# Potravinářský zpravodaj

Číslo 1 • Ročník XI • 26. ledna 2010 • Cena 24 Kč



ufi Approved Event

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

2.–5. 3. 2010

Brno – Česká republika

www.salima.cz


## Jez, pij a hýbej se

*Osvěta dětem celé Evropské unie formou hry a rádoby vtipných textů připomíná dobu nedávnou, kdy české ministerstvo zemědělství ještě před působením exministra Petra Gandaloviče ovládla také chuť vyřádit se na dětech a hrou jim přiblížit venkov. Bylo to ještě před vstupem do EU a vtipné poučky vykreslující venkov slovně, ale i obrazem se promítly do mnoha dárkových předmětů. Zvlášť se vyjímalo pexeso, kde v jednotlivých políčkách byly různé zemědělské plodiny, ale i hospodářská zvířata. Při podrobném prohlédnutí obrázku jste tak zjišťovali, že autor nápaditých obrázků určených dětem základních škol nechal brambory vykvést žlutými kvítky a kravičky měly vemínka o dvou strukách jako u kozy. Stálo to jen pár milionů korun stejně jako tehdy připravený velkofilm určený divákům České televize, který po premiéře před zemědělskými novináři, kteří se mylně domnívali, že jde o parodii na venkov, musel projít další obměnou a po důkladném prostříhání se brzy stáhl z repertoáru tohoto média. Šlo prostě o paskvil, který se neměl opakovat. O to víc překvapuje, co vyvrcholilo koncem uplynulého roku v EU jako velmi nákladná osvěta.*

*Evropská unie v obavách o zdraví dětí, rostoucí jejich obezitu totiž vymyslela soutěže s hledáním pokladu a vtipnými skeči. Belgická tenisová hvězda Justine Heninová tak na webových stránkách EU s heslem „jez, pij a hýbej se“ oslovuje především děti základních škol a uvádí nás do děje, kdy si jednotlivé potraviny a zvířátka mezi sebou povídají. A tak zatímco ovečka říká „máme opravdu dobrý vliv na zdraví lidí. Dáváme dětem a dospívajícím řadu věcí, které podporují jejich růst. Ale nejde jen o náctileté. Jsme prospěšné pro lidi bez rozdílu věku. Pomáháme lidem, aby měli zdravé kosti po celý svůj život, a jak asi víš, čím jsi starší, tím větší je riziko nějaké zlomeniny“. Na to kontruje jogurt: „No jo, ale hodně lidí má prý kvůli nám nadváhu.“ A vše komentuje sýr a dává patřičnou korunu předchozím průpovídkám: „To je hloupost! Existuje přece celá řada druhů mléka, jogurtů, sýrů a dalších mléčných výrobků. Lidé si mohou koupit odtučněné mléčné výrobky, – informace o obsahu tuku jsou vždy uvedeny na etiketě. Vlastně je užitečné vyzkoušet různé chutě a jíst rozmanité mléčné výrobky.“*

*Nechci být puntičkář, ale pro mne to znamená doporučení nejíst mléčný tuk, chci-li být dál Bárbínou, a hlídat si na obalu jeho podíl. Už jednak vidím „třeťáka“, jak zkoumá na obalu, kolik má jeho jogurt kalorií, a hlavně slyším slova dietologů, těch rozumných a znalých dobře tématiky, jak se čílí nad tímto doporučením. Vždyť nejen ve Švýcarsku dobře vědí, že to nejzdravější v mléce, čím jsou minerální látky, enzymy, vitaminy, se váže na tuk, a když jej pracně odstraníme, nemá jogurt, tvaroh a mléko samotné zdaleka tak blahodárný účinek na lidský organismus, jako má v této nečlenské zemi běžné konzumní mléko, kde naopak mléčný tuk nesmí chybět.*

*Evropskou unii jsme sice kozím strukem na těle krávy už před zhruba šesti roky trumfli, ale takováto osvěta, nechť se na mne exkomisařka Marianne Fischer Boelová (vše zaštítila a odstartovala) nezlobí, má efekt pramalý, ne-li žádný. Jsou to spíš vyhozené peníze píárovým agenturám, které za tučný peníz odvedly velmi mizernou práci. Bez vtipu a hlavně rozumu jsou takovéto zakázky jen mrháním desetimiliony, neli stamiliony, které by se daly využít daleko efektivněji.*

*Eugenie Línková*

## Ministr Šebesta ustavil Skupinu pro strategické otázky v zemědělství

**Ministr zemědělství Jakub Šebesta 3. prosince 2009 ustavil Skupinu pro strategické otázky v zemědělství a jmenoval jejího předsedu.**

Předsedou skupiny byl jmenován Jiří Šír, který několik posledních let úspěšně vedl tým zemědělských diplomatů na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu a během předsednictví ČR řídil Zvláštní zemědělský výbor Rady EU. Nyní působí v pozici poradce ministra. Jeho prvním úkolem bude připravit personální obsazení skupiny členy z řad odborné veřejnosti a zorganizovat činnost skupiny v nadcházejících měsících. Cílem Skupiny pro strategické otázky v zemědělství (SSOZ) je aktivně hledat koncepční řešení problémů českého zemědělství a vypracovat jeho vizi do budoucna. *„V nejbližších dnech oslovím nevládní agrární organizace a další instituce, aby se na fungování pracovní skupiny podílely,“* uvedl ministr Šebesta.

*Petr Vorlíček, tiskový mluvčí MZe*

## Co mohou potravináři očekávat od roku 2010?

Koncepční záměry potravinářského průmyslu, které byly zpracovány pro léta 2004–2013, předpokládaly v etapě 2010 až 2013 mírný růst výkonnosti tohoto odvětví. Východiskem pro tyto koncepční záměry byl předchozí vývoj v potravinářství v ČR po vstupu do EU, růst koupěschopné poptávky a v posledním období i priority spojené s předsednictvím v Radě EU, které byly orientovány na posilování nástrojů týkajících se kvality potravin. V současnosti je však třeba vycházet z nových podmínek a výzev, ve kterých se potravinářské odvětví ocitlo v roce 2008 a zejména v roce 2009.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Vývoj v roce 2009 signalizoval, že potravinářský sektor se nachází v recesi, i když propad tržeb v b. c. není u sledovaného sektoru tak hluboký jako u zpracovatelského průmyslu celkem. Proto i méně klesá počet zaměstnanců ve sledovaném sektoru než za zpracovatelský průmysl celkem.

Za této situace je obtížné předpovídat další vývoj, neboť je nesnadné určit, kdy nastane obrat ve výkonnosti odvětví. Další vývoj odvětví bude ovlivněn zejména faktory, které jej budou nepřímo či přímo ovlivňovat. Jde především o opatření vyplývající ze státního rozpočtu na rok 2010, což se týká zejména výrobků se spotřební daní, růst cen vstupů, zejména energií a PHM a míru podpor

*(Dokončení na straně 3)*

## 15. výročí vydavatelství AGRAL s. r. o.

**Vážení čtenáři,**
**dovolujeme si Vás informovat, že dne 10. ledna 2010 má naše vydavatelství AGRAL s. r. o. svoje výročí, a to 15 let od jeho založení.**

V době vzniku společnosti AGRAL s. r. o. jsme vydávali Řeznicko/uzenářské noviny, jako list tehdejšího Společenstva řezníků a uzenářů Čech, Moravy a Slezska, které započal (novodobě) vydávat MVDr. Josef Radoš v roce 1992. V roce 2000 jsme, ve spolupráci s nově vzniklou Potravinářskou komorou ČR, začali vydávat list Potravinářský zpravodaj, který byl až do roku 2008 oficiálním listem PK ČR. Od roku 2009 je to titul nezávislý. V roce 2004 – návazně na náš vstup do EU – jsme se pokusili navázat na bohatou tradici někdejšího potravinářského titulu „Průmysl potravin“. A byl u toho opět MVDr. Josef Radoš, když vznikl časopis Potravinářská Revue.

Za uplynulou dobu se naše tiskoviny staly součástí života našich výrobců potravin, ale i obchodníků s potravinami. A také dodavatelů do potravinářského průmyslu – techniky a technologie, obalů, aditivních surovin, služeb atd. Naším cílem vždy bylo informovat odborně fundovaně a otevřeně a být přínosem pro naše čtenáře – tedy zejména potravinářské odborníky z výrobních podniků a odborné pracovníky obchodních jednotek, včetně nákupčích obchodních řetězců. Nemalou čtenářskou základnu tvoří žáci, studenti a učitelé našich odborných škol – od učňovských přes střední, vyšší až po univerzity. Na naše tituly míváme, až na malé výjimky, velmi pozitivní ohlasy a tento výsledek nás velmi těší. A také zavazuje.

A co považujeme také za podstatné, ve smyslu naplňování oborových zájmů celého odvětví se dařilo, a snad i nadále bude dařit vytvářet povědomí o potravinářském odvětví i v nadstavbové sféře, tedy u rozhodujících činitelů státní správy a zástupců volených orgánů na nejvyšších úrovních. Ceníme si čtenářské základny na našich ministerstvech, zejména zemědělství a zdravotnictví, a stejně tak nás těší trvalá spolupráce s našimi poslanci a senátory.

V tomto roce tedy vycházejí naše tituly i nadále – Řeznicko/uzenářské noviny, jako novodobý 18. ročník, Potravinářský zpravodaj 11. ročník a 7. ročník časopisu Potravinářská Revue. Vám, čtenářům, můžeme slíbit, že naší snahou je uspokojit Vás po odborné, informativní i estetické stránce co nejlépe.

*Ing. František Kruntorád, CSc., vydavatel*

Kåkå

SPOLEHLIVÝ
PARTNER
PRO PEKAŘE
A CUKRÁŘE

Favorit®

VYSOCE KVALITNÍ
A OSVĚDČENÉ
MARGARÍNY A TUKY
PRO VÁŠ ÚSPĚCH

Metoděj Vinkler, přední český cukrář

OBRACEJTE SE NA NÁS:
TEL.: 210 082 630, 800 173 322 / FAX: 210 082 635
E-MAIL: info@kaka-cz.cz, www.kaka-cz.cz

# Co mohou potravináři očekávat od roku 2010?

*(Dokončení ze strany 1)*

z veřejných zdrojů vč. dotačních zdrojů, marketingové podpory, což se týká zejména národní značky kvality KLASA, regionálních produktů atd.

**Oceňování národní značkou kvality KLASA má již šestiletou historii**, za tuto dobu si KLASA získala prestiž u výrobců, ale má především důvěru spotřebitelů, kteří při nákupu potravin dávají přednost výrobkům označeným logem KLASA. Podle našich průzkumů potravináři zaznamenávají u výrobku, který získal certifikát kvality KLASA, až o třetinu vyšší odbyt. Značku vnímá pozitivně přes 80 procent spotřebitelů. Kromě vyššího zájmu nakupujících si výrobci pochvalují i lepší přístup obchodních řetězců. Dosud označení kvalitní potraviny KLASA získalo **1325 produktů** od **229 výrobců**. To je také důvod, proč chceme i nadále další rozšiřování počtu oceněných podporovat a vzhledem k velmi dobrým výsledkům projektu KLASA tento způsob **oceňování potravinářských výrobků ještě dále rozvíjet**.

Jednou z významných aktivit ministerstva zemědělství, která se v uplynulých týdnech rozběhla, jsou kampaně zaměřené na podporu regionálních potravin. Cílem těchto kampaní je zvýšit povědomí spotřebitelů o regionálních potravinách, budovat pozitivní vnímání národních značek, vysvětlit principy kvality a ochrany původu potravin, a vytvořit tak předpoklady pro hledání odbytových možností zejména na regionálních trzích. V současné době již existují v deseti krajích České republiky soutěže o nejlepší regionální potravinu roku, které organizuje Agrární komora ČR a krajská hejtmanství, od letošního roku se do této akce zapojí i Potravinářská komora ČR. Ministerstvo zemědělství hledá cesty, jak tyto regionální soutěže a projekty finančně podpořit. Jakákoliv podpora a propagace kvalitních potravin prostřednictvím regionálních soutěží je důležitá pro oživení trhu a zvýšení spokojenosti spotřebitelů, ale mělo by mít i pozitivní vliv na rozvoj cestovního ruchu v regionech.

Potravinářská výroba v České republice bude i v dalším období patřit k nosným odvětvím zpracovatelského sektoru, bude proto nezbytné podpořit její konkurenceschopnost z fondů EU i z národních zdrojů.

Velmi důležitou součástí dotační politiky pro potravinářský průmysl byl v minulých letech národní **dotační titul 13. Podpora zpracování zemědělských výrobků a zvyšování konkurenceschopnosti** českého potravinářského průmyslu. Tento dotační program je určen ke zvýšení kvality zpracování zemědělských produktů a zlepšení hygienických podmínek zabezpečením transferu nových technologií a inovací do zpracování zemědělských produktů. Dotační program bude vyhlášen i v roce 2010 a bude určen pro velké výrobce potravin a krmiv, kteří zaměstnávají více než 250 osob nebo jejichž roční obrat převyšuje 50 mil. eur a méně než 750 osob a roční obrat je nižší než 200 mil. eur. Výše dotace je potom do 25 % prokazatelně vynaložených nákladů podle předloženého projektu.

Potravinářského sektoru se bude stejně jako v minulých letech týkat v ***Programu rozvoje venkova*** **na období 2007–2013 opatření *I.1.3. Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským výrobkům*, ve kterém se podpora dále specifikuje na podopatření *I.1.3.1. Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským výrobkům*** (je určen pro malé a střední výrobce) a na **podopatření *I.1.3.2. Spolupráce při vývoji nových produktů, postupů a technologií (resp. inovací) v potravinářství***. Dále budou vybrané projekty zaměřené na vzdělávání v oblasti potravinářství financovány z podopatření *I.3.1 Odborné vzdělávání a informační činnost.*

Jsem přesvědčen, že v dalších letech potravinářské podniky připraví dostatek kvalitních podnikatelských projektů, které se budou ucházet o poskytnutí dotací a které přispějí ke zvýšení konkurenceschopnosti českého potravinářství v dnešním globalizovaném světě.

**V legislativní oblasti** bude i v letošním roce velmi důležité **projednávání návrhu nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (označování potravin)**, bylo zahájeno již v lednu 2008 za slovinského předsednictví. Tento návrh nařízení je zásadním horizontálním předpisem pro oblast označování potravin, což dokládá velký zájem průmyslu i organizací spotřebitelů. Vzhledem k tomu, že byla zvolena **právní forma nařízení, bude se jednat o přímo použitelný předpis v zemích EU.**

Během českého předsednictví v 1. pololetí 2009 se podařilo vypracovat velmi dobrý základ pro další projednávání za švédského předsednictví s cílem dospět ke kompromisnímu textu nařízení. Diskuze se zaměřila na problematické oblasti, jako jsou odpovědnost, seznam povinných údajů na obale, čitelnost, stanovení výjimek pro alkoholické nápoje, deklarování povinného nutričního označování, dobrovolné uvádění nutričního označování, vyjadřování na porci, uvádění údajů ve stejném zorném poli a přechodné období. Česká republika nadále podporuje záměr Evropské komise zrevidovat požadavky na označování potravin na komunitární úrovni, protože označování potravin na jednotném trhu představuje základní komunikační prostředek mezi průmyslem a spotřebiteli. Cílem musí být racionalizace a zjednodušení legislativy pro označování potravin.

V průběhu španělského předsednictví v 1. pololetí 2010 se předpokládá intenzivní pokračování v diskusi nad návrhem nařízení a rovněž se v průběhu tohoto roku očekává mnohem větší zapojení Evropského parlamentu, který uvedenou problematiku projednává paralelně s Radou EU. Optimistický předpoklad ukončení a schválení nového nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům je rok 2011.

**Hygienický balíček**, který se týká hygieny potravin, je souborem pěti právních předpisů přijatých v roce 2004, jenž začaly platit v roce 2006. Švédské předsednictví projednalo zprávu Evropské komise a vypracovalo Závěry Rady k této zprávě. Obecným závěrem je fakt, že **současnou právní úpravu není třeba celkově měnit, je však nutno vypracovat některé technické změny**.

V letošním roce se ve dnech 2.–5. března uskuteční na brněnském výstavišti **tradiční mezinárodní potravinářské veletrhy SALIMA a EMBAX**, kde budou prezentovány nejnovější oborové trendy potravinářství a obalových technologií pro 21. století. Součástí těchto veletrhů budou také další významné akce – mbk (mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství), INTECO (mezinárodní veletrh zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování) a VINEX (mezinárodní vinařský veletrh).

Úvodní den veletrhu plánujeme uskutečnit, stejně jako při minulých ročnících, **mezinárodní konferenci FOOD FORUM**, jejímž tématem bude „Evropské potravinářství a zemědělství – budoucí role v globalizovaném světě“. Evropská unie jako jeden z největších světových producentů, vývozců i dovozců hraje klíčovou roli ve světovém obchodu s potravinami. Špičková kvalita a míra přidané hodnoty evropských zemědělských a potravinářských výrobků je konkurenční výhodou pro země EU, vysoký stupeň ochrany zdraví a životního prostředí však klade na evropské výrobce vyšší nároky než v řadě zemí světa. Konference se zúčastní ministři zemědělství členských států Evropské unie, zástupci Evropské komise i představitelé nevládních potravinářských a zemědělských komor. Diskutovány by měly být především otázky role evropského zemědělství a potravinářství v příštím desetiletí, jaké podmínky vytvořit např. v oblasti efektivity, nových technologií, inovací, legislativního rámce, obchodní politiky v rámci WTO, pravidel Společné zemědělské politiky po roce 2013 apod.

Současná ekonomická krize není ideální dobou pro plánování dalšího rozvoje podnikání. Ukazuje se však, že potravinářská výroba je odolnější při překonávání krizových situací než ostatní zpracovatelský průmysl. Potravinářský sektor se bude i v roce 2010 opírat o všechny kategorie podniků, včetně malých a středních firem. Hospodářské **výsledky za rok 2009 zásadně ovlivní možnosti dalšího rozvoje potravinářských podniků**, zaměstnanost v těchto podnicích i jejich mzdovou a investiční politiku v roce 2010. Dlouhodobé zkušenosti ukazují, že český potravinářský průmysl by měl mít dostatek energie a zdrojů k překonání současné krizové situace a **dále se rozvíjet v souladu s moderními evropskými i světovými trendy.**

*Ing. František Sládek, CSc.,*
*vrchní ředitel Sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny MZe ČR*

# 2010 – cílené kontroly a mise

**Letošní rok počítáme opět s mimořádnými „dobře zacílenými“ kontrolními akcemi. Prakticky každý měsíc se inspektoři krajských veterinárních správ zaměří kromě rutinních kontrol na nějaký specifický problém. S takovýmito kontrolami v průběhu roku musejí počítat jak zpracovatelé, tak obchodníci či dovozci. Určitě budou prověřeny podmínky zdravotní nezávadnosti u takových komodit, jako jsou mléčné výrobky, maso a výrobky z něj, a to vepřové, hovězí i drůbeží. Nelze říci, který měsíc bude která akce „spuštěna“, protože právě neočekávaná kontrolní akce může přinést výsledky.**

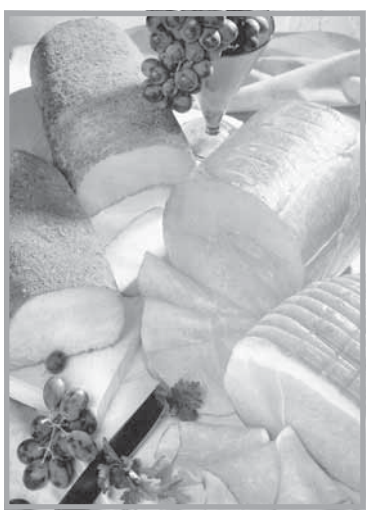
V loňském roce takto proběhlo 10 mimořádných kontrolních akcí. Ukázalo se, že přestože nebyla zjištěna taková pochybení, kdy by bylo přímo ohroženo zdraví lidí, bylo odesláno zpět dodavateli zhruba 15 zásilek masa, vajec, medu, ryb či mléčných výrobků (zhruba 70 tun).

Dále se například na základě prosincových kontrol obchodovaného drůbežího masa potvrdilo, že bude nutné po dovozcích požadovat, aby uváděli způsob chlazení drůbežího masa. V ČR se chladí vzduchem, zde prakticky problém s nadměrně absorbovanou vodou není. U drůbežího masa ze zemí EU však tento problém může vzniknout, neboť nařízení Komise (ES) č. 543/2008 umožňuje kromě chlazení vzduchem chladit i postřikem či ponorem.

Zkrátka z cílených kontrol, kromě konkrétních případů zjištění nedostatků, lze získat i podklady pro další zlepšení našeho státního veterinárního dozoru a v neposlední řadě i k ochraně našeho státního území. Kromě těchto plánů se SVS ČR připravuje na všeobecný audit, kterým Komise prověřuje funkčnost dozorových orgánů, které zodpovídají za kontroly zdravotně nezávadné produkce potravin, tj. v našem případě živočišného původu, a za kontroly obchodního i neobchodního veterinárního zboží.

V souvislosti s tímto „Generálním auditem“ počítáme se 7 dílčími misemi. Budou se týkat BSE, dozoru nad zacházením s vedlejšími živočišnými produkty, kontroly potenciálních kontaminantů a reziduí léčiv, kontroly výroby produktů z drůbežího masa; nebude zapomenuto ani na welfare a na kontroly dovozu a transportu na naší jediné pohraniční veterinární stanici v Praze-Ruzyni.

Dosavadní kontrolní mise z EU nikdy nezjistily zásadní pochybení a vždy uvedly, že náš systém veterinárního dozoru je účinný a důvěryhodný. V případě, že bude spolupráce mezi dozorovými orgány, zpracovateli, dovozci i vývozci minimálně taková, jako tomu bylo v minulých letech, není podle Milana Maleny, ústředního ředitele SVS ČR, důvod mít obavy ani z kontrol, ani z Generálního auditu.



# K čemu je nám dobrá pohraniční veterinární stanice

**Zdánlivě stranou pozornosti zůstává jediná naše pohraniční veterinární stanice v Praze-Ruzyni. Je to však jediné vstupní místo na území EU pro veterinární zboží, které naše republika má. Jedině tudy mohou vstoupit veterinární zásilky, jedině zde mohou být veterinárně odbaveny.**

Tato pohraniční veterinární stanice (PVS) byla v Praze vybudována v roce 2003 v rámci projektu Phare CZ s názvem „Improvement of Border Veterinary Controls“. Projekt byl vypracován a kontrolován Ministerstvem zemědělství společně se Státní veterinární správou ČR, Ministerstvem dopravy a spojů ČR a Českou správou letišť s. p. (nyní Letiště Praha, a. s.), která připravila technické dokumenty a řídila výstavbu. Výstavba byla kromě fondů Phare EU financována i z národních fondů ČR (spolufinancování stavby, provozní a laboratorní vybavení stanice a proškolení úředních veterinárních lékařů).

V dubnu 2004 byla nová PVS schválena Statní veterinární správou ČR s určením pro balené produkty určené pro výživu lidí bez teplotního omezení, balené živočišné produkty neurčené k lidské spotřebě bez teplotního omezení, ostatní zvířata a registrované koňovité definované směrnicí Rady 90/426/ES. V souladu se směrnicí Rady 97/78/ES zaslala SVS ČR žádost Evropské komisi o zařazení PVS Praha-Ruzyně na seznam stanovišť hraniční kontroly.

PVS Praha-Ruzyně byla zařazena na seznam rozhodnutím Komise 2004/469/ES ze dne 29. dubna 2004, kterým se mění rozhodnutí 2001/881/ES. Ke dni přistoupení ČR k Evropské unii, tedy k 1. 5. 2004, začala PVS fungovat „naostro“ a odbavovat zásilky původem ze třetích zemí.

Pro zajímavost uvádíme počty veterinárně odbavených zásilek za období fungování nové PVS, tedy od roku 2004. V roce 2004 (od 1. 5.) bylo veterinárně zkontrolováno 228 zásilek produktů a 220 zásilek zvířat, v roce 2005 to bylo 366 zásilek produktů a 459 zásilek zvířat, v roce 2006 bylo zásilek produktů o něco méně, a sice 275, zásilek zvířat 402, v roce 2007 bylo zásilek produktů 221, zato počet zásilek zvířat narostl na 581, v roce 2008 bylo odbaveno 223 zásilek produktů živočišného původu a dokonce 623 zásilek zvířat. Rok 2009 zatím není vyhodnocen.

Připomeňme, že letecky jsou přepravovány zejména rychle zkazitelné produkty, jako např. živí humři z Kanady a USA či chlazené maso z Jižní Ameriky či Austrálie a dále zvířata, aby z důvodu dodržení požadavků na jejich pohodu, tzv. welfare, strávila na cestě co nejkratší dobu. Pražská PVS je využívána zejména pro dopravu zásilek akvarijních a terarijních živočichů, drobných savců, ZOO zvířat a v neposlední řadě zvířat zájmového chovu, jako jsou psi, kočky a ptáci.

Za léta svého působení si PVS vytvořila stálý okruh „klientů“. Její existenci oceňují zejména drobní podnikatelé zabývající se chovem a dovozem akvarijních rybiček a terarijních zvířat. Z hlediska živočišných produktů je PVS důležitá pro některé obchodní řetězce a hotely zaměřující se na prodej či přípravu jídel z živých měkkýšů, korýšů a čerstvých ryb. Výše zmíněné dovozy cestou jiných PVS (v jiných členských státech) jsou problematické z hlediska časové a ekonomické náročnosti.

Určitě je výhodné využívat možností, které nabízí odbavení veterinárních zásilek v Praze, a to zejména z hlediska welfare, pokud jde o živá zvířata, popřípadě čerstvosti potravin, než odbavení v obdobných veterinárních stanicích vzdálených od ČR řádově pět set kilometrů a poté dopravovat zásilky po silnici.

*Josef Duben, SVS ČR*

# Pět „melounů“, a v eurech, to je dobré

**Opět důkaz, jak Státní veterinární správa ČR prospívá našim zemědělcům: To jak jsme dobře zpracovali a dobře prezentovali účinnost veterinárních programů, uznal Brusel a schválil na tyto programy celkem 5 085 000 eur na rok 2010.**

Jde například na ozdravné programy proti salmonelóze, na vakcinaci proti bluetongue, vyšetřování BSE a vyšetřování ptačí chřipky.

Takže jde téměř o 130 milionů korun. Vždy jde o krytí 50 % nákladů na jednotlivé programy. Z rozhodnutí Komise 2009/883/ES, které bylo publikováno v Úředním věstníku EU, tedy vyplývá, že na eradikaci, tlumení a sledování některých nákaz byly pro ČR schváleny následující maximální příspěvky:

**Katarální horečka ovcí (Bluetongue) – 1 600 000,- €**

50 % na očkování, laboratorní testy v rámci virologického, sérologického a entomologického dozoru a na nákup očkovacích látek a pastí (na tiplíky).

**Salmonelóza v chovech brojlerů, nosnic a v reprodukčních chovech a v hejnech krůt – 2 500 000,- €**

50 % nákladů na bakteriologické vyšetření a sérotypizaci v rámci úředního vzorkování, bakteriologické vyšetření na průkaz účinnosti dezinfekce, vyšetření tkání na inhibiční látky, nákup očkovacích látek a na odškodnění vlastníků za hodnotu utracených brojlerů, nosnic a plemenných krůt.

**Influenza ptáků a drůbeže a volně žijících ptáků – 85 000,- €**

50 % nákladů na provádění laboratorních testů.

**TSE + BSE + Klusavka – 900 000,- €**

100 % nákladů na rychlé testy, konfirmační testy a základní molekulárně diskriminační testy (maximálně však skot – 5,- €, ovce kozy – 30,- €); 50 % nákladů na odškodnění vlastníků za hodnotu utracených zvířat; a 50 % nákladů na genotypovou analýzu vzorků.

Státní veterinární správa ČR výši příspěvku vnímá jako uznání a ocenění účinnosti našich veterinárních programů a zaručuje, že prostředky budou vynaloženy přesně tak, jak mají. Ostatně o tom vždy i podává do Bruselu zprávu.

# Se stafylokokovými enterotoxiny nemáme v ČR problém

**Z veterinárních kontrol, které se konaly od května 2009, vyplynulo, že v sýrech v tržní síti žádné stafylokokové enterotoxiny nebyly zjištěny. Proč jsme se zaměřili zrovna na tyto enterotoxiny? Proto, že dosavadní vyšetření byla pouze ojedinělá a spíš na základě podezření. A proč právě sýry? Protože zde jde o typ potravin, kde je vyšší pravděpodobnost výskytu. V celkem 200 vzorcích ze supermarketů z celé ČR nebyl zjištěn ani jeden pozitivní nález.**

Monitoring probíhal v období od 1. května do 30. září 2009. Vzorky sýrů byly odebírány v supermarketech v osmi městech s nejvyšším počtem obyvatel pro získání informací o ohrožení nejširší části spotřebitelů v ČR. Vyšetřovali jsme zejména měkké a pařené sýry v Praze, Plzni, Brně, Ostravě, Olomouci, Liberci, Českých Budějovicích a v Ústí nad Labem.

