4/2008

❷ Objem agrárního zahraničního obchodu se v loňském roce zvýšil ❸ Cena vepřového masa roste – zdraží však i zpracovatelé? ❹ Z 6. jednání představenstva a dozorčí rady ČSZM ze dne 24. 6. 2008... ❺ Soutěž řeznicko-uzenářských prodejen ❻ O původu, výrobě a náhradě „uherského salámu“ ❼ Co víme o historii taliánů

ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

LIST ČESKÉHO SVAZU ZPRACOVATELŮ MASA

Ročník XVII. • 12. srpna 2008 • Cena 12 Kč

Klonování na pranýři

Léto dává pestrou škálu ze své nabídky počasí, a tak střídavě grilujeme, anebo jíme utopence v příjemně vyhřáté hospůdce s krbem, který někdo z personálu uprostřed léta zprovoznil. Aby ne, když je třeba jen dvanáct nebo nanejvýš patnáct stupňů Celsia a člověk se krčí ve svetru a teplých džínech, namísto co by se koupal a stíral z tváře pot. Nestěžujme si ale na deštivé chladnější dny, vždyť meteorologové tvrdí, že právě takové počasí má odpovídat naší zeměpisné šířce a ne ty subtropy nebo dokonce tropy, na které bychom si rádi zvykali. Co ale povídám, blízka tomu stěžovat si na rozmary léta. Jsou daleko důležitější věci k debatám, například GMO a jeho trvající zákaz v EU. A co teprve klonování, které po novém roce experti posvětili a nyní už tvrdí opak. Podle nejnovější zprávy z Bruselu, maso a mléko z klonovaných zvířat nemusí být bezpečné. Vyplývá to ze zveřejněné zprávy Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA). Je zcela nová a vědci se v ní přiznávají k tomu, že o možných dopadech klonování na zdraví zvířat i na bezpečnost potravin nemají dostatek informací, budou je prý proto muset dále studovat.

Úřad tak své dosavadní mínění pozměnil, ještě začátkem letošního roku jeho vědci uvedli, že je zřejmě bezpečné jíst maso a mléko z klonovaných zvířat.

Zákazníci v EU na pultech obchodů na maso a mléko z klonovaných zvířat v současnosti nenarazí. EFSA připravila vědeckou zprávu pro úřady EU, která jim má být nápomocná při rozhodování v této otázce.

„Je zřejmé, že závažné zdravotní problémy se mohou častěji a v závažnější formě vyskytovat u klonovaných zvířat než u zvířat z konvenčního chovu,“ uvádí se ve zprávě EFSA. A zdravotní problémy zvířat se mohou „podepsat“ i na bezpečnosti potravin z nich vyráběných. Vědci nicméně také tvrdí, že v případě skotu a vepřů jsou možné dopady na bezpečnost potravin nepravděpodobné. „Ale musíme přiznat, že zatím je k dispozici málo důkazů,“ dodává se ve zprávě EFSA. Jen málo informací mají vědci i o možných dopadech klonování na životní prostředí, podle těch dosavadních však předpokládají, že žádné nejsou.

Letos v lednu EFSA zveřejnila předběžné stanovisko, podle něhož maso či mléko z klonovaných zvířat nevykazují žádné významnější odlišnosti od těch pocházejících od zvířat z konvenčního chovu.

Evropská komise požádala loni v březnu EFSA o to, aby si „posvítila“ na klonování. Jeho příznivci tvrdí, že klonováním se podaří získat zvířata více odolná proti nemocem, která budou mít více mléka a kvalitnější maso. Jeho odpůrci ale oponují, že vědci zatím neznají jeho dopady.

Evropská komise chce letos na podzim provést mezi obyvateli EU průzkum veřejného mínění, aby zjistili jejich názory na téma klonování. Máme tedy i my šanci říci si své. Ovci Doly jsme sice viděli jen na obrázku a něco klonovaného masa se nám nedostalo k ochutnání, ale máme svůj rozum, tak proč si taky nepřihřát svou polívčičku. Třeba jak to rád dělá pan prezident Klaus v případě vlivu člověka na oteplování a klimatické změny.

Kvůli možným negativním dopadům na zdraví zvířat před pár dny organizace Eurogroup for Animals vyzvala Evropskou komisi, aby okamžitě zakázala klonování zvířat s cílem vyrábět z nich jídlo. Ochránci zvířat upozorňují na to, že klonování je nesmírně nešetrný proces, při němž se narodí přibližně jen pět živých jedinců ze sta. A klonovaná zvířata umírají dříve než jejich běžné protějšky a častěji trpí různými poruchami. Vzhůru tedy do boje, než zase začne být teplo a rybníky, přehrady nebo moře zcela vytěsní z mysli nějaké klonování a po koupeli přijde chuť na nějakou pečínku či grilovanou pochoutku.

Eugenie Línková

Slovo předsedy

Finále na dohled?

„Co to je zase za způsoby, takto nazvat úvodník oficiální řeznické tiskoviny, která je šířena následníkům řeznických mistrů, kteří před lety stáli u zrodu pověstné české uzenářské školy v rámci tehdejšího Rakousko-Uherska?“, řekne si čtenář při letmém pohledu na titulek dnešního úvodníku. Pravdou je, že při přípravě na tento článek jsem zjistil, že několik zpracovávaných témat se blíží k významnějšímu bodu na své cestě, tak proto. Třeba taková vyhláška 326, nebo výrazné téma tradičních receptur v Bruselu, nebo uzavření krajských kol soutěže prodejna roku 2008, atd. Takže, tento titulek zůstane pro letmé čtenáře podivným a pro vás ostatní jej nyní dešifruji.

Novelizace vyhlášky č. 326 Ministerstva zemědělství z roku 2001 je tak ohraným evergreenem, že i platinové „elpíčko“ by za tu dobu bylo prošoupané jako kloty úřednického saka. V současné době dochází k úpravám, o což Svaz usiluje již od zveřejnění posledního novelizovaného znění v roce 2003. Hlavní změny, které novelizace přinese, spočívají ve vypuštění některých definic obsažených v závazných předpisech EU, uvedení odkazů na nově platné předpisy EU, doplnění části týkající se ryb a výrobků z nich, ale především v přesunutí záporných hmotnostních odchylek pro maso a masné výrobky z jiného již rušeného předpisu. Naše trvalé výhrady k tabulkové části, kde jsou uvedeny standardy výrobků, nemohou být v současné situaci předmětem změn, neboť řešení je zablokováno odmítavým postojem MPO a spotřebitelských sdružení přesto, že současný stav zvýhodňuje zahraniční výrobce a vnáší zmatek mezi spotřebitele při rozeznávání výrobků zahraničních, drůbežích a ostatních. Řešení i tohoto problému jistě bude možné, jakmile dojde v Bruselu k registraci chráněných receptur na některé výrobky.

Na předchozí odstavec plynule navazuje téma tzv. zaručených tradičních specialit (TSG). Po dlouhých diskuzích mezi odbornou veřejností došlo ke shodě, že institut TSG poskytuje přehledný a jasný systém ochrany některých tradičních receptur, který není založený na diskriminaci českých výrobců z červeného masa a zároveň nejen splňuje, ale v řadě oblastí dokonce předčí kritéria nastavená vyhláškou 326. Protože o registraci již dříve projevili zájem kolegové ze Slovenska, došlo ke společným jednáním, jejichž výsledkem je dohoda na prvních čtyřech společných průzkumných přihláškách receptur k těmto výrobkům: špekáčky, spišské párky, lovecký salám a liptovský salám. Receptury společně připravovaly skupiny odborníků z praxe z obou zemí a jejich zadání znělo: tradičnost, vyrobitelnost v současných podmínkách, jasná kontrolovatelnost. Toto splnily a k datu 1. 8. byla podána přihláška na české Ministerstvo zemědělství. Totéž zajistili kolegové na Slovensku. Chtěli bychom, aby jedním z výsledků byla větší důvěra spotřebitelů, a tím i větší spotřeba uzenářských výrobků obecně.

Český svaz zpracovatelů masa

Dalším finišujícím tématem je blížící se vyhlášení řeznicko-uzenářské prodejny roku 2008. Již v tuto chvíli můžeme veřejně vyhlásit skupinu prodejen, které vyhrály základní kola a postupují do kola celostátního. Jsou to tyto: řeznictví Maso West Klatovy v Klatovech, řeznictví Kostelecké uzeniny v Jindřichově Hradci, řeznictví Masokombinát Jičín v Jičíně, řeznictví Maso Kazda v Úpici, řeznictví Zeman Masokombinát Plzeň v Hořicích v Podkrkonoší, řeznictví Francouz v Chrudimi, řeznictví u Dolejších v Davli, řeznictví Terno Masokombinát Písek v Českých Budějovicích, řeznictví Váhala v Brně, řeznictví Chovaneček v Roudnici nad Labem, řeznictví Maso Planá v Plané nad Lužnicí a řeznictví VOMA v Uherském Hradišti. Toto jsou lídři prodeje masa a uzenin a mezi nimi se najde „Prodejna roku 2008“. Všem finalistům přejeme hodně úspěchů v závěrečném klání a zejména hodně zákazníků s velkým apetitem. Přehlídka nejlepších a výsledky celostátní soutěže budou slavnostně vyhlášeny dne 9. září 2008 na Skalském dvoře v průběhu slavnostního společenského večera u příležitosti konání 10. ročníku semináře o údržnosti masa a masných výrobků pořádaného časopisem Maso a ČSZM.

Tímto plynule přecházím k poslednímu finišujícímu tématu a tím je pozvánka na zmiňované tradiční zářijové řeznické setkání. Pořadatelé slibují, že selátko bude letos obzvláště vypečené, nápoje obzvláště vychlazené a témata interesantní jako pokaždé. Pro ty, kteří nejsou ještě rozhodnuti, mám jednu radu – přijeďte, je to vždy po všech stránkách dokonalé.

Dokonalé právě tak, jako řeznický fotbalový turnaj konaný o víkendu před seminářem v Přerově a skvěle organizovaném firmou Trumf za přispění ČSZM. Tak a to je poslední pozvánka, na závěr všem přeji jako vždy dobrou chuť.

Ing. Jaromír Kloud
předseda ČSZM

Jaké je, či bylo?

Tak jaké je? Grilovací nebo dovolenkové?

Ano, současné léto!

Obchodníci se nad touto otázkou usmívají. Je-li teplo a lidé u vody a děti na táborech – griluje se, špekáčkuje. A jsou-li dobře s počasím naplánované akce – prodává se, vuřtuje, prátuje a poráží...

A jste před anebo po dovolené? Pracujete anebo relaxujete?

Potřebujeme obojí!

Dovolená je pro oddychnutí, odpočinutí, ale i příležitostí se zamyslet, ne rozjímat jako na konci roku, ale porovnat sám sebe se světem. Tváří v tvář. Vždyť k němu většinou míříme. Ať se nám to líbí, či ne, jsme po většinu roku zavřeni do své ulity. Někdo ji má rozsahem své práce, kamarády a koníčky přece jenom o trošičku větší, jiný menší. Jsme stejní jako šneci, kteří vystrkují své růžky a pozorují vše kolem dokola. Přijímají impulzy ze svého okolí a podle nich se chovají. Z úhlu pohledu je většina věcí relativních. Stačí, jen aby se stopky více vytáhly a rázem je vše jinak. Jsme-li unavení, zdá se, že je u nás spousta věcí v nepořádku, stresujeme se, a druhý den se díváme na svět naopak růžovými brýlemi, vidíme řád a směr. Ne? Ale ano. Každý z nás má dny, kdy je lépe či hůře naladěn. Má zkrátka plusové i minusové výkyvy dané Gaussovou křivkou a ta je posazena svým vrcholem podle našeho základu více k optimismu či pesimismu. Proč o tom mluvím?

Protože dovolená nás má posunout k optimismu.

Proto je nutná! Vylézt z ulity a otužovat se na větru, ve vodě a na sluníčku.

Uvědomuji si potřebu relaxace stále častěji. Když mne v motokrosu zařadili tabulkově bez diskuze mezi starší seniory, smál jsem se. Jistě, ve sportu jsou kritéria trošku jiná a často dravou mladou generací nastavena hodně tvrdě. Nevadí mi. Vždy jsem se mezi mladými cítil skvěle a doufám, že mi bránu na univerzitu ani v budoucnu nepřivřou. V práci, podnicích se chováme obvykle jako junioři – běháme po provozu, usmíváme se na děvčata u narážek či baliček, rozhodujeme rázně, energicky, ale sem tam využijeme křížků, zamyslíme se, zavzpomínáme, zalistujeme v historii a lovíme ze zkušeností. To je výhoda těch, kteří se do kategorie seniorů ještě nezařadili, ale patří do seniorů juniorů, či juniorů seniorů. Zkrátka chlapů v nejlepších letech. Pánové, pozor! Nemůžete najít tu správnou kategorii, kam dnes patříte? Tak to bývá. Brzy ale všichni přijdeme na to, že jsme se sešli v kategorii až příliš jasně vymezené – seniorské, důchodové. Prý je to období, kdy se vzpomíná na hříchy mládí a úspěchy v práci. Príma, tak ať je na co vzpomínat! Čas plyne jako voda. Ne rychle či pomalu – nezadržitelně a neúprosně. A všem stejně. Jeden ale zažije více, druhý méně. Zajímavé je, že ti, co zažívají méně, tvrdí, že čas plyne strašně rychle. Možná si více pamatují a hlavně mají více času vzpomínat. Ti, co zažívají lavinu barevných a různorodých akcí, pro sebe potichu konstatují, že snad ani není možné, co všechno se dá za tak krátkou dobu stihnout. Navenek také mluví o toku času, ale moc je to netíží.

Jsem na dovolené. Před pár hodinami mi přišla esemeska od redakce našich novin – tradiční – žádost o článek. Na motorce si sám brázdím Balkánem a dotýkám se všeho, o čem jsem doposud slyšel, četl. Jedu tudy, kde jsem dosud nebyl. Ne kolem moře, ne krásnými chorvatskými letovisky. Mám to tak rád, vystrčit růžky do míst neznámých. Dnes dopoledne jsem byl u řezníka mlékaře. To je kombinace? Ano, dělal klobásy i sýry. Mám na řeznické krámy čuch, tentokrát mne do oka píchla cedule nad dveřmi – Fabrike Sallami Baxho. Před krámem stál junior senior, podsaditý muž s typickým bříškem a obchodnickým úsměvem. Koukal na mne jako na zjevení – na chlapa sesedajícího z motorky, odhalujícího propocené oranžové tričko a nakonec rozcuchané šediny. On neuměl česky, já albánsky. Ruce a pár universálních slovíček zabralo. Pozval mne dál a zavolal juniora firmy. Ten věděl, kdo umí anglicky – učitel z jeho školy. A tak se narodila návštěva malého rodinného podniku nedaleko Tirany. Ne, nebudu ho popisovat, snad příště. Dnes je důležitější onen úhel pohledu. Znáte pocit, kdy jste poprvé navštívili Německo a dokonce podnik našeho oboru? A poznali jste již pohled z druhé strany? Ano, například Němce na nás? Že to nejde? Ale jde! Porovnejme se ne s německým kolegou, se kterým už obchodujeme jako s někým z jižní Moravy či západních Čech, ale pořád k němu vzhlížíme jako..., ale s těmi, kterých je většina, s těmi ne míli, ale jen krůček za námi. Naplnily se nám klukovské sny, které jsme měli před 16–18 lety, řadě z nás i v kratší době. Jsme dál, než jsme si tenkrát představovali, jen na to v kalupu denních starostí a dalších a dalších vidin zapomínáme. Toto jsem cítil při návštěvě malého, ale čistého a prosperujícího rodinného podniku nejsilněji. Znovu jsem ucítil ono období neuvěřitelného nadšení při rozbíhání podniku. Návrat do roku 1992.

Byl jsem se podívat i do firmy, která prodává použitá zařízení do potravinářských povozů. Cirkulace strojů. Majitel je kupuje v Maďarsku, Polsku, prý měl i zařízení celé uzenářské dílny z Česka. Prodal je. Sem tam doveze něco z Rakouska či Německa, ale stroje odsud jsou přece jenom dražší. Jeho hlavní zdroj je Itálie. Italské

(Pokračování na straně 3)

Vedlejší živočišné produkty, co to je?

Podle údajů, které uvádějí orgány EU, produkují jatka, chovy hospodářských zvířat, mlékárny a zpracovatelské podniky ročně více než 15 milionů tun vedlejších živočišných produktů. Těmi se rozumí například uhynulá zvířata, kůže, kosti, odřezky masa při zpracování a výrobě potravin, krev, střeva, odpad z mlékáren apod., na rozdíl od hlavních produktů, kterými se rozumí maso určené k výživě lidí, mléko, vejce, med, apod.

S ohledem na obrovské množství vedlejších živočišných produktů, které je jednak dále možné využívat pro technické účely, nebo je v případě jejich nevyužívání tzv. neškodně odstranit, přijala Evropská komise dne 10. 7. legislativní návrh, který by měl být velkým zjednodušením pro nakládání s těmito surovinami živočišného původu.

Smyslem zamýšleného návrhu, který bude posléze po přijetí platit i pro ČR, je snížení zbytečného administrativního zatížení spočívající v některých případech v duplicitě dosud platných předpisů. Změnu by měli ocenit především producenti i zpracovatelé vedlejších živočišných produktů, přičemž vždy bude, jako dosud, prioritní hledisko neohrozit zdraví lidí, ani zvířat, a neohrozit životní prostředí. Dojde ke zjednodušení procedury schvalování podniků a k jasnějšímu stanovení hranic kompetencí dozorových orgánů.

K návrhu se samozřejmě vyjádří právě kvůli možnému riziku pro člověka i EFSA – Evropský úřad pro potraviny a SCCP – Vědecký výbor pro spotřebitelské produkty.

Koně v přírodě potkati…

Pokud na koni kluše krásná jezdkyně, lze hovořit o štěstí takové zjevení potkat. Ovšem kůň, který se prožene okolo s vlající hřívou, bez jezdce, kterého zanechal někde v příkopě, to už takové štěstí být nemusí. I když kůň úmyslně nikdy člověka nezraní, je třeba být při takovém setkání vždy obezřetný.

Nikdy nepřistupovat ke koni nepozorovaně zezadu, vždy jej oslovit. Pohladit koně vždy jen po domluvě s majitelem či jezdcem. Pokud jsou koně v ohradě, nelézt za nimi. A pozor na děti.

A aby se další „účastník silničního provozu“ vyvaroval možných problémů, měl by si v případě setkání s jezdci na koních uvědomit několik zásad. Automobilista má koně pomalu co největším obloukem objet, na úrovni jezdce nepřidávat plyn, a nehalasit a netroubit. To platí podobně i pro cyklistu, který by měl navíc včas zezadu, hodlá-li předjet, jezdce oslovit, a ten rád ustoupí. Je třeba počítat s tím, že kůň dozadu nevidí a může uskočit na všechny strany až o 3 metry, popřípadě dovede domnělého „predátora“ pěkně nakopnout.

Že může dojít i k nepředvídatelným okolnostem, kdy se prostě dá jen doufat, že to dobře dopadne, mohu dosvědčit. Dodnes vidím, jak se cestou od Slap do kopce nad kapotu auta a i nad celý vůz zprava vznesl kůň bez jezdce a posléze zmizel na druhé straně v louce. Pohledem do zpětného zrcátka jsem konstatoval, že opravdu kůň existoval, a že vesele, byť trochu vzrušeně existuje i nadále...

Josef Duben, SVS ČR

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

Ekologické zemědělství: prospěšné pro vás, pro nás, pro Evropu

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Novou propagační kampaň na podporu ekologických produktů a zemědělství rozjela Evropská komise. Kampaň se zaměřuje na propagaci ekologických potravin zvláště mezi mladými lidmi a dětmi a na zvyšování důvěry spotřebitelů v tyto potraviny. Pod heslem: „Ekologické zemědělství. Šetrné k přírodě, prospěšné pro vás.“ chce propagační kampaň informovat o významu a přínosech ekologicky šetrného hospodaření a produkci ekologických potravin.

