

ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

LIST
ČESKÉHO SVAZU
ZPRACOVATELŮ MASA



Ročník XV. • 17. října 2006 • Cena 12 Kč

Pětileté výročí

Před pár dny skončil další vydatný odborný seminář - naše pravidelné setkání na Skalském dvoře. Zapsal se nejen svojí odbornou kvalitou, ale i svojí společenskou stránkou a bezprostřední přátelskou atmosférou. Není proto divu, že má v kalendáři nás všech tradičně na počátku září své místo.

Když jsme večer s kolegy drželi v hale pohárek vína, kdosi utrousil: „Vzpomínáš na tyto televizory před pěti lety?“ Stáli jsme tenkrát a nevěřicně pozorovali kour z newyorských dvojčat, hořící Pentagon..., ano, bylo jedenáctého září 2001. Před několika dny toto datum po pěti letech znovu zaplavilo světová média - první stránky tisku, zprávy rozhlasu, televize. Objevily se staré i nové archivní záběry - bohužel ale ne pouze z 11. září - přibýly Bali, Madrid, Londýn a Šarm aš-Sajch, rada odhalených a nenaplněných hrozeb, ale také Afghánistán a Irák.

Na konci září se do plné pohotovosti poprvé oděla i Praha. Terorismus, děsivé výhrůžky atentátníků se dotkly už i nás. Jsem přesvědčen, že k jejich naplnění nyní nedojde. Ano, jsem optimista, ale především si to myslím proto, že teror je postaven na překvapení, na vystrašení klidné a nepřipravené společnosti. Terorismus potřebuje klid pro přípravu, ale také proto, aby to, co způsobí, ještě více vyniklo v následném šoku. Potřebuje nejen bomby, oběti a škody, ale také média, která musí výsledky teroristického činu šířit spolu se strachem. Slovo teror je odvozeno z latinského terrere - děsit, pojem terorismus zahrnuje činnost a metody, jež vyvolávají pocity strachu a hrůzy. K jakým cílům? Různým, ale rozhodně je dnes není možné zjednodušeně spojovat s cíly náboženskými.

Americký Úřad pro potlačování terorismu každoročně uvádí na svém seznamu více než třicet mezinárodních teroristických organizací, jejichž činnost považuje za nebezpečnou pro zájmy USA - Al-Kajdá, Hamás, Hizballáh, Al-Fatáh, Gama' al Islamiya, Světla stezka, Abu Saffafa, Óm šinrikjó, ETA, GIA aj., v řadě případů podporované nebo tolerované státy jako Irák, Irán, Afghánistán, Sudán, Sýrie, Kuba, Severní Korea, donedávna Libye. Rada z nich figuruje na seznamu osy zla a zájem pentagonských plánovačů o ně jistě není náhodný.

Když v roce 1881 hodil ruský anarchista doutníkovou bombu na cara Alexandra II., netušil, že se jeho čin stane nejen symbolem anarchistického hnutí, ale hlavně předehrou děsivého představení, jehož dění se stále v nedohlednu. Zprávy o atentátech z Iránu již pracují se statistikou, téměř každodenní výbuchy v Kašmíru zajímají možná jen indické čtenáře. Terorismus se však nemusí prezentovat jen dynamitem či moderními plastickými trhavinami.

V březnu 1995 zaútočili členové sekty Óm šinrikjó (Vznešená pravda) na tokijské metro. Rozptýlili v ranní dopravní špičce mezi cestující nervově paralytický bojový plyn sarin. Šestím pro všechny bylo, že látka nebyla čistá a zapáchala. V metru zahynulo dvanáct lidí a víc než pět a půl tisíce lidí se přiotrávilo, mnozí s trvalými zdravotními následky. Guru sekty Soko Sahara, předpovídající na rok 1997 konec světa, byl zatčen a v únoru 2004 odsouzen k trestu smrti, stejně jako chemici a lékaři podílející se na vývoji sarinu v tajných podzemních laboratořích na úpatí hory Rádži (zakázaná sekta má přesto dodnes asi tisíc členů).

„Útok prude jedovatým plynem sarinem v tokijském metru signalizuje nástup nového věku terorismu, v němž bomby a střely mohou být vystřídány chemickými a biologickými zbraněmi,“ prohlásil americký expert Marvin Cetron, podle nějž útoky podobné tokijskému budou následovat i v jiných částech světa (Cetron již v roce 1997 varoval Pentagon před teroristickými útoky na dopravní systémy a významné budovy).

Proč se zmiňují o terorismu v našich novinách, kde se píše obvykle o mase? Potraviny byly vždy zájemem travičů, nejen středověkých. Ale porovnávat četnost otrávené vody či obilné číše vína s možným otráveným masem na talíři je zcela neadekvátní. Přesto se o zabezpečení potravinářských podniků proti teroristickým útokům po jedenáctém září v odborných kruzích nejen mluvilo - analyzovali rizik, opatření. Mám ale pocit, že za pět let jejich podkladový papír hodně vybledl. Hlavně proto, že útok na potraviny se nekonal. Až na výjimky - několik petlahví s louhem draselným v italských minerálkách, jed na krysy ve vánočním pečivu či nález bohudik nepoužité zásohy smrtelné jedovatého ricinu. Reálně jsou i hrozby jednotlivců proti určitým podnikům či známým potravinářským výrobkům s cílem získat výkupné. Čínský kuchař otrávil v konkurenční restauraci jídlo jedem na krysy, v provincii Henna onemocnělo na 133 lidí otrávenou pesticidy z vodního zdroje jen proto, že tamní obchodník chtěl zvýšit prodej filtračních zařízení na vodu. Hloupost? Vydírání? Nebo poškozování konkurence?

Možná ale některého šílence napadne otrávit či nakazit chov zvířat a otevřít tak Pandorinu skříňku biologického terorismu, možná se pokusí o přímé otrávení masa nebo výrobku... Rozptýlení jakékoliv látky do těchto surovin je však značně problematické, především ale omezené šaržemi. Komplikují je navíc zabezpečení podniků, soustavný hygienický dozor nad výrobním i distribučním řetězcem, či systémy jako HACCP nebo RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF, Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva).

Evropské centrum a národní koordinací místa RASFF neustále vyhodnocují možná rizika a navzájem si hlásí mj. nálezy zdravotně závadných potravin a závazné výsledky z databázi každého Národního referenčního centra pro analýzu epidemiologických dat o výskytu infekčních alimentárních onemocnění, alimentárních intoxikací a epidemií z potravin a pokrmů (EPIDAT). Předmětem varování jsou i hlášení o nálezu zvířat, nadlimitních hodnotách zjištěných při kontrole cizorodých látek, o záchytech patogenních mikroorganismů v potravinovém řetězci, o surovinách a potravinách živočišného původu zabavených na hranicích a o účinných škodlivých registrovaných přípravků na zdraví lidí, zvířat, na podzemní vodu a životní prostředí atd. Její údaje jsou neustále k dispozici expertům i každému spotřebiteli, i když sotva do nich bude každý den nahlížet.

Hrozba bioterorismu jistě existuje. Bezpečnost potravin je však nyní na takové úrovni, na jaké dosud nikdy nebyla. Investice do ní jsou obrovské. Jejich součástí jsou přece i naše náklady do preventivních hygienických opatření v podnicích. Pokud se nic nestane, máme tendenci je provozně přehlížet a z ekonomické stránky náklady naopak zveličovat. Přejme si, aby tomu tak bylo co nejdéle.

Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.



Slovo předsedy



A opět máme Skalský dvůr za sebou. Nevím jak Vy, ale já jsem si už zvykl měřit svůj pracovní čas v pozdním létě na období před „Skalákem“ a po něm. Také tentokrát jsem zde strávil příjemné dva dny. Podle hovorů, kterých jsem se účastnil, tuším, že všichni ostatní též.

Znovu a znovu mě překvapuje, že v dnešní drsné době měření na vteřiny, dolary, eura, případně na ba-

rely jsme všichni schopni vystoupit z rychlíku jedoucího do stanice „ZISK“ a po dva dny se věnovat vzdělávání a společenským záležitostem. Je nesmírně vzácné se s tímto setkávat a chtěl bych poděkovat všem účastníkům, že se rozhodli přijet, a též všem, kteří jim tuto účast umožnili. Poděkovat, protože možná, aniž si to plně uvědomují, podporují starobylé a hrdé řemeslo v době, která obecně řemeslům nepřeje.

Ale abychom nezůstali pouze v vzpomínkách a sentimentu, protože to se k řezníkům jaksi programově nehodí, mluvěme též o pracovních záležitostech. První druhý den seminá-

ře zasedalo představenstvo a dozorčí rada ČSZM. Chtěl bych zmínit několik projednávaných bodů.

Samozřejmě jsme diskutovali o masné vyhlášce a standardech, které obsahuje. V této souvislosti bylo řečeno snad již vše, proto mi dovoľte použít příjmu z jiného oboru. Automobil, který si přijdete koupit, byl dozajista pečlivě schválen příslušnými úřady z hlediska bezpečnosti provozu, ale jistě by se každý z vás podíval, kdyby nějaký úřad předepisoval, jaké má mít tvary, barvu a třeba nadstandardní vybavení. To jsou přeci všechno záležitosti, které si vybírá zákazník, řeknete

Tři poznámky předsedy ČSZM

Ačkoliv se aktuálně nacházíme v ročním období, které jsme v oboru zpracování masa zvykli nazývat okurkovou sezónou, potýkáme se stále s několika tématy, která nám jakoby zbyla z letní pracovní špičky. V tomto článku jsem se proto rozhodl opakovaně otevřít trojici z těchto témat, která stále více či méně většina z nás řeší, a pokusit se s určitým časovým odstupem o nový, mnou doposud veřejně nevyzkoušený úhel pohledu.

1. CENY MASA A UZENIN

Ceny nákladových položek trvale rostou: od začátku roku nafta 5%, elektřina 8% a plyn 14%. Jak se tato skutečnost projevila v cenách masa? Myslím si, že téměř nijak, neboť ceny masa již nyní určuje trh v celé Evropě. Z toho vyplývá, že u masa je možné tyto vlivy částečně eliminovat. Důležitým prvkem při snaze o minimalizaci nákladových položek je bezpochyby růst produktivity práce pokračující koncentrací a technologickou vyspělostí. Dovolím si konstatovat, že vzhledem k rozsahu investic, které v posledních letech plnily a stále plnou do oboru zpracování masa v ČR, vzhledem k redukci produkčních kapacit a vzhledem k pokračující tvorbě větších majetkových propojených seskupení náš obor v uvedeném období projevily určitou puřovací schopnost. Tato schopnost ale není nekonečná...

Jinak je to ovšem s cenou uzenin. Někdy mám pocit, že ceny uzenin již nereagují na žádný podnět. Jistě velkým pomocníkem při řešení rentabilita je specializace výroby, technika

a přídatné látky, ovšem doporučoval bych nezapomenout na pomocníka, jehož jeden z českých překladů je podpora prodeje - to jest marketing. Podpora prodeje znamená zviditelnovat výrobek u spotřebitele. Zviditelnit výrobek znamená vystoupit z anonymity, vystoupit z anonymity znamená stát se známým a žádaným, stát se známým a žádaným znamená nebyť laciný a nebyť laciný znamená vyšší přidanou hodnotu pro výrobce. Jistěže, tento pohled asi nelze implementovat všude, ale rozhodně je to naznačení směru, který funguje.



Český svaz zpracovatelů masa

2. VYHLÁŠKA O MASE A MASNÝCH VÝROBCÍCH

Podívejme se na vyhlášku o mase a masných výrobcích jinak, než je náš odborný a stavovský pohled. Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky platí v současné podobě již 3 roky. Co tyto tzv. standardy přinesly běžnému spotřebiteli?

Malý test, který Vám, vážení čtenáři, nabízím, si můžete vyzkoušet sami na sobě - jen tak z hlavy, bez použití vyhlášky samotné či jiných pomůcek, prosím, vyjmenujte všechny výrobky, které jsou špekáčkovou vyhláškou ošetřeny. Nežádám snad příliš... NePOCHYBUJI, že někteří z Vás uspějí tzv. „na výbornou“, podstatně větší část

účastníků tohoto minitestu ale bude velmi pravděpodobně nemile překvapena výsledky z kategorie „dobrý“ až „nedostatečný“. V této souvislosti už ale nikomu nedoporučuji test více prohlubovat a pokoušet se blíže popisovat požadavky stanovené pro jednotlivé výrobky, to bychom totiž nejspíše v mnohých případech muse-li v pomyslné školní stupnici sáhnout až po stupni posledním. Při hodnocení výsledků navíc vedme v patrnosti, že většinu čtenářů Řeznicko-uzenářských novin lze považovat za osoby k tomuto testu odborně způsobilé, což rozhodně neplatí o běžné spotře-

bitelské veřejnosti.

Zopakují-li si onu důležitou otázku - co standardy přinesly běžnému spotřebiteli - pak mě napadá, doufám, že trfná odpověď: „Zaručenou kvalitu u výrobků, které není schopen mimo špekáček ani pojmenovat“. Spotřebitel tudíž při nákupu hraje ruskou ruletu, zda se náhodou trefí na výrobek, který standard má. Pokud koupí třeba zahraniční výrobek, je podveden opět, neboť náš standard je nadstandardní předpis a nikdo mimo území ČR jej nemusí dodržovat. Koupí-li si některý ze sedmi drůbežích ekvivalentů, může být také značně překvapen, neboť netuší, že vyhláška zvyšující kvalitu předepi-

si logicky. Ne tak v našem případě. Nám, obrazně řečeno, nějaký předpis říká, že určité skupiny výrobků budou vypadat tak či onak. To znamená, že budete-li si chtít koupit automobil vyšší střední třídy, bude od všech výrobců k máni pouze jeden a ten samý model, dost nudná představa, že. A dotčené strany ještě žijí v bludné představě, že pokud tuto skupinu zruší, necháme trh v této třídě neobsazený a vrhneme se na výrobu bakelitových náhražek. Jak nebetěčné podceňování spotřebitelů od těch, kteří by je měli znát sami nejlépe.

Dále jsme diskutovali situaci ohledně trvale a stále se zvyšujícího zatížení fixními náklady od vesměs našich státem chráněných monopolních dodavatelů, na které v rámci konkurenčního boje nejsme schopni účinně reagovat, anebo pouze v rámci drastických vnitřních opatření.

Hovořili jsme též o legislativě a novinkách v ní, například to, že od 1. 1. 2010 budou již existovat pouze provozy s oválným razítkem.

Těž jsme se v rámci zasedání zúčastnili přehledky výrobků. Závěr z přehledky je, že navzdory některým názorům si trh jde svou vlastní cestou. Kupodivu si žádá výrobky všech cenových kategorií a žádná moudrá rada starších s tím nic neudělá. Tento názor podporují i výsledky testů šunek v jednom celostátním deníku z nedávné doby.

Na závěr jsem si nechal jednu novinku. Tou je, že se představenstvo rozhodlo vyzkoušet model výjezdů zasedání, kdy na část jednání jsou pozváni všichni příslušníci našeho cechu v daném regionu. Zda je tento model atraktivní, zjistíme až po nějaké době.

Takže vážení kolegové, těším se na setkání se všemi, kteří mají zájem se setkávat a diskutovat v rámci našeho cechu o aktuálních problémech a jejich možných řešeních.

Váš Jaromír Kloud

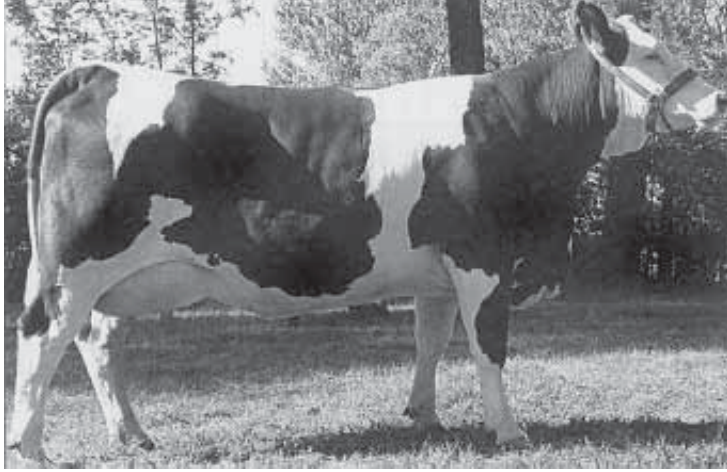
suje pro tyto výrobky zásadně odlišné podmínky. Koupí-li si na opékání buřtu za 29,90, kterého mylně vyhodnotil jako špekáček, protože se ničím na první pohled od špekáčku neliší, půjde příště nakupovat radši do vedlejšího oddělení brokolici. Z těchto a jiných důvodů si myslím, že tento předpis je nedokonalý a potřebuje novelizovat. Jak vidno, zejména proto, aby neklamal spotřebitele. Velmi elegantním řešením se jeví ustanovení té samé vyhlášky, které zavádí povinné označování masných výrobků procentním podílem obsažených kosterní svaloviny, čili masa. Tento postup je navíc řešením, které vyplývá z obecných pravidel EU a platí pro všechny uzeniny ve všech členských zemích Unie.

3. ZNAČKA NÁRODNÍ KVALITY KLASA

Podmínky pro udělení značky nyní určuje prostřednictvím MZe ČR stát. Profesní organizace zde sehrávají jen funkci poradní. Stát totiž kampaň značky KlasA v plné míře financuje. Do kampaně KlasA jsou každoročně ze státního rozpočtu odváděny finanční prostředky v objemu, který si nemůže samostatně dovoľit žádná z tuzemských potravinářských společností.