Celkem bylo ve Státních veterinárních ústavech v Praze, Jihlavě a Olomouci vyšetřeno 100 vzorků měkkých sýrů a 100 vzorků pařených sýrů, přičemž počty vzorků pro jednotlivé laboratoře byly proporcionálně rozděleny dle počtu obyvatel vybraných měst ve spádové oblasti jednotlivých veterinárních ústavů.

Pro stanovování stafylokokových enterotoxinů v sýrech byla použita nejnovější verze evropské screeningové metody pro jejich stanovení (stafylokokové enterotoxiny A – E) v potravinách vypracovaná referenční laboratoří EU (AFSSA, Paříž, Francie).

V rámci monitoringu bylo tedy celkem vyšetřeno ve třech laboratořích 200 vzorků z ČR, Slovenska, Polska, Německa, Francie a Rakouska. Všechny sýry byly vyrobeny z tepelně ošetřeného mléka. Většina vyšetřovaných sýrů byla vyrobena z kravského mléka, pouze 4 sýry (původ Francie) byly z mléka kozího.

Jak vyplývá z tabulky, v žádném z 200 vyšetřených vzorků nebyla přítomnost stafylokokových enterotoxinů zjištěna. Tento výsledek potvrzuje všeobecně vysokou úroveň bezpečnosti potravin na českém trhu. Je však třeba si uvědomit, že případné neodpovídající skladování sýrů je vždy rizikové. Je tady třeba upozornit, že takovýchto dobrých výsledků lze dosáhnout jen za podmínek správného skladování, dodržování chladicího řetězce a samozřejmě i za podmínky dobře fungujícího státního veterinárního dozoru.

Výsledky monitoringu potvrdily též význam tepelného ošetření mléka jako významného faktoru pro prevenci výskytu těchto toxinů v mléce a mléčných produktech. Pro srovnání ve Francii, která je známá produkcí sýrů i z nepasterovaného mléka, je údajně Staphylococcus aureus (a jeho toxiny) na prvním místě (70 %) žebříčku agens vyvolávajících onemocnění z potravin pro kategorii mléko a mléčné výrobky. Podobné zkušenosti mají na Slovensku u sýrů vyrobených z tepelně neošetřeného ovčího mléka.

Lze tedy potvrdit, že v ČR nebyly v sýrech zjištěny ani v jednom případě stafylokokové enterotoxiny, které mohou potenciálně ohrozit zdraví člověka. A to je pro zákazníky dobrá zpráva.

**PŘEHLED VYŠETŘENÍ**

| Vzorků | SVÚ Olomouc | SVÚ Praha | SVÚ Jihlava | Celkem |
|---|---|---|---|---|
| Vyšetřeno | 80 | 70 | 50 | 200 |
| Pozitivních | 0 | 0 | 0 | 0 |

# Salmonel je méně a ještě méně

**V současné době v ČR běží tři programy tlumení salmonel, a to v reprodukčních chovech, v chovech nosnic pro produkci konzumních vajec a v chovech brojlerů. Cíle se daří plnit, takže s uspokojením lze říci, že v reprodukčních hejnech se zdá, že dosáhneme cíle 1 % nálezů. I v dalších chovech zaznamenáváme výrazný pokles a dosahujeme cílů, které jsou stanovené v našich programech. A od 1. ledna 2010 se zahájí program tlumení v chovech krůt.**

Od ledna 2009 zahájila Státní veterinární správa ČR Národní program tlumení salmonel v chovech brojlerů, tj. kuřat chovaných na maso. Cílem je podle Komise dosáhnout na konci roku 2011 snížení výskytu salmonel v těchto chovech na maximálně taktéž jedno procento. Není to úkol nesplnitelný vzhledem k tomu, že podle studie, která probíhala v roce 2006, byl v našich chovech zjištěn výskyt 9, 6 %. Pro srovnání s ostatními zeměmi EU jsme na tom nebyli zdaleka nejhůře. Například v Portugalsku byl zjištěn výskyt salmonel více než ve 30 % chovů. Samozřejmě na tom byla řada zemí i lépe, dá se říci, že průměr těch lepších se pohyboval okolo asi 4 %.

Na základě poznatků z našeho monitoringu se ukazuje, že dochází k významnému pokroku. Chovatelé podle doporučení a pokynů krajských veterinárních správ dbají zásad biologické bezpečnosti a věnují se ve větší míře uplatňování odpovídajících zoohygienických opatření. To znamená, že se věnují především účinné sanitaci po vyskladnění a sledování zdravotního stavu chované drůbeže. Rovněž je v našich chovech prováděna vakcinace kuřic. Je to samozřejmě velmi finančně náročné, ale efekt se projevuje. Aby ekonomické dopady na naše chovatele nebyly likvidační, poskytuje stát příspěvek na vakcinaci a hradí i laboratorní vyšetření.

Podle Milana Maleny, ústředního ředitele Státní veterinární správy, lze s jistým uspokojením i zadostiučiněním říci, že letos jsme dosáhli cíle u všech kategorií drůbeže. Nicméně je třeba zdůraznit, že tohoto cíle bychom nedosáhli bez výborné spolupráce s chovateli, soukromými veterinárními lékaři a dalšími odborníky.

*Josef Duben, SVS ČR*

**Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR:**

**www.svscr.cz**

# SZPI uzavřela kontrolu burčáku

**Podle zákona se může burčák prodávat pouze od začátku srpna do konce listopadu. Stejně jako v předcházejících letech i v roce 2009 Státní zemědělská a potravinářská inspekce po celou tuto dobu prováděla kontrolu zaměřenou na tento nápoj.**

Inspektoři kontrolovali hygienu prodeje, doklady o původu burčáku, ale také, zda je nápoj na stánku správně označen, hlavně jestli je na viditelném místě uveden výrobce. Inspektoři rovněž odebírali vzorky do laboratoří, celkem tak bylo letos analyzováno 55 vzorků, z toho 46 vzorků burčáku a 9 vzorků částečně zkvašeného hroznového moštu, který se od burčáku liší pouze tím, že nebyl vyroben z tuzemských hroznů. Laboratorní analýzy odhalily celkem deset falšovaných burčáků.

Kromě nepovoleného ředění vodou, jež se v nevyhovujících vzorcích pohybovalo v rozmezí od 47 do 76 procent vody, však bylo odhaleno také pět vzorků, do kterých byla v rozporu s předpisy použita syntetická barviva. Jejich přidáním lze přitom z bílého vyrobit červený burčák nebo jimi lze maskovat ředění vodou u červených burčáků.

Všechny vzorky se syntetickými barvivy navíc pocházely od jednoho výrobce, totiž společnosti E.S.E. s. r. o. z Miroslavi. U jednoho vzorku od jiného subjektu bylo laboratorně potvrzeno, že hrozny, z nichž byl vyroben, nepocházely z ČR, ačkoliv prodejce nápoj deklaroval jako burčák.

„Oproti loňskému roku, kdy jsme ředěný burčák zjistili pouze sedmkrát, je letošní rok nepříjemným překvapením,“ uvedl zastupující ředitel SZPI Ing. Martin Klanica. „S umělým dobarvováním burčáku jsme se dosud nesetkali, ve třech případech nebyli prodejci schopni doložit, od koho burčák nakoupili, někteří provozovatelé se nám dokonce snažili zapírat. Měli by ale vědět, že takovým jednáním si jen přitíží.“

Výsledky analýz burčáku, které odhalily další nevyhovující vzorek, najdete na adrese http://www.szpi.gov.cz/.

# V ČR se objevily další dva nebezpečné doplňky stravy

**Státní zemědělské a potravinářské inspekci se podařilo na trhu odhalit další dva doplňky stravy, které byly shledány jako zdraví škodlivé. V obou případech se jednalo o výrobky z dovozu a v obou případech potravinářská inspekce zakázala jejich další prodej a nařídila jejich stažení z trhu.**

První přípravek Animal cuts (s expirací 03/14/13) pocházející z USA prodával v České republice Marek Čollák z Českého Těšína, provozovatel internetových obchodů s výživou pro sportovce. Jedna plechovka tohoto přípravku obsahovala 336 tablet rozdělených do 42 dávkových balíčků, přičemž podle doporučeného dávkování měly být užívány dva balíčky denně. Laboratoře SZPI však v těchto tabletách odhalily hormon progesteron.

Progesteron je obsažen v lécích na lékařský předpis, jeho přítomnost ve volně prodejném doplňku stravy je však nežádoucí. Podle hodnocení ministerstva zdravotnictví je doplněk stravy s tímto hormonem považován za nebezpečný. Do ČR bylo dovezeno 312 plechovek přípravku Animal cuts, tj. přes sto tisíc tablet.

V druhém případě se jednalo o doplněk stravy z Číny s názvem Chlorella extra (datum minimální trvanlivosti 11. února 2011, šarže 20090212, balení v plastové dóze á 100 g nebo 300 g). Inspekce tyto tablety zakázala, neboť obsahovaly nadlimitní množství olova. Do ČR tablety v celkovém množství 200 kilogramů dovezla pražská firma Blue step spol. s r. o., téměř polovinu pak dále distribuovala na Slovensko.

Pokud spotřebitelé mají výše uvedené šarže nebezpečných doplňků stravy doma, inspekce jim nedoporučuje jejich konzumaci.

O obou případech informovala SZPI ostatní členské státy EU prostřednictvím Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF).

*Mgr. Martina Šmídtová*
*SZPI*

# Vláda schválila návrh na dotované ovoce a zeleninu do škol

**Projekt, který je veřejnosti známý jako „ovoce do škol“, schválila na svém jednání vláda 21. prosince 2009. Žáci prvních až pátých ročníků tuzemských škol tak mohou od letošního kalendářního roku dostávat zdarma ovoce a zeleninu.**

Hlavním zdrojem k financování programu je rozpočet Evropské unie, z něhož má na ovoce do škol jít 53 z celkových téměř 73 milionů korun. Zbývajících necelých 20 milionů zaplatí ze svého rozpočtu stát. Opatření, které již v roce 2006 navrhla EU, má vést ke snížení dětské obezity.

„Kromě čerstvého ovoce a zeleniny dostanou školáci od státem schválených dodavatelů zdarma také balené ovocné a zeleninové šťávy bez chemických přísad,“ uvedl ministr zemědělství Jakub Šebesta s tím, že do prvních až pátých tříd základních škol v Česku chodí více než 450 000 dětí.

Projekt se vztahuje na žáky základních škol, které se do projektu přihlásí prostřednictvím žadatele schváleného Státním zemědělským intervenčním fondem. Není pravděpodobné, že se přihlásí všechny školy, projektu Školního mléka, který byl v letošním roce po roční pauze obnoven, se účastní přibližně polovina základních škol.

# Deváté kolo příjmu žádostí z Programu rozvoje venkova

**Ministr zemědělství Jakub Šebesta schválil 17. 12. 2009 zpřesnění Pravidel pro 9. kolo příjmu žádostí Programu rozvoje venkova.**

Zpřesnění Pravidel se týká opatření I.1.1 Modernizace zemědělských podniků (podopatření I.1.1.1 Modernizace zemědělských podniků a podopatření I.1.1.2 Spolupráce při vývoji nových produktů, postupů a technologií /resp. Inovací/ v zemědělství), I.3.2 Zahájení činnosti mladých zemědělců, II.2.4 Obnova lesního potenciálu po kalamitách a podpora společenských funkcí lesů, III.1.1 Diverzifikace činností nezemědělské povahy, III.1.2 Podpora zakládání podniků a jejich rozvoje pro 9. kolo příjmu žádostí. Zároveň ministr schválil zpřesnění Pravidel pro opatření IV.1.1 Místní akční skupina, které vstoupí v platnost 1. 1. 2010.

Příjem žádostí na výše uvedená opatření (kromě opatření IV.1.1 Místní akční skupina) a na opatření IV.1.2 Realizace místní rozvojové strategie proběhne v termínu od 16. 2. 2010 do 8. 3. 2010 do 13 hodin na příslušných regionálních odborech Státního zemědělského intervenčního fondu. Pro opatření I.3.2 Zahájení činnosti mladých zemědělců bude příjem žádostí standardně zahájen o týden později, tedy 23. 2. 2010, a ukončen shodně 8. 3. 2010 ve 13 hodin.

Celková podpora žadatelům v rámci 9. kola přesáhne 2,8 mld. Kč. Při projednání změn pro 9. kolo byl kladen důraz nejen na zachování kontinuity jednotlivých opatření (nedošlo tedy k zásadním změnám podmínek), ale především na zjednodušení administrativních postupů.

Úplné znění Pravidel, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotace na projekty Programu rozvoje venkova ČR pro období 2007–2013, je k dispozici v elektronické podobě na internetové adrese Ministerstva zemědělství www.mze.cz (rubrika Podpora z EU a národní dotace, podrubrika Program rozvoje venkova, podrubrika Opatření Programu rozvoje venkova/příslušná osa) a rovněž na stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v sekci Program rozvoje venkova.

V rámci jarního kola probíhal standardně příjem žádostí i na opatření I.3.4 Využívání poradenských služeb. Aby bylo umožněno žadatelům předkládat žádosti v delších a průběžnějších termínech, proběhne vyhlášení příjmu žádostí samostatně cca koncem 1. čtvrtletí roku 2010.

# Evropané mohou sami rozhodnout o podobě nového loga pro biopotraviny

**Biopotraviny pocházející ze zemí Evropské unie ponesou od poloviny letošního roku nové jednotné logo. Jeho podobu teď mohou určit sami spotřebitelé, a to prostřednictvím internetového hlasování, které potrvá až do 31. ledna letošního roku.**

Internetové hlasování o podobě jednotného loga v současné době probíhá. Svůj hlas můžete věnovat jednomu ze tří návrhů. Soutěž o jednotné logo pro bioprodukty ze zemí evropské sedmadvacítky vyhlásila Evropská komise a své grafické návrhy do ní mohli zasílat studenti a absolventi výtvarných škol ze všech zemí Evropské unie. Z České republiky se soutěže zúčastnilo celkem 69 mladých výtvarníků. Návrhy postupující do finálové trojky mezinárodní porota vybírala z celkem 3 422 prací. Slavnostní vyhlášení výsledků se uskuteční v létě 2010 a autor vítězného návrhu se může těšit na odměnu ve výši 6 000 eur. Druhý vítězný návrh bude ohodnocen částkou 3 500 eur, soutěžícímu, který se umístí na třetím místě, pak bude náležet 2 500 eur.

Vítězné logo se začne používat 1. července 2010. Zatímco nyní je používání stávajícího evropského loga na bioproduktech v zemích EU dobrovolné, nové logo bude od poloviny příštího roku již pro všechny evropské biovýrobce povinné. Spotřebitelům by tato změna měla mimo jiné pomoci v lepší orientaci na trhu. Hlasování je zatím dostupné v anglickém jazyce. Hlasovat o vítězi v českém jazyce by mělo být možné na oficiálních stránkách Evropské komise v nejbližší době.

# Kompenzace povodňových škod v zemědělství schválila vláda 4. 1. 2010

**Povodně v roce 2009 způsobily v zemědělství škody za zhruba 200 mil. Kč. Ministerstvo zemědělství tedy připravilo na pomoc postiženým zemědělcům program, který bude pracovat s 50 miliony korun. Tyto prostředky budou rozděleny podle míry škod, jakmile program notifikuje Evropská komise.**

*„Program pokryje zhruba čtvrtinu škod, což je v současné situaci maximum možného. Jakmile program notifikuje Evropská komise, budou moci zemědělci žádat o finance,“* řekl ministr zemědělství Jakub Šebesta.

Program musí schválit EK, protože se v tomto případě jedná o veřejnou podporu. Ministerstvo zemědělství dále předpokládá, že škody bude kompenzovat částečně, a to dle míry a rozsahu poškození v jednotlivých oblastech a dle jednotlivých druhů škod. Aby nebyla výsledná náhrada nepřiměřeně vysoká, budou odečteny částky, které již poškozený subjekt obdržel, například pojistné plnění.

Jakmile EK program notifikuje, bude ministerstvo zemědělství o možnosti žádat finanční prostředky informovat.

# Ministr zemědělství Jakub Šebesta se zúčastnil schůzky skupiny 22 zemí EU

**Na neformálním jednání ministrů zemědělství skupiny 22 členských států v Paříži 10. prosince 2009 diskutovali ministři o budoucnosti evropského zemědělství, zejména pak o nutnosti Společnou zemědělskou politiku přizpůsobit tzv. novým výzvám. Hostitelem jednání byl francouzský ministr zemědělství Bruno le Maire.**

Cílem schůzky bylo diskutovat o budoucnosti evropského zemědělství, která bude i důležitým tématem nadcházejícího španělského předsednictví. Jednání se zabývalo kromě jiného potřebou nově definovat rámec Společné zemědělské politiky nutností přizpůsobit ji tzv. novým výzvám, jako je např. klimatická změna a nalezení alternativních energetických zdrojů, a v neposlední řadě i budoucí podobou přímých plateb. *„Diskuse volně navázala i na debatu o budoucí podobě přímých plateb po roce 2013, která byla naposledy projednávána za českého předsednictví v červnu minulého roku v Brně. Z pohledu nových členských zemí jde o zásadní téma, kterému se dlouhodobě věnujeme,“* řekl ministr Šebesta.

Francouzský ministr zdůraznil, že jednání skupiny je zcela transparentní a je otevřené dalším členským zemím. Diskuse potvrdila přesvědčení většiny zemí EU, že evropské zemědělství je strategický sektor, který si zaslouží ambiciózní společnou politiku.

# Ekologické zemědělství bude kontrolovat i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

**S ohledem na nové právní předpisy a zvyšující se počet ekofarem dochází od 1. ledna 2010 k rozdělení kompetencí v zajišťování kontrol ekologického zemědělství. Nad dodržováním právních předpisů bude dohlížet vedle soukromých kontrolních subjektů také Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ). Úřední kontrola ÚKZÚZ proběhne zhruba u 5 % z celkového počtu ekologicky hospodařících podniků, což pro rok 2010 představuje přibližně 130 subjektů.**

S ohledem na zvyšující se počet ekofarem v České republice proto přistoupilo ministerstvo zemědělství v rámci kontrolního systému ekologického zemědělství k rozdělení činností a pravomocí. Kontrolou, dosud zajišťovanou pouze třemi soukromými kontrolními subjekty, je pověřen od 1. 1. 2010 také Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ). *„Od zapojení státního kontrolního orgánu očekáváme zejména zvýšení transparentnosti kontrol a možnost rychleji reagovat na případná klamání spotřebitele nebo neoprávněná čerpání dotačních prostředků. Transparentnost kontrol považujeme za jednu ze základních předpokladů správného fungování ekologického zemědělství a nezbytnou podmínku spotřebitelské důvěry,“* říká ministr zemědělství Jakub Šebesta.

ÚKZÚZ bude u vybraných subjektů provádět tzv. „úřední kontroly“ a současně zajišťovat kontrolu plnění podmínek pro vyplácení dotací v agroenvironmentálních opatřeních (AEO), kterou dosud prováděly jen soukromé kontrolní subjekty. Tři stávající kontrolní subjekty KEZ o. p. s., ABCert AG a Biokont, s. r. o., budou nadále provádět kontrolní činnosti spojené s vydáním osvědčení o původu bioproduktu, biopotraviny nebo ostatního bioproduktu.

Hlavním důvodem, proč se ministerstvo k rozšíření systému o kontroly ÚKZÚZ rozhodlo, je zejména nezávislost státního kontrolního orgánu, zajištění jednotného přístupu ke kontrolovaným podnikům a standardní využívání kontrolních technik, jakými jsou výběr kontrolovaných subjektů dle analýzy rizik. *„Mezi rizikové faktory, na které se kontroly v letošním roce zaměří, patří například souběh konvenční a ekologické produkce na jedné farmě, farmy s chovem zvířat bez zimního ustájení či farmy, se kterými bylo vedeno v minulosti správní řízení,“* řekl náměstek ministra zemědělství Jiří Urban.

*Petr Vorlíček, tiskový mluvčí MZe*

# Školy mají o biopotraviny zájem

**Výzkum veřejnosti potvrdil výrazný zájem předškolních a školních zařízení a jídelen zavádět nebo rozšiřovat využívání biopotravin ve stravování. Ukazuje se, že ceny za jídla z biosurovin nejsou ve školních jídelnách tak vysoké, jak se očekávalo.**

Celorepublikový výzkum, který na podzim loňského roku provedla společnost Factum Invenio, zmapoval zájem škol o zavádění biopotravin do stravování a reálné překážky, které školám v užívání biopotravin ve stravování brání. Rozsáhlý výzkum byl součástí projektu zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení, zaměřeného na podporu produkce biopotravin v České republice. Projekt, který je financovaný z Programu ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství a probíhá v součinnosti s Akčním plánem ČR pro rozvoj ekologického zemědělství, byl zahájen na podzim loňského roku a potrvá do podzimu 2012. Celková výše podpory je zhruba 7 milionů korun, realizaci projektu „Bioškoly" ve veřejné zakázce získala společnost Country Life.

„V poměru k ekologicky obhospodařované půdě je u nás produkce biopotravin stále na nízké úrovni, vytváříme proto nástroje, jak situaci změnit," říká Jiří Urban, náměstek ministra zemědělství pro životní prostředí, výzkum a vzdělávání. „Projekty, jako je tento, považujeme za důležité i z důvodů jejich vedlejších dopadů. Zvyšování informovanosti pedagogů a personálu jídelen či osobní zkušenosti rodičů z ekologických farem, to vše vytváří podmínky pro správný rozvoj stravovacích návyků dětí, tak i upevnění jejich vztahu k zemědělství," komentuje Jiří Urban řadu vzdělávacích aktivit, které jsou nedílnou součástí projektu. Podpora různých forem odbytu biopotravin je ve většině evropských zemí standardem, některé země EU mají dokonce povinnost odběru biopotravin vybranými státními institucemi upravenou zákonem.

Projekt „Bioškoly" je zaměřený na stravovací zařízení od jeslí až po střední školy a měl by napomoci zvýšení nedostatečné produkce lokálních biosurovin vytvořením distribučního řetězce dodávek biopotravin od ekologických zemědělců až po školní stravovací zařízení včetně logistiky a vzdělávání. V modelových čtyřech krajích (Praha, Středočeský, Královéhradecký a Jihomoravský kraj) bylo vybráno 62 školních stravovacích zařízení a jídelen a 35 ekozemědělců a výrobců biopotravin, kteří se budou na zavádění biopotravin aktivně účastnit. V průběhu projektu bude vytvořen distribuční řetězec, který školám nabídne širokou nabídku a dodávku produktů ekologických zemědělců a výrobců biopotravin, a současně jim usnadní koordinaci odběru. Souběžně bude probíhat řada informačních a vzdělávacích aktivit cílených na stravovací zařízení, pedagogy i zemědělce. V zapojených školách budou pro pedagogy, zaměstnance stravovacích zařízení a rodiče probíhat exkurze na ekofarmy v blízkém okolí či přímo na farmy, které do škol svou produkci dodávají. Ve vybraných školách budou organizovány speciální školní biojarmarky. Součástí projektu jsou kurzy vaření, příprava informačních materiálů či diskusní kulaté stoly a konference shrnující praktické zkušenosti.

Již po třech měsících od zahájení projektu se objevuje řada pozitivních skutečností. Výzkum ukázal, že o biopotraviny je ze strany škol i rodičů výrazný zájem. Výrazné navýšení cen, které školy považují za nejvýznamnější důvod, proč biopotraviny nevyužívat, se zatím v praxi nepotvrzuje. Školy, které s biopotravinami již pracují, ve většině případů uvádějí nárůst cen o 10 % a méně, a to i u škol, které používají biopotraviny v rozsahu větším než 20 %. Výrazná je i ochota rodičů si za kvalitní stravování v biokvalitě připlatit. Za pozitivní lze považovat i množství farmářů, kteří mají zájem se projektu účastnit.

### CO UKÁZAL VÝZKUM VEŘEJNÉHO MÍNĚNÍ:

- Téměř pětina oslovených škol má již s užíváním biopotravin zkušenost. Většina z nich však používá biopotraviny ve velmi malém objemu nebo příležitostně – u 58 % těchto škol biopotraviny představují 5 % objemu spotřeby potravin a méně. I školy, které s biopotravinami dosud nemají zkušenost, mají k užívání biopotravin pozitivní přístup. Většina dotazovaných je toho názoru, že by biopotraviny měly být zařazeny – ředitelé jsou o něco optimističtější (14 % rozhodně ano, 57 % spíše ano) než vedoucí školních jídelen (9 % rozhodně ano, 52 % spíše ano).

- 35 % rodičů se domnívá, že by biopotraviny měly tvořit podstatnou část jídelníčku; dalších 47 % je toho názoru, že by měly být zařazeny, ale není to nutné. Se zavedením biopotravin do škol souhlasí 61 % rodičů, proti používání biopotravin ve školních jídelnách je 25 % rodičů. Zájem o zavedení biopotravin je zároveň doprovázen ochotou vynaložit na jejich využívání další finanční prostředky – 60 % rodičů je ochotno za biopotraviny ve školách připlatit, a to minimálně 10 % ceny navíc.

- Mezi biopotraviny, o které by školy měly největší zájem, patří ovoce, zelenina, mléko a mléčné výrobky, dále pak maso a masné výrobky, brambory, luštěniny a obilné produkty. Menší zájem je o nápoje, pečivo a ochucovadla.

- Jako hlavní důvod k zavádění biopotravin uvádějí rodiče, že jsou biopotraviny zdravější (58 %) a pozitivní vliv biopotravin na stravovací návyky dětí (57 %). Mezi významné důvody patří také rozšíření sortimentu nabízených jídel (25 %) a podpora českých farmářů a venkova (25 %). K obecnému zavádění bio do škol uvedlo 57 % oslovených ředitelů škol podporu českých farmářů a venkova, 41 % zdravotní aspekt biopotravin, 41 % považuje za důležitý pozitivní vliv na stravovací návyky dětí. K používání biopotravin ve vlastní škole vedly představitele školy především motivy zdravější stravy dětí (83 %), snaha o uvědomělejší životní styl dětí (47 %) a rozšíření sortimentu nabízených jídel (30 %).

- O využití dodávek do stravovacích zařízení projevilo výrazný zájem 64 % oslovených producentů biopotravin. Většina (63 %) by pak uvítala dodávky svých biopotravin do škol pomocí distribuční firmy.

- Hlavním důvodem proti zavádění biopotravin je cena. Pro 73 % rodičů je cena hlavním důvodem, proč biopotraviny ve školách nechtějí. I producenti ji považují za jeden z hlavních důvodů, proč své produkty do škol nedodávat – 29 % z nich je toho názoru, že školy nemají na používání biopotravin peníze. Jako další důvody, proč bio nezavádět, udávaly školy malý počet dodavatelů a problém s distribucí (34 % ředitelů), nízké povědomí o kvalitě biopotravin (28 % ředitelů) a omezený sortiment (20 % ředitelů).

Výzkum byl proveden na vzorku více než jedenácti set rodičů dětí ve věku 3–18 let, odpovídalo v něm přes sedm set ředitelů škol a srovnatelný počet vedoucích zaměstnanců školních jídelen a více než sto dvacet farmářů, výrobců a distributorů biopotravin. Výzkum v takovém rozsahu byl v ČR proveden poprvé.

*Více informací o projektu naleznete na www.bioskoly.cz*

*Kateřina Čapounová*
*Úsek životního prostředí, výzkumu a vzdělávání*
*Ministerstvo zemědělství*

# Ministr zemědělství jmenoval nové vedení kladrubského hřebčína

**Novým ředitelem Národního hřebčína v Kladrubech nad Labem, s. p., se stal k 1. 12. 2009 Ing. Jan Höck. Ministr zemědělství Jakub Šebesta rovněž jmenoval 1. prosince 2009 ředitele státní příspěvkové organizace Národní hřebčín Kladruby nad Labem, kterým byl jmenován Ing. Antonín Němec.**

Stěžejním úkolem nového vedení bude převedení kladrubského hřebčína ze současné právní formy státního podniku na příspěvkovou organizaci a opětovné zpracování žádosti o dotaci z Integrovaného operačního programu, tak aby bylo možné čerpat evropské prostředky na revitalizaci hřebčína v co nejkratším termínu. V nejbližší době se nastartuje v hřebčíně ministerský audit, který má za cíl zmapovat momentální kondici této organizace, kterou je nutné znát před jeho převodem na příspěvkovou organizaci.

Ministr zemědělství zvolil variantu jmenovat nové vedení před výběrovým řízením, protože situace, která v hřebčíně nastala, vyžaduje rychlé řešení.

