

ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

LIST
ČESKÉHO SVAZU
ZPRACOVATELŮ MASA



Ročník XVI. • 13. února 2007 • Cena 12 Kč

Staronové normy

Vím jistě, že v nějaké krabici s písemnými podklady mám pečlivě doma schované staré československé normy na masné výrobky. Treba se jednou tento už historický dokument hodí, myslím jsem si, když objemná kniha putovala do „archivu“ ve sklepě. Jednou jako poklad bude vyzvednuta, říkala jsem si počátkem devadesátých let minulého století. A ejhle, k tomuto okamžiku možná právě letos dojde. Vzpomněla jsem si na to při první novoroční zmnice předsedy Českého svazu zpracovatelů masa Jaromíra Klouda o oprášení starých dobrých norem na výrobky řeznicko-uzenářského oboru.

Jsou to české technické normy, tak zvané čeesenky, vysvětlil. Svaz z těchto norem pro desítky výrobků vybral ty nejnepřehlednější (nejprodávanejší) a zahrnul do souhrnného materiálu, který byl předán normalizačnímu úřadu. Je to zatím v té poloze, že dodržování těchto norem není pod sankci, ale jde o dobrovolné dodržování. Ten, kdo je přijme za vlastní, označí to na výrobku a tím je zásadně dodrží.

Za příklad poslouží třeba debrecinský párek. Pokud bude mít na obalu deklarované, že je vyroben podle normy (oně ČSN), bude mít přesně stanovený podíl masa a ingrediencí. Tak, jak to stanoví norma. Řezníci tak podle předsedy Klouda zjednoduší pozici spotřebitelům, kteří nemusí chodit do obchodů s vyhláškou v ruce, ale dostávají šanci si vybrat mezi výrobky s „Klasou“ a výrobky se známou a platnou vyhláškou uplatňovanou před 17 lety. Tvořili ji ve spolupráci mistři oboru, je léty ověřená právě chuti spotřebitelů a českými zvyklostmi. Je to jistě dobrý počin, a kdo se k normám přiláší, musí dobrou recepturu dodržovat. Na obalu značka české technické normy dává záruku.

Počítá se s tím, že nutná procedura normalizačního řízení může být tak v dubnu ukončena a česká technická norma bude zpracována a vstoupí opět v platnost. Avízo již řezníci dostali. A co je k návratu k starým dobrým normám vedlo? Jistě i určitá nařčení ze snižující se kvality masných výrobků a snaha z nich vyhlednout. Jak jinak než věcně a doložit fakta. Kdo chce, ať vyrábí dál za 24 korun kilogram párků, ale na spotřebiteli je, co chce konzumovat a co si vybere. Pokud chce to, co mu chutná, a chce mít jistotu, že je to jen „jeho“ oblíbený párek či určitý typ klobásy, zjistí na obalu a vybere si. Je to jistě dobrý tah řezníků a pro spotřebitele dobrá zpráva. Věřme, že v květnu ji už budeme moci prověřit. Eugenie Linková



Na letošním zemědělsko-potravinářském veletrhu Grüne Woche byly k vidění i zajímavé masné výrobky ruských potravinářů.

Foto: Eugenie Linková

Nový ministr zemědělství ČR Mgr. Petr Gandalovič



Pan Mgr. Petr Gandalovič převzal dne 9. ledna 2007 z rukou prezidenta České republiky Václava Klause jmenovací dekret ministra zemědělství ČR. V této souvislosti jsme požádali nového ministra o rozhovor.

Pane ministře, s jakými pocity se stáváte ministrem resortu, který je jistě jedním z „bojových ministerstev“? Ať už proto, že současné zemědělství prožívá radikální změny v evropských tržních podmínkách, anebo z těch důvodů, že český potravinářský průmysl hledá prosperitu na vlastním trhu, kde zatím dost ekonomicky prohrává s obchodními řetězci.

Česká republika je člen Evropské unie od roku 2004 a čeští zemědělci už vi, co obnáší přizpůsobování se evropským tržním podmínkám. Máme už také dlouhodo-

bější a dobrou zkušenost s čerpáním evropských peněz pro zemědělství. Češi zvládli na jedničku představní podpůrný program SAPARD, dva roky čerpání z operačního programu Rozvoj venkova a multifunkční zemědělství pak ukázaly, že umíme dobře využít možnosti získávání evropských peněz. Nepochybně i díky těmto penězům skončili v roce 2006 české zemědělské hospodářství se ziskem přesahujícím sedm miliard korun.

Otázka zachování pozic českých výrobců potravin na domácím trhu je velmi citlivá a dlouhodobou strategií je podporovat tuzemskou potravinářskou a zemědělskou produkci, ovšem nikoli tak, že bychom podporovali výrobu přebytků. S těmi má EU obrovské problémy. Cestou, jak uspět na společném trhu, je podpora kvalitní produkce. Ta lze realizovat v rámci možnosti rozpočtu a legislativních mantinelů Společné zemědělské politiky. Věci, která se dá z pozice ministerstva ovlivnit nejvíce, je samotné chování spotřebitelů, kte-

ří se rozhodují hlavně podle ceny, a právě na to řetězce sázejí. Zde je to především na samotných výrobcích, aby systematicky vychovávali spotřebitele v tom smyslu, že kdo je ochoten platit za potraviny jen tu nejnižší cenu, nemůže za to chtít nejvyšší kvalitu. Přínosná v tomto směru je např. iniciativa Potravinářské komory „Najdi si svého výrobce“.

Jste v „politice“ již od roku 1989, kdy jste jako gymnaziální profesor zakládal Občanské fórum v Ústí nad Labem. Mohl byste nám sdělit několik významných profesních údajů z Vašeho životopisu?

Můj životopis je k dispozici na webových stránkách ministerstva. Zde bych zmínil ty údaje z mého životopisu, které jsou relevantní pro mou současnou pozici ministra zemědělství. V letech 92–94 jsem byl náměstkem na ministerstvu životního prostředí, kde jsem odpovídal za lesní hospodářství a také jsem měl pod sebou všechna povodí. Velmi cenná je pak moje zkušenost z ministerstva

pro místní rozvoj, které je koordinátorem čerpání evropských peněz a vedlo vyjednávání v Bruselu o novém nastavení podmínek pro období 2007–2013. Zemědělství je dnes možná ze všech oborů nejvíce evropské a na evropských dotacích je z velké části závislé. Nemohu vynechat také etapu mého života, kdy jsem byl pět let generálním konzulem v New Yorku. Diplomatická zkušenost pro mne byla osobně i profesně velmi přínosná.

Vaši předchůdkyni, paní MVDr. Mileně Václavové, jsem položil při jejím nástupu do funkce následující otázku: Velmi silnou nespokojenost s organizačním uspořádáním ministerstva vyslovují již řadu let potravináři. Slůvko „výžva“ se vytrátilo z názvu ministerstva již před více jak patnácti lety a odborné útvary řešící potravinářskou problematiku nejsou zastoupeny ani desítky procenty úředníků celého úřadu. Dle mého názoru chybí na ministerstvu vnitřní organizační pyramida pro potravinářský průmysl zastřešená náměstkem ministra. Mohu ji dát i Vám? A jaký je Váš názor na tuto problematiku?

Jak jistě víte, nastoupil jsem do úřadu teprve před několika dny. Nyní tedy sbírám informace a seznamuji se podrobněji s jednotlivými problematikami, které ministerstvo řeší. Chci se tedy sejit i s představiteli všech nevládních organizací blízkých resortu a mluvit s nimi o prioritách a možnostech naší vzájemné spolupráce. S představiteli potravinářských výrobců se tedy také rád sejdou a vyslechnu jejich názory a připomínky k práci ministerstva. Nepředpokládám však, že bych v nejbližší době nějak významně změnil strukturu ministerstva. Navíc se domnívám, že rozšiřování počtu úředníků se případný problém nevyřeší. Velkou roli by zde měli sehrávat především samotní výrobci, jejich sdružení či nevládní organizace. Změna jména resortu také není prioritou. Tou je především to, aby zemědělci a zpracovatelé mohli již v letošním roce čerpat co nejvíce peněz z Programu rozvoje venkova. Obrazně řečeno, rok 2007 je rokem, kdy se bude „lámat chleba“, kdy začne běžet nové rozpočtové období EU a kdy v rámci Evropského zemědělského fondu rozvoje venkova bude možné čerpat až 13 miliard korun ročně. Na to bychom se měli nyní soustředit především.

Tržní prostředí u nás je již dostatečně zakotvené, nicméně v zemědělství i potravinářském průmyslu existuje řada ekonomických disparit, které zabraňují normálnímu podnikání. Jaký je Váš názor na tento problém a jaký na státní dotace pro tyto subjekty?

(Dokončení na straně 3)

Listerie – žádná hysterie



Lidé se vždy nejvíce báli, a asi ještě bojí, toho, co neznají, sami neviděli a na co si sami nemohli sáhnout. Snad proto měli draci, čerti, jezinky a hashrmani mezi dětmi takové postavení. Zvláště, když jejich image někdo sem tam uměle přivil. Ale až do chvíle, kdy se klučina osmělil, na čerta si sáhl a podivil se, že jeho hlas i kožich jsou mu nějak povědomé, biologicky člověčí. Strach klesá s poznáním.

Před koncem roku se roztočil mediální kolotoč okolo prostým okem neviditelného a pro většinu lidí neznámého mikroba – Listerie monocytogenes. Mikulášský čertík vykolem! Sám musel být vyvevený, kolik je kolem něho povyku. Najednou ho nacházíme všude! Někteří nad ním jen mávnou rukou – konečně je mimo nudnou politiku o čem psát. Ti bojácnější ho ve své fantazii snad kolem sebe i vidí. Přiznám se, že reakci některých lidí jsem byl překvapen. Stejně jako oni tím, že listerie jsou v oblíbených lahůdkách – pařížských a vlašských salátech, ruských vejchách a ve zrajících sy-

rech. Hygienici jsou znovu vidět na obrazovkách, v praxi vystarovali k nebyvalé předvánoční aktivitě – vzorky, stery, zápisy, rozhodnutí. V laboratořích, kde listerií umí a mohou zjišťovat, se usmívali – zakázky – peníze. Všechny tři kontrolní složky – hygienické, veterinární i inspekce jakosti, se předháněly, kdo rychleji objeví, odkud se listerie do výrobků dostaly. Nemožno a ani zde nechci polemizovat o některých teoriích. Ocenil jsem klid veterinářů. Jsem se stejně líhně, a snad si pár poznámek z přednášek našich učitelů o listeriích a listerióze všichni ještě pamatujeme. Ano, zase ono poznání! Kdo z nás veterinářů by mohl v listeriích vidět strašidlo! Nakonec, není přece listerie jako listerie, pro člověka je patogenní pouze L. monocytogenes. Všichni jsme ji viděli – kolonie narostlé na laboratorních miskách a na drobné tyčinky si „sáhli“ pod mikroskopem. Listerie jistě není něčím, čím se může kdokoli strašit. Vše, co s ní souvisí, je jen a jen otázkou poznání – rutinní laboratorní a hygienické praxe a samozřejmě další poznávání vědeckým bádáním.

Opusťme čertovské emoce a pojďme udělat vše, abychom mohli s listeriemi žít! Ano – žít! Naivní je pohled, že bychom je mohli zcela z našeho životního prostředí

vymýt. Vim, člověku se přece podařilo vyhubit větší šelmy... Mluvme tedy o blízké budoucnosti. Počítejme, že se každý z nás s listeriemi již setkal a jistě setká. Nebo chceme žít ve sterilním prostředí a konzumovat potraviny (i zeleninu – je významný zdroj) jen dobře převařené? Nepreferujete raději čerstvé, chlazené a minimálně jakkoli tepelně či chemicky konzervované potraviny? Věřte, nejbezpečnější je konzerva vyrobená do tropických zemí. Určitě však není nejchutnější, nejčerstvější a nejzdravější. Proč vyhledáváme zrající sýry z nepasterovaného mléka a ještě za ně s nálepkou Made in France platíme tak vysokou cenu? Proč neleníme jet do sousední vesnice pro čerstvé mléko? Proč jsou stále oblíbenější výrobky z živými kulturami? Proč si málokdo odepřel ke středověkému kaproví rizikový salát s majonézou? Ne, nebudu se zaplétat, sami znáte odpověď.

Chceme potraviny čerstvé, ale zcela samozřejmě bezpečné. Dovolím si konstatovat, že potraviny ještě nikdy nebyly tak bezpečné jako nyní. Nikdy předtím se potraviny nevyrobily v tak čistém prostředí, z tak kontrolovaných surovin, tak zdravých zvířat a nebyly ani tak často kontrolovány. Jsou dokonce tak bezpečné a údržné, že řada z nás s nimi po nákupu

a doma manipuluje tak, jako by byly nezničitelné. Nestačí přece jen sledovat datum spotřeby! Zvykli jsme si nakupovat do zásoby i potraviny před pár lety neudržené. Chceme mít čerstvé potraviny stále při ruce v ledničce, o jejich uložení ale vime méně než naše babičky. Výchova spotřebitele je velmi důležitá. Nestačí jen drobnoučkový popis všeho, co je uvnitř výrobku. Chybí obecné znalosti. U nás naráží nejen na nechuť být někým poučován, ale i na tradiční české experimentátorství. Znáte to – návod čtu, až vše ostatní selže. Mezi námi jsou ale skupiny spotřebitelů, kteří na sebe musí být opatrnější než my ostatní. Platí to nejen u alergií (složky a přísady do potravin), ale i v oblasti bezpečnosti potravin. Právě zde je nesmírně široké spektrum, kde jsou humánní a veterinární lékaři spolu s médii nezastupitelní. Jsou však dostatečně aktivní? Vysvětlujeme nemocným či oslabeným jedincům důkladně, na co musí dávat pozor?

V čerstvých nebo „živých“ potravinách, jak se dokonce často používá, se budeme s listeriemi setkávat čas od času vždy. Kdo hledá, najde. A je jistě, že kontrolní orgány hledat budou. Nebojme se však! Udělejme jako výrobci vše, abychom riziko kontaminace minimalizovali. Vime přece jak!

V obchodech a domácnostech zacházejme s potravinami tak, jak máme, abychom tak omezili riziko růstu, tedy množení mikroorganismů. A to nejen dnes populárních listerií. Prosím, nehledáme ale zase onu polovičatou, ale pohodlnou cestu – použití dalšího antimikrobiálního, možná vysoce specifického a účinného přípravku. Existují! Většina z nás je zdravých a nepotřebuje, abychom si ze žaludku udělali „sterilní“ fermentor. Imunita naší populace v rozvíjených zemích obecně klesá, je to zjednodušené důsledkem nejen životního prostředí – chemizace kolem nás, ale i nadměrné „hygieny“, vysokého stresu a nízké fyzické aktivity. Příroda nemá ráda extrémní!

Pro řadu výrobců je kauza listerie jistě nesmírně nepříjemnou záležitostí – ztráta zákazníků, odbytu, zisku. Nemají jinou cestu než důvěru zase znovu získat. Říká se: Co nezabije, to posílí. Média však v tomto případě dokázala i pozitivní věc – přinutila nás všechny se nad sebou zamyslet – co a jak jíme, prodáváme, vyrábíme i kontrolováme. Zvýšili jsme úroveň svého poznání. Stejně jako v nedávné minulosti u salmoneloz, slintavky a kulhavky, BSE, ptačí chřipky...

Není to ale trochu drahé poznávání?
Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.

Sterilní prostředí není cílem - nežijeme v laboratoři



Údajné aféry okolo listerií či jakýchkoli potenciálně závažných potravin znamenají minimálně dvě varování: Za prvé pro „spotřebitele“: Přehnané se nebojme bakterií!

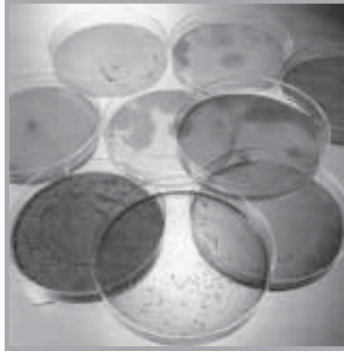
A za druhé pro „zpracovatele“: Dodržuj veterijní a hygienické předpisy!

Je jasné, že okolní prostředí, tj. prostředí, ve kterém člověk žije, je plné všech možných bakterií a právě díky tomu, že

prostředí, ve kterém člověk žije, není sterilní, dokáže zdravý lidský organismus atakům bakterií, popřípadě virů, úspěšně vzdorovat.

Úkolem státního veterinárního dozoru i ostatních dozorových orgánů je případná rizika omezit na takovou míru, aby lidské zdraví nebylo bezprostředně ohrožováno. Proto jsou také veterinární legislativou stanoveny v potravinách živočišného původu limity obsahu kontaminujících bakterií. Za zdravotní nezávadnost potravin dle legislativy ručí výrobce.

Pokud jde o v poslední době medializované bakterie *Listeria monocytogenes*,



je třeba si uvědomit, že aby nedošlo k jejich nežádoucímu pomnožení, musejí být dodržované předepsané podmínky skladování a úpravy potravin. V potravinách určených jako výživa pro kojenče a pro zvláštní léčebné účely nesmějí být listerie vůbec.

Je třeba si uvědomit, že zjištění, která byla v posledních týdnech učiněna, upozornila na nutnost dodržovat zásady hygieny a dodržovat zásady správného uchování potravin a popřípadě i na to, že je namístě uvažovat o krocích, které by znamenaly zlepšení.

Kdyby došlo k tomu, že by veškerá

produkce potravin byla prakticky bez jakýchkoli bakterií a žili-li bychom ve sterilním prostředí, tak by se lidská populace vystavovala reálnému riziku onemocnění jakoukoli banální rýmou či chřipkou s velmi prudkým a dost nebezpečným průběhem. Těžko tedy lze usilovat o absolutní sterilitu. Nežijeme v laboratoři!

Nicméně je samozřejmé, že orgány státního veterinárního dozoru i nadále sledují, jak zpracovatelé ustanovení veterinární legislativy dodržují. Akce zacílená na listerie, která započala 18. 12. 2006, pokračuje i nadále.

I Kyprianou upozorňuje na možná rizika

Na výstavě Grüne Woche v Berlíně se mimo jiné hovořilo o možných problémech v chovu hospodářských zvířat. Markos Kyprianou ve svém projevu upozornil na některá rizika pro chovanou hospodářská zvířata v EU v souvislosti se změnami klimatu. Je zřejmé nutné počítat s bluetongue, katarální horečnou ovcí a skotu, možná i s klasickým morem prasat, a problémy zřejmě způsobí v příštích letech i ptáci chřipka.

Při pohledu na celkovou nákazovou situaci v EU a nákazovou situaci v naší republice bychom mohli být zdánlivě spokojeni, nicméně s určitými riziky Státní veterinární

práva ČR také počítá. To, že se nám bluetongue zatím vyhýbá, neznamená, že v budoucnu nemůže dorazit. Klasický mor prasat se stále vyskytuje u našich zá-

padních i východních sousedů. Zatím se nám daří, aby se k nám toto nepříjemné onemocnění prasat nedostalo, zejména do chovů hospodářských zvířat, domácích prasat. S ptáčí chřipkou již máme z loňska zkušenosti a právě díky důsledným krokům orgánů státního veterinárního dozoru se podařilo společně s chovateli (i za přispění laické veřejnosti) zabránit jejímu zavlečení do chovů drůbeže.

Státní veterinární správa ČR, podle svého ústředního ředitele Milana Maleny, ze slov komisaře Markose Kyprianou bere vážně všechna varování před riziky, se kterými je v současné době otevřeného intrakomunitárního trhu a v souvislosti s měnícím se klimatem nutné počítat. Bude to znamenat i nadále velkou náročnost pro orgány státního veterinárního dozoru. Půjde i nadále zejména

o důslednou kontrolu surovin a potravin živočišného původu obchodovaných v rámci intrakomunitárního trhu, a to v místech určení. Dále pak půjde o monitoring nebezpečných nákaz a o uskutečňování programů proti salmonelám v chovech drůbeže, popřípadě prasat, a o provádění ozdravovacích programů, například proti infekční bovinní rhinotracheitidě (neboli IBR) aj.



Ptáků se, zatím, tráví méně

Zdá se, že po opakované medializaci zavrženíhodného zneužívání karbofuranu k zakázanému trávení škodné je případů otrávených dravců méně. Potvrzuje to i Česká společnost ornitologická. Poslední případ otravy je hlášen 24. 11. 2006, šlo o jestřába lesního. Kéž by šlo o trvalý trend...

