Potravinářský zpravodaj

Číslo 6 • Ročník X • 1. září 2009 • Cena 24 Kč

ufi Approved Event

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

2.–5. 3. 2010

Brno – Česká republika

www.salima.cz

Výjimečné ceny pro přihlášení do 30. září 2009!

GMO do krmiv ne, masokostní moučka ano

Politici v zájmu zalíbit se spotřebiteli udělají cokoliv, jen aby byla vidět jejich starost o zdraví národa. Zvláště když je před volbami, a to nejen u nás. Tím se opět podařilo využít strašáka genetických modifikací a lidem vtloukat do hlavy nebezpečí, které číhá v krmivech, kde je GMO sója nebo Bt kukuřice. Přitom lze snadno doložit, o kolik klesly prodeje velkým světovým producentům chemických ochranných prostředků a proč právě těmto společnostem záleží na tom, aby se spotřebitel otřásal odporem při pouhém vyslovení označení GMO.

Zákazem dovozu sóji ze Spojených států pro možné riziko kontaminace GMO plodinou jsou zneklidněni jak zemědělci, tak především vědci, kteří v tak zvané Bílé knize – White Book vyvracejí fundovaně a na příkladech výsledků výzkumů naprostou nezávadnost GMO organismů. „V Bílé knize, kterou podepsalo 64 odborníků, z toho 18 profesorů a 18 docentů, se mimo jiné dokládá, že evropská politika opustila realitu," uvedl profesor Přírodovědecké fakulty Karlovy univerzity Jaroslav Drobník. Dvacetileté výzkumy vyvracejí rizika GMO. „Dokládáme, že pěstování kukuřice stejně jako sóji s geny chránícími rostliny před škůdci je k přírodě a zdraví lidí mnohem šetrnější než chemie, jíž je nutné porosty opakovaně ošetřovat. Na faktech jsme tak prokázali, že používané metody omezování škůdců mají pro necílové organismy menší riziko nežli Bt kukuřice. Totéž samozřejmě platí pro sóju. Ve Francii se v důsledku zákazu GMO kukuřice například aplikovalo na porosty navíc 8 tisíc litrů insekticidů," upozorňuje Drobník.

V případě sóji a zákazu dovozu z USA nejde o nemožnost náhrady jejich proteinů, tedy bílkovinné složky v krmivu jinou plodinou a její bílkovinnou složkou, jak mylně a neodborně bylo řečeno v jednom médiu, náhrada sóji jinou plodinou je možná, ale je to mnohem dražší. „Jak upozorňuje Jan Veleba, prezident AK ČR, producenty krmiv to v Evropě vede k znovuprosazení užívání levné masokostní moučky v krmivu. Ta je samozřejmě nejlevnější. „Může k tomu dojít již v roce 2011. Nebude ale povoleno krmit ve vepřínech kupříkladu masokostní moučkou z těl uhynulých prasat, ale drůbeže," dodal Veleba. „Na blížícím se jednání nevládní zemědělské organizace COPA budu iniciovat přehodnocení přístupu Evropy ke GMO organismům," dodal Veleba, který je v této organizaci viceprezidentem. Jak uvádí, na tuto kauzu panuje v COPA mezi zemědělci názorová shoda, kdy politici se zákazem GMO snaží získat na falešných bodech před volbami. „Aniž mají pro svá rozhodnutí jakékoliv věcné a vědecké podklady, alibisticky tvrdí, že jim jde o zdraví spotřebitele. Zákazem GMO kukuřice i sóji jen zvyšují dávky chemických ochranných prostředků při jejich aplikaci na polích," dodal.

Vědci z Entomologického ústavu AV ČR a Výzkumného ústavu rostlinné výroby na rozdíl od politiků opakovaně dokazují, že Bt kukuřice a GMO sója neohrožuje necílové organismy ve střední Evropě a je nesrovnatelně šetrnější než „klasické" ošetření chemickými insekticidy. Studie také dokládají, že je nejúčinnější v potlačení mykotoxinů ve sklizni. „Leč náš tehdejší ministr životního prostředí Martin Bursík se neodhodlal tyto vědecké studie svým kolegům předložit, i když v době našeho předsednictví v EU to bylo zcela na místě. Jsou-li fakta proti ideologii, raději o nich pomlčet, držel se zřejmě tohoto pravidla politiků a babočky mají smůlu – přednost má chemie," konstatuje Drobník.

Nedávné přerušení dovozu sóji z USA nenechává nakonec v klidu ani výrobce krmiv, a jak uvedl Zdeněk Kubiska, ředitel ZZN Pelhřimov, tento zákaz nutně ovlivní ceny krmiv v celé Evropě. Tím by se zdražilo maso, a je potom paradoxem, že daleko levnější se začne dovážet z Brazílie a Argentiny, kde takřka veškerá produkce sóji a kukuřice je již dnes z plodin GMO. Proto krmiváři iniciovali schůzku s ministrem zemědělství Jakubem Šebestou, aby jej požádali o předložení věcných důkazů o nezávadnosti GMO sóji i kukuřice. „Má k tomu velmi fundované závěrečné zprávy odborníků z našich i zahraničních výzkumných ústavů," řekl Kubiska.

Za současnou situaci je přitom zodpovědná politika Evropské unie, která k produktům obsahujícím stopy GMO zavedla „nulovou toleranci". Eurokomisařka pro zemědělství Mariann Fischer Boel se přitom již delší dobu snaží přesvědčit státy, že takový postup je chybný. Stejně mluví i zemědělci, kteří tvrdí, že Unie není v tomto případě konkurenceschopná. Evropští dovozci mají proto již delší čas problémy se sháněním sóji neobsahující GMO, jejíž zdroje jsou čím dál omezenější. ***Eugenie Línková***

Mléčná krize: Komise navrhuje opatření ke stabilizaci trhu s mlékem a mléčnými výrobky

Evropská komise bude nadále všemožně podporovat producenty mléka a stabilizovat trh s mlékem a mléčnými výrobky. Ve vydané zprávě o situaci na trhu s mlékem a mléčnými výrobky Komise uvádí přehled dostupných opatření, která mají napomoci zmírnit velmi složitou situaci na trhu. Komise bude dále využívat nástrojů, jakými jsou intervence, podpora soukromého skladování a vývozní náhrady. Povolí předčasnou úhradu přímých plateb zemědělcům a právě zahájila nové kolo programů na podporu mléka a mléčných výrobků. Další případná opatření zahrnují **uvalení dávek na producenty překračující kvóty, kterými se má financovat dobrovolné upuštění od produkce mléka**, jakož i rozšíření dočasného krizového rámce pro státní podporu na zemědělce. Členské státy mají rovněž možnost přerozdělit podporu odvětví mléka a mléčných výrobků podle loňské dohody o kontrole stavu SZP a řada možností na pomoc producentům mléka se nabízí v rámci politiky rozvoje venkova. Komise pokračuje v přezkumu případných postupů narušujících hospodářskou soutěž v potravinovém řetězci, zvláště pak v odvětví mléka a mléčných výrobků. V souladu se závěry červnové Evropské rady **Komise nebude rušit svá rozhodnutí, která již přijala k režimu kvót.**

„Musíme učinit vše, co je v našich silách, abychom pomohli našim producentům mléka, kteří se potýkají s dramatickým propadem cen," uvedla komisařka pro zemědělství a rozvoj venkova Mariann Fischer Boelová. *„Ke stabilizaci trhu budeme i nadále využívat všechna opatření, která máme k dispozici. Jak však jasně uvedla Evropská rada, nebudeme rušit naši politiku postupného a ohleduplného ukončení kvót. Zpochybňováním tohoto postoje by jenom vznikla nejistota a situaci by to beztak nepomohlo."*

DOSTUPNÁ OPATŘENÍ

- Na začátku ledna Komise zahájila podporu soukromého skladování másla; dosud bylo v tomto roce uskladněno 113 500 tun másla. Období pro podporu soukromého skladování másla bude prodlouženo do konce února 2010.
- S intervenčním nákupem másla a sušeného odstředěného mléka se začalo 1. března a Komise nyní navrhla, aby se období těchto nákupů prodloužilo do 28. února 2010, kdy bude zahájeno nové intervenční období. Komise rovněž navrhla, aby měla zmocnění uplatnit tentýž postup v roce 2010, pokud si to vyžádá situace na trhu. Dosud bylo nakoupeno 81 900 tun másla a 231 000 tun sušeného odstředěného mléka.
- V lednu byly obnoveny vývozní náhrady pro mléčné výrobky. Náhrady byly uděleny uvážlivě a v zájmu konkurenceschopnosti našich vývozců, aniž by došlo k podbízení cen ve světě. Komise bude pokračovat v poskytování náhrad, dokud to bude zapotřebí.
- Program EU týkající se mléka pro školy doznal v nedávné době zlepšení a v současnosti probíhá debata, jak jej učinit ještě přitažlivějším.
- **Komise výjimečně členským státům umožní, aby zemědělcům uhradily až 70 % přímých plateb od 16. října místo 1. prosince.**
- **Členské státy rovněž mohou udělit státní podporu de minimis** nebo za tržních podmínek poskytnout půjčky, a pomoci tak producentům mléka s problémy v oblasti likvidity.
- Lze si rovněž představit úpravu dočasného krizového rámce pro státní podporu.
- V této souvislosti by mohlo být do konce roku 2010 vyplaceno na jednoho zemědělce až 15 000 EUR a od této částky by se odečetla případná podpora de minimis, kterou by dotyčný zemědělec obdržel.
- V tomto měsíci Komise navrhla další kolo programů na podporu mléka a mléčných výrobků.
- V rámci kontroly stavu SZP byla zavedena možnost přerozdělit určitou částku přímých plateb mezi zemědělce a odvětví v rámci jednoho členského státu. **Členské státy mohou například stanovit zvláštní podpory u citlivých druhů hospodaření v odvětví mléka a mléčných výrobků**.
- Politika rozvoje venkova disponuje řadou opatření, která mají napomoci při restrukturalizaci odvětví mléka a mléčných výrobků. Při kontrole stavu byla restrukturalizace odvětví mléka a mléčných výrobků označena za jednu z nových problémových oblastí, na niž lze vynaložit prostředky vyčleněné na rozvoj venkova.
- Mezi možnosti patří předčasný odchod do důchodu, platby producentům mléka ve znevýhodněných oblastech, podpora forem produkce mléka, které jsou šetrnější k životnímu prostředí, a podpora postupů, které zlepší životní podmínky zvířat.
- Komise provádí plán postupu navržený ve sdělení o cenách potravin v Evropě a zvažuje stanovení nového systému pro sledování cen.
- Rovněž provádí přezkum případných postupů narušujících hospodářskou soutěž v potravinovém řetězci, zvláště pak v odvětví mléka a mléčných výrobků.

Dokončení na straně 3

Podpůrné programy dosud přinesly zemědělcům více než půl miliardy korun

Nové programy poskytování podpory přinesly 96 zemědělským subjektům 552 milionů korun určených pro snížení úrokového zatížení v případě provozních úvěrů a zajištění těchto úvěrů. V programu Provoz eviduje PGRLF 162 přijatých žádostí na 921 milionů Kč, schválených je přitom zmíněných 96 žádostí, program Zpracovatel – Provoz vykazuje přijatých 14 žádostí na 518 milionů Kč.

Na podporu, kterou poskytuje Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond (PGRLF), vláda letos na jaře vyčlenila finanční pomoc pro české zemědělce ve výši 2,6 mld. Kč. Pomoc je zaměřena na boj s ekonomickou krizí. Fond uzavřel smlouvy o spolupráci se sedmi bankami, které umožňují poskytnout podporu v rámci zmíněných programů.

„Průběžné výsledky spuštěných podpůrných programů ukazují, že se jedná o účinnou pomoc, kterou zemědělci v době ekonomických problémů využívají a zároveň oceňují pozitivní vliv této podpory," uvedl ministr Jakub Šebesta.

Princip podpůrných programů podpor spočívá v poskytnutí podpory ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů a v poskytnutí podpory ve formě zajištění části provozních úvěrů, jenž jsou poskytnuty zemědělským podnikatelům komerčními subjekty. Cílem programů je přispět k řešení přechodného nedostatku vlastních finančních zdrojů na provozní účely u zemědělských prvovýrobců, podnikatelů zabývajících se hospodařením v lese a u zpracovatelů zemědělských produktů za současné finanční a hospodářské krize. Konkrétně se jedná o provozní úvěry, které jsou poskytovány na nákup vymezených vstupů. U programu Podpora krátkodobého financování bude docházet k překlenovacímu financování pohledávek zemědělských prvovýrobců.

Třetí podpůrný program Podpora krátkodobého financování je ve stádiu veřejného výběrového řízení na poskytovatele této služby. Z důvodů dlouhých zákonných lhůt pro toto řízení využije PGRLF pro překlenutí tohoto časového úseku zkrácené výběrové řízení, aby mohl tento podpůrný program zemědělské veřejnosti nabídnout začátkem měsíce srpna.

PGRLF podepsal smlouvy o spolupráci s následujícími bankami: GE Money Bank, a. s., UniCredit Bank Czech Republic, a. s., Česká spořitelna, a. s., Raiffeisenbank a. s., Komerční banka, a. s., Volksbank CZ, a. s, Oberbank AG pobočka Česká republika.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Florian v září
v novém
zazáří
OLMA
Florian
Smetanové pokušení
Lesní směs
kokos ● vaječný likér ● stracciatella ● chocoballs ● borůvka ● meruňka ● jahoda ● lesní směs ● višeň ● oříšek
OLMA

Ing. Milan Křivánek – 60 let práce v mlékárenském oboru

Oslavenci přeje jeho dlouholetá spolupracovnice Ing. Jarmila Štípková.

Dne 7. 7. 2009 oslavil Ing. Milan Křivánek u příležitosti 84. narozenin 60. výročí od počátku své činnosti v mlékárenském oboru.

Po absolvování Střední zemědělské školy vystudoval v roce 1949 Vysokou školu zemědělského inženýrství v Praze, dříve, než byla ustavena katedra mléka na VŠCHT. Praxe následovala v Pražských mlékárnách, Trojské a Vysočanské. V této době měl příležitost ještě navštívit nestora českého mlékařství p. prof. Otakara Laxu.

V roce 1954 byl povolán na tehdejší Ministerstvo potravinářského průmyslu, Hlavní správu mlékáren, jako vedoucí oddělení technické kontroly. Od r. 1958 po zrušení tohoto ministerstva působil průběžně v oblasti výroby, technologie a později v obchodní sféře oborového, resp. generálního ředitelství Mlékárenského průmyslu. V důchodovém věku ještě pokračoval 15 let do r. 2007 v práci tajemníka Českomoravského svazu mlékárenského.

Pan Ing. Křivánek patří ke generaci mlékařů, která působila v oboru ještě v náročných podmínkách 50. let minulého století, v době násilné kolektivizace zemědělství. Postupně měl možnost podporovat modernizaci mlékárenské výroby, spolupracovat s předními odborníky z průmyslu, VÚM, VŠCHT i zdravotnictví a výživy. Soustavně sledoval odbornou literaturu i v zahraničním originále, účastnil se jednání Mezinárodní mlékařské federace IDF a neúnavně poznatky uplatňoval v přednáškách a článcích. Při oslavě 50. výročí VŠCHT byl vyznamenán pamětní medailí za spolupráci s Ústavem technologie mléka a tuků této vysoké školy.

Také Ing. Oldřich Obermaier při své gratulaci

Ing. Milan Křivánek se stal svou dlouholetou prací nejen výjimečným odborníkem, ale i dobrým rádcem mnoha mladším kolegům.

Redakce

Mléčná krize: Komise navrhuje opatření ke stabilizaci trhu s mlékem a mléčnými výrobky

(Dokončení ze strany 1)

- Pokud Komise zjistí, že hospodářská soutěž nefunguje, přistoupí bez váhání k použití veškerých pravomocí vyplývajících ze Smlouvy. Neméně důležité bude zapojení vnitrostátních orgánů pro hospodářskou soutěž.
- Producenti mléka a mléčných výrobků by měli být vybízeni k účinnější spolupráci v rámci organizací producentů, aby se zlepšila jejich vyjednávací pozice.

REŽIM KVÓT

Evropská rada vyzvala k nastínění „případných možností stabilizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky, při dodržení výsledku kontroly stavu společné zemědělské politiky“.

Změny režimu kvót by však výsledek kontroly stavu SZP nezohlednily. Z tohoto důvodu **je vyloučeno kvótu snížit či zmrazit již dohodnutá navýšení kvóty**.

Současná produkce je v každém případě 4,2 % pod úrovní kvóty.

Komise navrhuje, aby **členské státy uvalily dodatkovou dávku na ty producenty, kteří svoji individuální kvótu překročili**, a tyto prostředky použily na financování dobrovolného upuštění od produkce mléka nebo je přerozdělily prioritním skupinám.

Evropská komise

Jen označená vejce jsou důvěryhodná

Není to žádné šikanování, požadovat po prodejcích, aby nabízená vejce byla správně označována. Podle nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 musí být každé vejce označeno kódem producenta. Jen tak má zákazník jistotu, že vejce prošlo veterinární kontrolou a výrobce je konkrétní a i dosledovatelný.

Nařízení Komise (ES) č. 589/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce, připouští odchylky pro označování vajec. Počítá s možností, že při označování vajec může dojít k tomu, že otisk razítka na vajíčku může být hůře čitelný, proto uvádí, že v balení či zásilce (šarži) může být takto „nečitelných“ razítek maximálně u 20 % vajec.

Na tuto výjimku však nelze spoléhat, zejména, když se do zásilky „vloudí“ vejce neoznačená vůbec. V uplynulých dnech orgány státního veterinárního dozoru zjistily při kontrole v obchodní síti (v logistickém centru) zásilku vajec z Německa, ve které nebylo 30 % vajec označeno kódem producenta. Řešení – nevyhovující balení vajec třídy A byla stažena a vrácena dodavateli. Šlo celkem o 76 050 vrácených vajec.

Producent vajec v Německu své pochybení vysvětlil technickou závadou na technologickém zařízení.

Povinnost daná legislativou správně označovat potraviny a výrobky, v tomto případě živočišného původu, dává zákazníkovi jistotu, že si nekupuje něco „anonymního“, ale výrobek od konkrétního výrobce, který je pod veterinárním dohledem a je kontrolními orgány dohledatelný.

Pozor na letní rizika

Za zdravotní problémy prakticky ve většině případů může nedostatečná hygiena a z toho vyplývající druhotná kontaminace potravin. Zejména v místech, kde v uplynulých týdnech došlo k záplavám. Všechny potraviny znečištěné záplavovou vodou je třeba zlikvidovat. Potraviny v neporušených obalech, například konzervy, lze využít, ale obal musí být účinně dezinfikován!

V takovýchto oblastech může problémy působit například leptospiróza. Průběh onemocnění je rychlý, tj. akutní, ale může být i chronický, projevuje se záněty jater, ledvin, nervovými příznaky, těhotné ženy mohou dokonce potratit.

Leptospiry jsou bakterie, jejich zdrojem jsou prakticky všudypřítomní hlodavci, především potkani, kteří mohou svou močí znečistit uložené potraviny. Leptospiry pronikají do těla neporušenou sliznicí či kůží. Tedy nejlepší je opět prevence, důsledná hygiena, zejména v „polních podmínkách“, například na letních táborech. V případě podezření samozřejmě vždy vyhledat lékařskou pomoc.

Chráníme zdravá včelstva

Ukazuje se, že díky tomu, že včelaři důsledně ošetřovali svá včelstva proti varroáze, včelstev napadených roztočem Varroa destructor ubývá. Nicméně stálým problémem je mor včelího plodu, který způsobuje Paenibacillus larvae.

Proto se také sešli k jednání na Státní veterinární správě ČR se šéfem Milanem Malenou dne 14. 7. zástupci Českého svazu včelařů, předseda Luděk Sojka a tajemník Miloslav Peroutka. Podle Sojky bylo mimo jiné výsledkem jednání potvrzení dobré spolupráce a potvrzení účinných kroků při ochraně zdravých včelstev. To znamená, že při zjištění klinických příznaků je nutné postižené včelstvo zlikvidovat. Musí ale nejdřív být provedeno bakteriologické vyšetření, a jak uvedeno, musí být diagnostikovány klinické příznaky onemocnění.

Takovýto postup je důležitý v tom, že musí být jednotný a aplikovaný všemi krajskými veterinárními správami. Na schůzce bylo dohodnuto, že Státní veterinární správa předloží svazu včelařů obecný postup při zdolávání nákazy moru včelího plodu, aby informace včelařům šly i touto cestou a předešlo se možným nedorozuměním.

Zájem orgánů státního veterinárního dozoru i našich včelařů je zcela shodný, oběma stranám jde o to, aby naše včelstva byla zdravá, produkovala nejen med, vosk a mateří kašičku, ale aby byla v kondici opylovat sady a zemědělské plodiny. Toto je důležité zejména ve světle současných informací, že prakticky v celé Evropě je zaznamenáván úbytek včelstev. Je tomu tak údajně i kvůli skladbě pěstovaných zemědělských plodin, kdy včely na velkých plochách stále méně nacházejí dostatek pastvy na různorodých rostlinách.

Do budoucna by bylo dobré, kdyby se naplnila očekávání, že kroky proti moru včelího plodu budou přinášet takový efekt, jako tomu bylo při důsledných krocích proti varroáze. Včelaři si dobře uvědomují, že všechna opatření směřují k ochraně zdravých včelstev a k zabránění dalšího šíření moru. Že se totiž v žádném případě do budoucna nevyplatí „zatajovat“ výskyt původce moru včelího plodu, škody jsou pak mnohem větší. Je třeba dodat, že po likvidaci napadených včelstev včelařům přísluší náhrada za utrpěnou škodu, aby si mohli pořídit včelstva nová. Vyplývá to z ustanovení veterinárního zákona.

Trescí játra s dioxiny jsme nepropustili

Zásilka trescích jater z Polska, ve které byly naším veterinárním dozorem (i polskými veterinárními orgány) zjištěny dioxiny, nebyla propuštěna do tržní sítě.

Již 10. 6. 2009 jsme psali o trescích játrech z Polska, výrobce AJTEL Spółka Jawna, Gdańsk, u kterých byl zjištěn nadlimitní obsah dioxinů. Případ má ale pokračování. Naši inspektoři tehdy odebrali vzorek jedné šarže a zjistili, že výsledek nevyhovuje v parametru suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem. Jednalo se o 22 512 kusů konzerv trescích jater ve vlastním oleji po 120 g (2 701 kg). Kontrola byla provedena v místě určení (orgány veterinární správy kontrolují v místech určení zásilky z jiných členských států – kontrola dokumentace, popřípadě odběr vzorku k laboratornímu vyšetření), tudíž zásilka nebyla uvolněna do tržní sítě. Informovali jsme o tom tedy systémem RASFF Komisi a všechny členské státy (viz tisková zpráva z 10. června).

Následně se ozvala polská kompetentní autorita, která nás informovala o tom, že byl odebrán vzorek jiné šarže trescích jater ve vlastním oleji od stejného výrobce a i tato šarže nevyhověla v parametru suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem. Nevyhovující výsledek laboratorního vyšetření byl ze dne 7. 5. 2009 a i přesto dne 13. 5. 2009 bylo z Polska odesláno toto zboží do České republiky. Státní veterinární správa ČR požádala polskou kompetentní autoritu o vysvětlení daného případu. Zatím nemáme vyjádření k dispozici.

Ani tato šarže o 17 352 kusech (2 082 kg) se však do tržní sítě nedostala. Byla na základě informace z Polska pozastavena u příjemce v ČR. Z uvedeného je zřejmé, že v případě, když je důvodné podezření, je třeba být velmi obezřelí a je na místě kontrolovat fyzicky i zásilky obchodované v rámci intrakomunitárního trhu. Je tomu tak zejména při kontrole produktů rybolovu z oblastí, které jsou postiženy starými ekologickými zátěžemi, jako je tomu například v některých oblastech Baltského moře.

Josef Duben, SVS ČR

Nepleťme si škrkavky s prvoky

Jde o různá onemocnění, která mají ale podobné názvy. Jde o toxokarózu a toxoplazmózu. Toxokarózou se rozumí napadení oblými červy škrkavkami (ty mají nejčastěji psi, ale i kočky – Toxocara canis, či Toxocara cati), popřípadě jejich vývojovými stadii. A toxoplazmóza je onemocnění způsobené prvokem Toxoplasma gondii (zdrojem jsou nemocné kočky nebo syrové maso většiny obratlovců, kteří jsou mezihostiteli tohoto parazita).

