

*Jean-Baptiste Malet*

**GNILO RDEČE**

*Osupljiva mednarodna raziskava o paradižniku,  
ki konča na vašem krožniku*



*Jean-Baptiste Malet*

## **GNILO RDEČE**

*Osupljiva mednarodna raziskava o paradižniku,  
ki konča na vašem krožniku*

*Prevedla Melita Zajc*



UMco

---

Ljubljana, 2019

**Jean-Baptiste Malet**

**GNILO RDEČE**

Osupljiva mednarodna raziskava o paradižniku, ki konča na vašem krožniku

**L'EMPIRE DE L'OR ROUGE**

Enquête mondiale sur la tomate d'industrie

Copyright © 2017 by Jean-Baptiste Malet. All rights reserved.

© za Slovenijo UMco, d. d., 2019. Vse pravice pridržane.

*Prevod:* Melita Zajc

*Izdajatelj in založnik:* UMco d. d.  
Zbirka 'S terena'

*Odgovorni urednik:* Samo Rugelj

*Knjigo uredila:* Renate Rugelj

*Jezikovni pregled:* Mira Turk Škraba

*Oblikovanje ovitka in postavitev:* Aleš Cimprič

*Slika na naslovnici:* Depositphotos

*Tisk:* Primitus d. o. o.

*Naklada:* 400 izvodov, 1. natis

Ljubljana, 2019

Knjižno delo je izšlo v okviru programa, ki ga sofinancira  
Javna agencija za knjigo Republike Slovenije.

Brez pisnega dovoljenja založbe je prepovedano reproduciranje, distribuiranje, javna priobčitev, predelava ali druga uporaba tega avtorskega dela ali njegovih delov v kakršnem koli obsegu ali postopku, skupaj s fotokopiranjem, tiskanjem ali shranitvijo v elektronski obliki, v okviru določil Zakona o avtorski in sorodnih pravicah.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.849:635.64

MALET, Jean-Baptiste

Gnilo rdeče : osupljiva mednarodna raziskava o paradižniku, ki konča na vašem krožniku / Jean-Baptiste Malet ; prevedla Melita Zajc. - 1. natis. - Ljubljana : UMco, 2019. - (Zbirka S terena)

Prevod dela: L'empire de l'or rouge

ISBN 978-961-7050-36-3

COBISS.SI-ID 299668736

**UMco d. d.**, Leskoškova 12, 1000 Ljubljana  
tel.: 01/ 520 18 39, e-pošta: bukla-urednistvo@umco.si, www.bukla.si

*Rdeča industrija ne pozna meja. Kontejnerji, polni paradižnikovega koncentrata, krožijo po vsej zemeljski obli. Naša raziskava pripoveduje neznano zgodbo o tem univerzalnem blagu.*



*»Svet je naše polje.«*

- HENRY JOHN HEINZ  
(1844-1919)







# 1. POGLAVJE

## I

### *Okolica Wusu, Xinjiang, Kitajska*

Avtobus prevaža delavce, ki prihajajo iz predmestja Wusu na severu Xinjianga, mesta na sredi poti med regijsko prestolnico Urumči in Kazahstanom. Vozilo požira kilometre dobro asfaltirane ceste, prečka zapuščene urbane pokrajine, potem široka kmetijska zemljišča, kjer se pomnožijo ovinki in oblaki prahu, ter naposled zapelje na končni odsek, prekrit s steptano zemljo. Ustavi ob robu vrste koruze, izza katere se širi polje paradižnika na površini 35 *mu*, kar je približno 2,3 hektarja. Parcelo sestavlja en sam trak zemlje, dolg kot tri nogometna igrišča, postavljena drugo za drugim, na katerega čelu so že parkirani različni avtobusi.

Vsi nestrpno izstopijo iz vozila. Nekatere ženske tečejo in z eno roko za sabo vlečejo zadihane otroke, v drugi pa držijo mačete z izrezljanimi ročaji, okrašenimi s cvetjem, ki jih uporabljajo pri delu. Vsi hitijo, da bi čim prej prevzeli kupe velikih vreč iz plastificiranega platna in jih raznesli po polju. Ko so vse vreče pobrane, jih traktor s prikolico pripelje še za tiste, ki so ostali brez njih. Tudi te vreče izginajo. »Ne izgubljamno časa,« vzklikne zadihan pobiralec. Danes bo vsaka petindvajsetkilogramska vreča plačana 2,2 juana, kar je okrog 30 stotin evra, torej malo več kot ena stotina evra za vsak kilogram pobranega paradižnika.

Pobiralci tu in tam izmenjajo kakšno besedo, nikoli v mandarinščini, vedno v svojem narečju, da bi bolje organizirali začetek pobiranja, si razdelili vrste, izbrali dober začetni položaj.

Deklica, stara komaj štirinajst let, je sključena pod težo, ki je najbrž enaka teži njenega drobnega telesa; na ozkem hrbtu s trudom prenaša kup vreč. Snop spusti na tla, poreže vrvi in gre na delo. Tudi drugi otroci in najstniki so prišli delat na polje. Velika večina pobiralcev prihaja iz Sečuana, revne province osrednje vzhodne Kitajske, ki je oddaljena več kot tri tisoč kilometrov; drugi so Ujguri. Sto petdeset pobiralcev oblikuje majhne razpršene skupine po deset ali dvajset oseb in se razporedi na enakomernih razdaljah. Mnogi ženske in moški opravljajo delo sami. Kadar delajo v dvoje, si naloge razdelijo po vnaprej določenih pravilih.