Jan Höck je zkušeným manažerem, v minulosti působil jako ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu a stál u zrodu této platební agentury, přes kterou proudí veškeré dotace do zemědělství. Je rovněž dlouholetým chovatelem koní. Jana Höcka na post ředitele kladrubského hřebčína doporučili právě odborníci z řad chovatelů koní.

Antonín Němec dosud působil jako zástupce ředitele odboru zakladatelské činnosti ministerstva zemědělství, přičemž právě tento útvar má na starosti vztahy ministerstva a kladrubského hřebčína.

# Pozemkový fond dokončil kontrolu oceňování restitučních nároků

**Pozemkový fond provedl hloubkovou kontrolu oceňování restitučních nároků v působnosti svého pražského pracoviště. Z kontroly vyplynulo, že při oceňování nároků se nepostupovalo v souladu s interními předpisy, neboť část ocenění nebyla doložena příslušnými doklady. Z celkem 2 578 spisů bylo vyhodnoceno závažné pochybení u 129 případů.**

Celkem bylo zkontrolováno 2 578 spisů, z nichž 1 694 spisů bylo bez nedostatků. U 884 spisů byly zjištěny nedostatky, ale jako závažné bylo u případů s přeceněným nárokem posouzeno 129 rozhodnutí. Z toho neoprávněně bylo přeceněno 26 rozhodnutí, kdy se jedná o navýšení o 9,5 mil. Kč. V současné době nelze považovat za prokázané dalších 92 restitučních nároků s rozdílem oproti prvotnímu ocenění v celkové částce více než 104 mil. Kč. Byly zjištěny i případy neoprávněného i nedoloženého snížení hodnoty restitučního nároku. Na základě doložených dokladů nelze v tuto chvíli považovat za prokázanou výši restitučních nároků také u 136 prvotně oceněných restitučních nároků. V souvislosti s chybným oceněním bylo dále zjištěno, že Pozemkový fond ČR v některých případech vypořádal nároky ve vyšší částce, než byla jejich skutečná hodnota, a to takřka o 1,7 mil. Kč. K problematickým přeceněním docházelo již od roku 1996.

Nedodržováním příslušných norem a stanovených postupů došlo na jedné straně k neodůvodněnému zvýhodnění a na druhé straně ke znevýhodnění některých oprávněných osob. *„Proto Pozemkový fond přijal příslušná personální opatření, dále nastavil důslednější kontrolní mechanismy, zvýšil ochranu informací a zabezpečení spisů. V případech neoprávněného přecenění dochází ke změně hodnoty nároků,"* zhodnotil závěry kontroly ministr zemědělství Jakub Šebesta.

Na základě výsledků kontroly jsou v současné době připravována opatření k napravení zjištěných nedostatků, zejména postup řešení případů, u kterých bylo zjištěno nesprávné ocenění, kvantifikování, u kterých rozhodnutí a v jaké částce došlo k přečerpání restitučního nároku a stanovení postupu řešení.

*„Veškerá kontrolní zjištění včetně příslušných dokladů budou předána k prošetření Policii České republiky,"* upozornil ministr Šebesta.

# MZe podpoří čištění Luhačovické přehrady 137 miliony korun

**Při své návštěvě Zlínského kraje 11. prosince 2009 se ministr zemědělství Jakub Šebesta sešel s hejtmanem Zlínského kraje Stanislavem Mišákem a společně navštívili Luhačovickou přehradu, která bude v průběhu roku 2010 vyčištěna. Z přehrady bude odtěženo celkem 235 452 m³ sedimentů.**

*„Vím, jak je pro Luhačovice a okolí přehrada důležitá, a proto chceme, aby byla v dobrém stavu,"* řekl ministr Šebesta a dodal *„Věřím, že vyčištěná přehrada přivede do vašeho hezkého kraje ještě víc návštěvníků a bude vyhledávanou destinací."* V rámci projektu bude obnoven původní objem Luhačovické přehrady, při odtěžení téměř 235 452 m³ sedimentů. Celý projekt ministerstvo zemědělství podpoří částkou 137 milionů korun a dokončen by měl být v průběhu roku 2010.

Přípravy projektu se rozeběhnou již začátkem roku 2010. Vypouštění přehrady v březnu a práce samotná pak po vypuštění v červnu. Dílo bude předáno v září 2010 a napouštění nádrže pak při dodržení harmonogramu prací začne v říjnu. Odtěžením sedimentů dojde k obnovení původního celkového objemu nádrže: 2,68 mil. m³.

*„Díky vstřícnosti pana ministra Šebesty a vzájemné spolupráci ministerstva zemědělství, Zlínského kraje a podniku Povodí Moravy při přípravách vyčištění Luhačovické přehrady se podařilo zajistit potřebné finanční prostředky a tím pádem může být celá akce načasována a ve stanovených termínech roku 2010 také spuštěna. Je to další kamínek do mozaiky zvýšení atraktivity a konkurenceschopnosti Zlínského kraje,"* dodal hejtman Zlínského kraje Stanislav Mišák.

V rámci návštěvy ministr navštívil ještě mlékárnu Kromilk na Kroměřížsku a zemědělský podnik Kvasicko.

*Petr Vorlíček*
*tiskový mluvčí MZe*

# Stanovisko MZe k definici trestného činu pytláctví v novém trestním zákoníku

**V posledních dnech se začaly objevovat spekulace o tom, že nový trestní zákoník s platností od 1. 1. 2010 ztíží postihování pytláctví a povede k jeho nárůstu. Zároveň bylo poukazováno na řadu doprovodných problémů, které nový trestní zákoník nepřináší, ale naopak řeší.**

Nový trestní zákoník zpřesňuje a upravuje dikci zákona při rozlišení trestného činu a přestupku při pytláctví. Zároveň rozlišuje tento trestný čin ve stádiu pokusu (přípravy) nebo dokonaného činu, není tedy pravdou, že by nový trestní zákoník nepostihoval přípravu tohoto trestného činu. U každého případu

podle jeho nebezpečnosti bude posouzeno, zda jde o přestupek nebo trestný čin.

Je zároveň pevně stanovena finanční hranice 5 000 Kč, od které je již pytláctví trestným činem. Určení hodnoty ulovené zvěře je pak věcí znaleckého posudku v průběhu šetření trestného činu. Praxe ukazuje, že myslivecká stráž v drtivé většině závažných případů povolává Policii ČR a postupuje v součinnosti s ní.

Všechny tyto faktory nejsou rozvolněním zákona ani usnadněním pytláctví, jedná se o pevnější ukotvení tohoto jednání v zákoně.

# Vláda schválila rozpočet Pozemkového fondu ČR

**Vláda 21. prosince 2009 schválila návrh rozpočtu Pozemkového fondu ČR na rok 2010. Počítá s přebytkem ve výši 218,6 milionu korun. Celkové příjmy fondu by měly v příštím roce dosáhnout 1,963 miliardy korun, výdaje 1,744 miliardy korun.**

Spolu s přebytky po letošním roce by měl mít na konci roku 2010 rozpočet fondu celkový zůstatek 3,718 miliardy korun. Pozemkový fond mimo jiné spravuje státní zemědělské nemovitosti a vydává restituentům náhradní pozemky. Na základě schválené novely dochází od 1. ledna 2010 ke změně způsobu řízení fondu. Nově fond povede ředitel kontrolovaný dozorčí radou. Odpadne tak dosavadní kolektivní řízení fondu prostřednictvím prezidia a výkonného výboru. Počet členů dozorčí rady navíc vzroste z nynějších pěti na sedm. Nová pravidla vstoupí v platnost k 1. lednu. Nového ředitele fondu by měla vláda jmenovat nejdéle do 60 dnů ode dne účinnosti zákona, tedy do konce února. V současné podobě by měl fond fungovat do konce roku 2012. Pak se přemění na samostatnou organizační složku státu spadající s největší pravděpodobností pod ministerstvo zemědělství.

# Páté kolo příjmu Žádostí o dotace z OP Rybářství bude spuštěno v únoru 2010

**V rámci pátého kola Operačního programu Rybářství budou moci žadatelé předkládat Žádosti o dotace na projekty v opatření 2.1. Opatření pro produktivní investice do akvakultury a 2.4 Investice do zpracování a uvádění na trh, záměry a) a b). Páté kolo příjmu žádostí z OP Rybářství bude zahájeno 18. 2. 2010 a ukončeno 8. 3. 2010 ve 13 hodin. Pravidla pro poskytování dotací na projekty v těchto opatřeních schválil dne 9. 12. 2009 ministr zemědělství Jakub Šebesta.**

Vyhlašované kolo příjmu Žádostí o dotace je určeno pro produkční rybáře – fyzické i právnické osoby, jejichž příjmy pocházejí z akvakultury provozované vlastním jménem, na vlastní odpovědnost a riziko. Dotace je určena pro mikropodniky, malé a střední podniky a v případě splnění určitých podmínek, stanovených v Pravidlech, i pro podniky, které pod definici mikropodniků a malých a středních podniků nespadají.

Obě opatření, na něž budou v rámci pátého kola Žádosti o dotace přijímány, jsou zaměřena na podporu projektů, u nichž se předpokládá, že přispějí k posílení konkurenceschopnosti rybářského odvětví. Celkový objem finančních prostředků pro toto kolo příjmu žádostí tvoří částka 80 mil. Kč.

**Příjem žádostí pro výše uvedená opatření bude probíhat v období od 18. února 2010 do 8. března 2010 na příslušných regionálních odborech Státního zemědělského intervenčního fondu. Příjem žádostí končí 8. března 2010 ve 13 hodin.**

Úplné znění Pravidel je k dispozici v elektronické podobě na internetové adrese Ministerstva zemědělství www.mze.cz (rubrika Podpora z EU Národní dotace, podrubrika Operační program Rybářství) a rovněž na stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v sekci Operační program Rybářství.

*Petr Vorlíček*
*tiskový mluvčí MZe*

# Potraviny se zvýšeným obsahem selenu z ryze české firmy TORO VM a. s., Vysoké Mýto

**Selen je stopovým prvkem, který je v organismu nejúčinnější v doprovodu vitaminu E. Ve spojení s vitaminem E pomáhá vylučovat z těla takové jedy, jako je olovo, kadmium a rtuť. Selen ve formě selenocysteinu vázaného v bílkovinách hraje důležitou úlohu v ochraně a regulaci řady dějů v lidském organismu. Příznivých efektů selenu je celá řada. K nejdůležitějším funkcím patří antioxidační ochrana, vliv na imunitní reakce, chrání organismus před tzv. civilizačními nemocemi, jako jsou kardiovaskulární choroby, nádorová, zánětlivá a neurodegenerativní onemocnění a brání vzniku rakoviny. Nedostatek selenu způsobuje únavu, náchylnost k nemocím, předčasné stárnutí a nízkou pohlavní aktivitu. V potravinách, které jsou v současné době na trhu nabízeny, je trvalý nedostatek selenu. Selen je do potravinového řetězce přebírán z půdy, ve které je ho v Evropě nedostatek. Doporučená denní dávka selenu je u nás vyhláškou stanovena na 55 µg/den, tj. 0,055 mg/den.**

Firma TORO VM a. s., Vysoké Mýto, se skupinou spřízněných firem, zaměřila svoji činnost ve svém výrobním programu na uzavření výrobní potravinové vertikály od zemědělské prvovýroby, kde se zabýváme mimo jiné výrobou mléka, hovězího a vepřového masa, přes jeho zpracování ve vlastních jatkách až po výrobu a prodej masa a masných výrobků ve vlastních prodejnách. Své výrobky dále nabízíme především regionálním zákazníkům. Uzavřený výrobní program a jeho přímé řízení nám umožnilo se zaměřit přirozenou cestou na zvýšení obsahu selenu ve vepřovém mase až na trojnásobné hodnoty oproti běžným průměrným hodnotám v potravinách, kde u vepřové kýty je uváděn průměrný obsah 0,105 mg/kg a v naší vepřové kýtě vykazujeme hodnoty 0,331 mg/kg. Zvýšený obsah byl dále prokázán i u našich masných výrobků, které jsou z tohoto vepřového masa vyráběny.

Zvýšení hodnot selenu v našem mase a výrobcích jsme dosáhli zařazením přípravku SEL–PLEX do výživy vepřů. Tento přípravek obsahuje přírodní formu selenu a je povoleno v EU ho do krmiv přidávat. Celá výroba masa a masných výrobků je u nás pod neustálým odborným dohledem, od zemědělské výroby až po prodej masa a masných výrobků, a tím můžeme ovlivňovat jak obsah selenu v nich, tak i ostatní kvalitativní ukazatele. Řada našich masných výrobků se zvýšeným obsahem selenu je určena pro všechny spotřebitele, kteří se starají o své zdraví a provádí při nákupech masných výrobků pozitivní výběr s ohledem na jejich kvalitu, složení a původ. Zde platí naše heslo „Zajímej se, co jíš, budeš déle žít“.

TORO VM a.s.
„vše čerstvé z vlastních chovů a výroben"
ČESKÝ VÝROBEK Pečeť kvality

KUJEBÁCKÁ PEČENĚ
- masný výrobek speciální, tepelně opracovaný, vyrobený z českého masa z vlastních chovů se zvýšeným obsahem selenu, ručně vázaný motouzem, který dává výrobku originalitu tvaru.

TORO SPECIÁL (salám)
- masný výrobek trvanlivý, tepelně opracovaný, vyrobený z českého masa z vlastních chovů se zvýšeným obsahem selenu, ve svém druhu speciální, s chutí a vůní po hořčičném semínku, který dává tomuto výrobku charakteristické aroma.

Dva výrobky TORO Speciál a Kujebácká pečeně z ryze české firmy TORO VM a.s. Vysoké Mýto, získaly dne 10. prosince 2009 v Praze značku KLASA. Značka KLASA garantuje, že jsou nabízeny skutečně kvalitní a zdravotně nezávadné potraviny.

TORO VM a.s.
Hradecká 251/II
566 01 Vysoké Mýto
e-mail: jatky@torovm.cz
www.torovm.cz

Výrobna - odbyt masa a uzenin
Choceňská 90
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 422 831, 724 240 367
e-mail: vyrobna@torovm.cz

Jatky - porážka zvířat
Hradecká 251/II
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: 465 420 350
e-mail: jatky@torovm.cz

# Vánočně laděné předávání certifikátů KLASA & spotřebitelé si zvolili nejoblíbenější výrobek

**Dne 10. prosince 2009 proběhlo v prostorách Malostranského paláce slavnostní předávání certifikátů KLASA. Ocenění získalo celkem sedmnáct výrobků od sedmi výrobců. Kromě již zmíněného předání certifikátů výjimečným produktům byly vyhlášeny také tři nejoblíbenější výrobky, které získaly nejvyšší počet hlasů ve spotřebitelské soutěži, kterou KLASA počátkem října vyhlásila. Úvodního slova se ujal Ing. František Sládek, vrchní ředitel Úřadu pro potraviny MZe, a Ing. Tomáš Révész, ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu. Vánoční atmosféru večera podpořilo kromě tradiční výzdoby také vystoupení dětského rockového sboru Svatý pluk. Po zbytek večera se o zábavu postarala kapela Top Band.**

*Vítězem soutěže o nejoblíbenější výrobek KLASA se stala oblíbená zmrzlina Míša od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r. o.*

**Nově oceněnými společnostmi, které získaly certifikát KLASA pro své výrobky poprvé jsou:**

- Alika a. s., Klenovice na Hané – za výrobky *Mák modrý 250g a Mák mletý 200g;*
- TORO VM a. s., Vysoké Mýto – za výrobky *Kujebácká pečeně a TORO speciál;*

**Ze stávajících držitelů ocenění KLASA pro nové produkty získali:**

- KROMILK spol. s r. o. za výrobky *Čerstvý sýr s chilli papričkami a Čerstvý sýr s brusinkami;*
- Bohušovická mlékárna, a. s., za výrobky *Bobík PROBIO kakaový a* Bobík *PROBIO vanilkový;*
- BOHEMILK a. s. za výrobek *MIXAR,* sušená směs pro přípravu vanilkové zmrzliny;
- Amylon, a. s., za výrobky *Bramborové těsto, Amylon jemný bramborový škrob, Puding čokoládový (2 druhy), Puding jogurtový, Puding s příchutí vanilka;*
- Choceňská mlékárna s. r. o. za výrobky *Choceňské pomazánkové s jogurtem FIT LINE – vanilka a Choceňské pomazánkové s jogurtem FIT LINE – s čokoládou.*

Na letošním setkání pro výrobce byli také vyhlášeni výherci soutěže o nejoblíbenější výrobek KLASA za rok 2009. V soutěži, kterou pro spotřebitele začátkem října KLASA připravila, bylo hlavním cílem vybrat nejoblíbenější produkt s tímto označením. Vítězem a jedničkou mezi výrobky KLASA se stala oblíbená zmrzlina **Míša** od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r. o., s celkovým počtem 1 158 hlasů. Na druhé místo si spotřebitelé zvolili **Bohemia Chips horská sůl** od společnosti INTERSNACK a. s. s počtem 554 hlasů. Třetí místo obsadil **Selský jogurt bílý** společnosti HOLLANDIA Karlovy Vary, a. s., s počtem 548 hlasů. Výrobci těchto tří nejoblíbenějších výrobků obdrželi skleněnou trofej z českého křišťálu ve tvaru kapky.

Vítězem soutěže o nejoblíbenější výrobek KLASA se stala oblíbená zmrzlina Míša od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r. o.

---

*Národní značku kvality KLASA uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF). Počátkem listopadu 2009 mohli nalézt spotřebitelé národní známku kvality KLASA na obalech celkem 1 325 potravinářských výrobků od 229 výrobců.*

*Další informace o národní značce kvality KLASA a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na internetových stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v rubrice Propagace kvalitních potravin a na stránkách www.eklasa.cz.*

*SZIF*

# Český komitét Mezinárodní mlékařské federace má nové vedení

**Od 1. ledna 2010 se novým tajemníkem Českého národního komitétu Mezinárodní mlékařské federace (IDF) stal Ing. Štěpán Tůma, Ph.D. Nahradil tak významnou osobnost českého mlékárenství, pana Ing. Oldřicha Obermaiera, který tuto prestižní funkci zastával více než 33 let.**

Mezinárodní mlékařská federace, která byla založena již v roce 1903, je nadnárodní nevládní institucí sdružující dnes 49 zemí světa a pokrývající přibližně 86 % světové výroby mléka. IDF je pro své členy nejvýznamnějším zdrojem vědeckých a technických informací, je organizací podílející se na vytváření mezinárodních norem a zahrnuje všechny sféry mlékaření od prvovýroby přes zpracovatelský průmysl, mlékárenský obchod, ale také sféru vzdělávání a výzkumu. Česká republika je členem této světové prestižní federace již od roku 1922, ale nejvýznamnější vzájemná spolupráce se rozvinula teprve po roce 1989, kdy se naše země po dlouhé době opět stala plně svobodnou zemí. A právě v této době se na práci Českého komitétu IDF významnou měrou podílel Ing. Oldřich Obermaier.

O změně na postu národního tajemníka informovali čeští mlékaři IDF již u příležitosti světového mlékařského summitu 2009, který se loni v září uskutečnil v Berlíně. Zde představili nového nastupujícího odborníka Ing. Štěpána Tůmu, Ph.D., který je nejenom přímo provázán s mlékárenskou praxí, ale který odborně působí na VŠCHT Praha, Ústavu technologie mléka a tuků, kde se spolupodílí na řešení několika významných vědeckých projektů.

*Ing. Oldřich Obermaier (vlevo), Ing. Štěpán Tůma, Ph.D.*

K oficiálnímu předání funkce pak došlo u příležitosti mimořádného zasedání Českého komitétu IDF 10. prosince 2009. Členové komitétu zde poděkovali dosavadnímu tajemníkovi Ing. Oldřichu Obermaierovi za dlouholeté vedení komitétu, ocenili především jeho mnoholeté udržování a prohlubování mezinárodních mlékařských vztahů, podporu nejprve československého a později českého mlékárenství v zahraničí, jeho nesporný přínos při transformaci dřívějšího československého komitétu do dvou národních komitétů – českého a slovenského, prosazení myšlenky na vytvoření statutu asociovaného členství v IDF, které usnadnilo pokračování české účasti v IDF i ve složité době transformace české ekonomiky. Mlékaři poděkovali ing. Obermaierovi také za jeho bohatou osvětovou a mediálně-publikační činnost, aktivní vystupování na mlékárenských odborných akcích a za jeho nesporný zájem o rozvoj českého mlékárenství.

Český komitét má dnes tedy nové vedení, „mladou krev“, která možná do činnosti komitétu přinese i další a nové nápady, nicméně dlouholetý tajemník ing. Obermaier i nadále zůstává důležitou oporou týmu, ve kterém jeho členové věří, že i nadále budou moci čerpat z jeho zkušeností, znalostí a již dříve navázaných zahraničních kontaktů.

*Ing. Jiří Kopáček, CSc.*
*předseda ČK IDF*

POTRAVINÁŘSKÁ Revue
Potravinářský zpravodaj
MEDIÁLNÍ PARTNER
SALIMA 2010
ŘEZNICKO/UZENÁŘSKÉ noviny
LIST ČESKÉHO SVAZU ZPRACOVATELŮ MASA

**Vydavatelství Agral s. r. o., Vás srdečně zve k návštěvě na Mezinárodních potravinářských veletrzích SALIMA 2010 v Brně ve dnech 2.–5. 3. v pavilonu C, stánek č. 026**

## Na 5 otázek odpovídá:

# Ing. Martin Karban,

## předseda představenstva a ředitel, Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a. s.

**1. Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond byl založen v roce 1993. Od roku 2007 stojíte v jeho čele, a to jak ve funkci ředitele, tak i předsedy představenstva. Vaše organizace nepochybně přispěla k rozvoji našeho zemědělství v posledních dvaceti letech a tento trend si drží i nadále. Mohl byste uvést určitý historický přehled existence Vaší organizace a akcentovat rozhodující mezníky činnosti fondu?**

Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a. s., byl založen na základě usnesení vlády České republiky č. 337/1993 a působí od roku 1993. Do roku 2000 byl fond přímo propojen s Ministerstvem zemědělství ČR.

Vstup České republiky do Evropské unie v roce 2004 byl významným předělem v činnosti fondu, avšak z pohledů příjemců podpory a pravidel pro poskytování podpor bych za významnější považoval právě konec přechodného období po vstupu ČR do EU, tedy 30. duben 2007. Od 1. 5. 2007 je ČR jako členský stát EU zavázána poskytovat pouze takové národní podpory, které plně odpovídají normám evropského práva. Od uvedeného termínu došlo ke změnám, které se dotkly také našich klientů. Museli jsme upravit pravidla poskytování podpor, některé programy ukončit zcela, jiné otevřít jen pro určité podniky. Jedná se zejména o omezení týkající se poskytování podpor velkým podnikům ve smyslu komunitárního práva. Některé podpůrné programy jsme museli ukončit k 31. 12. 2009. Přes uvedené požadavky ze strany EU jsme rozsah poskytovaných podpor udrželi. V roce 2009 se nám podařilo v Bruselu vyjednat možnost otevření programů určených k podpoře provozního financování a prosadili jsme navýšení podpory pojištění hospodářských zvířat a plodin a využít možnosti poskytovat podporu v režimu de minimis pro podnikatele zabývající se pěstováním sadebního materiálu lesních dřevin.

Hovořím-li o provozních podporách, jsem rád, že mohu zmínit hned tři podpůrné programy, které byly otevřeny v minulém roce, kdy jsme se vrátili k poskytování podpory ve formě zajištění bankovních úvěrů, tak abychom doplnili již tradiční podporu ve formě subvence části úroků z úvěrů. Poskytnuté podpory několikanásobně překračují výši uhrazených poplatků.

Systém nově poskytovaných podpor funguje bezproblémově a žádosti jsou ve většině případů vyřizovány kladně do 4 týdnů. PGRLF, a. s., se podařilo uzavřít smlouvy se všemi významnými bankovními domy působícími v ČR, které tento nový program využívají.

Významným mezníkem pro fond byl rok 2008. Od tohoto roku se činnost PGRLF řídí zákonem č. 252/1997 Sb., o zemědělství. Poprvé od založení akciové společnosti došlo k legislativnímu vymezení působnosti Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu, a. s.

PGRLF je jedním ze základních pilířů národní dotační politiky Ministerstva zemědělství. Ročně uzavře fond smlouvy o podporách v rámci svých podpůrných programů ve výši cca 1,1 mld. Kč.

Za dobu působení fondu bylo schváleno přes 35 tisíc žádostí a k úvěrům o objemu přes 124 mld. Kč bylo na podporách vyplaceno 21,5 mld. Kč.

**2. Důležitým mezníkem PGRLF je také rok 2000, kdy se personálně a organizačně oddělil od Ministerstva zemědělství. Jaká je nynější závislost na ministerstvu?**

Ano, v roce 2000 došlo k personálnímu a organizačnímu oddělení od Ministerstva zemědělství.

PGRLF, a. s., je organizací, která napomáhá realizovat zemědělskou politiku stanovenou Ministerstvem zemědělství a je jedním z pilířů národní dotační politiky.

**CURRICULUM VITAE:**

### Ing. Martin Karban

| | |
|---|---|
| **1967** | **– narozen v Ostravě** |
| **1985** | **– ZD Slušovice na pozici technika VKK Nové Dvory** |
| **1991** | **– Vysoká škola zemědělská v Brně, fakulta provozně ekonomická** |
| **1992** | **– Agrární management na univerzitě Weihenstephan v Triesdorfu (Německo)** |
| **1993** | **– Obchodní zástupce pro severní Moravu a Slezsko Fy Schaumann** |
| **1993** | **– tříleté působení v bankovnictví jako odborný komerční pracovník** |
| **1996–2007** | **– manažer úseků kontrolingu, financování a ekonomiky ve významných strojírenských firmách a společnostech zabývajících se zpracováním druhotných surovin** |
| **2007** | **– PGRLF, a. s.** |

Z hlediska právní formy je PGRLF akciovou společností. Jediným akcionářem je Česká republika, přičemž práva jediného akcionáře vykonává Ministerstvo zemědělství. Závislost je jednoznačná a vyplývá z potřeby krytí všech poskytovaných podpor fondu ze zdrojů ministerstva.

**3. Vašemu nynějšímu funkčnímu zařazení předchází opravdu bohatá praxe, a to nejen v zemědělství. Mohl byste tuto svoji profesní zkušenost blíže uvést? A jak je tato praxe pro Vaši nynější práci využitelná?**

Má dosavadní praxe je spojena se dvěma oblastmi, které mě provázejí mým profesním životem – ekonomika a financování, zemědělství. Státní zkoušku jsem složil v roce 1991 na Vysoké škole zemědělské v Brně na Provozně ekonomické fakultě. Studiu předcházelo působení v ZD Slušovice. Po škole jsem krátce působil jako obchodní zástupce firmy Schaumann. Působením u této firmy jsem měl možnost poznat velké množství zemědělských podniků jak u nás doma, tak v Německu, kde mateřská firma sídlí.

V průběhu následné desetileté praxe jsem působil na různých úrovních ekonomického a finančního řízení významných firem. Jednalo se o české firmy a také o společnosti spadající do zahraničních koncernů.

Díky této praxi jsem měl možnost získat zkušenosti z oblasti finančního řízení firem a získané zkušenosti uplatňuji při řízení a správě fondu.

**4. Potravinářské výrobce bude asi nejvíce zajímat podpora jejich produkce. Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond má ve své náplni takzvaný „Program zpracovatel – provoz“. Mohl byste blíže objasnit princip této podpory a hlavně – jak se k této podpoře mohou dostat potravinářské podniky?**

Fond dnes zpracovatelům nabízí podporu v rámci dvou programů. Jedná se o program **Zpracovatel** a program **Podpora krátkodobého financování**. Oba programy mají dvě roviny. První je dotace části úroku z provozních úvěrů žadatele a druhá je poskytnutí garance za část čerpaného provozního úvěru.

Program Zpracovatel nabízí žadatelům, jimiž mohou být zpracovatelé zemědělských produktů, podporu části úroků z úvěrového rámce až do výše 50 mil. Kč a garanci za 50 % svého úvěrového rámce až do absolutní výše garance poskytnuté fondem na jednoho žadatele do výše 50 mil. Kč.

Žádosti jsou předkládány fondu prostřednictvím zemědělských agentur MZe ČR.

Druhý program je postaven na obdobném principu jako program předchozí. Úvěrové rámce pro podporu úroků a absolutní výše garance na jednoho žadatele jsou 25 mil. Kč. Příjemcem podpory je zemědělský prvovýrobce, který zároveň dodává zpracovateli své zemědělské produkty. Příjemcem žádostí je společnost FIO družstevní záložna. Ta zpracovává žádost o financování, které následně poskytuje a současně přijímá žádost o podporu od fondu. Pro žadatele je situace jednodušší v tom, že žadatel poskytuje nutné náležitosti pouze společnosti FIO, která je dále zpracovává pro fond (bližší informace na http://www.fio.cz/agrouver.itml).