Obě tato onemocnění patří mezi parazitózy a mohou při nedostatku pozornosti a hygieny ohrozit i člověka. Chovatelé by měli své psy i kočky dávat pravidelně vyšetřovat a při nálezu škrkavek zvířata vždy odčervit, popřípadě aplikovat prostředky likvidující i toxoplazmy. Nejlépe je zvířata odčervovat pravidelně, nejlépe dvakrát ročně. A samozřejmě je nanejvýš vhodné, aby vždy byla dodržována základní hygienická pravidla, zejména aby neznámá zvířata neměla volný přístup na místa, kde si hrají děti, především na pískoviště.

Škrkavky, neboli toxokary, mají často jak psi, tak kočky (a to Toxocara canis, či Toxocara cati). Při silném napadení jsou dospělí červi v trusu viditelní pouhým okem. Vývojová stadia těchto červů, kterými jsou vajíčka mikroskopické velikosti, mohou být po pozření člověku nebezpečná. Vajíčky škrkavek se člověk může infikovat v nečistém prostředí a ta se v jeho těle „vyvíjejí“ a larvičky, aniž dosáhnou pohlavní zralosti, putují krví a mohou v některých orgánech způsobit problémy. Člověk však není konečným hostitelem. Projevy jsou teploty, únava, bolest kloubů, kožní svědění. Léčí se určenými léky – antihelmintiky. Byly popsány případy, že byly larvičky nalezeny v játrech, plicích i v oku. Obrana je možná – důsledná hygiena a psy i kočky od štěněte či kotěte pravidelně vyšetřovat a odčervovat.

Toxoplazmy jsou prvoci (Toxoplasma gondii), jejichž okem nepostřehnutelnými oocystami vyloučenými trusem nemocných koček nebo po pozření syrového masa (nebo pomůckami znečištěnými jinými potravinami) se mohou infikovat lidé. I zde nejde o konečného hostitele, ale mezihostitele. A největší problémy mohou mít děti a zejména těhotné ženy, kdy horečkami doprovázené onemocnění může poškodit i plod. Nakažení toxoplasmózou je možné nepřímo z vnějšího nečistého prostředí, ve kterém se vyskytovaly nemocné kočky, ale i při práci na zahradě, anebo přímo při porcování a ochutnávání syrového masa před jeho kuchyňskou úpravou. Je třeba uvést, že jinou nemocí neoslabený organismus se s nákazou vyrovná a překoná ji často jako „běžné chřipce podobné onemocnění“. Nicméně i poté uzdravený má v těle tkáňové cysty, které čekají, zda mezihostitele nesežere nějaká kočkovitá šelma, v jejíchž útrobách prvok dospěje, začne se množit a začne vylučovat s trusem odolné oocysty. Obranou je opět – důsledná hygiena a také to, že se potrava vždy tepelně upraví, to znamená povařit, propéci, anebo třeba tři dny zmrazit. Preventivně se žádné preparáty zvířatům nepodávají.

Josef Duben, SVS ČR

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: www.svscr.cz

Informace k případu rukoly s jedovatou bylinou

Rukola je rostlina z čeledi brukvovitých, která se konzumuje jako listová zelenina. V minulých dnech česká média přinesla informace o případu z Německa, kde byla v jednom balení rukoly objevena jedovatá bylina starček, která je rukole velmi podobná. V návaznosti na tyto informace mohly mezi veřejností vzniknout obavy, že se takový výrobek objevuje i na českém trhu. Státní zemědělská a potravinářská inspekce má k tomu upřesňující informace.

Na základě tohoto případu nelze usuzovat, že veškerá rukola původem z Německa je závadná. Je potřeba rozlišovat potraviny od různých výrobců a také jednotlivé šarže potravin. Pokud by německý úřad dohlížející na bezpečnost potravin měl důkazy svědčící o tom, že podezřelá dodávka rukoly byla distribuována do jiné členské země, musel by o této skutečnosti informovat dozorový orgán příslušné země prostřednictvím Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva, který funguje v rámci celé EU. Už dříve SZPI informovala, že takové varování Česká republika neobdržela. Potravinářská inspekce přesto odebrala několik vzorků rukoly původem z Německa s cílem ověřit možnou příměs nežádoucích bylin. Žádný ze vzorků neobsahoval bylinu starček ani žádnou jinou nežádoucí bylinu.

Kromě toho si SZPI vyžádala bližší informace od partnerského orgánu v Německu. Ten sdělil, že výše uvedený nález byl učiněn na vzorku od spotřebitele, tedy nikoliv na úředně odebraném vzorku. V rámci předběžné opatrnosti však bylo z německého trhu staženo a zkontrolováno přes 9 000 balení rukoly. V žádném z nich nebyla nalezena příměs cizí byliny.

Na trh nebylo propuštěno čtyřicet tun plesnivých rozinek

Na evropský trh přes Českou republiku mířila čtyřicetitunová zásilka rozinek z Číny. Na základě upozornění Celní správy tuto zásilku zkontrolovali inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce a zjistili, že není možné ji propustit do volného oběhu, neboť rozinky jsou prorostlé plísněmi.

Plísně byly v mnoha případech viditelné i na krabicích, v nichž byly rozinky převáženy. Dodávka ve dvou kontejnerech obsahovala 3 200 kartonů rozinek různých šarží, celé toto množství musí nyní dovozce zlikvidovat nebo vrátit dodavateli. Díky spolupráci celníků a SZPI se plesnivé 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.

SZPI završila čerpání prostředků z programu Transition Facility

Státní zemědělská a potravinářská inspekce úspěšně ukončila dva poslední projekty financované z programu Transition Facility. Oba projekty byly realizovány v prvním pololetí roku 2009 a náklady byly plně hrazeny z prostředků EU.

Partnerem prvního projektu s názvem „Falšování potravin“, jehož cílem byla výměna poznatků z oblasti kontroly falšovaných potravin, bylo německé Spolkové ministerstvo pro bezpečnost potravin, zemědělství a ochranu spotřebitele. V rámci projektu se v ČR uskutečnilo sedm seminářů, vybraní zaměstnanci SZPI také absolvovali stáže u partnerské organizace. Semináře byly zaměřeny především na laboratorní metody na odhalování falšování, např. u cukrovinek, čokolád, kávy, čajů atd. Účastníci rovněž měli možnost porovnat praktické přístupy ke kontrole v této oblasti, jež uplatňují dozorové orgány i z jiných zemí EU. Výstupem z projektu je také informační brožurka pro spotřebitele o falšování potravin, která bude k dispozici na webových stránkách SZPI. Rozpočet projektu, jehož se účastnilo téměř 130 lidí, byl 72 tisíc eur.

Druhý projekt „Zlepšení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin“ byl realizován ve spolupráci s Rakouskou agenturou pro zdraví a bezpečnost potravin. Cílem bylo posílení inspekčních a laboratorních kapacit SZPI v oblasti vymahatelnosti evropského potravinového práva. K tomuto účelu bylo zorganizováno čtrnáct různě zaměřených seminářů, v rámci nichž 24 rakouských lektorů proškolilo přibližně 340 pracovníků SZPI. Kromě toho se zaměstnanci SZPI účastnili pěti studijních stáží na partnerských pracovištích ve Vídni, Innsbrucku a Linci, kde byly probírány zejména laboratorní metody (např. analýzy pesticidů, mykotoxinů, alergenů a enterotoxinů atd.). Získané poznatky potravinářská inspekce využije mimo jiné pro aktualizaci stávajících analytických metod nebo i pro zavedení nových. Přínosem byla i možnost srovnání používaných pracovních postupů při kontrolní činnosti obou úřadů. Náklady na projekt dosáhly výše 170 tisíc eur.

Program Transition Facility byl vytvořen pro nově přistupující země jako pokračování pomoci v oblastech, kde administrativní a institucionální kapacita dosud nebyla dostačující ve srovnání se stávajícími členskými zeměmi. V roce 2008 mohly státní a veřejné úřady CR naposledy podávat projektové žádosti v tomto programu. Státní zemědělská a potravinářská inspekce získala prostřednictvím fondu Phare/Transition Facility prostředky v celkové výši přes 3,5 milionu eur.

Mgr. Martina Šmídtová, SZPI

Plochy s geneticky modifikovanou kukuřicí v ČR letos poklesly

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Podle evidence ministerstva zemědělství se letos poprvé snížily plochy s geneticky modifikovanou kukuřicí, a to na 6 480 hektarů s Bt kukuřicí, zasetou 125 pěstiteli. Ke snížení osetých ploch došlo i přes dosavadní pozitivní zkušenosti s geneticky modifikovanou Bt kukuřicí, odolnou proti zavíječi kukuřičnému. Bt kukuřice prozatím není v ČR užívána pro potravinářské účely.

Hlavním důvodem poklesu je problematický odbyt pro tento typ kukuřice, kterou je nutno oddělovat od klasické produkce kukuřice a označovat jako geneticky modifikovaný (GM) organismus. Zmenšení ploch Bt kukuřice také může souviset s celkovým poklesem ploch kukuřice na zrno v letošním roce (dle údajů ČSÚ z cca 108 tis. ha v roce 2008 na 92 tis. ha v roce 2009).

Vývoj ploch a počtu pěstitelů Bt kukuřice od roku 2005:

Rok	Výměra Bt kukuřice v ha	Počet pěstitelů Bt kukuřice
2005	270	52
2006	1290	85
2007	5000	131
2008	8380	171
2009	6480	125

Na základě dosavadních zkušeností je Bt kukuřice přínosem zejména pro primární produkci, kdy dochází, v případě lokálního škodlivého výskytu zavíječe kukuřičného, k významnému snížení napadení rostlin plísněmi a významně nižšímu poškození porostu. Následně jsou pak zaznamenávány i vyšší výnosy v průměru o cca 10 % ve srovnání s klasickými hybridy. V současné době je pěstování Bt kukuřice vítanou technologií především pro pěstitele s živočišnou základnou, kteří mohou produkt zpracovat v rámci vlastního podniku.

S ohledem na doposud dosažené příznivé výsledky této technologie v praxi nepovažuje MZe pokles ploch Bt kukuřice za pozitivní vývoj. Lze však na tomto vývoji dokumentovat, že není třeba přistupovat k restriktivním opatřením ze strany státu, pokud jde o GM plodiny, které byly schváleny a vědeckými subjekty posouzeny jako bezpečné pro trh EU, neboť trh je schopen na základě poptávky sám regulovat užívání produktů biotechnologie.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Vláda přijala zprávu o stavu vodního hospodářství

Každoročně předkládanou zprávu o stavu vodního hospodářství přijala 17. srpna vláda. Zpráva tradičně shrnuje vývoj všech důležitých faktorů v oboru vodního hospodářství. Přináší tak dlouhodobě ucelený přehled o dění v tomto oboru.

V oblasti čištění odpadních vod a kanalizací probíhá setrvalý rozvoj, za rok 2008 byla kanalizační síť prodloužena o 1 015 km, a dosáhla tak délky 38 704 km. Bylo zároveň dobudováno 87 čistíren odpadních vod, kterých je v současnosti v ČR 2091. Počet obyvatel napojených na kanalizaci vzrostl meziročně o 114 992. Objem vypouštěných odpadních vod do kanalizace, bez vod srážkových, klesl meziročně o 10,48 mil. m^3.

Počet vodovodních přípojek se zvýšil o 37 887 ks a dosáhl počtu 1 880 007 ks. V roce 2008 bylo v ČR zásobováno z vodovodů 9,664 mil. obyvatel, tj. 92,7 % z celkového počtu obyvatel. Nejvyšší podíl obyvatel zásobených pitnou vodou z vodovodů byl v roce 2008 v Hlavním městě Praze (100 %) a v Moravskoslezském kraji (97,8 %), nejnižší podíl obyvatel zásobených pitnou vodou byl v kraji Středočeském (83,1 %) a Plzeňském (83,4%). V loňském roce žilo v domech připojených na kanalizaci 8,459 mil. obyvatel ČR, to je 81,1 % z celkového počtu obyvatel. Do kanalizací bylo vypuštěno celkem 508,9 mil. m^3 odpadních vod. Z tohoto množství bylo čištěno 95,3 % odpadních vod (bez zahrnutí vod srážkových), což představuje 485,0 mil. m^3.

Zpráva obsahuje informace o hydrologické bilanci, povodňových situacích, jakosti povrchové a podzemní vody, nakládání s vodami, zdrojích znečištění, správě vodních toků, dále pak informace o vodovodech a kanalizacích, rybářství a rybníkářství, státních finančních podporách ve vodním hospodářství a ochraně vod, legislativních opatřeních, prioritních úkolech a v neposlední řadě informace o mezinárodních vztazích a výzkumu a vývoji v obou hlavních popisovaných oblastech, tj. vodním hospodářství a ochraně vod.

Zpráva o stavu vodního hospodářství bude uveřejněna na webových stránkách www.mze.cz.

Povodně napáchaly v zemědělství škody za dvě stě milionů korun

České zemědělství utrpělo letošními bleskovými povodněmi ztrátu téměř 200 milionů korun. Nejvíce zasaženým krajem jsou jižní Čechy, kde se škody vyšplhaly na 111,5 milionu korun. U polních plodin ztráty dosáhnou v rámci celé ČR 107,5 milionu korun.

Ministr zemědělství Jakub Šebesta bude usilovat o získání kompenzací povodňových škod pro postižené zemědělce. O jejich případné výši musí rozhodnout vláda.

„Jako ministr zemědělství soucítím s poškozenými hospodáři, kteří byli zasaženi letošními bleskovými povodněmi, a budu v co možná nejkratší době usilovat o to, aby vláda vyčlenila adekvátní finanční prostředky na kompenzaci povodňových škod," zdůraznil ministr Šebesta.

V rámci povodňových škod na polních plodinách utrpěly nejvíce obilniny a olejniny, kdy výše škod činí 45,9 mil. Kč, resp. 40,6 mil. Kč. Nejpostiženějším regionem u obilnin je zmiňovaný Jihočeský a Ústecký kraj, u olejnin pak Jihočeský a Olomoucký kraj. Povodně celkem zničily 4 928 ha a poškodily 4 149 ha zemědělské půdy.

Poměrně rozsáhlé ztráty povodně přinesly rybářům, škoda se vyšplhala na 66,4 mil. Kč, rybáři přišli o 24,5 mil. kusů ryb, došlo k poškození 95 rybníků. Zemědělci utrpěli také újmu na svých zásobách především krmiva, škoda dosáhla 12,2 mil. Kč. V lesním hospodářství došlo ke ztrátám zejména na sazenicích stromů, a to ve výši 7,3 mil. Kč. Přes pět milionů bude stát zemědělce obnova strojů a staveb. Povodně vzaly život 2 164 zvířatům a ztráta byla vyčíslena na 588 tisíc Kč.

Mapování povodňových škod realizovaly pro ministerstvo zemědělství Agentury pro zemědělství a venkov, které tyto informace získávaly od evidovaných zemědělců.

Příprava na proplacení DPH obcím si vyžádá pozastavení plateb na projekty PRV

Vzhledem k připravovanému národnímu dotačnímu titulu, ze kterého bude obcím a svazkům obcí hrazeno DPH, ministerstvo zemědělství rozhodlo o dočasném pozastavení proplácení projektů, které byly schváleny v rámci prvního až čtvrtého kola příjmu žádostí. Tento stav je pouze přechodný a bude trvat do doby schválení nového dotačního titulu. Vláda o něm bude jednat v průběhu srpna.

V rámci přípravy nového dotačního titulu pro financování DPH u projektů obcí a svazků obcí schválených k financování z Programu rozvoje venkova v 1.–5. kole příjmu žádostí bylo ministerstvem zemědělství rozhodnuto o pozastavení proplácení projektů z 1.–4. kola příjmu. Tento stav bude trvat do doby schválení nového národního dotačního titulu vládou. Poté bude zveřejněna detailní tisková zpráva k dalšímu postupu administrace DPH.

Ačkoliv přijalo ministerstvo zemědělství rozhodnutí, že pro žádosti předkládané v roce 2009 a dále již pro veřejnoprávní subjekty DPH způsobilým výdajem nebude, nacházejí se v administrativním systému řádově stovky žádostí schválených v letech 2007–2008, u kterých byla DPH považována za způsobilou, žadatelům schválena a s ohledem na právní nárok také musí být proplacena.

Příjemcům je dotace z PRV hrazena z prostředků předfinancovaných ze státního rozpočtu a návazně nárokována u Evropské komise k refundaci ve výši 75 %. S ohledem na nařízení Rady nemůže být částka dotace související s DPH tímto způsobem nárokována, proto jsou výkazy vyplacených prostředků předávané Komisi o DPH očištěny. V průběhu administrace programu tak vzniká nesoulad mezi prostředky vyplacenými v rámci výdajů na PRV a prostředky vykazovanými vůči Komisi.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Nový pořad České televize a značky KLASA – když je vaření zábavou

Od 1. srpna 2009 uvádí Česká televize nový edukativní seriál o vaření, který hravou a vtipnou formou vysvětlí divákům důvody, proč se vyplatí vařit z kvalitních surovin. Nový koncept televizní kulinářské show vznikl ve spolupráci se značkou kvality KLASA. Role kuchařů se zhostí herci Igor Chmela a Jan Lepšík. Režie se ujal herec Petr Čtvrtníček, který se lidem zapsal do paměti pořadem Ceská soda. Hlavním tématem tohoto seriálu o vaření je především upozornit na důležitost správného výběru potravin, jejichž rozdílná kvalita připravené pokrmy značně ovlivní.

Tento pořad je další z aktivit, kterou KLASA připravila v rámci kampaně „Výjimečná kvalita zaručena". Ta poukazuje na rozdíly v kvalitě potravin. KLASA již před časem spolupracovala se známým kuchařem a foodstylistou Vladislavem Stuparičem, který se také podílel na přípravě tohoto seriálu o vaření. Pět televizních spotů bude věnováno různým druhům potravin. Diváci tak shlédnou vtipnou formou podané informace o vejcích, bramborách, sýru, masu a jablkách.

V současné době se vysílá větší počet pořadů o vaření, v nichž se učíme technologické postupy, recepty či způsoby zpracování surovin. Samotné kvalitě surovin se ale věnuje málokterý z nich. Nebo kvalitu surovin bereme jako samozřejmost? Přitom právě ta má pro užitné vlastnosti výsledného pokrmu zásadní význam. Technologickým postupem vedeme přípravu pokrmu jen k jeho dokonalosti.

Národní značku kvality KLASA uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003.

Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF).

Začátkem ledna 2009 mohli nalézt spotřebitelé národní známku kvality KLASA na obalech celkem 1 335 potravinářských výrobků od 222 výrobců. Další informace o národní značce kvality KLASA a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na internetových stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v rubrice Propagace kvalitních potravin a na stránkách www.eklasa.cz.

SZIF

United Bakeries partnerem projektu Biopotraviny do škol

PRAHA – V září letošního roku se významní výrobci a maloobchodníci s biopotravinami zapojí do kampaně s názvem Koruna na BIO do ŠKOL. Partneři kampaně darují 1 Kč z každé prodané biopotraviny na rozvoj programu „Biopotraviny do škol", který realizuje Nadace Partnerství. Do projektu se zapojila také společnost United Bakeries se svými biovýrobky z řad DELTA BIO a CEREA BIO.

V průběhu letošního září mohou zákazníci hypermarketů Interspar, dalších obchodních řetězců a specializovaných prodejen najít desítky biopotravin označených logem „Koruna na Bio do škol". Jejich nákupem pomohou získat prostředky pro Nadaci Partnerství, která pomáhá školám zavádět biopotraviny do školního stravování.

KLASA pro výrobky United Bakeries

PRAHA – Ministerstvo zemědělství ČR ocenilo čtyři výrobky z portfolia United Bakeries značkou KLASA, potvrzující jejich nadstandardní kvalitu. Oprávnění užívat značku KLASA získaly výrobky Vánočka Linia, Duetky s náplní povidlovou, Duetky s náplní makovou a Závin s náplní makovou. Značka KLASA s heslem „Výjimečná kvalita zaručena" se snaží spotřebitelům ukázat a naučit je poznávat rozdíly v kvalitě potravin.

Národní značka kvality KLASA je udělována pouze prověřeným potravinářským výrobkům, které splňují kvalitativní a bezpečnostní kritéria i příslušné normy ČR a EU. Požadavky pro udělení značky KLASA jsou přísnější než běžné hygienické a potravinářské normy.

Dietplus sází na osobní prodej

PRAHA – Společnost Dietplus, která patří do skupiny United Bakeries, má nejen nové logo. Nové jsou výrobky a nový je od léta i způsob prodeje.

„Jsme první firma na trhu, která spojila produkt s poradenstvím, jak snižovat hmotnost. Vytvořili jsme síť momentálně dvaceti regionálních koučů, která pokrývá celé území Česka. Tito kouči jsou vesměs lidé, kteří znají dokonale zásady zdravého stravování, většinou jsou to nutriční terapeuti, fitness trenéři, lékaři," říká Mgr. Lucie Hylská, Group Sales and Marketing Manager společnosti.

Firma Dietplus vsadila na osobní prodej. V praxi to znamená, že poradce-kouč se osobně sejde s klientem, zjistí jeho potřeby a podle aktuálního stavu stanoví cílovou hmotnost. Program redukce hmotnosti má tři fáze: 1. fázi redukce hmotnosti, 2. fázi stabilizace, 3. fázi udržení. Síť koučů se stále rozšiřuje a prakticky každý má možnost se na prodeji moderních produktů po proškolení podílet.

„Náš program je ověřen lékařskými studiemi a je opravdu účinný," tvrdí Lucie Hylská, která je jednou z šestičlenného týmu pražské centrály Dietplus. Balíčky obsahují celodenní stravu. Pět nutričně vyvážených a pestrých chodů na každý den v hodnotě 250 Kč. Cena zahrnuje také doručení balíčku přímo k zákazníkovi a pravidelné konzultace s koučem. Kontakty na kouče v příslušném regionu lze získat na bezplatné telefonické infolince 800 101 334. Další informace naleznete také na webových stránkách www.dietplus.cz.

Projekt osobního prodeje balíčků Dietplus je ve startovacím stadiu, začalo se v létě letošního roku. Osobní prodej byl zahájen i v zahraničí, exportuje se do Francie (90%) a Belgie (10%). „Nyní plánujeme expanzi i do Německa, Nizozemska a na Slovensko," zdůrazňuje Lucie Hylská.

Jaroslav Pomp
United Bakeries a. s.

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. Martin Klanica,

ředitel odboru kontroly, laboratoří a certifikace, pověřen zastupováním ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce

1. Počátkem května tohoto roku se stal Váš šéf Ing. Jakub Šebesta ministrem zemědělství v úřednické vládě premiéra Fischera. Od této doby stojíte v čele Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Jste dlouholetým pracovníkem tohoto významného úřadu. Jak jste přijal tuto svoji funkci a co přinesla tato změna ve Vašem profesním i osobním životě?

Po vyslovení nedůvěry vládě byla při sestavování nového kabinetu ústřednímu řediteli SZPI Ing. Jakubovi Šebestovi nabídnuta funkce ministra zemědělství ČR, kterou po zralé úvaze přijal. Osobně považuji skutečnost, že ústřední ředitel tuto nabídku obdržel a následně se celý záměr zrealizoval, za ocenění jednak jeho práce a osobnosti, ale současně také práce a kreditu celého úřadu.

V době, kdy jsem vedení přebíral, byl úřad stabilizován a v dobré kondici, takže převzetí „opratí“ bylo značně usnadněno. Ještě před odchodem Ing. Šebesty na MZe jsme si definovali úkoly a priority dalšího směrování úřadu a jeho klíčové cíle. Ty se nyní snažím společně s kolegy naplňovat. Současně řešíme i nové vznikající úkoly.

Jako plus rozhodně vnímám také to, že na SZPI nejsem žádným nováčkem a vnitřní procesy stejně jako vnější vazby úřadu velmi dobře znám. Nastoupil jsem před patnácti lety, tehdy na krajský inspektorát v Brně jako inspektor na úseku ovoce-zelenina, poté jsem pracoval jako vedoucí kontrolního odboru. Od roku 2001 pak působím na ústředním inspektorátu v současné pozici. Ta s sebou už dříve nesla zastupování ústředního ředitele SZPI v době jeho nepřítomnosti, např. z důvodu dovolené, zahraniční pracovní cesty nebo nemoci, takže to pro mě úplně nová zkušenost není.