Eden, sklonjen, dvigne mačeto nad glavo in potem s kratkim udarcem pri tleh odseka rastlino, listnato in polno zrelih sadežev. Drugi se pripogne, jo pobere in močno strese. Paradižniki se odtrgajo in s kratkimi topimi zvoki popadajo po tleh. Malo po malo se na polju oblikujejo rdeče in zelene črte. Na eni strani kupi zelenih odpadkov, visoki do kolen; na drugi dolge rdeče proge.

Desetine delavcev dobesedno tolče zemljo z mačeto, in kadar je steblo rastline posebno trdoživo, večkrat ponovijo gib; ti, ki jim sledijo, pobirajo raztresene sadeže čepe ali na kolenih, z golimi rokami ali pa za to uporabljajo ploščato površino mačete. Zdaj je treba napolniti velike vreče. Ko ure minevajo, se bujno polje spreminja v golo zemljišče.

Nekatere ženske imajo glave ovite v težko tkanino, da bi se zaščitile pred soncem. Le redke govorijo. Slišati je samo ponavljajoče se udarce mačet ter šuštenje platnenih vreč,

ko jih napolnijo in prestavijo. Nepričakovano se v daljavi oglasi otožen in ganljiv napev. Nekateri si privoščijo kratek pogled v smeri, od koder se zdi, da se dviga brezimni glas. Videti je samo figure pri delu, sključene nad tlemi.

Neka ženska na hrbtu nosi dojenčka. Izčrpana je od vlažne vročine. Nekaj let stari otroci, premajhni za delo, se na polju igrajo s kosi lesa ali s kamni. Po zemlji udarjajo s pozabljeno mačeto, da bi posnemali starše, ali pa si v usta nosijo neoprane paradižnike, polne belih madežev – ostankov pesticidov. Sonce je tako vroče, da številni hodijo okrog brez majic. Mnogi se praskajo. Po obrazih in rokah imajo sledi srbečice ali kožne bolezni. Seveda to ni prvi dan v tej sezoni, ki ga preživljajo na polju.

Moški, ki ob delu z lepim otožnim glasom poje, je po rodu iz Sečuana. Lamo Jise, dvaintrideset let, pripada etniji Yi, prav tako tudi njegova žena. »Danes morava z ženo pobrati okrog sto osemdeset vreč paradižnika (kar je skoraj štiri tone). Skupaj morava zaslužiti okrog 350 juanov.« To pomeni štiriindvajset evrov na osebo za dan trdega dela pod vročim soncem, ki se bo končalo šele pozno zvečer. »S petjem si dajem pogum,« pove.

V drugem kotu polja, z rdečo baretko na glavi, Li Songmin nadzira pobiranje. Pridelovalec ve, da bo njegov paradižnik še istega večera s tovornjaki dostavljen v tovarno podjetja Cofco Tunhe. Od tam naprej pa ga prav nič ne zanima, kam je namenjena njegova surovina, ko bo enkrat predelana. Li Songmin je najemnik zemljišča. Nobenega od delavcev, ki pobirajo njegov paradižnik, ne pozna osebno. Ne imigrantov iz Sečuana, ki so tega dne zastopani v največjem številu, in ne Ujgurov: vse je rekrutiral neki »ponudnik storitev delovne sile«. Pridelovalec paradižnika je v

stiku samo s Cofco Tunhe, ki mu dobavlja in določa vrste industrijskega paradižnika visoke produktivnosti za gojenje, glede na zelo natančno specifikacijo stroškov. Podjetje mu jamči odkup pridelka po določeni ceni, mu priskrbi pobiralce, ko je čas za to, in poskrbi za prevoz paradižnika do tovarne.

Cofco Tunhe je največja kitajska družba za predelavo industrijskega paradižnika. Je tudi druga na svetu na tem področju. Revija *Fortune* uvršča Cofco, kar je kratica za China National Cereals, Oils and Foodstuffs Corporation (Kitajska nacionalna korporacija za žito, olje in živila), med prestižnih Global 500 na lestvici najmočnejših multinacionalk na planetu glede na promet. Ta kitajski konglomerat pod svojim imenom združuje ogromno število enot, ki so bile ustvarjene za časa Mao Cetunga, ko je bil Cofco edino državno podjetje, pooblaščen za uvažanje in izvažanje kmetijskih izdelkov. Tunhe je ena od podružnic Cofca, specializirana za sladkor in industrijski paradižnik. Podjetje ima v lasti petnajst tovarn za predelavo paradižnika; štiri se nahajajo v notranjosti Mongolije, enajst pa v Xinjangu – sedem tovarn na severu te avtonomne regije, štiri pa na jugu.

Cofco Tunhe dobavlja paradižnikov koncentrat največjim kmetijsko-prehrabnim multinacionalkam, kot so Kraft Heinz, Unilever, Nestlé, Campbell Soup, Kagome, Del Monte, Pepsi in McCormick, podjetje iz Združenih držav Amerike, ki je vodilno na svetu na področju začimb in je lastnik evropskih znamk Ducros in Vahiné. Vsako leto Cofco Tunhe proizvede tudi 700 tisoč ton sladkorja, ki jih delno kupijo Coca Cola, Kraft Heinz, Mars Food in Mitsubishi, pa tudi kitajski mlečni gigant Mengniu Dairy, katerega

glavna delničarja sta Cofco in Danone. Poleg tega je Cofco Tunhe tudi med najpomembnejšimi svetovnimi proizvajalci mareličnega pireja.