V ČR je karbofuran uváděn na trh jako insekticid, a to ve formě postřiku a granulí pod základním obchodním názvem Furadan. Používá se tedy v zemědělství. Karbofuran není obsažen v žádném biocidním přípravku, který byl schválen k používání Státní veterinární správou

ČR v potravinářských nebo zemědělských provozech.

Trávení volně žijících zvířat je u nás zakázáno v podstatě již 40 let, přímo pak zákonem na ochranu zvířat proti týrání i zákonem o myslivosti, je to však málo platné. V loňském roce byla prokázána otrava karbofuranem u několika desítek zvířat: šlo o kánata, orly mořské, pochopa rákosního, straky, koroptve, vydry, ale i psy, lišky, tchoře, kuny a hranostaje, posledním případem byl v listopadu jestřáb lesní. Proti roku 2005 byl nárůst asi šestinásobný, nicméně v poslední době by se snad situace mohla obracet k lepšímu.

Policii sice dosud nebyl nikdo uvědoměn, Česká ornitologická společnost dokonce na dopadení pachatele vypsala odměnu, nicméně již opakovaná medializace problému přece jen, zdá se, ve společnosti vykonala dobré dílo. Zdá se, že si veřejnost již uvědomuje, že jde o úmyslné a zavrženíhodné zabíjení zvířat, které je v rozporu se zákonem a je navíc prováděno velmi odporným a pro trávená zvířata velmi bolestivým způsobem.

V EU se již delší dobu uvažuje o povolení používat přípravky s obsahem karbofuranu maximálně pro moření osiva, s čímž Státní veterinární správa ČR plně souhlasí.

Mráz přináší smrt tiplíkům

Zdá se, že konečně přicházející mrazy zahnou tiplíky tipec, tj. hmyzu, který má na svědomí šíření katarální horečky ovcí neboli bluetongue.

Obavy, které v Evropě panují z šíření této nepříjemné nákazy, snad budou díky nastupující zimě přece jen o něco menší. Za normálních zim jsou stavy tiplíků mrazem eliminovány a riziko šíření se zmenšuje.

To však neznamená, že s jarem nebudeme muset s bluetongue počítat. Zatím se šíří po Evropě směrem od západu na východ podél velkých řek a podél vlhkých sníženin a nížin. Viz poslední lednový výskyt na sever od našeho území - v přímořském Dolním Sasku. Jistou obranou jsou naše pohraniční horstva, přirozená ochrana, ale zcela na ně spoléhat nelze. Tiplíci se v nížinných a teplých oblastech drží v okru-

hu několika kilometrů. Ale poryvy větrů je mohou zanést až do vzdálenosti kolem sta kilometrů.

Katarální horečka ovcí neboli bluetongue postihuje především ovce, ale i skot. Nezpůsobuje však hromadné úhyny. U ovcí se hovoří o více než třech procentech, u skotu je to asi o procento méně. Onemocnění způsobuje nižší přírůstky, sníženou produkci mléka, nemluvě o utrpení zvířat.

Chovatelé by měli při jakékoli podezřelé změně zdravotního stavu zvířat uvědomit veterinárního lékaře, popřípadě místně příslušnou krajskou veterinární správu. Byla-li by katarální horečka v některém chovu diagnostikována, pak musí chovatel, popřípadě soukromý veterinární lékař podat hlášení místně příslušné krajské veterinární správě. Ta by přijala konkrétní mimořádná opatření a informovala by Státní veterinární

správu ČR. Ta by pak musela o takovémto zjištění informovat ostatní členské země EU a přijmout mimořádná veterinární opatření: vyhlásit ochranná pásma, zakázat přesun živých zvířat a zakázat obchod se živými přeživými kavicí. Chovy by však nebyly likvidovány.

Bezprostřední ohrožení ČR katarální horečkou ovcí není v současné době aktuální, nicméně je vhodné mít se na pozoru.

S hospodářským zvířetem do rejstříku, popřípadě do knihy jízd

Jelikož se někteří dopravci obtížněji orientují v nových požadavcích, které na ně klade platná veterinární legislativa, uvádíme, jak na to a kde nalézt požadované dokumenty.

Přeprava hospodářských zvířat je možná za splnění určitých podmínek. Od 65 km musí dopravci vést „Rejstřík vozidla přepravujícího zvířata“. Toto vychází z platného znění Nařízení rady ES 1/2005, změny směrnice 64/432/EHS, která je transponována do § 7 odst. 3 písm. c) veterinárního zákona. Údaje

v rejstříku kontrolují na území ČR při vnitrostátní přepravě naši veterinární inspektoři.

Doporučený vzor tohoto dokumentu najde dopravce na adrese: <http://www.mze.cz/UserFiles/File/UKOZ/Rejstrik%20vozidla.doc>

Pro představu lze ze směrnice 64/432/EHS citovat z článku 12:

1. Členské státy zajistí, aby dopravci splňovali tyto doplňkové podmínky:
2. Dopravce musí zajistit, aby se pro každé vozidlo používané pro přepravu

zvířat vedl rejstřík obsahující údaje, které by se měly nejméně v tomto rozsahu uchovávat po dobu nejméně tří let:

- a) místa, data a doby převzetí spolu se jménem nebo obchodní firmou a adresou hospodářství nebo sběrného střediska, ve kterém byla zvířata převzata;
- b) místa, data a doby dodání a jméno nebo obchodní firma a adresa příjemce nebo příjemců;
- c) druh a počet převážených zvířat;
- d) datum a místo dezinfekce;

e) údaje o průvodních dokladech, včetně čísla;

f) očekávaná délka trvání každé cesty.

3. Dopravci zajistí, aby zásilka nebo zvířata nepřišla v období mezi opuštěním hospodářství nebo sběrného střediska původu a příjezdem na místo určení do styku se zvířaty s nižším nákazovým statusem.
4. Členské státy zajistí, aby dopravci dodržovali ustanovení tohoto článku o řádné dokumentaci, která musí zvířata doprovázet.

5. Tento článek se nevztahuje na osoby přepravující zvířata do vzdálenosti nejvýše 65 km, počítáno od místa odeslání do místa určení.

Při přepravě nad 8 hodin je také změna. Dopravci, kteří přepravují například prasata, skot, ovce či kozy nad 8 hodin - tj. při dlouhotrvajících cestách - dříve vedli „Plán cesty“, musejí nově od 5. 1. 2007 vést „Knihu jízd“. Veterinární orgány naše i dozorové orgány v členských zemích EU jsou oprávněny údaje zde uvedené kontrolovat.

Na hranicích EU se platí za ptáka i včelu

Je logické, že při vstupu na území EU se platí za veterinární kontrolu potravin a surovin živočišného původu. Tyto náklady spojených s úředními kontrolami jsou stanoveny v souladu s článkem 27 a 28 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. 4. ve výši, kterou uvádí příloha V oddílu B tohoto nařízení.

Avšak vzhledem k tomu, že zmíněné nařízení č. 882/2004 neurčuje výši poplatků pro zásilky ptáků, zvířat vodního hospodářství včetně živých ryb, hlodavců, zajícovitých, včel a jiného hmyzu, plazů, obojživelníků, dalších bezobratlých a například zvířat pro zoo a cirkusy včetně sudokopytníků a koňovitých stanovuje za tyto zásilky Městská veterinární správa v Praze výši poplatků za úřední kontroly.

Tato problematika - dovozu „živých



zásilek“ ze třetích zemí - se ČR týká prakticky okrajově, protože máme pouze jedno vstupové místo; tím je Pohraniční veterinární stanice na letišti v Praze-Ruzyni (kterou provozuje Městská veterinární správa v Praze).

Výše poplatků u zásilek ptáků, zvířat vodního hospodářství včetně živých ryb, hlodavců, zajícovitých, včel, hmyzu, plazů, obojživelníků, bezobratlých a zvířat pro zoo a cirkusy včetně sudokopytníků

a koňovitých se stanovuje podle skutečně vynaložených nákladů; u živých zvířat v částce 300 korun za kus za zahájení kontroly a dalších 100 korun za 1 hodinu kontroly maximálně však 1 530,- Kč, u živých ryb 900,- Kč za zásilku.

Poplatky za živočišné produkty - zásilka do 6 tun - 1530,- Kč, zásilka od 6 tun do 46 tun, navíc 250,- Kč za každou tunu, zásilka nad 46 tun - 11 680,- Kč.

Rozhodnout o výši těchto poplatků za veterinární kontroly je v souladu s naší veterinární legislativou oprávněna Městská veterinární správa v Praze, a činí tak vzhledem ke skutečným nákladům. Poplatky budou vybírány od 1. 2. 2007.

Josef Duben, SVS ČR

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



Zkusil jsem Šejkspíra, Nerudu, Dostojevského, Hellera, Stajnbeka, Čapka, Hamsuna, Sajntekspéryho, Homéra i Němcovou ale co je to platný: ovar je ovar! (sch)

Vážení čtenáři, přinášíme Vám informace z XX. jednání představenstva a dozorcí rady ČSZM, které se konalo dne 17. 1. 2007 ve Větrném Jeníkově

Ad 1.

- a) Oznámení o ukončení funkčního období v P a DR ČSZM
Člen představenstva ČSZM Ing. Arnošt Bajer – zástupce společnosti Bajer a spol. s r. o. oznámil, že končí své funkční období v představenstvu ČSZM od 1. 1. 2007.
Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí, vyslovilo poděkování Ing. Arnoštovi Bajerovi za jeho dlouholeté působení v představenstvu ČSZM a rozhodlo, že na uvolněné místo v představenstvu ČSZM bude provedena na nadcházející valné hromadě ČSZM (18. duben 2007) doplňující volba.
- b) Novelizace vyhlášky 326/2001 Sb.
JUDr. Šetek byl v souladu s usnesením P a DR z minulého jednání osloven s žádostí o zpracování nabídky na zastupování ČSZM ve věci podání stížnosti k Ústavnímu soudu nebo podání správní žaloby. Zároveň byly osloveny další dvě advokátní kanceláře s žádostí o zpracování konkurenční nabídky. Obě tyto kanceláře shodně označily dosavadní postup ČSZM na ÚOHS za systémově chybný a dále nedoporučily postupovat ani stížností k Ústavnímu soudu nebo podáním správní žaloby. Ústavní stížnost v této věci nemůže podávat ČSZM. Tato možnost přísluší pouze některému ze subjektů, který po vyčerpání všech zákonných možností doloží, že je přímo vyhláškou č. 326/2001 Sb. poškozen. Institut správní žaloby není pro řešení této kauzy vhodný. Představenstvo ČSZM schválilo další postup při řešení novelizace této vyhlášky.
- c) Výstava PRAGA-AGRO 2007
Předseda ČSMS, pan Kamil Malát, a zástupce společnosti ABF Ing. Hynek Mika informovali na minulém jednání P a DR o připravovaném 7. ročníku národní výstavy PRAGA-AGRO 2007, která se bude konat ve dnech 18.–20. října 2007 v pražském veletržním areálu Letňany. V návaznosti na toto jednání byly ze strany pořádající organizace upřesněny podmínky účasti s tím, že v současné době pořadatel výstavy jedná se zástupci SZIF ohledně umístění expozice Klasa, ČSZM byla navíc nabídnuta samostatná expozice.
- d) Společnost Prima Group a. s. v likvidaci
V návaznosti na vyhlášenou likvidaci společnosti Prima Group a. s. uplatnil ČSZM pohledávky za neuhrazené členské příspěvky (za 2. pololetí roku 2006).
- e) Finalizace kvalifikačních standardů pro učební obor řezník-uzenář
ČSZM předložil Národnímu ústavu odborného vzdělávání konečnou verzi kvalifikačních standardů pro obor řezník-uzenář. Tento krok navazoval na zapracování připomínek členských SOU. Dne 6. 2. 2007 bude tento standard schválen Národní oborovou radou pro potravinářství a krmivářství.
- f) Aktualizace koncepce potravinářství
V souladu s rozhodnutím představenstva ČSZM zpracoval a předal PK ČR podkladový materiál pro aktualizaci informací o oboru zpracování masa uvedených v koncepci potravinářství.
- g) Žádosti o členství v ČSZM
– Jatyky Blovice s. r. o. (členství od 1. 2. 2007)
Představenstvo jednomyslně odsouhlasilo přijetí tohoto subjektu.
– Střední odborná škola a střední odborné učiliště Polička (členství od 1. 2. 2007)
Představenstvo jednomyslně odsouhlasilo přijetí tohoto subjektu.
- h) Oznámení o ukončení přidruženého členství v ČSZM
– Krůta Ostrava s. r. o. (ukončení činnosti)
Představenstvo vzalo tyto žádosti na vědomí s platností k datu 1. 1. 2007.

ad 2.

- Nákupní sekce:
- a) Stanovení tloušťky kůže při kruponování MZe ČR opakovaně pověřilo VÚŽV Uhřetěves k vyhodnocení průměrné tloušťky kůže při kruponování, aby bylo možno pomoci stanoveného koeficientu umožnit kruponování prasat před jejich klasifikací. Tímto krokem navázalo na obdobnou studii vypracovanou v listopadu roku 2005. VÚŽV ve svém novém šetření opět vykázal průměrnou hodnotu 4,2 mm, ale zároveň uvedl, že přibližně pouze 60% prasat vykazuje shodu mezi měřením tloušťky sádky s jednotnou konstantou a individuálním měřením. Tloušťka kůže nevykázala žádný vztah k hmotnosti JUT ani k hmotnosti kruponu. Dále dochází k významným statistickým rozdílům mezi měřeními v jednotlivých provozech. V nové studii jsou navíc obsažena vyjádření zahraničních expertů, kteří uvedený postup nedoporučují. MZe ČR se na ČSZM obrátilo s požadavkem o vyjádření k předložené studii. Z výše uvedených důvodů NS ČSZM nepovažuje použití koeficientu za systémové.
- b) Medializace výsledků mise EU na klasifikaci JUT skotu
V návaznosti na rozhodnutí představenstva o zajištění medializace výsledků kontroly a věrohodnosti klasifikace v ČR v odborném tisku bylo odbornými periodiky doporučeno, aby tato medializace byla provedena až na základě oficiální zprávy DG AGRI. Tuto zprávu MZe ČR obdrží v 1. čtvrtletí 2007.
- c) Setkání zástupců ČSZM se zástupci AK ČR
Dne 10. ledna 2007 se v sídle AGPI Písek konalo pracovní setkání zástupců ČSZM (Ing. Kloud, Ing. Uttendorfský, Ing. Kasper) se zástupci AK ČR. Na této pracovní schůzce byla diskutována otázka

možnosti založení Klasifikační agentury. V horizontu tří měsíců předložil AK ČR pracovní materiál týkající se provozu Klasifikační agentury včetně finanční rozvahy. Představenstvo a nákupní sekce se budou tímto materiálem následně zabývat. V souvislosti s tímto projednávaným bodem bylo schváleno, aby se VR zúčastnil jednání Komoditního výboru AK ČR pro vepřové maso dne 23. 1. 2006. Zároveň byl VR pověřen, aby v rámci jednání UECEV provedl monitoring činnosti klasifikačních agentur v sousedních zemích EU, a to včetně výše poplatků za služby těchto agentur. Dalším bodem uvedeného jednání bylo vyhodnocení situace ve věci používání klasifikačních přístrojů ULTRA FOM 300 v ČR. Vzhledem k tomu, že MZe ČR tuto problematiku aktuálně řeší s Českým metrologickým institutem, nepřísluší žádné ze zúčastněných stran činit předběžné závěry, dokud MZe ČR své šetření neukončí. Představenstvo v této věci rozhodlo, že ČSZM bude vyjadřovat podporu používání všem přístroji, které mají platné legislativní schválení.

Výrobní sekce:

- a) Označování trvanlivých masných výrobků obsahem masa
– Podle odst. 2, § 9 vyhlášky 113/2005 Sb. lze uvádět obsah masa v trvanlivých masných výrobcích v g/100 g výrobku v době zpracování.
– § 12 vyhlášky 326/2001 Sb. uvádění obsahu masa v g/100 g v masném výrobku nezmiňuje a v odst. 5 stanovuje pouze povinnost uvádění tohoto údaje v hmotnostních procentech.
Vzhledem k tomu, že v ustanoveních obou výše uvedených předpisů nepadá shoda, a je tudíž možné dojít k různým právním výkladům správného označování trvanlivých masných výrobků obsahem masa, pověřilo představenstvo VR, aby tuto skutečnost (a případnou nápravu) projednal s MZe ČR.
- b) Nabídka francouzské laboratoře Histalim
Na ČSZM se obrátila francouzská laboratoř Histalim, která představila svůj projekt zaměřený na rozlišení různých úrovní strojně odděleného masa. V rámci tohoto projektu je ze strany účastníků očekávána informační a finanční podpora. ČSZM ověřil, že tato nabídka byla předložena i ostatním evropským asociacím, včetně CLITRAVI.

ad 3.

- a) Legislativa
– Dne 1. 1. 2007 vstoupila v platnost vyhláška MZe ČR č. 580/2006 Sb., o náhradě nákladů spojených s výkonem veterinární prohlídky jatečných zvířat a masa, s vyšetřením a posouzením živočišných produktů a se sledováním přítomnosti některých látek a jejich reziduí u zvířat a v jejich produktech.
Náhrada nákladů spojených s výkonem veterinární prohlídky jatečných zvířat a masa, s vyšetřením a posouzením živočišných produktů a se sledováním přítomnosti některých látek a jejich reziduí u zvířat a v jejich produktech se stanoví v souladu s článkem 27 odst. 4 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat ve výši uvedené v příloze IV Oddílu B tohoto nařízení.
Oba relevantní dokumenty, tzn. vyhláška č. 580/2006 Sb. i nařízení 882/2004, byly zaslány členským subjektům ČSZM. Náhrady za veterinární prohlídky jatečných zvířat a masa jsou uvedeným nařízením stanoveny v EUR. Z toho důvodu se skutečně účtované sazby v CZK budou denně přizpůsobovat aktuálnímu směnnému kurzu CZK-EUR, který je zveřejňován na serveru www.kurz.cz. Vyhláškou MZe ČR č. 580/2006 Sb. se zrušuje vyhláška č. 374/2003 Sb., o náhradě nákladů spojených s výkonem veterinární prohlídky jatečných zvířat a masa a s vyšetřením a posouzením živočišných produktů, ve znění pozdějších předpisů.
– Dne 5. 1. 2007 vstoupila v platnost vyhláška MZe ČR č. 4/2007 Sb., kterou se mění vyhláška č. 201/2003 Sb., vyhláška č. 202/2003 Sb., vyhláška č. 203/2003 Sb. a vyhláška č. 638/2004 Sb. Touto vyhláškou se rovněž zrušuje vyhláška č. 200/2003 Sb. Novelizované předpisy v platném znění, jež se týkají veterinárních požadavků na maso a masné výrobky (vyhl. 201 a 202), byly členským subjektům zaslány v elektronické podobě dne 8. 1. 2007.
– Dne 18. 1. 2006 bylo vydáno nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 166/2006, kterým se zřizuje evropský registr uniků a přenosů znečišťujících látek (tzv. E-PRTR) a kterým se mění směrnice Rady 91/689/EHS a 96/61/EHS. Přijetí nařízení o E-PRTR má významný dopad i na český integrovaný registr znečišťování (IRZ) – změni se struktura IRZ. Některé sledované údaje, zejména počet evidovaných látek a okruh povinných osob, se rozšíří. Poprvé budou povinné osoby hlásit data podle nového evropského nařízení za rok 2007 v roce 2008. Příloha I uvedeného nařízení uvádí 65 sledovaných činností (mj. jatky o instalované denní kapacitě nad 50 tun a provozy pro zpracování masa o instalované denní kapacitě nad 75 tun). Sekretariát ČSZM byl v této souvislosti osloven Ministerstvem životního prostředí ČR s žádostí o sdělení větu těch členských subjektů ČSZM, kteří překračují výše uvedené prahové kapacity

hodnoty (jedná se o subjekty, které spadají pod působnost zákona o IPPC a pro svoji činnost potřebují tzv. Integrované povolení).

ČSZM se proto obrátil na členské subjekty s žádostí o kontaktování sekretariátu ČSZM, pokud daný podnik kapacitně spadá pod působnost citovaných předpisů. Na základě získaných informací bude zformulována odpověď pro MZP ČR.

