne. Wielokrotnie obserwowaliśmy działania polityków, które być może były nawet słuszne, ale nie do końca zrozumiałe przez społeczeństwo i ostatecznie stawały się martwym prawem. **Strategia „Od pola do stołu” zakłada odgórne ograniczenia ilości używanych pestycydów, nawozów sztucznych** etc.. Bez świadomości konsumenckiej, pomimo szczytnych założeń i obszernie rozpisanych strategii, może okazać się, że na talerzu znajdziemy żywność równie zanieczyszczoną jak wcześniej... Jak to możliwe? Odgórne, prawnie ustanowione, ograniczenia są pomocne jako drogowskaz i pewnego rodzaju „bat”. Wielu z nas boi się kary, natomiast wielu wie jak skutecznie ją ominąć. Istnieje potencjalne ryzyko, że rolnictwo znajdzie sposób na pozyskanie agrochemii z innych źródeł niż oficjalne. Stosowanie pestycydów jest po prostu wygodne. Już teraz obserwujemy falę nielegalnych pestycydów płynących do Unii Europejskiej spoza jej granic. Rezygnacja z użycia pestycydów musi mieć jakąś przesłankę, choćby ekonomiczną - co z tego, że gospodarstwo wyprodukuje produkt na bazie pestycydów, jeżeli nie znajdzie na niego zbytu ...?

Dlatego jako Program FoodRentgen wołamy: **obudź się świadomości konsumencka i sprawdź co masz na widelcu**. Pomyśl zanim włożysz produkt do koszyka. Zastanów się, czy właśnie taką żywność chcesz jeść. Do Ciebie należy wybór. To Ty decydujesz - co będzie dostępne na rynku. Robisz to codziennie swoimi decyzjami zakupowymi i swoim portfelem. To w Twoje decyzje zakupowe wpatrują się producenci żywności i na tej podstawie przygotowują produkty dla Ciebie. Chcesz jeść żywność bez pozostałości pestycydów, to takiej szukaj na rynku. Takie działania leżało u podstaw powstania Programu FoodRentgen. Dlatego też zaczęliśmy badać żywność i udostępniać wyniki badań innym konsumentom. Ostatni rok pokazał nam, że było to pożyteczne działanie. Nasze wyniki umożliwiły podjęcie decyzji zakupowych tysiącom konsumentów, w ten sposób zmieniając krzywą popytu. **Oddolną inicjatywę pojedynczych konsumentów śmiało możemy nazwać działaniem „Od stołu do pola”**. Dzięki takiemu podejściu jesteśmy pewni, że odgórna strategia „Od pola do stołu” może być wdrożona z sukcesem.

Marzena Poniatowska - Galicka i Marcin Galicki,
współtwórcy Programu FoodRentgen



OD POLA
DO STOŁU



OD STOŁU
DO POLA



200 razy tyle uległa podwyższeniu norma* w soi w latach 90-tych ubiegłego wieku.

500 razy o tyle razy większa jest norma* dla grzybów leśnych porównując do ich grzybów hodowlanych.

100 razy to różnica w normach* pomiędzy gryką i prosem, a pszenicą, żytem, czy orkiszem.

To tylko trzy ciekawostki wyłapanie na polu Najwyższych Dopuszczalnych Poziomów Pozostałości dla pojedynczego herbicydu, jakim jest glifosat. A to tylko jedna substancja aktywna z kilkuset dopuszczonych na rynek europejski. Skąd się biorą te różnice? Na to pytanie szukała odpowiedzi Karolina Pruchniewicz, doktorantka z dziedziny międzynarodowego prawa żywnościowego.

* norma - NDP dla pozostałości glifosatu



Rozważania na temat norm spożywczych

■ Karolina Pruchniewicz

Zagadnienia związane z obowiązującymi normami obejmują wiele dziedzin naukowych i niosą za sobą wiele wątpliwości, a przede wszystkim niepokoją wśród konsumentów, dla których aspekty zdrowotne są coraz ważniejsze, a ich świadomość środowiskowa zwiększa się z każdym rokiem.