Kitajski mastodont letno predela 1,8 milijona ton svežega paradižnika v 250 tisoč ton koncentrata, kar je tretjina kitajske proizvodnje. Koncentrat Cofco, pridobljen iz paradižnika, pobranega na tisočernih poljih Xinjianga, prav takih kot je to blizu Wusu, je čisto prava surovina, ki jo izvažajo v več kot osemdeset držav.

Otroci delajo na poljih in sodelujejo pri pobiranju paradižnika, ki je namenjen tujim multinacionalkam. Dokler imajo manj kot deset let, pobirajo ob starših. Od trinajstih, štirinajstih let naprej pa so samostojni in delajo sami. »Za nas, pripadnike ljudstva Han, ni lepo, ni etično videti otroke tako delati na poljih. Ampak kaj hočeš ... ti ubogi ljudje iz Sečuana nimajo izbire. Nikogar ni, ki bi skrbel za njihove otroke, zato jih pripeljejo s sabo na delo,« komentira Li Songmin, pridelovalec, čigar paradižnika ne bodo pojedli na Kitajskem, pač pa na mednarodnem trgu, ko ga bo v obliki koncentrata kupil kateri od globalnih akterjev poljedelskega posla. To je paradižnik, iz katerega tudi v Evropi delajo pice in omake.

## II

### *Changji, Xinjiang, Kitajska*

Visoki dimniki se dvigajo proti sivemu nebu ob sladkobnem vonju kuhanega paradižnika. Dolge vrste astmatičnih tovornjakov s prikolicami, polnimi paradižnika, pregretega

na soncu, se pomikajo skozi vrata, ki označujejo vstop v predelovalno tovarno. Takoj ko vstopim, uzrem živahen promet viličarjev, ki prevažajo modre sode. Tovarna v Changji se nahaja več kot dvesto kilometrov od polja ob vhodu v Urumči, kjer je potekalo pobiranje. Je najpomembnejša v skupini Cofco. Če je tovarna Cofco v Wusu bleda, stara in kaotična, pa se ta v Changji kar blešči. Njeni stroji so kot novi, prostori v okolici pa polni cvetja; za to skrbi vrtnar Ujgur. In tu so mi iz urada za komunikacije Cofco Tunhe določili termin za srečanje.

Opazovati vrsto tovornjakov, polnih paradižnika, ki vstopajo in izstopajo iz tega predelovalnega obrata, je zame rezultat dolge raziskave: pravkar sem prodrl v srce »svetovne tovarne«, ene tistih, ki jih običajno skrbno varujejo pred radovednimi pogledi. Tu ne izdelujejo luksuznih elektronskih naprav, kot je to Foxconn v Shenzhenu, ne zadnjega modela Appli v fazi priprav tik pred svetovno prodajo. To ni tovarna avantgardnih robotov. Tudi ni ena tistih tovarn predmetov ali pohištva, ki jih podpisujejo imena velikih zahodnih blagovnih znamk. Ne, to je tovarna kitajske kmetijske industrije, področja, ki ni pritegnilo velike pozornosti raziskovalcev ali ekonomskih analitikov. Pa vendar je to strateška produkcijska veriga, ki so jo že v zgodnjih osemdesetih letih dvajsetega stoletja zasnovali kitajski oblastniki in katere presenetljivi ekonomski uspeh je ostal do danes dobro zavit v skrivnost.

Kitajska, država z največjim številom prebivalcev, mora prehraniti več kot 20 odstotkov svetovne populacije, na voljo pa ima le 9 odstotkov obdelovalnih površin na planetu. Njen kmetijski sektor zaposluje tretjino aktivnega prebivalstva in prispeva 10 odstotkov bruto domačega proizvoda.

Čeprav je prehranska samooskrba glede osnovnih izdelkov že dolgo časa eden glavnih ciljev kitajskih oblasti, je imela leta 2014 kmetijsko-živilska bilanca države še vedno 32 milijard evrov primanjkljaja: ta je narasel zaradi uvoza soje in povečanja potrošnje mesa med vse bolj urbaniziranimi prebivalci.

Vendar pa ni prav, da kitajsko kmetijstvo včasih predstavljajo kot sektor na repu njenega gospodarstva.<sup>1</sup> Kitajska je največja svetovna proizvajalka pšenice, riža in krompirja; je druga na svetu po proizvodnji koruze in industrijskega paradižnika. Njena proizvodnja žit se je v zadnjih petnajstih letih povečala za 40 odstotkov. In kdo ve – če navedem samo nekaj primerov –, da je Kitajska največja izvoznica koncentriranega jabolčnega soka, začimb, suhih gojenih gob in medu? Njeno kmetijstvo se je v tridesetih letih razvilo iz tradicionalnega modela, ki so ga sestavljale kmetije in lokalni trgi, v industrijski sistem intenzivnega kmetijstva, organiziranega okrog velikanov. Podobno kot elektronske izdelke, nebeško kraljestvo trenutno izvažata kmetijske izdelke po nizki ceni, ki jih uporabljajo na vseh celinah.

»Naša tovarna je sposobna proizvesti 5.200 ton koncentrata dnevno,« pravi Wang Bo, ki ima petnajst let izkušenj s proizvodnjo paradižnika. Je pomočnik upravnika obrata. »Tovarna je bila narejena v Italiji, postavili smo jo leta 1995 in razširili leta 1999. Tu se vse začne s prihodom surovine, temu pa sledi proces čiščenja paradižnika.»