V současné době ovšem probíhá diskuze o možném budoucím zapojení uživatelů značky do financování souvisejících nákladů (tento krok byl diskutován již v samotném začátku příprav značky). V takovém případě by však musel těmto subjektům (Dokončení na straně 3)

Kontroly welfare jsou prioritou Státní veterinární správy ČR



Při příležitosti Světového dne zvířat (4. 10.), na svátek Františka z Assisi, který měl velké pochopení pro „němé tváře“, je vhodné uvést, že mezi podobné patří i veterinární inspektoři. Každoročně orgány státního veterinárního dozoru uskuteční tisíce kontrol zvířat v chovech, při přepravě a při obchodování a lze říci, že pozornost pohody zvířat přináší efekt. V posledních dvou letech jsme se již nesetkali s takovými křiklavými případy, jako tomu bylo při zjištění nedostatečné péče v tzv. extenzivním chovu anebo u chovatele cizího původu, který se snažil „hospodářit“ v ČR.

Od 1. 1. 2006 do 30. 9. 2006 provedli veterinární inspektoři přes 10 tisíc kontrol u více než 22 milionů zvířat. Nejvíce zkontrolovali zvířata v chovech, přes 16 milionů, při přepravě téměř 4 miliony a při obchodování přes milion zvířat. Ve 491 případech byla zjištěna nevyhovující péče, což znamenalo přijetí celkem 187 nápravných opatření spojených se sankcemi. To znamenalo 29 správních řízení, 34 pokut a 124 podání podnětu k dalšímu seřízení.

Problematikou pohody zvířat, neboli welfare, se Státní veterinární správa již řadu let systematicky zabývá podle „Programu ochrany zvířat“ a lze říci, že účinnou pomocí jsou jí též nevládní organizace věnující se ochraně zvířat. Všechna upozornění bere jak Státní veterinární správa, tak krajské veterinární správy vážně.

Snad lze zmínit jednu z posledních aktivit SVS ČR, a to konferenci o welfare na Veterinární a farmaceutické univerzitě v Brně 19. 9., které se účastnili zástupci všech krajských veterinárních správ, a kde se kromě o kontrolách a lepší organizaci práce hovořilo i o kontrolách v útulcích – od ledna 2007 zde budou muset mít jednu

osobu odborně způsobilou zajišťovat péči o zvířata (jak vyplývá z veterinárního zákona).

V EU se v poslední době hovoří o dokonalejších kontrolách přepravy zvířat s využitím satelitní lokalizace dopravních prostředků. Evropský systém GALILEO dosud není technicky připraven, jak se předpokládalo, ale je možné využít již existující americké satelity GPS. Přesvědčili se o tom na jednání v Bruselu zástupci Ministerstva zemědělství a Státní veterinární správy. Zatím je jasné totiž, že platí Nařízení Rady č. 1/2005, které nabude účinnosti od ledna 2007 a ze kterého budou přepravcům vyplývat některé nové povinnosti. Na dotaz na jednání v Bruselu bylo sděleno, že při případné kontrole v jakékoli členské zemi EU je zásadní pro fyzickou kontrolu přepravy zvířat úřední schválení vozidla a použitých technických řešení Státní veterinární správou.

Proto při této příležitosti považujeme za vhodné na změny od ledna 2007 upozornit. Nařízení Rady č. 1/2005, které se týká ochrany zvířat během přepravy a souvisejících činnostech, bude znamenat ze-

jména pro přepravce skotu, koní, ovcí, koz a prasat např. nové schvalovací řízení pro schválení vozidel a výměnu současných dokumentů – je stanoven jednotný vzor evropského osvědčení pro vozidla, řidiče a průvodce zásilek atd. Důležité je především to, že jako přepravci mohou působit pouze držitelé povolení přepravce nebo povolení přepravce pro dlouhotrvající cesty, tj. přepravu trvající více než 8 hodin. Zvířata se smějí přepravovat pouze dopravními prostředky, které byly zkontrolovány a schváleny příslušným orgánem veterinární správy. Přepravci a provozovatelé shromažďovacích středisek mohou sčítit zacházení se zvířaty pouze personálu, který absolvoval školení o péči o zvířata. Tyto podmínky se ale nevztahují na osoby, které převážejí zvířata do vzdálenosti nejvýše 65 km, počítáno od místa odeslání do místa určení.

Text nařízení v českém jazyce je již delší dobu k dispozici na www.mze.cz v sekci Ochrana zvířat/aktuality. Školení k tomuto nařízení proběhne do konce roku 2006 a budou taktéž avizována mimo jiné i na webových stránkách Ministerstva zemědělství.

Nebojte se vajec



Státní veterinární správa ČR kromě své normální dozorové činnosti organizuje i cílené kontrolní akce a kromě toho nebere na lehkou váhu ani upozornění na případná rizika či pochybení, a to jak od občanů, tak od organizací.

O co jde v případě vajec? V uplynulých dnech jsme byli zpraveni o podezření, že některá u nás obchodovaná vejce pocházejí z chovů, kde se krmi směsí s obsahem zakázané masokostní moučky. Stručně řečeno – podezření se nepotvrdilo.

Podrobněji: Jelikož šlo o obvinění vyslovené na základě neoficiálně odebraného vzorku krmné směsi z letošního února, lze těžko řešit tento „případ“ jako aktuální. Přesto Státní veterinární správa ČR prověřila všechny dostupné skutečnosti v misírně krmiv, která měla mít s „případem“ něco společného. Ani ve vzorcích, ani v dokumentaci nebyla zjištěna pochybení, na jejichž zá-

kladě by mohlo vzniknout podezření, že by masokostní moučka byla použita ve výrobě.

Je samozřejmé, že složení krmných směsí je dáno, je kontrolováno, a to i na inkriminovaný, dosud platící zákaz používání masokostních mouček pro výživu hospodářských zvířat. Tento zákaz platí nikoli proto, že by z nich hrozilo drůbeží a potažmo člověku nějaké nebezpečí, ale aby se nedostaly tyto krmné směsi nedopatřením přežvýkavcům.

Pro představu o aktuální dozorové činnosti Státní veterinární správy uvádíme výsledky letošních cílených kontrolních akcí, které byly zaměřené na konkrétní aktuální problémy. V letošním roce tak proběhly tři již medializované akce. Byla to akce KURE, pak akce KAMION a nejnověji VEJCE. Do konce roku počítáme s minimálně dvěma obdobnými akcemi.

KURE - 27. 3. - 26. 5.

Kontrolovalo bylo značení zdravotní nezávadnosti, skladování a přeprava drůbežního masa. Provedeno 856 kontrol, zjištěno 52 nedostatků, uloženo 16 pokut ve výši 176 000 korun a 23 pokut na místě za



26 000 korun. Byly vráceny zásilky dvakrát do Polska, jednou do Dánska, Německa a Maďarska.

KAMION - 15. 5. - 15. 6.

Kontrolovaly se přepravní podmínky zejména mraženého a chlazeného masa. Provedeno 92 kontrol, z toho 53 během přepravy (v součinnosti s celní správou a policií) a 39 kontrol v místech určení.

Dvakrát byla uložena pokuta 25 000 korun. Zásilky byly vráceny třikrát do Polska, třikrát na Slovensko.

VEJCE - 24. 7. - 30. 9.

Smyslem kontrol bylo prověřit podmínky skladování vajec a jejich správné značení. Dosud provedeno 1 213 kontrol, zjištěno 52 závad, uloženo celkem 42 pokut ve výši celkem 381 700 korun. Bylo vráceno 8 zásilek (kamionů) do Polska, celkem šlo o vrácených přes 800 tisíc vajec. Pozastaveno bylo 108 tisíc vajec. Akce byla vyhodnocena počátkem října.

Kromě těchto cílených akcí lze zmínit několik posledních případů, kdy orgány státního veterinárního dozoru v rámci „normálního“ dozoru nepropustily závadné potraviny do tržní sítě.

25. 8. vrácena do Maďarska zásilka mražených kachen - 19 994,4 kg. Důvodem bylo špatné označení na obalech.

8. 9. vrácena zásilka vepřových kýť do Španělska - 21 450 kg. Důvodem byly smyslové odchylky - povrchové oslznutí.

Už je jich milion

Ano, na BSE již bylo od počátku roku 2001 do konce letošního září vyšetřeno milion kusů skotu, přesně 1 003 451. Poslední případ BSE byl u nás zaznamenán 30. ledna na Svitavsku.

Je potěšitelné, že již tak dlouho další případ nebyl zjištěn, zejména proto, že dalším chovatelům nevznikly problémy. Nicméně, nelze vyloučit, že by se nový případ onemocnění bovinní spongiformní encefalopatií - BSE - nemohl objevit. Právě proto také vyšetřování poráženého skotu nad 30 měsíců stáří i uhynulého skotu stále pokračuje. Proto si také mohou být zákazníci řezičnický jisti, že se na pultech nemůže objevit něco závadného.

Josef Duben, SVS ČR

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

Řetězce nám pomáhají, nebo ne, resp. jsou obchodní řetězce naším partnerem?

ODPOVĚDI MANAŽERŮ MASNÉHO A DRŮBEŽÁŘSKÉHO PRŮMYSLU

Praha (fk) - Naše redakce požádala několik vrcholových manažerů masného průmyslu a drůbežářského průmyslu o odpověď na tuto „ožehavou“ a stále diskutovanou otázku. Současně jsme požádali o odpověď i zástupce obchodního řetězce DELVITA a. s. Všichni oslovení tuto anketu nevyužili a zde jsou její výsledky.

PETR VODIČKA, generální ředitel MADE GROUP, a. s.

Podstata partnerství je založena na rovnocenném vztahu dvou stran s absencí jakékoli převahy silnějšího. Zkušenosti naší společnosti vypovídají o tom, že představy některých řetězců o obchodní spolupráci jsou zcela odlišné od principů korektní spolupráce. Dá se paušálně říci, že čím větší obchodní řetězec, tím je podstata partnerství více naplněna, leč v některých případech i drazě vykoupena. U menších řetězců, s nižším obchodním potenciálem, se nezdá setkáváme se zcela nereálnými představami z jejich strany, které nemají základ v obchodní spolupráci, ale pouze ve vybírání poplatků. Velkou roli hraje i odbornost a profesionalita zaměstnanců jednotlivých řetězců a ta, jak lze pozorovat, roste a je velkým přínosem. Vždy je pro dlouhodobou spolupráci oboustranně výhodné, když na jedné straně je nákupci a ne výběři a na straně druhé dodavatel a ne dárcé.

MGR. ARNO FIŠERA,

obdobný poradce Procházka holding a. s., Roudnice nad Labem

Mohutný rozvoj řetězců v minulých letech v Evropě a celém světě ukázal, jakým fenoménem se obchodní korporace staly a jakým i do budoucna budou. Na otázku, jestli nám pomáhají, nebo ne, odpovídám, že to není jejich role. Jsme ve vztahu výrobce - dodavatel - odběratel, to není v rovině pomoci, ale obchodního vztahu založeného na jasné roli, s požadavkem pro obě strany vydělat co nejvíce. Partnerství se v maloobchodě s potravinami neuzavírá, uzavírá se obchodní smlouva, kterou výrobce akceptuje, nebo ne. Partnerství si určitě představují jinak, než vypadá vztah výrobce potravin a řetězců. Ať se nám to líbí, nebo ne, zastávám pozici, která nepodporuje omezení prodejních dob, ani jiných zakázek pro naše zákazníky - obchodní řetězce. Je na soutěžících, zda na nabízené obchodní podmínky přistoupí.

MVDr. JOSEF KAMENÍK, CSc., generální ředitel KMOTR-Masna Kroměříž a. s.

Obchodní řetězce samozřejmě jsou partnery výrobců potravin, tj. i zpracovatelů masa. Jde o naše největší odběratele - nejvýznamnější zákazníky. Bohužel z toho prameni i naše pozice při vzájemném jednání. Podmínky dodávek jsou každoročně tvrdší a tvrdší, diskuse o cenách se zpravidla nepřípouští. Možnost promítnutí zvyšujících se cen energií, paliv, mezd, příp. i surovin do výsledných prodejních cen je téměř nereálné. Tak jako zpracovatelé bojují mezi sebou o odběratele, stejně je to i u řetězců. Díky jejich množství se i oni přetahují o zákazníky. Ve velké většině případů se však

zaměřují pouze na nízké ceny a politikou slev doslova ždímají své dodavatele. A to nelze pořádkat. Filozofie a program nízkých cen potravin při jinak zvyšujících se cenách (energie, mzdy, pohonné hmoty, stavební materiály, ocel ad.) ostatních komodit se musí zákonitě odrazit jednak v ekonomice zpracovatelů, ale také v kvalitě, v hodnotě nabízených potravin. Neustále se hledají alternativy, jak potraviny zlevnit. Ale je to na úkor jejich přirozené skladby a jsem přesvědčen, že tím i na úkor jejich přirozené biologické hodnoty. A to zcela jistě není pro organismus člověka z dlouhodobého hlediska dobře.

LADISLAV ADAM,

ředitel společnosti Masokombinát Jičín, spol. s r. o.

Dle mého hodnocení vidím funkci obchodních řetězců ve dvou rovinách. Plusem jsou dodávky významného množství zboží (jak na jednotlivé filialky, příp. centrální sklad), jistota plateb, cesta ke specializaci firmy a stálý nárůst prodeje. Negativně na naše podnikání působí poplatky a bonusy všeho druhu, malý prostor pro regionální dodavatele, chybí leader masného průmyslu, který by si ze svého postavení mohl částečně vynutit ceny zboží. Negativem je také dlouhá splatnost faktur. Ať chceme, nebo ne, řetězce musí být naším partnerem, neboť jejich podíl na trhu cca 60 % hovoří za vše.

ING. PAVEL KVÁČ,

obchodní ředitel MP Krásno, a. s.

Ano, řetězce jsou naším obchodním partnerem a vzhledem k jejich podílu na maloobchodním trhu tomu ani nemůže být jinak. Na otázku, zda-li nám řetězce pomáhají, či nikoli, musím odpovědět tak, že nám pomáhají tím, že existují. Protože jsou jedním z našich zákazníků a naše společnost je výrobně-obchodní firmou, která je ráda, že má své zákazníky. Řetězce jistě hrají velmi důležitou roli ve vývoji českého maloobchodu, a přispívají tak vlastně i k vývoji naší společnosti. A to jak ve vývoji z pohledu sortimentu, tak z pohledu zavádění nových technologií, z pohledu našeho informačně-technologického vývoje, tak třeba i z pohledu vývoje naší logistiky. Vítám také koncentrační proces, který mezi řetězci začal výrazněji v minulém roce, a předpokládám, že bude nadále pokračovat. Tento proces bude zřejmě brzy doprovázen podobnými procesy na straně dodavatelů, kteří budou svůj další růst a zaměření orientovat i podle svých významných zákazníků. Závěrem si myslím, že každý z nás, dodavatelů řetězců, je sám prostřednictvím domluvených obchodních podmínek zodpovědný za výsledek obchodování s řetězci, a proto jsme si každý sám zodpovědný za to, zda-li na uvedenou otázku odpovíme kladně, či záporně.

BOHUSLAV ČTVERÁČEK,

generální ředitel a jednatel společnosti Drůbež - Vysocina spol. s r. o.

Vstupem ČR do EU jsem se skutečně domníval, že se nadnárodní řetězce stanou partnery českých výrobců a zpracovatelů a že velké reklamní tabule těchto řetězců s heslem „u nás nejlevněji“ budou nahrazeny tabulemi

s heslem „u nás nejkvalitnější výrobky“. Opak je však pravdou. Nejen zástupci nadnárodních řetězců vyžadují co nejlevnější dodávky naší drůbeže a drůbežích výrobků. U zákazníka se však tato nízká cena buď nepromítne, protože je zatížena příliš vysokým rabatem, anebo řetězce zneužívají jeden výrobek, v mnoha případech právě „kuře“ jako komoditu, prostřednictvím které nalákají spotřebitele k nákupu a ten pak již mnohdy nepostřehne navýšenou cenu jiného produktu. Reklamy nadnárodních řetězců tak zní v duchu vstřícnosti vůči spotřebiteli prostřednictvím výhodných cenových nabídek. Jsme to však my, výrobci, kteří, mnohdy na úkor své ekonomiky, dodáváme „ty levné“ výrobky na trh. A bohužel ani legislativa nám není příliš nakloněna, když připustí, aby výrobky z dovozu byly nedbale a neurčitě označovány. Pro našeho spotřebitele se tak informace na potisku stávají rébusem, což však není bohužel impulsem pro to, aby raději sáhli po českém výrobku, a dali tak jasně najevo, že české je naše a že naše výrobky splňují nesporně vyšší kvalitativní nároky.

PATRICIA JAKEŠOVÁ,

fresh market manager obchodního řetězce Delvita a. s.

Obchod s dodavatelem chápeme jako oboustrannou spolupráci, na jejímž konci stojí spokojený zákazník. Delvita se rozhodně snaží být obchodním partnerem. To znamená, že někdy jsou jednání sice tvrdá, ale vždy fér. Kategorie masa a drůbeže je velmi citlivá a prošla za poslední měsíce mnoha skutečnými „bouřemi“. Ať už jmenují BSE, ptáčí chřipku nebo problémy některých řetězců s kvalitou masa, prezentované intenzivně v médiích. Právě takové krizové momenty ukazují, že jedeme na společné lodi a spolupráce mezi Delvitou a dodavateli opravdu funguje. Ukazuje se také, že po uvedených zkušenostech je cesta za vysokou kvalitou daleko silnější sdílenou hodnotou mezi námi i dodavateli. Přejí všem našim partnerům mnoho úspěchů.



Z 9. jednání představenstva a dozorcí rady ČSZM, které se konalo dne 6. 9. 2006 na Skalském dvoře, přinášíme:

Program jednání:

1. Kontrola úkolů
2. Zprávy předstevů odborných sekcí
3. Různé

Jednání řídil:

Ing. Jaromír Kloud, předseda představenstva ČSZM

ad 1.

a) Novelizace vyhlášky 326/2001 Sb.

V návaznosti na dopisy členských subjektů ČSZM, které byly zaslány MZe ČR a MPO ČR, ve věci vyjádření podpory návrhům ČSZM (viz zápis z 8. jednání P a DR) zaslal Ing. Josef Tržický (MPO ČR) odpověď, ve které vzal připomínky daných firem na vědomí a zároveň vyjádřil nutnost dalších jednání.