Pestycydy należą do niebezpiecznych związków chemicznych z uwagi m.in. na ich długotrwałe skutki, toksyczność dla organizmów żywych i problem z ich degradacją. Nadmierne stosowanie pestycydów powoduje problemy w perspektywie globalnej, takie jak wzrost odporności szkodników czy uciążliwe rośliny segetalne. Kwestia dopuszczalności pestycydów stanowi temat bardzo skomplikowany z uwagi na wiele aspektów, które należy wziąć pod uwagę przy ich wprowadzaniu do obrotu, a także kontrowersyjny ze względu na wątki polityczno-handlowe. W celu dopuszczenia do obrotu, środki ochrony roślin poddaje się ocenie ryzyka lub uznaje je z gruntu za niebezpieczne na podstawie dostępnych analiz. Ocena ryzyka stanowi oparty na naukowych podstawach proces obejmujący cztery etapy: określenie zagrożeń, ich charakterystykę, ocenę narażenia i charakterystykę ryzyka. W przypadku, **gdy substancja jest uznana za niebezpieczną, czyli rakotwórczą, mutagenną, toksyczną lub zaburzającą gospodarkę hormonalną, stosuje się kryteria „cut off”** (brak zgody na stosowanie). Na podstawie rozporządzenia PE i Rady (WE) nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r., dotyczącego wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin uznano, że **substancje niebezpieczne nie mają bezpiecznego poziomu narażenia** i w związku z tym, nie mogą być stosowane.



Na terenie Unii Europejskiej substancje chemiczne, wykorzystywane przy produkcji żywności, podlegają procedurom uzyskiwania pozwoleń na dopuszczenie do obrotu na wspólnym rynku. Pozwolenia wydaje się w celu zapewnienia zgodności z unijnymi wymogami prawa żywnościowego, w tym bezpieczeństwa żywności. Jednakże należy pamiętać, że substancje dopuszczone na rynek UE stanowią jedynie część wszystkich środków chemicznych stosowanych w rolnictwie na świecie. Istnieją wyraźne różnice między systemami regulacyjnymi UE i innych krajów. Fakt ten sprzyja naciskom ze strony poszczególnych państw na niwelowanie tych różnic. Widać to choćby po wzrastającej liczbie składanych wniosków o dopuszczenie nowych substancji na rynek europejski.



NDP (Najwyższe Dopuszczalne Poziomy Pozostałości)* to prawnie wiążące progi wyznaczające maksymalną zawartość pozostałości pestycydów. Przyjmowane są w drodze europejskiego prawodawstwa i stosowane bezpośrednio na terenie całej Unii Europejskiej na podstawie rozporządzenia PE i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

* eng. Maximum Residue Levels (MRLs)

Na szczeblu międzynarodowym poziomy pozostałości podlegają zasadom Kodeksu Żywnościowego ustanawiającego odrębne normy określone jako CXL. **Normy te są często bardziej liberalne, niż te obowiązujące w UE**, co ma ułatwiać handel międzynarodowy. Warto zauważyć, że substancje toksyczne od dawna zakazane w Europie, takie jak DDT i parakwat, nadal znajdują się na liście CXL¹. W raporcie przedstawionym przez Centrum Międzynarodowego Prawa Środowiskowego z 2015 r.² wymieniono 82 pestycydy, które są zakazane w UE, ale dopuszczone w USA, co stanowi ponad 25% stosowanych tam środków ochrony roślin, w tym herbicyd atrazyna oraz zabójcy pszczoł klotianidyna, tiametoksam i - w większości - imidaklopid. Profesorka Larissa Bombardi z Uniwersytetu w São Paulo opublikowała pracę naukową, z której wynika, że z 504 aktywnych składników pestycydów dopuszczonych w Brazylii, 149 jest zakazanych w UE.

Do wyjątkowo drażliwych tematów na tle polityki międzynarodowej należą poziomy pozostałości toksycznych w towarach importowanych. Od dawna stanowi to krytyczny punkt sporu w międzynarodowych negocjacjach dotyczących polityki handlowej. **Lobby przemysłu produkcji chemikaliów i partnerzy handlowi UE**, do których należy m.in. USA, od dawna zdecydowanie **sprzeciwiają się, opisanemu wcześniej podejściu, opartemu na ocenie ryzyka i identyfikacji substancji niebezpiecznych**. Forsowane są próby ustanawiania tolerancji importowych dla substancji potencjalnie niebezpiecznych na podstawie oceny ryzyka. Takie podejście bazuje na założeniu, że zawsze można ustalić bezpieczny poziom narażenia, a więc że to dawka czyni truciznę.³ Tolerancja importowa to najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości ustalony dla produktów importowanych, tak aby spełniły wymogi handlu międzynarodowego (art.3 ust. 2 g⁴).