Od začátku výkonu funkce na ústředním inspektorátu jsem součástí nejužšího vedení úřadu, které má k dispozici plnohodnotné informace zevnitř organizace i z vnějšku a spolupodílí se na klíčových rozhodnutích. Určitá změna ale samozřejmě nastala. Ponechám-li stranou odbornou problematiku, která mi zásadní potíže nedělá, bylo nutné se rychle vpravit do ostatních záležitostí úřadu, které jsem sice vnímal a věděl o nich, ale primárně je řešili příslušní kolegové na mé úrovni. Nyní musím absorbovat širší spektrum informací a samozřejmě si také uvědomuji mnohem větší zodpovědnost. Ústřední ředitel by dle mého názoru měl vědět o všem, co se v úřadu a kolem něj děje, mít přehled, ale i nadhled, o což se snažím. Je to pozice manažerská – informace mít, zpracovat, rozhodnout. A to vše aktuálně a v pravý čas, i zde platí: „Kdo chvíli stál, stojí opodál.“ Součástí agendy ústředního ředitele SZPI jsou také společenské povinnosti, mnohdy s sebou nesou možnost setkání se zajímavými lidmi, což vnímám jako pozitivum, a pokud i takový typ setkání bude pro úřad přínosem, jsem samozřejmě připraven je absolvovat.

Při své práci se mohu spolehnout na výborný tým spolupracovníků, od vedení přes právníky až po základní stavební kámen úřadu – inspektory. Jsme polovojenská organizace v tom dobrém slova smyslu. Když o tom hovořím v diskuzi s kolegy ze státní správy nebo z privátní sféry, často se mě ptají, co to znamená a co tím myslím. Velmi zjednodušeně řečeno, diskuze nad problémem je možná a žádoucí, ovšem pouze do chvíle konečného rozhodnutí, tedy než se udělá závěr. Pak musí všichni postupovat jednotně.

Často se přesvědčuji o tom, že máme profesionální, odborně zdatné a loajální zaměstnance. Přestože je stále značný rozdíl v platových podmínkách ve státní a soukromé sféře, je u nás řada špičkových zaměstnanců v různých pozicích. Přetahování schopných lidí do privátní sféry vždycky bylo, je a bude. Asi bychom například nenašli žádný významný obchodní řetězec, ve kterém by nepracoval náš bývalý zaměstnanec, a to alespoň na úrovni středního managementu. Bohužel mzdové prostředky jsou ve státní správě omezené. Naší snahou je proto hledat i jiné než finanční motivační prvky – naši zaměstnanci mají možnost se dále vzdělávat, snažíme se, aby pracovali v příjemném pracovním prostředí, měli slušné pracovní vybavení. Uvědomujeme si, že to nejcennější, čím náš úřad disponuje, jsou lidé.

2. Státní zemědělská a potravinářská inspekce zabezpečuje zejména dozor nad zdravotní nezávadností potravin na celém území České republiky. Tento dozor se týká potravin rostlinného původu a dozor nad potravinami živočišného původu zabezpečuje Státní veterinární správa. Jsou v nynější době jasné vzájemné kompetence obou těchto orgánů, když víme, že u některých výrobců si nejsou tak jisti, koho více „poslouchat“? A ještě k Vaší územní organizaci. Jaká je dělba práce Vašich územních složek, když počet krajských inspektorátů nesouhlasí s počtem našich krajů?

Je pravdou, že nás zajímají zejména parametry bezpečnosti potravin. Je to logické, vždyť jde o zdraví spotřebitelů. Značný důraz ale klademe také na odhalování falšování potravin, které má většinou úzkou vazbu na klamavé značení. V těchto případech sice zpravidla nedochází k ohrožení zdraví, ale z kapes spotřebitelů jsou neférově vytahovány peníze. Žádný spotřebitel určitě nechce platit například místo burčáku vodu. Plus je tu ještě jeden aspekt, který bych v souvislosti s falšováním chtěl zmínit, a to je nastavení nerovných obchodních podmínek. Tím, že někdo podvádí, má ekonomickou výhodu před tím provozovatelem, který ctí pravidla hry. Také z tohoto důvodu se budou kontroly s tímto zaměřením provádět intenzivně i v budoucnu.

Kompetence každého dozorového orgánu jsou dány příslušnými předpisy a SZPI v tomto samozřejmě není výjimkou. V případě potravin je nosným předpisem, který rozděluje role dozorových orgánů, zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb., v platném znění. Tento zákon rozděluje kompetence mezi SZPI, Státní veterinární správu, orgány ochrany veřejného zdraví a z důvodů dozoru nad prováděním klasifikace těl jatečných zvířat i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Zjednodušeně a volně je možné naše věcné kompetence popsat tak, že kontroly provádíme u všech článků řetězce potravin neživočišného původu, včetně tabákových výrobků. To znamená od výrobců, dovozců přes distributory, sklady až po prodejce. To vše mimo poskytování stravovacích služeb. Potraviny živočišného původu můžeme kontrolovat až při prodeji, ovšem pouze tam, kde nedochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny. Vše výše uvedené je definováno v paragrafu 16, odstavci 1 zákona o potravinách.

S potěšením konstatuji, že vzájemná spolupráce mezi dozorovými orgány na poli food safety je velmi dobrá, korektní a profesionální. Na vrcholové i regionální úrovni. Praxe ukázala, že je vhodné a potřebné některé detaily vzájemné spolupráce dozorových orgánů upřesnit a doladit. Cílem je identifikovat možná „bílá místa“, která by mohla zůstat kontrolně nepokryta, v rámci možností odstranit dublování kontrol a sjednotit přístup v rámci celé republiky. Již několik let máme dohodu, která tyto cíle naplňuje, s ministerstvem zdravotnictví, respektive s orgány ochrany veřejného zdraví. Společně s kolegy ze Státní veterinární správy jsme za účasti ministerstva zemědělství překonali některé nejasnosti ve výkladu zákona a také v tomto případě je výsledkem čerstvě podepsaná dohoda. Považovali jsme také za účelné nastavit přesná pravidla vzájemné komunikace a spolupráce s Generálním ředitelstvím cel. Povinnosti, které máme jako členský stát při zajišťování kontroly dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí, si vznik takového dokumentu vyžadovaly, postupujeme podle něj již od roku 2004.

Jsem přesvědčen o tom, že přesné zkoordinování a jasné rozdělení rolí přivítají primárně provozovatelé potravinářských podniků. Stále však platí, že nejlepší prevence před možnými problémy, spojenými s kontrolou jednoho nebo druhého orgánu dozoru, je udělat maximum pro naplnění povinností a dodržení právních předpisů. Vědomé porušování povinností snad ani nechci připouštět, v takovém případě jsou obavy na místě bez ohledu na to, kdo na kontrolu přijde.

K otázce územní kompetence pracovišť SZPI je možné konstatovat, že současný počet inspektorátů se skutečně neshoduje s počtem územně správních celků v ČR. Nevnímáme to ale jako problém. Jeden inspektorát má působnost vždy ve dvou krajích, takže máme sedm inspektorátů plus inspektorát ústřední. Ústřední inspektorát má sídlo v Brně a jsou mu podřízeny inspektoráty v Brně s působností v Jihomoravském a Zlínském kraji, v Olomouci s působností v Olomouckém a Moravskoslezském kraji, v Táboře s působností v Jihočeském kraji a na Vysočině, v Hradci Králové s působností v Pardubickém a Královéhradeckém kraji, v Ústí nad Labem s působností v Ústeckém a Libereckém kraji, v Plzni s působností v Plzeňském a Karlovarském kraji a v Praze s působností ve Středočeském kraji a Hlavním městě Praze. V rámci inspektorátů v Brně a v Praze fungují specializovaná laboratorní pracoviště, která analyzují vybrané úředně odebrané vzorky z celého území ČR.

Kontrolní tlak inspektorů je v rámci působnosti příslušného inspektorátu naprosto rovnoměrný, bez ohledu na sídlo. K tomu mimo jiné přispívají i více méně rovnoměrně rozložená bydliště jednotlivých inspektorů. Díky tomu nemusí inspektoři trávit tolik času na cestách ke kontrolovaným osobám, zvyšuje se efektivita kontrol, případně se zrychluje možnost reakce. K tomuto účelu jsou inspektoři vybaveni takovými technickými prostředky, aby byli schopni plnohodnotně pracovat kdekoliv v terénu (notebook, přenosné tiskárny, datové připojení, příslušný informační systém). Jedná se vlastně o pojízdnou kancelář, a takových pojízdných kanceláří máme 220.

3. Před pěti lety jsme vstoupili do trhu Evropy a to přineslo řadu změn. Jak tento nový politický a hospodářský stav změnil systém práce Vašeho úřadu, ale i náplně Vašich pracovníků? Dost často se mezi potravináři hovoří o „papežštější než papež“ cestě v naší potravinářské legislativě. A také o dost problematickém prosazování našich potravinářských specifik do evropských norem. Jak vidíte tento problém Vy?

Je jasné a zřejmé, že vstup České republiky do EU byl velký zásah, na který, jak ukázal čas, nebyl každý dobře připraven, a řada provozovatelů si neuvědomovala rozsah změn, které je čekají. S novým prostředím se museli všichni sžít a často to bolelo. Relativně přesná a jednoduchá pravidla zakotvená v národních právních předpisech byla ze dne na den rozšířena a často zcela nahrazena evropskými předpisy. Ty byly psány jiným způsobem, nežli jsme

CURRICULUM VITAE:

Ing. Martin Klanica

Narozen 9. 3. 1969 ve Valticích.

Vzdělání:
V roce 1986 se vyučil zahradníkem na Středním odborném učilišti zemědělském v Rajhradě.
O dva roky později si na témže učilišti již při zaměstnání doplnil maturitní zkoušku.
V červnu 1993 absolvoval zahradnickou fakultu na Vysoké škole zemědělské (dnešní MZLU) v Brně.

Profesní praxe:
Mezi lety 1987 a 1988 byl zaměstnán v okrasné školce JZD 1. Máj Brno.
Od poloviny roku 1994 působí na SZPI. Začínal na krajském inspektorátu v Brně, tehdy ještě České zemědělské a potravinářské inspekce jako inspektor na úseku ovoce–zelenina, technické plodiny. Následovalo pět let na pozici vedoucího kontrolního odboru na témže inspektorátu a přestup na ústřední inspektorát SZPI. Zde působí od roku 2001 jako ředitel odboru kontroly, laboratoří a certifikace. Odbor, který řídí, metodicky vede a koordinuje kontrolní činnost SZPI na celém území České republiky.

Od května letošního roku je pověřen zastupováním ústředního ředitele SZPI Ing. Jakuba Šebesty.

Rodina:
Ing. Klanica je ženatý, má 2 děti.

Koníčky:
Mezi záliby patří myslivost a rybaření.

byli zvyklí, a často hovořily velmi obecně. Problémy ze začátku způsobovala i jejich nedostupnost v českém jazyce a pro některé byl zcela nepochopitelný fakt, že mají v případě kolize s národním právem přednost. Ale nejen provozovatelé potravinářských podniků se museli postupně vyrovnat s novými podmínkami, i SZPI a dozorové orgány jako celek byly nuceny pozměnit vnímání některých věcí, přehodnotit dosud zavedené postupy a také se vypořádat s novým právním prostředím. V rámci předvstupních příprav sice bylo možné se s mnohými změnami seznámit, ale až vlastním vstupem jsme se stali součástí celku, kde platí poněkud jiná pravidla. Osobně vnímám roli každého dozorového orgánu bez ohledu na členskou zemi v kontextu evropském tak, že by měl zajistit dva hlavní úkoly, aby se eliminovalo riziko z potravin. Za prvé, zamést si před vlastním prahem. To znamená mít pořádek u vlastních výrobců a v rámci svých pravomocí maximálně přispívat k tomu, aby domácí produkce byla bezpečná a v souladu s požadovanými kritérii. A za druhé, být dostatečnou a fungující bariérou zajišťující kontrolu dovozu ze třetích zemí na území EU prostřednictvím příslušného státu. Každý členský stát, včetně ČR a potažmo SZPI, má vlastně zodpovědnost vůči jakémukoliv evropskému spotřebiteli. Z důvodu kontroly fungování systému jako celku i za účelem prověření dílčích prvků systému bezpečnosti potravin v jednotlivých členských zemích, ČR nevyjímaje, jsou ze strany Evropské komise pravidelně prováděny mise. Jde o jistou formu auditu, jehož primárním cílem je sjednocovat postupy a vymahatelnost předpisů v rámci celé unie.

Další překvapení pro některé spočívalo v tom, že není možné národní specifické požadavky aplikovat na legálně vyrobené potraviny v jiné členské zemi. Pokud je požadavek v přímo použitelném předpise (nařízení, rozhodnutí), jeho obsah je vymahatelný kdekoliv, kdykoliv a kýmkoliv, samozřejmě v rámci konkrétních kompetencí. Takže například pokud nařízení komise č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny stanoví pro jednotlivé kategorie potravin hodnoty přítomnosti patogenních mikroorganismů, tak všechny členské státy jsou povinny podle těchto limitů postupovat a aplikovat je bez ohledu na zemi původu předmětné potraviny. Poněkud jiná je však situace při transpozici evropských směrnic, které nemají přímý účinek a členské státy si je musí zapracovat do svých národních právních předpisů, čímž už vzniká jistý prostor pro „lidovou tvořivost“. Pokud si členský stát stanoví, přes všechny problémy spojené s povinnou notifikací, zcela specifická národní kritéria nebo požadavky, musí počítat s tím, že jejich vymahatelnost bude omezena pouze na domácí výrobu, případně dovoz ze třetích zemí. V některých případech jsou národní specifika žádoucí, zejména když se na potřebě jejich existence shodnou všichni zainteresovaní, jak tomu například bylo v případě vyhlášky č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. Často to však může tuzemským výrobcům způsobovat problémy, protože dozorový orgán musí vyžadovat naplnění těchto kritérií u domácí produkce, nelze je však vyžadovat u výrobků z jiných členských států. Výrobci se pak ptají, proč je stát tímto staví do pozice oslabeného hráče na mezinárodním konkurenčním hřišti.

Jinou otázkou je pak způsob, forma a tvrdost vymahatelnosti evropských právních předpisů. Osobně jsem zastáncem rozumného nadhledu i při provádění kontrolní činnosti. Vždy je nutné mít na paměti cíl a záměr předpisu, jehož aplikace je zrovna kontrolována. Jsou případy, kdy žádný nadhled není možné aplikovat, například u nebezpečných nebo falšovaných potravin, na druhou stranu drobnější chyba v označování nemusí automaticky znamenat sankci. Doby, kdy se k provozovatelům potravinářských podniků přistupovalo jako k potencionálním travičům celého národa, jsou naštěstí dávno pryč. Vždyť dozorovému orgánu i provozovateli jde v konečném důsledku o stejný cíl, a tím je spokojený spotřebitel.

4. Jakost potravin je velmi široký pojem, jasný však především v exaktně naměřených hodnotách fyzikálně chemických a mikrobiologických. Již hůře měřitelné jsou smyslově zjistitelné vlastnosti potravin, především chuť a vůně. Jak jsou na tom dle Vašeho hodnocení právě tyto vlastnosti potravin na našem trhu, když všeobecná poptávka inklinuje po výrobcích levných a obchod požaduje vysokou míru trvanlivosti, možná až za rámcem možnosti některých potravin? Má šanci si spotřebitel i pochutnat? A vidíte rozdíl mezi výrobky vyrobenými našimi výrobci oproti výrobkům z dalších zemí Evropy či třetích zemí?

Ano, pojem jakost potravin je opravdu velmi široký a lze si pod ním představit mnohé. Vždy záleží na tom, kdo a za jakým účelem se na to dívá. Neoddiskutovatelnou podmínkou musí být bezpečnost potraviny. Ať již z hlediska možné kontaminace cizorodými látkami, přítomnosti nepovolených přídatných látek nebo mikrobiologické kontaminace. To je základ. Pak jsou jakostní parametry. V českých podmínkách jsou zpravidla stanoveny v prováděcích vyhláškách a máte pravdu v tom, že v naprosté většině případů jsou dobře ověřitelné. Exaktní laboratorní analýza například tuků, sušiny, refrakce, obsahu alkoholu, bílkovin a dalších jakostních parametrů nám vcelku jasně prokáže jejich případné nedodržení. Mimoto jsou v některých případech stanoveny závazně i takové požadavky, kde funguje jistý prvek subjektivity. Jde zejména o smyslové požadavky, například vůně, chuť, barva. Na druhé straně se eliminuje onen prvek subjektivity tím, že posuzovatelé jsou specialisté, mají bohaté zkušenosti, jsou vyškoleni a neustále se zdokonalují. Klasickým příkladem zcela běžného využívání senzorické analýzy je komodita víno. Vcelku často se setkáváme s případy, že laboratorní analýza příslušného úředně odebraného vzorku vína je v naprostém pořádku, vztaženo k fyzikálně chemickým vlastnostem závazně stanoveným v právních předpisech. Tato vína ale často trpí závažnými vadami nebo dokonce chorobami, které prakticky vylučují jejich konzumaci a přitom je odhalí až senzorické hodnocení. Kdo ochutnal víno trpící myšinou nebo pelargonií, dobře ví, o čem hovořím. Někdy lze korelaci mezi laboratorně naměřenými výsledky s výsledky senzoriky nalézt, ale často tomu tak skutečně není.

U potravin, kde nejsou žádné senzorické parametry stanoveny, nemohou inspektoři tyto kritéria sledovat. Nemají podle čeho, chybí jim etalon, standard, ke kterému by bylo možné výsledek hodnocení vztáhnout. To, zda někomu něco chutná více nebo méně nebo vůbec, nemůže být v takových případech předmětem úřední kontroly. Pokud je ovšem jakákoliv potravina zkažená, tak to zásadně mění situaci. Taková potravina je pak nevhodná k lidské spotřebě, musí být kvalifikována jako potravina nebezpečná a musí z trhu.

Takže lze konstatovat, že u většiny potravin si z hlediska chuťových vjemů musí spotřebitel poradit sám. Každý má jiné představy o tom, jak by právě jeho oblíbený výrobek měl chutnat, vonět, vypadat.

S trvanlivostí některých potravin je skutečně problém. Natahování dob použitelnosti nebo minimální trvanlivosti na maximum může být na úkor jakosti a dokonce i bezpečnosti příslušné potraviny. Důvodů, proč tak výrobci činí, je celá řada. Od špatných výrobních zkoušek až po tlak od odběratelů. V minulosti jsme se například často setkávali s baleným toustovým chlebem, který byl již plesnivý dávno před koncem stanovené doby.

V každém případě jde o primární zodpovědnost výrobců, jak dlouhou dobu zvolí. Samozřejmě za předpokladu správného nakládání s potravinami při skladování nebo prodeji.

A na otázku, jestli spotřebitel má šanci si pochutnat, zní odpověď ano. Je zcela legitimní, že se na trhu objevují špičkové výrobky, průměrné i podprůměrné. To vše je zpravidla odstupňováno cenou a domnívám se, že to je stále hlavní problém – preference ceny při nákupu potravin, i když se situace postupně zlepšuje. Současná globální finanční krize tento vývoj možná zabrzdí nebo zastaví, ale nezvrátí. Často slyším názory řady výrobců, kteří říkají, že by raději vyráběli špičkové výrobky z těch nejlepších surovin, ale zájem o takový výrobek je u odběratelů často velmi výrazně nižší než v případě průměrných výrobků. Jsem přesvědčen o tom, že tím hlavním kormidlem určujícím směr je výběr spotřebitele. On má právo si vybrat a rozhodnout se, kolik je ochoten zaplatit.

Rozdílnost potravin z hlediska jejich původu je velmi složitá otázka. Myslím, že hygienické a technologické potravinářské standardy v EU patří k nejvyšším na světě, takže je zde předpoklad vyrovnané a akceptovatelné úrovně výroby, což u některých produktů ze třetích zemí nemusí být pravda. Ale i v rámci výrobků z EU jsou rozdíly. Je to případ od případu, komodita od komodity. V každém případě je potravinářská výroba v ČR na velmi dobré úrovni. Vychází z tradice, zkušeností a skutečně je na čem stavět. Není vůbec žádný důvod nekupovat české potraviny. Naopak, zdravý patriotismus u řady spotřebitelů postrádám a to je velká škoda.

5. Jste velmi zaměstnaný člověk a otec rodiny. Jak se dají sloučit obě tyto skutečnosti, aby nestrádalo jedno či druhé? Zbývá Vám čas i na Vaše koníčky a záliby? A jaké to jsou?

Ideálně to sloučit asi nejde nikdy, ale snažím se maximálně o to, aby práce i rodina dostaly to své. Pracovní povinnosti a vypětí se lépe zvládá s fungujícím rodinným zázemím a na druhé straně odpočinek a čas strávený s rodinou mě nabíjí pro další pracovní výkon. Vzhledem k sídlu inspekce a mému bydlišti hned vedle Brna netrávím naštěstí příliš času denním cestováním. Zato pracovní cesty zejména do Prahy jsou dosti časté, ale to k mé práci a postavení samozřejmě patří.

Pokud mám možnost věnovat se sám sobě, tak si skutečně můžu vybrat z velmi širokého spektra zálib. Nadneseně řečeno, bez problémů bych na stálo zaplnil veškerý čas svými aktivitami, věnoval bych se jim na plný úvazek a nevěděl bych co dřív. Na podzim bych na honech lovil divoké kachny a husy, z jejich peří bych přes zimu vázal mušky, které používám při muškaření, od jara do podzimu bych chytal ryby u nás i ve světě, chodil bych na houby, hrál tenis, fotbal, jezdil na kole, vyráběl víno, chodil po degustacích... A tak by se dalo pokračovat dál, ale realita je samozřejmě jiná. Pokud skutečně vyšetřím čas a mám si vybrat, tak většinou zvítězí již zmiňovaná muškařina. Zejména lov pstruhů a lipanů touto rybolovnou technikou je prostě fantazie.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

Korpusové směsi

Korpusové směsi slouží v cukrárenském provozu pro urychlení a usnadnění výroby. Jedná se o směsi na výrobu šlehaných korpusů, které bývají základní částí nepřeberného množství cukrářských výrobků. Firma KåKå CZ s. r. o. je zavedeným dodavatelem těchto směsí a přípravků, jež díky svému těsnému kontaktu a spolupráci s výrobci může nabídnout řešení pro nejrůznější aplikace v cukrárenském průmyslu.

Pro výrobu šlehaných hmot se používají v zásadě dva možné postupy. Prvním je smísení komplexní sypké směsi s vejci, vodou a případně olejem, tím druhým je použití sypké směsi a rychlošlehacího přípravku.

Komplexní sypké směsi na výrobu šlehaných hmot jsou polotovary připravované z pšeničné mouky, cukru, škrobu, sušeného mléka, glukózy, emulgátorů, soli a u tmavých směsí i z kakaového prášku. Uvedené suroviny se používají u drtivé většiny směsí, dále jsou možné drobné odchylky v přídavcích dalších surovin v závislosti na výrobci.

Základním rozdílem mezi komplexními a sypkými směsmi je přítomnost emulgátorů v komplexních směsích, takže není třeba ještě zvlášť dávkovat pastovitý rychlošlehací přípravek. Tím se snižují nároky jak na skladování tohoto přípravku, tak na množství surovin obsažených v receptuře. Předchází se tím přirozeně i možným chybám při dávkování či opominutí dávkování rychlošlehací pasty do těsta.

Většina výrobců dodává směsi ve dvou základních druzích, a to ve světlém a tmavém provedení. Obě hmoty lze použít především k výrobě dortů, rolád a dalších šlehaných výrobků. Jejich použití ve výrobě má celou řadu níže zmíněných výhod.

Výrobní postup šlehání všech surovin dohromady nazývaný pracovní metoda „all-in“ zvyšuje hygienu práce (odpadá navažování, zpracovávání a uchovávání jednotlivých surovin a tím pádem jejich možné znehodnocení vlivem biologických, chemických a fyzikálních faktorů při výrobě a skladování). Hmota je současně také lépe promíchána. Oproti době šlehání klasickou cestou, která se pohybuje okolo 20–30 minut, dochází ke zkrácení celého procesu na 3–6 minut dle výrobce a používaného zařízení. Podstatně se tak zjednodušuje technologický postup, přitom se snižují kvalifikační nároky na pracovníky a díky urychlení výroby se zmenšuje i její energetická náročnost.

Hotová hmota je ve srovnání s klasicky připravovanými hmotami stabilnější, snáší větší mechanické namáhání, a to bez znatelné destrukce, jako je například řídnutí hmoty při delší odmlce mezi došleháním, tvarováním a samotným pečením či padání hmoty při mechanických nárazech, například po natvarování.

