

# Potravinářský

FEDERACE  
VÝROBCŮ POTRAVIN,  
NÁPOJŮ A ZPRACOVATELŮ  
ZEMĚDĚLSKÉ PRODUKCE

POTRAVINÁŘSKÁ  
KOMORA  
ČESKÉ REPUBLIKY

## zpravodaj

Číslo 10 • Ročník V • 12. října 2004 • Cena 16 Kč

### Zpronevěry u zemědělských fondů Evropské unie

Nešvindluje se jen v České republice a skandály se zpronevěrou obrovských částek peněz z unijních fondů se tentokrát týkají staré dobré evropské patnáctky. Více než tři miliardy eur ze zemědělských fondů Evropské unie byly v posledních třech desetiletích vyplaceny v rozporu s unijními pravidly. Z této sumy se podařilo získat zpět jen 17 procent, tedy 537 milionů. Výplyv z toho ze zprávy Evropského účetního dvora, zachycující hospodaření s unijními financemi ve sféře společné zemědělské politiky v období 1971 až 2002. Roční výdaje na společnou zemědělskou politiku se pohybují kolem 40 miliard eur.

Dalších osm procent nesprávně vyplacených prostředků bylo odepsáno k tíži společenství či jednotlivých států, ale tři čtvrtiny prostředků nadále zůstávají nevyřešeny. Polovina částky se týká exportních dotací na ovoce a zeleninu.

„Zpětné vymáhání peněz je pomalé a neúplné,“ řekl auditor David Bostock. „Pokud se nepodařilo získat zpět ani polovinu peněz, je to dost neuspokojivé,“ dodal. Problém vidí hlavně v pomalosti úřadů dotčených zemí. Například před řecký soud se dosud nedostala záležitost neoprávněných dotací na víno za více než osm milionů eur, které byly odhaleny již v roce 1990.

Zpronevěry částek vyšších než 4000 eur mají členské země hlásit Evropské komisi, ale ve dvou třetinách případů tak učinily se zpožděním. Ještě horší to je se zpětným vymáháním, například Belgie dokázala zpět získat pouze 15 milionů z chybně vyplacených 100 milionů eur, Německo sotva desetinu (40 ze 403 milionů), Francie zhruba třetinu (58 ze 156) a pouze Nizozemsko, Irsko, Dánsko a Finsko dostaly zpět více než polovinu. Porušování pravidel se ročně týká 0,3 až 1,4 procenta všech peněz, vynakládaných na společnou zemědělskou politiku. Roční „zemědělské“ výdaje kolem 40 miliard eur jsou největší položkou v ročním rozpočtu unie, pohybujícím se okolo 100 miliard eur. Podíl by mohl být podle expertů ještě nižší, kdyby Itálie neměla ve zvyku pozoruhodně nadhodnocovat podezření ze zpronevěry; vyšetřovatelé se prý zabývali i firmou, která údajně zpronevěřila 2,7 milionu eur na zpracování rajčat, ačkoliv firma o unijní pomoc nikdy žádala.

Účetní dvůr navrhuje zlepšit hospodaření, a tedy i pověst unie sérií opatření, od lepšího informování EK až po zřízení „černé listiny“, na níž by se dostala každá společnost, podezřelá ze zpronevěry více než 100.000 eur. Auditři však připouštějí, že návrhy mnohdy zůstávají jen na papíře. Bohužel i Česká republika stejně jako další noví členové Evropské unie tentokrát ke zpřísnění norem na udílení podpůrných prostředků přijdou doslova jak slepi k houslím. Budou pykat za něco, co nezpůsobili, protože kontroly budou bez rozdílu na každého pohlížet jako na potencionálního podvodníka.

E. Linková

## Vlády zemí eura musí zastavit plýtvání v příznivých dobách

WASHINGTON (dra) – Rozpočtové chování vlád zemí eurozóny opakuje staré chyby a je velkým zklamáním. Vlády v Evropě by konečně měly potlačit přetrvávající tendenci rozhozovat peníze v dobrých časech, uvedl Mezinárodní měnový fond v rámci pololetní zprávy World Economic Outlook, jejíž částí zveřejnil s předstihem v těchto dnech. „Většina zemí eurozóny opakuje minulé chyby, protože fiskální politika má nadále tendenci posilovat výkyvy produkce místo toho, aby je tlumila,“ uvedl MMF na základě studia 30 let vývoje změn politiky veřejných financí v Evropě. Znamená to, že v době ekonomického růstu vlády příliš utrácí, zatímco v recesi jim naroste deficit tak vysoko, že již nejsou schopny ekonomiku podpořit a musí naopak škrtnat.

„V minulosti to bylo tak, že fiskální expanze v příznivých dobách vedla k bolestným škrtnutím ve špatných časech, kdy by byla vitaná naopak expanze. Země eurozóny musí prolomit tento neblahý kruh a plně využít současného oživení k napravení strukturálních nerovnováh,“ uvedl fond. Přimět země k fiskálním omezením v době ekonomického růstu by podle fondu mělo být klíčovou prioritou

nynějších plánů reformy rozpočtových pravidel Paktu stability a růstu. MMF varoval před možnými zhoubnými důsledky pokračování dosavadních praktik. Ty by mohly vést k růstu deficitů, a to by mělo vážné dopady na dlouhodobou solventnost států v době, kdy se stále viditelněji rysují značné náklady vznikající stárnutím populace, uvedl fond. Reforma paktu stability by se podle MMF měla odklonit od sledování nominálního ročního cíle tří procent deficitu vůči HDP směrem ke sledování dlouhodobější rozpočtové bilance a ke snížení celkového dluhu. Sankce za flagrantní porušování paktu by měly být podle fondu rychlé, avšak flexibilní v případě, že se vysoký deficit ukáže jako dočasná odchylka. Návrh reformy paktu stability představila tento měsíc Evropská komise. Tříprocentní hranice rozpočtového deficitu má být zachována, mnohem více se však rozšíří výjimky z dodržování tohoto pravidla a více se bude přihlížet ke střednědobým cílům a celému dluhu. Pololetní globální výhled MMF bude zveřejněn celý těsně před podzimním výročním zasedáním fondu a Světové banky. To se odehraje ve Washingtonu počátkem října.

## Potravináři: Vývoz zemědělských surovin je cesta do pekel

Praha (egi) – Stoupající vývozy mléka nebo živých zvířat tuzemského původu do zahraničí, které kvůli vyšším výkupním cenám v zemích exportu organizují prvovýrobci, jsou podle názoru Potravinářské komory ČR výhodné pouze dočasně.

„Je to cesta do pekel, a to pro obě strany, zemědělce i zpracovatele,“ zdůraznil na tiskové konferenci prezident PK Jaroslav Camplík. „Nerad bych předpovídal něco zlého, ale například v případě mléka dojde zřejmě nakonec k tomu, že za něj nejenže nebudou naši zemědělci dostávat o šedesát haléřů více, ale naopak o šedesát haléřů méně, a v ČR již nebudou mít možnost toto mléko prodat. Domácí zpracovatelé, kteří zůstanou na trhu, budou mít s prvovýrobci dlouhodobé smlouvy a nebudou již další surovinu potřebovat, a díky exportům suroviny někteří zpracovatelé skončí. To povede k poklesu domácí produkce mléka, přitom právě v této komoditě má



Po celoroční tvrdé práci rybářů vydá rybník své bohatství v podobě vysoce kvalitního rybního masa. (foto ČRS)

ČR možnost navýšení výrobní kvóty, kterou ani v současné době zdaleka nečerpáme, a přitom bychom mohli v budoucnosti vyrábět mléka daleko více,“ uvedl prezident PK.

Camplík kromě toho připomněl, že prostupnost hranic funguje oběma směry a například v případě masa budou domácí zpracovatelé při vysokých cenových požadavcích prvovýrobci dovážet levnější surovinu ze zahraničí. Na tom podle prezidenta prodělávají zejména menší podniky, o kterých ale všichni tvrdí, že prá-

vě takové podniky by se měly v ČR udržovat a podporovat. Na nebezpečí exportu zemědělských surovin poukázal při setkání se zemědělci ve Větrném Jeníkově i ministr zemědělství ČR Jaroslav Palas.

Podle viceprezidenta PK Ladislava Červenky jsou řešením dlouhodobé dodavatelsko-odběratelské vztahy, jejichž potřeba byla zakotvena i v představní strategii resortu zemědělství. „To se zatím nepodařilo, stále ale ještě není pozdě,“ konstatoval Červenka.

## Výsledky kontrolní mise EU na dovoz potravin ze třetích zemí

Ve dnech 30. srpna – 3. září 2004 proběhla v České republice kontrolní mise Evropských společenství, Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele. Mise byla zaměřena na kontrolu dovozu určitých potravin ze třetích zemí, jejichž uvolnění do volného oběhu podléhá zvláštním kontrolním opatřením. Jedná se například o dovoz arašídů a výrobků z nich z Číny, pistácií z Iránu, fiků z Turecka a Egypta, apod. Mise byla jednou ze série kontrolních misí v rámci EU s tímto zaměřením. Jedenáct kontrol se stejným zaměřením proběhlo ve „starých“ členských státech a v „nových“ členských státech je naplánováno dalších 6 misí, z nichž první pro-

běhla v České republice. Do konce roku proběhnou ještě mise na Slovensku a v Maďarsku. Hlavním důvodem k zařazení České republiky do seznamu kontrolovaných členských států byla skutečnost, že podle statistických údajů byl od listopadu 2003 do 1. 5. 2004 zaznamenán poměrně značný nárůst objemu dovozu potravin podléhajících zvláštnímu kontrolnímu režimu. Kontrolní tým tvořili dva inspektoři Potravinového a veterinárního úřadu se sídlem v Dublinu. Předmětem jejich kontroly byl systém celního odbavení takových potravin, způsob jejich kontroly a uvolňování do volného oběhu, stanovení požadovaných analytických znaků a v ne-

poslední řadě byla provedena kontrola i u zpracovatelů takových potravin, kdy pozornost byla soustředěna hlavně na tzv. sledovatelnost v průběhu zpracování a přijímání případných opatření ze strany dozorových orgánů. Příprava a organizace mise byla ze strany kontrolorů ohodnocena velmi kladně a na závěrečném jednání bylo konstatováno, že tým neshledal žádné nedostatky. Naopak kontrolní tým byl spokojen zejména se způsobem a zabezpečením celního odbavení a laboratorní kontrolou potravin rostlinného původu. Některé drobné nedostatky, na které mise upozornila, budou odstraněny v nejbližším období. Jednalo se o první kontrol-

ní misí po přistoupení do EU, která byla zaměřena na potraviny, kontrolu jejich bezpečnosti a činnost státní správy a zejména postupu dozorových orgánů. Jednoznačně lze konstatovat, že se charakter misí změnil a nyní se jedná o zcela odborné zaměření. Závěrečná zpráva o výsledcích bude zveřejněna na webových stránkách příslušného generálního ředitelství a všechny členské státy se tak budou moci seznámit se situací v České republice.

Ze strany Ministerstva zemědělství je třeba ocenit korektní vystupování inspektorů a jejich profesionální přístup ke kontrolované problematice.

MZe ČR

## No, a?



Svět lze v podstatě chápat jako jednu velkou archu, ze které na rozdíl od té Noemovy nelze očekávat, že by po změně nepříznivých podmínek bylo úniku. V této globální arše žijí vedle sebe lidé i zvířata a je na lidech, aby kromě starostí o vlastní blaho nezapomínali ani na blaho chovaných i volně žijících zvířat.

V tom lze asi i dnes vidět smysl Mezinárodního dne zvířat, za který byl zvolen 4. říjen, svátek svatého Františka z Assisi. Zřejmě byl zvolen proto, že tento světec dokázal chápat již před dávnými staletími zvířata nikoli jako „stroje na maso, mléko, či vejce“, ale jako živé tvory, ke kterým je potřeba se odpovídajícím způsobem chovat. Dokonce s nimi byl někdy raději než s lidmi, kteří odmítali jeho kritická slova odsuzující příliš materialistický pohled na život.

## Jak EU vzdoruje nebezpečným nákazám

Josef Holejšovský, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR, se ve dnech 16. a 17. 9. zúčastnil spolu s hlavním hygienikem ČR Michaelem Vítem v holandském Haagu konference „Evropská odpověď na rizika pro veřejné zdraví vyplývající z onemocnění přenosných ze zvířat na člověka“.

Tuto akci za podpory Evropské komise uspořádala předsedající země EU, Holandsko, pro šéfy veterinárních správ a hygienických služeb členských zemí. Účastnili se jí též komisař pro zdraví a ochranu spotřebitele David Byrne i nizozemští ministři zemědělství a zdravotnictví a poslanec EP, který se veterinárně zdravotní problematikou zabývá.

Komisař David Byrne zdůraznil, jaký přínos má toto setkání zejména v souvislosti se zkušenostmi s některými zoonozami (nemocemi přenosnými ze zvířat na člověka), které jsme zaznamenali v poslední době. Jde například o tzv. ptačí chřipku (vysoce patogenní aviární influenzu), na jejímž příkladě uvedl význam nově se objevujících antigenních variant chřipkového viru a upozornil zejména na skutečnost, že došlo k přímému přenosu z ptáků na člověka, což představuje pro zdraví lidí obrovské nebezpečí. Přenos mezi lidmi zatím není znám.

Zároveň podle Josefa Holejšovského Byrne uvedl, jak významná jsou preventivní opatření, která se v oblasti veterinární při výskytu ptačí chřipky přijímala a přijímají, ať již tomu bylo v uplynulých letech na evropském kontinentě v Nizozemí, Belgii či Německu anebo v řadě zemí jihovýchodní Asie.

Z jednotlivých odborných referátů vyplynula nutnost ještě větší vzájemné informovanosti mezi veterinární službou a hygienickou službou každého členského státu. Ústřední ředitel SVS ČR Josef Holejšovský a hlavní hygienik ČR Michael Vít se dohodli na dalším prohloubení spolupráce, a to v tom smyslu, že zdokonalí systém vzájemné informovanosti obou těchto orgánů státního dozoru. Dohodli se na říjnové schůzce, kde by hlavním tématem měly být informační systémy a sbí-

raná data. Dále pak se bude jednat o tom, které činnosti již fungující zintenzivnit a na základě vzájemných potřeb rozšířit.

Ze strany SVS půjde především o pokračování v monitoringu výskytu protilátek proti nízkopatogenním kmenům viru aviární influenzy a o jeho další prohloubení o další sérotypy (H a N antigeny) a rozšíření na další druhy volně žijících ptáků, zejména vodních, které jsou především zdroji a vektory viru aviární influenzy.

Dosud byla spolupráce mezi veterináři a hygieniky dobrá a byla zaměřena zejména na aktuální problémy, ať už šlo o výskyt velmi nebezpečných nákaz, kdy se obě složky státního dozoru účastní jednání Ústřední nákazové komise, kterou svolává šéf Státní veterinární správy, anebo o spolupráci při krizových situacích v souvislosti s výskytem zoonóz nebo s rizikem jejich vzniku, jako například v nedávné minulosti při povodních anebo, jako tomu je například nyní s možným nebezpečím ptačí chřipky, nebo jde naopak o dlouhodobé sledování výskytu salmonel u hospodářských zvířat a v produktech živočišného původu.

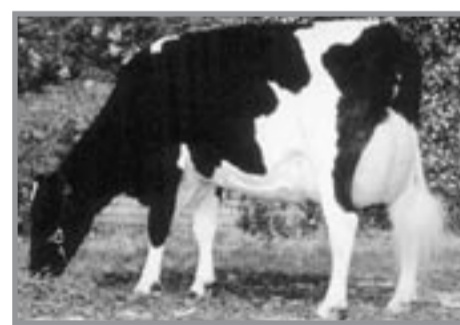
V závěru Haagské konference zaznělo podle Josefa Holejšovského mimo již zmíněné potřeby zintenzivnění vzájemné spolupráce veterinárních a zdravotnických hygienických orgánů též uspokojení všech členů z přijetí Nařízení Parlamentu a Rady č. 851/2004 z 21. 4. 2004, kterým se ustavuje Evropské centrum pro kontrolu a prevenci nákaz se sídlem ve švédském Stockholmu.

Zcela jistě tato inspekce navštíví kraj středoevropský a plzeňský a Prahu. Nelze vyloučit, že navštíví provozy i v jiných místech. Provozy, které prověří, si inspektoři vyberou až po příjezdu sami.

Státní veterinární správa ČR ústy svého ústředního ředitele Josefa Holejšovského i při této příležitosti zpracovatele upozorňuje, že se ty provozy, které byly při uplynulých kontrolách shledány v pořádku, nemohou spoléhat na to, že se nic nemůže stát, a že do budoucna nemusejí již nic ani opravovat, ani vylepšovat.

Státní veterinární správa ČR, orgán státního dozoru, považuje za prospěšné při vhodných příležitostech upozorňovat na to, že slušné a odpovědné zacházení se zvířaty by mělo být pro zemědělce i chovatele zvířat v zájmových chovech samozřejmé, a že se nakonec i vyplatí. Mohou se o tom přesvědčit ti farmáři, kteří dbají na dodržování tzv. zásad welfare, neboli péče o dobrou pohodu zvířat.

Podle Josefa Holejšovského, ústředního ředitele Státní veterinární správy ČR, je určitě dobře, že naše veterinární legislativa je i z hlediska péče o pohodu zvířat v souladu s legislativou EU, a to jak veterinární zákon, tak i zákon na ochranu zvířat proti týrání. Je však třeba dále uvažovat o dalším zlepšování. Je dobře, že již máme proškolených téměř čtyřista inspektorů na posuzování dobré pohody zvířat. Záleží však především na vůli tyto zásady uplatňovat a prohršky účinně postihovat. Zde hrají nezanedbatelnou úlohu nevládní organizace zabývající se ochranou zvířat a samozřejmě i Ústřední komise na ochranu zvířat proti týrání.



## Hmyz to má na jatkách těžké

Je samozřejmě možné, že na jatkách nebo v provozech zpracovávajících potraviny živočišného původu lze potkat mouchu, mělo by to však být setkání spíše náhodné.

Hmyz nemá v potravinářských provozech na různých ustlání, protože jsou-li dodržovány přísné veterinárně hygienické předpisy, nenalézá podmínky pro to, aby se mohl množit. V celé řadě provozů je udržována nižší teplota, pravidelně se koná desinsekce, desinfekce a deratizace (zaměření na hlodavce).

V podstatě i úroveň dodržování těchto veterinárně zoohygienických předpisů ve zpracovatelských závodech bude zajímat dva „evropské“ in-

spektory z Potravinového a veterinárního úřadu (Food and Veterinary Office), kteří navštíví ČR ve dnech 18. až 22. října.