„Vítáme rozhodnutí evropské komisařky pro rozvoj venkova a zemědělství paní Mariann Fischer Boel podpořit rozvoj evropského ekologického zemědělství propagační kampaní, která přiblíží spotřebitelům v celé EU jeho výhody,“ říká ministr zemědělství Petr Gandalovič. „Zvláště nás těší zaměření kampaně na děti a mladé lidi, protože jejich názory, priority a spotřebitelská orientace budou klíčové pro budoucnost ekologického zemědělství.“

Na stránkách http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_cs mohou zájemci najít nejen informace o principech ekologicky šetrného hospodaření, hlavní myšlenky kampaně a propagační materiály, ale třeba i biokuchařku, průvodce nakupováním biovýrobků, hry a kvízy pro děti a další zajímavosti, a to vše v češtině. Součástí kampaně, která byla na Zemědělském veletrhu venkova (Foire de Libramont) v Belgii odstartována za účasti zástupců Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova EK, je také soutěž o vytvoření nového loga ekologického zemědělství.

V několika posledních letech dochází k nárůstu počtu ekologicky hospodařících farmářů, zpracovatelů, producentů nebo dovozců ekologických potravin, a to v evropském i českém měřítku. V roce 2005 bylo v EU těchto ekologických provozovatelů celkem 182 305, což odpovídá nárůstu o 13,4 % oproti roku 2004. Zvyšující se zákaznická poptávka posiluje ekologický trh a poskytuje zemědělcům a zpracovatelům nové příležitosti i u nás. V ČR bylo na konci roku 2006 registrováno 152 výrobců biopotravin, na konci roku 2007 to bylo 253 výrobců a nyní je jejich počet již 375.

Další informace o kampani „Ekologické zemědělství. Šetrné k přírodě, prospěšné pro vás.“ a sadu marketingových propagačních nástrojů v tiskové kvalitě, tzv. „toolbox“, který mohou za určitých podmínek zdarma využívat zájemci z celé EU, naleznete na stránkách www.organic-farming.europa.eu.

Objem agrárního zahraničního obchodu se v loňském roce zvýšil

Celkový obrat agrárního zahraničního a vnitrounijního obchodu se v Česku v roce 2007 v meziročním porovnání zvýšil. Zhruba o čtvrtinu se oproti roku 2006 zvýšil vývoz. Vyplývá to ze Zprávy o stavu zemědělství ČR za rok 2007, tzv. Zelené zprávy, kterou na svém zasedání vzala na vědomí vláda.

Obrat agrárního zahraničního a vnitrounijního obchodu ČR se zvýšil o 21 874,4 milionu korun, což znamená nárůst o 11,5 procenta. Vyšší dynamiku růstu vykázal vývoz, jehož hodnota se zvýšila o 18 057,6 milionu korun, tedy o necelou jednu čtvrtinu. Nárůst dovozu činil 3 816,8 milionu korun, tedy 3,4 procenta. Bilance agrárního zahraničního obchodu se díky výše uvedeným změnám zlepšila – bilanční schodek se snížil o 14 240,8 milionu korun.

Celkově se odvětví zemědělství (včetně nezemědělských činností zemědělských podniků, myslivosti atd.) podílelo podle statistiky národních účtů v roce 2007 na celkové tvorbě hrubé přidané hodnoty 2,11 procenta, což představuje meziroční zvýšení o 0,17 procentního bodu. V případě potravinářského průmyslu tento podíl naopak klesl o 0,21 procentního bodu na 2,47 procenta. Meziroční nárůst výkonnosti odvětví zemědělství byl způsoben zejména zvýšením objemu produkce především v důsledku nárůstu cen zemědělských výrobců.

Ze zelené zprávy také vyplývá, že výměr zemědělského půdního fondu zůstal v loňském roce přibližně na stejné úrovni jako v roce 2006. Stále přetrvává vysoký stupeň zornění (71,4 procent), stupeň zatravnění nepatrně vzrostl o desetinu procenta oproti roku 2006 a podíl trvalých kultur se nezměnil.

V roce 2007 v porovnání s rokem 2006 došlo k mírnému snížení podpor agrárního sektoru. Celkové výdaje se meziročně snížily z 35,9 miliard korun na 34,5 miliard korun, tj. zhruba o 4 procenta. Podpory zemědělským podnikům se snížily o dvě procenta z 33,6 miliard na 33,0 miliard korun. Hlavními příčinami bylo snížení prostředků potřebných na zajištění fungování Společné organizace trhu, zejména intervenčních nákupů, pokles národních podpor zhruba o 17 procent a výdajů Státního zemědělského a intervenčního fondu na spolufinancování podpor ze zdrojů EU (snížení o 5,3 procenta), lze však předpokládat jejich plné profinancování v dalších letech využívání Programu rozvoje venkova. Mezi příčiny poklesu patří dále meziroční změna kurzu Kč/€, která nominálně snížila podpory ze zdrojů EU o více než 500 mil. Kč.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Česká republika již pátým rokem přispívá do evropského Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva

Co dělat, když dozorový orgán zjistí, že česká firma distribuuje do zahraničí nebezpečnou potravinu? Kde má zjistit informace, když se na veřejnosti šíří poplašné zprávy o tom, že v Itálii vyrábějí a dále do Evropy distribuují tzv. recyklované sýry? Právě kvůli těmto a dalším podobným situacím funguje v EU Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System For Food and Feed – RASFF), na který jsou napojeny všechny členské země a který centrálně spravuje Evropská komise.

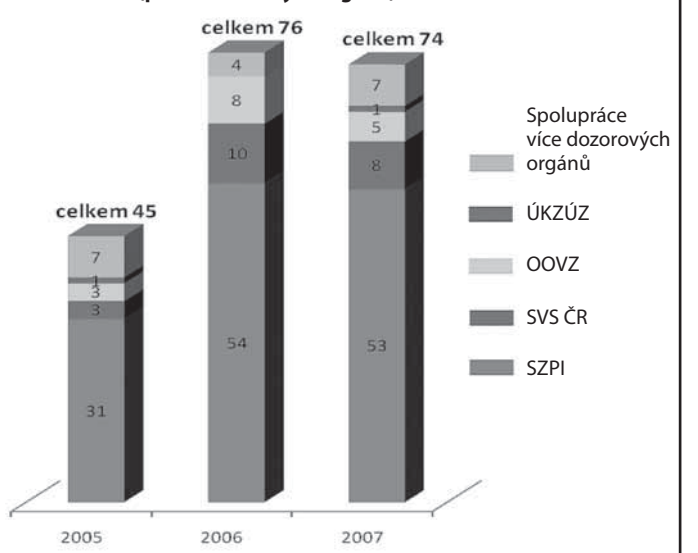
Členské státy se prostřednictvím RASFFu varují před nebezpečnými potravinami a krmivy, případně před potravinami nevhodnými k lidské spotřebě formou tzv. oznámení. Každý případ je předán příslušnému dozorovému orgánu dotčeného státu, který je povinen jej prošetřit. Zejména musí zjistit, zda a kam byla potravina dále distribuována. Výsledky kontroly se pak zpracovávají do tzv. dodatečných oznámení, která se opět vkládají do systému. Například v mediálně známém případu guarové gumy z Indie kontaminované dioxiny existuje jedno originální oznámení, na které navazuje 135 dodatečných. V roce 2007 EU řešila téměř tři tisíce případů, celkově však systémem prošlo více než sedm tisíc oznámení.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je jedním z členů sítě v ČR a zároveň je také Národním kontaktním místem, jež zajišťuje výměnu oznámení mezi ČR a Evropskou komisí. Pracovnice Národního kontaktního místa v nepřetržitých pohotovostních službách evidují veškerá varování týkající se ČR. V loňském roce přijalo Národní kontaktní místo 76 originálních oznámení a 74 jich odeslalo. Na odeslaných oznámeních se přitom nejvíce podílela Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která oznamovala 53 případů ve své kompetenci a na dalších 5 případech spolupracovala s jiným dozorovým orgánem, např. se Státní veterinární správou nebo Generálním ředitelstvím cel.

Nejvíce se odeslaná oznámení týkala zpracovaného ovoce a zeleniny; bylo zaznamenáno více případů sušených meruněk a datlí se škůdci, nebo dva případy kandovaných hrušek z Číny s vysokým obsahem oxidu siřičitého. ČR také několikrát informovala o suchých skořápkových plodech (mandle, pistácie) s nadlimitním obsahem aflatoxinů. Ze stejného důvodu byla také na hranicích odmítnuta dodávka arašíd z Vietnamu a mandlí z USA. Čtyři oznámení varovala před doplňky stravy na podporu sexuální činnosti, které obsahovaly analogy léčivých látek, jež nejsou povoleny pro potraviny. Oznámení Státní veterinární správy se v mnoha případech týkala rybích výrobků, v nichž se vyskytovala bakterie Listeria monocytogenes nebo které obsahovaly vyšší množství polyfosfátů. Orgány ochrany veřejného zdraví pak mimo jiné oznamovaly případy obalových materiálů, z nichž se do potravin uvolňovaly nebezpečné chemické látky.

Česká republika je platným členem sítě RASFF od vstupu do EU v květnu roku 2004. V prvním roce fungování systému odeslala 44 oznámení, poslední dva roky se však počet přehoupl přes hranici 70 oznámení. „Je to dobrá zpráva pro naše spotřebitele; souhrnná čísla dokazují, že jsou díky systému rychlého varování velmi dobře chráněni,“ komentoval údaje ústřední ředitel SZPI Ing. Jakub Šebesta. „Velmi si také cením pozitivního hodnocení práce potravinářské inspekce, které v posledních dnech zaznělo z Evropské komise. Taková pochvala je nejlepším argumentem proti všem, kteří v minulosti fungování systému v ČR zpochybňovali.“

Oznámení odeslaná systémem RASFF v letech 2005 až 2007 (podle dozorových orgánů)



Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) – převážně potraviny neživočišného původu
Státní veterinární správa (SVS ČR) – potraviny živočišného původu
Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) – krmiva
Orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ) – materiály přicházející do styku s potravinami

Martina Šmídtová, SZPI

Významné životní jubileum pana Ing. Jana Kopečného

Padesátka je prý pro muže ideální věk. Energie a sil má tělo zatím dostatek, navíc jsou tu rozum a zkušenosti získané uplynulými léty života. Podaří-li se někomu, že zůstane věrný zvolenému oboru od studií až po zmíněné kulatiny, stane se z něj s velkou pravděpodobností odborník na slovo vzatý. Důkazem toho je pan Ing. Jan Kopečný.

Po ukončení základní školní docházky studoval nejprve v Praze na Střední průmyslové škole technologie masa. Poté absolvoval VŠCHT v oboru technologie masa a konzervárenství, kde v roce 1982 získal titul inženýra. Dalších více než dvacet let věnoval poctivé práci v masokombinátu ve Studené. Nejprve jako mistr dílny trvanlivých salámů. Na této pozici působil téměř deset let a díky jeho píli, znalostem a dovednostem se staly trvanlivé fermentované salámy ze Studené pojmem mezi odborníky i spotřebiteli v celé ČR. Stál také u zrodu oblíbeného salámu Herkules. V letech 1991–92 pracoval jako vedoucí střediska masné výroby. Když se potom uvolnil post výrobního ředitele, jednoznačně byl nejlepším kandidátem na tuto funkci. Po pěti letech řízení výroby se pan Kopečný stává výkonným ředitelem tehdejší akciové společnosti Masna Studená. V roce 2003 je jmenován ředitelem koordinace výroby. Rok na to po

více než dvaceti letech ze Studené odchází. Oboru ale zůstává věrný a přechází do podniku Krahulík – Masozávod Krahulčí a. s. Zde řídí celou společnost na pozici generálního ředitele.

Pod jeho vedením rozšiřuje Krahulík produkci trvanlivých salámů, a to zejména tepelně opracovaných. Buduje dílnu na krájení a balení masných výrobků. Udržuje a posiluje své postavení jako významného producenta uzenin v ČR.

Mimo svou náročnou funkci působí Jan Kopečný i v představenstvu Českého svazu zpracovatelů masa. Aktivně se zapojuje do činnosti výrobní sekce jako její předseda. Stál osobně za vydáním Katalogu výsekových a výrobních mas v roce 2004, podílel se na zpracování podkladů i připomínek k Vyhlášce č. 326/2001 Sb., v nedávné době pak společně se SZSM řídil zpracování materiálů k přihlášce zaručených tradičních specialit v Bruselu.

Svůj čas si však najde i na své koníčky. Tím největším je bezesporu zahrádkaření.

Je radost a velké štěstí pracovat po boku takového odborníka a člověka, jako je pan Kopečný. Přejeme mu hodně zdraví do dalších let, neutuchající elán a vždy hodně sil a štěstí v osobním životě i v jeho náročné práci.

ČSZM

K významnému životnímu jubileu pana Antonína Tuzy

Dne 17. srpna 2008 oslaví pan Antonín Tuza životní jubileum, 75 let.

Zdá se nám to nemožné, vždyť známe léta pana Tuzu se stále stejným přívětivým a laskavým úsměvem a svůj věk jakoby ani nebral v potaz. Jeho vitalita a činorodost je příkladná. Jméno pana Antonína Tuzy je hluboce svázáno s oborem zpracování masa, začínal na jateckém provozu v Moravském Krumlově v roce 1955. Pan Tuza zde prošel všemi profesemi a od listopadu roku 1988 vykonával funkci ředitele.

V roce 1993 stál v čele privatizace podniku a ve funkci ředitele společnosti Jatky Moravský Krumlov s. r. o. působil až do roku 2003, pracoval zde do svých 70 let.

V současné době je stále jedním ze spolumajitelů a jednatelů společnosti Jatky Moravský Krumlov s. r. o. a aktivně se podílí na řízení a chodu společnosti. Při ohlédnutí na celoživotní působení pana Tuzy je vidět především jeho úspěšná práce, lidský přístup a laskavé slovo pro své okolí.

Pan Antonín Tuza patří mezi ty spolupracovníky, o kterých bezpochyby můžeme říci – to je vzácný člověk. Jeho osobní a profesní přístup jsme ocenili při začátcích zakládání řeznického cechu, tehdy Společenstva řezníků a uzenářů Čech, Moravy a Slezska, nyní Českého svazu zpracovatelů masa.

A tak milý pane Antoníne Tuzo, přijměte od svých profesních kolegů do dalších let přání dobrého zdraví, spokojenosti a osobní pohody.

ČSZM

Jaké je, či bylo?

(Dokončení ze strany 1)

stroje prý nejsou nic extra, ale jsou levné, jednoduše se přivezou přes Bari trajektem a navíc zde lidé přece jenom italsky mluví víc než německy. Vzpomínáte na invazi německých strojních ojetin?

Máme se u nás skvěle. Jen si to neumíme říci. Řada z nás jela kolem vypálených domů na cestě k Jaderskému moři. Vjel jsem v bývalé bojové linii podél řeky Sávy dovnitř. Brouzdal se kilometry po cestách, kde jsem brnkal zrcátky o keře zarůstající do kdysi silnice. Bál jsem se žlutých pásek -POLICE- ohraničující ještě dnes minová pole. V hospodě jsem se bavil s lidmi, kteří přišli jako utečenci, co přežili zdejší peklo, je jich prý jen několik. Ti, co přišli, nechali co měli v hořícím pekle pár set nebo jen desítek kilometrů odsud. Vše před pár lety 1992–3. My se dělili se Slováky – klidně a s nostalgií. A dnes se domlouváme v Bruselu, jak to společně provedeme se špekáčky a spišskými párky. Jak mohou být věci relativní!

Šnečku, šnečku – vystrč růžky, četli jsme my senioři junioři i junioři senioři ze slabikáře před pár lety. Škoda, že má oční stopky tak krátké! Kdyby je tak mohl pozdvihnout hodně vysoko, rozhlédnout se a vidět daleko. Pohlédl by pak jistě na svou ulitu, usmál by se, a řekl by si – dobře se mi žije!

Vystrčme růžky, pojeďme do světa. Je přece čas dovolených, nechme prátování, objemů výroby, obchodních či personálních starostí a vyrazme se nadechnout.

Krásnou dovolenou Vám přeje
Láďa Steinhauser

Cena vepřového masa roste – zdraží však i zpracovatelé?

V médiích se dlouho předpovídal nárůst cen vepřového masa. Odhad prezidenta Agrární komory ČR z března letošního roku se pohyboval až na úrovni dvaceti procent. Podíváme-li se na tabulku č. 1, kde jsou uvedeny průměrné ceny vepřového masa vztažené na 100 kg přejímací hmotnosti ve vybraných zemích EU, můžeme konstatovat, že prognózy byly více méně přesné.

Tabulka č. 1: Referenční ceny vepřového masa ve vybraných členských zemích EU (29. týden 2008) – v EUR/100 kg; zdroj: ČSZM

Země	€/100 kg přejímací hmotnosti	Meziroční změna v %
Belgie	162,10	+13,5
Bulharsko	174,97	+5,3
Česká republika	184,64	+20,7
Dánsko	139,15	+13,0
Francie	160,00	+18,5
Itálie	164,40	+17,9
Maďarsko	179,86	+20,0
Německo	181,05	+17,7
Nizozemí	161,82	+18,2
Polsko	188,35	+32,3
Rakousko	174,83	+14,2
Rumunsko	190,43	+25,4
Slovensko	184,56	+15,7
Španělsko	168,60	+4,5

Tabulka č. 2: Import vepřového masa a vepřových drobů do Číny za období leden-červen 2006–2008 (údaje v 1000 t); zdroj: ČSZM

	2006	2007	2008
Vepřové maso	11,2	20,8	222,5
z toho: USA	1,0	3,9	115,2
Francie	1,1	5,9	44,1
Dánsko	0,2	2,5	35,7
Kanada	8,3	8,6	26,0
Vepřové droby	82,5	162,4	277,5
z toho: Francie	35,5	77,6	104,5
Dánsko	7,4	28,6	87,3
USA	27,4	39,6	57,5
Kanada	11,8	15,1	24,2

Tabulka č. 3: Import vepřového masa do Ruska za období leden–březen 2006–2008 (údaje v 1000 t); zdroj: ČSZM

	2006	2007	2008
Vepřové maso	96,7	108,9	152,6
z toho: USA	7,1	10,6	33,0
Brazílie	44,3	59,4	44,9
Kanada	7,3	13,6	20,3
EU-27	31,5	24,7	53,7
z toho: Německo	5,3	6,2	10,3
Dánsko	15,8	8,7	17,2

Po dlouhé řadě měsíců, kdy ve většině zemí EU panovaly poměrně stabilní ceny vepřového masa jen s omezeným sezonním výkyvem v řádu jednotek procent, nastal v průběhu druhého čtvrtletí zlom. Ceny začaly stoupat a i nyní, ve druhé polovině července, se zdá, že ještě nedosáhly svého stropu. Co je příčinou této změny?

V tržní ekonomice je cena zboží závislá na nabídce a poptávce. Pokles produkce vepřového masa v EU v roce 2008 jsme nastínili čtenářům v červnovém čísle našich novin. Nabídka vepřového je letos v Evropě prostě menší. Jak je to s poptávkou? V EU již dlouhodobě spotřeba vepřového masa stagnuje, letos se odhaduje v objemu 21 295 tisíc tun. Poptávka po vepřovém mase roste převážně na východ od hranic EU. Více vepřového masa dovážejí letos Rusko i Čína, jak je zřejmé z tabulky č. 2 a 3:

Obě země zintenzivnily nákup vepřového také v některých zemích EU, což se zákonitě muselo projevit na bilanci masa na domácím trhu členských států.

Současná situace s vepřovým masem připomíná druhé a třetí čtvrtletí roku 2004, kdy pár týdnů po vstupu naší republiky do EU začalo vepřové silně zdražovat. Na konci léta před čtyřmi lety přesáhla cena hřbetního sádla hodnotu 40 Kč/kg, letos k tomu současná cena (30. 7.) nemá daleko. A to musíme pamatovat na rozdíl kurzu CZK k EUR, který je oproti roku 2004 podstatně příznivější pro dovoz všeobecně. Jen díky kurzu koruny se výrazně nezdražily druhy mas s vyšším podílem libové svaloviny.

Vývozy vepřového masa z EU v letošním roce jsou nečekaně vysoké. Přitom ještě v prosinci 2007 vydalo americké ministerstvo zemědělství USDA zprávu, podle níž by EU měla letos exportovat 1,130 milionu tun vepřového masa, o 11 procent méně (!) než vloni (1,270 milionu tun). Velké společnosti z oboru zpracování masa hledají odbytiště mimo hranice EU zcela logicky. Oživení prodeje a lepší ceny mohou obchodníci očekávat jen ve východní části kontinentu a v Asii.