Hmota je tak vhodná i do průmyslového zpracování za pomoci rychlošlehačů a různých dávkovacích strojů. Díky stabilitě, kterou si většina hmot udrží delší dobu (30 minut až 2 hodiny), je vhodná i do menších provozoven s pomalejším zpracováním připravené hmoty. Korpusy mají stejný až mírně větší objem než za použití klasických výrobních cest.

Druhým způsobem urychlení a usnadnění výroby šlehaných hmot je použití rychlošlehacích přípravků spolu se směsí. Používání těchto přípravků bylo v našich zemích zavedeno okolo 70. let našeho století. Jedním z vůbec prvních těchto přípravků byl švédský JILK a na počátku 80. let přípravek s označením RP (rychlošlehací přípravek, rychlošlehací pasta), pro který se vžil mezi cukráři neformální název „erpéčko“. Dnes jej dodává firma KåKå CZ s. r. o. pod názvem Milka – rychlošlehací přípravek.

Při výrobě za pomoci rychlošlehacích přípravků je hmota oproti klasické výrobě hutnější s mírně menším objemem, nicméně rozdíl v objemu je zde zanedbatelný a i ten je během pečení odstraněn díky použitým kypřidlům. S uvedenými fakty souvisí i menší pórovitost hmoty po upečení. S takto připravenými hmotami se snadno pracuje a ani strojní výroba není žádným problémem. I tyto hmoty tedy vynikají svou stabilitou a nehrozí jejich zřídnutí či padání objemu při delší odmlce před pečením.

Závěrem lze shrnout, že v našich provozovnách jsou hojně využívány rychlošlehací přípravky a díky svým přednostem se již viditelně zvyšuje i používání komplexních směsí na výrobu šlehaných hmot. A to hlavně pro jednoduchost a rychlost přípravy finálních výrobků. Z tohoto důvodu a také proto, že řeší mnoho potencionálních problémů při výrobě, se pro tyto směsi vžil název „chytré suroviny“. Klasické postupy jsou zdlouhavé a celkově náročné, proto se používají většinou jen u výrobků, které se nepřipravují běžně každý den. Nicméně i v této oblasti se firma KåKå Cz s. r. o. ve spolupráci s vývojovými centry svých partnerů snaží nabízet nové suroviny, které by přispěly ke zefektivnění výroby produktů. Problematika směsí i dalších chytrých surovin s přidanou hodnotou je zajímavě podrobněji popsána například v článku „Přidaná hodnota surovin – trend v pekařství a cukrářství“ v Potravinářské Revue č. 5.

Tým společnosti KåKå CZ s. r. o.
Použitý materiál: Cukrářská výroba (Ing. Jan Skoupil), Cukrářská výroba (L. Bláha, F. Kadlec, Z. Plhoň).

Tváří se stejně.
Chutnají odlišně.
Oba výrobky vypadají na první pohled stejně. Ale ty podstatné rozdíly se skrývají uvnitř. Výrobky označené KLASA nesou pečeť zcela výjimečné kvality. Ať je to unikátní receptura, specifický proces výroby, či mimořádná kvalita surovin.
www.eklasa.cz
VÝJIMEČNÁ KVALITA ZARUČENA
KLASA

TOP GASTRO
4. GASTRONOMICKÝ VELETRH
4. - 7. 2. 2010
Výstaviště Incheba Expo Praha
Společně s veletrhy
Holiday World a Golf World Prague
Odborný partner
TMC
www.top-gastro.cz
INCHEBA
EXPO PRAHA

Roadshow KLASA pokračuje i v září

Letní putování po městech České republiky bude pokračovat také v září, a to na čtyřech dalších místech. Na všech připravovaných akcích bude, jak jsou již návštěvníci zvyklí, probíhat prezentace značky KLASA. Účastníci těchto akcí budou i zde ochutnávat vybrané výrobky KLASA s tímto označením nebo si je za zvýhodněné ceny budou moci zakoupit. Děti si tradičně zařádí ve skákacím hradu, pohrají si v připraveném dětském koutku nebo si zasoutěží o drobné dárky.

A KAM SE MOHOU ZÁJEMCI V PRŮBĚHU ZÁŘÍ VYPRAVIT?

V Hradci Králové se Roadshow bude konat **6. září** při příležitosti největší letecké přehlídky a soutěže špičkových bojových letounů u nás na akci s názvem Czech International Air Fest. Milovníkům letectví již po šestnácté své umění předvedou piloti vojenských letectev mnoha zemí světa. Kromě výstavy letounů a vojenské techniky účastníci prožijí opravdový adrenalin při předvádění akrobatických speciálů. Největší událostí pro opravdové nadšence letectví by měl být přílet letounu včasné výstrahy NATO. Tato podívaná bude jistě opravdovým zážitkem nejen pro děti.

O týden později, **12. září,** se spotřebitelé setkají s Roadshow v Litomyšli na oslavách 750 let od povýšení Litomyšle na město. Návštěvníci se mohou těšit na řadu divadelních vystoupení i na ukázky drezůry koní. Hlavní částí programu bude koncertní směsice, kde si na své přijdou jak posluchači vážné hudby při varhanním koncertu, tak příznivci retropopu při vystoupení originální skupiny Toxique.

Další Roadshow proběhne **19. září** na výstavě Zahrada Čech v Litoměřicích. KLASA se bude prezentovat na již 33. ročníku tohoto nejnavštěvovanějšího zahradnického veletrhu s dlouholetou tradicí.

Zářijové putování KLASY po českých a moravských městech bude zakončeno **26. září** v Českém Krumlově při konání Svatováclavských slavností. Tato folklórní společenská akce na oslavu svátku sv. Václava rozjasní ulice historického centra Českého Krumlova, které ožijí tancem a zpěvem, pouličními divadelníky i muzikanty. Náměstí se promění v dějiště staročeského jarmarku s nabídkou pestrého sortimentu řemeslných výrobků. Součástí sobotní akce bude také Noc otevřených muzeí a galerií, kdy je možné zdarma navštívit významná muzea a galerie ve městě.

SZIF

Koruna pro BIO do ŠKOL pomůže dobré věci

V letošním září proběhne první ročník kampaně Koruna pro BIO do škol, které se účastní 9 významných společností na trhu biopotravin. Kampaň organizují společnosti Outcomm a Green Marketing. Cílem kampaně je zvýšit obecně povědomí o biopotravinách, přispět na program „Biopotraviny do škol“, který realizuje Nadace Partnerství, a efektivně podpořit dobré jméno a aktuální nabídku partnerů kampaně.

SOCIÁLNÍ MARKETING FUNGUJE

Jedná se o první multiklientský projekt na trhu biopotravin v České republice takovéhoto rozsahu. Projekt využívá osvědčené a pro všechny strany přínosné prvky sociálního marketingu, kdy spotřebitel při nákupu označených potravin je přesvědčen o tom, že udělal něco pro dobrou věc. Toto přesvědčení může být často rozhodujícím faktorem při volbě finálního produktu na regále. Výzkumy opakovaně potvrdily, že více než 2/3 spotřebitelů si raději koupí výrobek, který je spojen s „dobrou věcí“. V takovém případě má značka mnohem lepší předpoklady vybudovat si k zákazníkovi vztah a podpořit jeho věrnost při opakovaném nákupu. Partneři programu díky vzájemné synergii mohou zvýšit povědomí o svých produktech a lépe komunikovat samotnou podstatu trhu biopotravin, který se v České republice dynamicky rozvíjí. Společně se podílejí na aktivitě, která může významně ovlivnit budoucí trh biopotravin.

CHARAKTERISTIKA KAMPANĚ

Na projekt „Biopotraviny do škol“ darují všichni účastníci projektu 1,- Kč z každého prodaného výrobku, který bude viditelně označen logem projektu „Koruna pro Bio do škol“. Partneři projektu získají účastí v kampani možnost využít komunikační materiály kampaně, prezentovat se na vlastní microsite projektu www.miliondetem.cz a účastnit se na akcích kampaně.

Kampaň je zastřešena chytlavým vizuálem, který prošel sérií testování a měl by oslovit hlavní cílové skupiny spotřebitelů preferující biopotraviny i nové spotřebitele, kteří si hledají k biopotravinám svoji cestu. Hlavním prvkem kampaně je školák Tonda, který spotřebitele kampaní nenásilně provází a je i hlavním motivem na známce, která je nalepena na partnerské produkty, zapojené do akce. Kampaň je komunikována formou článků a inzerátů v síti partnerských časopisů a webových portálů. Na motiv kampaně mohou spotřebitelé narazit v široké síti specializovaných prodejen a vybraných obchodních řetězců.

Důležitou součástí kampaně je microsite www.miliondetem.cz, na které se mohou zájemci v průběhu kampaně dozvědět více informací o kampani samotné i o projektu Biopotraviny do škol. Naleznou zde informace o partnerech projektu, biopotravinách a dalších zajímavostech ze světa ekologického zemědělství. Součástí webu je i jednoduchá soutěž, ve které nejlépe tipující účastníci získají dárkové balíčky od partnerů kampaně.

V rámci kampaně budou uspořádány i dvě venkovní akce pod názvem SOBOTY S BIO. 4.–5. 9. bude stánek kampaně součástí Jihomoravských dožínek, které probíhají na výstavišti v Brně. V sobotu 12. 9. bude možné navštívit stánek Koruny pro BIO do ŠKOL na pražské Ladronce. Na stánku návštěvníci mohou ochutnat bioprodukty některých partnerských společností, seznámit se s projektem „Biopotraviny do škol“ od zástupců Nadace Partnerství a potkat zajímavé osobnosti na poli zdravé výživy a biopotravin.

9 STATEČNÝCH NA TRHU BIO

Prvního ročníku kampaně se účastní 9 společností. Hlavním partnerem projektu se stala privátní řada bioproduktů obchodního řetězce Interspar – Natur*pur. Společnost Spar v kampani využívá vlastní sérii POP prvků, kdy základní vizuál kampaně je adaptován do individuálních plakátů, regálových lišt a woblerů.

Mezi označenými biovýrobky lze dále nalézt oblíbené sušenky z Biopekárny Zemanka, hovězí a kuřecí biomaso firmy Biopark, biouzeniny z Kosteleckých uzenin a další biopotraviny od společností bio-nebio, Pro-bio, Country Life, United Bakeries a Fair Trade Centrum.

Hlavní důvody, proč se partneři zapojili do akce, shrnul Petr Jindra, marketingový ředitel SPAR ČOS, která se stala platinovým partnerem kampaně. „Rozhodli jsme se kampaň podpořit z mnoha důvodů, ale tím nejdůležitějším je, že chceme pomáhat zdravému stravování dětí ve školách i doma. Proto do kampaně zapojíme celou řadu biopotravin naší privátní značky Spar Natur*pur ve všech 31 pobočkách hypermarketů Interspar“.

NA CO BUDOU POUŽITY VYBRANÉ FINANČNÍ PROSTŘEDKY

Z prostředků shromážděných během kampaně „Koruna pro BIO do škol“ budou moci čerpat školy na projekty zaměřené na vzdělávání dětí o zdravém stravování, udržitelném zemědělství a vztahu mezi jídlem – zdravím člověka a planety Země. Grant od Nadace Partnerství budou moci žadatelé 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 biodnů pro veřejnost nebo na spolupráci s místními biozemědělci.

Zapojením se do programu Biopotraviny do škol posiluje škola důležitost zdravého a udržitelným způsobem vyrobeného jídla a pomáhá vytvářet mosty mezi městskou a venkovskou komunitou. Program „Biopotraviny do škol“ je součástí programu Škola pro udržitelný život Nadace Partnerství. Více informací lze nalézt na stránkách www.miliondetem.cz nebo přímo na stránkách Nadace partnerství www.nap.cz.

PROČ VŮBEC BIOPOTRAVINY DO ŠKOL

Téma biopotravin všeobecně nabývá na významu. V průzkumu v několika českých školách bylo zjištěno, že osmdesát pět procent rodičů by uvítalo, kdyby školní jídelna, kterou navštěvují jejich děti, vařila z biopotravin, a jsou ochotni podílet se na případném zvýšení ceny obědů. Více než šedesát procent rodičů je dokonce ochotno kvůli tomu připlácet za obědy o 10 a více procent.

Z biopotravin již vaří desítky českých školních jídelen nebo mateřských škol, například Waldorfská mateřská škola v Brně, Mateřská škola Čtyřlístek v Třebíči, školní jídelna ZŠ a MŠ Ostrožská Lhota, školní jídelna Příbram nebo školní jídelna Chotěboř.

V Německu z biopotravin vaří stovky škol a menz, v Itálii je dokonce příprava školních obědů z biosuroviny povinná ze zákona. Ve Vídni tvoří biopotraviny více než 50 % surovin používaných při přípravě obědů v mateřských školách, podobný podíl zde bude brzy dosažen i na základních školách.

MEDIÁLNÍ PARTNEŘI

Mediálními partnery kampaně jsou odborné tituly Potravinářský zpravodaj a Potravinářská Revue vydavatelství Agral, 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.

ZÁVĚREM

Kampaň Koruna pro BIO do ŠKOL by se měla stát dlouhodobým projektem, který se bude každoročně opakovat. Letošní první ročník ukáže, jak moc je projekt životaschopný. Organizátoři i partneři projektu věří, že i díky této akci se zvýší mezi českou populací zájem o biopotraviny a ekologické zemědělství a že projekt podpoří dobrou věc, realizovanou Nadací Partnerství. Již nyní chtějí někteří partneři realizovat následovné vlastní aktivity, které pomohou ve výchově dětí a mládeže ke zdravému životnímu stylu, ve kterém nejsou biopotraviny neznámým pojmem, ale přirozenou součástí jídelníčku na stole našich dětí.

Miroslav Kozel
Agentura Outcomm

ufi Approved Event

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

2. – 5. 3. 2010

Brno – Česká republika www.salima.cz

Využijte speciálních a výjimečných cen pro přihlášení do 30. září 2009!

Souběžně konáno s:

mlpk 5. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství

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

ufi VINEX 15. mezinárodní vinařský veletrh

COPA embax ufi 26. mezinárodní veletrh obalů a obalových technologií

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

Central European Exhibition Centre

BVV Veletrhy Brno

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. Oldřich Reinbergr,

předseda představenstva a generální ředitel, Cukrovary a lihovary TTD, a. s., se sídlem v Dobrovici

1. Bude to již téměř pět let, co jsme spolu měli rozhovor v této rubrice Potravinářského zpravodaje. Tehdy se náš hovor soustředil zejména na cukr, neboť lihovary ještě nebyly součástí Vaší společnosti. Co se od té doby změnilo, nejen ve Vaší firmě, ale zejména ve Vaší práci?

Dříve než se dostanu k lihu, dovolte mi v rychlosti rekapitulaci posledních událostí v evropském cukerném pořádku. Tou nejvýznamnější je určitě „Reforma cukerného pořádku“, která právě končí. Trvala tři roky, od října 2006 až do září 2009. Reforma cukrovarnictví a řepařství splnila své dva základní cíle. Prvním bylo snížení výrobní kvóty cukru o 6 milionů tun – tedy zhruba z 18 milionů tun na 12 milonů tun a druhým pak snížení ceny cukru. A to z bývalých více než 630 EUR na tunu na ceny okolo 500 EUR. To pak představuje snížení ceny cukrovky ze 47 EUR na 27 EUR za jednu tunu.

Dále Evropa otevřela své trhy dovozům cukru z méně rozvinutých zemí, které mohou bezcelně dodávat až 4 mil. t cukru. Reforma tedy změnila jednu z největších exportních cukerných velmocí na kontinent s nutností dovozu cukru až 25 procent pro naplnění svých potřeb. Svou činnost ukončilo 126 tisíc pěstitelů, kteří produkovali řepu na téměř 600 tisících hektarech. V celé Evropské unii bylo uzavřeno 80 cukrovarů z celkových 160. České republiky se reforma dotkla v podobě ukončení činnosti společnosti Eastern Sugar ČR, kdy byly uzavřeny cukrovary v Hrochově Týnci, Kojetíně a Němčicích, zároveň se přestalo pěstovat 700 tisíc tun řepy. České cukrovarnické společnosti odeslaly v rámci reformy do takzvaného „Restrukturalizačního fondu“ částku téměř 4 mld. Kč, která byla použita na odškodnění uzavřených cukrovarů a končících pěstitelů. Zůstala nám produkční kvóta ve výši 372 tisíc tun cukru, která jen stěží pokrývá naši spotřebu a část cukru se dováží. Naše společnost Cukrovary a lihovary TTD, a. s., si díky vynikajícímu postoji našich francouzských akcionářů Tereos a díky historické a velmi dobré spolupráci s pěstiteli řepy svou kvótu nejen udržela, ale i zvýšila nákupem kvót z uzavřených cukrovarů Vrdy a Český Brod. Její výše je téměř 210 tisíc tun cukru, což představuje 1,4 mil. tun cukrové řepy. Společnost TTD má dva moderní cukrovary, v Dobrovici s kapacitou zpracování 13,5 tisice tun řepy za den a v Českém Meziříčí s kapacitou 7,5 tisíce t řepy za den.

To se tedy týká cukru, a nyní k lihu. V roce 2006 jsme začali stavět nový velkokapacitní lihovar v Dobrovici pro výrobu bezvodého lihu, takzvaného bioetanolu, který je používán k výrobě pohonných směsí pro automobily. Záměr výstavby lihovaru byl přijat v rámci nutnosti diverzifikace našich výrobků, dále jako reakce na výše popsanou reformu cukerného pořádku, kdy jsme převzali značnou část řepy od pěstitelů, kteří dodávali řepu do uzavřené společnosti ES ČR. Zároveň jsme využili všech synergií, které skýtá sousedství cukrovaru a lihovaru. Výstavba lihovaru nám zároveň umožnila využít výrobní kapacity našich cukrovarů a celoročně některé další provozy, které byly bez lihovaru využity jen v době řepné kampaně, tedy pouze 100 dnů. Technologie lihovaru je zčásti francouzská a částečně česká. Kapacita lihovaru je 2 až 3 tisíce hektolitrů za den. Líh se vyrábí výhradně z technické cukrové řepy, přesněji řečeno z různých druhů cukerných šťáv vyráběných cukrovarem. Ten je dodává do lihovaru v době řepné kampaně přímo a v době, kdy není kampaň, dodává z kampaně naskladněnou melasu a další husté cukerné roztoky. Výrobkem je velmi kvalitní bezvodý líh o lihovitosti 99,97 procent lihu, který je dodáván buď k jeho přimíchávání do benzinu ve výši 3,5 procenta, nebo z něj vyrábíme přímo hotovou pohonnou směs pro automobily, tzv. E-85 – to je 85 procent lihu a 15 procent benzinu. Na tuto směs jezdí flex-fuel automobily, které jsou na našem trhu již běžně k dostání. Lihovar byl vybudován nákladem 1,4 mld. Kč, byl dokončen v roce 2007, pracuje v něm 40 pracovníků a je provozován 100procentní dceřinou společností AGROETANOL TTD, a. s. Druhým lihovarem naší společnosti je lihovar Chrudim, který na rozdíl od Agroetanolu TTD vyrábí líh pro pitné účely, tedy pro výrobu alkoholických nápojů a výrobu octa. Surovinou je i v tomto případě cukrová řepa.

2. Lihovarnictví a výstavba velkokapacitního lihovaru v Dobrovici na bezvodý líh směřující do paliv byla jednou z největších investic v potravinářském průmyslu v posledním období a je již dva roky v provozu. Jak hodnotíte nyní tento záměr, na němž jste se autorsky silně podílel a jaký efekt Vaší společnosti a také všem zainteresovaným podnikatelským subjektům, včetně spotřebitelů – našich motoristů – nyní přináší?

Všechno je teprve na samém začátku. Platíme krutou daň pionýrů v tomto oboru. Přesto, že ČR přijala své závazky v oblasti výroby a užití obnovitelných zdrojů energie, nefungovalo téměř vůbec nic. Nebyla připravena legislativa, povinnost přimíchávat byla složitě implantována do tří zákonů – „O lihu“, „O spotřební dani“ a „O ochraně životního prostředí“. Neexistoval a i nyní téměř neexistuje trh s biopalivy. Kromě povinnosti přimíchávat líh do benzinů neexistovala žádná jiná podpora státu k vytvoření podmínek k nastartování tohoto programu. Ve srovnání s jinými zeměmi, například Švédskem, Francií a Německem, je podpora v ČR téměř nulová. Z tohoto pohledu byl náš záměr předčasný a příliš průkopnický. Na druhou stranu jsem hrdý na naše schopnosti a odvahu. Technicky jsme si dokázali, že vedle cukru dokážeme stejně dobře vyrábět i líh. Jsem vděčný našim akcionářům za povolení tak obrovské investice, která, jak se ukazovalo, byla z výše uvedených důvodů riziková. Do této chvíle je efekt nulový a nepřináší velké zisky. Kromě zmíněných problémů čelíme ještě neustále se zvyšujícím dovozům biolihu z Brazílie. Na rozdíl od jiných evropských států to v ČR neřešíme. Jsme nuceni sedmdesát procent naší produkce vyvážet do jiných států EU, kde jsou lepší podmínky. Pro naši motoristickou veřejnost nabízíme alternativu jiné pohonné látky, než je benzín. Snižujeme závislost na dovozech ropy a snižujeme rizika pro motoristy v případě nedostatku ropy. Pokud stát splní své sliby a sníží spotřební daň na biolíh, tak jak je to ve všech evropských zemích, nabízíme cenově stabilní a velmi zajímavé palivo pro automobily. Toto palivo zároveň výrazně šetří životní prostředí, neboť emise CO_2 z biolihu jsou až o 70 procent nižší ve srovnání s klasickým benzinem.

CURRICULUM VITAE:

Ing. Oldřich Reinbergr

Ing. Oldřich Reinbergr se narodil v roce 1957 v Nymburce, kde jeho rodiče pracovali celý život v cukrovaru. Po základní škole studoval na Střední průmyslové škole potravinářské technologie v Praze a po maturitě v roce 1977 absolvoval Vysokou školu chemicko-technologickou, katedru chemie a technologie sacharidů. To se psal rok 1982. Poté ještě následovalo postgraduální studium o nových směrech v technologii výroby cukru. Profesní kariéra začala ing. Reinbergrovi v cukrovaru Litol, a to na pozici provozního technika. Po téměř sedmiletém působení v tomto cukrovaru ing. Reinbergr nastoupil v roce 1989 do cukrovaru Dobrovice na funkci ředitele závodu, kde v současnosti zastává pozici generálního ředitele a předsedy představenstva společnosti skládající se ze 2 cukrovarů, 2 lihovarů a balícího centra.

Aktivity a význam dobrovické společnosti dávno přesáhly rámec podniku. Ing. Reinbergr vždy velice aktivně a energicky zastupuje a hájí nejen zájmy Dobrovice, ale i zájmy oboru jako celku uvnitř i vně ČR. Děje se tak v rámci profesního orgánu – Českomoravský cukrovarnický spolek, jehož je předsedou. Ing. Reinbergr je rovněž předsedou nedávno založeného Svazu lihovarů ČR, který sdružuje všechny významné české producenty lihu. Kromě práce pro cukrovarnickou společnost a zájmové profesní organizace se aktivně účastní i veřejného života ve městě a v širším okolí. Druhé volební období je zastupitelem na dobrovické radnici. Svůj čas ing. Reinbergr kromě profesních povinností věnuje i své rodině. Trojnásobnému otci nyní největší radost přináší funkce dědečka. Ve zbytku času se věnuje sportu – hraje nohejbal, ping-pong, lyžuje a od poloviny devadesátých let je představitelem místního divizního fotbalového klubu FK Dobrovice.

3. Je tedy vůbec správným řešením nabízet ekologickou alternativu státu, který o ni nejeví zájem? A který nehledí ani na zaměstnanost našich lidí a využití půdy. A v čem je – dle Vašeho pohledu – rozdíl mezi podporou využití řepky do paliv a bezvodým lihem z cukru?

I přes velké problémy si myslím, že náš záměr je správný, je to záměr pro blízkou budoucnost. Jedná se přeci o obnovitelný zdroj energie, který si pěstujeme na vlastních polích a vyrábíme v lihovarech v ČR. Ropa jednou určitě dojde a biolíh bude jedním kamínkem v mozaice, který vyčerpané energetické zdroje ropy a zemního plyn nahradí. Je mi jen trochu smutno, že stát zatím nedokáže ocenit podnikavost a flexibilitu českých podnikatelů, které na takto důležité problémy rychle reagují. Že si stát neváží toho, že ČR neztrácí krok, tak jako v minulosti, s vyspělými evropskými státy. Stát by měl určitě zlepšit podmínky pro podnikání a vlastní výrobu, a to ve všech oblastech, ne pouze v automobilovém průmyslu, který je v ČR dominantní. Jako příjemce daní to dělá nakonec i sám pro sebe!