Oba programy mají za cíl zlevnit získané úvěrové finanční prostředky a zlepšit přístup žadatelů k úvěrovým zdrojům, čili zlepšit cash flow mezi zemědělskými výrobci a zpracovateli.

Z důvodů podmínky Evropské komise pro krizové období není u provozních podpůrných programů pevně stanovena sazba podpory, jak byli naši klienti zvyklí v předešlých letech, ale výše podpory je závislá na raitingu každého žadatele.

V loňském roce tento program podpořil úvěry žadatelů v celkové výši 1 539 mil. Kč, uzavřené dohody o podporách představují částku 205 mil. Kč a příjemci garancí za část svých úvěrů zaplatili na poplatcích 3,8 mil. Kč.

**5. Je počátek roku nového desetiletí a naše ekonomika se nenachází v ideální konstelaci. Proto i všechny formy podpory jsou významnou pomocí podnikatelům při jejich práci a programy PGRLF jsou jednou z možností. Co byste jim prostřednictvím našeho listu chtěl vzkázat? A ještě jedna trochu osobní otázka na závěr. Každý vrcholový manažer je plně vytížen svojí prací. Zbývá ještě čas na Vaše koníčky a záliby?**

Rád bych všem podnikatelům z oblasti výroby a zpracování zemědělských produktů popřál v roce 2010 hodně úspěchů, zdraví a štěstí.

Byl bych velmi rád, kdyby naše programy pomohly co největšímu množství žadatelů a plně uspokojily jejich potřeby v oblasti spolufinancování provozních prostředků.

Fond je připraven reagovat na všechny dotazy a požadavky a rozšiřovat služby pro naše klienty. V současné době pracujeme na tom, aby každý žadatel měl svého vlastního poradce, který mu usnadní proces získání podpor v rámci všech programů, které nabízíme.

V dnešní době není jednoduché si čas na koníčky najít. Všechen svůj volný čas věnuji své roční dceři. Mým koníčkem jsou příroda a akvaristika.

*Děkuji za rozhovor.*
*Ing. František Kruntorád, CSc.*

PGRLF
Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.

ufi Approved Event

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

mbk

5. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství

INTECO

24. mezinárodní veletrh zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování

ufi Approved Event

VINEX

15. mezinárodní vinařský veletrh

embax

ufi Approved Event

26. mezinárodní veletrh obalů a obalových technologií

BIO

BIOPOTRAVINY

trendy 2010

**TRENDY 2010** – přehlídka trendových potravinářských výrobků se zaměřením na zdravý životní styl

# 2.–5. 3. 2010

## Brno – Výstaviště

## www.salima.cz

Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1
647 00 Brno
Tel.: +420 541 152 985
Fax: +420 541 153 067
salima@bvv.cz
www.salima.cz

Central European Exhibition Centre

BVV
Veletrhy Brno

# Češi patří k největším konzumentům jablek ve světě

**Jabloně jsou nejvíce zastoupeným druhem ovoce v Česku, tvoří zhruba polovinu produkčních sadů a rozkládají se na výměře kolem devíti tisíc hektarů. Jejich plocha za posledních dvacet let poklesla o 20 %. Celková produkce jablek se však, i přes toto snížení ploch, mírně zvýšila. Je to dáno novými technologiemi pěstování a tím i vyššími výnosy. Jabloně se pěstují ve všech ovocnářských regionech Čech, Moravy a Slezska. Česká republika má pro pěstování tohoto ovoce velmi dobré klimatické podmínky. Pro srovnání výměra hrušní dosahuje asi 700 ha, jejich plocha se však v posledních letech zvyšuje.**

„Rezistentní odrůdy jabloní jsou zcela srovnatelné s klasickými. Každá z nich má určité vlastnosti – růstové, výnosové či chuťové. Bohužel v posledních letech začíná rezistence některých odrůd selhávat, což způsobují nové agresivní klony strupovitosti, které se k nám dostávají spolu s dovozy jablek zejména z jižní polokoule, ale i z jiných destinací," uvedl Ing. Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie v ČR, která patří k tradičním vystavovatelům na mezinárodním veletrhu SALIMA. Podle předsedy ekonomika pěstování jabloní je velmi důležitá, zejména proto, že se jedná o trvalou kulturu. V současnosti je tedy nezbytné, aby první úroda u jabloní byla již ve druhém roce po výsadbě a ve čtvrtém roce by měli pěstitelé dosáhnout plné sklizně.

Spotřeba ovoce u nás je asi 87 kg na obyvatele za rok, z toho množství se jedná o 53 kg ovoce mírného pásma. Potěšitelné je, že 25 kg ve spotřebě tvoří jablka (jedna z nejvyšších ve světě). Tato skutečnost je pro naše pěstitele jablek velkou příležitostí. Proto je také nezbytná investice do propagace spotřeby ovoce, kterou mj. propaguje Ovocnářská unie ČR.

„SALIMA je jedním z největších veletrhů potravin ve střední Evropě a je dobrou příležitostí dát o sobě vědět právě v našem regionu. Veletrh je také příležitostí nejen k navázání další obchodní spolupráce, ale i místem k propagaci, k setkání s politiky, novináři apod. Na letošním ročníku hodláme ukázat, že české ovocnářství má tradici, je moderním odvětvím zemědělské výroby a má co nabídnout spotřebitelům. Unie patří k dlouholetým účastníkům tohoto veletrhu," dodal její předseda Ing. Martin Ludvík.

## EKOLOGICKÁ JABLKA SMĚŘUJÍ PŘEDEVŠÍM NA ZPRACOVÁNÍ

Spotřebitel v posledních letech mění své požadavky na jablka. Zatímco v devadesátých letech požadoval velká zahraniční jablka, nyní už o ně moc nestojí. Lidé totiž zjistili, že chuťově vyrovnané plody jsou ne „obrovské", ale střední velikosti. Proto je v současnosti někdy problém velké plody (průměr větší než devět centimetrů) prodat. Spotřebitelé již také v řadě případů dávají přednost tuzemské produkci, která obsahuje méně chemie než zahraniční. Obsah těchto látek prokazují různé

evropské studie. Někteří lidé preferují českou produkci i proto, že mají ekologické chování a vědí, že tímto nákupem nepodporují dovoz jablek ze zahraničí, často na dlouhé vzdálenosti, ale české sadaře. Samozřejmě, že ještě velmi často o nákupu jablek rozhoduje pouze cena, zejména nyní, v době krize.

„Problematické je pěstování ekologických jablek. A to především z hlediska, pokud jde o stolní plody určené pro přímou (čerstvou) konzumaci. Proto sadaři často volí produkci ekologických jablek na zpracování, kde je možné uplatnit i plody s nižší jakostí. Sadaři tedy často produkují jablka na zpracování, což jim spolu s dotacemi na ekologické zemědělství, na které mají nárok, stačí. Problematickému pěstování stolních ekologických jablek se věnují jen někteří," uvedl Ludvík. Do České republiky se velká část stolních ekologických jablek dováží, a to i přes poměrně velkou plochu ekologických sadů u nás.

Nároky supermarketů na kvalitu jablek jsou velmi přísné. Dodavatelé musí mít řadu certifikátů kvality a musí investovat do řady rozborů. Řetězce také požadují celoroční dodávky. Tento systém následně zajišťuje vysokou bezpečnost produktu pro spotřebitele. Dobří dodavatelé vlastní kvalitní skladovací prostory s úpravou atmosféry, třídicí a balicí linky, aby řetězcům umožnili dodávky jablek v různých obalech, taškách, miskách a podobně. Čeští producenti nebo jejich odbytové organizace tedy dodávají jablka do většiny obchodních řetězců, které jsou na našem trhu. Export konzumních jablek tvoří menší část odbytu.

## ODBYTOVÉ CENY OVOCE NA ZPRACOVÁNÍ SE V POSLEDNÍCH DVOU LETECH ZNAČNĚ SNÍŽILY

Současné ceny konzumních jablek je těžko možné dále snižovat, a to i proto, že na jejich sklizeň neexistuje prakticky žádná mechanizace. Ta se běžně používá pouze u peckovin a bobulovin na zpracování. Nejvíce se pomocí kombajnů sklízí rybíz nebo prostřednictvím setřásačů pak zejména višně či i část švestek. Bohužel rentabilita za poslední dva roky byla u většiny ovocných druhů špatná. Velká krize je u odbytových cen ovoce na zpracování, zejména jde o višně, rybíz a moštová jablka. O něco lepší je situace u třešní, hrušní nebo meruněk. K hlavním pěstitelským trendům v posledních let patří budování sítí proti kroupám. Právě nyní, kdy přibývá přívalových dešťů s krupobitím, které zničí velkou část úrody, je to nejlepší způsob ochrany plodů. Tuto výstavbu podporuje dotacemi Evropská unie z Programu rozvoje venkova.

Česká republika už bohužel není soběstačná v produkci žádného ovocného druhu mírného pásma. Soběstačnost dosahuje jen kolem 70 procent. U broskvoní je situace ještě horší, plochy se neustále snižují, nových sadů zemědělci vysazují minimální množství. Produkce broskví totiž těžko konkuruje dovozu (ceně) z jižních států Evropy. „Poněkud lepší je situace u meruněk. V Česku už jsou zastoupeny nové moderní tržní odrůdy, proto je konkurence cen nižší než u broskví a zájem spotřebitelů o toto ovoce je stabilní. Meruňky jsou perspektivnější komoditou než broskve," doplnil předseda.

Připomněl, že pokud bude pokračovat propad cen ovoce, tak se zřejmě pěstitelé nevyhnou dalšímu snižování ploch sadů. Radit ovocnářům, na jaké druhy se zaměřit, je podle něho těžké nejen s ohledem na vývoj trhu, ale záleží i na orientaci každého z nich. Někteří operují na místním trhu, jiní zase dodávají přímo supermarketům. „Je však jasné, že k dosažení konkurenceschopnosti je nezbytné zvýšit výnos a zlepšit kvalitu, resp. podíl tržních plodů. Dále investovat do kapkové závlahy i do sítí proti krupobití a v obnově sadů pak rychleji reagovat na změny a trendy v odrůdové skladbě," vysvětlil Ludvík.

*Alena Křečková*
*Marketing & Media Manager*
*Veletrhy Brno, a. s.*

# Český svaz zpracovatelů masa začíná s evropskými dotacemi na vzdělávání v novém roce 2010

**Český svaz zpracovatelů masa získal dotace z Evropské unie na vzdělávání svých členů. Na projekt, s názvem „Masu rozumíme již 700 let", je vyhrazena celková částka 35 mil. Kč, kdy 25 mil. Kč je hrazeno z EU a 10 mil. Kč je doplněno formou spoluúčasti zapojených firem. Konkrétně se jedná o Operační program Lidské zdroje a zaměstnanost.**

Projekt je plánován na dobu 33 měsíců. V tomto období bude vzděláno celkem 807 pracovníků z masného průmyslu. Kurzy jsou naplánované dle potřeb samotných pracovníků, ale i zaměstnavatelů. Jedná se například o počítačové kurzy, jazykové kurzy nebo kurzy tzv. soft skills. Nedílnou součástí jsou i kurzy zaměřené oborově a zaměřují se například na veterinárně-hygienické požadavky specifické pro obor zpracování masa.

Všechny zahrnuté aktivity mají za cíl zajištění vzdělání pracovníků, zvýšení jejich kvalifikace a tím i konkurenceschopnosti na trhu práce. Tuto skutečnost účastníci kurzů jistě ocení jako významný zaměstnanecký benefit v době přetrvávající hospodářské recese, což ovšem bude přínosem i pro samotné zaměstnavatele.

Jaromír Kloud, předseda Českého svazu zpracovatelů masa, k získanému projektu uvádí: „Získanou dotaci považujeme za opodstatněnou vzhledem k vysokým nárokům, které na nás v současné době klade prostředí potravinového řetězce i zaměstnanci našich členských firem. Projekt jsme připravovali na dobu trvání tří let a jsme rádi, že naše práce byla ohodnocena schválením přidělení dotace. Jedná se o rozsáhlý projekt, za jehož zpracováním stojí značné úsilí celé řady našich i externích odborníků a takto vytvořené příležitosti budou jistě velkou výzvou pro členy našeho svazu po celou dobu jeho trvání. Poučení z projektové přípravy rovněž přineslo důležité poznatky pro zaměření budoucích aktivit Českého svazu zpracovatelů masa."

Český svaz zpracovatelů masa působí v České republice již téměř 20 let. Celkem je touto formou u nás sdruženo 115 členských subjektů z řad malých, středních, ale i velkých firem činných v oboru zpracování masa a také v navazujících oborech. Svaz pro své členské subjekty provozuje oborový informační systém a poskytuje specializovanou podporu zejména v oblasti výrobního, legislativního a obchodního poradenství.

*ČSZM*

# Cílená podpora českých potravin

**Praha – Podíl zahraničních potravin na českém trhu z roku na rok roste. Nelibě to nesou jak zemědělci, tak potravináři a upozorňují na faktech, že je to na úkor jejich produkce. Jan Veleba, prezident AK ČR, na předvánoční tiskové konferenci v Praze upozornil na to, že podíl zahraničních mléčných výrobků se za posledních pět let zvýšil o sedminu na 27 procent. Z dovozu je již více než polovina vepřového a přes třetinu hovězího masa.**

Zahraniční potraviny jsou sice mnohdy levnější než tuzemské, ale ve valné míře zaostávají za jejich kvalitou. Proto se Agrární komora ČR prostřednictvím svých regionálních pracovišť po čtyři roky věnuje propagaci regionálních českých a moravských potravin. Organizuje soutěže, v nichž se mohou firmy přihlásit do soutěže v pěti až šesti sekcích podle oborů. Soutěží se tak v masné výrobě, s mléčnými a pekařskými výrobky, s medem a výrobky z něj, s vínem a nealko nápoji. Agrární komora také letos odstartuje kampaň na propagaci českých potravin. V první části budou propagovány tuzemské mléčné výrobky, po nich přijde na řadu maso a další komodity. Vznik marketingového fondu, ze kterého by kampaň následně financovali, avizovali zemědělci již koncem srpna. Dále se AK ČR spolu s PK ČR bude podílet na propagaci regionálních soutěží o nejlepší potraviny. Co region, to sice jiné logo, které potom vítězné firmy nosí na svých etiketách. Letos půjde ale i o určité zastřešení celostátním logem, jímž by měl být název Regioklasa. Je to právě označení sjednocující regionální soutěže pod jednu hlavičku, k níž by se vázala pestrost dílčích log z regionů.

Pokud jde o marketingový fond, tam se budou skládat po haléřích jak producenti, tak zpracovatelé. Příkladně u mléka by to měl být jeden haléř z každého vyprodukovaného a prodaného litru mléka k dalšímu zpracování. „Převážnou část peněz chceme získat z dobrovolných příspěvků zemědělských a potravinářských firem, ale také třeba od výrobců veterinárních léčiv a krmiv, bank či pojišťoven," řekl novinářům místopředseda představenstva Polabských mlékáren Karel Horák, který je zároveň soukromým zemědělcem věnujícím se převážně chovu mléčných krav a člen představenstva AK ČR. „Chceme spotřebitele vychovávat," uvedl Horák, podle něhož český zákazník často dává u potravin přednost nízké ceně před jejich kvalitou.

Vliv na to má mimo jiné kupní síla Čechů, která je stále výrazně nižší než jejich kolegů ze západní Evropy, navíc jim podle lidí z oboru chybí „potravinový patriotismus" Němců nebo Francouzů. Ti jednoznačně preferují domácí potraviny před dováženými.

Podle Veleby by projekt mohl být spolufinancován také z prostředků získaných z evropských strukturálních fondů, z kterých by na něj mohlo jít až několik milionů korun ročně. „V současné době je připravený program konzultován s Evropskou unií," řekl Veleba, dle jehož představy by marketingový fond měl každý rok získat celkem minimálně 10 milionů korun.

Kromě billboardů, letáků či internetu hodlají organizátoři v případě, že seženou dostatek financí, propagovat české produkty také v rozhlase a televizi, uvedl Veleba.

*Text a fota: Eugenie Línková*

*Zájem novinářů o soutěže pořádané regionálními agrárními komorami je obrovský, zasedací místnost AK ČR nestačila pojmout všechny zájemce o informace.*

*Jan Veleba, prezident AK ČR a Dagmar Mocová, ředitelka KAK Středočeského kraje*

# Regionální vítězné potraviny zaručují pestrost a kvalitu

**Na tiskové konferenci AK ČR před koncem roku vystoupila ředitelka Krajské agrární komory z Mladé Boleslavi Dagmar Mocová, která je zároveň bývalou poslankyní a loňskou nositelkou titulu Lady Pro, který uděluje nejlepším českým podnikatelkám z různých oborů česká společnost Comenius. Vysvětlila průběh soutěží o nejlepší regionální potraviny, které již čtyři roky organizují regionální agrární komory ve spolupráci s okresními.**

„Ve Středočeském kraji máme vyhodnoceny dva ročníky a samozřejmě úplně špičkově se umisťuje firma Františka Dolejšího z pražské Davle, která vyrábí masné produkty, a Polabské mlékárny, kde jsou to různé ochucené tvarohy a všelijaké ty produkty z mléka, na které vidíte často i reklamy v televizi. To jsou takové nosné produkty Středočeského kraje," uvedla Mocová. „Samozřejmě, že nemůžu zapomenout na pivo, a to je Pivovar Nymburk, zejména se svou specialitou – postřižinský jedenáctistupňový ležák, a nemůžu zapomenout ani na producenty medu, zejména med medovicový a med od včelaře Samka, med medovicový je farma Václava Hocha, a samozřejmě jsou tu pekárny – tradičně se umisťuje a opět se umístila firma PANE, společnost s ručením omezeným z Dolního Bousova," dodala Mocová.

Novinářům podrobně vysvětlila, jak vypadá hodnocení, kdy v porotě jsou odborníci z univerzit, jako je fakulta chemicko-technologická, agrární, inspektoráty zemědělské a potravinářské anebo obchodní inspekce, jsou tam i zástupci spotřebitelů a samozřejmě členové AK ČR. „Škála hodnotících kritérií je velice široká, hodnotí se senzorická chuť, vzhled, vůně, použitá surovina, technologie výroby, samozřejmě svou roli hraje i design výrobku, jakým způsobem je výrobek označený, jaký je vzhled obalu, jak je obal chráněn před poškozením a také, jakou má originalitu a samozřejmě, jak je taky čitelný," upřesnila Mocová. Jde o všechny údaje, které se týkají daného výrobku. „Víte, že s tím je problém, obyčejně to, co si můžete koupit v obchodním řetězci, čitelné není, nebo je to velice drobným písmem tam dole napsáno," dodala. Vysvětlila, že jde o potraviny, jejichž základem jsou suroviny od zemědělských producentů a zpracovávají se v českých potravinářských firmách. Jak se ukazuje, jde o špičkovou kvalitu těchto potravin. „Dovoluji si tvrdit, že jsou v mnohém lepší než obdobné zahraniční výrobky, obyčejně je tam daleko větší obsah surovin, podle kterých se výrobek nazývá, jestliže se jedná o masnou výrobu, tak je tam minimálně 75, 78 procent masa a víte, že dovážené suroviny nebo dovážené výrobky mají sice jméno zaručující, že jsou z masa nebo mléka, ale často podíl těchto pravých a nutričně významných surovin je minimální," řekla dále Mocová.

Vyjadřovala se i k ekologii výroby a ke značení BIO, které v poslední době nabývá na stále větším významu u spotřebitelů.

„Hodnotíme samozřejmě i biovýrobky. Je to případ třeba Polabských mlékáren, které mléčné biovýrobky dodávají na trh a dávají záruky toho, že jde o nefalšovaný výrobek z ekologického zemědělství z biosurovin, které se nacházejí v daném území tohoto kraje, protože podmínkou je, že výrobce musí mít sídlo výrobní ve Středočeském kraji," uvedla Mocová. Tyto výrobky jsou samozřejmě dražší, je to dáno jejich náročnou produkcí a zpracováním. „Já si myslím, že ten, kdo bude chtít něco udělat pro své zdraví, bude chtít něco udělat pro zdraví své rodiny, tak každopádně bude zvažovat, co bude nakupovat, a bude toto zboží upřednostňovat," uzavřela Mocová. Dodala, že evidují stoupající zájem o regionální potraviny a samozřejmě i bioprodukty, a vyjádřila přesvědčení, že se podaří postupně prosazovat v některých supermarketech, tak jako jsou biokoutky i koutky s těmito regionálními specialitami, a to podle regionálního uskupení prodejen jednotlivých řetězců. Zatím touto nabídkou AK ČR oslovila řetězec BILLA a její generální ředitel Jaroslaw Szczypka při jednání s Janem Velebou, prezidentem AK ČR, na toto téma řekl, že v letošním roce se nabídce regionálních potravin chtějí věnovat cíleně. „Chtěli bychom dát větší prostor regionálním zemědělcům a producentům krajových specialit, jako jsou mléčné, masné či ovocné výrobky typické pro daný region, jejichž kapacitní možnosti výroby neumožňují dodávat do celé sítě našich supermarketů. Rádi využijeme doporučení AK ČR pro zalistování krajských specialit," řekl Szczypka.

*Reprezentanti společnosti BILLA, spol. s r. o., Jaroslav Szczypka (vlevo) a Zoltán Csóka při vzájemném jednání s prezidentem AK ČR Janem Velebou.*

*Eugenie Línková*

# Změna názvu univerzity

**Na základě zákona č. 419/2009 Sb. se od 1. ledna 2010 změnil název Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně na Mendelova univerzita v Brně. Pro změnu názvu se vedení univerzity rozhodlo vzhledem k velké šíři nabízených oborů, které ne vždy souvisejí se zemědělstvím a lesnictvím. Logo univerzity zůstane zachováno, změní se pouze v něm uvedený název univerzity.**

Mendelova univerzita v Brně je nejstarším vysokým zemědělským a lesnickým učením v českých zemích. Byla zřízena v roce 1919 jako Vysoká škola zemědělská v Brně a pod tímto názvem existovala až do roku 1994. V současné době nabízí vzdělání na pěti fakultách a celoškolském ústavu, v širokém spektru oborů od zemědělských, lesnických, technických, ekonomických a informačních technologií, s možností studovat vybrané obory v anglickém jazyce.

*Ing. Kateřina L. Brettschneiderová*
*Mendelova univerzita v Brně*

Mendelova univerzita v Brně
90. výročí založení 1919–2009

# Nové služby v prodejnách COOP

**Spotřební družstva sdružená ve skupině COOP rozšířila ve svých prodejnách výrazným způsobem nabídku tzv. služeb s přidanou hodnotou. V průběhu roku 2009 bylo v prodejnách COOP nainstalováno celkem 1 350 platebních terminálů, dodaných společností Global Payments Europe, které umožňují kromě placení platebními kartami poskytování dalších služeb, jakými jsou dobíjení mobilních telefonů s předplacenou kartou, výběr hotovosti na pokladně (Cashback) či prodej dárkových karet.**

### MASOVÉ ZAVÁDĚNÍ PLATEBNÍCH TERMINÁLŮ V SÍTI PRODEJEN COOP

V průběhu roku 2009 bylo v prodejnách COOP nainstalováno již 1 350 platebních terminálů. Dalších 400 platebních terminálů bude uvedeno do provozu v první polovině roku 2010. Investorem je Svaz českých a moravských spotřebních družstev, který platební terminály následně pronajímá svým členským družstvům. Dodavatelem terminálů a poskytovatelem technologických řešení je společnost Global Payments Europe, která na terminálech také zajišťuje službu dobíjení mobilních telefonů s předplacenou kartou (GP Mobile) a službu dárkové karty. Zúčtovací bankou pro zajištění bezhotovostních plateb v síti prodejen COOP zapojených do projektu terminálových služeb je ČSOB. Instalace terminálů a zavádění jednotlivých terminálových služeb v prodejnách COOP na celém území republiky probíhala postupně v průběhu celého roku 2009, a proto zatím nelze věrohodně porovnávat míru zájmu o nově poskytované služby dle jednotlivých regionů. Každopádně obraty dosahované již v náběhové fázi provozu platebních terminálů svědčí o tom, že zákazníci tyto služby („NAŠE SLUŽBY PRO VAŠE POHODLÍ“) velice vítají.

### DÁRKOVÉ A NABÍJECÍ KARTY

Novinkou v portfoliu služeb nabízených v označených prodejnách COOP je dobíjení telefonů s předplacenou kartou a prodej dárkových a nabíjecích karet. Dárkové karty jsou k dispozici v nominálních hodnotách 300 Kč a 500 Kč, maximální limit nabíjecí karty je 5 000 Kč. Dárková karta je přenosná, může ji využít celá rodina a lze ji používat k nákupům opakovaně. Platnost karty je 12 měsíců od data aktivace, u nabíjecí platí tato doba od posledního dobití. Zůstatkovou hodnotu lze zjistit na pokladnách prodejen. Od konce roku 2009 je možné tyto karty využívat v označených prodejnách Jednoty České Budějovice a Jednoty Tábor. V průběhu roku nabídnou dárkové karty postupně další prodejny COOP po celé České republice.

### PRODEJNY COOP V NOVÉM HÁVU

Kromě rozšiřování nabídky služeb prosazuje COOP také jednotnou komunikaci k zákazníkům. Ta začala rebrandingem exteriérů prodejen. Náklady na rebranding exteriérů prodejen přesáhnou 70 milionů korun a z větší části jsou financovány ze zdrojů Svazu českých a moravských spotřebních družstev. „Naším cílem je mít jednotné označení všech prodejen, což se nám až dosud dařilo jenom v omezené míře. Neznamená to však nutně, že zmizí původní názvy prodejen, v některých případech k nim pouze přibude jednotné inovované logo COOP a nový design portálů a výloh,“ vysvětluje předseda Svazu českých a moravských spotřebních družstev Zdeněk Juračka. Rebranding prodejen COOP byl zahájen v lednu 2008 a zapojilo se do něj přes 2 500 prodejen. Do konce roku 2009 bude přeznačeno 2 300 prodejen. V roce 2010 započne systémové přeznačování interiérů prodejen COOP.

### STŘEDNÍ A MANAŽERSKÉ VZDĚLÁVÁNÍ VE ŠKOLÁCH COOP

Svaz českých a moravských spotřebních družstev je zřizovatelem jedenácti středních soukromých škol, které poskytují vzdělání v oborech obchodně ekonomických, gastronomii a službách. Celkový počet studentů, kterým tyto školy poskytuje vzdělání, je 5 148, z toho 40 % studentů studuje učební obory ukončené získáním výučního listu, 60 % uzavírá studium maturitní zkouškou. Žáci se pravidelně účastní regionálních i celostátních soutěží, kde se umísťují na předních místech. Školy také spolupracují se zahraničními školami a rovněž úspěšně čerpají dotace z EU, například na projekt Gastroučitel. Dále COOP provozuje manažerský institut sídlící v Klánovicích.

Ten organizuje školení a semináře pro zaměstnance i management. Jedná se konkrétně o obory Procesní řízení a Manažer excelence. Dále se školí komunikační dovednosti, hygiena prodeje, prodej ovoce a zeleniny.

### O SKUPINĚ COOP

COOP je obchodní značkou spotřebních družstev.

V České republice tvoří skupinu COOP 57 spotřebních družstev sdružených ve Svazu českých a moravských spotřebních družstev (SČMSD), dvě nákupní centrály (COOP Centrum se sídlem v Praze a COOP Morava se sídlem v Brně) a také Manažerský institut COOP, jedenáct středních škol a dceřiné společnosti SČMSD jako např. Czech Rent a Car, která v České republice provozuje formou frančízy půjčovnu automobilů EUROPCAR.

Česká a moravská spotřební družstva provozují dohromady 2 940 prodejen, což představuje největší síť prodejen potravin a zboží denní potřeby, zaměstnávají 15 200 lidí, mají dohromady 258 000 členů a svými souhrnnými tržbami (27,8 miliardy Kč v roce 2008) se řadí k největším obchodníkům v ČR.

425 prodejen je začleněno do řetězců COOP TUTY, COOP TIP, COOP TERNO, COOP DISKONT a COOP STAVEBNINY.

Nákupní centrála COOP Centrum družstvo, držitel Národní ceny ČR za jakost 2007, byla založena v roce 1993 s cílem sjednotit nákupní aktivity spotřebních družstev. Objem integrovaných nákupů členských spotřebních družstev, uskutečňovaných prostřednictvím COOP Centra, se každoročně pohybuje okolo 10 miliard korun. COOP Centrum je tak dlouhodobě největší ryze českou nákupní centrálou v České republice. Převážná část nákupu se soustřeďuje do oblasti potravin a zboží denní potřeby. Nákupní centrála COOP Morava, s. r. o., založená v roce 1992 moravskými spotřebními družstvy, realizuje výkony na vlastní účet v celkovém objemu cca 4 miliard ročně.