Razporejeni na kovinskih mostovih nad ploščadjo za raztovarjanje, kjer so se ustavili tovornjaki, v višini kabin in

---

1 Centre d'études et de prospective, *L'Essor de la Chine dans le commerce international agricole et ses impacts sur le système agro-alimentaire français*, 2012.

obrnjeni proti tovoru, stoje delavci, ki se jim obrazi svetijo od potu. V rokah trdno držijo vzvode za manevriranje vodnih cevi. V notranjosti zabojev se množica rdečih sadežev, zmaličena pod prho vode, vrtinči pod silo močnega curka. Paradižniki ponikajo pod vodo in se pod loputo zlivajo v odtočno cev. Delavci nenehno upogibajo in iztezajo roke, da bi množico paradižnikov usmerili proti odtoku. Postopoma se množica manjša. Sadeži odtekajo v »reko«, ki sočasno omogoča, da je surovina oprana in pospremljena v notranjost tovarne.

### III

»Tu proizvajamo samo sode paradižnikovega koncentrata. V tovarni veliki stroji paradižnik predelajo,« nadaljuje Wang Bo. »Lupine in semena odstranijo, paradižnik segrejejo in sesekljajo. Vodo, ki jo vsebuje, odstranimo v procesu industrijskega izhlapevanja. Ko je odvzeta voda, shranimo koncentrat v sterilizirane posode, da olajšamo prevoz na dolgih razdaljah. To nam omogoča, da izvažamo naš koncentrat v Evropo, Ameriko, Afriko in Azijo.« Na koncu proizvodne linije delavec razporeja modre kovinske sode na paletah v skupine po štiri; te transportni trak prestavi do polnilne naprave. Delavec jih pregleda in nadaljuje s polnjenjem. V notranjost vsakega vstavi aseptično vrečo in na njen plastični vrat namesti obroč polnilnega stroja. Potem pritisne gumb na krmilni plošči in gleda na zaslon. Naprave prihajajo iz Italije. V nekaj desetinkah sekunde se 220-litrska vreča napolni s trojnim paradižnikovim koncentratom, se napihne in prilagodi obliki kovinskega



zaboja. Ko je prva vreča polna, delavec sname vrat, ki ga je pritrdil na polnilni stroj. Naprava nemudoma samodejno zavrti paletu in delavcu ponudi drug, prazen sod. Delavec ponavlja operacijo, vse dokler niso polni vsi štirje sodi na paleti. Takrat se lahko operacija ponovi na naslednji paleti. »Gibov se je mogoče naučiti v desetih minutah. Tu, na tem mestu, opravljaš iste gibe ves dan ali vso noč, vedno,« pojasni delavec. Ko so štirje sodi polni, paleta na transportnem traku prečka zadnje desetine metrov in zapusti tovarno. Zunaj, na koncu verige, čaka viličar, prevzame paket s štirimi sodi in ga prepelje na področje za embaliranje. Drugi delavci zapečatijo sode s kovinskimi pokrovi in nanje nalepijo etikete, ki označujejo kakovost izdelka, stopnjo koncentracije, datum proizvodnje in izvor: MADE IN CHINA.

En industrijski paradižnik vsebuje 5 do 6 odstotkov suhe snovi in 94 ali 95 odstotkov vode. »Dvojni koncentrat« paradižnika so mezge, katerih kazalec suhe snovi je večji kot 28 odstotkov. »Trojni koncentrat« vsebujejo več kot 36 odstotkov suhe snovi. Potrebno je torej povprečno šest kilogramov paradižnika, da bi v moderni in optimizirani tovarni (ali več paradižnika, če tovarna ni taka) pridobili kilogram dvojnega koncentrata, in sedem do osem kilogramov, da bi pridobili kilogram trojnega koncentrata. Velike družbe za predelavo paradižnika ponujajo številne družine izdelkov – od preprostega soka, ki je pridobljen s stiskanjem in steriliziran (brez koncentracije), paradižnikovih mezg, ki so rahlo koncentrirane, do izdelkov, ki so koncentrirani v celoti. Kitajska se je specializirala za visoko koncentrirane izdelke, kajti bolj kot je visok delež suhe snovi v mezgi in manj kot vsebuje vode, nižji bodo stroški prevoza glede na količino transportirane suhe snovi. Vsi

