Potravinářský zpravodaj

Číslo 8 • Ročník X • 8. prosince 2009 • Cena 24 Kč

**Vážení čtenáři,
na straně č. 17 Vám přinášíme
vánoční dvojrozhovor.
Na naše otázky odpovídají
Ing. Petr C i n g r,
výkonný ředitel,
AGROFERT HOLDING, a. s.,
a Ing. Jaroslav K u r č í k,
generální ředitel, PENAM, a. s.**

Poslanci schválili zákon o významné tržní síle a jejím zneužití

Tolik diskutovaný zákon o významné tržní síle a jejím zneužití, regulující vztahy mezi obchodními řetězci a jejich dodavateli, schválila PS PČR. Jak dokola opakují jeho odpůrci, může zdražit potraviny, zvýšit jejich dovozy ze zahraničí a je podle zástupců Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR vítězstvím politiky nad ekonomikou. Zcela jiný názor zastávají zemědělci, ale i potravináři, z jejichž kuchyně ve spolupráci s poslanci ČSSD vzešel. Je známo, že právě tento zákon iniciovala Potravinářská komora ČR a na přání svých členů jej s odborníky i tvořila. Podle producentů a zpracovatelů je zejména důležité, že díky této zákonné normě se omezí doba splatnosti za zboží. Ta byla totiž dosud libovolná a stejně tak se mnohdy i libovolně protahovala.

Prezident ČR Václav Klaus sice zákon nedávno nepodepsal, poslanci byl ale přehlasován. Do tržního prostředí podle odpůrců takovýto zákon nepatří. Je ale známou skutečností, že proti ne vždy žádoucím praktikám řetězců se postavili i poslanci Evropského parlamentu a o sílících tlacích řetězců na ceny se baví zemědělci s potravináři všech zemí EU. Spotřebitel sice vybírá podle toho, co je jak drahé, a masy volí jednoznačně co nejnižší cenu. Přibývá ale těch, co si uvědomují, že levný mléčný nebo masný výrobek, kde dražší surovinu, mléko a maso nahrazují různé přídatné látky a balast, sice neškodí, ale na zdraví nepřidá. Rozhodně právě tyto levné potraviny mají ale vliv na tloušťku mladé populace, na zvyšující se podíl civilizačních chorob a co víc, tyto výrobky často nejsou ani chutné.

Pro tisk se sice se záporným stanoviskem k zákonu o významné tržní síle a jejím zneužití vyjádřily tak zvaně nezávislé poradenské společnosti, které v případě KPMG ČR školí manažery i pracovníky z obchodů, ale stojí za ocitování tento argument Aleše Kubáče, specialisty na maloobchod z advokátní kanceláře Ambruz & Dark: „Významně se posiluje právní postavení dodavatelů vůči velkým řetězcům, které novému zákonu musí zásadně přizpůsobit svou politiku. Změna se může negativně projevit v nákladech řetězců a v důsledku pak i ve zvýšených cenách potravin.“

Na to mohou zemědělci a potravináři po pravdě říci jediné. Skutečně se v příštím roce nedá počítat s dalším snižováním cen potravin, není totiž možné neustále s cenou tohoto zboží jít dolů. Podle prezidenta Agrární komory ČR Jana Veleby je zvýšení cen potravin v budoucnosti bez ohledu na existenci zákona nevyhnutelné, neboť jsou v současné době rekordně nízké. „Ceny potravin jsou neudržitelně nízko, což ničí zemědělce i zpracovatele,“ uvedl.

Návrh poslanců ČSSD mimo jiné ukládá hlavně obchodním řetězcům, aby poskytovaly dodavatelům své všeobecné obchodní podmínky, které musí obsahovat třeba cenové podmínky nebo údaje o snižování cen.

Farmáři i výrobci potravin kritizují zejména nepřiměřený cenový nátlak řetězců na ně, kdy jsou nuceni dodávat zboží na hranici (i pod ní) svých výrobních nákladů či vybírání rozličných poplatků od dodavatelů. Mléko a jeho cena je toho nejlepším důkazem. Jak novináři mohli sami slyšet během exkurze do dvou zemědělských firem a jedné mlékárny, zorganizované začátkem listopadu ve východních Čechách Zemědělským svazem ČR, v tvorbě cen a tlaku řetězců je cosi nezdravého a vede to k naprostému zkreslení ceny. Obdobně se tomuto cenovému diktátu řetězců brání i pekaři a z jejich svazu dlouhodobě zaznívají obdobné kritiky. Všeobecně by také díky tomuto zákonu mělo dojít k regulaci různých poplatků, kdy často dodavatelé musí přispět i na oslavu nějakého výročí řetězce a platí například za to, že vůbec mohou řetězci dodávat, za umístění svého zboží na lukrativní místo v obchodě či na reklamních letáčcích obchodníků.

Slova tak zvaně nestranných odborníků, kteří kritizovali přijetí zákona a opakovali pohrůžku, že dopadem zákona bude růst cen potravin, uvedl do reálné roviny výstup šetření ČSÚ. Ten ve zprávě konstatoval, že ceny zemědělských výrobců v září byly více než o pětinu nižší než před rokem, ceny potravinářských výrobců téměř o šest procent.

A co nejvíc překvapí, když takový nezávislý odborník kritizuje nově nastavenou dobu splatnosti za zboží, jako je tomu v případě Jana Bízika z poradenské společnosti PricewaterhouseCoopers. „Nepovažujeme takový zásah do tržních podmínek mezi komerčními subjekty na plně liberalizovaném trhu, jako je maloobchodní, za vhodný. Svým dodavatelům budou muset obchodní řetězce za zboží zaplatit do 30 dnů od dodání, jinak budou platit úroky z prodlení. Zákon také zavádí pravidla omezující tvorbu cen a zakazuje celou řadu obchodních praktik. Některá ustanovení zákona nejsou jednoznačná nebo připouštějí dvojí výklad, takže až čas ukáže, jaká bude jeho aplikace v běžné obchodní praxi,“ podotkl.

Čas skutečně ukáže a nikdo z nás spotřebitelů jistě nebude kritizovat to, jsou-li řetězce přísné při výběru zboží a zda kladou důraz na jeho kvalitu, správné značení a jiné parametry, které ke kultuře podnikání v zemědělství a potravinářství patří. Těžko ale nesouhlasit s tím, že se nebude napříště za zboží platit za půl roku a někdy i za tři čtvrtě od okamžiku jeho dodání. To k dobrým tržním vztahům rozhodně nepřispívá stejně jako prodej zboží za nižší cenu, než za jakou se nakoupilo. Je jen dobře, že k narovnání vztahů v tržním prostředí dojde.

Eugenie Línková

Rybníkáři, kapři a Vánoce, vše spolu souvisí

Tak jako každý rok i letos přichází období, kdy s blížícím se koncem roku a zejména Vánocemi se začne více než kdykoliv v předchozích měsících hovořit nejen o rybách, ale snad i více o profesních rybářích. Ti druzí by si jistě zasloužili více pozornosti i v jiném ročním období. Oni se totiž starají nejen o to, aby bylo na konec roku dost tradičních vánočních kaprů, ale zároveň také celoročně pečují o rybníky, které by bez jejich údržby už dávno zanikly. Jejich péčí kdysi u nás rybníky nejen vznikaly, ale také díky nadšení mnohých rybářských generací je máme v krajině až dosud a můžeme se s nimi chlubit nejen doma, ale i v zahraničí. Vraťme se však do současnosti, kdy je mnohé s blížícím se časem vánočním spojováno s rybami a především s kaprem. Přitom tomu všemu předcházely výlovy rybníků. Bude dost kaprů pro tradiční české Vánoce? Jaké budou jejich ceny a jaké budou jejich velikosti? A co jiné druhy ryb z naší domácí produkce? Těch otázek by mohlo být daleko více, ale vezměme to popořadě.

Český kapr – symbol našich Vánoc

Rybáři stejně jako ostatní zemědělci jsou do značné míry závislí na počasí a to bylo letos velmi proměnlivé. Zažili jsme subtropická až tropická vedra i počasí, které svým charakterem odpovídalo spíše severním oblastem Evropy než její střední části. Na to už jsme si v posledních letech tak trochu zvykli. Optimální by z hlediska produkce ryb bylo, kdyby bylo dost vody a současně i tepla. To je sice většinou zbožné přání (nejen rybářů), ale skutečností zůstává, že na těchto dvou faktorech jsou rybáři velmi závislí. Někde mají ve světě sice dost vody celoročně, ale chybí jim zase teplo. Jinde je tomu zcela opačně. Přílišné teplo a málo vody, dá se říci, chovu ryb také nesvědčí. Chovat ryby bez vody opravdu nelze, to pochopí jistě každý, ale to teplo je pro produkci ryb také velmi důležité. Izraelci, stejně i některé arabské země, sice již chovají ryby i v poušti, ale vodu musí se značnými náklady čerpat z velkých hloubek. Vzhledem k častému vyššímu obsahu solí tam mohou dokonce chovat i některé druhy mořských ryb, ale neobejdou se přitom bez značných dotací určených na takový chov (vysoké odpařování vyžaduje z hlubin stálé čerpání vody a také recirkulace a aerace je náročná na energii). Podobný způsob produkce ryb si mohou dovolit jen některé bohaté arabské země, případně země schopné ji dotovat z jiných zdrojů. U nás takové podmínky nemáme, ani dotace určené přímo na produkci ryb nedostáváme. Ve snaze naší země je zachovat dědictví předků, a proto se daří častěji získat prostředky na obnovu funkce rybníků (například na odbahnění), případně využít OP Rybářství k zajištění lepšího vybavení, a obnovu některých výrobních prostředků. Přitom není vždy veřejností známo, že rybníky plní mnohé další funkce. Dotvářejí ráz krajiny (mají funkci krajinotvornou), plní funkci vodohospodářskou, jsou hnízdištěm četných druhů vodního ptactva, umožňují život různým obojživelníkům a v neposlední řadě mají i význam rekreační. Vraťme se však k jejich produkčnímu významu a vůbec otázkám rybářským, které právě v tomto měsíci přicházejí do povědomí veřejnosti více než v měsících předchozích.

Ne zcela podružnými faktory ovlivňujícími domácí produkci ryb jsou některé okolnosti, které jsou obtížně rybáři ovlivnitelné (někdy je však také nelze ovlivnit vůbec). Vedle nepřízně počasí (chladno nebo přílišná vedra) patří mezi ně úroda a ceny obilovin (týká se nejvíce chovu kapra), komponentů nutných k výrobě rybích granulí (k produkci pstruha duhového a sivena amerického), konkurence s objemy a cenami dovážených ryb a situace na trhu s dalšími podobnými komoditami (mořskými i sladkovodními). Negativním faktorem, významně působícím na produkci ryb v našich rybnicích, je rostoucí kořistění predátory ze živočišné říše (kormorány, volavkami, vydrami) a také pytláctví. Kormoráni dovedou často zcela zdecimovat obsádky velmi ceněných vedlejších druhů ryb jako štik, candátů, síhů. Jejich drzost roste do té míry, že na ně přestávají platit různá odstrašující opatření jako použití petard nebo světlic. Nově doporučovaní strašáci s funkcí zaháněčů neodstrašují, jsou spíše pro smích, když rybáři pozorují, jak si na jejich hlavách suší kormoráni svá mokrá křídla. Rady typu „musíte je pravidelně převlékat“ jsou sice pro někoho zajímavé, ale bez prokazatelného efektu.

(Dokončení na straně 3)

Rada schválila možnost mimořádných podpor pro sektor mléka

Rada ministrů zemědělství na jednání 20. listopadu 2009 v Bruselu schválila možnost zavedení mimořádných podpor pro sektor mléka. Ministr Jakub Šebesta podpořil také návrh Maďarska a Slovenska o nezavádění bezdůvodného označování mladých koz a ovcí, jednalo by se o zbytečnou zátěž pro chovatele.

Ministři zemědělství také posvětili návrh Komise na spuštění mimořádných opatření v případě výkyvů na trhu s mlékem.

„Tento návrh Komise jsme uvítali, protože je to další nástroj, jak ulevit producentům mléka v jejich nelehké situaci. Pro české producenty tato podpora představuje zhruba 150 milionů korun,“ řekl ministr zemědělství Jakub Šebesta. Objem prostředků připravených na toto opatření je 300 mil. eur pro celou EU na rok 2010. Tato podpora proběhne v rámci rozšíření působnosti článku 186 Nařízení Rady č. 1234/2007 i na sektor mléka a mléčných výrobků. ČR v průběhu odpoledního jednání podpořila návrh Maďarska a Slovenska, který by zmírnil dopad Nařízení č. 21/2004 na chovatele ovcí a koz.

„Podpořili jsme návrh slovenských a maďarských kolegů, protože se jedná o zbytečnou zátěž pro zemědělce. Naším cílem je naopak podporovat zjednodušování legislativy, snižování administrativní zátěže a nákladů pro zemědělce,“ doplnil ministr Šebesta.

Toto nařízení požaduje elektronické označování i mladých koz a ovcí, které je nadměrnou zátěží vzhledem k tomu, že se jedná o zvířata, která jsou sice nejčastěji obchodována, ale vzhledem ke krátké době života a přímé cestě z hospodářství na místo porážky není důvod tato zvířata označovat také elektronicky. Dostatečné míry dosledovatelnosti lze dosáhnout pomocí stávající tradiční metody označování zvířat – ušních známek. Jednání o tomto bodě budou pokračovat i pod španělským předsednictvím. Zatím v této otázce nepanuje obecná shoda.

Ministři se shodli také na zrušení některých zastaralých předpisů EU. Zúročila se tak práce CZ PRES. Snižování administrativní zátěže a zjednodušování legislativy bylo mimo jiné prioritami českého předsednictví.

V průběhu rady pak mimo jiné absolvoval ministr několik bilaterálních jednání například s protějšky z Polska, Dánska nebo Německa.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Choceňská mlékárna
přeje všem
svým zákazníkům
a obchodním
partnerům
příjemné prožití
vánočních svátků,
mnoho zdraví
a úspěchů
v novém roce 2010,
ale především
připojujeme
poděkování
za Vaši důvěru
a těšíme se na další
úspěšnou spolupráci.

pf 2010

www.chocenskamlekarna.cz
www.schutidotoho.cz

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

**Krize?
Zmírněte její dopady
využitím našich programů
„Zpracovatel – Provoz“
a „Podpora krátkodobého financování“**

- Podpora ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů
- Podpora ve formě zajištění části provozních úvěrů
- V současné době bylo přijato 304 žádostí do našich krizových programů, představujících úvěry v celkovém objemu 2,796 mld. Kč se žádostí o garance v objemu 517 mil. Kč a s přibližnou výší podpory úroků 48 mil. Kč.

Více informací, včetně žádosti o poskytnutí podpory, naleznete na www.pgrlf.cz
infolince: +420 225 989 480, E-mail: info@pgrlf.cz

Rybníkáři, kapři a Vánoce, vše spolu souvisí

Výlovy rybníků již letos skončily.

Vánoční prodej kaprů

(Dokončení ze strany 1)

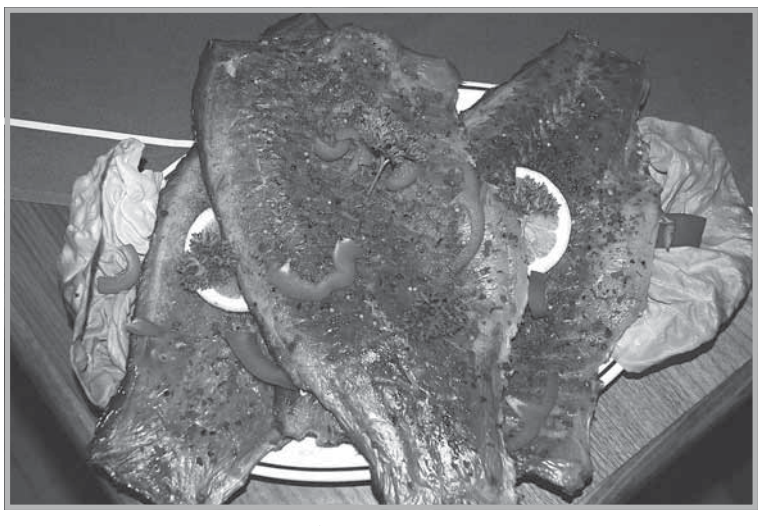
Kolik jsme z našich rybníků letos vylovili ryb, by bylo ještě předčasné říkat, ale lze předpokládat, že v případě kaprů to bude zhruba objem velmi podobný rokům předchozím. To znamená, že se toto množství bude pohybovat kolem 18 tisíc tun, přitom celková produkce tržních ryb se pohybuje i letos velmi pravděpodobně kolem 20 tis. tun. Proto by měl být opět pokryt zájem domácího trhu především u kapra a měl by být udržen i jeho důležitý export pro rybáře. Zatím nejsme schopni (a nevíme, zda v dohledné době schopni budeme) pokrýt domácí spotřebou objem celé naší produkce, a tak jsme rádi, že nám v odbytu pomáhají tradiční zahraniční odběratelé ze sousedních zemí. Bohužel se více jak dvojnásobné množství ryb a rybích produktů do ČR dováží, než jsme schopni vyvézt. Konkurence dovážených ryb je značná, narůstá a už se zdaleka nejedná jen o mořské ryby, ale také o ryby sladkovodní, kterých, jak je patrné, máme sami dostatek. K chovu ryb je u nás využíváno více jak 42 tis. ha rybníků. Některé z nich (cca 5 tis. ha) jsou využívány k produkci ryb pro nasazování volných vod (rybářských revírů) nebo přímo k rekreačnímu rybolovu. Produkce ryb, týká se především kapra, má v ČR spíše charakter extenzivní než semiintenzivní, což je z hlediska dietetických vlastností našich ryb velice významný a chvályhodný faktor, ale přirozeně může někdy negativně ovlivnit ekonomiku zejména menších rybářských firem, hospodařících na menších vodních plochách. Na druhé straně kvalita našich ryb, a to se týká nejen kapra, je při extenzivním chovu plně schopná konkurovat mnohým dováženým druhům ryb, závislých pouze na intenzivním krmení průmyslově vyráběnými krmivy nebo méně známými komponenty. Kvalita je jistě významná vlastnost našich ryb, ale je stále nedostatečně oceňována veřejností. Větší a trvalá propagace, dříve dlouhodobě zanedbávaná, by mohla mít nyní trvalejší a širší působnost a mediální prostředky by k tomu měly být více nápomocni, než tomu bylo kdykoliv dříve. Pouhé přikrmování našich ryb domácími obilovinami o známé kvalitě není na škodu stále připomínat, veřejnost o tom ví ale velmi málo. Stejně tak je významné ji zároveň seznamovat s produkty a nabídkou domácích rybářských zpracoven. Je to sice běh na delší trať, ale velmi žádoucí. Když se podíváme na výrobky našich kuchařů-specialistů, co vše dovedou z našich rybničních ryb připravit, zrak a chuť až přechází... Bohužel se s těmito výrobky setkáváme více na soutěžích v přípravách rybích jídel, na stránkách časopisů a jen zřídka v nabídce našich supermarketů nebo alespoň v prodejnách s rybími lahůdkami. Ten, kdo měl možnost vidět a ochutnat různé dobře vyuzené filety z kaprů, tolstolobiků, sivenů nebo pstruhů duhových, to jistě potvrdí. Všude sice nemáme umělce typu pana Štěpničky z Vodňan, ale jak vidíme občas v televizi, dovedou mnohé z našich ryb připravit i kuchaři, kteří se nespecializují pouze na přípravu rybích pokrmů. To, co předvedli mladí kuchaři již několikrát na soutěžích při zhotovování jídel z kaprů v hotelu Zvíkov, bylo vždy vzrušujícím zážitkem nejen pro gurmány. Kapří porce nadívané lososem, plněné špenátem, cuketami, doprovázené vařenou brokolicí, květákem atd. dokládají, že i u nás umíme. A je velká škoda, že naše hospodyňky jsou zvyklé připravit z kaprů pouze smažené, někdy velmi tlusté (a proto uvnitř téměř syrové) porce kaprů pro štědrovečerní večeři, a je přímo hrůzné, když kapra nahradí smaženým filé.

Vraťme se ještě k poměrům v letošním roce, které poznamenala místy kvalita počasí, ale zároveň také příznivější podmínky při nákupech obilovin, než tomu bylo v letech předchozích, kdy jejich ceny vylétly příliš vysoko. Zásoby obilovin z předchozího roku (2008) znamenaly, že se staly některé z nich jako například tritikale a žito (kterými se obvykle přikrmuje) cenově dostupnějšími i pro rybáře.

Krmení ryb už ztratilo na významu, které mělo v druhé polovině 20. století, kdy se „plánovitě“ produkce ryb rok od roku „intenzifikací“ zvyšovala a kdy při vysokých obsádkách bylo nutnou součástí této „intenzifikace“, vedle hnojení i intenzivní krmení ryb. To mohlo mít často za následek zhoršenou kvalitu vodního prostředí (eutrofizací) a někdy i trvalou potřebu provzdušňování prostředí mechanickou aerací (to zase vyžadovalo zvýšené náklady za energii), někdy i používání medikovaných krmiv, což zase mohlo vést i ke zhoršení kvality rybího masa. K přikrmování se dnes rybáři obvykle odhodlají v období, kdy v rybnících prokazatelně ubývá přirozené potravy a je třeba rybám (zvláště kaprům) mírným přikrmováním pomoci, aby snáze překonali tuto dobu v optimální zdravotní kondici. Také obsádky násadových ryb vyžadují přikrmování, aby snáze (s jistou tukovou rezervou) přečkali dlouhé zimní období. V zimě se kapři v rybnících ukládají na dno k zimnímu spánku a nemají být ničím rušeni. Navíc každý rybník má svoji vlastní identitu, která se musí respektovat a podle ní řídit způsob hospodaření, to je včetně i výše zmíněného přikrmování. Dnes už se nikde nepřekrmuje, obsádky a produkce se nešroubují do závratných výšek, ryba je po mírném přikrmování (výhradně domácími obilovinami) a při velkém podílu přirozené potravy ve výživě ještě kvalitnější, než tomu bývalo dříve. Tím se také naše ryby liší od ryb dovážených, původem z intenzivních – většinou klecových chovů, kde není podíl přirozené potravy téměř vůbec žádný (týká se i klecové produkce mnohých k nám běžně dovážených druhů ryb mořských). Při klecových chovech se všude ryby odkrmují výhradně granulemi průmyslově vyráběnými. Ryby jako kapr, lín, amur a některé další z domácího přírodního prostředí rybníků jsou součástí stále populárnějšího hesla „home production with consumption“ (volně: co doma vyroste, to jezme), což má ve výživě pro organismus určitě svůj význam. Nedivme se, že se po světě stále více šíří slogan, jehož obsahem je upřednostnit ve výživě především to, co se vypěstovalo, vyrostlo a odchovalo doma (lze nalézt i v obsahu propagace „Ryby domácí“), v přírodních a zdravých domácích podmínkách. Tento slogan koresponduje s heslem srovnávaným jedině snad s označením „bio“ a určitě zasáhne i do naší gastronomie. Náš organismus přijímá s přehledem a bez komplikací především vše, co je jeho organismu blízké, co není zatíženo příliš odlišnými podmínkami prostředí, ve kterém produkt vyrostl, byl odchován a je na domácím trhu k dostání. U všech komodit to uplatnit určitě možné není a nebude ani v budoucnu, ale zvýšit podíl například domácích ryb v jejich celkové spotřebě by u nás určitě možné bylo, ale jak se zdá, je to běh na delší trať, provázaný s mnoha dalšími okolnostmi. Perspektivy však tato záležitost určitě má. Že jsou naši kapři jako vysoce kvalitní produkt oblíbeni v sousedních zemích, je většinou tradičně známo, ale to samo o sobě k navýšení jejich domácí spotřeby nestačí. I tam se potýkají s konkurencí ryb dovážených z dalších zemí, třeba i levnějších, než jsou ryby od nás. Akce jako „Ryba domácí“, která letos probíhala i na mediálním poli, může pomoci (přes odlišné názory na její účinnost), ale měla by mít dlouhodobý, trvalejší charakter. Televizní pořady s úpravou ryb, zvláště nyní v předvánoční době, naleznou jistě uplatnění v mnohých domácnostech a pro propagaci konzumace domácích sladkovodních ryb jsou žádoucí. Není snadné vždy nalézt cestu k zákazníkovi a udržet si jeho zájem. V Evropě je trh s domácími sladkovodními rybami velmi rozmanitý a složitý, je obvykle v těžké konkurenci s rybí produkcí dováženou především z klecových mořských velkochovů (týká se nejen lososů). Ceny ulovených ryb z volné hladiny moří bývají v četných případech vyšší, s ohledem na náklady s jejich lovem spojované. Navíc mnohé druhy ryb z volného moře mizí, jsou často chráněny, jejich úlovky limitovány, a tak nezbývá než nakonec přistupovat i v mořích k akvakulturnímu klecovému chovu.

Co říci na závěr. Chovatelé ryb to jistě neměli ani letos lehké. Přesto jsou však výlovy rybníků skončeny, ryby pro vánoční trh připraveny na sádkách. Jsou stejně nebo ještě více kvalitní, než byly v letech předchozích. Bude jich dost pro všechny zájemce a ceny se nebudou nijak výrazně lišit od cen v roce minulém. Žádné zdražení se nepřipravuje, i když se v řádu několika málo korun mohou místy ceny od sebe odlišovat. Proto nezbývá nic jiného než všem spotřebitelům českých ryb popřát klidné vánoční svátky ve zdraví a o Štědrém večeru takovou úpravu kapra, která příjemně překvapí i ty, kteří dosud neznali nic jiného než jeho přípravu smažením.

Ing. Jiří Vostradovský, CSc.



Takto připravená ryba chutná skvěle.

Z jídla ani chřipku, ani Aujeszkyho chorobu

Čas od času někdo vznese dotaz, zda může prostřednictvím masa nebo jídla vůbec „chytit“ například chřipku, anebo nejnověji Aujeszkyho chorobu prasat.

Vezměme to popořadě. Chřipkové viry jsou termolabilní, to znamená, že stačí teplota kolem 70 °C, aby byly destruovány a pozbyly virulence. Nemluvě o tom, že suroviny živočišného původu, tj. zejména maso, mohou být uvolněny do oběhu jedině za podmínky zdravotní nezávadnosti. Nemluvě o tom, že při kuchyňské úpravě se i popřípadě druhotně kapénkami kontaminované potraviny teplem potenciálního nebezpečí zbaví.

Pokud jde o rizika z jídla, tak nedobře může člověku být především proto, že nedodržel při jejich skladování doporučenou teplotu, popřípadě dopustil, aby byly druhotně kontaminovány. Pokud se konzumuje jídlo, které není čerstvé, mohou se na ideální živné půdě pomnožit salmonely, kampylobakter, popřípadě jiné nepříjemné mikroorganismy.

A Aujeszkyho choroba prasat? Z té člověk nemusí mít obavy vůbec žádné. Jde o „zvířecí“ nemoc, která na člověka přenosná není, a to maso, které je na trhu, prošlo veterinární kontrolou a je zdravotně nezávadné. Pokud se na území ČR nevpouštějí při obchodování živá prasata z problematických zemí, je to z důvodu, aby se nákaza nezavlekla do chovů našich prasat. Nikoli z důvodů ochrany zdraví lidí.

Takže nepovolí-li orgán státního veterinárního dozoru porážet na našich jatkách prasata ze zemí, kde se Aujeszkyho choroba prasat vyskytuje a neprovádějí se v nich ozdravná opatření, je to z důvodu ochrany našich chovů, nikoli z důvodu obavy o zdraví obyvatelstva.

Po listopadu 1989 se mají (i) zvířata lépe

Pamětníkům se jistě vybaví dávná hesla typu „Bez XY nebylo by Z“. Ničím takovým nehodláme začít. Přesto lze konstatovat, že pokud jde o podmínky, ve kterých jsou chována zvířata hospodářská i zájmová, se za posledních 20 let mnohé změnilo k lepšímu.

Stačí vzpomenout, že byl po roce 1990 konstituován dokonalejší systém státního veterinárního dozoru na základě vzniku Státní veterinární správy. Byl přijat zákon na ochranu zvířat proti týrání. Zde jsme byli první ze zemí bývalého východního bloku. Vznikly soukromé veterinární praxe a začala působit celá řada nevládních organizací zabývajících se ochranou zvířat, což mělo velmi pozitivní vliv na tvorbu nové veterinární legislativy.

Je tedy možné ohlédnout se zpět s jistým uspokojením. A při této příležitosti, kdy se bilancuje uplynulé dvacetiletí, je vhodné připomenout, že Česká republika získala status země úředně prosté například leukózy skotu (od roku 2000), brucelózy skotu, brucelózy ovcí a koz a bovinní tuberkulózy (rozhodnutím Evropské komise od roku 2004), přičemž tyto nákazy v ČR nebyly zjištěny od roku 1964, popřípadě 1967. Na Aujeszkyho chorobu prasat a IBR (infekční bovinní rhinotracheitidu) můžeme od roku 2008 v rámci obchodování s ostatními zeměmi požadovat dodatečné garance. Podle kritérií OIE (Mezinárodního úřadu pro nákazy zvířat) jsme od roku 2004 rovněž zemí prostou vztekliny (poslední výskyt u divokých lišek byl zaznamenán v roce 2002). A letos skončila orální vakcinace lišek. V současné době probíhá celá řada ozdravovacích programů, například ozdravovací program proti IBR, národní ozdravovací program pro tlumení výskytu salmonel v chovech drůbeže, v chovech prasat, a tak by se dalo pokračovat.

Jistě je také možné připomenout úspěchy, kterých jsme z hlediska veterinárního dosáhli na mezinárodní úrovni v poslední době, a to v průběhu českého předsednictví. Státní veterinární správě se podařilo zorganizovat celou řadu odborných mezinárodních setkání a mimo jiné se podařilo například završit jednání k nařízení EU o vedlejších produktech živočišného původu. Uplatnili jsme své zkušenosti zejména při krocích proti BSE, při odstraňování specifikovaného rizikového materiálu, popřípadě produktů, které mohou být či jsou potenciálně rizikové jak pro zvířata, tak i pro člověka. V oblasti welfare zvířat, tj. péče o dobrou pohodu zvířat, se našim odborníkům podařilo dosáhnout významného pokroku v projednávání návrhu nařízení na ochranu zvířat při usmrcování. Rovněž se podařilo přijmout Všeobecnou deklaraci k dobrým životním podmínkám zvířat, kterou podpořily všechny státy EU a která má za cíl povzbudit třetí země k přijetí národních předpisů o pohodě zvířat. Dalším úspěchem je, že bylo dosaženo významného pokroku u návrhu směrnice Evropského parlamentu a Rady o ochraně zvířat používaných pro vědecké účely. To jen pro představu, že jsme opravdu nelenili. Lze tedy očekávat, že v obdobném duchu bude státní veterinární dozor fungovat i nadále.

Někoho straší pangas, jiného Santa Klaus

V poslední době se šíří po internetu špatnou češtinou psaný údajně odborný článek o hrozném pangasovi chovaném ve Vietnamu, který je plný všech možných reziduí, malachitovou zelení počínaje a hormony konče. Při pozorném čtení snad soudný člověk pochopí, že jde o klasické nactiutrhání.

Nicméně semínko nedůvěry je zaseto a již jsme odpovídali na několik dotazů, například i od provozovatele školních jídelen, jak je tomu doopravdy. Státní veterinární správa ČR zorganizovala dvě kontrolní akce zaměřené na ryby. Jedna se speciálně týkala pangase původem z Vietnamu, kdy byly vzorky laboratorně vyšetřeny na přítomnost steroidů, chlorovaných pesticidů a PCB a chemických prvků. Všechny dosavadní vzorky s negativním výsledkem.

Druhá akce zaměřená na klamání zákazníků z pohledu označování bude vyhodnocena v nejbližších dnech. Nicméně již dnes lze uvést, že u 4 výrobků z pangase byly zjištěny nedostatky v označení, nešlo však o ohrožení zdraví. Jednalo se o neuvedení obsahu polyfosfátů na obalu (byť pod limitem) a o zjištěný menší obsah masa, než výrobce deklaroval.

Pangas je sladkovodní ryba původem z jihovýchodní Asie, odkud se i k nám zmražená dováží. Je charakteristická jemným bílým masem a doznává docela obliby. Pokud by si zákazníci měli dát na něco pozor, tak na cenu, a to v tom smyslu, aby si v případě mražených ryb za cenu masa nekupovali vodu. Pokud jsou ryby mražené a nejsou označeny jinak, mohou obsahovat vody do 5 %. Pokud jsou tzv. glazované, což má chránit rybí maso před vysušením chladem, nebo je do nich přidaná voda pomocí přídatných látek, může rybí maso obsahovat vody více. A o tom musí být zákazník informován. Někteří výrobci proto na baleních ryb uvádějí: „Bez přidané vody“, zde si zákazník může být jistý, že je zde vody opravdu maximálně do těch 5 %.

Takže shrneme-li, ryby u nás uvolňované do oběhu, tj. do tržní sítě, musejí splnit podmínky zdravotní nezávadnosti, a jak se orgány veterinárního dozoru průběžně přesvědčují, je tomu tak i u onoho pangase!

A pokud jde o Santu Klause z titulku, není lépe dát přednost našemu původnímu Mikuláši s čertem a andělem?

Malachitovou zeleň nikoli

Čas od času se objeví problém se zjištěním malachitové zeleni v rybách. O co jde? Za prvé je třeba říci, že malachitová zeleň se nesmí u chovných ryb používat – výslovně není povolena!

A za druhé dodat, že používat se může jen u akvarijních rybiček. To znamená, že u ryb konzumních se s rezidui této látky státní veterinární dozor nesmí setkat!

Případné zneužití malachitové zeleně, a to obzvláště u pstruhů, kontrolujeme v rámci monitoringu cizorodých látek. Bohužel za malachitovou zeleň jako protiplísňový prostředek, který se dříve používal na ošetření (koupel) jiker pstruhů, není adekvátní náhrada, takže se setkáváme s ojedinělými měřitelnými hodnotami reziduí malachitové zeleně. V takových případech jsou ryby pozastaveny, nesmí se vylovit až do doby poklesu hladiny reziduí na neměřitelný obsah. Problém malachitové zeleně je problém prakticky v celé EU, a to právě kvůli absenci náhrady.

Proto Komise doporučuje stanovovat rezidua malachitové zeleně až v rybě v tržní velikosti. Zodpovědností provozovatele potravinářského podniku, ale i chovatele je uvádět do oběhu potravinu (surovinu) zdravotně nezávadnou. Smyslem státní kontroly je pak přesvědčit se, zda je tento základní princip potravinového práva dodržován. Je tedy možné potvrdit, že chovy tržních ryb Státní veterinární správa ČR sleduje. Orgány veterinárního dozoru vyšetřují odlovené ryby ze sádek před jejich zamýšleným uvedením do oběhu. A jedině jsou-li v pořádku, je možné je do tržní sítě uvolnit.

V poslední době jsme se s rezidui malachitové zeleně v našich chovech nesetkali. Pouze v případě ryb cizího původu, a to bylo naposledy v červnu, při kontrole zásilky pstruhů ze zahraničí. Tehdy nebyla celá zásilka propuštěna na trh v ČR a byla vrácena zpět dodavateli.

Šílenství pominulo?

Aspoň ve zvířecí říši se již delší dobu „nešílí“. Letošní poslední případ BSE, bovinní spongiformní encefalopatie, byl u nás zaznamenán v květnu. Letos zatím dva případy. V roce 2008 žádný, v roce 2007 taktéž dva.

Výskyt BSE je u nás na ústupu, stejně jako v ostatních členských zemích EU. I když sporadický výskyt není samozřejmě vyloučen. Každopádně dosud, pokud se budou obdobným způsobem další případy onemocnění vyskytovat, je potřeba i nadále počítat s vyšetřováním. Riziko podceňovat nelze.

Od roku 2001, kdy se u nás s vyšetřováním mozků skotu započalo, bylo dosud u nás vyšetřeno téměř milion a půl zvířat (přesně 1 485 549 kusů). A na toto množství bylo diagnostikováno 30 případů, to za devět let opravdu není mnoho.

I proto je naše republika považována za zemi s malým rizikem. Mezinárodní úřad pro nákazy zvířat se sídlem v Paříži (OIE – Office international des épizooties) na základě posouzení účinnosti veterinárního dozoru a na základě četnosti výskytu BSE nám přidělil již 30. 5. 2008 certifikát, na základě kterého byla naše republika zařazena mezi země s kontrolovaným rizikem BSE.

Josef Duben, SVS ČR

Kdo to první zmrazil, ať to podepíše

Jedním ze základních požadavků Evropskou komisí navrhovaných nařízení o mražených potravinách je pečlivě uvádět na mražených potravinách živočišného původu data zamražení.