– Zdravotní a výživová tvrzení
Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin bylo v Úředním věstníku EU zveřejněno dne 30. prosince 2006. Toto nařízení vstupuje v platnost dne 19. ledna 2007 a bude přímo použitelné ve všech 27 členských státech od 1. července 2007. Nařízení 1924/2006 bylo členským subjektům zasláno v elektronické podobě dne 12. 1. 2007. V současné době probíhá shromažďování údajů nutných pro vytvoření národního seznamu (již používaných) výživových a zdravotních tvrzení. Členské subjekty byly požádány, pokud používají nějaká zdravotní nebo výživová tvrzení, která nejsou upravena obecnými pravidly uvedeného nařízení, aby prostřednictvím ČSZM nahlásily sekretariátu ČSZM (nejpozději do 31. 5. 2007) tato tvrzení do připravovaného národního seznamu. Navrhovaná data budou zařazena do seznamu předkládaného Českou republikou Evropské komisi.

- b) Plenární jednání představenstva U.E.C.B.V.
Dne 20. 1. 2007 se v Berlíně koná plenární jednání představenstva Evropského svazu obchodníků s masem a dobytkem (U.E.C.B.V.). Před tímto jednáním (dne 19. 1. 2007) se ve Varsávě koná pracovní schůzka přistupujících nových členů té

to organizace. Na základě rozhodnutí představenstva ze dne 14. 12. 2006 se obou těchto jednání zúčastní Ing. Jaromír Kloud a Jan Katina.

- c) Valná hromada ČSZM
Předběžný termín konání valné hromady ČSZM je stanoven na 18. dubna 2007 ve Větrném Jeníkově. Pozvánku a materiály týkající se konání VH ČSZM obdrží členské subjekty v časovém předstihu. Vzhledem k tomu, že v průběhu jednání této VH ČSZM se uskuteční doplňovací volby členů představenstva, obrací se P a DR ČSZM na členské subjekty s výzvou k nominaci svých zástupců určených pro výkon této volené funkce (do roku 2008, tj. do konce současného volebního období).
- d) Reprezentační ples SPŠ TM a ČSZM
Dne 27. ledna 2007 od 20.00 hodin se v Kongresovém centru Praha uskuteční reprezentační ples SPŠ TM a ČSZM. MVDr. L. Rosůlek, ředitel SPŠ TM, a Ing. J. Kloud, předseda ČSZM, zvou členské subjekty ČSZM k účasti a zdvořile žádají o případné poskytnutí sponzorského daru či masných výrobků pro účely plesové tomboly. Představenstvo rozhodlo o poskytnutí sponzorského daru ČSZM ve výši 15 000,- Kč.
- e) Soutěž „O nejlepší valašskou klobásu“
Dne 10. 2. 2007 se ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm uskuteční tradiční Masopust se soutěží „O nejlepší valašskou klobásu“. Valašské muzeum přizvalo širokou veřejnost k účasti a požádalo ČSZM o vyslání oficiálního představitelů Svazu na uvedenou akci.
Příští jednání P a DR ČSZM se bude konat dne 28. února 2007 ve Větrném Jeníkově.

Ing. Jaromír Kloud, předseda ČSZM

Nový ministr zemědělství ČR Mgr. Petr Gandalovič

(Dokončení ze strany 1)

Nebudu zastírat, že bych byl radší, kdyby sektor zemědělství nebyl tolik zatížen regulacemi a deformacemi, které jsou způsobeny právě množstvím podpor a dotací v tomto sektoru. Nicméně historicky je to tak zakotveno a naše pozice v Evropě to jen posiluje. Navíc zde existuje odlišná úroveň finančních podpor, které dostávají naši zemědělci a zpracovatelé ve srovnání s jejich kolegy ze staré patnáctky EU. S tím vědomím jsme ovšem do EU vstupovali před dvěma roky a podle předem dohodnutého klíče se mají tyto podpory postupně navyšovat. Podpory však nejsou, jak je zřejmé z mnoha příkladů, všelékem. A ani existující rozdíly nejsou pro české výrobce takřikajíc „smrtící“. Je celá řada českých výrobců, kteří si vedou v posledních dvou letech velmi dobře. Já si samozřejmě přeji, aby čeští producenti a zpracovatelé potravin měli co největší úspěch na evropském trhu, a proto nahlížím na dotace jako na potřebný a víceméně nezbytný nástroj k podpoře jejich konkurenceschopnosti. Získání podpory by však mělo být pouze prostředkem k úspěchu na trhu, nikoliv konečným cílem.

Máte již nyní stanoveny konkrétní priority pro řízení chodu celého úřadu? A jaký zřetel budete brát na názory

Agrární komory ČR, Potravinářské komory ČR, ale i dalších zájmových institucí při Vašem rozhodování? Lze již nyní na tyto otázky odpovědět?

Jak jsem se již zmínil, rád bych navázal na mé předchozí působení a soustředil se na to, aby byly co nejdříve zpřístupněny zemědělcům a zpracovatelům peníze z evropských fondů. Kladu si za cíl, aby čerpání podpor probíhalo hladce a v co největším možném objemu. V evropské problematice je také velmi důležité pokračovat v přípravě českého představenství v Radě EU, při kterém bude Společná zemědělská politika zcela jistě významným tématem. S tím vším souvisí můj cíl podporovat konkurenceschopnost českých zemědělců a zemědělských výrobců na českém i evropském trhu. Důležitá je v tomto ohledu také dobrá komunikace s nevládními organizacemi působícími v tomto sektoru. Jsem proto připraven vést s jejich představiteli věcný dialog a nalézt průsečíky mezi zájmy státu, zájmy venkovské veřejnosti a zájmy podnikatelů.

Pane ministře, za redakci listu Vám přeji mnoho elánu a úspěšných řešení ve Vaší nynější funkci. Za rozhovor děkuji.

Ing. František Kruntorád, CSČ



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

e-mail: skladc@essacb.cz

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

e-mail: skladdu@essacb.cz

Almi
taste unlimited...

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

Nové předpisy na přepravu zvířat



Od 1. 1. 2007 platí nová pravidla ES I/2005 pro dlouhodobé cesty trvající více než 8 hodin. Většina z nás si asi oddechla – obchodujeme se zvířaty na kratší vzdálenosti. Samozřejmě, že stále platí současná nařízení, že všichni dopravci přepravující zvířata na vzdálenost větší než 50 km a do doby trvání přepravy 8 hodin musí být registrováni příslušnou KVS. To již všichni máme. Nová pravidla dlouhodobého transportu se nás tedy nedotýkají. Ale kdo ví? Již dnes se sem tam objeví na českých jatkách kamion prasat z Polska, dokonce i Holandska a Belgie. Mnohem častěji se s dlouhými tranzity zvířat přes republiku setkáme u západoevropských zemí – nakupují v Pobaltí, Polsku a cena je natolik zajímavá, že náklady na dopravu zisk výrazně neovlivní. Možná, že i naše kamiony brzy vyrazí.

Přeprava zvířat musí mít svá pevná pravidla, pořádek a kontrolu. Jateční zvířata byla, jsou a (přes stále vyšší tlaky na obchod s masem) asi nadále budou významným celosvětovým obchodním artiklem. V úmluvě o Evropské unii, v tzv. Amsterdamské dohodě z roku 1997, jsou zvířata klasifikována jako živá tvorové, nikoli jako zboží či zemědělské produkty, jak tomu bylo dosud. Důsledky tohoto ustanovení se postupně projevují v mnoha právních předpisech EU, u nás zákonem na ochranu zvířat a na něj navazujícími vyhláškami.

Podle směrnice EU o ochraně zvířat smějí dopravci přepravovat hospodářská zvířata po dobu maximálně osmi hodin. V případě patřičného vybavení vozidla byl limit pro kategorie zvířat vyšší. Směrnice se však v praxi často obcházel – především dopravci ve Francii, Itálii, Řecku, Belgii, Irsku a Španělsku. Protesty ochránců zvířat již nebylo možné přehlížet. Kontrola státními orgány však nebyla jednoduchá. Současná technika však umožňuje řešení stálou monitorizací těchto dlouhých transportů satelitem – povinným navigačním

systémem u nových vozidel od 1. 1. 2007 a ostatních od 1. 1. 2009. Nezbytným vybavením dlouhodobých transportů se stalo vedle napájení, klimatizace stále zapisování parametrů přepravy tak, aby byl na kontrolních místech (hranicích) průběh cesty (doba zvířat ve vozidle, teplota prostředí) doložitelný. Auta tak budou pod dohledem prakticky stále. Cílem nařízení (který je zde i přímo uveden) je omezit dlouhotrvající cesty. Přes dva miliony kusů dobytka, koní, prasat a ovcí je každoročně na cestách, které trvají 30 až 60 hodin. Např. každoročně „putují“ stovky tisíc ovcí z Velké Británie na jatky do Itálie a Řecka, 1,5 milionu prasat „cestuje“ každý rok mezi Nizozemím, Španělskem a Itálií, Německem, Irskem a Francií vyváží ročně tři sta tisíc kusů dobytka na Blízký východ a do severní Afriky, více než sto tisíc koní importovaných za rok na italské jatky pochází z Rumunska, Litvy nebo Polska. Z Terstu zase vyplouvají do Turecka, Egypta a Libanonu speciální lodě s býky pro rituální porážky halal.



Významné změny jsou i na transportních lodích. Zvířata na palubách lodí trpí často tzv. přepravní či lodní horečkou způsobenou stresem, fyzickým vyčerpáním a kolísáním teplot. Neodborné a kruté zacházení se zvířaty znají i lidé u nás z různých filmových nebo televizních dokumentů a novinových zpráv a spojují si je pak i s problematikou lokální přepravy. Emotivně podbarvené texty, fotografie a videosekvence si mladí lidé prohlížejí rovněž na internetu. To vše se pak stává významným argumentem odpůrců konzumace masa, kteří z neznalosti nebo někdy záměrně poškozují obor zpracování masa a obchod s ním.

Česká republika je svou malou rozlohou typická krátkým transportem jatečních zvířat, což podtrhuje i dlouhodobé obchodní vazby zemědělských podniků na blízké jateční provozy. Ochránci zvířat u nás proto kritizují a blokují hlavně tranzitní převozy, i když zároveň poukazují na konkrétní prohřešky domácích přepravců jatečních zvířat.

Dozorem nad welfare, tedy i přepravou zvířat, je pověřena Státní veterinární správa ČR a Ústřední komise na ochranu zvířat. Veterinární lékaři sledují dodržování welfare permanentním dozorem v našich jatkách, ale kontrolují i mezinárodní transport zvířat přes naše území. Problematicku bedlivě sledují rovněž nevládní organizace jako např. Společnost pro zvířata (součást Českého svazu ochránců přírody), založená v roce 1996, jejímž cílem je informovat veřejnost o problémech ochrany zvířat. Spolupracuje (nebo je jejich členem) s mezinárodními organizacemi, jako jsou Compassion in World Farming (CIWF, Soucit ve světovém zemědělství), World Society for the Protection of Animals (WSPA, Světová společnost pro ochranu zvířat), International Network of Individuals and Campaigns for Humane Education (InterNICHE, Mezinárodní



ní síť jednotlivců a kampaní pro humánní vzdělávání), European Coalition for Farm Animals (ECFA, Evropské sdružení pro hospodářská zvířata) a další. Je škoda, že jejich pozitivní cíle v našich očích poškozují různí extrémisté a radikální skupiny, které si k řešení problémů vybraly násilí (ALF, ELF, SHAC).

Společným cílem většiny výše uvedených organizací (mimo radikálních skupin) není zakázat přepravu zvířat, ale umožnit, aby se zvířata porážela co nejbližší místu chovu, zacházelo se s nimi ohleduplně, podle jejich přirozeného chování, a v mezinárodním měřítku se přepravovalo pouze maso. Jejich snahou bylo změnit evropskou legislativu tak, aby jatečná zvířata nemohla být přes 8 hodin přepravována vůbec. Jatečná lobby samozřejmě podporovala pól druhý. Současná novela evropského předpisu o přepravě hospodářských zvířat je tedy kompromisem.

Nové směrnice dnes jasně specifikují pro veškerou přepravu zvířata, která nejsou

pro přepravu způsobilá, zaměřuje se na odborné znalosti pracovníků a welfare zvířat. I tato část nebyla bez ústupků. Specifikovat exaktně welfare není jednoduché: zvířata si neumějí říci, co potřebují, co chtějí, co je trápi. Přes jasné legislativní parametry je třeba říci, že zákony a nařízení nikdy nemohou nahradit profesionalitu pracovníků, jejich individuální přístup, znalosti a jejich chování.

Indický politik a myslitel Mahátmá Gándhi kdysi řekl, že velikost národa a jeho morální vyspělost můžeme posuzovat i podle toho, jak zachází se zvířaty. Lidé v Asii se totiž – i díky náboženství – obvykle chovají ke zvířatům s porozuměním a znalostí (a nejde pouze o postavení posvátných krav v hinduismu). Možná, že velkou roli hraje víra v reinkarnaci, v přesvědčení, že nesmrtelná duše přechází z jednoho živého organismu v druhý.

V západní civilizaci je vztah ke zvířatům jiný: vychází z poznání, citu a morálky, které se spolu s vědeckými analýzami a praxí spojují do legislativy. Styk se zvířaty je u nás obvyklé prací. Práci, při které musí člověk navíc chápat chování zvířat jako jednotlivců i jako součást skupiny. A je zcela nepodstatné, je-li to práce dojítky, chovatele, majitele farmy, veterinárního lékaře, řidiče kamionu nebo řezníka na porážce. Všichni dělají svoji práci. Profesionálně, ale s citem a úctou k živému tvorů.

Lidé se u nás, především ve městech, obecně zvířatům odcizili. Mají jen minimální možnost kontaktu s hospodářskými zvířaty a svoje poznání budují na kusých znalostech malých zvířat – domácích mazlíčků. Možná proto jsou na skandalizující záběry se zacházením se zvířaty velmi citliví. Nedivme se jejich reakcím. Snažme se přistupovat v naší práci ke zvířatům tak, abychom mohli vždy říci: Umím své řemeslo. Umění zacházet dobře se zvířaty přece vždy k řeznickému řemeslu patřilo.

MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.

Udírný s denní kapacitou nad 1 tunu jsou středním zdrojem znečištění

V listopadu roku 2006 se ČSZM zajímal o vysvětlení rozdílů v některých pojmech nově připraveného právního předpisu – tj. nařízení vlády o stanovení emisních limitů a dalších podmínek provozování ostatních stacionárních zdrojů znečišťování ovzduší a stávajícího nařízení vlády č. 353/2002 Sb., kterým se stanoví emisní limity a další podmínky provozování ostatních stacionárních zdrojů znečišťování ovzduší. Jde zejména o ustanovení § 2 písm. e) (střední zdroj) nařízením vlády č. 353/2002 Sb. a ustanovení § 3 odst. 2 písm. b) nově připraveného nařízení vlády. V této souvislosti se tyto pojmy týkají udíren (uvedených v přílo-

ze č. 1 v bodě 6.10.). Zásadní otázkou pak je, zda přijetím nového nařízení vlády začnají platit nová pravidla pro provoz těchto zařízení, nebo zda zůstávají podmínky provozu zachovány.

V odpovědi odboru ochrany ovzduší MŽP ČR byly na uvedený dotaz uvedeny následující informace:

Novela nařízení vlády č. 353/2002 Sb., kterým se stanoví emisní limity a další podmínky provozování ostatních stacionárních zdrojů znečišťování ovzduší (dále jen NV č. 353/2002 Sb.), obsahuje přílohu č. 1, která je rozdělena na tři části. Podmínky

provozu zdrojů, které jsou uvedeny v části II. přílohy č. 1 budou platit pro provoz zdrojů do 31. 12. 2009. Pro toto členění zdrojů jsou taktéž zohledněny emisní limity platné v tomto období. V části III. jsou uvedeny emisní limity a podmínky provozu zdrojů, které se na ně budou vztahovat po 1. 1. 2010.

Kategorie, v tomto případě střední zdroj, je určena v § 2 písm. e) v dosud platném NV č. 353/2002 Sb. (což odpovídá § 3 odst. 2 písm. b) návrhu novely jmenovaného nařízení vlády) u nevyjmenovaných zdrojů, tedy u zdrojů neuvedených v příloze č. 1 nebo 2. U vyjmenovaných zdrojů,

v tomto případě udíren, je kategorie určena v bodě 6.10. přílohy č. 1 k novele NV č. 353/2002 Sb. Jedná se o vyjmenovaný zdroj, konkrétně střední zdroj, a to při projektovaném výkonu na zpracování více než 1 000 kg výrobků denně (pod tuto kapacitu jde o malý zdroj), zatímco uvedená ustanovení (§ 2 stávajícího znění nebo § 3 novely) se využijí pro jiná zařízení, která nejsou přímo vyjmenována v příloze č. 1 NV č. 353/2002 Sb.

Ke změně podmínek provozu po přijetí novely nařízení vlády (respektive nového nařízení vlády, kterým se stávající NV č. 353/2002 Sb. nahradí) dále Ministerstvo

životního prostředí uvádí, že oproti stávající podmínce provozu udíren je zrušeno dodržování obecných emisních limitů pro pachové látky. Emisní limity pro pachové látky (stanovené ve vyhlášce č. 356/2002 Sb.) byly obecně zrušeny od 1. 8. 2006 vyhláškou č. 363/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 356/2002 Sb. Oproti stávající právní úpravě nové nařízení vlády stanoví podmínku pro udírný podle bodu 6.10. (tedy udírný při projektovaném výkonu na zpracování více než 1 000 kg výrobků denně) zpracovat provozní řád (jehož obsah je uveden ve vyhlášce č. 356/2002 Sb.)

Jan Katina, ČSZM

Naše recenze,

spíše však poděkování autorovi doc. Ladislavu Steinhauserovi, CSc., za krásnou knihu

„Maso střed(t)em zájmu“.

Jedná se o obsáhlou, výpravnou, hlavně však potřebnou publikaci, která dává na cestopisném podkladě odpověď na řadu otázek, týkajících se zdravotní a výživové problematiky současné společnosti.

V knize se setkáváme s historií našeho oboru, gastronomií, ekologií, a zejména však s popisem konkrétních jevů, které provázejí současnou generaci lidí v globalizujícím se světě. V jednotlivých kapitolách se dozvíme např. o vztahu sv. Františka ke zvířatům, o silných představách o biotechnologiích, o „moderních virech“, dietách, boji proti „zlému“ cholesterolu, ohrožené fauně a flóře a o mnoha dalších zajímavých věcech.

Publikace má reprezentativní charakter, je tištěna na křídovém papíře a obsahuje 320 stran unikátních barevných fotografií doplněných pozoruhodným textem. Podobné dílo nebylo nikdy u nás,

a domnívám se, že ani v zahraničí dosud vydáno. Při četbě knihy jsem byl nadšen jak nádhernými fotoilustracemi týkajícími se masa, tak zejména sklobovanými obrázovými stránkami s aktuálním a velmi poučným textem.

Pro příslušníky našeho oboru, veterináře a studenty může toto dílo působit jako jakási „repetitorium“, které vedle opakování a doplnění znalostí, velmi srozumitelnou formou a lehkostí autorova pera, odhaluje jádro některých civilizačních problémů a přináší také řadu zajímavosti vyzývající k zamyšlení.

MVDr. Josef Radoš

Milí čtenáři – vážení přátelé,

dovolte mi, abych vás upozornil na skutečnost, že je dosud možné objednat nepostradatelnou pomůcku pro odborníky oboru zpracování masa, a sice knihu s názvem „Reznicko-uzenářské výrazy v angličtině“ od významného potravinářského odborníka MVDr. Pavla Poláka, CSc., kterou vydalo nakladatelství OSSIS (Ing. Václav Šedivý). Kniha obsahuje na 140 stránkách hesla uvedená podle amerického pravopisu, a to obvyklým způsobem, tj. anglicko-česká a česko-anglická.

Publikace je doplněna grafickými ukázkami dělení hovězího, vepřového, skopového, telecího, králíčího a pštrosiho masa. Dělení masa je vždy uvedeno podle rozdílného způsobu, praktikovaného v USA a Velké Británii.