Prostřednictvím svého zájmového sdružení – Svazu českých a moravských spotřebních družstev a nákupních center rozvíjejí česká a moravská spotřební družstva obchodní spolupráci se spotřebními družstvy v Itálii, Velké Británii, Maďarsku, Slovensku a v dalších evropských zemích.

Spotřební družstva existují více než 160 let. V současnosti působí jako národní sítě po celém světě. V Evropě je COOP jedničkou v prodeji potravin ve Švýcarsku, Itálii a Finsku a silnou pozici má např. také na Slovensku, ve Velké Británii, USA, Kanadě a v Japonsku.

*Svaz českých a moravských spotřebních družstev*

# Tesco: Obliba ryb stoupá. Kapru nejvíce konkurují losos, pstruh a tolstolobik

**Praha – Češi mají na svém stole stále raději ryby a další pochoutky z vodní říše. Tento trend se projevuje zejména o Vánocích, kdy si zákazníci kromě tradičního kapra kupují ještě jiný druh ryby. Obliba kapra je dána tradicí, Češi si ale stále častěji chtějí vánoční tabuli něčím zpestřit. V předvánočním čase jsou navíc díky výlovům k dostání i méně běžné druhy ryb jako amur či lín.**

„Prodej ryb stoupá meziročně nejen na Vánoce. Ryby jsou stále více cenově dostupnější a lidé si zároveň uvědomují, že jsou zdraví prospěšné. Podle našich odhadů zákazníci Tesco v roce 2009 na Vánoce koupili o tři procenta kaprů více než předloni. Z ostatních ryb je největší zájem o lososa a ostatní sladkovodní ryby, jako jsou tolstolobik, pstruh nebo pangasius,“ říká nákupčí čerstvých ryb společnosti Tesco Veronika Hettnerová Vinokurová.

Zásadní kritériem při výběru ryb je pro zákazníky čerstvost. Hypermarkety Tesco proto nabízejí šest druhů živých sladkovodních ryb. Zákazníci si mohou nechat vylovit z kádě celoročně kapra, pstruha a tolstolobika a sezonně také amura, štiku či lína. Sladkovodní ryby dodávají do obchodů Tesco čeští dodavatelé – Rybářství Chlumec nad Cidlinou a Rybníkářství Pohořelice. Další favority mezi rybami – lososa a pangasia – naleznou zákazníci v Tesco již naporcované a ložené na ledu. Nabídka zahrnuje ale i ryby balené, celé a půlené nebo připravené jako filety s kůží i bez kůže a také mražené.

### DARY MOŘE CHLAZENÉ I Z MRAZÁKU

Mezi chlazenými či mraženými rybami si vyberou nejen milovníci mořských ryb, ale i ti, kteří chtějí vyzkoušet něco neobvyklého. Kromě známé makrely, tuňáka či tresky mohou zkusit například žraloka modrého, mořského vlka, mečouna nebo mořského úhoře. „Z vodní říše je také oblíbená řada mořských plodů. Zejména na Silvestra je velký zájem o takové speciality jako například tygří krevety, sépie, chobotničky, ústřice, slávky, mušle či kanadského humra,“ dodává Veronika Hettnerová Vinokurová. Mražené dary moře naleznou lidé mimo jiné pod značkou Iberia, která je k dostání exkluzivně v obchodech Tesco.

### RYBA A VÍNO – TRADIČNÍ SPOJENÍ

K rybě odjakživa patří také víno, a to zejména bílé nebo růžové. Sommeliérka Tesco Martina Kottová doporučuje zvolit k pangasiu například Chardonnay a lososa doplnit vínem Tesco Müller Thurgau nebo Svatovavřineckým rosé. Pstruha je vhodné zapít třeba italským vínem Gavi značky Tesco Finest či Sauvignonem. Kdo se rozhodne zůstat u tradičního kapra, může si k němu dát například Zweigeltrebe rosé nebo Veltlínské zelené.

### O SPOLEČNOSTI TESCO STORES ČR

Společnost Tesco Stores ČR a. s., člen Svazu obchodu a cestovního ruchu, vstoupila na tuzemský trh v roce 1996. V současné době provozuje v České republice celkem 126 obchodů – šedesát tři hypermarketů, třicet devět supermarketů, šestnáct prodejen Tesco Expres a šest obchodních domů – a osmnáct čerpacích stanic. Základem filozofie společnosti Tesco je snaha poskytnout zákazníkovi to nejlepší a stát se obchodem pro všechny. Toto úsilí bylo oceněno několika tituly – Hypermarket roku 2004, 2006, 2007, 2008 a 2009, Profesionál roku 2007 a Obchodník roku 2004, 2006 a 2007 a TOP Retailer 2008/2009. Za svůj první energeticky úsporný obchod v Žatci obdrželo cenu Energy Globe Award v kategorii Země. Tesco patří k největším zaměstnavatelům v České republice. Za vytváření rovnocenných pracovních příležitostí získala společnost ocenění v soutěži Stejná šance – Zaměstnavatel roku 2008. V roce 2008 věnovalo Tesco společně s partnery celkem 14,6 mil. korun na charitativní účely.

*Eva Karasová*
*Corporate Affairs Manager*
*Tesco Stores ČR a. s.*

# Novou zpracovnu masa vybudují spojenými silami

**Praha (bo) – V Poličce na Svitavsku vyroste nový provoz na zpracování a distribuci masa, který si vyžádá investici 60 milionů korun a bude zásobovat masem velkoobchody Makro. To se na jeho výstavbě bude podílet spolu s firmou ZŘUD. Výstavba tzv. platformy má být zahájena letos v únoru a její zprovoznění je naplánováno na srpen 2010.**

Generální ředitel společnosti Makro Cash & Carry ČR Axel Hluchy sdělil, že díky novému provozu v Poličce bude zrychleno zpracování masa a rozšířena jeho nabídka. Nová platforma na zpracování a distribuci masa bude postavena v areálu poličského masokombinátu a vytvoří zhruba 30 nových pracovních míst. „Budeme schopni splnit individuální přání zákazníků týkající se úpravy masa na míru včetně dodávek do 16 hodin, k dispozici budou naši zkušení řezníci a další odborníci. Zřejmá je i podpora místních producentů masa a farmářů, velká část masa z regionu bude zpracována v nové platformě,“ podotkl generální ředitel ZŘUD - Masokombinát Polička, a. s., Aleš Hantsch.

Makro v ČR provozuje 13 velkoobchodních center a má přes 800 000 registrovaných zákazníků z řad podnikatelů, zejména obchodníků a firem podnikajících v gastronomii. Makro loni v Česku vykázalo tržby 34,92 miliardy korun a na žebříčku deseti největších tuzemských obchodníků, který sestavila společnost Incoma GfK a časopis Moderní obchod, obsadilo čtvrté místo. Makro Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny Metro Group, která ve 32 zemích světa provozuje zhruba 2 200 obchodů.

ZŘUD - Masokombinát Polička na konci roku 2008 zaměstnával 500 lidí a jeho loňský obrat činil bez započtení DPH 1,9 miliardy korun.

# AMYLON Havlíčkův Brod získal 6 značek KLASA

**Ocenění národní značkou kvality Klasa pro šest výrobků značky Amylon potvrzuje vysokou kvalitu vyráběné produkce společnosti Amylon, a. s., Havlíčkův Brod.**

Tato ryze česká, tradiční potravinářská značka je konečným spotřebitelům a obchodníkům známa především svými balenými výrobky, zejména pudingy a bramborovými knedlíky. V souladu se současnými trendy a požadavky vysoce konkurenčního trhu prochází v poslední době firma významným procesem inovace výroby a omlazení značky.

Zcela novou koncepci marketingové komunikace, doprovází redesign logotypu Amylon, nový jednotný vizuální styl a nový obalový design všech výrobků. Tento inovativní proces, včetně nově stanovené marketingové strategie, zajistil akciové společnosti Amylon i v době hospodářské krize stabilitu a navýšení tržeb u balených výrobků, a to jak na českém trhu, tak i v zahraničí.

V rámci nové image, obchodní a marketingové strategie, přichází značka Amylon s inovativním členěním svých produktových řad, a to jak v oblasti produktů určených pro koncové spotřebitele, tak i ve výrobcích určených pro oblast výroby a gastronomie.

Svěžímu vzhledu značky Amylon odpovídá i nová struktura výrobků. Výrobky pro koncové spotřebitele se nyní člení na tři základní linie – **Sladký program, Vaření a pečení** a **BIO produkty.** Ambicí značky Amylon je stát se vyhledávanou a oblíbenou značkou jak v obchodních kruzích, tak v řadách konečných spotřebitelů nastupující mladé generace.

Potvrzením této budované ambice, jak na tuzemském trhu i u zahraničních odběratelů, je záruka kvality výroby balených výrobků a tradice, čehož je dokladem 60 let výroby klasických pudingů v Havlíčkově Brodě.

Značka KLASA je pak oceněním našeho úsilí o rozšiřování prodeje výrobků pod značkou Amylon na tuzemském trhu, kde se přes velkou konkurenci domácích i zahraničních dodavatelů snažíme nabízet zákazníkům kvalitu našich výrobků za odpovídající cenu.

### OCENĚNÍ NÁRODNÍ ZNAČKOU KVALITY KLASA JSME OBDRŽELI NA TYTO VÝROBKY:

**Vanilkový puding Exclusive** – puding je vyráběn z jemného kukuřičného škrobu, neobsahuje syntetická barviva, místo nich jsou jako barvivo použity kurkumin a paprikový extrakt.

**Čokoládový puding Exclusive** – puding je vyráběn z jemného kukuřičného škrobu, obsahuje vyšší procento kakaa a to příznivě ovlivňuje chuťové vlastnosti. Neobsahuje navíc žádná syntetická barviva ani aromata.

**Jogurtový puding Exclusive** – puding je vyráběn z jemného kukuřičného škrobu, neobsahuje žádná barviva. Jeho receptura je v ČR ojedinělá, obsahuje jogurtový prášek, který příznivě ovlivňuje jeho výživové vlastnosti.

**Bramborové těsto** – těsto je obohaceno maltodextrinem, který zvyšuje výživovou hodnotu výrobku postupným uvolňováním energie v organismu.

**Bramborový škrob** – jedná se o 100procentní nativní bramborový škrob bez cizích příměsí, vyrobený ve vysoké kvalitě moderní technologií.

**Čokoládový puding obohacený** – puding je obohacen zinkem a kyselinou listovou. Kyselina listová je nezbytná pro krvetvorbu v lidském organismu. Přítomnost zinku v potravě je důležitá pro správné fungování enzymatických systémů a pro správný růst organismu.

V dalším období chce firma navýšit své obchodní úspěchy (tržní, objemový a hodnotový podíl), a to jak na tuzemském trhu v segmentu retail, gastro a BIO výrobků, tak zejména v zahraničí, kde v letošním roce přes nového distributora započne dodávky do Ruska. Management firmy investuje do nových technologií, např. stroje na lepení krabiček a skupinová balení, aby jejich výrobky byly z hlediska kvality i jakosti plně konkurenční na velmi náročném evropském trhu.

*Ing. Vladimír Zeman,*
*Amylon, a. s., Havlíčkův Brod*

# Automaty na mléko získávají na oblibě

**České Budějovice /Jihlava/Rudoltice – Automaty na prodej mléka přímo od farmářů v České republice distribuuje několik firem a zájem o ně narůstá. V Jihočeském kraji je v provozu pět mléčných automatů a jedná se o zprovoznění dalších. „Čerstvé mléko si mohou lidé načepovat na třech místech v Českých Budějovicích, u Kauflandu v Písku a u Tesca v Jindřichově Hradci," uvedl ředitel Krajské veterinární správy pro Jihočeský kraj František Kouba. Čerstvé mléko si mohou přímo od zemědělců lidé koupit i na farmě v Hospřízi na Jindřichohradecku, kde není automat.**

### VETERINÁŘI NEVIDÍ V PRODEJI MLÉKA Z AUTOMATŮ PROBLÉM

Zájem o čerstvé mléko z automatů je velký, ale zemědělci zatím nechtějí předbíhat a situaci budou hodnotit spíše až koncem ledna nebo v únoru. „Systém funguje dobře, týden od týdne je spotřeba mléka větší. V současné době jsme se již dostali na spotřebu 500 litrů mléka za den," uvedl předseda představenstva ZP Hospříz Karel Šamal, který jako první v Jihočeském kraji začal prodávat čerstvé mléko na farmě v Hospříži a nyní dodává i do automatu u Kauflandu v Jindřichově Hradci.

„Průměrně se prodává 400 litrů jak u Tesca, tak u Terna. Na hodnocení je to zatím krátká doba," řekl předseda ZD Podkleťan Křemže Otta Šandera, které dodává mléko do automatů do Tesca a Terna v Českých Budějovicích. Majitel automatů u Tesca a Terna v Českých Budějovicích Miroslav Kuchta také zatím hodnotí automaty pozitivně. „Zájem je obrovský a neustále se tvoří fronta," uvedl Kuchta.

Krajská veterinární správa, která schvaluje provoz mléčných automatů, také nevidí žádný problém v přímém prodeji mléka konečnému spotřebiteli. Chovatel musí mít schválený přímý prodej, splňovat podmínky podle legislativy na kvalitu mléka a bakteriologické vyšetření a další dané vyhláškou. „V automatech se prodává syrové nepasterizované mléko, které je určeno ke spotřebě po převaření," důrazně upozorňuje Kouba.

Na následují měsíce se připravuje rozšíření automatů na další místa v regionu. „Chtěli bychom, aby se množství automatů v Českých Budějovicích a okolí pohybovalo někde mezi pěti a deseti. Jednáme také s dalšími zemědělci a mohu potvrdit, že v lednu začal automat fungovat v Českém Krumlově, Milevsku a Táboře," uvedl Kuchta. „Připravuje se automat v Trhových Svinech, tři jsou schváleny na Strakonicku," doplnil Kouba.

Zemědělci se rozhodli pro prodej mléka z automatů z důvodu malé výkupní ceny mléka. Podle mnohých je provoz automatů jedna z cest, jak s nepříznivou situací na trhu s mlékem bojovat.

### SEDM MLÉČNÝCH AUTOMATŮ NA VYSOČINĚ

Na Vysočině bylo od začátku října zprovozněno sedm mléčných automatů. Čerstvé **mléko** z regionálních farem si lidé mohou načepovat v obchodech například v Pelhřimově a v Humpolci. Další stroje budou přibývat. Krajská veterinární správa jedná o registraci tohoto nového způsobu prodeje **mléka** s dalšími dvěma podniky, řekl ředitel Krajské veterinární správy pro kraj Vysočina MVDr. Jiří Šulc.

Zemědělci mají zatím s automaty různé zkušenosti – někde prodej **mléka** stoupá, jinde je zájem slabší. Obtížná jsou prý i jednání o umístění strojů v obchodech.

Vysočina je největším producentem **mléka** v Česku, na republikové výrobě se podílí více než 16 procenty. Přímým prodejem si chovatelé chtějí vylepšit tržby, byť tak mohou zpeněžit jen malou část produkce. Dodávky do mlékáren jsou pro ně déle než rok ztrátové. V posledních měsících se sice výkupní ceny **mléka** mírně zvedly na 6 až 6,50 Kč za litr, zemědělci ale i tak stále prodělávají.

„Situace ve výrobě **mléka** je pořád velmi špatná," řekl Michal Bratršovský, tajemník Zemědělského svazu ČR na Vysočině. Automaty podle něj pomáhají menším výrobcům. „Pro podniky, které dělají denně 5 000 litrů **mléka** a víc, je to bezpředmětné," uvedl.

### HOTOVOST HNED NA RUKU

Koncem října zprovoznila svůj první automat farma Mošnova z Vystrkova na Pelhřimovsku, která chová 50 krav. Lidé si mohou pro čerstvé plnotučné **mléko** dojít do humpoleckého obchodu s ovocem a zeleninou, za litr platí 14 Kč. Denně se prodá asi 150 litrů. „Je to náročné na čas a na obsluhu. Na druhé straně dostaneme za **mléko** rychleji hotovost," popsala první zkušenosti farmářka Květa Mošnová. O výdělku se prý zatím nedá mluvit, protože ještě řadu měsíců potrvá, než se farmě vrátí peníze za nákup automatu.

Úspěšnost automatů hodně závisí na jejich umístění. Farmář, který si nepřál zveřejnit své jméno, uvedl, že s obchodními řetězci je dohoda hodně složitá. Na novém trendu se podle něj také snaží přiživit i další podnikatelé. Jedna brněnská firma prý rozesílá zemědělcům v kraji nabídky na umístění automatu s tím, že má zajištěno 200 lukrativních míst v obchodech po celé zemi. Podle farmáře jsou ale ceny v nabídce předražené.

### TOKO RUDOLTICE NABÍZÍ AUTOMATY NA MLÉKO, ALE I NA OVOCE A ZELENINU

Ve dnech 10.–12. listopadu se v Rudolticích, kde má sídlo firma TOKO, pořádala akce „Šance pro mléko", bylo možné prohlédnout si technologie na prodej čerstvého syrového mléka.

„Tato technologie umožňuje zemědělcům nabízet přímo občanům čerstvé, kvalitní, plnohodnotné živé mléko. Ano, náš občan již léta tuto možnost ztratil. Zemědělci je technologicky umožněno nabídnout špičkový produkt, ze kterého si může zákazník opět udělat kyšku, smetanu, tvaroh, máslo a třeba i sýry. K tomuto kvalitnímu mléku nabízíme také sady s kulturami či syřidly na výrobu těchto produktů," uvedl ředitel firmy Tomáš Kořínek.

„K automatům na mléko „Mléčným barům", jak je nazýváme, dodáváme také automaty na prodej plastových či skleněných lahví, které také zájemcům nabízíme. Dále automaty na prodej farmářských produktů, např. pro vajíčka, sýry, jogurty, jablka, brambory, cibule nebo mák či mouku, a také automaty na masné výrobky. Všechny tyto automaty jsou programovatelné a nastavuje se na nich trvanlivost produktů tak, aby byl spotřebitel chráněn," dodal.

Zemědělci mají možnost nabízet nejvyšší kvalitu svých produktů, a to 24 hodin denně, 365 dní v roce. Zároveň přímým prodejem se zemědělec dostává k marži zpracovatele a obchodu, což umožní rozvoj zemědělských farem a podniků.

*Eugenie Línková*

# Biovýrobky z příšovické mlékárny

**Příšovice (Liberecko) (bo) – Od letošního ledna se na trhu objevují nové bio mléčné výrobky z Příšovic. Od poloviny loňského roku má mlékárna zcela novou linku na výrobu zakysaných jogurtových nápojů, které výrazně rozšíří sortiment. Nová jogurtová mléka s ovocnou příchutí uvedla těsně před Vánoci na trh Mlékárna Příšovice společnosti Plastcom, v minulosti známá především svými tvrdými sýry Eidam. „Uvádíme na trh i biovýrobky, a to jak v případě tvrdých sýrů, tak i zakysaných jogurtových nápojů," řekl předseda představenstva společnosti Jiří Tůma.**

Plastcom je posledním velkým zpracovatelem mléka v Libereckém kraji. Rodinný podnik s padesátkou zaměstnanců zpracovává denně zhruba 60 000 litrů mléka, z toho deset procent představuje mléko v biokvalitě. V budoucnu by se měl podle Tůmy podíl biomléka ve výrobě ještě zvyšovat. K tomu by měla přispět i nová výrobní linka, která umožnila rozšířit sortiment výrobků o zakysané nápoje. „Stála nás zhruba 22 milionů, necelou polovinu bychom ale měli dostat zpět z evropských fondů," vysvětlil.

I příšovická mlékárna vloni pocítila dopady krize a tlak na snižování cen. „Ceny klesají, ale náklady zůstávají stejné, navíc výrazně vzrostl tlak zahraniční konkurence," poznamenal vedoucí provozu Štěpán Tůma. I proto se chce podnik více orientovat na biopotraviny. Zájem o bioprodukty totiž v Česku rok od roku stoupá navzdory skutečnosti, že jsou většinou dražší než běžné potraviny. Tuzemští spotřebitelé za ně loni utratili 1,8 miliardy korun, což bylo o 40 procent více než v roce 2007.

V Libereckém kraji působila v minulosti celá řada mlékáren, některé ale zkrachovaly, jiné ukončily výrobu, protože nechtěly investovat do úpravy svých technologií v souvislosti se zpřísněním evropských norem. Příšovická mlékárna musela na modernizaci provozů vynaložit 150 milionů korun a v kraji zůstala jako jediná. Přesto musí o dodavatele bojovat s německou mlékárnou Müller, které řada místních chovatelů mléko prodává. Předloni prodala mlékárna produkty za 275 milionů korun, kvůli vysokým výkupním cenám mléka ale skončilo hospodaření ztrátou bezmála 28 milionů korun.

# Granty Nestlé neziskovým organizacím z Prahy 12 předány
# Vítězné projekty obdržely celkem 210 000,- Kč

**Dne 7. 12. 2009 se v budově ředitelství Nestlé Česko v Modřanech uskutečnilo slavnostní předání symbolických šeků zástupcům vítězných neziskových organizací, kteří uspěli v již tradičních grantech Nestlé. Slavnostní akce se společně s odměněnými zúčastnila také zástupkyně starosty městské části Praha 12 Ing. Hana Jandová.**

Grantové řízení Nestlé pro Prahu 12 bylo vyhlášeno v říjnu 2009 pro projekty zaměřené na volný čas dětí a mládeže, zdravý způsob života a ochranu životního prostředí. Na vyhlášení reagovalo 7 organizací různého zaměření i s různou kvalitou předložených projektů. Kritériem pro úspěšné získání finanční podpory byl zejména soulad se zadáním a počet osob, kterých se navrhovaný projekt dotkne, resp. které se do něj budou moci zapojit či jeho výsledky využívat. Neziskové organizace se do grantového řízení Nestlé Česko mohly hlásit se svými projekty do 15. 11. 2009.

**Hodnotitelská komise společnosti Nestlé vybrala za podpory Městské části Praha 12 následující vítězné projekty, které se uskuteční v roce 2010 (v abecedním pořadí):**

**Organizátor:**
- Klub maminek Balónek
- Občanské sdružení ANGEL
- Proxima Sociale
- Sbor dobrovolných hasičů Cholupice

**Projekt:**
- Do školy ještě nechodíme, přesto sportujeme, závodíme
- Multifunkční sportoviště pro školu a veřejnost
- Pohyb v ulicích
- Soubor sportovních aktivit

Nestlé granty se staly již tradicí. Jsou určeny pro podporu projektů neziskového sektoru v místech, kde sídlí centrála a výrobní závody Nestlé. Poprvé byly granty pro Prahu 12 vyhlášeny v roce 2005 a následně v roce 2007 a 2009. Mezitím – v letech 2006 a 2008 – byly granty uděleny projektům ve městech Olomouci a Holešově, kde jsou umístěny výrobní závody Nestlé - ZORA Olomouc a SFINX Holešov. Předpokládáme, že formou grantového řízení v roce 2010 poskytneme další podporu vybraným neziskovým projektům v místech našeho působení.

*Martin Walter*
*Corporate Affairs Manager*
*Nestlé Česko s. r. o.*

# Hana Bosch – nová ředitelka divize Nestlé Professional pro ČR a SR

**Praha – Novou ředitelkou divize Nestlé Professional pro český a slovenský trh se stala paní Hana Bosch. Paní Bosch má rozsáhlé manažerské zkušenosti z českého a slovenského trhu, z Velké Británie a Nizozemí. Svou pracovní kariéru zahájila ve firmě Tesco ČR-SR. Poté pracovala na manažerských pozicích ve společnostech Unilever a Reebok v Nizozemí. Je absolventkou Slezské Univerzity v Opavě a mezi její koníčky patří lyžování, cestování a cizí jazyky.**

Divize **Nestlé Professional** je součástí společnosti Nestlé Česko s. r. o. v ČR a Nestlé Slovensko s. r. o. na Slovensku. Nestlé Professional je **odborným partnerem pro gastronomická zařízení.** Nabízená řešení zohledňují nejnovější poznatky v oblasti gastronomie a výživy. Nestlé Professional rovněž nabízí kompletní řešení podávání kávy a dalších teplých nápojů pro gastronomická zařízení, pracoviště i veřejné prostory. Nabídka obsahuje potraviny, nápoje a kulinářské speciality špičkové kvality značek jako MAGGI, CHEF, NESTLÉ, NESCAFÉ, NESQUIK a dalších, které se opírají o více než 140letou zkušenost Nestlé, největší světové potravinářské společnosti.

Nestlé Professional poskytuje rovněž odborné vedení a zázemí týmu **Culinary Nestlé Team** (www.gastronews.cz), který sdružuje od roku 2003 profesionální kuchaře, kteří dokazují své mistrovství každodenně na svých pracovištích a současně úspěšně reprezentují českou gastronomii na mezinárodních soutěžích.

Více informací o aktivitách Nestlé Professional je k dispozici na www.nestlefs.cz a www.nescafe.cz/napojovesystemy.

*Martin Walter*
*Corporate Affairs Manager*
*Nestlé Česko s. r. o.*

# Ocenění Zlatý klas s kytičkou

**Produktová řada Dědečkův med společnosti Včelpo, spol. s r. o., získala nejvyšší ocenění Zlatý klas s kytičkou na 36. ročníku výstavy Země živitelka 2009 v Českých Budějovicích jako nejlepší vystavovaný exponát, splňující navíc i náročná ekologická kritéria.**

Dědečkovi medy (Dědečkův med květový, Dědečkův med květový lesní, Dědečkův med květový akátový, Dědečkův med Český Bio med) jsou vyráběny tradičním, zvláště šetrným technologickým způsobem, který garantuje zachování vzácných přírodních vlastností a nutričních hodnot medu. Samozřejmostí je jejich moderní způsob balení. Těmito výrobky dnes na trhu prezentuje společnost Včelpo, spol. s r. o., originální přírodní produkty, které splňují nejvyšší jakostní, hygienické a bezpečnostní standardy. Společnost dosud jako jediná v celé historii výstavy Země živitelka získala nejvyšší ohodnocení, tj. Zlatý klas s kytičkou dvakrát (v roce 2007 to bylo za excelentní výrobek Honey Vit – Směs medu, mateří kašičky, pylu a vitaminu C). *Robert Šmied*
*sekretariát ÚV ČSV, o. s.*

# Potraviny kvůli DPH zdraží jen nepatrně

**Praha (bo) – Snížená sazba DPH, do které patří potraviny, od ledna vzrostla z devíti na deset procent a základní z 19 na 20 procent. Zvýšení sazby daně z přidané hodnoty o jeden procentní bod zdraží zboží jen nepatrně. Shodují se na tom obchodníci, kteří tvrdí, že kvůli ostré konkurenci se budou snažit růst DPH utlumit na úkor svých marží.**

„Konkurence obchodníkům nedovolí, aby vyšší DPH promítli do cen hlavních položek potravin," řekl jednatel sítě hypermarketů Globus Petr Vyhnálek, podle kterého je lednové zvýšení DPH nepatrné, takže obchodníci si s ním poradí i bez adekvátní úpravy spotřebitelských cen zboží.

Podobně se vyjádřil mluvčí supermarketů a hypermarketů Albert Lukáš Hora. „Domníváme se, že změna sazby o jeden procentní bod DPH nebude mít zásadní vliv na koncové ceny zboží pro naše zákazníky. Abychom minimalizovali dopad zvýšení DPH na naše zákazníky, v našich prodejnách Albert již nyní nabízíme každý den spoustu výrobků za nízké ceny," uvedl ještě před koncem roku Hora.

Lednové zvýšení spotřebních daní a sazeb daně z přidané hodnoty přinese do státního rozpočtu v roce 2010 zhruba 23 miliard korun. Výdaje domácností by se podle dosavadních odhadů měly kvůli zdražení zboží a služeb zvýšit o stokoruny měsíčně. Větší útraty čekají především motoristy, kuřáky a konzumenty alkoholu.

Změny jsou výsledkem vládního úsporného balíčku, který novelizoval celkem patnáct zákonů z oblasti daní, sociálního zabezpečení a zdravotnictví. Cílem změn bylo snížit plánovaný schodek státního rozpočtu v roce 2010 z 230 miliard na 163 miliard.