Podle návrhu nařízení budou muset mít provozovatelé potravinářského podniku, tedy výrobci, k dispozici od všech dodavatelů údaje, podle kterých se dá dosledovat původ, datum výroby, u jatečných částí těl poražených zvířat datum porážky, u mražených potravin data zamražení u všech šarží, a pokud jde o různá data, tak to nejstarší. Všechny tyto údaje budou muset být k dispozici i dozorovému orgánu, tj. státnímu veterinárnímu dozoru. Všechny tyto údaje budou muset být o potravinách a surovinách k dispozici a nebudou smět být změněny do doby, než je finální výrobek označen údaji pro zákazníka (konečného spotřebitele).

A podle návrhu nařízení na uplatňování požadavků na sledovatelnost potravin živočišného původu to vypadá tak, že mražené potraviny musejí být doprovázeny následujícími údaji, které musejí být popřípadě na vyžádání k dispozici. Jsou to zejména tyto: přesný popis potraviny; její množství nebo objem; jméno a adresa dodavatele, popřípadě odesílatele, jeli odlišné od dodavatele; zařízení, kam je potravina odesílána; jméno a adresa provozovatele, kterému je zásilka určena, popřípadě „adresáta“, je-li odlišný od provozovatele; údaj umožňující identifikovat šarži a samozřejmě datum odeslání.

Státní veterinární správa ČR považuje návrh na nařízení Evropské komise za přínosný a s jeho duchem souhlasí. Byli jsme Komisí požádáni dotázat se výrobců a zpracovatelů na připomínky, pokud by šlo o administrativní zátěž, která by z těchto nařízení pro ně mohla vyplynout. Podle přicházejících reakcí se zdá, že výrobcům je jasné, že jde o krok směřující k lepší dosledovatelnosti surovin živočišného původu a k ještě dokonalejším zárukám zdravotní nezávadnosti potravin živočišného původu. Však již nyní naši výrobci své zboží obdobným způsobem označují.

Komisí navrhované změny byly iniciovány skandály s mraženým masem v Německu v roce 2006, tyto změny si v podstatě vynutily členské státy. Všechny požadavky jsou nové, ale jak výše zmíněno, naši zpracovatelé a výrobci již nyní mražené zboží takto označují.

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

www.svscr.cz

Označovat, označovat, ale správně!

Lidé ze Státní veterinární správy kontrolují nejenom zdravotní nezávadnost potravin, ale zároveň i to, zda nejsou zákazníci klamáni. Inspektorky krajské veterinární správy pro Zlínský kraj z tohoto důvodu odebraly k laboratornímu vyšetření mražené, glazované filety ze sumečka tečkovaného z Číny a okouna barramundi z Vietnamu s cílem ověřit množství rybí složky (rybího masa), které bylo deklarované na etiketě. Laboratorním vyšetřením bylo zjištěno, že filety obsahují méně rybí složky, než uvádí výrobce.

U vzorků sumečka bylo prokázáno 28–30,1 % vody a u okouna 12,4–15,8 % vody, přičemž u prvního bylo uvedeno 20 % a u druhého 10 %.

Celkem bylo do ČR dodáno 24 290 kg tohoto zboží, 20 629, 49 kg se stále nachází u příjemce, zbytek je stahován z trhu a bude přeznačen tak, aby již spotřebitel nebyl klamán. Provozovateli bude udělena pokuta za porušení zákona o potravinách (klamavě označená potravina).

Jedná se o tyto dva výrobky: Sumeček filety, hluboce zmrazené (Ictalurus punctatus), 1000 g, datum výroby 16. 8. 2008, datum minimální trvanlivosti do 18. 8. 2010, původ Čína.

BARRAMUNDI filety (Lates calcalifer), 1000 g, datum výroby 23. 9. 2008, datum minimální trvanlivosti 23. 9. 2010, původ Vietnam.

Pro vysvětlenou je dobré uvést, že glazováním se rozumí použití ochranné vrstvy ledu na povrchu výrobku. Ochranná glazura chrání filety před vyschnutím a vymrznutím a bývá do 10 % hmotnosti.

Zákazník, který nechce kupovat vodu, ale rybu, by měl pozorně číst informace uvedené na obalu (etiketě) a za kvalitní výrobek si raději připlatit. Čím více je vody ve výrobku, tím je samozřejmě levnější. A pozor, obsah vody na zmražených potravinách obecně, tj. i na potravinách živočišného původu musí být uveden, je-li tzv. přidané vody více než 5 %.

Josef Duben, SVS ČR

SZPI nepropustila dodávku rozinek s larvami hmyzu

Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve spolupráci s Celní správou ČR zkontrolovala ještě před vstupem na evropský trh dvacetitunovou dodávku rozinek původem z Číny. Inspektoři SZPI při této kontrole zjistili, že v jednotlivých kartonech, v nichž byly rozinky baleny, se vyskytují živé larvy i kukly hmyzu. Rozinky byly proto kvalifikovány jako nevhodné k lidské spotřebě a SZPI vydala závazné stanovisko nepropustit celou dodávku obsahující 1609 kartonů do volného oběhu.

Díky spolupráci celníků a SZPI se uvedené rozinky nedostanou na trh, a žádným způsobem tedy neohrozí spotřebitele.

O případu budou prostřednictvím Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva informovány i ostatní členské státy EU.

Martina Šmídtová, SZPI

Další výsledky analýz burčáku přinesly překvapení

Státní zemědělská a potravinářská inspekce má k dispozici další výsledky analýz letošního burčáku či částečně zkvašeného hroznového moštu. Ten se liší od burčáku pouze tím, že vinné hrozny, z nichž byl vyroben, nebyly vypěstovány v České republice.

V druhé vlně bylo analyzováno 18 vzorků burčáku a jeden vzorek částečně zkvašeného hroznového moštu, jenž byl vyroben z hroznů původem z Maďarska. Celkem šest vzorků burčáku nevyhovělo požadavkům právních předpisů. Ve dvou případech burčáky obsahovaly více než 50 procent vody, v jednom případě laboratoře analytickou metodou prokázaly, že burčák nebyl vyroben z českých hroznů, ačkoliv prodejce deklaroval opak. Uvedený nápoj měl být tedy označen jako částečně zkvašený hroznový mošt, nikoliv jako burčák.

U tří vzorků červeného burčáku však laboratoře SZPI odhalily nový a šokující způsob falšování. Vzorky obsahovaly 73 až 76 procent vody, ale navíc u nich byla zjištěna přítomnost syntetických barviv, například azorubinu (E122), brilantní černi BN (E151), indigotinu (E132) či žluti SY (E110). V jednom z těchto nevyhovujících vzorků byla dokonce obsažena všechna čtyři barviva. Vzorky tohoto ředěného a ještě uměle dobarvovaného burčáku byly odebrány na třech různých místech republiky, ale prodejcem byla vždy stejná společnost – E.S.E. s. r. o. z Miroslavi. Použití syntetických barviv při výrobě burčáku není zákonem povoleno.

Ve všech šesti případech došlo ke klamání spotřebitele, kvůli kterému bude s prodejci zahájeno správní řízení. Kontroly i analýzy budou pokračovat až do 30. listopadu, do kdy lze podle zákona burčák prodávat.

Martina Šmídtová, SZPI

Stanovisko ministerstva zemědělství k protestům formou vylévání mléka

Problematickou situaci v sektoru mléka MZe řeší od samého počátku, kdy se v tomto odvětví objevily problémy. Jsme si vědomi složité situace, ve které se producenti mléka již delší dobu nacházejí. MZe však maximálně podporuje všechny kroky, které mají za úkol tíživou situaci zemědělců produkujících mléko řešit. Je nám však líto, že už tak problematická situace v sektoru mléka je ještě stupňována protestními akcemi, které podle našeho soudu řešení nepřinášejí a jen znehodnocují drahocennou potravinu.

ČR počítá od roku 2010 s podporou trhu s mlékem také prostřednictvím článku 68. Ten umožňuje převést až 3,5 procenta z národní obálky na speciální programy a mléko bude upřednostněno – to představuje ve finančním vyjádření dalších přibližně 800 mil. korun. Posledním krokem ze strany EU je začlenění produkce mléka mezi sektory, pro které lze v případě krizové situace přijmout zvláštní opatření. Nedávno byl také v Lucemburku schválen dokument, na základě kterého Komise schválila přidělení částky 280 mil. eur na rok 2010 určených na rozšíření podpůrných opatření v sektoru mléka. Tyto zásahy do trhu s mlékem ale dosáhly stropu svých možností, zlepšení situace lze dosáhnout pouze stimulací poptávky. V této souvislosti stojí za zmínku, že Potravinářská komora připravuje s podporou MZe propagační kampaň na podporu spotřeby mléka a mléčných výrobků. Program ministerstva zemědělství „mléko do škol“ se již také od září rozeběhl.

Ministr zemědělství schválil potravinářské projekty PRV v plné výši

Ministerstvo zemědělství podpoří prostřednictvím Programu rozvoje venkova všechny žadatele v opatření I.1.3 Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům ze 7. kola příjmu žádostí.

Ministr zemědělství Jakub Šebesta rozhodl o schválení všech projektů předložených v červnu letošního roku v sektoru potravinářské výroby, které splnily základní podmínky pro vstup do opatření I.1.3. Podporou ve výši téměř 895 milionů korun tak umožní realizaci zhruba 240 investičních akcí, zaměřených na posílení konkurenceschopnosti zemědělsko-potravinářského odvětví.

„Ministerstvo zemědělství reaguje na poptávku po investování, které je v současné nepříznivé ekonomické situaci velmi žádoucí, navíc ve výrobním sektoru zajišťujícím vyšší přidanou hodnotu. Realizace projektů tak přispěje ke stabilizaci potravinářského výrobního sektoru, jednoho z klíčových oborů Programu rozvoje venkova, a dalších na něj navazujících odvětví,“ uvedl ministr Šebesta s tím, že investování se pozitivně projeví také na regionální zaměstnanosti.

Podpora je vedle klasických zpracovatelských podniků směřována na farmy, které začínají s diverzifikováním činnosti směrem do zpracování zemědělských produktů a prodeje ze dvora. Projekty zpracovatelů-zemědělců navazují na aktuální trend regionální výroby a jejich financováním přispěje Program rozvoje venkova k zavádění systému Regioklasy.

V současné době probíhají na regionálních odborech Státního zemědělského intervenčního fondu závěrečné kroky kontroly před schválením projektů, návazně schvalovací proces a žadatelé v nejbližších dnech naleznou seznam schválených projektů na internetových stránkách MZe a SZIF. Zároveň budou informováni o dalších administrativních krocích.

Ministr Šebesta schválil sazby národních doplňkových plateb

Ministerstvo zemědělství na základě žádostí zemědělců stanovilo sazby národních doplňkových plateb Top-Up pro rok 2009. K zemědělcům tak na základě dokumentu, který podepsal ministr Jakub Šebesta, poputuje bezmála 6,3 miliard korun.

Výpočet sazeb byl proveden na základě Evropskou komisí schválené výše národních obálek, celkových prostředků určených pro národní doplňkové platby v roce 2009 a směrného kurzu 25,164 korun za euro. *„Celkem je na národní doplňkové platby pro letošní rok určena částka téměř 6,3 miliardy korun. Celková podpora v rámci obálky Top-Up pro přežvýkavce je letos o 6,1 procenta vyšší než v loňském roce,“* uvedl ministr.

Celkový přehled sazeb je uveden v následující tabulce:

Top-Up 2009	Sazba Kč/jednotka	Počet jednotek	Celkem Kč
Zemědělská půda	1 184,00	3 512 539,53 ha	4 158 846 804
Len na vlákno	1 664,50	145,58 ha	242 318
Chmel – coupl.	3 019,60	5 580,83 ha	16 851 875
Chmel – decoupl.	4 474,60	5 584,37 ha	24 987 823
Přežvýkavci	1 461,30	1 018 084,20 VDJ	1 487 726 442
Krávy bez trž. produkce mléka	3 280,40	155 857,20 VDJ	511 273 959
Ovce/kozy	1 362,10	17 254,15 VDJ	23 501 878
Brambory-škrob – coupl.	1 668,60	33 660,00 t	56 165 076
Brambory-škrob – decoupl.	586,40	32 738,89 t	19 198 086
Celkem k výplatě			6 298 794 261
Nevyplacený zbytek			342 739
Celkem			6 299 137 000

Petr Vorlíček, tiskový mluvčí MZe

Vláda odsouhlasila 900 milionů korun pro národní podpory na příští rok

Vláda na zasedání 2. listopadu schválila 900 milionů korun pro dotační programy zemědělství na rok 2010. Kvůli nutným škrtům ve státním rozpočtu došlo v národních podporách ke snížení celkové částky o 200 milionů korun. Kontinuita podpor ale zůstává zachována.

Návrh finančních prostředků určených na dotační programy pro rok 2010 vychází z celkového finančního limitu ve výši 900 mil. Kč, respektive 700 mil. Kč dotací na neinvestiční dotace a 200 mil. Kč dotací na pořízení dlouhodobého hmotného majetku (kapitálové výdaje).

„Spektrum dotačních programů udržuje kontinuitu s programy realizovanými v předešlých letech,“ uvedl ministr zemědělství Jakub Šebesta.

Dotační programy zemědělství pro rok 2010 podle jeho slov obsahují programy, u nichž je kladen důraz na prvky agroenvironmentálního charakteru (např. biologická ochrana jako náhrada chemické ochrany rostlin, podpora vybudování kapkové závlahy v ovocných sadech, chmelnicích, vinicích a ve školkách, podpora restrukturalizace ovocných sadů); dále programy na podporu ozdravování polních a speciálních plodin (např. podpora prostorových a technických izolátů množitelského materiálu); programy zaměřené proti rozšiřování nebezpečných nákaz hospodářských zvířat (např. nákazový fond) a programy, jejichž přínos nelze přímo kvantifikovat a přesto jejich existence je pro jednotlivé komodity nezbytná (např. podpora včelařství, udržování a zlepšování genetického potenciálu vyjmenovaných hospodářských zvířat).

Dotační programy jsou účelové programy sloužící k podpoře restrukturalizace a zvýšení konkurenceschopnosti českého agrárního sektoru. U každého programu je uveden účel a navrhovaný finanční limit. Dotační programy i jejich účel včetně rozsahu finančních prostředků schvaluje pro každý rok Poslanecká sněmovna současně se státním rozpočtem.

Kód prog.	Název programu	Návrh na rok 2010	
		Dotace do hospodář. výsledku v tis. Kč (neinvestiční)	Dotace na pořízení dlouhodob. hmotného majetku v tis. Kč (kapitálové výdaje)
1. D.	Podpora včelařství	70 000	
1. I.	Podpora vybudování kapkové závlahy		20 000
1. R.	Podpora restrukturalizace ovocných sadů		50 000
2. A.	Udržování a zlepšování genetického potenciálu vyjmenovaných hospodářských zvířat	180 000	
3.	Podpora ozdravování polních a speciál. plodin	150 000	
5.	Podpora NH Kladruby, ZH Písek a Tlumačov	65 000	
6.	Genetické zdroje	63 000	
8.	Nákazový fond	45 000	
9.	Poradenství a vzdělávání	70 000	
10. D.	Podpora evropské integrace nevládních organizací	15 000	
10. E.	Podpora technologických platforem v působnosti rezortu MZe	12 000	
13.	Podpora zpracování zemědělských produktů		130 000
15.	Podpora mimoprodukčních funkcí rybníků	30 000	
	C e l k e m	700 000	200 000

Antibyrokratická komise obnoví svoji činnost

Novým šéfem obnovené Antibyrokratické komise MZe (ABK) byl ministrem zemědělství Jakubem Šebestou jmenován samostatně hospodařící zemědělský podnikatel a místopředseda Českomoravského svazu zemědělských podnikatelů Lubomír Burkoň. První pracovní schůzka ABK pod jeho vedením proběhla 25. listopadu.

Ministr Šebesta jmenováním nového předsedy ABK dodržel slib, který dal nevládním zemědělským organizacím letos v červenci, nalézt nového předsedu po rezignaci expředsedy Stanislava Němce. Ministr současně jmenoval nové členy ABK za ty, které rezignovali na své členství, a to na základě vlastních nominací nevládních agrárních organizací.

„Na své první pracovní schůzce členové Antibyrokratické komise provedou inventuru podnětů řešených v minulém období a vyřadí ty podněty, které jsou již vyřešeny nebo které ABK z různých důvodů odmítla jako neopodstatněné. Aktuálními podněty se bude naopak zabývat a řešit je,“ uvedl ministr Šebesta.

Statut Antibyrokratické komise byl novelizován s tím, že jejím prvořadým cílem je vytipovat případy zbytečné administrativní zátěže u zemědělců, evidovat je a řešit v rámci jejich pracovních jednání. Členové ABK mají právo se vyjadřovat k nezbytnosti a účelnosti požadovaných administrativních povinností v návaznosti na evropskou legislativu. ABK je také připomínkovým místem pro legislativní návrhy resortu zemědělství, které vyžadují rozšíření administrativy.

Komise se bude scházet k jednání jedenkrát měsíčně s tím, že členové mohou vyvolat mimořádné jednání. Předseda ABK bude pravidelně informovat ministra zemědělství o činnosti, jednou za rok podá písemnou informaci o aktivitách a výsledcích činnosti do porady ministra.

Ministr Šebesta se chce pravidelně zajímat o závěry a výstupy ABK s cílem aplikovat je do legislativní praxe a docílit skutečného snížení administrativní zátěže tam, kde to bude objektivně možné, a ulehčit tak hospodaření českým zemědělcům.

SEZNAM ČLENŮ OBNOVENÉ ANTIBYROKRATICKÉ KOMISE MZE:

- Lubomír Burkoň, předseda komise, Českomoravský svaz podnikatelů
- Ing. Tomáš Kreutzer, Potravinářská komora ČR
- Bc. Jaroslav Trávníček, Společnost mladých agrárníků ČR
- Ing. Martin Pýcha, Zemědělský svaz ČR
- Ing. Petr Krogman, Svaz marginálních oblastí
- Ing. Ivan Horák, Agrární komora
- Ing. Jindřich Šejvl, Agrární komora
- Ing. Martin Plášil, nezávislý
- Ing. Jaroslav Šebek, Asociace soukromého zemědělství
- Ing. Milena Sedláčková, MZe – tajemnice

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Ministr Šebesta jednal s chilskou ministryní zemědělství

V rámci pracovní cesty ministra zemědělství Jakuba Šebesty do Chilské republiky proběhla jednání na úrovni ministrů. Českého ministra Jakuba Šebestu přijala chilská ministryně zemědělství Marigen Hornkohl Venegas.

V průběhu jednání se debatovalo o možnostech spolupráce a obchodu mezi Českou republikou a Chile. Chile je rozvinutou zemí, která nabízí řadu oblastí pro možnou spolupráci. *„Diskutovali jsme s paní ministryní možnosti rozvoje nejen agrárního obchodu mezi našimi zeměmi,“* řekl ministr zemědělství Jakub Šebesta a dodal *„Existuje celá řada komodit, které bychom mohli na chilský trh vyvážet a stejně tak je mnoho odvětví, kde je Česká republika na špici a o které chilská strana projevila zájem. Jde například o lesnické, výzkumné technologie, a další“.* Paní ministryně ocenila při jednání zejména projekt obnovy parku Torres del Paine, kde český turista způsobil nešťastnou náhodou požár, který poškodil významnou část lesů v parku.

V souvislosti s projektem obnovy parku ministr Šebesta avizoval nabídku české strany posílit tento projekt částkou do dvou milionů korun, zaměřených na udržitelnost projektu. Chilská ministryně se vyjádřila kladně k návrhu českého ministra, aby další spolupráce mezi oběma státy v této i v dalších oblastech se odvíjela již na komerční bázi a zdůraznila zájem Chile prohloubit Asociační dohodu s EU a přitáhnout zahraniční investice do Chile.

Důkazem atraktivity Chile jako země vhodné pro obchod a podnikání je například projekt firmy Rudolf Jelínek. Tato firma vybudovala v Chile lihovar a vyrábí zde hruškovici, kterou posléze dováží do Evropy. Vybudováním palírny přímo v Chile, kde je velmi kvalitní ovoce, se výrazně redukují náklady na dopravu. Zároveň ale firma usiluje o proražení na chilský trh.

Podnikatelé, kteří doprovázeli ministra v rámci podnikatelské mise, shodně považují Chile za zemi s velkým obchodním potenciálem v řadě oblastí. Chile jako jedna z nejstabilnějších a nejrozvinutějších zemí Jižní Ameriky poskytuje vynikající bázi i pro expanzi do dalších zemí kontinentu.

Před jednáním navštívil ministr Šebesta místní vinařský podnik Concha y Toro. Prohlédl si vinice a sklepy. *„Chilská vína jsou velmi dobrá a je zajímavé shlédnout, jak je takto velký podnik připraven na vinařskou turistiku, je to skvělá inspirace pro naše podnikatele.“* Doplnil ministr Šebesta.

Obnova chilského parku Torres del Paine probíhá výborně

V rámci pracovní cesty ministra České republiky Jakuba Šebesty v Chilské republice proběhla návštěva národního praku Torres del Paine, kde probíhá projekt obnovy lesů po požáru, který poškodil významnou část parku. Požár způsobil v roce 2005 nešťastnou náhodou český turista. Česká republika se rychle přihlásila s nabídkou pomoci k nápravě škod, způsobených českým občanem a odstartovala jednání o pomoci při obnově poškozeného území.

Park se nachází v oblasti extrémních klimatických podmínek, velmi silný vítr po většinu roku, silné sluneční záření a velké sucho, jsou pro oblast Patagonie charakteristické. Pro zalesňování v těchto podmínkách bylo třeba provést řadu průzkumů, a projekt velmi pečlivě naplánovat.

V současnosti je vybudována lesní školka a obslužné objekty k ní, je zaškolován chilský personál a bylo vysazeno celkem 130 000 sazenic stromu Nothofagus pumilio (obecný název pabuk, místně Lenga) přímo v oblastech, kde hořelo. Samo sázení a jeho plánování je složité, je třeba najít taková místa, kde mikroklima sazeničku chrání. Sazenice je připravena prostřednictvím systému PATRIK, který je českým patentem a ve zdejších podmínkách se skvěle osvědčil.

Jak školku, tak přímo místo výsadby navštívila česká delegace v čele s náměstkem ministerstva zemědělství Jiřím Novákem. *„Můžeme být opravdu hrdí na to, jak nás tu čeští lesníci reprezentují, projekt obnovy parku výborně běží a i v extrémních podmínkách obnova funguje,“* konstatoval náměstek Novák.

Požár parku nebyl jediným, v jeho dlouholeté historii hořelo v parku již několikrát, ale pouze Česká republika se přihlásila k odpovědnosti a nabídla rychle pomoc při obnově. Chilská strana si naší pomoci velmi cení a spolupráce probíhá nad očekávání dobře.

Hugo Roldán
ředitel odboru komunikace MZe

Seminář na Ministerstvu zemědělství

„Kvalitní a zdravé potraviny – výzva pro ekologické zemědělství“

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Praha – 25. 11. 2009 proběhl na Ministerstvu zemědělství odborný seminář „Kvalitní a zdravé potraviny – výzva pro ekologické zemědělství“, kterého se zúčastnili přední evropští odborníci působící ve výzkumu ekologického zemědělství.

Carlo Leifert, Urs Niggli, Niels Halberg, Machteld Huber a Ewa Rembialkowska představili aktuální situaci v oblasti evropského výzkumu ekologického zemědělství a produkce biopotravin a seznámili posluchače s nejnovějšími výsledky projektu QLIF, na kterém se společně s ostatními 30 evropskými výzkumnými ústavy podílel také výzkumný tým prof. Ing. Jany Hajšlové, CSc., z VŠCHT.

Ing. Jiří Urban, náměstek pro životní prostředí, výzkum a vzdělávání MZe při zahajovacím projevu

Přednášející poukázali na důležitost komplexního výzkumu a vzájemné kooperace mezi zeměmi. Vedle prezentace řady výsledků, které poukazovaly na pozitivní vlastnosti ekologického zemědělství a biopotravin, také všichni přednášející důrazně odsoudili výsledky studie FSA a poukázali na jejich zmanipulovanost. Tato studie byla publikovaná v českých médiích letos na podzim a popírá kvalitu biopotravin. Semináře, který organizovalo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s VŠCHT, se zúčastnilo více než 150 posluchačů.

MZe

Zleva: prof. Josef Dlouhý, Ing. Jiří Urban, Kateřina Čapounová, prof. Jana Hajšlová (VŠCHT Praha)

Pohled do auditoria konání semináře

Zleva: zástupce Ministerstva zemědělství, Urs Niggli (FiBL, Švýcarsko), Ewa Rembialkowska (University of Life Sciences Varšava, Polsko), Machteld Huber (Louis Boelk Institut, Nizozemí)

Přednášející Niels Halberg (ICROFS, Dánsko)

Aromka Brno – 180 let chutí a vůní

S blížícím se koncem roku nastává doba rekapitulace, ohlédnutí se zpět a zavzpomínání na dobu minulou. Naše společnost se na trhu s potravinářskými přísadami pohybuje již řadu let, a proto se máme za čím ohlížet.

Historie společnosti začala před 180 lety, ale i tak jsme neustále se rozvíjející firma a snažíme se i ve třetím tisíciletí naplňovat požadavky trhu. Vznik naší firmy je datován do roku 1829, založením továrny na výrobu silic a aromat. Během let se výroba rozšířila na další produkty jako výtažky, maceráty a karamely. Po roce 1948 byla společnost členem n. p. FRUTA Brno. V roce 1994 začíná moderní historie podniku pod názvem Aromka Brno a. s. a po následné restrukturalizaci firmy v letech 2006 a 2007 pokračujeme od 1. 1. 2008 ve výrobě jako Aromka Brno s. r. o. V současnosti se společnost specializuje hlavně na výrobu aromat, karamelů, saromexů a kořenicích emulzí.

Naše společnost je ryze českou společností kladoucí důraz na spojení svých produktů s tradičními českými výrobky a výrobci. Příkladem může být výtažek koření používaný při výrobě „znojemských okurek“ nebo rumové aroma používané při ochucování oblíbených českých lihovin.

Mezi naše odběratele se řadí výrobci lihovin, piva, masných výrobků, konzervárny nebo také například pekárny a cukrárny a mnoho dalších. V zimním období, zejména v období vánočních svátků, je zvýšená poptávka po produktech používaných k výrobě klasických českých vánočních výrobků, např. punč, grog, vánoční cukroví a další. Pro přípravu těchto pochoutek se používají punčové, rumové a vanilkové aroma nebo karamel.

Jedním z hlavních produktů jsou extrakty přírodního koření nanesené na sypkém nosiči saromexy. Výhodou oproti běžnému koření je standardní vůně a chuť, bez kolísání množství a složení aromatických látek. Další výhodou je výrazně nižší obsah mikroorganismů. Do této skupiny výrobků lze zařadit i kořenicí emulze, kde je používáno tekutého nosiče.

Hlavním produktem naší výroby jsou potravinářská aromata. Široká škála přírodních i ostatních aromat dodává chuť a vůni spoustě známým výrobkům českých výrobců lihovin. Samostatnou skupinu aromat tvoří konzervárenské výtažky, používané k ochucování nakládané a sterilované zeleniny.

Kromě kořenicích a ochucujících přípravků vyrábíme též potravinářské barviva – karamely, používané k barvení lihovin, piva, octa nebo masných a pekařských výrobků.

Všechny tyto produkty spojuje nová produktová značka

AROMEX

jejímž cílem je dosáhnout užšího spojení jména společnosti s jejími výrobky.

V rámci udržení vysoké kvality a bezpečnosti výrobků jsme kromě jiných opatření zavedli také systém managementu jakosti ISO 9001:2000 a ISO 14001:2004.

Cílem společnosti do dalších let je modernizace závodu, vývoj nových výrobků v návaznosti na požadavky zákazníků a udržení dlouholetých tradičních hodnot. Bližší seznámení s naší firmou a nabízeným sortimentem je možné na webových stránkách www.aromka.cz.

Závěrem našeho článku bychom chtěli stávajícím odběratelům i všem čtenářům popřát vše nejlepší v roce 2010 a těšíme se na vzájemnou spolupráci i v letech dalších.

Ing. Martin Bačák

Zatímco některé země Unie zálohy na SAPS nevyplácejí, výplaty na SZIF v rekordním tempu

Ke dni 27. 10. 2010 již Státní zemědělský intervenční fond vydal 22 042 rozhodnutí o opatření SAPS 2009. Drtivé většině z letošních 24 694 žadatelů tedy již bylo rozhodnutí o přiznání této nejvýznamnější zemědělské dotace zasláno.

Na podpoře SAPS mohou zemědělci letos získat maximálně částku 13 031,34 miliardy, z toho rozhodnutí již vydaná pokrývají částku 11,546 mld. Kč.

Zatímco v jiných letech mohla být tato zemědělská podpora vyplácena až po 1. 12., letos evropská legislativa poprvé umožnila vyplácet dotace z Jednotné platby na plochu ve formě záloh do výše 70 % přiznané částky, s tím, že zbytek bude doplacen v řádném termínu.

Česká republika (na rozdíl např. od Slovenska, Slovinska, Malty, Velké Británie či Polska) se zařadila mezi ty země, které administraci opatření urychleně připravily a zálohy proplácejí.

Výplaty záloh následují velmi rychle po administraci rozhodnutí, a tak ke dni 27. 10. 2007 již bylo vyplaceno 13 359 záloh na opatření SAPS 2009 v celkové částce 6.554.256.665,73 Kč.

Jednotná platba na plochu zemědělské půdy (SAPS) je stěžejní dotací v rámci přímých plateb z EU. Podpora je poskytována na ornou půdu, travní porost, vinice, chmelnice, ovocný sad, školku, zelinářskou zahradu či jinou kulturu. Jednou z podmínek pro poskytnutí je dodržení minimální výměry, která v součtu činí nejméně jeden hektar zemědělské půdy. Ta musí být zemědělsky obhospodařována a udržována po celý rok v souladu s podmínkami dobrého zemědělského a environmentálního stavu.

JUDr. Vladimír Voráček
vedouci Oddělení vnější komunikace a tiskový mluvčí
Státní zemědělský intervenční fond

SZIF vyplatil první žádosti o národní dorovnání Top-Up

Dne 18. listopadu odeslal Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) na účty prvních patnácti žadatelů o tzv. národní dorovnání k Jednotné platbě na plochu přes 33 mil. Kč.

Celkem bylo na Top-Up přijato 24 693 žádostí a vyplaceno může být až 6,3 mld. Kč. V rámci národního dorovnání mohou zemědělci žádat např. o platbu na zemědělskou půdu, na len, na chmel, na přežvýkavce, na krávy (které nejsou určeny na mléko), na ovce, na kozy nebo na bramborový škrob.

Největší zájem byl letos o dotaci na zemědělskou půdu, na přežvýkavce a na krávy. Žadatelé, kteří ve formuláři zaškrtli políčko „zemědělská půda“, tak od SZIF dostanou celkem 4,2 mld. Kč. Na „přežvýkavce“ půjde 1,5 mld. Kč a na „krávy“ více jak 0,5 mld. Kč.

Sazby na jednotlivé platby v rámci Top-Up vyhlašuje Ministerstvo zemědělství ČR.

Top-Up je národním dorovnáním k Jednotné platbě na plochu SAPS. Tuto základní dotaci na hektar zemědělské půdy letos SZIF vyplácí zálohově. K 19. listopadu bylo vyplaceno již 23 794 záloh (počet žádostí činí 24 694) v celkové částce téměř 8,8 mld. Kč. Doplatek bude vyplácen v řádném termínu výplat SAPS, tedy od 1. prosince 2009. Vyplaceno může být až 13,03 mld. Kč.

Vilém Frček
oddělení vnější komunikace SZIF

SAZBY DOPLŇKOVÝCH PLATEB TOP-UP:

Top-Up 2009	Sazba Kč/jednotka
Zemědělská půda	1 184,00 Kč/ha
Len na vlákno	1 664,50 Kč/ha
Chmel – coupl.	3 019,60 Kč/ha
Chmel – decoupl.	4 474,60 Kč/ha
Přežvýkavci	1 461,30 Kč/VDJ
Krávy bez trž. produkce mléka	3 280,40 Kč/VDJ
Ovce/kozy	1 362,10 Kč/VDJ
Brambory-škrob – coupl.	1 668,60 Kč/t
Brambory-škrob – decoupl.	586,40 Kč/t

VDJ – velká dobytčí jednotka

Dementi a omluva

V minulém čísle tohoto listu – Potravinářský zpravodaj č. 7/2009 – vyšel na straně 20 článek „Moravské mlékárny zaujaly německé mlékaře“ od autora Ing. Jiřího Kopáčka, CSc.

Tento článek vyšel v tomto čísle již podruhé, poprvé zveřejněn v říjnovém čísle 2008 a v tomto čísle zveřejněn být neměl. Stalo se to souhrou náhod a chybnou prací pracovníků naší redakce.

Všem čtenářům se za tuto chybu omlouváme a zejména paní generální ředitelce společnosti OLMA, a. s., PhDr. Simoně Sokolové, které jsme se omluvili i přímou písemnou formou. Naše omluva náleží též autorovi článku.

Ing. František Kruntorád, CSc.

Margarín Senna Delikatess modernizuje obal

Praha (red) – Maloobchodní balení margarínu Senna Delikatess (70%, 250 g), který se hodí k pečení a zároveň i pro studenou kuchyni, mění koncem roku obal. Z původního balení v retrostylu je nově obal s moderním potiskem a ilustrací zvýrazňující krémové bílou barvu margarínu, opět převládá zlatá barva. Charakteristický a netradiční tvar margarinu, kostka, zůstává.

Tuk **Senna Delikates** (70%) je delikatesní margarín se sníženým obsahem tuku z čistě rostlinných tuků a olejů, který je určený na mazání, je hladký a krémově bílý. Pro svou čerstvě nakyslou a máslovou chuť a vůni najde uplatnění ve studené kuchyni například jako pomazánka na chléb i jako základní surovina k výrobě krémů. Přitom ho lze skvěle využít i k pečení. K dostání je aktuálně v maloobchodní síti Hruška a Žabka a dále v nezávislé síti zejména prostřednictvím velkoobchodů KBJ, Alimpex, Nowaco. Distributorem margarínu Senna (včetně velkoobchodního balení) je společnost Omega CZ, www.omega-bakery.com.

Bureau Veritas Certification získala akreditaci GLOBALGAP

Praha – Certifikační společnost Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o., úspěšně prošla akreditačním procesem Českého institutu pro akreditaci a získala osvědčení o akreditaci k certifikaci správné zemědělské praxe podle standardů GLOBALGAP, a to pro oblast Ovoce a zelenina.

GLOBALGAP (dříve EUREPGAP) je systém certifikací dlouhodobě vyvíjený německou společností FoodPLUS GmbH. Tato soustava normativních dokumentů pro kontrolu zásad správné zemědělské praxe je obecně přijímána jako standard pro výrobu zdravotně bezpečných zemědělských produktů. Certifikační audity systému GLOBALGAP se zaměřují na kontroly plnění požadavků, a to od těch nejobecnějších, požadovaných po všech zemědělských výrobcích, až po specifické požadavky platné pro konkrétní plodiny nebo druhy hospodářských zvířat. Více informací o požadavcích a certifikaci GLOBALGAP najdete na http://www.globalgap.org/.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION CZECH REPUBLIC, S. R. O.

Společnost Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o., je součástí mezinárodní skupiny Bureau Veritas Certification, která je lídrem celosvětového certifikačního trhu. Důvěryhodnost certifikátů Bureau Veritas Certification podtrhuje tradice a dlouholetá zkušenost sahající až do roku 1828.

Veškeré certifikační služby v České republice je společnost Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o., schopna zajistit prostřednictvím českých, pochopitelně jazykově vybavených, auditorů. V případě potřeby je samozřejmě možno využít i některého z auditorů mezinárodní sítě Bureau Veritas Certification. Certifikační služby Bureau Veritas se ve světě ani v České republice nespecializují jen na vybraná odvětví nebo tržní segmenty, ale zajišťují certifikaci organizací ve všech odvětvích průmyslu, zemědělství a služeb bez ohledu na jejich velikost, dislokaci či charakter.

Příklady akreditovaných certifikací v České republice:

ISO 9001, ISO 14001, EMAS, GHG, ISO/TS 16949, ISO 27001, ISO 20001, ISO 22716, OHSAS 18001, HACCP, ISO 22000, QC 080000, IRIS, BRC, IFS, GTP, GLOBALGAP, SA 8000, AS9100, PEFC, C-o-C, CEPRES:2007 a další.

Celosvětově působí společnost Bureau Veritas ve 140 zemích, kde má síť 900 kanceláří a laboratoří. Přes 40 tisíc zaměstnanců Bureau Veritas poskytuje služby pro více než 370 tisíc klientů.

www.bureauveritas.cz

Kontakty:
Certifikace:
Otmar Hrazdil – Certification Manager
Tel.: +420 210 088 222
otmar.hrazdil@cz.bureauveritas.com

Média
Josef Venc – Marketing Manager
Tel.: + 420 210 088 224
josef.venc@cz.bureauveritas.com

Sladké oslavy 100 let Městského divadla v Mladé Boleslavi

Mladá Boleslav (jhr) – Městské divadlo v Mladé Boleslavi v listopadu oslavilo výročí 100 let od svého založení. Během osmi slavnostních večerů, které byly v rámci oslav připraveny, měli diváci možnost shlédnout osm výjimečných divadelních představení. Každé z těchto představení mělo svého patrona, firmu či subjekt, který s divadlem dlouhodobě spolupracuje a pomáhá mu načnout další stovku let. V pondělí 16. listopadu byl patronem slavnostního večera tradiční český výrobce cukru a lihu, společnost Cukrovary a lihovary TTD. Hrála se klasika z klasik největší, Strakonický dudák od Josefa Kajetána Tyla.