Dne 21. 8. 2006 se uskutečnilo jednání ČSZM, SDP a MZe ČR. V úvodu tohoto jednání zástupci MZe ČR uvedli, že na základě neslučitelných postojů jednotlivých připomínkových míst k požadavkům na vybrané masné výrobky se vedení ministerstva rozhodlo ukončit aktuálně probíhající připomínkové řízení, přičemž rozsah současných požadavků by měl být zachován. MZe ČR má v takovém případě v úmyslu zajistit další diskusi všech zainteresovaných stran, která by měla vést k další budoucí novelizaci této vyhlášky.

ČSZM v rámci připomínkového řízení projevil vůli ke kompromisu a souhlasil s návrhem Sdružení českých spotřebitelů na přesunutí požadavků na tepelně opracované vybrané masné výrobky do českých technických norem a pravidel výrobků KlasA. ČSZM ale na základě dlouholetých zkušeností nemá důvěru ve sliby MZe ČR, které by měly zaručit další brzkou novelizaci vyhlášky směřující k redukci standardů na vybrané masné výrobky.

ČSZM proto opětovně požádal MZe ČR o podporu svých návrhů a o pomoc při prosazení výše uvedeného kompromisu. Dále požádal o to, aby připomínkové řízení nebylo v této situaci ukončeno (ČSZM žádá o další prostor pro jednání s MPO ČR). Představenstvo ČSZM dále pověřilo předsedu ČSZM Ing. J. Klouda k jednání s ministryní MZe ČR MVDr. Milenou Vencovou.

b) Schůzka představitelů ČSZM a AK ČR

Dne 28. 8. 2006 se uskutečnila další pracovní schůzka představitelů ČSZM a AK ČR u příležitosti výstavy Země živitelka v Českých Budějovicích, na které byly diskutovány aktuální problematiky plynoucí ze vzájemných vztahů těchto organizací. Za ČSZM se této schůzky zúčastnil Ing. Kloud, Ing. Kasper a Ing. Uttendorfský. Vzhledem k tomu, že kompetence ani jedné ze zúčastněných stran nezahrnují možnost cenotvorby na trhu s jatečnými zvířaty, nebyla předmětem této schůzky žádná cenová ujednání. Byly projednávány pouze možnosti AK ČR ve vztahu k průzkumu prodeje tuzemských po-

travin v prodejní síti a informační spolupráce mezi AK ČR a ČSZM.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí a pověřilo předsedu, Ing. Klouda, aby v rámci příštího setkání s Ing. Velebou projednal vhodné formy informačních výstupů z těchto schůzek.

c) Účast na akcích CLITRAVI

Evropský svaz zpracovatelů masa (CLITRAVI) pořádá ve dnech 2. 10.–3. 10. 2006 jednání pracovních skupin, kterých se, na základě rozhodnutí P a DR ČSZM, zúčastní VŘ.

d) Účast na akcích UECEV

Evropský svaz obchodníků s masem a dobytčím (U.E.C.B.V.), který ČSZM poskytl časově omezenou možnost zkušební členství, pořádá ve dnech 28. 9. – 30. 9. 2006 valnou hromadu, které se, na základě rozhodnutí P a DR ČSZM, zúčastní VŘ.



Český svaz zpracovatelů masa

Pracovní skupina pro zdraví jatečných zvířat (U.E.C.B.V.) se konala dne 24. 8. 2006 v Bruselu. Na základě pověření P a DR ČSZM a vzhledem k aktuálně probíhající naze katarální horečky ovcí a skotu v zemích Beneluxu a Německu se tohoto jednání operativně zúčastnil VŘ, který seznámil představenstvo a dozorcí radu ČSZM s výsledky tohoto jednání:

- V 2. pol. srpna t. r. bylo v zemích Beneluxu zaznamenáno 138 případů katarální horečky ovcí a skotu, což je hmyzem přenosné virové onemocnění domácích i volně žijících přežvýkavců (65 v Belgii, 31 v Nizozemí, 40 v Německu a 2 ve Francii). Onemocnění není přenosné na člověka.
- Sérotyp není doposud známý, je ale zřejmé, že se jedná o tropický druh onemocnění, které nebylo nikdy v minulosti v těchto zeměpisných oblastech zaznamenáno. S tím souvisí i zcela nestandardní průběh onemocnění, které se v Evropě za normálních okolností vyskytuje běžně jen ve středomořských státech – akutní průběh je nyní zaznamenáván spíše u skotu, v Evropě běžné typy onemocnění jsou přitom významně spíše pro skopce (mortalita vyšší než 30 %).
- V postižených oblastech byla v souladu s legislativními požadavky EU zavedena ochranná a zdlouhavá opatření (mj. zákaz přesunu přežvýkavců a jejich

transportu vně stanovené zóny). Evropská komise připravila v souvislosti s touto aktuální nálezou operativní legislativní úpravu.

- Pokud dojde k dalšímu šíření nákazy, lze v postižených oblastech zavést preventivní vakcinaci. DG SANCO nicméně předpokládá, že onemocnění bude postupně ustupovat, a to zejména z důvodu snižujících se venkovních teplot, které přirozeným způsobem eliminují aktivitu vektoru (hmyzího přenašeče). Skot je schopen virus přenášet po dobu 60 dní, z toho důvodu DG SANCO monitoruje destinace (Itálie, Španělsko), do kterých byla v uplynulých dvou měsících z postižených oblastí vyvážena jatečná zvířata.

- Ekonomický dopad nákazy: Ve Francii nejsou zatím žádné závažné problémy s klesající poptávkou po skotu a hovězím masem, protože je stále vysoká poptávka po obojím ze Španělska. Nizozemsko zastavilo vývoz ovcí a jehňat do Francie a rovněž vy-

brané společnosti na území ČR z důvodu narušení konkurenčního prostředí. ČSZM pro ÚOHS zpracuje zamítavé stanovisko k této žádosti.

ad 2.

Nákupní sekce:

Prezentace ČSZM pro 2. mezinárodní konferenci „Aktuální otázky produkce jatečných zvířat“, která se uskutečnila dne 20. 9. 2006 na MZLU v Brně, byla připravena a předána organizátorům konference za účelem přípravy sborníku.

ad 3.

a) Skalský dvůr 2006, přehlídka masných výrobků

Ve dnech 5.–6. září 2006 proběhl 8. ročník semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ se zaměřením na téma „Příprava suroviny pro masnou výrobu“. V rámci tohoto semináře ČSZM tradičně udělil dlouholetým a významným pracovníkům oboru zpracování masa a masných výrobků ocenění: *Čestná členství, Mistr oboru, Nejlepší student, učeň*. Součástí semináře byla neformální přehlídka tepelně opracovaných masných výrobků: Gothajský salám, Šunkový salám a novinky nebo nejvíce prodejny výrobek. Přehlídku odborně a organizačně zajišťoval ČSZM. Představenstvo ČSZM tímto vyjadřuje poděkování členským subjektům, jež se přehlídky zúčastnily.

b) Fotbalový turnaj MP

Dne 9. 9. 2006 se v Kozlovicích u Přerova uskutečnil třetí ročník Fotbalového turnaje masného průmyslu pod společenskou záštitou ČSZM. Organizační záležitosti v plné míře zajistila společnost TRUMF International. Tato akce se zúčastnilo 33 fotbalových týmů. Na základě žádosti společnosti TRUMF International oslovil ČSZM své přidružené členy s nabídkou možného spolusponzorství této akce.

c) Studijní cesta

V souvislosti s konáním veletrhu SIAL navrhoval ČSZM uskutečnit dříve plánovanou studijní cestu do Francie. Vzhledem k tomu, že se nepodařilo zředit členské základy zajistit dostatečný počet účastníků studijní cesty, byla tato plánovaná cesta zrušena.

d) Žádosti o členství v ČSZM

Představenstvo jednomyslně odsouhlasilo přijetí firmy Reznictví – uzenářství Francouz, s. r. o., za řádného člena ČSZM s platností od 1. 9. 2006.

Další jednání P a DR ČSZM se konalo dne 12. října 2006 v Heřmanicích (Malevil) u Lužických horách, toto jednání mělo regionální charakter a na část tohoto jednání byly pozvány místně příslušné členské i nečlenské subjekty.

ČSZM

ČESKÉ MASNÉ VÝROBKY



05545

Nová kniha pro řezníky a uzenáře

- DOPORUČUJEME!

Osvědčený autor technické literatury pro zpracovatele masa Ing. Václav Šedivý, ve snaze rozšířit výrobu tradičních českých uzenářských výrobků, vydal další publikaci s názvem „České masné výrobky“. Je v ní uvedeno 253 receptur (spotřebních norem) masných výrobků. Receptury vycházejí z původních československých státních norem, oborových a podnikových norem. Jsou sestaveny na spotřebu základních a pomocných materiálů na 100 kg hotového výrobku.

Vedle vlastních receptur obsahuje kniha též upozornění na možné chyby, které se mohou vyskytnout při technologických procesech. Pozornost je věnována také různým technologickým propočetům a odborným termínům.

Knihu lze doporučit všem podnikatelům v oboru zpracování masa a odborným školám, které se zabývají problematikou výroby masných výrobků.

MVDr. Josef Radoš

Tři poznámky předsedy ČSZM

(Dokončení ze strany 1)

povzrůst vliv na řízení značky. Úplné přenesení nákladů na uživatele značky pro národní značku kvality nepřichází zřejmě v úvahu, protože se nejedná o značku privátní, která by pojmenovávala pouze jeden specifický produkt. Takto pracují různá konsorcia ustanovená skupinami výrobců světově známých potravinářských značek (např. Parmigiano Reggiano), ta však disponují úplnou kontrolou při posuzování kvalitativních parametrů výrobků svých členů. Úskalím diskuze o způsobu budoucího financování značky KlasA je různorodost produktů, které tuto značku mohou získat. Jistě nebude snadné najít zcela vyhovující klíč pro rozpočítání stanovené části nákladů, ale rozhodně se nejedná o cíl nedosažitelný.

Povědomí o značce KlasA mezi spotřebiteli vykazuje vysokých procentuálních hodnot a lze z toho usuzovat, že předností takto označovaných potravin jsou obecně známé. Nyní, aby nedošlo ke zprofanování značky, musí dojít k revizi pravidel, ve kterých je nutné akcentovat kvalitativní požadavky. Značka se uděluje na 3 roky, nikoliv na věčné časy. Tento prvek je pozitivní, protože při zásadní změně

pravidel, kterou nejen v oblasti masných výrobků považují za nevyhnutelnou, je možné nechat platnost značky doběhnout jejím držitelům za původních podmínek.

Proto náš svaz již delší dobu aktivně předkládá návrhy dalších kroků, např. využití současných legislativních požadavků pro účely hodnotících kritérií. Tento

projekt může dle mého názoru převzít všechny atributy strážce kvality. Věřím, že je znovu před námi doba, kdy český spotřebitel začne vyhledávat převážně výrobky označené prémiovou značkou konkrétního výrobce nebo právě národní značkou kvality.

Ing. Jaromír Kloud
předseda ČSZM



Vaše chuť je tady!

ESSA, spol. s r.o.
centrální expedice
Okružní 34
370 01 České Budějovice
Tel.: 387 412 481
Fax: 387 412 481

ESSA, spol. s r.o.
expedice
569 61 Dolní Újezd u Litomyšle 1
Tel.: 461 631 845
Fax: 461 616 920

e-mail: skladdb@essacb.cz

e-mail: skladdu@essacb.cz

Almi
taste unlimited...

ESSA, spol. s r.o.
expedice
Újezd nad Lesy
Svojišická 300
190 16 Praha 9
Tel.: 603 839 238

Nová kniha
Ladislava Steinhausera

Maso střed(t)em zájmu

Kterou ze sedmdesáti kapitol vybrat a představit?
Kdo to byli huntyři, Každý rok sníst Mount Everest, Hostitel ochutnává první, Steak za 99 dolarů, Tajemství pražské šunky, Košer nebo halal, Řezníci z kasty nedotknutelných nebo Bojíte se čtverzubce?
Kterou ze 330 barevných fotografií si chcete prohlédnout?

A víte, jak pozná Arab, je-li maso opravdu z berna, a ne bahnice? Nebo jak vypadá maso na shabu-shabu, korubuta či prodej masa v Asii?

To vše najdete v reprezentativní publikaci A3 formátu o 320 stranách.

Více informací na

www.steinhauser.cz

Letošní ocenění ČSZM byla již předána



Společná fotografie nově jmenovaných čestných členů ČSZM, učně a studentů oboru s předsedou ČSZM a studenty SPŠ TM v krojích

Dne 5. 9. 2006 se v rámci slavnostního večera 8. ročníku semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ uskutečnilo předání letošních významných ocenění Českého svazu zpracovatelů masa. Veliké poděkování za zvýraznění těchto vzácných okamžiků si zaslouží Střední průmyslová škola technologie masa v Praze, která vedle toho, že významným způsobem ovlivnila životní osudy téměř všech jubilantů tohoto večera, také svými studenty oděnými v tradičních rezničských krojích zajistila čestnou stráž. Gratulace, ocenění a pamětní listy z rukou předsedy ČSZM Ing. Jaromíra Klouda převzali tito vážení představitelé oboru, mistři, vynikající studenti a učnové.



MVDr. Adolf Soph mezi svými – studenty SPŠ TM

Čestní členové

MVDr. Adolf SOPH

■ absolvent Vysoké školy veterinární v Brně
V průběhu své profesní kariéry působil v pražské veterinární službě při prohlídce jatečných zvířat a masa. V roce 1957 podnítil vznik periodika „Výhled veterinárních lékařů z pražských jatek“ a řadu let je redigoval. Pracoval ve veterinární službě města Alžiru a po svém návratu až do svého odchodu do důchodu vyučoval biologii na Střední průmyslové škole technologie masa v Praze. Je autorem řady odborných publikací a za svůj vklad do oboru hygieny potravin byl v roce 1986 vyznamenán Höklovou medailí. Nyní se mimo jiných aktivit věnuje překladatelské činnosti.

MVDr. Josef HANTSCH

■ vyučen v oboru řezník – uzenář
■ absolvent Střední průmyslové školy technologie masa v Praze
■ absolvent Vysoké školy veterinární v Brně
V průběhu své profesní kariéry zastával pozici dělníka v podniku Středočeského průmyslu masného v Úvalech, vedoucího oddělení podniku Východočeského průmyslu masného v Březhradě a generálního ředitele v Masokombinátu Polička. Nyní je odborným asistentem generálního ředitele MK Polička.

MVDr. Karel KVARDA

■ vyučen v oboru řezník – uzenář
■ absolvent Střední průmyslové školy technologie masa v Praze
■ absolvent Vysoké školy veterinární v Brně
V průběhu své profesní kariéry zastával pozici mistra uzenářské výroby a krajského inspektora jakosti podniku Západočeského průmyslu masného v Plzni, ředitele Chebského masokombinátu.

MVDr. Karel ŠPECIÁN

■ vyučen v oboru řezník – uzenář



MVDr. Josef Hantsch od Ing. Jaromíra Klouda přebírá ocenění pro čestného člena ČSZM a pamětní list.

■ absolvent Střední průmyslové školy technologie masa v Praze
■ absolvent Vysoké školy veterinární v Brně
V průběhu své profesní kariéry zastával pozici mistra boudárny podniku Západočeského průmyslu masného v Hroznětíně, kde následně vedl výstavbu mrazírny a učňovského střediska. V téže podniku též zastával funkci ředitele. Nyní je spoludávatelem a zaměstnancem společnosti PRIMA Karlovy Vary.

Mistr oboru

MVDr. Aleš BESUCH

■ vyučen v oboru řezník – uzenář
■ absolvent Střední průmyslové školy technologie masa v Praze
■ absolvent Vysoké školy veterinární v Brně
V průběhu své profesní kariéry zastával pozici mistra boudárny masokombinátu v České Skalici, technologa a výrobního ředitele v Masokombinátu Polička. Nyní je vedoucím oddělení vývoje a technologie v MK Ostrava – Martinov.

Nejlepší student oboru

Marek PROCHÁZKA

■ student 3. ročníku Střední průmyslové školy technologie masa
Marek Procházka patří mezi nejlepší studenty ve škole, je ostatním spolužákům příkladem svým přístupem ke studiu, svojí aktivitou, pilí a pracovitostí. O zvolení obor zpracování masa projevuje mimořádný zájem.

Nejlepší učen oboru

Milan DVOŘÁK

■ letošní absolvent tříletého učebního oboru řezník-uzenář na Středním odborném učilišti v Poličce
Milan Dvořák se v roce 2005 zúčastnil soutěže Valašský řezník, kde společně se svými kolegy získal v soutěži tříčlenných družstev druhé místo. Milan Dvořák je velmi zručný, příkladně pracovitý a po svém vyučení se rozhodl v následujících letech pracovat v Masokombinátu Polička.

ČSZM

Užovky, nebo taliány?

Koncem 19. století se usadil v Praze uzenář jménem Uggé. Říkalo se, že je Talián. V Rybné ulici na Starém Městě začal vyrábět jakýsi nový druh zboží plněného do hovězích kroužkových stěv, zvláště kořeněného. Zboží nebylo uzené, nýbrž pouze vařené a bylo bezjemné. Pro jeho výrobky se ujal dva názvy, a to: „užovky“ a „taliány“. Druhý název zvítězil a udržel se. Později vyráběl s úspěchem taliány další jeho pokrevní příbuzný. Způsob výroby a zejména koření byl velmi tajen, výroba však nebyla chráněna patentem, a tak brzy začali pražští uzenáři vyrábět taliány také, přinejmenším stejné jakosti. Při tehdejších cenách masa to byl skvostný obchod. Vařený talián vážil 7 až 8 kg. U Uggého stál 12 kr. a u pražských uzenářů pak 10 kr.