Zcela jistě tato inspekce navštíví kraj středoevropský a plzeňský a Prahu. Nelze vyloučit, že navštíví provozy i v jiných místech. Provozy, které prověří, si inspektoři vyberou až po příjezdu sami.

Státní veterinární správa ČR ústy svého ústředního ředitele Josefa Holejšovského i při této příležitosti zpracovatele upozorňuje, že se ty provozy, které byly při uplynulých kontrolách shledány v pořádku, nemohou spoléhat na to, že se nic nemůže stát, a že do budoucna nemusejí již nic ani opravovat, ani vylepšovat.

SVS ČR



Zdravé a chutné mléčné produkty zde například prezentovala mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. (Vlevo Ing. Jan Höck, ředitel SZIF)



Tradiční vánoční čokoládové figurky z produkce Čokoládoven Fikar, s.r.o.



České producenty rybiho masa zastupovalo Rybníkářství Pohořelice a.s.

**SZIF**  
Státní zemědělský intervenční fond



**Na třicet českých firem – producentů potravin, vína a piva se zúčastnilo Svatováclavského posvícení ve Vídni 28. 9. 2004.**

Posvícení se konalo v spolupráci Státního zemědělského intervenčního fondu, veletrhu Brno a českého zastupitelství. Odbornou záštitu převzala Potravinářská komora ČR. Doplňením expozic a stánků potravinářů bylo i několik českých firem, nabízejících jiné druhy výrobků – například dřevěné hračky.

Jednalo se o pátý úspěšný ročník Svatováclavského posvícení. Jeho součástí byl cyklus přednášek pro zástupce českého a rakouského potravinářského průmyslu a legislativy o vývoji potravinářství v Rakousku a v ČR, odrážející situaci na těchto trzích po vstupu do EU. Se zájmem se mj. setkala přednáška ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu Ing. Jana Höcka o Národním programu podpory potravin v Čechách a o činnosti marketingového odboru SZIF. Vystavovatele a zájemce z rakouské strany poté čekalo obchodní odpoledne, určené pro vzájemná jednání a získávání kontaktů.

„Relativně bohatá účast odráží reálný zájem našich potravinářů o rakouský trh a zájem získat zde kontakty pro start možného budoucího obchodu,“ říká Evžen Staněk, ředitel marketingového odboru SZIF. Odbor se na akci podílel a také zde na vlastním stánku prezentoval některé české potraviny, program Národní podpory potravin a národní značku KLASA, udělovanou kvalitním českým potravinářským a agrárním produktům.

Podle něj zájem o akce podobného typu vzrůstá u skupiny společností, které jsou schopny vyvážet. „Vidíme zde nezaplněný prostor pro zprostředkování a poskytování cílených kontaktů a obchodních informací,“ dodává Staněk. Obchodní podpora našim producentům v zahraničí je součástí rozvoje marketingové státní podpory českých potravinářů, poskytované odborem. Přípravuje se několik dalších obdobných akcí – mj. na Slovensku, v Litvě, zájem projevuje i Recko. (red)

## Na webových stránkách SZPI další užitečné informace

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) začala na své webové stránce vkládat další informace, které ocení především podnikatelé v potravinářství.

Po zkušenostech odborníků SZPI, kdy od data účinnosti nového vinařského zákona (28.května letošního roku) zaznamenali stovky dotazů především z řad vinařů, byl na webových stránkách inspekce vytvořen zcela nový odkaz „Vino“.

Podnikatelé zde najdou plná aktuální znění právních předpisů, které se týkají vinohradnictví a vinařství i celou řadu praktických informací, které jim pomohou se v nových předpisech lépe orientovat. Vinaři tu najdou také přehled všech povinných hlášení, oznámení a výkazů, seznam laboratorní pověřených k provádění rozborů pro za-



třídování vína, informace o Komisi inspekce pro hodnocení a zařídování vína, je tu popsán postup při získávání kódů stáčení i podmínky pro dovoz a vývoz vína. Jsou zde ke stažení umístěny nejen všechny potřebné formuláře, ale uživatelé tu najdou také celou řadu praktických rad jak v postupovat v konkrétních případech.

Nově jsou na webových stránkách SZPI v odkazu „Informace o Evropské unii - Předpisy ES“ k dispozici také přehledy všech evropských předpisů, které se týkají potravinového práva a činnosti SZPI a byly od začátku roku 2004 publikovány v Úředním věstníku EU. Předpisy vydávané od 1. května letošního roku jsou již ve věstníku publikovány v češtině, zbytek se průběžně překládá.

Oba zmíněné odkazy najdete na adrese: [www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz)

## Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontroluje burčák

Inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) začali s rozbíhající se sezónou kontrolovat prodejce burčáku. K 22. 9. 2004 zkontrolovali celkem 65 stánků i prodejců v kamenných obchodech, kde zjistili nedostatky v 15 případech. Zatím se inspektoři zaměřují především na kontrolu dodržování hygienických podmínek prodeje, správného označování a dokladů o původu zboží.



Velká část prodejců se zřejmě poučila z loňských a předloňských kontrol a až na výjimky dodržuje hygienické předpisy. Přesto inspekce v několika případech zjistila, že byl burčák prodáván v použitých PET lahvích a někdy chyběla předepsaná tekoucí pitná voda nebo pitná voda v zásobnících.

Ne všichni prodejci vědí, že jsou podle nového zákona o vinohradnictví a vinařství povinni informovat zákazníky o tom, kdo burčák vyrobil. Někteří z nich se snaží nakupující od-

být, jiní se dokonce pokusili i inspektoři SZPI oklamat fiktivními jmény neexistujících výrobců, včetně vymyšleného identifikačního čísla. V těchto případech je zahajováno s kontrolovanými osobami správní řízení a výsledkem bude pokuta.

Inspekce také zjistila kuriózní případ, kdy prodejce nabízel zákazníkům „višňový burčák“. Podle vinařského zákona není možné jako „burčák“ označit jiný nápoj, než částečně zraje mošt vyrobený výhradně z hroznů

vinné révy pocházejících z Čech nebo Moravy. Nový zákon tak zakazuje označit jako „burčák“ i nápoj, vyrobený z hroznů dovezených do České republiky z jiných zemí EU. Předpisy navíc vůbec nedovolují vyrábět víno z hroznů pocházejících z tzv. třetích zemí. Je samozřejmé, že „burčák“ nemůže být vyrobený z jiného ovoce než z vinných hroznů.

Spotřebitelům inspekce doporučuje vyhnout se nákupu burčáku nabízenému na stáncích podél silnic, nekupovat burčák předem „balený“ v uzavřených PET lahvích a u prodejců se informovat na původ nápoje. Orientačním vodítkem pro nakupující může být také barva nápoje, která by měla být žlutá, okrová nebo béžová, nikoli však hnědá nebo tmavších odstínů.

Inspektoři SZPI se budou i nadále kontrole burčáku intenzivně věnovat a v nejbližších dnech začnou odebrat také vzorky na kontrolu obsahu dodané, tzv. exogenní vody.

SZPI

## Aktuální stav čerpání zemědělských podpor

Předně je třeba říci, že objem finančních prostředků do zemědělství se v letošním roce zvýší oproti loňskému roku téměř o 10 miliard (ze 14 miliard na 24 miliard Kč). Část prostředků, celkem 5,2 miliardy Kč, byla zemědělcům vyplacena v rámci doplňkových přímých plateb již do konce dubna t.r., což bylo ještě o měsíc dříve

než v minulých letech. V průběhu října budou zemědělcům vyplaceny také dotace na opatření v rámci Horizontálního plánu rozvoje venkova (HRDP) a od 15.10. pak také přímé platby z prostředků EU v částce 57,38 euro na hektar zemědělské půdy, což znamená platbu kolem 1800 Kč/hektar v závislosti na kurzu koruny.

### SUMÁRNÍ PŘEHLED O VYPLÁČENÍ PODPOR (V TIS. Kč) K 13.9.2004

TOP-UP (specifická pomoc k přímým platbám)	5 203 600
505L. NV505/2000 - lesy	968
1F Pěstování lnu pro vlákno	21 387
1.R Restrukturalizace vinic	91 419
1.T Integrovaný systém pěstování ovoce	25 812
2.A Genetika zvířat a ryb	26 198
3. Ozdravení polních a speciálních plodin	49 355
5. Kladruby	65 000
6. Genetické zdroje	18 576
8. Úhrada odstraň. kadáverů	121 301
10.D Evropská integrace nevládních organizací	4 093
15. Mimoprodukční funkce rybníků	5 547
27. Vinařský fond	80 000
PGF PGRLF	509 600
LZ OLH - lesní zákon	142 440
999. Povodně 2002	543
<b>Celkem</b>	<b>6 365 839</b>

## Aktuální stav jednání o finančním krytí kapitoly MZe na rok 2005

46 mld Kč byl maximální požadavek k financování veškerých programů a projektů v rámci vodního, lesního hosp. a potravinářství. Navýšení o 5,2 mld oproti pův. navrhovanému rozpočtu (32 mld) odpovídá režimu, který byl např. při financování v letošním roce. Nenaplnily se naše požadavky na navýšení financování pozemkových úprav o 1 mld., navýšení rozpočtu vodního hospodářství (kanalizace, vodovody a ČOV a protipovodňová opatření) o 1 mld., nepodařilo se rovněž plně vykrytí kofinancování přímých plateb na 60 %, nicméně resort jako jediný dostal o půl mld. více v konečném jed-

nání při všech škrtech rozpočtu. Tato půlmiliarda zajišťuje specifickou pomoc k přímým platbám (Top-Up) ve stejné procentuální výši jako letos (48%). Nepodařilo se zajistit prostředky na program bionafy = 1 mld., tato otázka je otevřená. Zbylé finance, které musí resort v rámci svých priorit zajistit, najdeme v mimorozpočtových zdrojích.

Konkurenceschopnost zemědělců tedy rozhodně ohrožena nebude.

Vzhledem k vývoji tvorby státního rozpočtu, neustálým škrtem ve všech resortech, považujeme výsledek jednání ministra Palase o kapitole MZe za výrazný úspěch. MZe ČR

## Palas nebyl spokojen s šéfem veterinární správy

PRAHA (egj) - Ministr zemědělství Jaroslav Palas v poslední době není spokojen s prací ústředního ředitele Státní veterinární správy Josefa Holejšovského. Palas uvedl, že v činnosti šéfa SVS byla poslední dobou řada pochybení. „Jeho pozice není příliš pevná,“ odpověděl ministr na dotaz, zda hodlá Holejšovského odvolat. Ředitel veterinární správy byl vyjádřením pře-

kvapen. Podle svých slov se pochybení nedopustil.

Holejšovský chtěl například podle Palase bez vědomí ministerstva jako zřizovatele zrušit Státní veterinární ústav v Brně. „Pan ústřední ředitel bez vědomí zřizovatele zrušil brněnský veterinární ústav a dal výpovědi 37 lidem, což jsem mu hrubě vytkl a celou operaci, která nebyla konzultována, jsem zastavil,“ uve-

dl Palas. Následný audit v hospodaření zjistil, že ústav hospodáří s přebytkem, nikoli se ztrátou.

Holejšovský řekl, že důvodem návrhu na zrušení byla skutečnost, že ústav měl druhý rok po sobě v účetní uzávěrce zápornou bilanci. Podle pozdější kontroly finančního úřadu ale výsledek záporný nebyl. Šéf SVS tedy vyměnil ředitele organizace.

V době před vstupem do EU byl podle Palase největší nápor prací na veterinární správě, která musela vypracovat řadu vyhlásek bezpečnosti potravin. „V této době jsme musel použít celou řadu nestandardních opatření proti SVS, aby se práce stihly, protože byly ve skluzu,“ řekl ministr.

„S unijní legislativou je to pro mě šok. Nevím o žádných problémech s transpozicí legislativy,“ reagoval Ho-

lejšovský. Veterinární předpisy byly podle něj připraveny včas a dobře. Ze strany EU nebyly výhrady, uzavřel.

Holejšovský pracuje jako šéf SVS od roku 1999, kdy ho jmenoval tehdejší ministr zemědělství Jan Fencel. Podle zdroje z ministerstva zemědělství bude novým šéfem Státní veterinární správy doktor Milan Malena, který na správě pracuje a je uznávaným odborníkem.

## Vsadme na hygienu !

MVDr. ANTONÍN KOZÁK, Ph.D., MĚSTSKÁ VETERINÁRNÍ SPRÁVA V PRAZE

Doba dovolených skončila a nastává opět běžný všednodenní ruch. Opět se vracíme k rutině. Opět nás čekají inspekce a kontroly. Opět je třeba přesvědčit, že to děláme dobře. V poslední době se však stále více setkáváme s jevem, který není pro nás typický a to nedodržování základních hygienických zásad a pravidel.

Náš potravinářský sektor prošel nelehkým obdobím, kterým byl vstup České republiky do Evropské unie, kdy celá řada závodů, provozů, ale i dílen prováděla úpravy tak, aby bylo dosaženo standardů požadovaných legislativou. Za krátkou dobu došlo doslova k revolučním změnám. Dnes po sérii kontrol uskutečněných pracovníky státní veterinární správy lze říci, že celá řada závodů splňuje požadavky a uplatňuje svoje výrobky na komunitním trhu. V řadě případů došlo k rozsáh-

lým rekonstrukcím tak, aby byly odstraněny zjištěné nedostatky jako např.:

- špatný technický stav budov - opadávání omítky, porušené podlahy, vlhké zdivo, koroze kovových součástí,
- nevyhovující dispoziční řešení - chybí místnosti např. pro skladování obalového materiálu, čistících a dezinfekčních prostředků, pro mytí vratných obalů, pro výrobu polotovárů,
- nedodržování výrobních zásad a režimů uvedených v dokumentaci závodu, např. porušování Provozního řádu nedodržováním teplotních režimů, nedodržování Sanitačního řádu nedostatečným mytím vratných obalů a pod. V této souvislosti je nutné připomenout, že



- zásady, které si provozovatel stanoví v povinné dokumentaci závodu, musí plnit,
- chyby ve značení výrobků zejména ve značení zdravotní nezávadnosti,
- křížení čistých a nečistých částí provozů,
- ovlivňování jednotlivých provozů s různými klimatickými požadavky. Odstranit zvýšenou kondenzaci na kovových součástech jako jsou různá závěsná zařízení, není lehkou a lacinou záležitostí. Právě kondenzát je obávaným zdrojem sekundární kontaminace živočišných produktů ať už v procesu výroby, nebo skladování a distribuce.
- Značné změny doznal úsek sociálního zámečnictví. Šatny, jejich umístění a řešení byly v řadě provozů nevyhovující. Spolu s přístupový-

mi cestami pracovníků do výrobních prostor. Dnes mají provozy vesměs nově vybudované, nebo rekonstruované šatny vybavené hygienickými smyčkami i tolik diskutovanými bezdotykovými bateriemi u umyvadel. To je velký přínos nejen do úrovně potravinářských provozů, ale i do kultury národa. Mně se také nelíbí veřejné toalety, kde umyvadla mají pouze studenou vodu a mýdlo s ručnickem většinou chybí.

A tak na závěr bych chtěl podtrhnout následující: Jestliže máme provozy, které splňují standardy pro výrobu potravin na trh Evropské unie, máme vysokou odbornou kvalitu našich pracovníků, tradiční jakost našich českých výrobků, využijme toho a nezeslabujme jejich úroveň tím, že budeme trpět nedodržováním hygienických požadavků, režimů a programů. Jednoduše řečeno: „Vsadme na hygienu!“



V úvodu jednání podala výkonná rada zprávu o činnosti od minulého představenstva. V ní mimo jiné zazněla informace o setkání představitelů Potravinářské komory ČR (PK ČR) s ministrem zemědělství Ing. Palasem.

Kromě konstatování ministra, že koncepce potravinářského průmyslu je připravena pro jednání ve vládě, byla diskutována otázka sjednocení DPH u potravin. Ministr přítomně ujistil, že tuto aktivitu

## Z představenstva PK ČR

podpoří a projedná s ministrem financí Ing. Sobotkou.

Ing. Palas informoval zástupce PK o své cestě do Ruska, kde bude jednat o politické podpoře certifikace podniků a posílení obchodní výměny s ministrem Gordějevem.

Na ministerstvu se hovořilo také o jednotné pozici zemědělců, ministerstva a PK ČR k cukerní reformě, o připravova-

ných akcích marketingové agentury a o potřebě podpořit zejména propagaci KLASY.

Součástí zprávy výkonné rady o činnosti byla rovněž informace o rámcové dohodě o spolupráci s MPO, která je připravena k podpisu, o jmenování Ing. Camplika členem Rady pro rozvoj podnikatelského prostředí a o možnosti PK ČR navrhnout zástupce i do pracovních skupin této rady.

Přítomní byli dále informováni o chysta-

ném říjnovém setkání premiéra s představiteli potravinářského průmyslu.

Na jednání představenstva PK ČR bylo schváleno v souladu se statutem sekce PK ČR ustavení dvou nových sekcí – konzervářské a velkých pekáren.

Informaci o plnění rozpočtu za I. pololetí 2004 podal Ing. Koberna. Konstatoval, že plnění je prozatím v souladu s plánem. **PK ČR**

## Sjednocení DPH u potravin

Praha (egi) – Potravinářská komora ČR (PK) se zasazuje v rámci připravované novely zákona o sjednocení daně z přidané hodnoty (DPH) pro veškeré potraviny pro lidskou spotřebu. Daňový systém by měl být podle PK co nejjednodušší, průhledný a logický a neměl by daňovými nástroji ovlivňovat výběr konečného spotřebitele.

Umělé rozčlenění potravin do dvou sazeb představuje nejen nerovnost mezi potravinářskými subjekty, ale také ztěžuje výběr daní vzhledem k často nejednoznačnému zařazení. Fakturace dvojí sazby DPH zbytečně zatěžuje výrobní podniky, stejně jako obchodní sektor, kdy je pro prodejce často velmi náročné správně určit příslušnou sazbu DPH pro danou potravinu.

Současná praxe totiž zakládá 14% rozdíl u několika kategorií výrobků, z hlediska spotřebitelského rozhodnutí zaměnitelných (týká se např. některých nápojů – rozpustná káva (19%) versus rozpustné čaje či přípravky na bázi čekanky a jiných kávovin (5%), nebo v kategoriích tyčinky na bázi kakaa/čokolády (19%) versus oplatky máčené v čokoládě (5%) apod.).

Podle názoru PK by mohlo převedení potravin do pětiprocentní sazby DPH kompenzovat



zdražování potravin v důsledku vstupu na jednotný trh EU, ke kterému v poslední době dochází. Jednotná DPH je zcela v souladu s tzv. Šestou směrnicí ES o DPH (77-388 EEC v příloze H, kategorie 1) a praxí obvyklou ve státech EU. Tato směrnice umožňuje členským státům zařa-

dit do snížené sazby DPH „potraviny (včetně nápojů, výjma alkoholických nápojů) pro spotřebu lidmi a zvířaty, živá zvířata, semena a rostliny a přísady které jsou využívány při výrobě potravin, výrobky používané jako potravinové doplňky a náhražky“.