1 <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticides/en>

2 Center for International Environmental Law (CIEL)

3 Raport A Toxic Affair z 2015 r. Stéphane Horel

4 rozporządzenie PE i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni



Wartości NDP pozostałości glifosatu

dla wybranych grup produktowych w mg/kg produktu

GRUPA PRODUKTOWA	NDP
Zboża	
Gryka, Proso (jaglanka)	0,1
Pszenica, Żyto, Orkisz	10,0
Strączkowe	
Fasola (jaś, azuki, mung, etc)	0,1
Inne strączkowe	2,0
Łubin	10,0
Soja	20,0
Grzyby	
Grzyby hodowlane	0,1
Grzyby leśne	50,0

źródło: EU Pesticides Database

Podsumowując, należy więc przyjąć, że to nieustanne **konflikty interesów gospodarczych i politycznych**, potęgowane przez działania lobbingowe grup interesów zgromadzonych wokół Światowej Organizacji Handlu, a także odmienne podejście do zdrowia publicznego w Unii Europejskiej, Stanach Zjednoczonych i innych krajach stanowią klucz do rozwiązania zagadki nieustannie dokonywanych zmian i występujących różnic w poziomach pozostałości chemicznych w spożywanej przez nas żywności. Międzynarodowy handel żywnością i ściśle związany z tym temat bezpieczeństwa żywności są jednym z licznych narzędzi na międzynarodowym stole negocjacyjnym. A jak to w negocjacjach bywa, by zyskać na jednym polu, trzeba ustąpić w innej kwestii. W takich sytuacjach zawsze rodzi się pytanie, co jest priorytetem podczas negocjacji...?

Karolina Pruchniewicz - liderka zespołu Sustainability lawyers i starszy prawnik w Kancelarii RPMS. Doktorantka z dziedziny Międzynarodowego Prawa Żywnościowego w Wageningen University&Research (Holandia). Autorka artykułów naukowych i popularnonaukowych, ekspertka cibodiritto.com, prelegentka.

Badanie mąki

■ Marzena Poniatowska- Galicka i Marcin Galicki

Od chwili zapowiedzi badań do wydania raportu mija sporo czasu. To długi proces badawczy, który postaramy się tutaj opisać. W tekście komentujemy uzyskane wyniki, snujemy hipotezy i przypuszczenia. Będzie też trochę o opakowaniach – czego szukaliśmy, a nie znaleźliśmy. Zaczniemy jednak od początku.

Cel zawsze mamy taki sam - rzetelne oraz niezależne od wytwórcy sprawdzenie jakości produktów, po które sięga konsument. Mówiąc o jakości myślimy o zawartości (niewidzialnych dla oka) pozostałości pestycydów. Szukamy najlepszych produktów, bo tylko takie chcielibyśmy widzieć na naszych talerzach.

Zainicjowanie Akcji „Przebadajmy Mąki”

To był maj 2020 r. Do publicznej wiadomości podaliśmy informację o kolejnej grupie produktowej, którą zamierzamy prześwietlić, czyli przebadać laboratoryjnie. Po co? Aby uzyskać bezpośredni dostęp do niezależnych wyników badań... czyli do informacji... czyli do wiedzy. Jedynie w oparciu o posiadaną wiedzę, każdy z nas indywidualnie, może dokonywać świadomych wyborów. Realia są takie, że za wiedzę często płacimy z własnej kieszeni. Tak też robimy tutaj. To My – konsumenci – finansujemy badania. A chętnych jest coraz więcej. Specjalnie w tym celu, na naszej stronie, uruchomiliśmy zbiórkę funduszy na badanie mąk.



Selekcja produktów do badania

Zebrałiśmy informację z rynku - Przeszukaliśmy Internet, byliśmy w sklepach. Zidentyfikowaliśmy 110 produktów mącznych dostarczanych przez 28 producentów i dystrybutorów w czterech kategoriach mąk: pszennych, żytnich, orkiszowych i ziemniaczanych.

Ankieta - zapytaliśmy Was o preferencje badawcze

Idealnie byłoby przebadac wszystkie maki na rynku. Wiedzac jednak ile kosztuja badania, nawet o tym nie marzyliśmy. Dlatego tez poprosiliśmy Was o wskazanie mąk, które jako pierwsze powinny trafic do badania. Przez pare tygodni tworzyliśmy ranking wedlug kryteriów: wybór po 3 produkty z kategorii mąk pszennych, żytnich i orkiszowych i 2 produkty z mąką ziemniaczaną. Zależalo nam na tym, aby uzyskac jak największy przekrój rynku, dlatego tez do badania trafial tylko jeden produkt danej marki. Ten o największej liczbie głosów. Tym sposobem wyselekcjonowaliśmy 11 produktów, jak się później okazalo, od 10 producentów. Otóż produkt sprzedawany przez Biedronkę pod marką Złote Pola zostal wyprodukowany przez Młynpol, którego produkt tez trafial do badania. Ale o tym dowiedziliśmy się już po zakupach. Oto lista finalistów, która trafiala do badania z rekomendacji konsumentów w kolejności wg ilości zebranych głosów:

1. PPZ Trzemeszno - Skrobia Ziemniaczana 1kg
2. Złote Pola Mąka Tortowa Pszena Typ 450 1kg
3. Kupiec Mąka Ziemniaczana 1kg
4. Belbake Bio Mąka Pszena Luksusowa Typ 550 1kg
5. Gdańskie Młyny Mąka Żytnia Pełnoziarnista 1kg
6. Melvit - Mąka Żytnia do Wypieku Chleba Domowego Typ 720 1kg
7. Basia Mąka Tortowa Orkiszowa Typ 450 900g
8. BioPlanet Bio Mąka Orkiszowa Typ 700 1kg
9. Młynpol Królowa Mąk Tortowych Mąka Pszena Typ 400 1kg
10. Podlaskie Maki Ekologiczne Mąka Żytnia Chlebowa Bio 1kg
11. Targroch Mąka Orkiszowa Jasna Typ TGL 70 1kg





Zaprosiliśmy producentów mąk do dobrowolnego dołączenia do badania

Po publikacji raportów dotyczących kasz pojawiły się zarzuty, że badamy małą część produktów, a ich wyniki rzutują na wszystkie kasze na rynku. Dlatego tym razem postanowiliśmy dać producentom szansę „dotączyć” do badania ze swoimi produktami. „Dotączyć” w cudzysłowie, bo to wciąż my sami wybieraliśmy sklep i kupowany produkt. Wystosowaliśmy więc zaproszenie do producentów mąk. Aby zachęcić ich do całej akcji, zaproponowaliśmy możliwość rezygnacji z publikacji w raporcie wyniku badania zgłoszonego przez nich produktu, jeśli wynik nie spełniałby ich oczekiwań. Nie chodzi bynajmniej o ukrywanie informacji, ale o to by skłonić producentów do zdrowego wyścigu o jak najczystszy produkt. W końcu naszym celem jest szukanie przede wszystkim dobrych produktów. Producentom produktów wyselekcjonowanych przez konsumentów zaproponowaliśmy, na takich samych warunkach, możliwość rozszerzenia badania o dodatkowe pestycydy. Na naszą propozycję odpowiedziała dostawnie garstka firm gotowa poddać swoje produkty badaniu. Po weryfikacji produktów w badaniu laboratoryjnym do raportu ostatecznie dołączyły następujące produkty:

1. W pełnym zakresie badawczym, tzn. badanie pozostałości glifosatu oraz ponad 500 innych pestycydów:
 - a. Szczepanki Mąka Pszenna Tortowa Typ 450 1kg.
2. W zakresie podstawowym, tzn. badanie pozostałości glifosatu:
 - a. Naura Bio Mąka Pszenna Pełnoziarnista Typ 1850 1kg,
 - b. Naura Bio Mąka Żytnia Pełnoziarnista Typ 2000 1kg,
 - c. Naura Bio Mąka Orkiszowa Pełnoziarnista Typ 2000 1kg.
3. Z produktów wskazanych przez konsumentów, na rozszerzenie zakresu badania do pełnego zdecydował się producent produktu:
 - a. Podlaskie Mąki Ekologiczne Mąka Żytnia Chlebowa Bio 1kg.

Zakupiliśmy produkty do badania

Zakupy odbyły się w sposób tradycyjny. Pomimo szalejącej pandemii, z narażeniem życia swojego i współ-kupujących ;-) udaliśmy się do fizycznych sklepów, gdzie nabyliśmy wyselekcjonowane produkty. Dwie mąki kupiliśmy przez Internet, oczywiście przez podstawionych tajemniczych klientów.



Proces badania laboratoryjnego

Wszystkie badania zostały przeprowadzone w Zakładzie Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa - Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach zgodnie z akredytowanymi metodami. Badania laboratoryjne miały na celu wykazanie ewentualnych pozostałości pestycydów w badanych produktach.

W pierwszej kolejności do analizy na obecność pozostałości glifosatu (EURL-SRM QuPPE-Method) przekazaliśmy produkty zgłoszone przez konsumentów.

Produkty zgłoszone przez producentów przekazaliśmy do analizy w drugiej kolejności. Sprawdzaliśmy obecność pozostałości glifosatu (EURL-SRM QuPPE-Method) oraz pozostałości ponad 500 pestycydów (PN-EN 15662:2018-06 - GC-MS/MS i PN-EN 15662:2018-06 - LC-MS/MS)

Na podstawie przeprowadzonych badań laboratorium przygotowało sprawozdanie z badań, w którym znalazła się informacja o braku wykrycia pozostałości lub o fakcie wykrycia pozostałości wraz z informacją o poziomie jego zawartości.