Bohužel se zdá, že naopak s lepšími cenami za své produkty nemohou příliš počítat naši zpracovatelé. Vstupní surovina v podobě vepřového masa zdražila – u některých položek i o desítky procent. Ceny prodejní ale – v případě výsekových mas – zůstaly prakticky na stejné úrovni, v případě masných výrobků se zvýšily jen o jednotky procent. Nákupčí v zahraničních řetězcích nechtějí o zdražení ani slyšet. Ze strany výrobců zde ale nejde o snahu zlepšit svoji podnikovou ekonomiku. Při reálně doložených nárůstech cen vepřového masa z jatek nebo od zahraničních obchodníků je to jen a jen snaha o udržení úrovně rentability. Navíc spotřebitelé díky informacím v tisku, rádiu i televizi vyšší ceny na pultech – byť neradi – očekávají, respektive jsou na ně připraveni. Zpracovatelé masa tak zřejmě nenapodobí mlékaře, v tom lepším případě dokonce pekaře, kterým se vyšší ceny vstupů podařilo do svých prodejních cen promítnout. Přes zdražování hlavní suroviny, zvyšování cen pohonných hmot, energií a mezd si tak zpracovatelé masa zřejmě jen zase zmenší už tak nepatrný rozdíl mezi svými výnosy a náklady.

MVDr. Josef Kameník, CSc.

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.

Upozorňujeme, že nové číslo časopisu vyjde 23. září.

Objednávky adresujte na naši redakci:
AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4
nebo na zasilatelství ABONT s. r. o., Chlumova 3,130 00 Praha 3

www.agral.cz

Z 6. jednání představenstva a dozorčí rady ČSZM, které se konalo dne 24. 6. 2008 v Praze, vybíráme:

Český svaz zpracovatelů masa

PROGRAM JEDNÁNÍ:

1. Vystoupení a diskuze s Ing. Františkem Sládkem, CSc., vrchním ředitelem odboru potravinářských výrob MZe ČR
2. Vystoupení a diskuze s Ing. Miroslavem Tomanem, CSc., prezidentem PK ČR
3. Zpráva předsedy Výrobní sekce o stavu přihlášek TSG
4. Diskuze se zástupci SZSM (avizovaná účast zástupců)
5. Kontrola úkolů
6. Program ČSZM na období 2008–2009
7. Zpráva o ochranné známce Pražská šunka
8. Zpráva o soutěži o nejlepší řeznickou prodejnu 2008
9. Příprava dotačních titulů
10. Zpráva předsedy Sekce pro nákup jatečných zvířat
11. Různé

Jednání řídil: Ing. Jaromír Kloud

Kooptace člena představenstva ČSZM

Vzhledem k ukončení členství firmy Emil Kliment – výroba uzenin s. r. o. v ČSZM a tím i zánikem mandátu Ing. Petra Krešňáka pro výkon funkce člena představenstva ČSZM se představenstvo ČSZM usneslo na kooptaci nového člena pana Petra Vodičky, zástupce společnosti MADE GROUP a. s.

Ad 1.
Vystoupení a diskuze s Ing. F. Sládkem, CSc., vrchním ředitelem odboru potravinářských výrob MZe ČR

Z důvodů neodkladných pracovních povinností se Ing. František Sládek, CSc., z jednání P a DR ČSZM omluvil. Představenstvo pověřilo předsedu Ing. Jaromíra Klouda k osobnímu projednání aktuálních problematik s Ing. Sládkem v náhradním termínu.

Ad 2.
Vystoupení a diskuze s Ing. Miroslavem Tomanem, CSc., prezidentem PK ČR

Z důvodů neodkladných pracovních povinností se Ing. Miroslav Toman, CSc., z jednání P a DR ČSZM omluvil. Představenstvo pověřilo předsedu Ing. Jaromíra Klouda k osobnímu projednání aktuálních problematik s Ing. Tomanem v náhradním termínu.

Ad 3.
Zpráva předsedy Výrobní sekce o stavu přihlášek TSG

V úvodu VŘ komentoval dosavadní vývoj v procesu přípravy zápisu vybraných masných výrobků do rejstříku ZTS, přičemž navazující obsáhlou diskuzi lze shrnout do následujících hlavních bodů jednání:

Dne 14. 5. 2008 se v Brně (DERA FOOD TECHNOLOGY – CZ, s. r. o.) uskutečnilo 4. jednání společné pracovní skupiny ČSZM a SZSM.

V návaznosti na rozhodnutí představenstva ČSZM ze dne 19. 2. 2008 bude úkol týkající se přípravy možných variant dalšího postupu ČSZM a SZSM ve věci technického zajištění společné registrace ZTS řešen schůzkou zástupců obou svazů s představiteli DG AGRI v Bruselu dne 8. 7. 2008.

K tomuto bodu dále vystoupil Ing. Jan Kopečný, předseda Výrobní sekce ČSZM, a detailně popsal průběh posledního jednání společné pracovní skupiny ČSZM a SZSM, které se konalo dne 14. 5. 2008.

Představenstvo vzalo výše uvedené informace na vědomí a rozhodlo o nutnosti jednání zástupců představenstev obou svazů za účelem diskuze o koncepčních otázkách vzájemné spolupráce.

Ad 4.
Diskuze se zástupci SZSM (avizovaná účast zástupců)

Vzhledem k probíhající diskuzi společné pracovní skupiny ČSZM a SZSM byla po vzájemné dohodě účast zástupců SZSM na tomto jednání odložena a bylo navrženo jednání zástupců představenstev obou svazů dne 15. 7. 2008.

Ad 5.
Kontrola úkolů

Ing. Jaromír Kloud se dotázal, zda jsou připomínky k uloženým úkolům z minulého jednání, které považuje za splněné.

a) Kandidatura do volených orgánů PK ČR

V souvislosti s konáním volební valné hromady PK ČR dne 29. května 2008 byl do představenstva PK ČR (jako zástupce ČSZM) zvolen MVDr. Josef Kameník, CSc., a do dozorčí rady PK ČR Ing. Jaromír Kloud.

Představenstvo vzalo tyto informace na vědomí a pozitivně vyhodnotilo skutečnost, že v představenstvu PK ČR jsou nyní celkem 4 zástupci masozpracovatelského průmyslu.

b) Diskusní shromáždění AK ČR a PK ČR s ministrem Gandalovičem

Dne 16. 5. 2008 se v Praze uskutečnilo diskusní shromáždění zástupců agrárního a potravinářského sektoru s ministrem Gandalovičem. Předmětem jednání zde byla zejména koncepce zemědělství a potravinářství ČR připravovaná pro nadcházející období. Informační výstup z tohoto fóra byl otištěn na stránkách Potravinářského zpravodaje a Ř-U novin.

c) Mezinárodní veletrh zpracovatelských, obalových a tiskařských technologií – FOR 3P

V dubnu 2009 se bude konat 1. ročník Mezinárodního veletrhu zpracovatelských, obalových a tiskařských technologií s názvem FOR 3P na Pražském veletržním areálu v Letňanech. Nově vznikající odborný veletrh s garancí SYBA (obalová asociace) pokrývá úzce propojené obory, které byly v ČR prezentovány na oddělených veletrzích.

Zástupci ABF a. s. (pořadatel veletrhu) poskytnou podmínky a rozsah možné participace ČSZM na tomto veletrhu.

d) Registrace upravených stanov ČSZM

Na jednání 24. valné hromady ČSZM, která se konala dne 13. 5. 2008, bylo členskými subjekty odsouhlaseno doplnění článku 3 (Předmět činnosti) stanov ČSZM o ustanovení, které bude ČSZM opravňovat k provozování vzdělávacích činností. Registrace upravených stanov MV ČR proběhla dne 19. 5. 2008.

e) Připravované inspekce RF a ČLR

V případě obou připravovaných inspekcí je ČSZM v průběžném kontaktu s institucemi, které technicky zajišťují jejich přípravu a průběh. V případě získání aktuálních informací k těmto veterinárním inspekcím bude ČSZM kontaktovat nahlášené zájemce z řad členských subjektů ČSZM.

Ad 6.
Program ČSZM na období 2008–2009

Předseda ČSZM Ing. Jaromír Kloud v návaznosti na osobní jednání s jednotlivými členy představenstva a dozorčí rady ČSZM přednesl na minulém jednání P a DR ČSZM návrh Programu činnosti ČSZM na období 2008–2009. Doplněný program činnosti byl členům P a DR ČSZM v písemné formě zaslán v elektronické podobě. Po krátké diskuzi byl předložený Program činnosti ČSZM na období 2008–2009 představenstvem jednomyslně odsouhlasen.

Ad 7.
Zpráva o ochranné známce Pražská šunka

V návaznosti na minulé jednání P a DR byly v této věci zajištěny následující kroky:

Ve spolupráci s vybranými členskými subjekty ČSZM byly shromážděny podkladové materiály pro podání návrhu na prohlášení ochranné známky PRAŽSKÁ ŠUNKA za neplatnou a následně byly tyto materiály předány známkoprávní kanceláři ČSZM pro účely podání výše uvedeného návrhu na ÚPV ČR.

ČSZM zajistil prezentování obecných informací o způsobu a historii výroby pražské šunky v odborných periodikách (časopis Maso a Ř-U noviny).

Ve věci známkoprávní ochrany výrobku pražská šunka ČSZM zaregistroval snahu slovenského výrobce Tauris o zápis kombinované ochranné známky.

V souvislosti s platností slovní ochranné známky PRAŽSKÁ ŠUNKA je ze strany hodnotící komise Klasa vyžadováno stanovisko přihlašovatelů nového Klasa výrobku (který ve svém názvu obsahuje sousloví pražská šunka) vyhodnocující případný konflikt udělení Klasy a platnou slovní OZ.

Po diskuzi k tomuto tématu představenstvo rozhodlo o dalším postupu ČSZM.

Ad 8.
Zpráva o soutěži o nejlepší řeznickou prodejnu 2008

V současné době proběhlo hodnocení prodejen v jednotlivých krajích. Hodnotitelé, členové P a DR ČSZM na základě předchozí domluvy s majiteli prodejen průběžně prováděli vlastní hodnocení dle schválených kritérií. Do celostátního kola postoupilo celkem 14 prodejen.

Z řad hodnotitelů byla ustanovena tříčlenná komise (Ing. Kloud, Ing. Kasper, pan Koranda) s cílem vyhodnocení celostátního kola soutěže. Mediální podpora, v průběhu celé akce, byla realizována v časopise MASO, Moderní obchod a v Řeznicko-uzenářských novinách. Vyhlášení výsledků soutěže se uskuteční v rámci odborného semináře o údržnosti masa na Skalském dvoře (9. 9. 2008).

Ad 9.
Příprava dotačních titulů

VŘ seznámil přítomné s aktuálním stavem přípravy čerpání finančních prostředků z dotačních titulů EU na činnost ČSZM. V současné době je zaregistrována žádost o dataci z Programu rozvoje venkova (PRV), kterou podal ČSZM prostřednictvím Rozvojové inženýrské společnosti s. r. o., Plzeň. SZIF o schválení této žádosti rozhodne v průběhu 3–4 měsíců.

ČSZM projednal s PK ČR možnost zpracování společného projektu zaměřeného na propagaci spotřeby masa a masných výrobků prostřednictvím médií s celostátní působností. Po bližším prozkoumání podmínek je zřejmé, že v rámci PRV nelze tento projekt uplatnit.

Ad 10.
Zpráva předsedy Sekce pro nákup jatečných zvířat

VŘ informoval členy P a DR ČSZM o projednávaných tématech NS:

- **Klasifikace kruponovaných prasat**
  Na základě podnětů členských subjektů ČSZM budou zástupci NS v Radě SEUROP (MZe ČR) prezentovat stanovisko, ve kterém budou prosazovat možnost použití stávajícího okruhu klasifikačních přístrojů schválených pro klasifikaci kruponovaných JUT prasat. Pro účely klasifikace nevykolených těl prasat bude ČSZM prosazovat ustanovení výhradně metody ULTRA FOM 300.

- **Označování masa skotu mladšího 12 měsíců**
  Dne 1. 7. 2008 vstoupí v platnost nové podmínky označování masa skotu mladšího 12 měsíců uvedené nařízením Evropské komise, které stanovuje prováděcí pravidla pro nařízení Rady (ES) č. 700/2007, o uvádění na trh masa ze skotu mladšího 12 měsíců.

- **Informace z řídících výborů Evropské komise**
  Dne 23. 6. 2008 obdržely členské subjekty informace o situaci na trhu s vepřovým, hovězím a drůbežím masem. Tyto informace jsou ve formě prezentací a obsahují rovněž odhady vývoje situace na evropském trhu s těmito komoditami.

- **Ústřední evidence jatečných zvířat**
  Českomoravská společnost chovatelů, a. s., (ČMSCH, Hradišťko) v současné době připravuje zavedení nového softwarového vybavení evidence, které bude umožňovat elektronický přenos upozornění ústřední evidence na chyby ve větách zpracování SEUROP mezi ČMSCH a provozovateli jatek. Na žádost ČMSCH se sekce pro nákup jatečných zvířat ČSZM zúčastní diskuze o nastavení tohoto softwaru s cílem zajištění jeho správné funkčnosti.

- **Uvolňování pozastavených kusů z nutných porážek**
  Na základě podnětu členských subjektů ČSZM projedná VŘ problematiku pozastavování kusů z nutných porážek s Odborem veterinární hygieny SVS ČR. Cílem jednání bude určení jednotného postupu, který by v případě pozitivního rychlého vyšetření kusu na rezidua antibiotik stanovil dobu jeho skladování na únosnou míru.

Ad 11.
Různé

a) Žádost o přijetí do ČSZM

- TORAFLEISCH s. r. o., Praha 9 (přijetí člena od 1. 7. 2008)
- Raps – CZ, s. r. o., Praha 6 (přijetí přidruženého člena od 1. 7. 2008)

Představenstvo odsouhlasilo přijetí těchto subjektů.

b) Aplikace vyhlášky 4/2008 Sb. v praxi

Z důvodů platnosti nové vyhlášky upravující použití aditiv při výrobě potravin dochází v současné době k identifikaci chybných ustanovení či využívání nesprávných výkladů jednotlivých částí této vyhlášky. ČSZM se proto obrací na své členské subjekty se žádostí, aby v případě identifikace výše popsaných komplikací kontaktovaly sekretariát svazu. ČSZM má v současné době možnost prezentovat tyto informace MZd ČR prostřednictvím připomínkového řízení PK ČR, ve kterém budou shrnuty připomínky všech potravinářských oborů k této vyhlášce.

c) Lektorská činnost pracovníků sekretariátu ČSZM

Předseda Ing. Kloud informoval představenstvo ČSZM o záměru uzavření dohody o provedení práce se zaměstnanci svazu na lektorskou činnost v období II.–IV. Q. 2008.

d) Studijní cesta JAR

Ve dnech 26. 10. – 5. 11. 2008 se uskuteční studijní cesta do JAR. Celkem je přihlášeno 25 účastníků, je vytvořena rezerva pro 2 až 3 účastníky, kteří se mohou, v případě zájmu, ještě přihlásit na sekretariátu ČSZM.

e) Skalský dvůr

Ve dnech 9.–10. září 2008 se bude konat 10. ročník semináře o údržnosti masa, masných výrobků a lahůdek. Hlavním tématem tohoto jubilejního semináře budou „Obaly ze všech možných úhlů pohledu“. Součástí semináře je slavnostní společenský večer, na kterém ČSZM tradičně předává prestižní ocenění „Čestné členství, Mistr oboru, Nejlepší učeň – student“.

f) Výkazy o pracovní činnosti sekretariátu ČSZM

Výkazy o pracovní činnosti pracovníků sekretariátu ČSZM za měsíce květen–červen 2008 byly zaslány členům představenstva a dozorčí rady ČSZM v elektronické podobě dne 23. 6. 2008.

Další jednání představenstva a dozorčí rady ČSZM se bude konat dne 13. 8. 2008 v Telči.

Ing. Jaromír Kloud, předseda ČSZM

Čtěte pravidelný měsíčník
Potravinářský zpravodaj
AGRAL s. r. o.
VYDAVATELSTVÍ
Zelený pruh 1560/99,
140 02 Praha 4 - Braník
více na: www.agral.cz

Soutěž řeznicko-uzenářských prodejen

Prodejna společnosti Řeznictví – uzenářství Francouz s. r. o., Skupice

Prodejna společnosti Kostelecké uzeniny a. s. v Děčíně

Hodnocení prodejen členy představenstva a dozorčí rady Českého svazu zpracovatelů masa probíhalo v průběhu měsíce května a června tohoto roku postupně v celé České republice. Jedná se o první ročník soutěže o nejlepší řeznicko-uzenářskou prodejnu roku 2008, kterou vyhlásil začátkem letošního roku Český svaz zpracovatelů masa. Do soutěže se přihlásily jednotlivé prodejny, jejichž majitelé jsou členy ČSZM.

Při sestavování kritérií hodnocení prodejen jsme brali především zřetel na to, aby zákazník nakupující maso a masné výrobky ve specializovaných prodejnách našich členů měl možnost výběru kvalitního, čerstvého sortimentu v hygienicky bezchybných prodejnách s profesionálním přístupem prodejce.

Cílem této akce je zvýšení povědomí spotřebitelů o nabídce kvalitních uzenářských výrobků, specialit, sortimentu čerstvého výsekového masa a doplňkového sortimentu – nabídce convenience food.

Celostátní soutěž probíhá ve dvou kolech, první kolo bylo krajské a druhé celostátní. Kritéria hodnocení byla soutěžícím předem oznámena, jednalo se např. o umístění upoutávky na prodejnu, první dojem po vstupu do interiéru, šíře nabízeného sortimentu, kvalita sortimentu, plnění informačních povinností konečnému spotřebiteli, úroveň obsluhujícího personálu. V současné době je hodnotiteli, členy představenstva a dozorčí rady Českého svazu zpracovatelů masa, prováděn výběr prodejen z krajského kola soutěže do celorepublikového hodnocení.

Výsledky celostátní soutěže budou slavnostně vyhlášeny dne 9. září 2008 na Skalském dvoře v průběhu slavnostního společenského večera u příležitosti konání 10. ročníku semináře o údržnosti masa a masných výrobků. *ČSZM*

Prodejna společnosti Masokombinátu Jičín s. r. o. v Jičíně

Prodejna společnosti Maso Kazda s. r. o. v Úpici

Adventure… je dobrodružství

Čtenáři Řeznicko-uzenářských novin se mohou cítit ošizeni. Tedy pokud se začtou do mé nové knížečky Z Gibraltaru na Gibraltar, jistě si totiž u několika stránek řeknou – toto jsem už přece čet! Ano, myšlenka napsat tento cestopis vznikla až po otištění článku Corrida Espaňol, zaslaného loni redakci opravdu z Pamplony. Dnes je nápad na stole. Voní tiskárnou, novotou. Páni řezníci a uzenáři – tentokrát tedy nikoli naší prací – párky nebo uzeným – nejde o cestování za masem… je to knížka oddychovka – cestopis, snad i pro někoho inspirace na dovolenou. Splnění klukovského snu – pořádně se projet na motorce. Nastartujte, otočte plynem! A pro ty, kteří o koridě nečetli – alespoň to, co se v knize čte málokdy – úvod:

Motorka se kupuje pro radost. Musí být šitá na míru, odpovídat naturelu majitele. Tak jako šaty, boty, holky a vůbec.... všechno kolem nás. My chlapi jsme prý všichni stejní, ale stejně tak jsme různí – jako ty naše motorky.

Nevím, jak si kdo tu svoji vybíral.

U mne to byla láska na první pohled.

Kupovat jsem ji vůbec nechtěl. A nakonec to dopadlo stejně, jako když jdu do supermarketu pro mléko a máslo, a pak přinesu spoustu z mého pohledu důležitých věcí, jen ne to máslo!

Přijel jsem si do prodejny KTM koupit nějakou drobnost. Nevím, zase ulomenou spojkovou páčku? Prodřený motokrosový dres? Jistě ale vím, že jsem si je tenkrát nekoupil.