PK zpracovala vlastní analýzu dopadů sjednocení sazby DPH na státní rozpočet. Model, který vychází z obdobných výpočtů v zemích EU, bere v úvahu všechny konsekvence, které by nastaly případným snížením DPH pro dané výrobky (tj. snížení ceny pro spotřebitele, nárůst spotřeby vedoucí ke zvýšení výroby a celkové ekonomické aktivity, vytvoření nových pracovních míst, atd.)

Obecně lze konstatovat, že snížení DPH pro kávu, čaj a cukrovinky by v střednědobém horizontu znamenalo výrazné přínosy pro státní rozpočet. V prvním roce sice dojde ke ztrátě – snížení příjmu z DPH o 2 262 mil. Kč, při započítání ostatních příjmů následkem zvýšené ekonomické aktivity to však bude pouze ztráta třetinová (tj. 697 mil.). Nicméně již druhý rok bude ziskový – PK odhaduje čistý příjem 166 mil. Kč. V pátém roce bude činit čistý příjem 3,1 mld., v desátém 9,4 mld. Kumulativní nárůst za prvních deset let představuje výnos více než 39 miliard.

Výsledky této studie tak podle PK jasně dokazují, že zařazení potravin do snížené sazby DPH nepředstavuje pro státní rozpočet neúnosnou záležitost, spíše naopak.

## Potravináři chtějí reformovat cukerný pořádek

**Praha (egi) – Potravinářská komora ČR (PK) podporuje snahu reformovat stávající systém EU v oblasti výroby a obchodu s cukrem. Základní zaměření reformy trhu s cukrem považuje PK za pozitivní, neboť cílem je dlouhodobé zachování výroby cukru v Evropě, změna struktury nabídky na základě kritéria specializace a konkurenceschopnosti v pěstování řepy a výrobě cukru a snižování cenové hladiny cukru, které zohledňuje zájmy spotřebitelů a potravinářského průmyslu – uživatelů cukru.**

PK podporuje trend stanovený v návrhu EK, který směřuje nejen ke snížení cen, ale také k restruktu-

ralizaci výroby a její přesunutí do efektivnějších oblastí, mezi něž jednoznačně patří i ČR. Na druhé straně je třeba konstatovat, že v předloženém návrhu nejsou oblasti „ceny, množství“ a restrukturalizace řešeny stejnou vazbou a časově logicky, což škodí cílům a účinnosti reformy. V praxi by to znamenalo, že nejprve bude omezena výroba (v některých případech úplně zastavena) a teprve následně se bude zjišťovat konkurenceschopnost na základě snížené ceny. Konkurenceschopnými se tak mohou ukázat podniky, které již budou zavřeny a nebude v nich možné znovu obnovit výrobu.

Podle PK by se uvažovaná redukce výroby měla týkat hlavně výroby urče-

né na export mimo EU (kvóta B) a naopak by se v žádném případě neměla dotknout výroby určené pro domácí spotřebu (kvóta A). Pokud by snížení bylo paušální, ČR by se stala přes noc z vývozce cukru s dlouholetou tradicí dovozcem. ČR by totiž přišla o možnost získání dotací na vývoz v rámci kvóty B a ještě by jí byla zkrácena kvóta A určená pro domácí trh. Všechny nově přistupující země by pak byly ve výrazně horší pozici než země původní EU 15. Nově vstupujícím zemím byly v průběhu vstupních rozhovorů určeny kvóty B v průměru o polovinu nižší než jsou u původních zemí (v případě ČR dokonce o dvě třetiny).

V této souvislosti je třeba rovněž zohlednit možnost výroby substitu-

entů cukru jako je izoglukóza. ČR a některé další země tento substituent nevyrobí a to by mělo být v rámci reformy zohledněno např. tak, že nedojde ke snížení kvóty A u těch zemí, které nevyrobí izoglukózu a nemohou tak využít možnost kompenzovat výpadek tuzemské výroby z kvóty A navýšením kvóty pro výrobu izoglukózy.

V neposlední řadě se PK ČR obává, že skutečná tržní cena cukru by mohla i nadále výrazně převyšovat referenční cenu, stejně jako je tomu nyní v případě intervenční ceny. Jediným dlouhodobě účinným mechanismem, který by zajistil skutečné snížení cen, je zvýšená konkurence. Proto by mělo dojít ke snížení dovozních

tarifů tak, aby se ceny cukru dováženého ze třetích zemí přiblížily úrovni referenční ceny. Tím by byla vytvořena alternativa pro spotřebitele a uživatele cukru, která by však v případě dodržování referenční ceny nijak neohrozila domácí výrobu cukru.

Navíc by součástí reformy měl být explicitně deklarovaný závazek pro Evropskou komisi usnadnit a zrychlit schvalování aktivního zušlechťovacího styku. Pokud bude možnost dovézt cukr za světovou cenu, který bude vyvezen mimo EU25 ve výrobcích bez dotace, nepoškodí to domácí výrobce cukru a naopak výrobky obsahující cukr budou více konkurenceschopné, aniž by zatěžovaly ujnijí rozpočet.



LYCKEBY CULINAR a.s.  
Strakonická 946  
341 01 Horažďovice  
tel.: +420 376 532 111  
fax: +420 376 513 536  
e-mail: obchod@culinar.cz  
www.culinar.cz



CHUŤ, KTERÁ DÁVÁ SMYSL ...  
Makes perfect sense ...



Bramborový škrob je přírodní produkt vyráběný ze speciálně vyšlechtěných odrůd brambor s vysokým obsahem škrobu. Při výrobě dochází k důkladnému vyprání brambor, posléze k jejich rozmělnění, vypírání a rafinaci tak, že vzniká bílý prášek neutrální chuti a barvy.

Bramborový škrob je potravinářský výrobek populární ve většině domácností. Často je používán při přípravě masových pokrmů, delikátních ovocných krémů, korpů, omáček a koláčů. Ve všech těchto aplikacích funguje škrob jako voduavazný a stabilizující prostředek.



MINISTERSTVO  
ZEMĚDĚLSTVÍ ČR  
INSTITUT  
PROFESNÍ PŘÍPRAVY,  
PRAHA

si Vás dovolují pozvat  
na cyklus odborných seminářů

## POTRAVINOVÉ PRÁVO EU a jeho dopady na provozovatele potravinařských podniků

Semináře se uskuteční:  
26. října 2004 v Olomouci  
23. listopadu 2004 v Brně

### ZAMĚŘENÍ SEMINÁŘE:

Cílem seminářů je poskytnout účastníkům z řad provozovatelů potravinářských podniků aktuální informace o potravinovém právu EU a změnách národní legislativy v oblasti potravin v souvislosti s přistoupením České republiky k Evropské unii.

V současné době je národní legislativa kompatibilní s potravinovým právem EU. Nicméně, potravinové právo EU podléhá velmi radikálnímu vývoji. Za zlomové lze označit vydání tzv. „hygienického balíčku“, který sestává ze čtyř nařízení, jež budou mít přímý dopad na státní správu, státní dozor nad trhem s potravinami a samozřejmě na provozovatele potravinářských podniků.

Nařízení nabývají sice účinnosti až 1. 1. 2006, ale vzhledem k tomu, že připravované změny jsou zásadního charakteru, je třeba informovat odbornou potravinářskou veřejnost o jejich dopadech v dostatečném časovém předstihu.

V neposlední řadě je rovněž nutné poskytnout účastníkům informace o procesu vyjednávání v pracovních orgánech ES a Rady Evropy a o dalším směřování evropského potravinového práva.

Seminář je určen výrobcům, dovozcům a distributorům potravin.

### Odborný garant:

Ing. Eva Příbylová, ředitelka odboru potravinářské výroby, Ministerstvo zemědělství

### ORGANIZAČNÍ POKYNY:

Termín a místo konání:

1. seminář:

26. října 2004 v 10.00 hodin,  
Olomouc, Jeremenkova 36  
Hotel SIGMA – velký sál

### 2. seminář:

23. listopadu 2004 v 10.00 hodin,  
Brno, Makovského náměstí 3  
Kulturní dům RUBÍN – velký sál

### Organizační garant:

Mgr. Emílie Knotková, CSc.

tel. + fax: 227 010 513

tel.: 227 010 509

e-mail: institutpp@volny.cz

### INSTITUT PROFESNÍ PŘÍPRAVY, PRAHA ZÁVAZNÁ PŘIHLÁŠKA

na odborný seminář

– *Potravinové právo EU a jeho dopady  
na provozovatele potravinářských podniků.*  
Zaškrtněte, laskavě, termín semináře,  
kterého se zúčastníte:

- 26. 10. 2004 Olomouc
- 23. 11. 2004 Brno

Účastník (jméno, příjmení, titul):

1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

Organizace (název, adresa vč. PSČ): .....

.....

IČO .....

DIČ .....

Kontaktní telefon/fax: .....

E-mail: .....

Vložené v částce: .....

Hrazeno z účtu: .....

Peněžní ústav: .....

.....

datum, razítko a podpis

Přihlášku s potvrzením o zaplacení účastnické

poplatku **200 Kč** (za jednoho účastníka)

na účet u ČSOB Praha 1,

č. účtu: 577407673/0300, konstantní s.: 308,

variabilní s.: 1013,

zašlete na adresu:

Institut profesní přípravy, Slezská 7,

120 56 Praha 2

# ASTON ABORA

ASTON ABORA s.r.o.,  
Ohradní 59, CZ-140 00 Praha 4  
www.aston-abora.cz, e-mail: info@aston-abora.cz  
tel./fax: 241 481 020, 241 482 025, 241 480 033



Stále rostoucím segmentem naší výroby jsou jednoduše ovladatelné a na údržbu nenáročné, automatické aplikátory etiket Joška, které jsou určeny pro širokou škálu použití v různých provozech. Jsou vhodné k označování potravinářských, chemických i farmaceutických výrobků.

Tento výrobek nabízíme v mnoha modifikacích: s tiskárnami etiket pro dotisk požadovaných údajů na zákaznické etikety, s datumovacím zařízením, pro etiketování kulatých předmětů...

Pro samotné převzetí produkce z baličky ve více stopách, vyrábíme automatické lineární řadiče, které seřazují zabalené výrobky z více stop do jedné řady, nezbytné pro další automatizaci celé linky. Není ničím nemožným produkcí otočit, zahnout s ní do pravého úhlu tak, abychom vždy vyhověli potřebám, které naši zákazníci ve vztahu ke svojí produkci mají.



Stabilní nabídkou jsou etiketovací váhy od firmy Espera. Tato firma uvedla na trh novou interaktivní generaci etiketovacích vah, které pro své přátelské uživatelské prostředí ovládané dotykovým displejem, modernější konstrukcí, maximální výkony a svojí připojitelností k PC zákazníkům, jasně určují nové trendy v tomto oboru. Tato zcela nová koncepce etiketovacích vah řeší specifické požadavky všech podniků, které potřebují zvážit a označit svoje výrobky etiketou.

Na neustále se zvyšující poptávku našich zákazníků po kalibraci a egalizaci produkce, nabízíme kontrolní váhy a detektory kovu od firmy OCS-Checkweighers.



# NOPEK®



Ministr zemědělství pan Jaroslav Palas u příležitosti konání výstavy Země živitelky udělil ocenění značkou KLASA za splnění sedmi nadstandardních kritérií našim tradičním, ručně vyráběným výrobkům:

**mazanec tukový s rozinkami, vánočka tuková s rozinkami.**

Dále byly touto značkou kvality oceněny i dva námi vyráběné formové chleby:

**Chléb tmavý** při jeho výrobě je používán přírodní vyzrálý kvas a vysoký podíl žitné mouky.

**Chléb žitnozrný „Žitnák“**, který se vyrábí z žitné trhanky, žitné mouky a předbobtnaných žitných zrn. Díky použití těchto surovin má tento výrobek oproti běžně vyráběným chlebům vyšší obsah zdraví prospěšné vlákniny.



## Makro otevřelo velkoobchodní centrum ve Zlíně

**makro**  
Makro Cash & Carry ČR

člen Metro Group

V úterý 21. září 2004 otevřela společnost Makro Cash & Carry ČR ve Zlíně své jedenácté velkoobchodní centrum, první typu Junior kompakt v rámci ČR.

Slavnostního ceremoniálu se zúčastnilo několik stovek hostů, mimo jiné Tomáš Úlehla, primátor města Zlína a další představitelé kraje a města. Pozváni byli rovněž obchodní partneři a nejvýznamnější zákazníci společnosti Makro.

Makro Zlín je první provozovnou

typu Junior kompakt v České republice. Oproti standardním provozovněn Makro v ČR je zlínské centrum menší a zrcadlově obrácené. Zmenšení se promítlo částečně v sekci suchých potravin a více v sekci spotřebního zboží. Převážná část prostoru vyčleněného pro spotřební zboží je věnována nej-

důležitějším oddělením: kancelářským potřebám, potřebám pro restaurace a jídelny a elektriku. Sekce čerstvých potravin zůstává stejně velká jako ve všech ostatních pobočkách.

Zákazníci ze spádové oblasti zlínského Makra obdrželi na základě re-

gistrace u společnosti Makro krátce před otevřením centra poštou zákaznické karty a barevný nabídkový leták Makro, kterým společnost informuje každé dva týdny o svých aktuálních nabídkách. Zákazník prokazuje svou registraci u společnosti Makro při vstupu do velkoobchodu předložením nepřenositelné zákaznické karty a svého průkazu totožnosti. Zákaznická karta opravňuje k nákupům ve všech velkoobchodních centrech Makro Cash & Carry ČR a také ve všech centrech Makro a Metro kdekoliv v zahraničí.

Registraci profesionálních zákazníků pro své centrum ve Zlíně zahájilo Makro v květnu prostřednictvím obchodních zástupců, kteří budoucí klienty navštěvovali v místě jejich podnikání. Přibližně 12.000 podnikatelů ze zlínského regionu se u společnos-

ti Makro zaregistrovalo již v minulých letech a dojíždělo do okolních poboček Makra v Olomouci, Ostravě či Brně. Další podnikatelé zajímající se o výhodné nakupování v nové prodejně Makra budou moci požádat o vystavení zákaznické karty již přímo v recepci prodejní haly. Registrační podmínky publikuje společnost na svých internetových stránkách.

V České republice je Makro od roku 1997, kdy otevřelo v Ostravě, Čestlicích u Prahy a v Brně svá první tři centra. V dalších letech otevřela společnost dalších sedm poboček, a to postupně v Ústí nad Labem, ve Velké Bystřici u Olomouce, v Praze na Černém Mostě, v Praze ve Stodůlkách, v Českých Budějovicích, v Hradci Králové, v Plzni. Makro Zlín je pro zákazníky otevřeno od středy 22. září 2004.

### NĚKOLIK ZAJÍMAVÝCH ČÍSEL O ZLÍNSKÉM MAKRU:

■ Náklady na výstavbu (včetně kompletního vnitřního vybavení, pozemků atd.)	400 milionů korun
■ Celková zastavěná plocha	9.000 m <sup>2</sup>
■ Prodejní plocha	6.000 m <sup>2</sup>
■ Kapacita parkoviště	340 aut (65 míst je krytých)
■ Otevírací doba	7:00 do 22:00 hod., v neděli od 8:00 do 22:00 hod.
■ Počet zaměstnanců	220
■ Sortiment potravinářských výrobků	cca 16.000 položek
■ Sortiment nepotravinářských výrobků	cca 8.000 položek
■ Počet dosud zaregistrovaných zákazníků	30.000



Zleva: Primátor Zlína - Tomáš Úlehla a ředitel centra Josef Suchánek stříhají pásku.



Primátor Zlína - Tomáš Úlehla a regionální ředitel pro Východní Evropu a Rusko Miroslava Andřelová (regionální ředitelka pro Moravu) a regionální ředitel pro Východní Evropu a Rusko divize Metro Cash & Carry International Frans Muller při krájení dortu.



Zleva: Javier Pérez de Leza (generální ředitel Makro Cash & Carry ČR), primátor Zlína - Tomáš Úlehla, ředitel centra Josef Suchánek, Miroslava Andřelová (regionální ředitelka pro Moravu) a regionální ředitel pro Východní Evropu a Rusko divize Metro Cash & Carry International Frans Muller při slavnostním přípitku.

## Představení společnosti Makro Cash & Carry ČR s.r.o.

Makro Cash & Carry ČR (dále jen Makro) bylo založeno jako dceřiná společnost firmy SHV Makro - jedné z největších obchodních skupin na světě. K 1. lednu 1998 převzala veškeré velkoobchodní aktivity společnosti SHV Makro v Evropě firma METRO AG, jejíž portfolio zahrnuje kromě velkoobchodů dalších dvanáct obchodních linií.

Provozujeme výlučně velkoobchodní prodej širokého sortimentu potravinářského a nepotravinářského spotřebního zboží registrovaným podnikatelům, zejména obchodníkům a firmám podnikajícím v gastronomii. Podnikatelům (fyzickým i právnickým osobám) vystavujeme na základě registrace zákaznické karty, které jim umožňu-

jí vstup nejen do všech prodejen českého Makra, ale také do celé sítě Makro a Metro v dalších zemích.

Potencionální zákazník může Makro požádat o vystavení maximálně dvou karet evidovaných na jméno držitele. Je na rozhodnutí zákazníka, tj. majitele resp. statutárního zástupce firmy či organizace, na které své dva zástupce si nechá zákaznické karty vyhotovit. Nepřenositelnost karet zajišťuje Makro u vstupu do prodejen důslednou kontrolou totožnosti držitelů karet.

V České republice patří do sítě Makro jedenáct velkoobchodních center: Ostrava, Čestlice u Prahy, Brno, Ústí nad Labem, Velká Bystřice u Olomouce, Praha - Černý Most, Praha -

Stodůlky, České Budějovice, Hradec Králové a Zlín. Všechna centra společnosti Makro mají prodejní plochu 10.500 m<sup>2</sup>, s výjimkou Černého Mostu, Plzně a Zlína. Zde se prodává na ploše 7 500 m<sup>2</sup>, 6.500 m<sup>2</sup> a 6.000 m<sup>2</sup>. Velkoobchodní centra Makro jsou vybavena nejmodernějšími technologiemi pro skladování a distribuci zboží a mají mrazírenské a chladiřenské prostory, úpravny a balírny masa, ryb či zeleniny a ovoce.