V té době bylo uzenářství provozováno jen zřídka, ale přesto byly již vybudovány i velké podniky vyrábějící značné množství uzeného a vařeného zboží. Významnými uzenáři

byli v tomto období v Praze např. Malý ve Spálené ulici, dále Luftr v Jirchářích. Po zániku Lufrova podniku přešel obchod v sousedství k již dobře usazenému Koulovi. Na Vinohradech podnikal velmi uznávaný uzenář Pacák. Mezi nejrozšířenějšími uzenářskými výrobky byly v tomto období vuřty, párky, pražský a polský salám. Pražský salám býval plněn do hovězích jiců a polský do kroužků. Z vařených výrobků to byly „presvuřty“, dnešní tmavé tlačanky s krví, výhradně ve vepřových žaludcích, a tzv. „drátenický“, ten jen v měchýřích. Surovinou pro tento výrobek bylo asi 25 % krve, 50 % vepřových laloků nebo tučných boků a 25 % kůží. Samozřejmě že byly také vyráběny různé druhy šunek. Mnohem více než v současné době se prodávalo uzeného vařeného masa, hlavně bůčku, což odpovídalo vyšší energetické potřebě tehdejší populace.

Taliány doplňovaly sortiment masných výrobků zpočátku jen u velkých uzenářů,

a to v souvislosti s velikostí a úrovní prodeje, protože taliány jsou znevýhodněny kratší dobou udržitelnosti oproti ostatním běžným, dobře zauzeným výrobkům. Klasické taliány byly vyráběny z mladého hovězího masa, při stáří zvířete do jednoho roku. (Baby beef těžšího typu). Velká péče byla věnována odstranění úlomků kostí, šlach, povázek a tučných částí. Čerstvé maso se utočilo asi na 10mm desce, osolilo, okořenilo a za mírného zakropení vymíchalo. Do vymíchaného hovězího masa se přidávalo až 50 % vepřového krčního sádla, tzv. hřivek, případně laloků, nakrájených asi na 1/2 cm kostky. Mnozí uzenáři však přidávali špeku nebo laloků podstatně méně. Bezprostředně bylo dobře promíchané dílo plněno do hovězích kroužkových stěv o průměru asi 6 cm, vážáno jako užovky, avšak 9 až 12 kg těžké. Zavázaný výrobek byl zavěšován na hůlky v kratších pramenech.

MVDr. Josef Radoš



Mám tu reklamaci, tady se píše, že ta konzerva vydrží rok a manžels nřbyl hotovej za deset minut! (sch)

TÜV CZ s. r. o. – Certifikace v oblasti bezpečnosti potravin



Jak je všeobecně známo, všichni výrobci potravin, nověji a přesněji řečeno „provozovatelé potravinářských podniků“, jsou povinni „vytvořit a zavést jeden nebo více nepřetržitých postupů založených na zásadách HACCP“ (Nařízení ES 852/2004, čl. 4).

V současné době se pokládá za samozřejmé, že systém HACCP je již ve firmách zaveden. Důležitá je však otázka jeho udržování a prověřování. Větší provozovatelé jistě umí a sami zvládají způsob ověřování HACCP pomocí interních auditů; ty jsou dle známé vyhlášky o kritických bodech č. 147/1998 Sb., v pozdějším znění, povinné. Měly by být ale vykonány tak, aby byly nezávislé (zajištění objektivnosti a nestrannosti) a provedeny osobami školenými. Z uvedeného důvodu je někdy těžké u menších firem najít vhodné pracovníky. Jsou-li interní audity pro-

vedeny dobře, mohou dát věrohodný obraz o stavu systému a pomoci tak v dalším zlepšování. Souvisejícím výstupem je ujištění, že hodnocený systém výroby je nepropustný pro zdravotně závadný výrobek. Je to informace směrem dovnitř.

Výrobci, kteří chtějí vůči svým odběratelům – tedy navenek – prokázat, jak kvalitní dodavatelé jsou, si nechávají svůj systém kritických bodů posoudit a certifikovat nezávislým certifikačním orgánem – externím auditorem. Tento proces posouzení má svoji velkou výhodu – jiný člověk může lépe odhalit ve firmě již zaběhané, přehlížené a ne vždy dobře způsobu používané během procesu, škodlivé návyky, nepřesnosti, možná i hrubé chyby, které se mohou odrazit v ohrožení zdravotní nezávadnosti konečného výrobku. Následky této „provonní slepoty“ mohou proto být až fatální, v konečném důsledku i likvidační, přinejmenším však velmi finančně drahé; ztráta dobrého kreditu výrobce se snad ani vyčíslit nedá.

Výhoda externího auditu tedy především spočívá v pomoci předcházet těmto stavům. Je to ovšem věc dobrovolná a záleží na každém provozovateli, zda takové posouzení podstoupí. Hodně výrobců již touto cestou certifikaci prošlo, jiní ji mají před sebou, např. v souvislosti s žádostí o dotaci, s žádostí o přidělení značky KlasA

apod. Je to asi jeden z prvních kroků, který je dobré udělat.

Po certifikaci HACCP je vhodné pokračovat normou ČSN EN ISO 22000 (Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci). Tato norma specifikuje požadavky na systém managementu bezpečnosti potravin, který je tvořen několika všeobecně uznávanými klíčovými prvky zajišťujícími bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci – interaktivní komunikace, management systému, programy nezbytných předpokladů, zásady HACCP. Zákazníci totiž chtějí zárukou nákupu bezpečných potravin, a tak se bezpečnost potravin stala jedním ze 3 nejdůležitějších požadavků na jejich výrobu (bezpečnost, legálnost, jakost potravin). Nespornou výhodou je mezinárodní platnost této normy a zdůraznění působnosti pro celý potravinový řetězec!

Výrobci dodávající výrobky do obchodních řetězců se setkávají s požadavky jiných standardů, např. BRC či IFS, podle místa původu (anglické nebo německé), celosvětově je jich však celá řada. Náročné požadavky však není snadné splnit, většinou pro další investiční náročnost. Často ale výrobci nemají na vybranou, chtějí-li dále dodávat, musí do nějakého termínu BRC nebo IFS implementovat a certifikovat.

TÜV CZ s. r. o., certifikační společnost s mezinárodní působností, může pro všechny vyjmenované standardy zajistit nezávislý certifikační audit. Disponuje silným zázemím a zkušenými odborníky. Její zkušební značka – modrý oktagon – je známa po celém světě a je velmi respektována. Pro všechny zákazníky pak znamená záruku vysoké kvality. Jsme připraveni je splnit.

autor je auditor TÜV CZ s. r. o.
Ing. Bohumír Tichý,
Novodvorská 994, 142 21 Praha 4

TÜV CZ s. r. o.,
Novodvorská 994, 142 21 Praha 4
tel. 239 046 804, fax 239 046 806
e-mail: tuvcz@tuvcz.cz
TÜV CZ je autorizovanou a notifikovanou osobou, akreditovaným subjektem pro certifikace systémů managementu podle řady norem, je partnerem pro všechna odvětví průmyslu.
Více informací najdete na www.tuvcz.cz
TÜV CZ je součástí koncernu TÜV SÜD, který poskytuje služby ve strategických oblastech PRŮMYSL, MOBILITA a ČLOVĚK. S 10 000 zaměstnanci působíme na více než 500 místech. Jako partner poskytujeme své týmy pro optimalizaci techniky, systémů a know-how. Posílujeme tak konkurenceschopnost našich zákazníků po celém světě.

Nejlepší kus masa nese značku KLASA



ských potravin - značky KLASA - se snažíme prosazovat myšlenku, že investice do kvality se vyplatí," říká Jitka Rambousková, pověřená řízením Odboru pro marketing SZIF, který značku KLASA spravuje od roku 2004. „Ocenění KLASA nepředstavuje pro výrobce žádnou finanční zátěž. Spolu s žádostí o značku KLASA sice předkládají certifikát systému managementu jakosti či bezpečnosti potravin, avšak to jsou měřítka, která by měla být již samozřejmostí," vysvětluje Jitka Rambousková.

Podle nových, zpřísněných pravidel, která jsou platná od 1. září 2006, musí výrobky k tomu, aby získaly



značku KLASA, vykazovat nadstandardní kvalitativní charakteristiku, která zvyšuje jeho přidanou hodnotu. „Je to požadavek, který si klade za cíl ještě výrazněji odlišit kvalitní výrobky od jiných potravin běžně dostupných na trhu," říká Jitka Rambousková. Nadstandardní kvalitativní kritérium může u masa a masných výrobků znamenat vyšší podíl masa, než stanovuje vyhláška a než je běžné u většiny výrobků na trhu nebo naopak menší množství přídavných či chemických látek (apod.).

Nadále není možné udělovat značku KLASA výrobkům distribuovaným pod privátní značkou ob-



chodních řetězců či pod značkou společného odbytů. Snahou značky KLASA je zlepšit postavení výrobců kvalitních potravin při vyjednávání s obchodními řetězci. Právě ti totiž producenty často tlačí k tomu, aby vyráběli pod privátními značkami a výrobci pak mají omezené možnosti, jak proniknout na trh pod svou značkou.

V nových pravidlech je uděleno i několik výjimek ze dřívějších zákazů. Od září je tedy možné umísťovat loga KLASA na velkoobchodní balení potravin. „K tomuto kroku nás přiměl rostoucí zájem o výrobky se



značkou KLASA z gastronomického trhu," vysvětlila Jitka Rambousková.

Výrobky, které na svém obalu nesou logo národní značky kvality KLASA, jsou vystavovány častěji kontrolám ze strany Státní zemědělské a potravinářské inspekce, která pro dozor nad značkou KLASA zřídila speciální odbor, tak i ze strany Státní veterinární správy. Výrobky se značkou KLASA jsou sledovány v pravidelných i namátkových kontrolách. Pokud je u výrobku zjištěna nekvalita, značka KLASA je mu okamžitě odebrána. Stejně dopadnou i výrobky, u nichž došlo ke změně složení.



RECEPT:

Pečená žebírka 6 osob

3 kg vepřových žebírek, 150 g rajského protlaku, 50 g hořčice, 200 ml oleje, 100 g očištěného česneku, sůl
Žebírka naložíme na 24 hodin do marinády z protlaku, hořčice, oleje, česneku, soli. Připravená žebírka pečeme při 180 °C do měkka za častého podlévání. Takto upečená žebírka při podávání potřeme lesním medem a chilli papričkami s česnekem. Jako doplněk podáváme sýrovou studenou omáčku.

Zdroj: kuchařka „Česká kuchyně je KLASA“, autoři: J. Sapík a P. Sapík, nakladatelství Eroiika, 2005

Výrobci masa a masných výrobků se značkou KLASA a uvedené počty oceněných výrobků

Adex Agro, a. s.	8
Beskydské uzeniny, a. s.	4
Bivoj, a. s.	4
Carnex, s. r. o.	1
Drůbež - Vysočina, s. r. o.	12
Drůbežářský závod Klatovy, a. s.	19
Eduar Kazda - Maso Kazda Úpice	2
Filex, s. r. o.	1
František Kratochvíl - Smichovské uzeniny	2
Hamé, a. s.	2
H+B jatky Žatec	4
Chebský masokombinát, a. s.	11
Chovservis, a. s.	12
Idema Foods, s. r. o.	1
Ing. V. Kozel - Zoonforma	1
Inpost, s. r. o.	4
Intergal Vrchovina, a. s.	9
Intramo Znojmo, s. r. o.	1
Jarmila Loužecká	5
Jihočeská drůbež Tábor	16
Jihočeská drůbež, a. s.	17
Jiří Kozojed - Reznictví - Uzenářství	1
K Maso, s. r. o.	5
Kmotr - Masna Kroměříž, a. s.	4
LE&CO - Ing. Jiří Lenc, s. r. o.	6
Masna Příbram, s. r. o.	12
Masna Studená, a. s.	6
Masokombinát Jičín, s. r. o.	3
Masokombinát Plzeň, s. r. o.	54
Maso Planá, a. s.	12
Milan Sláma	11
Milkagro, a. s.	8
Moravan, a. s.	6
Moravskoslezské drůbežářské závody Promt, a. s.	16
MP Krásno, a. s.	6
Pejskar & spol., s. r. o.	6
Petr Krátký - Soukromá Játka	1
Prima Group, a. s.	4
Procházka, s. r. o.	23
Provio, a. s.	6
Rabbit Trhový Štěpánov, a. s.	3
Raciola - Jehlička, s. r. o.	6
Rostislav Matula	2
Řezpof, s. r. o.	2
Seliko Opava, a. s.	3
Steinhauser, s. r. o.	1
Váhala a spol., s. r. o.	15
Veseko, a. s.	3
Vysočina, a. s.	2
Xaverov, a. s.	17
Zelenka, s. r. o.	1
Zemědělské družstvo Vícov	3
Zemko, k. s.	3
ZŘUD - Masokombinát Písek, a. s.	35
ZŘUD - Masokombinát Polička, a. s.	20

SZIF

KLASA je národní značka kvality potravin. Přestože je udělována v deseti různých kategoriích, třetinu ze všech výrobků oceněných značkou KLASA tvoří maso a masné výrobky. Značku KLASA má již 442 masných výrobků od 55 výrobců.

Co značka KLASA v případě masa znamená? Především to, že výrobky oceněné značkou KLASA obsahují maso a nikoliv separáty. V pravidlech pro udělování značky KLASA je totiž zařazen výrobek s podílem strojově odděleného masa zcela zakázáno.

Co značka KLASA v případě masa znamená? Především to, že výrobky oceněné značkou KLASA obsahují maso a nikoliv separáty. V pravidlech pro udělování značky KLASA je totiž zařazen výrobek s podílem strojově odděleného masa zcela zakázáno. Masné výrobky se značkou KLASA musí obsahovat minimálně 90 % tuzemských surovin. V případě výsekového masa a jiných tepelně nezpracovaných masných výrobků je to pochopitelně 100 %. O značku KLASA pro své výrobky se mohou ucházet jen výrobci se sídlem v České republice. Ti také dobře vědí, že pokud chtějí vyrábět masné výrobky, musí dodržovat tzv. „špekáčkovou vyhlášku“. Samozřejmě, že existují možnosti, jak ji obejít. Avšak těm, kterým jde především o kvalitu a kulinářský požitek, to nepřijde ani na mysl.

„V rámci programu na podporu kvalitních tuzem-

2. rybářské závody SALIMA se opět vydařily

30 účastníků, více než 51 metrů odchycených ryb, šestikilogramový kapr o délce 74 centimetrů, velká štika a nepočet karasů a kapříků. To je jen část úlovků, které byly k vidění 1. září na 2. rybářských závodech vystavovatelů mezinárodních potravinářských veletrhů SALIMA, které se uskutečnily na krásném rybníku Balaton poblíž Brna (www.rybnikbalaton.wz.cz).

Celý čtvrtek stáli organizátoři těchto závodů pod zamračenou oblohou a přáli si, aby se počasí umoudřilo a v pátek, v den závodů, bylo pro všechny účastníky i návštěvníky přívětivější. A počasí si dalo říct. Ráno vysvitlo slunce, i vítr se utišil. Závody mohly začít.

Od 9 hodin přijížděli první závodníci a hned si začali vybírat pro ně nejlepší místo k lovu. Někdo vo-

lil místa hned u hráze, kde je největší hloubka, jiný se přesunul do zadní části rybníka, kde poblíž rákosy očekával velký úlovek. V deset hodin, kdy byly závody oficiálně zahájeny, bylo u rybníku 30 závodníků.

Někteří dávali přednost plavané, jiní preferovali lov na položenou, někdo se specializoval na lov bílé ryby, jiný měl políceno na velkého kapra. Na první úlovky se nemuselo dlouho čekat. Hned po pár minutách neodolal připravené nástraze menší kapřík a hned měl jeho lovec připsáno prvních 32 bodů. Za každý centimetr ulovené ryby je jeden bod. Závody vyhraje ten, kdo nasbírá nejvíce bodů.

Po hodině závodů je u hráze zdolávána velká, tajemná ryba. Pan Miloš Malach po několika minutách tuhého boje ovšem vyhrává a na břehu se objevila největší ulovená ryba dne, krásný 74 cm velký kapr.

Během závodů využil každý rybář přílehlou resta-

raci Rybářská bašta, kde bylo pro všechny účastníky připraveno bohaté občerstvení. Výborně připravené sele od společnosti INPOST, spol. s r. o., chutnalo opravdu znamenitě. Stejně jako chutná moravská vína od pana Jiřího Hudce a společnosti WINEWORLD s. r. o. a z VINAŘSTVÍ JOSEF VALIHRACH, s. r. o. Právě Josef Valihrač v loňském roce ulovil 78 cm dlouhého amura, a může ho tak těšit, že jeho úlovek na délku nebyl v letošním roce překonán.

Závody byly ukončeny v 16.00 hodin. Do této chvíle bylo uloveno a posléze zpět do vody vráceno celkem 5 130 cm ryb. Téměř každý účastník zaznamenal úlovek. 15 nejlepších získalo hodnotné ceny od partnerů akce, kterými byli Ministerstvo zemědělství České republiky, KAJMAN, GAMMARUS a GASTRO PLUS.

A kdo ryby nechytal, mohl se pozovít na koni ne-

bo vyzkoušet střelbu z luku do terče. Po vyhlášení výsledků se do svých hudebních nástrojů opřela folková kapela BOINS, která zpříjemnila všem příchodním odpolední a večerní hodiny, kdy akce pokračovala zábavou u sklenky vína, piva nebo nealkoholického nápoje a dobrého pohostění.

Páteční akce opět posunula hranice hodnocení dál a pořadatelé již teď v hlavách nosí nové nápady, jak v příštím roce přilákat ještě více účastníků a závodníků na tuto již tradiční akci. Se všemi se těšíme na setkání na 3. rybářských závodech SALIMA 2007.

Martin Strátecký
manažer PR a reklamy
mezinárodních potravinářských veletrhů
SALIMA a G+H



Pavel Veselý, vítěz 2. rybářských závodů SALIMA



Největší ryba dne, kterou ulovil Miloš Malach.