U dveří stála – Ona!

Nádherná holka! Vysoká štíhlá kráska, oblých tvarů, s vypjatou hrudí, cudně sešlíplá v pase, přiměřená v bocích, moderně ohozená do oranžových šatů s černými doplňky. Stál jsem před ní a koukal jako kluk před gymnáziem. Oproti kráskám na ulici nikam nespěchala, nemizela s klofajícími podpatky a vysokou bradou za rohem. Nechala se okukovat a poťouchle se usmívala do nastavených zrcátek. Věděla, že se mi líbí. Skláněla cudně hlavu, nechávala se obdivovat. Chodil jsem kolem ní, hltal detaily, hladil její nádherné tvary.

Jo! To je ona! Krásná dračice!

„Posaďte se.“ Ozval se prodavač vedle mne.

Vzal jsem ji do ruky, opatrně přehodil nohu přes vysoké sedlo. A pak už jsem stál ve stupačkách, svíral ji koleny v bocích, pevně tiskl řídítka.

Padla mi skvěle.

Krásný pocit!

Zahleděl jsem se nepřítomným pohledem kamsi do dálky a pode mnou se začal rolovat nekonečný černý koberec. Cítil jsem, jak chroustáme kilometry, jak se kloužeme bočním smykem v šotolině a ladně spolu přeskakujeme výmoly.

Toto je motorka pro objevování dálek!

Slečna je volná? Otočil jsem se beze slova na prodavače.

Usmál se a kývl hlavou. „Je volná!“

Druhý den se stěhovala do nového bytu – už zabydleného. Holky se usadily vedle sebe a věřím, že se snad ani nikdy nehádaly. Myslím, že si po večerech povídaly, co která zažila. Terénní čtyřistapadesátka omračovala tím, které bezedné bláto projela, který krpál jsem ji tlačil s divoce hrabajícím zadním kolem, kde se spolu i vykouleli. Litrová Dakarka se vychloubala cizími slovíčky, které kdesi pochytila, lázeňskými zábaly v horkém písku, i skotskými stříky proudy deště, někdy dokonce i sněhu.

Každá holka má jméno. Mé malé říkám Crosska – všechno přeskáče, ta velká se jmenuje Adventure – dobrodružství. Firma KTM říká, že stavěla Adventure pro cesty, kde končí silnice a začíná... ano – dobrodružství. Měli a mají s ním úspěch. Nakonec – zdrcující vítězství motocyklů KTM na Dakaru 2005, kde získaly nejen všechny věnce, ale i čtrnáct z prvních patnácti bodovaných motorkářských míst, je úctyhodné a neopakovatelné. I proto jí na nádrž jméno nejslavnější rallye napsali. U sousedů Bavoráků nelenili, a jeden z modelů GS doplnili názvem Adventure také. Možná se obě firmy nechaly inspirovat názvem lodi Jamese Cooka, se kterou se plavil jižním Tichomořím, když hledal (dnes již víme – neexistující) protiváhu severních kontinentů – bájnou „Terra australis incognita“.

Možná, že další edice motocyklů pro objevování může mít název podle sesterské lodi, která plula spolu s Adventure. Jmenovala se Resolution – řešení. Pěkné jméno.

Laďa Steinhauser
www.Steinhauser.cz
Ladislav@Steinhauser.cz

Nový veletrh pro potravináře a obaláře

FOR 3P PROCESSING PACKAGING PRINTING

V termínu 15.–17. dubna 2009 připravuje veletržní správa ABF v Praze zcela nový a svou tematickou komplexností v České republice ojedinělý projekt pod názvem FOR 3P. Pod třemi „P“ se skrývají úzce propojené obory: technologie zpracování potravin (PROCESSING), obalové technologie (PACKAGING) a tiskařské technologie (PRINTING).

Trend veletrhů spojených s obalovými technologiemi ukazuje v poslední dekádě jasný směr: spojení zpracovatelských a balicích technologií. Na toto jádro také úzce navazují sektory logistiky a polygrafického průmyslu.

Uvedená odvětví byla v ČR doposud prezentována na oddělených veletrzích, a proto se veletržní správa ABF rozhodla reflektovat sílící hlasy odborných společností, které volaly po společné akci propojující expozice těchto úzce navazujících odvětví.

Projekt FOR 3P, veletrh potravinářských technologií, balicí techniky a polygrafie, jistě uvítají výrobci strojů i materiálů pro tyto obory. Integruje technologie, které úzce souvisí, neboť do potravinářského sektoru putuje 70–80 % obalových materiálů, obalů i balicích strojů a linek.

Akce je i vítaným zdrojem informací ukazující trendy v obalových materiálech, v konstrukci a v designu obalů, ale také i ve výkonech moderních zpracovatelských, plnicích a balicích strojů a linek.

Připravovaný veletrh je považován za významný přínos pro veřejnou prezentaci příslušných oborů a pro další rozvoj firemních know-how, proto se mu také dostalo dvojí podpory od vrcholných představitelů státní správy. Záštitu projektu udělil ministr průmyslu a obchodu České republiky Ing. Martin Říman a také ministr zemědělství České republiky Mgr. Petr Gandalovič.

FOR 3P je akce šitá na míru potravinářskému a obalovému průmyslu, a proto získala plnou podporu Obalové asociace SYBA, kterou vyjadřuje i v rámci svých mezinárodních aktivit: World Packaging Organisation (WPO) a European Packaging Institutes Consortium (EPIC). Funkci odborných partnerů přijaly také Potravinářská komora a Český svaz zpracovatelů masa, což dokládá atraktivitu veletrhu pro potravinářský sektor – výrobce a dodavatele technologií pro zpracování potravin a výrobu nápojů.

Aktuální informace o přípravě veletrhu FOR 3P s místem konání v Pražském veletržním areálu Letňany a podmínky účasti pro vystavovatele jsou pro Vás k dispozici na stránkách **www.for3p.cz.**

O původu, výrobě a náhradě „uherského salámu“

PROČ VZNIKL V UZENÁŘSKÉM OBORU VELMI FREKVENTOVANÝ NÁZEV MASNÉHO VÝROBKU „IMITACE UHERSKÉHO SALÁMU“.

KRÁTCE Z HISTORIE A TECHNOLOGIE

Vznik výroby uherského salámu je zpravidla připisován Maďarům. Skutečnost je však jiná. Původní domácí sušený trvanlivý masný výrobek charakteru uherského salámu, podobný jak jej známe i v současnosti, se vyráběl původně v Itálii. Výroba se prováděla při příležitosti domácích porážek prasat, podobně jako v našich historických zemích jaternice, jelita, nebo tlačenka. Potřebná trvanlivost výrobku byla vynucena tamními klimatickými podmínkami. Při domácím zpracování vepřového masa zřejmě docházelo v ojedinělých případech i k tzv. „nastavení“ použité suroviny masem z jiných hospodářských zvířat než z prasat. Od té doby se mylně v laické veřejnosti traduje, že uherský salám se mj. vyrábí také z oslího masa.

Podle dochovaných historických pramenů přenesl výrobu původního italského trvanlivého sušeného salámu, vyráběného podomácku studenou cestou, do Maďarska (Uher), jeden chudý Ital jménem Dozzi, který si v nové zemi našel svůj domov. Tam počal, jako dříve v Itálii, provádět domácí zabijačky a vyrábět suché salámy. Jeho sousedům prý tento druh masného výrobku tak zachutnal, že se Dozzi rozhodl výrobu provádět živnostenským způsobem. Po úpravě chuti výrobku pepřem a česnekem se postupně výroba obdobných salámů rozšířila do některých oblastí, kde byla k dispozici vhodná surovina pocházející z prasat pomalého vývinu, bagounů (mangalic), chovaných kombinovaným způsobem na základě pastvy a výkrmu kukuřicí. Používalo se maso ze starších kusů, které bylo dostatečně tuhé, avšak křehké.

Technologie výroby z první poloviny dvacátého století spočívala ve vykostění vepřových půlek, odstranění nezpracovatelných částí a mazlavého mezisvalového tuku a hlavně dobrého zachlazení suroviny. Část hřbetního tuhého špeku se ponechávala u masité suroviny, která se pokrájela na hrubé části, nasolila dusičnanovou nakládací směsí s malým množstvím cukru. Po důkladném promíchání se surovina odvodňovala v proutěných koších, nebo na šikmých dřevěných deskách či na různých rohožích po dobu několika dnů, přičemž se několikrát denně obracela, aby z ní důkladně odkapala voda. Do směsi nakrájené suroviny se zpravidla ještě přidávala část tuhého špeku z tuzemských prasat. Po přidání pepře a česneku se surovina opět pokrájela, tentokrát na tzv. kolíbacích nožích s otáčivým špalkem, na drobné části. Staří odborníci doporučovali velikost jáhel. Někteří výrobci používali místo „kolíbek“ řezačku s ostře nabroušeným složením. Poté se pokračovalo ještě zhruba jeden den v odvodňování suroviny v malých vrstvách, zpravidla na plátně. Jednotlivé vrstvy suroviny se přeházely přes sebe a po krátkodobém odležení se směs plnila do solených koňských střev nebo do solených širokých hovězích okolních střev. Střeva se nechávala jen krátce rozvlažit tak, aby se sůl příliš nevyloužila a vytvořily se tak podmínky pro vznik ušlechtilé bílé plísně. Po krátkém namočení střev ve vlažné vodě bylo nutné střeva zbavit vody, což se provádělo vylisováním v plátně. Druhý den se salámy zavěšovaly na holích do studené, zpravidla vysoké udírny. Při uzení, spíše jen osušení, se používal jasný oheň z bukového dřeva za minimálního přívodu vzduchu. Teplota v udírně neměla převýšit 24 °C. Po zaschnutí povrchu výrobku v udírně se dále salám přemisťoval do sušárny, kde se teplota udržovala v hodnotách mezi 10 až 14 °C, což vlastně výrobu limitovalo. Proto se v minulosti vyráběl uherský salám, při absenci dobrého strojního chlazení, pouze v zimním období. Po zhruba třech měsících byl zpravidla salám balen do nádob s dřevitou vlnou a expedován.

Uherský salám vyrábělo po první světové válce několik českých provozoven a zejména větších závodů. Existovali výrobci, kteří měli výrobu tohoto výrobku i v názvu své firmy. Za všechny si dovoluji uvést závod, jehož název zněl: „Výroba uherského salámu značky Jenka, J. Ohera, řeznictví, výroba všech druhů uzenin a vývoz sádla v Přerově“.

Náročnou výrobu uherského salámu v její prehistorii doprovázela řada legend a fám. Tak se např. tvrdilo, že před sušárnami mají být umístěny vzrostlé kaštany, které kromě zastínění budovy působí pozitivně svými silicemi na proces sušení a zrání uherského salámu. Byla-li výroba na počátku dvacátého století praktikována pouze v zimě, tak zní toto doporučení dosti podivně. Pro zajímavost uvádím, že i já jsem pracoval v uzenářském závodě, kde byly před sušárnami trvanlivých výrobků vzrostlé kaštany.

Specialisté, kteří patřili k uzenářské elitě, používali řadu triků, které měly zmást spolupracovníky a odvést jejich pozornost od detailů výrobního procesu. Jeden z nich spočíval např. v poklepu prsty na salám v udírně nebo sušárně, podobně jako když lékař vyšetřuje orgány uložené v hrudním koši. Tímto poklepem podle jejich výkladu zjišťovali stupeň zauzení, nebo zrání výrobku. Znalost procesu výroby uherského salámu byla obecně považována za duševní vlastnictví specialistů, které respektovali i majitelé provozoven a průmyslových závodů.

Výroba uherského salámu a obdobných trvanlivých výrobků je v současnosti značně zjednodušena téměř neomezenými možnostmi v oblasti chlazení, vysekávání zrna, automatické regulaci zauzení, sušení a zrání výrobku, obalového materiálu apod.

JAK TO BYLO S „IMITACÍ“?

Uherský salám byl od roku 1930 uváděn na seznamu vládního nařízení č. 32 jako přepychový výrobek. Proto se na něj vztahovala 12% daň. Kromě toho se u skupiny takto označených výrobků ještě zvyšovala obratová daň, a to o 5 %. Výrobci se tomuto nařízení všemožně bránili, což dobře dokumentuje spor mezi „Akciovou továrnou na salám a poživatiny v Hodicích“ a Berní správou v Jihlavě z roku 1934, která firmě předepsala na podkladě daňového přiznání daň z přepychu v částce zhruba 8,5 mil. Kč a zvýšení daně z obratu o 45,5 tis. Kč. Firma se tomuto rozhodnutí bránila odvoláním, které Zemské finanční ředitelství v Brně zamítlo. Také následná stížnost k nejvyššímu správnímu soudu byla neúspěšná.

Předmětem sporu byla otázka, jestli „uherský salám Job“ je přepychovým předmětem ve smyslu vládního nařízení č. 32. Hodická továrna uplatňovala stanovisko, podle kterého uherský salám, uvedený v seznamu přepychových předmětů, je pouze originální salám, vyráběný podle určitého výrobního tajemství v Maďarsku, resp. na území bývalého Uherska. Dále se firma dovolávala dobrozdání Obchodní a živnostenské komory v Brně, což nejvyšší správní soud opět neakceptoval.

Aby se výrobci uherského salámu vyhnuli event. nebezpečí placení daně z přepychu, včetně zvýšení obratové daně, vymýšleli různé názvy pro svoje zboží. Z komerčního hlediska však byl nejúspěšnější název „imitace uherského salámu“, protože v něm bylo slovo „uherského“.

Jak známe z historie, všechno se dá zneužít. Uvedený název se začal později objevovat i u zcela běžných trvanlivých salámů, vyráběných i teplou cestou, charakteru například turistického trvanlivého salámu. Je proto chvályhodné, že současní výrobci náročných trvanlivých salámů dávají výrobkům své nové, neotřelé názvy.

Rád při této příležitosti konstatuji, že skupina trvanlivých výrobků si udržuje, podle mého mínění, oproti skupině sekaných a měkkých dlouhodobě dobrou jakost.

Josef Radoš

„Řezníci gurmánům“

Italská kuchyně

TELECÍ PEČENĚ S PLNĚNÝMI ARTYČOKY

Pro 6 osob:
1,8 kg telecí pečeně
200 ml dezertního vína Marsala
100 g listového špenátu
6 artyčoků, česnek, máslo, olivový olej, sůl
40 g černého lanýže nebo hříbků na dozdobení

Doba přípravy: jedna hodina a dvacet minut

Upravte telecí pečeni tak, aby žebírka zůstala dobře viditelná. Oddělte blánu, která pokrývá kosti, nařízněte a odškrábněte kůži mezi nimi. Hřbetem nože uvolněte tkáň, která žebírka spojuje, a kosti tak obnažte. Takto upravenou pečeni ze všech stan dozlatova opečte na pánvi na tenké vrstvě oleje.

Přemístíme na pekáč i s kostmi a 45 minut pečeme v troubě při 180 stupňích Celsia. Vyjmeme a šťávu zalijeme Marsalou tak, aby se rozpustily připečené karamelové kousky vzniklé osmahnutím. Vzniklou šťávu s trochou horké vody přelijeme do kastrolku a pomalu vaříme, dokud šťáva nezhoustne. Pečeni dáme zpět na pekáč, bez dalších přísad s oříškem másla necháme dopéct asi tak 15 minut při 200 stupních Celsia. Srdíčka artyčoků ze všech stran opečeme v pánvi na tenké vrstvě oleje se třemi neoloupanými stroužky česneku, vše mírně osolíme. Až budou stejnoměrně nazlátlé, zalijeme trochou vody, přikryjeme pokličkou a uvedeme do varu. Špenát podusíme na tenké vrstvě oleje, osolíme a naplníme jím artyčoky. Pečeni podáváme s artyčoky a orestovanými hříbky nebo plátky černého lanýže.

Víno je k tomu dobré suché, lehké.

KRÁLIČÍ HŘBET PLNĚNÝ ŠPENÁTEM A KLOBÁSOU

Pro 6 osob:
2 králičí hřbety, 150 g klobásy (italská salsiccia, může být naše ostravská klobása nebo papriková), 100 g vývaru, 60 g listového špenátu, 3 pomeranče, 1 velká cibule, masox, hořčice, máslo, sůl, pepř

Doba přípravy: jedna hodina

Lehce naklepeme králičí hřbety, doprostřed každého dáme klobásu bez střívka a poloviční dávku špenátu krátce podušeného s kouskem másla. Maso zavineme do rolády, zavážeme kuchyňským motouzem a ze všech stran do růžova na másle opečeme na pánvi, asi tak pět minut. Hřbety položíme na pekáč a zhruba 25 minut pečeme při 200 stupních Celsia. Po pěti minutách pečení přidáme na pekáč oloupanou cibuli, osolenou a opepřenou. Do pánve, kde jsme opékali hřbet, dáme čtyři lžíce pomerančové šťávy a necháme částečně odpařit. Ve šťávě rozpustíme masox, přilijeme vývar z pečeně. Nakonec šťávu ochutíme 2 lžičkami krémové hořčice. Králičí hřeby nakrájíme. Oblohu tvoří dílky pomeranče a cibule s hořčičnou šťávou.

Víno se podává lehké červené, plné chuti.

Co psaly ŘEZNICKO-UZENÁŘSKÉ NOVINY v roce 1935

JAK HOSPODAŘÍ STÁT A SOUKROMÝ PODNIKATEL

Denní tisk přinesl před časem zprávu, že firma Baťa převezme do své správy železnice. Zpráva zní velmi sensačně, ale přece stojí za zmínku vzhledem k neustálým prodělkům a ztrátám státních železnic, poukázat na Baťovu dráhu Otrokovice Zlín, jejíž délka obnáší pouhých 25 km. Na tuto dráhu doplácela státní pokladna, pokud byla ve správě ministerstva železnic, až 1 milion Kč ročně. Ve správě soukromé baťovy společnosti jest však tato dráha aktivní a společnost při tom za provozní rok 1934 odvedla státní pokladně na dani z jízdenek částku Kč 1,221.034!

To jest tedy zisk státní, který dostává od soukromého podnikatele, při tom však musí býti bráno v úvahu, že tato místní dráha musí platit benzin pro své motory stejně tak draho jako každý soukromník, který si koupí 5 l benzinu u pumpy, třebaže pro účely dráhy jest benzin daleko levnější. Správa této dráhy podniká všechny možné kroky, aby jí byla snížena cena benzinu pro drážní účely, ale nemůže toho docíliti a nemůže se dovolati spravedlnosti. Jest vážně uvažováno o tom, nebude-li jí cena benzinu snížena, že, buď zařadí do provozu místo vozů s benzinovými motorovými vozy elektrické akumulátorové, nebo upraví motory pro těžká paliva, aby benzinu vůbec nepotřebovala.

Ministerstvo stěží vyhoví žádosti o zlevnění benzinu již z toho důvodu, že příznivé výsledky této dráhy jsou mu krajně nepříjemné. Místní dráha Otrokovice – Zlín je takovým živým svědomím ministerstva železnic a ukazuje, jak se hospodaří na státních železnicích a jak by se hospodařit mohlo a mělo. Při tom obecenstvo na Baťově dráze jezdí velmi pohodlně v čistých, pěkně vypravených vozech, kde jsou i lůžkové vozy třetí třídy. Baťův personál používá zvláštní pěkné uniformy, odlišné od našich železničářů, a jest viděti, jak by naše železnice mohly dobře prosperovati, kdyby byly v soukromých rukou.

Musíme se zmíniti také o Ústředních pražských jatkách, které jsou majetkem obce a nyní prý jsou pasivní. Před několika lety ještě získávala pražská obec hezkých pár milionů čistého zisku z jatek a to při velkém zatížení celé armády obecních zaměstnanců, které obec platí jedině z prostředků a výnosu jatek. Aby tak naše pražská společenstva byla majiteli jatek, jak by si dobře stála a mohli by tam najíti zaměstnání naši zchudlí členové, kteří se tam nyní nedostanou, neboť politická legitimace rozhoduje o přijetí do tamního zaměstnání pro jakýkoliv obor.