# Nové vakcíny pro zvířata

**Brno (bo) – V Brně se díky přispění evropských peněz budou vyvíjet nové vakcíny pro zvířata a zkoumat choroby, které ohrožují chovy a mohou škodit i člověku. Dotaci na záměr získal Výzkumný ústav veterinárního lékařství. Za 365 milionů korun z Evropské unie zmodernizuje svůj areál v Brně-Medlánkách. Zaměstná také dalších 20 výzkumníků, řekl novinářům za ústav Ivo Pavlík.**

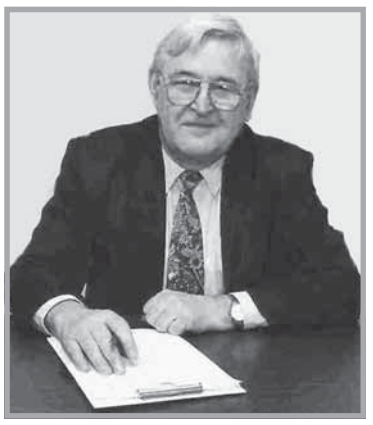
Podle něj pocítí výsledky výzkumu nejen chovatelé, ale i běžní spotřebitelé. „Budeme se podílet na tom, že zvířata budou zdravá, nebudou skrytě nemocná, nebudou přenášet nemoci přenosné ze zvířete na člověka," popsal. Výzkum se tak dotkne i bezpečnosti potravin, například jeden z výzkumných úkolů bude zaměřen na získání živé vakcíny proti salmonelóze drůbeže. „Na stůl musí přijít zdravá potravina a my budeme vyvíjet diagnostické metody, které budou garantovat, že potravina bude bezpečná," popsal Pavlík.

Z peněz ústav přebuduje jeden ze svých pavilonů postavený v 60. letech, část stájí a nakoupí nové přístroje. Stavby i nákupy se uskuteční do konce roku 2013, výzkum samotný bude Brusel sledovat do konce roku 2018. „Do roku 2022 bychom měli toto tempo vydržet, pokud zůstaneme centrem veterinárního výzkumu v ČR, a tím zatím jsme," řekl Pavlík.

Dotace z Unie pokryje především vstupní náklady, na provoz modernizovaných laboratoří a stájí bude ústav shánět peníze například z grantů, výzkumných úkolů nebo díky spolupráci s průmyslem. Pavlík zdůraznil, že ústav vakcíny nevyrábí. Může ale firmám prodat licence nebo látky vyvinout ve spolupráci s nimi, v tom případě podniky výzkum financují.

Podle představitelů ústavu by projekt měl zároveň posílit regionální vědu. Ústav se víc otevře absolventům Veterinární a farmaceutické univerzity Brno i dalších brněnských vysokých škol. Budou tam moci pokračovat v postgraduálním studiu a působit v tamních výzkumných týmech.

# Antonín Kratochvíle, významná osobnost českého pivovarství a sladařství, se dožívá 80 let



**Praha – Významného životního výročí se dožil Ing. Antonín Kratochvíle, renomovaný pivovarský a sladařský odborník a manažer. Své jubileum vítá v pracovním nasazení, jaké by mu mohli i mnohem mladší závidět. Působí jako soudní znalec v potravinářském průmyslu pro oblast pivovarství. Publicisticky je činný dodnes, přispívá především do odborných médií, ale nejen tam. Je dlouholetým členem redakční rady Kvasného průmyslu. K jeho osmdesátinám mu mj. blahopřáli i představitelé Českého svazu pivovarů a sladoven.**

„České pivovarství a sladařství má štěstí na vynikající odborníky a manažery a Antonín Kratochvíle se nesporně řadí mezi nimi na jedno z čelných míst," uvedl Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven. „Mimořádně důležité je, že v letech, kdy by si jiní užívali penze, nabízí Kratochvíle stále své znalosti a cenné zkušenosti. Jeho názorům nejen naslouchá me, ale také je dovedeme pro naše pivovarství využít," dodal Jan Veselý.

Kratochvíle se narodil 26. 12. 1929 v rodinném pivovaře ve Svijanech, kde působili také jeho otec, děd a praděd. Protože Němci jeho otce v roce 1939 zavřeli do koncentračního tábora, vyučil se pivovarskému řemeslu v pivovaře v Krušovicích. V roce 1946 získal výuční list a v Krušovicích pak pracoval tři roky jako sladovník. V roce 1949 začal studovat Průmyslovou školu pivovarskou. Po jejím absolvování nastoupil na krátkou dobu do Výzkumného ústavu průmyslu pivovarského a sladařského v Praze. Později přešel do pivovaru Staropramen, aby se na čas vrátil do krušovického pivovaru. Poté byl povolán do pivovaru v Chebu. Tam se jeho šéfem stal legendární expert českého pivovarství Ing. Rudolf Tille (1892–1998).

Po absolvování Vysoké školy chemicko-technologické v Praze se specializací kvasná chemie u proslulého a respektovaného profesora Dyra nastoupil Kratochvíle do Jihočeských pivovarů v Českých Budějovicích. V roce 1961 byl jmenován do funkce technického náměstka Budvaru. Po dvou letech přišel s návrhem na rekonstrukci pivovaru, která byla postupně realizována. O 9 let později byl však po politických prověrkách odvolán z funkce. Odborníka jeho kvalit se v pivovaru ovšem vzdát nechtěli, proto v práci na rekonstrukci pokračoval, ale na jiné pozici.

V roce 1990 se Ing. Antonín Kratochvíle stal ředitelem státního podniku Pivovary České Budějovice. V této funkci a v době, kdy se začala připravovat privatizace pivovarských podniků, začal prosazovat vizi spojení velkých českých pivovarů do jednoho podniku, který by se při výstavu 6–7 mil. hl a využití tradičních ochranných známek stal významným hráčem na evropském trhu piva. Tehdejší ministr zemědělství tento koncept neakceptoval a Pivovary České Budějovice byly rozděleny. V roce 1992 Kratochvíle z Českých Budějovic odchází. V témže roce byl jmenován výkonným ředitelem Českého svazu pivovarů a sladoven a ve funkci působil plných 8 let až do svého odchodu do důchodu 31. 3. 2000.

Antonín Kratochvíle napsal řadu odborných i populárních článků o českém sladařství a pivovarství. V roce 1983 vyšla jeho kniha „Lahvárenská technika" a je rovněž spoluautorem učebnice „Technologie sladu a piva" vydané v roce 2000. V roce 2005 vydal knihu „Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století". V témže roce byl za své celoživotní zásluhy uveden do Síně slávy českého pivovarství a sladařství. Antonín Kratochvíle je čestným členem Českého svazu pivovarů a sladoven.

*Další informace naleznete na internetových stránkách Českého svazu pivovarů a sladoven www.cspas.cz*

*Český svaz pivovarů a sladoven*

# Pivovarský kalendář na rok 2010 představen a pokřtěn

**Praha – Dlouholetý průvodce českých pivovarských a sladařských odborníků, pivovarský kalendář, byl představen a zároveň pokřtěn. Kmotrou Pivovarského kalendáře na rok 2010 se stala profesorka Ing. Gabriela Basařová, DrSc., významná vědecká pracovnice a pedagožka dodnes působící v našem pivovarství a sladařství. Slavnostního okamžiku se zúčastnili i RNDr. Karel Kosař, CSc., ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., v Praze, který kalendář vydal, a Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven. Pivovarský kalendář se s přestávkami vydává již 136 let a představuje ojedinělou publikaci u nás i ve světě.**

Na více než 300 stránkách obsahuje vedle kalendáře také seznam výročí narození a úmrtí významných osobností českého pivovarství, sladařství a chmelařství. Připomíná důležitá výročí, události a milníky pivovarského sektoru u nás. Publikace je vyhledávána především odbornou veřejností, a to pro články a odborné statě. Odborníci ocení také přehled všech právních předpisů v EU a u nás. Širší veřejnosti kalendář nabízí rozsáhlou a propracovanou sekci s nejnovějšími statistickými údaji o výstavu piva u nás, jeho vývozu atd. Nalezneme zde např. i článek o historii pražských pivovarů nebo detailní přehled o výsledcích všech soutěží piv, které se uskutečnily v roce 2009.

„Kalendář na rok 2010 obsahuje např. vědecké pojednání o problematice stárnutí piva, informace o jakosti sladovnického ječmene ze sklizně 2009 a také článek o spotřebě chmele v tuzemských pivovarech," uvedl RNDr. Karel Kosař, CSc., ředitel VÚPS, a. s. „Čtenáři nepochybně uvítají obsažný a detailní adresář velkých, středních a malých pivovarů včetně minipivovarů, dále sladoven a ostatních subjektů působících v pivovarském sektoru," doplnil Karel Kosař.

„Pivovarský kalendář není jen souhrnem dat, informací a článků o pivě, pivovarství a sladařství, ale je pro náš pivovarský sektor knižní ikonou, která má v době internetu své místo mezi zdroji poučení pro odbornou, ale i širší veřejnost," uvedl Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel ČSPS. „Je to obsažná, souhrnná a aktuální publikace, která je obohacující informacemi o pivu a návazných oborech a která je díky některým údajům zcela nadčasová," dodal Jan Veselý.

Podle významného pivovarského popularizátora a vědeckého pracovníka Dr. Zbyňka Likovského, CSc., vyšlo první vydání předchůdce pivovarského kalendáře, jak jej známe dnes, v roce 1874 v Praze pod názvem První pražský kapesní kalendář pro zájmy průmyslu pivovarnického a lihovarnického, jakož i pro vinařství, chmelařství a živnost hostinskou. Pivovarské kalendáře poté vycházely v některých obdobích více či méně pravidelně. Měly jedno společné – snažily se nabídnout především odborné veřejnosti teoretické i praktické informace z pivovarství. Významnou roli v existenci kalendářů sehrála též skutečnost, že kalendáře byly těsně spjaty s odborným časopisem pivovarníků a sladovníků Kvas, předchůdcem dnešního Kvasného průmyslu.

Jako poslední vyšel Pivovarský kalendář 1950. O jeho obnovu se po 48leté přestávce zasloužili tehdejší výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Ing. Antonín Kratochvíle a ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., PhDr. Karel Kosař, CSc. Nová éra pivovarských kalendářů začala v roce 1998, od té doby jsou tradiční součástí odborné i populárně-vědecké literatury pivovarského průmyslu u nás.

*Mgr. František Frantík*
*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.*

# Závěry výzkumu: Českou pivní kulturu považujeme za nejvyspělejší na světě

**Praha – Češi bez větších rozdílů mezi muži a ženami a věkovými nebo vzdělanostními skupinami hodnotí pivní kulturu u nás jako nejvyspělejší na světě. Na druhém místě skončilo Německo a na třetím Belgie. Ukázal to nejnovější průzkum Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu Akademie věd ČR, který byl prováděn v říjnu 2009 na souboru respondentů s dosaženým věkem minimálně 18 let. Pojem pivní kultura byl dotazovanými spontánně chápán jako kvalita piva, tradice vaření a pití piva v zemi, pestrost nabídky, prostředí, v němž je pivo konzumováno, a množství, jaké je ho spotřebováno. Zahrnoval však i nádoby, v nichž se pivo prodává a konzumuje, stylové vybavení restaurací, reklamu na pivo nebo cenu, za kterou se pivo prodává. Pro Čechy je nejvýznamnějším aspektem kvalita piva jako výrobku, následovaná prostředím restaurace a také prvenství ČR v množství konzumovaného piva nebo možnost jeho výběru. Na čelném místě mezi nejdůležitějšími aspekty pivní kultury se objevila rovněž tradice pití piva v ČR, dále image piva, kvalita čepování nebo čistota zahrnující nádoby, trubky, interiéry nebo WC. Naopak, jen sporadicky je pod pivní kulturou chápána tolerance k pití piva v ČR a jeho dostupnost.**

„Další část výzkumu ukázala, že pokud mají Češi posoudit atributy pivní kultury z předem vytipovaných okruhů, nejlépe hodnotí vztah mužů k pivu, dále prestiž a společenské uznání piva v ČR. Velmi pozitivně je hodnocena také míra zachování výjimečnosti českého piva nebo kvalita točeného piva u nás," uvedl PhDr. Jiří Vinopal, Ph.D., z Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu Akademie věd ČR, v. v. i. „Mezi nejpozitivněji vnímané aspekty pivní kultury pak dále náleží možnost výběru piv z pivovarů v obchodech, kvalita lahvového piva v ČR, ale např. i to, jakými způsoby se o pivu v České republice běžně mluví. Poněkud překvapivě byly dotazovanými negativněji hodnoceny takové aspekty pivní kultury, jako je možnost výběru různých druhů piv nebo piv z různých z pivovarů v restauracích a také úroveň čepování piva v restauracích," dodal Jiří Vinopal.

„To, že je pivní kultura v České republice kladně hodnocena prakticky ve všech aspektech, které byly výzkumem sledovány, je sice velmi potěšitelné, ale je to závazek pro všechny, kteří se na výrobě piva podílejí – od pivovarů a dodavatelů surovin až po obchody nebo gastronomická zařízení, kde se s ním spotřebitel setkává," uvedl Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven. „Fakt, že nejdůležitějším kritériem pivní kultury u nás je kvalita piva jako výrobku, jen potvrzuje nejen vyspělost českého konzumenta tohoto nápoje, což naši výrobci piva dobře vědí, ale zároveň skutečnost, že úspěch na trhu vede jen přes kvalitu vyrobeného nápoje. Je to výzva stejná pro všechny – od nejmenších až po pivovary největší – a tento výzkum to jen potvrdil," dodal Jan Veselý.

Výzkum ukázal, že podíl lidí, kteří pijí pivo, se v České republice dlouhodobě nemění a dosahuje hodnot kolem 90 % u mužů a 50–60 % u žen. Nijak významně se neliší mezi vzdělanostními nebo příjmovými skupinami obyvatel. Podle CVVM zřejmě vzhledem k širokému cenovému rozptylu piv dostupných na českém trhu nelze vysledovat rozdílnou úroveň spotřeby v souvislosti s životní úrovní. Jediná skupina, u které je zaznamenán pokles, jsou muži ve věku 18 až 30 let, kde z 92 % konzumentů v roce 2004 klesl jejich podíl na 84 % v roce 2009.

Část výzkumu týkající se preferencí výběru piva potvrzuje, že jsou dlouhodobě vytříbené především u mužské populace. Kolem 80 % mužů si vybírá pivo podle konkrétního pivovaru, u žen potom tento počet kolísá kolem 50 %. Konkrétní značku si volí konzumenti s vyšším vzděláním a vyšší životní úrovní domácností. Tradičně nejdůležitějším kritériem pro výběr piva je podle hodnocení spotřebitelů chuť. Aspekt ceny a vliv reklamy se umisťují na konci seznamu preferencí. Zároveň se ukázalo, že existuje provázanost spotřeby piva s ekonomickými aspekty. S růstem životní úrovně roste preference chuti, v nižších příjmových kategoriích naopak nabývá na síle aspekt ceny. Ani vnímání nealkoholického piva se nemění. Nemůže-li si za určitých okolností muž dát pivo, ve 49 % si automaticky volí nealkoholické pivo, mezi ženami tak činí 14 % dotazovaných.

*Další informace naleznete na internetových stránkách Českého svazu pivovarů a sladoven www.cspas.cz.*

*Ing. Jan Veselý, Český svaz pivovarů a sladoven*

# Velkopopovický pivovar slaví 135. výročí založení rekordním počtem návštěvníků

**Velké Popovice – Nové návštěvnické centrum, zvelebené okolí pivovaru a nová návštěvnická trasa jsou dárkem Velkopopovického Kozla nejen jeho příznivcům, ale všem návštěvníkům Velkopopovicka. Pivovar proslulý po celém světě byl založen v roce 1874 a 15. prosince 2009 oslavil přesně 135 let od uvaření první várky piva. V roce 2009 jej navštívilo rekordních 14 000 turistů.**

Během posledních několika let probíhaly rekonstrukce celého areálu. Investice putovaly jak do vnitřního vybavení – technologií, tak do oprav budov a infrastruktury v areálu pivovaru. *„Velmi jsme si dali záležet na nové návštěvnické trase, jejíž součástí je bezbariérové návštěvnické centrum s Kozlím obchodem. Dále to jsou úpravy nádvoří a okolí pivovaru, sázení zeleně, ale především interaktivní návštěvnická trasa, kterou letos navštívilo rekordních 14 000 turistů z Česka a zahraničí,“* vypočítává novinky vedoucí návštěvnického centra Eva Kršňáková. Významný je nárůst především rusky mluvících turistů. Rusko je také zemí, kde je Velkopopovický Kozel nejprodávanějším zahraničním pivem.

Do budoucna se chystá otevření originální restaurace Kozlovna v těsném sousedství pivovaru. *„Plánujeme také mnohem užší spolupráci na společných projektech s obcí Velké Popovice a se sdružením Ladův Kraj. Společnými silami se tak budeme snažit přilákat větší počet turistů do celého regionu,“* doplňuje plány čerstvě jmenovaný manažer pivovaru Jaroslav Hacko.

Velkopopovický pivovar byl založen v osmdesátých letech 19. století baronem Františkem Ringhofferem. Důvodem umístění pivovaru právě ve Velkých Popovicích byla kombinace vhodné polohy nedaleko původní císařské cesty mezi Prahou a Vídní a zdrojů mimořádně kvalitní pramenité vody. Ta se ostatně používá pro vaření piva a čerpá z lesních studní kolem Velkých Popovic dodnes.

Pivovar ve Velkých Popovicích je součástí společnosti Plzeňský Prazdroj, a. s. S celkovým prodejem více než 10,7 milionu hektolitrů v kalendářním roce 2008 a s exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj, a. s., předním výrobcem piva v Česku a největším exportérem českého piva.

Plzeňský Prazdroj, a. s., je členem globální skupiny SABMiller plc, druhého největšího výrobce piva na světě, s pivovarnickými aktivitami či distribucí ve více než 60 zemích světa napříč 5 kontinenty. Velkopopovický Kozel je značkou, která má své nezastupitelné místo v portfoliu Plzeňského Prazdroje. Patří ke značkám s nejdynamičtějším růstem jak na českém, tak i na zahraničních trzích. Velkopopovický Kozel Černý je zároveň lídrem trhu s tmavými pivy v České republice. Aktuální informace o aktivitách a projektech podporovaných značkou Velkopopovický Kozel najdete na internetových stránkách www.kozel.cz.

*Vladimír Jurina*
*Plzeňský Prazdroj a. s.*

# Projekt Gambrinus ŠtamGast má již svého tisícího účastníka!

**Plzeň – Unikátní projekt Gambrinus ŠtamGast přivítal již po půl roce svého jubilejního tisícího návštěvníka. Gambrinus, který tímto projektem dává svým nejvěrnějším hostinským a jejich štamgastům možnost proniknout do tajů piva Gambrinus a zároveň jim vyjadřuje poděkování za jejich přízeň, plánuje projekt ŠtamGast rozšířit v roce 2010 z Plzeňského kraje i do dalších částí České republiky.**

Šťastným fanouškem piva Gambrinus, který se stejně jako 999 jeho předchůdců zúčastnil interaktivního odpoledne v pivovaru Gambrinus, se stal Pavel Hrdlička (61), který 28 let fáral na šachtě jako horník. Účastník projektu Gambrinus Štamgast s pořadovým číslem 1000 je již mnoho let stálým návštěvníkem v restauraci K Cihelně v obci Zbůch. Spolu s tamějším hostinským a šesti dalšími štamgasty se stejně jako mnoho dalších nadšenců piva Gambrinus vydal na interaktivní odpoledne v pivovaru Gambrinus. K vlastnímu údivu z něj odjížděl jako šťastný výherce dárků pro tisícího ŠtamGasta. Soudek piva Gambrinus, který byl součástí dárku pro tisícího návštěvníka, si ale nenechá pro sebe. *„Jsem velmi rád, že jsem se stal tisícím ŠtamGastem. O svůj oblíbený Gambrinus se podělím s dalšími štamgasty z hospůdky, kde se pravidelně scházíme,“* uvedl Hrdlička.

Mezi dosavadní tisícovkou účastníků se kromě Pavla Hrdličky za uplynulý půl rok objevilo i několik zajímavých jmen. Projektu ŠtamGast se například zúčastnili plzeňští hokejisté v čele s Martinem Strakou, fotbalisté vedení Pavlem Horváthem, český automobilový závodník rallye Václava Pecha nebo Michael Maurer, americký režisér žijící v Plzni.

*Vladimír Jurina*
*Plzeňský Prazdroj a. s.*

***1000. ŠtamGast Pavel Hrdlička, Petr Kofroň, sládek značky Gambrinus, a Václav Berka, starší obchodní sládek***

# Královský pivovar Krušovice a. s. nadále jako Heineken Česká republika, a. s.

**S účinností od 1. ledna 2010 došlo ke změně firmy a sídla společnosti Královský pivovar Krušovice a. s.**

Od nového roku na základě změny stanov společnosti Královský pivovar Krušovice a. s. je s účinností od 1. 1. 2010 zapsána v obchodním rejstříku tato změna firmy a sídla:

Heineken Česká republika, a. s., se sídlem U pivovaru 1, 270 53 Krušovice.

Tato změna nemá vliv na obsah práv a povinností vyplývajících z obchodních vztahů s dosavadními obchodními partnery společnosti Královský pivovar Krušovice a. s., které zůstávají změnou nedotčeny.

Tento krok je dalším v řadě při slučování původních společností Královský pivovar Krušovice a. s., STAROBRNO, a. s., a Drinks Union a. s. v budoucí jedinou právní entitu.

Společnost Drinks Union a. s. zatím nadále zůstává samostatným právním subjektem, organizačně je však zcela integrována a předpokládá se, že se právně začlení do Heinekenu Česká republika, a. s., ještě v průběhu tohoto roku.

„Zjednodušení naší právní struktury je nezbytným předpokladem pro další optimalizaci našich postupů a činností, abychom vše, co děláme, mohli dělat efektivněji. Konečným výsledkem bude podstatné snížení administrativních nákladů a větší transparentnost ve všech oblastech naší činnosti,“ řekl Lieven Van der Borght, generální ředitel společnosti.

*Heineken je třetí největší pivovarnickou skupinou na světě a evropskou jedničkou mezi výrobci piva. V roce 2003 se součástí skupiny Heineken Česká republika stal pivovar Starobrno a v roce 2007 se působnost skupiny rozrostla o Královský pivovar Krušovice a. s. V polovině roku 2008 byla úspěšně dokončena akvizice společnosti DRINKS UNION a. s. V roce 2009 bylo STAROBRNO, a. s., fúzováno do společnosti Královský pivovar Krušovice a. s. V současné době je Heineken Česká republika třetím nejsilnějším hráčem na domácím trhu s pivem, v exportu se řadí mezi nejdůležitější vývozce piva.*

*Ing. Kateřina Eliášová*
*Corporate Relations Manager*
*Heineken Česká republika, a. s.*

# Staropramen zdraží od ledna půllitr sudového piva až o korunu

**Praha (li) – Změny daní platné od 1. ledna 2010 mají podle mluvčího společnosti Pivovary Staropramen Pavla Barvíka negativní nákladový dopad na celé pivovarské odvětví. Zdražení od ledna půllitru sudového piva o 70 haléřů až jednu korunu bylo proto nezbytností. Ceny sudového piva společnost částečně zvýšila již v průběhu prosince. „Díky zvýšené poptávce spojené s prosincovými svátky a přirozenou snahou našich zákazníků předzásobit se za původní ceny bychom nemohli garantovat stoprocentní pokrytí všech objednávek zejména s přihlédnutím k menšímu počtu závozových dnů koncem roku,“ uvedl Barvík.**

Ke zdražení piva došlo téměř u všech velkých a středních českých pivovarů. Například lídr trhu, Plzeňský Prazdroj se zhruba polovičním podílem na trhu, zdražil od ledna své nápoje v průměru o 4,6 procenta; cena půllitru se tak u většiny piv zvýšila o 60 haléřů až korunu. Výrobce tím podle svého vedení pouze kompenzuje nárůst spotřební daně a DPH. Ke srovnatelnému zdražení se chystají také pivovary patřící skupině Heineken či státní podnik Budějovický Budvar.

Podle výkonného ředitele Českého svazu pivovarů a sladoven Jana Veselého postihlo lednové zdražení všechna sudová piva, ale u lahvových se může stát, že kvůli tlaku obchodních řetězců se ceny nezmění. Restaurace budou nárůsty kopírovat, některé zvednou ceny mírně více. Shodně očekávají mírný úbytek hostů.

Lednové zvýšení spotřebních daní a daně z přidané hodnoty přinese do státního rozpočtu v tomto roce zhruba 23 miliard korun. Výdaje domácností by se podle dosavadních odhadů měly kvůli zdražení zboží a služeb zvýšit o stokoruny měsíčně. Větší útraty kromě konzumentů piva a lihovin čekají především motoristy a kuřáky.

Pivovary Staropramen mají na českém pivním trhu zhruba 15procentní podíl. Kromě značky Staropramen patří do portfolia společnosti také značky Ostravar a Braník. Firma v ČR zároveň distribuuje belgická piva Stella Artois, Hoegaarden a Leffe. Předloni bez započtení zahraniční licenční výroby společnost v Česku i zahraničí prodala 3,26 milionu hektolitrů piva a překonala tak svůj dřívější rekord. Více v ČR vyrobil jen Plzeňský Prazdroj, dlouhodobý lídr trhu. Zisk společnosti se předloni snížil přibližně o polovinu, na 289,6 milionu korun z předešlých 578,4 milionu Kč. Tržby z prodeje ale firmě meziročně vzrostly na 4,05 miliardy z 3,84 miliardy korun v roce 2007.

Dosavadní vlastník Pivovarů Staropramen, společnost AB InBev, pivovary začátkem loňského prosince prodal firmě CVC Capital Partners společně s dalšími pivovary na Slovensku, v Bosně a Hercegovině, Chorvatsku, Maďarsku, Černé Hoře, Rumunsku a Srbsku celkem za 2,2 miliardy USD (zhruba 40,2 miliardy Kč).

# Rekord v produkci piva na Liberecku

**Liberec (li) – Podle předběžných odhadů dodaly vloni Pivovary Svijany, Hols Vratislavice a Rohozec na trh 595 000 hektolitrů piva, což je o téměř 18 procent více než před rokem. Většina piva se spotřebuje přímo v regionu. Celosvětově přitom hlavně velké pivovary zaznamenaly v souvislosti s krizí pokles odbytu.**

„Hlavním důvodem větší výroby je zřejmě rostoucí zájem odběratelů o regionální značky a také vysoká kvalita piva z menších pivovarů," řekl ředitel Pivovaru Rohozec František Jungmann. Rohozečtí vloni dodali na trh zhruba 62 500 hektolitrů piva, což představuje ve srovnání s předloňským rokem šestnáctiprocentní nárůst. Za posledních pět let se produkce pivovaru Rohozec více než zdvojnásobila. „Pomáhají nám i ocenění z nejrůznějších degustačních soutěží," řekl Jungmann. Stoupá podle něj také odbyt do zahraničí, který se na tržbách podílí z 12 procent.

Vývoz pomáhá zvyšovat také výstav Pivovaru Hols ve Vratislavicích. Loni Vratislavičtí podle předběžných odhadů vyrobili 148 000 hektolitrů, což je o deset procent víc než předloni. „Do Německa, Francie, Rakouska, Itálie a Ruska vloni směřovalo zhruba 70 procent produkce," řekl ředitel pivovaru Petr Hostaš. Firma chce také získávat další odbytiště v zahraničí. „Já bych se rád vrátil na trh do Velké Británie, protože tenhle pivovar tam v minulosti dodával a byl to stabilní trh," dodal Hostaš.

Pivovar Svijany prodává 99 procent své produkce na tuzemském trhu, přesto se mu vloni podařilo zvýšit výrobu o více než pětinu, na 385 000 hektolitrů. Informoval o tom ředitel pivovaru Roman Havlík. Dvě třetiny produkce pivovar dodává odběratelům v okruhu do 70 kilometrů. Daří se mu ale posazovat i ve vzdálenějších částech republiky, své distribuční sklady má i na Moravě a v jižních Čechách. Kvůli zvyšujícímu se prodeji investoval vloni pivovar do rozšíření kapacity 45 milionů korun. Další investice plánuje letos, kdy počítá s dalším růstem své produkce.

# Bernard s rekordním výstavem

**Humpolec (Pelhřimovsko) (bo) – Vánoce a zvýšený konzum piva a vín v tom dobrém slova smyslu poznamenaly i ekonomický výsledek pivovarské společnosti Bernard z Humpolce. Rodinný pivovar nyní očekává za loňský rok rekordní výstav přes 200 000 hektolitrů piva. „V meziročním porovnání stoupne prodej přibližně o osm procent," řekl mluvčí podniku Zdeněk Mikulášek. Ke zlepšení ročních výsledků podle něj přispělo zachování tradiční výroby piva, zvýšení obchodních aktivit i růst zájmu o nealkoholické druhy piva.**

Celková očekávání podniku vycházejí z dosavadních výsledků. Od ledna do konce září roku 2009 bylo uvařeno 157 000 hektolitrů piva, což představuje meziroční zvýšení o 9,3 procenta. Odhad ročních tržeb pivovar nezveřejnil. Za tři čtvrtletí převýšily tržby za pivo 274 milionů Kč, zatímco předloni ve stejném období to bylo 245 milionů.