NEJVĚTŠÍ RYBA DNE:

Miloš Malach,
společnost NESON, s. r. o.
- kapr 74 cm

NEJKRÁSNEJŠÍ RYBA DNE:

Vítězslav Soustružník,
SEVEZA spol. s r. o.
- štika 60 cm

III. MÍSTO

Radek Filip,
Kajman
- 552 cm

II. MÍSTO

Jaromír Fitz,
Maláč s. r. o.
- 585 cm

I. MÍSTO

Pavel Veselý,
Agral s. r. o.
- 1 166 cm

SUPERODOLNÉ PODLAHOVÉ SYSTÉMY

Podlahový systém UCRETE® splňuje nejnáročnější kritéria. Tento speciálně formulovaný polyuretanový beton nachází uplatnění zejména v extrémně náročných podmínkách potravinářského, chemického a farmaceutického průmyslu. Lehce profilovaný povrch nabízí optimální stupeň nekluznosti v suchých i mokřých provozech. Podlahy UCRETE® se lehce čistí, neškodí jim horká pára a horká voda. Díky bezspáremu provedení výborně odolávají bakteriím i kombinaci teplotního i chemického namáhání.

UCRETE®



BASF
The Chemical Company

BASF Stavební hmoty Česká republika s.r.o.*, K Májovu 1244, 537 01 Chrudim, www.basf-sh.cz
*K 1. 7. 2006 byla uzavřena akvizice společnosti Degussa Construction Chemicals koncernem BASF.

NOVINKA
V OBCHODECH



Výběrový „**MIX SPECIÁL**“ od tradičního výrobce Pejskar v luxusní krabičce obsahuje tři vakuově balené trvanlivé salámy.

KARDINÁL: je trvanlivý salám, který Vás zaujme nejen svou povrchovou imitací plísně, ale také svou jemnou a vyváženou chutí. Díky tomuto povrchu zůstává tento výrobek konzistenčně i chuťově stálý. Jeho obliba na našem trhu má stále rostoucí tendenci.

ČABAJSKÝ SALÁM: jak už jeho název napovídá, patří mezi tzv. trvanlivé salámy maďarského typu. Jedná se o pikantní trvanlivý salám určený hlavně pro milovníky ostřejší a kořeněné chuti po použité paprice.

POLIČAN: tomuto výrobku je přisuzováno prvenství v řadě fermentovaných trvanlivých salámů, které se začaly po 2. světové válce v České republice vyrábět. Název POLIČAN byl odvozen od místa vzniku - Police nad Metují, kde byl vyvinut technologický postup, který se stal podkladem pro vytvoření původní Československé státní normy.

PEJSKAR VYRÁBÍ TRADIČNÍ A OBLÍBENÉ TRVANLIVÉ SALÁMY VYSOKÉ KVALITY



VÝROBCE:

Pejskar & Spol., spol. s r. o., Dlouhá 614/10, 110 00 Praha 1

PROVOZOVNA:

Žďárská 296, 549 54 Police nad Metují
DISTRIBUTOR: Made Group, a. s., Dlouhá 614/10
110 00 Praha 1, www.madegroup.cz

PROVOZOVNA PRAHA:

Kostelecká 894/61, 196 00 Praha 9 - Čakovice
Tel.: +420 283 933 817-20, fax: +420 255 706 676
E-mail: info@madegroup.cz, objednavky@madegroup.cz

PROVOZOVNA OLOMOUC:

Wolkerova 31, 779 00 Olomouc
Tel. + fax: +420 585 417 070, +420 585 416 043
E-mail: olomouc@madegroup.cz



maso jede

Společnost Pejskar & spol. patří do skupiny Made Group, a. s.

TRUMF International uspořádal „Fotbalový turnaj masokombinátů“



I letos se rozhodla společnost TRUMF International s. r. o., výrobce koření a kořenících směsí pro potravinářský průmysl, uspořádat tradiční „Fotbalový turnaj masného průmyslu – SE LVÍČKEM NA PR-SOU“.

Již 3. ročník proběhl počátkem září

v Kozlovicích u Přerova za účasti zástupců 33 masokombinátů z celé České republiky a Slovenska. Turnaj probíhal pod záštitou Českého svazu zpracovatelů masa. Fotbalový turnaj zahájil zástupce společnosti TRUMF International spolu s Janem Katinou, ředitelem Českého svazu zpracovatelů masa.

Pro všechny přítomné byl připraven opravdu bohatý program. Hráčům byl k dispozici masážní salon a jejich „drahé polovičky“ mohly využít služeb vizážistky a tetovacího salonu, který nabízel malování henou. Pro většinu hostů byl největším „tahákem“ astrolog a nemalé pozornosti se také těšil karikaturista a kouzelník s mikromagií.

Návštěvníci ocenili i bohatou nabídku míchaných nápojů, které přišly v teplém

zářijovém dni opravdu vhod. Po skončení fotbalového turnaje vystoupila skupina Smokie Revival, Tina Turner a Suzi Quatro a sklídila obrovský potlesk.

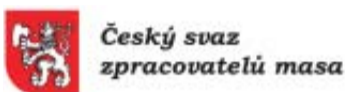
A jak vlastně dopadl fotbalový turnaj? Na třetím místě se umístil masokombinát Maspro Hodonín, s. r. o., druhé místo obsadila firma Xaverov a. s. a první místo obhájila již potřetí Jihočeská drůbež Vodňany a. s.

Vyhlášení výsledků uzavřela bohatá tombola a začala volná zábava spolu s hudební skupinou BENE, která zvedla ze židli téměř všechny přítomné.

Už teď se můžeme těšit na další ročník, protože pozitivní reakce hostů nás utvrzují v tom, že jsme se vydali správnou cestou. *Ing. Ladislava Kosíková TRUMF International s. r. o.*



3. ročník fotbalového turnaje masného průmyslu



Dne 9. 9. 2006 se v Kozlovicích u Přerova uskutečnil třetí ročník fotbalového turnaje masného průmyslu, tentokrát rov-

něž za účasti týmů našich slovenských kolegů. Stejně jako oba předchozí ročníky, tak i ten letošní organizačně v plné míře zajistila společnost TRUMF International. A jak je už zvykem, Český svaz zpracovatelů masa opět nad touto akcí převzal společenskou záštitu.

Velice potěšující je pokračující trend, který byl zaznamenán již v loňském ro-

ce, a sice stále rostoucí zájem masozpracovatelských firem o účast. Jev to není jistě náhodný, je za ním totiž nutné vidět především vysokou profesionalitu v organizaci turnaje, která se následně odráží ve všestranné spokojenosti hráčů a členů realizačních týmů. Vedle hodnotných sportovních výkonů se každoročně v krásném kozlovickém sportovním areá-

lu setkáváme s velkou dávkou zábavy jak při doprovodných akcích, tak i při neformálních setkáních kolegů z různých firem.

Právě uvolněná nálada a zároveň lecky vyhecované zápasy dělají z turnaje ten správně vyvážený mix – a kdo jiný než ostřílení kořenáři by se v jeho namíchání mohl lépe vyznat...

Trochu oživení by to možná chtělo jen na stupních vítězů, protože ani letos se žádná změna nekonala. Pohár totiž opět putuje do Vodňan, přímo do kanceláře pana generálního ředitele. Co ale dodat – kdo umí, ten umí a ČSZM upřímně gratuluje. Jak to dopadne v roce příštím, jsme se nedozvěděli ani od přítomného astrologa. *Jan Katina, ČSZM*

Přehlídka měkkých salámů



Ochutnávka vystavených masných výrobků



Dne 6. září 2006 se v rámci 8. ročníku semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ uskutečnila degustační přehlídka tepelně opracovaných masných výrobků – Gothajský salám a Šunkový salám. Vystavovány byly rovněž novinky nebo nejvíce prodávané výrobky jednotlivých účastníků. Přehlídku, o kterou byl mezi účastníky semináře poměrně vysoký zájem, odborně a organizačně zajišťoval Ing. Kopečný, předseda výrobní sekce ČSZM, společně s Ing. Vostatkovou.

Představenstvo ČSZM tímto vyjadřuje poděkování členským subjektům, jež se přehlídky zúčastnily, ale i výše uvedeným organizátorům. Mimořádné poděkování pak náleží panu Karlu Hřídělovi a „jeho“ studentům SPŠ TM v Praze za přípravu vystavovaných vzorků a perfektní servis v průběhu celé akce.

To, že bylo opravdu co hodnotit, dokládají pořízené fotografie. Vzorků se do přehlídky sešlo celkem 34! *Jan Katina, ČSZM*



Ing. Jaromír Kloud, předseda ČSZM (vlevo), a MVDr. Lubomír Rosůlek, ředitel SPŠ TM, při hodnocení masných výrobků

„Znovu do školy“



Toto heslo se stalo symbolem setkání absolventů řeznicko-uzenářského učiliště, které se konalo v Táboře 1. září 2006.

Organizátor setkání „Znovu do školy“ pan Milan Vocilka

Díky organiza-torským schopnos-tem pana Milana Vocilky, podnikate-le z Horní Radouňe, se podařilo uskutečnit po 46 letech se-tkání absolventů řeznicko-uzenářského učiliště v Táboře. Na schůzku přijelo 18 vyzrálých, zkušených mužů jak z obo-ru, tak těch, kteří z různých důvodů by-li nuceni obor opustit. Setkání se zúčast-nil také jejich učitel odborných předmětů MVDr. Josef Radoš. Bylo pozoruhodné, že téměř po půl století se téměř všichni poznali.

Bývalí spolužáci pouze nezpomína-li, ale vedli též rozsáhlou diskuzi na téma vývoje a výhledu výroby masných výrobků, přičemž nebylo šetřeno kritikou na současnou úroveň kvality produkce. Mezi účastníky setkání byl i Josef Šácha, který měl možnost poznat organiza-ci a výrobu masných výrobků v několika státech světa, kde dlouhodobě pracoval. Ani podle jeho názoru nedopadlo mezi-národní srovnání ve prospěch českých vý-robců. Při debatě o regulativech, které by měly zajišťovat určitý standard masných výrobků, o jejichž prosazení do praxe se spolu se stavovskou organizací pokouše-ly u nás v nedávné minulosti i státní or-gány, měl pan Šácha jasno. Na příkladě situace v Rakousku dokumentoval starou a prostou pravdu, že jakost výrobku určuje v normálním společenském a hospo-dářském prostředí nejen cenu, ale je zejména rozhodujícím atributem v soutěži o zákazníka. Není správná praxe většiny obchodních potravinářských řetězců, kte-

ré se soustřeďují pouze na cenu, a nutí tak výrobce praktikovat systém tzv. „uzenář-ských ekonomických experimentů“ místo výroby klasických, značkových, případně nově vyvinutých kvalitních uzenářských výrobků.

Další téma bylo převážně věnováno průběhu života účastníků setkání a zejmé-na dětem a vnoučatům. Vzpomínalo se také na učitele, mistry odborné výchovy, vychovatele i na kuchařky, z nichž již bo-hužel většina nežije.

Při závěru společenské akce „Znovu do školy“ se do myslí účastníků vtírala otázka, zda i nová řeznicko-uzenářská ge-nerace bude mít tak silný vztah k našemu slavnému řemeslu a bude schopna na zá-kladě stavovské soudržnosti uspořádat po půl století od nástupu do učení podob-né setkání.

Bohatou fotodokumentaci akce zajis-til absolvent učiliště MVDr. Josef Jordák, úspěšný podnikatel z Plané nad Lužnicí.

red



Bývalí žáci se svým učitelem (uprostřed)



Pánové Jordák, Maxa a Šácha – velcí příznivci řeznicko-uzenářského oboru



Účastníci setkání obdrželi Pamětní list.



Zaujati diskuzí...

XAVERgen, a. s., naplno spustil činnost největší líhne masných kuřat v ČR



Generální ředitel firmy XAVERgen, a. s., Miroslav Votýpka spolu s tlumočnicí.

Praha - Společnost XAVERgen, a. s. patří do Agrotrade, v první zářijový týden naplno spustila činnost největší domácí líhne brojlerových kuřat určených na produkci masa. Investice do provozu, který se nachází v areálu původní líhne v Habrech na Havlíčkověbrosku, přišla zhruba na 200 milionů korun. Závod může vyprodukovat až



Prezident AGROTRADE, a. s., Miroslav Toman (uprostřed), který vysvětlil záměr dceřiné společnosti XAVERgen, a. s., produkovat jednodenní kuřata i pro některé okolní státy.

80 milionů kusů jednodenních kuřat ročně, řekl generální ředitel Xavergenu Miroslav Votýpka.

Společnost, která v současnosti provozuje ještě líhne v Uherském Ostrohu, nyní disponuje produkční kapacitou 105 milionů kusů jednodenních kuřat ročně. Letos

předpokládá produkci 80 milionů kusů, postupně se chce ale blížit plnému využití svých možností.

Prioritou je podle Votýpky upevnění pozice na domácím trhu jednodenních kuřat, kde má firma v současnosti zhruba 40procentní podíl. Zvýšenou produkci chce ale XAVERgen také exportovat.



Hala s třídírnou jednodenních kuřat

Firma měla původně čtyři líhne. Místo modernizace všech se podle Votýpky rozhodla dvě uzavřít - v Mariánských Lázních a Slavětíně, a naopak zásadním způsobem přebudovat a modernizovat závod v Habrech, kde má líhnu dlouholetou tradici.

XAVERgen provozuje vedle líhni také

34 farem pro odchov rodičů masných kuřat a produkci násadových vajec a dále čtyři farmy na výkrm brojlerů.

Součástí a. s. Agrotrade je mimo jiné také jeden z předních domácích zpracovatelů drůbežního masa, a. s. Xaverov.

Text a foto: Eugenie Linková

Stát pomůže drůbežářům, které poškodila ptačí chřipka

Praha (bo) - Stát finančně pomůže chovatelům drůbeže, které letos poškodila ptačí chřipka a následný pád cen. Vláda schválila materiál ministryně zemědělství ČR Mileny Vicoenové, který počítá s dotacemi pro postižené drůbežáře za celkem až 247 milionů korun. Dotace budou rovným dílem pokryty ze státního rozpočtu a fondů Evropské unie.

Vicoenová po jednání vlády novinářům řekla, že čeští chovatelé při jarní vlně ptačí chřipky obstáli dobře a ani důvěra českých

spotřebitelů v tuzemské drůbeží maso nebyla výrazně poškozena. „Nicméně následně byl resort postižen masivními dovozy ze zahraničí. Proto jsem velice ráda, že vláda urychleně projednala materiál, který umožní tuto podporu,“ uvedla Vicoenová.

Ministryně ale upozornila, že na vyplacení podpor českým drůbežářům zbývá málo času. „Musíme je vyčerpat do konce letošního roku, proto jsem tento materiál okamžitě předložila vládě,“ prohlásila Vicoenová. Hugo Roldán z tiskového odděle-

ni Ministerstva zemědělství řekl, že vládní nařízení by mělo začít platit od 1. října. Drůbežáři by pak měli na podání žádosti čas do 15. října, aby peníze mohly být do konce letošního roku vyčerpany. Podrobnosti o tomto vládním nařízení ministerstvo zveřejní na svých internetových stránkách.

Podpora může být využita například na vyrovnání částí ztrát způsobených likvidací a zpracováním násadových vajec, likvidací mláďat, předčasnou porážkou někte-

řích reprodukčních hejn, prodloužením dočasného pozastavení produkce na déle než tři týdny, dobrovolným snížením výroby omezením chovu mláďat či předčasnou porážkou slepic připravených ke snáše. V Česku se letos objevilo několik případů ptačí chřipky.

Chovatelé v okolí nesměli například chovat ptáky ve volném výběhu. V území kolem nálezu platil také zákaz přesunů drůbeže, vajec, podestýlky a krmiva a omezení vstupu lidí do drůbežáren, což mělo

nepříznivý vliv na ekonomiku drůbežářských podniků.

Roční produkce drůbežního se v Česku pohybuje něco přes 300 000 tun živé hmotnosti. Obavy spotřebitelů z ptačí chřipky srazily letos v zimě v některých evropských zemích poptávku po drůbežím o desítky procent. V Česku měla nákaza podstatně menší vliv na objem odbytu drůbežního, klesly ale jeho ceny, a to především vlivem dovozu levných přebytků z jiných států.

ÚOHS: J&T může ovládat tři uzenáře včetně Masozávodu Krahulčí

Brno (bo) - Investiční skupina J&T může ovládat firmy KMOTR - Masna Kroměříž, Vysočina a Masozávod Krahulčí. Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (ÚOHS) povolil prodej tří uzenářských firem společnosti Českomoravský uzenářský podnik, která patří do skupiny J&T. Podíl firem po spojení nenaruší trh, sdělil mluvčí ÚOHS Kristián Chalupa. J&T dosud všechny tři společnosti spravovala pro jiné vlastníky.

Podle úřadu budou muset firmy i po fúzi čelit konkurenci velkých uzenářských firem, společnosti Kostelecké uzeniny a Maso Planá, i regionálních výrobců. „Významný vliv na situaci na trhu má také přítomnost obchodních řetězců, které působí nejen v roli odběratelů se značnou hospodář-

skou silou, ale v některých případech i jako samotní producenti,“ doplnil Chalupa.

J&T má podíly třeba v Pražské energetice nebo pražské fotbalové Spartě. Skupina J&T vznikla v roce 1993. Podniká hlavně v privátním a investičním bankovníctví, realitním developerství, zajišťová-

ni servisních služeb na veřejných trzích a poskytování poradenství i obchodování na kapitálových trzích.

Firma Krahulčí - Masozávod Krahulčí loni vykazala meziroční pokles tržeb o desetinu na 720 milionů korun. Kvůli ozdravení své ekonomiky zrušila nebo omezila neziskové provozy a propustila skoro 150 lidí. Podnik s téměř osmdesátiletou tradicí tak nyní zaměstnává 282 lidí.

Závod Vysočina je dceřinou společností firmy KMOTR - Masna Kroměříž. Obě firmy dosud patří pod britskou Wallter Company Limited.