vedo, da v avtomobilski industriji, aeronavtiki, informatiki in elektroniki obstajajo »izdelovalci izvirne opreme«, tako imenovani OEM (*Original Equipment Manufacturers*). Bolj pogosto jih imenujemo dobavitelji – so proizvajalci brez lokacije, potrošniki pogosto tudi ne poznajo njihovih imen –, ki dobavljajo ločene dele temu, ki sestavlja končne izdelke. Povezani so z globalnim trgom in imajo ključno vlogo v proizvodnji potrošniških izdelkov, ki nas obkrožajo. Ko enkrat proizvajajo v velikih količinah, so izjemno konkurenčni. Prehranska industrija pri tem ni izjema in tudi ona ima svoje dobavitelje. Ti na zahteve multinacionalk po surovinah odgovarjajo tako, da se naslanjajo na »kmetijstvo podjetja«. <sup>2</sup> Proizvajajo vse osnovne izdelke, ki so potrebni za sestavo standardiziranih živil, namenjenih množični potrošnji. Da je živilo, kot je Heinzov kečap, »sestavljeno« na Kitajskem, v Evropi in Severni Ameriki, ni pomembno. Kar se spreminja, so dobavitelji, Kalifornijci, Italijani ali Kitajci, ki so se znali ponuditi velikim kmetijsko-živilskim multinacionalkam. Med temi so tudi trije največji proizvajalci paradižnikovega koncentrata na svetu: oni so tisti, ki obvladujejo trg. Zato so Združene države Amerike, Kitajska in Italija vodilne države na trgu, pred silami drugega reda, kot sta Španija in Turčija. Cofco Tunhe, dobavitelj, ki ima sedež družbe v Xinjiangu, je to, kar se v produkcijski verigi imenuje »prvi predelovalec«. Tovarna dobavlja sode paradižnikovega koncentrata velikim imenom svetovne prehranske industrije: multinacionalkam, ki v svojih tovarnah »druge predelave« združujejo osnovne sestavine, ki jih

---

2 »Les agricultures de firme«, *Études rurales* n. 191, vol. I in II, Éditions de l'EHESS, 2013.

predvidevajo recepti njihovih izdelkov. Tisoče kilometrov stran od kitajskih polj uporabljajo osnovno sestavino, ki je paradižnikov koncentrat, za izdelavo omak, pic, pripravljениh jedi in juh.

Kakih sto metrov od uparjalnikov tovarne Cofco v Changji delavci prevažajo modre sode, polne še toplega industrijskega koncentrata na področje hrambe. V skladišču so aseptične vreče nakopičene v visoke kovinske zidove. Drugi delavci iz skladišča jemljejo sode in jih nalagajo na prikolice. Ko bo po tirih prepeljan do tovornih vlakov, ki čakajo na postajah v okolici, bo koncentrat Cofco pripravljen, da prepotuje na tisoče kilometrov preko Kitajske vse do пристanišča Tianjin – najpogostejši cilj –, velikega mesta severno od Pekinga, ki je končna postaja pred dolgo potjo proti trem celinam.

## IV

»Delamo za številne kmetijsko-živilske družbe. Heinz je ena naših najpomembnejših strank. Z njimi nas povezuje partnerstvo, ki smo ga sklenili pred skoraj desetimi leti, ker so največji kupec industrijskega paradižnika na svetu,« pojasni Yu Tianchi med pogovorom, ki mi ga je odobril znotraj tovarne v Changji.

Gospod Yu je glavni vodja Cofco Tunhe za področje industrijskega paradižnika, kar pomeni, da je ena najmočnejših osebnosti svetovne produkcijske verige. »Predelava paradižnika je dejavnost z majhnimi dobički, zaradi tega Heinz kupuje naš koncentrat,« razloži. »Na ta način lahko Heinz osredotoči svojo dejavnost na tisto predelavo in

proizvodnjo, ki prinašata večje dobičke. Heinz nam je v ogromno pomoč, tako glede vrst paradižnika, ki jih skupaj razvijamo, da bi optimizirali našo proizvodnjo, kot tudi glede izobraževanja naših proizvajalcev.»

Že od konca 19. stoletja je Heinz največji kupec paradižnika na svetu, pa tudi največji svetovni proizvajalec kečapa. Leta 1916 je imela ta multinacionalka svoj center za kmetijske študije in eksperimentalne vrtove, namenjene paradižniku. Kmalu za tem je začela družba Heinz graditi tovarne, ki so bile zasnovane izključno za predelavo sort paradižnika, primernih za proizvodnjo juh, kečapa in omak. Leta 1936 je podjetje vpeljalo več velikih raziskovalnih programov, med njimi tudi take, ki so bili namenjeni paradižniku; izziv je bil »specializirati« določene sorte za izboljšavo njihove industrijske predelave. Še danes Heinzovi raziskovalci vodijo poglobljene študije paradižnika. Družba Heinz Seeds je vodilna na področju semen industrijskega paradižnika, pred drugimi velikani področja, kot sta HM Clause in skupina Limagrain (četrta največja proizvajalka semen na svetu), ter pred Bayer Crop Sciences, podružnico kemijske in farmacevtske skupine Bayer, vodilno na svetu na področju semen, ki je novembra 2016 za 66 milijard dolarjev kupila Monsanto. Paradižniki Heinz, »hibridne« sorte, a ne gensko spremenjene, vstopajo v sestavo izjemno visokega števila živilskih izdelkov, ki jih dnevno uživajo po vsem planetu – izdelkov, ki ne nosijo znamke Heinz. Sorte industrijskega paradižnika Heinz gojijo v vsej svetovni produkciji in na vseh celinah.

## 2. POGLAVJE

### I

#### *Camaret-sur-Aigues, Vaucluse, Francija*

Minilo je že več kot pet let, odkar sem leta 2011 v Franciji prvič videl sode kitajskega paradižnikovega koncentrata za ograjo podjetja iz Provanse. Tovarno je krasil rdeč napis Le Cabanon. Na njegovi desni je bila zanemarjena upravna stavba. Na njegovi levi, za ograjo, je bilo asfaltirano področje za skladiščenje, v celoti pokrito s kovinskimi aseptičnimi sodi, velikimi kot sodi nafte. Postavljeni na paletah na prostem, nakopičeni drug na drugem so se svetili na soncu. Uspelo mi je najti najboljšo točko, da sem se približal temu blagu. Oznake, berljive skozi kovinsko mrežo, so navajale izvor: *Tomato paste. Xinjiang Chalkis. Made in China.* Bil sem v Provansi, regiji, kjer sem se rodil in kjer je moja babica vsako poletje pripravljala konzerve s paradižniki s svojega vrta, in prvič sem videl velike skrivnostne sode, v katerih je bil paradižnik z drugega konca sveta.