V hledišti se sešli zaměstnanci společnosti, pěstitelé cukrové řepy, bankéři, zástupci dodavatelských společností i významných zákazníků, novináři i představitelé města Mladá Boleslav. „Stali jsme se nejen patronem dnešního večera, ale zároveň jsme si pro naše hosty rezervovali mnoho sedadel. Bereme toto představení jako možnost poděkovat všem našim spolupracovníkům, zákazníkům a zaměstnancům za vynikající spolupráci a dobré vztahy,“ řekl generální ředitel a předseda představenstva společnosti Cukrovary a lihovary TTD, a. s. Ing. Oldřich Reinbergr.

Ing. Oldřich Reinbergr při přípitku s ředitelem Městského divadla Mladá Boleslav Mgr. Františkem Skřípkem po slavnostním představení

Samotná hra utekla divákům jako voda. Švanda se z cest po světě nakonec přeci jen vrátil a i přes Vocilkovy nástrahy se shledal se svou milou. Originální a zajímavé ztvárnění klasiky ocenili potom přítomní diváci nekončícím potleskem. Po představení následoval příjemný společenský večer s občerstvením, při kterém se před chvílí opěvované hvězdy divadelních prken vmísily mezi své diváky a společně vytvořili jednu bavící se hmotu.

Osmý ročník soutěže Česká biopotravina roku vyhlášen

Praha – S cílem podpořit vynikající kvalitu v celém dodavatelském řetězci oboru biopotravin a zviditelnit nejkvalitnější české biopotraviny vyhlásila Potravinářská komora České republiky společně s PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců již 8. ročník soutěže Česká biopotravina roku 2009.

Soutěž a s ní spojená oslava nejvyšší kvality, kterou biopotraviny přináší, je šancí pro výrobce biopotravin vyzdvihnout hodnoty a důležitost biopotravin v rozvoji českého potravinářského oboru. Účast v soutěži nabízí výrobcům jedinečnou marketingovou příležitost, jak své výrobky zviditelnit na trhu. „Zisk ocenění nás výrazně posunul na trhu, a to nejen na českém. V současné době spolupracujeme s polskými a slovenskými partnery, kteří mají zájem o naše výrobky," říká Tomáš Soška z firmy Vitaminátor s. r. o., loňský vítěz soutěže.

„Naší snahou je podporovat zejména české biopotraviny. Soutěž je ideální příležitost, jak na trhu ukázat kvality českých biopotravin," říká Miroslav Toman, prezident Potravinářské komory ČR. Kateřina Nesrstová ze Svazu PRO-BIO doplnila: „Svaz PRO-BIO v roce 2010 oslaví své 20. narozeniny, v rámci oslav chystáme na příští rok mnoho novinek a překvapení – i ve spojitosti s českou biopotravinou roku, proto bych zejména potravináře, kteří jsou členy svazu, vyzvala, aby se do soutěže přihlásili. Je velmi důležité zviditelnit především českou bioprodukci a dostat na trh to nejlepší od našich farmářů. Dobrou spolupráci s potravináři vidíme jako zásadní předpoklad úspěchu."

I v letošním roce budou kromě hlavní ceny vyhlášeni vítězové dalších kategorií, konkrétně pečivo, mléko a mléčné výrobky, maso a výrobky z masa, nápoje, ovoce a zelenina, pochutiny a biovýrobky pro gastronomii.

Porota pod vedením Pavla Maurera, vydavatele výběru nejlepších restaurací Grand Restaurant, hodnotí přihlášené výrobky podle kritérií, odrážející nejen chuť, způsob zpracování a výroby a použité suroviny, ale také celkový koncept výrobku, od výhod pro zákazníky, obal přes celkový vzhled až po použitý marketingový mix. Hodnotící kritéria soutěže také slouží k informování, inspiraci a jako měřítko pro začínající i stávající výrobce biopotravin.

Zlatým partnerem soutěže je společnost BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r. o., člen mezinárodní skupiny Bureau Veritas Certification, která působí ve více než 100 zemích a je lídrem celosvětového certifikačního trhu. Partnerem kategorie Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky je společnost TopBio, a. s. Konferenčními a veletržními partnery soutěže jsou Veletrhy Brno, BioFach a Bio Summit.

Uzávěrka přihlášek do soutěže je 31. prosince 2009, do té doby musí výrobci své letošní novinky nominovat prostřednictvím formuláře, dostupného na www.biopotravinaroku.cz.

Slavnostní vyhlášení výsledků proběhne 8. dubna 2010 na podvečerním koktejlu u příležitosti konání konference Bio Summit 2010 v Kongresovém centru U HÁJKŮ, Praha 1.

Mediálními partnery soutěže jsou i tentokrát časopisy Moderní obchod, Food Servis a informační portály Bio-info a Nazeleno.cz. Všechny nominované biopotraviny budou detailně představeny čtenářům portálu Bio-info.cz a na webových stránkách svazu PRO-BIO www.pro-bio.cz.

DALŠÍ INFORMACE RÁDI POSKYTNOU:

Organizace soutěže: Mgr. Tom Václavík, Green marketing, tel.: 541 263 456, tom@greenmarketing.cz

Vyhlašovatel soutěže: Potravinářská komora ČR, Tomáš Kreuzer, ředitel úřadu PK, tel.: 296 411 185, kreuzer@foodnet.cz

Spoluvyhlašovatel soutěže: PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, Kateřina Nesrstová, manažerka, tel: 583 216 609, katerina.nesrstova@pro-bio.cz

Tom Vaclavik, Green marketing, www.greenmarketing.cz

Výrobci a obchodníci přispěli významnou částkou na projekt biopotraviny do škol

Praha – V září letošního roku proběhl první ročník kampaně s názvem Koruna na BIO do ŠKOL. Partneři kampaně darovali 1 Kč z každé prodané biopotraviny na rozvoj programu „Biopotraviny do škol", který realizuje Nadace Partnerství. Celkem partneři akce přispějí na konto Nadace Partnerství částkou 236 849,- Kč. Tato částka významnou měrou pomůže školám, které mají zájem, ve výchově dětí k ekologickému zemědělství a zavádění biopotravin do školních jídelen.

Prvního ročníku kampaně se účastnilo devět společností. Hlavním partnerem projektu se stala privátní řada bioproduktů obchodního řetězce Interspar – Natur*pur. Partnery projektu dále byly Biopekárny Zemanka, společnost Biopark, Kostelecké uzeniny, bio-nebio, Pro-bio, Country Life, United Bakeries a společnost Fair Trade Centrum.

S kampaní se mohli zájemci setkat v široké síti specializovaných prodejen a ve všech hypermarketech Interspar. Kampaň byla komunikována prostřednictvím mediálních partnerů. Akci podpořily odborné tituly Potravinářský zpravodaj a Potravinářská revue z vydavatelství Agral s. r. o., časopisy Regal, Trend Marketing a Hotel&Spa z vydavatelství Economia, FoodServis z Českého a slovenského odborného nakladatelství, společenské časopisy Děti a my, Rodina a škola nakladatelství Portál, časopis Meduňka a weby Uzlíček.cz, Chytrá žena.cz, Rodina.cz, Nazeleno.cz, Žena.cz, Jidelny.cz a Bio-info.cz.

Důležitou součástí kampaně se stal microsite www.miliondetem.cz, na kterém se návštěvníci mohli dozvědět více informací o akci a jejích partnerech. Dále se zde zájemci mohli zaregistrovat do tipovací soutěže, která probíhala souběžně s tímto projektem. Celkem se soutěže zúčastnilo 349 tipujících. V rámci projektu proběhly i dvě venkovní akce. V prvním zářijovém víkendu se s akcí mohli seznámit návštěvníci Krajských dožínek na brněnském výstavišti a o týden později lidé, kteří zavítali na pražskou Ladronku. Zde mohli zájemci získat více informací o projektu a ochutnat biopotraviny partnerů.

„Finanční prostředky, které byly v rámci kampaně nashromážděny, mohou školy použít například na zavedení biopotravin do školního bufetu, otevření informačního centra pro veřejnost o biopotravinách, zavádění biopotravin do přípravy školních obědů, vzdělávací semináře, exkurze na ekologické farmy, pořádání „Bio dnů" pro veřejnost nebo na spolupráci s místními biozemědělci," říká Michal Veselý, ředitel rozvoje Nadace Partnerství.

O projektech, které s pomocí grantu budou ještě v letošním a zejména v příštím roce realizovány, se mohou zájemci dozvědět více informací na stránkách Nadace Partnerství (www.nadacepartnerstvi.cz). Průběžně budou informace o realizovaných projektech uveřejněny i na stránkách www.miliondetem.cz.

První ročník kampaně zaznamenal řadu pozitivních ohlasů jak ze strany spotřebitelů, tak ze strany výrobců biopotravin a školních jídelen. To je základní předpoklad toho, aby akce mohla být úspěšně zopakována v příštích letech. Projekt ukázal, že i v dnešní nelehké době se zvyšuje zájem české populace o biopotraviny a ekologické zemědělství a že projekty, které pomohou ve výchově dětí a mládeže ke zdravému životnímu stylu, ve kterém jsou biopotraviny přirozenou součástí jídelníčku na stole našich dětí, mají šanci na úspěch.

Mgr. Tomáš Václavík Green Marketing

Výkonný ředitel Nadace Partnerství Miroslav Kundrata přebírá symbolický šek od spoluorganizátora projektu Toma Václavíka ze společnosti Green marketing (vpravo).

Profesor Emil Klimo získal ocenění Chorvatské republiky

Dne 7. října 2009 převzal prof. Ing. Emil Klimo, DrSc., významná pedagogická a vědecká osobnost Lesnické a dřevařské fakulty Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně, z rukou prezidenta Chorvatské republiky Řád chorvatského pletera. Toto vysoké státní vyznamenání mu bylo uděleno při příležitosti Dne nezávislosti Chorvatské republiky jako ocenění za jeho dlouholetou odbornou spolupráci v oblasti pedologie (půdoznalství) a prezentování dobrého jména Chorvatské republiky.

Profesor Emil Klimo se narodil 23. 12. 1930 na Slovensku. Od roku 1956 působí na dnešní Lesnické a dřevařské fakultě MZLU v Brně, kde se zabývá lesnickou pedologii. Vědecky se podílel na celé řadě významných projektů, například koordinoval programy UNESCO, a to v rámci projektů IBP (Mezinárodní biologický program) a MAB (Člověk a biosféra), dále se podílel na projektu Evropského lesnického institutu (EFI) Ekosystémy lužních lesů Evropy. Významná byla také jeho práce týkající se ochrany biodiverzity lužního lesa v povodí Moravy a Dyje, která byla řešena v rámci programu Světové banky GEF. K jeho nejvýznamnějším publikačním přínosům patří podíl na zpracování dvoudílné knižní monografie o jihomoravských lužních lesích Floodplain Forest a knihy o lužních lesích mírného pásu Evropy Floodplain Forests of the Temperate Zone of Europe.

Mendelova zemědělská a lesnická 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. Jejím vznikem bylo dovršeno dlouhodobé úsilí o zřízení vysokého zemědělského učení na Moravě, která patří odedávna k zemím s nejvyspělejším zemědělstvím ve střední Evropě. Za dobu svého trvání prošla řadou organizačních i obsahových změn a připravila pro uplatnění v různých sférách národního hospodářství a oblastech hospodářské praxe desítky tisíc odborníků. 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 zemědělská a lesnická univerzita v Brně

ROSTLINNÝ TUK NENÍ NÁHRAŽKA MLÉČNÉHO TUKU, ALE JEHO DOPLNĚK

Zamyšlení nad mléčnými potravinami s rostlinným tukem

Používání rostlinného tuku do mléčných výrobků je skutečností, s níž se denně setkáváme v hypermarketech.

Diskuze k tomuto tématu stále probíhá, ale určitému okruhu zákazníků výrobky s rostlinným nebo směsí rostlinného a mléčného tuku vyhovují. Dá se očekávat, že prodej těchto potravin do budoucna dále poroste.

Na odborném semináři, který se uskutečnil v říjnu t. r. ve Velkých Bílovicích k této problematice zaznělo motto: Rostlinný tuk je doplněk mléčného tuku, nikoli jeho konkurent.

S tím lze jen souhlasit. Nutriční odborníci Vám řeknou známá fakta, že rostlinný tuk v mléčných výrobcích znamená výhodnější složení tukové složky, protože neobsahuje cholesterol, ale obsahuje esenciální mastné kyseliny, fytosteroly a další pozitivně působící látky. Dnes jsou rostlinné tuky vyráběny na míru a kromě požadovaných senzorických vlastností a bodu tání mají upraven také obsah transkyselin, složky omega3 a samozřejmě zvýšeného obsahu nenasycených mastných kyselin, což je těmto tukům vlastní.

Klasické mléčné výrobky obsahují jen mléčné komponenty, potraviny s rostlinnými tuky jsou další kategorií výrobků.

V minulých letech jsme však vytvořili motto: Rostlinný tuk je náhražka mléčného tuku.

Změnit názor zákazníků je těžší než nějaký vytvořit. V tom by měli nutriční odborníci, kteří se na chybném názoru v minulosti podepsali, pomoci. V kategorii mléčných výrobků s rostlinným tukem lze také sledovat trendy používání těchto tuků (nebo směsných tuků) do potravin s nižším obsahem energie.

Měli bychom si připomenout některé všeobecné zásady konzumace tuků: více esenciálních mastných kyselin, snížit obsah saturovaných mastných kyselin, přijímat ne více než 30 % energie z tuků, snížit příjem cholesterolu a zvýšit příjem tuku se složkou omega3.

Podmínkou je, aby nám to chutnalo. A sem patří i výzva všem výrobcům – nezapomínejme na to. Problémem zůstává označení těchto potravin. O pejorativní názvy typu náhražka však my výrobci nestojíme. O tom příště.

Ing. Jan Tůma, AarshusKarlshamn Czech Republic s. r. o.
Ing. Oldřich Obermaier, TPK, spol. s r. o.

ČMSM
ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ

Vážení čtenáři,
zveřejňujeme dopis, který Českomoravský svaz mlékárenský odeslal ministru zemědělství a v kopiích členům Zemědělského výboru PS PČR a prezidentům Agrární i Potravinářské komory ČR.

Obsahuje stanovisko Českomoravského svazu mlékárenského k studii „České zemědělství pět let po vstupu ČR do EU a jeho výhledy po roce 2013“, kterou v září letošního roku vydal Ústav zemědělské ekonomiky a informací.

Vážený pane ministře,

dovolte, abychom Vás tímto informovali, že představenstvo Českomoravského svazu mlékárenského se na svém dnešním zasedání velmi podrobně a vážně zabývalo studií **„České zemědělství pět let po vstupu ČR do EU a jeho výhledy po roce 2013“**, kterou v září letošního roku vydal Ústav zemědělské ekonomiky a informací. I když jsme si vědomi, že studie posuzuje možný vývoj našeho zemědělství z hlediska dopadů SZP v rámci předpokládaných variant změn s použitím již vytvořených modelů, z hlediska našeho oboru zpracování mléka musíme takto vykázané výsledky tvrdě odmítnout.

Podle našeho názoru lze velmi oprávněně očekávat v daném výhledu po roce 2013 následující vývoj v sektoru zpracování mléka:

Nárůst spotřeby na úroveň minimálně 260 kg/os/rok, a to při zvážení současných trendů v tomto ukazateli, s promítnutím očekávaného vývoje tuzemského trhu a v porovnání na trhy sousední s obdobnými stravovacími návyky (Německo, Rakousko).

Potřeba mléka jako suroviny pro pokrytí očekávané spotřeby je v přepočtu na mléčný ekvivalent minimálně **2 600 mil. litrů**.

Pro posouzení celkové potřeby je nutno uvažovat s dovozem mlékárenských výrobků, který v dlouhodobém trendu představuje 30 % z celkové spotřeby, takže v přepočtu opět na ekvivalent mléka činí **potřeba tuzemské suroviny minimálně 1 800 mil. litrů**.

Zároveň však je třeba zvažovat zachování nastoleného trendu uplatnění výrobků české produkce na jednotném trhu EU. Vývoz v současnosti představuje zhruba 25 % objemu tržní produkce mléka, což je minimálně **710 mil. litrů**.

Takto vybilancována je potřeba domácí produkce mléka pro zajištění požadavků vnitřního trhu i vývozu **2 500 – 2 550 mil. litrů**, což znamená – při uvažované roční užitkovosti 7 315 litrů počet **dojených krav na úrovni 350–360 tis. kusů**.

Pokud tedy studie vykazuje, při vyčíslení hlavních ukazatelů možných stavů, počet dojených krav v rozmezí 98–124 tis. ks, což představuje produkci zhruba 900 mil. litrů mléka, a v dalších kvantifikacích i ještě daleko méně, neodpovídá to – podle názoru představenstva ČMSM – reálným předpokladům možného vývoje trhu. Takováto predikce, alespoň co se týče sektoru produkce a zpracování mléka, je pro nás naprosto nepřijatelná.

V souvislosti s tímto případem bychom Vás, vážený pane minstře, chtěli požádat, aby příslušné instituce při vytváření podobných koncepčních a výhledových materiálů, týkajících se zemědělské výroby a možného vlivu na potravinářský průmysl, počítaly s účastí odborníků z řad Potravinářské komory i jednotlivých oborových svazů a společenstev.

Věříme, vážený pane ministře, že pochopíte náš striktně odmítavý postoj k výstupům výše uvedené studie a zvážíte naše argumenty.

S pozdravem Michal Němec
předseda ČMSM

Automatická kráva

Výkupní ceny mléka jsou dnes nízké. Za dob ministra zemědělství Kubáta byla protěžována myšlenka malých mlékáren, malých jatek a pekáren přímo u výrobce suroviny v JZD.

Dnes se hledá řešení ceny mléka v instalaci automatů na čerstvé nepasterované mléko přímo u výrobce na farmě.

Ve stejné době postavil Mueller v Leppersdorfu u Drážďan mlékárnu s denní kapacitou 6 milionů litrů.

Tolik fakta.

Malé mlékárny skončily špatně – nemohou konkurovat velkým průmyslovým výrobcům mlékárenských výrobků. Dnešní distribuce je postavena na hypermarketech a ty s malou kapacitou a vysokými náklady malých výrobců neumějí pracovat.

Ani dnes nebude velký objem mléka prodáván přes automaty. Pro určitý okruh zákazníků má nostalgie po klasických potravinách svá lákadla.

Jsou tu ovšem určitá rizika zdravotní – kritéria bezpečnosti potravin a zákon o veterinární péči, které striktně platí pro průmyslové výrobce, mají pro prodejce nepasterovaného mléka na farmě svá specifika.

Všeobecně se doporučuje čerstvé nepasterované mléko převařit – v tom případě je ale efekt čerstvého mléka poněkud problematický, zůstává jen poezie chodit s konvičkou (dobře vymytou) pro mléko... Někteří zastánci nového způsobu prodeje však navrhují přidávat do mléka „pasterační přísadu“... Co to asi bude...benzoan draselný nebo kyselina sorbová...

Co ke staronovému způsobu prodeje mléka říci: velké objemy se tak neprodají a na výkupní cenu mléka nebude mít prodej z automatů žádný vliv, protože se bude celkově jednat v nejlepším případě o malé procento prodeje. Určité procento zákazníků si takový prodej získá, dokud na něj někdo v médiích nesvede nějaké riziko, související se zdravotní bezpečností potravin.

Velká mlékárna se svou kapacitou však bude stále atraktivnějším modelem pro budoucnost.

Ing. Oldřich Obermaier

Analogy mlékárenských výrobků ano, ale správně označované

Zajímavého „školení“ se dostalo novinářům na půdě Agrární komory ČR během tiskové konference. Zhruba čtyřicítce z nich počátkem listopadu Ing. Jiří Kopáček, CSc., ČMSM, vysvětlil, co to jsou analogy mlékárenských výrobků. „Podle platné legislativy se mléčným výrobkem rozumí výrobek vyprodukovaný výlučně z mléka, přičemž látky nezbytné pro jeho výrobu mohou být přidány, jen když tyto látky nejsou použity za účelem nahrazení všech nebo některé části složek mléka,“ vyslovil úvodem tuto krkolomnou větu legislativců a hned ji názorně vysvětlil. Jiří Kopáček si totiž na tiskovou konferenci přinesl hned několik „exponátů“. Byly to jednak sýry vysoké kvality z předních českých mlékáren a dále si v jednom supermarketu koupil i imitaci sýra, vyrobenou z palmového oleje, vzhledem ale lehce zaměnitelnou s pravým sýrem.

„Podívejme se na analog sýra „Eidam“ z řecké výroby, který se prodával donedávna např. v síti MAKRO C&C a Penny Market. Na obalu bylo sice správně uvedeno „potravinový výrobek s rostlinným tukem“, obchodní značka Eidam Alternative byla však jednoznačně klamavá. „Označení Eidam je podle směrnice EHS (1898) pouze generické označení polotvrdých sýrů holandského typu, a není možné je využívat pro imitace produktu,“ vysvětlil Kopáček. Novinářům zapózoval s výrobkem označeným jako Alternative, který jasně připomínal Eidam, ale v regálech supermarketů nemá co dělat vedle mléčných výrobků. Lidově řečeno, mléko kolem něj ani neprošlo.

„Sýrem se rozumí mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidlového enzymu, prokysáním a oddělením podílu syrovátky podle typu výrobku. Na trhu jsou ale nejen tyto tak zvaně pravé sýry, ale i jejich napodobeniny. Jejich základem je palmový olej,“ konstatoval dál Kopáček. „Jedná se pouze o tzv. analogy – imitace – náhražky, a musejí být tudíž náležitě označovány rozlišujícím názvem s popisem označujícím skutečně použitou základní surovinu,“ upřesnil.

ČMSM si vzal za své střežit trh s mlékárenskými výrobky a upozorňuje na jakékoliv přehmaty. „Přišli jsme třeba na chybné značení výrobku s rostlinným tukem. „Český výrobce PROM s. r. o. jej označoval jako „Nový Eidam“. Dále lze jmenovat výrobek, který se nedávno prodával v síti Makro a Globus. Jednalo se o výrobek polské provenience a do ČR byl dovážen a zde distribuován společností Bokada. V Makru prodávaný jako ARO Eidam a Eidam Bokada. Po laboratorním vyšetření zadaném mlékárenským svazem bylo zjištěno, že výrobek označovaný jako sýr neobsahoval vůbec žádný mléčný tuk, pouze velmi nekvalitní tuk rostlinný (ten však nebyl ani deklarován). Na skutečnosti byly upozorněny dozorové orgány a výrobek byl následně stažen z trhu. Po zásahu ČMSM, kontrolních orgánů a Sdružení obrany spotřebitelů (SOS) již není výrobek označován jako Eidam, ale pouze jako Alternative s podtextem: Potravinový výrobek – náhrada sýra s obsahem ztuženého rostlinného tuku a mléčné bílkoviny. Používání obchodních jmen analogových produktů, které „předstírají“ mléčný výrobek, je to například Eidam Alternative, Nový Eidam, Masličko, Masielko, Máslan, Goudina a další, je nejenom vysloveně klamavé a zavádějící, ale především velmi neetické. Jedná se o případ nekalé hospodářské soutěže a o cizopasení na druhových názvech výrobků a cizopasení s využíváním zdrobnělin či odvozenin od původních slov. Podnikatelé, kteří tak jednají, vycházejí z toho, že to, co není explicitně zakázáno nebo se nechá ze zákona vyložit různě, je vlastně dovoleno. Činí tak s cílem poškození konkurenčního výrobce, záměrného oklamání zákazníka a především pro svůj zisk. Takováto hospodářská soutěž je však nečestná,“ uzavřel Kopáček.

Eugenie Línková

Na snímku je Jiří Kopáček s napodobeninou sýra Alternative.
Foto: Eugenie Línková

SOUČASNÝ STAV V PRODEJI ANALOGŮ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

- Rostoucí objemy po celé Evropě, stejně tak v ČR.
- Přestože existuje poměrně jasná legislativa, není tato dostatečně vymáhána a kontrolována dozorovými orgány – nestačí pouhé zásahy až po upozornění třetích osob.
- Dnes se otevírá v tomto směru veřejná diskuze také v Evropském parlamentu s návrhem, zda by neměly být náhražkové výrobky jednoznačněji deklarovány – stanovisko Evropské komise je prozatím negativní a je naopak upozorňováno na nutnost důsledného vymáhání legislativy stávající.
- Samozřejmě bude konečná volba záviset vždy na koncovém spotřebiteli, ten však musí být správně a transparentně informován.

O automaty na mléko je zájem u menších farmářů

Staňkov (Domažlicko) – Zatímco pro velké mlékárny není nijak zajímavé zajíždět k malým farmářům s velkými cisternami na mléko pro pár litrů každý den, pro drobné producenty mléka se naopak začíná osvědčovat instalace automatu na mléko poblíž farmy. Podle ředitele SVS ČR Milana Maleny proti automatům veterináři nic nemají, doporučují ale mléko takto získané vždy převařit.

Jak jsme zjišťovali, pár automatů na mléko je již rozmístěných, nedávno se pro toto zařízení rozhodl i zemědělec Václav Korba z Hlohové. Velmi nízké výkupní ceny mléka donutily malého farmáře z Hlohové na Domažlicku zakoupit vlastní automat na prodej syrového mléka. Zprovoznil jej v prodejně zeleniny na náměstí ve Staňkově poblíž farmy. Denně čerstvé plnotučné mléko přímo od krav si mohou lidé načepovat v ceně 15 korun za litr, což je téměř trojnásobek ceny, kterou aktuálně platí farmě mlékárna ve Stříbře. Mléko je syrové, bez tepelného zpracování. Automat velikosti velké lednice přišel na 140 000 korun. Podle Korby, který si na přístroj půjčil, si musí lidé nosit své nádoby. Každé ráno v 8:00 je v prodejně 200 litrů čerstvého mléka. Od mlékárny získával Korba za litr mléka 5,80 Kč, což je pro něj pod náklady 2,70 Kč. V automatu je jeho mléko o tučnosti 4–4,5 %, což místní chtějí a zájem podle prodavaček ze zeleniny je od samého počátku. „Zájem o automaty je obrovský. Nastartovala ho výstava Země živitelka. Od přelomu srpna září jsme už prodali 15 automatů, nejvíce na Vysočinu a do jižních Čech,“ řekla Alena Zmrzlá z firmy Thermotechnika z Újezdu u Brna. Návratnost nákupu automatu je tři měsíce. Přístroje, které se vyrábějí v Maďarsku, dodá firma do čtyř až šesti týdnů. Do lednice, kde je teplota od dvou do sedmi stupňů Celsia, se vejde deset 20litrových sáčků. Farma s 80 dojnicemi nechce kvůli nízké ceně mléka redukovat stádo. „Pokud bude nový prodej fungovat, ještě krávy nakoupím,“ dodal. Z automatu chce Korba prodat co nejvíc.

Eugenie Línková

Na snímku je Alena Zmrzlá u automatu na mléko, který si na Zemi živitelce prohlédl i premiér Jan Fišer v doprovodu ministra zemědělství Jakuba Šebesty. Oba se k této novince stavěli pozitivně.
Foto: Eugenie Línková

Dětem se znovu vrátilo školní mléko

Školní mléko zaznamenává opět úspěchy. Jak se ukazuje, zájem i po přestálé pauze je velký. Vzrostl o polovinu, za rokem 2007 však zaostává. Podle Michala Němce, ředitele obecně prospěšné společnosti Laktea, která je hlavním distributorem školního mléka v zemi, mohou poprvé dotované mléčné výrobky posvačit také děti v mateřských školách a studenti středních škol. Stát dotaci na školní mléko, kterou vláda zrušila před rokem, obnovil od začátku školního roku. „Zejména rodiče dětí z mateřských škol se o výrazně levnější mléčnou svačinku pro své ratolesti zajímají," uvedl Němec. Mlékaři letos koncem srpna oslovili více než 4 000 základních škol, asi 1 500 středních a přibližně 5 000 mateřských škol. Laktea zajišťuje dodávky pro zhruba 80 procent do programu zapojených škol. Jejím prostřednictvím mléčné výrobky do škol distribuují největší tuzemská mlékárna Madeta či Bohušovická mlékárna.

„To, že na rok byla zrušena národní podpora a zůstala jen podpora z EU, se projevilo. Bohužel to znamenalo výrazné oslabení programu, protože evropské dotace představují jen zhruba čtvrtinu obvyklé podpory. Důsledkem tohoto kroku bylo citelné zvýšení ceny mléka a mléčných výrobků pro školáky, což se projevilo ve výrazném poklesu zájmu o tento program jak ze strany škol, tak i ze strany dětí, respektive rodičů. Jestliže bylo ve školním roce 2007/2008 dodáváno měsíčně zhruba 1 milion kusů ochucených i neochucených mlék, v následujícím školním roce 2008/2009 se díky zvýšeným cenám dodávky propadly o téměř 60 % a v právě zahájeném novém školním roce – po znovuobnovení národní podpory – se dodávky do škol opět zvyšují, zatím však dosahují cca 80 % úrovně roku 2007/2008," uvedl Němec. Toto rozhodnutí, zrušit školní mléko, udělala Topolánkova vláda, a jak se potvrzuje, byl to nešťastný krok. Mléko má pro děti nejen mnoho zdravotních výhod, ale je rozhodně lepší pít tyto nápoje než zvykat od malička děti na pití přeslazených limonád nebo nápojů na bázi coly.

„Ještě pořád jsme pod úrovní toho, co bylo předtím, než se národní podpory zrušily," uvedl Němec. „Přestože jsou výrobky cenově dostupnější, rodiče si stále rozmýšlejí, jestli to dětem mají koupit," dodal a připustil, že jednou z příčin může být i současná ekonomická krize. Zájem o školní mléko na úrovni doby před zrušením národní dotace zaznamenala Mlékárna Kunín, která dodává mléko do zhruba 400 škol v celém Česku. „Zájem je tak velký, že už se vyrovnal dřívějšímu období, kdy byla dodávka dotována. Jsme už tedy na úrovni, než byly dotace zrušeny," řekla mluvčí mlékárny z francouzské skupiny Lactalis Eva Kijonková. Podle dostupných informací pouze dva členské státy EU nemají zavedený program Školní mléko. Jsou to Bulharsko a Řecko. Všech zbývajících 25 členských států v různé míře spotřebu mléka a mléčných výrobků žáky ve školách podporují, z toho Slovinsko však čerpá jen minimální podporu. V podstatě všechny vyspělé státy na světě tento program v různých formách zajišťují, Mezinárodní mlékařská federace (IDF) uvádí více jak 80 států světa.

Eugenie Línková

Ochucené kefíry Mlékárny Valašské Meziříčí s novými praktickými uzávěry & zdravý přísun vitaminů pro posílení imunity

S blížící se zimou a stále chladnějším počasím je potřeba dodávat tělu zvýšené množství vitaminů a látek podporujících imunitu. Vhodnou variantou mohou být svěží ovocná kefírová mléka, která nabízí Mlékárna Valašské Meziříčí. Nyní je objevíte v nových kartonových obalech s praktickými plastovými uzávěry. Ty zajistí lepší manipulaci s produktem i jeho delší trvanlivost. Ochucené nízkotučné kefíry zůstávají v oblíbených třech příchutích – jahoda, meruňka a višeň. Všechny jsou nízkokalorické, obsahují vitaminy A, C, E a probiotické kultury.

„Plastové šroubovací uzávěry se nám osvědčily již na Acidofilním mléku, na kterém jsme je poprvé zavedli. Pro spotřebitele to znamená lepší manipulaci s výrobky a také delší trvanlivost po jejich otevření," uvádí Zdeněk Bukovjan, vedoucí obchodu a marketingu společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí. „Zákazníci naleznou tyto produkty v běžné obchodní síti v již osvědčených příchutích, a to jahodové, meruňkové a višňové," dodává Zdeněk Bukovjan.

Nízkotučné ochucené kefíry jsou vyrobeny z čerstvého pasterovaného mléka s použitím živých mléčných kultur. Obsahují živé mléčné bakterie mléčného kvašení – probiotické kultury, které **upravují trávení**, **zvyšují obranyschopnost** a současně působí v těle jako antioxidant. **Aminokyselina tryprofan obsažená v čerstvých zákysech přispívá k pozvednutí nálady a působí antidepresivně.** Zvýšení odolnosti organizmu proti rýmě, chřipce či angíně podporují vitaminy A, C a E, které jsou v kefírech obsaženy. Ty současně působí také jako antioxidanty.

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, středně tučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, šlehané jogurty, kysané výrobky, BIO kysané výrobky, BIO jogurty, jogurtová mléka, čerstvé tekuté výrobky. **Mlékárna Valašské Meziříčí** se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské a maďarské trhy.

Redakce

Projekt „Modrá kniha" divize Nestlé Nutrition přispívá k odbornému vzdělávání lékařů

V říjnu 2009 se do rukou pediatrů dostala nová publikace na téma „Celiakie a kojenci". Projekt „Modrá kniha", který se tak doplní již o sedmý odborný titul, je specializovaný vzdělávací projekt pro českou a slovenskou odbornou lékařskou veřejnost, připravený týmem kojenecké výživy divize Nestlé Nutrition.

Projekt se opírá o mezinárodní odborné zázemí Nestlé, především o zkušenosti ústavu Nestlé Nutrition Institute a série publikací Annales Nestlé, které jsou uznávaným mezinárodním zdrojem vědeckých poznatků především pro klinické lékaře v oboru pediatrie. Nejde o běžný překladatelský počin v oblasti odborné literatury. V rámci projektu „Modrá kniha" jsou každoročně vybírána původní témata, zajímavá pro českou i slovenskou odbornou lékařskou veřejnost, a odborné závěry jsou zároveň doprovázeny praktickými návody pro odbornou praxi. První „Modrá kniha" byla vydána již v roce 2003 a každým rokem je řada rozšiřována o další témata.

„Na těchto publikacích s námi každoročně spolupracují naše nejvýznamnější lékařské kapacity ze špičkových klinických pracovišť z oborů dětské gastroenterologie, imunologie, pediatrie a neonatologie. Vždy vybíráme témata, která jsou zajímavá a osloví nejen klinické lékaře, ale i širokou pediatrickou veřejnost. Tyto nové poznatky, které doplňují vzdělávání lékařů, se týkají praxe a často diskutovaných témat", uvádí Ing. Jitka Špillerová, ředitelka týmu kojenecké výživy Nestlé Nutrition pro ČR a SR.

MUDr. Sabina Legnerová, manažerka pro komunikaci s lékaři, doplňuje: *„Projekt Modrá kniha", opírající se o spolupráci s odbornými lékařskými kapacitami, je svého druhu jedinečný. Díky němu získávají informace nejen lékaři z řad pediatrů, ale i studenti na lékařských fakultách, pro které jsou často „Modré knihy" základním aktuálním materiálem z oboru dětské výživy a gastroenterologie."*

V minulosti probíhal „křest" publikace na půdě 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy za účasti významných lékařských kapacit a za podpory děkana 1LF UK prof. MUDr. Tomáše Zimy, DrSc., MBA. Od roku 2008 probíhá křest „Modré knihy" na společném česko-slovenském setkání dětských gastroenterologů, které vloni proběhlo v Trenčianských Teplicích pod vedením MUDr. Jarmily Kabátové, předsedkyně Sekce dětských gastroenterologů Slovenské gastroenterologické společnosti. **Letošní křest proběhl na konferenci „Pracovní dny dětské gastroenterologie a výživy" (Nymburk, 15.–17. 10.), jejímž prezidentem je Prim. MUDr. Pavel Frühauf, CSc.** Nestlé Nutrition začala při této příležitosti od roku 2008 udělovat za přínos dětské gastroenterologii „Medaili Henriho Nestlé", která připomíná počátky kojenecké výživy, spojené právě se jménem Nestlé.

2003 – Výživa novorozenců a kojenců
2004 – Neprospívání kojenců a batolat
2005 – Lipidy ve výživě
2006 – Alergie kojeneckého věku
2007 – Naléhavé situace v pediatrii
2008 – Nové pohledy na výživu kojenců a batolat
2009 – Celiakie (vychází v říjnu 2009)

Společnost Nestlé je průkopníkem v oboru kojenecké výživy s tradicí od roku 1867, kdy lékárník Henri Nestlé ve Švýcarsku poprvé vyvinul tzv. mléčnou moučku – první náhražku mateřského mléka pro kojence. Není bez zajímavosti, že registrace tzv. „Nestléovy dětské moučky" pro náš trh proběhla již v roce 1890 a že před rokem 1948 vyráběla Nestlé v Československu kojeneckou výživu ve dvou tehdy moderních závodech – v Moravském Krumlově a v Hlinsku. Od roku 1992 se Nestlé vrátila na náš trh. Na prodej nejmodernějších výrobků kojenecké výživy se zaměřuje tým kojenecké výživy, který je součástí specializované divize Nestlé Nutrition, působící v rámci společnosti Nestlé Česko s. r. o. v ČR a Nestlé Slovensko s. r. o. v SR.