Vysoká obrátka zboží, provozní výkonnost, omezený počet prodejen, vyspělá logistika a přímé nákupy ve velkých objemech umožňují Makru prodávat zboží za velmi výhodné velkoobchodní ceny. Makro je atraktivním místem zásobování nejen pro drobné

maloobchodníky, ale také pro velkoobchodníky, kteří patří k našim významným zákazníkům. Poskytujeme zákaznické karty též podnikatelům mimo sektor obchodu a gastronomie, či velkoobchodníkům jakými jsou orgány státní správy, školy, nemocnice, instituce atd. Těto segmentaci odpovídají i velká balení potravin, diferencovaná pro maloobchodníky (více spotřebitelských balení ve fólii) a gastronomii (větší objemy).

Makro Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny Metro Cash & Carry International. Tato skupina má zastoupení ve 26-ti zemích s více než 480-ti velkoobchodními prodejny a je jedničkou na mezinárodním trhu v oblasti samoobslužného velkoobcho-

du. Společnost celosvětově zaměstnává celkem přes 77.300 lidí a v roce 2003 její objem prodeje dosáhl 25.1 miliardy euro. Metro Cash & Carry International je divizí prodeje skupiny METRO Group (METRO AG), jedné z největších obchodních a maloobchodních skupin na světě. METRO Group, která má ústředí v Düsseldorfu, se řadí mezi největší společnosti obchodující v Německu. V roce 2003 vykazovala skupina roční objem prodeje ve výši 53.6 miliardy euro. Kromě Metro Cash & Carry patří k prodejním divizím skupiny METRO Group také Real, Extra, Media Markt a Saturn, Praktiker a Galeria Kaufhof.

Markéta Světlíková, PR Manager  
MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.

## Češi prý hledají zajímavé chutě, roste i zájem o luxusní koření

PRAHA (zub) - Češi vyhledávají zajímavé chutě a nebojí se v kuchyni při přípravě pokrmů experimentovat, což se projevuje v odbytí koření. Neustálý, někdy až 15procentní, růst spotřeby se projevoval po otevření trhu v devadesátých letech. Nyní již tempo zpomalilo. „V poslední době ale zaznamenáváme nárůst u luxusního zboží,“ řekl Pavel Valenz, generální ředitel firmy Pěkný-Unimex, která má na trhu s kořením v Česku významný podíl. Koncem osmdesátých let podle něj bylo v obchodech několik základních druhů koření a tím byl sortiment vyčerpán. Devadesátá léta s nástupem domácích i zahraničních firem přinesla obrovské rozšíření nabídky. Postupně se přecházelo od jednoduchých výrobků ke směsím a hotovým polotovarům. Pro více vyzrálé ženy byly vhodným pomocníkem při rychlejší přípravě jídel. „Tradice předávání do-

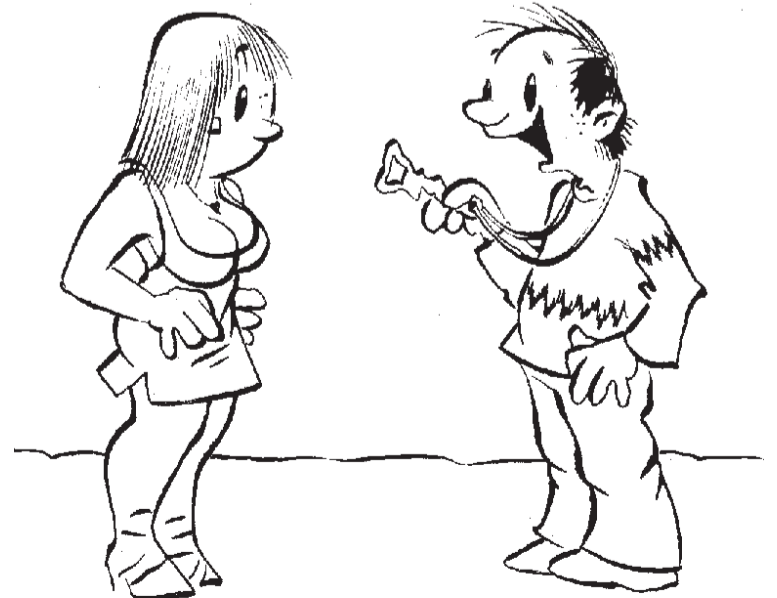


vednosti vařit není zdaleka tak dodržována jako dříve,“ uvedl Valenz.

I v koření je možné rozlišovat obrovské rozdíly v kvalitě a trh se dělí

podle přání zákazníka, jeho finančních možností i podle způsobu prodeje. Spotřebitelé přitom hledají nové příchutě a přibývá těch, kteří kromě užité hodnoty poptávají i maximální kvalitu, řekl Valenz. Zájmu o koření napomohl i cestovní ruch, díky němuž Češi objevili i jiné druhy kuchyní. Koření na hranolky a americké brambory, s nímž Pěkný-Unimex přišel na přelomu století, se ročně prodají desítky tun. Dalším hitem jsou podle Valenze speciality z řecké kuchyně, například tzatziky. Táhne také španělská nebo mexická kuchyně. Velice vyhledávané se prý stalo také koření pěti vůní podle čínské receptury, které je příkladem toho, že na odbyt jdou i dražší výrobky.

Pěkný-Unimex se podle GfK na objemu prodeje na českém trhu koření podílí 37 procenty. Ročně prodá přes 2000 tun koření.



Dovolená se mi letos vydařila, podívejte, jak mám sjetej otvírák!  
(sch)



Na snímku je Ladislav Kolmačka s moderátorem Martinem Zounarem při rozdávání ochutnávkových porcí po tiskové konferenci. Foto E. Linková

## Frigoprima nabídla rybí dobroty s rychlou úpravou

Praha (egi) – Velmi zajímavou akcí v budově firmy Tescoma uspořádala moravská společnost Ladislava Kolmačky Frigoprima. Předvedla svůj nový program, rybí porce s šesti druhy ochucených omáček. Martin Zounar, moderátor a herec, který prezentuje kulinařské zajímavosti v pořadu prima vařečka předvedl, jak lze za osm minut podávat rybí specilitu jako hotové jídlo. Zmrazený výrobek s omáčkou se dá do mikrovlnné trouby a vše je za chvíli hotové. Prozradil, že rybí speciality miluje a na výrobcích Frigoprimy si pochutnával. Podle Ing. Ladislava Kolmačky, ředitele firmy, dosahuje Frigoprima ve výrobě ročně produkce 4300 tun předupravených ryb. Stává se tak v České republice největším zpracovatelem filé a mořských ryb. Import filé si firma zajišťuje sama dovozem z jižní Ameriky a Číny.

„Chceme dnešní, více jak jednoválcovou nabídku sortimentu rybí-

ho filé většinou jen hmotnostně odlišenou, radikálně změnit na nabídku škály chutově variabilního sortimentu. A to s jedním cílem, konečně ušetřit hospodyňkám při přípravě čas v oblasti spotřeby,“ řekl Ladislav Kolmačka. Prozradil, že by chtěl poopravit mínění našich spotřebitelů na rybí maso a přispět k jeho většímu konzumu. Zatím se totiž v České republice nesní víc než 5,5 kilogramů rybiho masa za rok. Necelý kilogram přitom tvoří spotřeba sladkovodních ryb a mořské jedí Češi v porovnání s okolními státy stále velmi zřídka. Přitom rybí maso má mnoho nutričních předností a lékaři je doporučují nejen při dietách ale při celkové ozdravné kúře. Je to dáno vysokým podílem vitamínů A,B,D bílkovin a fosforu, vápníku a jódu. Většina ryb je navíc velmi lehce stravitelná a pokud se k tomu přidá i rychlá příprava pokrmu, nic nebrání představě zvýšit spotřebu třeba i na dvojnásobek.

## Odhad sklizně ovoce z intenzivních ovocných sadů k 1. 9. 2004

oblast ovoce		Střední Čechy	Jižní a Západní Čechy	Severní Čechy	Východní Čechy	ČR celkem
Jabloně	ha	2 252	842	2 091	1 429	9 100
	t/ha	15,99	15,32	13,79	20,76	17,09
	t	36 009	12 899	28 835	29 666	155 537
Hrušně	ha	33	13	160	38	296
	t/ha	5,05	14,21	7,23	10,71	7,26
	t	167	185	1 157	407	2 148



Odrůdy jablek	odhad k 1.9. 2004		
	výměra (ha)	sklizeň (t)	výnos (t/ha)
Letní odrůdy	141	1 493	10,59
James Grieve	264	3 374	12,78
Ost. podzimní odrůdy	159	2 156	13,56
Podzimní odrůdy celkem	423	5 530	13,07
Spartan, Mac Intosh	942	12 368	13,13
Šampion	528	9 214	17,45
Rubín	695	9 070	13,05
Gala	112	1 622	14,48
Golden Delicious	2 024	36 108	17,84
Red Delicious skup.	259	3 805	14,69
Jonagold a mutace	406	8 144	20,06
Jonathan	53	727	13,72
Melrose	163	3 117	19,12
Gloster	361	7 563	20,95
Idared	1 980	43 699	22,07
Melodie	111	1 806	16,27
Ostatní zimní odrůdy	902	11 271	12,50
Zimní odrůdy celkem	8 536	148 514	17,40
Jablka celkem	9 100	155 537	17,09

Odrůdy hrušek	odhad k 1.9. 2004		
	výměra (ha)	sklizeň (t)	výnos (t/ha)
Clappova	36	374	10,39
Boscova lahvice	51	361	7,08
Konference	50	327	6,54
Lucasova	52	476	9,16
Bohemica	11	55	4,96
Pařížanka	9	54	5,96
Wiliamsova časlavka	10	40	4,01
Ostatní odrůdy	77	461	5,99
Hrušky celkem	296	2 148	7,26

## Odhad sklizně jablek – září 2004

Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Ovocnářskou unií a ÚKZÚZ vydalo poslední odhad letošní sklizně jablek. Podle tohoto odhadu by se mělo sklídit 155,5 tisíc tun jablek a to je o 2% méně než je průměr posledních pěti let a o 2% více než byla sklizeň jab-

lek v loňském roce. Předpoklad sklizně jablek pro letošní rok je tak v průměru. Původní odhady sklizně v červnu a koncem července se příliš neliší od tohoto posledního odhadu. Bohužel nepříznivé počasí ovlivnilo kvalitu jablek. Výraznější jsou letos výsadby

poškozeny krupobitím ve většině pěstitelských oblastech. Rovněž se v některých oblastech začíná projevovat vláhvový deficit. Naopak jarní vlhké počasí dávalo dobrý předpoklad pro rozvoj houbových chorob, jejichž zvládnutí byla problematické a za cenu zvýše-

ných nákladů. Výrazně jsou houbovými chorobami (zejména strupovitostí) poškozeny aleje, neintenzivní sady a zahrádky, kde je většina úrody prakticky nepoživatelná. I z těchto důvodů lze očekávat vyšší podíl jablek, která budou muset skončit ve zpracovná-

a to jak poškozené od krupobití od pěstitelů, tak od drobných zahrádkářů. Přesto předpokládáme dostatečné množství českých jablek pro zabezpečení plynulého zásobování tuzemského trhu do jarních měsíců.

Ing. Martin Ludvík,

Odrůdy jablek	2001	2002	2003	pětiletý průměr 1999-2003	odhad k 15. 6. 2004	odhad k 1. 9. 2004
Letní odrůdy	1 112	1 366	1 166	1 869	1 376	1 493
Podzimní odrůdy celkem	6 542	5 875	7 096	7 610	5 201	5 530
Spartan, Mac Intosh	15 655	16 089	12 291	17 594	12 462	12 368
Šampion	8 928	10 941	9 889	8 958	8 726	9 214
Rubín a mutace	8 211	8 221	6 869	7 451	10 052	9 070
Gala	*	*	1 229	246	1 673	1 622
Skup. Coxova	2 016	3 541	1 053	2 377	*	*
skup. Golden Delicious	30 274	39 728	29 636	34 757	35 835	36 108
skup. Red Delicious	6 190	4 906	4 041	6 173	3 965	3 805
Jonagold a mutace	3 442	5 355	8 324	4 662	8 266	8 144
Jonathan	1 719	2 000	971	2 560	741	727
Melrose	2 339	2 958	2 658	2 761	2 924	3 117
Gloster	7 235	5 238	6 673	6 193	6 746	7 563
Idared	40 235	49 252	46 233	45 723	41 518	43 699
Zvonkové	1 266	690	*		*	*
Melodie	*	*	1 760		1 706	1 806
Ostatní zimní odrůdy	5 848	7 227	12 590	8 738	12 061	11 271





## Cukrovary TTD zahájily v Dobrovici řepnou kampaň

PRAHA/DOBROVICE (Mladoboleslavsko) (egi) – Největší cukrovarnická skupina v zemi, Cukrovary TTD, zahájily 21. září řepnou kampaň ve svém cukrovaru v Dobrovici na Mladoboleslavsku. Cukrovar České Meziříčí na Rychnovsku, který také společnosti patří, zahájil kampaň až 1. října. Společnost očekává, že v obou cukrovaroch zpracuje letos celkem 185.000 až 190.000 tun cukru, tedy podobně jako loni. Uvedl to generální ředitel společnosti Oldřich Reinbergr.

Společnost předpokládá, že letos zpracuje asi 1,2 až 1,3 milionu tun cukrové řepy. „Zatím řepa vypadá dobře, její cukrnatost je kolem 19 procent,“ řekl Reinbergr. Kampaň v obou cukrovaroch vyvrcholí mezi 15. až 20. prosincem.

Při loňské řepné kampani společnost vyrobila 190.000 tun cukru, z toho 100.000 v Dobrovici, 53.000 v Českém Meziříčí a asi 37.000 tun v Mělníku. V mělnickém cukrovaru loni ukončila výrobu cukru a zanechala tam jen balírnu cukru a skladové hos-

podářství. Ve zbývajících dvou cukrovaroch ovšem výrazně investovala do modernizace a zvýšení kapacity. V cukrovaru České Meziříčí společnost zvýšila zpracovatelskou denní kapacitu ze 4500 na 5500 tun a v Dobrovici z 8500 na 10.500 tun řepy.

V cukrovaru České Meziříčí zahájili kampaň až 1. října, protože cukrovar vážně poškodil na konci srpna požár. Podle Reinbergra to ale nezpůsobilo zásadní problémy ve splnění letošních plánů ani mimořádné nároky na výkon dobrovického cukrovaru. Zhruba jen dva až tři dny musel dobrovický cukrovar zpracovávat navíc i část řepy od pěstitelů, kteří jinak vozi řepu do Českého Meziříčí.

Akciová společnost Cukrovary TTD vznikla letos fúzí několika cukrovarnických společností, která trvala dva roky. Rozhodujícími vlastníky společností jsou francouzská společnost Société Anonyme Sucrière do Berneuil sur Aisne a německý Nordzucker AG.

## Švihovský mlýn byl prodán

PLZEŇ (zub) – Bývalý mlýn ve Švihově u Klatov koupil za dva miliony korun plzeňský podnikatel, který ho hodlá přestavět na penzion. Obě nemovitosti dražila jako majetek zkrachovalých firem plzeňská aukční síň Naxos.

Atraktivní budovu bývalého mlýna naproti švihovskému hradu s téměř půlhektarovým pozemkem koupil mladý plzeňský podnikatel, vydavatel knih. „Je to velmi krásné místo, chci tam zřídit penzion pro jeden autobus a restauraci,“ řekl kupec. Ten o nemovitost soupeřil s dalším zájemcem, ale s nabídnutou cenou dvou milionu korun, dvojnásobkem minimální vyhlásovací ceny, nakonec zvítězil. Podle něj se náklady na přestavbu vyšplhají k deseti milionům korun. Podnikatel začne s rekonstrukcí okamžitě, na část má vlastní peníze a na zbytek si půjčí. Přesto uvedl, že kompletní rekon-

strukci hlavní budovy předpokládá až v roce 2010.

„Jsme rádi, že se mlýn prodal, neboť budova je v povodňovém pásmu,“ uvedla zástupkyně konkurzního správce Milada Božková. Největší podíl z výtěžku dražby dostane státní firma Konpo, která je zástavním věřitelem. Kupce se podle ní musí ještě zavázat k věčnému břemenu souhlasu s provozem sousední vodní elektrárny.

Podle Bezstarosti byla vyhlásovací cena mlýna velmi nízká proto, že objekt byl – mimo hlavního traktu se čtyřmi byty – zasažen povodněmi, navíc budova od roku 1996, kdy přestala sloužit jako sklad krmiv, chátrala.

Podívej, ty černý šaty mi ještě jsou, takže můžeš začít jíst. (sch)



## Prostějovský chléb z prodejen pečiva nezmizí

PROSTĚJOV (li) – Prostějovský chléb z prodejen pečiva nezmizí. Na základě negativní reakce zákazníků o tom rozhodlo vedení společnosti PENAM, která vlastní prostějovskou pekárnou. „Ozvaly se desítky lidí, že jsou na prostějovský chléb zvyklí a že o něj nechtějí přijít,“ řekl generální ředitel společnosti PENAM Rostislav Horčíčka. Firma chtěla prostějovskou pekárnou specializovat na výrobu jemného pečiva a postupně jim zřadit celou střední Moravu. Prostějovský chléb měl nahradit takzvaný živnostenský chléb ze Zlína a průmyslový chléb z Olomouce. „Nabízíme zhruba deset druhů chleba, ale prostějovský je nejprodávanější,“ sdělila vedoucí podnikové prodejny PENAM v Prostějově Hana Pohůnková. Horčíčka sdělil, že se firma pokusí upéct prostějovský chléb v jiné pekárně. Výsledek lze podle něj jen stěží odhadnout, neboť chuťové vlastnosti chleba ovlivňují nejen receptura a použité suroviny, ale i strojní zařízení na jeho výrobu.

## Svaz: Mlékárny vstoupily do EU bez větších potíží, kolaps nenastal

PŘIBYSLAV (Havlíčkovobrodsko) (zub) – Českým mlékárnám se po vstupu do Evropské unie zatím daří. „Kolaps, který někteří předpokládali, se neděje. Na trhu mléka je relativně klid,“ řekl novinářům předseda Českomoravského svazu mlékárenského Michal Němec. Podle něj odpadly bariéry, které mlékárny poškozovaly při vývozu na evropský trh. Příznivější než loni je také světový trh a roste i tuzemská spotřeba.

Od května se do unie začala vyvážet třeba česká smetana. Za první dva měsíce po vstupu to bylo více než 4000 tun.

„Trh Evropské unie je veliký, skýtá velké možnosti i nebezpečí,“ uvedl Němec na setkání osmi zpracovatelů v Přibyslavi na Havlíčkovobrodsku. Nepotvrdila se tak obava, že domácí trh po vstupu zaplaví výrobky z nových mlékáren v příhraničí. Čeští zpracovatelé však stále častěji narážejí na to, že jim tyto podniky odebírají část surovin. Například jihočestí zemědělci denně vyvážejí 70.000 litrů mléka do Německa, protože se nedohodli na ceně s tuzemskou Madetou.