O procesie badawczym od kuchni można poczytać na stronie 14 Raportu „Prześwietlamy Kasze Jaglane” - do pobrania tutaj >>> www.foodrentgen.eu/pl/raport-kasze-jaglane

Zastosowane metody badawcze



a. **EURL-SRM QuPPE-Method** (polecana przez Laboratoria Referencyjne UE). Analizę jakościową i ilościową glifosatu (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,05 mg/kg) i kationu trimetylosulfoniowego, który może wskazywać na jego stosowanie (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,05 mg/kg) wykonano przy użyciu chromatografu cieczowego wyposażonego w podwójny detektor masowy (LC-MS/MS).

b. **PN-EN 15662:2018-06 - GC-MS/MS** Analizę jakościową i ilościową 280 pestycydów* wykonano przy użyciu chromatografu gazowego wyposażonego w podwójny detektor masowy (GC-MS/MS)

c. **PN-EN 15662:2018-06 - LC-MS/MS** Analizę jakościową i ilościową 224 pestycydów* wykonano przy użyciu chromatografu cieczowego wyposażonego w podwójny detektor masowy (LC-MS/MS)

* lista przebadanych pestycydów zgodna z ofertą Instytutu Ogrodnictwa z lipca 2020 r.

Co znaleźliśmy?

Przypomnijmy czego tak faktycznie szukaliśmy. Zgodnie z naszą filozofią, szukaliśmy produktów czystych, dobrych dla konsumentów. Szukaliśmy informacji, aby mieć wybór. I to nam się udało.

1. W dwóch produktach, badania nie wykazały obecności żadnych pestycydów (ponad 500 substancji, w tym glifosatu). Są to:
 - Podlaskie Mąki Ekologiczne Mąka Żytnia Chlebowa Bio 1kg
 - Szczepanki Mąka Pszena Tortowa Typ 450 1kgWarto podkreślić, że :
 - firma Biolife, producent Podlaskich Mąk Ekologicznych zdecydował się na rozszerzenie badania finansowanego przez konsumentów,
 - a firma Młyny Szczepanki produkująca produkty konwencjonalne, sama zgłosiła swój produkt do badań rozszerzonych.
2. W pozostałych 13 produktach badania nie wykazały obecności pozostałości glifosatu.

Czy to znaczy, że wszystkie produkty na rynku są wolne od pozostałości pestycydów, czy też glifosatu? Raczej nie, ale o tym piszemy w dalszej części tego artykułu.



Wnioski z badania

DOBRE WIADOMOŚCI

1. W żadnej z badanych mąk nie znaleźliśmy pozostałości glifosatu.
2. W produktach, które poddane zostały badaniom dodatkowym, poza paroma wyjątkami, nie znaleźliśmy też innych badanych pestycydów.
3. W paru wyjątkowych przypadkach znaleźliśmy śladowe ilości (0,01mg/kg produktu) insektycydu o nazwie pirymifos metylowy. Bardzo dobrą wiadomością w tym przypadku jest fakt, że producent, podjął ze swoim dostawcą, działania naprawcze mające na celu wyeliminowanie pozostałości tego środka w żywności. Zgodnie z naszą obietnicą złożoną producentom dobrowolnie przystępującym do badania uszanowaliśmy jego wolę o wycofaniu się z publikacji. Warto też podkreślić, iż pirymifos metylowy nie jest stosowany bezpośrednio w procesie produkcji roślinnej, ale wciąż jest używany w miejscach przechowywania surowca, jako środek przeciwko insektom.
4. Pojawili się producenci, którzy widzą szansę rynkową w poprawianiu jakości swoich produktów w kontekście braku pozostałości pestycydów i informowaniu o tym konsumentów.



ZŁE WIADOMOŚCI



1. Fakt, że tak mało producentów zdecydowało się na transparentność. Na 110 zidentyfikowanych przez nas produktów, tylko producenci 5 z nich byli gotowi, by to zrobić. O ile można, w pewnym sensie, rozumieć obawy producentów produktów konwencjonalnych, to niezrozumiałym dla nas fenomenem jest niechęć ze strony producentów produktów ekologicznych, oczywiście poza paroma wyjątkami. Liczymy, że przy kolejnych edycjach naszych raportów liczba producentów, gotowych na transparentność będzie rosła.