Martin WALTER
Corporate Affairs Manager Nestlé Česko/Nestlé Slovensko

Nestlé – Podnik podporující zdraví. Letos jediná potravinářská firma, oceněná titulem Ministerstva zdravotnictví ČR

Praha – Společnost Nestlé Česko s. r. o. se zařadila mezi 11 českých podniků, kterým bylo letos předáno ocenění Podnik podporující zdraví. Je zároveň jedinou potravinářskou firmou, která dostala toto ocenění Ministerstva zdravotnictví ČR, potvrzující vysokou úroveň péče o zdraví zaměstnanců. Ocenění je udělováno každoročně na 3 roky. Společnost Nestlé Česko s. r. o. tento titul získala již podruhé. V roce 2006 jsme získali ocenění 2. stupně. Letos se nám podařilo dosáhnout nejvyššího udělovaného hodnocení, a proto v období 2009–2012 máme právo používat titul Podnik podporující zdraví 3. stupně.

Titul je potvrzením, že naše interní procesy péče o zaměstnance a jejich zdraví jsou nastaveny správně. Významným způsobem se zúročila i pozornost, věnovaná zdokonalování procesů tzv. integrovaného systému řízení Nestlé (NIMS). Tento systém byl počátkem letošního roku certifikován podle norem ISO, jmenovitě OHSAS 18001, ISO 14 001, ISO 22 000 a ISO 9001, které upravují oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, péče o životní prostředí, jakož i oblast kvality a bezpečnosti výrobků. Aktivity, které byly oceněny titulem Podnik podporující zdraví, jsou nejen odrazem uvedených procesů řízení. Odrážejí komplexní přístup k péči o zaměstnance, vyplývající z firemní vize Nestlé stát se přední společností, podnikající v oblasti výživy, zdraví a zdravého životního stylu. Ocenění rovněž zohledňuje firemní společenskou odpovědnost.

Na náš trh vstoupila NESTLÉ již v roce 1890 s mléčnou kojeneckou výživou a před rokem 1948 provozovala v tehdejším Československu moderní mlékárenské závody v Moravském Krumlově a Hlinsku. Jako strategický investor se na náš trh vrátila v roce 1992. V Česku NESTLÉ produkuje ve svých závodech ZORA Olomouc a SFINX Holešov čokoládové a nečokoládové cukrovinky pod značkami ORION, STUDENTSKÁ PEČEŤ, DELI, MARGOT, MODRÉ Z NEBE, BON PARI, JOJO a další. Na Slovensku vyrábí v závodě Carpathia Prievidza široký sortiment kulinářských výrobků pod značkami MAGGI a CARPATHIA. NESTLÉ uvádí na trh také dovážené potraviny pod mezinárodními značkami, jako jsou tyčinky KIT KAT, instantní káva NESCAFÉ, kojenecká a dětská výživa NESTLÉ, potrava pro domácí zvířata PURINA, FRISKIES a DARLING nebo také například prémiové zmrzliny Mövenpick of Switzerland. Společnost Cereal Partners spotřebitelům nabízí se svého portfolia snídaňové cereálie NESTLÉ (FITNESS, NESQUIK apod.).

Martin WALTER,
Corporate Affairs Manager Nestlé Česko/Nestlé Slovensko

Výroba mlékárenských výrobků v 1.–3. čtvrtletí 2009

NÁKUP

Mlékárenský průmysl ČR nakoupil a zpracoval v 1.–3. čtvrtletí 2009 podle údajů resortního statistického výkazu ministerstva zemědělství 1 748 097 tis. litrů mléka, což představuje v porovnání se stejným obdobím minulého roku pokles o 57 344 tis. litrů, tj. o 3,2 %. Průměrný obsah tuku v mléce se prakticky nezměnil, zvýšil se o 0,01 %. Obdobně se meziročně zvýšil průměrný obsah bílkovin o 0,01 % z 3,32 % na 3,33 %.

Z celkového objemu nákupu mléka odpovídalo I. a vyšší jakostní třídě 98,4 % (-0,1 %).

CENY

Průměrná realizační cena nakoupeného mléka se v 1.–3. čtvrtletí meziročně snížila z 8,86 Kč/litr v minulém roce na 6,05 Kč/litr v letošním roce (index 68,3).

Současný pokles úrovně ceny farmářského mléka je pro jeho producenty ekonomicky trvale neúnosný. Docilovaná cena se pohybuje značně pod úrovní výrobních nákladů a je příčinou nejrůznějších forem protestních akcí chovatelů dojnic v řadě zemí, které, i když nepřinášejí okamžitou odezvu, povedou nesporně k její postupné pozvolné rehabilitaci.

Hlavní příčina dramatického propadu farmářské ceny mléka je výsledkem ceny mlékárenských komodit na světovém trhu mléka a nebývalého převisu nabídky mléčné suroviny, zejména v zemích EU, nad poptávkou. Z historického pohledu neobvyklá turbulence světových cen mléka a mlékárenských výrobků se v uplynulých dvou letech projevila i v našich podmínkách v období 1.–3. čtvrtletí letošního roku hlubokým meziročním propadem úrovně obchodních cen mlékárenských výrobků.

Tab. č. 1 **Vývoj obchodních cen vybraných mlékárenských výrobků v Kč/l/kg**

Výrobek	Září 2008	Září 2009	Rozdíl	Index 2009/2008
Mléko polotučné trvanlivé karton – 1 l	10,29	8,04	-2,25	78,1
Mléko odstř. trvanlivé karton – 1 l	9,48	7,59	-1,89	80,1
Mléko polotučné čerstvé karton – 1 l	12,39	10,77	-1,62	86,9
Máslo čerstvé – 250 g, Al fólie, 16 % vody – 1 kg	78,45	71,39	-6,56	95,8
Tvaroh měkký 250 g – Al fólie, 25 % sušiny –1 kg	44,57	42,92	-1,65	96,3
Eidamská cihla 30 % – 1 kg	83,87	66,81	-17,06	79,7
Eidamská cihla 45 % – 1 kg	92,88	80,23	-12,65	86,4

Nejvyšší meziroční pokles zářijových obchodních cen sortimentu mlékárenských výrobků vykázalo polotučné trvanlivé mléko v kartonu, jehož úroveň se meziročně snížila o 21,9 % z 10,29 Kč/litr na 8,04 Kč/litr.

Dalším nejvýrazněji postiženým výrobkem byl sýr eidamská cihla 30 % t. v s., jehož obchodní cena se snížila o 20,3 %, z 83,87 Kč/kg na 66,81 Kč/kg. Obdobně se výrazně meziročně snížila i zářijová obchodní cena sýra eidamská cihla o 13,6 %, z 92,88 Kč/kg na 80,23 Kč/kg. Obchodní cena čerstvého másla se ve sledovaném období snížila o 4,2 %, ze 78,45 Kč/kg na 71,39 Kč/kg.

Hluboký cenový pokles zaznamenaly rovněž surovinové komodity. Cena SOM v pytlích po 25 kg se snížila o 16,5 %, ze 48,97 Kč/kg na 40,89 Kč/kg.

VÝROBA KONZUMNÍHO MLÉKA

Výroba konzumního mléka se meziročně zvýšila o 5,8 %, ze 457 338 tis. litrů v 1. až 3. čtvrtletí na 483 762 tis. litrů.

Tab. č. 2 **Výroba konzumního mléka podle způsobu ošetření**

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2009/2008
	2008	2009	2008	2009	
Konzumní mléko celkem	457 338	483 762	100,0	100,0	105,8
Z toho – pasterované	80 743	79 820	17,7	16,5	98,9
– trvanlivé	376 595	403 942	82,3	83,5	107,3

Převaha trvanlivého mléka neustále posiluje a jeho podíl se ve sledovaném období meziročně zvýšil o 1,2 %, z 82,3 % v minulém roce na 83,5 % v letošním roce. Recipročně se snížil podíl pasterovaného mléka ze 17,7 % na 16,5 %.

Tab. č. 3 **Výroba konzumního mléka podle obsahu tuku**

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2009/2008
	2008	2009	2008	2009	
Odstředěné/nízkotučné	x	17 197	x	x	x
Polotučné	381 582	400 798	83,4	82,9	105,0
Plnotučné	x	65 767	x	13,6	x
Celkem	457 338	483 762	100,0	100,0	105,8

Z údajů resortní statistiky vyplývá, že na celkovém vzestupu výroby konzumního mléka o 5,8 % se rozhodujícím způsobem podílí konzumní polotučné mléko, jehož podíl se ve sledovaném období zvýšil o 5 % na 82,9 %. V letošním roce bylo v průběhu 1.–3. čtvrtletí vyrobeno 65 767 plnotučného mléka, což odpovídá 13,6 % z jeho celkového výstavu.

Tab. č. 4 **Výroba konzumního mléka podle způsobu balení**

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2009/2008
	2008	2009	2008	2009	
Kartony trvanlivé	376 595	403 942	82,3	83,5	107,3
Kartony pasterované	24 528	18 818	5,4	3,9	76,7
Ostatní	56 215	61 002	12,3	12,6	108,5
Celkem	457 338	483 762	100,0	100,0	105,8

Z přehledu vyplývá, že z celkového objemu výroby konzumního mléka se plní 87,4 % do kartonových obalů. Zbývajících 12,6 % konzumního mléka se plní do ostatních druhů obalů.

SMETANY

Tab. č. 5 **Výroba konzumních smetan, včetně kysaných**

Výrobek	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2009/2008
	2008	2009	2008	2009	
Konz. smetany, včetně kysaných	33 262	37 309	100,0	100,0	112,2
Z toho – kysané	10 916	13 286	32,8	35,6	121,7
– s obs. tuku nad 30 %	12 928	14 344	38,9	38,4	111,0

Výroba konzumních smetan, včetně kysaných, se v 1.–3. čtvrtletí letošního roku v porovnání se stejným obdobím minulého roku zvýšila o 12,2 % na 37 309 tis. litrů. Výroba kysaných smetan se zvýšila o 21,7 % a jejich podíl z celkové výroby smetan se zvýšil o 2,8 % z 32,8 % na 35,6 %. Výroba konzumních smetan s minimálním obsahem tuku 30 % se meziročně zvýšila o 11,0 % a jejich podíl na celkové výrobě sledovaného sortimentu se meziročně mírně snížil o 0,5 % na 38,4 %.

JOGURTY A OSTATNÍ TEKUTÉ ZAKYSANÉ VÝROBKY

Tab. č. 6 **Výroba jogurtů**

Výrobek	Výroba v tunách		Podíl v %		Index 2009/2008
	2008	2009	2008	2009	
Jogurty celkem	103 074	116 644	100,0	100,0	113,2
Z toho – ochucené	75 688	85 488	73,4	73,3	112,9
– nízkotučné do 0,5 %	x	8 252	x	7,1	x

Výroba jogurtů se v 1.–3. čtvrtletí letošního roku v porovnání se stejným obdobím minulého roku výrazně zvýšila o 13,2 % na 116 644 tun. Podíl ochucených jogurtů z celkové výroby se prakticky nezměnil a dosáhl 73,3 %.

Nízkotučné jogurty se v letošním roce podílely na celkové výrobě 7,1 %. Objem výroby ostatních kysaných výrobků (bez podmáslí) se meziročně ve sledovaném období prakticky nezměnil a dosáhl 26 833 tis. litrů (index 100,1). Výrazněji se zvýšil podíl jejich ochucených variant o 6,3 % na 49,5 %. Výroba neochuceného podmáslí se meziročně zvýšila o 12,7 % na 7 356 tis. litrů.

VÝROBA MÁSLA

Tab. č. 7 **Bilance výroby a zásob másla v 1.–3. čtvrtletí 2009**

Máslo	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Počáteční zásoba k 1. 1.	1 736	2 127	391	122,5
Výroba	35 305	34 362	-943	97,3
Prodej na vnitřním trhu	30 429	31 605	1 176	103,9
Vývoz	2 858	2 148	-710	75,2
Konečná zásoba k 30. 9.	2 362	1 446	-916	61,2

Celková výroba másla v 1.–3. čtvrtletí letošního roku podle údajů statistického bilančního výkazu MZe 6-12, oddíl III., zahrnujícího výrobu a užití všech jeho druhů včetně pomazánkového másla a másla s rostlinným tukem, dosáhla 34 362 tun, tj. o 943 tun méně ve srovnání se stejným obdobím minulého roku (index 97,3).

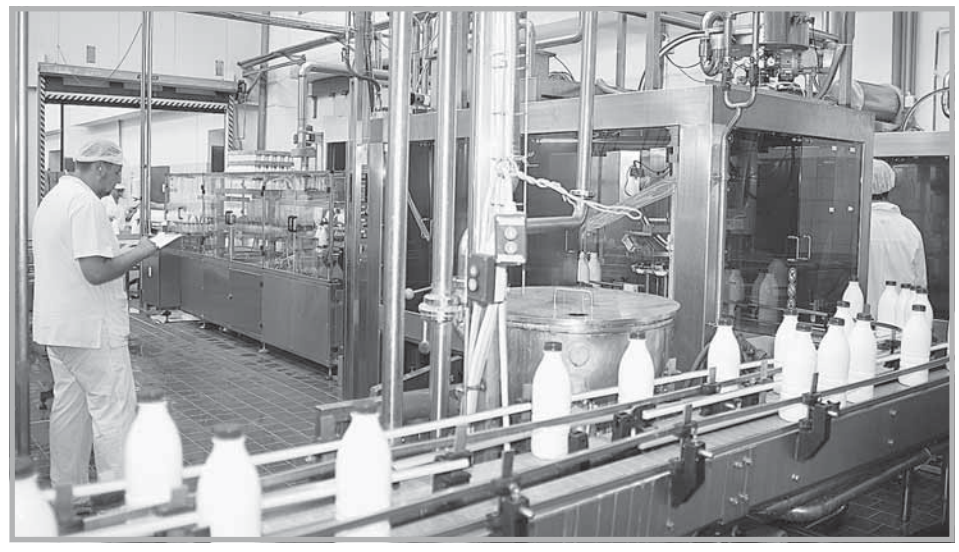
Prodej másla na vnitřním trhu se ve sledovaném období, vzhledem k jeho příznivé prodejní ceně, meziročně zvýšil o 3,9 % na 31 605 tun.

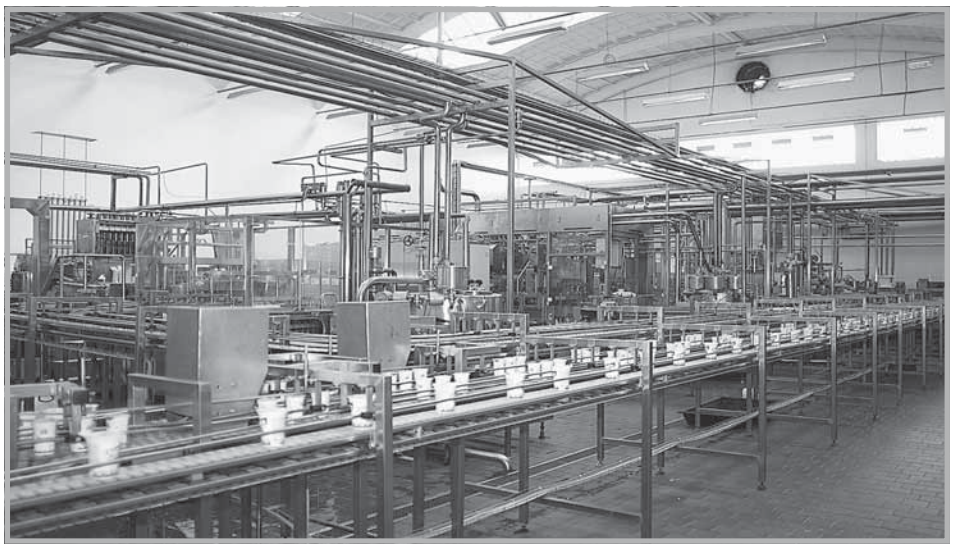
Tab. č. 8 **Struktura sortimentu v 1.–3. čtvrtletí**

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Máslo čerstvé	19 609	21 525	1 916	109,7
Z toho: máslo s vyšším obs. vody, solené máslo	x	x	x	x
Stolní máslo	x	x	x	x
Ostatní (bloky)	x	x	x	x
Máslo celkem	22 821	22 607	-214	99,1
Pomazánkové máslo	6 495	7 788	1 293	119,9
Směsné emulg. tuky z toho mléčný tuk	5 090 831	3 745 607	-1 345 -224	73,6 73,0

Údaje v tabulce představují objemy finálních výrobků sledovaného sortimentu. Celková výroba tradičního sortimentu másla s obsahem 16 % vody dosáhla v 1.–3. čtvrtletí letošního roku 22 607 tun a byla v meziročním porovnání o 214 tun nižší (-0,9 %).

Výroba pomazánkového másla se v 1.–3. čtvrtletí letošního roku dosáhla 7 788 tun a meziročně zvýšila o 1 293 tun (+19,9 %).





TVAROHY

Tab. č. 9 **Výroba tvarohů a tvarohových specialit**

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Tvarohy	23 519	21 942	-1 577	93,3
Smetanové krémy	8 958	8 334	-624	93,0
Tvarohové dezerty	2 263	2 329	66	102,9
Celkem	34 740	32 605	-2 135	93,9

Sortiment výroby tvarohů a tvarohových specialit v průběhu letošního 1.–3. čtvrtletí stagnoval a celkově se snížil o 2 135 tun (-6,1 %) na 32 605 tun.

Na celkovém výsledku se množstevně nejvýznamněji podílela snížená výroba tvarohů o 1 577 tun (-6,7 %) na 21 942 tun. Pokles výroby zaznamenaly i smetanové krémy, a to o 624 tun (-7,0 %) na 8 334 tun. Výroba tvarohových dezertů se mírně zvýšila o 2,9 % na 2 329 tun.

SÝRY

Tab. č. 10 **Vývoj výroby sýrů celkem**

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Sýry přírodní	62 083	61 650	-433	99,3
Sýry tavené	13 052	12 411	-641	95,1
Sýry celkem	75 135	74 061	-1 074	98,6

Celková výroba přírodních sýrů a tavených sýrů se v hodnoceném období meziročně snížila o 1 074 tun (-1,4 %) ze 75 135 tun v 1.–3. čtvrtletí minulého roku na 74 061 tun v letošním roce. V následující tabulce je uveden přehled výroby přírodních sýrů podle tradičního sortimentního členění.

Tab. č. 11 **Sortiment výroby přírodních sýrů**

Skupina sýrů	Výroba v tunách		Rozdíl tuny	Index 2009/2008
	2008	2009		
Čerstvé nezrající	6 699	6 751	52	100,8
Měkké zrající	x	x	x	x
Bílé v solném nálevu	5 360	6 507	1 147	121,4
Plísňové	8 854	9 075	218	102,5
Vybrané polotvrdé	33 000	30 864	-2 136	93,5
Tvrdé a extra tvrdé	x	x	x	x
Ostatní	x	x	x	x

Nejvyšší podíl z celkové výroby přírodních sýrů připadá na sortimentní skupinu vybraných polotvrdých sýrů, zahrnujících především Eidam, Goudu a sýr Madeland. Objem jejich výroby se meziročně snížil o 2 136 tun (-6,5 %) a dosáhl v 1.–3. čtvrtletí letošního roku 30 864 tun. Jejich podíl z celkového objemu výroby v rámci skupiny přírodních sýrů představuje v 1.–3. čtvrtletí letošního roku 50,1 %.

Nejvýznamnější meziroční vzestup objemu výroby vykázal v hodnoceném období sortiment bílých sýrů v solném nálevu o 1 147 tun (+21,4 %) na 6 507 tun. Mírný vzestup objemu výroby vykázaly i plísňové sýry o 2,5 % na 9 075 tun.

Výroba čerstvých nezrajících sýrů stagnovala a jejich objem se meziročně zvýšil o 52 tun (+0,8 %) na celkových 6 751 tun.

SUŠENÉ MLÉKO

Tab. č. 12 **Výroba, vývoz a zásoby sušeného mléka (bez KDV)**

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl tuny	Index 2009/2008
	2008	2009		
Poč. zásoba k 1. 1.	3 101	5 487	2 386	176,9
– z toho SOM	1 816	3 377	1 561	186,0
SMT	1 285	2 110	825	164,2
Výroba celkem	32 130	24 366	-7 764	75,8
– z toho SOM	17 635	15 444	-2 191	87,6
SMT	14 495	8 922	-5 573	61,6
Vývoz celkem	14 956	14 381	-575	96,2
– z toho SOM	7 570	7 591	21	100,3
SMT	6 114	6 790	676	111,1
Konečná zásoba k 30. 9.	5 876	1 973	-3 903	33,6
– z toho SOM	2 723	1 220	-1 503	44,8
SMT	3 153	753	-2 400	23,9

Celková výroba sušeného mléka se v 1.–3. čtvrtletí letošního roku meziročně snížila o 7 764 tun (-24,2 %) na 24 366 tun.

Na poklesu výroby se podílelo SMT 5 573 tunami (-38,4 %) a SOM 2 191 tunami (-12,4 %).

Vývoz sušeného mléka se v 1.–3. čtvrtletí meziročně výrazněji nezměnil a vykázal pokles o 3,8 % na 14 381 tun.

V průběhu letošního 1.–3. čtvrtletí se výrazně snížila zásoba sušeného mléka z 5 487 tun k 1. 1. 2009 na 1 973 tun k 31. 9. letošního roku. Zásoba SOM se od počátku roku snížila z 3 377 tun na 1 220 tun a obdobně se snížila i zásoba SMT z 2 110 tun na 753 tun.

ZAHRANIČNÍ OBCHOD V TIS. KČ

Ukazatel/rok	1.–3. čtvrtletí 2008	1.–3. čtvrtletí 2009	Rozdíl	Index 2009/2008
Vývoz mléka a výrobků	10 813 626	8 787 342	-2 026 284	81,3
Dovoz mléka a výrobků	6 627 490	6 593 977	-33 513	99,5
Bilance (saldo)	4 186 136	2 193 366	-1 992 771	52,4

ÚDAJE CELNÍ STATISTIKY

Podle výsledků zahraničního obchodu za tři čtvrtletí letošního roku sice bylo docíleno kladného salda, ve srovnání se stejným obdobím minulého roku je však tento ukazatel jen na poloviční úrovni (index 52,4). Zatímco finanční vyjádření dovozů mléka a mlékárenských výrobků se snížilo jen minimálně (index 99,5), k výraznému poklesu došlo v případě vývozu (-18,7 %).

Při porovnání jednotlivých skupin výrobků v množstevním vyjádření vykazuje největší ponížení vývoz v položce CN 0404, což je syrovátka (index 74,1) a máslo CN 0405, kde poklesl vývoz o 11,2 %. Naopak významně vzrostl vývoz zakysaných mléčných výrobků o 21,5 % a také sýrů o 14,8 %. Neustává také vývoz tekutého mléka do zahraničí. Celkem v této skupině CN 0401 bylo exportováno téměř 500 tis. tun (index 102,4), z toho v položce CN 04012099, což je vývoz neupraveného mléka na zpracování, bylo v období 1.–3. čtvrtletí letošního roku exportováno téměř 360 tis. tun, a zvýšil se tak v porovnání s loňským rokem o 5,4 %.

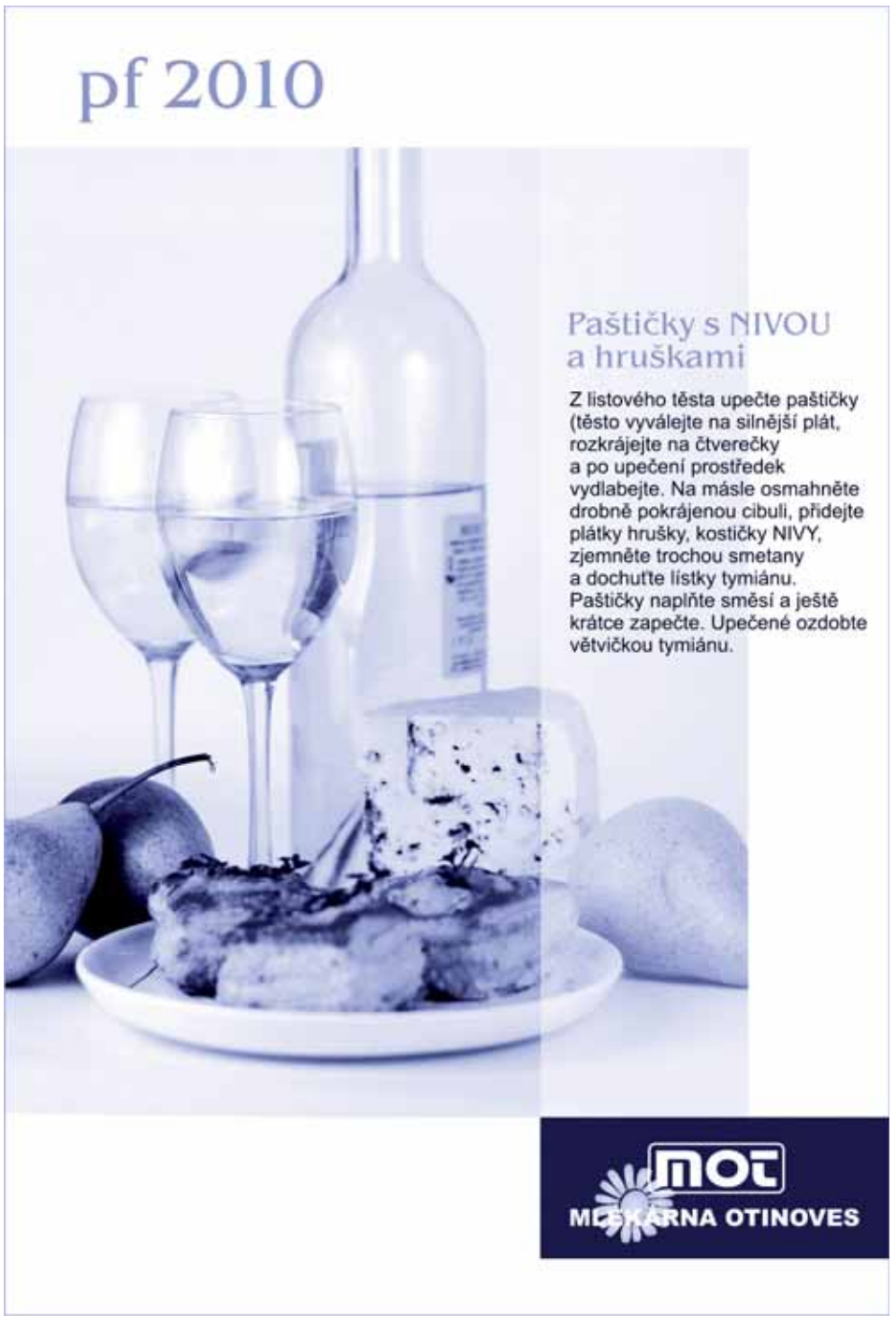
V případě dovozů je největší pokles zaznamenán u syrovátky, a to téměř o 60 % a také u zakysaných mléčných výrobků o 11,4 %. Naproti tomu nárůst 37 % zaznamenal dovoz másla, i když v tomto případě se množstevně jedná jen o zvýšení o necelých 33 tun. Velmi výrazné je však zvýšení dovozů sýrů o více jak 24 %, představuje to však téměř 11 tis. tun. V souvislosti s dlouhodobě vykazovaným poklesem výroby sýrů u nás není neustálý výrazný nárůst dovozů v této skupině pro naše sýrárny dobrým signálem.

Tab. č. 13 **Výroba mlékárenských výrobků v 1.–3. čtvrtletí 2009**

Výrobek	Jedn.	Výroba 2008	Výroba 2009	Index/změna 2009/2008
Nákup mléka	mil. l	1 805	1 748	96,8
Prům. obsah tuku	%	3,82	3,83	+0,01
Prům. obsah bílkovin	%	3,32	3,33	+0,01
Prům. nák. cena mléka 1 l	Kč/l	8,86	6,05	68,3
Konz. mléko celkem	tis. l	457 338	483 762	105,8
Konz. smetany vč. kysaných	tis. l	33 262	37 309	112,2
Jogurty celkem	tuny	103 074	116 644	113,2
Konz. tvarohy	tuny	23 519	21 942	93,3
Smet. krémy	tuny	8 958	8 334	93,0
Tvaroh. dezerty	tuny	2 263	2 329	102,9
Máslo celkem*	tuny	22 821	22 607	99,1
Sýry přírodní	tuny	62 083	61 650	99,3
Sýry tavené	tuny	13 052	12 411	95,1
Suš. mléko celkem bez KDV	tuny	32 130	24 366	75,8
z toho – odtučněné	tuny	17 635	15 444	87,6

* bez pomazánkového másla a směsných emulgovaných tuků

Pramen: Statistický výkaz MZe ČR *Ing. Milan Křivánek, ČMSM*



SPAR INTERSPAR

Exkluzivní novinka na českém maloobchodním trhu: SPAR ČOS přichází s exkluzivní značkou potravin bez lepku a laktózy

Novou řadu vlastních potravinových produktů SPAR free from, určenou především pro osoby se speciálními stravovacími potřebami, uvádí jako první tuzemský řetězec v oblasti maloobchodního prodeje, společnost SPAR ČOS. Široký sortiment této značky obsahuje nabídku produktů bez lepku a laktózy, nejčastějších potravinových alergenů. Výrobky se speciálním označením a jednotným designem jsou v hypermarketech INTERSPAR k dostání od listopadu 2009.

Z posledních dostupných studií vyplývá, že v současné době trpí v průmyslových zemích více než 20 % obyvatelstva nesnášenlivostí na některé ze složek potravy. Mezi ty nejčastější patří alergie na lepek, bílkovinu obsaženou v obilné mouce, a laktózu, bílkovinu kravského mléka. Lidé s tímto výživovým omezením jsou nuceni pro přípravu své stravy používat speciální potraviny, které tyto bílkoviny neobsahují. Společnost SPAR proto nově zařazuje do svého sortimentu vlastní značku těchto potravin, která obsahuje více než 40 produktů. Z nich je celkem 11 bezlepkových, 8 neobsahuje laktózu a 23 neobsahuje lepek ani laktózu. Zákazníci si mohou vybírat z několika druhů pečiva, mléčných výrobků, müsli, těstovin, sušenek, pudingů nebo omáček. Např. mléčné produkty privátní značky sice neobsahují díky speciálnímu způsobu výroby žádnou laktózu, avšak přesto v nich i nadále zůstávají cenné látky, jako je vápník, vitamin B12, minerální látky a stopové prvky.

OZNAČENÍ POTRAVIN

Označení bezlepkových a bezlaktózových produktů podléhá evropským standardům. V rámci vlastní řady SPAR free from mají tyto potraviny jednotný, snadno identifikovatelný obal, na kterém jsou umístěny specifické symboly, tzv. piktogramy. Ty jsou dobře viditelné a shodné se symboly označujícími tyto speciální potraviny v celé Evropě. Vhodně zvolená barva čárového kódu – žlutá pro bezlepkové, modrá pro bezlaktózové a žlutá s modrou pro bezlepkové a bezlaktózové produkty – přispívá rovněž k usnadnění orientace zákazníků.

PEČEŤ KVALITY

Koncept této produktové řady byl vyvinut na vědecké bázi ve spolupráci s odbornými organizacemi, lékaři a výživovými experty. Všechny produkty jsou rovněž lékařsky a dietologicky testovány. Společnost SPAR ČOS při vývoji této specifické řady potravin zohlednila veškeré impulzy, přání a náměty zákazníků potýkajících se s tímto druhem výživového omezení. Tyto podněty byly stejně důležité jako názory odborných společností. Všechny produkty prošly lékařskými a dietologickými testy ve spolupráci s již existujícími organizacemi, lékaři a výživovými experty. Společnost SPAR ČOS se navíc zavázala dodržovat přísné kvalitativní požadavky Evropské organizace sdružující svazy celiaků (AOECS). Bezlaktózové a bezlepkové výrobky SPAR free from proto odpovídají přísným mezinárodním standardům a jsou opatřeny mezinárodním certifikátem pro bezlepkové produkty a řádně evidovány prostřednictvím registračního čísla. V současné době navíc celá třetina produktů řady SPAR free from pochází z biologického zemědělství. Řada potravinářských výrobků SPAR free from bude dostupná i v dalších zemích, např. Slovinsku, Maďarsku a Rakousku. Zvýšený zájem o tento druh potravin potvrzuje i nárůst poptávky. Oproti roku 2007 stoupl v loňském roce obrat bezlaktózového SPAR mléka o 25 %.

Linda Kejřová
sortimentní manažer
pro vlastní a exkluzivní značky
SPAR ČOS

14. 1. 2010, OSTRAVA
CLARION CONGRESS HOTEL

SAMOŠKA④
Kongres pro tradiční trh

REGISTRUJTE SE OD 1. 11. 2009 NA
www.samoska.cz

Zde může být i vaše logo!

Partneři:
alimpex Coca-Cola Druid HARIBO
Kraft Foods Kmotr MARS Vahala

Mediální partneři: Zboží & Prodej Kam World Potravinářský zpravodaj Kevue

Pod záštitou: Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

Anna Matoušková
+420 733 553 554
anna.matouskova@atoz.cz

Jana Hozáková
+420 739 661 471
jana.hozakova@atoz.cz

Sestavte si program podle sebe
a vyberte si ze sekcí, které jsme pro vás připravili

SPOLEČNÝ PROGRAM

8.00 Registrace, snídaně
8.00 – 18.00 Prezentace stánků
představení výrobků a služeb, ochutnávky novinek, aktivní komunikace, soutěže o zajímavé ceny
8.30 Úvodní slovo organizátora
Oficiální zahájení
9.00 – 10.00 Inspirace z tradičního trhu
— COOP Finsko
10.00 – 11.00 Nenechávejte peníze z evropských fondů ležet ladem
Konkrétní úspěšné příklady využití financí z evropských fondů pro výrobní firmy, velkoobchody, tradiční sítě a další možnosti
11.00 – 12.00 Panelová diskuse: Co krize přinesla a vzala na tradičním trhu?
12.00 – 13.00 Oběd
13.00 – 16.00 ODPOLEDNÍ PROGRAM
— SEKCE A, B, C
16.00 Ochutnávka piva, vína, vyhlášení vítězů soutěží, tombola
17.00 Závěr

SEKCE A — ODPOLEDNÍ WORKSHOP
Nové příležitosti pro zvýšení obratu na tradičním trhu
13.00 – 14.00 Impulsní nákupy od A do Z
14.00 – 15.00 Efektivně uspořádaný regál s mléčnými výrobky přinese vyšší zisk
15.00 – 16.00 Trend zdravého životního stylu a jeho odraz v nákupním chování zákazníka

SEKCE B — ODPOLEDNÍ WORKSHOP
Potenciál regionu
13.00 – 14.00 Co nabízí Makro obchodníkům na tradičním trhu?
14.00 – 15.00 Efektivní podpora výrobků zohledňující regionalitu a specifika trhu
15.00 – 16.00 TOP výrobek Olomouckého kraje
Podpora prodeje lokálních výrobků v Temu Olomouc

SEKCE C — ODPOLEDNÍ WORKSHOP
Ekonomická krize: větší důraz na cenu a úsporná řešení
13.00 – 14.00 Remodeling prodejen s ohledem na současné trendy a úsporná řešení
14.00 – 15.00 Cenový průzkum
15.00 – 16.00 Právní pohled na cenovou komunikaci a srovnávací reklamu

Dost bylo piva!

Když se objevily první zvěsti o tom, že pivo a s ním celý pivovarský sektor budou zatíženy vyšší spotřební daní a k tomu vyšším DPH, řekl jsem si, že to musí být nějaký omyl. O pivu a jeho producentech se přece ví, že vyrábějí a nabízejí to, po čem je poptávka, co je u nás součástí historie, tradice a kultury a také synonymem vysoké kvality i slušného podnikání nejen ve velkých městech, ale především v místech menších a malých. Navíc platíme daně, máme nízké nebo spíše nulové procento těch, kteří by trh opustili, protože se jim nedařilo. Pivo je též tím, co nás proslavilo v zahraničí a dělá nám dobré jméno v cizině – jako máloco z toho, co vzniká v české kotlině, na Moravě a v naší části Slezska. A navíc, turisté k nám sice jezdí za památkami, ale také za pivem, aby si pobyt zpříjemnili, měli se u nás dobře, vrátili se domů a o své cestě třeba porozprávěli se svým sousedem či známým. Ale ouha! To vše je málo, to vše nestačí... Kdosi, kdo nemá přehled ani správné informace, rozhodl, jak rozhodl. O pivu a pivovarství bez pivovarníků. Ani jsme mu nebo jim nestáli za to, aby se s námi poradili. Naproti tomu jiný zemědělský produkt s mnohem méně významnou tradicí i kratší historií se na rozdíl od piva hřeje na výsluní popularity. Kdyby šlo jen o víno z našich vinic, možná by se dalo přivřít oko, možná obě. Ale favorizovat víno jen proto, že se tak děje v kusu Evropy, se mně nezdá fér, slušné, ba co dím, normální!