Známe již Perly Zlínska 2006

Zlín (egi) - V sobotu 23. 9. 2006 byly v KD Elektra v Luhačovicích předány slavnostně Perly Zlínska 2006. Do soutěže o nejlepší potravinový výrobek ve Zlínském kraji se přihlásilo celkem 35 výrobců se 135 výrobky. Ve čtvrtek se 12členná hodnotitelská komise ujala těžkého úkolu. Náročnost na hodnotitelský tým byla skutečně velmi vysoká a již v pátek znala komise ty nejlepší výrobky.

Všichni výrobci měli možnost představit veřejnosti celý svůj široký sortiment výrobků formou ochutnávek.

Nejlepším 30 výrobkům byla předána „Perla Zlínska 2006“ spolu s certifikátem

z rukou hodnotitelů a dalších přizvaných významných hostů.

Dále byl oceněn výrobek, který dosáhl nejvyššího počtu bodů, cenou hejtmana Zlínského kraje. Jde o výrobek zvaný BIO Kysaný nápoj od firmy Mlékárna Valašské Meziříčí.

Cenu hodnotitelské komise obdržel výrobek Valašský frgal makový od firmy Peckařství Valašské frgály. Na závěr po vyhodnocení anketních listků byla udělena cena veřejnosti firmě Zdenek Ritter. Zde se návštěvníci shodli na výborném skopovém a hovězím masu na rožni, které svoji vůni přilákalo velkou řadu návštěvníků.

Na návštěvě u MVDr. Josefa Daňka

Mnohý z čtenářů potravinářských a zemědělských periodik si vzpomene na poradce ministra Jan Fencla, doktora Josefa Daňka z Hoslovic v Čestic v Pošumaví. MVDr. Daněk dělal poradce i ministru zemědělství Janu Mládkovi. Má rodinnou farmu a na přání návštěvníků připraví hody a velkolepou hostinu. S manželkou a dcerou hospodáří na agrofarmě, kde je možnost ubytování v penzionu se 40 lůžky.

V jižních Čechách je dnes už na 120 hippostanic. Máte-li rádi koně, není nic krásnějšího, než sednout do sedla a mírným klusem putovat od místa k místu, kde je možné přenocovat, napojit a nakrmit

koně i sebe sama. Na farmě Josefa Daňka v Hoslovicích u Čestic, pár kilometrů od Javorníku, navíc můžete ozkoušet místní krytou jízďárnu a v noci, kdy se kůň bude věnovat odpočinku, vy pod hvězdnou oblohou buď ochutnáte dobrotu z grilu nebo posedíte uvnitř v hospůdce, která patří k penzionu farmy.

„Zemědělec bez vesnice nebude a vesnice bez zemědělce také ne,“ vyslovuje nahlas své přesvědčení sedlák z Pošumaví, jehož farma o rozloze 800 hektarů se nachází v nadmořské výšce 550 až 700 metrů. Patří k ní i již zmíněný penzion a nově krytá jízďárna, která vznikla díky programu Evropské unie Leader. Manželé Daňkovi na farmě

hospodáří s dcerou Terezou, která, jak říká, se narodila s botami na hňů. Jako její dvě sestry i ona vystudovala zemědělskou střední školu a šla do Prahy uředit. Působila v Parlamentu a vydrželo jí to deset let, než podlehla volání rodové lásky, farmaření. Kdyby to bylo prý naopak a po škole zůstala doma, kdo ví, jak by to dopadlo. Zkusila si radovánek, ale i ústrků velkoměsta, a vše se jí jednoho dne doslova přejedlo. I s malou dcerou Barborkou šla na grunt prarodičů a využíla zkušenosti s úřadováním. S otcem se připojila k nápadu svazu obcí Šumavského podlesí a místní akční skupině Strakonice, která pomohla na svět novému projektu. Pro rodinu Josefa Daňka to znamenalo vytvořit podmínky pro agroturistiku. Na farmě je vše zařízeno i pro malé turisty, pro děti, které se už od pěti let mohou učit rajtovat na koni. Malá Barborka i další vnučka Lucka prý sotva chodily, ale držet se koně jako klišé pro ně nebylo žádným problémem a dnes už rajtují koně přímo bravurně.

Tři obce zase renovovaly místní zámček a vybudovaly letní kino v přírodě. Projekt vznikl na jaře, a jelikož byl dobře vypracován a byl postaven na reálných možnostech, už je uveden do života. „Do začátku jsme museli získat úvěr a dát do budování své peníze. Projekt byl úspěšný, byl uznán a dnes už máme dokonce 43% nákladů uhrazených z peněz Evropské unie. Během půl roku jsme vybudovali jízďárnu, a ta je již v provozu,“ říká Daněk.

Dodává, že nebýt dcery, která studuje vysokou školu a s projekty Evropské unie se do hloubky seznámila, nebyl by se do tohoto „kousku“ pustil. „Vím, že to dělám pro budoucnost své dcery a dnes už i vnuč-

ky. Mám následovnicku, a tak podnikám s vizí perspektivy v daleké budoucnosti,“ říká Josef Daněk.

Kdo chce okusit slasti spojené s odpočinkem na této farmě, měl by alespoň týden dopředu dát o sobě vědět a zamluvit si určitý počet noclehů. Je to dobré i z jiného důvodu. Daňkovi dělají na přání nocležníků i pravé jihočeské hody se zabíjačkou, uzením masa a grilováním. Je potřeba se na to připravit a naložit na pár dní maso, aby se dalo dobře grilovat. Po jízdě na koni krajinou nebo turistickým výšlapu prý dobře vytrvá a chuť je dvojnásobná. „Tatínek chová na farmě koně, dobytek i prasata a chová se k nim

se vši láskou hospodáře. Když ale je potřeba udělat zabíjačku a nějakého vepřika zabít, ani to nepocítí,“ svěřila se jedna z dcer, která s ním hospodáří. „Tatínek podřbe vepřika za uchem a pošepťá mu: neboj se ničeho, já tě jen zabiju, ani to nepoznáš,“ prozrazuje na otec paní Tereza. A jde vše skutečně ráz naráz a vepřik je v „limbu“, aniž co pocítí.

A kdo miluje rodea, 23. září měl možnost se jej účastnit. Je to jedna z akcí z bohaté nabídky života na agrofarmě Daňkových, kde je ubytování pro rodiny s dětmi, psy a dokonce i s koňmi, jak to na hippostanicích chodí.

Eugenie Linková



MVDr. Josef Daněk



Hoslovické rodeo

Fúze Aholdu a Delhaize na spadnutí

Amsterdam (dra) - Maloobchodní řetězce Ahold a Delhaize pravděpodobně odstraní překážky, které stály v cestě plánovaného sloučení. Informovala o tom agentura Reuters, která se odvolává na holandská média. O fúzi se na finančních trzích spekuluje už několik dnů, ani jedna z firem ale jednání o sloučení zatím nepotvrdila.

Podle nizozemského listu Het Financieele Dagblad, který trh těmito spekulacemi zásobuje, je Ahold smířen s tím, že nová centrála sloučeného podniku by stála v Bruselu, kde sídlí Delhaize. Ahold je prý srozuměn také s tím, že nového vy-

konného ředitele by vybírala právě belgická firma. Ahold i Delhaize působí několik let i na českém trhu. Společnost Delvita, kterou provozuje Delhaize, má v České republice 95 supermarketů, společnost Ahold 297 hypermarketů Hypernova a supermarketů Albert. Pokud by se fúze týkala i českého trhu, nástupnický řetězec by své pozice v tuzemsku výrazně posílil.

Nizozemský list napsal, že zástupci obou řetězců probírali i takové otázky, jako vytvoření holdingové společnosti. Tě by byly podřízeny aktivitě nového podniku v Evropě a Severní Americe. Jak Ahold, tak Delhaize už teď generují nejvíce tržeb v USA.

Makléřská společnost Rabo Securities v reakci na nově zveřejněné informace zvýšila cenový cíl k akciím Delhaize z 55 na 62 eur. Analytici prý přehodnotili svůj postoj a předpokládají, že spekulace, které kolují na finančních trzích, jsou pravdivé. Delhaize podle nich prý bude vyjednávat s převahou, což by mohlo akcionářům firmy přinést výhody. Analytici Rabo Securities investorům přesto nákup akcií Delhaize nedoporučují. Ti investoři, kteří už akcie vlastní, by je měli zatím pouze držet a vyčkat dalšího vývoje.

Delhaize by z vlastních řad dodala i šéfa americké součásti holdingu, zatímco Ahold by rozhodl o tom,

kdo povede evropskou součást. Vybral by ale také finančního ředitele americké odnože. Velikost Aholdu je proti Delhaize více než dvojnásobná a podnik je čtvrtým největším maloobchodním prodejcem na světě v oblasti distribuce potravin.

Některá média, vedle Het Financieele Dagblad například i britský list Financial Times, popisují nynější jednání o fúzi jako snahu šéfů Aholdu bránit se proti aktivitám jisté skupiny akcionářů. Na Ahold už totiž delší dobu vyvíjí nátlak lidé kolem velkých investičních fondů Paulson & Co a Centaurus Capital. Ty chtějí, aby se Ahold zbavil americké odnože a zaměřil se na lukrativní evropský trh.

Evropa a Japonsko přitlačily na USA kvůli zemědělským dotacím

Cairns (Austrálie) (dra) - Evropa a Japonsko zvýšily tlak na Spojené státy, aby kvůli liberalizaci světového obchodu výrazně omezily dotace svým farmářům. Oba ekonomicky silné regiony vyzvaly Washington, aby učinil rychlé kroky, a zachránil tak proces uvolňování světových obchodních bariér před krachem.

Americká obchodní zmocněnkyně Susan Schwabová na to řekla, že Washington je ochoten předložit vět-

ší ústupky, nejdříve ale musí dát na jednání stůl své návrhy Evropská unie. Schwabová je na jednání v Cairns na severovýchodě Austrálie jako pozorovatel.

Spory o zemědělská cla a dotace v USA, EU a Japonsku byly hlavní příčinou krachu červencové diskuse Světové obchodní organizace (WTO) o odstranění překážek ve světovém obchodu.

„Spojené státy budou muset odstranit domácí pod-

poru.“ uvedl ve zprávě pro novináře evropský vyslanec u WTO Carlo Trojan. „To je základní podmínka, abychom se z mrtvého bodu dostali,“ dodal. Japonský ministr zemědělství Šoiči Nakagawa s ním odsouhlasil, že USA na základě objektivních propočtů nenabízejí skutečnou redukci domácí podpory. Schwabová na to odpověděla, že Washington již udělal velké a odvážné ústupky subvencí, které ale Evropa odmít-

la. Všechny tři strany přitom vědí, že do konce nynějšího kola vyjednávání zbývá několik měsíců.

Jednání takzvaného katarského kola, které začalo v Dauhá, mají ze světového obchodu odstranit neférové praktiky a mají pomoci milionům lidí dostat se z chudoby. Rozvíjející se země, které mají z liberalizace obchodu vytěžit nejvíc, jsou hašteřením obchodních velmocí frustrovány, napsala agentura AP.

KRÁTCE ZE SVĚTA

Směs virů jako potravinářské aditivum

Americký úřad pro potraviny a léčiva (FDA) schválil preparát LMP 102 firmy Intralytix obsahující směs šesti virů zabíjejících bakterie pro použití k potravinářským účelům. Přípravek obsahující tyto viry, tzv. bakteriofágy, je určen k povrchové aplikaci na studené nářezy, párky, salámy a jiné masné výrobky. Všechny šest druhů bakteriofágů je specifických pro různé kmeny patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

Viry byly vyprodukované na kultuře *L. monocytogenes* a poté purifikovány. Obavy FDA, že preparát obsahující namnožené bakteriofágy by potenciálně mohl obsahovat i rezidua bakterie vyvolávající onemocnění, vyloučila řada provedených testů. Masné výrobky ošetřené tímto přípravkem se sensoricky od konvenčních výrobků v ničem neliší.

Společnost Intralytix zažádala u FDA o povolení používat viry jako potravinářské aditivum již v roce 2002. Mimo směs bakteriofágů ničících bakterií *Listeria monocytogenes* vyvinula firma i další bakteriofágový produkt, tentokrát specifický pro druh *Escherichia coli*. Tento preparát je určen k povrchovému ošetření hovězího masa před jeho zpracováním na maso mleté. V dohledné době Intralytix požádá FDA o schválení k potravinářskému užití i tohoto druhého preparátu.

Intralytix je biotechnologická společnost zaměřená na vývoj produktů na bázi bakteriofágů, určených k zajištění bezpečnosti potravin a zdraví hospodářských zvířat a člověka. Je vůdčí firmou ve fágových technologiích. Sídlo a laboratoře firmy jsou v Baltimore v USA.

Antioxidanty vlákniny z vinných hroznů prodlouží trvanlivost masných výrobků

Výsledky španělské studie dokazují, že výlisky vinných hroznů z výroby vína představují levnou a zdravou alternativu k syntetickým antioxidantům, které se používají k prodloužení trvanlivosti masných výrobků. Výlisky jsou totiž bohaté na vlákninu s antioxidantními účinky.



Oxidační procesy v potravinách zpravidla vedou ke snížení jakosti chuti, barvy a textury výrobku. K těmto procesům jsou náchylné zejména rybí produkty, protože rybí maso má vysoký obsah nenasycených tuků. K prodloužení trvanlivosti se používají aditiva syntetická, např. butylhydroxyanisol (BHA) či butylhydroxytoluen (BHT), stále se však hledají obdobně účinné preparáty přírodní, které jsou pro řadu spotřebitelů lépe akceptovatelné.

Výzkumníci z Instituto del Frio (CSIC) testovali jako přírodní antioxidant k prodloužení trvanlivosti mleté svaloviny makrely obecné vlákninu z vinných hroznů. Vláknina pocházela z jednoho španělského vinařského závodu, kde byla získána patentovaným postupem. V pokusech byly k ošetření mletého rybího masa použity dvě koncentrace vlákninového preparátu, a to 2 a 4 procenta. Jako kontrola posloužily vzorky masa bez přídavku vlákniny. Ošetřené maso

bylo poté uchovávalo při teplotě -20 °C po dobu šesti měsíců.

Vědci zjistili, že hroznová vláknina obsahovala 5,63 gramů extrahovatelných polyfenolů, 53,21 gramů nerozpustné vlákniny a 20,78 gramů rozpustné vlákniny, to vše na 100 gramů sušiny. Extrakt měl relativně vysokou antioxidantní aktivitu, s antioxidantní schopností redukce železitých iontů rovnající se 525 mikromolů ekvivalentu Trolox na gram. Analýzy ukázaly, že maso s přídavkem vlákniny mělo nižší koncentrace konjugovaných hydroperoxidů a aldehydů, tj. produktů tvořených oxidací lipidů. Míra inhibice tvorby oxidativních produktů po 90 dnech uchování masa v mraženém stavu byla 57,28 % pro vzorky s přídavkem 2 procent vlákniny a 54,13 procent pro vzorky s přídavkem 4 procent vlákniny.

Výsledky též ukázaly, že přídavkem hroznových výlisků lze nejen prodloužit trvanlivost mletého masa,

nýbrž i zvýšit jeho nutriční hodnotu a zdraví prospěšné účinky. Rada studií totiž informovala, že hroznové výlisky (slupky + semena) jsou bohaté na polyfenoly - kyselinu gallovou, kofeinovou, katechiny a antokyanidiny, které mají zdraví prospěšné účinky na kardiovaskulární systém.

Vědci došli k závěru, že přídavek vlákniny z červených hroznů významně inhibuje oxidační procesy v mleté svalovině makrely obecné v průběhu prvních tří měsíců uchování v mraženém stavu. Tyto výsledky ukazují, že vlákninu lze doporučit jako přísadu k prevenci oxidace tuků. Tento účinek je založen buď na chelatačních schopnostech vlákniny vůči některým prooxidačním kovům, anebo aktivitě polyfenolů obsažených ve vláknině.

Redukujte odpady, dělejte vývary!

Nový systém na bázi enzymu umožní masozpracovatelským a rybným firmám přeměnit kostní odpad na hodnotný vývar, a tím nejen z téměř 80 procent snížit množství odpadu, ale prodejem tohoto nového vedlejšího produktu i generovat další zisk.

Enzymatický proces firmy Meatzyme konvertuje 1 kilogram masných kostí na 1 kilogram masokostního bujónu s obsahem bílkovin od 6 do 10 procent. Tento bujón pak může firma následně použít k přípravě nástríků, marinád, omáček anebo prodávat přímo jako polévku. V procesu také dochází k separaci 10 procent tuku a 25 procent kostí a nerozpustného materiálu. Tuk lze použít v potravinářských aplikacích anebo z něj lze vyrobit motorovou bionaftu. Nerozpustný materiál lze v mleté formě využít jako přísadu do krmiv nebo jako hnojivo. Vývar, tuk a nerozpustný materiál jsou tepelně opracovány, takže jsou z nich jednak zdravotně nezávadné odpady, jednak sterilní bujón. Vývar, ze kterého se po vychlazení vytvoří gel, má obsah bílkovin až 10 procent. Firma Meatzyme tvrdí, že jedna porce polévky z tohoto vývaru je z hlediska nutričního ekvivalentem steaku střední velikosti.

Nápad na takovéto využití masokostního odpadu vzešel z běžné praxe restaurací, které z odpadních kostí připravují polévkové vývary. V Nizozemsku sídlící firma Meatzyme se domnívá, že její enzymatický systém je dalším nástrojem k výrobě přírodních esencí a aromat, které potravinářský průmysl stále více požaduje.

Tatiana Oldřichová, ÚZPI



Nová adresa firmy Poly-clip System s. r. o.