Doporučuji vedoucím pracovníkům oboru zpracování masa a také pracovníkům státní správy, aby vybavili své spolupracovníky touto potřebnou pomůckou a postarali se tak mj. i o nápravu špatných překladů z anglicky psaných textů v různých oficiálních dokumentech a statistických přehledech. „Reznicko-uzenářské výrazy v angličtině“ lze považovat též za oficiální učebnici v odborných potravinářských školách všech typů.

Publikaci je možné objednat na adrese: Ing. Václav Šedivý – nakladatelství OSSIS Klokotská 115, 390 01 Tábor tel.: 381 263 560, 602 941 823 e-mail: ossis@ossis.kat.cz

MVDr. Josef Radoš

Soumrak českého učňovského školství

Ministryně školství se 16. prosince na televizní stanici Prima vyjadřovala k současné nepříznivé situaci v učňovském školství. Poukázala zejména na potřebné spojování některých oborů. Praxe již v tomto směru funguje. Jednotlivé profese se často překrývají, a tak není vzácností, že např. pracovní četa bez ohledu na to, co si její členové osvojují v učilišti, postaví celý dům od základu až po střechu.

Jiná situace je v oboru zpracování masa, kde by pracovníci na jatkách a v masné výrobě měli mít vedle řemeslné zručnosti další rozsáhlé znalosti, zejména v oblasti potravinové zdravotní bezpečnosti a v řadě dalších technických a technologických disciplínách. Dnes se setkáváme s tristní situací, kdy mistři a vedoucí různých organizačních stupňů musí přichodit pracovníky bez základního odborného vzdělání s jednotlivými pracemi sami seznámit a zapracovat je. Zdá se, že se daří vychovat tyto pracovníky ve smyslu dodržování určitého nezbytného hygienického režimu, ale nikdy se nepodaří naučit je široký rozsah odborných prací jako předpoklad potřebné provozní variability, která je v souvislosti s často vynucenou změnou výrobního procesu velmi potřebná. Větší rozsah odborných pracovních znalostí je nezbytný v závodech, které mají více výrobních fází, např. jateční, masnou, případně konzervářskou výrobu. Samozřejmě, že nejsme tak naivní, abych nevěděli, že vlivem zvýšeného stupně mechanizace, zjednodušení technologických postupů a používání předpřipravených obalů a pomocného materiálu dochází v současnosti ke snížení potřeby vyučených pracovníků.

Jednostranně orientovaný pracovník bývá mimo jiné více vystaven různým zdravotním a sociálním problémům, způsobovaným např. stereotypním pohybem, chladem, hlukem apod. Při hodnocení současné personální situace se nemusíme stydět pohlédnout zpět do období, kdy většina pracovníků ve výrobě byla pro výkon povolání připravena v odborných učilištích. U těchto pracovníků nebyl problém dosahovat vynikajících výkonů souběžně, např. na porážkách a v bourárnách masa. Sám jsem zastáncem střídání dělníků na jednotlivých technologických stanovištích, zejména z důvodu zmírnění dlouhodobého, nerovnoměrného a jednostranného zatížení organismu při dosti namáhavé práci.

Když jsem pracoval ještě jako vedoucí provozu došti velkého závodu, který měl všechny výrobní fáze včetně konzervárny a mražen, trval jsem na dodržování zásady, že např. pracovník hovězí porážky musí ovládat v přiměřeném tempu i bourání hovězích čtvrtí. (Tato zásada byla částečně vynucena tzv. „mražirskou akcí“, kdy denně bylo nutné navíc mimo vlastní potřebu vybourat nejméně vagon hovězích čtvrtí způsobem „načisto“). Správnost střídání pracovních postů ve výrobě jsem si ověřil později, kdy již bylo technicky možné zjistit potřebu kyslíku u pracovníků při jednotlivých pracovních operacích, která byla až řádově rozdílná.

Velkou pozornost je nutné věnovat i té souvislosti také ženám na tzv. psychicky rizikových pracovištích, např. ve střežárnách. Dlouhodobý pobyt v takovém prostředí může způsobit určité negativní změny v sociálním chování ženy. Nemám dostatek informací, a proto nechci generalizovat, přesto se domnívám, že současná situace není dnes v mnoha závodech v tomto směru dobrá.

Čestí řezníci a uzenáři patřili svou odborností vždy k evropské špičce. Bylo to dáno velkou tradicí našeho oboru, postavené v minulosti na organizaci cechů, později živnostenských společenstev a zejména na tradiční výchově učňovského dorostu. Jiná situace byla např. ve státech na východ od naší republiky, kde řemeslo v souvislosti se společenskými etapami často vůbec neznali. Tamní společnost přeskočila celou jednu etapu vývoje, a dostala se tak prakticky z feudálního řádu rovnou do industriálního prostředí. V průmyslových závodech tak docházelo k paradoxům, kdy např. po dokončení pracovní směny nebylo pracoviště ani dostatečně mechanicky očištěné (uklizené), ale pracovníce provozní laboratoře odebrala stěry na orientační mikrobiologický rozbor, přičemž výsledky nebyly brány nikým v úvahu. Vedoucí pracovníci závodu však velmi ochotně předváděli různým návštěvám laboratorů jako ukazatel pokroku a předpoklad vysoké hygienické úrovně při výrobě. Sám jsem byl při svých služebních cestách konfrontován s touto skutečností. Také ve Spojených státech byla z pochopitelných důvodů situace odlišná od naší praxe. Uzenářství tam přiváželi Evropané, zejména Němci, a o pionýrských

časech jatečnictví se dozvíme nejlépe od Uptona Sinclaira z popisu činnosti chicagských jatek.

Neutěšená, či přímo kritická situace byla vyvolána po změně společenského systému u nás zájmem o studijní obory zakončené maturitou, čemuž se ochotně přizpůsobily některé střední školy, zejména snížením nároků na kvalitu a připravenost uchazečů. Jednalo se v principu o získání žáků za každou cenu a zachování tak řady středních škol při nepříznivých demografických poměrech. Vznikaly také nové, někdy soukromé střední školy s pochybným zaměřením, často se schovávající za problematiku řízení či ekologii. Obecně se dá říci, že uchazeči o studium na některých středních školách často neměli schopnosti vybranou školu úspěšně dokončit, přesto se jim to většinou podařilo. Jsou známy i případy, kdy střední odborné učiliště bylo nuceno vyloučit z prospěchových důvodů žáka, kterého obratem přijala jiná škola a nechala ho bez problému vystudovat včetně „úspěšného“ absolvování maturitní zkoušky.



V populaci vždy existovala a existuje i nyní skupina mladých lidí, kteří vynikají manuální zručností a dá se u nich vyvolat pozitivní vztah k masné profesi. Tato skupina je schopna zvládat potřebnou odbornou teorii, včetně dobré úrovně všeobecné vzdělávacích předmětů. Těm nejlepšími je nutné umožnit prostřednictvím nástavbového studia absolvování maturitní zkoušky, případně pokračování studia na vysoké škole.

Současným chaosem v řízení odborného školství, vyvolaným nesprávnou interpretací systémů vzdělávání a podceňováním odborné fyzické práce, dochází ve svém důsledku k tomu, že jen malý podíl absolventů středních škol pracuje v oboru, který vystudovali. Někteří národohospodáři se dokonce vyjadřují tak, že je zcela normální nějaký obor vystudovat a pak dělat něco jiného. Toto tvrzení nemá nic společného s problematikou rekvalifikací, které jsou v souvislosti s určitou potřebnou flexibilitou a stavem trhu práce v některých oblastech potřebné.

Velmi nepříznivá je v současnosti situace v přípravě mládeže na povolání v oboru zpracování masa. V souvislosti s nároky na zdravotní potravinovou bezpečnost zůstává tak slabým článkem odborná úroveň pouze zaučených pracovníků. Dá se říci, že potřebná organizační opatření v tomto smyslu nejsou komplexní. Vedoucím pracovníkům v oboru jatečnictví a masné výroby dá dosti práce vstřípní nevyučeným dělníkům správné hygienické návyky, o složitějších technologických procesech nemluvě. Je zřejmé, že závody i ostatní provozovny potřebují již připravené řemeslníky pro svá pracoviště. Teprve po důkladném zapracování se z nich stanou skuteční odborníci. Připouštím, že v jatečních provozech i uzenářských dílnách existují také práce, které mohou zastávat i pouze zapracovaní pracovníci.

Někdy bývá dobré ohlédnout se zpět do historie našeho oboru. Největší rozdíl v myšlení staré i nové generace mládeže v souvislosti s přípravou na povolání je zřejmě ve snaze po vyniknutí v profesi, což bylo v minulosti motorem po hmotném zajištění existence. U dnešní generace touha po zvyšování kvalifikace a společenském postupu dosti chybí. Vinu na tom má

mimo jiné i systém v organizaci přípravy na povolání a zřejmě také současně praktikovaná mzdová politika v některých závodech.

O novodobé výchově řeznicko-uzenářského dorostu lze mluvit zhruba od konce 1. světové války, tedy od roku 1918. Učební doba byla v té době stanovena obvykle na tři roky. Řeznicko-uzenářskému řemeslu se učili pouze chlapci. Učební pán – mistr byl zavázán stavovské organizaci, že bude učně dobře vychovávat, vyučí ho řemeslu, poskytne mu ubytování a stravování. Učeň byl pak povinen vykonávat u mistra veškeré jím přikázané práce, ať již se týkaly řemesla, nebo ne. Učeň navštěvoval první dva roky tzv. „pokračovací školu“, a to zpravidla v neděli od 8 do 12 hodin, od 1. října do 30. dubna. Škola byla pro učně povinná. Učeň si měl během učební doby osvojit všechny práce a dovednosti, které patřily k řemeslu, jako je např. odhad váhy jatečného zvířete v živém i v mase, porážení mimo rozseknutí, úpravu masa pro výšek i pro vřobu a konečně i prodej masa a masných výrobků. Po

1948 založila nástupnická organizace – masný průmysl – novou formu učňovského školství, tzv. Závodní učňovské školy. Výhodou těchto zařízení bylo přímé napojení na výrobní závody nebo na speciální učňovské dílny. O teoretickou výuku se staral stát, o výchovu a praktické dovednosti pak podniky, případně závody masného průmyslu. Při školách byly zřizovány internáty s cílem zvyšovat společenskou a fyzickou úroveň dorostu. Příznačné pro toto období bylo, že značnou část učňů tvořily dívky, které se učily oboru uzenářka, zatímco hoši se učili oboru řeznicko-uzenář. Učební doba dívek byla zkrácena oproti chlapcům o rok, na dva roky. Obecně se vědělo, že dívky byly schopné se připravit na práci u stolů za jeden rok, delší výuka byla však zdůvodňována nutností získat potřebnou fyzickou vyspělost pro dosti těžkou pracovní činnost.

Od roku 1991 řídil úspěšně učňovské školství v zemědělském a potravinářském odvětví Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR. Po ustavení nových územních celků přešla tato činnost na jednotlivé kraje a od té doby se datuje v oboru zpracování masa upadající úroveň přípravy potravinářské mládeže na povolání. Kraje řídí své školy bez ohledu na specifika potravinářských odvětví s neúměrným tlakem na ekonomickou prosperitu. Velkou chybou bylo zprerthání vazeb učilišť na velké potravinářské závody, v našem případě bývalé masokombináty. Došlo tak k zániku mnoha většinou dobře vybavených dílen.

V současné době u nás funguje, či spíše skomírá v učilištích 14 oborů řeznicko-uzenář, 11 oborů řeznicko-uzenář – výroba, 5 oborů řeznicko-uzenář – prodej a 7 oborů řeznické a uzenářské práce se zkrácenou učební dobou. Některá z těchto učilišť mají jen několik žáků naší profese a některým zbyla již jen příslušná akreditace a nemají žáky žádné. Zábavné je přečíst si názvy škol a učilišť, z nichž některé se psýní výrazy např. manažer, School a dokonce komerční reklamu připomínajícími slovy či zkratkami.

V soukromé snaze zpřístupnit žákům učilišť některé nově vydávané potravinářské publikace jsem si dovolil zavolat ředitelům těchto vzdělávacích zařízení a požádal je o zprostředkování mojí nabídky žákům. Za knihy, které se na běžném trhu prodávají za 240 Kč, jsem upravitel jako zástupce vydavatelství cenu, která se rovná ceně dvou krabiček cigaret. K mému překvapení jsem až na výjimky nepochodil. Pozitivní reakci pro svoji snahu jsem nalezl jen u ředitelů či jejich zástupců, kteří pamatují lepší časy učňovského školství. Někteří ředitelé charakterizovali své žáky tak, že jsou pro ně důležitější ty dvě krabičky cigaret než jakákoliv odborná literatura. Jedna zástupkyně oboru, která vyučuje tzv. řeznické a uzenářské práce, mi dokonce sdělila, že se u nich učí „retardované děti“ a že nemá cenu jim jakoukoliv literaturu nabízet.

Osobně se domnívám, že je do budoucna nutné vrátit se k přímým vazbám žáků i soukromých odborných škol na velké výrobní závody, vhodnou propagací zlepšit povědomí o našem tradičním a významném řeznicko-uzenářském oboru a vytvářet lepší podmínky také na jednotlivých pracovištích ve smyslu hygieny práce. (Pozn.: týká se pracovníka a jeho pracovního prostředí). Bylo by vhodné podchytnout nově se objevující zájem ministerstva školství o výuku potravinářského dorostu a aktivně se v rámci stavovských organizací zúčastnit prací na eventuální rekonstrukci systému učňovského školství. V té souvislosti by bylo vhodné prostudovat situaci ve vybraných evropských státech, jmenovitě v Německu, Rakousku a zejména ve Francii, kde je obor zpracování masa jako součást gastronomie ve velké vážnosti.

Ve své úvaze o reálných možnostech zlepšit společenské povědomí o našem oboru a zajistit dostatek odborné vzdělaného dorostu pro naše závody a provozovny zůstávám na zemi a vím, že v budoucnu nedosáhneme na obligátní 50 až 60% podíl vyučených řezníků a uzenářů z celkového počtu zaměstnanců velkých závodů, což byla v nedávné minulosti téměř norma.

Věřím, že můj názor či doporučení nebude posuzován jako „hraběcí rada“, ale jako snaha poukázat na neutěšený stav přípravy dorostu na náročné řeznicko-uzenářské povolání. Zároveň věřím, že představitelé provozoven a průmyslových závodů si současný nepříznivý stav uvědomí a budou iniciovat státní a veřejné orgány k odstranění společensky nepřijatelného vztahu k odborné manuální práci, bez které se náš obor neobejde.

MYDr. Josef Radoš

skončení učební doby se v rámci společenstva utvořila zkušební komise, před kterou skládal učně nebo i více učňů tovaryšskou zkoušku. Tovaryš byla osoba již vyučená s tím, že se rozeznával tovaryš po vyučení a tovaryš starší s určitými zkušenostmi. Snahou mladého tovaryše bylo opatřit si místo a dále se zdokonalovat ve znalostech a zručnosti, které získal v učení. Aristokratem mezi tovaryši byl míchač, udírenský, sklepač, a zejména specialista, který nacházel uplatnění zpravidla ve větších městech učně, kde byli větší uzenáři. Zpravidla se jednalo o pracovníka, který byl „na vandr“ v zahraničí a tam získal odborné zkušenosti.

Systém odborného učňovského školství byl v minulosti a je bohužel dodnes velmi chaotický. Organizace tzv. „pokračovacích škol“ se neustále měnila. V polovině 20. století se jednalo o jeden nebo dva dny výuky v týdnu. V padesátých letech byla např. povinná docházka ještě před zakončením učební doby doplňována delším soustředěním žáků závěrečných třetích ročníků.

V období po zestátnění soukromých živností v roce



PŘEDSTAVENSTVO SPOLEČNOSTI MASNA STUDENÁ:

Pokud se společnost neprodá, skončí v konkursu

Praha/Studená, 2007 - Představenstvo společnosti Masna Studená je přesvědčeno o správnosti prodeje této firmy do rukou společnosti Maso Planá ze skupiny AGROFERT HOLDING, jež byla vybrána jako jediný zájemce. Pokud by tato transakce neměla být dokončena, pak jedinou možnou alternativou dalšího vývoje je konkurs tohoto masokombinátu.

Společnost Masna Studená totiž vykáže za loňský rok další ztrátu, a to v předběžně odhadované výši minimálně 120 milionů korun. Během několika málo měsíců se tak společnost dostane do situace, kdy představenstvo bude v souladu se zákonem povinno vyhlásit konkurs, který bude mít dalekosáhlé negativ-

ní důsledky pro zaměstnance, akcionáře, dodavatele i celý region.

Představenstvo společnosti Masna Studená zároveň upozorňuje na zavádějící informace, jež v posledních dnech někteří odpůrci transakce prezentují. Zcela totiž zamlčují fakt, že společnost Maso Planá vedle toho, že zaplatí kupní cenu ve výši 16,35 milionu korun, rovněž přebírá závazky společnosti Masna Studená v celkové výši 295,1 milionu korun. Kupní cena navíc není primárně předmětem dohadování mezi prodávajícím a kupujícím, ale byla stanovena nezávislým renomovaným znalcem, kterého pro tuto transakci určil v souladu se zákonem soud. AGROFERT HOLDING rovněž společnost Masna Studená dlouhodobě finan-

kuje a celkové náklady na tuto transakci jí vyjdou na zhruba 200 milionů korun.

V tomto kontextu považuje představenstvo společnosti Masna Studená za logické a zájmy firmy i jejích akcionářů poškozující krok společnosti Gaurotes, s. r. o., (doložila vlastnictví pouze 1 akcie), jež podala návrh na předběžné opatření s cílem zabránit prodeji společnosti Masna Studená do rukou společnosti Maso Planá. Proto v současné době připravuje proti tomuto předběžnému opatření odvolání.

Představenstvo společnosti Masna Studená znovu upozorňuje, že pokud by transakce neměla být dokončena, pak se společnost Masna Studená během krátké doby ocitne v konkursní situaci.

Vladimír Bystrov



Zuby moudrosti vytrhneme... stejně se neosvědčily. (sch)

Klasifikace jatečně upravených těl skotu podle systému SEUROP a cenová hlášení jsou podle inspektorů Evropské komise v ČR na velmi dobré úrovni

Ve dnech 29. listopadu až 1. prosince 2006 se v České republice uskutečnila mise EK DG AGRI, která byla zaměřena na kontrolu implementace legislativy ES vztahující se ke klasifikaci jatečně upravených těl dospělého skotu (JUT) podle systému SEUROP a k cenovým hlášením. Mise navazovala na obdobně zaměřenou misi ve Slovenské republice od 27. do 29. listopadu 2006 a především na závěry kontrolní mise EK DG uskutečněné v ČR před dvěma roky ve stejném termínu (29. listopadu - 1. prosince 2004).

V předběžných závěrech z letošní mise EK byla ze strany inspekčního týmu vyjádřena velká spokojenost nad zjištěnými poznatky. Zvláště byl oceněn výrazný kvalitativní posun (systémový, organizační a legislativní) zaznamenaný od mise EK v roce 2004. Během kontrolní návštěvy 3 jatek (Těšínské jatky s. r. o., MASNA Příbram spol. s r. o., Masokombinát Plzeň s. r. o. - Schneider) nebyly zjištěny nedostatky zásadního charakteru a tlumočené postřehy a doporučení se týkaly pouze některých dílčích provozních postupů (např. způsobu opracování jatečních částí, menší odchylky u štítků a označení JUT skotu).

Inspektoři EK doporučili pokračovat v nastoupeném příznivém trendu klasifikace JUT skotu, který umožňuje lépe stanovovat obchodní třídy v zájmu zajištění adekvátní hodnoty i na trhu jiných členských zemí EU. Doporučili také zavedení klasifikačních podtríd,

příčemž o spolupráci na tomto úseku projevil zájem i přítomný zástupce Slovenské republiky. Velmi kladně byla hodnocena kontrolní činnost, kterou nad klasifikací JUT skotu důsledně vykonávají pracovníci ÚKZÚZ. Příznivé hodnocení se týkalo také SZIF, který má dohled nad správností cenových hlášení.