Až mne tak jednou, když jsem opět parkoval na D jedničce, místo abych jel, napadlo, není-li pes zakopán v názvu našeho produktu, není-li vším vinno to, že vaříme pivo. Že to, co děláme, není víno a není z hroznů, ale že je z ječmene a několika dalších drobností.

Dal jsem dohromady pár kolegů, jindy konkurentů, a navrhl jim udělat revoluci. Takovou naši, českou. Bez krve a s hodně slovy. Nikdo se nemusí bát pušek nebo granátů. To se k nám pivovarníkům jaksi nehodí. Ale změna to bude, a ne ledasjaká. Patrně překvapí, ba možná ohromí nejednoho Čecha, a ještě více překvapí nejednoho pivaře či milovníka piva. Přicházíme se zcela novou a originální kampaní, která pod heslem „Dost bylo piva!“ požádá všechny patentové instituce, možné a nemožné úřady strážící ochranné známky, aby se pivo přestalo jmenovat pivo a začalo se mu říkat „sladové víno“.

Řekli jsme si: nechť jdou všichni s tím nemoderním, podceňovaným slovem pivo k šípku! Už nás totiž nebaví sledovat, jakou pozici v Evropě i u nás má víno, kolik má přátel, jak silnou lobby je zaštiťováno, zkrátka pivo nelahodí uchu některých důležitých tak jako víno.

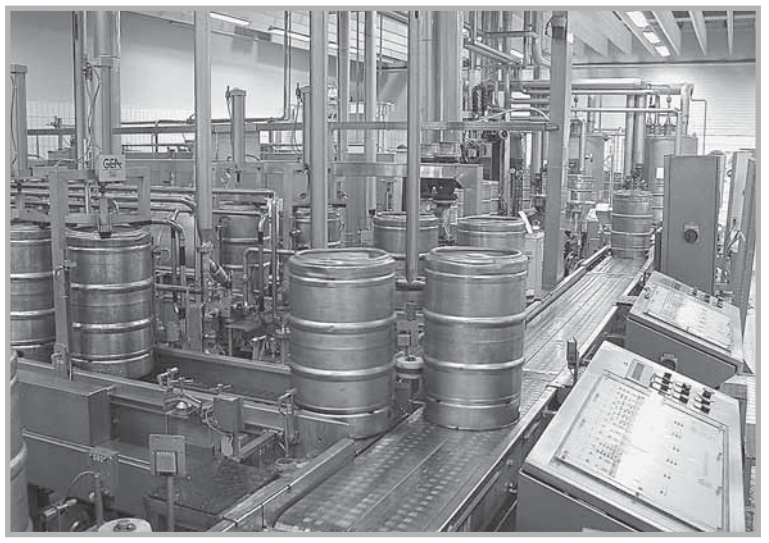
Když jsem jim návrh přednesl, nastalo ticho, nikdo nevěřil v mou odvahu, v myšlenkovou sílu takového návrhu. Ptali se mě, proč tak skvělá myšlenka nikoho z nich nenapadla dřív. Jak nám mohlo být dobře! Jen jsem dodal: „Nechci nic než spravedlnost, nechci být diskriminován, chci mít stejné výhody, jako mají vinaři u nás i v Evropě.“ Je sice pravda, že sladové víno zatím nikdo nezná, ale ptejme se, jak tomu bylo před tisícovkou let? Kdo znal české pivo? Kdo, a podívejte se, kam se za těch několik století dostalo a jak známé je dnes nejen u nás, ale i ve světě! Když to dovedli naši předci, tak to musíme umět také my. Jen doufáme, že současný pokrok v komunikačních technologiích zaručí, že proces obeznámení obyvatel celého světa s naším sladovým vínem nebude trvat jako našim předchůdcům tisíc let, ale pouhých pár roků nebo možná jen měsíců.

Když se mne po chvíli otálení zeptali, je-li naše společnost a také ti, kteří k nám z celého světa jezdí ochutnat zlatavý mok, jak se prozatím pivu říká, připraveni na změnu, odpověděl jsem jim bez nejmenšího uzardění a bez jediné chmury na tváři takto: „Dost bylo piva, čo bolo to bolo. Na řadě je sladové víno.“

Po chvíli úděsu se tváře pivovarníků v sále začaly jasnit, pochopili. Byla vytvořena pracovní skupina s prozatímním názvem „Sladové víno a nikdy jinak“. Současně bylo oznámeno a zahájeno jednání, které pracovní skupina kolem sladového vína povede s institucemi, zatím jsme jich napočítali kolem třiceti. A první z nich je ta, které se dost bojíme, ale hlavu nevěšíme. Budeme jednat s vedením Ústavu pro čistotu jazyka českého Akademie nauk a rozumu. My, novátoři, dnes už bývalí pivovarníci, si od jednání, o kterých se domníváme, že nebudou jednoduchá, slibujeme změny ve Spisovném slovníku jazyka českého. Nepotřebné slovo pivo zapomeňme a nahraďme je termínem, který se v Evropě i u nás možná zalíbí více – sladové víno. A budeme bez daně.

Ing. Jiří Fusek
ředitel Pivovaru Černá Hora, a. s.

Pivovarnictví je významný činitel v české ekonomice



Praha – Pivovarnictví v České republice představuje mnohem rozsáhlejší ekonomický sektor, než by se mohlo zdát. Na bezprostřední produkci piva se podílí 7 400 zaměstnanců v pivovarech, ale v dodavatelských odvětvích je to dalších 12 300 pracovníků. Kromě toho je přibližně 32 000 osob zaměstnáno v restauracích, hospodách a dalších typech gastronomických zařízení. Kolem 2 800 osob pracuje v obchodech různých velikostí a druhů. Vyplývá to ze zveřejněné studie společnosti Ernst & Young ze srpna 2009, která byla zpracována ve 31 zemích Evropy vč. České republiky pro zájmovou organizaci pivovarníků Brewers of Europe, která působí v rámci evropských struktur v Bruselu.

„Málokdo si uvědomuje, že pivovarství není jen o pivu, ale že pivovarský sektor představuje velmi významnou a výkonnou součást české ekonomiky, která vyrábí především pivo z domácích surovin, ale představuje významného a navíc stabilního zaměstnavatele často v místech, kde není pracovních míst nadbytek, především v regionech,“ uvedl Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven. „Navíc je naše pivovarství stále více proexportním odvětvím, významným šiřitelem dobrého jména České republiky v zahraničí a nesporně i odvětvím, které se podílí na přílivu zahraničních turistů k nám, neboť české pivo je pro ně vedle krásných památek a kulturního odkazu i druhým největším lákadlem k návštěvě České republiky,“ doplnil Jan Veselý.

Podle průzkumů, které také letos uskutečnil Český svaz pivovarů a sladoven, se ročně pro tuzemské pivovary vyrobí nejméně 318 milionů pivních lahví, kolem 12 milionů pivních sklenic, 2,3 miliardy pivních etiket, přes 100 000 pivních přepravek, 83 000 pivních sudů a statisíce papírových obalů i obalů z umělých hmot. Pro restaurační zařízení, ale nejen pro ně, je ročně vyrobeno 2 500 pivních chladičů a 3 500 výčepních stojanů. Pivovary v České republice stále více investují do nových pivovarských technologií, do vzdělávání svých pracovníků, do obnovy vozového parku, do výstavby a modernizace logistických center, a především do rozvoje ekologických zařízení.

Tuzemské pivovary významně přispívají do státní pokladny formou daní a dalších plateb. Uvedená studie společnosti Ernst & Young rovněž uvádí, že celkový objem daní vygenerovaných tuzemským pivovarnickým průmyslem dosáhl výše 676 milionů eur. Odvod DPH činil 152 milionů eur v hotelnictví a restauracích a 83 milionů v maloobchodě. Odvedená spotřební daň byla na úrovni 133 milionů eur a dalších 65 milionů eur bylo státu odvedeno ve formě daně z příjmu a také 180 milionů z dalších forem daní zaměstnanců, jako jsou daně na sociální a zdravotní pojištění.

Pivovarnictví v České republice k produkci piva využívá v rozhodující míře domácích zemědělských produktů a patří k sektorům, které podle studie Ernst & Young v zemědělství pro potřeby českého pivovarství zaměstnávají téměř 3300 osob. V letošním roce byl ječmen pro sladovnické účely sklizen z více než 320 000 hektarů a podle Českého statistického úřadu se očekává sklizeň v objemu téměř 1,4 milionů tun. Ve 3 chmelařských oblastech, kde působí 133 pěstitelů chmele ve 215 českých a moravských obcích, bylo na 5307 ha sklizňové plochy chmelnic zaměstnáno 15 000 sezonních pracovníků na jaře a 5 000 sezonních pracovníků při sklizni. Celková produkce dosáhla objemu kolem 6 100 tun chmele.

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

Český svaz pivovarů a sladoven

Pivovarští odborníci: Přes nižší sklizeň sladovnického ječmene a chmele je kvalita letošních pivovarských surovin dobrá

Praha – V letošním roce byl podle údajů Českého statistického úřadu ječmen pro sladovnické účely sklizen z více než 320 000 hektarů půdy. Množství sklizeného zrna v roce 2009 činilo asi 1,45 milionů tun, což znamená, že výnos sladovnického ječmene byl jen mírně nižší než v roce 2008. Ječmen je pivovarskými odborníky charakterizován jako vyzrálý s optimální vlhkostí zrna a dobře skladovatelný. Ječmen má průměrný obsah bílkovin 11,6 % a mírně nadprůměrný obsah škrobu – 63,9 %.

U druhé pivovarské suroviny, českého chmele, byl dosažený výnos přibližně o 7 % nižší oproti loňskému roku. Zhruba 10 % ploch chmelnic bylo poškozeno nebo zničeno kroupami a větrem. Množství sklizeného chmele je asi 6 250 tun, přesné údaje budou známy počátkem prosince. Kvalita chmele je ve srovnání s rokem 2008 mírně lepší. V nejdůležitější odrůdě, Žateckém červenáku, který je pěstován na 87 % chmelnic, je průměrný obsah alfa-kyselin 3,6 %. Znamená to, že dosažená kvalita je asi o 6 % vyšší oproti roku 2008, ale i v průměru za posledních 15 let. Obsah beta-kyselin 4,8 % je srovnatelný s dlouhodobým průměrem. Průměrný obsah alfa-kyselin u další pěstované odrůdy chmele Sládek je 7,3 % a u odrůdy Premiant 10,2 %. Výsledky jsou o 10 % vyšší nežli v loňské sklizni.

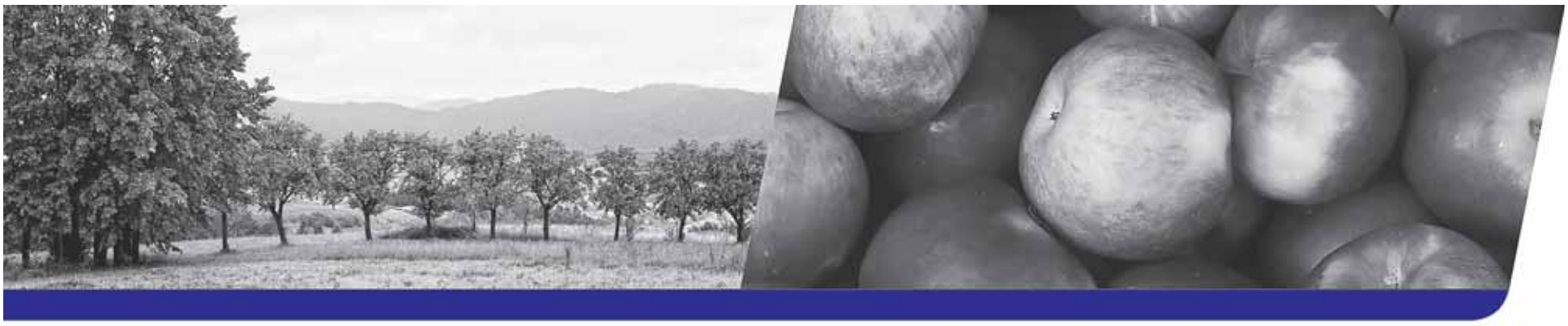
„Průběh vegetace neposkytoval pivovarským surovinám zpočátku příliš optimistické prognózy. Vždyť například v květnu byly teploty na začátku měsíce kolem bodu mrazu, zatímco ve třetí dekádě už se pohybovaly kolem 29 °C, a to při nedostatku vody,“ uvedl RNDr.

Karel Kosař, CSc., ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze. „Naštěstí se počasí v dalších týdnech a měsících umoudřilo, což se výrazně pozitivně podepsalo také na kvalitě pivovarských surovin, a tak celkově jejich kvalitu můžeme hodnotit jako dobrou,“ dodal Karel Kosař.

Letos si připomínáme 122 let od založení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s. Mezi nejdůležitější úkoly ústavu patří rozvoj moderních analytických metod, výzkum vlivu surovin (různých odrůd ječmene, klonů chmele atp.) na kvalitu piva a dále zkoumání a ověřování senzorického charakteru piva českého typu. VÚPS, a. s., se také významně podílel na přípravě podkladů a žádosti o uznání zeměpisného označení českého piva, která je v současné době prověřována v Bruselu.

V současnosti se jeho odborný tým, který působí na pracovištích v Brně (sladařská sekce) a v Praze (sekce pivovarská), zabývá řešením řady výzkumných úkolů jak v rámci grantových projektů zadávaných státem, tak úlohami zadanými odběrateli, jako jsou pivovary, sladovny a další instituce v pivovarském průmyslu.

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



Bezpečné a kvalitní potraviny díky certifikaci GLOBALGAP

Certifikace podle mezinárodního standardu GLOBALGAP potvrzuje dodržování zásad správné zemědělské praxe např. v produkci ovoce, zeleniny, masa nebo ryb. Certifikát GLOBALGAP producentům usnadňuje přístup na trh s bezpečnými a kvalitními potravinami ve více než 80 zemích.

Bureau Veritas je celosvětově uznávaným expertem v oblasti certifikace zemědělských a potravinářských společností. Vedle standardu GLOBALGAP nabízíme další certifikační služby pro producenty, zpracovatele, prodejce, dovozce a vývozce potravin. Mezi nejrozšířenější patří certifikace standardů BRC, IFS, ISO 22000, HACCP, ISO 9001 nebo ISO 14001.

Bureau Veritas Certification
Czech Republic, s.r.o.
Olbrachtova 1
140 02 Praha 4
Tel. : +420 210 088 211
Fax : +420 210 088 291

www.bureauveritas.cz
certification@bureauveritas.cz

Move Forward with Confidence

BUREAU VERITAS 1828

Společnost KåKå CZ s. r. o. děkuje svým partnerům a přeje příjemné svátky

Dámy a pánové, dovolte nám, abychom u příležitosti nadcházejících svátečních dní poděkovali za dosavadní spolupráci s Vámi v roce 2009 i v letech minulých. Ač v současné době stále ještě trvá ekonomická recese a působení na trhu tak pro nikoho není jednoduché, naše společnost nejen dobře zvládla toto nelehké období, ale dokázala se i dále rozvinout. Svědčí o tom jak naše investice do zlepšení logistického servisu ve formě otevření nového skladu na Moravě, tak i neustále se rozšiřující portfolio produktů, o které máte u naší společnosti zájem.

Nastává předvánoční čas, pro všechny z nás činné v potravinářském odvětví čas plný pracovního vytížení, díky němuž i my máme svůj významný podíl na zajištění té pravé vánoční pohody na stolech našich spotřebitelů. I my proto napřeme všechny své síly a schopnosti k tomu, abychom přispěli ke zdárnému a úspěšnému konci tohoto roku, a budeme rádi, pokud přitom budeme moci spolupracovat právě s Vámi.

Můžeme Vás ujistit, že u nás v KåKå CZ se budeme i nadále snažit rozvíjet naše služby tak, aby Vám vyhovovaly co nejvíce a mohli jste se na nás, jakožto spolehlivého partnera pekařů a cukrářů či jako obchodního partnera s důvěrou obracet. K tomu směřuje i naše každodenní práce na vysoké kvalitě produktů, souvisejícího servisu, služeb obchodních zástupců a vyhledávání nových trendů a možností pro Vaše finální výrobky. Vítáme také jakékoli Vaše podněty a informace, které pomohou v našem snažení poskytovat Vám ten nejlepší servis na trhu, a jsme vděčni za projevenou spokojenost s našimi službami.

Pro nadcházející rok jsme opět připravili několik novinek, a to jak v našem produktovém portfoliu, tak i ve způsobu fungování naší firmy a službám pro naše obchodní partnery – pro Vás. Věříme, že všechny tyto novinky, ať už více či méně viditelné, oceníte a že splní náš cíl, kterým je Vaše spokojenost.

Dovolte nám popřát Vám všem, našim odběratelům i dodavatelům, spolupracovníkům a troufám si říci přátelům, za naši společnost KåKå CZ s. r. o. vše dobré a mnoho úspěchů v příštím roce jak v profesní, tak i osobní rovině, stejně tak jako příjemné prožití nadcházejícího svátečního času. Je nám ctí a radostí s Vámi spolupracovat a těšíme se na rozvíjení dalších vztahů i v budoucnu.

Příjemné prožití vánočních svátků,
v novém roce mnoho štěstí, zdraví,
osobních a pracovních úspěchů Vám přeje

KåKå

Vánoční dvojrozhovor:

Na 5 otázek odpovídají:

Ing. Petr C i n g r,

výkonný ředitel, AGROFERT HOLDING, a. s.,

a

Ing. Jaroslav K u r č í k,

generální ředitel, PENAM, a. s.

Skupina AGROFERT patří k nejdynamičtějším společnostem v oborech svého podnikání, ale také v rámci naší celé ekonomiky, neboť ve výši zisku i obratu na jednoho zaměstnance zaujímá čelné pozice, a to již řadu let. Společnost vlastní významné majetkové účasti ve zpracovatelských, výrobních a distribučních podnicích zemědělského, potravinářského a chemického průmyslu. A je úspěšná, což jako příklad vždy přitahuje pozornost. A blíží se závěr tohoto dost politicky i hospodářsky složitého roku. Právě proto jsme si vybrali pro „dvojrozhovor" v našem svátečním vánočním čísle dva čelné představitele tohoto významného seskupení, aby se před našimi čtenáři podělili o své zkušenosti.

1. Odkdy pracujete v seskupení AGROFERT a jaká praxe předcházela Vašemu nynějšímu zařazení a to jak v této společnosti, tak mimo ni? A jaký okruh působností obsahuje Vaše nynější funkce, včetně těch, jež zastupujete v orgánech společností Vašeho seskupení? A ve kterých to je?

Ing. PETR CINGR: V Agrofertu pracuji od září roku 2006. Před nástupem do skupiny jsem od vysoké školy působil v chemickém průmyslu. Svoji praxi jsem začal v roce 1999 ve společnosti Kaučuk, a. s., kde jsem působil v řadě technických funkcí a poslední rok v pozici generálního ředitele. Od roku 2002 do roku 2006 jsem zastával pozici generálního ředitele Chemopetrol, a. s., který byl stejně jako Kaučuk, a. s., vlastněn chemickým holdingem Unipetrol, a. s. Po nástupu do Agrofertu jsem změnil obor a nastoupil do pozice ředitele Kosteleckých uzenin, a. s., a měl jsem na starosti celou masnou divizi skupiny. Ta v té době zahrnovala 3 masokombináty v České republice (Maso Planá, Masna Studená a Kostelecké uzeniny) a 3 drůbežářské společnosti na Slovensku (THP, Hydina Cifer a HYZA). Celá divize prošla rozsáhlou restrukturalizací, která bude dokončena v příštím roce. Postupně naplňujeme i náš cíl, vytvořit potravinářskou divizi. Já se soustředím na chemický sektor skupiny, ve kterém jsem před příchodem do Agrofertu působil 15 let. Nadále, kromě odpovědnosti za činnosti zajišťované centrálně Agrofertem pro skupinu, zůstanou v mé gesci společnosti Fatra, Synthesia, Precheza, Precolor a Lovochemie.

Ing. JAROSLAV KURČÍK: Pro společnost AGROFERT HOLDING pracuji od podzimu roku 2004, tedy od doby, kdy se jediným společníkem, tehdy ještě společnosti PENAM spol. s r. o. stal AGROFERT HOLDING. Nastoupil jsem na pozici generálního ředitele společnosti PENAM, kterou zastávám dodnes. Předtím jsem osm let pracoval ve společnosti Odkolek, naposledy v pozici ředitele pekárenské divize. Kromě společnosti PENAM, a. s., řídím i mlýnsko-pekárenské aktivity na Slovensku, a to ve společnostech skupiny PENAM SLOVAKIA. Od dubna tohoto roku odpovídám i za masné společnosti holdingu, konkrétně společnosti Kostelecké uzeniny a. s. a Maso Planá, a. s., kde zastávám pozici předsedy představenstva.

2. Do podzimu loňského roku prožívalo naše hospodářství období obecné prosperity. Od této doby se však velmi zachází s nesympatickým slůvkem „krize". V potravinářském průmyslu přitom o zásadní poklesy výrobních objemů nejde, jinak je to u jiných oborů činností. Jak vidíte a hodnotíte sílu naší ekonomiky v tomto období a v jakém krizovém stadiu – podle Vás – se nyní nacházíme? A není u nás – zejména v odvětvích zemědělství a potravinářství – tento problém spíše psychologické povahy?

Ing. PETR CINGR: Neřekl bych, že potravinářský průmysl není „krizí" zasažen. Krize je provázena obecně poklesem spotřeby, která se dotkla i potravinářského sektoru. V drůbeži například poklesly prodeje o 5–15 % podle sortimentu. Podle mého názoru nejsme zdaleka z nejhoršího venku, i když řada médií pozitivně informuje o obratu vývoje ekonomiky. Stále totiž dochází ke snižování počtu zaměstnanců napříč všemi sektory, doprovázené nervozitou na pracovním trhu. Lidé tudíž jsou a zůstanou opatrní ve svých výdajích i v příštích měsících. Osobně se domnívám, že ke spotřebě na úrovni roku 2007 se budeme vracet velmi dlouho.

Ing. JAROSLAV KURČÍK: Když si uvědomíte, že naším zákazníkem, respektive spotřebitelem je – vyjma kojenců – skoro každý občan, lehce si odvodíte, jak se krize dotkne nás. Vlivem ztráty pracovní pozice více než půl milionu zaměstnanců v České republice se snížila spotřeba, spotřeba potravin nevyjímaje a došlo k orientaci na levnější potraviny. Několikaměsíční poklesy maloobchodního obratu v ČR jsou toho důkazem. Můžete namítat, že rohlík je trvale nejlevnější potravinou, ale my neprodáváme pouze rohlíky. Vyrábíme spoustu produktů ve vyšších cenových relacích a zde dochází k poklesu. Pod tlakem nižších prodejů, s cílem přilákat více zákazníků, respektive udržení si stávajících zákazníků, sílí i tlak maloobchodních řetězců na snižování cen. A na snížení maloobchodní ceny se značnou měrou podílí výrobce. Nechci být pesimistou, ale předpokládám, že rok 2010 bude pro potravinářské výrobce ještě složitější něž rok 2009. Očekávám další nárůst nezaměstnanosti a bohužel většina Čechů, když začne šetřit, tak na potravinách.

3. Většina podniků změnila v posledním roce svoje ekonomické a obchodní chování. Začalo se šetřit takřka ve všech výdajových položkách. To je sice na jedné straně pozitivum, avšak také jednoznačný „prokrizový" jev. Jak to bylo u Vás, nebo lépe řečeno v oblasti Vaší řídící působnosti? Změnil tento ekonomický stav i Vaše systémy řídící práce a osobní postoje k řešeným problémům? A lze nalézt v těchto případných nových pohledech na svět i jisté přínosy pro Vás?

Ing. PETR CINGR: My jsme naše chování nezměnili, řídíme naše společnosti stále stejně, stále se spoléháme na naše managementy, stále nepoužíváme poradenské firmy. Pravdou je, že díky „krizi" jsme schopni snáze a rychleji prosadit některé kroky, změny a projekty, které narážely na neochotu zaměstnanců, přístup odborů, legislativní omezení nebo nedostatek pracovníků na trhu práce. To se dnes změnilo, spousta záležitostí jde snáze. Současná situace nabízí řadu příležitostí a nemyslím jen příležitosti investovat. Hlásí se nám řada kvalitních lidí se zájmem o zaměstnání, snižuje se počet konkurenčních firem, řada odběratelů i dodavatelů preferuje jistotu před cenou. Díky tomu se nám daří dosahovat zajímavých obchodních dohod s našimi partnery. Současná situace má ale i stinné stránky, zejména v oblasti platební morálky. To nás nutí pečlivěji prověřovat naše partnery a více se jistit proti obchodním rizikům.

Ing. JAROSLAV KURČÍK: Naše skupina je známá tím, že se snaží náklady optimalizovat a restrukturalizovat v každém období. Například v PENAMu byl připraven již před krizí Restrukturalizační plán, který se naplňuje již několik let. Začátkem roku jsme uzavřeli pekárnu Sviadnov a výrobu přesunuli do nedalekého Martinova. Nebyl to však důsledek krize, ale dlouhodobě plánovaná akce. Něco podobného dnes probíhá i v masných společnostech. V roce 2010 proběhne fúze společností Kostelecké uzeniny a Maso Planá spojená s optimalizací výrobních kapacit, specializací výrob, optimalizací logistiky apod. V období krize jsme se ještě více zaměřili na cash flow a pohledávky. Snažíme se vnímat krizi i jako pozitivum. Někde jsem četl, že krize dělá silné ještě silnějšími, a doufám, že to bude i náš případ.

4. Sleduji náš trh potravin profesionálně již od svých profesních začátků v sedmdesátých letech minulého století. Proto mě vždy velmi zajímají názory odborníků, kteří „jsou v něm". Jaký je dle Vašeho hodnocení náš nynější tuzemský potravinový trh? Co je dle Vás na něm pozitivní, jak se v jeho „víru" pracuje, a co nestojí za moc, lépe řečeno co dodavatelům potravin nejvíce vadí? A pak doplňuji ještě jednu myšlenku, s níž trh potravin velmi souvisí. Export. Existuje dle Vás recept na možnost vývozu našich potravin, který by měl šanci eliminovat k nám dovážené objemy?

Ing. Petr Cingr: Trh v České republice je velmi otevřený, uspějí zde jen opravdu dobré společnosti. Není tu velká ochrana domácího trhu, čeští zákazníci nejsou patrioty, stále převažuje orientace na cenu před orientací na kvalitu potravin nebo zemi původu, i když je i zde patrná změna. To vše můžeme vnímat jako omezení i jako výzvu. Nutí nás to stále hledat rezervy, zlepšovat kvalitu našich výrobků a služeb, vymýšlet a uvádět na trh novinky.

Ing. JAROSLAV KURČÍK: I když se o kvalitě potravin v Čechách již hodně napsalo, a ne vždy pouze v pozitivním slova smyslu, troufám si říci, že dnešní tuzemský potravinový trh je vyspělý a zákazník má možnost výběru. Masné, mléčné výrobky i pečivo dnes můžete koupit v různých cenových relacích, od různých výrobců z tuzemska i zahraničí. Výrobky, na které jsme narazili před dvaceti lety pouze při návštěvách zahraničí, jsou dnes běžnou součástí nabídky v českém maloobchodu. Na co si však většina českých potravinářských výrobců stěžuje, je jejich zastoupení na regálu. Jsou výrobky, kde většina pochází ze zahraničí. Chápu chování nákupčích maloobchodních řetězců, kteří se snaží co nejlevněji nakoupit a někdy volí dovoz stejného nebo podobného výrobku ze zahraničí. Co mi však chybí, a to vidím například při svých návštěvách v Rakousku, je určitá „zákaznická národní příslušnost". Já osobně při nákupu potravin volím české výrobce a na jejich výrobcích si vždy pochutnám. Export je samotnou kapitolou. Neznám pekárenského výrobce, který by dlouhodobě a úspěšně exportoval část své produkce, jestli nemluvíme o Slovensku. Trochu lepší situace je u masných výrobků, i když i zde narážíme na jiné chutě i ochranářská pravidla. U exportu masných výrobků do budoucna jsem však optimistou.

5. A nyní již nepracovně na závěr, abychom přispěli i tady ku trošce sváteční nálady. Vánoční svátky jsou před námi, stejně tak rozloučení se starým rokem na Silvestra a pak oslava Nového roku. Jak budete trávit toto sváteční období a na co se nejvíce, kromě dárku od Ježíška, těšíte?

Ing. PETR CINGR: Vánoce budu trávit s rodinou. Kromě toho se těším na to, že díky trochu volnějšímu kalendáři stihnu „vánoční" úklid v kanceláři a podaří se mi dotáhnout všechny resty tak, abych Nový rok začal s „čistým" stolem.

Ing. JAROSLAV KURČÍK: Když jsem ještě před lety působil v pozici ředitele pekárny, rád jsem používal rčení, že jsme v pozici lidí, kteří o Vánočních svátcích pracují, aby ostatní měli hezké Vánoce. Běžně jsem trávil dopoledne 24. 12. v práci a o období mezi Štědrým dnem a Silvestrem ani nemluvím. Dnes jsem tuto starost s radostí přenechal svým kolegům, i když jsem s nimi v kontaktu i ve zmiňovaný Štědrý den. A na co se nejvíce těším? Na dárky, to je jasné. Ale také na chvíle klidu a pohody v rodinném kruhu.

Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.

AGROFERT HOLDING, a.s.

Penam
To dobré poznám

Veselé Vánoce

VÁNOČNÍ STROM ZE „STAROMÁKU“

V centru Prahy, na Staroměstském náměstí, každoročně před Vánocemi „vyroste“ překrásný vánoční strom. Ten letošní smrk rostl u Vrchlabí, na břehu Labe. Je krásný, svým majestátem jen zvýrazní kouzlo Vánoc. A aby nám nebylo líto jeho konce, který nastal hlubokými zářezy do jeho těla, přišlo ujištění místního starosty Jana Sobotky, že jeho osud byl stejně i tak spečetěn.„Jsme rádi, že ozdobí Staroměstské náměstí. Museli bychom ho stejně kvůli riziku povodní a poškození blízkého mostu pokácet,“ uvedl starosta Vrchlabí. Zhruba 65 až 70 let starý strom uložený na speciální americký tahač vyrazil ještě tentýž večer, kdy byl poražen, na svoji pouť do Prahy. Na Staroměstské náměstí dorazil časně ráno a nazdobený se slavnostně rozzářil v sobotu 28. listopadu v 18 hodin.

PODIVNÉ KOUZLO VÁNOC S OPOŽDĚNÝMI DÁRKY

Z denních zpráv o vánočních trzích a přípravách na tyto svátky klidu a pohody je až někdy úzko. Zvláště když se tam vyjadřují ženy ve smyslu, co si kde a u jaké firmy objednají za cukroví, ozdoby, aby sváteční den raději strávily v klidu. Svátek tak ztrácí na svém kouzlu a k nějakým symbolům křesťanství má hodně daleko. Konzumní společnost dává o sobě čím dál tím víc vědět, a tak nepřekvapí, že až 70 procent Čechů nebude letos dávat svým přátelům a blízkým dárky pod stromeček, ale až následně, jen tak s chabým vysvětlením, že je to z výprodeje za slevy, které každoročně vypuknou s Novým rokem. Tuto zprávu přetiskly z výsledků agenturních šetření snad všechny deníky. K tomu ale chyběly komentáře, které by bezprecedentní počínání slev chtivých spotřebitelů odsoudily. Oč bylo krásnější pár týdnů před Vánocemi ve škole lepit z barevných proužků rozstřihaného papíru řetězy na vánoční strom, nebo složitě skládat z pozlátek vánoční hvězdy a vše v nějaké hezké krabičce věnovat rodičům, aby včas tyto ozdoby poslali Ježíškovi.

Nestalo se ani v době poměrné bídy, že by pod stromečkem chyběly dárky s oznámením, že u knihkupce nebyla žádná knížka, v prodejně obuvi chyběly nějaké hezké bačkory anebo v textilu něco zajímavého, co by malé parádnici udělalo radost. Nečastovali jsme se televizory, drahými lyžemi nebo koly či motorkami, ale s každou stavebnicí se počítalo do hry s rodiči a ti nám zaručili, že půjde o hru a legraci, která k dalším svátečním dnům neodmyslitelně patřila. Proto jsme se vždy tak na Vánoce těšily a jako děti nemohly dospat do dne, který začínal půstem s vynikající rozinkovou vánočkou od maminky a podvečerním šumem „křídel“ andělů v zamknutém pokoji, kde i klíčová dírka byla vždy pečlivě zakryta, a my se jen dohadovaly, co se tam děje.

Nejsem sice až tak velký pamětník, ale myslím si, že to není tak dávno, co se Vánoce slavily poctivě, se vším všudy. O to větší mám potom radost, když se lidé vrací k tradicím a formou různých vánočních akcí, muzeí a výstav se snaží navázat na krásnou tradici, jíž by bylo velmi smutné se dobrovolně vzdát.

ODKUD POCHÁZÍ ADVENTNÍ VĚNEC A KALENDÁŘ

Adventní věnec se objevil v roce 1838. Hamburský teolog Johann HeinrichWichlern pověsil na začátku adventu nad dveře svého sirotčince dřevěný vyřezávaný věnec, na který denně dával novou zapálenou svíčku. Pod věnec umístil pokladničku, do níž mohli lidé přispívat pro děti na Vánoce. Dnes se místo 24 svíček pro každý adventní den dávají na věnec jen čtyři a každou neděli se zapaluje o svíci více. Postupné rozsvěcení symbolizuje, že příchod Krista do života znamená nárůst světla, pokoje a radosti. Kruh vyjadřuje společenství a plameny světlo, které osvěcuje každého člověka. Původně byly přípustné výhradně svíčky fialové – podle barvy kněžského roucha. Nyní barevnost podléhá módě. Základem však stále zůstává zelená dřevina: jedle, smrk, borovice. Existuje i varianta věnec bez svíček, ta se zavěšuje na vstupní dveře. Adventní kalendáře navázaly na zvyky, při nichž lidé v prosinci dělali za každý uplynulý den čárky křídou nebo věšeli 24 malých obrázků na zeď. První známý ručně vyrobený Adventní kalendář pochází z roku 1851. První tištěný kalendář s dvaceti čtyřmi malými barevnými obrázky přilepenými na lepence vyrobil v roce 1908 Gerhard Lang, spolumajitel mnichovské tiskárny Reichhold & Lang. Tento první „Mnichovský vánoční kalendář“ byl však bez otevíracích okének.

ZBRUSU NOVÉ VÁNOČNÍ DOBROTY

Pečete každý rok na Vánoce sice odzkoušené, ale přece jen stále ty samé dobroty? Pokud trváte na tradicích, nic vám nebrání udělat si nové kulinářské zvyky. Zkuste to tentokrát se skvělým slaným pečivem a teplým salátem z pečených jablek, s doporučením Jany Zatloukalové a její Vánoční kuchařky.

SKVĚLÉ SLANÉ PEČIVO

pro 4 uzobávající osoby 150 g tvrdého sýra, 210 g polohrubé mouky, 150 g másla, 6 lžic mléka, 1 vejce k potření, koření podle chuti – vaše oblíbená grilovací směs (ideálně domácí, čili bez průmyslové univerzální chuti), kmín, hrubá sůl, bylinky

1. Nastrouhejte sýr a přidejte k němu všechny ostatní ingredience s výjimkou vajíčka a koření. Vypracujte těsto, zabalte do fólie a nechte přes noc odpočinout v lednici.

2. Troubu předehřejte na 180 °C. Na pomoučněném válu rozválejte těsto na plát silný necelého půl centimetru. Vajíčko rozšlehejte se lžící vody a potřete jím vyválené těsto. Posypte kořením a rozkrájejte na tvary podle svého gusta – tyčinky, čtverečky, trojúhelníky nebo úplně jiné tvary – hlavně však zachovejte přibližně stejnou velikost, bude se vám to při pečení hodit, až budete chtít, aby se všechno propeklo rovnoměrně.

3. S pomocí nože přeneste tvary na plech vyložený papírem na pečení. Vložte do vyhřáté trouby a pečte asi 8 minut. Jakmile pečivo naskočí a na povrchu zezlátne, hned jej vyndejte ven.

4. Vychladlé pečivo můžete uskladnit, stačí jej neprodyšně uzavřít přinejmenším do mikrotenového sáčku.

TEPLÝ SALÁT Z PEČENÝCH JABLÍČEK

pro 1 osobu 2 jablíčka, 1 lžíce medu, 1 lžíce vyloupaných vlašských ořechů, nasekaných nožem velmi nahrubo

1. Jablíčka pořádně opláchněte a celá je vložte na rošt do pečící trouby předem rozehřáté na sto osmdesát stupňů Celsia. Dolů pod ně položte malý pekáček nebo alespoň kousek alobalu, aby vytékající šťáva zbytečně nezašpinila dno vaší trouby.