Vážení obchodní přátelé,
budova, ve které sídlila firma
Poly-clip System s. r. o.,
se bude bourat. Naše firma dostala
výpověď z nájmu a proto jsme se dnem
27. 9. 2006 odstěhovali na novou adresu:

Poly-clip System s. r. o.
Zelený pruh 99,
140 02 Praha 4,

kde nás najdete v sedmém patře, v západní věži. Po přestěhování nám zůstávají linky:

Vedoucí organizace

Ing. Petr Hlaváček
Tel.: 222 135 440, 602 222 019
E-mail: p.hlavacek@polyclip.cz

Objednávky spotřebního materiálu

Jana Hlaváčková
Tel.: 222 135 441, 724108 903
E-mail: contact@polyclip.cz

Náhradní díly

Mgr. Milan Příbyl
Tel.: 222 135 443, 602 286 484
Fax: 222 135 442,
E-mail: m.pribyl@polyclip.cz

Servisní technici

Josef Jíra
Mobil: 602 367 898

Josef Němec
Mobil: 602 367 899

IČO: 62906887
DIČ: CZ62906887

Přesnou polohu naší nové kanceláře získáte na webové stránce: www.mapy.cz po zadání poly-clip. Ulice Zelený pruh je pokračováním ulice Antala Štaška západním směrem a nová budova je vzdálena cca 800 m od staré adresy.

Komoditní zpravodajství



Vývoj CZV jatečných zvířat

V průběhu 38. týdne (18. 9. - 24. 9. 2006) se ve sledovaných podnicích porazilo, klasifikovalo a ocenilo podle SEUROP normy o 177 ks dospělého jat. skotu více než v předchozím týdnu. Porážky byly vyšší u býků (+153 ks), u jalovic (+55 ks), u ml. býků (+48 ks) a u volů (+2 ks). Naopak méně se porazilo krav (-81 ks). Největší podíl na porážkách měly ve 38. týdnu krávy 41,4 %, pak mládí býci 27,3 %, býci 22,3 % a jalovice 8,9 %. Nejvíce se snížila celková cena ml. býků (-0,99 Kč/kg JUT) na 74,77 Kč/kg JUT (41,08 Kč/kg ž. hm.). Pak klesla celková cena u krav (-0,89 Kč/

kg JUT) na 50,31 Kč/kg JUT (25,93 Kč/kg ž. hm.). Mírněji klesla celková cena býků (-0,39 Kč/kg JUT) na 73,94 Kč/kg JUT (40,63 Kč/kg ž. hm.). Ze sledovaných kategorií skotu se zvýšila pouze celková cena jalovic (+0,79 Kč/kg JUT) na 57,56 Kč/kg JUT (30,46 Kč/kg ž. hm.).

V denním sledování 15 vybraných podniků dosáhla CZV jat. býků tř. SEUR ve 37. týd. v průměru 76,85 Kč/kg JUT (42,23 Kč/kg ž. hm.) a ve 38. týdnu 76,36 Kč/kg JUT (41,96 Kč/kg ž. hm.).

V první polovině října neočekáváme výrazné změny ve vývoji cen jatečného skotu.

Průměrná CZV jat. prasat za tř. S-T se v průběhu 38. týdne snížila (-0,87 Kč/kg JUT) na 44,98 Kč/kg JUT (35,00 Kč/kg ž. hm.). Ve sledovaných podnicích se porazilo o 1 859 ks prasat více než v předcho-

zím týdnu. Největší nárůst poražených prasat byl ve tř. U (+996 ks), ve tř. R (+415 ks) a ve tř. E (+201 ks). Nejvíce prasat bylo zařazeno ve tř. E a U (54 % a 27 % z celkových porážek). Do tříd SEU bylo zařazeno 91,5 % prasat za průměrnou cenu 45,43 Kč/kg JUT (35,35 Kč/kg ž. hm.). Tato cena je nižší (-0,80 Kč/kg JUT) ve srovnání s cenou dosaženou v předchozím týdnu. Zmasilost se u základních jakostí tříd ve 38. týdnu nezměnila, kromě tř. N, kde klesla o 0,47 % na 58,27 %, tř. T, kde se snížila o 0,34 % na 51,49 % a tř. P, kde naopak stoupla o 0,37 % na 39,40 %. Průměrná porážková hmotnost v živém se v jednotlivých jakostních třídách téměř nezměnila, kromě tř. O, kde se zvýšila (+4 kg) a dosáhla v průměru 125 kg, tř. P, kde spadla (-5 kg) a dosáhla 124 kg a tř. N, kde také klesla (-3 kg) na 65 kg.

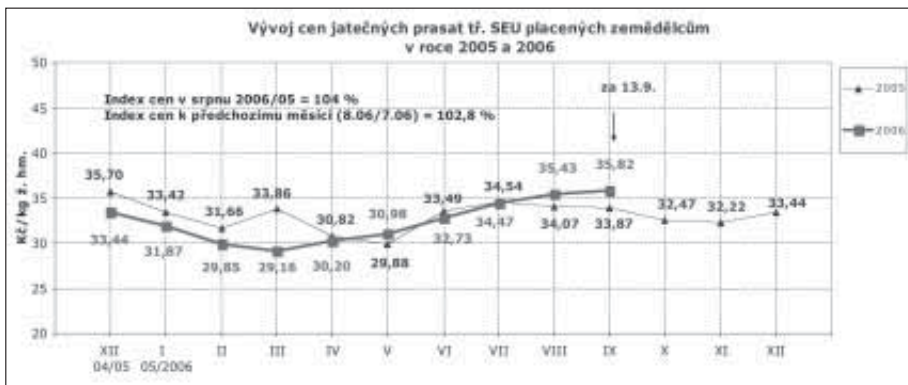
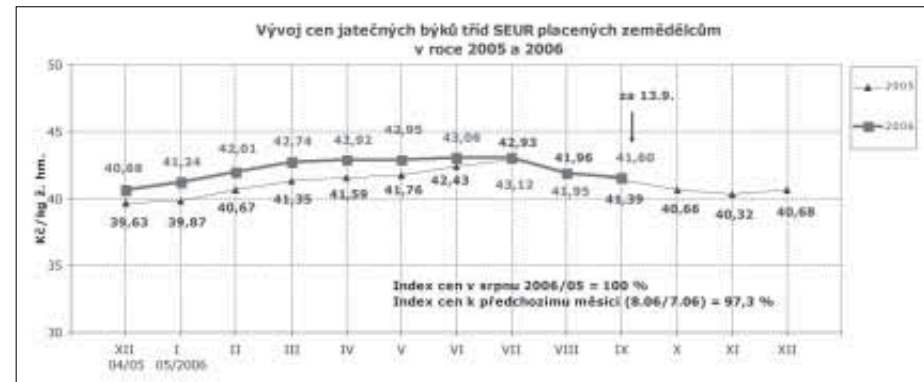
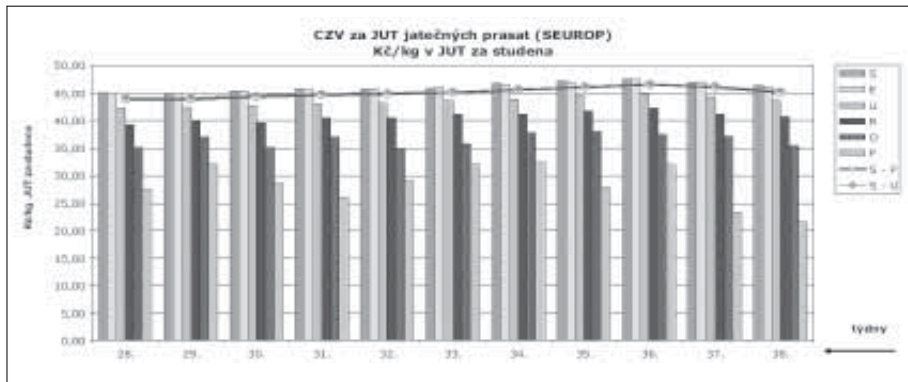
Z denního sledování CZV jat. prasat tř. SEU u 15 vybraných podniků je vidět, že ve 37. týdnu cena dosáhla v průměru 46,35 Kč/kg JUT (36,07 Kč/kg ž. hm.) a ve 38. týdnu 45,56 Kč/kg JUT (35,45 Kč/kg ž. hm.).

V následujících čtrnácti dnech předpokládáme pokles cen jatečných prasat.

CZV v jednotlivých kategoriích jsou uváděny v Kč/kg JUT za studena.

Selata o průměrné hmotnosti 17,7 kg se v průběhu 38. týdne prodávala za průměrnou cenu 1 167 Kč/ks, tj. 66,08 Kč/kg ž. hm. Selata o průměrné hmotnosti 29,2 kg byla za 1 730 Kč/ks. Nestandardní selata dosáhla v průměru 10,2 kg a prodávala se po 346 Kč/ks.

Všechny výše uvedené ceny jsou realizační ceny bez DPH.



Měsíční bilance výběrového souboru podniků

SRPEN - situace na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	SRPEN		Indexy		Ledna až srpen		
			2006	2005	Index 06/05	8.06/7.06	2006	2005	Index 06/05
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	Porážky celkem	t ž. hm.	25 317	25 634	98,8	119,2	191 357	189 733	100,9
2	Porážky skotu	t ž. hm.	5 881	5 713	102,9	147,9	41 603	41 014	101,4
3	Porážky prasat	t ž. hm.	19 441	19 894	97,7	112,8	149 484	148 446	100,7
4	Jat. výroba masa	t b. hm.	16 717	17 133	97,6	117,9	126 584	126 580	100,0
5	Spotřeba masa na výrobu	t b. hm.	28 160	28 390	99,2	110,4	211 800	208 109	101,8
6	Spotřeba hovězího masa	t b. hm.	4 379	4 415	99,2	119,4	32 902	33 566	98,0
7	Spotřeba vepřového masa	t b. hm.	21 576	21 464	100,5	110,8	161 563	155 667	103,8
8	Zásoby masa	t b. hm.	5 563	7 244	76,8	87,6			
9	Výroba výrobků z masa celkem	t	30 475	29 990	101,6	112,8	224 748	220 510	101,9
10	Výroba masa výsekového	t	14 439	13 753	105,0	114,9	107 042	102 112	104,8
11	Výroba masných výrobků	t	15 582	15 647	99,6	111,6	114 186	114 428	99,8
12	Výroba masových konzerv	t	454	590	76,9	94,0	3 520	3 970	88,7
13	Odbýt výrobků z masa	t	31 399	30 729	102,2	112,0	230 481	226 120	101,9
14	Tržní odbýt výrobků z masa	t	31 024	29 831	104,0	112,3	226 683	219 446	103,3
15	Tržní odbýt výsekového masa	t	14 896	13 780	108,1	118,6	107 160	101 181	105,9
16	Tržní prodej hovězího výs. masa	t	2 469	2 386	103,5	124,2	18 977	18 454	102,8
17	Tržní prodej vepř. výsek. masa	t	12 236	11 267	108,6	117,5	86 638	81 708	106,0
18	Tržní prodej masných výrobků	t	15 586	15 459	100,8	107,5	115 550	113 444	101,9
19	Zásoby hotových výrobků	t	3 892	3 905	99,7	102,3			
20	Prům. porážková hmotnost skotu	kg ž. hm./ks	584,6	572,7	102,1	100,5	581,4	569,2	102,1
21	Prům. porážková hm. prasat SEU	kg ž. hm./ks	109,5	109,8	99,7	100,2	111,2	111,0	100,2

SRPEN - vývoj cen na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	SRPEN		Indexy		Ledna až srpen		
			2006	2005	Index 06/05	8.06/7.06	2006	2005	Index 06/05
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	NC skotu celkem	Kč/kg ž. hm.	34,76	34,70	100,2	94,5	34,91	34,41	101,5
2	NC skotu tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	37,23	37,44	99,4	97,0	37,46	37,04	101,1
3	NC býci tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	41,95	41,96	100,0	97,3	42,48	41,57	102,2
4	NC jalovice tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	32,29	32,83	98,4	96,3	32,24	32,29	99,8
5	NC krávy tř. EUR	Kč/kg ž. hm.	29,75	30,24	98,4	96,5	29,48	29,86	98,7
6	NC prasat celkem	Kč/kg ž. hm.	34,16	33,07	103,3	103,0	30,82	31,59	97,6
7	NC prasat SEU	Kč/kg ž. hm.	35,43	34,07	104,0	102,8	31,78	32,69	97,2
8	OC hovězí výsekové maso	Kč/kg	110,54	106,97	103,3	100,2	107,80	105,53	102,2
9	OC vepřové výsekové maso	Kč/kg	61,21	59,89	102,2	102,3	56,85	58,71	96,8
10	OC uzenin	Kč/kg	66,52	66,76	99,6	99,8	66,12	67,75	97,6
11	OC masových konzerv	Kč/kg	73,53	72,45	101,5	108,6	70,35	70,60	99,6

Porážky, dovoz-vývoz

V srpnu 2006 bylo ve sledovaných podnicích masného průmyslu porazeno celkem 25 317 t jateč. zvířat v živé hmotnosti (+19,2 %). Jatečného skotu bylo porazeno 5 881 t ž. hm. (+47,9 %) a jat. prasat 19 441 t ž. hm. (+12,8 %). U celkových porážek pro cizí ve mzdě za srpen (235 t ž. hm.) se zvýšily porážky u jat. skotu na 183 t ž. hm. a u prasat se snížily na 52 t ž. hm. Během srpna dovezly sledované podniky o 160 t méně masa než v červenci. Celkový objem dovozu (3 951 t) se skládal z 284 t hovězího masa, 3 547 t vepřového masa, 8 t koňského masa a 112 t drůbežního masa. Vývoz masa a masných výrobků se u stejných podniků snížil o 16 t na 157 t. Spotřeba drůbežního masa se v srpnu snížila (-6,8 %) ve srovnání s předchozím měsícem a dosáhla 2 166 t.

Výroba masa a masných výrobků

V srpnu vyrobily sledované podniky 16 717 t masa, z tohoto objemu bylo 3 089 t hovězího a 13 618 t vepřového masa. Ve srovnání s předchozím měsícem bylo vyrobeno více o 47,2 % hovězího masa a 12,8 % vepřového masa. Celková výroba výrobků za srpen se zvýšila o 3 457 t a dosáhla 30 475 t. Výsekového masa bylo vyrobeno 14 439 t (+14,9 %), masných výrobků 15 582 t (+11,6 %) a konzerv 454 t (-6 %). Tržní odbýt hovězího výsekového masa v srpnu stoupl u sledovaných podniků o 24,2 % na 2 469 t a tržní odbýt vepřového výsekového masa se zvýšil o 17,5 %.

Vývoj průměrných nákupních cen jatečného skotu a prasat

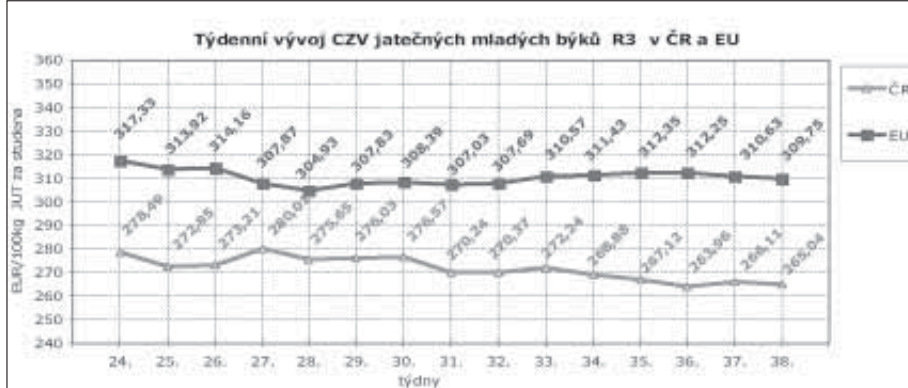
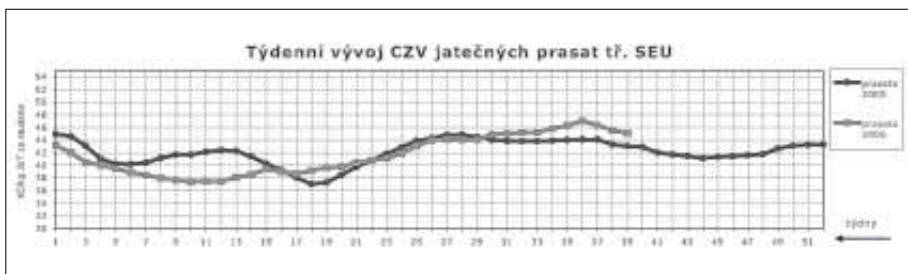
Průměrná nákupní cena jatečného skotu celkem (34,76 Kč/kg ž. hm.) klesla o 5,5 % od předchozího měsíce. Ceny všech kategorií jatečných zvířat tř. SEUR se snížily. Cena jatečných býků tř. SEUR klesla o 2,7 % na 41,95 Kč/kg ž. hm. (76,35 Kč/kg JUT). CZV jatečných jalovic tř. SEUR se snížila o 3,7 % na 32,29 Kč/kg ž. hm. (61,03 Kč/kg JUT). CZV jatečných krav

SEUR se snížila (-3,5 %) na 29,75 Kč/kg ž. hm. (57,72 Kč/kg JUT). Průměrná CZV jatečných prasat celkem se zvýšila ve srovnání s červencem o 3 % na 34,16 Kč/kg ž. hm. (43,90 Kč/kg JUT). CZV jatečných prasat tř. SEU stoupla o 2,8 % na 35,43 Kč/kg ž. hm. (45,53 Kč/kg JUT). Ve srovnání s minulým rokem je cena jatečných prasat tř. SEU vyšší (+4 %).