Celkově vyznělo předběžné hodnocení výsledků kontrolní mise EK DG AGRI pro Českou republiku ve srovnání s misemi stejného zaměření v jiných členských zemích EU velmi příznivě. Závěrečné hodnocení mise proběhlo dne 1. prosince 2006 na MZe ČR za účasti 1. náměstka ministryně zemědělství a představitelů a zástupců všech na systému SEUROP zúčastněných organizací (MZe - odbor 17430, VÚŽV, ČMSCH, a. s., ÚKZÚZ, SVS ČR a SZIF). Inspektoři EK DG AGRI na závěrečném jednání zdůraznili, že od předešlé kontrolní mise v roce 2004 došlo k výraznému zlepšení, což podle jejich názoru může být i důsledkem zvýšeného počtu kontrol ÚKZÚZ na jatkách, kdy v roce 2005 bylo zkontrolováno více než 8 % JUT skotu z celkového počtu poražených zvířat (v porovnání s ostatními členskými zeměmi je to nejvyšší podíl). Inspektoři vyslovili přesvědčení, že nastavený trend, který pokračuje i v roce 2006, bude zachován. Dále doporučili zvážit zavedení podtríd do klasifikační stupnice SEUROP za účelem ještě větší diferenciací JUT skotu (legislativa ES to však přímo neukládá).

U cenových hlášení inspektoři EK rovněž zazname-

nali výrazný pokrok. V roce 2006 je v České republice 28 jatek, která podávají cenová hlášení a představují 48 % z celkově poraženého počtu zvířat, což je uspokojivé. 93 tisíc poražených kusů se nezahrnuje, neboť jsou poráženy ve vzdálenosti, tj. pro třetí stranu. Inspektoři ocenili velmi dobrou komunikaci a informovanost mezi jatkami a dodavateli (zemědělci), kteří dostávají informace o každém oklasifikovaném JUT skotu. U SZIF ocenili systém tvoření průměrné národní ceny a monitorování hlášení a i to, že po každé návštěvě jatek byla vypracována kontrolní zpráva.

Pro transparentnost doporučují uvádět do protokolu o provedené kontrole co nejvíce údajů, které byly kontrolovány ze strany SZIF. Je to dobré jak vůči EK, tak i vůči kontrolovaným jatкам. Inspektoři EK považují návrh ČR na monitorování jatek zařazených do systému cenového hlášení minimálně 1x ročně za velmi přínosný. Mohl by tak posloužit sladěním požadavku pro všechny členské státy pro podrobnější monitorování, a tím i správné poskytování diferencovaných plateb zemědělcům.

Inspektor Slovenské republiky ve svém vystoupení vyjádřil politování nad tím, že ve Slovenské republice, kde část klasifikace provádí nezávislá klasifikační agentura, nebyl zaznamenan tak dobrý výsledek jako v ČR, ocenil účelně nastavený systém klasifikace JUT skotu v ČR a požádal o možnost zavést mezi oběma státy spolupráci v této oblasti. Zástupci EK i ČR přislíbili

pomoc SK při zavedení fungujícího systému SEUROP.

Závěrem vedoucí mise EK DG AGRI, pan Frank Bollen, vysoce ocenil velmi pečlivě připravený program mise v ČR, majitelům navštívených jatek poděkoval za vytvoření podmínek pro uskutečnění kontroly klasifikace JUT skotu a cenových hlášení a také poděkoval za profesionální a vstřícný přístup a poskytnuté informace na všech úrovních prováděné kontroly všem účastníkům mise, včetně zorganizování závěrečné prohlídky zařízení Plzeňského pivovaru.

Je třeba také zdůraznit, že v průběhu mise EK byly navázány důležité pracovní kontakty, a to jak na úrovni inspektorů EK DG AGRI, tak i na pozicích národních expertů na danou problematiku, jejichž zkušenosti bude možné využít a zúročit při přípravě předsednictví ČR v příslušných Řídících výborech EK pro sektory masa.

EK DG AGRI v současné době pracuje na návrhu hodnotící zprávy z kontrolní mise a do třech měsíců po jejím ukončení (tj. cca do 1. 3. 2007) jej zašle MZe ČR. Česká republika do dvou měsíců po obdržení návrhu hodnotící zprávy vypracuje své stanovisko a připomínky k obsaženým závěrům. Nicméně již nyní lze konstatovat, že klasifikace jatečných zvířat v ČR dostala vynikající vysvědčení, což by podle očekávání mělo výrazně zvýšit dlouhodobě diskutovanou úroveň vzájemné důvěry mezi chovateli zvířat a provozovateli jatek při zpeněžování JUT na jatkách. *Jan Katina, ČSZM*

Uzenáři se snaží zaujmout i tvarem



Olomouc (bo) - Uzeniny ve tvaru trojúhelníků, oválů, ale také prasečích kýť či srnčích hřbetů se začínají čím dál častěji objevovat na pultech českých obchodů. Mnozí tuzemští uzenáři už totiž nehledí jen na chuť, ale také na tvar výrobků. Při vymýšlení novinek musejí přemýšlet také o tom, kde je budou prodávat. I v oblasti uzenin totiž platí pořekadlo „Jiný kraj, jiný mrav“. Jedno však podle odborníků přetrvává nadále, český národ je národem párkovým.

„Produkce dostává díky tvarování vyšší přidanou hodnotu. Vzít vepřovou krkovičku a jednoduše ji zaudit, to není nic, to umí každý. Dnešní filozofie je taková, že výrobek musí na první pohled zaujmout a chuť nesmí zklamat,“ usmál se Ladislav Denk, spolujednatel společnosti Váhala & spol. z Hustopečí nad Bečvou na Přerovsku, která patří k předním vý-

robcům masných a lahůdkářských výrobků na Moravě.

Uvedl, že většinu novinek vymýšlejí jednatelé společnosti, potomci původního majitele firmy. „Je to designérská práce, člověk tudíž musí mít fantazii. Samozřejmě také musí vymyslet správné složení, aby byl výrobek chutný, a sehnat správné formy na lisování. Jezdíme proto po technických veletrzích,“ popsal předpoklady nutné pro vymýšlení nových produktů jednatel firmy Robert Váhala.

Doplnil, že při tvorbě novinek se snaží nejen o to, aby vypadaly hezky navenek, ale také po rozkrojení. Platí to zejména u produkce plněných uzenin. „Člověk také musí přemýšlet, kam bude výrobky směřovat. V každé části republiky chutná něco jiného. Například krvavou tlačenkou na Hané či na jižní Moravě neprodáte, na Opavsku se bez ní neobejde žádný řezník. Na Moravě se zase prodává více sendvi-

čový nářez bez sýru, v Čechách bezkonkurenčně se sýrem,“ uvedl Denk.

Trend tvarování uzenin se do Česka dostává podle něj ze západní Evropy. Zahraníční trendy ovlivňují také chuť českých milovníků uzenin. „Ve světě jdou nejvíce na odbyt šunkové výrobky, slaniny a krajové speciality. Česko se začíná těmto trendům přibližovat, roste podíl prodeje šunkových výrobků a dražších a kvalitnějších výrobků, které se dříve kupovaly jen okrajově. Nadále jsme ale vnímání především jako párkový národ,“ pokrčil rameny Denk.

Doplnil, že prodej sortimentu uzenářských a lahůdkářských firem částečně ovlivňují také lékaři. „Známe je například doporučení, aby lidé s cévními chorobami nejedli tučné maso. Lidem s onemocněním kloubů a vazů zase pomáhají podle lékařů výrobky s aspikem a produkce z vepřových kolen,“ doplnil Denk.

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 mokřích 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

Bylo by jistě na místě věnovat životu takového prasete tolik stránek, kolik po právu zasluhuje. Jenomže zatímco kráva potřebuje ke své cti a chvále žít (neboť smyslem jejího života je dojit, a to ona dokáže jenom, pokud je naživu), zatímco stejně nazivu musí být kůň nebo vůl, aby udivoval svou silou, zatímco nazivu musí být slepice, aby mohla kdekoho ohromovat svou snůškou, tak velikost a sláva každého krmníka vrcholí zabíjačkou, tedy po jeho skonu. Proto mi dovozte, abych tuto jeho životní epochu učinil páteří své vepřové kapitoly a abych vše, co jí předchází, nastínil jen několika slovy. Abych jen několika slovy připomněl, že malinké, růžové podsvinčátko je zrovna tak k zulibání jako třeba štěně, a že tohle selátko je neméně tak čistotné jako třeba kotě, a že takové cucáče, když jen kapánek povyroste a je z něho odstávče, je tím nejveselejším, co běhá po dvoře. Že je s ním neméně takové povyražení jako s kůzlaty.

Malý vepříček i vzrostlý krochtáček má totiž dvě výrazné lidské vlastnosti: jednak je neúnavně hovořivý, povídací a sdílný, a jednak je už od narození trochu praštěnej. Takový pašik vám vychrochtá všechno, co ví. Každý váš příchod, každé krmení, každý váš počin bez ustání komentuje, neustále vám křičí přes dvůr všelijaké vzkazy, a nejste-li nablízku vy či někdo jiný, pochrochtává si jen tak pro sebe, protože trpí samolmou.

Jeho praštěnost se pak projevuje tak, že zničehonic, pro nic za nic, z poklidného proryvání hnojiště se najednou zjancí, vykvikne předstíraným úlekem, vyskočí všemi čtyřmi do vzduchu a pak letí jako ero nevidaným cvaem na konec dvorka. Tam přijde k rozumu, zůstane chvíli stát, rozhlíží se, co tomu kdo říká, a pak se zase začne věnovat něčemu, co má nějaký vyšší smysl.

V té době je tedy čuník roztomilý, v té době je s ním ukrutná švanda a navíc je neobyčejně přítulný. On totiž v té době dostává taky vši, a tak pořád hledá někoho, kdo by ho drbal, kdo by vzal kybl a rýžák a působil mu alespoň chvíli blaženost po hrbětě. A to můžete jen vy, takže se od vás nehne na krok.

Jak však takové čunče roste, přestává být roztomilé a nabírá vlastnosti osklivé, ohavné, až přímo fujtajblivé. Především se naučí podbírat rypákem vrátka u chlívků a na dvoře se objevuje ve chvíli, kdy tam nemá co dělat, či přesněji řečeno dělá tam to, co nemá. Dále žere tak, že už to není ani hezké, a žere věci, kterými dokazuje, že je opravdu čuně. A ke všemu nadělá spoustu škody. Hospodyně například oškube kohouta, položí si ho jen na chvíli na zápraží, aby se podívala, jestli jí nevyhaslo v kamnech, a co myslíte, že udělá takový vzrostlý sádelník? Vysadí si dvířka a než se hospodyně vrátí, kohouta s prominutím sežere. Syrového. Bez brambor a bez knedlíků.

Prostě přijde den, kdy prasisko začne být na obtíž. Už z něho jde strach, už nevíte, jak vás nekousne do stehna, a jeho jedinou, avšak skvělou vlastností je, že je takový cvalík jako žádný jiný krmec před ním. A to už se blíží ten den, ten velký den, kdy se zajde k řezníkovi. Den, kdy se náš dědeček vypravoval za panem Švestkou.

Antonín Švestka byl hýskovský řezník, ale nebyl to řezník obyčejný, byl to řeznický velmistř. Byl mezi řezníky tím, čím byl takový Louis Armstrong mezi trumpetisty, Salvátor Dalí nebo Rembrandt mezi malíři, Babinský lezeč mezi tanečnicemi a špiónkami. Uměl své řemeslo jako nikdo jiný. Byl to prostě řeznický klasik.

Když se podíval na žirníka v chlívků, řekl vám přesně, kolik z něho bude sádla. Tak přesně, že mu to vycházelo na plus minus pět desetin gramu. Když tohoto sádelníka poplácal, řekl vám přesně, kolik z něho bude jitrnic, kolik jelit a kolik si máte připravit kastrolů a misek na sulc. I proto chodil děda jenom pro pana Švestku, ačkoli Hýskov byl odedávna plný jiných protivídných řezníků.

Navečer před zabíjačkou pan Švestka zapráhl a přivezl k dědovi necky tak obrovské, že se mu taktak vešly na bamberák, a vál tak velíkanský, že by na něm mohly přistávat eroplány. Dědovi pak řekl, kde má pověsit rozporku a aby měl dost smoly, babičce přikázal, že se v šest hodin ráno musí vařit čtyři prádelní hrnce vody kлокotem a tetu Mařku plácnul na přivítanou. Tetu Mařku nikdy nevynechal. Vždycky se těšil, jak mu za to řekne, že je sakramentskej starej nestyda. A to on byl.

On například šel jednou po mezi, kde seděla na bobku moje nynější žena se svou tehdejší přítelkyní. Seděly tam vedle sebe, protože je ani ve snu nenapadlo, že by po té mezi mohl někdo jít, a natož že by tam mohl jít zrovna pan Švestka. Pan Švestka tam nejenom šel a nejenom že se cudně neodvrátil. On ani vteřinu nepředstíral, že nic nevidí, naopak, řval v tu chvíli smíchy tak, že mu praskaly slzní vřáčky. A nejenom v tu chvíli: on řval tak smíchy ještě po dvaceti pěti letech, kdykoli mou ženu spatřil. Nikdy se jí neopomněl otázat, kdy dostane obrázky z té meze, co ho tam tenkrát fotografovala.

Nuže, tento pan Švestka přišel ráno přesně v šest, v zástěře nesl nože nabroušené až hrůza a buřty nevýslovné chuti, a přes rameno dlouhou sekeru. Sekeru postavil u dveří, nože vysypal babičce na vál, buřty mi omotal v posteli kolem krku a tetu Mařku zase plácnul, aby mu šla držet to prasce. To bylo škádlení; teta Mařka byla o každé zabíjačce vždycky dřív polomrtvá než to prasce, protože nemohla vidět krev a bylo jí vepřiska líto. Během vlastního zabíjení se vždycky uzamkla v pokojí, zacpala si uši a strčila hlavu i se zacpanými ušima a s rukama, kterými svá sluchadla ucpávala, pod peřinu, aby neslyšela, jak chudák chrochtáček piští a vřeští. Jenomže nic nemohla slyšet, protože ho nezabíjel žádný brídil, ale řeznický virtuos.

Pan Švestka zabíjel prasata sekerou. Dneska se vepří posílají ze světa pistolí, dneska se jim prostřelí hlava, ale to by jistě pan Švestka neudělal. Byl to člověk jemný a lidumil: proto čuníky nestřelil, ale bacil tou sekerou.

Kmotře Petře, nepřepepřete nám toho vepře

Od spisovatele Františka Nepila



Kámen – nůžky, na pekáč j deš ty!

(sch)

Nikdy se mu proto nestalo to, co se stalo v Županovicích. V Županovicích neměli pana Švestku, ale obyčejného moderního řezníka-pistolníka. Ten šel porazit vola a vzal si na to, pochopitelně, pistolí. Pan Švestka by se k tomu nikdy nesnížil, ten by si nevezl pistolí, ani kdyby šel porážet stádo volů. Řezník-pistolník šel tedy do chléva zvíře odvázat, jenomže i ta nemá tvář poznala, co je zač, a odmítla z chléva vyjít. Odmítala to tak energicky a tak důsledně, že se řezník-pistolník rozhodl, že vola skoli ve chlévě a pak že ho jako vytáhnou ven. Něco takového by pana Švestku ani nenapadlo, protože by to považoval za potupu českého řeznictví.

Řezník-pistolník tyto zábrany ovšem neměl a na pověsti českého řeznictví mu záleželo pramálo. Stoupil si jenom tak, aby nezastřelil spolu s volím i čuně, které mělo v téme chlévě svůj kotec, zamířil a stiskl kohoutek.

Nevim, jestli si laskavý čtenář dovede představit tu petardu, kterou vydá řeznická pistole mezi čtyřmi stěnami. Mezi čtyřmi stěnami to už není rána z pistole, ale rána z děla, a nelze se divit, že měla tak nezodirné následky.

Především toho vola opravdu řezník-pistolník skolil, a až potom bylo tedy vše v pořádku. Ovšem pouze jen potom. Když totiž dobytče padlo, museli ho dostat z chléva. A tu se ukázal první háček. Padlý vůl má trochu jiné proporce než vůl nastojatý. Padlý vůl nešel tedy dlouho vytáhnout ze dveří, a když konečně šel, šlo s ním i dveřní futro. To byla ovšem ve skutečnosti až osmá škoda způsobená výstřelem. První náraz zvukové vlny, nebo co to bylo, způsobil, že stěna chléva pukla jako skořápka. Samozřejmě že se nesesula, ale pukla, jako když se sesedá zem. A komu někdy pukla stěna, ten ví, co to je za starost.

Kulka, která vola skolila, neuvízla zvířeti v lebce, jak to má být, ale způsobila další škody. Především vyštípala kus žlábu, a to kurnítmně, že jeden ústěpek vyletěl okénkem a zabil v tisknuku slepici a rozťal šest vajec. To je, jak dá rozum, velká škoda, protože šest vajec je šest vajec a o slepici už vůbec nemluvíme.

Samotná kulka se pak odrazila od žlábu a zarýla se do dvojlinky a způsobila zkrat. Na to se přišlo za pár minut, když zničeho nic začal hořet u chléva strop a tvrdošijně chytal znova, ačkoli ho uhasili třikrát za sebou.

Když ho konečně uhasili definitivně, když už se smířili s puklou stěnou chléva a když už je čekala jako překvapení jen ta padlá nosnice, kterou objevili až po obědě, tak se ukázalo, že ani to nebyl ten pravý konec. Ten pravý konec majitele teprve čekal: prase z té volské porážky dostalo to, čemu se dnes říká šok. A já se mu nedivím, kdyby mně někdo zabíjel kamaráda pistolí a ne sekerou, tak bych z toho dostal taky šok, a kdo ví, jestli ne větší než ten krmník.

Ten šok byl ovšem mnohem větší ranou pro chovatele než pro samotného krmníka. Protože prasce nejenom že propadlo trudnomyšlnosti a čučelo pořád do prázdna, ale hlavně přestalo žrát. Když takový chrochták přestane žrát, přestane přibývat a potom začne hubnout. Ze statného sádelníka se za pár dní stane čuně, z čunčete pašik, z pašika čunčik, a než čunčika přeče jenom bouchli, tak zase o pár kilo sešel. Když to spočítali, dalo to o čtyřicet kilo miň než před

výstřelem, a čtyřicet kilo vepřového, to máte dvanáct set korun za hotovosti. Přesně na tolik je tedy přišla ta petarda z pistole, ke které by se pan Švestka nikdy nesnížil. K tomu si připočítejte prasklou stěnu, slepici, šest vajec a futro, o ohorelých strtonících ani nemluvě. Tolik škody nenadělal pan Švestka se svou sekerou ani za celý život, natož v několika minutách jako ten županovický pistolník.

Nuže, pan Švestka tedy plácnul tetu Mařku a začal vydávat na dvoře povely. Mužští odnesli na správné místo necky, on v nich natáhl řetězy, pak se podíval, kolik má děda smůly, kounnul se, jestli má moje maminka dost velký kastrol na krev, nakonec vzal sekeru a že jako prý na to půjdou. To vypadalo tak, že děda vzal provaz a vkročil za prasetem, a teta si zacpala uši a utíkala si strčit hlavu pod peřinu.

Děda uvázal pašíkoví provaz na zadní nohu a vyvedl ho z chlívků před pana Švestku. Pan Švestka na něho promluvil několik laskavých slov, čuně se uklidnilo, protože vědělo, že je v dobrých rukou, a když ji dostalo mezi oči, nevrískalo, neřvalo, nekřičelo, nedělalo nikdy nic srdcervoucího, udělalo jen hu! a zuchlo sebou. Pan Švestka, aby nevytáhl jako skrblik, dal mu obyčejně ještě jednu a zeptal se: „Tak Andulo, kde jsi s tím krajačem?“ A maminka přiskočila a začala michtat krev, pan Švestka ji pumpoval z vepřiska přední nohou, vyprávěl mamince všelijaké nestoudnosti a maminka kvádla a kvádla, aby se krev nesrazila.