Západoevropští výrobci se podle Němce slučují do silných nadnárodních společností. „To na nás dříve nebo později dopadne,“ míní. Loni v Česku fungovalo přes 70 mlékáren, v provozu jich zůstalo kolem 65. „Myslím, že úbytek bude ještě větší,“ dodal. Před vstupem do unie musely podniky výrazně investovat, aby vyhovely hygienickým a veterinárním požadavkům; to odčerpávalo jejich zisky. „Že to mlékárny ustály, to neznámá nějaký rozmach, ale že mohou pokračovat dál,“ zdůraznil Němec.

Mlékárny v Česku do srpna vykoupily o necelá dvě procenta mléka méně než loni. Nyní se ale podle Němce dodávky zvyšují. Výrazně stoupla především výroba smetan, proti loňsku o pětinu. Vyvážejí se hlavně do Německa, Belgie nebo Itálie. Výroba jogurtů se zvedla asi o pět procent. Po vstupu do unie klesl jejich dovoz zejména z Německa. Mírně roste i produkce tvarohů a při-

rodních sýrů. Naopak méně se vyrábí maslo, které zůstávalo ve skladech, protože tuk se zpracuje do smetan.

Téměř za všechny výrobky letos podle Němce mlékárny tržijí více. Zvyšuje se ale i farmářská cena mléka. Proti loňskému prosinci stoupla o 20 haléřů a farmáři nyní dostávají za litr kolem osmi korun. Podle ředitelky havlíčkovobrodské agrární komory Marie Brodinové

ale tato cena pokryje jen výrobní náklady. Do konce letošního roku by se podle ní měla zvednout až na 8,50 Kč.

Přibina Přibyslav zatím vyvážejí především na Slovensko. „V současné době máme nastartováno několik projektů s různými zeměmi EU,“ řekl generální ředitel Miroslav Hošek.

Podnik s ročním obrátem kolem 1,2 miliardy korun letos očekává další růst tržeb, protože více prodává. „Zvedat ceny jsme si od začátku roku prakticky nemohli dovolit,“ konstatoval.

Ziskovost podle něj závisí na vývoji ceny mléka. „Určitě budeme v černých číslech, ale nevím, jestli bude zisk větší než loni,“ uzavřel.



## Madeta zřejmě uzavře mlékárny v Českých Budějovicích a Strakoncích

PRAHA (li) – Největší zpracovatel mléka v ČR společnost Madeta chce kromě mlékárny ve Strakoncích pravděpodobně uzavřít i provozovnu v Českých Budějovicích. Reaguje tak na rostoucí vývoz mléka do Německa. Jihočestí zemědělci sdružení v mlékařském družstvu Jih ho do mlékárny v bavorském Chámu denně dodají asi 70.000 litrů, vývoz ale mohou ještě zvýšit. „Musíme na nějaký čas uzavřít o uzavření provozu nebo zastabilizování mlékárny ve Strakoncích a pravděpodobně i v Českých Budějovicích,“ řekl generální ředitel společnosti Madeta Milan Teplý. Společnost Madeta vlastní ještě dalších šest závo-

dů – v Plané nad Lužnicí, Pelhřimově, Řípce, Jindřichově Hradci, Prachaticích a Českém Krumlově.

Mlékařské družstvo Jih sdružuje 200 prvovýrobců. Do Madety dodává ročně téměř 300 milionů litrů mléka, což je asi 50 procent objemu, který Madeta vykupuje. Nejdříve dvě zemědělská jihočeská družstva exportovala své mléko do Bavorska. Od září se k nim připojilo dalších 12 podniků.

Do Německa zemědělci začali mléko vyvážet, protože nebyli spokojeni s tuzemskou výkupní cenou. Madeta za litr nabízel osm korun, v Bavorsku nabízejí o 60 haléřů více. Podle Made-

ty je však snaha o export mléka odvetou farmářů za to, že ministerstvo zemědělství neodprodalo část podniku zemědělcům, jak původně slíbilo, ale dalšímu zpracovateli. „Já si myslím, že tady cena nehraje žádnou roli. Jde o nějakou senátní kampaň a o akcie,“ řekl Teplý.

Představitelé družstva Jih tento důvod odmítají a odvolávají se čistě na ekonomické důvody.

Zvažují, že začnou v příštích pěti letech vyvážet třetinu své produkce.

Ve strakonické mlékárně pracuje přes 160 lidí. O dalším osudu provozovny vedení Madety ještě bude jednat s dodavateli.

## Školáci dostávají od září dotované mléko častěji, přispívá i EU

PRAHA (zub) – Žáci všech tříd základních škol si od letošního roku mohou kupovat státem dotované mléko a další mléčné výrobky každý den, zatímco dříve to bylo pouze dvakrát v týdnu. Umožnil to i příspěvek Evropské unie. Odborníci si od zvýšení podpory a pestřejší nabídky slibují růst zájmu. „Loni využívalo program Školní mléko v průměru 3100 škol,“ uvedl Milan Srb, zástupce projektu ze společnosti Lactea.

Zvýšený státní příspěvek činí dle druhu výrobku od 0,9 do 2,7 koruny na kus. Peníze z EU, které přicházejí od letošního roku, tvoří 0,87 koruny do 1,79 koruny na výrobek. Například jedno balení čtvrtlitrového mléka tím přijde žáky na 3,50 Kč, zatímco v obchodech se běžně prodává za osm korun.

Loni činil objem mléčných dotací z rozpočtu ministerstva zemědělství 63,3 milionu korun a přibližně stejné



číslo se předpokládá i letos, řekla Zdeňka Veselá z ministerstva zemědělství. Pro příští rok se odhaduje zvýšení státních dotací nad 110 milionů korun. Největším dodavatelem školního mléka je nezisková společnost Lactea, která loni do 2600 škol rozvezla 14 mi-

lionů krabiček mléka a 3,5 milionu jogurtů a smetanových krémů. Distribuuje výrobky firem Madeta, Bohušovická mlékárna a Olma. Výrobci na projektu nevydělávají, pokryjí zhruba náklady a dodaný objem školám tvoří desetiny jednoho procenta jejich produkce. Vnímají to spíše jako marketingovou záležitost a vklad do budoucna.

Lactea nyní dováží do škol zapojených do projektu čtyřikrát týdně mléko a jednou týdně jogurt. Školní mléko funguje v ČR od roku 1996, zapojením škol a žáků patří tuzemský program mezi nejúspěšnější v zemích EU. Pít mléka v mladém věku je podle expertů důležité, protože mléko obsahuje mj. vápník, který potřebují kosti. A počet zlomenin kvůli řídnutí kostí u dětí roste.

Celkem je v republice podle údajů z konce srpna přes 4800 základních škol. První přesné údaje o zájmu budou k dispozici počátkem příštího roku.



# Kroměřížské mlékařské dny

Ve dnech 22. – 23. září 2004 proběhla v Kroměříži odborná konference se zahraniční účastí nazvaná „Kroměřížské mlékařské dny“. Akcí uspořádal mlékařský závod Kromilk s.r.o. Kroměříž ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékařským a Střední průmyslovou školou mlékařskou v Kroměříži.



Předsednický stůl při zahájení konference KMD 2004, zprava Ing. Jan Tykvart - ředitel Kromilk s.r.o. Kroměříž a organizační garant konference, Ing. Jiří Kopáček, CSc. - ČMS mlékařský a odborný garant konference, Ing. Michal Němec - předseda a výkonný ředitel ČMS mlékařský, Ing. Jiří Matoušek - MZe ČR, Ing. Jiří Jachan - místostarosta města Kroměříž, Ing. Milan Zeman - ředitel VOŠ potravinářské a SPS mlékařské v Kroměříži.



Místostarosta města Kroměříž Ing. Jiří Jachan, jinak také absolvent Střední průmyslové školy mlékařské v Kroměříži, při slavnostním projevu.



Michal Němec, předseda a výkonný ředitel Českomoravského svazu mlékařského, při zahajovacím projevu.

Odborné události se zúčastnilo přes 130 odborníků nejenom z České republiky, ale přednášející přijeli také z Německa, Dánska, Švédska a zastoupeni byly rovněž společnosti z Nizozemí, USA a Slovenska.

Konference byla určena především pro střední management podniků zabývajících se mlékařskou výrobou a to pro sféry výroby, kontroly a řízení jakosti a oblast hygieny a sanitace. Odborný program zahrnoval 20 referátů, které se zabývaly nejprve hodnocením situace na mléčném trhu v ČR a v EU, ale pak především problematikou laboratorní kontroly a techniky, hygieny a sanitace v mlékařství při respektování zásad „správné výrobní a hygienické praxe“, tvorby auditů systémů HACCP a ISO a rovněž byly podrobně diskutovány aktuální možnosti nabídky přídatných látek a komponentů jako jsou např. mlékařské bakteriální kultury, syřidla, stabilizující systémy, ovocné komponenty a arómata či náhražky mléčného tuku z rostlinných zdrojů. Při tom všem bylo referováno i o nových technologických možnostech a z nich vycházejících současných inovačních trendech.

Na konferenci byla několikrát zdůrazněna nutnost respektování zásad potravinového kodexu Codex alimentarius s cílem zabezpečení ochrany spotřebitele a zamezení často i lobbytických zájmů některých výrobců tyto zásady obcházet. V příspěvcích a bohatých diskuzích byla často akcentována bezpečnost potravin, zdraví spotřebitele, ale také splnění ekologických požadavků a jejich udržitelnost.

V hodnocení hospodářské situace mlékařství byla na jedné straně pozitivně hodnocena současná stabilní tržní situace a také v podstatě bezproblémový přechod českých výrobců po připojení ČR do EU na komunitární trh, na druhé straně však bylo poukázáno na problémy, které řadě zpracovatelů vznikají při odlivu určité části mléčné suroviny a smetan k jejich zpracování do zahraničí. V informacích o vývoji ceny syrového mléka bylo dokumentováno, že zatímco se v EU cena mléka v návaznosti na opatření zahájené reformy společné zemědělské politiky snižuje, čeští prvovýrobci zvyšují tlak na zpracovatele s cílem zvyšování nákupní ceny. To však nemusí jenom znamenat problémy v realizaci odbytu mlékařských výrobků v našem maloobchodě, ale současně tak můžeme ztratit naši určitou konkurenční cenovou výhodu oproti zahraničí a tím i problémy s realizací prodeje nejenom na evropských trzích, ale také při exportu do třetích zemí.

Velmi příjemné na celé této akci byly i společenské večerní programy. V této souvislosti je nutné vyzdvihnout výstavu sýrových etiket ze všech světadílů, kterou pro účastníky konference připravil v prostorách Salla Terrena Arcibiskupského zámku pan Ladislav Likler.

Hodnotíme-li konferenci Kroměřížské mlékařské dny jako celek, lze jednoznačně prohlásit, že se podařilo

uskutečnit významnou odbornou akci. Tato konference také ukázala, že české mlékařství má smělé ambice úspěšně obstát na složitém evropském trhu.

Ve spolupráci s mediálním partne-

rem – listem Potravinařský zpravodaj – přinášíme na této straně situační fotografie z průběhu konference.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.  
Českomoravský svaz mlékařský



Přednášející Dr. Christian Baumgartner z Bavorských zkušeben mléka MPB a odborný překlad zajišťující MVDr. Ivan Kadlec z MILCOM servisu a.s. Praha (vlevo).



Pohled do auditoria konference



S vysokým odborným přehledem a smyslem pro humor okamžiku přednáší Ing. Jarmila Štípková z MILCOM servisu a.s. Praha o normalizaci v mlékařském průmyslu.

## OTÁZKA LISTU POTRAVINÁŘSKÝ ZPRAVODAJ:

### Kroměřížské mlékařské dny 2004 jsou za námi. Jak hodnotí tuto akci oba garanti této konference?

#### ING. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc. – ODBORNÝ GARANT KONFERENCE:



Nejprve si myslím, že by tato otázka měla směřovat spíše k účastníkům konference, kteří by se měli především vyjádřit a říci, co nového jim konference přinesla.

Nicméně má odpověď je velmi pozitivní. Myslím si, že se nám akce podařila a že se našemu programovému a organizačnímu výboru podařilo sestavit a účastníkům nabídnout takový program, který zaujal.

Dnes, kdy dochází k určité redukci počtu mlékařů si velmi cením zájmu o účast na konferenci, na kterou přijelo 130 mlékařských odborníků. A zmíněný zájem byl patrný i v jednacím sále.

Účastníci nejenom, že velmi pozorně po celou dobu konference sledovali její průběh, ale a to především, se velmi aktivně zapojovali do diskusí a jednotliví řečníci často museli buď své názory obhajovat nebo prostě doplňovat další informace, které mlékařská veřejnost chtěla znát.

A jaká byla, řekněme tomu, „vyjmenovaná slova“ na této konferenci?

- bezpečnost potravin
- ochrana zdraví spotřebitele
- zabránění falšování výrobků

ale také:

- konkurenceschopnost
- inovace a kreativita
- nové směry jako fitness, wellness, convenience, apod.

České mlékařství, byť s pouhým asi 2% podí-

lem na mlékařském trhu EU, je dnes jeho neopominutelnou součástí a účastníci konference jasně ukázali, že se další soutěže v oboru nebojí a že chtějí a budou konkurovat svým, především západním kolegům.

#### ING. JAN TYKVART – ORGANIZAČNÍ GARANT KONFERENCE:



Pokud mohu vyjádřit názor za sebe i organizační tým pak musím konstatovat, že z hlediska prostředí – jednacího sálu i zázemí konference byli účastníci spokojeni. K jejich kladnému hodnocení průběhu konference přispělo i kvalitní stravování a slavnostní recepce v pro-

storách Arcibiskupského zámku v Kroměříži, který účastníci velmi kladně hodnotili z estetického i chuťového hlediska. Také záštita města Kroměříž jednoznačně přispěla k úspěchu konference.

Dále bych chtěl ještě touto cestou poděkovat účastníkům za velmi ukázněný přístup k časovému programu konference tak, že všechny plánované body programu byly beze zbytku realizovány.

Myslím si, že účastníci odjžděli z Kroměříže s dobrým pocitem odborně i společensky využitého času, který jim bude přínosem v jejich další každodenní práci.

Účastníci konference svoji kladnou odezvou podpořili konání dalšího ročníku konference v plánovaném dvouletém cyklu. Proto myslím, že mohu s radostí říci „Na shledanou na Kroměřížských mlékařských dnech 2006“.



**NOVINKA**






Pramenitá voda CRISTAL WATER a kojenecká voda BABY WELLNESS je vysoce kvalitní voda z hlubinných vrtů Českého ráje, splňující nejpřísnější kritéria kvality. Tato voda obsahuje ideálně vyrovnané množství minerálních látek. Uvedené vlastnosti vodu předurčují ke každodenní přípravě jak kojenecké stravy tak i k trvalému přímému požívání všemi věkovými skupinami obyvatel.





KLIMO s.r.o., Puškinova 135/IV, 339 01 Klatovy, Tel.: +420 376 311 796, Fax: +420 376 314 964, info@klimo.cz, www.klimo.cz



*... s námi začíná den ...*

Lapek, a.s., Žižkova 111, 586 01 Jihlava, tel: 567 574 411, email: [lapek@lapek.cz](mailto:lapek@lapek.cz)



**Oceněný výrobek**


<b>Chléb pš. žitný konzumní kmínový</b>	<b>1200g</b>
<b>Chléb pš. žitný konz. kmín. (1/2) bal.</b>	<b>570g</b>
<b>Chléb pš. žitný konz. kmín. bal.</b>	<b>280g</b>
<b>Chléb pš. žitný konzumní kmínový bal.</b>	<b>800g</b>
<b>Chléb pš. žitný konz. kmín. krájený bal.</b>	<b>500g</b>
<b>Chléb pš. žitný konz. kmín. krájený bal.</b>	<b>350g</b>
<b>Chléb pš. žitný konz. Kmín. (1/2) bal.</b>	<b>570g</b>

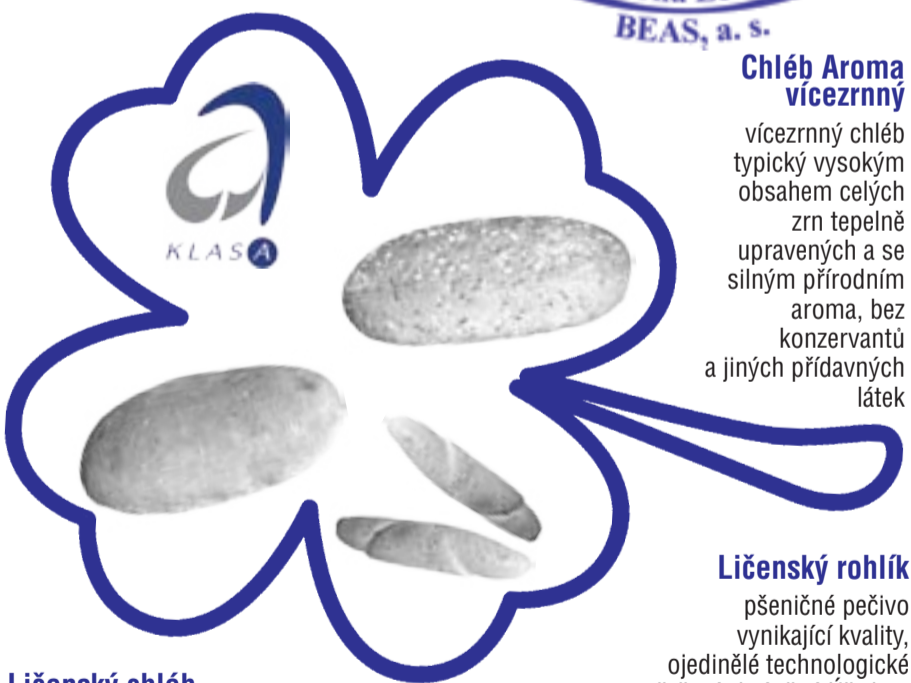
Chléb pšenično žitný konzumní kmínový je vyráběn na lince KVT 1500, řízený logickou jednotkou dle stanoveného technologického postupu. Při třístupňovém vedení klasu je dosaženo optimálního poměru kvasinek a bakterií při zrání kvasu. Takto vyváděný kvas a mísení těsta dle TP dodává chlebu přirozenou vůni a chuť. Námi vyráběný chléb se těší velké oblibě jak v Jihlavském regionu, tak i v okolí (cca 500 odběrních míst). Doufáme, že označení Klasa podpoří ještě vyšší oblibu našeho chleba u zákazníků.