Vývoj obchodní ceny výsekového masa a masných výrobků

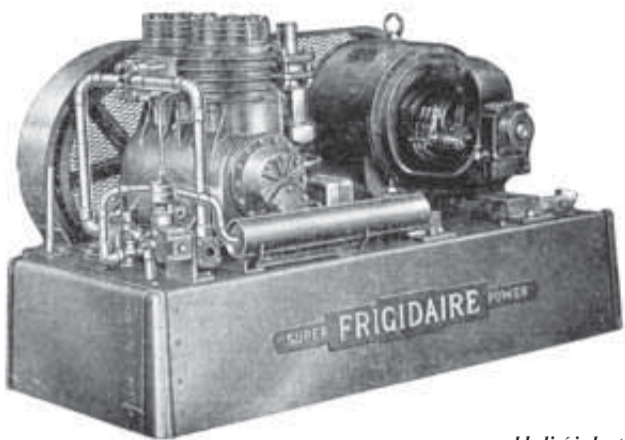
Průměrná obchodní cena hovězího výsekového masa se zvýšila (+0,23 Kč/kg) na 110,54 Kč/kg. V porovnání se srpnem minulého roku je cena hovězího výsekového masa vyšší o 3,57 Kč/kg. Průměrná CPV vepřového výsekového masa se zvýšila (+1,37 Kč/kg) v porovnání s předchozím měsícem a dosáhla v průměru 61,21 Kč/kg. Ve srovnání se srpnem 2005 je CPV vepřového výsekového masa vyšší o 1,32 Kč/kg.

TIS CR SZIF



Samozřejmě, že ta šunka je z umělé hmoty - vždyť jste tady hulákal, že jinou než z výlohy nechcete! (sch)

Řezníci a uzenáři ve světle věků



chladič jednotka

Vážení čtenáři, přinášíme Vám další ukádku z knihy MVDr. Josefa Radoše – Řezníci a uzenáři ve světle věků. Tato kniha vyšla v únoru 2006 a můžete si ji objednat na adrese Abont, s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3.

ŘEZNICKÉ A UZENÁRSKÉ PRAKTIKY V PRVNÍ POLOVINĚ DVACÁTÉHO STOLETÍ

(Pokračování z minulého čísla)

Dokonalejší strojní vybavení se rozšiřovalo rovněž až po roce 1925. Byly to především řezačky, práčovky, mičačky, dokonalejší kolibací nože a později kutry a špekovky. Chlazení se převádělo na chlazení chlormetylem nebo čpavkem.

Po první světové válce začali řezníci a uzenáři věnovat větší pozornost organizovanosti ve svých „společnostech“. Zvláště důkladně byl propracován systém tzv. „učební doby“ dorostu ve městech i na venkově. Rodiče učně museli v první řadě uzavřít písemnou smlouvu o učení. Ve smlouvě byla uvedena doba trvání učební doby. Dalším bodem ve smlouvě bylo, že rodiče poskytnou synovi veškeré oblečení a pracovní pomůcky, jako byly nože, ocílka, tzv. „řemeslo“. Oblečení se skládalo z kožených a gumových bot, pracovních kalhot, „janklu“, který byl v zimě teplý a v létě pepitový, čtyř zástěr plátěných a jedné zástěry impregnované, čtyř kapesníků, pokrývky hlavy a dvou párů onuček. Učeň musel mít čistící potřeby na boty a šaty. Tyto věci se ukládaly do dřevěného vojenského kufru. Součástí smlouvy byla také bezmezná poslušnost a finanční částka, kterou rodiče učně platili za povinné sociální pojištění v nejnižší sazbě 280 korun ročně. Doba učení bývala obvykle 3 roky. Mistr se zavazoval, že bude učně dobře vychovávat, vyučí ho řemeslu, poskytne ubytování a stravování. Učeň byl povinen vykonávat u mistra veškeré jemu přikázané práce, ať se týkaly řemesla, nebo ne.

Těžší bývalo učení na venkově. Tam mívá učební pán pole a hospodářství včetně domácích zvířat. Měl svůj obchod, dílny, skládku uhlí a dřeva. Všechno musel udržovat v provozu a v pořádku učně. Často měl mistr požadavek vyčistit celé rodinné boty, vyleštit „sidolem“ mosazné misky na váze u obchodě, denně umývat podlahu u obchodě apod.

Pracovní doba byla od rána 4 hodin do 20 až 21 hodin večer. V neděli byl hlavní obchod týdne, proto se na něj musel připravit a také se ho zúčastnit. Učeň navštěvoval první dva roky „pokračovací školu“, a to v neděli od 8 do 12 hodin od 1. října do 30. dubna. Pokračovací škola byla pro učně povinná. Stravování měl učně zajištěno celodenní a bezplatné. Řeznická kuchyně používala zpravidla neprodané zbytky z obchodu. Jen mimořádně se stávalo, že mistr dal k vaření běžné maso. Svačiny dávala obvykle sama paní. Ta čerpala převážně z odřezků levných salámů z obchodu. Při výrobě uzenin se na svačinu dávaly polámané výrobky. Takové bylo stravování učně, tovaryše, služebné, případně kočího u venkovského řezníka. Ve městě byla pracovní doba i stravování přijatelnější. U větších uzenářů si mohl učně nebo tovaryš vybrat na svačinu výrobek podle vlastního uvážení.

V některých případech mohlo společenstvo povolit i více učňů. Učeň si měl během učební doby osvojit všechny práce, které patřily k řemeslu, jako je odhad váhy v živém i v mase, porážení mimo rozseknutí, úprava masa pro výsek, pro výrobu a konečně i prodej masa a výrobků. Po skončení učební doby se v rámci společenstva tvořila zkušební komise, před kterou skládal učně nebo více učňů tovaryšskou zkoušku. Příprava a průběh zkoušky byl vždy napínavý, ale jen zřídka učně

zkoušku neudělal. Když učeň zkoušku neudělal, musel ji do čtvrt roku opakovat. Během učení používal učební pán i tělesných trestů.

Tovaryš byla osoba již vyučená s tím, že se rozeznával tovaryš po vyučení a tovaryš starší s určitými zkušenostmi. V některém období bylo těžké zajistit učební místo pro učně, neboť k tomu dávalo souhlas společenstvo a to si uvědomovalo, že učební mistr tak získá levnou pracovní sílu. Společenstvo vědělo, že čím víc učňů, tím víc tovaryšů a tím víc nezaměstnaných. Snahou mladého tovaryše bylo, aby si opatřil místo, a tak se zdokonaloval v chabé univerzálnosti, kterou získal v učení.

Nezaměstnanost v řeznickém přímo souvisela s kupní silou obyvatelstva, která měla zásadní vliv na tržby za maso a uzeniny. Bylo těžké si za první republiky najít pracovní místo a ještě těžší se v něm udržet. Tovaryš, který pracoval, se musel absolutně podřídit stanovenému režimu mistra. Pracovní doba již byla v těchto letech zákonem stanovená jako osmihodinová, ale kdo ji vyžadoval, nebyl vítán. Skutečná pracovní doba byla na venkově 12 až 14 hodin, ve městě 10 až 12 hodin.

Mzdy byly u tovaryšů s ohledem na zajištění stravování a ubytování poměrně nízké. Pohybovaly se na venkově od 40 do 80 korun týdně a ve výjimečných případech 100 korun týdně. Ve velkých městech 50 až 120 korun. U vysekačů, mičačů, udirenských a sklepáků od 120 do 220 korun týdně. Míst s takovými výdělky, které byly u velkouzenářů a ve velkých výsecích, však bylo jen velmi málo. Díky nezaměstnanosti se jen málokterý tovaryš oženil a měl rodinu. V ojedinělých případech tovaryš po docílení určitých znalostí a zručnosti sehnal základní kapitál a osamostatnil se. Bylo i dosti případů, že mu obchod z různých příčin nešel, potom přišel o peníze, které do obchodu vložil, a byl nucen si opět hledat místo tovaryše. Některým novozaměstnaným se poštěstilo obchod zvelebit a stali se zabezpečenými podnikateli. Tovaryši specialisté nacházeli své uplatnění nejčastěji ve městech všude tam, kde byli větší uzenáři. Většinou se jednalo o pracovníky, kteří byli na „vandru“ v zahraničí a tam získali odborné zkušenosti. Tyto specialisty zaměstnávali velkouzenáři při výrobě různých specialit, jako byly čajovky, vykládané salámy, speciální druhy trvanlivých výrobků, konzervy apod. Specialisté byli velmi dobře honorováni, a také si svoje znalosti pečlivě chránili. Jejich týdenní plat byl zpravidla 250 korun. U zaměstnavatele vykonávali jen svoji speciální práci. Velkouzenáři jimi vyrobené speciality potřebovali pro vylepšování výkladních skříní, hlavně pak jako konkurenční zboží.

I u řezníků a uzenářů již v té době existovala tzv. „dělnická aristokracie“. Byli to zaměstnanci větších firem, kteří vykonávali funkci předního dělníka. „Werkführer“ podával mj. také informace o zaměstnancích šéfovi, např. informace o pracovním výkonu, zručnosti a také o ochotě jednotlivých zaměstnanců. Za tyto informace býval honorován ještě navíc ke svému platu. Dilovedoucí měl receptury výrobků „v hlavě“, nebo „ve vestě“. Proto se o receptury výrobků nikdo nedozvěděl, ani pan tovaryš. Z té doby se trápí řada příhod, které dokládají pracovní taktiku těchto specialistů. Tak např. před zamícháním díla řekl specialista pomocníkovi: „Jdi se najíst, pak to zamícháme.“ Po přestávce, když se pomocník vrátil do dílny, měl již specialista dva tři druhy zamícháné. Na dotaz, proč nepočkal, se dočkal odpovědi: „To nevádí, pomůžeš mi to narazit do stěv.“ V druhém případě specialista klamal při uzení tím, že z kapsičky vesty vyjmul malý sáček s bílým práškem a nasypal ho na oheň udírny. Oheň se zabarvil do modra. Ve skutečnosti se jednalo o trochu santry, který neměl na proces uzení žádný vliv. Dalším

klamavým trikem bylo zjišťování, zda výrobek je již douzen. Po otevření dveří udirny poklepal specialista dvěma prsty na výrobek, poté přiložil prsty k uchu a jakoby poslouchal. Velké znalosti, které odborník měl, si dokázal uchránit a považoval je za svoje duševní vlastnictví.

Ceny masa, sádla a uzenářských výrobků nebyly v období první republiky ani rámcově řízeny a vyvíjely se až do okupace živelně. Především u výsekového masa se často měnily, třeba i dvakrát týdně. Řezník často zjišťoval pomocí členů rodiny úroveň cen u konkurence. Při snížení cen, např. bůčku z osmi korun na sedm nebo i šest paděsát, bylo snížení ve výkladní skříní uvedeno velkými písmeny. Ceny byly řízeny výhradně pomocí nabídky a poptávky.

Výseková masa byla vždy krásně upravena, uzenářské výrobky byly dávány do obchodu naleštěné tukem. Pro získání zákazníka byla rozhodující i vůně výrobků,

klamavým trikem bylo zjišťování, zda výrobek je již douzen. Po otevření dveří udirny poklepal specialista dvěma prsty na výrobek, poté přiložil prsty k uchu a jakoby poslouchal. Velké znalosti, které odborník měl, si dokázal uchránit a považoval je za svoje duševní vlastnictví.

Velcí uzenáři měli i své obchodní zástupce, kteří měli za úkol styk s odběrateli. Pokud došlo k výkyvu v jakosti dodávaných výrobků, přestál okamžitě odběratel výrobky objednávat. Dalo potom mnoho práce přesvědčování, ba až podlézání odběrateli, aby znovu začal výrobky odebírat. Když obchodní zástupce nepřinesl žádnou objednávku a sdělil důvody proč, byl u dodavatele „velký vítr“. Na obrát prodejny měla velký vliv vzorná obsluha zákazníka, cena a prvotřídní a standardní jakost. Když si zákazník koupil 10 dkg nakrájeného určitého druhu salámu, byl symetricky naskládán do tvaru např. růže a vzorně zabalen.

Dodávky masa a uzenin armádě pro určitou posádku byly uskutečňovány na základě „ofertního řízení“, které bylo posádkou vyhlášeno. O ně se ucházeli místní řezníci a uzenáři. V „ofertě“ byly podmínky, za kterých uzavře posádka s dodavatelem smlouvu, kterou musí dodavatel důsledně dodržovat. Posádka ve městě odebírala denně větší množství masa a na večeri i masné výrobky. Smlouvy na dodávky byly uzavřeny zpravidla na delší období, často na rok. Ziskat dodávky výrobků pro armádu bylo velkou výhodou pro výrobce, neboť měl zaručen denní odběr. Z uzenářských výrobků byly z praktického hlediska dodávány převážně špekáčky. Jejich vázání se provádělo ručně a celková váha musela souhlasit s počtem kusů. Často se při výrobě stávalo, že po odváže-

ní jedné hůlky a přepočítání špekáčků došlo k nesouladu, a proto se musel zavázaný výrobek rozvázat a vázat znovu.

Jakost výrobků nebyla v té době určována žádnou normou. Veřejná kontrola byla zaměřena na masných výrobků zejména na obsah mouky. Směla se přidávat jen do obyčejných vuřtů, do ostatních výrobků bylo zakázáno mouku přidávat. Přidaná mouka sloužila k zlepšení pojivosti a konzistence výrobku.

Při výrobě uzenářských výrobků byl v některých oblastech používán „teplý práť“. K výrobě teplého prátu byli využíváni lehcí býčci, jen zřídka bylo použito maso z krávy. Teplých prátů bylo známo několik druhů, např. práť tuhá, normální, „klečovany“. Při jejich výrobě bylo nejdůležitější dostat čtvrt z jatek k vykostění rychle. Čtvrtě, převážně přední, se strhávaly na tzv. „harfy“, s výjimkou plece, ve visu. Někteří uzenáři používali i práty studené, které byly namíchávány méně. Obsah přidané vody nebyl určen žádným předpisem a byl do jisté míry tajemstvím výrobce. Byly známy i případy, že velký výrobce teplého prátu prodával tento polotovar i menším uzenářům.

Řezníci tovaryši se v minulosti účastnili řady společenských a kulturních událostí, pořádaných o sobotách a nedělích. Vystupovali vždy solidárně a v případě nějakého nedorozumění byli jako jeden muž. Proto si nikdo na řeznické tovaryše nic nedovolil. Z řeznických tovaryšů se také rekrutovali boxeři, zápasníci, vzpěrači a další sportovci.

Mechanizace u řezníků a uzenářů šla ve třicátých letech jen malými krůčky dopředu. Pomalu přibývalo řezaček, kutrů, prátovek, kolibacích nožů, špekovek a narážek. Podstatně se rozšiřovala náhrada za lednice strojním chlazením. Koňské a psí potahy byly nahrazovány automobily. Jestliže se ve dvacátých letech chlubil někteří uzenáři, že pro výrobu používají elektrického proudu, tak ve třicátých letech to bylo již samozřejmostí.

MVDr. Josef Radoš
(Pokračování přístě)



a proto část výrobků byla do prodejny dodávána v teplém stavu.

Jak pro řezníka, tak i uzenáře byly rozhodující zejména tyto zásady: dobrý a levný nákup suroviny, racionální zpracování, úprava masa (u výsekového masa), kvalitní ošetření suroviny pro výrobu, pečlivá a kvalitní výroba, dobré zpeněžení. Mimo vlastní prodej měli někteří řez-



řezačka



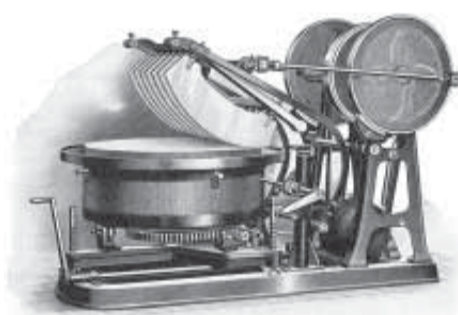
kutr



narážka



mičačka



kolibky

„Řezníci gurmánům“ Karbenátky na grilu se sýrem



Dejte nejprve mleté maso do misky a postrouhejte cibuli, kterou dobře s masem prohnětte, potom přidejte postrouhané suchary, sůl, pepř, strouhaný sýr, petržel, vejce a malé množství oregana. Opět všechno dobře prohnětte a z takto připraveného masa udělejte 4 karbenátky větší velikosti (bítky) a upečte na grilu nebo na teflonové pánvi bez oleje a po chvíli položte na každou karbenátek po jednom plátku sýru, tak, aby se v průběhu grilování roztavil. Podávejte s přílohou osmažených hranolků a se salátem.

- 4 porce:
- ½ kg telecího mletého masa
- 2 suchary
- 1 cibule
- 1 polévková lžice strouhaného sýru
- 4 plátky tvrdého sýru
- 1 vejce
- trochu oregana, sůl, pepř
- trochu pokrájené petržele



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



**FLEI
FA**
Odborný veletrh
řeznictví
05. - 06. 11. 2006
Lipsko

Burza nápadů v oboru řeznictví FleiFa 2006

Ve dnech 5.-6. listopadu 2006 se v Lipsku setkají řezníci a zástupci masného průmyslu a masokombinátů s provozovateli veřejného stravování, pořadateli banketů a specialisty v oboru gastronomie k velké výměně názorů a myšlenek. Zdravotní aspekty, vhodnost stravy nebo porovnávání cen při nákupu patří k nejdůležitějším tématům. Nebudete chybět tam, kde se jedná o vaši budoucnost?

Těšíme se na vás v Lipsku!

www.fleifa.de

Spolu s resortem společného stravování

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

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 296 374 656, 241 445 863, 296 374 655, fax 296 374 658

EI. ✉ infak@infak.cz, www.infak.cz

✉ Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

- Návrhy a revize začlenění potravinářských výrobků a správné zařazení jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek v platném znění.
- zpracování žádostí o integrované povolení IPPC dle zákona č. 76/2002 Sb.,
- poradenství o oblasti zákona o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.

PRONÁJEM

DOMKU V TÁBOŘE
Třebízského ul.

s bytem 3+1 (80 m²)
a dalšími prostory (cca 130 m²)

– celé využitelné
jako kanceláře
popř. skladové prostory

VHODNÉ PRO PODNIKÁNÍ

TEL: 381 253 796
Mobil: 607 512 909



POTRAVINÁŘSKÁ
Revue

Potravinářský
zpravodaj

REZNICKO-
UZENÁŘSKÉ *noviny*

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 280,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 360,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovního – 144,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku):

Adresa:

Město: PSČ:

IČO: DIČ:

Číslo účtu/kód banky:

Počet výtisků:

Datum objednávky:

Jméno objednavajícího:

Telefon:

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

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