Josef Radoš

Co víme o historii taliánů

BANKET V KOSTŘE VELRYBY

Již napoleonské války měly vztah k masnému výrobku – pražským taliánům. Pod velkým Korsikánem totiž sloužil seržant Alessandro Uggé, kterého válečné události zavedly do Čech. Novému domovu již zůstal věrný. Jeho syn Emanuel Uggé se měl stát lékárníkem, ale pro nedostatek peněz se změnil jeho životní příběh, a tak se stal uzenářem.

Návštěva rodné země jeho otce ho přivedla někdy v šedesátých letech 19. století na myšlenku rozšířit chudý sortiment uzenářských výrobků, které vyráběl ve své dílně. V severní Itálii, zejména v okolí Boloně, se v té době vyráběl uzenářský výrobek salámového tvaru, který svojí chutí zhruba odpovídalo taliánům, tak jak je známe dnes. Výrobek se prodával na váhu. Uggé převzal některé charakteristické prvky tohoto výrobku, upravil sestavu surovin, pozměnil přísady podle chuti českých spotřebitelů a první talián s nezbytným křenem byl na světě.

Technologický průlom spočíval v tom, že taliány vlastně nejsou uzenářským zbožím, protože se neudí. Původní taliány sestávaly ze směsi tučného vepřového masa a masa mladých býčků, běžně okořeněné s převahou kardamonu, trochou vína a cukru. Hlavním tajemstvím bylo, že před vařením se nechával polotovar asi týden odležet ve sklepích při nízké teplotě.

Původně bezejmenný výrobek byl v Praze později pojmenován po svém výrobci jako „užovky“ nebo „taliány“. Druhý název zvítězil a udržel se. Taliány se staly brzy vyhlášenou pochoutkou, přestože v té době nebyly tak rozšířené jako v období první republiky. Protože výroba byla poměrně jednoduchá a o ochranu výrobního tajemství se nestaral ani pan Uggé sám, vyrostla mu brzo konkurence.

Historické prameny se v tomto bodě zásadně rozcházejí. Podle některých údajů konkurence nedosahovala nikdy jakosti autora výrobku, který si zejména složení koření nechal pro sebe. Také způsob vaření byl údajně velmi specifický a jeho účelem bylo vyrobit nadprůměrně šťavnatý výrobek. Prý se tenkrát po Praze říkalo: „Jdu si k Uggému vypít dva taliány“. Podle druhé historické verze začali pražští uzenáři záhy vyrábět taliány také, přinejmenším stejné jakosti. Vařený talián vážil 7 až 8 dkg. U Uggého stál 12 krejcarů a u ostatních pražských uzenářů pak 10 krejcarů.

Původní krám Uggého byl v Celetné ulici, podle svědectví jeho syna v domě, který později patřil zlatníkovi Nikodémovi. Popularity nabyl však teprve v Rybné ulici. Nejoblíbenější osoba v krámě byla paní Rézy, která vytahovala taliány z kotle a bývala obrněna proti případné infekci šátkem podvázaným kolem úst. Původně stál jeden talián u Uggého 6 krejcarů, později byla cena postupně zvyšována. Bylo období, kdy se za dva šestáky dostaly dva taliány, dvě housky, pivo a ještě zbyl krejcar na diškreci.

Přestože měl Uggé italské jméno, byl kovaný Pražák a znamenitý vlastenec, který se pilně zúčastňoval každé prospěšné akce, zejména však sbírek na Národní divadlo. Byl také členem Náprstkovy společnosti. Tato společnost zakoupila a darovala Národnímu muzeu známou kostru velryby, jejíž dopravení do Prahy vzbudilo tehdy velkou senzaci. Mimořádná událost inspirovala mnohé hostince k tomu, že se na jídelních lístcích objevovala jídla z velrybího masa. Ve skutečnosti se zřejmě jednalo o maso z jiných savců. Jestliže máme vážné pochyby o konzumaci velrybího masa v pražských hostincích, máme zaručený doklad o tom, že se jedlo maso ve velrybě. Dne 26. května 1892 uspořádala totiž tehdejší společnost Jourfix v jedenáct hodin dopoledne banket v kostře velryby a na tomto banketu se jedly také Uggého taliány. Na fotografii, která zvěčnila tuto hostinu a je dosud v Náprstkově muzeu v Praze, poznali Uggého potomci bezpečně i slavného mistra taliánů.

Pro úplnost si dovolím uvést recepturu, ku které se došlo dlouhým vývojem, která však v zásadě respektuje všechny základní surovinové i smyslové znaky původního Uggého výrobku. Jedná se o zkrácenou verzi, oborové normy číslo 57 7423 bývalého generálního ředitelství Masného průmyslu.

SLOŽENÍ NA 100 KG VÝROBKU

základní surovina:	
hovězí zadní výrobní	70,0 kg
vepřové výrobní bez kůže	47,5
přísady:	
sůl jedlá	3,30
dusičnan draselný	0,07
pepř černý	0,20
zázvor	0,06
kardamon	0,025
česnek	0,06
obaly:	
hovězí kroužková střeva	140 m
al. spony	1.500 ks

TECHNOLOGICKÝ POSTUP:

Suroviny rozřežeme na kostky o velikosti l až 1,5 cm. Kostky mladého hovězího masa mícháme se solí, dusičnanem, kořením a vodou až do navázání vody. Potom přidáme kostky tučného výřezu. Dílo naplníme do obalů, převazováním nebo sponováním oddělíme jednotlivé kusy o hmotnosti cca 100 g. Naražené výrobky zalijeme 8% lákem a necháme 2 až 3 dny zaležet v chladírně. Výrobky vaříme 10 minut při 95 °C, poté teplotu snížíme na 80 °C a vaříme asi 2 hodiny. Uvařené výrobky vychladíme ve vodě a dochlazujeme v chladírně.

SMYSLOVÉ POŽADAVKY:

a) povrchový vzhled – výrobky v souvislém pramenu oddělovány převazováním nebo sponováním na jednotlivé kusy. Povrch světle růžově-šedé barvy s vystupujícími částmi vložky. Pod povrchem jsou patrny libové a tučné části vložky a částice použitého koření
b) konzistence – tužší, v teplém stavu křehčí, mírně se rozpadávající
c) vzhled v nákroji – nepravidelná mozaika tvořená z libového hovězího masa a tučné vepřové vložky do velikosti 15 mm. Menší vzduchové dutinky, kolagenní částice a zrna použitého koření smějí být patrny
d) vůně a chuť – přiměřeně slaná, výrazněji kořeněná po kardamonu

Chemické a fyzikální požadavky

výrobek má při laboratorním zkoušení odpovídat těmto požadavkům:

voda max.	54 %
tuk max.	44 %
sůl max.	2,8 %

POZNÁMKA

O taliánech jsem se rozepsal proto, že se jedná o typický český masný výrobek, dosti odlišný od běžného uzenářského zboží. Jeho výroba je poměrně jednoduchá a mohou si ho do svého sortimentu zařadit i menší výrobci. Samozřejmě, že výrobní postup vyžaduje stejně jako u ostatních druhů masného zboží svědomitost a odbornost personálu, podílejícím se na výrobě. Osobně se domnívám, že taliány oprávněně patří do užšího reprezentačního souboru masných výrobků všech středních a velkých průmyslových závodů. Jejich odbyt dosud brzdí deficit cílené reklamy, často méně zdařilý výběr zvláště hovězí suroviny, včetně jejího vytřídění, a nedokonale připravená směs koření, kterou podle mého mínění není možné svěřit kořenářským firmám. Z koření má převládat aroma kardamonu, čehož lze dosáhnout použitím výhradně čerstvě mletého substrátu.

Péči je nutné věnovat také prezentaci výrobku v maloobchodních jednotkách a restauračních zařízení. Prodejní personál je nutné, podobně jako u ostatního zboží, poučit, jak výrobek, který nemá upravený povrch přírodního obalu např. kouřem, ošetřovat a nabízet. Podle dosavadních zkušeností lze předpokládat, že zákazník je připraven akceptovat odpovídající vyšší cenu výrobku.

Při zahájení provozu jedné malé venkovské podnikové prodejny jsem zažil šokující příhodu. Prodavačka, dokonce vedoucí, která zjevně nebyla pro svoji funkci jakkoliv připravena, poučovala zákaznici o nutnosti důkladného povaření taliánů, které podle ní jsou jen jakýmsi syrovým polotovarem. Při příští návštěvě této prodejny jsem se dozvěděl, že taliány nikdo nechce a proto je již neobjednává. Po vyslechnuté antireklamně jsem se postoji zákazníků vůbec nedivil. Je namístě připomenout staré obchodní heslo „Kdo nenabízí – neprodává“. Mimochodem se jednalo o docela zdařilý výrobek, kterému se dalo snad jen vytknout překrývání typického chuťového spektra pepřem. Naproti tomu v pražských specializovaných prodejnách je velký zájem o taliány firmy Řeznictví a uzenářství u Dolejších z Davle, které jsou vyráběny z dobře vytříděné suroviny v dlouhodobě dobrém standardu.

Vedle zdařile inovovaného sortimentu několika druhů masných výrobků a na druhé straně degradace charakteru a jakosti tradičních českých uzenářských výrobků, založených na skupině drobných a měkkých, vyvolané neodbornou obchodní politikou velkých obchodních řetězců, bude nutné se současným nepříznivým stavem zabývat. Je v zájmu jednotlivých, zvláště rozhodujících výrobců, aby podrobily svoji obchodní a výrobní politiku revizi. Jinak objektivně hrozí posílení pravomocí spotřebitelských orgánů, jejichž činnost je zatím v našem státě v plenkách. V západním světě již tyto organizace mají svoji nezastupitelnou úlohu a z hlediska různých legislativních a kontrolních procesů patří mezi tzv. neopomenutelné orgány. Někde se již synonymum těchto orgánů dokonce objevuje i v názvech ministerstev.

Mým přáním by bylo věnovat se postupně jednotlivým druhům tradičních uzenářských výrobků, podobně jako jsem se snažil o historický, technologický a obchodní pohled u atraktivního výrobku, pražských taliánů. Dobrý výsledek takovéto „prověrky“ je však závislý na poctivém přístupu k tématu. Zatím zůstávám skeptickým zvláště v souvislosti s probíhajícími jednáními o registraci vybraných českých výrobků tzv. zaručeně původních specialit, které mají docílit ochrany v rámci Evropské unie. Domnívám se, že aktéři jednání, ať se jedná o rezort zemědělství i společenské, či stavovské organizace, nenašly dosud jednoznačné stanovisko k vyřešení tohoto problému. Mám za to, že snahou některých výrobních organizací oboru je nepřizpůsobit společnému cíli úroveň vlastní technologické a obchodní politiky, postavené na příliš spekulativní platformě. Je to ku škodě celého oboru. Nepřehlédnutelné je také podléhání některých organizací stupňujícímu se tlaku dodavatelů různých druhů přísad, pomocných materiálů a zejména řady aditivních látek, které mají ve své podstatě umožnit vedle prodloužení trvanlivosti uzenářského zboží hlavně podstatné snížení spotřeby základních masitých surovin ve výrobcích, a tím zajistit odbyt velkého množství „masných“ výrobků obchodním řetězcům při neúměrně nízkých cenách. Tento proces velmi připomíná lobby farmaceutického průmyslu.

Domnívám se, že nastal čas, kdy odborná veřejnost bude donucena odpovědět na některé zásadní otázky: Vyrábíme skutečně z masa? Není v našich silách vyrábět i běžné drobné a měkké výrobky minimálně na takové úrovni, kterou jsme obhájili i při celkově nepříznivých podmínkách v období minulé, dosti problematické společenské formaci? Proč jsme odebrali tradičním, nejmasověji vyráběným českým výrobkům základní vlastnost, kterou je charakteristická, typicky „uzenářská“ lahodná vůně a chuť?

Josef Radoš

Tržby sta největších firem v Česku loni stouply na 2,45 bilionu korun

Praha – Tržby sta největších firem v České republice se v loňském roce zvýšily zhruba o osm procent na 2,45 bilionu korun. Tržby prvních deseti firem za rok 2007 přitom dosáhly téměř jednoho bilionu Kč. Výsledky 14. ročníku žebříčku 100 nejvýznamnějších firem v ČR zveřejnilo Sdružení Czech Top 100 Žebříčku nejvýznamnějších firem, který je sestavován na základě tržeb, dominuje stejně jako za rok 2006 Škoda Auto. Ta loni vykázala tržby téměř 222 miliard Kč, což představuje meziroční nárůst o devět procent. Na druhém místě žebříčku se se 17procentním nárůstem tržeb na téměř 175 miliard Kč udržela společnost ČEZ.

Třetí místo žebříčku představuje překvapení v podobě společnosti Foxconn CZ, která ve srovnání s minulým rokem poskočila z pátého místa. Tržby Foxconnu CZ dosáhly v minulém roce 89,5 miliardy Kč, což představuje více než 23procentní nárůst. Společnost také vyhrála speciální kategorii dynamická firma roku.

Podkladem pro sestavení žebříčku je tzv. koeficient dynamiky, který sleduje vedle velikosti tržeb také počet zaměstnanců, vytvořenou přidanou hodnotu a produktivitu práce. Koeficient pak mapuje meziroční nárůsty uvedených veličin v čtyřleté časové řadě. Tato konstrukce umožňuje velmi kvalifikovaně posoudit dlouhodobý dynamický vývoj firmy a zároveň tento vývoj očistit od vlivu náhodných a mimořádných faktorů, upozornil rektor Vysoké školy ekonomické v Praze Richard Hindls.

„O dobrých výsledcích českých firem svědčí i fakt, že se v první desítce nachází zástupci hned sedmi odlišných odvětví. Česká ekonomika tak není závislá na výsledcích jednoho či dvou průmyslových oborů, ale může se odrazit od takto širokého spektra,“ uvedl předseda sdružení Czech Top 100 Jan Struž.

Struktura českého průmyslu se v průběhu let mění, podotkl Hindls. Českou ekonomiku začínají podle něj táhnout zpracovatelské firmy, zatímco v minulosti to byly například telekomunikační či stavební společnosti. V první stovce žebříčku bylo letos 19 firem zpracovatelského průmyslu, kam patří i automobilky, 16 obchodních společností a osm energetických podniků, doplnila prorektorka VŠE pro vědu a výzkum Stanislava Hronová.

Je víc než potěšitelné, že na pátém místě „tahounů“ české ekonomiky stanul holding AGROFERT. Majoritní akcionář Andrej Babiš tak jen dokazuje, že i zpracovatelské firmy spolu se zemědělskými mohou soupeřit ve výnosech s firmami těžkého a strojírenského průmyslu, které dříve na českém trhu ekonomicky dominovaly. Z přiložené tabulky také vyplývá, koho dokázal AGROFERT ekonomicky předběhnout.

Nejvýznamnějších deset firem v ČR podle výše tržeb v loňském roce:

Firma	Tržby 2006 (v mld. Kč)	Tržby 2007 (v mld. Kč)
Škoda Auto	203,7	222
ČEZ	149,1	174,6
Foxconn CZ	72,7	89,5
Unipetrol	93,7	88,8
Agrofert Holding	71,3	83,4
RWE Transgas	85	78,6
Siemens Group ČR	56,8	70,7
Teléfónica 02	61,3	63,2
Moravia Steel	58	62
TPCA	49,4	51,3

Eugenie Línková

Firmě MP Krásno loni vzrostl zisk o polovinu

Valašské Meziříčí (Vsetínsko) (bo) – Společnost MP Krásno z Valašského Meziříčí na Vsetínsku, která patří k největším tuzemským výrobcům masa a masných výrobků, utržila loni za prodej svých výrobků, služeb a zboží zhruba 1,392 miliardy korun. V roce 2006 to bylo o 186 milionů méně. Čistý zisk firmy vzrostl z předloňských 25,1 milionu na loňských 38,5 milionu korun.

„Důvodem nárůstu byl pokračující export a zvyšování našeho podílu u stávajících zákazníků,“ řekl obchodní ředitel společnosti Pavel Kváč. Na růst tržeb a zisku podle něj mělo vliv i rozšíření počtu podnikových prodejen, kterých má nyní společnost 13. „Koupili jsme od společnosti Milkagro šest bývalých prodejen Masokombinátu Martinov,“ dodal Kváč. Společnost MP Krásno v loňském roce zvýšila produkci a prodej masných výrobků a také omezila výrobu ztrátového zboží. Díky vyšší produkci vzrostl ve firmě i počet pracovníků, v průměru jich loni zaměstnávala 490. Akciová společnost MP Krásno navazuje na tradici společnosti Masný průmysl Krásno, spol. s r. o., která vznikla privatizací v roce 1993. V roce 2004 obě firmy fúzovaly, důvodem byla hlavně změna právní formy. Základní kapitál společnosti MP Krásno činí 150 milionů korun.

Á, pan Oulehlo se vrací z dovolený, tak se nám zase kšefty pohnou! (sch)

ANIMALCO a. s.

ZABEZPEČUJE PRO VÁS

na vysoké profesionální úrovni následující vývozní a dovozní obchodní služby v oblasti zemědělských produktů a potravinářských výrobků:

- živá jatečná a užitková zvířata
- maso – masné výrobky
- přírodní střeva, umělé potravinářské obaly všech druhů

Dále jsme schopni pro Vás zajistit tuzemské i zahraniční obchody zemědělských a potravinářských surovin a výrobků, podle Vašeho konkrétního přání!

ANIMALCO a. s.

Na Kocínce 1 • 160 00 Praha 6 - Dejvice
Telefon: 220 107 111 • Fax: 233 332 283
E-mail: info@animalco.cz www.animalco.cz

MEATing 2008 – Všechno o mase

Veletrh masného a masozpracujícího průmyslu v Římě

ve dnech 19. až 22. září 2008
se bude konat v Římě 1. světový masný kongres
(World Meat Congress) a výstava MEATing

navštivte stánek CSB, výrobce ERP kompletního řešení speciálně pro masný a masozpracující průmysl

CSB systém bude na veletrhu MEATing prezentovat své mobilní ERP řešení CSB business everywhere k celkovému řízení podniku. Díky moderní softwarové architektuře jsou s CSB business everywhere k dispozici všechny oborově specifické funkce na mobilních terminálech se stejnou programovou výkonností jako přes internet. Pro úspěšnou implementaci tohoto mobilního ERP řešení jsou v závislosti na aplikaci a procesních strukturách k dispozici různé druhy zařízení: laptopy, notebooky, subnotebooky, tabletová PC, business handheldy, PDA, průmyslové handheldy a smartphony/ mobilní telefony schopné komunikovat jazykem JAVA. Volba koncového zařízení je variabilní a závisí především na oblasti použití, na cílové skupině a na požadavcích na zpracování dat. Přitom musí být zajištěno, aby byl software k dispozici na koncových zařízeních.