Na druhou část Vaší otázky lze odpovědět jednoznačně. Řepka olejka je používána pro výrobu takzvané MEŘO – to je methylester řepného oleje, který je přimícháván do nafty pro dieselové automobily, kdežto biolíh je používán pro přimíchávání do benzinu pro benzínové automobily. Rád bych jenom v této části apeloval na stát, aby podmínky pro jednotlivé obnovitelné zdroje byly stejné. Například zemní plyn, který také slouží k pohonu automobilům, je plně osvobozen od spotřební daně, kdežto biolíh je v případě jeho přimíchávání do benzinů daněn plnou sazbou spotřební daně částkou 11,84 Kč na litr. Je tedy nutné podmínky sjednotit.

4. Takže nynější výrobní náplň Vaší společnosti, oproti předchozímu stavu, kdy jste se jmenovali Cukrovary TTD, a. s., je nyní podstatně širší a vedle lihovarů na bezvodý líh provozujete i lihovary další. Takže jaká je Vaše nynější sortimentní nabídka? Mohl byste ji v celém komplexu vyjmenovat a vyjádřit i podíl výchozí suroviny – cukrovky – na jednotlivých prodávaných komoditách?

Společnost má v současné době pět továren, dva cukrovary, dva lihovary a továrnu na balení cukru v Mělníku. Výrobky jsou cukr pro domácí spotřebu ve všech druzích a baleních, cukr pro další zpracovatelský průmysl, tedy pro výrobu nápojů, cukrovinky, čokolády, pekárny a další obory, dále bezvodý líh, pitný líh, řepné granule jako krmivo, cukrovarnická šáma a lihovarnické výpalky jako přírodní hnojiva. Řepu vykupujeme od 420 pěstitelů, se kterými má společnost uzavřeny dlouhodobé kontrakty. Řepa se pěstuje na 33 000 ha zemědělských ploch, na 23 000 ha pěstována řepa pro výrobu cukru a na 10 000 ha řepa pro výrobu lihu.

5. Vedle toho, že vedete společnost Cukrovary a lihovary TTD, a. s., máte i řadu dalších vysokých funkcí v odborných společenstvích, kde je Vaše společnost členem. Mohl byste je vyjmenovat? A jaký přínos pro Vás a firmu toto členství a funkce přináší? A ještě jedna velmi osobní otázka. Jste „rozený“ cukrovarník, máte k oboru lihovarnictví také tak silný vztah?

Ano, máte pravdu. K cukrovarnictví mám opravdový vztah. Vždyť jsem se v nymburském cukrovaru narodil, celý život tam pracovali moji rodiče, strávil jsem v něm celé své dětství. Obory, které jsem studoval na střední a vysoké škole, byly zaměřeny na sacharidy. Stejně tomu bylo i na postgraduálním studiu oboru „Nové směry ve výrobě cukru“. A od ukončení škol stále pracuji v cukrovarech. Přiznám se, že k lihovarnictví nemám tak úzký vztah jako k cukrovarnictví. Je to dáno i tím, že jsem vyrůstal v cukrovaru a studoval cukry, ne kvasné obory. Musím ale říci, že od chvíle, kdy bylo rozhodnuto o stavbě lihovaru, jsem si vztah k výrobě lihu rychle vybudoval. Vždyť to na cukrovar velmi silně navazuje. Ve Francii je spojení lihovaru a cukrovaru historicky samozřejmé. Všechna má členství jsou spojena s mou profesí. V minulosti jsem zastával osm let pozici viceprezidenta Agrární komory České republiky, kde jsem měl možnost úzce spolupracovat s českými zemědělci a řešit tuto problematiku zblízka. Již delší dobu jsem předseda Českomoravského cukrovarnického spolku, který sdružuje všechny producenty cukru v naší zemi. V nedávné době se nám podařilo sjednotit téměř všechny výrobce lihu do jedné organizace, kterou je Svaz lihovarů České republiky, kde jsem rovněž druhé volební období předsedou. Obě organizace jsou členy Evropských profesních svazů pro výrobu cukru a lihu. Jsem členem představenstva Potravinářské komory České republiky, kde mám možnost pravidelně řešit problematiku surovin, zpracování a obchodu. Setkávám se zde i s našimi zákazníky. Kromě toho jsem členem redakční rady odborného časopisu „Listy cukrovarnické a řepařské“. Druhé volební období jsem členem zastupitelstva města Dobrovice, kde mohu řešit vztah mezi obyvateli města a společností.

A i když mě stále se vyvíjející problematika výroby cukru a lihu, návazně na náš vstup do Evropské unie, ale i spoluvytváření reformy cukerného pořádku, obnovitelné zdroje energie a řešení legislativy odvedly od vlastní výroby k politice, jsou výroba cukru a lihu mým životním posláním, kterému rozumím a které mě uspokojuje!

Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.

ODPOVĚDI NA 2 AKTUÁLNÍ OTÁZKY

od Ing. Josefa DOLEŽELA,

jednatele a ředitele společnosti HANÁCKÁ KYSELKA s. r. o., Horní Moštěnice

OTÁZKA PRVNÍ:

Nápojářský průmysl vykazuje v letošním roce významný pokles spotřeby. Čím je tento stav dle Vašeho názoru způsoben a jak se toto spotřebitelské chování projevuje ve Vaší společnosti Hanácká kyselka?

ODPOVĚĎ:

Významný pokles spotřeby v nápojářském průmyslu se projevil i v prodeji výrobků minerální vody Hanácké kyselky. Dle mého názoru je způsobem hlavně přetrvávající hospodářskou krizí spojenou s vyšší nezaměstnaností, snižováním výdělků, která velmi negativně ovlivňuje koupěschopnost spotřebitelů. Prodej Hanácké kyselky od počátku letošního roku vykazuje v průměru pokles o 18–20 % oproti stejnému období loňského roku 2008. Avšak díky zavedeným opatřením již v 2. pololetí r. 2008 jsme zatím nemuseli přistupovat k snižování stavu zaměstnanců propouštěním.

OTÁZKA DRUHÁ:

Receptů na řešení tohoto stavu není mnoho. Vaše společnost však velmi aktivně reaguje na tento stav vývojem nových výrobků – tedy silnou inovační aktivitou. Mohl byste nám tyto nové výrobky blíže představit a zhodnotit spotřebitelskou reakci, ale i názor, zda je právě toto řešení správná strategie?

ODPOVĚĎ:

Samozřejmě, že společnost Hanácká kyselka s. r. o. mimo běžná úsporná opatření velmi aktivně reaguje na tuto situaci hlavně upoutáním pozornosti na své výrobky silnou inovační aktivitou, která spočívá i v zavedení dvou nových druhů výrobků: Hanácká kyselka s příchutí borůvky a Hanácká kyselka White Cola. Oba tyto výrobky jsou bez chemické konzervace, bez barviv, na přírodní bázi a se sníženým obsahem energie. Také jsme rozšířili prodej výrobků Hanácké kyselky v síti obchodních řetězců nejen v České republice, ale i ve Slovenské republice. I to je jedna z možností a dle kladné reakce hlavně spotřebitelů správně zvolená strategie, kdy chceme touto formou zmírnit pokles a navýšit prodej výrobků Hanácké kyselky těmito novinkami.

Redakce - F. K.

HANÁCKÁ KYSELKA

Agrofert: Pozitivní trend v hospodaření

Agrofert Holding loni vykázal zisk 6,15 miliardy Kč před zdaněním. Podle Czech TOP 100 je AGROFERT mezi nejúspěšnějšími českými firmami na 4. místě. Nekonsolidované tržby skupiny dosáhly vloni hodnoty 139,574 miliardy Kč.

Akciová společnost Agrofert Holding podnikatele Andreje Babiše, která stojí v čele stejnojmenné skupiny firem podnikajících v zemědělství, potravinářství a chemickém průmyslu, loni vykázala zisk před zdaněním 6,153 miliardy korun a konsolidované tržby za prodej zboží, výrobků a služeb 101,365 miliardy korun. Objem tržeb se ve srovnání s rokem 2007 zvýšil o 21,6 procenta, tedy o 17,98 miliardy.

Zvýšení objemu tržeb bylo způsobeno nejenom vlivem rozšířené obchodní a výrobní činnosti, ale i vlivem aktivit nových členů skupiny a dále pak nárůstem prodejních cen. „Hlavní vliv na dosažení uvedených hodnot měl zejména pozitivní trend v hospodaření, a to především u společností chemického sektoru, a stabilizovaná výkonnost zemědělsko-potravinářského sektoru. Menší měrou se na výsledcích podílí i nově zařazené společnosti s jejich příspěvky.

Negativně se na konečném výsledku hospodaření projevily rezervy a opravné položky v provozní oblasti hospodaření, které byly tvořeny především v důsledku pokračující globální finanční krize.

Nekonsolidované tržby skupiny dosáhly hodnoty 139,574 miliardy Kč. Bilanční suma vzrostla z původních 60,564 miliardy Kč na 68,855 miliardy korun. Tento nárůst je způsoben převážně zařazením majetku nových akvizic a dále vzrůstem stavu zásob na skladech.

V důsledku pokračování restrukturalizace skupiny proběhlo v roce 2008 v rámci konsolidačního celku značné množství fúzí, převzetí jmění, navyšování základního kapitálu, ale i zakládání nových společností, a to vše s cílem vytvořit podmínky pro optimální nastavení hlavních aktivit jednotlivých společností, operativní řízení a zefektivnění rozhodovacích procesů.

Kromě změn skupiny vyvolaných novými akvizicemi došlo v roce 2008 v rámci restrukturalizace skupiny naopak i k redukci počtu společností, zejména v důsledku fúzí. Firma se chce v budoucnosti zaměřit hlavně na restrukturalizaci zemědělských a potravinářských firem a dále na personální dobudování skupiny s cílem vytvořit dostatečné personální rezervy na jednotlivé manažerské pozice.

Slavnostního otevření PREOL, a. s., se zúčastnil Ing. Jiří Papež, předseda ZEV PS PČR (vlevo), Ing. Jiří Paroubek, předseda ČSSD (uprostřed), a Ing. Martin Kubů, PREOL, a. s.

Mezi nejvýznamnější akvizice roku 2008 patřily české a slovenské podniky zemědělské prvovýroby Belar, Proma – družstvo, První Žatecká a Zemos. Podstatná je ve výčtu nových společností také potravinářská společnost Olma. Dále byly do konsolidačního celku nově zařazeny společnosti, které byly založeny v roce 2008. Jedná se o prodejce zemědělské techniky Agrotechnic Moravia a obchodní společnosti Agro Teplice nebo Milkargo.

Agrofert Holding uzavřel v pořadí jedenáctou konsolidovanou účetní závěrku sestávající ze 153 společností ovládaných a řízených a z 23 společností pod podstatným vlivem, přičemž dalších 23 společností nebylo do účetní závěrky zařazeno.

Nejnovější součástí Agrofertu se v červnu stala společnost PREOL, která uvedla v závěru měsíce června 2009 do provozu komplexní jednotku na zpracování řepkového semene v ročním objemu 400 000 t s následnou výrobou 160 000 tun polorafinovaného oleje. Z něj bude 60 000 tun určeno pro volný prodej do potravinářského sektoru nebo dalším výrobcům biopaliv a zbylá část bude užita na roční výrobu 100 000 tun MEŘO. Součástí celé technologie je jednotka na výrobu destilovaného glycerinu ve farmaceutické kvalitě v objemu 10 000 tun ročně. Výrobu biopaliv doprovází výroba až 230 000 tun ročně hodnotných řepkových extrahovaných šrotů, určených především pro krmné účely, případně vhodné pro energetické účely.

Eugenie Línková

Agropol Group zvýšil obrat

Praha (li) – Zemědělský a potravinářský holding Agropol Group, který je od letošního dubna součástí skupiny Agrofert Holding, loni zvýšil konsolidovaný zisk na 441,47 milionu korun z předloňských 405,8 milionu. Celkový konsolidovaný obrat firmy v loňském roce podle něj stoupl ze 14,09 miliardy na 15,42 miliardy korun.

Společnost zaznamenala nárůst produkce zejména u živé drůbeže, které zpracovala více než 122 691 tun, což odpovídá porážce 61,73 milionu kusů. Naopak produkce krmných směsí se meziročně snížila ze 629 329 tun na 566 376 tun. Agropol disponuje jednorázovými výkrmovými kapacitami ve výši až 2,6 milionu kusů brojlerů.

Agropol je skupina 37 společností, z toho 30 je aktivních v rámci konsolidačního celku. Jde o firmy obchodní, drůbežářské podniky a farmy. Součástí společnosti jsou také takzvaná agricentra neboli bývalé podniky zemědělského zásobování včetně skladových kapacit.

„Akvizice Agropolu zapadá do strategie holdingu Agrofert, jejímž cílem je vybudovat v Česku a na Slovensku silný agrárně-potravinový komplex, který bude schopen konkurovat velkým zahraničním společnostem," uvedl majitel Andrej Babiš.

90 let Mendelovy univerzity v Brně a její přínos pro české potravinářství

Z HISTORIE UNIVERZITY

19. století našeho věku vykazovalo všeobecný pokrok v rámci monarchie i v měřítku celoevropském. Umožňovaly to vědecké objevy, jejich využití v praxi i rozvoj a uplatnění technických vynálezů. Z vědců lze uvést Pasteura, Purkyně, Mendela, Edisona či Křižíka.

O pokrok se zasloužili i mecenáši vědy, kultury, umění i techniky, jakými byli např. Nobel, Carnegie a Hlávka. Nezbytným předpokladem rozvoje společnosti byly vzdělávací systémy a soustavy a výsledky jejich úsilí, které se projevily na úrovni vzdělanosti národní i individuální.

Moravskoslezské regiony dosahovaly vysoké úrovně i v zemědělství a potravinářství. Postrádaly však možnost poskytování vysokoškolského odborného vzdělání, které především zabezpečuje transfer vědy do praxe. Studium zemědělských věd na vysokoškolské úrovni je doloženo až od roku 1811 v Olomouci, kdy na akademii vznikla „Stolice zemědělství“. Vysokoškolská zemědělská výuka v Brně se datuje od roku 1816, kdy z rozhodnutí Moravského zemského sněmu bylo z Olomouce do Brna přeloženo oddělení inženýrských věd a zemědělství na nově vzniklé technické učiliště, které bylo od roku 1899 prohlášeno za České učení technické v Brně.

Snahy o zřízení českých vysokých škol, které vyvrcholily na přelomu století, dosáhly svého cíle krátce po skončení I. světové války. V Brně vznikla ještě v roce 1918 Vysoká škola zvěrolékařská (nynější Veterinární a farmaceutická univerzita Brno) a v roce 1919 další dvě – Masarykova univerzita v Brně a Vysoká škola zemědělská v Brně (nynější Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně).

Vysoká škola zemědělská v Brně (VŠZ v Brně) byla založena zákonem č. 460 ze dne 24. července 1919, uveřejněném ve sbírce zákonů a nařízení Československé republiky. Zákon zakládal vysokou školu se dvěma odbory – hospodářským (rozuměj zemědělským) a lesnickým, z nichž později vznikly fakulty agronomická a lesnická. Byla stanovena čtyřletá doba studia a česká vyučovací řeč.

VŠZ v Brně se vyvíjela do současnosti mnoha změnami, upozorňuji jen na ty nejvýznamnější (z hlediska zaměření této informace). V roce 1947 byl hospodářský odbor VŠZ rozdělen na dva studijní směry – hospodářský a vinařsko-zahradnický.

V roce 1950 byla VŠZ reformována, vznikla Zemědělská fakulta a na ní byly zřízeny studijní směry agronomický, zootechnický, technologický a zahradnicko-vinařský.

V roce 1952 byla Vysoká škola veterinární Brno připojena k VŠZ v Brně jako veterinární fakulta (opět se osamostatnila v roce 1968). Technologický směr byl v roce 1952 převeden z VŠZ v Brně do Prahy na Vysokou školu chemicko-technologickou a přičleněn k její Fakultě potravinářské technologie. V roce 1952 byla zahradnická katedra VŠZ v Brně přestěhována z Brna do Lednice.

V roce 1992 byl na Agronomické fakultě VŠZ v Brně zřízen pětiletý inženýrský studijní obor Zpracování zemědělských produktů. Obdobně na Zahradnické fakultě obor Zpracování zahradnických produktů.

V roce 1995 byla VŠZ v Brně zákonem přejmenována na Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu v Brně (MZLU v Brně). Od roku 1995 se potravinářský studijní obor definitivně nazývá Obor technologie potravin. V roce 1998 byl uveden do provozu nový pavilon Technologie potravin.

Do akademického roku 2009/2010 vstupuje MZLU v Brně s pěti fakultami:

- Fakulta agronomická
- Fakulta lesnická a dřevařská
- Fakulta zahradnická
- Fakulta provozně-ekonomická
- Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií

Rektorem MZLU v Brně je prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.

Děkanem Agronomické fakulty je prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc.

Vedoucím Ústavu technologie potravin je prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.

VÝUKA POTRAVINÁŘSTVÍ NA MZLU V BRNĚ

Byly zmíněny katedry zemědělství v Olomouci a v Brně v 19. století. O vysokoškolském vzdělání v oborech zemědělství a potravinářství na Moravě a ve Slezsku lze hovořit až po zřízení VŠZ v Brně.

Ucelený a komplexně pojatý předmět Zemědělský průmysl začal přednášet prof. Václav Vilikovský na VŠZ v Brně již v listopadu 1919 a založil tradici, která pokračovala až do II. světové války.

V meziválečném období vynikli nejméně tři profesoři v potravinářských oborech. Prof. Bohumil Hošpes v oborech lihovarnictví a škrobárenství, a to na úseku teorie a zejména v průmyslové praxi. Prof. Josef Taufer svými pracemi teoretickými i rozvojem chovatelství, zejména skotu, založil uznávanou „moravskou zootechnickou školu“. Tu obohatil prof. Josef Prokš svou činností v mlékařství využíváním mléčného „bernsko-hanáckého“ skotu a rozvojem družstevních mlékáren, prof. Prokš byl v letech 1946 až 1948 děkanem agronomické fakulty v Brně. Ekonomie zemědělství a potravinářství se věnoval prof. František Lom. Na vysoké úrovni bylo pěstování a zpracování cukrovky (světovou prioritou je dačická kostka cukru). K rozvoji cukrovarnictví přispěl doc. Emil Slavíček po fyzikální stránce.

Okamžitě po II. světové válce založil prof. Vladimír Kyzlink obor Zpracování ovoce a zeleniny a Konzervace neúdržných potravin. Založil tak vlastní „školu“, která došla mezinárodního uznání. Doc. Josef Blaha přispěl k rozvoji vinohradnictví a vinařství.

Profesoři Prokš, Kyzlink, Lom a doc. Slavíček byli v roce 1952/1953 převedeni do VŠCHT v Praze a významně se podíleli na dobudování a činnosti Potravinářské fakulty.

Po převedení technologického směru včetně studentů a profesorů do Prahy se výuka potravinářských disciplín rozložila do osnov zemědělských předmětů jako finále zpracování zemědělských produktů. Z učitelů, kteří v tomto smyslu pokračovali na AF VŠZ v Brně lze uvést prof. Františka Šebelu, vedoucího katedry mlékařství a pokračovatele prof. Prokše, který do roku 1968 zastával funkci děkana.

Mnozí z absolventů technologického směru AF se velmi dobře uplatnili jako potravináři, na školách i v praxi. Za jiné lze uvést prof. Dušana Čurdu, prof. Karla Kopce, prof. Viléma Krause, Ing. Jaroslava Balaštíka, prof. Františka Dudáše.

VZNIK OBORU TECHNOLOGIE POTRAVIN

V osmdesátých letech minulého století byly opakovaně předkládány návrhy na ustavení potravinářské fakulty nebo alespoň studijního oboru. Byly tak projevovány reakce na přesun technologického směru v letech 1952 a 1953 z Brna do Prahy, reakce na vzájemnou návaznost zemědělství a potravinářství, velká vzdálenost bydlišť studentů od Prahy a několik dalších důvodů.

Přání a návrhy se staly realitou až od akademického roku 1992/1993, kdy byl zřízen potravinářský studijní obor na AF a byla zahájena výuka. Do prvního ročníku bylo přijato 13 studentů, v dalších ročnících byly přijímány desítky studentů. Studijní plány tvořili a základní odpovědnost za program a úroveň výuky převzali někdejší absolventi VŠCHT Praha, nynější učitelé VŠZ v Brně – doc. Miloš Pelikán (zpracování rostlinných produktů), prof. Stanislav Gajdůšek (laktologie, mlékařství) a prof. Ivo Ingr (konzervace potravin, technologie masa, drůbeže a vajec). Od roku 1995 nese obor název Obor technologie potravin.

Obor Technologie potravin byl založen a veden jako pětiletý inženýrský obor a absolventi získali akademický titul „inženýr“. První absolventi ukončili studium v červnu 1997 v počtu třinácti, v dalších letech v počtu několika desítek. Absolventi prvních ročníků se velmi dobře uplatnili v potravinářských podnicích, v potravinářských institucích, v kontrolních institucích, v obchodních organizacích, jako výzkumníci i jako učitelé na odborných školách středních i vysokých. Někteří již absolvovali doktorské studium a získali titul Ph.D., další v něm pokračují v prezenční nebo kombinované formě.

Nynější vysokoškolské studium (včetně našeho) probíhá ve třech stupních:

- **bakalářské studium** (tříleté, absolvent získává titul „bakalář“, Bc.);
- **navazující magisterské studium** pro absolventy bakalářského stupně (dvouleté „magistr“, Mgr.)
- **doktorské studium** (pro absolventy magisterského stupně, tříleté prezenční nebo kombinované, „doktor“, Ph.D.)

AF MZLU v Brně má MŠMT akreditovány následující studijní obory:

BAKALÁŘSKÝ STUDIJNÍ OBOR:

Technologie potravin (garant: prof. Jana Simeonovová)

NAVAZUJÍCÍ MAGISTERSKÉ STUDIJNÍ OBORY:

Technologie potravin (garant: prof. Jana Simeonovová)

Jakost a zdravotní nezávadnost potravin (garant: prof. Tomáš Komprda)

Ekotrofologie (garant: prof. Tomáš Komprda)

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ OBOR:

Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (předsedkyně oborové rady: doc. Alžbeta Jarošová)

Všechny uvedené studijní obory jsou zařazeny do celostátního **studijního programu – Chemie a technologie potravin.**

DALŠÍ POTRAVINÁŘSKÉ AKTIVITY MZLU V BRNĚ

Základní aktivitou je výchova a vzdělávání studentů a absolventů, v našem případě potravinářských odborníků. Za dvanáct let univerzita vyslala do potravinářské praxe stovky absolventů a mnozí z nich si již získali uznání za svoje výborné pracovní výsledky.

Vysokoškolské studium probíhá spolu s vědecko-výzkumnou prací. Na toto spojení klade univerzita velký důraz. Základním pilířem této činnosti jsou diplomové a doktorské disertační práce. Z velké části jsou řešeny v potravinářských podnicích a výsledky jsou publikovány v odborných a vědeckých časopisech.

Další významnou aktivitou univerzity je spolupráce s praxí a s ní související pořádání odborných konferencí a seminářů a v tomto smyslu se univerzita stala centrem potravinářských setkání.

Lze si přát, aby Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně pokračovala ve své dosavadní úspěšné činnosti a aby ji dále obohacovala.

Prof. Ivo Ingr
Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně

Zajištění bezpečnosti ve výrobě potravin v Kosteleckých uzeninách a. s.

V úvodu měsíce června 2009 proběhly ve společnosti Kostelecké uzeniny a. s. úspěšně certifikační audity dle norem ISO 9001, BRC, IFS v jejich aktuálních verzích. Našim prioritním cílem je i nadále udržet vysoký stupeň úspěšnosti v těchto auditech a dále pak prohlubovat synergismus mezi požadavky standardů kvality a všemi strukturami firmy Kostelecké uzeniny a. s. Normy BRC a IFS společně s normou ISO 9001 vytvářejí komplexní systém řízení sloužící k zajištění bezpečnosti ve výrobě potravin.