2. Po upečení nechte měkká jablíčka několik minut stát. Až zchladnou natolik, abyste je mohli vzít do ruky, rozkrojte je na čtvrtky a vyřízněte z nich opatrně jádřinec – stejným způsobem, jak jste zvyklí u syrových jablek.

Nakonec ještě vydlabané čtvrtky nakrájejte na kousky přibližně velikosti sousta a naskládejte je do misky nebo do hlubokého talíře.

3. Zakápněte medem (pokud se vám jedna střízlivá lžíce zdá velmi málo, přidejte další) a posypte ořechy. Snězte rychle a v tichosti teplé, než parádní vůně pečených jablíček přiláká další zájemce. Anebo preventivně s dalšími strávníky počítejte, a rovnou jablíček upečte víc.

ČOKOLÁDOVÉ KOLÁČKY S NÁDIVKOU

Těsto: 180 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 140 g másla, 3 žloutky, 100 g strouhané čokolády, kůra z citronu
Náplň: 40 g mletého kokosu, 40 g mletých ořechů, 30 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu, mléko

Ořechy, kokos a moučkový cukr spaříme trochou horkého mléka. Poté přidáme rum a vymícháme dohladka. Máslo utřeme do pěny s cukrem, žloutky a strouhanou čokoládou. Přidáme citronovou kůru a mouku. Z těsta vytvoříme malé kuličky. Každou kuličku prstem vytvarujeme do koláčku s důlkem. Do důlku dáme nádivku. Pečeme dorůžova.

Na Vánoce můžeme připravit i jiné druhy našich ryb než jen klasického kapra.

ŠLEHANÉ ZÁZVORKY

150 g polohrubé mouky, 150 g moučkového cukru, 1 lžíce mletého zázvoru, 1 vejce, špetka prášku do pečiva, citronová kůra

Ve vodní lázni šleháme cukr se žloutky do zhoustnutí. Odstavíme a šleháme do vychladnutí. Přidáme citronovou kůru, prosetou mouku s práškem do pečiva, zázvorem a vypracujeme těsto. Vyválíme tenkou placku, vykrajujme tvary zázvorek. Klademe na vymazaný plech a v mírné troubě upečeme. Na plechu necháme vychladnout

RUMOVÉ KROUŽKY

500 g hladké mouky, 120 g moučkového cukru, 250 g másla, 50 g mletých ořechů, 2 žloutky, 100 ml rumu, 100 g moučkového cukru a 1 vanilkový cukr

Z mouky, cukru, másla, ořechů a žloutků vypracujeme těsto a necháme 10 minut v chladu odpočinout. Vyválíme váleček, nakrájíme na kousky, spojíme do kroužků a upečeme v mírně vyhřáté troubě dorůžova. Rum zahřejeme a cukr smícháme s vanilkovým cukrem. Vychladlé kroužky namáčíme v horkém rumu a obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

OŘÍŠKOVÉ VĚNEČKY

300 g polohrubé mouky, 60 g upražených lískových oříšků, 80 g rostlinného tuku, 1 vejce, trochu soli, nastrouhaná kůra z poloviny citronu, 30 g moučkového cukru, 1/8 l mléka, 15 g droždí, ztužený tuk na vymazání plechu, 1 vanilkový cukr, 3 sáčky vanilkového cukru na obalení.

Z droždí, trochu mouky a cukru připravíme kvásek. Změklý tuk utřeme do pěny, přidáme cukr, vejce, citronovou kůru, sůl a třeme ještě 10 minut. Přilijeme kvásek, prosátou mouku smíchanou s umletými oříšky, vlažným mlékem a na vále vypracujeme tužší těsto. Přikryjeme ho a dáme kynout. Z vykynutého těsta nakrájíme stejně velké kousky, vyválíme z nich válečky a upravíme věnečky. Složíme je na vymaštěný plech a dáme kynout. Pak je upečeme dozlatova. Svaříme 200 ml vody s 1 vanilkovým cukrem. Upečené věnečky ponoříme do horké sladké vody a rychle vyndáme. Ihned je obalujeme ve vanilkovém cukru. Pak je navlečeme na vařečku a necháme v suché místnosti po celý den sušit.

RUMOVÉ KOLÁČKY

120 g hladké mouky, 120 g másla, 80 g moučkového cukru, 60 g umletých lískových oříšků, na ozdobu 50 g upražených lískových oříšků
Rumový krém: 150 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu
Rumová poleva: 250 g moučkového cukru, 3 lžíce rumu

Všechny přísady na rumový krém utřeme dohladka. Do prosáté mouky, cukru a umletých oříšků rozsekáme máslo, zpracujeme těsto a dáme je do studena ztuhnout. Těsto vyválíme na plát a vykrajujeme malé koláčky. Srovnáme je na suchý plech a upečeme. Studené spojujeme rumovým krémem. Zahřejeme 3 lžíce rumu, přidáme 1 lžíci vody, přisypeme 250 g moučkového cukru a vymícháme hladkou polevu. Naneseme na koláčky a doprostřed dáme po jednom upraženém lískovém oříšku.

VIŠŇOVÉ KULIČKY

130 g oloupaných strouhaných mandlí, 80 g moučkového cukru, 1 bílek, 1 lžička citronové šťávy, kompotované okapané višně, moučkový cukr na vál, 30 g čokolády na obalení
Čokoládová poleva: 100 g čokolády, 170 g kostkového cukru, 40 g másla.

Čokoládu na obalení nahrubo nastrouháme. Cukr smícháme se strouhanými mandlemi, přidáme ušlehaný sníh z bílků, citronovou šťávu a směs zpracujeme v tuhou hmotu. Nakrájíme z ní kousky, zploštíme je, doprostřed vložíme višni a zabalíme ji tak, aby vznikla kulička. Kuličky sušíme na pocukrovaném prkénku. Mezitím si připravíme polevu. Cukr rozpustíme ve 200 ml vody a vaříme tak dlouho, až začne tekutina houstnout. Čokoládu necháme změknout, přidáme do ní máslo a utřeme dohladka. Poté za stálého míchání přilévame svařený cukr. Kuličky napícháme na párátka, namočíme je v polevě, necháme chvíli zaschnout a obalíme je ve strouhané čokoládě.

a šťastný nový rok 2010

PEČENÉ KOŠÍČKY S NÁDIVKOU

250 g hladké mouky, 120 g másla, 60 g cukru, 2 žloutky, citronová kůra
Náplň: 2 vejce, 200 g cukru, 100 g mletých ořechů, 100 g v rumu namočených a nasekaných rozinek

Z mouky, másla, cukru, žloutků a citronové kůry vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočinout. Vyšleháme vejce s cukrem, přidáme ořechy, rum a vymícháme hladký krém.. Těsto vtlačíme do formiček – „košíčků" a plníme připravenou nádivkou. Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Po vychladnutí a vyjmutí z formiček jemně pocukrujeme.

ANÝZOVÉ PEČIVO

Těsto 1: 200 g hladké mouky, 40 g moučkového cukru, 1 lžička tlučeného anýzu, 110 g másla, 3 žloutky, ztužený tuk na papír
Těsto 2: 120 g pískového cukru, 3 bílky, 100 g strouhaných ořechů, 40 g strouhané čokolády

Přesátou mouku spojíme s máslem, cukrem, anýzem a žloutky v těsto, které dobře propracujeme a dáme na hodinu do studena ztuhnout. Ze ztuhlého těsta vyválíme plát asi půl centimetru silný, položíme jej na papír z obou stran pomazaný tukem. Přeneseme na plech a dáme do předem vyhřáté trouby napůl upéci. Mezitím připravíme druhé těsto. Z bílků ušleháme tuhý sníh, po lžících zašleháme cukr a vmícháme ořechy a čokoládu. Toto těsto rozložíme na poloupečený plát a dopečeme dozlatova. Ještě za tepla vykrajujeme plechovou formičkou anýzová kolečka.

O VÁNOCÍCH SE DŘÍV JEDLY HLAVNĚ POLÉVKY A KUCNOUCHY

Šikovní lidé z turnovského muzea v Českém ráji se pustili do průzkumu napříč minulostí, aby zjistili, co jedli v čas adventní jejich předkové. Došli k tomuto závěru: Hlavně polévkami a hustými kašemi, takzvanými kucnouchy, se živili dříve lidé v oblasti Českého ráje a Pojizeří. Od čtvrtka 12. listopadu až do konce roku si v muzeu mohou návštěvníci prohlédnout inventář městských kuchyní z přelomu 19. a 20. století. Výstava nazvaná V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc připomíná i obyčeje a obřady spojené s lidovými stravovacími zvyky regionu. Navíc pod stejným názvem ředitelka muzea Vladimíra Jakouběová vydala knihu s 300 místními recepty.

Recepty, které Jakouběová sebrala, jsou od pamětníků, z kronik a také z rodiny. Velkou část z nich tvoří jídla všedního dne, které jedli lidé pracující celý den na poli a neměli čas stát u plotny. Masa se v Českém ráji a Pojizeří objevovala na stole jen v neděli a zbytky hospodyně zpracovaly v týdnu do kucnouchu. Nevařil se jen z brambor, ale také z luštěnin nebo zeleniny. Velkou tradici má v regionu včelařství a výrobky z medu, perníky, ale také medové vdolky. Jídla se chystala s láskou.

Jak se ukázalo, místní lidé vůbec netuší, co se v jejich kraji dříve jedlo, a mylně se domnívají, že to byl hlavně bramborák a kyselo. „Bramboráky se tu sice dělaly, ale říkalo se jim hanušky, jejich obměnou byl frncálník, bramborák se zapečenou švestkou. S bílou kávou je to vyložená delikatesa," poznamenala Jakouběová.

Řadu receptů vyzkoušela a ohlas strávníků jen potvrdil, že tyto dobroty by dokázaly přilákat do kraje turisty. Těm se v místních restauracích jako po celé ČR stále dokola nabízejí pizzy, hamburgery, špagety a tyto staročeské dobroty upadly v zapomnění. Muzeum proto v budoucnosti chystá stálou expozici v nedalekých Dolánkách na Dlaskově statku. Muzeum tam již dvacet let pořádá jednotlivé výstavy a rádo by přispělo k osvětě při znovuvzkříšení dobré české kuchyně, v níž k Vánocům neodmyslitelně patřila vánočka a k masopustu koblihy.

HERINEK NA VŠECHNY MOŽNÉ ZPŮSOBY

Vánoce ve Švédsku začínají vlastně již na konci listopadu, kdy se v ulicích objevuje spousta hvězd, srdcí a vánočních stromků. Štědrý den se slaví s rodinou. Začíná se časnou vánoční snídaní, která se liší od běžné snídaně tím, že se dostávají malé ranní dárky. Všechny ostatní dárky se pečlivě položí pod stromek spolu se slaměnými figurkami.

Kolem oběda se rodina setkává s příbuznými.

Jí se lutfisk, což by měla být doslova „louhovaná ryba". Jde o suchou rybu (většinou tresku), která zraje asi dva týdny ve slabém louhu ze sody. Tím získá želatinovou konzistenci. Prostírá se se slaninou, hrachovou kaší a bramborem.

Po jídle se sleduje televizní vánoční program, zakusuje se perník a pije glögg – svařené víno podávané s rozinkami a mandlemi.

Večer přichází na řadu hlavní sváteční chod, herinek na všechny možné způsoby: česnekový, hořčičný, cibulový, nakládaný nebo také malé klobásky a samozřejmě švédské masové kuličky, tmavý sladký chléb s rozinkami a koláč s rybou uvnitř. Servíruje se i šunka s hořčicí. Dezert je kaše z rýže a krému s brusinkovou omáčkou nahoře. Kdo najde uvnitř schovanou mandli, můžete si něco přát.

DORT NA POČEST BALETKY

Novozélandské Vánoce mají úplně jinou atmosféru. Na jižní polokouli vrcholí léto. Všude slunce, vůně barbecue, stromy a kytky v plném květu.

Zdejší svátky mají sice společné tradice s britskými i americkými, ale přece jen se musely přizpůsobit místním podmínkám. Jedním z jejich symbolů je pohutukawa. Myrtovitý strom, který právě v době Vánoc rozkvétá. Doma si však nikdo nezapomene nastrojit klasický jehličnatý stromeček.

Mezi všemi bonbony, pudinky, krémy a koláči vyniká „Pavlova". Dort zdobený spoustou ovoce, včetně domácího kiwi, vznikl na počest zdejšího turné slavné ruské primabaleríny Anny Pavlovové a dnes je na Novém Zélandu vnímán jako součást slavnostní vánoční tabule. Televize nevysílá mnoho tematických pořadů, lidé jsou v létě přece jen více venku. Každý rok se v Aucklandu odehrává zábavný pořad Christmas in the Park (Vánoce v parku), kde se zpívají i koledy. Navíc můžete potkat průvod se Santa Clausy.

POLSKÉ DĚLENÍ OPLATKY

Štědrý den v Polsku se v řadě věcí podobá tomu, který slaví Češi. Jí se kapr, rozdávají se pod stromečkem dárky. Jeden moment však u českého prostřeného stolu chybí, je jím dělení se o oplatku. Moment, kdy si rodina před sváteční večeří rozděluje posvěcenou oplatku a sděluje svým blízkým přání, patří mezi nejdůležitější a nejniternější chvíle celých Vánoc.

Je to velmi stará křesťanská tradice, která nabrala nový rozměr v současném světě, kdy se velmi lehce přetrhávají lidské vztahy a rodinná pouta. Oplatky dříve pekly ženy doma a obřadně je nosily do kostela, kde jim je kněz posvětil. Nyní je rozdávají jednotlivé farnosti. Dělení se oplatkou připomíná, jak důležitá je rodina, připomíná Polákům, že Vánoce jsou dobou, kdy se vracíme domů. Poláci, z nichž několik stovek tisíc pracuje v zahraničí, se tradičně na zimní svátky vracejí do Polska nebo zvou své blízké k sobě.

Symbolický význam má i celá večeře, k níž lidé usedají poté, co na nebi vyjde první hvězda. Děti někdy už od pravého poledne hledí z okna ven a hlásí rodičům, zda už na nebi svítí nějaká hvězdička.

Miliony Poláků drží na Štědrý den půst. Před třemi lety se proti této tradici vzepřela hrstka nespokojenců. Katolická církev, která má v Polsku stále ještě velký vliv, oznámila, že neexistuje žádný předpis, který by zakazoval jíst 24. prosince maso, jen doporučení.

Na svátečně prostřené tabuli by mělo být 12 druhů jídel, tedy tolik, kolik je měsíců v roce a kolik bylo apoštolů. Všechny pokrmy přitom mají svůj význam stejně jako to, že jedno místo u stolu má zůstat volné. Tato tradice je spojena s tím, že lidé věřili v kouzelnou moc Vánoc, během nichž se umocňuje kontakt s mrtvými. Místo tak bylo určené vlastně pro nebožtíky, nyní je spíš vnímáno jako místo pro ty, kteří by zabloudili nebo zůstali doma ve sváteční večer sami.

Protože Polsko dříve bylo a do jisté míry stále je národem zemědělců, na stole se objevují hlavně potraviny, které dává země. V tradičním menu většinou nechybí červený boršč, kapr, pirohy plněné houbami a zelím, sleď v oleji, makovec a kutia, což je medové pečivo z pšenice. Věřilo se, že pokud bude hodně jídla na stole, bude i dobrá úroda, proto některé jídlo ani nemuselo chutnat, hlavně, že bylo.

Po jídle se ze stolu nesklízí. Lidé zpívají koledy a poté míří ke stromečku, pod nímž jsou dárky. Štědrý večer končí Poláci v kostelech na půlnoční mši. Někde se ještě teď pořádají závody rodin o to, kdo bude ve svatostánku první. Podle tradice totiž, kdo je první na půlnoční, ten bude první ve všem po celý další rok.

Je zajímavé, co všechno lze z ryb vyprodukovaných v ČR připravit.

ZA DLOUHÝCH ZIMNÍCH VEČERŮ

Dětské muzeum zahájilo novou výstavu, která přibližuje obyčeje a řemesla v 19. století.

Pravidelné návštěvy kostelů hrály důležitou roli v životě našich předků. Rozptýlení jim pak přinášely lidové zvyky, výroba ozdob na stromek nebo masek. S lidovými zvyky zimního období úzce souvisejí i církevní svátky a Vánoce. I o nich pojednává brněnská výstava Za dlouhých zimních večerů. Vedle přiblížení moravských i českých obyčejů expozice Dětského muzea na Zelném trhu v Brně láká i na možnost vyzkoušet si zapomenutá řemesla na dobových nástrojích. Výstava, která přiblíží i advent a potrvá do března roku 2010, ukazuje, jaké byly zimní podvečery na venkově, když lidé neměli televizi, knihy, a dokonce ani elektrické světlo. Expozice se zaměřuje na období od 19. po necelou polovinu 20. století a nevychází jen z moravských zvyků, ale i z tradic v českých regionech.

ZA VÁNOCEMI DO BETLÉMSKÉ KAPLE

Letošní jubilejní vánoční výstava v Betlémské kapli bude v jejích podzemních prostorách věnována dřevu a měla by názorně ukázat, jak byl život našich předků na dřevě závislý a jak jim tento prapůvodní materiál ulehčoval život. Dřevo nejprve sloužilo jako obrana proti nepříteli, pomáhalo při lovení zvěře, ale také při budování příbytků a jako prostředek k přípravě pokrmů, topení a ke svícení.

Chcete-li letos zažít dokonalou atmosféru staročeských lidových Vánoc, vydejte se v době adventu do Betlémské kaple, kde tato výstava potrvá až do 3. ledna. V historických sklepeních uvidíte nejen krásné betlémy z rozličných druhů materiálů a původní nástroje, jimiž se opracovávalo dřevo, ale budete mít možnost nahlédnout i pod ruce mistrům řezbářům, bednářům, tesařům či krajkářkám.

Letos se představí mnoho nových betlémů, které pro účely této akce připravili mistři řezbáři. Například velký Pražský betlém od Zdeňka Vondry, který barevně ztvárnil Jiří Zapletal, pohyblivý betlém z lipového dřeva od Bedřicha Šilara nebo Velký betlém Romana Galka z Jindřichova Hradce. Z Bratislavy přivezli pořadatelé krásný betlém od Vladimíra Morávka a líbit se jistě bude i Zimní betlém Vladimíra Cejnara z Děčína. Ke zhlédnutí budou i desítky dalších betlémů nejen ze dřeva, ale i zhotovených z netradičních materiálů, jako je sklo, železo, papír, textil, keramika či různá těsta. Na své si opět přijdou milovníci čertovských hrátek řezbáře Oldřicha Drozdy z Prahy.

Na výstavě se také tradičně uskuteční prodej drobných originálních vánočních dárků.

www.vanocnivystava.cz

O NEJLEPŠÍ MEDOVÉ PEČIVO

Soutěž pekařů a cukrářů bude součástí přehlídky nazvané Medové Vánoce, která se uskuteční 12. prosince v mosteckém Centru volného času. Z valné části se na její organizaci podílí majitel včelí farmy z Lomu na Mostecku Petr Táborský.

Farma organizuje oblíbenou předvánoční akci od roku 2001. Letos se výstava poprvé uskuteční v partnerském městě Most, v Centru volného času. Medové pečivo a cukroví vyhodnotí porota. Autoři tří nejlepších pochutin převezmou dárkové balíčky s kosmetikou a dalšími výrobky z včelích produktů.

Cílem přehlídky i kulinářské soutěže je podle Táborského probudit mezi lidmi větší zájem o med a výrobky z něj, v lepším případě i získat nové mladé včelaře. Včelařů totiž rapidně ubývá.

Dvoustranu připravili:
Eugenie Línková a Martin Bouška

Delta

Do života s chutí!

Vánoční nabídka

V předvánočním čase jsme pro Vás připravili pestrou nabídku tradičních vánočních výrobků.

ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.

Jedinečný chuťový zážitek!

Písecké rodinné stříbro v novém!

PROBIO – zdravé fermentované uzeniny z Písku!

Vážení zákazníci,
děkujeme Vám tímto
za celoroční přízeň,
odrážející se ve stále
rostoucím zájmu o naše zboží.
Věříme, že naše písecké uzeniny
přispějí k Vaší vánoční
i silvestrovské pohodě.
Zároveň si Vám dovolujeme popřát
vše dobré do nového roku
včetně nevšedních zážitků s výrobky
ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a. s.

PF 2010

www.mkpisek.cz

Chuť vítězí.

Gambrinus získal certifikaci k označení České pivo od Státní zemědělské a potravinářské inspekce

Praha – Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) udělila nejoblíbenějšímu českému pivu Gambrinus oprávnění používat chráněné zeměpisné označení České pivo. Certifikaci předcházely důkladné audity a kontroly použitých surovin, způsobu výroby i hotového výrobku dle přísných kritérií, a to přímo ve výrobě – v pivovarech v Plzni, Velkých Popovicích a v Nošovicích.

„Zisk certifikovaného oprávnění užívat chráněné zeměpisné označení České pivo je bezesporu potvrzením, že pivovar Gambrinus, díky využití moderních pivovarských zařízení ve spojení s tradiční recepturou, vaří vysoce kvalitní pivo. Zároveň je označení České pivo velkým zahraničním úspěchem českého pivovarnictví a věřím, že přispěje k zachování českého pivního fenoménu v jeho tradičním pojetí,“ říká Jan Hlaváček, vrchní sládek pivovaru Gambrinus.

České pivo je podle odborníků jedinečné, a to jak díky používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, tak i díky klasické technologii výroby. Pro tuzemské pivo je proti jiným pivům charakteristický vyšší podíl nezkvašeného extraktu, větší množství polyfenolů, vyšší pH, výraznější barva, chuť, vůně, hořkost i říz. **Gambrinus je typický představitel českého piva plzeňského typu**. Vaří se klasickým dvojrmutovým způsobem z čistě přírodních surovin. Vyznačuje se zlatavější barvou, jemnou, neulpívající hořkostí a typickým příjemným dozvukem sladové chuti, která podtrhuje plnost tohoto piva.

Termín **„České pivo“** je oficiálním chráněným zeměpisným označením (CHZO), které je zapsáno u Evropské komise na základě žádosti Českého svazu pivovarů a sladoven. Systém ochrany názvů zemědělských a potravinářských výrobků zavedla Evropská unie v roce 1993 s cílem ochránit výrobce před konkurencí produkující plagiáty a spotřebitele před nežádoucím klamáním. Chráněná označení zároveň slouží i jako propagace kvality.

Inspektoři SZPI prověřovali doklady o původu surovin a jakostní parametry surovin, kontrolovali průběh výroby (např. složení sypání a chmelení, teplota a čas rmutování, záznamy o chmelovaru, záznamy o použitých kvasnicích, teplota kvašení atd.), v laboratorním prostředí analyzovali parametry výroby mladiny (zákal, extrakt, hořkost, dosažitelné prokvašení) i hotového výrobku (alkohol, extrakt, barva, hořkost, PH atd.).

PODMÍNKY PRO UŽÍVÁNÍ OZNAČENÍ ČESKÉ PIVO JSOU:

- místo výroby: v pivovaru na území České republiky
- místo původu a složení základních surovin (včetně procentuálních obsahových specifikací): **slad** (ze schválených odrůd ječmene), **chmel** (z oblastí Žatecko, Úštěcko, Tršicko, odrůd Žatecký poloraný červeňák, Sládek, Premiant), **voda** (z místních zdrojů specifické tvrdosti), **kvasinky** (pivovarské kvasnice pro spodní kvašení piva)
- klasický způsob výroby piva dle specifikace – tj. dekokční jedno až třírmutový proces rmutování, scezování, chmelovar. Po dokončení chmelovaru proběhne zchlazení na zákvasnou teplotu, provzdušnění a jsou přidány pivovarské kvasnice. Kvašení musí probíhat dvoufázově. Po dokončení druhé fáze kvašení je pivo zfiltrováno a stáčeno. Lze vyrábět i nefiltrovaná piva
- kvalitativní ukazatele konečných produktů

Osvědčení České pivo udělila SZPI i dalším značkám ze tří domácích pivovarů z portfolia Plzeňského Prazdroje, a. s. – tj. Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel a Radegast. *Vladimír Jurina*

Krušovický pivovar bude investovat do snižování spotřeby vody

Až 40 procent vody chce pomocí investic do moderních technologií ušetřit Královský pivovar Krušovice a. s. „Voda je klíčovou surovinou pro výrobu samotného piva, které je zhruba z 90 procent tvořeno právě vodou, ale tato cenná surovina je využívána i v druhotných procesech, které výrobu piva doprovázejí. A právě do těchto technologií chceme investovat tak, abychom snížili spotřebu vody. Ta je ve zdejším kraji poměrně vzácná, a pokud bychom chtěli budovat nový zdroj, bylo by to mimo jiné velmi nákladné. Než k takovému kroku přistoupíme, chceme nejdříve začít vodou více šetřit,“ říká Tomáš Kosmák, vrchní sládek a manažer Královského pivovaru Krušovice a. s.

Investice se nedotknou samotného procesu výroby piva, ale jsou zaměřeny na doprovodné procesy a technologie, bez kterých se moderní výroba piva neobejde. Jedná se zejména o sanitační procesy – mytí a čištění pivních lahví, stáčení piva do lahví, mytí a desinfekce varných nádob, kvasných tanků a potrubí. Dále jde například o chladicí systémy, nebo jen prosté mytí povrchů provozů atd. Očekávané úspory vody by se podle Tomáše Kosmáka měly pohybovat v rozmezí 30 až 40 procent současné spotřeby.

Dokonalejší technologické celky také zaručí, že i při samotné výrobě piva budou nutné ztráty (tzv. extraktové ztráty), vzniklé například transportem produktu a jeho polotovarů, mnohem nižší než dosud. Výroba se tak významně zefektivní a i dopady na životní prostředí budou výrazně nižší, a to kvůli snížení biologické zátěže odpadních vod.

Spolu s tím se modernizace pivovaru dotkne i čističky odpadních vod. Její kapacita bude nejen rozšířena, ale především vybavena novými technologiemi, které zajistí vyšší kvalitu odpadních vod. Tím se podaří dlouhodobě zajistit i příznivější hodnoty odpadních vod, než jaké stanovuje platná legislativa.

Investice vynaloží Královský pivovar

Krušovice nejen kvůli snižování vlivů na životní prostředí, které s sebou nese prakticky každá výroba. Dalším cílem je zefektivnění provozu, snížení nákladů na výrobu a také příprava na budoucí posílení výrobní kapacity pivovaru. Ta se nyní pohybuje kolem 1 milionu hektolitrů ročně a v následujících letech, po skončení rekonstrukce, by mohla vzrůst až o 30 až 40 procent.

Rekonstrukce pivovaru by měla probíhat zejména v roce 2010, poslední etapa skončí v roce 2011. Celková investice se odhaduje na 6 až 7 milionů eur.

Ing. Kateřina Eliášová
Heineken Česká republika

Nealkoholická piva Zlatopramen a Starobrno Frií za sebou mají úspěšnou sezonu

Oblíbenost nealkoholických piv u českých spotřebitelů roste. Tento trend jednoznačně potvrzuje nárůst objemu prodeje těchto piv ze skupiny Heineken Česká republika. Za první tři čtvrtletí tohoto roku se prodalo více než 23 tisíc hektolitrů nealkoholického piva z rodiny Heineken, což je meziročně růst o téměř tisíc hektolitrů. Největší, téměř čtyřnásobný nárůst přitom zaznamenala značka Zlatopramen Nealko, která byla uvedena na trh na jaře loňského roku. Špičkovou kvalitu nealkoholických piv podtrhuje i řada ocenění udělených v letošním roce.

Zlatopramen nealko byl dosud na pivních soutěžích velmi úspěšný, za svoji relativně krátkou existenci stihl posbírat 1. místo na tradiční Žatecké Dočesné v září a o necelý měsíc později ho v prestižní soutěži České pivo 2009 odborná porota ohodnotila jako nejlepší nealkoholické pivo. Degustační soutěž České pivo je přitom jedinou pivní soutěží, kterou vyhlašuje a garantuje Český svaz pivovarů a sladoven, odborníci ji proto považují za nejprestižnější podnik u nás.

Neméně úspěšnou sezonu má letos i další nealkoholické pivo z rodiny Heineken – Starobrno Frií. To v silné konkurenci obstálo na Zlatém poháru Pivex 2009, kde obsadilo bronzovou pozici.

Úspěch obou nealkoholických piv spočívá v zachování jejich tradiční výroby. Pivo ve spilce prokváší kratší dobu a díky tomu se nevytvoří takové množství alkoholu jako v klasickém pivu. Nealkoholické pivo má maximální obsah alkoholu 0,49 %. Díky řízenému kvašení získá výraznou chmelovou vůni, tak podobnou jako u piva s vyšším obsahem alkoholu.

Zájem českých zákazníků o nealkoholické pivo stále roste, potvrzuje to nejen nárůst počtu značek, které jsou na trhu k dostání, ale i rostoucí objemy prodejů. Aktuálně mají spotřebitelé na výběr více než 20 druhů nealkopiva od 21 pivovarů. Kvalitní nealkoholická piva si nacházejí své příznivce nejen mezi řidiči, ale také u sportovců. Stále častěji se stává i vítaným nápojem v rámci obědových menu a vůbec pokaždé, když má člověk chuť na pivo, ale potřebuje si zároveň zachovat čistou mysl pro další činnost. I proto jsou nealko piva skupiny Heineken k dostání nejen v lahvích, ale také čepované přímo v restauracích.

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 letošním roce bylo Starobrno fúzováno do Královského pivovaru 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
Heineken Česká republika

11 zlatých medailí z Vídně pro moravská vína

Šestý ročník soutěže vín AWC Vienna 2009 přinesl moravským a českým vinařům výrazný úspěch. Národní vinařské centrum vyslalo za podpory Vinařského fondu do rakouské metropole 196 vzorků vín. Mezinárodní porota naše vína ocenila skvělými 150 medailemi.

„Vína z České republiky byla oceněna 150 medailemi, což je opravdu skvělý výsledek,“ komentuje ředitel Národního vinařského centra Ing. Pavel Krška. „11 zlatých a 107 stříbrných doplňuje 32 čestných ocenění Seal of approval. V silné mezinárodní konkurenci je to velký úspěch, zvláště pak, když AWC Vienna získala po pěti letech své existence statut Evropské komise a s 9 164 víny od 1 514 výrobců se stala největší soutěží, oficiálně uznanou Evropskou unií,“ dodává Krška.

Hodnocení základního kola probíhalo ve Vyšší vinařské a ovocnářské škole v Klosterneuburgu, kde po dva týdny hodnotilo na 300 degustátorů ze 7 zemí, mezi nimi i 42 z České republiky a Slovenska. „Letos jsem dostal příležitost pozvat a nominovat vyšší počty hodnotitelů než v minulých letech. Je to výsledek dobré úrovně těch degustátorů, kteří se zúčastnili v předchozích letech, i vynikajících výsledků a relativně vysokého počtu našich vín, účastnících se této soutěže,“ konstatoval dr. Luboš Bárta, zodpovědný v organizačním týmu za tuto část zajištění soutěže.

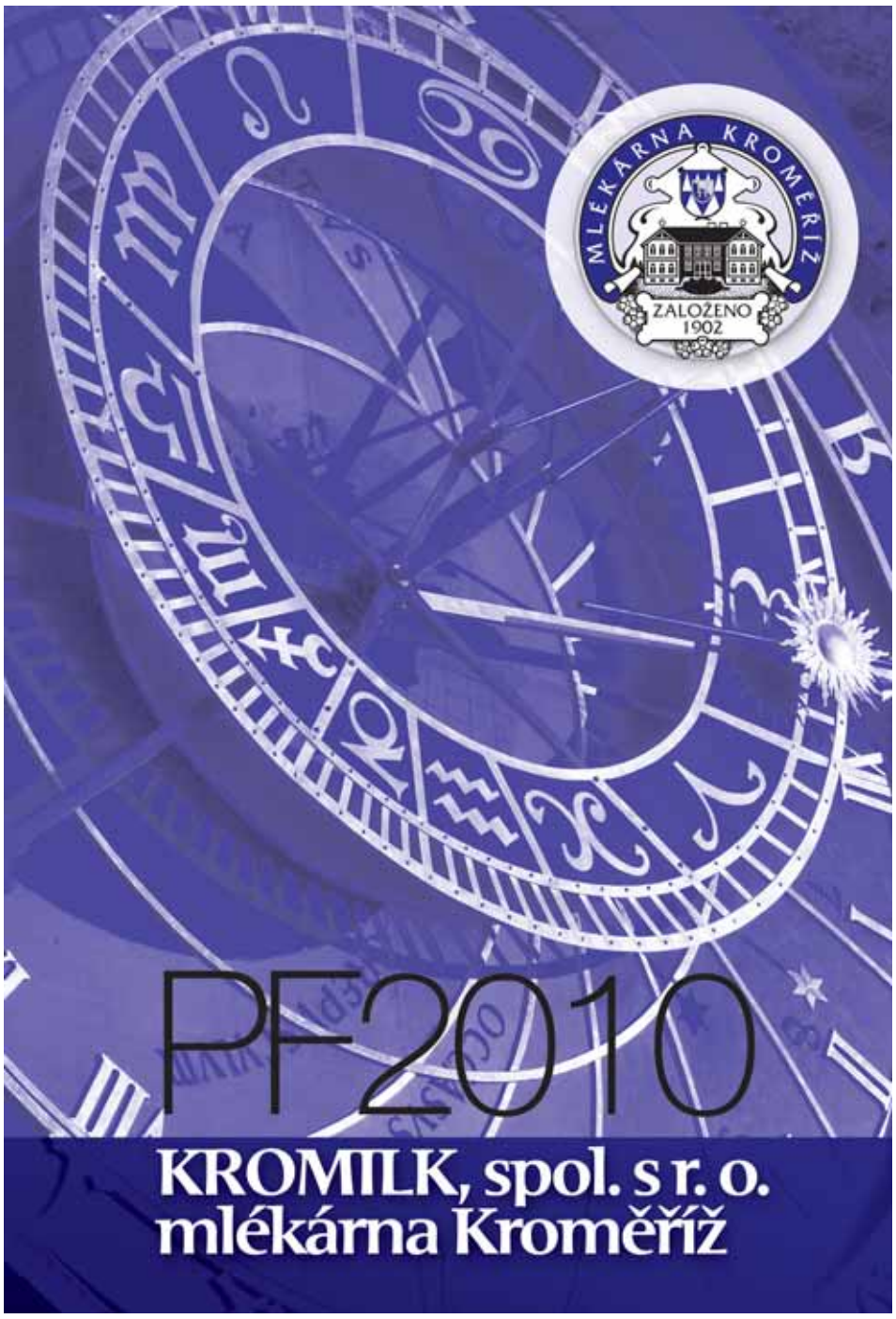
„Účast tuzemských degustátorů na tak významné zahraniční soutěži je i výbornou školou, která zvýší jejich přehled. Ochutnají a ohodnotí logicky sestavené řady 25 podobných veltlínů, ryzlinků, frankovek. Hledají v nich jemné rozdíly, seznámí se s projevy u nás méně známých odrůd, ochutnají vína z exotických zemí. To všechno může pomoci zvýšení úrovně hodnocení i na našich domácích podnicích,“ shrnuje Bárta.

Moravská vína oceněná zlatými medailemi

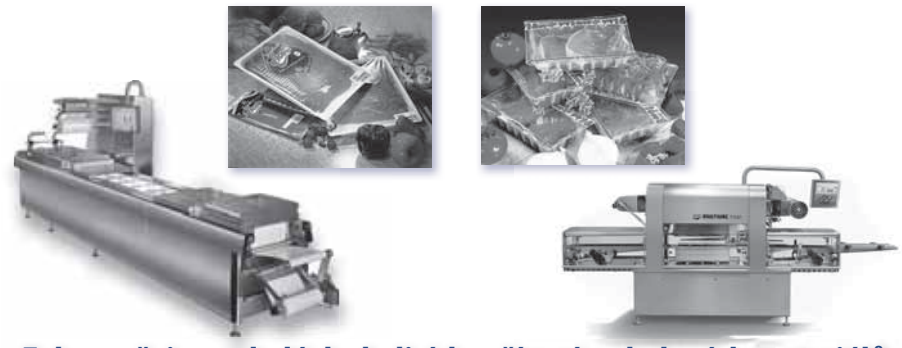
Firma	Soutěžící víno	Ročník
Helena Glosová	Chardonnay, Barrique	2007
Helena Glosová	Muškát moravský	2006
Réva Rakvice s. r. o	Rulandské bílé – ledové víno	2005
Vinařství Josef Valihrach, s. r. o.	Cabernet Franc – Moravské zemské víno	2006
Vinařství Kovacs s. r. o.	Veltlinské zelené – pozdní sběr 22/08 Grüner Veltliner	2008
Vinařství Štěpán Maňák	Weißburgunder Kabinet	2008
Vinařství Volařík	Tramín, pozdní sběr, U boží muky	2008
Vinné sklepy Valtice, a. s.	Rulandské bílé	2005
Vinné sklepy Valtice, a. s.	Ryzlink Vlašský	2007
Vinohrad CZ s. r. o.	Pálava Premium	2007
Vladimír Tetur	Chardonnay – Vladimír Tetur	2008

Ing. Jaroslav Machovec
Vinařský fond ČR

Více o vínech a vinařských akcích na www.vinazmoravy.cz nebo www.vinazcech.cz a www.svatomartinskevino.cz.