Med reportažo v sosednji občini sem slišal neverjetno zgodbo. Chalkis, kmetijsko-živilska skupina v lasti gigantskega konglomerata v rokah vojske Ljudske republike Kitajske, je leta 2004 prevzela glavno francosko tovarno paradižnikove meze Le Cabanon. Do takrat je bila tovarna organizirana v obliki zadruge, predelovala je pridelke stotine

lokalnih proizvajalcev. Odkar jo je prevzela, je uprava Chalkisa zavračala komuniciranje, svoje dejavnosti pa je ovijala v skrivnost.

Leta 2004 so Kitajci sprejeli obveznost, da bodo še naprej obdržali določen obseg predelave paradižnika lokalne proizvodnje. Jasno, v okolici so razumeli, da bo tovarna, potem ko bo prišla pod rdečo zastavo, v veliki meri uporabljala koncentrat, ki ga bo po nizki ceni uvažala iz Kitajske, vendar pa o možnosti, da bi družba Le Cabanon proizvajala zgolj na osnovi koncentrata iz Xinjianga, nikoli niso razmišljali ...

Iz radovednosti sem se predstavil ob vходу bivše zadruge. Upal sem, da bom lahko pripravil reportažo o novih načinih proizvodnje v industriji konzervirane hrane, ki ne predeluje več paradižnika, vzgojenega v Provansi, pač pa uporablja le še paradižnikov koncentrat, uvožen iz Kitajske. Prošnjo, da me sprejmejo in se pogovarjajo z menoj, so takoj zavrnil.

Vprašanje je bilo pomembno. Vse do leta 2000 je bila družba Le Cabanon sposobna sama proizvesti četrtno vse paradižnikove mezge, ki jo porabijo Francozi. Ko so jo enkrat prevzeli Kitajci, pa je bil ta nekdanji paradni konj francoske kmetijsko-živilske industrije počasi, a odločno razstavljen, njena industrijska oprema pa tako rekoč uničena. Družba Chalkis je najprej odpustila svoje zaposlene, potem pa je nadaljevala z opustitvijo orodij za »prvo predelavo«. Od stare tovarne sta se obdržali samo znamka Le Cabanon in dejavnost »sekundarne predelave,« to pomeni stroji za redčenje koncentrata. Vsi tovarniški stroji, ki so služili »prvi predelavi« paradižnika, so bili

dani na dražbo<sup>1</sup> in prodani »po kosih«: sprejemne postaje za tovornjake, kjer se začneja čiščenje, turboekstraktorji, stroji za drobljenje na toplem, uparjalniki za koncentracijo paradižnika, postaje za pakiranje, transporterji viličarji, stroji za zlaganje na palete ...

Lokalni proizvajalci so se morali preusmeriti. Družba Le Cabanon pa je vseeno nadaljevala s prodajo svojih izdelkov, ki so jih potrošniki dobro poznali, le da jih je proizvajala iz koncentrata, uvoženega iz Xinjianga. Konzerve z njihovim koncentratom, »narejenim« v zgodovinski tovarni v Vacluse, so lahko še naprej zakonito nosile napis *Made in France* in znameniti znak Le Cabanon, podeželsko provansalsko hišo ob cipresi.

Vir surovine se je spremenil, vendar pa ni zakona, ki bi določal, da je to treba označiti. Družba Le Cabanon je torej v evropskih supermarketih pod svojo znamko in znamkami svojih distributerjev prodajala svoje številne »omake iz provansalskega paradižnika«.

Kako in zakaj se je Chalkis, podaljšana roka kitajske vojske, na začetku leta 2000 začela zanimati za francosko tovarno paradižnikovega koncentrata in prevzela nadzor nad njo? Zakaj, kot se še danes spominjajo nekateri akterji francoske produkcijske verige, so kitajski generali v paradnih uniformah prihajali v Avignon na pogovore o paradižniku? Katere posledice in povezave so spremljale to »kinomilitarizacijo« provansalske tovarne konzervirane zelenjave? In kdo je bil general Liu, očitno pomembnejši režima, ki je vodil pogajanja? Vse, kar mi je bilo na voljo, je

---

1 *Invitation à la vente aux enchères. Roux Troostwik. Société de ventes volontaire de meubles aux enchères publiques*, publikacija, v kateri je bila opisana vsebina dražbe. Zbirka avtorja.

bil časopisni članek,<sup>2</sup> objavljen v nenavadni tišini, a kar gorel sem od želje, da bi vedel več.

## II

Z leti sem odkril, da industrijska usoda, ki je doletela Le Cabanon, ni bila izjema, pač pa pravilo, ki je prevladalo v Severni Ameriki, Evropi, kasneje pa tudi v posameznih državah zahodne Afrike. Že dvajset let številne lokalne tovarne za predelavo paradižnika, ki so usmerjene na domače trge, od danes do jutri zapirajo svoja vrata, ker niso »dovolj konkurenčne«. Z drugimi besedami, niso sposobne tekmovati znotraj globalne ekonomije s sodi uvoženega koncentrata, ki prihajajo z drugega dela sveta po izjemno nizki ceni. Dandanes je proizvodnja omak ali živilskih izdelkov iz uvoženih sodov paradižnikovega koncentrata izjemno razširjena praksa globalnega poljedelskega posla.