Bernard vykazuje růst výroby přes hospodářskou krizi, kvůli níž v Česku podle Mikuláška produkce piva zřejmě asi o desetinu klesla. „Přesto zůstáváme v hodnocení opatrní, protože rok 2010 bude velice složitý, a to nejenom kvůli zvýšení spotřební daně a jednoprocentnímu zvýšení DPH," podotkl.

Bernard vaří sedm druhů nepasterizovaného piva, dva druhy piv bez alkoholu a od loňského roku také osvěžující nápoj s chutí švestky. „Mile nás překvapil velký zájem spotřebitelů," řekl jeden ze spoluvlastníků pivovaru Stanislav Bernard.

Nealkoholické pivo se v Humpolci vyrábí od léta 2006, teď se již na celkové produkci pivovaru podílí 11 procenty. „Stali jsme se čtvrtým největším producentem nealko piv v ČR," poznamenal Mikulášek. Z celkového výstavu pivovaru se za hranicemi prodá 12 procent. Největší díl, zhruba 14 000 hektolitrů piva, směřuje podobně jako předloni na Slovensko.

Do modernizace výrobního zařízení vloni Bernard investoval 24 milionů Kč. Investice se týkaly například kvasných tanků, varny a filtrace pro ovocné nápoje. Pivovar začal také využívat odpadní teplo z par. Další akce se chystají letos. V podniku pracuje 131 lidí.

# Vinaři si mohou oddechnout, ledové víno nakonec bude

**Moravští a čeští vinaři si po dlouhém a nervózním vyčkávání mohou nadobro oddechnout. Ledové víno, které patří spolu se slámovým mezi vyhledávané vinařské lahůdky, bude nakonec přece jenom možné vyrobit. Přišly totiž extrémně studené dny (15. 12. 2009). Na konci týdne se očekávají teploty až -20 °C, přičemž dle Vinařského zákona je možné ledové víno vyrobit pouze ze zmrzlých hroznů, které jsou sbírány při teplotách minimálně -7 °C.**

„Ledové víno se vyrábí lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň -7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti," popisuje postup výroby Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra. „Hrozny nesmí během lisování v žádném případě zcela rozmrznout. Část vody proto zůstává v bobulích nevylisována ve formě ledových krystalů. Ledová vína jsou díky tomu velmi plná, extraktivní, sladká a zároveň se řadí mezi nejvzácnější vinařské produkty. Tomu pak musí odpovídat i cena," doplňuje Babisz.

Stejně jako v případě slámových vín je ledová vína možno vyrábět až po ověření cukernatosti pověřeným pracovníkem Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SPZI). Inspektor nejprve ověřuje hrozny a jejich původ přímo na vinohradu a poté po vylisování hroznů změří jejich cukernatost.

K výrobě ledových vín se používají pozdní odrůdy, které jsou odolné proti hnilobě nebo opadávání bobulí. Vinaři tak nejčastěji sáhnou po Ryzlinku rýnském, Ryzlinku vlašském, Chardonnay, Sauvignonu nebo Veltlínském zeleném, z modrých odrůd pak např. Frankovka nebo André.

*Ing. Jaroslav Machovec*
*Vinařský fond ČR*

*Více o vínech na www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz a www.svatomartinskevino.cz.*

# Pro vínovici z Břeclavska bude tento rok prubířský

**Brno (bo) – Zatímco vypálit jablka na calvados a různé druhy ovoce, jako jsou švestky, blumy na slivovici, populární je i meruňkovice a třešňovice, velmi málo se vypalují vinné hrozny na vínovici. Vínovice, tuzemská obdoba francouzského koňaku, řecké metaxy nebo italské grappy, stojí totiž v Česku ve srovnání s ostatními lihovinami v pozadí zájmu. Hrozny se tu pěstují převážně na víno a pro výrobu pálenek je zde dostatek jiného ovoce.**

Vínovici si v pěstitelské pálenici objednávají jen opravdoví fajnšmekři, velcí výrobci se výrobě vyhýbají. Brandy, jak se vinnému destilátu často říká, totiž v Česku není příliš populární. Kvůli vysoké daňové zátěži tak likérky mohou levnému dovozu ze zahraničí konkurovat jen stěží.

„Vínovici si u nás nechá v sezoně pálit jen tak tři až pět zákazníků za měsíc. Zájem se za poslední roky nijak výrazně nezměnil. Hrozny se tady na jihu Moravy pěstují hlavně na víno a v pálenici skončí většinou jen v případě, že víno zoxiduje nebo má jinou vadu. Přímo z hroznů určité odrůdy si vínovici nechá vypálit opravdu jen málokdo," řekl Josef Šmerák z pěstitelské pálenice Zapo v Hruškách na Břeclavsku.

Zatímco brandy se nechávají po destilaci často několik let dozrát v dřevěných sudech a do metaxy se přidávají ještě bylinky, vínovice se většinou konzumuje rovnou po vypálení. V Česku se vyrábí třemi způsoby, do kotle v pálenici se dá buď hotové víno, surové hrozny anebo zbytky po vylisování vína, ze kterých vzniká takzvaný „druhák". Podle Šmeráka se nejčastěji používá první a třetí metoda. Chuť může být pokaždé jiná, stejně jako u vína záleží na konkrétní odrůdě i lokalitě, kde hrozny dozrávaly.

Z takzvané matoliny plné slupek, semínek a často i větviček se vyrábí také italská grappa. Známější koňak patří mezi brandy, vyrábí se dvojitou destilací hotového vína. Aby se brandy mohlo nazývat koňak, musí pocházet z okolí města Cognac v západní Francii a být vyrobeno z konkrétních odrůd bílých vín.

„Zatímco ale ve Francii se víno pálí běžně, u nás je dostatek jiných druhů ovoce. Nejpopulárnější jsou tradiční slivovice z trnek, dále meruňkovice, třešňovice nebo hruškovice. Tradičními zeměmi pro výrobu vínovice jsou například Srbsko, Bulharsko nebo Rumunsko," dodal Šmerák.

Velké tuzemské likérky vínovici nevyrábějí. Podle předsedy Unie destilatérů a šéfa likérky Stock v Prádle Václava Šitnera je to kvůli levnému dovozu podobných výrobků ze zahraničí. „Abychom mohli konkurovat, musel by u nás litr vína stát kolem jedné koruny. Kvůli vysoké daňové zátěži jsme ale až třikrát dražší," řekl Šitner. Na vínovici vyráběnou v pěstitelských pálenicích se vztahuje daň poloviční, hotový destilát se ale nesmí volně prodávat.

Zřejmě jediným oficiálním výrobcem vínovice je tak v Česku vinařství Kovacs z Novosedel na Břeclavsku. První destilát z odrůdy Chardonnay nabídlo na trhu vloni v listopadu. Vínovice z dalších odrůd, například aromatický Muškát moravský nebo Irsai Oliver, hodlá na trh dodat v těchto dnech.

Na výrobu používá hrozny z vlastních vinic. „První podíl z lisování jde na výrobu přívlastkových vín. Ze druhého jsme dosud dělali stáčené víno, nově ho ale destilujeme. Na rozdíl od například grappy tak základ neobsahuje slupky ani pecky," řekl majitel firmy Miroslav Kovács.

Ročně plánuje vyrobit kolem 5 000 lahví, v případě velkého zájmu je schopen výrobu zvýšit až na desetitisíce lahví. Šitner ale v úspěch velkovýroby vínovice příliš nevěří. „U nás to není příliš atraktivní pití. Dříve se odsud brandy pašovalo do Polska, ale to se vstupem do Evropské unie skončilo," míní Šitner. Pití brandy u nás podle něj nemá tradici a zůstane doménou ojedinělých zakázek v pěstitelských pálenicích nebo nelegální výroby.

# Spotřebitelé zvolili vítěze likérové skleničky pro Becherovku. Sérii zahájí designér Marcel Mochal

**Praha – Projekt značky Becherovka zaměřený na design skleniček dospěl do prvního finále. Spotřebitelé mohli od října volit z osmi originálních návrhů likérových skleniček tu, která se jim nejvíce líbí. Vítězem se stala sklenička se soutěžním číslem 3 z dílny designéra Marcela Mochala. Tento koncept spojující dle autora mužský a ženský princip získal 1 117 hlasů z celkového počtu 2 550 hlasů. Zákazníci se na nově zvolenou skleničku mohou těšit v průběhu roku 2010, kdy bude v limitované sérii distribuována jako příbal litrové lahve Becherovky.**

„Je skvělé, kolik hlasujících se zapojilo a ukázalo tak své nadšení pro český sklářský design, sklářskou tradici a Becherovku. Věříme, že naši zákazníci si ve vítězné skleničce od pana Mochala ledově vychlazenou Becherovku vychutnají," komentuje soutěž Gabriela Adámková, brand manažerka značky Becherovka Original, a dodává: „Věříme, že zákazníky bude i nadále tento dlouhodobý projekt oslovovat a zapojí se do příštího hlasování o další sklářský počin."

O přízeň hlasujících se ucházelo osm jedinečných skleniček navržených mladými českými sklářskými designéry. Druhou nejoblíbenější likérovou skleničkou byla zvolena sklenička číslo 4 designéra Jiřího Novotného a třetí místo patří Kateřině Krausové, jejíž sklenička soutěžila pod číslem 2.

Hlasování probíhalo od října 2009, a to prostřednictvím SMS zpráv a formuláře na webových stránkách Becherovky. Všech osm originálních skleniček bylo k vidění v galerii současného umění DOX a v Uměleckoprůmyslovém muzeu v Praze.

Vítězná sklenička bude vyrobena pouze v jediné limitované sérii cca 40 000 ks. „Jsme rádi, že se opět obnovila výroba skla na českém území a že tak můžeme podpořit české sklářství a sklářskou tradici, která má ve světě výborný zvuk," říká Gabriela Adámková, brand manažerka značky Becherovka Original.

### PŘÍBĚH LIKÉRKY

Elegantní tvary této skleničky reprezentují směs mužského a ženského principu. Protilehlé kužely pak znázorňují naši lidskou polaritu. To vše je okořeněné sluncem, měsícem, vodou a ohněm.

*Gabriela Adámková,*
*manažerka značky Becherovka,*
*Jan Becher*
*– Karlovarská Becherovka, a. s.*

# Předzásobení obchodu lihovinami pocítil Stock v lednu

**Plzeň (bo) – Největší výrobce lihovin plzeňský Stock vloni prodal v Česku a na Slovensku přes 28 milionů litrů nápojů, předloňský rekord činil 27,53 milionu litrů. Navíc díky výrobě pro sesterskou společnost v Itálii podnik vyprodukuje přes 31 milionů litrů lihovin. Uvedl to generální ředitel likérky Petr Pavlík.**

„Od října se začal prodej velmi pozitivně vyvíjet. Každý z posledních třech měsíců byl historicky rekordní, krize byla překonána," dodal. Jen za prosinec podnik vyrobil pět milionů litrů lihovin. Pokud by firma produkovala každý měsíc stejný objem, pokryla by celou spotřebu alkoholu v Česku. Podle Pavlíka ale souvisí vyšší prodej se zvýšením spotřební daně i DPH od ledna 2010. Obchody i lidé se kvůli očekávanému zdražování předzásobují. Stock zavedl už v polovině října nepřetržitý provoz, který trval do konce uplynulého roku.

Celkově vloni podnik vyrobil přes 31 milionů litrů lihovin, což je více než polovina roční spotřeby alkoholu v ČR. Rozdíl zajistí zejména výroba nápojů pro sesterskou firmu v Itálii.

„Maloobchod roste, lidé kupují značky, kterým věří," dodal obchodní ředitel Richard Švéda. Prodej v restauracích a barech, které nejsou tolik plné jako předloni, se naopak snižuje. Zatímco předloni byl poměr maloobchod ku gastronomii 50 : 50, vloni vedl o pět procentních bodů prodej v obchodech. Proto jsme navýšili počet obchodních zástupců, abychom se letos dostali opět na poměr 50 : 50, dodal.

Podnik přiznal, že v době krize jsou na regálech v obchodních řetězcích těžkým soupeřem privátní značky. Také proto firma v říjnu přišla s novým designem lahve fernetů, která podle Pavlíka „působí více prémiově".

Šéf likérky zároveň uvedl, že začátek roku 2010 je vinou předzásobení těžký. Podnik chce být ale více vidět v médiích. Výdaje na reklamu a podporu prodeje chce proto i v době krize oproti loňsku téměř zdvojnásobit. Vinou nárůstu daní zdražila od ledna největší česká likérka lihoviny v průměru o tři až sedm korun na půllitr.

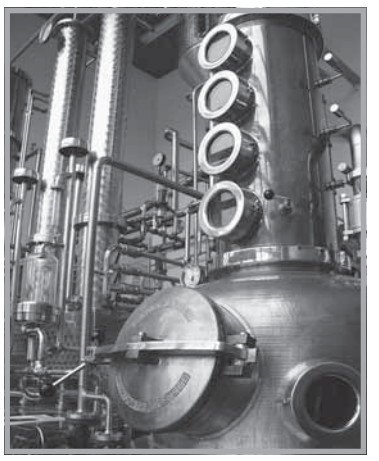
Zatímco ještě v roce 2000 byla v Česku spotřeba běžných 40procentních lihovin devět litrů na hlavu a rok, vloni to bylo o polovinu méně. „Mladí nepijí více, spíše o tom mluví," dodal marketingový ředitel Tomáš Tarcala.

# Obchody se předzásobily lihovinami

**České Budějovice (li) – Jindřichohradecká likérka Fruko-Schulz stočila v listopadu rekordní množství lihovin, přibližně 2,6 milionu láhví. Řekl to ředitel firmy Josef Nejedlý. Za celý rok podnik očekává nárůst prodeje na 60 000 hektolitrů. Zatímco předloni prodala jindřichohradecká likérka Fruko-Schulz 57 528 hektolitrů lihovin, vloni se vyrobilo na 60 tisíc hektolitrů lihovin. „Lidé v závěru roku nakupovali velké množství alkoholu nejen na Vánoce a na Silvestra, ale i kvůli zvýšení spotřební daně a DPH od začátku letošního roku. Obchodníci se proto předzásobili," řekl ředitel firmy Josef Nejedlý. Jen v listopadu uplynulého roku se tak podařilo likérce stočit rekordní množství lihovin, přibližně 2,6 milionu lahví.**

„Od října jsme vyráběli v nepřetržitém provozu a ještě do Štědrého dne, i když už jsme s tím nepočítali, jsme museli ve stáčírně znovu stáčet, protože už jsme měli některý alkohol ze skladu vyprodaný," uvedl Nejedlý.

Většina výroby míří do obchodních řetězců, které se také ve zvýšené míře předzásobují. „Například do Penny Marketu jsme za prosinec odvezli 30 kamionů alkoholu, což je o polovinu více



než ve stejném období předloni," doplnil Nejedlý. Zájem je obrovský také přímo u konečných spotřebitelů, kteří mohou nakupovat alkohol ve stáčírně firmy. V závěru roku se zde tvořily fronty a denně se prodalo i 2 000 litrů stočeného rumu.

U konkurenčního Lihovaru Poněšice na Českobudějovicku byl v závěru roku prodej destilátů z vlastní výroby na přibližně stejné úrovni jako předloni. Velký zájem je spíše o pálení pro pěstitele, kteří si navážejí vlastní kvasy, sdělil zaměstnanec lihovaru. Lidé se snaží ušetřit a zajistit si alkohol z vlastní úrody. Vloni jim přála také větší úroda ovoce, a proto zřejmě dávají pěstitelé přednost pálence z vlastní zdrojů, především ze švestek.

Největší část prodeje jindřichohradecké likérky tvoří především Tuzemák. „Předzásobení je z 80 procent rumem a z 20 procent vodkou, protože ty budou mít největší nárůst spotřební daně díky největšímu objemu alkoholu, takže u nich bude zdražení nejvyšší," řekl Nejedlý. Půllitr 40procentní lihoviny nárůst daní prodraží o zhruba osm korun.

Čtvrtý největší výrobce alkoholu v Česku Fruko-Schulz, s. r. o., Jindřichův Hradec, zaměstnává 100 lidí. V roce 2008 její obrat vzrostl o 17 procent na 833 milionů korun.

# Lihoviny jsou dražší

**Praha (bo) – Zatímco u většiny potravin nelze hovořit o nějakém větším zdražování, lihoviny navýšení spotřební daně pocítí. Nebude to tak dramatické jako v Rusku, kde se vláda snaží omezit enormní spotřebu vodky, a tak její cenu navrhla zvýšit skoro o dvojnásobek.**

„Cena litru tuzemáku a vodky, nejoblíbenějších domácích lihovin, by zejména v důsledku lednového zvýšení spotřební daně mohla vzrůst zhruba o 12 korun," tipuje prezident Unie výrobců lihovin Vladimír Steiner. Od ledna ze stejných důvodů kromě lihovin zhruba o korunu vzrostla cena půllitru piva, od února podraží také cigarety.

Podle Steinera je velmi pravděpodobné, že prodejci do nových ceníků dodatečně zahrnou také růst dalších nákladových položek, které během roku do cen nepromítli, samotné daně zvýší cenu asi o devět korun. Kromě spotřební daně vzrostla začátkem nového roku také sazba daně z přidané hodnoty o jeden procentní bod, z 19 na 20 procent.

Češi si kvůli lednovému zdražení lihovin udělali zásoby a obchodníci v závěru uplynulého roku hlásili vyšší prodej alkoholických nápojů, který částečně souvisel i se silvestrovskými oslavami. „U dražších položek alkoholických nápojů se jednalo až o 70procentní nárůst prodeje," sdělil mluvčí prodejen Albert Lukáš Hora.

Podle jednatele společnosti Imperial Tobacco Kamila Provazníka by mohla krabička cigaret od února podražit až o tři koruny. Ceny nejspíše nevzrostou již po lednovém zvýšení sazby DPH. Část ze svých marží během prvního měsíce roku 2010 obětují výrobci, část obchodníci, míní Provazník.

„V návaznosti na zvýšení DPH a spotřebních daní v příštím roce je pro nás momentálně předčasné hovořit o tom, jak se to přenese do cen cigaret, jelikož naše cenová politika je vždy ovlivněna více faktory, například preferencemi spotřebitelů," sdělila ředitelka vnějších vztahů společnosti Philip Morris ČR Andrea Gontkovičová. Ke zdražení půllitru piva prý nejspíše přistoupí také většina středních a velkých pivovarů v ČR.

Trh s lihovinami v České republice klesá v posledních letech o zhruba dvě procenta ročně. Nákupní horečka před zvýšením spotřební daně podle Steinera pravděpodobně klesající efekt přeruší, což se ale pozná až při součtu prodeje lihovin v letech 2009 a 2010. „Výši ‚spekulativního' naskladnění lihovin u řetězců a velkoobchodníků nejsem schopen kvantifikovat," řekl Steiner.

Lednové zvýšení spotřebních daní a sazeb daně z přidané hodnoty by podle ministerstva financí mělo do státního rozpočtu v tomto roce přinést zhruba 23 miliard korun. Výdaje domácností by se podle dosavadních odhadů měly kvůli zdražení zboží a služeb zvýšit o stokoruny měsíčně.

Změny jsou výsledkem vládního úsporného balíčku, který novelizoval celkem patnáct zákonů z oblasti daní, sociálního zabezpečení a zdravotnictví. Cílem změn bylo snížit plánovaný schodek státního rozpočtu v tomto roce z 230 miliard na 163 miliard.

# Cukr, základní surovina v cukrárenství

**Z cukrové třtiny je doložena výroba sladidla již z období tisíc let před naším letopočtem, první písemná zmínka o sladidlech, a to ve formě šťávy z cukrové třtiny, pochází z roku 510 před naším letopočtem, kdy se perský král zmiňuje o tom, že v Indii našel „rákos, který dává med bez včel". Starověcí Římané a Řekové pak právě z Indie dováželi šťávu z cukrové třtiny. Roku 642 našeho letopočtu získali Arabové, kteří obsadili Persii, tajemství výroby cukru. Výroba se tak rozšířila do severní Afriky a Španělska. Zbytek Evropy si musel na objev výroby cukru počkat až do roku 1099. Cukr z řepy byl poprvé získán roku 1605 ve Francii. V historii výroby cukru lze nalézt i českou stopu. V roce 1841 Jakub Kryštof Rad z Dačic vyrobil první kostku cukru. Používání tohoto výrobku, tehdy nazývaného čajový cukr, se rychle rozšířilo do celého světa.**

Cukr patří mezi základní výživové složky spolu s tuky a bílkovinami. Je zejména zdrojem energie a ve stravě má být zastoupen tak, aby zajistil cca 55–60 % denního příjmu energie, což představuje zhruba 300 g za den.

## VÝROBA CUKRU

Samotná výroba cukru je dnes průmyslovým procesem začínajícím čištěním řepy, která se poté nařízkuje. Z řízků se poté horkou vodou vyslazuje cukr do matečného roztoku, ze kterého přes několik čistících a koncentračních kroků (srážení koloidních roztoků, odpařování, odstřeďování, opětovné rozpouštění a rafinace) vznikají krystaly cukru, které se dále zpracovávají na nejrůznější výrobky používané jak v domácnostech, tak v potravinářství.

## POUŽITÍ CUKRU V CUKRÁRENSTVÍ

Cukr je základní surovinou používanou snad ve všech cukrářských výrobcích. Dodává výrobkům sladkou chuť a je také „nositelem chuti" i pro další ingredience, kdy zesiluje jejich vnímání v ústech. Klasickým případem je fakt, že ořechové náplně chutnají „ořechověji", čím více cukru obsahují, při zachování obsahu ořechové složky.

Kromě standardního bílého řepného cukru se uplatňují zejména v poslední době i cukr hnědý, třtinový, nerafinovaný či melasa, a to zejména pro svůj vyšší obsah minerálů, které mají činit z cukru „zdravější" potravinu.

Kromě cukru jako takového se v cukrářské výrobě cukr většinou upravuje vařením na cukerný rozvar. K výrobě rozvaru se používá cukr krystal nebo krupice a voda. Hustotu rozvaru lze zjistit třemi způsoby, buď hustoměrem, teploměrem nebo klasickou a nejpoužívanější ruční zkouškou – slabá a silná nit mezi prsty anebo slabý a silný let foukáním do drátěného očka. Jednotlivé výsledky ruční zkoušky odpovídají teplotám cukerného roztoku a tím i jeho hustotě.

Cukr ve své krystalické podobě má různé jemnosti, od moučkového cukru přes krupici a krystal až po velké krystaly používané na posyp výrobků, které lze vyrobit i v nerozpustné verzi tak, aby i ve vlhkém prostředí zůstaly pevně spojené. Lze jej upravit také do nevlhnoucí podoby tak, aby zůstal dlouhodobě zachovaný žádaný vzhled výrobků a vlhkost z nich nepřecházela do cukru použitého jako posyp. Stálicí je také vanilkový cukr, asi nejrozšířenější úprava cukru jinou surovinou. Společnost KåKå CZ s. r. o. na český trh dodává všechny jmenované podoby této základní suroviny. Cukr krupice je dostupný v balení 50 a 25 kg, moučkový cukr po 15 kg, cukr moučka – nevlhnoucí a granulovaný nerozpustný cukr balený po 10 kg a vanilkový cukr jak v 5kg, tak v 900g sáčcích.

## POLOTOVARY Z CUKRU

Cukr tvoří podstatnou část také u některých surovin, které vznikají jeho jednoduchým zpracováním a jsou dnes dodávány do výroben jako polotovary. Patří mezi ně například griliáš, vznikající svařením cukru, vody a oleje do světlehnědé barvy, následně se přisypou jádroviny a hotová hmota se po vychladnutí rozdrtí. Výsledná sypká hmota má výraznou chuť po karamelu a použitých jádrovinách. Používá se ke zdobení a ochucování. Dalším polotovarem založeným na cukru je fondán, bílá pastovitá hmota jemné krystalické struktury. Vyrábí se z cukru, vody a škrobového sirupu dvoufázovým postupem, kdy po přípravě cukerného rozvaru následuje tabulírování, kdy se do rozvaru vhání vzduch, chladí jej a zabraňuje zpětné krystalizaci cukru. Do cukrářských provozů se dodává jako polotovar. Naše společnost KåKå CZ dodává zákazníkům několik druhů fondánu, jako je Fondán Franken, Fondán S20, barevné fondány (žlutý, růžový), tak i ochucené fondány, např. karamelový fondán a čokoládový fondán, všechny tyto výrobky v balení po 15 kg. Postupem času společnosti zabývající výrobou fondánu začali ulehčovat práci s fondánem tím, že dodávají fondán připravený k přímému použití bez nutnosti ředění vodou. I naše společnost disponuje takovýmto výrobkem pod názvem Fertigglazur 15 kg.

Jak je vidět, cukr je sice základní surovinou, ale může nabývat nejrůznějších podob, modifikací a tím i mnoha rozmanitých použití v cukrářské výrobě. Nezapomínejme tedy na jeho mnohotvárnost a využijte širokého portfolia firmy KåKå CZ s. r. o. pro získání toho pravého cukru pro Vás.

*Ing. David Kotrba*

NOACK

*Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti a jakosti Vašich výrobků*

*Kvalitní proužky Twinsensor na inhibiční látky!*

*Tetracykliny pozitivní* — *Tetracykliny pozitivní*

*β-laktamy negativní* — *β-laktamy pozitivní*

*Rádi Vám poskytneme informace o všech dodávaných výrobcích a provedeme jejich prezentaci.*

NOACK ČR, spol. s r.o.
Květnového vítězství 160, Praha 4, 149 00
Tel. 267 913 415-7, Fax. 272 910 092
noack@noack.cz, www.noack.cz
NOACK

13. mezinárodní nápojový veletrh pro gastronomii

VÍNO & Destiláty

ÚTERÝ
Den vín z České republiky

STŘEDA
Den vín z Friuli

ČTVRTEK
Den vín z Jihoafrické republiky

27.–29. 4. 2010

DENNĚ – VÝSTAVIŠTĚ PRAHA HOLEŠOVICE
11 – 14 hod – pouze pro odborníky • 14 – 20 hod – pro veřejnost

Partneři projektu: MADETA, L.E.&CO, VEOLIA, Dilmah

DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ
Každý, kdo se na veletrhu Víno & Destiláty 2010 prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou v hodnotě 400.- Kč zdarma.

Potravinářský zpravodaj
MEDIÁLNÍ PARTNER
SALIMA 2010

TOP GASTRO
4. GASTRONOMICKÝ VELETRH

HOLIDAY WORLD
GOLF WORLD PRAGUE

4. - 7. 2. 2010
Výstaviště Praha - Holešovice

www.top-gastro.cz

Ing. František Kruntorád, CSc.
infak
POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

Tel.: 296 374 656, fax 296 374 658
E-mail: agral@agral.cz
Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

- **Návrhy začlenění potravinářských výrobků a správné zatřídění jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek v platném znění.**

**DOPORUČUJEME REVIZE SOUČASNÝCH ETIKET, návazně na realizované legislativní změny.**

- **poradenství v oblasti zákonů** o obalech a odpadech,
- **školení pracovníků z hygienického minima,**
- **podnikatelské záměry,** studie a projekty výroby potravin,
- **profesní uplatnění** v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- **další potravinářské služby** dle specifických potřeb zákazníka,
- **POHLEDÁVKY** – profesní zkušenost od r. 1993.

EKOKOM
AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST

viva®

**HOTOVÁ JÍDLA**
**pro ohřev v mikrovlnách**

Hotová jídla s lehce odtržitelným víčkem a možností ohřevu v mikrovlnné troubě. Rychlá příprava - porce pro 2 osoby. Přejeme dobrou chuť - Váš výrobce PT servis.

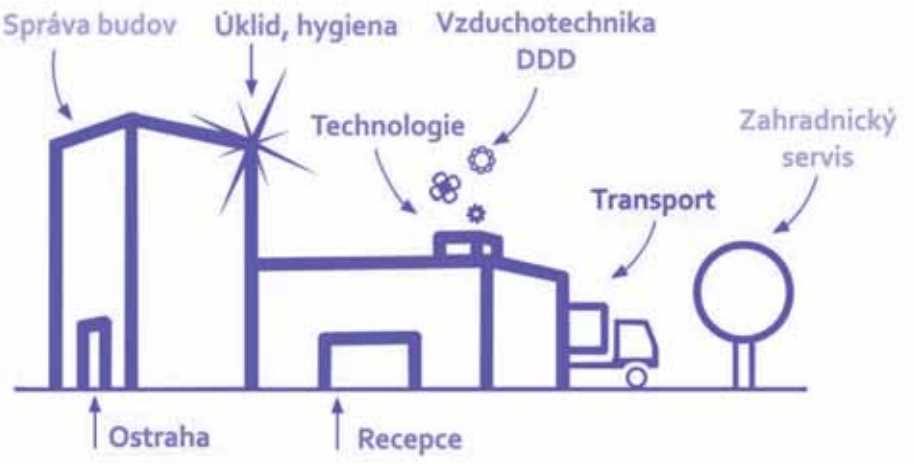
**Zveme Vás k návštěvě našeho stánku na veletrhu SALIMA 2010. Stánek najdete v pavilonu P, v přízemí, č. 082.**

***PT servis konzervárna***

TFN global services

Komplexní správa budov
v potravinářském průmyslu
ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001

- dlouholeté zkušenosti s úklidem v potravinářství
- reference z potravinářských provozů z Francie a celé Evropy
- moderní technologie čištění
- pojištění 60 mil. Kč pro případ škod třetím osobám



JANA s.r.o.; 17.listopadu 1434; 293 01 Mladá Boleslav
Tel.: 326 706 811; Fax: 326 706 810; e-amil: jana@jana.cz; www.tfn.cz
/
TEST, spol. s r.o.; Slezská 844/96; 130 00 Praha 3
Tel.: +420 224 256 822; Fax: +420 224 257 063; e-mail: info@test.cz; www.tfn.cz

SALIMA 2010

Cukrovary a lihovary TTD, a.s.