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



Zabezpečujeme dodávky balicích zařízení a obalových materiálů pro potravinářský, farmaceutický, medicínský a non-food průmysl

DODÁVÁME:

- Hlubokotažné baličky do flexibilní nebo tvrdé folie
- Darfresh systém
- FormSrink systém
- Lipform systém
- Traysealery
  – baličky využívající hotové misky
- Robotická centra
  – plně automatické balicí linky
- Zařízení pro kontrolu kvality balení
  – vyřazovací váhy
  – metaldetektory
  – rentgenové detektory
  – detektory těsnosti balení
- Vakuové komorové baličky
- Obalové materiály
  – fólie, sáčky
- Originální náhradní díly
- Servisní činnost
- Poradenskou činnost

VŠEM OBCHODNÍM PARTNERŮM
DĚKUJEME ZA SPOLUPRÁCI A DO NOVÉHO ROKU 2010
PŘEJEME MNOHO PODNIKATELSKÝCH A OSOBNÍCH ÚSPĚCHŮ.

Kontakt: MULTIVAC VERPACKUNGSMASCHINEN ČESKÁ REPUBLIKA, s. r. o.,
Párkerova 693, 250 67 Klecany u Prahy tel.: +420 261 260 516, fax: +420 261 260 518, e-mail: vaclav.knez@cz.multivac.com

L. KLÍMA

AUTOMATICKÉ MLÝNY KŘESÍN - LIBOCHOVICE s.r.o.

Kvalitní chléb začíná – u žitné mouky z Křesína!

Děkujeme všem našim zákazníkům
a přejeme krásné prožití vánočních svátků,
mnoho štěstí a úspěchů
v Novém roce 2010.

L.KLÍMA, AUTOMATICKÉ MLÝNY KŘESÍN - LIBOCHOVICE s. r. o.
Křesín 35, 410 02 Lovosice 2, telefon: 416 591 431, fax: 416 591 432
E-mail: l.klima@automatickemlyny.cz, www.automatickemlyny.cz

PMZ

pf 2010

Již 18 let na trhu!

I v příštím roce pro vás rádi vypracujeme:

- Stavebně-technologické studie řešení závodů všech kapacit
- Projekty technologické i stavební části a ostatních profesí
- Projekty čistíren odpadních vod pro potravinářský průmysl
- Inženýrskou činnost do zajištění stavebního povolení

Dokumentace od nás vždy odpovídá předpisům EU.
Více než 100 referencí jak v České tak ve Slovenské republice.

Libušská 313, 142 00 Praha 4, Česká republika
Tel.: 261 910 081, 603 239 042, fax: 261 910 045, e-mail: pmz@pmz.cz

PMZ PROJEKT – partner pro profesionální řešení

„Salima je považována za centrum potravinářského obchodu,“

ŘÍKÁ KARLHEINZ WISMER, OBCHODNÍ NÁMĚSTEK AKCIOVÉ SPOLEČNOSTI VELETRHY BRNO.

■ Po 36 letech od svého vzniku se na brněnském výstavišti znovu ve dnech od 2. do 5. března 2010 otevřou brány veletrhu Salima. Je to její 27. ročník. Co jej bude provázet?

SALIMA – 27. mezinárodní potravinářský veletrh již tradičně vhodně tématicky doplňují tři odborné veletrhy z potravinářské branže, a to **MBK** – 5. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství, **INTECO** – 24. mezinárodní veletrh technologií a zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování a **VINEX** – 15. mezinárodní vinařský veletrh. V příštím roce se čtyřlístek potravinářských veletrhů premiérově rozšíří o 26. mezinárodní veletrh obalů a obalových technologií **EMBAX**.

■ Můžete každý veletrh z této pětice stručně charakterizovat a uvést nějaké zajímavosti, s nimiž se odborná i laická veřejnost při jejich návštěvě setká?

SALIMA je vlajková loď této skupiny, představuje novinky a trendy v potravinářství a je výjimečná svým mezinárodním záběrem. Jen malý příklad: na minulém ročníku se rekordních sedmnáct zemí prezentovalo oficiálním stánkem. MBK a VINEX jsou ve svých branžích klíčovými prezentacemi se zaměřením nejen na produkci, ale také na výrobní technologie. Veletrh INTECO na výrobu logicky navazuje orientací na obchod a distribuci a je významným projektem pro celý sektor HORECA. A oborová náplň veletrhu EMBAX tvoří zase nutný mezičlánek mezi potravinářskou výrobou a obchodem. Obaláři na Salimě vystavovali i v minulosti a je dobře, že tu letos budou zastoupeni v komplexním specializovaném projektu. Připomínám, že EMBAX je oborovou jedničkou ve střední a východní Evropě.

■ Kolik firem se prezentovalo na Salimě v roce 2008 a s kolika počítáte v příštím roce? Jaká byla účast návštěvníků?

Poslední ročník Salimy byl velmi úspěšný a vystavovalo na něm 1 068 firem z 38 zemí, z nich třetina zahraničních. Nadcházející ročník se uskuteční ve zcela jiných podmínkách, než jaké na trhu panovaly v roce 2008. Nemůžeme očekávat, že se hospodářská situace neodrazí v účasti vystavovatelů. Ale jsem optimistou a věřím, že Salima je natolik životaschopný projekt, že ekonomickou krizí projde jen s pomyslnou „modřinou“ na oku.

Pokud jde o návštěvnost, ta už v roce 2006 překročila hranici 37 tisíc osob a minulý ročník Salimy si prohlédlo 37 446 odborných návštěvníků z padesáti zemí světa, zahraničních mezi nimi bylo přes 14 procent. Atraktivita příštího ročníku vzroste spojením s veletrhem EMBAX, což dává naději na další růst.

■ V rámci veletrhu Salima se vloni konala významná Mezinárodní konference Food Forum s tématem „Budoucnost evropského trhu s potravinami“, za přítomnosti 11 ministrů zemědělství a potravinářství evropských zemí. Bude se konat něco obdobného i v příštím roce?

Salima je považována za centrum potravinářského obchodu v nových členských státech Evropské unie a naší ambicí je pořádat zde vrcholná setkání na ministerské úrovni pod záštitou evropských komisařů. Příští konferenci FOOD FORUM na téma politiky kvalitních potravin již Ministerstvo zemědělství ČR připravuje.

■ Jaké ceny se budou během veletrhu udělovat?

Každoročně oceňujeme nejlepší exponáty inovativního charakteru, které vybírá nezávislá odborná hodnotitelská komise. Ocenění Zlatá Salima si během let získalo vysokou prestiž a úspěšní vystavovatelé se jím rádi chlubí na etiketách svých výrobků. Stejnou tradici mají soutěže Grand Prix Vinex a Zlatý pohár Pivex, které samozřejmě nebudou chybět ani příští rok.

■ Na obdobných světových veletrzích probíhají i soutěže. Počítá se s něčím takovým i na Salimě?

Salima má dlouhou tradici v soutěži mladých gastronomických nadějí, která v posledních letech přitahuje i účastníky ze zahraničí. Třídenní finále mezinárodního mistrovství České republiky Gastro junior Brno 2010 – Nowaco Cup se na brněnském výstavišti uskuteční už pošestnácté. Čeští kuchaři a cukráři se úspěšně prosazují v zahraničí a nás těší, že mnozí z dnešních mistrů oboru získávali první soutěžní ostruhy právě tady v Brně.

■ Představí se nějakým způsobem na Salimě i některé obchodní řetězce?

Na minulém ročníku měl premiéru COOP a jednání s řetězci probíhají také letos, ale zatím nejsou u konce. Pokud tu řetězce nebudou jako vystavovatelé, určitě budou zastoupeny na straně návštěvníků svými nákupčími.

■ Co biopotraviny a ekologické zemědělství, budou mít své místo na Salimě?

Opět připravujeme projekt BIO, kterým podporujeme ekologické zemědělce a zpracovatele biopotravin, ale zároveň vycházíme vstříc rostoucí poptávce na českém trhu. Vystavovatelům v tomto segmentu nabízíme účast za zvýhodněných podmínek. Dáme jim k dispozici celý BIO pavilon, kde ukážeme současné trendy a možnosti využití biopotravin v gastronomii.

■ Výstavy bývají pro podnikatele velmi vítaným místem k jednání o možném exportu určitého zboží. Počítáte s nějakým workshopem?

Veletrhy rozsahu Salimy jsou pravidelně cílem obchodních misí zahraničních podnikatelů. Jako veletržní správa tyto aktivity všestranně podporujeme a případně iniciujeme. Reprízu bude mít mezinárodní workshop Business Point, kterého se při minulém ročníku zúčastnili odborníci ze šestnácti zemí. Projekt Business Point 2010 připravujeme zejména pro tuzemské vystavovatele, aby jim usnadnil setkání s novými potenciálními zákazníky ze zahraničí.

■ Setká se návštěvník tohoto veletrhu i s trendy moderního stravování, a v případě že ano, jak je budete prezentovat?

Každý veletrh je nebo by měl být místem, kde se odborný návštěvník seznamuje s trendy. Na Salimě se dlouhodobě zaměřujeme na propagaci již zmíněných biopotravin, ale také kvalitních a bezpečných potravin, které reprezentuje národní značka KlasA. Zvláštní pozornost ve smyslu vyčlenění do samostatného pavilonu příští rok věnujeme také regionálním potravinám, tradičním potravinovým výrobkům a potravinám se zemským označením původu potvrzeným Evropskou komisí. Ale nezůstaneme jen doma, sledujeme také globální trendy. V tzv. „Asia Hall“ se představí gastronomické a potravinářské speciality z asijských teritorií a čtvrtek 4. března vyhlásíme „Dnem Asie na veletrhu“.

■ Co bude jakýmsi leitmotivem 27. ročníku tohoto veletrhu?

Určitě spojení s veletrhem EMBAX, které završuje kompletní workflow potravina – obal – tisk – logistika – marketing. Prezentace tak poprvé sahá od prvovýroby až po distribuci. Důležitým tématem bude také udržitelný rozvoj a odpovědnost vůči životnímu prostředí. Potřeba snížení energetické a materiálové náročnosti je velkou výzvou především pro vystavovatele veletrhu EMBAX.

■ Co si Vy osobně, pane náměstku, od Salimy slibujete?

Totéž, co od všech veletrhů, že bude místem setkávání, výměny informací, živým diskusním fórem. Veletrh není jen o produktech, které jsou často zaměnitelné a odlišují se jen malými detaily, ale hlavně o živých lidech, o jejich emocích a zážitcích. Tyto hodnoty jsou nezměřitelné, nedají se zprostředkovat elektronickou cestou, a právě proto je veletržní face-to-face marketing tak důležitý. O veletrhu jako SALIMA, kde hlavní roli hrají chutě, to myslím platí dvojnásob.

Redakce

Společnost Atoz Event otevřela další ročník programu

Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2010

SPOTŘEBITELÉ BUDOU JIŽ PODESÁTÉ HODNOTIT NOVÉ A INOVOVANÉ VÝROBKY NA TRHU RYCHLOOBRÁTKOVÉHO ZBOŽÍ

PROBÍHÁ PRVNÍ KOLO, V NĚMŽ VÝROBCI REGISTRUJÍ SVÉ PRODUKTY

Praha – Společnost Atoz Event otevřela další ročník marketingového programu Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2010. Jedná se již o desátý ročník programu, který oceňuje novinky a inovace v oblasti rychloobrátkového zboží. Sponzorem tohoto ročníku je opět společnost Speed Press Plus, a. s., přední dodavatel 3D reklamy na českém trhu.

Do programu se mohou přihlásit výrobní a distributorské společnosti, které na český trh v období od 1. září 2008 do 31. prosince 2009 uvedly či uvedou nové nebo inovované výrobky rychloobrátkového sektoru s výjimkou tabákových produktů. Registrace je otevřena do konce roku.

Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka je jediné ocenění na českém trhu, jehož vítězové jsou vyhlášeni na základě výzkumu na reprezentativním vzorku respondentů. Celého průzkumu se zúčastní přibližně 2500 respondentů.

V rámci ročníku 2009 jsme na konci dubna vyhlásili 26 vítězů, kteří se pyšní právem používat logo Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2009. Logo mohou spotřebitelé vidět např. v TV kampaních na vlhčené dětské ubrousky HUGGIES JUMBO PACK od společnosti Kimberly-Clark s. r. o., prací prášek REX ALMOND MILK a výrobek BREF TORNADO POWDER od Henkel ČR, spol. s r. o., či řadu Odol3dent zuby a jazyk od společnosti GlaxoSmithKline, s. r. o. Spotřebitelé se s ním také setkali na billboardech s kampaní na konzervované krmivo pro psy od společnosti Provimi Pet Food CZ s. r. o. Logo se rovněž často objevuje v inzercích, letácích řetězců či přímo na obalech výrobků.

„Jsme rádi, že i přes sílící obavu z ekonomické krize si společnosti uvědomují, jak důležité je své výrobky a značky podporovat a neztratit své zákazníky. Ročník 2009 byl druhým nejsilnějším v historii projektu a věříme, že i ročník 2010 bude stejně silný,“ říká Radka Reichelová, project manager programu ze společnosti Atoz Event. „Vážíme si, že oceněné společnosti ve svých kampaních používají logo Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka, které jim pomáhá bojovat proti konkurenci, zvyšovat tržby a prodlužovat životnost výrobků.“

Po ukončení registrace bude přihlášené výrobky hodnotit odborná komise, která zvolí nejinovativnější výrobek ze všech přihlášených produktů, který získá cenu poroty. Vítězové jednotlivých kategorií budou oceněni na základě výzkumu na reprezentativním vzorku respondentů. Současně s výzkumem budou na internetu a v tisku probíhat spotřebitelské soutěže. Slavnostní vyhlášení vítězů proběhne na konci dubna 2010. Vítězové získají roční licenci na logo Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2010 a znělku programu.

O SPOLEČNOSTI ATOZ EVENT

ATOZ EVENT patří na českém trhu k předním společnostem působícím v oblasti maloobchodu, marketingu a logistiky. Specializuje se na organizování odborných konferencí, workshopů, veletrhů a rovněž společenských akcí. Mezi vlastní dlouhodobé projekty patří marketingový program VOLBA SPOTŘEBITELŮ – NEJLEPŠÍ NOVINKA; RETAIL BUSINESS MIXER – VIP setkání odborníků z maloobchodu; SAMOŠKA – komplexní projekt pro tradiční rychloobrátkový trh; RETAIL MASTERS DAY – golfový turnaj pro profesionály z retailu; EASTLOG – mezinárodní fórum logistiky a dopravy; LOG-IN – fórum věnované novým projektům v logistice; SLOVLOG – fórum o trendech v logistice na Slovensku; LOG-IN SK – fórum věnované novým projektům v logistice na Slovensku; GOLFLOG – golfový turnaj určený logistikům, a LOG TRAIN CENTER – soubor specializovaných vzdělávacích kurzů pro oblast logistiky. Firma je součástí skupiny Atoz Group, do které patří také vydavatelství Atoz Publishing vydávající odborné časopisy a publikace Zboží&Prodej, Horeka, Spiritor, Systémy Logistiky, Systémy Logistiky SK, Logistická kniha seznamů a Retailová kniha seznamů a grafické studio Atoz studio. Atoz Group působí na českém trhu od roku 1992. Více informací naleznete na www.atoz.cz.

O SPOLEČNOSTI SPEED PRESS PLUS

Společnost SPEED PRESS Plus, a. s., vznikla jako jedna z prvních firem v oblasti 3D reklamy a za 17 let vývoje se stala jedním z lídrů trhu. V současné době má v nabídce přes 30 000 produktů a největší vzorkovnu v České republice. Díky vlastním výrobním technologiím a budovám, vlastní dopravě, certifikaci výrobků, nákupním cenám materiálů a výrobků je nejproduktivnější společností v tomto oboru. Více informací najdete na www.speedpress.cz.

Pro další informace, prosím, kontaktujte:

Radka Reichelová
ATOZ EVENT, s. r. o.
Holečkova 29, 150 00 Praha 5
tel.: +420 246 007 232
mobil: +420 605 494 996
fax: +420 246 007 201
e-mail: radka.reichelova@atoz.cz
www.volba-spotrebitelu.cz

MVDr. Šotola s. r. o., Akreditovaná laboratoř č. 1086

GARANCE

L 1086

Akreditace Českého institutu pro akreditaci č. 1086
Povolení SVS ČR dle Zák. 166/99 Sb. O veterinární péči... Zapojení do mezinárodního systému testování způsobilosti laboratoří

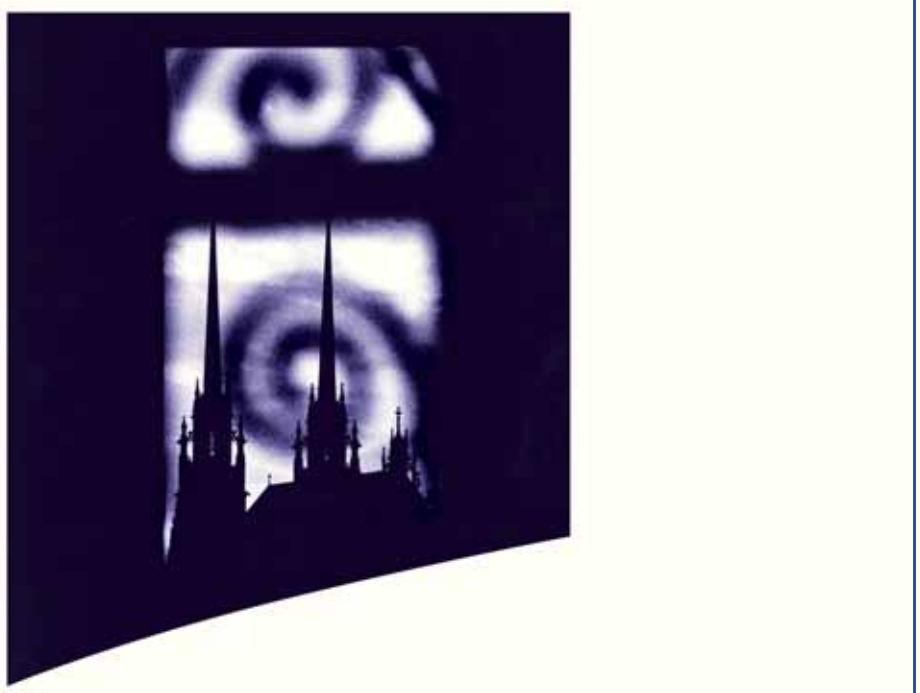
PROVÁDÍME:

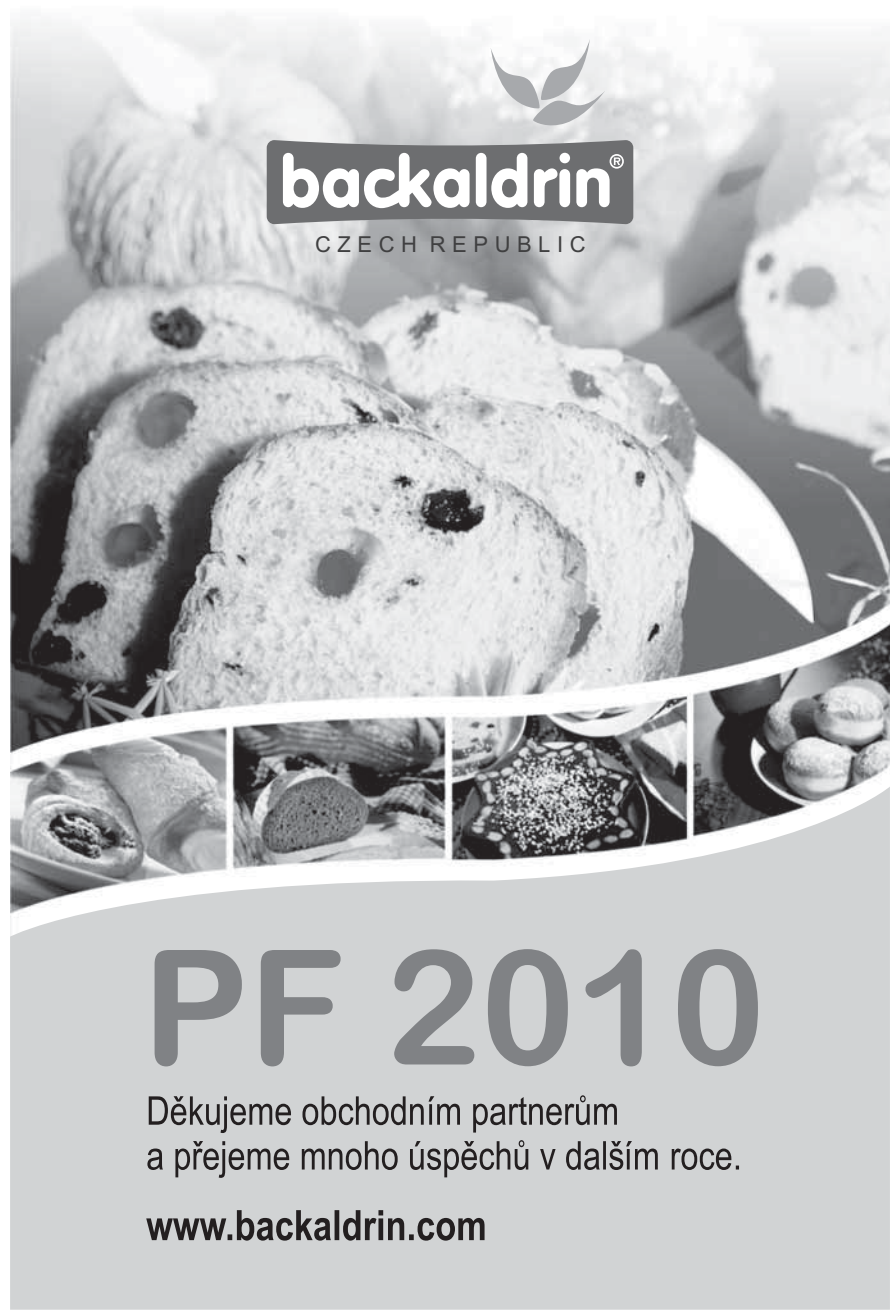
■ ANALYTIKA
- Senzorické zkoušení potravin.
- Mikrobiologické rozbory potravin, surovin, vod a prostředí.
- Chemické vyšetření potravin, surovin vod aj. včetně stanovení kontaminant.
- Laboratorní kontrola HACCP v potravinářské výrobě.
- Kompletní analýzy nutričních hodnot potravin. Laboratorní kontrola hygieny prostředí.
- Klimatizovaný svoz laboratorních vzorků zdarma.

■ PORADENSTVÍ
- Tvorba, konzultace a ověřování systému HACCP a systému jakosti dle ISO 9001:2000, včetně vypracování dokumentace
- Konzultace a činnost odborných pracovníků laboratoře přímo v místě firmy žadatele
- Činnost a konzultace v rámci systémů jakosti, legislativních a normovaných předpisů
- Konzultace a vyšetřování v rámci vstupní, mezioperační a výstupní kontroly a další odborné konzultace a školení zaměstnanců pro obchodní, potravinářské firmy.

■ EKONOMIKA
- Laboratoř je plátcem DPH
- Možnost stanovení doby splatnosti faktur dohodou s laboratoří
- Stabilitu cen laboratorních vyšetření
- Možnost množstevní slevy dle rozsahu zakázky

Havlíčkova 3041/127, Kroměříž 767 01
Tel./fax: 573 330 281, mobil: +420 602 716 658, +420 603 882 871, e-mail: jan_sotola@volny.cz





Řeznicko/uzenářské noviny

- List vychází pravidelně od roku 1992 a slouží celému oboru masného průmyslu, jejich dodavatelům a obchodu s masem a masnými výrobky. Také službám pro obor a všem dalším podnikatelským oblastem, které se zpracováním masa souvisejí.
- Rozhodujícími odběrateli jsou podniky masného průmyslu, ale i další menší zpracovatelské firmy, včetně malých živnostenských provozoven, jichž je u nás poměrně vysoký počet.
- Řeznicko/uzenářské noviny nabízejí vedle odborných článků i zábavnou část. Již tradičně je v listu zastoupena i společenská rubrika, která pamatuje na významná jubilea jak osob, tak i významných skutečností v oboru zpracovatelů masa.

Vycházejí každé dva měsíce

5/2009
ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny
LIST ČESKÉHO SVAZU ZPRACOVATELŮ MASA
Ročník XVIII. • 3. listopadu 2009 • Cena 20 Kč
Šokové zmrazování
K aktuálnímu dění kolem ČSZM
ROZHOVOR NÁM POSKYTNUL JAN KATINA, VÝKONNÝ ŘEDITEL ČSZM

www.agral.cz

ODPOVĚDI NA 2 AKTUÁLNÍ OTÁZKY

od Ing. Jana Veselého,
výkonného ředitele Českého svazu pivovarů a sladoven

OTÁZKA PRVNÍ:

Od počátku nového roku budou platit na naše výrobky s obsahem alkoholu, kromě vína, nové sazby spotřební daně – tedy sazby vyšší. Jak hodnotíte toto opatření státu směřující k lepšímu naplnění státní pokladny? A jak se to dotkne ekonomiky, ale i obchodního chování pivovarů?

ODPOVĚĎ:

Lze tedy konstatovat, že představitelé pivovarů považují očekávaný pokles spotřeby piva za vysoce pravděpodobný a ve svém důsledku by nepochybně snížil daňový výnos a měl by kontraproduktivní, opačný efekt pro státní pokladnu.

Navrhované zvýšení spotřební daně znamená „brutální" zvýšení daně o 42 % na jeden hektolitr. Navíc poškodí nejen malé pivovary, ale také střední a největší pivovarské skupiny v zemi. Zmiňovaná opatření dopadnou na naše pivovarství, a to negativně, Neumím si představit jakýkoliv pozitivní efekt. Vždyť si uvědomme, že české pivovarství je dlouhodobou vizitkou České republiky, funguje bez nároků na velké dotace a posledních dvacet let potvrdilo, jak se toto odvětví posunulo v celosvětovém měřítku a stalo se konkurenceschopným odvětvím, jako málokteré u nás. Pivovarský sektor u nás by měl být chráněn. Více než doposud. Naše argumenty podporuje řada statistik i studií. Např. ta nejčerstvější, kterou zveřejnila v září společnost Ernst & Young. Podle ní naše pivovarství významně ovlivňuje zaměstnanost především v sektoru hotelů, restaurací a dalších gastronomických zařízení, kde dnes pracuje nejméně 32 000 zaměstnanců. V maloobchodě, kde se prodává především lahvové pivo, je to nejméně 2 800 míst a v dalších dodavatelských odvětvích včetně zemědělství 12 300 pracovních příležitostí. Navíc propad zaměstnanosti v gastronomii a zemědělství bude mít silně regionální charakter.

České pivovarství se svou tradicí, historií i schopností se v posledních letech transformovalo v moderní a dynamické odvětví. Považujeme za nutné varovat před nekonzistentními, nesystémovými kroky, a to dnes, a budeme tak činit i v budoucnu. Nechceme, aby bylo poškozeno nejen české pivovarství, ale ve svém důsledku i česká ekonomika. Obdobná opatření přijatá v zahraničí jsou tím nejpřesvědčivějším důkazem.

Považuji také za nutné upozornit na to, že jsme využili řadu možností, jak oslovit vládní instituce i prostřednictvím médií situaci komentovat nejširší veřejnosti, neboť i jich se situace dotkne. Malé, střední i velké průmyslové pivovary sdružené do Českého svazu pivovarů a sladoven vnímají připravovaná daňová opatření vlády ke snížení deficitu státního rozpočtu jako diskriminační. Chápou nutnost úsporného balíčku jako reakci na špatnou ekonomickou situaci země, ale nevyváženost záměrů je to, co považují za nesprávné a alarmující.

Je potřeba, aby to byli nejen pivovarníci, kteří ponesou na svých bedrech zvyšování daní, a jiní svůj díl zodpovědnosti nepřinesli. Zvýšení sazby spotřební daně na pivo ještě více rozevře daňové nůžky mezi pivem a vínem, což pivovarský sektor vnímá jako vysoce diskriminační krok. Nulová sazba na víno znamená jen další zvýhodnění tohoto do jisté míry konkurenčního oboru.

OTÁZKA DRUHÁ:

V minulém měsíci byl schválen zákon, zkráceně nazvaný „O významné tržní síle...". Jak toto regulační opatření státu pro obchodní podmínky na našem trhu hodnotíte Vy? A mohl byste vyzdvihnout jeho pozitiva, případně i negativa, plynoucí z jeho účinnosti pro pivovarský průmysl a potravinářské výrobce?

ODPOVĚĎ:

Právě tak jako vedení Potravinářské komory podporuji přijetí uvedeného zákona. Námitky, že se bude obcházet, neobstojí. To bychom potom mohli tvrdit, že obezličku najdeme na každý zákon. Domnívám se, že alespoň taková regulace je lepší než žádná. Řetězce při jednání s pivovary vystupují z pozice síly vždy a jejich vynucování lepších obchodních podmínek je nemravné. Ve svých domovských zemích by si řetězce takové chování nedovolily. Zajištění přijatelných obchodních podmínek pivovarů vůči řetězcům je běh na dlouhou trať, ale jednou se začít musí.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

AAK

AarhusKarlshamn Czech Republic, s. r. o.

- Tuky pro mlékárenský průmysl
- Tuky pro čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl
- Tuky a shorteningy pro pekárenský průmysl
- Poradenská služba v oblasti technologie procesů výroby a zpracování rostlinných tuků a olejů

AarhusKarlshamn Czech Republic spol. s r. o., Na Pankráci 1618/30, 140 00 Praha 4, tel: +420 222 212 087; +420 222 210 406
Mobil: +420 602 451 305; +420 602 145 090, e-mail: info.cz@aak.com, www.aak.com

VŠEM NAŠIM ZÁKAZNÍKŮM PŘEJEME KRÁSNÉ A KLIDNÉ VÁNOČNÍ SVÁTKY, HODNĚ ZDRAVÍ, ŠTĚSTÍ A ÚSPĚCHŮ V NOVÉM ROCE!

Ingrovy dny 2010

Dne 3. března 2010 se uskuteční
na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě
v Brně odborný seminář **Ingrovy dny.**

Jejich součástí bude již 36. ročník
**„Semináře o jakosti potravin
a potravinových surovin“.**

Program semináře bude probíhat
v plenárním zasedání
a na něj bude navazovat posterová sekce.

Vložné 800 Kč.
Zahrnuje organizační poplatky, občerstvení, oběd,
tištěné materiály a CD z akce.

Přihlášky přijímáme na adrese:
ingrovy.dny@mendelu.cz
Garant akce Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
Telefon 775 285 392.

BIO šťávy z Arménie Tamara jsou šťávy z oblíbených i netradičních druhů ovoce

Minulý rok si získaly BIO šťávy TAMARA z Arménie své zákazníky mezi příznivci zdravého životního stylu a mezi gurmány. I letos dováží společnost Omega CZ na náš trh bioštávy Tamara. V obchodech opět najdete oblíbené šťávy ze známých druhů ovoce, jako je malina a ostružina, a objeví se i šťávy z méně známých a na vitamíny bohatých druhů, například trnka a rakytník. Velkou novinkou, až raritou na pultech bioprodejen bude šťáva z dřínu. Štávy se prodávají v litrových a 0,3 litrových skleněných lahvích. Nově společnost dováží BIO ledové bylinné čaje, a to mátový a mateřídouškový. Čaje se prodávají pouze v 0,3 balení.

MAKRO poskytuje nejširší výběr kvalitních ryb

Nabízíme Vám více než 300 druhů chlazených ryb pocházejících z oblastí od jižních Čech až po Indonésii.

www.makro.cz

makro

Partner profesionálů

Delta

Fr.Odkolek

TRADICE JIŽ OD ROKU Fr. Odkolek 1850

Návrat k tradici

Doporučuje se k laskavému ochutnání!

Fr. Odkolek

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

Děkujeme všem našim obchodním partnerům
za dobré obchodní vztahy v uplynulém roce,
přejeme hezké Vánoce a do nového roku 2010
přejeme mnoho zdraví, pohody
a obchodních úspěchů!

Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4, tel.: 296 374 656, 296 374 655, fax: 296 374 658, e-mail: agral@agral.cz

www.schaller.cz
www.schalleraustria.com

Vánoce s firmou
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®.

Přejeme Vám radostné Vánoce a pohodové sváteční dny.
Užijte si nejkrásnější období v roce!

Těšíme se, že nám i nadále zachováte přízeň, a přejeme
Vám vše nejlepší, mnoho štěstí a zdraví v roce 2010.

Úspěšný nový rok!

SCHALLER® LEBENSMITTELTECHNIK

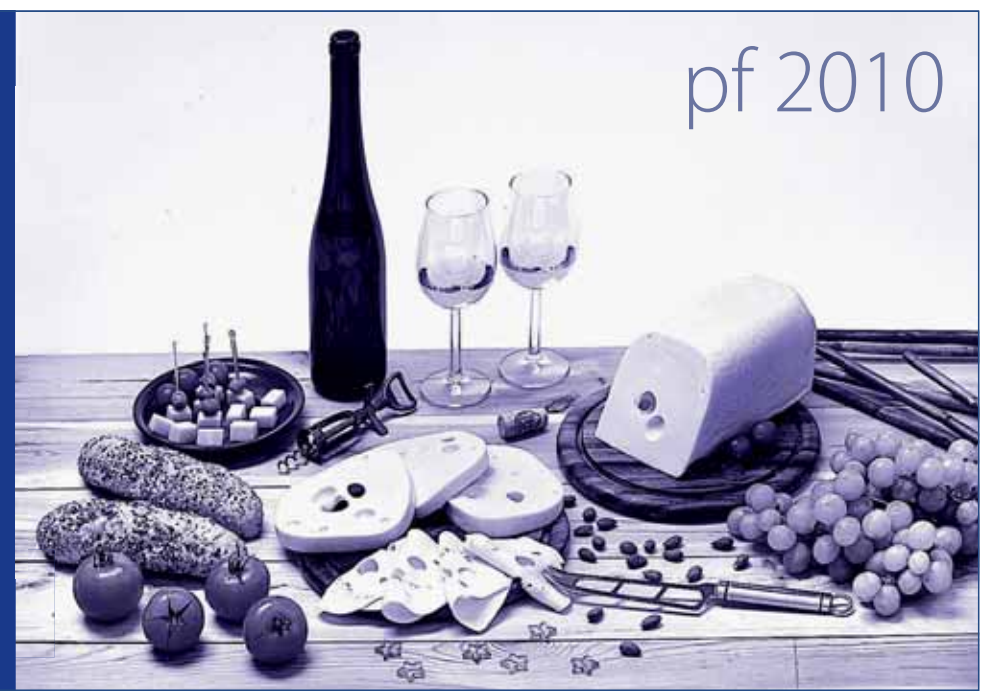
SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | PEBÖCK | EFA
HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT | INJECTSTAR®
REX® | DOLESCHAL | NAPIAG | SUPERVAC | ZIEGRA
SEALPAC® | AMB | VORAN®

Udělejme z nápadu Váš úspěch.
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®
NORBERT SCHALLER, spol. s r. o.
Kolbenova 5a, 190 00 Praha 9, ČR
tel.: +420-283 891 149 - 51
fax: +420-283 893 108
office.prag@schalleraustria.com

MLÉKÁRNA KRALOVICE

DĚKUJEME VŠEM
NAŠIM ZÁKAZNÍKŮM
A PŘEJEME KRÁSNÉ PROŽITÍ
VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ,
MNOHO ŠTĚSTÍ A ÚSPĚCHŮ
V NOVÉM ROCE.

NET KRALOVICE s. r. o., Žatecká 492, 331 41 Kralovice
Tel. 373 397 594, fax. 373 396 514, www.mlekarna-kralovice.cz



Vf 2010

Dione

agrimex

VÝROBCE ZMRAZENÝCH POTRAVIN

VÁŽENÍ OBCHODNÍ PARTNEŘI A PŘÁTELÉ,

DĚKUJEME VÁM ZA SPOLUPRÁCI V ROCE 2009

A DO NOVÉHO ROKU VÁM PŘEJEME

MNOHO OSOBNÍCH I PRACOVNÍCH ÚSPĚCHŮ.

Celostátní přehlídky sýrů
Praha 2010

Ústav technologie mléka a tuků VŠCHT Praha
ve spolupráci
s Českomoravským svazem mlékárenským
a Českou společností chemickou
pořádá ve dnech 20. a 21. ledna 2010

Celostátní přehlídky sýrů

a konferenci

Mléko a sýry

Bližší informace jsou uveřejněny na internetové
stránce http://www.vscht.cz/tmt/prehlidky
nebo je možné získat informace telefonicky
na č. 220 443 831 (přehlídky – doc. Ing. L. Čurda, CSc.)
a 220 443 271 (konference – doc. Ing. J. Štětina, CSc.).