**KONTAKTY:**

**Ing. Pavel Jakubiček** – výkonný ředitel, tel: 606 298 869, email: [lapek@lapek.cz](mailto:lapek@lapek.cz)  
**Rutsch Josef** – výrobní ředitel, tel: 723 301 609, email: [lapek@lapek.cz](mailto:lapek@lapek.cz)  
**BBA Lenka Bakusová Křemenová, DiS.** – marketing a public relation, tel: 737 268 203, email: [bakusova@lapek.cz](mailto:bakusova@lapek.cz)  
**Ondrej Ďurina** - obchodní ředitel, tel: 721 812 033, email: [lapek@lapek.cz](mailto:lapek@lapek.cz)

**Výrobky oceněné KLASou:**






**Ličenský chléb**  
pšeničnožitný chléb vyráběný od roku 1961 tradiční technologií s přírodními kvasy bez použití zlepšujících potravinářských přípravků a bez konzervace

**Chléb Aroma vícezrnny**  
vícezrnny chléb typický vysokým obsahem celých zrn tepelně upravených a se silným přírodním aroma, bez konzervantů a jiných přídavných látek

**Ličenský rohlík**  
pšeničné pečivo vynikající kvality, ojedinělé technologické řešení chráněné Úřadem průmyslového vlastnictví, charakteristické mřížkování na povrchu

**Všechny tyto regionální výrobky obsahují vysoce kvalitní vodu z hlubkového vrtu v oblasti orlického podhůří (parametry kojenecké vody).**



**Chcete-li na Vašich pultech nejjádanější pečárenské výrobky v KH a PU kraji, pak nás kontaktujte:**

**Pekárna Lično, BEAS, a. s.**  
tel. 494 384 635, 494 384 206,  
<http://www.chleb.cz>  
e-mail: [beas@beas.cz](mailto:beas@beas.cz)

## Český olej uzavřel dohodu ve věci závazku SETUZY

Dohodu o vyřešení závazku akciové společnosti SETUZA vůči společnosti Goldfund uzavřel v těchto dnech většinový vlastník SETUZY, držící 49,92 procenta akcií, akciová společnost Český olej s firmou Goldfund. Hlavní akcionář o tomto kroku informoval představenstvo SETUZY.

Podstatou dohody, jejíž podmínkou je převedení pohledávky za SETUZOU z České konsolidační agentury (ČKA) na akciovou společnost Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond (PGR-LF), je zánik závazku SETUZY vůči společnosti Goldfund a jeho převzetí právě společností Český olej, která tímto na sebe přebírá veškeré závazky ve zmiňované

záležitosti místo akciové společnosti SETUZA. Český olej takto postupuje v zájmu SETUZY zamezit v případě převodu pohledávky z ČKA na PGR-LF dvojitým splátkám. Ty by logicky firmě vznikly v souvislosti s dosud neukončenými soudními řízeními v záležitosti Nemethových pohledávek.

Závazek SETUZY ve výši 1,8 miliard korun vznikl po pádu IPB, kdy po převodu úvěrové povinnosti na ČSOB odmítala tato banka jakoukoliv dohodu o pokračování ve finanční spolupráci. S ohledem na další existenci firmy uplatnila SETUZA vůči ČSOB zápočet tzv. Nemethovými pohledávkami, které zakoupila v nižší hodnotě a s možností

dlouhodobého splácení od společnosti Goldfund. ČSOB však zmíněnou transakci neuznala a převedla pohledávku za SETUZOU do správy ČKA. Vzhledem ke zdlouhavému soudnímu řešení celé záležitosti, a především s ohledem na nutnost finanční stabilizace firmy v období před nadcházející sklizní olejin, uzavřela SETUZA v letošním roce s ČKA dohodu o uznání závazku v případě, že bude tento převeden na druhého významného akcionáře společnosti, PGR-LF, který vlastní 38,3 procenta jejích akcií, a jako organizace s gesci státu tak může garantovat stabilitu v republice nejvýznamnější firmy na zpracování olejových komodit.

M. Logrová



## Akcionáři zamítli návrh na změny orgánů Masny Studena

**STUDENÁ (Jindřichohradecko)/PRAHA (li) – Mimořádná valná hromada Masny Studená, která patří mezi největší masokombináty v zemi, v půlhodinovém jednání 20. září zamítla návrhy minoritního akcionáře Aleše Hodiny na změny ve složení orgánů společnosti. V srpnu Hodina neuspěl s návrhem zrušení společnosti s likvidací.**

„Nevím, co pan Hodina chce. Samozřejmě se snažíme udělat z Masny Studená kvalitní firmu, existují rozvojové a další plány, ale masný průmysl nyní prochází totální krizí,“ řekl Andrej Babiš, který přes Agrofert Holding firmu ovládá.

„Zemědělci vyvážejí prasata do Německa, my potom to maso kupujeme v jednotlivých částech zpět. Všeobecně si myslím, že vstup Česka do Evropské unie má největší dopad především na masný průmysl a masokombináty vykazují ztráty,“ dodal Babiš.

Výkonný ředitel Petr Krešňák řekl, že firma realizuje řadu opatření k vyrovnání loňské ztráty 11,4 milionu korun. Mimo jiné se hodlá výrazněji orientovat na zpracování vepřového masa a investicemi do technologií chce od příštího roku zvýšit porážku vepřového o 100 procent.

A. s. Masna Studená vznikla k 1. květnu 1992. Společnost je součástí společnosti Agrofert Holding, která drží 72,19 procenta akcií. Zbytek patří drobným akcionářům; Hodina drží 4,3 procenta akcií. Firma má jediný výrobní závod ve Studené s téměř 500 zaměstnanci.

## Spotřeba cereálních výrobků výrazně roste

PRAHA (zub) – Spotřeba cereálních výrobků v Česku výrazně roste, řekl majitel firmy Emco Zdeněk Jahoda. Růst lze podle něj počítat v desítkách procent, například předloni to bylo o 30 procent. Češi zkonzumují necelý jeden kilogram snídanových cereálií na hlavu ročně, Němci nebo Rakušané dva kilogramy a Britové dokonce šest až osm kilogramů. Podle Jahody lze čekat další růst spotřeby k úrovni sousedních zemí.

Popularitu, která téměř nemá obdoby, si v tuzemsku získaly také různé müsli tyčinky, uvedl dále majitel Emca. Mezi snídanovými cereáliemi vedou čokoládové příchutě, následují ovoce a ořechy. Obecně se tyto výrobky dělí na rodinné, tedy čisté lupinky, například kukuřičné, dětské, které jsou různě ochucené, a müsli, zpravidla směs vloček a dalších přísad. Rostoucí oblibu cereálií v tuzemsku potvrzuje i Nestlé. Prodejcem cereálních výrobků této firmy v Česku a na Slovensku loni vzrostly tržby zhruba o polovinu. Společnost Cereal Partners Czech Republic utržila přes 362 milionů korun, což je meziroční nárůst o téměř 56 procent. Slovenské firmě Cereal Partners Slovák Re-

public vzrostly tržby o téměř 41 procent na 207 milionů slovenských korun (166 milionů Kč).

„Jsme rádi, že trend spotřeby cereálií v České republice a na Slovensku roste a ubírá se směrem, kterým se rozvíjela spotřeba těchto výrobků v západní Evropě,“ uvedl již dříve ředitel společnosti Cereal Partners pro Česko a Slovensko Pavel Šrámek. „Roční nárůst celkového trhu těchto výrobků je 20 procentní a očekáváme, že tento trend bude v roce 2004 pokračovat,“ dodal.

Češi podle Jahody nejsou příliš ochotni připlatit si za vyšší kvalitu cereálního výrobku, ceny také tlačí konkurence na trhu. Emco a Nestlé patří k vedoucím firmám na trhu s cereálními výrobky v tuzemsku.

Emco je podle Jahody největším zpracovatelem ovesných vloček v ČR. Ročně vyrobí přes 2000 tun ovesných výrobků. Tržby společnosti loni činily 825 milionů korun, což je meziroční nárůst o 50 milionů korun. Emco část výrobků ze své nabídky dováží, zbytek vyrábí v provozovnách v Bohumině, Brně a Dobrušce. Vlastní výrobky, jako müsli či ovesné kaše, loni byly exportovány do 12 zemí.

### XII. Mezinárodní konference

#### Konzervářsko - potravinářské dny 2004

##### Tématické zaměření:

- ▶ Povinnosti výrobců po vstupu ČR a SR do EU
- ▶ Úpravy a zpracování zeleniny a metody jejich konzervace a chlazení
- ▶ Hotové pokrmy a jejich výroba a skladování
- ▶ Novinky a nové trendy v oboru prezentovaných pracovníky vysokých škol a výzkumných ústavů
- ▶ Povinnosti při kontrole vyráběných potravin

#### Konzervářsko - potravinářské dny 2004

Brno, Hotel Holiday Inn, 22. - 23. 11. 2004

VŠCHT Praha

LIKO Bratislava a.s.

SYMMA spol. s r.o. Brno

ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR

Mediální partneři



Informace:

SYMMA spol. s r.o. Brno

tel./fax: +420 541 213 800, E-mail: symma@mbox.vol.cz, www.symma.cz

## Symposium a výstava NEALKO 2004

Tradiční setkání výrobců nealkoholických nápojů a jejich partnerů přináší účastníkům symposia poznatky a aktuální informace z oblasti legislativy, techniky, technologie a obchodu.

V tématických okruzích bude těžiště pozornosti věnováno zejména otázkám výroby, kvality a obchodu s nealkoholickými nápoji v podmínkách členství České republiky v Evropské unii.

## NEALKO 2004

Brno, Hotel Holiday Inn, 19. - 20. 10. 2004

Pořadatel:

Svaz výrobců nealkoholických nápojů

JUDr. Zdeněk Huml, tel./fax 267 311 828, E-mail: nealkosvaz@volny.cz

Organizace:

SYMMA spol. s r.o.

Zdena Martinková, tel./fax 549 123 256, E-mail: symma@mbox.vol.cz, www.symma.cz

Mediální partneři





Pivovar Zubr je spolu s pivovary Holba a Litovel součástí 4. největší pivovarské skupiny v České republice. Ročně vystaví kolem 300 tisíc hektolitřů piva. Většina produkce jde na domácí trh, kde má přerovské pivo svou stabilní pozici, ale oblíbené je také na Slovensku, v Polsku, Švédsku a zemích EU.

Pivo značky Zubr je produktem přerovského pivovaru s více než 130 letou tradicí a je typickým představitelem českého piva, vyráběného podle tradičních receptur za dodržení klasických výrobních postupů. Je to především jeho vyvážená chuť ve spojení s kvalitou, která Zubra stává na pozici vítězů v prestižních degustačních soutěžích doma i v zahraničí. V posledních letech získalo pivo Zubr celkem 18 ocenění, mezi kterými je například dvojnásobný úspěch v soutěži České pivo, kde se oblíbený ležák Zubr Premium a světlé výčepní Zubr Classic staly favority soutěže s titulem České pivo roku 2003. K medailistům patřil Zubr také letos v soutěži Zlatý pohár PIVEX – Pivo roku 2004, kde ocenění získal přerovský ležák Zubr Premium. Přerovský Zubr patří každoročně k medailistům také na celosvětově známém festivalu piva ve Stockholmu, odkud si loni odvezl stříbrnou medaili.

Úspěšná je také komunikace značky, kterou



## ZUBR – Síla chuti, která vítězí

si spotřebitelé spojují se silou chuti a jejím vítězstvím. Pivovar oslovuje příznivce značky nejen klasickými nástroji komunikace jako jsou billboardové a rozhlasové kampaně, ale především speciálními projekty v místech prodeje, tedy restauračních zařízeních, hospodách a taky přímo v obchodech.

**Super léto se Zubrem** prožili jeho příznivci při nákupu svého oblíbeného piva v lahvích. Zpestřením byly nejen ochutnávky, ale také akce **Boj s žízni a zvol si odměnu**, která představovala dárek za každý nákup. Během letní sezóny



ny se uskutečnilo na 500 jednodenních ochutnávek v prodejnách na celé Moravě.

Speciální promotion akce v hospodách jsou v tomto roce spojené s legendou **O síle a chuti**, která vypráví o tajemství Zlatého grálu, společenství Zubra a vítězství nad žízni. Pro velký úspěch na hospodách i letos pokračuje „Laser tour“, oblíbená laserová střelnice, která je během letních měsíců přechodně doplněna o prvky lehké erotiky.

„Uprostřed léta v době největšího suchopáru, jak praví legenda, zpestřily večerní posezení štangastů u jejich oblíbeného točeného speciální týmy vedené sličnou velitelkou. Toto letní zpestření plnilo hospody zcela spolehlivě“, hodnotí letní projekt vedoucí marketingu Ing. Petr Hermély.



Tradiční silácká vystoupení Železného Zekona a Ládi Hanzla se také nesou v duchu vyprávění legendy a setkávají se ve všech restauracích a hospodách s velkým ohlaselem.

Letní komunikaci značky podpořily také projekty **ZUBR té v létě dostane a ZUBR diving cup 2004**, které přilákaly na koupaliště stovky příznivců vodních her a piva Zubr.

Soutěžilo se v netradičních vodních disciplínách a také v potápění. K účasti lákala nejen chuť vítězství, ale také praktické letní ceny.

Sportovní potápěči letos v říjnu změřili síly na **Zubr Open World Cup 2004** v Chorvatsku na ostrově Pag, kde loni proběhla jeho premiéra. Pivovar Zubr již druhý rok podporuje akci sportovních potápěčů, při které je jednou z disciplín lovení Zubrů z mořského dna.

Již tradiční akcí je podzimní **ZUBRFEST**. Letos se na něm setkali obchodní partneři a přátelé firmy se zaměstnanci pivovaru. Letos proběhl na hradě Helfštýně, nedaleko sídla pivovaru. V pořadí již **4. Zubrfestu** se zúčastnilo téměř 600 návštěvníků, kteří se skvěle bavili při vystoupení rytířů i rozličných kejklířů. Přesnou



Zubr je také častým partnerem sportovců. Letos se například stal jedním z oficiálních piv v Beer Aréně na hokejovém MS 2004 v Ostravě.

mušku si mohli pánové i dámy prověřit při střelbě z luků a všem byl k dispozici potulný malíř, který hosty obdaroval jejich portréty. Středověkou atmosféru umocňovala také originální hudební produkce.

**ZUBR** letos představí nový koncept vlastních restaurací sítě **Aréna**. První značkovou restauraci otevře v Přerově, domovském městě pivovaru. Konzumenti Zubra se mohou těšit na originálně řešené interiéry v souladu s komunikací značky Zubr – Síla chuti. Půjde o výjimečné, počtem omezené restaurace s ojedinělou gastronomií.

Významným oceněním pro pivovar a všechny kolem něj je rovněž získání titulu **Firma kraje**, se kterým se Zubr stal firmou olomouckého kraje pro rok 2004. Cílem této soutěže, do které se letos zapojilo 270 společností, je vyzdvihnout význam zodpovědnosti firem ke komunitě regionu a jeho rozvoji. V každém kraji byly vyhodnoceny firmy, které nejvíce pomáhají svému regionu, ať v jeho propagaci, podporou rozvoje či speciálními dobročinnými projekty.

[www.zubr.cz](http://www.zubr.cz)



## Cukrovary TTD a.s.

### NÁZEV A CHARAKTERISTIKA OCENĚNÝCH VÝROBKŮ:

- Cukr bílý krystal 1kg** – je sněhobílá volně sypaná směs hrubších lesklých krystalů zabalená v papírovém sáčku o hmotnosti 1kg. Krystal je vhodný k zavařování, ale i k pečení a slazení v domácnosti.
- Cukr bílý krupice 1kg** – je sněhobílá volně sypaná směs jemných krystalů zabalená v papírovém sáčku o hmotnosti 1kg. Krupice je vzhledem k malým krystalům a rychlé rozpustnosti vhodná k pečení, ale i k ostatnímu použití v domácnosti.
- Cukr bílý moučka 1kg** – je sněhobílá volně sypaná směs rozdrčených krystalů zabalená v papírovém sáčku o hmotnosti 1kg. Moučka je vhodná do domácnosti k pečení, přídavek proti hrudkujícím látkám zajistí nejvyšší kvalitu a sypkost mletého cukru.
- Cukr kostky 1kg** – je sněhobílá směs lesklých krystalů lisovaná do kostek a zabalená v papírové krabičce o hmotnosti 1kg. Kostky jsou vhodné ke slazení kávy a čaje, rychle se rozpouští a jsou optimální pro dávkování oslazení.

Oceněné druhy cukru jsou vyrobeny výhradně z cukrové řepy pěstované na území České republiky.

Obchodní kontakty: Cukrovary TTD a.s., Palackého náměstí 1, 294 41 Dobruška  
Obchodní oddělení: Tel.: 326 386 224, fax: 326 398 110, e-mail: [obchodni.oddeleni@ttdcukrovary.cz](mailto:obchodni.oddeleni@ttdcukrovary.cz)





## Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s., výrobce piva REBEL objektivně potvrdil kvalitu



Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s. výrobce piva REBEL po více než roční implementaci obdržel počátkem září tohoto roku jako první z malých a středních pivovarů v ČR certifikáty ISO 9001 a ISO 14001, a to od akreditovaného certifikačního orgánu Eurocert, a.s.

ISO 14 001 představuje splnění vy-

sokých nároku technologie výroby, která je v rámci technologického pokroku maximálně šetrná k životnímu prostředí - tzv. environmentální systém řízení.

ISO 9001 - tzv. systém managementu jakosti je velmi cenným a objektivním argumentem, že výrobní procesy a kvalita našeho produktu je vynikající.

Velký význam pro nás mají tyto certifikáty při jednáních s exportéry, ale za nejdůležitější považujeme skutečnost, že můžeme zákazníkovi předložit objektivní důkazy o kvalitě našeho piva REBEL. Ten si po ochutnání sám vytvoří na náš produkt vlastní názor. Právě díky kvalitě našeho piva ověřené nezávislými degustačními komise-

mi se prosazujeme tradičně v USA, ale též v Německu, Anglii či Slovensku. Zájem o naše pivo jsme zaznamenali v Dánsku či Švédsku, kam odjely v srpnu tohoto roku první kamiony.

Obdržení a obhájení certifikátů ISO je podmíněno velmi náročnými kontrolami externích odborníků. Není to jednorázová činnost, je to trvalý zá-

vazek modernizovat výrobu a veškeré procesy dále zlepšovat. Lze říci, že obdržení těchto certifikátů může být považováno za objektivní známku konkurenceschopnosti a vysoké kvality našich produktů.

Jiří Hušek,  
ředitel Měšťanského pivovaru  
Havlíčkův Brod, a. s.