ZNAKI ZAPYTANIA







1. Czy to znaczy, że wszystkie produkty mączne istniejące na rynku są wolne od pozostałości glifosatu, czy też innych pestycydów? Na pewno nie! Nie dotarli do nas wieści o drastycznych spadkach sprzedaży tych środków, więc przypuszczamy, że produkty z pozostałościami musiały znaleźć jakieś inne ujście w rynek.
2. Gdzie się zatem podziało ziarno z pozostałościami? Na pewno znalazło się na rynku. Pytanie w jakiej postaci? Być może za pośrednictwem produktów nie przebadanych? Jest ich zdecydowanie więcej niż tych wziętych pod lupę.
3. Jak zatem wygląda sytuacja z pozostałościami pestycydów w produktach przez nas nie przebadanych, a które funkcjonują na rynku? Tego niestety nie wiemy, dlatego warto świadomie podejmować decyzje zakupowe i wybierać na podstawie wiedzy, którą już zdobyliśmy. A o niektórych „prześwietlonych” produktach coś już wiemy.
4. Czy osiągnięte wyniki braku pozostałości glifosatu, można uznać za oznakę jakiejś stałej tendencji poprawy jakości na rynku, czy może jest to jedynie efekt zapowiadanych przez nas, z dużym wyprzedzeniem, badań mąk? Faktem jest, że od chwili zapowiedzi prac nad raportem, producenci mieli dużo czasu na przygotowanie produktów na nasze badanie. A my, po zeszłorocznych akcjach wokół kasz, straciliśmy efekt zaskoczenia. Przypuszczamy, że każda nasza decyzja o wzięciu pod lupę konkretnej grupy produktowej wywołuje zmiany na rynku. Wiemy z laboratoriów, że zapowiadane przez nas badanie mąk, spowodowało masowe badania swoich produktów przez samych producentów. Dobrze, że możemy mieć taki wpływ na rynek. Jednak na odpowiedź na pytanie o trwałość tego efektu pewnie musimy jeszcze chwilę poczekać.
5. Kraj pochodzenia surowca – temat odbiegający od zagadnień związanych z pestycydami, ale istotny z punktu widzenia świadomego konsumenta. Otóż zauważyliśmy, że taka informacja nie jest zamieszczana na wszystkich opakowaniach. Czy to znaczy, że producenci zostali zwolnieni z obowiązku informowania konsumentów o tym skąd pochodzi surowiec?

Ranking produktów

MAKI PSZENNE

Ranking		Nazwa	Kraj pochodzenia surowca	Certyfikat EKO	Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
1		 Szczepanki Mąka Pszena Tortowa Typ 450 1kg >>>	Polska	NIE	Młyny Szczepanki S.A.	02.06.2021 09:29:37 A/L1	0	0
2		 Naura Bio Mąka Pszena Petnoziarnista Typ 1850 1kg >>>	Polska	TAK	Merkury S.A.	2021-11-30	0	b.d.
3		 Belbake Bio Mąka Pszena Luksusowa Typ 550 1kg >>>	UE/ Spoza UE	TAK	Elbland Bio-Mühle GMBH	03.08.21 00:36F	0	b.d.
4		 Młynpol Królowa Mąk Tortowych Mąka Pszena Typ 400 1kg >>>	b.d.	NIE	PPHU MŁYNPOL Spj. A. Gołębowski i R. Wotoszczak	15-11-2020 L-1-5	0	b.d.
		 Złote Pola Mąka Tortowa Pszena Typ 450 1kg >>>	b.d.	NIE	PPHU MŁYNPOL Spj. A. Gołębowski i R. Wotoszczak	01-02-21 L-1-5	0	b.d.

MAKI ŻYTNIE

Ranking		Nazwa	Kraj pochodzenia surowca	Certyfikat EKO	Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
1		 Podlaskie Mąki Ekologiczne Mąka Żytnia Chlebowa Bio 1kg >>>	Polska	TAK	BioLife Sp. z o.o.	04.05.2021 0178/ 040520	0	0
2		 Naura Bio Mąka Żytnia Petnoziarnista Typ 2000 1kg >>>	Polska	TAK	Merkury S.A.	2021-12-02	0	b.d.
3		 Melvit - Mąka Żytnia Do Wypieku Chleba Domowego Typ 720 1kg >>>	Polska	NIE	Melvit S.A.	01.12.2020 200602/24 05/06/2020 00:19	0	b.d.
4		 Gdańskie Młyny Mąka Żytnia Petnoziarnista 1kg >>>	b.d.	NIE	Gdańskie Młyny Sp. z o.o.	12-2020-B- 31605/20 13:51 05/06/2020 00:19	0	b.d.



MAKI ORKISZOWE

Ranking		Nazwa	Kraj pochodzenia surowca	Certyfikat EKO	Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
1		Naura Bio Mąka Orkiszowa Petnoziarnista Typ 2000 1kg >>>	Polska	TAK	Merkury S.A.	2021-12-02	0	b.d.
2		BioPlanet Bio Mąka Orkiszowa Typ 700 1kg >>>	UE	TAK	Bio Planet S.A.	MHD: 10.08.2021 CHR:203310	0	b.d.
3		Targroch Mąka Orkiszowa Jasna Typ TGL 70 1kg >>>	Czechy	NIE	Tar-Groch -Fil	0708/TAR	0	b.d.
4		Basia Mąka Tortowa Orkiszowa Typ 450 900g >>>	UE	NIE	GoodMills Polska Sp. z o.o.	23.07.2021 FA 056643626 08.03.1 23.07.2021 FA 056643630 08.03.1	0	b.d.