S tega vidika je zgovoren primer Nizozemske. Ob izjemno obsežnem uvozu, ki dosega 120.000 ton tujega paradižnikovega koncentrata letno, ta država vsako leto izvozi več kot 190.000 ton omak, predvsem kečapa. Prav na Nizozemskem danes izdelujejo najznamenitejšo med rjavimi omakami na osnovi paradižnika, ki jih uživajo v Veliki Britaniji, namreč omako HP, razvito leta 1895. Najprej jo je leta 1988 za 199 milijonov funtov kupil Danone, potem pa so leta 2004 znamko preprodali multinacionalki Heinz, in aprila 2006 so transakcijo odobrile tudi britanske oblasti.

---

2 Pierre Haski, »Les Chinois croquent la tomate transformée française«, *Liberation*, 12. april 2004.



Samo mesec dni kasneje je družba Heinz odločila, da steklenic z omako HP ne bodo več izdelovali v Angliji, v West Midlandsu, točneje v Astonu, četrti Birminghama, mesta, ki je bistveni del zgodovine industrializacije Anglije in so ga v 19. stoletju imenovali »delavnica sveta«. Omako HP naj bi od takrat proizvajali v Elstu, v holandski provinci Gelderland; tam ima Heinz eno največjih tovarn omak na svetu. V Veliki Britaniji so kot odgovor na to organizirali kampanjo in pozvali k bojkotu. To je bila namreč visoko simbolna premestitev. Oznaka HP je okrajšava za Houses of Parliament (dobesedno »parlamentarni hiši«, kar se nanaša na britanski parlament, ki ga sestavljata spodnji in zgornji dom, sedež obeh pa je v Westminsterški palači; op. prev.) in premestitev je sprožila ostro nasprotovanje na nacionalni ravni, zlasti pa med poslanci Westminstera. Zaman. Družba Heinz je ostala neizprosna. Nalepke znamenite rjave omake so ostale enake – na njih je še naprej narisana Big Ben (ime zvonika na severnem delu Westminsterške palače) –, toda angleška tovarna je spomladi leta 2007 nehala delovati, poleti istega leta pa so jo razstavili. Oznaka HP zgodovinske tovarne je danes shranjena v muzeju v Birminghamu, kjer jo častijo kot svetinjo.

V svoji nizozemski tovarni v Elstu Heinz iz uvoženih sodov paradižnikovega koncentrata izdeluje omake, namenjene zahodni Evropi, zlasti svoj znameniti *tomato ketchup*. Produkcija Heinza zahteva letno 450.000 ton paradižnikovega koncentrata, za kar je potrebno dva milijona ton sveže pridelanega paradižnika.<sup>3</sup> Leta 2016 je vsa svetovna proizvodnja predelala 38 milijonov ton svežega

---

3 *Tomato News*, april 2015.

paradižnika, kar pomeni, da samo Heinz letno porabi več kot pet odstotkov svetovne proizvodnje industrijskega paradižnika.

Multinacionalka Heinz je v veliki meri prav po zaslugi svojega kečapa postala globalni imperij. Kot »ikonični« izdelek ameriškega načina življenja, prav tako kot Campbellova juha, kečap že desetletja navdihuje umetnike, oglaševalce, pa tudi novinarje. Vendar pa, koliko pravzaprav vemo o teh izdelkih na osnovi paradižnika? Kakšna je njihova zgodba? In kaj nam povedo o kapitalizmu?

Kraft Foods in Heinz Company sta se združili 2. julija 2015. Trenutno obe družbi tvorita Kraft Heinz Company, kolos, ki pod svojim imenom združuje trinajst znamk in je nova multinacionalka, ki je z 28 milijardami dolarjev prometa letno peta največja svetovna družba živilske industrije, sektorja, vrednega 4.000 milijard dolarjev, kolikor po podatkih oddelka za kmetijstvo Združenih držav Amerike dosega letni promet v sektorju. Njegova večinska delničarja sta investicijska družba 3G Capital in Berkshire Hathaway, holding ameriškega milijarderja Warrena Buffetta, drugega najbogatejšega človeka na svetu. Družbi 3G Capital in Berkshire Hathaway sta najprej za 28 milijard dolarjev februarja 2013 kupili Heinz Company. Leta 2012 je imela družba 11 milijard dolarjev prometa, njen delež na svetovnem trgu kečapa pa je znašal 59 odstotkov. Takrat je bil to dogodek brez primere: najpomembnejši nakup v zgodovini kmetijsko-prehrambene industrije. Toda z združitvijo leta 2015 je družba Kraft Heinz dosegla nov rekord: Berkshire Hathaway je vložila novih 10 milijard dolarjev z namenom nadaljnega povezovanja. Danes družba Kraft Heinz in njene tekmice, torej petnajst največjih multinacionalk

poljedelskega posla, skupaj ustvarijo več kot 30 odstotkov vseh prodaj v supermarketih na planetu.