## Starobrnno v pololetí zvýšilo odbyt o sedm procent

**BRNO (zub) - Pivovar Starobrnno zvýšil v pololetí celkový odbyt piva o téměř sedm procent na 421.000 hektolitřů. O polovinu na 33.000 hektolitřů vzrostl i export značky Starobrnno, která spolu se znojenským Hostanem obhájila dominantní pozici na jižní Moravě. „Podíl na domácím trhu dosáhl ve sledovaném období pěti procent,“ řekl člen představenstva Jiří Imrýšek.**

Celkový výstav pěnívého moku činil ve skupině Starobrnno a Hostan 392.000 hektolitřů a udržel se tak na stejné meziroční úrovni. Nejvyšší zájem byl tradičně o výčepní piva, ale

mírně posílily i ležáky na 95.000 hektolitřů. Podle druhu obalu se pivo ze Starobrnna prodávalo nejčastěji v sudech, ale téměř o polovinu na 1000 hektolitřů se zvedl prodej piva v plechovkách. Svě místo v odbytů mělo i 8000 hektolitřů tmavých a polotmavých piv.

Imrýšek dodal, že od 1. září byl prodej nově importovaných značek Zlatý bažant a Amstel rozšířen i o pivo Heineken. To se prodává už ve 170 zemích světa a na českém trhu se objevilo v lahvicích i plechovkách o obsahu 0,33 litru a v třicetilitrových KEG sudech.

Starobrnno je od loňského roku součástí skupiny Heineken Group a patří

k pěti největším tuzemským pivovarům. Z loňského zisku 109,8 milionu Kč schválila firma k výplatě dividend více než 45,5 milionu korun, což znamená 30 korun na akcii. Pivovar prodal loni 816.000 hektolitřů piva z vlastní výroby, za něž utržil 1,053 miliardy korun, což bylo meziročně o devět procent více.

Podle dřívějších informací se pololetní zisk pivovaru Heineken snížil kvůli slabému dolaru a pomalému růstu poptávky. Čistý zisk bez zahrnutí mimořádných položek a odpisů nehmotného majetku klesl o 4,5 procenta na 319 milionů eur, tržby se však zvýšily o 11 procent na 4,83 miliardy eur.

## Vzorní řidiči dostanou při kontrolách nealkoholické pivo

**OSTRAVA (zub) - Ostravské policejní hlídky provázely od 21. září až do 8. října při dopravních kontrolách hostesky, které rozdávaly vzorným řidičům nealkoholické pivo. Uvedla to pořadatelka akce Renáta Červená z Rádia Čas. „Pokud silniční kontrola u řidiče nezjistí žádný přestupek, odmění ho dárkovým balíčkem s nealkoholickým pivem,“ uvedla.**

Cílem akce, na níž se podílejí firmy z regionu, je prevence pití alkoholu před jízdou.

Během prvních osmi měsíců letošního roku v Česku zavinili řidiči pod vlivem alkoholu 5497 nehod, což představuje 4,5 procenta z celkového počtu kolizí. Usmrceno při nich bylo 43 lidí.

## Pivovar Černá Hora vsadil na turistiku, cestovní ruch a zábavu

**BRNO (zub) - Stále vyšší orientaci na turistiku, cestovní ruch a zábavu prosazuje ve své obchodní politice Pivovar Černá Hora na Blanensku. Firma tak po stamilionových investicích provozuje devět sportovních a zábavních center v zemi a s 28 bowlingovými drahami je jedním z jejich největších vlastníků v ČR. Tato zařízení realizují čtyři procenta odbytů, což je asi 5,5 milionu Kč, řekl obchodní ředitel pivovaru Ivo Štorek.**

Pivovar chystá v nejbližší době v regionu projekt Venkovského centra sportu a zábavy. Počítá se v něm i s výstavbou hotelu na místě staré sladovny, který by měl doplnit chybějící ubytovací kapacity v obci. Letos v červenci společnost otevřela i zábavní areál Relaxcentrum v Bělé pod Pradědem na Jesenícku.

Černohorský pivovar se svou produkcí řadí na dvacáté místo v republice. Na konci srpna vyrobil bezmála 103.400 hektolitřů piva, což bylo meziročně o pět procent méně. Výstav limonád se naopak zvedl o 15 procent

na 23.800 hektolitřů. V poslední době investovala firma jen do technologií asi 2,5 milionu Kč.

V rámci svých turistických programů otevřel pivovar v sobotu 25. září osmadvacetikilometrovou cyklistickou trasu z Brna do Černé Hory na Blanensku. Pivní stezka Petra Bezruče začíná u nádraží Brno-Řečkovice a nejnáročnější stoupání má na vrch Jedle ve výšce 561,5 metru nad mořem. Asi 95 procent této v okolí Brna unikátní značované trasy vede po cestách s nízkým provozem.

## Plzeňský Prazdroj, a.s. vyplatí na dividendách téměř dvě miliardy korun

**PLZEŇ (zub) - Téměř dvě miliardy korun vyplatí na dividendách největší středoevropský pivovar Plzeňský Prazdroj. Akcionáři tak získají sto procent nominální hodnoty akcií, která činí 1000 a deset korun. Schválila to valná hromada společnosti, kterou z 96,85 procenta akcií ovládá nadnárodní skupina SABMiller, druhý největší pivovar na světě. Loni si schválili akcionáři na řádné valné hromadě stejnou sumu.**

Největší producent piva v České republice vykázal za období od 1. dubna 2003 do 31. března 2004 čistý zisk 2,826 miliardy korun, což je zhruba o 30 procent více než v předchozím finančním roce. Nerozdělený zisk ve výši 860 milionů korun bude použit na další rozvoj firmy. „Nárůst čistého zisku zajistila zejména státem snížená sazba daně z příjmu,“ řekl finanční ředitel Gavin Brockett.



## Prazdroj letos prodá o tři až čtyři procenta více piva

**PLZEŇ (zub) - Plzeňský Prazdroj by měl letos prodat o tři až čtyři procenta více piva oproti roku 2003. Růst odbytů zajistí zejména zahraniční prodej, jehož meziroční nárůst by měl činit 15 až 18 procent. Uvedl to předseda představenstva největšího středoevropského pivovaru Steven Woodward.**

„Domácí prodej se zvýší pouze o jedno až dvě procenta,“ dodal. Letošní rok je podle něj rokem poklesu, český pivní trh stagnuje a nevyvíjí se. Prazdroji, který loni prodal 9,5 milionu hektolitřů piva, z toho osm milionů v ČR, se tak letos nepodaří překonat desetimilionovou hranici výroby piva.

Na minimální růst domácího prodeje bude mít vliv zejména horší počasí, ale i vyšší daň z přidané hodnoty ve stravovacích službách od 1. května.

Woodward uvedl, že český pivní trh se letos zkvalitňuje a zaznamenal rekordní počet inovací, ať již v nabídce piv, kvalitě jejich balení či prodeje.

Prazdroji naopak letos výrazně roste prodej v zahraničí, dosud o 15 procent oproti loňsku. Je to dáno zejména růstem licenční výroby v Polsku, Rusku a na Slovensku. „V letošním finančním roce už žádnou novou licenční výrobu neplánujeme, chceme stabilizovat současně zahraniční pivova-

ry,“ uvedl šéf představenstva. Prazdroj se chce soustředit spíše na export na zavedených i nových trzích, které nejméněval.

Reálný čistý zisk za letošní rok Woodward nedokázal odhadnout. „Celkový vliv daňových změn v ČR ale bude pro nás pozitivní,“ uvedl pouze.

Prazdroj do konce roku otestuje na českém trhu prodej piv z vlastnické skupiny SABMiller.

„Jde zejména o Miller Genuine Draft z amerického pivovaru Miller,“ uvedl Woodward. K prodeji jihoafrického piva Castle na českém trhu se vyjádřil negativně.





Podzim očekávají vinaři vždy s napětím. Vždyť vrchol jejich celoroční práce. Sluneční svit, vlaha nebo sucho, to všechno až do poslední chvíle ovlivňuje sklizeň. Loni byl mimořádný rok na cukrnatost hroznů, letos by rovněž mohla být dobrá úroda. Tak až teď v plné míře vyvstává před vinaři, ale i konzumenty fakt, že od 28. května 2004 platí nový vinařský zákon č. 321, vyhláška 323 a dále předpisy Evropské unie. Jaké změny tyto předpisy přináší? Nedoje ke komplikacím? Nezaplaví náš trh zahraniční víno? Nezvyší se ceny?

O informace jsme požádali vedoucího oddělení pro víno z odboru rostlinných komodit Ministerstva zemědělství ČR Ing. Antonína Králíčka. Jeho odpovědi vůbec nevyzněly pesimisticky. Naopak. Zdá se, že vinaři nebudou muset měnit povolání a milovníci vína se nemusí přeorientovat na pivo či limonádu.

#### HLAVNÍ ZMĚNY VE VINAŘSKÉM ZÁKONĚ

První vinařský zákon v postkomunistické době, který vymezil práva a povinnosti našich vinařů, byl přijat v roce 1995. Navazoval na českou tradici a vcelku se osvědčil při kontrole kvality vína a k zamezení podvodů. Měl jednu vadu. Neshodoval se úplně s předpisy země Evropské unie. Určité přizpůsobení přinesla novela zákona v roce 2000, ale po vstupu naší země do EU už muselo jít o přesnost. Hlavní změny se týkají členění vína podle původu hroznů a cukrnatosti a trochu obávaného omezení výsadby.

#### DĚLENÍ OBLASTÍ

Základem evropské legislativy je původ vína, to znamená, aby se nedostalo na trh nic, co nemá garantovaný původ. Pro vína jakostní a jakostní s příslušným je u nás rozlišována oblast Čechy s podoblastmi Mělnická a Litoměřická a oblast Morava, která má čtyři podoblasti – Znojemskou, Velkopavlovickou, Mikulovskou a Slovácko. Ty mají přesně stanovený počet vinařských obcí.

#### NOVINKA, KTEROU BY NEMĚL PŘEHLÉDNOUT VÍNA ZNALÝ KONZUMENT

Každý milovník vína ví, že pokud sáhne po láhvi označené jako víno stolní, jde o nižší kvalitu než označení jakostní. V členění vína však přibyla nová kategorie, víno zemské, které tvoří přechod mezi nimi.

Vzhledem k tomu, že víno je tříděno podle cukrnatosti hroznů, tak označení jednotlivých kategorií je následující:

## Jaké víno budeme pít?

Vína stolní jsou vyrobená z hroznů s nejnižší cukrnatostí. Jde o jednoduchá vína pro běžnou spotřebu. Na etiketě není uveden ročník ani název odrůdy.

Vína zemská jsou z hroznů s nižší cukrnatostí a etiketa může obsahovat ročník i název odrůdy.

Vína jakostní už jsou vyrobená z hroznů s poměrně dobrou vyvážeností a vyšší cukrnatostí. Dělíme je na odrůdová a známková. Odrůdové je z jedné nebo až tří odrůd, na etiketě musí mít označenou oblast a může mít vyznačenou i podoblast, obec a trať. Známkové víno je z vícero odrůd a složení často bývá tajemstvím vinařů.

Vína (jakostní) s příslušným už jsou ta nejlepší, vyrobená z hroznů s vysokou cukrnatostí. Slovo jakostní se nemusí uvádět. V této kategorii se rozlišují vína kabinetní, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z ciběb, ledové víno a slámové víno. To už jsou opravdu vína pro fajnšmekry. Nepijí se na množství, ale na chuť a požitek.

Na rozdíl od minulosti se všechna jakostní vína včetně známkových musí zařadovat. Novinkou jsou VOC vína. O nich rozhodují sami vinaři. To neznamená, že takové víno není pod garancí kontroly. Kdykoliv může být odebráno inspekci a zkontrolováno. To umožňuje nový zákon.

#### JAZYKOVÉ OZNAČENÍ VÍN

Další změnou je, že vína odpovídající jakosti vínům zemským a jakostním jsou označena jazykem země, kde vznikla, nepřekládají se. Navíc u jakostních vín (tj. vyrobených z hroznů pocházejících z ČR) je nová povinnost označovat zbytkový cukr slovně nebo číselně. U ostatních dovozených vín nebo vín z EU musí být česky vždy uvedena země původu.

#### JAK JE TO S BURČÁKEM

Známý výraz burčák smí použít pouze prodejce nebo výrobce, pokud je nápoj vyroben z českých nebo moravských hroznů. Všechny burčáky musí být označeny výrobcem a obsahem alkoholu. Pokud se u nás objeví tento nápoj třeba z Rakouska, neříká se mu burčák, ale jejich názvem, tedy Sturm!

#### OCHRANA SPOTŘEBITELŮ

V oblasti vinařství je kontrola ve všech členských státech velmi značná. U nás ji má na staros-

ti státní zemědělská potravinářská inspekce. Každá členská země má registr s přehledem veškerých vinic i netříděného vína. Navíc na každý převoz vína v rámci Evropské unie, pokud je to v balení nad 60 litrů nebo v množství 100 litrů a více, musí být vystaven tzv. průvodní doklad, kde se jednoznačně deklaruje původ vína. Pokud víno má neznámý původ, nelze ho vůbec uvést na trh!

#### ROZLOHA VINIC U NÁS

V tomto směru panovaly velké obavy, protože podle nového zákona nelze vysazovat nové vinice, předpisy EU to zakazují. Nicméně existují výjimky. Například Česká republika si vyjednala, že má nárok na výsadbu 2 % plochy svých vinic. Pro upřesnění, u nás je v současnosti zaregistrováno přes 19 000 hektarů vinic. Povinnost registrace je u každé vinice od 10 arů výše, ale majitel si může dát zapsat i menší vinici, pokud chce hrozny nebo víno dodávat na trh. Jako zahrádkář si samozřejmě mohl vyrábět víno pro svou spotřebu a nepotřebuje registraci, jenže s ním nesmím obchodovat. Postižen nebude ten, kdo víno nebo hrozny prodá, ale kdo je koupí.

#### STANOVOVÁNÍ CEN

Žijeme v demokratickém státě, takže ministerstvo ani jiný orgán nemohou ceny ovlivňovat. Rozhodují poptávka – nabídka. Dobrá vína budou vždy drahá, horší se buď neprodají nebo pod cenou. Český trh je natolik otevřený, že výběr je veliký. Záleží na spotřebitelích a požadavcích. Znalost vín už je u nás značná, lidé si dovedou vybrat podle kvality, ale ovšem i podle svých finančních možností.

#### NEBOJÍME SE KONKURENCE?

Obavy u nás nejsou, protože produkce českých a moravských vín pokrývá zhruba jen třetinu, maximálně 40 % potřeby našeho trhu. Třeba francouzští vinaři, kteří jsou závislí i na exportu, s otevřeností trhu mají starosti. U nás tyto problémy nejsou, ale dopad to může mít a doufáme, že pozitivní. I když je jakost našich vín mimořádná, může být ještě vyšší. Naši vinaři už pochopili, že ve výrobě stolních vín nemohou cenově konkurovat jižním státům včetně třetích zemí. Ale musí produkovat špičková vína za dobré ceny, tak jak to dělají kolegové v Rakousku. Trend je patrný, většina seriózních firem tak postupuje. A nejen letos, ale

už několik let, proto je tak velký nárůst jakostních vín z Moravy i z Čech. Také naše sekty patří k nejlepším v Evropě.

#### PROCENTUÁLNÍ POMĚR VÝVOZU

Jestliže 60 až 70 % spotřeby vína u nás je z dovozu, vývoz se pohybuje kolem 2 %. V tom tedy máme velkou šanci. Zatím jde spíše o jednotlivé obchodní případy a vinaři pochopitelně chtějí vývoz zvednout už z důvodu, že naše vína mají dobrou kvalitu, určitě je gurmáni na celém světě rádi ochutnají. Problém je v tom, že moravská a česká vína jsou stále ve světě neznámá. Třeba za chybu lze považovat, že se stále nepodařilo prosadit naše vína do české gastronomie. Ve světě bývá zvykem, že jsou nabízena zejména místní vína, což u nás není obvyklé. I to může přispět k informovanosti zahraničních návštěvníků. Na druhé straně česká centra v cizině mohou dávat zajímavé informace.

#### VINAŘSKÉ CYKLOSTEZKY

Dobrou propagací je též organizování zájezdů a prezentací po vinařských oblastech. Třeba s velkým zájmem jsou v poslední době přijímány turistické vinařské akce na kolech. Účastníci si prohlédnou krajinu, seznámí se s historií i kulturou dané oblasti. Třeba návštěva sklipků v Pavlově, Šatově nebo vinice Šobes na Znojemsku, to je zážitek po všech stránkách, vždyť jde o chráněnou krajinnou oblast. Letošní novinkou jsou okružní jízdy vyhlídkovým vláčkem po Znojme.

#### SHRNUTÍ DŮLEŽITÝCH INFORMACÍ

Po vstupu naší země do EU povinností pro vinaře příliš nepřibýlo, s výjimkou zákazu výsadby vinic. Jen se zdůrazňují ty předchozí. Jde o jejich přísnější kontrolu od kvality až po evidenci všech hroznů. Nová povinnost jsou průvodní doklady při převozu vinařských produktů, další je pro obchodníky, že musí hlásit zásoby vín, moštů i zahusťšeného hroznového moštu.

Spotřebitelé mají velmi širokou nabídku. Pokud budou mít nějaké pochybnosti, informovat se mohou na internetu Ministerstva zemědělství ČR ([www.mze.cz/vino](http://www.mze.cz/vino)), kde se dočtou nejrůznější údaje. Pro cizince jsou uvedeny v angličtině.

Jak Ing. Králíček v závěru zdůraznil: „Stačí se podívat do jakéhokoliv obchodu nebo vinotéky a vidíte obrovskou nabídku, obrovskou škálu vín. Myslím si, že to je přesně to, co si přejí dobří vinaři. Zjistíte, že naše vína, zejména bílá, nezaostávají za světovou špičkou.“

Věnceslava Dezortová

Foto: Jovan Dezort

## Pension DALMO

VÁM NABÍZÍ:

FIREMNÍ AKCE – ŠKOLENÍ – SEMINÁŘE – SVATBY – RODINNÉ DOVOLENÉ – RODINNÉ OSLAVY

### Poskytované služby:

- ubytování ( 52 lůžek )
- vinárna
- restaurace
- 3 školící místnosti (52, 16, 12 osob )
- kulečnický, šipky
- venkovní bazén
- zastřešené posezení s venkovním grilem
- kadeřnictví
- masáže
- možnost zajištění jízdy na koních a lukostřelby + pension se nadále rozšiřuje



kontakt: Pension DALMO, Malá 46, Sedlec – Prčice 1, PSČ: 257 91, tel: 317 834 307, tel./fax: 317 834 547, [pension.dalmo@seznam.cz](mailto:pension.dalmo@seznam.cz)







## 5 otázek pro:

# Ing. Jiřího Celbu, CSc., ředitele Výzkumného ústavu potravinářského Praha

1. Výzkumný ústav potravinářského průmyslu byl koncipován, založen a téměř čtyřicet let sloužil celému potravinářskému průmyslu a rozvoji potravinářských věd a jejich aplikaci v praxi. Od počátku transformace našeho hospodářství se věda jako taková a tím i výzkumné ústavy dostaly spíše na okraj společenského zájmu. Jak se pracuje řediteli tohoto ústavu v současných podmínkách?