Dovolujeme si Vás pozvat na 27. mezinárodní potravinářský veletrh
SALIMA 2010,
který se koná 2. - 5. 3. 2010.

AGROETANOL TTD
LIHOVAR CHRUDIM

Najdete nás v pavilonu P - v přízemí, číslo stánku 125.

POTRAVINÁŘSKÁ Revue

je časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod.
Budeme velmi rádi, když v něm naleznete pro Vás užitečné a odborné informace,
ale i poučení z ostatních oborů činností, jež s problematikou potravin souvisejí.
NOVÉ ČÍSLO ČASOPISU VYJDE 23. ÚNORA 2010!

www.agral.cz

# Zájem o biopotraviny byl vloni malý

**Praha (li) – I když růst spotřeby biopotravin předloni vzrostl ve srovnání s předchozím rokem o 40 %, je stále jejich spotřeba v ČR velmi nízká. Podle Toma Václavíka z agentury Green marketing byla také loňská spotřeba nízká a pokročila ve srovnání s rokem 2008 jen o pět procent.**

Je to podle něj důsledek krize, kdy Češi počítají každou korunu a biopotraviny jsou přece jen vůči konvenčním potravinám dražší. Rozdíl mezi cenou biopotravin a běžných potravin je dle Václavíka v Česku stále příliš velký. Podle výsledků v říjnu zveřejněného šetření organizace Pro-bio liga v pražských obchodech cenový rozdíl meziročně vzrostl o 30 procentních bodů a biopotraviny byly o 140 procent dražší než potraviny konvenční. Přestože podíl biovýrobků od domácích producentů mírně roste, nadpoloviční množství pochází nadále z dovozu. Na celkové spotřebě potravin se podílejí jen jedním procentem.

Stále více Čechů podle Václavíka začíná nakupovat biopotraviny přímo od ekologických zemědělců, rostoucí oblibě se těší hlavně přímo pěstiteli dodávané bedýnky s čerstvou zeleninou. „Je vidět, že spotřebitelé si začínají uvědomovat důležitost původu potravin, které konzumují, a chtějí co nejvyšší kvalitu a čerstvost," podotkl Václavík. Podíl přímých nákupů biopotravin od zemědělců, jenž předloni dosáhl v ČR 1,4 procenta, byl ve srovnání se západní Evropou minimální. V příštích dvou až třech letech očekává Václavík opětovné zrychlení růstu spotřeby biopotravin na 10 až 30 procent.

# Cech přátel pátého ročního období oslavoval zabijačkou

**Mohelnice (Šumpersko) (bo) – Čtrnáctý ročník cechovní zabijačky připravil v Mohelnici na Šumpersku na svatého Martina uplynulého roku na náměstí Svobody místní Cech přátel pátého ročního období. Oslavu tentokráte nepřežilo devět statných pašíků. Jeden vážil v průměru 160 kilogramů.**

Cech vloni milovníkům zabijačkových dobrot naservíroval 360 litrů polévky, 1 200 jitrnic, 65 asi 3,5 kilogramu vážících tlačenek, 60 kousků bůčku, 28 uzených kotlet a 32 krkovic a 120 kilogramů klobás. Speciality členové cechu začali prodávat kolem deváté ráno, zájem byl obrovský. „Na náměstí stáli už v šest hodin lidé s konvičkou na prdelačku. Ještě nikdy se nestalo, že bychom ji museli vylévat do kanálu. Stejně tak další lahůdky, kterých nebylo dost. Všechny ale nenakrmíme, to ani nejde," řekl cechmistr Miroslav Marek.

Cech, který v Mohelnici působí již od roku 1994 a nyní má 27 členů, připravoval tuto zabijačku zhruba tři týdny. „Například maso na uzení jsme naložili. Odmítáme průmyslovou výrobu, chystali jsme proto klasickou domácí zabijačku dělanou s láskou," usmál se cechmistr, který se sám staral o uzení. „Čtyři dny jsem v jednom kuse udil, nakonec už jsem myslel, že nevstanu," přiblížil cechmistr, který je mezi svými nazýván Miroslav I.

Přestože cech vlastnil potřebné povolení od veterinářů, vloni lidem neukazoval práci řezníka přímo na náměstí. Podle Marka raději „na stříbrnou neděli" lidem připravil model „zlatého prasátka". Návštěvníci byli přesto se zabijačkou spokojeni. „Udělali jsme si hezký výlet a odvážíme si uzený bůček, jitrnice a klobásy. Je to tu vyhlášené a vím, že to nedělají na kšeft, ale pro lidi," poznamenal Josef Novák, který do Mohelnice vyrazil s rodinou až z Olomouce.

Cechovní zabijačka je součástí pátého ročního období, které členové cechu vždy vítají 11. listopadu v 11:11. Je plné hodokvasu a veselí. „Bavíme se a chceme bavit i ostatní," shrnul hlavní motto činnosti cechu Marek. Páté roční období zahrnuje například také únorový karneval a končí 30. dubna pálením čarodějnic.

# Letos méně pochoutek s přídatkem konopného semene

**Praha (li) – V minulosti jsme si zvykli na některé druhy potravin s přídatkem semene technického konopí. Ať to byly těstoviny, čokoládové dobroty nebo nápoje na bázi limonády, ale i piva, letos zřejmě snížení ploch s touto plodinou ovlivní i podíl této zajímavé přídatné složky. Tuzemské osevní plochy technického konopí v posledních letech totiž výrazně klesly a nyní jejich výměra činí jen necelých 200 hektarů.**

„Rozloha konopných polí je tak zhruba stejná jako před deseti lety, kdy pěstování technického konopí bylo v Česku zahájeno," řekl Michal Ruman z občanského sdružení Konopa, které usiluje o obnovu pěstování a zpracování průmyslového konopí jako významné domácí suroviny.

Podle údajů ministerstva zemědělství přitom ještě v roce 2007 dosahovaly plochy tuzemských konopných polí rekordních více než 1 500 hektarů, od té doby ale výrazně klesly. „Situace v odvětví hospodářského využití konopí není dobrá. Ačkoliv se obchod s konopnými produkty rozvíjí, pěstování a prvotní zpracování konopných surovin v ČR se omezuje na necelých 200 hektarů, tedy přibližně stejnou výměru jako v roce 2000," uvedl Ruman.

Rozvoj pěstování technického konopí podle něj brzdí nedostupnost technologií pro zpracování konopných stonků na vlákno. „Zemědělci neví, jak s vypěstovanou hmotou naložit, protože u nás chybí zpracovatelské závody, které by byly schopné surovinu vykoupit," podotkl Ruman.

Na trhu jsou totiž podle Rumana k mání pouze velkokapacitní zpracovatelské stroje, které vyžadují vysokou počáteční investici. „V době, kdy se trh teprve rozvíjí, je to pro investory velké riziko," prohlásil Ruman, podle kterého se sdružení proto bude snažit o to, aby na trh byl uveden stroj s menší zpracovatelskou kapacitou, což by snížilo pořizovací náklady. Tuto technologii by si pak mohli pořídit i menší farmáři.

Zájem o konopné vlákno přitom roste. V současné době jej využívá především papírenský a automobilový průmysl, používá se také pro energetické účely. Z konopí se vyrábějí tepelné izolační rohože pro stavebnictví, textilie a lze ho užít jako stelivo pro zvířata. Stále populárnější je konopná kosmetika i konopné potraviny. K dostání je například konopná čokoláda, konopné pivo či těstoviny.

„V zemích Evropské unie je pěstování konopí setého podporováno a konopné materiály jsou mezi spotřebiteli propagovány. Je zde také tendence nahrazovat ve větší míře umělá vlákna, jejichž likvidace je z hlediska životního prostředí stále více problematická," uvedlo ministerstvo zemědělství.

V Česku v současné době působí pouze dva akreditovaní zpracovatelé konopného stonku – Josef Benedikt Kladno a společnost Lenka Kácov. Další zpracovatel, Marie Benešová z obce Bžany na Teplicku, ukončil vloni v březnu svou činnost. Tuzemští farmáři mohou na pěstování konopí čerpat základní zemědělskou dotaci – přímou platbu z EU na plochu. Mohou se také ucházet o peníze z národního dorovnání přímých plateb.

V ČR je povoleno setí pouze několika odrůd. Aby se v tuzemsku mohly pěstovat, musejí odrůdy obsahovat méně než 0,2 procenta omamné látky THC. Příznivci marihuany užívají Konopí indické – *Cannabis indica*, které obsahuje mnohonásobně vyšší koncentrace THC, vysvětluje na svém webu Konopářský svaz ČR.

Stejně jako v Česku se předloni snížila pěstitelská plocha konopí setého i v EU. Osev zabíral 10 544 hektarů proti více než 14 000 ha, kolik bylo ploch s konopím v roce 2007. Hlavními producenty jsou zejména Francie, Velká Británie, Německo, Polsko, k předním patří i Česká republika. Osevní plochy se v předloňském roce zvýšily pouze ve Velké Británii a Německu. Naproti tomu se konopí přestalo pěstovat ve Španělsku, Maďarsku a Rumunsku, další země výsev omezily.

Potravinářský zpravodaj – vydává AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník, tel.: 296 374 656, http://www.agral.cz, šéfredaktor: Ing. Pavel Veselý – 296 374 659, fax: 296 374 658, e-mail: redakce@agral.cz; Oddělení inzerce a administrace: tel. 296 374 657, fax 296 374 658, e-mail: p.zpravodaj@agral.cz; Objednávky vyřizuje: Abont s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3, tel./fax: 222 781 521. DTP a grafická úprava: Pavel Vodička – grafické práce. Tisk: VS, Praha 4 - Pankrác. ISSN 1801-9110. Evidenční číslo MK ČR E 104484.

# Příjmy v zemědělství v EU klesly

**Brusel (dra) – Reálné příjmy v zemědělství v Evropské unii vloni v přepočtu na jednoho pracovníka meziročně poklesly o 12,2 procenta. Ukazuje to odhad Evropského statistického úřadu (Eurostat), který je dostupný na webových stránkách úřadu. V České republice bylo reálné snížení příjmů čtvrté nejvyšší z unijních zemí, a to o 24,1 procenta.**

Příjmy v celé EU klesaly i předloni, v průměru za celý 27členný blok o 2,8 procenta. Reálné příjmy na pracovníka padaly podle údajů evropských statistiků vloni ve 22 zemích Unie, jen v pěti rostly.

Hůř než Česko na tom ze států EU v míře poklesu zemědělských příjmů byly jen Maďarsko (o 35,6 procenta), Itálie (o 25,3 procenta) a Lucembursko (o 25,1 procenta). Příjmy klesaly i na Slovensku, o 10,4 procenta.

Nárůst odborníci zaznamenali jen u Řecka, Kypru, Finska, Malty a Británie, v níž dosáhl 14,3 procenta, tedy nejvíc z celé Evropské unie. Reálné příjmy ze zemědělství zahrnují příjmy vytvořené zemědělskými činnostmi a takovými nezemědělskými činnostmi, které od těch prvních nelze oddělit. Nejsou to však celkové příjmy zemědělsky hospodařících subjektů, neboť nepokrývají zisky z jiných zdrojů, například z nemovitostí, platy či sociální výhody.

# Rusko snížilo kvóty na dovoz drůbežího a vepřového z USA

**Washington (dra) – Letos mohou američtí producenti do Ruska vyvézt méně masa při nižším dovozním clu než vloni. Sdělili to představitelé amerického masného průmyslu a potvrdili tak, že Rusko pro tento rok snížilo kvóty na dovoz drůbežího a vepřového masa ze Spojených států.**

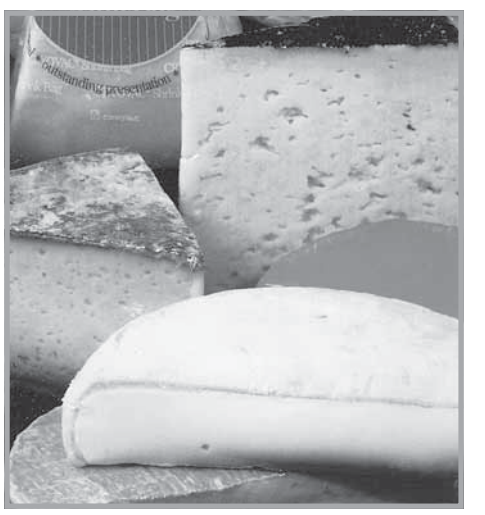
Roční kvótu na dovoz drůbežího masa Rusko omezilo na 600 000 tun z loňských 750 000 tun. Na vepřové stanovila Moskva novou kvótu 57 000 tun proti loňským 100 000 tunám. U hovězího Rusko naopak kvótu mírně zvýšilo na 21 700 tun z 18 500 tun.

Zástupci amerického masného průmyslu a analytici tento krok vzhledem k nárůstu ruských výrobních kapacit čekali, vyjádřili však nad ním zklamání a doufají, že Moskva během roku kvóty ještě zvýší. Američtí vývozci mohou vyvážet do Ruska vepřové i nad kvótu při vyšších clech, to je však prakticky možné jen v době silné ruské ekonomiky, uvedl mluvčí amerického svazu vývozců masa Joe Schuele.

Kromě kvót je navíc americký export masa do Ruska ohrožován zákazy, které Rusko uvalilo na řadu závodů v USA kvůli údajným nálezům vysokých reziduí antibiotik. Šéf Úřadu obchodního zmocněnce USA Ron Kirk označil tyto zákazy za vědecky nepodložené a řekl, že američtí činitelé se snaží přimět Rusko k jejich zrušení. Mluvčí Schuele však řekl, že američtí vývozci souvislost mezi zákazy dovozu vepřového a snížením kvót nehledají.

Rusko je největším exportním trhem pro americké drůbeží maso, jehož produkce v USA dosahuje roční hodnoty 55 miliard dolarů (asi jeden bilion Kč).

# Světové ceny potravin rostly



**Řím (dra) – Světové ceny potravin jsou opět na vzestupu. Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) před koncem roku uvedla, že její index cen potravin v listopadu počtvrté za sebou vzrostl, a dostal se tak na 14měsíční maximum. Naznačila však, že v příštích měsících neočekává výraznější cenové skoky.**

„Dobrý stav zásob a příznivé vyhlídky pro produkci snižují riziko výrazného nárůstu cen během příštích šesti měsíců," uvedla organizace.

Hodnota indexu, který sleduje cenové změny koše potravin složeného z obilovin, olejnin, mléčných produktů, masa a cukru, činila minulý měsíc v průměru 168 bodů, což je nejvíce od loňského září. Index nicméně zůstává 21 procent pod maximem z loňského června. FAO upozornila, že hodnota indexu před nárůstem cen potravin v letech 2007 a 2008 nikdy nepřekročila hranici 120 bodů.

Generální tajemník FAO Jacques Diouf již předminulý měsíc uvedl, že nastupující oživení globální ekonomiky může způsobit, že se bude opakovat situace z loňského roku a ceny potravin se vrátí na rekordní hodnoty.

# ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

## FYTOSTEROLY JAKO MARKERY FALŠOVÁNÍ OLIVOVÉHO OLEJE

Celosvětová výroba olivového oleje se za posledních 20 let zvýšila o téměř 70 procent, přesto se tento olej z hlediska objemu na globálním trhu jedlých rostlinných olejů podílí méně než 3,5 procenty. Z hlediska produktové hodnoty je jeho podíl 15procentní, a to proto, že cena olivového oleje je 2–5krát vyšší než cena jiných rostlinných olejů. Kvůli relativně vysoké ceně se olivový olej stává předmětem falšování jinými, levnějšími oleji. V článku v časopise Food Additives & Contaminants autor Sodeif Azadmard-Damirchi z univerzity v Tabrizu v Iránu dokládá, že k detekci falšování olivového oleje olejem z lískových ořechů by mohla posloužit analýza profilu fytosterolů.

Podle mínění autora není detekce falšování olivového oleje příliš obtížná a lze ji provést konvenčními metodami založenými na rozdílu složení olejů z hlediska mastných kyselin, triacylglycerolů a sterolů. Kupříkladu přítomnost sójového, kanolového, řepkového, podzemnicového či hořčičného oleje v množství menším než 5 % lze rozpoznat analýzou mastných kyselin. Pomocí uhlíkového čísla 42 u triacylglycerolů (ΔECN42) lze detekovat falšování slunečnicovým, sójovým, bavlníkovým, kukuřičným, sezamovým, saflorovým, kanolovým a řepkovým olejem v množství 1 %.

K falšování olivového oleje se někdy používá olej z lískových ořechů, protože má obdobné složení triacylglycerolů, mastných kyselin a majoritních sterolů. Falšování lískoořechovým olejem v množství menším než 20 % je tudíž jen těžko prokazatelné.

V přehledové práci autor nejprve posuzuje metody, které byly použity k detekci falšování olivového oleje olejem lískooříškovým, zjišťuje však, že prakticky ve všech případech existují omezení a jen velmi málo metod je schopno zjistit falšování v množstvích menších než 8 %. V literatuře o fytosterolech byly k detekci falšování použity jako markery různé skupiny fytosterolů (kampesterol, stigmastenol, avenasterol). Výsledky ukázaly, že zatímco složení 4-desmetyl- a 4-monometylsterolů je u obou olejů obdobné, ve složení 4',4'-dimetylsterolů se liší. 4',4-dimetylsteroly tvoří skupinu, do níž patří delta-amyrin, taraxerol, beta-amyrin, butyrospermol, cycloartanol, lupeol, triukalla-7,24-dienol, alfa-amyrin, 24-metylenecykloartanol a neznámá látka X s lupanovým skeletonem. Sloučenina X a lupeol byly přítomny v lískooříškovém oleji, ale nebyly detekovány v panenském olivovém oleji. Azadmard-Damirchi proto tvrdí, že tyto dvě látky by mohly být použity jako markery při GC-MS monitorování olejů k zjišťování falšování v množství okolo 2 %. K obohacení fytosterolů by bylo nutno použít tenkovrstevné chromatografie nebo extrakce na tuhé fázi, přičemž SPE je pro tento účel metodou účinnější, neboť cílové 4',4'-dimetylsteroly jsou eluovány 4-monometyl- a 4-desmetylsteroly.

Sodeif Azadmard-Damirchi: Review of the use of phytosterols as a detection tool for adulteration of olive oil with hazelnut oil. Food Additives and Contaminants, 2009, 1–10, iFirst doi: 10.1080/02652030903225773

## LECITINEM LZE ZLEPŠIT JAKOST OVOCNÉ ŠŤÁVY ČI ZELENINOVÉ OMÁČKY

Sójový lecitin zakomponovaný do receptury pro ovocné či zeleninové výrobky zlepší nejenom jejich fyzikálně chemické vlastnosti, ale též nutriční profil – tvrdí studie, jejíž výsledky byly zveřejněny v časopise Food Research International. U rajčatové šťávy a omáčky a u hroznové šťávy se přídavkem sójového lecitinu zlepšily jejich organoleptické vlastnosti, zejména stabilita, barva a viskozita, a taktéž nutriční hodnota – zvýšil se obsah lykopenu, fosfolipidů a bílkovin.

Lecitin se původně izoloval z vaječného žloutku, v současnosti se běžně připravuje z rostlinného materiálu, nejčastěji ze sóji. Jako emulgátor hraje důležitou roli při přípravě vhodné textury u řady potravinářských aplikací včetně čokolády, cukrovinek, margarínů, tukových pomazánek, pekařských výrobků, nápojů, zmrzliny, masných výrobků a polotovarů. Podle údajů z databáze Euromonitor International objem celosvětového trhu lecitinu činil v roce 2007 140 796 tun a v období mezi roky 2002 až 2007 zažíval roční růst 2,5 procenta. Tento údaj se však týká všech možných typů využití, nikoliv pouze v potravinářství.

Dr. Oke a jeho spolupracovníci z univerzity v Guelphu v Kanadě doplnili rajčatovou šťávu a omáčku a hroznovou šťávu lecitinem v množství 0,1, 0,25, 0,5 nebo 1,0 gramu na 100 ml šťávy nebo omáčky. Z výsledků vyplynulo, že lecitin zvýšil v závislosti na výši přídavku ve šťávě nebo omáčce obsah bílkovin. Rovněž bylo zaznamenáno zlepšení v barvě a zvýšení obsahu lykopenu – pigmentu s antioxidačními vlastnostmi, zodpovědnému za červené zbarvení ovoce či zeleniny. Obecně lze říci, že přídavek lecitinu měl v průběhu výroby rajčatových produktů na tento pigment stabilizující účinek.

U hroznové šťávy nebyla její barva významně ovlivněna ani přídavkem nejvyššího množství lecitinu. Taktéž obsah polyfenolů se nezměnil. Celkový účinek přídavku lecitinu byl u hroznové šťávy odlišný než u výrobků z rajčat. Autoři tuto skutečnost vysvětlují tím, že tomatová šťáva a omáčka jsou bohaté na pektin a několik jiných nerozpustných komponent, které nejspíše reagovaly se sójovým lecitinem a proteiny a tím šťávu stabilizovaly a zlepšily jednotlivé jakostní ukazatele. Hroznová šťáva, která je bohatá na rozpustné látky, ale neobsahuje sloučeniny nerozpustné, vykázala s přidaným lecitinem méně interakcí. Autoři dospěli k závěru, že lecitin zřejmě příznivěji ovlivní vlastnosti šťáv s vyšším obsahem nerozpustných látek.

M. Oke, J. K. Jacob, G. Paliyath: Effect of soy lecithin in enhancing fruit juice / sauce quality. Food Research International, doi: 10.1016/j.foodres.2009.09.021

## VÝROBA POTRAVIN S NÍZKÝM GLYKEMICKÝM INDEXEM POMOCÍ HRACHOVÉ MOUKY

Studie, jejíž výsledky byly publikovány v časopise Journal of Food Science, konstatuje, že k výrobě potravin s nízkým glykemickým indexem a přijatelnými senzorickými charakteristikami lze použít celozrnnou mouku ze žlutého hrachu.

Luštěniny jsou pro výrobce potravin zajímavé z několika důvodů: jsou běžně k dispozici, jsou levné a disponují zdraví prospěšnými vlastnostmi – jsou bohaté na vlákninu, antioxidanty a bílkoviny a obsahují málo tuku. Nicméně jejich použití jako potravinářské přísady bylo doposud limitováno nepříznivými senzorickými charakteristikami.

Výzkumní pracovníci z Richardsonova centra pro funkční potraviny a nutraceutika při manitobské univerzitě zkoušeli, zda je možné snížit glykemickou odezvu (vzestup hladiny glukózy v krvi), jak k tomu prokazatelně dochází při konzumaci luštěnin, začleněním celozrnné mouky ze žlutého hrachu do receptur pekařských výrobků a těstovin tak, aby tyto byly pro spotřebitele z hlediska senzorického přijatelné. Nízká glykemická odezva snižuje potřebu inzulinu a tím i riziko vzniku diabetu typu 2.

Výzkumníci v pokusech použili jako hlavní přísadu do tří typů výrobků – těstovin, banánového chlebíčku a italského koláče biscotti – buď celozrnnou mouku ze žlutého hrachu (WYPF) nebo celozrnnou pšeničnou mouku.

Jak předpokládali, banánový chlebíček i koláče biscotti s hrachovou moukou vyvolali nižší glykemickou odezvu než tytéž výrobky připravené z mouky pšeničné. U těstovin vyrobených z hrachové mouky byla odezva stejná jako u těstovin pšeničných. Výzkumníci došli k závěru, že těstoviny s 30 procenty hrachové mouky zřejmě neobsahovaly dostatečné množství luštěniny na to, aby byla glykemická odezva slabší.

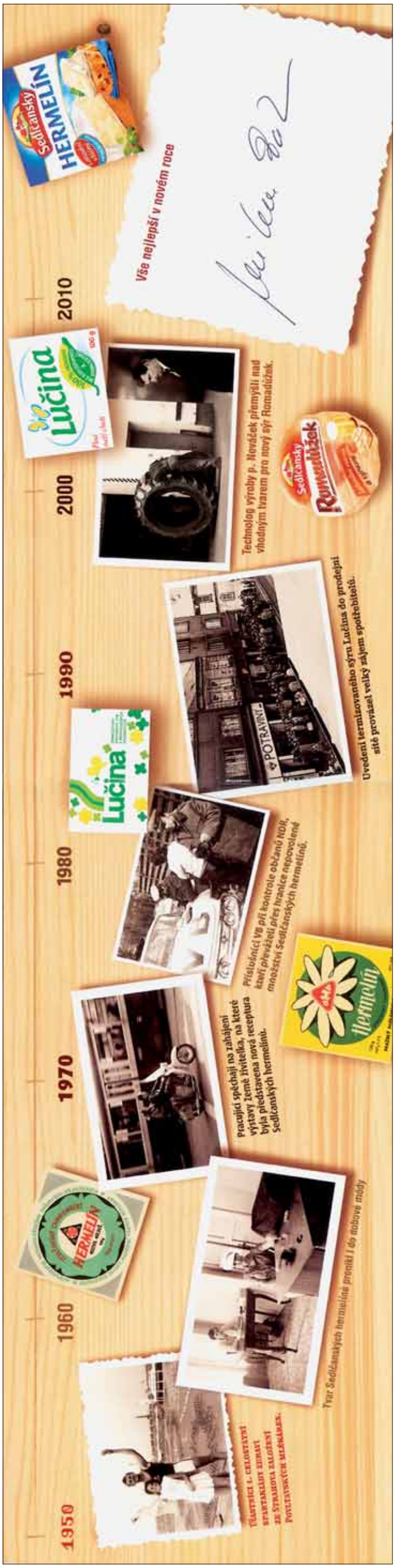
Účinky cereálních výrobků z hrachové nebo pšeničné mouky byly zkoumány na 22 zdravých mužích a ženách ve věku mezi 22 až 67 roky. Hladina glukózy v krvi byla měřena v intervalech 30, 60, 120 a 150 minut po konzumaci každého z testovaných výrobků. Všechny výrobky byly též hodnoceny z hlediska vzhledu, chutě, vůně, textury a celkové přijatelnosti. Banánový chlebíček a biscotti s celozrnnou hrachovou moukou byly okamžitě všemi hodnotiteli přijaty kladně ve všech svých senzorických charakteristikách. Těstoviny z hrachové mouky dopadly obdobně jako těstoviny pšeničné, získaly však nižší bodové hodnocení u vůně.

V závěru výzkumní pracovníci konstatují, že nepříznivé senzorické charakteristiky typické pro hrachovou mouku je možné pomocí sekundárních přísad, kupříkladu kořením s příjemnou vůní a chutí, snázeji zamaskovat u pekařských výrobků než u těstovin. Celkově však hrachovou mouku k výrobě chutných výrobků s nízkým glykemickým indexem, zejména pekařských, doporučili.

C. Marinangeli, A. Kassis, and P. Jones: Glycemic responses and sensory characteristics of whole yellow pea flour added to novel functional foods. Journal of Food Science, 74, č. 9, 2009, s. 385–389.

*Mgr. Tatiana Oldřichová*
*Zemědělská a potravinářská knihovna, Ústav zemědělské ekonomiky a informací*

# Nevyhlášenou soutěž naší redakce o nejvtipnější novoročenku vyhrály Povltavské mlékárny, a. s., na celé čáře. Posuďte sami.



Amylon®
Oceněnění KLASA
pro výrobky značky Amylon
potvrzuje jejich vysokou kvalitu
Amylon
Jemný bramborový škrob
Amylon
v prášku
Amylon
Bramborové
Těsto
v prášku
Amylon
Pudin
čokoládový
v prášku
Amylon
Pudin
jogurtový
v prášku
Amylon
Puding
s příchutí
vanilk
v prášku
Amylon
Puding
čokoládový
v prášku
www.amylon.cz
OUR TRADITION AND QUALITY, YOUR TRADEMARK

OLMA
OLMA
Florian
Yoghurt drink
Černý rybíz
Čierna ribezľa
Borůvka
Čučoriedka
Broskev
Broskyňa
Višeň
Višňa
NOVINKA