Norma ISO 9001 řeší systém managementu kvality procesním přístupem. Mezi základní požadavky patří i neustálé zlepšování a spokojenost zákazníka. Pomáhá organizaci identifikovat a uspořádat všechny činnosti v organizaci, stanovit jasné pravomoci a odpovědnosti za řízení těchto činností, a přispívá tak k celkovému zprůhlednění fungování organizace. Kromě posílení stávajícího systému managementu organizace, zvýšení konkurenceschopnosti, zlepšení exportních možností atd. zlepšuje image organizace a zvyšuje její hodnotu. Aplikací principu neustálého zlepšování pomáhá rozvíjet společnost správným směrem a v neposlední řadě zabezpečuje kompatibilitu systému managementu kvality s praxí v zemích EU.

www.kosteleckeuzeniny.cz

Normu ISO 9001, která určuje obecně platné zásady řízení společnosti, doplňují specifické „potravinové“ normy BRC a IFS, které jsou v současné době nejvýznamnějšími normami obsahující požadavky na výrobce potravin a dodavatele potravin do obchodních řetězců. Vytvářejí systém managementu bezpečnosti potravin vycházející ze zásad Kodexu Alimentarius, které jsou doplněny o systémové prvky managementu. Důležitou součástí těchto norem je stanovení Politiky kvality a bezpečnosti potravin načrtávající celkové povědomí o směru řízení a pravidlech fungování společnosti, dále vhodného plánování, vycházejícího z identifikace nebezpečí, zhodnocení a zvládnutí rizik. Na analýzu rizik pak navazuje stanovení kritických kontrolních bodů a pravidel pro jejich ovládání a ověřování. Normy v sobě zahrnují také požadavky na stanovení zdrojů umožňujících plnění úkolů v oblasti bezpečnosti potravin, požadavky na infrastrukturu společnosti, požadavky na personál a jeho školení. Důležitou součástí je kontrola a stanovení nápravných a preventivních opatření. Konečným požadavkem je přezkoumání funkčnosti systému managementu bezpečnosti potravin vedením.

Střídání stráží v MILCOM a. s.

Od 1. července t. r. došlo ve firmě MILCOM a. s. ke změně na místě ředitele závodu Výzkumný ústav mlékárenský + Laktoflora. Dlouholetý ředitel Ing. Jan Drbohlav, CSc., dosáhl věku 63 let a v souladu s politikou firmy byl vystřídán Ing. Petrem Roubalem, CSc.

Stejná změna se udála i na postu ředitele Výzkumného ústavu mlékárenského s. r. o., který je výzkumnou organizací a dceřinou společností MILCOM a. s.

Jan Drbohlav absolvoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze na specializaci Procesy a zařízení chemických technologií. V roce 1976 obhájil disertační práci na téma „Míchání newtonských kapalin turbinovým míchadlem" v oboru chemických procesů. V roce 1970 se stal zaměstnancem Výzkumného ústavu mlékárenského, dnes v rámci MILCOM a. s., a postupně prošel všechny funkce v hierarchii ústavu a pracoval na různých tématech a v různých oborech výzkumu mlékárenských technologií. Ředitelem byl od roku 1993, tzn. že pod jeho vedením došlo k velmi úspěšné transformaci výzkumných aktivit tak, aby závod obstál v „nových" dobách. A to jako jeden z mála oborových výzkumných ústavů v resortu zemědělství.

Vždy inicioval a udržoval úzké odborné a přátelské vztahy s mlékárenským průmyslem, s výzkumnými partnery z vysokých škol, státních i privátních výzkumných organizací a dalších institucí. Vždy byl a je propagátorem podpory spotřeby mléka a mléčných výrobků, v tomto směru navázal úspěšnou spolupráci s řadou významných lékařských pracovišť.

Ing. Jan Drbohlav, CSc., (vlevo) a Ing. Petr Roubal (vpravo)

Je autorem a spoluautorem cca 120 odborných článků, knižních publikací, učebních textů, výzkumných zpráv, referátů na mezinárodních a národních kongresech, konferencích a seminářích. V nových podmínkách výzkumu se významně zasloužil o zapojení ústavu do desítek projektů řešených v rámci státní podpory výzkumu.

Janu Drbohlavovi patří za práci, kterou odvedl pro Výzkumný ústav mlékárenský, vřelý dík a hluboké uznání. A jelikož bude i nadále pracovat v ústavu jako zástupce ředitele a vědecký tajemník, tak také přání dalších úspěchů v odborné práci.

Petr Roubal je absolventem Vysoké školy zemědělské v Praze, po aspirantuře v Ústavu fyziologie a genetiky hospodářských zvířat AV na mikrobiologické téma nastoupil v roce 1987 do Výzkumného ústavu mlékárenského jako vedoucí oddělení prvovýroby mléka a s krátkou přestávkou podnikatele zde působí již tedy 22 let jako vedoucí oddělení a zástupce ředitele. Byl a je řešitelem mnoha grantových projektů, a to i ve spolupráci se zahraničními partnery.

MILCOM a. s.

V září se opět uskuteční desítky akcí na propagaci biopotravin

Praha (bo) – Září bude letos v Česku již popáté měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Cílem kampaně, která se uskuteční pod záštitou ministerstva zemědělství, je podpořit důvěru veřejnosti v ekofarmaření. Uvedl to koordinátor akce Tom Václavík. Během září se v tuzemsku uskuteční desítky akcí pro veřejnost, počínaje dny otevřených dveří na ekofarmách či přednáškami až po regionální bio dožínky a jarmarky.

Lidé, kteří v září navštíví vybrané biofarmy, budou moci ochutnat ekologické potraviny či zhlédnout sedláky přímo při práci. Do akce se zapojí také výrobci a prodejci biopotravin, a to formou ochutnávek, prezentací nových produktů či různých slev.

Zájem o biopotraviny v Česku, přestože jejich ceny jsou proti klasickým potravinám vyšší, v posledních letech roste. Tuzemská spotřeba biopotravin loni meziročně vzrostla o 40 procent, domácí trh přesto rostl rychleji než trh celosvětový. Ten zaznamenal loni desetiprocentní růst. Čeští spotřebitelé za biopotraviny loni utratili 1,8 miliardy korun. Růst trhu s biopotravinami, který v Česku trvá již několik let, ale ve srovnání s rokem 2007, kdy dosáhl 70 procent, výrazně zpomalil. Za hlavního viníka označil Václavík již dříve světovou hospodářskou krizi.

V letošním roce očekává Václavík další zpomalení růstu trhu na deset procent, v následujícím roce dvacetiprocentní růst a v roce 2011 růst třicetiprocentní. Přesto je podle něj prý těžké v současné době vývoj trhu předvídat a vše může být jinak.

S rostoucí poptávkou Čechů po biopotravinách se zvyšuje počet jejich výrobců. Registrovaných producentů biopotravin v loňském roce přibylo o 169 na 422. Přes růst nabídky tuzemských výrobců pochází stále nadpoloviční většina v ČR prodávaných biopotravin ze zahraničí. Počet ekologických zemědělců loni v Česku stoupl o téměř polovinu na 1 946 farem. Ekofarmáři hospodařili loni na více než osmi procentech zemědělské půdy.

Nejvíce biopotravin nakoupili loni Češi v obchodních řetězcích

Praha (bo) – Nejvíce biopotravin, celkem za 1,332 miliardy korun, Češi loni nakoupili v prodejnách maloobchodních řetězců. To je o 461 milionů korun více než v roce 2007. Maloobchodní řetězce tak měly loni podíl na trhu s biopotravinami 74 procent, což je o 6,5 procenta více než o rok dříve. Své postavení na trhu naopak ztrácely specializované prodejny, jejichž podíl na prodejích biopotravin se snížil o 4,5 procenta na 18 procent.

„Razantní rozšíření nabídky biopotravin v maloobchodních řetězcích nastalo s příchodem jejich privátních značek na přelomu roku 2007 a 2008," uvedla jedna z autorek ročenky věnované trhu s biopotravinami Zuzana Čítková. Do té doby byla nabídka omezena většinou na sortiment zdravé výživy, který byl vystaven v jednom regálu, zpravidla na málo frekventovaném místě, dodala.

Privátní značky maloobchodníků tvoří přes 30 procent z nabízeného biosortimentu v řetězcích. Největší nabídku biopotravin pod vlastní značkou mají hypermarkety Tesco; bioznačka Tesco Organic čítá 108 položek. Následuje privátní bioznačka Intesparu Natur*pur s 98 položkami, Albert Bio má 60 položek, Rossmann 49 a Naše bio řetězce Billa mělo letos v červnu celkem 18 položek. Letos v červnu prodejci v supermarketech, hypermarketech, diskontních prodejnách a drogistických řetězcích nabízeli celkem 1 317 biopotravin.

Podle informace, kterou poskytl řetězec Billa, byl však počet biopotravin nabízených v červnu v jeho prodejnách vyšší než Green Marketingem uváděných 18. V prvním červnovém týdnu měla společnost zalistováno 30 položek, v závěru měsíce 33 biopotravin, řekla mluvčí Billy Beata Bartošová.

V prodejnách zdravé výživy a biopotravin Češi loni utratili 324 milionů korun. Jejich obrat meziročně rostl o 11 procent a výrazně zaostal za růstem celého trhu. „Specializované prodejny biopotravin a prodejny zdravé výživy nezachytily obrovský nárůst poptávky po biopotravinách v posledních letech. Od roku 2005 ztratily 19 procent podílu na obratech trhu," uvedl vydavatel ročenky Tom Václavík.

Přímo na farmách či tržištích se loni prodalo biopotravin přibližně za 25 milionů. V gastronomických provozovnách lidé kupovali biopotraviny výrazně více než o rok dříve a dali za ně 11 milionů korun, tedy o 6,5 milionu meziročně více.

Nejrychleji rostoucí kategorií biopotravin bylo loni pečivo. Jeho prodej ve finančním vyjádření vzrostl meziročně o 324 procent. Výrazně rostl také prodej ovoce a zeleniny, který se meziročně zvýšil o 61 procent na 111 milionů korun.

Čeští výrobci loni vyvezli do zahraničí biopotraviny za 145 milionů korun, meziročně o 45 procent více. Vývoz směřoval především na Slovensko, do Polska a dalších východoevropských zemí. Naopak do zemí západní Evropy loni vyváželi hlavně nezpracované bioprodukty, zejména obilí a zástavový skot. Celkem za vývozy bioproduktů loni inkasovali 130 až 150 milionů korun.

Čeští spotřebitelé za biopotraviny loni utratili 1,8 miliardy korun. Růst trhu s biopotravinami, který v Česku trvá již několik let, ale ve srovnání s rokem 2007, kdy dosáhl 70 procent, výrazně zpomalil na 40 procent. Za hlavního viníka označil Václavík již dříve světovou hospodářskou krizi. Na celkové spotřebě potravin v Česku se loni biopotraviny podílely 0,75 procenty.

S rostoucí poptávkou Čechů po biopotravinách se zvyšuje také počet jejich výrobců. Registrovaných producentů biopotravin v loňském roce přibylo o 176 na 429. Přes růst nabídky tuzemských výrobců pochází stále nadpoloviční většina v ČR prodávaných biopotravin ze zahraničí.

Počet ekologických zemědělců loni v Česku stoupl o téměř polovinu na 1 946 farem. Ekofarmáři hospodařili loni na více než osmi procentech zemědělské půdy.

ŘEZNICKO/UZENÁŘSKÉ noviny
LIST ČESKÉHO SVAZU ZPRACOVATELŮ MASA

Vycházejí každé dva měsíce

- 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.

www.agral.cz

Potravinářská Revue

je plnobarevný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod. Budeme velmi rádi, když v něm naleznete pro Vás užitečné a odborné informace, ale i poučení z ostatních oborů činností, jež s problematikou potravin souvisejí. Nové číslo časopisu vyjde 13. října 2009!

www.agral.cz

Výroba mlékárenských výrobků v 1. pololetí 2009

NÁKUP MLÉKA

Mlékárenský průmysl ČR nakoupil a zpracoval v 1. pololetí 2009 podle údajů resortního statistického výkazu ministerstva zemědělství 1 168 834 tis. l mléka, což představuje v porovnání se stejným obdobím minulého roku snížení o 40 530 tis. l, tj. o 3,4 %.

Průměrný obsah tuku v mléce se zvýšil o 0,02 % na 3,86 %. Obsah bílkovin se nezměnil a dosáhl 3,33 %.

Z celkového objemu nakoupeného mléka odpovídalo I. a vyšší jakostní třídě 98,9 % (+0,4 %).

CENY

Průměrná realizační cena nakoupeného mléka se v letošním 1. pololetí v důsledku celoevropského a celosvětového vysokého převisu nabídky nad poptávkou propastně snížila z 9,36 Kč/litr v prvním pololetí minulého roku na 6,12 Kč/litr v letošním prvním pololetí.

Neskutečně hluboký meziroční pokles nákupní ceny mléka dosáhl 3,24 Kč/litr – plnou třetinu úrovně loňské ceny. Celková, z historického hlediska neskutečná a neobvyklá, turbulence světových cen mléka a mléčných výrobků se projevila v prvním pololetí letošního roku na tuzemském trhu hlubokým poklesem úrovně obchodních cen mlékárenských výrobků.

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

Výrobek	Červen 2008	Červen 2009	Rozdíl	Index 2009/2008
Mléko polotučné trvanlivé karton – 1 l	10,47	8,03	-2,44	76,7
Mléko odstř. trvanlivé karton – 1 l	9,56	7,58	-1,98	79,3
Mléko polotučné – sáček 1 l	11,08	x	x	x
Mléko polotučné čerstvé karton – 1 l	12,77	10,93	-1,84	85,6
Máslo čerstvé – 250 g, Al-fólie,16 % vody – 1kg	76,32	67,64	-8,68	88,6
Tvaroh měkký 250g – Al-fólie, 25 % sušiny – 1kg	45,72	41,55	-4,17	90,9
Eidamská cihla 30 % – 1 kg	81,17	67,29	-13,88	82,9
Eidamská cihla 45 % – 1 kg	84,95	80,12	-4,83	94,3

Nejvyšší meziroční pokles červnových cen sortimentu mlékárenských výrobků vykázalo polotučné mléko trvanlivé v kartonech o 23,3 %, odstředěné trvanlivé mléko o 20,7 %, sýr eidamská cihla 30 % t. v s. o 17,1 %, čerstvé konzumní mléko polotučné v kartonech o 14,4 %, čerstvé máslo 250 g balené v Al-fólii o 11,4 %, tvaroh měkký 250 g v Al-fólii o 9,1 % a eidamská cihla 45 % t. v s. o 5,7 %.

Hluboký cenový pokles zaznamenaly rovněž surovinové komodity. Cena SOM v pytlích po 25 kg se meziročně ve sledovaném období snížila o 21,9 % na 43,38 Kč/kg. Obchodní cena másla v blocích se snížila na 59,25 Kč/kg.

VÝROBA KONZUMNÍHO MLÉKA

Výroba konzumního mléka se meziročně zvýšila o 5,4 % z 305 096 tis. l v 1. pololetí 2008 na 321 449 tis. l v letošním 1. pololetí.

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	305 096	321 449	100,0	100,0	105,4
Z toho – pasterované	53 355	50 515	17,5	15,7	94,7
– trvanlivé	251 741	270 934	82,5	84,3	107,6

Dominantní převaha trvanlivého mléka neustále posiluje a jeho podíl se meziročně ve sledovaném období zvýšil o 1,8 % na 84,3 %. Podíl pasterovaného mléka se reciprocně snížil na 15,7 %.

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	11 105	x	3,5	x
Polotučné	256 496	270 890	84,1	84,3	105,6
Plnotučné	x	39 354	x	12,2	x
Celkem	305 096	321 449	100,0	100,0	105,4

Podíl polotučného mléka se meziročně dále mírně zvýšil o 0,2 % na 84,3 % z celkového výstavu konzumního mléka. Podíl plnotučného konzumního mléka vykázal ve sledovaném období 12,2 % a odstředěného mléka 3,5 %.

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	251 741	270 934	82,5	84,3	107,6
Kartony pasterované	17 127	12 468	5,6	3,9	72,8
Ostatní	36 228	38 047	11,9	11,8	105,0
Celkem	305 096	321 449	100,0	100,0	105,4

Z přehledu vyplývá, že z celkového objemu výroby konzumního mléka připadá 88,2 % na kartonové obaly. Podíl ostatních obalů se v zásadě nezměnil a mírně se snížil o 0,1 % na 11,8 %.

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	21 879	24 582	100,0	100,0	112,4
Z toho – kysané	7 178	8 873	32,8	36,1	123,6
– s obs. tuku nad 30 %	8 620	9 623	39,4	39,1	111,6

Výroba konzumních smetan včetně kysaných smetan se v prvním pololetí letošního roku v porovnání se stejným obdobím minulého roku zvýšila o 12,4 % na 24 582 tis. l. Zatímco se výroba kysaných smetan zvýšila o 23,6 % na 8 873 tis. l, výroba smetan s minimálním obsahem tuku 30 % vzrostla o 11,6 % na 9 623 tis. l.

Podíl výroby kysaných smetan z celkového objemu smetan včetně kysaných se meziročně v hodnoceném období zvýšil o 3,3 % na 36,1 %. Podíl výroby smetan s minimálním obsahem tuku stagnoval a mírně se snížil z 39,4 % v r. 2008 na 39,1 % v letošním 1. pololetí.

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	70 831	78 424	100,0	100,0	110,7
Z toho – ochucené	53 179	57 491	75,1	73,3	108,1
– nízkotučné do 0,5 %	5 970	5 623	11,2	7,2	94,2

Výroba jogurtů se v prvním pololetí letošního roku v porovnání se stejným obdobím minulého roku zvýšila o 10,7 % na 78 424 tun. Podíl ochucených jogurtů se meziročně mírně snížil ze 75,1 % na 73,3 %. Výrazné snížení vykázaly nízkotučné jogurty o 4,0 % na 7,2 %. Výroba dalších tekutých zakysaných výrobků stagnovala a objem jejich výroby se meziročně snížil o 3,6 % ze 17 684 tis. tun v prvním pololetí minulého roku na 17 049 tis. tun v letošním prvním pololetí. Meziročně se zvýšila výroba kysaného neochuceného podmáslí o 11,2 % na 4 870 tun.

VÝROBA MÁSLA

Tab. č. 7 **Vývoj výroby a zásob másla**

Máslo	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Počáteční zásoba k 1. 1.	1 736	2 127	391	122,5
Výroba	23 969	23 424	-545	97,7
Prodej na vnitřním trhu	20 332	21 421	1 092	105,4
Vývoz	2 207	1 557	-650	70,5
Konečná zásoba k 30. 6.	2 124	1 502	-662	70,7

Celková výroba másla dosáhla v prvním pololetí 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 23 424 tun, o 545 tun méně v porovnání s předcházejícím rokem (index 97,7).

Prodej másla na vnitřním trhu se v 1. pololetí letošního roku meziročně zvýšil o 1 092 tun a dosáhl 21 421 tun (index 105,4).

Tab. č. 8 **Struktura sortimentu**

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Máslo čerstvé	13 132	14 982	1 850	114,1
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	15 466	15 659	193	101,2
Pomazánkové máslo	4 398	5 145	747	117,0
Směsné emulg. tuky – z toho mléčný tuk	3 307 568	2 465 404	-842 -164	74,5 71,1

Údaje v tabulce představují objemy finálních výrobků sledovaného sortimentu. Celková výroba tradičního sortimentu másla s obsahem 16 % vody dosáhla v prvním pololetí letošního roku 15 659 tun a byla v meziročním porovnání o 193 tun vyšší (+1,2 %).

Výroba pomazánkového másla se v prvním pololetí letošního roku meziročně zvýšila o 747 tun (+17,0 %) a dosáhla 5 145 tun.

TVAROHY A TVAROHOVÉ SPECIALITY

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

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Tvarohy	16 233	14 621	-1 612	90,1
Smetanové krémy	6 045	5 699	-346	94,3
Tvarohové dezerty	1 551	1 542	-9	99,4
Celkem	23 829	21 862	-1 967	91,7

Sortiment výroby tvarohů a tvarohových specialit v průběhu letošního 1. pololetí stagnoval a celkově se snížil o 1 967 tun (-8,3 %) na 21 862 tun. Na celkovém výsledku se nejvýznamněji podílelo snížení výroby tvarohů o 9,9 % na 14 621 tun a snížení výroby smetanových krémů o 5,7 % na 5 699 tun.

V rámci sortimentu tvarohů se na poklesu jejich výroby podílel především měkký tvaroh, jehož objem se meziročně snížil o 928 tun (-8,7 %) na 9 761 tun a dále jemný a tučný tvaroh s poklesem výroby o 592 tuny (-15,8 %) na 3 149 tun. Výroba tvrdého tvarohu dosáhla v prvním pololetí letošního roku 509 tun a průmyslového tvarohu 711 tun.

SÝRY

Výroba přírodních sýrů se v prvním pololetí letošního roku meziročně snížila o 799 tun ze 41 585 tun v minulém roce na 40 786 tun v letošním roce (-1,9 %).

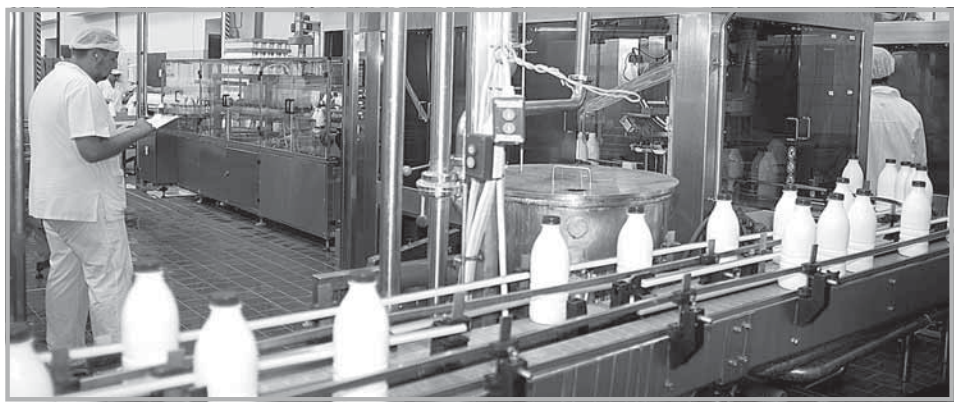
Snížila se i výroba tavených sýrů o 431 tun z 8 841 tun v r. 2008 na 8 410 tun v letošním 1. pololetí (-4,9 %).

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

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2009/2008
	2008	2009		
Sýry přírodní	41 585	40 786	-799	98,1
Sýry tavené	8 841	8 410	-431	95,1
Sýry celkem	50 426	49 196	-1 230	97,6

Celková výroba přírodních a tavených sýrů se meziročně v hodnoceném období snížila o 1 230 tun (-2,4 %) z 50 426 tun v 1. pololetí r. 2008 na 49 196 tun v letošním 1. pololetí.

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	4 413	4 593	180	104,1
Měkké zrající	x	x	x	x
Bílé v solném nálevu	3 901	4 126	225	105,8
Plísňové	5 993	5 859	-134	97,8
Vybrané polotvrdé	21 680	20 587	-1 093	95,0
Tvrdé a extra tvrdé	x		x	x
Ostatní	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 1 093 tun (-5,0 %) a dosáhl v prvním pololetí letošního roku 20 587 tun. Na celkovém objemu vyrobených přírodních sýrů představuje v letošním 1. pololetí jejich podíl 50,5 %.

Meziroční zvýšení objemu výroby ve sledovaném období vykázaly bílé sýry v solném nálevu o 5,8 % na 4 126 tun a čerstvé nezrající sýry o 4,1 % na 4 593 tun. Objem výroby plísňových sýrů se meziročně ve sledovaném období snížil o 134 tun (-2,2 %) na 5 859 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	21 473	17 241	-4 232	80,3
– z toho SOM	11 645	11 233	-412	96,5
SMT	9 828	6 008	-3 820	61,1
Vývoz celkem	10 001	9 698	-303	97,0
– z toho SOM	5 215	4 947	-268	94,9
SMT	4 786	4 751	-35	99,3
Konečná zásoba k 30. 6.	5 088	3 455	-1 633	67,9
– z toho SOM	2 637	2 231	-406	84,6
SMT	2 451	1 224	-1 227	49,9

Celková výroba sušených mlék se v prvním pololetí letošního roku meziročně snížila o 4 232 tun (-19,7 %) na 17 241 tun. Na poklesu výroby se rozhodující měrou podílelo SMT snížením o 3 820 tun (-38,9 %) na 6 008 tun.

Vývoz sušených mlék dosáhl v prvním pololetí letošního roku 9 698 tun (-3,0 %). Snížení objemu výroby ovlivnilo pokles počátečních zásob sušených mlék v letošním 1. pololetí z 5 487 tun k 1. 1. 2009 na 3 455 tun k 30. 6. letošního roku.