### III

Oddelek konzervirane hrane. Vrsta s testeninami in rižem. Kdor se v supermarketih sklanja pred policami, da bi izbral tubo koncentrata ali steklenico kečapa ali konzervo z olupljenimi kosi paradižnika ali steklen kozarec z že pripravljeno omako na osnovi paradižnika, običajno verjame, da je glavna sestavina teh izdelkov paradižnik, ki ni dosti drugačen od tega, ki se nahaja na oddelku s sadjem in zelenjavo ali na tržnici. Že res, kdo morda sumi, da gre za paradižnik, vzgojen intenzivno, vendar pa vsi ali skoraj vsi verjamejo, da je okrogel in da je zrasel na rastlini, podprti s palico. Nenazadnje, mar ni paradižnik paradižnik? Seveda vsi vedo, da obstajajo številne sorte, od dobrih do najslabših. Obstajajo, kot so mi pogosto rekli, »vrtni paradižniki, ki rastejo na vrtovih ali poljih, in tisti, ki rastejo v rastlinjakih, nad tlemi, na substratu«.

V naključnih pogovorih s kupci v supermarketih in peki pic ob njihovih pečeh sem spoznal, da večinoma ničesar ne vedo o predelanem paradižniku, prav tako kot nisem jaz, preden sem se lotil raziskave. Logično, lepo okrogli in enakomerno rdeči paradižniki se pojavljajo v reklamah in na embalaži izdelkov. Prehrambna industrija vsako leto porabi dvanajst milijard zavojev za pakiranje izdelkov, ki vsebujejo predelan paradižnik.<sup>4</sup>

---

4 Vir: *Tomato News*.

Podobe paradižnika so močne in industrialci se trudijo, da bi jih ohranili. Je že kdo videl industrijski paradižnik? Paradižniku je podoben kot jabolko hruški. Je drugačen sadež, druga geopolitika, drug posel. Industrijski paradižnik je sadež, ki so ga umetno ustvarili genetiki, z lastnostmi, ki do potankosti ustrezajo industrijski predelavi. Je univerzalno blago, ki lahko, ko je enkrat predelano in zapakirano v sodih, prečka razdalje, enake večkratnem obsegu Zemlje, preden ga zaužijejo. Njegovi gospodarski tokovi so izjemno razvejani. Distribuirajo, prodajajo in uživajo ga povsod, na vseh celinah. Ta industrijski paradižnik ni okrogel, je ovalen. Je tudi veliko težji in gostejši od svežega paradižnika, ker vsebuje veliko manj vode.

Lupina industrijskega paradižnika je veliko debelejša, pod zobmi se upira in hrusta, če jo hočete žvečiti svežo. Sadež je tako trd, da lahko prenese dolga potovanja na tovornjaku in potem še premetavanje v strojih. Industrijskega paradižnika ne uničite zlahka. Nekateri agronomi ga v šali imenujejo »paradižnik za bojevanje«: je tako trd, da se ne raztrešči, tudi če pristane na dnu zaboja, pod težo stotin kilogramov obranih sadežev – bil je »narejen za to«. Bolje je torej, da ne mečemo industrijskih paradižnikov v umetnike ali politike, ker bi to pomenilo kamenjanje, ki ga morda niti ne zaslužijo.

Če je svež paradižnik, ki ga prodajajo v supermarketih, napihljen z vodo – z vodo, ki ima veliko težo –, pa industrijski paradižnik vsebuje tako malo vode, kolikor je le mogoče. Je vse kaj drugega kot sočen. V tovarni je celotna predelava sestavljena iz podrejanja paradižnika izhlapevanju, da bi s tem dosegli zelo gosto zmes. Paradižnik iz supermarketa, ki prihaja iz rastlinjaka ali s polja, je v celoti neprimeren

za proizvodnjo koncentrata glede na veljavne industrijske standarde. Če so v 20. stoletju izdelovalci konzerv lahko predelovali presežke paradižnika, ki je bil izvirno namenjen trgu sadja in zelenjave, pa je danes ta praksa izjemno redka.

Predelava paradižnika v koncentrat po standardih globalne predelovalne verige zahteva gojenje takih sort industrijskega paradižnika, ki so primerne strojem v tovarnah, obenem pa zahteva tudi prilagajanje strojev industrijskemu paradižniku. Predelovalne tovarne proizvajajo, izhajajoč iz izbranih paradižnikovih sort, mezge, ki jih ne bi bilo mogoče skuhati v domači kuhinji. Vodo iz paradižnikov odstranijo s pomočjo močnih tlačnih uparjalnikov pri temperaturi, nižji od 100 stopinj Celzija, tako da ne zavrejo, in da sladkor, ki ga naravno vsebujejo, ne karamelizira, skratka tako, da se izdelek ne zažge in ne razgradi in da njegova barva ostane nespremenjena oziroma da ne potemni. Industrijska predelava teži k temu, da čim bolj ohrani lastnosti sadeža. Vsaj tak je optimalen postopek za pridobivanje kakovostnega koncentrata.

Enako kot obstajajo različni postopki rafiniranja nafte, ki omogočajo pridobivanje različnih tipov bencina, je tudi paradižnikova industrija sposobna izdelovati različne kakovosti, pri čemer so merila koncentracija, barva, gostota, homogenost (z usedlinami ali brez njih) in podobno. Načela te predelave so od začetkov industrije v 19. stoletju ostala skoraj ista, medtem ko sta se obseg in ritem proizvodnje izjemno spremenila. Producerska veriga se je močno razvila in postala globalna, tako da danes vse človeštvo uživa industrijski paradižnik.

Ker je sonce bogat in zastonj vir energije, industrijski paradižnik vseh sort raste na odprtih poljih brezmejnih širin,