MAKI ZIEMNIACZANE

Ranking		Nazwa	Kraj pochodzenia surowca	Certyfikat EKO	Producent	Nr partii	Poziom pozostałości glifosatu [mg/kg]	Poziom pozostałości innych pestycydów [mg/kg]
1		Kupiec Mąka Ziemniaczana 1kg >>>	Polska	NIE	Kupiec Sp. z o.o.	04.2023 c.096	0	b.d.
		PPZ Trzemeszno Skrobia Ziemniaczana 1kg >>>	Polska	NIE	PPZ Trzemeszno Sp. z o.o.	21.08.2025 zmiana 1 data pakowania 21.08.2020	0	b.d.

Kryteria:

1. Transparentność (kompletność badań).



pełen zakres badań na obecność pozostałości pestycydów, w tym glifosatu.



niepełny zakres badań - produkt przebadany na obecność pozostałości glifosatu, brak danych n.t. pozostałości innych pestycydów.

2. Certyfikowany proces produkcji.

3. Kraj pochodzenia (odległość jaką musi pokonać produkt, by dostać się do konsumenta).

Legenda:

0 - badanie laboratoryjne nie wykazało pozostałości wskazanych pestycydów w ilości większej niż Dolna Granica Oznaczalności (GO) dla danego laboratorium. GO dla poszczególnych pozostałości dostępne w sprawozdaniach z badań udostępnionych na stronach produktów dostępnych bezpośrednio z linku do produktu.

b.d. -brak danych

Prześwietlamy:

Mąki

23

Partnerzy Raportu

Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach jest jednym z najlepszych, nie tylko w Polsce, ale również w całej Europie, laboratoriów specjalizujących się w badaniach żywności. Obecnie Instytut zatrudnia 470 osób, w tym 39 profesorów, 69 adiunktów i 46 asystentów. W prace nad raportem zaangażowany był Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności IO-PIB.
www.inhort.pl



Koalicja Żywa Ziemia skupia organizacje i ruchy działające w obszarze rolnictwa i żywności. Celem działania Koalicji jest kształtowanie krajowej polityki rolnej i żywnościowej w kierunku sprawiedliwej społecznie i odpowiedzialnej wobec środowiska naturalnego produkcji, dystrybucji i konsumpcji. Koalicja jest członkiem europejskiej platformy Good Food Good Farming, skupiającej krajowe koalicje działające na rzecz zmiany polityki rolno-żywnościowej w Unii Europejskiej.

www.koalicjazywaziemia.pl



koalicja żywa ziemia



we&waste

Spoleczność we&waste to zrzeszenie aktywistów z każdego pokolenia (w wieku od 18 do 73 lat), którzy dzięki prowadzonym aktywnie i regularnie działaniom w ramach nieformalnej grupy, postanowili zorganizować się w formie stowarzyszenia (KRS: 0000430073). Proekologiczne NGO powstało dzięki woli realizowania wspólnych celów. Wiedza, którą członkowie we&waste dzielą się regularnie zwiększa społeczną świadomość w zakresie środowiska, wpływając na decyzje podejmowane przez lokalne społeczności. Mówimy po polsku, angielsku, włosku, francusku, hiszpańsku, niemiecku, rosyjsku, a nawet arabsku i choć nasza oficjalna siedziba znajduje się w sercu Wielkopolski, jesteśmy grupą bez granic mentalnych i fizycznych, ponad wszelkimi podziałami, dla dobra świata i naszej małej ojczyzny.

www.weandwaste.site

**INSTYTUT
SPRAW
OBYWATELSKICH**

Instytut Spraw Obywatelskich: Jesteśmy społecznikami walczącymi o bezpieczną żywność bez GMO, antybiotyków i pestycydów oraz rolnictwo przyjazne ludziom i środowisku. Znak „Bez GMO” na polskich produktach to rezultat 10 lat naszej kampanii obywatelskiej „Chcę wiedzieć!”. Domagamy się skutecznej kontroli żywności przez instytucje państwowe. Ostrzegamy opinię publiczną przed zagrożeniami ze strony napędów genowych CRISPR - nowych technologii modyfikacji genetycznych człowieka, zwierząt i roślin. Promujemy patriotyzm gospodarczy - kupowanie lokalnych, polskich produktów. Od 2018 r. mobilizujemy obywateli do działań na rzecz wprowadzenia zakazu stosowania glifosatu (Petycja NIE dla glifosatu!). Wydajemy Tygodnik Spraw Obywatelskich.