Hala 9, číslo stánku D2

Zájemci o návštěvu veletržního stánku CSB-Systemu na MEATingu 2008 se mohou obrátit na následující kontaktní osobu: havlova@csb.de

11. – 13. 9. 2008
PVA Letňany - Praha

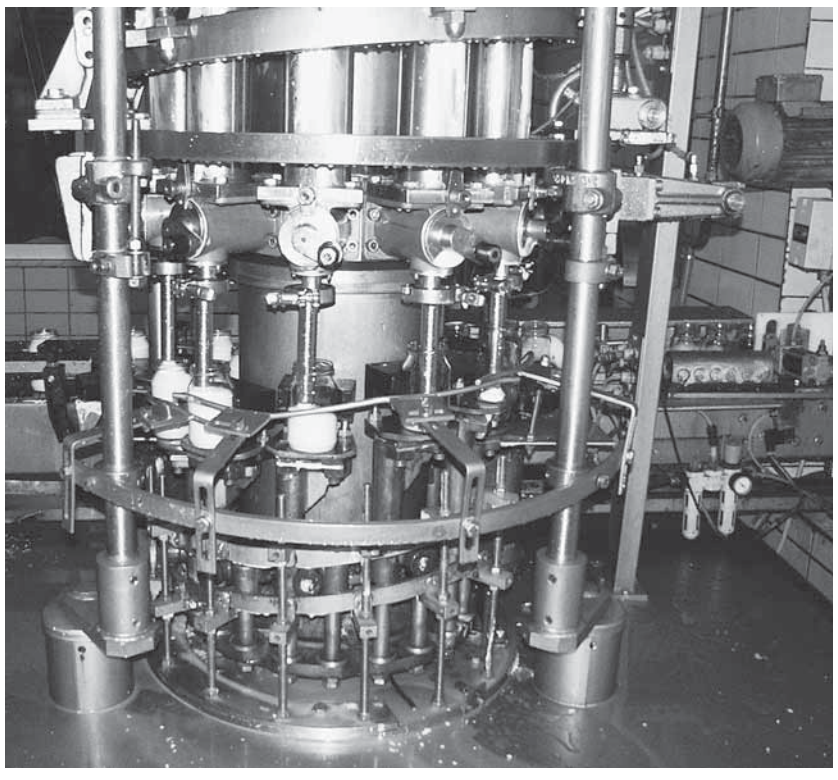
Souběžně probíhající veletrhy – 11. – 14. 9. 2008

- **TENDENCE** - 13. mezinárodní veletrh interiérů
- **WELLNESS BALNEA** - 4. mezinárodní veletrh lázeňství, rehabilitace, regenerace, estetiky a fitness

TERINVEST, spol. s r. o., Americká 27,120 00 Praha 2, tel.: +420 221 992 151, e-mail: gastroset@terinvest.com

TERINVEST
www.terinvest.com

Kontrola, která není samoúčelná, přináší úspěchy na poli kvality



Praha – Jedním z pilířů českého předsednictví v EU bude podle ministra zemědělství ČR Petra Gandaloviče jakost potravin. Tento závěr přednesl nedávno v Bruselu na společném jednání ministrů zemědělství sedmadvacítky a oficiálně to oznámil i komisařce pro zemědělství EU Marianne Fischer Boelové. Není to nic překvapivého, protože v minulosti byla Česká republika známá velmi přísným přístupem ke kontrolní činnosti jak Státní veterinární správy, tak i SZPI. Normy v některých případech po vstupu do EU byly v oblasti hodnocení některých potravin částečně změkčené. Přesto přísnost trvá a rozhodně se nezměnila, lépe řečeno nezmírnila.

Českým potravinářským firmám, které ctí normy kvality, se to vyplácí. Do jedné z nich se tentokrát prostřednictvím reportáže podíváme. S generálním ředitelem firmy ALIMA značková potravina, a. s., Zdeňkem Štěpánkem jsme se na kvalitu potravin zaměřili a vysvětlili si, co ji provází.

TRADICE ZNAČKY BONECO

„Značka ALIMA navazuje na dlouholetou tradici výroby a prodeje potravinářských výrobků v oblasti chlazeného a lahůdkářského zboží," uvedl při představení firmy Štěpánek. „Uvádíme na trh ucelené řady majonézových výrobků, hořčic a lahůdkářských výrobků, zejména salátů a pomazánek. Všechny tyto výrobky jsou uváděny pod obchodní značkou BONECO, jejíž tradice sahá do začátku 90. let 20. stol. Vlajkovou lodí výrobků BONECO je tradiční klasická majonéza MAJOLKA, která se vyrábí v nezměněné kvalitě již od roku 1957, a před rokem tak oslavila padesáté výročí od zahájení výroby. MAJOLKA je chráněna proslulou ochrannou známkou vydanou Úřadem průmyslového vlastnictví," dodal Zdeněk Štěpánek.

Potvrdil, že krédem společnosti ALIMA značková potravina, a. s., se od počátku stala vysoká, nadstandardní kvalita výrobků nejen z hlediska receptur, ale i vysoké úrovně výroby z hlediska bezpečnosti a standardnosti. Jedním ze sloganů společnosti proto také je motto „tak chutná kvalita".

KULATÉ RAZÍTKO UMOŽŇUJÍCÍ VÝVOZ ZBOŽÍ DO CELÉ EU

„Vzrůstající a neustále se zlepšující kvalitu má společnost dlouhodobě jako svůj cíl, a proto pružně reaguje nejen na veškeré požadavky klientů, ale i na stále nově vznikající nebo se měnící předpisy a nařízení EU pro potravinářskou produkci, podniká kroky ke stále větší transparentnosti výroby a má samozřejmě i zajištěný systém dosledovatelnosti veškerých vstupů do výrobního procesu," dodává generální ředitel. Kvalita a její růst v praxi vždy stojí určité peníze. A tak náklady do této oblasti i v této společnosti byly nemalé. V průběhu minulých let došlo i na značné investice do výrobních prostor a výrobních zařízení. Také díky tomu splnila společnost všechna kritéria a požadavky vyplývající ze směrnic a nařízení EU, a může tak realizovat finální produkci bez omezení do celého evropského společenství.

Je velmi nutné si uvědomit, že veškerý uvedený sortiment je velmi náchylný k mikrobiální kontaminaci. Jeho výroba a následné skladování proto vyžadují mimořádnou pozornost z hlediska dodržování všech podmínek a zásad správné výrobní a hygienické praxe.

PRAVIDELNÉ JSOU KONTROLY NA MÍSTĚ

„Kompletní výroba je pod pravidelnou kontrolou orgánů státní správy (SVS ČR, SZPI) a dle protokolů o výsledcích kontrol splňuje všechny náležitosti a povinnosti kladené na výrobce a na zdravotní nezávadnost výrobků, jmenovitě z oblastí bezpečnosti potravin, správné výrobní praxe (SVP) a správné hygienické praxe (SHP)," říká Štěpánek. Kontrolní orgány Státní veterinární správy ČR a Státní zemědělské a potravinářské inspekce pravidelně kontrolují výrobky z hlediska souladu s platnými potravinovými zákony a vyhláškami, včetně vyhlášek o označování výrobků na etiketách pro spotřebitele. „Legislativně výrobky proto splňují veškeré požadavky potravinových zákonů a vyhlášek ČR, které v současné době jsou již v souladu s potravinovým právem EU," dodává ředitel.

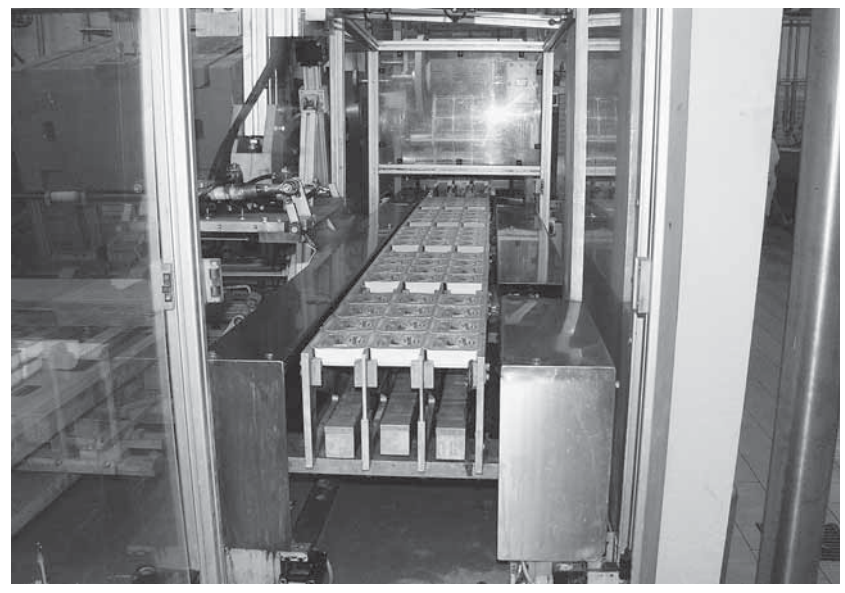
Na dodržení všech parametrů vysoké úrovně výroby i finálních výrobků se ve velké míře podílí i vlastní kontrolní laboratoře, a to jak pravidelnou denní laboratorní kontrolou vstupních surovin a finálních výrobků, tak i trvalým dohledem ve výrobě. Společnost má i vlastní vývojové centrum, kde nové výrobky a technologie vznikají již od prvopočátku dle všech legislativních a bezpečnostních požadavků.

„Realizovaná opatření, dosažená vysoká úroveň výroby a produktů z hlediska jakosti a bezpečnosti vedly společnost ke snaze o zavedení ještě vyšších, nadstandardních systémů jakosti. Prvním výsledkem bylo získání certifikace systému HACCP, včetně zajištění kontrolních mechanismů v celé vertikále, tj. od dodavatelů surovin, polotovarů a obalů až po výstup k finálnímu produktu. Certifikace HACCP byla provedena v r. 2005 a znovu obhájena v roce 2007. Pro výrobu a distribuci salátů a pomazánek získala společnost v roce 2007 navíc certifikovaný standard IFS," konkretizuje Zdeněk Štěpánek.

VÝZNAMNÁ OCENĚNÍ ZA JAKOST

Důraz na kvalitu se firmě vyplatil. Mimo jiné i tím, že letos na mezinárodním veletrhu Salima v Brně získala hned tři nejvyšší ocenění. Zlatou Salimu obdržely tři nové výrobky BONECO – cizrnový salát, ovocný salát s jogurtem a bavorská hořčice.

Letos zaznamenaly mezinárodní potravinářské veletrhy Salima 2008 rekord, hned tři zlaté Salimy získala akciová společnost AGROTRADE. Jeho předseda představenstva a generální ředitel Ing. Zdeněk Toman před stánkem Alimy, která je dceřinou společností holdingu, přijímá gratulaci od prezidenta Agrární komory ČR Ing. Jana Veleby.



Úspěch na poli kvality a standardnosti byl dosažen též oceněním národní značkou kvality KLASA, kterou firma vlastní pro 7 výrobků BONECO.

Všechny oceněné výrobky BONECO, ale i velká většina všech dalších výrobků společnosti ALIMA jsou bezlepkové, a mohou je tak konzumovat i spotřebitelé s celiakií, projevující se nesnášenlivostí na lepek.

„Hlásíme se k politice jakosti potravin, jejich bezpečnosti, ale i chutnosti a v neposlední řadě i zajímavému vzhledu. Víme, že to s sebou nese neustálé zlepšování provozu, proto velmi pečlivě sledujeme i vývojové trendy v této oblasti potravinářské výroby, a co je pro ni zajímavé a efektivní, to se snažíme uplatňovat," uzavřel Zdeněk Štěpánek.

Text a foto: Eugenie Línková

Soutěž o nejlepší výrobek ze severu Moravy

Ostrava (li) – Moravskoslezští výrobci potravin, nápojů a zemědělci se mohou ucházet o ocenění v soutěži Potravinářský výrobek Moravskoslezského kraje 2008. Jejím organizátorem a odborným garantem je Regionální centrum Moravská brána PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Příbor. „Soutěž je vyhlášena a potrvá do 29. srpna, výsledky budou zveřejněny na ostravském Gastrofestivalu v říjnu," sdělila Jolana Filipová z kanceláře hejtmana.

Kraj se rozhodl do soutěže zapojit a podpoří ji 300 000 korunami. „Hlavním smyslem soutěže je podpořit regionální zemědělce, ale hlavně prodej produktů, které mají vysokou kvalitu a přímou hodnotu pro uživatele," uvedl hejtmanův náměstek pro životní prostředí Pavol Lukša.

Soutěž je rozčleněna do osmi kategorií: pekařské výrobky, cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně a hotové pokrmy, nealkoholické nápoje, alkoholické nápoje, ovoce a zelenina – zpracované a čerstvé, masné výrobky a mléko a mléčné výrobky. Kvalitu jednotlivých výrobků bude posuzovat devítičlenná porota. Hodnotit bude chuť, vzhled, vůni přihlášených výrobků, ale také vliv předkládaných produktů na zdraví zákazníka, jejich dostupnost na trhu, obal a další parametry. Vítězné výrobky získají certifikát s právem používat označení Potravinářský výrobek Moravskoslezského kraje 2008. Výsledky soutěže budou podle Filipové známy 26. září a jejich slavnostní vyhlášení součástí ostravského Gastrofestivalu na konci října. Informace o pravidlech a podmínkách soutěže jsou na www.potravinaMSkraje2008.cz a www.kr-moravskoslezsky.cz.

Soutěž o nejlepší potravinářský výrobek vyhlašují každoročně také regionální agrární komory z krajů Jihomoravský, Liberecký, Českobudějovický, Pardubický, Zlínský. Cílem těchto soutěží je upozornit především na ty místní výrobce, kteří produkují kvalitní výrobky, ale nemohou si dovolit investovat peníze do nákladné reklamy. Ocenění výrobci mohou známku použít například na obalech svého zboží.

Jihočeši vyrobili za první čtvrtletí nejvíc masa v ČR

České Budějovice (li) – Jihočeští zemědělci dodali na trh v prvním čtvrtletí nejvíc masa v zemi. Od ledna do března jejich produkce překročila 15 000 tun, což bylo meziročně skoro o devět procent víc. Za nimi skončili výrobci ze Středočeského kraje a Vysočiny, kteří odprodali o zhruba 1 500 tun méně. Na celkové tuzemské výrobě masa, která přesáhla 103 000 tun, se Jihočeši podíleli necelými 15 procenty. Vyplývá to z údajů Českého statistického úřadu.

Prim si jihočeští farmáři připsali u vepřového masa. Toho za první tři měsíce vyrobili 12 081 tun. Byla to sedmina veškeré domácí produkce. Loni za stejné období dodali na jatky o deset procent vepřového méně. Vyšší produkci zaznamenali chovatelé i v hovězím mase. Zpracovatelé ho odebrali skoro 3 000 tun, meziročně o pět procent víc. Rostla výroba i skopového a jehněčího. Třetinový pokles nastal jen v dodávkách koňského masa.

Mezi regiony zaznamenaly nejvyšší růst produkce v Ústeckém kraji, kde letos zemědělci vyrobili o 14,5 procenta masa víc, konkrétně přes 4 500 tun. Růst výroby pak evidovali už jen v Pardubickém kraji, na Vysočině a v Olomouckém kraji.

Výroba masa vyjma drůbežího v Česku se za první tři měsíce meziročně snížila o 0,6 procenta na 103 751 tun. Nižší, o necelé procento, byla jak produkce hovězího, tak i telecího. Naopak nejvíce rostla výroba skopového, a to skoro o polovinu.

Fúze Babišova Agrofertu s První žateckou zřejmě s podmínkami

Brno (bo) – Antimonopolní úřad zřejmě bude po skupině Agrofert kvůli plánované fúzi s První žateckou požadovat splnění podmínek, které zajistí rovnováhu na trhu. Podobný postup úřad volí, jen pokud má podezření, že by akvizice mohla poškodit zákazníky nebo konkurenci. Dopady fúze, která vyvolala zájem kvůli nedávné kritizované schůzce předsedy úřadu Martina Peciny s majitelem Agrofertu Andrejem Babišem, by měl úřad vyhodnotit zhruba do měsíce, řekl šéf sekce hospodářské soutěže ÚOHS Robert Neruda.

Úřad za poslední skoro tři roky nezakázal žádnou z více než 150 posuzovaných fúzí, jen několik jich povolil s podmínkami. Několikrát už povolil akvizici i skupině Agrofert, šlo o získání firem Kostelecké uzeniny, Agrotec, Agri CS či OSEVA.

Fúzi jedné z největších zemědělských a potravinářských skupin v Česku s První žateckou posuzují Pecinovi lidé od ledna, vzali si na ni delší pětiměsíční lhůtu. Zkoumají, zda by firma koupí První žatecké nezískala na některých trzích dominantní postavení. „Firma už na některých trzích dosáhla takové velikosti, že by to mohl být problém," přiblížil Neruda s tím, že případ ještě zdaleka není ukončen. Sám předseda úřadu o fúzi nerozhoduje, zabývá se až případným odvoláním.

S Babišem se dle svých slov jen letos setkal nejméně pětkrát. Podnikatel se prý zajímal o problematiku veřejné podpory a právě o řízení o fúzi, Pecinu upozorňoval na průtahy v řízení. „Z tohoto pohledu tedy nebyla schůzka s panem Babišem ničím zvláštním, tím spíše, že společnost Agrofert Holding a. s. patří mezi firmy, které mají s úřadem velmi čilý styk a pan Babiš patří mezi manažery, kteří si neváhají stěžovat," uvedl Pecina.

Za schůzku v jednom pražském autosalonu si ale vysloužil kritiku řady politiků i odborníků. Svůj postup opět obhajoval. Schůzky mimo úřad jsou prý běžnou součástí jeho programu. Nyní chce přímo od podnikatelů vědět, zda se s ním chtějí stýkat dál mimo úřad, nebo jen v brněnském sídle ÚOHS. „Nevidím důvod, proč bych měl zalézt do ulity. Pokud budou ty ohlasy takové, že předseda úřadu má sedět v Brně, tak tu svoji současnou praxi můžu změnit," uvedl. Doplnil ale, že by to dle něj bylo ke škodě věci.

Pecina už v minulosti vzbudil na politické i odborné scéně rozruch několikrát. Například když se vyjadřoval k postoji současné vlády k jaderné energii. Stejně jako tehdy i nyní byla jednou z jeho hlavních kritiček místopředsedkyně zelených Dana Kuchtová, s níž vede Pecina spory už od dob jejího působení ve sdružení Jihočeské matky a jeho působení na ministerstvu průmyslu a obchodu.

Komoditní zpravodajství

VÝVOJ CZV JATEČNÝCH ZVÍŘAT

Během 28. týdne (7. 7. – 13. 7.) se ve sledovaných podnicích porazilo, klasifikovalo a ocenilo podle SEUROP normy o 240 ks dospělého jatečného skotu méně než v předchozím týdnu. Porážky byly nižší u ml. býků (-146 ks), u krav (-89 ks) a u jalovic (-5 ks). Největší podíl na porážkách měli ve 28. týdnu ml. býci 41,2 %, pak krávy 37,0 %, býci 13,2 % a jalovice 8,6 %. Celková cena skotu klesla (-0,34 Kč/kg JUT) ve srovnání s předchozím 27. týdnem na 64,31 Kč/kg JUT. Cena ml. býků celkem se mírně snížila (-0,22 Kč/kg JUT) na 71,02 Kč/kg JUT (39,02 Kč/kg ž. hm.). Celková cena býků klesla (-1,00 Kč/kg JUT) na 68,95 Kč/kg JUT (37,89 Kč/kg ž. hm.). Celková cena krav stagnovala na 54,66 Kč/kg JUT (28,18 Kč/kg ž. hm.). Celková cena jalovic klesla (-1,55 Kč/kg JUT) na 56,29 Kč/kg JUT (29,78 Kč/kg ž. hm.).

V denním sledování 15 vybraných podniků dosáhla CZV jatečných býků tř. SEUR ve 27. týdnu v průměru 71,93 Kč/kg JUT (39,52 Kč/kg ž. hm.) a ve 28. týdnu 71,75 Kč/kg JUT (39,42 Kč/kg ž. hm.). V následujících čtrnácti dnech očekáváme vývoj cen jatečného skotu bez výrazných změn.

V průběhu 27. týdne dochází k propadu ceny jatečných prasat (-1,23 Kč/kg JUT) na 43,51 Kč/kg JUT a ve 28. týdnu následuje další pokles, za třídy S-T (-1,07 Kč/kg JUT) na 42,44 Kč/kg JUT (33,03 Kč/kg ž. hm.). Ve sledovaných podnicích se porazilo o 1 922 ks jateč. prasat více než v předchozím týdnu. Největší nárůst poražených prasat byl ve tř. E (+1 173 ks) a ve tř. U (+748 ks). Méně prasat se porazilo pouze ve tř. S (-176 ks). Do tříd SEU bylo zařazeno 94,9 % prasat za prům. cenu 42,87 Kč/kg JUT (33,36 Kč/kg ž. hm.). Tato cena je nižší o 1,04 Kč/kg JUT ve srovnání s cenou dosaženou v předch. týdnu. Zmasilost se ve 28. týdnu výrazněji změnila pouze ve tř. T (+2,01 %) na 51,82 % a ve tř. P (-1,29 %) na 36,28 %.

Ve 28. týdnu se prům. porážk. hmotnost v živém pohybovala ve tř. S až P v rozpětí od 106 do 129 kg. V nejvíce zastoupené tř. E dosáhla porážk. hm. 110 kg ž. hm., tj. o 1 kg méně než v předchozím týdnu. Z denního sledování CZV jatečných prasat tř. SEU u 15 vybraných podniků je vidět, že ve 27. týdnu cena dosáhla v průměru 43,95 Kč/kg JUT (34,20 Kč/kg ž. hm.) a ve 28. týdnu 42,90 Kč/kg JUT (33,38 Kč/kg ž. hm.).