Organizátoři zvou srdečně všechny zájemce
a těší se na setkání na 13. ročníku
Celostátních přehlídek sýrů
a konference Mléko a sýry.

nakladatelství OSSIS

Ing. Václav Šedivý
Klokotská 115, 390 01 Tábor
tel.: 381 263 560, 602 941 823
e-mail: ossis@ossis.kat.cz

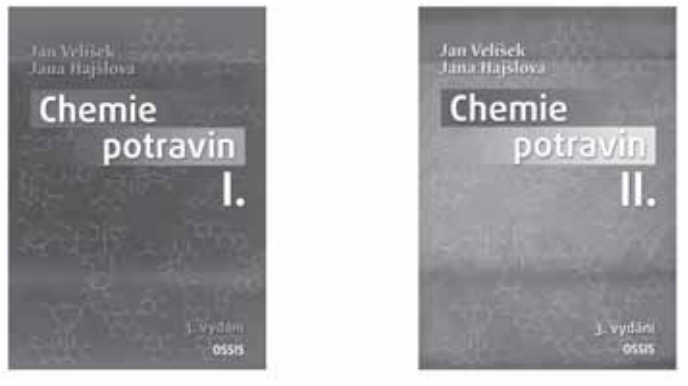
ODBORNÁ POTRAVINÁŘSKÁ LITERATURA

JAN VELÍŠEK a JANA HAJŠLOVÁ:

CHEMIE POTRAVIN

3. rozšířené a přepracované vydání.
Formát 24 × 17 cm. 2 svazky, 620 + 644 stran. Cena 1090 Kč.

Na více než 1200 stranách textu, zahrnujícího takřka 2000 chemických vzorců, více než 500 reakčních schémat a 300 tabulek, přináší toto rozšířené a aktualizované 3. vydání nejnovější informace z moderní potravinářské chemie a dalších souvisejících oblastí potravinářských věd a příbuzných oborů. Kniha poskytuje čtenáři přehled současných poznatků o chemickém složení potravinářských surovin, potravin a dalších přírodních produktů. Vedle rozsáhlého přehledu fyzikálně-chemických, chemických a biochemických vlastností a významných reakcí, které probíhají při skladování, kulinárním a technologickém zpracování potravin, je pozornost věnována také různým aspektům jejich chemické bezpečnosti. Učebnice vychází ve dvou dílech, v jednotlivých kapitolách se zabývá aminokyselinami, peptidy a bílkovinami, tuky a jinými lipidy, sacharidy, vitaminy, minerálními látkami, pitnou vodou a vodou v potravinách, senzoricky aktivními sloučeninami, které ovlivňují vůni, chuť a barvu, dále jsou zahrnuty antinutriční a toxické složky potravin, přídatné (aditivní) a kontaminující látky, včetně technologických kontaminantů, a související potravinářská legislativa.



http://ossis.kat.cz

Šťastný Nový rok
2010

Happy New Year
2010

EKOKOM
AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST

Ing. Miroslav Dvořák, e-mail: m.dvorak@ttdcukrovary.cz,
tel.: + 420 326 900 216, tel.: + 420 602 423 103
Hana Kořínková, e-mail: h.korinkova@ttdcukrovary.cz, tel.: + 420 326
900 262, tel.: + 420 606 635 998, www.cukrovaryttd.cz

Cukrovary a lihovary TTD, a. s.
tradiční výrobce cukru
již od roku 1831

Elán do života

SPOLEČNOST CUKROVARY A LIHOVARY TTD, a. s.,
PŘEJE SVÝM OBCHODNÍM PARTNERŮM I ZAMĚSTNANCŮM
PŘÍJEMNÉ PROŽITÍ SVÁTKŮ VÁNOČNÍCH
A HODNĚ ŠTĚSTÍ A ZDRAVÍ V ROCE 2010.

Ing. Miroslav Dvořák, e-mail: m.dvorak@ttdcukrovary.cz,
tel.: + 420 326 900 216, tel.: + 420 602 423 103
Hana Kořínková, e-mail: h.korinkova@ttdcukrovary.cz, tel.: + 420 326
900 262, tel.: + 420 606 635 998, www.cukrovaryttd.cz

Státní veterinární ústav Olomouc

Akreditovaná zkušební laboratoř č.1144

Jakoubka ze Stříbra 1, 779 00 Olomouc,
tel.: 585 225 641, fax: 585 222 394
e-mail: svuolomouc@svuol.cz www.svuolomouc.cz

ODDĚLENÍ HYGIENY POTRAVIN A CHEMIE

provádí

- kompletní **mikrobiologické, chemické, senzorické** vyšetření **potravin** a surovin dle požadavků novelizovaného zákona o potravinách
- **průkaz a rozlišení živočišné bílkoviny**
- vyšetření na **BSE** u skotu (scrapie u ovcí)
- **mikrobiologické, chemické, senzorické** vyšetření **pitné vody, aqua purificata** dle platné legislativy ČR a EU
- **laboratorní kontrola HACCP** v potravinářské výrobě
- posuzování zdravotní nezávadnosti potravin za účelem **exportu a importu**
- **monitoring cizorodých látek** v potravinách
- poradenskou a konzultační činnost v oblasti **značení potravinářských výrobků**
- **poradenskou a konzultační činnost** v oblasti platné legislativy

svozné linky vzorků – odběry vzorků – slevy
– rychlé vyřízení zakázek – nepřetržitý provoz

Miltra B

NOVÉ VÝROBKY NA VÁNOČNÍ STŮL
– sýrový kokos

**Miltra B s.r.o. Městečko Trnávka, tel.: 461 353 276, fax: 461 311 569,
e-mail: obchod@miltra.cz, www.miltra.cz**

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

nabízí služby a poradenství pro potravinářství

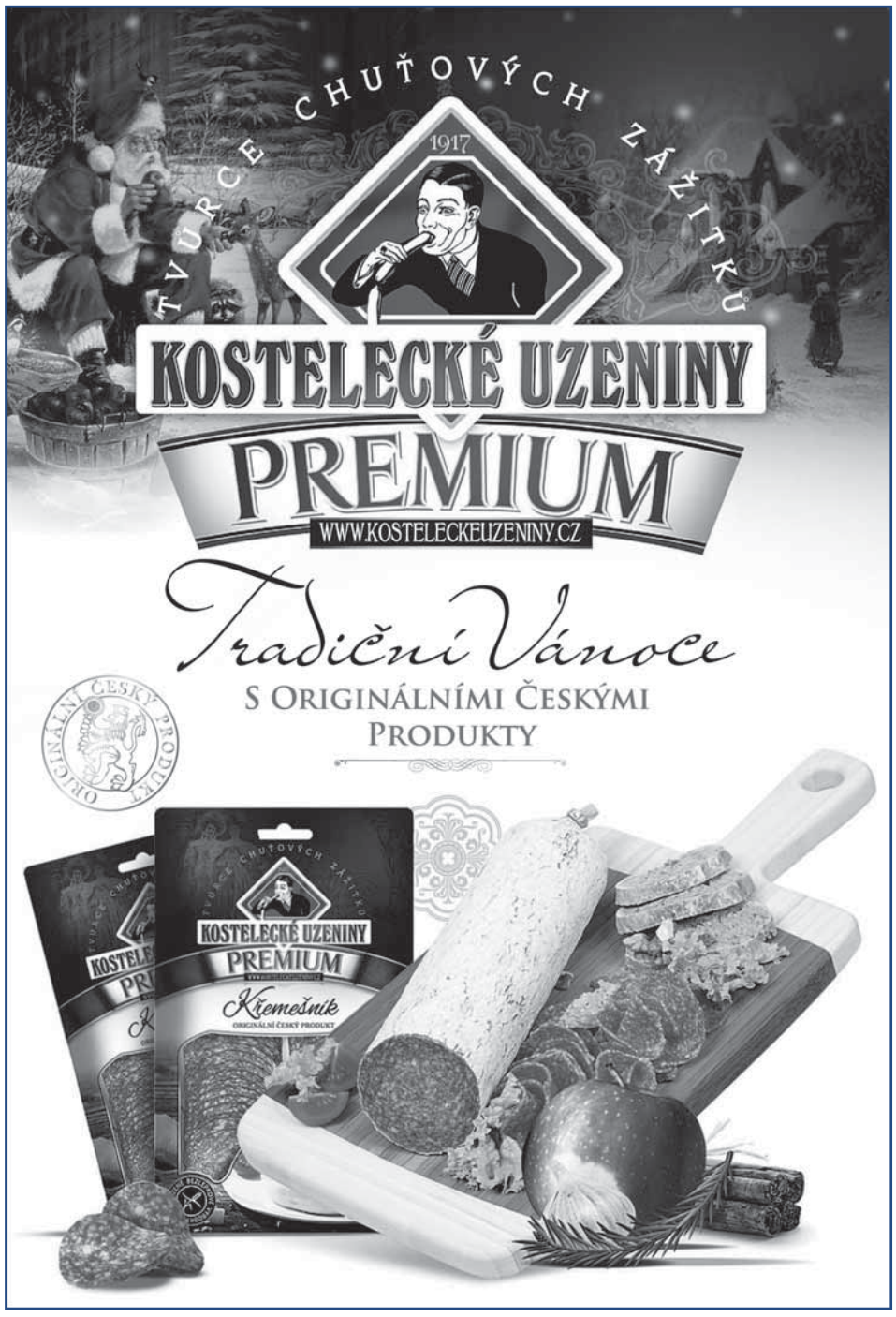
- analýzy potravinářských surovin a výrobků (chemické, mikrobiologické a senzorické analýzy)
- proměřování fyzikálních vlastností potravinářských surovin a výrobků
- výpočty a experimentální ověřování procesů (vč. mikrovlnného ohřevu, vysokotlaké pasterace, rozmrazování a zmrazování)
- vývoj receptur dle speciálních požadavků (vč. dietní výživy)

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Radiová 7, 102 31 Praha 10 - Hostivař, tel.: 296 792 111, fax: 272 701 983, e -mail: vupp@vupp.cz, internet: www.vupp.cz

ŘEZNICKÉ POTŘEBY
MVDr. JORDÁK, spol. s r.o.

Děkujeme Vám za spolupráci v roce 2009 a přejeme šťastný a úspěšný rok 2010

**Strkovská 273, 391 11 Planá nad Lužnicí,
tel./fax: 381 292 000, 602 139 000
e-mail: jordak@jordak.cz
www.jordak.cz**



COOP Centrum
přeje svým zákazníkům hezké Vánoce,
děkuje za věrnost a přízeň v letošním roce
a do nového roku přeje vše nejlepší,
hodně štěstí, zdraví a osobních úspěchů.
Těšíme se na Vás v roce 2010.

POTRAVINÁŘSKÁ Revue

Potravinářský zpravodaj

ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 805,- Kč

☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 320,- Kč

☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 216,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku): .....

Adresa: .....

Město: ..... PSČ: .....

IČO: ..... DIČ: .....

Číslo účtu/kód banky: .....

Počet výtisků: .....

Datum objednávky: .....

Jméno objednávajícího: .....

Telefon: .....

Objednávka je stálá – není nutno každoročně obnovovat.
Žádáme pouze nahlašování veškerých změn (adresy, počet výtisků apod.) v co nejkratší době.
Objednávaný titul označte v příslušném rámečku.

Objednací kupon zašlete na firmu ABONT, s.r.o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

TVORBA TERMOSTABILNÍCH NANOČÁSTIC ZE SYROVÁTKOVÉ BÍLKOVINY

Nový přístup k vytváření teplotně stálých přísad ze syrovátkové bílkoviny popisují ve svém článku v časopise Journal of Agricultural and Food Chemistry W. Zhang a Q. Zhong z University of Tennessee. Autoři použili k tvorbě nanočástic ze syrovátkových proteinů sekvenční enzymatické zesíťování (crosslinking) a tepelné ošetření.

Proteiny získané ze syrovátky jsou k dispozici ve formě syrovátkových proteinových koncentrátů (WPC) obsahujících 25–80 % proteinů nebo syrovátkových proteinových izolátů (WPI) obsahujících více než 90 % bílkovin. Syrovátkové koncentráty a izoláty jsou směsí â-laktoglobulinů, á-laktalbuminů a bovinních sérových albuminů. Tyto proteiny byly vzhledem ke svým výživovým a funkčním vlastnostem v minulosti hojně zkoumány. Výzkum byl mimo jiné zaměřen i na zlepšení tepelné stability syrovátkových proteinů ve vztahu s jejich užitím v nápojích. Bylo zjištěno, že některé látky, kupříkladu sacharóza a glycerol, zlepšují jejich termostabilitu. Taktéž v přítomnosti sorbitolu se zvyšuje teplota, za které WPI denaturují. Kasein působí jako molekulární chaperon, který syrovátkovým bílkovinám pomáhá uchovat nativní konformaci a chrání je před rozvinutím, shlukováním (agregací) a srážením (precipitací). Vysoce čistý kasein, který může tuto funkci plnit, je však drahý.

V několika předchozích studiích bylo prokázáno, že určitého zlepšení tepelné stálosti syrovátkových proteinů lze dosáhnout tvorbou příčných kovalentních vazeb pomocí enzymu transglutaminázy (TG). Tento postup použili i Zhang a Zhong k vytvoření tepelně stabilních izolátů. Při první metodě byly WPI nejdříve zesítěny pomocí transglutaminázy působící po rozdílně dlouhou dobu, poté byly inkorporovány do mikroemulzí, které byly tepelně ošetřeny po dobu 20 minut při 90 °C (ex situ crosslinking). Při druhém postupu byly WPI rozpuštěny spolu s transglutaminázou v mikroemulzích voda:olej a inkubovány za podmínek vhodných k polymerizaci a vytvoření příčných vazeb ještě před tepelným ošetřením při teplotě 90 °C po dobu 20 minut (in situ crosslinking). Autoři vysvětlují, že mikroemulze byly použity jako nanoreaktory k tvorně nanočástic syrovátkových bílkovin. Koncentrace transglutaminázy při zesíťování ex situ i in situ se pohybovala v rozmezí od 0 do 10 % hm. WPI.

Autoři v článku předkládají komplexní údaje o distribuci velikostí a stabilitě vytvořených nanočástic a doplňují je fotografiemi vytvořených mikroemulzí syrovátkových proteinů. V závěru uvádějí, že po 10 hodinách zesíťování pomocí transglutaminázy (5 % hm. WPI) se vytvořila 5% disperze nanočástic WPI (pH 6,8 s 100 mM NaCl). Při postupu dle první metody zůstala disperze čirá i po 20 minutovém záhřevu na 90 °C. Při přípravě druhým postupem se vytvořila disperze průhledná, roztékavá. Nativní izolát syrovátkových bílkovin použitý jako kontrola vytvořil za použitých tepelných podmínek gel. Autoři uzavírají, že studie mimo nového způsobu přípravy tepelně stálých syrovátkových bílkovinných přísad pro použití v nápojovém průmyslu přináší i nové poznatky v oblasti meziplošných jevů v mikroemulzích, účinku rozdílných podmínek zesíťování a účinku tepelného ošetření na strukturu proteinů a jejich fyzikálně chemických vlastnostech. W. Zhang, Q. Zhong: Microemulsions as nanoreactors to produce whey protein nanoparticles with enhanced heat stability by sequential enzymatic cross-linking and thermal pretreatments. Journal of Agricultural and. Food Chemistry, DOI: 10.1021/jf902045u

ÚČINKY CHITOSANU A TYMIÁNOVÉ SILICE NA POLOTOVARY Z KUŘECÍHO MASA

Chitosan, tymiánová silice a jejich kombinace mohou přispět k prodloužení trvanlivosti výrobků z kuřecího masa. Alespoň v tomto smyslu vyznívají výsledky studie řeckých výzkumných pracovníků z univerzity v Ioannině v Řecku. Chitosan je pro komerční účely vyráběn deacetylací chitinu – strukturálního prvku vnější kostry korýšů a buněčné stěny vyšších hub. Má řadu komerčních a biomedikálních využití. Chitosan je všeobecně považován za bezpečný (GRAS) a je o něm známo, že má širokospektrální antimikrobiální působení vůči grampozitivním i gramnegativním bakteriím, kvasinkám a plísním. Možné aplikace chitosanu jako biokonzervačního prostředku byly zkoušeny u řady masných výrobků.

Chlazené masné výrobky typu „ready-to-cook“ (RTC) skládající se z několika kuchyňsky upravených, ale tepelně nezpracovaných součástí, jsou čím dál populárnější pro svoji čerstvost a snadnou a rychlou přípravu k jídlu. Kupříkladu velmi oblíbeným řeckým polotovarem je kuřecí kebab se zeleninovou paprikou. Ve spotřebitelském balení jsou špalíčky kuřecího masa napíchané na špejli a proložené kousky nakrájené papriky. Tento polotovarový výrobek vyžaduje před konzumací jen minimální 4–5minutové tepelné dohotovení, doma obvykle provedené na konvenčním grilu a/nebo v mikrovlnné troubě. V minulých letech stoupající spotřebitelská poptávka po čerstvých a „přírodnějších“ pokrmech podnítila vývoj konzervační metody pro polotovarové výrobky pomocí „přírodních“ aditiv. Tyto nové typy RTC výrobků by měly mít „restaurační“ jakost, „zelený“ image, být v supermarketu kdykoliv k mání, a co je nejdůležitější – mít přiměřenou trvanlivost a být zdravotně bezpečné.

Ve studii se pracovalo s následujícími variantami úpravy kuřecího masa: A (kontrolní vzorky, neošetřené), A-CH (aplikován 1,5% v/w chitosan), A-T (aplikována 0,2% v/w tymiánová silice) a A-CH-T (aplikovány 1,5% v/w chitosan a 0,2% v/w tymiánová silice). Trvanlivost vzorků byla vždy vyhodnocována pomocí mikrobiologické a senzorické analýzy. Senzorickou analýzu prováděl panel sedmi zkušených hodnotitelů.

Mezi zjištěnými mikroorganismy patřily ke skupině nejodolnějších vůči působení kombinované aplikace chitosanu a tyminánové silice pseudomonády (všudypřítomné gram-negativní bakterie), zatímco bakterie mléčného kvašení, Bronchothrix thermosphacta a Enterobacteriaceae byly k působení kombinace dvou uvedených činidel nejcitlivější. Součástí přirozené mikroflory RTC výrobků byly též kvasinky a plísně. Aplikace A-CH-T však účinně potlačila jejich růst v průběhu celého období skladování. Důsledkem ošetření samotným chitosanem či silicí bylo snížení hodnot pH (ve srovnání s kontrolou). Ze všech testovaných variant byla kombinace A-CH-T senzoricky hodnocena jako „kořeněná“ a organolepticky přijatelný RTC výrobek.

Z hlediska účinnosti antimikrobiálního ošetření použitého v aerobních podmínkách byla varianta A-CH-T nejúčinnější ze všech. Inhibovala růst všech testovaných mikroorganismů a zabezpečila prodloužení mikrobiologické trvanlivosti výrobku ve srovnání s kontrolou o tři dny. Varianty A-T a A-CH prodloužily trvanlivost o dva dny. Na základě čistě senzorické analýzy (hodnocení chuťových vlastností) prodloužilo ošetření kuřecího masa A-CH, A-T a A-CHT jeho trvanlivost ve srovnání s kontrolou o 4–6 dnů.

Výsledky studie byly publikovány v časopise Food Microbiology (V. Giatrakou, A. Ntzimani, I.N. Savvaidis: Effect of chitosan and thyme oil on a ready to cook chicken product, Food Microbiology, online, doi:10.1016/j.fm.2009.09.005).

ROSTLINNÉ ANTIMIKROBIÁLNÍ LÁTKY V JEDLÝCH FÓLIOVÝCH OBALECH

Zpracované potraviny mohou být kontaminovány alimentárními patogeny, kupříkladu kmeny *Salmonella enterica*, *E.coli* O157:H7 či *Listeria monocytogenes*. V předcházejících studiích bylo zjištěno, že přídavek antimikrobiálně aktivních látek do jedlých fóliových obalů může působit jako bariéra pro mikroorganismy kontaminující povrch potraviny. Ve studii, jejíž výsledky byly zveřejněny v časopise Journal of food science, se zkoumala aktivita jedlých fólií na jablečné bázi (jablečný pektin + jablečné pyré + glycerin rostlinného původu) obsahující rostlinné antimikrobiální látky vůči patogenům na šunce a chlazeném kuřeti.

V předchozích studiích se zjistilo, že použití rostlinných antimikrobiálních látek, kupříkladu skořicové, hřebíčkové, česnekové silice či silice citronové trávy (voňatky citronové) a jejich sloučeniny lze použít jako účinný prostředek ke snížení mikrobiální zátěže povrchů potravin. Výzkumní pracovníci uvádějí, že použití jedlých antimikrobiálních filmů na masných a drůbežích výrobcích a na plodech moře může zabránit křížové kontaminaci i tím, že dojde k regulaci uvolňování masné šťávy a snížení ztráty vody, oxidaci tuků, hnědnutí a mikrobiální zátěže a předejde se rovněž rozvoji nežádoucího flavoru a problémům, s přejímáním cizorodých pachů. Cílem této studie bylo stanovit antimikrobiální účinnost součásti dobromyslové silice – karvakrolu a hlavní součásti skořicové silice – cinnamaldehydu v jedlých potazích na jablečné bázi proti kmenům *Salmonella enterica* and *E. coli* na kuřecích prsou a *Listeria monocytogenes* na šunce.

Ravishankar a spolupracovníci ponořili vykostěná kuřecí prsa bez kůže na 40 sekund do vařicí vody, aby je zbavili přirozené mikroflóry. Stejným způsobem byly ošetřeny i plátky šunky. Povrch takto připravených vzorků masa byl vzápětí inokulován buď salmonelou nebo E. coli a šunka listerií. Vzorky byly poté osušeny, zabaleny do připravených jedlých fólií obsahujících karvakrol či cinnamaldehyd v koncentracích 0,5 %, 1,5 % či 3 %. Jako kontrola byla použita fólie bez přídavku zmíněných látek. Jako kontrola posloužilo též maso a šunka, které před zabalením nebyly ponořeny do vařicí vody a nebyly inokulovány patogeny. Zabalené maso a šunka byly uchovávány buď při pokojové teplotě 23 °C či chladničkové teplotě 4 °C po dobu 72 hodin.

Výzkumní pracovníci zjistili, že fólie obsahující antimikrobialia ve srovnání s fólií kontrolní bez těchto látek, jež na bakterie žádné účinky neměla, vykazovaly silnou inhibici E. coli i Salmonella enterica na kuřecích prsou po 72 hodinách uchovávání při ledničkové i pokojové teplotě. Při pokojové teplotě došlo k nejvyšší míře redukce počtu patogenů u fólie s 3% karvakrolem, a to u obou druhů patogenů. Při chladničkové teplotě u masa zabaleného v této variantě fólie nebyly detekovány dokonce žádné přeživší buňky patogenů.

3% cinnamaldehydová fólie vykázala významný pokles v počtu patogenů u obou organismů a obou teplot. U kuřecích vzorků nekontaminovaných patogeny a zabalených do antimikrobiálních fólií obou typů nebyla po 72hodinovém uchování při chladničkové teplotě detekována žádná přežívající mikroflóra. Ravishankar et al. dále zjistili, že v ochraně proti Listeria monocytogenes na šunce byly antimikrobiální fólie účinnější při pokojové teplotě než při teplotě chladničkové. Při pokojové teplotě karvakrol ve fólii snížil počet listerií při všech koncentracích, zatímco cinnamaldehyd byl účinný pouze při koncentraci nejvyšší (3 %). Při chladničkových teplotách byl antimikrobiálně účinný v podstatě jen karvakrol.

V závěru studie výzkumní pracovníci konstatují, že karvakrol měl vyšší antimikrobiální aktivitu než cinnamaldehyd , a to u všech provedených testů, a že zvýšenou odolnost Listeria monocytogenes vůči použitým antimikrobiáliím při chladničkové teplotě lze zřejmě přičíst psychrotrofnímu charakteru tohoto mikroorganismu. Testy prokázaly, že jedlé fólie na jablečné bázi obsahující karvakrol či cinnamaldehyd by mohly být jedním z prostředků použitelných k inaktivaci nežádoucích bakterií na povrchu kuřecího masa a šunky.

S. Ravishankar et al.: Edible apple film wraps containing plant antimicrobials inactivate foodborne pathogens on meat and poultry products. Journal of Food Science, 74, 2009, č. 8, s. M440−M445. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2009.01320.x

BIFIDOBAKTERIE A FYTÁTY V CHLEBU

Spotřeba celozrnného chleba nebo chleba obohaceného o vlákninu roste, protože si spotřebitelé uvědomují význam konzumace na vlákninu bohaté stravy. O celozrnných výrobcích je však též známo, že zhoršují absorbci minerálních látek. Na vině je vysoká koncentrace fytátů a kyseliny fytové* obsažených v těchto výrobcích. Pomoci mohou bifidobakterie. Podle nových zjištění zveřejněných v časopise Journal of Agricultural and Food Chemistry totiž fytázy produkované kmeny bifidobakterií mohou obsah fytátů a kyseliny fytové v chlebu snížit. Technologická a senzorická jakost chlebů s nižším obsahem fytátů jsou obdobné jako u kontrolního konvenčního chleba – tvrdí výzkumní pracovníci vedení Monikou Haros z cereální skupiny Ústavu agrochemie a potravinářské technologie ve Valencii, kteří studii realizovali. Komerční fytázy přidávané jako aditivum do krmiv pro zvířata se do výrobků určených k lidské spotřebě nepoužívají. Proto byl jako nejlepší způsob, jak snížit obsah kyseliny fytové ve výrobcích bohatých na vlákninu a určených k lidské spotřebě, použit přídavek kmenů Bifidobacterium anebo enzymatického přípravku z nich izolovaného.

Studie se zaměřila na eliminaci fytátů, které jsou považovány za antinutriční látky, a na lepší absorbci minerálních látek ve střevním traktu. Použity byly kmeny B. infantis ATCC 15697 a B. pseudocatenulatum ATCC 27919 pocházející ze sbírky mikroorganismů American Type Culture Collection (ATCC).

Výsledky ukázaly, že chleba připravený s přídavkem bifidobakterií měl ve srovnání s chlebem konvenčním významně nižší obsah kyseliny fytové. Ne všechny fytáty však byly odstraněny. V chlebu byla zjištěna zbytková množství myo-inositol trifosfátů (InsP3). Toto zjištění je důležité, neboť InsP3 mají i pozitivní vliv na lidské zdraví.

V závěru článku autoři uvádějí, že kmeny rodu Bifidobacterium mají prokazatelnou fytázovou aktivitu, proto jsou vhodné k začlenění do pekařských výrobků s vysokým obsahem otrub. Pšeničné chleby fortifikované otrubami a připravené s přídavkem vybraných humánních kmenů bifidobakterií měly obdobnou technologickou i senzorickou jakost jako chleby kontrolní.

*Antinutriční látky jsou přirozené složky potravin rostlinného původu. Jak vyplývá z názvu, jde o látky snižující výživovou hodnotu potravin, ve kterých jsou obsaženy. Jsou příčinou nižší biologické využitelnosti živin. Nové výzkumy prokázaly, že některé antinutriční látky mají i pozitivní vliv na zdraví, který může být větší než účinky negativní.

Mezi antinutriční látky obsažené v potravinách patří i kyselina fytová (myo-inositol hexafosforečná kyselina). Vyskytuje se především v luštěninách, olejninách a cereáliích. Tvoří nerozpustné komplexy s minerálními látkami, čímž snižuje jejich biologickou využitelnost. Toto snížení závisí na řadě faktorů, např. koncentraci kyseliny fytové, síle vazby, metodě výroby potravin, přítomnosti jiných látek, které se váží s minerálními látkami (vláknina, kyselina šťavelová, třísloviny), koncentraci bílkovin, přítomnosti enzymu fytázy aj. Kyselina fytová rovněž snižuje aktivitu některých enzymů, např. trypsinu, pepsinu, alfa-amylázy a beta-galaktosidázy. Vedle negativních účinků na organismus se kyselina fytová může projevovat i pozitivně. V pokusech na zvířatech se prokázalo, že snižuje riziko rakoviny tlustého střeva a prsu. J.M. Sanz-Penella, J.A. Tamayo-Ramos, Y. Sanz, M. Haros: Phytate reduction in bran-enriched bread by phytase-producing Bifidobacteria. Journal of Agricultural and Food Chemistry, DOI: 10.1021/jf9023678

ZLEPŠENÍ JAKOSTI BEZLEPKOVÉHO OVESNÉHO CHLEBA

Pomocí specifických enzymů lze dosáhnout zlepšení jakosti ovesného chleba. Použití enzymů lakkázy a proteázy má za následek lepší technologické charakteristiky těsta a dokonalejší texturu hotového chleba – soudí výzkumní pracovníci z univerzity v Corku v Irsku a z Katolické univerzity v Leuvenu pod vedením Elke Arendt z oddělení potravinářských a výživových věd univerzity v Corku v článku v časopise Food chemistry. Těsta z ovesné mouky se suplementací lakkázy a proteázy byla měkčí, pružnější a snáze deformovatelná než těsta kontrolní bez přídavku uvedených enzymů. Naopak glukózooxidáza, což je další z testovaných enzymů, měla na jakost bezlepkových chlebů na ovesné bázi účinky nežádoucí. Poptávka po bezlepkových výrobcích se zvyšuje a trh rychle roste. Podle posledních údajů od roku 2004, kdy jeho hodnota byla 580 mil. USD, rostl průměrnou rychlostí o 28 procent ročně. V minulém roce dosáhl hodnoty 1,56 mld. USD a očekává se, že v roce 2012 dosáhne hodnoty 2,6 mld. USD. V roce 2012 bude na regálech obchodů pravděpodobně mnohem širší sortiment bezlepkových výrobků než je v současnosti. Půjde jak o výrobky již existující, ale s pozměněnou recepturou, tak o výrobky zcela nové.

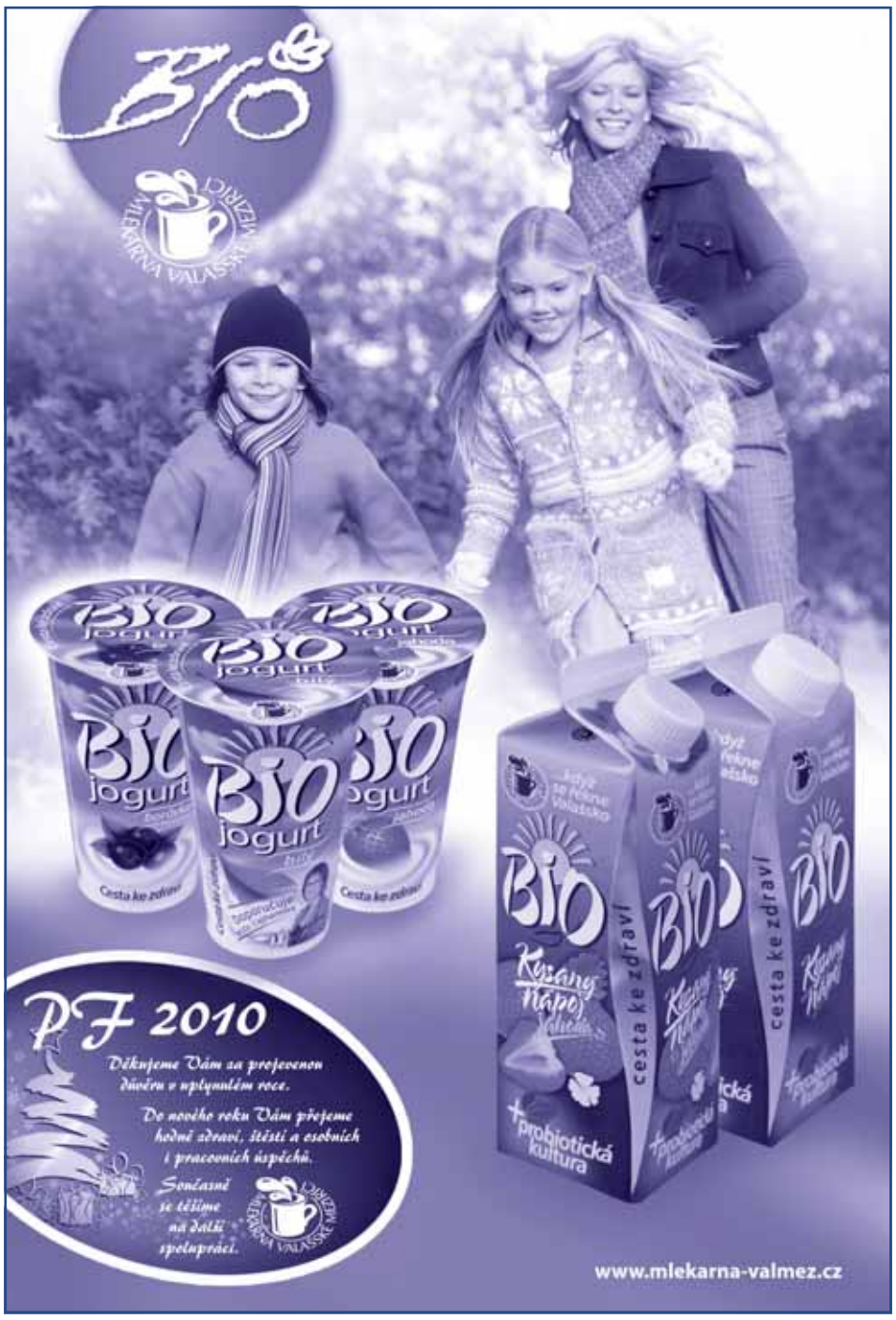
Elke Arendtová a její spolupracovníci použili k přípravě chlebů ovesnou mouku (Flavahans, Irsko) a instantní sušené droždí (Pante, Puratos), které doplnili třemi druhy enzymů – glukózooxidázou, lakkázou či proteázou (všechny od Novozymes). Lakkázový a proteázový přípravek významně zlepšily chlebovou jakost ovesných mouk a texturu ovesného chleba tím, že se zvýšil specifický objem a snížila hutnost střídky a zlepšila žvýkatelnost. Stalo se tak zřejmě díky vyšší jemnosti, pružnosti a deformovatelnosti těsta. Oba enzymatické přípravky vykazovaly dobře detekovatelnou hladinu aktivity endo–beta-glukanázové části. V případě lakkázy je účinek důsledkem převažující beta-glukanové depolymerizace nad proteinovou polymerizací, u proteázy se jedná o kombinovaný účinek degradace proteinů a beta-glukanů.

U glukózooxidázy se jednalo o účinek opačný. Nedošlo ke zlepšení jakosti textury ovesného chleba, právě naopak, byla zaznamenána zvýšená tuhost střídky. Stalo se tak pravděpodobně v důsledku rozsáhlé polymerizace bílkovin.

Studie byla financována z evropských fondů v rámci projektu HEALTHGRAIN, jež je součástí 6. rámcového programu EU.

S. Renzetti, C.M. Courtin, J.A. Delcour, E.K. Arendt: Oxidative and proteolytic enzyme preparations as promising improvers for oat bread formulations: rheological, biochemical and microstructural background. Food Chemistry, DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.09.028.

Tatiana Oldřichová
Zemědělská a potravinářská knihovna
Ústav zemědělské ekonomiky a informací



Potravinářský zpravodaj – vydává AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník, tel.: 296 374 656, šéfredaktor – 296 374 659, fax: 296 374 658, e-mail: redakce@agral.cz; p.zpravodaj@agral.cz; http://www.agral.cz. Oddělení inzerce a administrace: tel. 296 374 657, fax 296 374 658. Ing. Pavel Veselý, šéfredaktor. 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.

Kåkå
SPOLEHLIVÝ
PARTNER
PRO PEKAŘE
A CUKRÁŘE
Favorit®
VYSOCE KVALITNÍ
A OSVĚDČENÉ
MARGARÍNY A TUKY
PRO VÁŠ ÚSPĚCH
Favorit
Favorit
Favorit
Favorit
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

OLMA

PF 2010

Děkujeme
našim obchodním
partnerům
za důvěru
a s přáním
příjemného prožití
vánočních svátků
a mnoha úspěchů
v roce 2010
se budeme těšit
na další
spolupráci.

čoko-kokos ● vaječný likér ● stracciatella ● chocoballs ● borůvka ● meruňka ● jahoda ● lesní směs ● višeň ● oříšek

1829 Aromka Brno

...již 180 let tradice na českém trhu

SORTIMENT VÝROBKŮ AROMEX PRO OCHUCOVÁNÍ, KOŘENĚNÍ A BARVENÍ POTRAVIN

SYPKÉ KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVKY – SAROMEXY
- alternativa ke klasickému koření

LIHOVINOVÁ POTRAVINÁŘSKÁ AROMATA
- dodávají chuť a vůni tradičním českým výrobkům

TEKUTÉ KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVKY – EMULZE
- k dochucování masných a konzervárenských výrobků

POTRAVINÁŘSKÁ BARVIVA – KARAMELY
- barviva získaná karamelizací cukru

www.aromka.cz

AROMEX

JSME DRŽITELI CERTIFIKÁTŮ ISO 9001:2000 A ISO 14001:2004

ALIMA

BONECO® Majolka

Do nového roku
Vám přejeme hodně zdraví, štěstí,
osobních a pracovních úspěchů.

www.alima.cz