www.instytutsprawobywatelskich.pl



Fundacja Rolniczej Różnorodności Biologicznej AgriNatura została założona w 2007 roku i prowadzi działania na rzecz ochrony zasobów genetycznych i pomnażania bioróżnorodności rolniczej, rozwoju ekologicznych i biodynamicznych metod produkcji rolnej, rozwoju lokalnego przetwórstwa, krótkich łańcuchów żywności oraz suwerenności żywnościowej. Fundacja prowadziła wiele projektów skierowanych zarówno do rolników, społeczności wiejskich jak i konsumentów w mieście. Wspieramy rozwój lokalnych społeczności, budowanie bezpośrednich relacji pomiędzy rolnikami a konsumentami i szeroko rozumiany zrównoważony rozwój. Odpowiedzialne rolnictwo „od ziarna do talerza”, rodzinne gospodarstwa i zrównoważone metody uprawy są nie tylko kluczowe dla zdrowia i środowiska ale też właściwie rozumianego rozwoju gospodarczego i społecznego.

www.agrinatura.pl

Prześwietlamy:

Mąki

25

Patroni Medialni

Biokurier.pl



Slow Food®
Warszawa

DoZdrowia
.com.pl



EKO
style

Eksperti o żywności i żywieniu
Food
expert

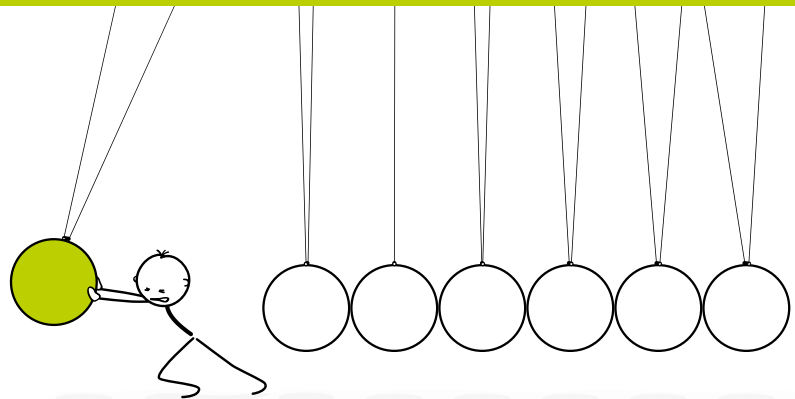


W którą stronę pchasz kulę?

Newton na talerzu, czyli Akcja – Reakcja...

Trzecia zasada dynamiki, to zasada o wzajemności oddziaływań. Często nazywana jest zasadą akcji i reakcji. Śmiemy pokusić się o stwierdzenie, że rynek żywności również podlega III zasadzie dynamiki Newtona. Dzięki zasadzie akcja - reakcja, nasze życie może stać się o wiele prostsze. Zwłaszcza życie konsumentów. **Dlaczego? Ponieważ, każdej akcji konsumentów może towarzyszyć reakcja producentów, równa co do wartości i kierunku...** Innymi słowy, wzrost zainteresowania producentów jakością dostarczanej przez nich żywności i transparentnością informacji o niej, może zostać zagwarantowane przez wzrost poziomu zainteresowania i zaangażowania konsumentów. Jakby to było, gdybyśmy wszyscy się zaangażowali? Jako FoodRentgen, nie dotrzemy pewnie do wszystkich 38 mln polskich konsumentów. Natomiast każda akcja jest ważna. Każda akcja budzi reakcje. Nasz cel to pozytywne akcje i pozytywne reakcje. Im nas więcej, tym życie staje się prostsze. Mamy wpływ. Myślmy prosto – działamy! Akcja – Reakcja!

CHCESZ REAKCJI
podejmij akcję



Wspólnie z Wami - Konsumentami - wydaliśmy już kilka Raportów. Dzisiaj mamy potwierdzenie, że zmieniamy rynek żywności pozytywnie. **Zmieniamy świat na lepsze, nasze jedzenie na czystsze, a naszą dietę na zdrowszą!**

Jak to robimy? Poprzez własne, świadome wybory... codzienne wybory w sklepie spożywczym. To tutaj rozgrywa się walka o nasze zdrowie, samopoczucie, jakość życia. Świadome wybory potrzebują dostępu do wiarygodnej i sprawdzonej informacji.

Spytasz... jak to osiągnąć? Zaangażuj się i pomóż nam przeświecić kolejne produkty. Nie potrzebujemy wiele – a jednak bez pieniędzy nic się nie wydarzy! **Dorzuć się do akcji - szukaj informacji razem z nami!**

Badamy dalej!

O czym będzie kolejny raport? Ciii...zostawmy to w tajemnicy. Dajmy się przygotować całemu sektorowi spożywczemu, a nie tylko wybranym jego obszarom. **Wejdź na stronę: <http://foodrentgen.eu/pl/akcje/badamy-dalej>**

Prześwietlamy:

Mąki

27