Když z ošipance netekla už ani kapka, tak ho vzal každý za jednu nohu a hup s ním do neček. V tu chvíli už pochodoval k neckám velíkanský prádelní hrnc s vařící vodou, a když se do neček překlopil, ukázalo se, že nejde sám o sobě, ale že ho nese babička, tenká jako šindýlek. Všichni se do ní pustili, co ji to napadlo, sama nosit tak těžký hrnc, všichni se rozběhli pro další prádelníky a hrce! – z prasete se pářilo jedna radost. Děda vzal dva konce řetězů, pan Švestka druhé dva a drhl čuně, až bylo čisťoučké jak sněh a hlaďounké a bez štětín jako panna. V tu dobu se dostavila k neckám i teta Mařka a řekla:

„Já se na to zabíjení nemůžu dívat, já na to nemám povahu!“ A pan Švestka jí každoročně odpověděl:

„Nechceš si, Mařko, do těch necek taky vlézt? Je to teplý, sudej si ty svoje pumpky, pověš si je tadyhle na kliku od dřevníku a lehni si do těch troků, my tě téma řetězama taky takhle orajbujem, vidíte, dědo?“ Jenomže k tomu nikdy nedošlo, protože nejdřív musel strhnout praseti kopýtka, pak mu proříznout zadní nohy tak, aby v nich nepřeřal šlachy, provléct děrami rozporku a hej rup! pověsit vepře na trám, aby ho mohl otevřít. A tohle vztýčení vepře, to byla ta pravá, neopakovatelná chvíle, to bylo ono slavnostní přestřižení pásky na novém mostě vedoucím k břehům sytosti a dostatku, to bylo ono slavnostní zažehnutí olympijského ohně před zraky naplněného stadiónu, na kterém se shromáždí všichni, kdo mají nohy.

Když pan Švestka vepře otvíral, mačkalo se kolem takové shromáždění, jako kdyby notář otvíral závěť nejbohatšího strýce z příbuzenstva. Stál tam nejenom děda s babičkou, ale i jejich dcery, dále všechny tety a strýčkové a brácha a já a sousedé, a také pes a kočky a slepice a další havěť – i vrabčáci už seděli na plotě a každý byl zvědav, čím na něho nebožtík pamatoval.

Prase visící na rozporce není už jen obyčejné čuně.

Celé zmohtnutí, protáhne se a získá na rozměrech a na velebnosti. Stane se z něho veleprase, stane se z něho mohutný, démonický grizzly s vlečeným do nahá. Kdo před tímto zjevením stane, neskrblí slovy obdivu a uznání. Ten řekne „i hergot!“, ten zase „a kruci!“ a pan Švestka říká: „Podívej se, Mařko, jak bys byla do běla, kdybysme tě v těch trokách párkrát obrátili; to bysme z toho teď všichni oslepli.“

A počkal si, až mu teta řekne sakramentskej chlapec, dej mi už dneska pokoj! a na tento povel vepře rozřízl odshora dolů s takovou lehkostí a ladností, s jakou pan notář řezal úřední obálku.

Dostalo se na všechny, protože pašik byl nejenom mohovitý, ale i spravedlivý ujec. Vrabci a slepice přišli na řadu dokonce první, protože pro ně vypral pan Švestka střeva a střívka tak dokonale, že by se dala vplétat andělům do vrkočů, kdyby nebyla potřeba na jitrnice, jelitka a špekurbuty neboli tlačanky.

Není pochopitelně mým úkolem nyní popisovat, jak pan Švestka zabít čuně vyvrhoval a čtvřil, jak ho transformoval na kolínka a plece, na krkovičku a karé, na bůček, kýty a řemeny sádla. To najdete v každé příručce pro řeznický dorost. Ale nenajdete tam to, co nás, děti, okouzlovalo z celého nebožtíka čuněte nejvíce: měchýř. Pan Švestka ho vždycky nafouknul a vyvěsil na vrátkách dřevníku a tam se tento balón vzdouval a poploul ve větru, až srdce usedalo. Každý rok to byl balón jiné velikosti: někdy byl malý jako dětský pumliček, jindy to byla úplná mergele na kopanou, a člověk zasnul, jak to, že ta čuňata mají v této záležitosti takové nápadné výkyvy. I teta Mařka se nad tím jednou pozastavila, a pan Švestka jí to vysvětlil; jenomže tak, že jsme to my, děti, nepochopily, a teta mu řekla, že podle jejího je holt prasečkář a že z něj nikdy nic jiného nebude. A to zase pana Švestku postavilo na nohy, neboť si odsakoval k tetě Maře pro vynadání za svou nestoudnost asi ze stejného důvodu, z jakého si odskočí uhlíři k Zelené žábě na takzvaného frfana.

Mezitím děda rozložil v kuchyni ten obrovský vál, tu obrovitou plochu na přistávání eroplánů, aby si mohl pan Švestka namíchat náplň na jitrnice, jelitka a tlačanky. Ze všech produktů a radostí, které prasce člověku poskytuje, byly jitrnice a jelitka nejdůležitější. Protože z nich si vyklenul dědeček s babičkou mštek od srdce k srdci všech sousedů, přátel a příbuzných. Jitrnice a jelitka byly totiž jakousi diplomatickou výzbrojí a výstrojí, byly něčím podobným, čím jsou smlouvy o přátelství, spolenectví a vzájemné pomoci. Jitrnice a jelitka, a pochopitelně i jaternicová polévka a jiné zabíjačkové produkty posílaly se sousedům, přátelům a příbuzným ku zpěčetění pobratimství.

Utuzování nebo navazování těchto svazků měla v rezortu babička. Na to měla hlavu a nikdy nepouchala ono velejemné předivo jitrnicové diplomacie, protože kdyby ho pouchala, to by se pak těžko dávalo dohromady.

Podobně totiž jako citrón nebo šípek obsahuje určité množství mezinárodních jednotek vitamínu C, tak jitrnice ze zabíjačky obsahovaly určité množství účty, která se vyjevovala a také odměřovala podle přesného klíče. Babička tedy musela mít v hlavě celý hýskovský katastr a musela určit, kdo ze zabíjačky co dostane a kdo nedostane nic.

První v pořadí byli vždy sousedé v epicentru zabíjačky. To znamenalo všichni sousedé, jejichž pozemky hraničily s babiččiným plotem, včetně sousedů bydlících přímo přes ulici. Tyto místopisné svazky vyjadřovala babička bandaskou jaternicové polévky, párem jitrnic na hlavu v domě a kousek ovaru.

Druhý okruh tvořily babky, se kterými chodila babička na trávu nebo na borůvky, a dědkové, kteří s dědou pásli kozy a hráli v hospodě dardu a šistku. Jejich zásluhy byl zváženy na jelitko a kousek sulcu.

Třetí okruh se skládal z dědinských služeb. Zahřoval listonoše, ševče, krejčího, ponocného, pana Diviše, co tlouk' na buben, že na vědomost se dává to a to, kominíka, kováře a porodní bábu, co přivedla na svět mě a bráchu. Dostali pár jitrnic, jelitko, prejt či sulc, podle toho, jak byli toho roku zapotřebí.

Čtvrtou kastu tvořili pak pan doktor, pan farář, pan Rédl – sedlák, který si bral dědu na sekání trávy a na sezónní práce, a kamarádi, kteří pomáhali strýčkoví při stavbě baráčku. Byli vyhodnoceni bandaskou polévky, jitrnicemi a kousem bůčku; pan doktor, pan farář a sedlák nedostali však bůček, ti byli podarováni kotletami.

Pátý okruh tvořili přímí příbuzní, to znamená tety a strejdové, o kterých jsem nevěděl, proč jsou tetami a strýčky, protože se jmenovali úplně jinak než dědeček a babička. Dostali bandasku polévky, kus masa, jitrnice, jelitka a prejt se sulcem.

Šestý okruh posleze tvořil nejužší rodinný klan, to znamená strýček s tetou Mařkou a maminka s tatínkem, a taky pan Švestka jaksi honoris causa. Dostali bandasku polévky, jitrnice, jelitka, prejt, sulc, kusy masa, tlačanku, ovar a po třech nedělich i maso, které dědeček vyudil.

Když padl soumrak na dědinu, naložil pan Švestka svoje necky, podal každému ruku, plácl tetu Mařku na tu – na rozloučenou, práskl bičem a vyjel ze dvorka. Po čuněti, které ještě včera nadzdvíhalo rypákem dvířka, zbyl prázdný chlívěk a plný dům. Kam se člověk podíval, tam byla prkna s ornamentem vyrovaných jitrnic. Když si někdo nějakou vzal, zůstal na uprázdňeném místě obrouček ztuhlého sádla a připomínal psu smějící se od ucha k uchu. Na mísách byly dále srovnány krevní jelitka a tlačanky, na zemi v síni a ve spíži stály mísy sulcu a krajače sádla a škvarků, na policích voněly kastrolky s prejtem a hrnce masa, a regály ve spíži se za pár dní zaplnily desítkami sklenic se zavařeným odězkovým masem. Stavění bylo plné potěšených lidí, sytých už od deseti hodin dopoledne, kdy se podával první ovar. Oběd si dali všichni ještě s chutí, či spíše se zvědavostí, ale přemoc. A na večeri neměl už nikdo ani pomyslení. „Voči by jedly, ale huba nemůže,“ říkávala maminka, a měla pravdu.

A dědeček se vypravil za pár neděl na trh nebo k sedlákoví, aby se poohlédl po novém růžovém podsvinčátku k zulibání.



(sch)



Tři trumfy v rukávu



Maso Planá, a. s., v poměrně krátké době spustila na trh hned tři zajímavé novinky. Podle výrobního náměstka Ing. Jaroslava Janouška bude pro spotřebitele velmi zajímavé nové balení masných výrobků. Reč je o etiketě – indikátoru přerušení chladírenského řetězce u snadno zkazitelných výrobků. Tento indikátor přichází na trh ve formě průsvitné fólie (etikety), která je přímo nalepena na čárovém kódu výrobku. V okamžiku, kdy výrobek není vhodný pro spotřebu, se etiketa zabarví, a to buď poté, co dojde ke kritickému nahromadění přerušování chladírenského řetězce, anebo po datumu spotřeby. Zabarvená etiketa se stává neprůhlednou a znemožňuje scannování EAN kódu na výrobku. Tím dochází k maximální ochraně spotřebitele.

Druhou novinkou je Welnes program, třetí jerky, indiánské maso. U druhé novinky se zastavím. Jako pamětník pragandy, řezníkům nemusím vysvětlovat, jak se svého času přidávala i do doma vyráběné šunky z králíčího masa, mi při slovech náměstka Janouška napadlo jediné. Bez jakékoliv chemie přídavných látek, které wellness program vypudil, bude přece šunka i párky bledé, nevybarvené. Nic takového, upozorňuji, ochutnala jsem wellness šunku a byla vynikající, navíc krásně růžová. Když se ještě ve fitcentrech objeví leták o složení těchto výrobků, garantuji, že Maso Planá, a. s., hraje na do-



brou strunu populace, která chce bio a vše co souvisí s jejich zdravím a jeho podporou.

Třetí novinku jerky maso jsem zhruba před 15 roky poprvé ochutnala na Aljašce, když jsme s Indiánkou Beverly jely se psím spřežením na mnohakilometrovou projížďku a s sebou měly jen láhev vody a tuhle dobrotu, jerky z hovězího masa. Je lehké a dobře skladovatelné. Pár čtverečků stačí k zahnání hladu. Maso Planá navíc vyrábí čtyři druhy, z hovězího, krůtího, vepřového a kuřecího masa. Je asi jediným výrobcem více variant jerky masa v Evropě, kde stejně jako v Americe a v Austrálii se jerky vyrábí jen z hovězího, v Jihoafrické republice i z pštrosiho masa. Pro fitness centra, horolezce, potápěče je to novinka přímo šitá na míru.

Prohlédla jsem si i provoz, kde jsem byla opakovaně vždy s odstupem několika let od založení masokombinátu, kde prvním ředitelem byl doktor Josef Radoš. Tam se mi nyní jen potvrdila slova současného ředitele Emila Kaspera. „Úroveň zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků je v naší republice na vysoké úrovni,“ nedávno takto komentoval na tiskové konferenci dotaz jednoho z novinářů na kvalitu masných výrobků. Po několikánásobné koupeli rukou při vstupu a výstupu z hal provozu, neustálém propírání podrážek na běžícím pásu kartáčů namočených v desinfekci a při zjištění, že i čeští řezníci mají přes ústa roušky jako chirurgové a pásky přes vousy, dávám zcela řediteli Kasperovi za pravdu. (Jen si zkuste vy bruselští nebo ruští veterináři něco ceknout).
Eugenie Linková

STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA TECHNOLOGIE MASA

Navrátilova 15/1442, 110 00 Praha 1

Nabízíme vzdělání v těchto oborech:

DENNÍ MATURITNÍ STUDIUM

TECHNOLOGIE POTRAVIN

29-44-M/001 Zpracování masa

čtyřletá denní studia pro absolventy základních škol

29-44-L/501 Potravinářská technologie

dvouleté denní studium pro vyučené v oboru

(též tříleté dálkové studium)

PŘÍRODOVĚDNÉ LYCEUM

78-42-M/006

Telefon: 222 230 808, fax: 222 231 668,

e-mail: kancelar@spstm.cz,

http://www.spstm.cz

Danuše Štěpaníková

Firma Danuše Štěpaníková je dlouholetým dodavatelem širokého sortimentu

řeznických zástěr a návleků.

Naše výrobky jsou prověřeny v řadě závodů masného průmyslu.

Nabízíme výběr ze šesti druhů materiálů s hygienickým atestem a deseti stříhů. Zástěry jsou i zdvojené.

Rozměry si určíte sami dle Vašich potřeb.

Tel./fax: 577 945 881

Mobil 777 208 238

Žlutava 208

Zlín 763 61 Napajedla



Ušijeme vám zástěru na míru !!!



Na zemědělsko-potravinářském veletrhu Grüne Woche jednal předseda ČSZM Ing. Jaromír Kloud (vpravo) s prezidentem AK ČR Ing. Janem Velebou (uprostřed) a viceprezidentem AK ČR Ing. Oldřichem Reinbergem.



Ruská expozice na zemědělsko-potravinářském veletrhu Grüne Woche

Fota: Eugenie Linková

Předák Sebeobranu pohrozil vystoupením z vlády

ANDRZEJ LEPPER: EMBARGO NA POLSKÁ PRASATA JE PRŮŠVIHEM EVROPSKÉ UNIE

Varšava/Berlín/Praha - Polský vicepremiér Andrzej Lepper v posledním lednovém den opět pohrozil, že odejde z vlády a spolu s ním i jeho populistické hnutí Sebeobrana. „Pravděpodobnost (předčasných) voleb je vysoká,“ prohlásil v rozhovoru pro rozhlasovou stanici TOK FM.

Premiér Jarosław Kaczyński loni na podzim dokonce nechal Leppera odvolat za to, že navzdory ministerskému křeslu neustále zpochybňoval rozpočtovou politiku vlády a kritizoval vyslání polských vojáků do Afghánistánu. Ale Kaczyński nesahal do koalice za Sebeobranu odpovídající náhradu, a tak po pár týdnech zase Leppera přivítal v kabinetu. Bez Sebeobranu by vládní koalice ztratila většinu v parlamentu.

Vicepremiéra nyní rozhořčila kritika ze strany ministryně financí Zyty Gilowské a ministra hospodářství Piotra Woźniaka, že Lepper jako ministr zemědělství zavinil nynější problémy s přebytky vepřového. Kvůli potížím s výkupem nyní proti němu demonstrují farmáři. Lepper, sám chovatel vepřů, přitom právě na protivlád-

ních demonstracích a silničních blokáдах nespokojených rolníků založil svou politickou kariéru.

„Nic jsem nezanedbal. Ať se ministryně Gilowská stará o svůj resort, ať se nevměšuje do zemědělství, ať mě nepoučuje,“ zlobil se Lepper v rádiu a pohrozil, že raději odejde z vlády, pokud ho kolegové nepřestanou kritizovat. A zopakoval, že jeho demise by automaticky znamenala konec vládní koalice.

Lepper slibuje vykoupení od rolníků 80 000 tun vepřového, aby zlikvidoval přebytky na trhu, ale prostředky stačí jen na 4 000 tun. O chybějících penězích chce hovořit s premiérem. Podle výsledku „koalice buď skončí, anebo ne“, dodal.

Lepper během mezinárodního zemědělsko-potravinářského veletrhu v Berlíně Grüne Woche uspořádal tiskovou konferenci, kde ventiloval problém s prodejem přebytků vepřového masa do Ruska. Ruské embargo na vývoz polských prasat dokonce během veletrhu zaměstnávalo i předsedu Evropského parlamentu Barosa

a komisaře pro zdraví a bezpečnost spotřebitelů Markose Kypriana. „Je to už více v rovině politické než obchodní,“ řekl novinářům k tomuto tématu ruský ministr zemědělství A. V. Gordeev. Doufá, že večer s polskou stranou podepíše novou smlouvu o vývozech prasat, což se nestalo, a spor trvá dál. Víc než emotivně se k tomuto tématu právě také na tiskové konferenci v Berlíně stavěl polský vicepremiér Andrzej Lepper. Řekl, že to není polský problém, ale průšvih Evropské unie, která jako matka by měla se všemi svými 27 dětmi jednat stejně. „K nám se ale v tomto případě Evropská unie chová jako macecha,“ řekl Lepper. Narážel tak na separátní jednání vrcholných politiků, kdy se spíš embargo oddaluje, než aby padlo. Nakonec následná jednání emotivní slova Leppera jen potvrdila. Německá premiérka Angela Merkelová hned tři dny na to jednála s ruským protějškem Vladimírem Putinem a jedním ze sedmi bodů byl i možný vývoz německých prasat do Ruska. Dalo by se říci s německými sdělovacími prostředky, že vystoupení jejich premi-

éry v den zahájení veletrhu Grüne Woche 19. 1. 2007 bylo částečně podlézavé ve vztahu k Rusku, ale jak je vidět, byla to i určitá předehra k obchodním jednáním, která přišla na řadu o čtyři dny později v Moskvě. Ruský trh je bezděný a přebytky německých potravin velké. A tak bližší košile než kabát, říká úsloví a staré země EU tuto filosofii někdy až příliš okatě uplatňují.

A pokud z Polska odskočíme k nám do České republiky, i my bychom rádi vyváželi prasata do Ruska. Jsme o trochu dražší v přepočtu na cenu v masu na 100 kilogramů než Poláci, ale je známo i to, že naše partie vyvážených prasat jsou ucelené a vyrovnané. Vepřové maso je z velkochovu s dlouholetou zkušeností v plemnitbě na maso. Proto právě v nejbližších dnech odlétá skupina několika odborníků z masného průmyslu spolu s prezidentem Agrární komory Janem Velebou do Moskvy na potravinářský veletrh, kde se stejně jako na Grüne Woche bude jednat a obchodovat.

Eugenie Linková

KRÁTCE ZE SVĚTA

Salámy s pomerančovou vlákninou

Podle výsledků výzkumu publikovaného v časopise Journal of the Science of Food and Agriculture se zdá, že ovocná vláknina, což je normálně vedlejší produkt zpracování ovoce, může být vhodnou náhražkou tuku u určitých typů masných výrobků, a to bez negativního ovlivnění jejich chuti. Luis Garcia z madridské Universidad Complutense uvádí, že je možné vyrábět konvenční vařené salámy obsahující ovocnou vlákninu v množství 150 gramů na kilogram a získat nejen produkt se sníženým obsahem tuku a tudíž se sníženou energetickou hodnotou, ale i výrobek senzoričky přijatelný.

Garcia se spolupracovníky připravili tradiční vepřový salám mortadelu, a to buď s konvenčním obsahem tuku (380 gramů na kg) nebo se sníženým obsahem tuku (150 gramů na kg.). V druhém případě použili místo tuku 40-50 procent ovocné vlákniny s různým poměrem rozpustné a nerozpustné složky. Obsah rozpustné vlákniny se pohyboval od 15 procent (jablečná vláknina) po 25 procent (pomerančová vláknina), zatímco obsah nerozpustné vlákniny byl od 25 procent (broskvová a pomerančová) po 40 procent (jablečná).

Výzkumníci měřili barvu a texturu výsledných salámů a 15členný expertní panel hodnotil senzoričky aspekty - barvu, texturu, tvrdost, šfavnatost, chuť, vůni a soudržnost.

Salámy vyrobené s přidáním pomerančové vlákniny měly nejlepší hodnocení ve všech aspektech, vůni měly dokonce lepší než kontrolní konvenční salám, hodnotitelé však upozorňovali na jejich poněkud menší šfavnatost. Jinak všechny salámy byly z hlediska celkové přijatelnosti hodnoceny kladně bez ohledu na to, kolik obsahovaly tuku a jaký druh vlákniny byl při jejich výrobě použit. Španělským výzkumníkům se tak podařilo připravit novou funkční potravinu, hypokalorickou, obohacenou o potravní vlákninu, s dobrými organoleptickými vlastnostmi.

Studie byla financována španělskou vědeckou a technologickou komisí, ovocná vláknina byla poskytnuta společností Indulleida SA.