Tab. č. 13 Zahraniční obchod v tis. Kč

Ukazatel/rok	1. pololetí 2008	1. pololetí 2009	Rozdíl	Index 2009/2008
Vývoz mléka a výrobků	7 458 260	5 927 735	-1 530 525	79,5
Dovoz mléka a výrobků	4 350 957	4 386 793	35 836	100,8
Bilance (saldo)	3 107 303	1 540 942	-1 566 361	49,6

ÚDAJE CELNÍ STATISTIKY

Vývoj zahraničního obchodu byl v 1. pololetí letošního roku velmi nepříznivý. Hodnota vývozu se v 1. pololetí meziročně snížila o 1 530 525 tis. Kč ze 7 458 260 tis. Kč v roce 2008 na 5 927 735 tis. Kč v roce 2009 (-20,5 %).

Dovoz se ve sledovaném období meziročně mírně zvýšil o 35 836 tis. Kč ze 4 350 957 tis. Kč v roce 2008 na 4 386 793 tis. Kč v roce 2009 (0,8%).

Výsledné saldo zahraničního obchodu se v letošním 1. pololetí ve srovnání se stejným obdobím minulého roku výrazně zhoršilo o více než polovinu (-50,4 %).

Tab. č. 14 Výroba mlékárenských výrobků v 1. pololetí 2009

Výrobek	Jedn.	Výroba 2008	Výroba 2009	Index/rozdíl 2009/2008
Nákup mléka	mil. l	1 209,4	1 168,8	96,6
Prům. obsah tuku	%	3,84	3,86	+0,02
Prům. obsah bílkovin	%	3,33	3,33	-
Prům. nák. cena mléka 1 l	Kč/l	9,36	6,12	65,4
Konz. mléko celkem	tis. l	305 096	321 449	105,4
Konz. smetany vč. kysaných	tis. l	21 879	24 582	112,4
Jogurty celkem	tuny	70 831	78 424	110,7
Konz. tvarohy	tuny	16 233	14 621	90,1
Smet. krémy	tuny	6 045	5 699	94,3
Tvaroh. dezerty	tuny	1 551	1 542	99,4
Máslo celkem	tuny	15 466	15 659	101,2
Sýry přírodní	tuny	41 585	40 786	98,1
Sýry tavené	tuny	8 841	8 410	95,1
Suš. mléko celkem bez KDV	tuny	21 473	17 241	80,3
z toho – odtučněné	tuny	11 645	11 233	96,5

* bez pomazánkového másla a směsných emulgovaných tuků
Pramen: Statistický výkaz MZe ČR

Ing. Milan Křivánek, ČMSM

BRENNTAG | air1

- Aromata GIVAUDAN
- Antioxidanty – askorbát sodný, isoaskorbát sodný
- Přírodní barviva
- Dochucovadla – glutaman sodný, I+G
- Glukózové sirupy
  - Glukózovo-fruktózové (izoglukóza) – náhrada cukru *(ISOSUGAR®)*
  - Glukózové sirupy s obsahem fruktózy do 9 % – F9 *(GLUCAMYL®)*
  - Škrobové sirupy *(GLUCAMYL®)*
  - Tekutá dextrosa *(AMYDEX®)*
- Kakaový prášek odtučněný
- Karamel – tekutý, krystalický, aromatický, speciální směsi
- Krystalická glukóza *(MERISWEET®)* a fruktóza *(FRUITOSE®)*
- Konzervanty – benzoan sodný, kys. benzeová, kys. sorbová, sorban draselný
- Kyseliny – citrónová (monohydrát, anhydrát), vinná, jablečná; citran sodný
- Lecithin – práškový i tekutý
  - sojový
  - řepkový
- Lepek – nově také v bio-kvalitě
  - Organický přírodní lepek
- Maltodextriny *(MALTOSWEET®)*
- Modifikované kukuřičné škroby – E 1422, E 1442
  - za tepla rozpustné
  - instantní
  - instantní granulované
- Nativní kukuřičný a pšeničný škrob *(MERIZET®)*
- Oleoreziny a koření
- Příměsi do energetických nápojů – taurin, kofein
- Pufované cereálie
- Sušené glukózové sirupy *(MALTOSWEET®)*
- Syrovátkové a mléčné proteiny
- Syrovátky
  - demineralizovaná
  - delaktózovaná
- Sorbitol
  - tekutý
  - práškový
- Speciální mouky tepelně upravené zahušťující za studena (MEREL® – pšeničná, GRASMUS® – kukuřičná)
- Umělá sladidla – acesulfam K, aspartam, cyklamát, sacharinát
- Vitamíny, minerální látky (jednotlivě i ve směsích)
- Vlákniny
  - rozpustné (inulín – *FRUTAFIT®*, Polydextróza *STA-LITE®)*
  - nerozpustné (pšeničná, hrachová, tomatová, citronová, pomerančová, pohanková, Fava)
- Vonné látky – vanilin, ethylvanilin, sušený kokosový creamer
- Zahušťovadla a stabilizátory *(FRIMULSION®* – směsi; želatina, guarová guma, xanthan, karagenany, arabská guma, LBG, pektiny, mikrokrystalická celulóza, CMC celulosová guma – *AKUCELL®*, agar, methylcelulosa a hydroxypropylmethylcelulosa – *METHOCEL®)*

DŮLEŽITÁ OZNÁMENÍ!
OD 1. 11. 2008 DOŠLO KE ZMĚNĚ NÁZVŮ PRODUKTŮ *TATE & LYLE*.
VŠECHNY PRODUKTY ZŮSTÁVAJÍ V NABÍDCE.

Starý název	Nový název
MERITOSE	MERISWEET
MALDEX GLUCODRY	MALTOSWEET
MYLOSE GLUCOMALT ISOSWEET GLUCOPLUS GLUCOSWEET	GLUCAMYL
MERITENA	MERIZET

Brenntag CR s. r. o.
Mezi Úvozy 1850, 193 00 Praha 9
Tel.: 283 096 111, fax.: 281 920 589
e-mail: food@brenntag.cz

Dione

Tradiční český výrobek oceněný značkou KLASA

KLASA

agrimex
AGRIMEX Vestec a. s. – přední výrobce zmrazené zeleniny a ovoce
Hlavní 199, 250 70 Panenské Břežany, tel: + 420 233 089 551
www.agrimex.org

NOACK

Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti a jakosti Vašich výrobků

Nový FTIR na mléko a mléčné výrobky!

Kvalitní proužky Twinsensor na inhibiční látky!

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

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

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

Hejtman Michal Hašek odpovídá na naše otázky

Mgr. Michal Hašek je hejtmanem Jihomoravského kraje. Současně vykonává funkci předsedy Asociace krajů ČR a funkci stínového ministra zemědělství ČSSD. Jeho odborným zájmem je zemědělství a potravinářská politika. V této souvislosti jsme mu položili několik otázek.

Pane stínový ministře zemědělství, co se Vám vybaví při slovech zemědělství a venkov?

Problematiku zemědělství a venkova chápu jako nedílnou součást svébytnosti národa a tradičních hodnot, a to nikoliv pouze jako rozvoj zemědělské výroby, ale jako plný a bohatý život všech občanů žijících na vesnici. Naším hlavním cílem je tedy vytváření plnohodnotného života všech občanů, kteří na venkově žijí a pracují a svou činností zásadně ovlivňují charakter a kulturní vzhled krajiny naší země.

Právě generacemi ověřené hodnoty – úcta k rodině, životu, stáří, půdě, osobnímu vlastnictví atd., vycházející z tradičních principů života občanů na venkově, jsou základním kamenem, na němž sociální demokracie rozvoj venkova a zemědělství zakládá.

Demografický vývoj a migrace starších obyvatel na venkov vytváří nepříznivé rozložení obyvatelstva na nevýrazně menší skupinu s nadprůměrnými příjmy ve městech a poměrně širokou skupinu obyvatel s podprůměrnými příjmy, včetně koncentrace starších obyvatel na venkově.

Situace, kdy právě zemědělci, lesníci, obyvatelé na venkově, ale i zaměstnanci v potravinářství a dřevozpracujícím průmyslu jsou dlouhodobě skupinou s nejnižšími příjmy, považuji za dlouhodobě neudržitelnou a z hlediska dalšího rozvoje kulturní krajiny za rizikovou.

Půdu, vodu a lesy považuji za strategické a nenahraditelné zdroje pro udržitelný rozvoj kvalitního života nejenom na venkově, ale i ve městech. Návrhy na různé formy prodeje těchto zdrojů jsou ohrožení národních zájmů.

Chceme využít strategické polohy České republiky na evropském rozvodí a preferovat takovou politiku, která povede k obnovení retenční schopnosti krajiny, dalšímu rozvoji výstavby potřebných vodních děl, včetně obnovy některých dříve zrušených vodních nádrží a rybníků. Voda je strategickou surovinou budoucnosti.

Uvědomuji si, že právě efektivní využití těchto zdrojů a dořešení negativních dopadů transformace ekonomiky v oblasti zemědělství a základní stabilizace sektoru zemědělství a lesnictví je předpokladem pro realizaci komplexní a cílevědomé politiky rozvoje venkova, jejímž výsledkem bude celková sociální, ekonomická a enviromentální stabilita.

Jedním z klíčových předpokladů pro dosažení této rovnováhy je sjednocení řízení problematiky venkova a zemědělství pod jedno zastřešující ministerstvo – ministerstvo zemědělství a venkova.

Dalším klíčovým předpokladem je efektivní využití všech dostupných finančních zdrojů jak rozpočtových, tak mimo rozpočtových pro podporu vytváření nových pracovních míst, diverzifikace podnikání a služeb na venkově, podporu rozvoje venkovské turistiky a vybudování k tomu potřebné infrastruktury, zejména v méně ekonomicky rozvinutých regionech.

Pro dosažení sociální rovnováhy a stability předpokládáme nadále podporovat přirozenou ochotu sdružování obyvatel venkova v místních, regionálních a mikroregionálních sdružení. Vznik a činnost mikroregionů a jejich uskupení chápeme jako přirozené a potřebné partnerství podnikatelského sektoru, obecních samospráv a neziskového sektoru.

Nadále budeme preferovat potřebné zvyšování sociálních a hospodářských funkcí venkova ve spolupráci s dalšími resorty státní správy.

Jak byste charakterizoval současnou situaci v zemědělství?

Zemědělský sektor prochází vážnou krizí, ta je specifikována především propadem zemědělské produkce, která je především v sektoru živočišné výroby alarmující.

V souvislosti s těmito jevy je třeba se soustředit především na stabilizaci sektoru živočišné výroby, posílit podpory sektoru formou podpor neovlivňující tržní prostředí – podpora welfare zvířat, podpora genetiky a investiční podpora modernizace technologií.

Stagnace odbytu obilnin je důsledkem problémů živočišné výroby, především poklesu výroby vepřového a drůbežího masa, historicky nejnižší stavy prasnic nenasvědčují žádnému blízkému obratu.

Problémy v sektoru mléka, kde je třeba více začít tlačit na Evropskou unii na zvýšení podpory exportu mléčných výrobků, zejména v rámci balíčků na odvrácení hospodářské a finanční krize, kde je zatím důraz kladen na podporu finančního sektoru a automobilového průmyslu.

Je třeba připravit programy pro alternativní využití vyprodukované biomasy, která bude i v příštích letech přebývat, ČSSD disponuje možností podpory výstavby bioplynových stanic a přímého spalování biomasy na úrovni krajské samosprávy, které vedle alternativního využití vyprodukované biomasy řeší problematiku zemědělských odpadů, i když při takto masivním nasazení je třeba u bioplynových stanic zakázat možnost využití kafilérních odpadů tam, kde jsou umístěny v blízkosti obytných zón.

Dále bude nezbytné přehodnotit využití a následné rozšíření institutů intervenčních aktů a exportních refundací na další komodity (v první fázi na cenově ohroženou produkci). V nejvíce ohrožených komoditách využít institutu ochranné klauzule. Znovu „oprášit" instituty minimálních (cílových) administrativních cen.

Z hlediska časového vymezení je klíčové doplnit koncepci zemědělství a potravinářství pro ČR alespoň do roku 2013 obsahující státem požadované objemy produkce v jednotlivých sektorech, s cílem udržení soběstačnosti ve výrobě.

Současně Koncepce zemědělské politiky musí obsahovat aplikovatelná řešení odbytu a cen u přebytků.

Jaký je Váš recept na řešení současné situace v Agrárně potravinářském komplexu ČR?

V kontextu očekávaného makroekonomického propadu je třeba iniciovat „mobilizaci" všech dostupných nástrojů k finanční podpoře sektoru, především lze očekávat zhoršenou dostupnost investičních a provozních úvěrů, navíc velmi pravděpodobně dojde ke snížení tržeb za produkci, z tohoto důvodu bylo dobré posílit a obnovit činnost PGRLF, který v minulosti tyto funkce úspěšně zastával s poměrně slušným multiplikačním efektem.

Programy PGRLF je třeba zrychlit a více zpřístupnit zemědělcům a potravinářům.

Pro plnou funkčnost je nezbytné zachovat oba systémy podpory, dotaci úroků z úvěru i garanci, mírně překlopit tuto podporu ve prospěch investičních úvěrů pro zemědělce a potravináře, novým nástrojem by mohla být podpora úroků ze „zelených úvěrů", které poskytují zemědělcům buď dodavatelé agrochemikálií, osiv a PHM nebo odběratelé produkce, kteří poskytují zálohy na budoucí produkci.

Je třeba se připravit na zvýšené požadavky na řešení vývozů přebytků zemědělské a potravinářské produkce, podpory soukromého skladování, posílení vývozů potravin v rámci humanitárních pomocí.

NAVRHUJI TATO OPATŘENÍ:

- Překlenovací úvěry – jedná se o předfinancování projektů realizovaných v rámci podpůrných schémat ať již v rámci EAFRD (I. 1. 3. 1 a 1. 1. 3. 2) nebo v rámci národních podpor (dotační titul 13), a to do výše poskytnuté podpory. Časový rámec je buď vyplacení podpory, nebo poskytnutí standardního úvěru bankou.
- Záruka za úvěr – záruka za komerční úvěr poskytnutý bankou v rámci financování projektu realizovaného ve výše uvedených podpůrných schématech, a to do výše poskytnutého úvěru.
- Faktoring pohledávek (krátkodobé odkoupení pohledávek) – Efektivní zavedení tohoto nástroje v rámci PGRLF a s podporou státu by pomohlo překlenout výpadky cashflow prvovýrobců a potravinářů kvůli dlouhým splatnostem faktur ze strany distribučních řetězců. Považujeme tento mechanismus za dlouhodobý, efektivnější a plně tržně konformní nástroj v porovnání s jednorázovým výkupem pohledávek tak, jak je navrhuje MZe.
- Podpora úroku z úvěru – dotace části úroku z komerčního úvěru poskytnutého bankou na financování projektu realizovaného v rámci podpůrných schémat, a to za běžných dotačních podmínek PGRLF.
- Podpora exportu vybraných komodit – dotace části úroku na úvěry na zásoby u exportujících subjektů, a to u komodit dle schváleného seznamu.
- Úhrada likvidace odpadů – kadáverů.

Mgr. Michal Hašek, stínový ministr zemědělství ČSSD (vlevo), a Ing. Jakub Šebesta, ministr zemědělství ČR, na společném zemědělském výjezdu

- Exportní úvěry, garance úvěrů a dotace úroků z úvěrů, pojištění exportních dodávek v rámci PGRLF.
- Posílení průběžného financování podnikatelů cestou národních dotačních programů a předfinancováním projektů v rámci strukturálních fondů (rozšíření uznatelnosti stavebních úprav, snížení bodového hodnocení při výpočtu finančního zdraví, posílení podpory programu KLASA a zefektivnění marketingu kvalitních domácích potravin).
- Podpora zemědělského pojištění zejména u tzv. nepojistitelných rizik.
- Podpora exportu – podnikatelské mise, výstavy, prezentace.
- Dočasné prominutí plateb sociálního a zdravotního pojištění.
- Podpora humanitárních a „welfare" aktivit v rámci uplatnění přebytkové produkce.
- U všech uvedených opatření se navrhuje doba trvání po dobu existence hospodářské a finanční krize, resp. recese ekonomiky, minimálně však po dobu dvou let.
- Legislativní, finanční a kompetenční dořešení marketingové agentury.

Jaký je Váš názor na regulaci postavení řetězců na maloobchodním trhu?

To je jedna z vlajkových lodí ČSSD, jde o návrh zákona předložený a iniciovaný poslanci za ČSSD, je zpracován ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR.

Jde o návrh zákona, který tržně konformním způsobem omezuje nekalé praktiky velkodistribučních řetězců, což je citlivá problematika a problematika plošně zasahující celou populaci.

Regulace řetězců (prodejní doba nebo prodejní plocha) se prosazují v celé Evropě a i v USA je legislativa, která povoluje výstavbu a provozování, poměrně přísná.

Problémem působení řetězců z hlediska omezování konkurence se začala zabývat i Evropská komise na popud Evropského parlamentu.

Řetězce mají dnes v rukou téměř 75 % trhu, měřeno podílem na maloobchodních tržbách, jsou tedy základním cenotvorným prvkem a v současné době jsou stále častější signály toho, že svoje logistické a distribuční síly využívají k přednostní distribuci produkce z „mateřských" zemí. Nejsou nositelem nízkých marží, jak deklarují, a dokonce nedokážou dnes ani vysvětlit, proč je ČR jedním z nejdražších států v určitých druzích zboží – o srovnání s cenovou hladinou v USA ani nemluvě.

V souvislosti s tímto zákonem je třeba se začít zabývat i postihováním porušování zákoníku práce ze strany zaměstnavatelů, stejně tak daleko více kontrolovat dodržování hygienických a zdravotních principů a předpisů, a jejich porušování velmi tvrdě sankcionovat.

Řetězce jsou původci praktik, které vedou k nesmyslnému ekonomickému tlaku na zpracovatele a výrobce, kdy vedle množstevních skont uplatňují různé další poplatky (regálné, zalistovací poplatky) a požadavky – spoluúčast na promoakcích a propagaci, dlouhodobé splatnosti faktur za dodané zboží, vratky.

Ekonomický tlak obchodních řetězců na co nejnižší cenu vede zpracovatele k hledání stále levnějších surovin do výrobků.

Ekonomický tlak na výrobce a zpracovatele je pak přenášen i do zemědělské prvovýroby a vede k obrovským problémům zejména s cash flow a nutnosti zapojovat nijak levné, ale především v současné době obtížně dostupné úvěrové překlenovací zdroje a zesiluje pouze účinky současné krize zemědělského a potravinářského sektoru.

Existují znepokojující náznaky radikalizace postojů, řetězce využívají hrozby krize a poklesu spotřeby k novému kolu tlaku na zpracovatele, diskriminace domácí potravinářské produkce, tlak na zvyšování délky splatnosti faktur za dodané zboží, což se zpětně promítá až k prvovýrobcům, kde je tento efekt ještě zesílen poklesem cen zemědělských komodit.

Děkuji za rozhovor.
Ing. Pavel Veselý

Vážení přátelé,

Naše vydavatelství připravilo pro odbornou a sympatizující veřejnost výpravnou a bohatě ilustrovanou knihu Josefa Radoše

Řezníci a uzenáři – významné události v čase.

Obsah publikace připomene budoucí oslavu 700 let od udělení znaku a praporu českým řezníkům mladým králem Janem Lucemburským, kterou budou řezníci pod záštitou pražského primátora slavit v roce 2010.

V úvodních kapitolách se autor knihy zabývá důležitými událostmi počínaje vznikem řemesel a zakládáním měst. Obsah dále pokračuje popisem společenské a hospodářské problematiky v jednotlivých časových etapách, která měla podstatný vliv na rozvoj řeznicko-uzenářského řemesla.

Autor knihy se nezabývá ucelenou historií jatečnictví a výroby masných výrobků v našich historických zemích, ale akcentuje nejdůležitější etapy vývoje oboru.

Publikace vyjde v prosinci letošního roku v ceně 240 Kč. Objednávky přijímá písemně a telefonicky firma Abont s. r. o., Chlumova 17, 130 000 Praha 3, tel. 222 781 521, 603 287 522

Komplexní informace o knize rádi podáme na adrese: Vydavatelství Agral s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4, tel. 296 374 656, 602 315 170, e-mail: agral@agral.cz

V poslední části knihy „Řezníci a uzenáři – významné události v čase" jsme vyhradili prostor pro inzerci, která bude jistě dobrou příležitostí pro prezentaci Vašich výrobků a služeb.

Podle předběžného průzkumu předpokládáme, že o knihu bude nejen v odborných kruzích, ve školách, ale i u čtenářské veřejnosti značný zájem, a proto bude vydána ve vyšším nákladu.

O společnosti PENAM

O společnosti PENAM, a. s., je známo, že produkuje vysoce jakostní výrobky. Jakým způsobem je u Vás nastaven systém řízení jakosti?

Jakost našich výrobků je pro společnost PENAM, a. s., absolutní prioritou. Vše začíná již správným výběrem surovin a jednotlivých dodavatelů. Většina z nich je certifikovaná systémem ISO a my u nich vykonáváme pravidelné zákaznické audity.

Ve výrobě je vše podřízeno správné výrobní a hygienické praxi. Nastavené nejmodernější výrobní technologie a kvalitní práce našich zaměstnanců jsou pak zárukou vysoce jakostních výrobků.

Společnost PENAM, a. s., absolvuje také každoročně velké množství auditů. Jedná se o audity zákaznické, kdy do našich výrobních jednotek přijíždějí auditoři z obchodních řetězců i z jiných výrobních subjektů přesvědčit se, zda jsme schopni pro jejich zákazníky vyrábět bezpečné výrobky.

Dalším druhem auditů jsou audity certifikační a dozorové, jedná se o systém HACCP, ISO 9001:2000, mezinárodní standardy IFS. Nedávno jsme certifikovali dvě výrobní jednotky na ISO 22000.

Certifikačních společností je v České republice celá řada. Jako v každém odvětví se jedná o firmy s vyhlášenými odborníky a potom o firmy ostatní. Výběru kvalitní certifikační společnosti věnujeme značnou důležitost, získání jakéhokoliv certifikátu systému jakosti je pro naši společnost prostředkem, jak prokázat fungující systém v této oblasti, nikoliv pouze cílem získat „certifikát na zeď“.

NOVÉ VÝROBKY

V měsíci září společnost Penam uvede na trh NOVINKU **chléb s kyselinou listovou**. Kyselina listová je velmi důležitá zejména pro těhotné ženy a ty, které se chystají otěhotnět – otěhotnění je jednodušší a nervová soustava dítěte se správně vyvíjí. Už 3 krajíčky **chleba s kyselinou listovou Penam** pokryjí polovinu denní doporučené potřeby kyseliny listové u těhotné ženy.

Dále Penam rozšiřuje řadu Sladký fit den, která byla na trh uvedena letos v únoru. Ti, kteří si chtějí pochutnat na zdravějším mlsání, mají možnost ochutnat NOVINKY **cereální buchty s drobenkou nebo para ořechy.**

Veronika Bánovská
Produktový manažer

Vítězství zimbabwské ekonomické školy

Evropská komise, Úřad pro ochranu hospodářské soutěže, Agrární komora a další instituce se zajímají o to, jaké jsou marže ve vertikále výrobce potravinářských surovin, potravinářský průmysl, obchod. Zájem o to je způsoben poklesem cen potravinářských surovin v zemědělství, především mléka.

Ponechme stranou řadu zásadních aspektů, které mají na ceny v celé vertikále vliv, a podívejme se na problematiku z hlediska spotřebitele a pravidel tržního hospodářství.

Nedávno jsem citoval z rozhovoru v televizi: „finální cena se tvoří tak, že se sečtou náklady všech členů výrobní vertikály, každému se přidá spravedlivá marže, a je to“.

Taky jsem dodal, že takto jsme to dělali svého času na Federálním cenovém úřadě a že řada mých kolegů bude s tímto postupem souhlasit.

Ale – vážení kolegové – cena produktu nebo služby nemá žádný vztah k nákladům... Je to věc dohody mezi prodávajícím a kupujícím v okamžiku směny produktu za peníze. To ví nejlépe spotřebitel.

A to ponechávám Vašemu výkladu slova „spravedlivá marže“. Myslíte opravdu, že se o tom lze dohodnout?

Neobjevuji nic nového. A abych dodal této krátké úvaze, kterou ostatně všichni známe, podklad, cituji z nedávné zprávy belgického ekonomického ústavu SPF économie z roku 2008 o ceně mléka:

„Není žádný přímý a předpověditelný vztah mezi farmářskou cenou mléka u výrobce mléka a cenou mléka a mléčných výrobků placenou spotřebitelem v obchodní síti.