Do konce července očekáváme zpomalení poklesu cen jatečných prasat. CZV v jednotlivých kategoriích jsou uváděny v Kč/kg JUT za studena. Ve 28. týdnu obchodovalo se selaty málo podniků, proto uvádíme údaje za 27. týden. Selata o prům. hm. 22,3 kg se prodávala za 1 392 Kč/ks. Selata nad 25 kg dosáhla prům. hm. 25,6 kg a realizovala se za prům. cenu 1 407 Kč/ks. Nestandardní selata dosáhla prům. hm. 21,5 kg a prodávala se po 628 Kč/ks.

Všechny výše uvedené ceny jsou realizační ceny bez DPH.

Měsíční bilance výběrového souboru podniků

ČERVEN - situace na trhu masa vybraných podniků ČR

Čísl pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ČERVEN 2008	ČERVEN 2007	Indexy Index 08/07	Indexy 6.08/ /5.08	Leden až červen 2008	Leden až červen 2007	Leden až červen Index 08/07
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	Porážky celkem	t ž. hm.	22 100	23 383	94,5	91,7	143 788	146 706	98,0
2	Porážky skotu	t ž. hm.	5 196	4 871	106,7	97,8	32 824	30 697	106,9
3	Porážky prasat	t ž. hm.	16 874	18 484	91,3	90,0	110 695	115 794	95,6
4	Jat. výroba masa	t b. hm.	14 555	15 292	95,2	91,6	94 969	96 660	98,3
5	Spotřeba masa na výrobu	t b. hm.	25 746	26 028	98,9	92,5	159 086	158 379	100,4
6	Spotřeba hovězího masa	t b. hm.	3 586	3 840	93,4	91,1	22 746	23 125	98,4
7	Spotřeba vepřového masa	t b. hm.	20 164	19 916	101,2	93,2	123 737	122 972	100,6
8	Zásoby masa	t b. hm.	7 008	6 439	108,8	98,4			
9	Výroba výrobků z masa celkem	t	27 430	27 560	99,5	94,5	167 049	168 446	99,2
10	Výroba masa výsekového	t	12 553	13 031	96,3	94,0	76 918	82 272	93,5
11	Výroba masných výrobků	t	14 511	14 164	102,4	94,4	87 913	84 326	104,3
12	Výroba masových konzerv	t	366	365	100,3	126,2	2 218	1 848	120,0
13	Odbyt výrobků z masa	t	27 852	28 420	98,0	93,8	169 526	172 947	98,0
14	Tržní odbyt výrobků z masa	t	27 309	27 912	97,8	93,9	165 977	169 037	98,2
15	Tržní odbyt výsekového masa	t	12 048	13 133	91,7	92,2	75 674	82 388	91,9
16	Tržní prodej hovězího výs. masa	t	1 798	1 936	92,9	93,2	11 321	12 772	88,6
17	Tržní prodej vepř. výsek. masa	t	10 124	10 995	92,1	94,6	63 133	68 442	92,2
18	Tržní prodej masných výrobků	t	14 896	14 550	102,4	95,4	88 112	84 633	104,1
19	Zásoby hotových výrobků	t	4 362	3 721	117,2	105,6			
20	Prům. porážková hmotnost skotu	kg ž.hm./ks	582,3	602,3	96,7	99,4	585,8	596,7	98,2
21	Prům. porážková hm. prasat SEU	kg ž.hm./ks	110,6	110,2	100,4	99,0	112,6	112,7	99,9

Pramen: TIS ČR SZIF; Pozn.: b. hm. = bilanční hmotnost = maso s kostmi

PORÁŽKY, DOVOZ-VÝVOZ

V červnu 2008 bylo ve sledovaných podnicích poraženo celkem 22 100 t jatečných zvířat v živé hmotnosti (-8,3 %). Jatečného skotu bylo poraženo 5 196 t v ž. hm. (-2,2 %) a prasat 16 874 t v ž. hm. (-10 %). Celkové porážky pro cizí ve mzdě se během měsíce snížily na 167 t ž. hm. a činily u skotu 105 t ž. hm. a u prasat 62 t ž. hm. V průběhu měsíce června dovezly sledované podniky o pouhých 12 t více masa než v květnu. Celkový objem dovozu (2 971 t) se skládal ze 103 t hovězího masa, 2 550 t vepřového masa, 5 t koňského masa a 313 t drůbežího masa. Vývoz masa a masných výrobků se zvýšil o 14 t na 423 t. Spotřeba drůbežího masa v červnu klesla o 12,6 %, jak ve srovnání s předchozím měsícem (na 1 964 t), tak ve srovnání s červnem minulého roku.

VÝROBA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

V červnu vyrobily sledované podniky 14 555 t masa, z tohoto objemu bylo 2 679 t hovězího masa a 11 861 t vepřového masa. Ve srovnání s předchozím měsícem bylo vyrobeno méně masa hovězího (-4,5 %) i vepřového (-9,2 %). Celková výroba výrobků za měsíc červen klesla o 1 588 t a dosáhla 27 430 t. Výsekového masa bylo vyrobeno 12 553 t (-6 %), masných výrobků 14 511 t (-5,6 %) a konzerv 366 t (+26,2 %). Tržní odbyt hovězího výsekového masa klesl u sledovaných podniků o 6,8 % na 1 798 t a u vepřového výsekového masa klesl o 5,4 % na 10 124 t.

VÝVOJ PRŮMĚRNÝCH NÁKUPNÍCH CEN JATEČNÉHO SKOTU A PRASAT

Průměrná nákupní cena jatečného skotu celkem (33,77 Kč/kg ž. hm.) se zvýšila ve srovnání s předch. měsícem (+0,18 Kč/kg ž. hm.). Ve srovnání se stejným měsícem minulého roku byla cena jatečného skotu nižší o 0,44 Kč/kg ž. hm. CZV jatečných býků tř. SEUR stagnovala ve srovnání s předchozím měsícem (-0,11 Kč/kg ž. hm.) a dosáhla 39,38 Kč/kg ž. hm. (71,67 Kč/kg JUT). CZV jatečných jalovic tř. SEUR stoupla (+0,68 Kč/kg ž. hm.) a činila 32,17 Kč/kg ž. hm. (60,80 Kč/kg JUT). CZV jatečných krav tř. EUR stoupla (+0,66 Kč/kg ž. hm.) na 31,18 Kč/kg ž. hm. (60,49 Kč/kg JUT). Průměrná CZV jatečných prasat celkem stoupla ve srovnání s minulým měsícem o 3,66 Kč/kg ž. hm. na 33,69 Kč/kg ž. hm. (43,29 Kč/kg JUT). CZV jatečných prasat tř. SEU stoupla (+3,41 Kč/kg ž. hm.) na 34,71 Kč/kg ž. hm. (44,60 Kč//kg JUT). Ve srovnání s červnem loňského roku byla cena prasat tř. SEU vyšší o 4,20 Kč/kg ž. hm.

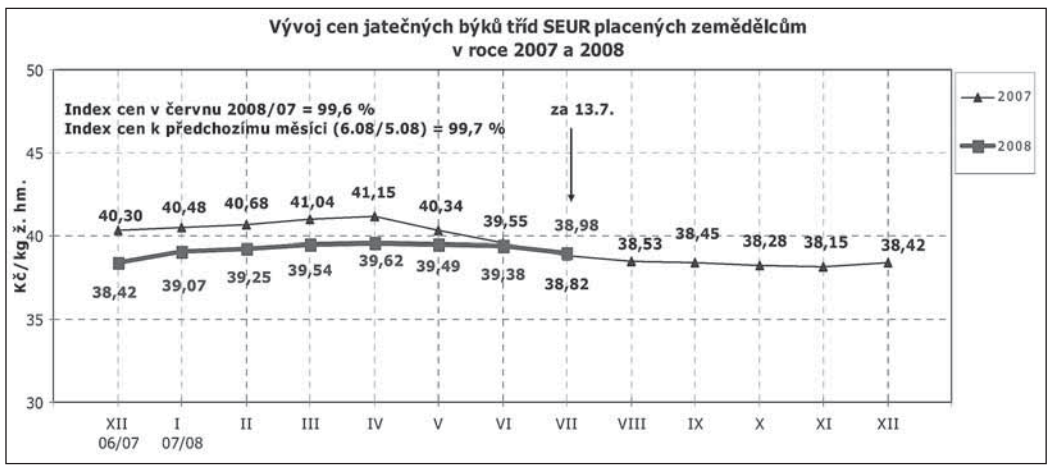
VÝVOJ OBCHODNÍCH CEN VÝSEK. MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

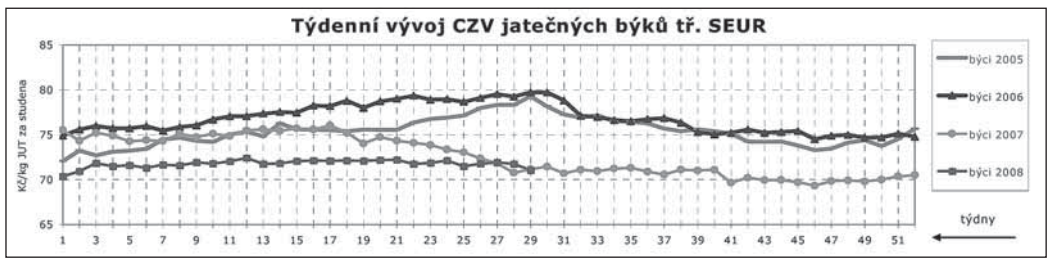
Průměrná obchodní cena hovězího výsekového masa se snížila (-0,13 Kč/kg) na 106,92 Kč/kg ve srovnání s cenou v květnu. V porovnání s červnem minulého roku byla cena hovězího výsekového masa nižší (-2,05 Kč/kg). Průměrná CPV vepř. výsekového masa stoupla o 4,13 Kč/kg v porovnání s minulým měsícem a dosáhla v průměru 60,22 Kč/kg. Ve srovnání s červnem minulého roku byla CPV vepřového výsekového masa vyšší o 5,43 Kč/kg.

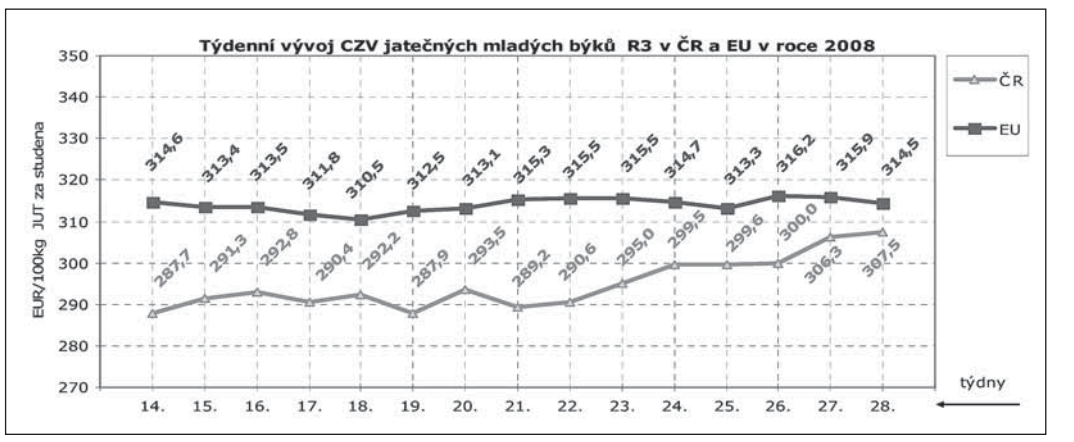
ČERVEN – vývoj cen na trhu masa vybraných podniků ČR

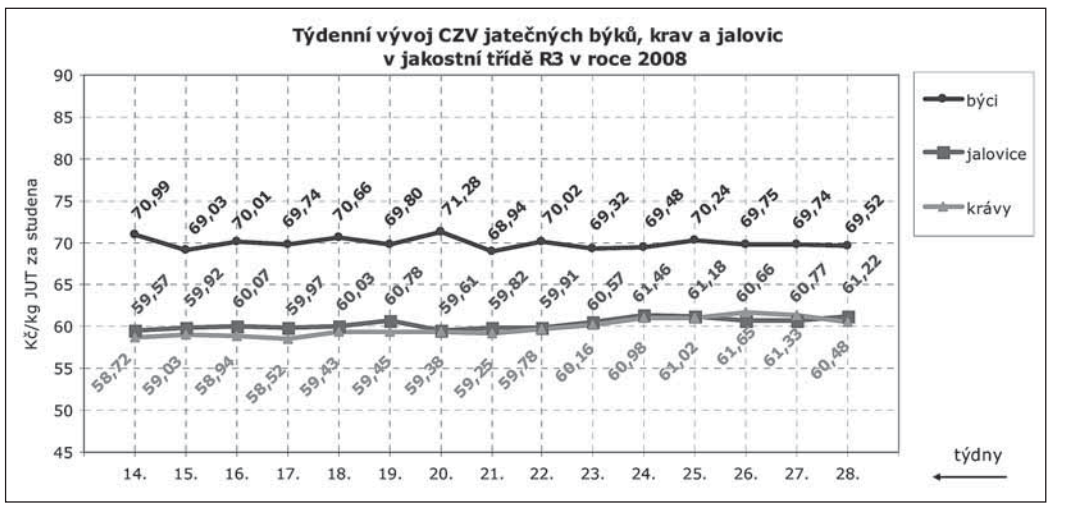
Čísl pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ČERVEN 2008	ČERVEN 2007	Indexy Index 08/07	Indexy 6.08/ /5.08	Leden až červen 2008	Leden až červen 2007	Leden až červen Index 08/07
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	NC skotu celkem	Kč/kg ž. hm.	33,77	34,21	98,7	100,5	33,20	34,31	96,8
2	NC skotu tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	36,67	36,61	100,2	100,4	36,28	37,04	97,9
3	NC býci tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	39,38	39,55	99,6	99,7	39,40	40,54	97,2
4	NC jalovice tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	32,17	31,89	100,9	102,2	31,32	31,59	99,1
5	NC krávy tř. EUR	Kč/kg ž. hm.	31,18	30,61	101,9	102,2	29,93	29,86	100,2
6	NC prasat celkem	Kč/kg ž. hm.	33,69	29,35	114,8	112,2	28,18	26,84	105,0
7	NC prasat SEU	Kč/kg ž. hm.	34,71	30,51	113,8	110,9	29,33	27,65	106,1
8	OC hovězí výsekové maso	Kč/kg	106,92	108,97	98,1	99,9	108,23	108,61	99,7
9	OC vepřové výsekové maso	Kč/kg	60,22	54,79	109,9	107,4	54,37	52,46	103,6
10	OC uzenin	Kč/kg	68,99	70,23	98,2	99,8	68,60	69,76	98,3
11	OC masových konzerv	Kč/kg	62,67	64,85	96,6	99,8	63,66	65,80	96,7

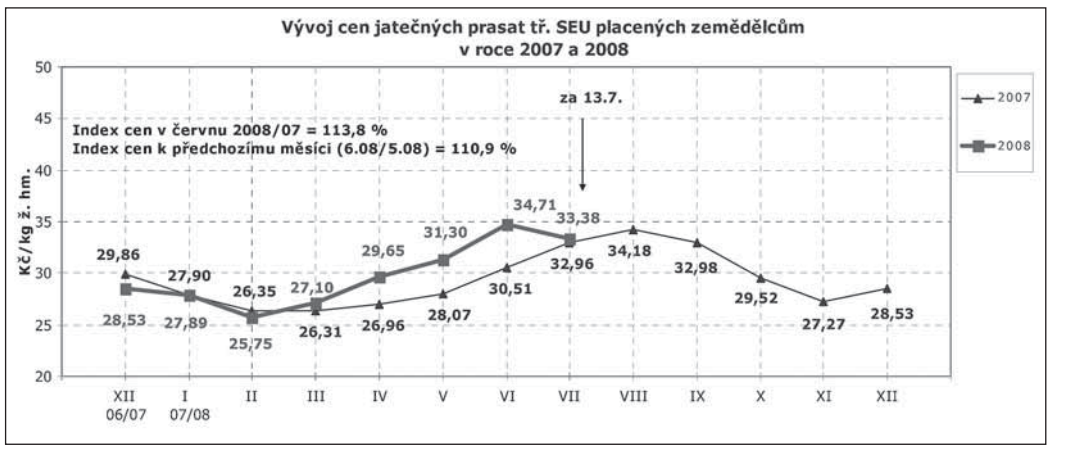
Pramen: TIS ČR SZIF; Pozn.: NC = nákupní cena bez DPH, OC = obchodní cena bez DPH

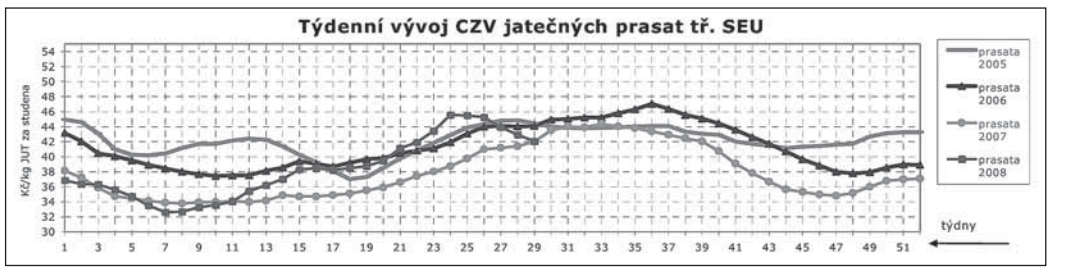


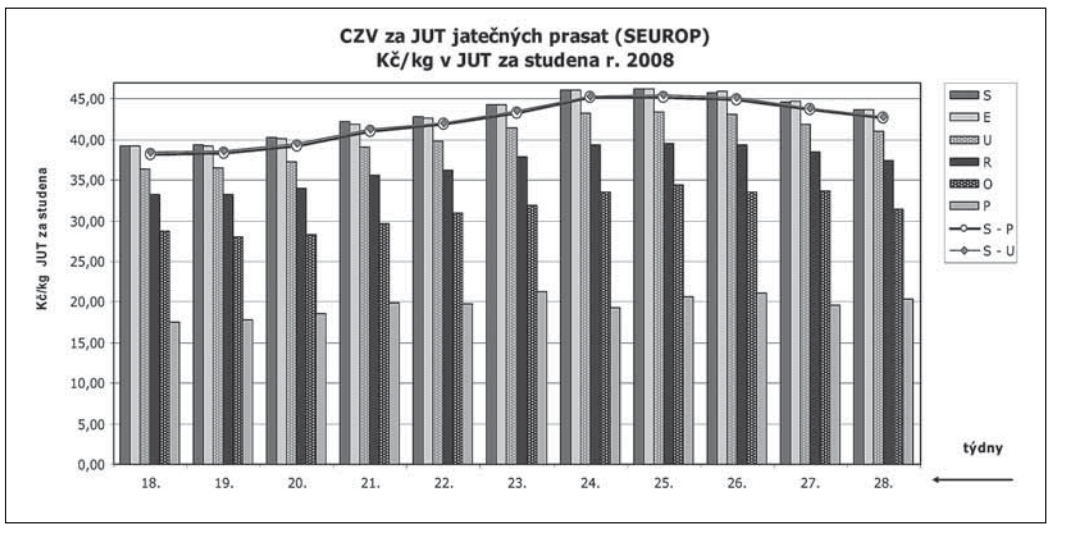


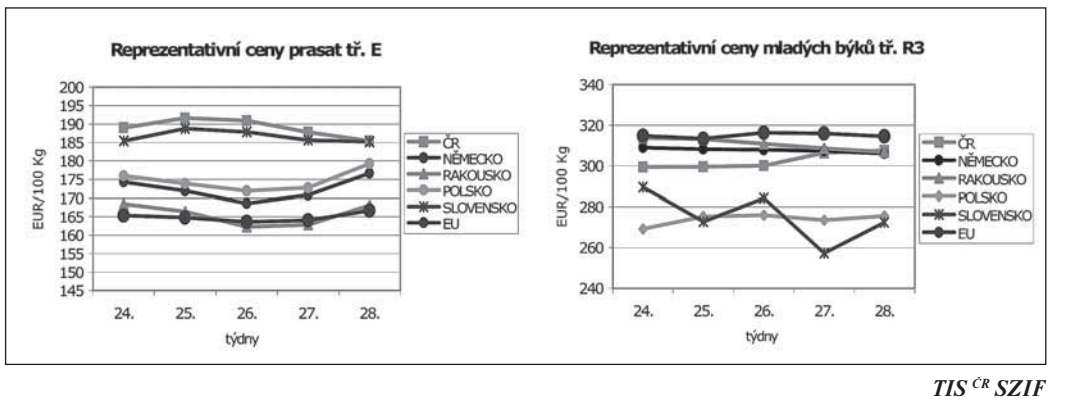












TIS ČR SZIF

Dobroty z plachetky

Zažil jsem Henan v zimě v době kalamity, nyní v létě se mi představil ve své kráse naplno. Je to střední část Číny, kde je rozvinuté zemědělství a potravinářství, mnoho zeleně a hodně nádherných památek. Neodpustil jsem si poslat obrázek běžného života v ulicích měst této provincie. Na dalším je něco u nás dost nepředstavitelného, běžně se v ulicích měst prodávají takto potraviny, nikdo s tím nemá problém, ani prodávající ani kupující.