Inkoust na označování masa detekovatelný radiofrekvenční identifikací

Firma Somark Innovations informovala, že vyvíjí biokompatibilní bezčipový inkoust detekovatelný radiofrekvenční identifikací (RFID), který umožní zpracovatelům vystopovat individuální kusy masa, což v případě zjištění kontaminace velmi usnadní a urychlí stažení závadných výrobků z trhu. Technologie RFID je vnímána jako budoucnost logistiky pro všechny firmy. Umožní totiž výrobcům, distributorům i maloob-

chodu vysledovat výrobek v průběhu celého dodavatelsko-odběratelského řetězce.

Inkoust byl zatím úspěšně testován na skotu a na laboratorních myších. Testy prokázaly jeho snadné injikování do kůže zvířat a bezproblémové přečtení značek inkoustem „vytvetovaných“ RFID čtecím zařízením (čtečkami).

Firma Somark uvádí, že inkoust RFID bude zřejmě nejdříve používán v chovu zvířat, kde zajistí identifikovatelnost a vysledovatelnost skotu tak, jak to požaduje legislativa týkající se prevence šíření BSE. Testy ukázaly, že čtečky jsou údaje inkoustem vytetované do kůže schopny číst i přes hustou srst. Součástí aplikačního setu je injektážní zařízení tvořené sadou jehel a inkoustovou kapslí. Inkoust je čtečkou detekovatelný z dálky 1,5 metru a může být v závislosti na aplikaci buď barevný nebo bezbarvý.

Somark očekává, že v budoucnu bude jeho inkoust používán i k označování jatečních trupů a výsekového masa. Technologie pomůže např. verifikovat, že maso opravdu pochází z bezhormonálního chovu. Spotřebitelé při kuchyňské úpravě kousek masa s inkoustovým označováním odstraní. Inkoust je lidskému zdraví neškodný. Stejným způsobem jako u skotu či masa může být použitý k označování zeleniny, laboratorních zvířat, psů, koček či dokonce vojenského personálu.

Technologie RFID používá bezdrátový systém, který výrobním podnikům pomáhá vysledovat výrobky,

jejich součástky a díly, maloobchodu potom drahé zboží, zboží citlivé na teplotu atp. Transpondery neboli čipy RFID jsou připevněny k označovaným objektům. Čip, když obdrží signál z kompatibilní čtečky generující radiofrekvenční pole, identifikuje sám sebe a vyšle zpět do čtečky údaje na něm zaznamenané, tj. informace o výrobku, např. výrobní číslo, číslo modelu, barvu, místo montáže, cenu nebo jiné typy údajů, které se objeví na obrazovce čtečky. Tímto způsobem se dochází k identifikaci zkoumaného objektu.

Polský Sokolow rozšiřuje výrobu

Polský zpracovatel masa Sokolow se chystá začít vyrábět v bývalém podniku Pozmeat. Společnost Sokolow, která je částečně vlastněná dánskou Danisch Crown a částečně finským zpracovatelem RK Ruokatoro, bude produkovat zejména uzená masa, a to ve zpracovatelském závodě Robakowo poblíž Poznane. Společnost plánuje do nového výrobního zařízení, které by mělo být plně funkční koncem roku 2008, investovat 40 milionů eur. Podle informací Euroean Restructuring Monitor v novém závodě se vytvoří 500 až 600 pracovních míst.

Tatiana Oldřichová, ÚZPI

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



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 - Braník

- 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.

Komoditní zpravodajství



Vývoj CZV jatečných zvířat

V průběhu 2. týdne (8. 1. - 14. 1. 2007) se ve sledovaných podnicích porazilo, klasifikovalo a ocenilo podle SEURO normy o 528 ks dospělého jat. skotu více než v předchozím týdnu. Porážky se zvýšily nejvíce u krav (+251 ks), pak u ml. býků (+206 ks) a u býků (+86 ks). Méně se porazilo volů (-2 ks) a jalovic (-13 ks). Největší podíl na porážkách měly ve 2. týdnu krávy 40,0 %, pak mladí býci 36,7 %, býci 16,4 % a jalovice 6,9 %. Ve 2. týdnu se mírně zvýšila cena ml. býků celkem (+0,17 Kč/kg JUT) na 73,54 Kč/kg JUT (40,40 Kč/kg ž. hm.).

hm.). Téměř stagnovala cena krav celkem (+0,16 Kč/kg JUT) na 51,01 Kč/kg JUT (26,29 Kč/kg ž. hm.). Přestože cena jalovic tř. R klesla, tak se celková cena jalovic zvýšila (+0,49 Kč/kg JUT) na 55,85 Kč/kg JUT (29,55 Kč/kg ž. hm.). Nejvíce vzrostla cena býků celkem (+0,67 Kč/kg JUT) na 71,82 Kč/kg JUT (39,46 Kč/kg ž. hm.).

V denním sledování 15 vybraných podniků dosáhla CZV jat. býků tř. SEUR v 1. týdnu v průměru 75,52 Kč/kg JUT (41,49 Kč/kg ž. hm.) a ve 2. týdnu 74,34 Kč/kg JUT (40,85 Kč/kg ž. hm.). Ve druhé polovině ledna neočekáváme výrazné změny ve vývoji cen jatečného skotu. Průměrná CZV jat. prasat tř. S-T v 1. týdnu klesla (-0,67 Kč/kg JUT) a ve 2. týdnu ještě spadla (-0,71 Kč/kg JUT) na hodnotu 36,83 Kč/kg JUT (28,66 Kč/kg ž. hm.).

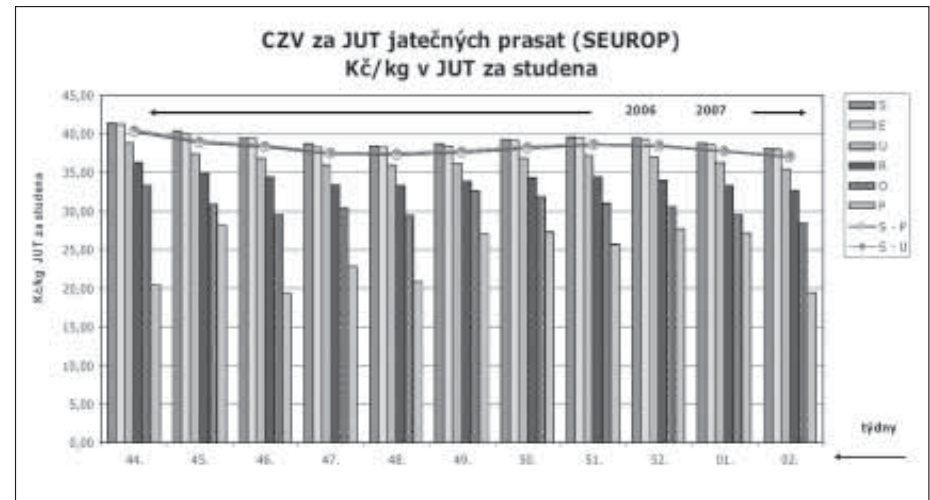
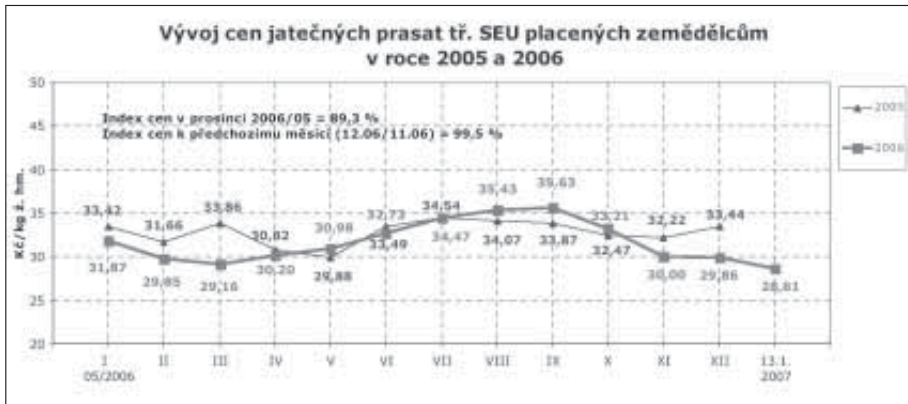
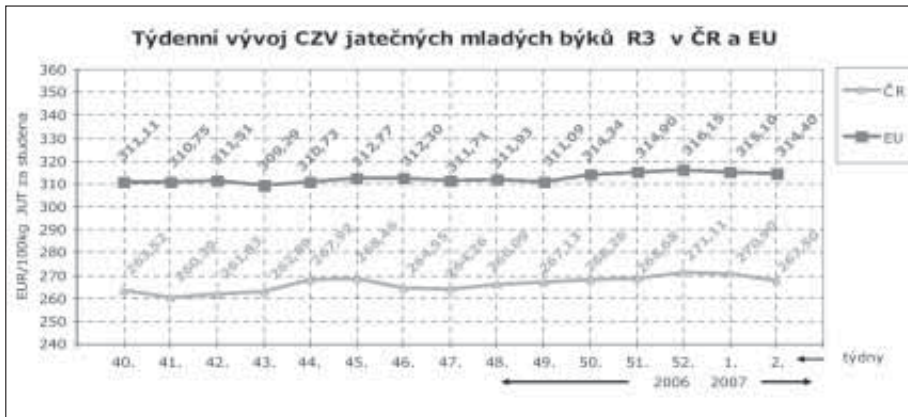
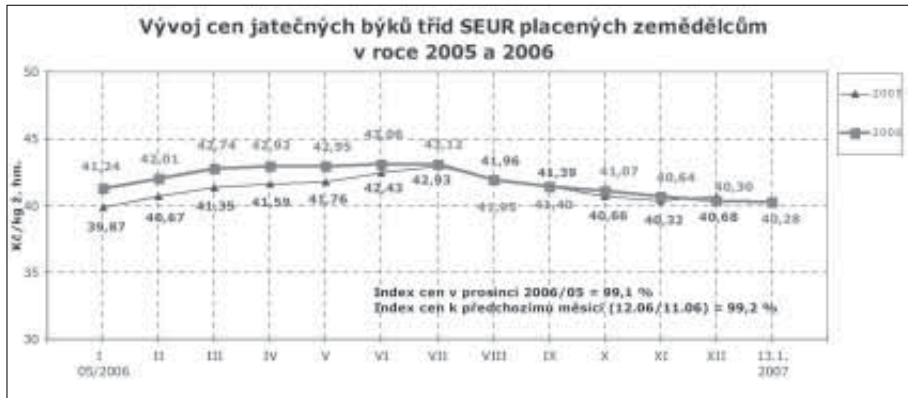
Ve sledovaných podnicích se porazilo o 4 985 ks jat. prasat více než v předchozím týdnu. Největší nárůst poražených prasat byl ve tř. E (+2 535 ks), ve tř. U (+1 122 ks) a ve tř. S (+795 ks). Nejvíce prasat bylo zařazeno ve tř. E a U (56 % z celk. porážek). Do tříd SEU bylo zařazeno 94,3 % prasat za prům. cenu 37,21 Kč/kg JUT (28,95 Kč/kg ž. hm.). Tato cena je nižší (-0,67 Kč/kg JUT) ve srovnání s dosaženou cenou v předchozím týdnu. Zmasilost se u základních jatečných tříd ve 2. týdnu nezměnila, kromě tř. P (-0,47 %) na 38,18 %, tř. O (-0,28 %) na 43,17 % a tř. N (+0,33 %) na 57,98 %. Průměrná porážková hmotnost v živém se ve třídách S, E a U zvýšila o 1 kg, ve tř. R se nezměnila, klesla ve tř. O o 1 kg a ve tř. P o 4 kg. V nejvíce zastoupené tř. E dosáhla porážková hmotnost 112 kg ž. hm., což je o 1 kg více než v předchozím týdnu.

Z denního sledování CZV jat. prasat tř. SEU u 15 vybraných podniků je vidět, že v 1. týdnu cena dosáhla v průměru 38,14 Kč/kg JUT (29,68 Kč/kg ž. hm.) a ve 2. týd. 37,25 Kč/kg JUT (28,99 Kč/kg ž. hm.).

Na konci ledna předpokládáme zastavení poklesu cen jatečných prasat. CZV v jednotlivých kategoriích jsou uváděny v Kč/kg JUT za studena.

Selata o průměrné hmotnosti 20 kg se v průběhu 2. týdne prodávala za průměrnou cenu 1 120 Kč/ks, tj. 56,00 Kč/kg ž. hm. Selata o průměrné hmotnosti 28,8 kg byla za 1 691 Kč/ks. Nestandardní selata dosáhla v průměru 12,8 kg a prodávala se po 409 Kč/ks.

Všechny výše uvedené ceny jsou realizační ceny bez DPH.



Měsíční bilance výběrového souboru podniků

Porážky, dovoz-vývoz

V průběhu prosince 2006 se ve sledovaných podnicích masného průmyslu porazilo méně jat. zvířat (-0,5 %) než v listopadu. Na celkovém snížení porážek se podílely porážky jat. skotu, jež se snížily o 7,6 %, což představuje rozdíl 417 t ž. hm. Porážky jat. prasat se zvýšily o 1,4 %, tj. rozdíl o 281 t ž. hm. V prosinci bylo poraženo 5 103 t skotu v ž. hm. a 20 302 t prasat v ž. hm. Za celý rok 2006 se ve sledovaných podnicích porazilo 62 688 t ž. hm. skotu, což je ve srovnání s rokem 2005 méně o 4 %. Prasat se porazilo 228 241 t ž. hm., tj. o 0,8 % více než v roce 2005. Celkové porážky pro cizí ve zml. během roku 2006 poklesly u skotu o 30,5 % na 1 556 t ž. hm. a u prasat klesly až o 74,6 % na 890 t ž. hm. V měsíci prosinci dovezly sledované podniky o 463 t více masa než v listopadu. Celkový objem dovozu (3 563 t) se skládal ze 132 t hovězího masa, 3 219 t vepřového masa, 3 t skopového masa, 4 t koňského masa a 205 t drůbežního masa. Za celý rok 2006 dovezly sledované podniky 42 302 t masa, z toho bylo 4 190 t hovězího masa, 35 984 t vepřového masa, 14 t skopového masa, 71 t koňského masa a 2 043 t drůbežního masa. Vývoz masa a masných výrobků se v prosinci u stejných podniků snížil (-3 t) na 177 t ve srovnání s listopadem. V roce 2006 vyvezly podniky celkem 2 400 t masa a masných výrobků, tj. o 1 941 t méně než v roce 2005. Spotřeba drůbežního masa se během prosince zvýšila o 12,2 % na 2 417 t. Za období leden až prosinec spotřebovaly sledované podniky 25 970 t drůbežního masa, což je o pouhých 2 t více než za loňský rok.

Výroba masa a masných výrobků

V souvislosti s nižšími porážkami vyrobily podniky v prosinci 16 818 t masa, tj. o 186 t masa méně než za předchozí měsíc. Z tohoto objemu bylo 2 670 t hovězího a 14 131 t vepřového masa. Ve srovnání s předchozím měsícem bylo vyrobeno o 8,1 % méně hovězího masa a o 0,3 % více vepřového masa. Celková výroba výrobků za prosinec se snížila o 143 t a dosáhla 29 996 t. Výsekového masa bylo vyrobeno 15 743 t (+5 %), masných výrobků 14 008 t (-5,8 %) a konzerv 245 t (-12,8 %). Tržní odbyt hovězího výseku masa se snížil v prosinci u sledovaných podniků o 251 t na 2 290 t a tržní odbyt vepřového masa stoupl o 1 603 t na 13 008 t. V meziročním srovnání byl tržní odbyt vyšší u hovězího masa o 644 t a u vepřového masa o 7 459 t, u masných výrobků o 2 815 t a tržní odbyt konzerv se snížil o 1 295 t. Objem zásob u sledovaných podniků se snížil o 1 513 t na 4 059 t u masných výrobků, o 142 t na 913 t u hovězího masa a o 147 t na 3 963 t u vepř. masa.

Vývoj průměrných nákupních cen jatečného skotu a prasat

Prům. cena v roce 2006 dosáhla u býků tř. SEUR 41,95 Kč/kg ž. hm., u jalovic tř. SEUR 31,91 Kč/kg ž. hm. a u krav tř. EUR 29,34 Kč/kg ž. hm. V meziročním srovnání to představuje postupné rozdíly v Kč/kg ž. hm. u býků (+0,69), u jalovic (-0,23) a u krav (-0,24). Průměrná cena za rok 2006 dosáhla u prasat tř. SEU 31,89 Kč/kg ž. hm. a byla v meziročním srovnání nižší o 0,90 Kč/kg ž. hm.

PROSINEC - situace na trhu masa vybraných podniků ČR

| Číslo pol. | POLOŽKA (ukazatel) | Měrná jedn. | PROSINEC | | Indexy | | Leden až prosinec | | |
|------------|-----------------------------------|--------------|----------|--------|-------------|-------------------|-------------------|---------|-------------|
| | | | 2006 | 2005 | Index 06/05 | Index 12.06/11.06 | 2006 | 2005 | Index 06/05 |
| a | b | c | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Porážky celkem | t ž. hm. | 25 439 | 25 848 | 99,4 | 99,5 | 291 316 | 292 101 | 99,7 |
| 2 | Porážky skotu | t ž. hm. | 5 103 | 5 888 | 86,7 | 92,4 | 62 688 | 65 275 | 96,0 |
| 3 | Porážky prasat | t ž. hm. | 20 302 | 19 930 | 101,9 | 101,4 | 228 241 | 226 438 | 100,8 |
| 4 | Jat. výroba masa | t b. hm. | 16 818 | 17 162 | 98,0 | 98,9 | 192 808 | 194 731 | 99,0 |
| 5 | Spotřeba masa na výrobu | t b. hm. | 28 252 | 28 975 | 97,5 | 100,4 | 322 547 | 318 296 | 101,3 |
| 6 | Spotřeba hovězího masa | t b. hm. | 3 869 | 4 105 | 94,3 | 96,4 | 48 956 | 50 503 | 96,9 |
| 7 | Spotřeba vepřového masa | t b. hm. | 21 933 | 22 671 | 96,7 | 100,0 | 247 180 | 241 001 | 102,6 |
| 8 | Zásoby masa | t b. hm. | 5 387 | 6 543 | 82,3 | 95,2 | | | |
| 9 | Výroba výrobků z masa celkem | t | 29 996 | 30 762 | 97,5 | 99,5 | 342 718 | 336 796 | 101,8 |
| 10 | Výroba masa výsekového | t | 15 743 | 14 927 | 105,5 | 105,0 | 165 519 | 156 835 | 105,5 |
| 11 | Výroba masných výrobků | t | 14 008 | 15 365 | 91,2 | 94,2 | 172 457 | 174 198 | 99,0 |
| 12 | Výroba masových konzerv | t | 245 | 4 743 | 52,1 | 87,2 | 4 743 | 5 763 | 82,3 |
| 13 | Odbyt výrobků z masa | t | 32 485 | 32 461 | 100,1 | 108,2 | 351 565 | 345 174 | 101,9 |
| 14 | Tržní odbyt výrobků z masa | t | 32 047 | 31 659 | 101,2 | 108,3 | 346 168 | 335 850 | 103,1 |
| 15 | Tržní odbyt výsekového masa | t | 15 591 | 14 604 | 106,8 | 110,5 | 164 280 | 155 482 | 105,7 |
| 16 | Tržní prodej hovězího výseku masa | t | 2 290 | 2 277 | 100,6 | 90,1 | 28 338 | 27 694 | 102,3 |
| 17 | Tržní prodej vepř. výseku masa | t | 13 008 | 12 078 | 107,7 | 114,1 | 133 592 | 126 133 | 105,9 |
| 18 | Tržní prodej masných výrobků | t | 16 102 | 16 481 | 97,7 | 106,6 | 176 353 | 173 538 | 101,6 |
| 19 | Zásoby hotových výrobků | t | 4 059 | 3 738 | 108,6 | 72,8 | | | |
| 20 | Prům. porážková hmotnost skotu | kg ž. hm./ks | 591,8 | 582,4 | 101,6 | 101,0 | 582,5 | 573,6 | 101,6 |
| 21 | Prům. porážková hm. prasat SEU | kg ž. hm./ks | 111,4 | 109,9 | 101,4 | 98,5 | 111,6 | 111,1 | 100,5 |

PROSINEC - vývoj cen na trhu masa vybraných podniků ČR

| Číslo pol. | POLOŽKA (ukazatel) | Měrná jedn. | PROSINEC | | Indexy | | Leden až prosinec | | |
|------------|--------------------------|--------------|----------|--------|-------------|-------------------|-------------------|--------|-------------|
| | | | 2006 | 2005 | Index 06/05 | Index 12.06/11.06 | 2006 | 2005 | Index 06/05 |
| a | b | c | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | NC skotu celkem | Kč/kg ž. hm. | 33,94 | 33,76 | 100,5 | 101,1 | 34,54 | 34,27 | 100,8 |
| 2 | NC skotu tř. SEUR | Kč/kg ž. hm. | 35,91 | 35,98 | 99,8 | 99,6 | 37,07 | 36,75 | 100,9 |
| 3 | NC býci tř. SEUR | Kč/kg ž. hm. | 40,30 | 40,68 | 99,1 | 99,2 | 41,95 | 41,26 | 101,7 |
| 4 | NC jalovic tř. SEUR | Kč/kg ž. hm. | 30,96 | 31,36 | 98,7 | 100,1 | 31,91 | 32,14 | 99,3 |
| 5 | NC krávy tř. EUR | Kč/kg ž. hm. | 29,04 | 28,46 | 102,0 | 100,7 | 29,34 | 29,58 | 99,2 |
| 6 | NC prasat celkem | Kč/kg ž. hm. | 29,08 | 32,58 | 89,3 | 99,4 | 30,95 | 31,74 | 97,5 |
| 7 | NC prasat SEU | Kč/kg ž. hm. | 29,86 | 33,44 | 89,3 | 99,5 | 31,89 | 32,79 | 97,3 |
| 8 | OC hovězí výsekové masa | Kč/kg | 109,48 | 107,33 | 102,0 | 99,8 | 108,36 | 106,18 | 102,1 |
| 9 | OC vepřové výsekové masa | Kč/kg | 55,93 | 58,82 | 95,1 | 97,5 | 57,46 | 58,76 | 97,8 |
| 10 | OC uzenin | Kč/kg | 66,68 | 66,59 | 100,1 | 100,3 | 66,34 | 67,31 | 98,6 |
| 11 | OC masových konzerv | Kč/kg | 76,29 | 69,32 | 110,1 | 95,0 | 70,28 | 70,31 | 100,0 |

Řezníci a uzenáři ve světle věků

Vážení čtenáři, přinášíme Vám další ukázkou 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.*

MASO JAKO ZBOŽÍ V HISTORICKÉM POJETÍ

Ridké osídlení našich oblastí ve středověku nenutilo k organizovanému zásobování potravinami. Pravidelné zásobování bylo ponecháno jednotlivcům. Nejpotřebnější produkty byly čerpány z nejbližšího okolí sídla spotřebitelů. Také výstavba měst nezměnila nic na těchto zásadách. Teprve později, po vzniku velkých měst, již zásobování z místních zdrojů nestačilo, a proto bylo nutné zajistit dodávky potravin na vyšší organizační úrovni.