Cena mléka placená zemědělci představuje průměrně 30–40 % spotřebitelské ceny a dále hrají významnou roli faktory cen energií a mezd u zpracovatele. Nejpodstatnější při tvorbě ceny je vztah nabídky a poptávky v obchodní síti při respektování jistých tradičních specifik a dlouhodobého výhledu. Krátkodobé výkyvy cen jsou spíše výjimkami. Není žádných důvodů domnívat se, že současné výkyvy cen surovin budou mít podstatný vliv na tvorbu cen mléčných výrobků v dlouhodobém výhledu“ (konec citátu).

Každý jiný výklad či násilná úprava tohoto stavu je dalším vítězstvím zimbabwské ekonomické školy, která nyní slaví takové úspěchy při řešení krize v EU i USA.

Ing. Oldřich Obermaier

Eastern Sugar ČR sníží základní kapitál o 844,5 mil. Kč

Společnost Eastern Sugar ČR, která v Česku provozovala tři cukrovary a kvůli reformě cukerního pořádku EU je uzavřela, sníží základní kapitál o 844,5 milionu korun z 846,5 milionu korun na dva miliony korun. Peníze firma vyplatí svému jedinému akcionáři, kterým je nizozemská společnost Eastern Sugar. Společnost Eastern Sugar ČR toto rozhodnutí řádné valné hromady zveřejnila v posledním čísle Obchodního věstníku.

„Důvodem snížení základního kapitálu společnosti je utlumení aktivit společnosti a s tím související uvolnění volných zdrojů společnosti výplatou jedinému akcionáři pro realizaci jiných projektů v rámci skupiny Eastern Sugar,“ uvedla Eastern Sugar ČR.

Společnost Eastern Sugar, která je společným podnikem britské Tate & Lyle a francouzské Saint Louis Sucre, před koncem roku 2006 oznámila, že v souladu s plánovaným omezováním cukerné výroby v EU uzavře všech pět závodů ve střední Evropě, tři v Česku a po jednom na Slovensku a v Maďarsku. V ČR se uzavření týkalo cukrovarů v Němčicích nad Hanou na Prostějovsku, Hrochově Týnci na Chrudimsku a Kojetíně na Přerovsku.

Cukrovarnická společnost Eastern Sugar a tuzemští pěstitelé cukrové řepy poté dostali z restrukturalizačního fondu EU bezmála 75 milionů eur (1,94 miliardy korun). Z restrukturalizační podpory připadlo zhruba 71 procent společnosti Eastern Sugar a zbývající část si rozdělí pěstitelé cukrové řepy. Firma Eastern Sugar dostala společně se zemědělci navíc i zpětnou restrukturalizační podporu 340,3 milionu korun, která zohledňuje to, že nyní jsou podmínky pro výplatu podpory za vrácení cukerné kvóty výhodnější než v době, kdy o kompenzaci požádala tato firma.

Vláda pak loni v dubnu rozhodla, že bývalí pěstitelé cukrové řepy, kteří byli dodavateli Eastern Sugar, by měli získat více než 11 milionů eur (283 milionů korun) na nákup nových zemědělských strojů.

Česko přišlo po odchodu cukrovarnické skupiny Eastern Sugar o povolenky na produkci více než 100 000 tun řepy. Předloni tak tuzemská produkce klesla o čtvrtinu na přibližně 340 000 tun z dřívějších 450 000 tun. ČR, která byla dosud tradičním výrobcem a exportérem cukru, jej nyní musí více dovážet.

Základem reformy cukerního pořádku EU je pokles zaručených cen cukru v EU během čtyř let do roku 2010 skoro o 40 procent a obdobné výrazné zlevnění cukrovky. To má vést k odchodu nekonkurenceschopných výrobců z trhu. Produkce cukru v Unii tak má během čtyř let klesnout asi o 25 procent, tedy asi o šest milionů tun.

Eugenie Línková

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

DETEKCE PŘÍDAVKU KUKUŘIČNÉHO SIRUPU DO MEDU

Vzhledem ke své relativně vysoké ceně, omezeným a řadou faktorů ovlivněným dodávkám a komplexitě složení je med s vidinou ekonomického zisku občas falšován přídavkem levných sirupů – kukuřičného, invertovaného a vysokofruktózového. Tyto sirupy se laboratorně nesnadno detekují, neboť jejich uhlovodíkový profil lze uměle vytvořit tak, aby byl velmi podobný profilu pravého medu.

Falšování medu se postupně vyvíjelo od prostého přilití cukerného roztoku až k přídavkům speciálně připravených sirupů, jejichž chemické složení velmi zdárně napodobuje složení a vzájemný poměr sacharidů v přírodním medu. K detekci falšování byla použita řada metod: analýza poměru stabilních izotopů uhlíku, nukleární magnetická rezonance, diferenciální kalorimetrie či stanovení obsahu prolinu. Velká pozornost byla též věnována stanovení majoritních sacharidů medu pomocí kapalinové chromatografie spřažené s refraktometrickou detekcí, aniontové chromatografie s pulzní amperometrickou detekcí (HPAEC-PAD), či plynové chromatografie s plamenoionizační detekcí (GC-FID) nebo hmotnostní spektrometrií.

Mimo monosacharidy med obsahuje též oligosacharidy se stupněm polymerizace (DP) od 3 do 6. Falšování kukuřičným nebo vysokofruktózovým sirupem by tedy znamenalo, že v takto upraveném medu budou mimo výše zmíněné oligosacharidy v určitém množství přítomny též oligosacharidy jiné, a to se stupněm polymerizace 12, a taktéž zde budou stopy oligosacharidů s DP13-DP15.

Ve Francii na univerzitě v Lyonu zkoumal vědecký tým možnost použití polysacharidových profilů medu k detekci jeho falšování. Cukerné sirupy pocházející z neúplné hydrolýzy škrobu mohou obsahovat směs oligosacharidů a polysacharidů složených pouze z glukózových monomerů s vazbou 1-4 a 1-6. Z toho vyplývá, že přítomnost těchto sloučenin v medu by měla indikovat možné falšování medu těmito sirupy.

Megherbi a kolegové v článku v časopise Agricultural and Food Chemistry (57, 2009, č. 6, s. 2105-2111, doi: 10.1021/jf803384q) popisují, jak poprvé použili metodu HPAEC-PAD ke stanovení fingerprintů vzorků autentického akátového a květového medu. Poté byly vzorky těchto medů upraveny přídavkem 0,1 či 1,0% komerčního kukuřičného sirupu (10 % fruktózy, 45 % glukózy, 30 % maltózy, 13 % maltotriózy a 2 % vyšších oligosacharidů). Vzhledem k vysoké komplexnosti vzorků a velmi nízké koncentraci přítomných polysacharidů (DP<12) byla před vlastní analýzou HPAEC-PAD k odstranění monosacharidů a malých oligosacharidů použita extrakce na pevné fázi.

Na základě fingerprintů byla prokázána přítomnost polysacharidů (DP 11–17) ve vzorcích medu záměrně zfalšovaného v laboratoři přídavkem 1 % kukuřičného sirupu. Tyto polysacharidy ve vzorcích pravého medu detekovány nebyly. V případě akátového medu falšovaného přídavkem 0,1 % kukuřičného sirupu maximální výška píku odpovídajícího polysacharidům DP12 – DP17 vyšplhala z hodnoty 12 pravého medu na hodnotu 38 u vzorku falšovaného. Celkově lze však konstatovat, že úprava medu přídavkem 0,1 % sirupu byla jen obtížné detekovatelná. Autoři na závěr uvádějí, že falšování na takto nízké úrovni je však jen málo pravděpodobné, protože z hlediska ekonomického by přineslo jen velmi nepatrný zisk.

KONZERVACE POMERANČOVÉ ŠŤÁVY CHITOSANEM

Účinností chitosanu nízké i vysoké molekulární hmotnosti jako přírodního konzervačního činidla v potravinách a nápojích se zabývá řada odborných studií. V článku v časopise Innovative Food Science and Emerging Technologies Ana B. Martın-Diana a její kolegové z Dublinského technologického ústavu popisují své pokusy, jimiž zjišťují, zda bude chitosan vhodným konzervačním prostředkem i pro pomerančový džus.

Jedním s hlavních problémů čerstvé pomerančové šťávy v průběhu skladování je její rychlé kažení a ztráta obsahu vitaminů. Mimoto se v USA vyskytlo několik případů kontaminace této šťávy kmeny Salmonella typhimurium a následným onemocněním spotřebitelů, takže americké ministerstvo zdravotnictví nedoporučuje spotřebitelům pít tuto ovocnou šťávu nepasterovanou.

Cílem výzkumu Martinové-Dianové bylo zjistit, zdali bude možné použít chitosan jako přírodní konzervant i pro pomerančovou šťávu, a to jako alternativu pasterace. Vzhledem k tomu, že spotřebitelé jsou stále znalejší a zaujímají stále kritičtější postoj k tradičním metodám konzervace potravin, tj. k tepelnému ošetření či používání syntetických konzervantů, potravinářský průmysl začal aktivně hledat nové metody pro minimální zpracování potravin, zejména ovoce a zeleniny, nebo používat bioaktivní přísady.

Chitosan, který je nestravitelným oligosacharidem, se získává deacetylací chitinu – hlavní komponenty buněčné stěny hub a vnější kostry hmyzu a korýšů. Je jedním z nejhojněji se vyskytujících organických materiálů. Pozitivní iontový náboj propůjčuje chitosanu schopnost chemicky vázat tuky a žlučové kyseliny. Jako biodegradabilní netoxický polymer má chitosan široké spektrum využití ve farmaceutickém, chemickém i potravinářském průmyslu při imobilizaci a purifikaci enzymů, čištění odpadních vod a díky svým vazebným, želírujícím, zahušťovacím a stabilizačním vlastnostem i jako přísada do potravin nového typu.

Vzorky pomerančové šťávy byly připraveny ze španělských pomerančů odrůdy Navelina Valencia. Čerstvě vymačkaná šťáva byla zcezena, aby se odstranily kousky dřeně a semínka. Takto připravená šťáva byla okamžitě homogenizovaná a smíchaná s chitosanem tak, aby jeho finální koncentrace byly od 0 do 2 g na litr. Nápoj byl poté uchováván při 4 °C ve sterilních neprůhledných polyetylenových nádobách. Použitý chitosan pocházel z krabích krunýřů, stupeň deacylace byl 75 %. Vzorky šťáv byly zkoumány z hlediska řady mikrobiologických a jakostních parametrů včetně pH, celkové rozpustné sušiny, barvy, enzymatického a neenzymatického hnědnutí, zákalu, viskozity a celkového počtu aerobních mikroorganizmů. Taktéž byl stanoven obsah kyseliny askorbové, karotenoidů, metylesterázová aktivita. Panel školených ochutnavačů provedl senzorickou analýzu.

Výsledky ukázaly, že se stoupající koncentrací chitosanu klesala jakost flavoru a všeobecná přijatelnost šťávy. Zintenzivňovala se zejména hořká chuť. Panelisté však rovněž uváděli, že i pasterace ovlivnila flavor zkoumaných vzorků šťávy negativně. Koncentrace chitosanu v rozmezí 0–0,8 g/litr neměla vliv na obsah kyseliny askorbové, koncentrace chitosanu nad uvedenou mez však již vedla ke snížení obsahu vitaminu C, a to pravděpodobně v důsledku sekvestrace. Chitosan nechrání karotenoidy před oxidací a jejich obsah tudíž klesl ve všech vzorcích přímo úměrně času uchovávání. Chitosan v koncentracích do 1 g/litr snížil celkový počet aerobních bakterií o 1 logaritmus, při koncentracích vyšších – do 2 g/litr, už k další redukci počtu aerobů nedošlo. Chitosan zvýšil „žlutost“ a snížil hnědnutí vzorků pomerančové šťávy.

V závěru studie autoři použití chitosanu jako přírodního konzervačního činidla ke konzervaci čerstvé pomerančové šťávy doporučují, a to v koncentracích do 1 g/litr, neboť zajišťuje jakost a uchování kyseliny askorbové a karotenoidů v průběhu skladování a snižuje mikrobiální zátěž šťávy. Lze se tedy vyhnout standardnímu tepelnému ošetření, které má negativní dopad na nutriční hodnotu tohoto ovocného nápoje.

Martın-Diana et al.: Orange juices enriched with chitosan: Optimisation for extending the shelf-life. Innovative Food Science & Emerging Technologies, in press, doi: 10.1016/j.ifset.2009.05.003.

VLIV METODY ZPRACOVÁNÍ NA SÓJOVÉ POLYFENOLY

Sójové boby a potraviny na bázi sóji obsahují četné polyfenoly a jiné látky s antioxidační aktivitou, které propůjčují těmto potravinám zdraví prospěšné účinky. K nevýhodám sójových výrobků patří jejich nepříjemný flavor a přítomnost inhibitorů trypsinu a látek způsobujících nadýmání, což obojí vyžaduje tepelné ošetření. V článku v časopise Journal of Agricultural and Food Chemistry (57, 2009, č.11, s. 4706–4717) Baojun Xu z Purdue University a Sam K Chang z North Dakota State University popisují experimenty, zjišťující do jaké míry metody tepelného ošetření – ultravysoká teplota a tradiční injektáž páry – ovlivňují obsah zdraví prospěšných látek v sójovém mléku připraveném ze tří odrůd sóji.

Ve studii byly použity jedna černá a dvě žluté odrůdy sóji, přičemž jedna žlutá odrůda neprodukovala lipoxygenázu. Boby byly zpracovány na syrové sójové mléko, které bylo poté ošetřeno metodou přímého i nepřímého UHT ohřevu, obojí po dobu 60 sekund při 143 °C, nebo tradičním ohřevem na plotně či injektáží páry, obojí po dobu 20 minut při teplotě 100 °C. Poté byly ve vzorcích měřeny obsahy flavonoidů, izoflavonů, flavan-3-olů, antokyaninů a celkových fenolových sloučenin. Mimoto byla stanovena aktivita pohlcování volných radikálů, a to pomocí metod DPPH (2-difenyl-1-pikrylhydrazyl radikál), FRAP (ferric reducing antioxidant power) a ORAC (absorpční kapacita pro kyslíkové radikály).

Při srovnání se syrovým sójovým mlékem je z výsledků vidět, že všechny typy tepelného zpracování významným způsobem snížily celkový obsah fenolových látek a zvýšily množství flavonoidů, a to u mléka ze všech tří sójových odrůd. Všechny typy zpracovatelských metod zvýšily hodnoty DPPH a FRAP v sójovém mléku připraveném z obou žlutých odrůd, zatímco UHT ošetření zvýšilo hodnotu ORAC. Tradiční postupy tepelného zpracování vedly naopak ke snížení výše zmíněných hodnot. V případě sójového mléka z černých sójových bobů všechny tepelné procesy snížily hodnotu ORAC (ve srovnání se syrovým sójovým mlékem). V závěru autoři uvádějí, že tepelné ošetření vyvolalo významné zvýšení koncentrace 7-O-beta-glukosidů a acetylglukosidů a snížení malonylglukosidů a aglykonů. Nepřímý UHT ohřev pomocí výměníků tepla transformoval více izoflavonů z malonylglukosidů na 7-O-beta-glukosidy, než tomu bylo u přímého UHT ohřevu. Celkově lze říci, že u všech tří odrůd sóje tradiční injektáž páry a nepřímý UHT ohřev způsobují menší ztráty v celkovém obsahu fenolových sloučenin a vedou k vyšší antioxidační kapacitě, než je tomu u tradičního ohřevu na plotně a přímého UHT ohřevu.

APLIKACE PROTEOMIKY VE VĚDĚ O MASE

V květnovém čísle e-časopisu FoodInfo Online Features (http://www.foodsciencecentral.com/fsc/ixid15672) na stránkách Food Science Central je článek poskytující přehled o postupech, v nichž byla k lepšímu pochopení molekulárních změn ovlivňujících klíčové kvalitativní atributy masa – křehkost a šťavnatost – použita proteomika. Autorka, Kristina Hollung, je vědeckou pracovnicí v Nofima Mat, jednom z oddělení Norského výzkumného ústavu pro potravinářství, rybářství a akvakulturu.

Proteomika je věda zabývající se studiem struktury a funkce proteinů. Proteom je soubor všech proteinů produkovaných určitým organismem, čili je to obdoba genomu, jenž je souborem všech genů určitého organismu.

Hollungová ve svém článku vysvětluje, že svaly jsou metabolicky velmi aktivními tkáněmi a že metabolický stav v okamžiku, kdy je jatečné zvíře poráženo, může mít zásadní vliv na kvalitu masa. Metabolická aktivita svalu je řízena četnými endogenními enzymy. Mimoto strukturální svalové proteiny, které tvoří svalová vlákna, jsou klíčovými činiteli určujícími texturu masa. Tradiční biochemické techniky obvykle umožňovaly zabývat se jenom jedním proteinem, proteomika umožňuje studovat v určitém časovém intervalu zároveň stovky proteinů. Biochemické dráhy dříve v souvislosti s kvalitou masa neidentifikované byly tudíž odhaleny právě pomocí tohoto nového přístupu.

Zatímco genom organismu zůstává relativně stabilní, proteom je systém mnohem komplexnější, neustále se v čase měnící a buňka od buňky se lišící. Vzorky svalů obsahují proteiny, které se navzájem odlišují v rozpustnosti. Tuto rozdílnost lze využít k oddělení ve vodě rozpustných enzymů od myofibrilárních proteinů. Většina proteomických nástrojů k identifikaci proteinů je založena na separaci individuálních proteinů pomocí dvojrozměrné elektroforézy následované hmotnostní spektrometrií. Ve vědě o mase se proteomika nyní používá ke studiu svalu ihned po porážce, v průběhu procesu stárnutí (zrání masa) a taktéž při sledování reakcí na různé podmínky zpracování.

V oddělení Nofima Mat byly provedeny biopsie svalových tkání u živého skotu a poté odebrány další vzorky ze stejných tkání krátce po porážce zvířat. Porovnání proteinového složení těchto vzorků ukázalo, že po porážce se ve svalu longissimus dorsi značně zvýšilo množství řady metabolických enzymů a stresových proteinů. Některé z těchto proteinů byly identifikovány jako glykolytické enzymy či jako enzymy účastnící se oxidativního metabolismu. Glykolytické enzymy jsou příčinou posunu aerobního energetického metabolismu ve svalu post mortem na glykolytickou dráhu. Aerobní energetický metabolismus se ihned po porážce sice zintenzivnil ve snaze o obnovení hladiny ATP, posléze však vzhledem k vyčerpání zásoby kyslíku ve svalu zkolaboval.

Hollungová zmiňuje studie realizované v Nofima mat i další, tentokrát dánskou studii, které ukázaly pomocí proteomických metod, že jak strukturální, tak metabolické proteiny rozhodují o křehkosti vepřového masa. Korejská výzkumná skupina opět pomocí proteomických metod prokázala, že stresové proteiny negativně ovlivní křehkost hovězího masa. V INRA ve Francii byly proteomické techniky použity ke zkoumání mechanismů zodpovědných za změny barvy vepřového masa.

V závěru práce Hollungová znovu opakuje své tvrzení, že proteomika je výborným nástrojem pro studium svalových proteinů a může přispět k pochopení molekulárních mechanismů, které podmiňují kvalitu masa.

PRODUKCE VITAMINU D V ŽAMPIONECH STIMULOVANÁ UV SVĚTLEM

Tým australských vědců informoval, že výsledkem použití UV světla při pěstování žampionů jsou houby bohaté na množství vitaminu D.

U lidí je hlavním zdrojem vitaminu D expozice pokožky slunečnímu záření, hojně tohoto vitaminu je též obsaženo v řadě potravin, zejména ve výrobcích z tučných ryb. Deficience vitaminu D může být problémem v zemích s dostatkem slunečních dní. K lidem nejčastěji postiženým tímto nedostatkem patří zejména senioři a ženy s tmavou pokožkou chodící zahalené a jejich děti. Důsledkem deficience vitaminu D je zhoršená mineralizace kostí vedoucí k „měknutí kostí“ a k rozvoji křivice u dětí a osteomalacie u dospělých.

Houby běžně obsahují vysoká množství prekurzoru vitaminu D ergosterolu. Vzhledem k tomu, že žampiony se pěstují v uzavřených prostorách bez přítomnosti slunečního světla, ergosterol v nich není konvertován na vitamin D. Australští výzkumníci proto žampiony Agaricus bisporus ozařovali po dobu od 2 sekund do 30 minut světlem UV-C z xenononové lampy. Tato, pokud byla vůči žampionům nastavená do určité pozice, neměla na jejich zbarvení žádný vliv. Popsaná technologie se v USA používá již od roku 2008.

Australský tým informoval, že vitamin D produkovaný v žampionech v důsledku ozařování byl stabilní jak za pokojové, tak chladničkové teploty po dobu 8 dnů, což je klíčový požadavek australské potravinářské legislativy. Mluvčí Mezinárodní společnosti mykologických věd a taktéž Asociace australských pěstitelů hub potvrdili, že 100gramová porce ozařovaných hub poskytne přibližně doporučovanou denní dávku vitaminu D pro dospělou osobu a že se v Austrálii plánuje prodej takto pěstovaných žampionů již koncem roku 2009.

Zpráva o tomto počinu byla přijata se smíšenými pocity, a to zejména odborníky na výživu. Ti sice houby jako další potravní zdroj vitaminu D vítají, ale zároveň varují, že výše popsaný způsob pěstování může mít zhoubné důsledky pro vitaminy skupiny B, které jsou na UV záření citlivé.

Výzkumníci z University of Western Sydney, jejichž výzkum byl podpořen Asociací australských pěstitelů hub a společností Horticulture Australia Ltd., publikovali svá zjištění v časopise Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57, 2009, č. 8, s. 3351–3355, DOI: 10.1021/jf803908q.

Tatiana Oldřichová
Zemědělská a potravinářská knihovna,
Ústav zemědělské ekonomiky a informací

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

Tel.: 296 374 656, 241 445 863, fax 296 374 658
E-mail: agral@agral.cz
Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

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

DOPORUČUJEME REVIZE SOUČASNÝCH ETIKET, návazně na realizované legislativní změny.

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

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

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.

CHYTRÉ, SNADNÉ A MODERNÍ!

Kåkå

SPOLEHLIVÝ PARTNER PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE

SMĚSI

PRO PŘÍPRAVU PEKAŘSKÝCH A CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

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

Společnost Agroetanol TTD, a. s.,

dceřiná společnost společnosti Cukrovary a lihovary TTD, a. s., uvedla jak první v České republice nové ekologicky šetrné biopalivo E85.

Palivo E85 představuje:

- ekologicky šetrné palivo – obnovitelný zdroj energie
- složení: 85 % bioethanolu a 15 % benzinu
- o 70 % méně škodlivých emisí
- až o 15 % vyšší výkon motoru
- palivo je atestováno a splňuje požadavky ČSN 656512

Šumavský Masokombinát s. r. o., Klatovy

Šumavský Masokombinát Klatovy je tradičním výrobcem masa a masných výrobků. Používání tradičních receptur, klasické uzení a zrání, šetrné zacházení při balení a transportu jsou zárukou prvotřídní kvality. Ve všech fázích výroby je kladen důraz na prvotřídní jakost všech základních surovin, jejichž kvalita je garantována důkladným výběrem dodavatelů jatečných zvířat. Veškeré pomocné suroviny, přírodní koření a obaly masných výrobků jsou dodávány renomovanými tuzemskými a zahraničními firmami. Kromě přísné kontroly suroviny je hygiena neodmyslitelnou součástí výrobního procesu, který je sledován stálým veterinárním dozorem a vlastní laboratoří od příjmu zboží až po vyexpedování.

Masokombinát má schválení a registraci na provozy s velkou kapacitou pod veterinárním schvalovacím číslem CZ329101844.

Provoz masokombinátu tvoří uzavřený celek, který zajišťuje kompletní klasický výrobní program masa a masných výrobků:

- nákup jatečných zvířat, porážky prasat, skotu, telat a ovcí
- výrobu a prodej výsekových mas a masných výrobků
- zmrazování masa a prodej dělených mas v kartonech
- balení masa a masných výrobků do vakua, ochranné atmosféry a perforovaného obalu
- podniková prodejna

VÝROBKY

Maso:
VEPŘOVÉ
- jatečně opracovaná těla
- výsekové
- droby
- maso balené v OA

HOVĚZÍ
- výsekové
- droby
- maso balené v OA

Uzeniny
- drobné masné výrobky
- měkké salámy
- speciální masné výrobky
- tepelně opracované masné výrobky
- trvanlivé masné výrobky fermentované
- vařené masné výrobky
- šunky
- uzená masa tepelně opracovaná