Text a foto: Martin Bouška

Čína, země kulinářským potěšením zasvěcená

Peking (bo) – Mnozí Číňané pamatují doby, kdy tradiční uvítání: „Už jste jedli?“ znělo v Pekingu jako špatný vtip. Ještě v 80. letech minulého století bylo čínské hlavní město pochmurným místem, kde některé základní potraviny byly na příděl, státní kantýny rozlévaly kašovitou stravu do otlučených smaltovaných misek a restaurací byla jen hrstka a daleko od sebe.

V současném Pekingu jsou restaurace na každém rohu, otevřené kdykoli a nabízející regionální kuchyně všech druhů. Odrážejí tak lépe než cokoli jiného úžasný čínský ekonomický úspěch po téměř třech desetiletích horečného růstu.

Od ručně tažených nudlí vařených al dente pocákaných osvěžujícím černým octem ze severní provincie Šan-si přes malé kuřecí kousky utopené v hoře sušeného chilli z jihozápadního S‘-čchuanu až po sytá, sladká dušená masa z východních oblastí Číny – v pekingských restauracích jsou škály jídel, které uspokojí jakékoli chuťové buňky. A nelze zapomenout na pokrmy prodávané přímo na ulici – ručně dělané briošky s vepřovým masem, kandované ovoce a vejce, salát a křupavé smažené kobylihy zabalené do čerstvě udělané moučné palačinky, které připomínají burrito v čínském stylu. A to jsou jen pochoutky čínské provenience.

Je libo suši a sašimi? Čerstvé z oceánu. Perské grilované maso se šťávou? V centru Pekingu. Smažené ryby a brambůrky? Ve strouhance nebo chlebové střídce, stačí si vybrat. Řecká, vietnamská, italská, německá, francouzská, etiopská, španělská, singapurská, dokonce i košer kuchyně, seznam by mohl pokračovat do nekonečna.

„Jednoduše řečeno jsme pokročili od jídla sloužícího k prostému naplnění žaludku do stadia, kdy jsme otevření kompletním potěšením ze stolování,“ říká Chitty Chungová, šéfredaktorka pekingského časopisu Food & Wine. To znamená nejen pozornost věnovanou prostředí restaurace, pochopení úlohy šéfkuchaře, kvality služeb, ladění jídla a vína či nutriční vyváženosti, ale také ochotu zkoušet nové věci, říká Chungová. „Lidem se otvírají oči a začínají být světovější. Jsou připraveni přijímat a ochutnávat jídlo z jiných částí zeměkoule,“ dodává.

A rozhodně mají z čeho vybírat. V Pekingu je nyní více než 40 000 restaurací, z toho 90 procent soukromých. To se hodně liší od několika tisícovek státních stravoven, které se daly ve městě najít začátkem 80. let, říká Che Č‘-fu, generální tajemník pekingského Svazu potravinářského a nápojového průmyslu.

Jejich škála sahá od těch nejprostších rodinných podniků přes okázalé (například Whampoa Club, kde si člověk může užít česnekovou zmrzlinu servírovanou v jídelně umístěné nad velkým, zaskleným rybníčkem se zlatými rybkami) až po bizarní. Jak jinak označit restauraci Guo Li Zhuang, která servíruje penisy a varlata různých zvířat včetně psů, jaků či býků, připravovaných rozmanitými způsoby?

Celkem pekingské restaurace vydělávají více než čtyři miliardy dolarů ročně a jejich zisky stále rostou. Lukrativní trh znamená nejen narůstající počet restaurací v ulicích, ale také přitažlivé lákadlo pro velká jména světového kulinářství, a to navzdory loňským skandálům kolem zdraví nebezpečných produktů se značkou Made in China.

Šéfkuchař Daniel Boulud, kultovní postava newyorské gastronomie, jenž přilákal pozornost médií „hamburgerem“ ze svíčkové za 150 dolarů, který naplnil masem dušeným v červeném víně, husími játry a černými lanýži, se čerstvě usadil v prostorách bývalého amerického velvyslanectví. Le Pré Lenôtre, sesterská restaurace pařížského podniku Le Pré Catelan, který má tři michelinské hvězdičky, byla za velké pozornosti otevřena v Pekingu. A minulý měsíc Zagat, globální kulinářský průvodce se silným zázemím na americkém trhu, spustil pekingskou edici.

Před tímto gastronomickým boomem nabízely skrovné restaurace jen omezený počet jídel. Otevíraly pozdě, zavíraly brzy a číšníci jako by soutěžili, kdo bude nejnepříjemnější. Státní obchody měly na pultech a v regálech jen omezené množství základních potravin včetně masa, oleje či vajec. Mléka, jogurtu, chleba, zavařovaného ovoce a místního alkoholu paj ťiou byl dostatek. Ale to už je pryč. „Dneska můžeme jíst, co se nám zlíbí, bez ohledu na sezonní či geografická omezení,“ říká Sü I-min, šéfredaktor časopisu Chinese and Foreign Food. „I když ceny potravin stoupají, chuť lidí na dobré jídlo se nezměnila,“ dodává. „Stravování se stalo kulturou.“

FAO čeká letos rekordní sklizeň obilovin, trh ale zůstane napjatý

Řím (dra) – Světová produkce obilovin by se v letošním roce měla zvýšit o 2,8 procenta na rekordních 2,18 miliardy tun. Světové trhy obilí, kde v posledním roce ceny vylétly prudce vzhůru, však zůstanou napjaté. Předpověděla to ve své zprávě o výhledu úrody Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství FAO.

Rekordní produkce by podle FAO měla přispět ke zlepšení poměru mezi světovou nabídkou a poptávkou v době, kdy prudký růst cen potravin zvyšuje riziko hladovění v nejchudších zemích světa. Světové zásoby obilovin však ze současných 30letých minim oživí jen minimálně, předpokládá organizace.

FAO předpovídá, že ceny obilovin zůstanou vysoké, zejména kvůli záplavám v USA, které zde poničily úrodu kukuřice; tato plodina přitom v minulých letech zvedla nárůst cen obilnin, protože se v USA začala rozsáhle používat k výrobě bioetanolu. „Světové ceny obilovin zůstanou na vysokých úrovních a hlavní obiloviny bude držet nahoře napjatá nabídka kukuřice ve Spojených státech,“ uvedla FAO.

Největší přírůstek zaznamená v letošní sklizni pšenice, u níž se osetá plocha ve všech oblastech podstatně rozšířila. Produkce hrubozrnných obilnin jako kukuřice zůstane na loňské vysoké úrovni, kvůli záplavám v USA však bude nižší, než se původně čekalo. Sklizeň rýže bude proti loňsku vyšší jen mírně, uvádí FAO.

V chudých zemích, které vykazují potravinové deficity, se čeká zvýšení produkce obilnin o 1,2 procenta. Výrazné přírůstky zaznamená Čína a Indie, zatímco v ostatních zemích bude růst pomalejší, předpovídá FAO.

Počet varování před nebezpečnými potravinami v EU roste

Brusel (dra) – Počet varování před nebezpečnými potravinami v Evropské unii roste. Vyplývá to z výroční zprávy varovného systému RASFF, kterou zveřejnila Evropská komise. Loni úřady napříč Evropským společenstvím obdržely více než 7 300 hlášení, která měla upozorňovat na nebezpečné produkty. To je o zhruba 13 procent více hlášení než v roce předchozím.

Podle Bruselu nicméně nárůst hlášení neznamená, že se kvalita potravin musí nutně rok od roku zhoršovat, naopak to může znamenat, že se vylepšuje ochrana spotřebitelů a celý systém se stává efektivnější. „Stává se i modelem pro ostatní země světa, které hledají cesty, jak vylepšit ochranu spotřebitelů,“ řekla novinářům eurokomisařka Andrulla Vasilliuová.

Nejčastěji se varování před nebezpečnými potravinami týká přítomnosti škodlivých mikroorganismů, přítomnosti cizích těles (například skleněných střepů v jogurtech) či těžkých kovů (například rtuti v těle ryb).

Roste ovšem i počet varování před některými dovezenými potravinami. Jde například o ořechy a sušené ovoce z Turecka, kde se často objevuje zvýšený výskyt takzvaných aflatoxinů, které mohou v některých případech vést k otravě lidského organismu. Varování se však stále častěji objevují i v případě rtuti v těle ryb. Klesá naopak počet hlášení o výskytu aflatoxinů v případě pistáciových oříšků z Íránu.

FAO chce zachránit sklizeň chudých zemí v letech 2008 a 2009

Řím (dra) – Generální ředitel Organizace OSN pro výživu a zemědělství FAO Jacques Diouf oznámil, že tato specializovaná agentura OSN poskytne osivo a krmivo 54 zemím zasaženým potravinovou krizí, aby tak zachránila sklizeň pro letošní a příští rok. Vyjádřil přání, aby tento plán vedl k brzkému zvýšení pomoci zemědělcům.

„Aby se nejchudší země, především v Africe, z potravinové krize dostaly, musejí dokázat samy vyrobit to, co potřebují,“ řekl generální ředitel FAO agentuře AFP v jejím sídle v Římě. „Proto trváme na nezbytnosti okamžitých opatření ke stimulaci zemědělské výroby,“ uvedl.

„Cílem této iniciativy je zajistit úspěšnou zemědělskou produkci v sezoně 2008–2009 a zmírnit tím dopad vzestupu cen, zvláště u osiva, krmiva a pesticidů, které rostly rychleji než ceny potravin,“ uvedl Jacques Diouf. Připomněl, že v Africe se používá v průměru jen devět kilogramů osiva na hektar, zatímco v Evropě to je 250 kilogramů.

Program, do něhož FAO investovala 21 milionů dolarů (336 milionů Kč), umožní dodávat zemědělcům vstupní suroviny počínaje červencem po dobu jednoho roku. „Doufáme rovněž, že se na takovém typu iniciativ a projektů v mnohem širším měřítku bude podílet mezinárodní společenství,“ zdůraznil Jacques Diouf.

Podle FAO budou země, které jsou nejvíce postiženy růstem cen, potřebovat v letech 2008–2009 nejméně 1,7 miliardy dolarů (17,2 miliardy Kč), aby oživily své zemědělské systémy, které byly po desítky let zanedbávány.

„V dlouhodobé perspektivě bude zapotřebí na 24 miliard dolarů (384 miliard Kč), aby byla posílena zemědělská produkce v nejchudších zemích,“ zdůraznil generální ředitel FAO a připomněl, že loni počet hladovějících ve světě vzrostl o 50 milionů jen z důvodu zvýšení cen potravin.

U příležitosti červnového římského summitu FAO a po něm mezinárodní společenství přislíbilo dary ve výši více než 20 miliard dolarů (320 miliard Kč). Velká část těchto financí však ještě není k dispozici, připomněl Jacques Diouf.

Vyzval sedm nejvyspělejších zemí světa a Rusko, sdružených ve skupině G8, které nyní jednají v Japonsku, aby své závazky týkající se rozvojové pomoci dodržely.

Summit G8 se věnoval Africe a dopadům cen potravin a ropy

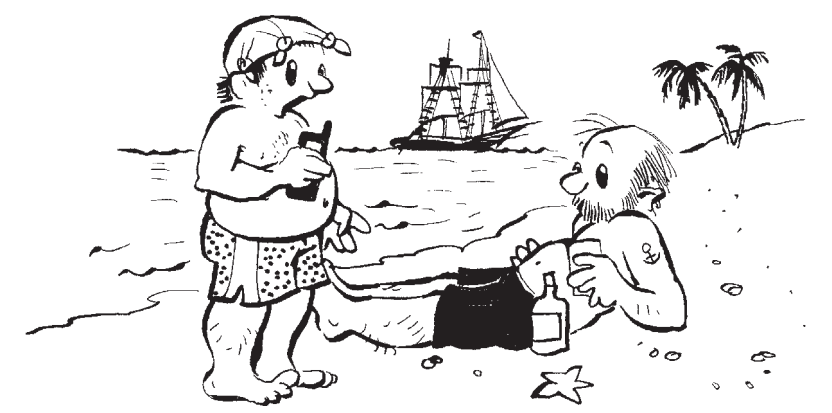
Tójako (Japonsko) (dra) – Vedoucí představitelé osmi hospodářsky mocných zemí světa (G8) se během svého červencového summitu sešli s čelnými činiteli některých afrických zemí, debatovali o rostoucích cenách potravin, snažili se dohodnout na odsouzení režimu v Zimbabwe a dosáhnout shody na konkrétnějších krocích vedoucích ke snížení emisí skleníkových plynů. Ukutečnila se i řada bilaterálních schůzek, zejména s ruským prezidentem Dmitrijem Medveděvem, jenž mimo jiné varoval amerického kolegu George Bushe před umístěním protiraketové základny v Litvě.

Šéfové OSN a Světové banky během třídenní schůzky v severojaponském letovisku Tójako vyzvali mezinárodní společenství ke zmírňování dopadů prudce zdražených potravin na desítky milionů chudých.

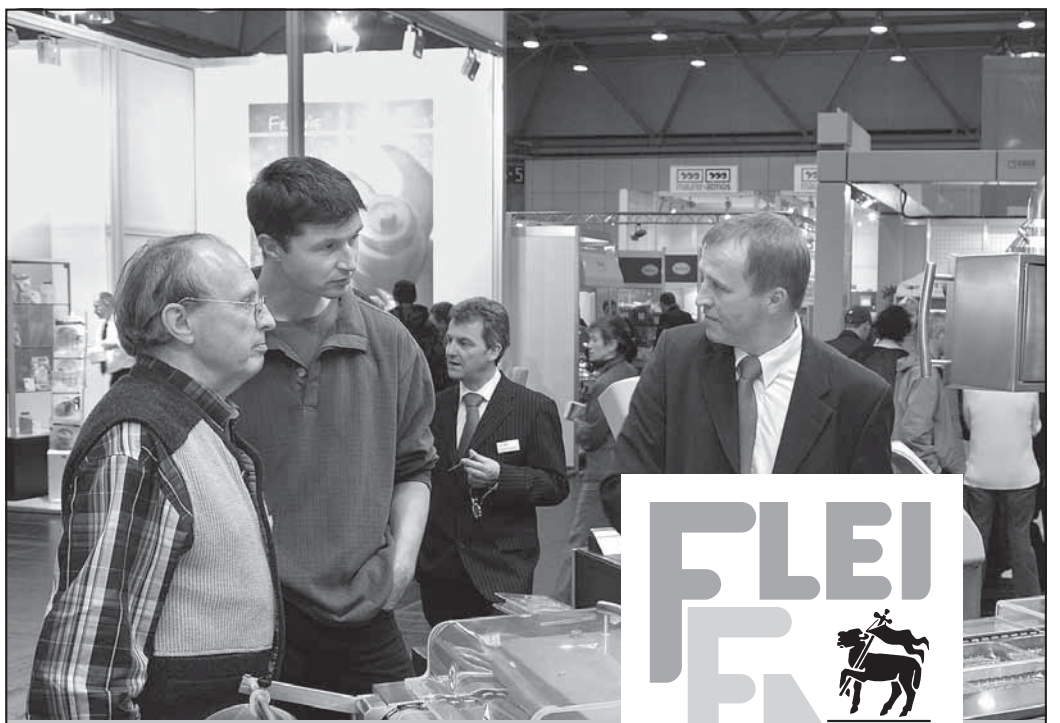
„Vysoké ceny potravin již začínají rušit pokroky dosažené rozvojem,“ řekl generální tajemník OSN Pan-Ki-mun. Světové vůdce vyzval, aby neprodleně poskytli zemím v nouzi potravinovou pomoc i hnojiva a osivo pro letošní setí.

Prezident Světové banky (SB) Robert Zoellick prohlásil, že je naléhavě nutné získat deset miliard dolarů na potravinovou a peněžní pomoc. Podle Zoellicka se další nebezpečí pro chudé země skrývá v rekordně vysokých cenách ropy, protože ty kromě dopravy prudce zdražují také hnojiva. Podle studie SB by se kvůli drahým potravinám mohlo propadnout pod hranici chudoby přes 100 milionů lidí, z toho 30 milionů Afričanů.

Summit G8 se také před třemi lety zavázal, že do roku 2010 zdvojnásobí pomoc Africe ve srovnání s rokem 2004. Šlo o navýšení o 25 miliard dolarů, z nichž Afrika prozatím nedostala ani čtvrtinu. Ceny obilnin se od počátku loňského roku více než zdvojnásobily a z toho jen letos stouply asi o 60 procent. Podle studie Světové banky by kvůli drahým potravinám mohlo propadnout pod hranici chudoby přes 100 milionů lidí, z toho 30 milionů Afričanů.



Neznáte náhodou volací číslo do Česka? Dovolená končí, tak musím objednat manželku ke kadeřnici a sebe k řezníkovi. (sch)



FLEIFA

Odborný veletrh řeznického řemesla

20.– 22.09. 2008
Výstaviště v Lipsku

SACHSEN-BACK

Současně s veletrhem SACHSENBACK

Pospolitost posiluje – řezníci profitují z pekařů

Tvůrčí řeznické řemeslo má pečivo v nabídce a může se v Lipsku na souběžně konaném veletrhu SACHSENBACK informovat o nejnovějších trendech. Maso a chleba – to se k sobě hodí!

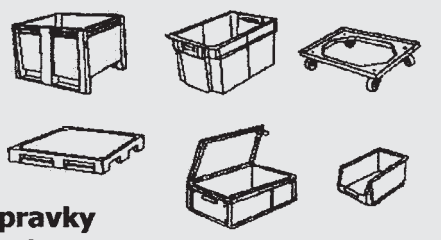
www.fleifa.de

viva

KVALITA konzervovaných výrobků z jižních Čech

PT servis - konzervárna
Purkyňova 1000
390 02 Tábor

ALLIBERT
TRANSPORTNÍ A SKLADOVACÍ TECHNIKA



Dodává:
- přepravky
- palety
- vozíky
- regály
- izoterm. přepravky
- podlahové prvky

VŠE Z PLASTICKÝCH HMOT
ZARUČENÁ PEVNOST DO – 40 °C
Více informací získáte v našem katalogu. Zašleme zdarma.

MPE Weber
MPE, U Chaloupek 13
182 54 Praha 8-Ďáblice
Tel./fax: 283 910 508
www.allibert.cz

POTRAVINÁŘSKÁ Revue — Potravinářský zpravodaj — ŘEZNICKO/UZENÁŘSKÉ noviny

- ☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 280,- Kč
- ☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 360,- Kč
- ☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 144,- 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

ŘEZNICKO-UZENÁŘSKÉ NOVINY, list Českého svazu zpracovatelů masa. Vydává AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník, tel.: 296 374 656, 296 374 655, 296 374 653, šéfredaktor – 296 374 659, fax: 296 374 658, e-mail: redakce@agral.cz; run@agral.cz; http://www.agral.cz. Šéfredaktor Ing. Pavel Veselý. Inzertní servis zajišťuje administrace AGRAL s. r. o. Objednávky vyřizuje ABONT s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3., tel./fax: 222 781 521. Index 47526. ISSN 1210-3497. DTP a grafická úprava: Pavel Vodička. Tisk VS, Praha 4-Pankrác. Cena jednoho výtisku 12 Kč.