Moderní dopravní prostředky tento úkol značně ulehčily zkrácením cest od výrobců ke spotřebitelům. Tim souběžně také přispěly ke zlepšení jakosti zboží a snížení rizika zkázy.

Zásobování větších koncentrací obyvatelstva bylo v té době ponecháno na obchodní zdatnosti jednotlivců, kteří se touto činností živilí. Veřejná správa nezasahovala po dlouhá léta do zásobování potravinami vůbec. Množství nabídnutého zboží, stejně jako cena, nebyly předmětem veřejného zájmu. Postupem doby však byla nucena veřejná správa přikročit k stanovení určitých zásad, a to zejména ve snaze zabránit snižování jakosti zboží ve prospěch zvýšení zisku podnikajících jedinců. V některých případech zasáhla do řízení nabídky tím, že stanovila pro vybrané potravinářské obory prodejní dobu.

Cena potravin byla stále určována zákonem nabídky a poptávky. Jednotlivé obchodní subjekty se utkávaly ve volné soutěži a vytvářely spolu s kupujícími cenu bez ohledu na to, zda je tato cena objektivně správná, přiměřená pro obě strany, včetně spravedlivého zisku pro obchodníka. Každý z podnikatelů se snažil ovládnout trh, vyložit z něj ostatní soutěžící, diktovat ceny, a tak dosáhnout prosperity. Morální hledisko obchodní problematiky nebylo v té době příliš bráno v úvahu.

Plynulost zásobování byla výhradně ve

vleku správného odhadu obchodníka o velikosti spotřeby. Poněvadž se obchodovalo v případě živočišných produktů zbožím, které poměrně rychle podléhalo zkáze, byli obchodníci ve stálém nebezpečí, že špatný odhad výše spotřeby je může připravit o současný i minulý zisk. Proto tuto skutečnost vyjadřovali poměrně nízkou cenou poskytovanou producentům, aby tak kryli svá rizika. Ti z obchodníků, kteří potřeby konzumu odhadovali správně a podle toho organizovali svůj nákup, ať již na intuitivním podkladě, nebo pomocí zkoumání jednotlivých souvislostí, dosáhli ve svém oboru úspěchů vyjádřených i finančně. Ti, kteří neobstáli, museli zanechat podnikání a mnohdy se rozloučit i se svým majetkem. O této době se často ještě dnes mluví jako o zlaté době podnikání. Ta umožňovala náhlé zbohatnutí, ovšem jen těm schopným, kterým však nechybělo také nezbytné podnikatelské štěstí. Tato doba však byla zároveň příčinou zkázy mnoha rodin a dokonce zániku lidských životů. To je rub oné slavné doby podnikání, kdy majetek mohl být získán nebo i ztracen doslova přes noc. O tomto rubu se však málo vědělo, protože postižení neradí o svých neúspěších mluvíli.

Odhad o výši spotřeby potravin se přirozeně od skutečnosti lišil. Někdy byl do trhu dopraven nadbytek zboží, který nemohl být trhem vstřebán, takže často zbytek zboží podlehl zkáze. V té době ještě nebyly známy moderní způsoby uchovávání potravin, nebo nebyly každému přístupné. Jindy nebyl trh zbožím dostatečně sanován. Tyto výkyvy nepřispívaly k plynulosti obchodování, ale zato umožňovaly spekulativní nákupy a prodeje, které mohly být pramenem výjimečných zisků, nebo také značných ztrát. Poruchy v zásobování potravinami, které takto vznikaly, dávaly podnět k úvahám o takovém uspořádání zásobování, které by tyto výkyvy vylučovalo, nebo alespoň minimalizovalo. Cesty k nápravě se hledaly často tak, že se přistupovalo k dílčím řešením bez přihlídnutí ke všem zásadním souvislostem. Tato otevřená problematika systému trhu potravin byla průvodním jevem hospodářské politiky v období první Československé republiky. Přesto, že nechyběla řada hlasů upo-

zornujících na potíže vznikající ze soustředění obyvatelstva ve velkých městech, nebyla odvaha opustit stávající zásady a něco změnit. Ani hospodářská krize a měnící se technické poměry nepřiměly tehdejší národohospodáře cokoli regulovat. Státní správa zásadně nezasahovala do tvorby cen. Pouze tam, kde vzestup cen nebo cenové kolísání způsobovalo zbytečnou nervozitu, odhodlala se státní správa ceny u některých výrobních stanov. Jednalo se např. o ceny chleba, mléka a uhlí. Ta-



to opatření však byla prostředkem sociální politiky, nikoliv snahou o dosažení spravedlivé ceny.

Výsledkem mnohaletých debat o regulaci hospodaření v oblasti potravin bylo sice zpracování řady námětů a návrhů, ale uskutečněn byl pouze obilní monopol. K zavedení živočišného monopolu nedošlo pro různost a často protichůdnost politických názorů. V roce 1932 byl pouze ustanoven živočišný syndikát. V té době do určité, ne příliš výrazné míry začaly regulovat výrobu, odbyt a ceny samovolně vzniklé kartely. V uspořádání hospodářského života za první republiky, zejména v oborech zpracovávajících živočišnou produkci, chybělo organizované řízení výroby, odbytu, cen, ale také pracovních podmínek a mezd. Ve výrobě nebyl brán příliš zřetel na kapacitní možnosti a zkoumání trhu. Tvorba cen se ponechávala téměř ve všech oblastech na zákonu nabídky a poptávky. Sociální poměry zaměstnanců se utvářely přímo dohodou zaměstnance se zaměstnavatelem. Později se začaly v předních podnikcích

uplatňovat nové směry řízení, které brzy přinesly výsledky zejména v zlepšení organizace výroby i obchodu. V té době se začaly uplatňovat prvky výrobního plánování, spíše se však jednalo o poznávání rozsahu předpokládané výroby. Také příprava na výkyvy způsobené neúměrnou poptávkou po zboží byla předmětem výrobního plánování. Vycházelo se z jednoduché filozofie, že každý podnik by měl mít svou kalkulaci, měl by vědět, zač nakupuje a vyrábí, zač prodává a jaký je jeho zisk. To předpokládalo i znalost režie včetně mezd a platů zaměstnanců. K sestavení plánu bylo využíváno rozboru trhu, statistických dat a znalosti psychologie. Je však nutné uvést, že v rozhodovacím procesu bylo stále využíváno zejména intuice. Také v hospodaření státu byl sestavován časový plán ve formě rozpočtu, kde dokonce bylo mnohdy trváno na tom, aby predominantně výdaje byly čerpány do výše předpokládané částky, nepředvídané pak odloženy, i když jejich řešení bylo nutné.

Uskutečňování myšlenky o nutné znalosti velikosti výroby, možnosti spotřeby a podle toho zjištěného přebytku nebo schodku se stalo základnou k řízenému hospodářství v období předválečného Československa. Vycházelo se z předpokladu, že má-li veřejná správa určovat životní podmínky pokud možno vhodné pro co nejvyšší počet obyvatele, musí stát nutně zasahovat do organizace trhu a stanovovat podmínky směny. Úkoly státu tak byly vymezeny v tomto řízeném hospodářství na regulaci výroby, řízení odbytu, stanovení některých cen a stanovení pracovních a mzdových poměrů.

Myšlenky řízeného hospodářství měly jak své obhájce, tak své odpůrce. Odpůrci zejména zdůrazňovali, že řízené hospodářství vylučuje soukromou iniciativu, vytváří z činitelů řízeného hospodářství jedince a ve svém důsledku zdražuje produkci. Soukromá iniciativa se zejména projevuje při tvorbě cen a v soutěži s jinými podniky. Přitom účast na tvorbě cen spočívala jedině na zisku podniků, který byl zákonitě podmíněn snahou po co možná největším rozpětí mezi nákupní a prodejní cenou. Obchod byl v té době často považován za špatné, méně čestné povolání, pro-

tože o něm bylo uvažováno jako o činiteli, který chce producenta připravit o valnou část jeho výtěžku z výroby. Silní jedinci uplatňovali svůj vliv a svou snahu po docílení zisku způsobovanými výkyvy v nabídce a poptávce, ať již zadržením poptávky, nebo snížením nabídky, a tím dosahovali značných spekulativních zisků.

Tehdejší národohospodáři předpokládali, že jednotné řízení cenové politiky vyloučí cenové kolísání, anebo je alespoň silně omezí. Vycházelo se z toho, že spravedlivá cena určená veřejnou správou je vytvářena s ohledem na zájem výrobce, spotřebitele i obchodníka. Výrobce by podle tohoto systému neměl prodávat, spotřebitel by neměl nakupovat předražené zboží a obchodník by svým zapojením neměl zdražovat, ale plnit svůj úkol, to jest zprostředkovat směnu.

Soukromá iniciativa v řízeném hospodářství je možná stejně jako v hospodářství liberálním. Její rozsah je však ohraničen zájmem státu, s nímž nesmí být v rozporu. Není pochyb o tom, že řízené hospodářství uvádělo podnikatele do větší závislosti na veřejné správě. To byl ale přirozený důsledek tehdejších poměrů. Tato závislost se bohužel projevovala také v tom, že podnikatelská činnost se velmi přibližovala službě a prodej rozdělování. Je samozřejmé, že k řízení hospodářského života byla potřeba dosti administrativních sil a tedy osobních a věcných nákladů. Kdyby nebylo tohoto řízení, které vylučuje nebo omezuje podnikatelská rizika, pak by museli podnikatelé nést rizika sami a vyjádřit je ve své kalkulaci formou většího cenového rozpětí. Ve svém důsledku se jednalo o jakýsi princip pojištění, jehož zásady vplyvaly ze systému řízeného hospodářství.

Teoretici hospodářské politiky té doby zdůrazňovali také sociální význam i pro spotřebitele, zejména zasáhne-li regulace všechna hlediska, tj. výrobu, odbyt, ceny i sociální poměry. Stanovení pevných cen, zejména pro výrobky denní spotřeby jako jsou potraviny, mělo vést k uklidnění zaměstnaných vrstev obyvatelstva.

MVDr. Josef Radoš
(Pokračování přístě)

Ladislav Steinhauser - Maso střed(t)em zájmu



Tibetský mnich si ráno vybírá vhodné zvíře na maso do sousedního kláštera.

Každý rok sníst Mount Everest

Kolotoč obchodu. Velký kolotoč! Točí se už kolem celé naší kulaté Země. Kolik masa vyrobíme, kde, jak a kam je prodáme? A kdo to vlastně všechno sní? Letadla s masem létají nad lodmi a kamiony s chladicími a mrazicími kontejnery míří všemi směry.

V mezinárodním obchodě s masem se každoročně nakoupí a prodá asi dvacet milionů tun masa - tedy milion kamionů. A do toho se nepočítá vnitrostátní přeprava křížující napříč Spojenými státy, Austrálií, Ruskem, Indií nebo Čínou. Musí to být dobrý obchod - kdo by jinak spaloval tak obrovské množství nafty? Jedním směrem jede maso, nazpět teče proud peněz.

Není umění vyrobit, ale prodat! A vyrábět je nutné kvalitně, efektivně a levně. Kdekoliv na naší Zemi!

Filozofie globalizace vyvolala obrovskou změnu v myšlení lidí, ve specializaci celých oblastí. Protože opravdu *ten umí to a ten zas tohle*, jak zpívali Voskovec a Werich. Někde jsou lepší podmínky pro chov skotu, jinde pro chov prasat, tady obrovská spotřeba masa, tam jeho nadvýroba. Proto přichází ke slovu obchod mezi oblastmi, mezi státy.

Dávno pryč je doba, kdy na dvorku vyrůstaly slepice a králci, ve stáji postávala kráva a několik prasat, která postupně končila po domácí zabíjačce naložená ve škopiku a v udivně nebo za kominem. Pryč je filozofie: maso pro sebe, tedy domácí produkce, která ještě před pár lety tvořila asi deset procent naší produkce celkové.

Domácí zabíjačky prasat, maso z králků a slepic nebo vajíčka od babičky, to byla synonyma kvality. Byla to pravda? Podle analýz vzorků bohužel ne. Nehleděme příčiny - byly velmi prosté: omyly, záměny, nevědomost. Označení domácí bylo v období těsně po roce 1989 pro masné výrobky až magické, ve skutečnosti však vytvářené téměř na kolenně, v dílničkách živnostníků. A dnes? Domácí znamená produkci v Čechách a na Moravě. Nebude za pár let domácí - evropské? Anebo i tento rozměr bude malý?

Uvedme alespoň několik čísel. Za rok 2004 farmáři v celém světě odchováli tolik zvířat, že se z nich vyrobilo čtvrti miliardy tun masa. To je ona roční světová produkce masa. Je to obrovská hora - jehlanový Mount Everest o hraně základny deset kilometrů. Ročně vyprodukuje horu masa vysokou 8 848 m a hned ji také sníme. Však je na to víc než šest miliard strávníků! Největší objem z celkové produkce tvoří maso vepřové (96



Kozy jsou spolu s ovci nejdůležitějším zvířetem chudých oblastí. Jsou nenáročná, odolná a skopové maso nevdá žádnému náboženství (Omán, Libye, Kazachstán).

milionů tun), drůbeží (75 milionů tun), hovězí (62 milionů tun) a skopové a kozi (12 milionů tun). Ta bílá čepička na vrcholku, to je pět milionů tun ostatních druhů mas, pro nás spíše exotických.

Produkce jatečných zvířat se v oficiálních statistikách vyjadřuje v tunách živé hmotnosti, produkce masa pak v tunách jatečně opracovaných těl, tedy zvířat po poražení. *Food and Agriculture Organization (FAO)*, Světová organizace pro výživu a zemědělství má k dispozici také odhad světové roční produkce zvířat na maso v kusech - jen počet teplotněvých zvířat překročil v roce 2003 poprvé padesát miliard, kuřat bylo téměř 46 mili-



Pohled na čelo staré dobytčí burzy v Dallasu stále symbolizuje význam chovu zvířat na maso v Texasu. Dnes je to business ryze celosvětový. Budovu nahradil laptop. Do texaských McDonald's se prý vozí hovězí i z Nového Zélandu. Cena a kvalita!

ard, kachen přibližně 2,3 miliardy a prasat víc než 1,2 miliardy. Následuje 857 milionů králků, 691 milionů krocánů, 533 milionů hus, 515 milionů ovcí, 345 milionů koz, 292 milionů skotu, 65 milionů hlodavců (výjma králků), 63 milionů holubů a jiných ptáků, 23 milionů buvolů, čtyři miliony koní, tři miliony oslů a mul a dva miliony velbloudů.

Sníst každoročně Mount Everest masa však není problém, každému člověčkovi na Zemi totiž skončí ročně na talíři v průměru něco přes 40 kg masa. Což je právě tolik, kolik sní statistický občan České republiky jenom vepřového.

„Řezníci gurmánům“ Zapékané těstoviny s telecím masem

Omyjte maso a pokrájejte na pět porcí. Na oleji porce masa osmažte, přidejte trochu vody a nechte asi hodinu povarit. Jakmile maso změkne, předejte každou porci do malých skleněných nebo keramických nádob. Rozdělte na pět stejných porcí i těstoviny a vývar z masa a přidejte ke každé porci masa, stejně jako pomletá rajčata, která zamícháte do těstovin a vývaru. Dle potřeby vše zalijte vodou a pečte v troubě na středně silném ohni. Chvillemi jemně promíchejte, aby se jídlo nepřilepilo. Ke konci pečení nastrouhejte na každou porci sýr a můžete podávat.

Pět porcí:
1 kg telecího masa, 1/2 kg drobných těstovin, jedna malá konzerva oloupaných rajčat, jeden čajový šálek oleje, jeden čajový šálek strouhaného sýru, sůl a pepř



IFFA

Mezinárodní veletrh masného průmyslu;
zpracování, balení a prodej masa

Servírujeme
inovace.


Frankfurt am Main
5. – 10.5.2007



Od 5. do 10. května 2007 se specialisté z celého světa setkávají ve Frankfurtu nad Mohanem na nejdůležitějším světovém veletrhu masného průmyslu. Svě inovace, technologie, produkty a služby zde prezentuje více než 850 vystavovatelů. Obsáhle a přehledně: IFFA představuje kompletní výrobní řetězec od porážky a bourání masa až po jeho zabalení a prodej.

Vítejte na IFFA 2007 – celosvětové jedničky v oblasti masného průmyslu!
messefrankfurt@vol.cz, Tel. 2 24 23 0104

www.iffa.com

 messe frankfurt

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

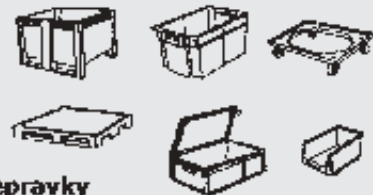
a.s.

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

ALLIBERT

TRANSPORTNÍ A SKLADOVACÍ TECHNIKA

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



VŠE Z PLASTICKÝCH HMOT
ZARUČENÁ PEVNOST DO - 40 °C

Více informací získáte v našem katalogu. Zašleme zdarma.

**MPE
Weber**

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

Revue
POTRAVINÁŘSKÁ

**Potravinářský
zpravodaj**

**ŘEZNICKO-
UZENÁŘSKÉ NOVINY**

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 280,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 360,- Kč

Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 144,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku):

Adresa:

Město: PSČ:

IČO: DIČ:

Číslo účtu/kód banky:

Počet výtisků:

Datum objednávky:

Jméno objednavajícího:

Telefon:

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

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