

BALENÁ VODA A BALENÁ VODA (úvodník)

Spotřeba balených vod stoupá a s rostoucí spotřebou také roste počet osvětových kampaní, které mají přimět spotřebitele, aby před balenou vodou dali přednost vodě z kohoutku. Vedle osvěty roste ve světě (především USA a Kanadě) i počet autoritativních rozhodnutí, které chtějí stejného účinku dosáhnout skrze různá lokální administrativní opatření. A přidáme-li k tomu opačným směrem mířící, dlouhotrvající masivní reklamu výrobců balených vod, vynoří se před námi zajímavý zájmový konflikt, ne nepodobný problému spotřeby cigaret – jen s tím rozdílem, že zatímco kouření je dnes v moderní společnosti vnímáno jako negativní a nežádoucí faktor životního stylu, pití čisté vody je vnímáno právě naopak.

Znalec balených vod a jeden z prvních „vodních sommeliérů“ Michael Mascha přichází při hodnocení tohoto konfliktu se zajímavou myšlenkou¹, která se mi stala inspirací pro tento úvodník. Totiž že v pozadí či přímo kořenem tohoto konfliktu je existence dvou „druhů“ balených vod: *balené* vody a balené *vody*.

U prvního druhu je kladen důraz na skutečnost, že voda je „zabalená“ čili v lahvi. To může být příjemné a užitečné ve chvíli, kdy zastavíme u benzínové pumpy nebo přijdeme na nádraží a chceme pít na další dlouhou cestu. Když si ale kupujeme takovou vodu domů, kde nám teče pitná voda z kohoutku, skutečně víme, co kupujeme a zda to má vyšší kvalitu než voda z kohoutku? Nebo jen jednáme pod vlivem reklamy, která se nám snaží vsugerovat, že balená voda je lepší a zdravější než voda z kohoutku?

Každý může jednat z jiné pohnutky, ale ukazuje se, že většina spotřebitelů jedná podle druhého modelu, protože např. v USA 25-40 % prodaných balených vod představuje stočená (balená) vodovodní voda. Takového spotřebitele nezajímá, odkud přesně taková voda pochází, jaké má složení, jak se upravuje apod. Konečně i kdyby ho to zajímalo, tak často takové informace na etiketě nenalezne. Fakt, že voda je balená, stačí spotřebiteli k rozhodnutí ke koupi; někdy je rozhodnutí i podpořeno více či méně zavádějícím tvrzením na etiketě o mimořádných vlastnostech vody. I když se legislativa snaží regulovat značení těchto produktů, úplně všechny situace (resp. „nápad“ výrobců a reklamních agentur) postihnout tímto nelze. M.Mascha říká, že se nediví zlobě některých odpůrců balené vody – kdyby si v supermarketu koupil nejasně značenou balenou vodu a později zjistil, že se jedná o obyčejnou vodu z vodovodu, byl by prý rozzloben také.

U druhé balené vody leží důraz na vodě jako takové (a jeho zdroji), zatímco obal je jen prostředek, jak ji dostat k zájemci o ni. Samozřejmostí musí být, že voda pochází z chráněného podzemního zdroje, využívaného trvale udržitelným způsobem. Pro vodu je tedy důležité, odkud pochází, a na etiketě musí být uvedeno místo původu včetně označení zdroje. Na škodu není informace o hydrogeologii zdroje nebo o tom, jak dlouho voda setrvala v podzemí, protože tato doba se může pohybovat od několika týdnů do několika tisíc let. Stočená voda je maximálně přírodního složení – a pokud není, tedy je-li použita nějaká úprava, je to na etiketě jasně uvedeno (současné požadavky evropské směrnice a navazující česká vyhláška nejsou v tomto směru zcela důsledné).

Voda má svůj charakter („terroir“) podobně jako víno, daný vedle místa původu především svým složením, proto je podmínkou podrobná informace o složení vody na etiketě. Opět zde nutno připomenout, že evropská směrnice a česká vyhláška není v tomto směru ke

¹ Mascha M. Could it be that there are two different kinds of bottled water? Fine Waters Newsletter, March 2006 (http://www.finewaters.com/Newsletter/March_2006).

spotřebitelům vstřícná, protože u přírodní minerální vody hovoří jen obecně o povinnosti uvést „analytické složení udávající charakteristické složky balené vody“, zatímco u pramenité vody vůbec nepožaduje uvádět nějaké složení vody. Protipólem je národní legislativa evropské velmoci balených vod – Itálie – kde na etiketě najdete standardně okolo 25 ukazatelů jakosti vody, včetně např. teploty vody na vývěru pramene (ve zdroji). Tyto informace nejsou zbytečné, jak se někteří naši výrobci balených přírodních minerálních vod domnívají. Jsou a budou důležité nejen pro odborníky, ale hlavně pro znalce vody z řad spotřebitelů.

A protože sensorika vody není určena či ovlivněna jen jakostí či charakterem zdroje vody, ale i jakostí obalu a způsobem distribuce (skladování) vody, je nutné u této vody mimořádně dbát i na kvalitu těchto aspektů.

Už jsem se výše v textu zmínil, že před několika lety se objevil nový epikurejský obor – vodní sommeliérství. Některé vybrané restaurace už nemají jenom menu vín, ale i menu vod a místní sommeliér je k určitým druhům jídla schopen doporučit nejvhodnější druh (balené) vody. Vycházejí první specializované publikace věnované kombinaci jídel a nápojů, včetně vody². Vodní sommeliéři si vytvářejí speciální terminologii, aby byli schopni co nejlépe postihnout chuťové a další (nejen sensorické) vlastnosti jednotlivých vod – např. v rámci vydání knihy *Fine Waters*³ byla zavedena následující charakteristika, včetně kritérií ke kvantitativně-kvalitativnímu ohodnocení jednotlivých kategorií: *virginality* (panenskost) založená na obsahu dusičnanů; *balance* (rovnováha) založená na obsahu oxidu uhličitého; *minerality* (obsah minerálních látek) založená na obsahu rozpuštěných látek; *orientation* (orientace) založená na hodnotě pH a *hardness* (tvrdost) založená na obsahu vápníku a hořčíku. Jsou pořádány první panelové soutěže odborníků v hodnocení sensorických vlastností balených (ale i vodovodních) vod.

Účelem není či by nemělo být najít „nejlepší vodu“, ale nalézt a ocenit chuťové rozdíly jednotlivých vod. Samozřejmě při této činnosti lze u některých vod odhalit, že jejich chuť je podezřelá či dokonce nepříjemná – ale to by vše mělo sloužit ke zlepšení stávajícího stavu, protože nikdo záměrně nedistribuuje vodu nevyhovujících chuťových (organoleptických) vlastností.

Podobně jako není „nejlepší víno“, není (neměla by být) ani „nejlepší voda“. Protože v různosti je bohatství života. Bude toto budoucnost balených vod? Kdoví. Protože skutečný epikurejec staví u vody na přední místo ještě jeden aspekt – *freshness* (čerstvost).

František Kožíšek

² Dornenburg A, Page K. What to drink with what you eat. Bulfinch Press, 2006.

³ Mascha M. Fine waters. A connoisseur's guide to the world's most distinctive bottled waters. Quirk Books, 2006.