Ústav skutečně po sametové revoluci prošel relativně velmi složitým obdobím, kdy se měnilo do značné míry jeho zaměření, samozřejmě i způsob hospodaření a rovněž jeho začlenění resp. potřeba jeho činnosti ve společnosti. Do toho ještě přišlo stěhování téměř všech pražských pracovišť do nově postavené budovy v Hostivaři, její roční zkoušební provoz, a restituce budov ve Strašnicích a v Londýnské ulici.

Po r. 1990 se v rezortu zemědělství, kam ústav od svého založení patří, u přímo řízených organizací zabývajících se oborovým nebo odvětvovým výzkumem nejprve zpracovávaly transformační projekty, a pokud byly schváleny, ústavy měnily svůj způsob hospodaření z rozpočtového na příspěvkový. To bylo k datu 1. 1. 1992 a náš ústav rovněž změnil svůj název na Výzkumný ústav potravinářský Praha (a ponechal si svoje logo VÚPP). V té době řada zemědělských plodinových a potravinářských oborových ústavů se rovněž privatizovala, některé zanikly (např. masného průmyslu nebo mlýnsko-pekárenského). Jelikož MZe současně nově řešilo ústav zabývající se rezortní informatikou, byl založen Ústav zemědělských a potravinářských informací a do něho z VÚPP přešlo celé Středisko potravinářských informací v Londýnské ulici. Současně začala značná finanční restrikce a ústav jako příspěvková organizace musel pro řadu svých tradičních činností najít nestátní finanční pokrytí, protože např. oblast technického a technologického výzkumu byla zcela ponechána na pospas trhu resp. ve sféře výrobních podniků (takže řada pracovišť, zejména v rezortu MPO v té době zanikla, některé byly privatizovány). VÚPP ovšem nechtěl zcela zlikvidovat svoji Vývojovou základnu potravinářské techniky v Hrušovaněch nad Jevišovkou a proto její činnost musel přeorientovat na tzv. jinou (rozumějte hospodářskou nebo podnikatelskou) činnost. Ta byla zakladatelem schválena, ale je postavena pouze na finančním krytí její práce a služeb podnikatelskými subjekty. Začátkem r. 1993 byla zavedena nová daňová soustava a ústav se logicky musel přihlásit jako podnikatelský subjekt a plátce prakticky všech druhů daní. V roce 1995, zřejmě m.j. i pod dojmem toho, že ústav si již dokázal téměř polovinu svého ročního rozpočtu zajistit mimo státní sféru, byl v rámci tzv. třetí privatizační vlny navíc ještě zařazen do privatizace (mimořádně, o tomto aktu jsem se dozvěděl z denního tisku). To m.j. vedlo k dalšímu odchodu některých pracovníků, konkrétně oddělení ochrany zásob před živočišnými škůdci bylo převedeno do VÚRV Ruzyně, kde viděli jasnější perspektivu dalšího působení. Nepříliš domyšlené rozhodnutí o privatizaci, které by vedlo zřejmě k likvidaci ústavu, však vláda v roce 1998 vzala zpět a tak je ústav i nadále příspěvkovou organizací přímo řízenou MZe a v nejbližší době by se měl transformovat na veřejně prospěšnou výzkumnou instituci. Uvedené zásadní změny a transformace měly samozřejmě značný dopad i na počty pracovníků ústavu, takže z původních více než 300 zaměstnanců jich dnes v ústavu pracuje zhruba třetina a u těch, financovaných státem (což je asi 70% z nich) je jejich počet ještě průběžně dále redukován v rámci tzv. snižování počtu státních úředníků (jako ostatně u všech státních výzkumných ústavů) o 2% ročně.

Uvedené změny byly celkem pochopitelné, protože se transformovala celá společnost v rámci přechodu na tržní hospodářství. I výzkum byl do značné míry předimenzován a tak redukce počtu pracovišť i pracovníků byla jen logickým vyvrcholením všech změn. Dnes, 15 let po revoluci, by ale již situace snad měla být dostatečně stabilizovaná a rovněž věda a výzkum by měly mít ve společnosti dostatečně jasné zařazení. Věda a výzkum mají ale především jiná, než jen tržní kritéria úspěšnosti, a na to se dodnes do značné míry stále zapomíná. Takže poměřování návratnosti investic do vědy a výzkumu čistě ekonomickými



## CURRICULUM VITAE:

## Ing. Jiří Celba, CSc.

**Věk:** 58 let  
**Stav:** ženatý  
**Děti:** syn (1974), dcera (1977)

**Vzdělání:**  
1964–1964 SPŠ Strojnická, Praha 5  
1969–1969 Fakulta strojní ČVUT, katedra chemických a potravinářských strojů  
1972–1978 Vědecká aspirantura tamtéž, obor Stavba strojů a zařízení  
1971–1971 Základní vojenská služba  
1969– dosud Výzkumný ústav potravinářský Praha  
Postupně ve funkcích odborný asistent, odborný pracovník, vědecký aspirant, vědecký pracovník, vedoucí oddělení, technický náměstek ředitele, náměstek pro výzkum, od 1993 ředitel ústavu.

**Jazykové znalosti:** anglicky, francouzsky, rusky  
**Zájmy, záliby:** rodina, cestování, kutilství (manuální práce)

kritérii je mnohdy zavádějící a přínosy jsou v řadě případů jen obtížně finančně vyčíslitelné (pokud je vůbec vyčíslit lze). Přesto vyspělé státy svoji vědu a výzkum podporují, dokonce podstatně víc, než je tomu u nás, a tamní společnost má, zdá se mi, v otázce návratnosti této podpory docela jasno - i prostřednictvím např. lepších a modernějších výrobků a služeb soukromých firem vzešlých na základě výzkumných poznatků původně podpořených daňovými poplatníky nakonec z podpory profituje konečný spotřebitel - ten daňový poplatník.

Z již řečeného asi taky plyne odpověď na poslední část Vaší otázky, jak se mi pracuje: není to zrovna procházka růžovým sadem, je to permanentní boj o místo na slunci, boj o srovnatelné podmínky jako mají ostatní státní ústavy rezortu, neustálý tlak na efektivnost všech činností, na zodpovědnost všech vedoucích pracovníků a užitečnost výsledků činnosti všech zaměstnanců. Ale nestěžuji si - stejně by mi to nebylo nic platné.

2. V minulém období před r. 1989 byla ze strany potravinářského průmyslu na Váš ústav poměrně vysoká poptávka po řešení výzkumných problémů. V nynějším období však tato poptávka opadla a ústav se musí chovat podnikatelsky a nabízet svoje služby, a to nejen pro potravinářský průmysl. Jak byste hodnotil postavení VÚPP v obou těchto obdobích a co je příčinou těchto změn?

V centrálně plánovaném hospodářství byly řešeny v ústavu převážně státní úkoly rozvoje vědy a techniky, většinou pětileté, navzájem na sebe navazující, mnohdy značně rozsáhlé, nebo úkoly badatelského charakteru v obdobné velikosti a době řešení, většinou s průřezovou problematikou. K tomu byl ústav od počátku své činnosti uzpůsobován, protože konkrétní oborovou pro-

blematiku řešily většinou oborové ústavy mnohdy z našich výsledků vycházející (prakticky každý potravinářský obor svůj ústav měl). Pokud např. u úkolů RVT se končilo konkrétními aplikacemi, pak většinou jsme měli do řešení zapojeny právě tyto oborové ústavy a výsledky řešení pak přebíralo příslušné oborové ředitelství. To obvykle nějakým způsobem rovněž participovalo na finanční podpoře projektů z oborového fondu technického rozvoje. Tedy z hlediska vlastní výzkumné činnosti to byly podmínky relativně velmi příznivé, s určitou i střednědobou perspektivou. Byla tu i do budoucna celkem jasná náplň činnosti, k ní se celkem bez velkých rizik dalo naplánovat odpovídající vybavení (lidmi i přístroji) včetně třeba i stavebních investic. Je ale třeba říct, že vlastní výzkum v té době mnohdy suploval nedostatky systému jako takového, protože díky železné opoře se musely některé technologie či technická zařízení „vyvíjet“, jinými slovy: pro nedostatek de- viz se např. dovezlo jedno zařízení (inspirační vzor), naši vývojáři a technici ho „počeštili“ tj. nakreslili, postavili prototyp z dostupných ekvivalentních dílů, ten se odzkoušel a pak šel do sériové výroby např. našeho výrobce potravinářských strojů. Mnohdy se takhle postupovalo i v případě nových potravin nebo potravních doplňků. Takže se prostřednictvím „takyvýzkumu“ muselo někdy docházet k výsledkům ve vyspělých státech již dříve známým. Pro naše pracovníky to ale i tak mělo určitý klad, protože se mohli seznámit se západními technologiemi a mnohdy je dokázali i vylepšit nebo problém řešit jinak a tím leckdy i levněji. Každopádně ale našemu průmyslu pomáhali být na slušné úrovni a to jak po stránce technologické, tak technické.

Po revoluci se prakticky všechny takovéto činnosti staly zbytečnými - otevřenost hranic a směnitelnost koruny umožnily podnikům koupit si prakticky cokoli, pokud na to mají. A to je právě

jeden z důvodů, proč i dnes se ještě vyskytují některé požadavky na výzkum a vývoj zařízení nebo technologií, která jsou pro daný účel na trhu již dostupná - ale drahá. A pokud jsou naši lidé schopni postavit zařízení nebo zprovoznit technologii z dostupných materiálů s konkurenceschopnými parametry, pak jsou o to obvykle požádáni a takovéto zakázky tvoří nezanedbatelnou součást našich dodávek a služeb podnikatelskému sektoru v rámci jiné činnosti.

Těžiště naší hlavní činnosti ale leží především v systematické výzkumné činnosti prováděné v rámci tzv. výzkumného záměru (financovaného institucionálními prostředky schvalovanými Radou vlády pro výzkum a vývoj), kde se průběžně sleduje světová úroveň v příslušných vědních oborech a vlastně hledají inspirace pro budoucí konkrétní výzkumné projekty později předkládané do soutěže o státní podporu; a samozřejmě v těchto konkrétních výzkumných projektech (financovaných účelovými prostředky). Dále ústav zabezpečuje řadu odborných činností pro svého zakladatele MZe. Jak výzkumný záměr, tak jednotlivé výzkumné projekty ale procházejí náročným schvalovacím řízením, kde v odborných komisích jsou posuzovány jak jejich aktuálnost, potřebnost a kvalita zabezpečení řešení, tak jejich očekávané výstupy. Přitom v posledních letech docházelo k různým redukčním prostředkům určených na oba typy výzkumu - tedy institucionálních i účelových prostředků. A o to byla výběrová řízení tvrdší, mnohdy to byl dost nesmlouvavý boj o státní prostředky na nichž závisí v převážné míře existence všech ústavů. Že v těchto soutěžích potravinářský ústav asi neměl zrovna na růžích ustláno, je Vám jistě jasné při známém postavení potravinářů v celém rezortu MZe. Současný výzkumný záměr ústavu (byť velmi výrazně redukován) dává alespoň určitou perspektivu činnosti pro nejbližších 5let, výzkumné projekty (většinou tříleté) jsou průběžně zahajovány a ukončovány, takže do soutěží o státní peníze ústav své návrhy musí posílat každoročně. Přesto ústav i v těchto složitých existenčních podmínkách dokázal přežít, svým zaměřením vyhovět novým trendům rezortního výzkumu a veškerou svoji činnost se snaží dokazovat svoji užitečností především pro naše potravinářské odvětví. A z této situace vyplývá rovněž, že ústav se nevyhýbá ani práci pro jiné subjekty, i mimo obor, pokud je to v jeho silách a schopnostech a pokud tuto činnost je někdo ochoten zaplatit.

3. Co je v současné době konkrétní náplň ústavu a které Vaše aktivity považujete z hlediska schopnosti a dovednosti Vašeho ústavu pro potravinářský průmysl za nejatraktivnější? Jak Vás platí stát a za co?

Hlavní činností ústavu (podle jeho aktualizované zřizovací listiny) je výzkum v oborech potravinářské chemie a biochemie, potravinářského inženýrství a techniky, výživy, a informatika k těmto oborům se vztahující. Dále konstrukce a výroba potravinářských strojů, přístrojů a zařízení, které jsou součástí vlastního výzkumu nebo budou ve výzkumné činnosti dále sloužit pro jejich zdokonalení, modernizace a inovace. A samozřejmě poradenská činnost a služby s touto hlavní činností související. Tyto činnosti je, dle zákona č. 130/2002 Sb., o podpoře výzkumu a vývoje, stát ochoten finančně podporovat. Konkrétně to znamená, že se věnujeme především problematice bezpečnosti potravin, kvalitě zemědělských a potravinářských výrobků, výživě zejména určené pro specifické skupiny obyvatelstva a samozřejmě zpracovatelským technologiím a technice. Detailnější přehled naší činnosti v uvedených oblastech byl uveden v zřizovacím čísle Potravinářského zpravodaje v článku Ing. Perlina. Uvedu tedy naše činnosti a výsledky z posledního období jen telegraficky.

V oblasti bezpečnosti potravin je to především ochrana před riziky mikrobiálního znečištění. Na podporu vypracování a zavádění systému kontrolních/kritických bodů HACCP ve výrobě ale i v dalších částech potravního řetězce ústav např. vytvořil počítačový program pro modelovou simulaci rozložení teplot ve vrstvách potravin a také model pro rozložení teplot v prodejních vitrinách. Pozornost byla dále věnována technologii sterilace sušeného vaječného bílku, růstu *Listeria monocytogenes* v homogenizovaném drůbežím mase, problematice nízkoteplotního pečení, pro-



Orion Diagnostica

# OPRAVDU ČISTÉ?

validovaný test  
snadná manipulace  
jednoduché hodnocení

**Hygicult®**  
Monitorování mikrobiální hygieny

ISO9001 CERTIFIED

**SprayCult®**  
Narušení biofilmů a zkvalitnění odběrů z povrchů

**Hygicult® DOC**  
Dokumentace výsledků testování

Zastoupení pro ČR a SR:  
**Orion Diagnostica**  
Kýkalova 1, 146 20 Praha 4  
tel.: 222 13 59 00  
fax: 222 13 59 05  
e-mail: orion@mbx.vol.cz  
www.oriondiagnostica.cz

Distribuce a objednávky:  
**JK – TRADING s.r.o.**  
Za Opatovnou 5, 150 00 Praha 5 – Motol  
tel.: 257 22 07 60  
fax: 257 22 07 72  
e-mail: praha@jktroding.cz

Orion Diagnostica

## Struktura systému ke sledování úrovně hygieny

Zastoupení pro ČR a SR:  
**Orion Diagnostica**  
Kýkalova 1, 146 20 Praha 4  
tel.: 222 13 59 00  
fax: 222 13 59 05  
e-mail: orion@mbx.vol.cz  
www.oriondiagnostica.cz

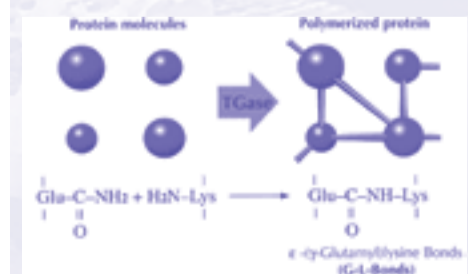
Distribuce a objednávky:  
**JK – TRADING s.r.o.**  
Za Opatovnou 5, 150 00 Praha 5 – Motol  
tel.: 257 22 07 60  
fax: 257 22 07 72  
e-mail: praha@jktroding.cz

## Váš dodavatel surovin pro masný průmysl

### BARENTZ RAW MATERIALS

Firma Barentz, spol. s r.o. nabízí již více než deset let potravinářské suroviny pro masnou výrobu, technologický servis a poradenství ve spolupráci s předními světovými výrobci. K nejvýznamnějším z nich patří: Ajinomoto (transglutamináza, MSG...), BK Giullini (fosfáty a jejich směsi), Broste (tekuté kouře, adaptéry na tekuté kouře), CP Kelco (karagenany, xanthan), Gelita (želatina), Givaudan (aromata), G.S. Dunn (hořčičná mouka), Sonac (hemoglobin, krevní plazma, krevní barviva), Chr. Hansen (startovací, plísňové a ochranné kultury), Newly Weds Foods (obalovací systémy), Prowico (živočišné proteiny), Roquette Freres (GDL, erythorbat sodný, karamel, nativní a modifikované škroby, laktát sodný...), Solbar Industries (sojové proteiny, funkční sojové proteiny, sojové izoláty, extrudovanou sóju). K dalším významným surovinám, které firma Barentz pro masný průmysl nabízí, patří askorban sodný, kyselina askorbová, guarová guma, a další...

V níže uvedených odstavcích bychom se rádi věnovali výrobkům, které by mohly dát impuls pro



vznik nových výrobků. Jde především o výrobek **transglutamináza** – výrobce Ajinomoto, **startovací kultury** – výrobce Chr. Hansen a novinka v nabídce firmy Barentz – **sojové koncentráty, funkční sojové koncentráty a izoláty** od firmy Solbar Industries.

**Transglutamináza**: – enzym, který se získává fermentací živného média a díky jeho schopnosti tvor-

by příčných vazeb a polymerizace bílkovinné molekuly má významný vliv na zdokonalení fyzikálních vlastností potravin, jako je termostabilita, elasticita, tvorba emulzí a zvýšení vaznosti. Transglutamináza katalyzuje reakci přenosu acylu  $\gamma$ -karboxamidovou skupinou rezidui glutaminilu vázaného na bílkovinu a primárními aminy. Transglutamináza vytváří spojení kovalentní vazbou mezi reziduálním obsahem glutaminu a lysinu v bílkovinách. Kovalentní vazba je mnohem silnější než ostatní chemické vazby a nemůže být rozbita záhřevem ani fyzickou silou. Rychlost reakce je závislá na teplotě a celkovém času reakce. Vyšší reakční teplota vyžaduje méně času, zatímco nízká reakční teplota vyžaduje delší reakční čas. Optimální pH pro reakci se pohybuje v rozmezí mezi 5,5 – 7. Další výhodou tohoto enzymu je jeho snadná inaktivace, k níž dochází při teplotě 75°C. Doba inaktivace také závisí na druhu potravin, v níž je transglutamináza přítomna.

Transglutamináza se na trhu vyskytuje pod obchodním názvem Activa EB – použití pro rekonstituované maso, rybi a drůbeží svalovinu. Finální výrobek se vyznačuje bez jakýchkoliv barevných změn a bez jakékoliv změny chuti a vůně. Výhodou finálního výrobku je získání porci jednotného tvaru a hmotnosti, a také snadná krájitelnost. Hotový výrobek lze také skladovat zmrazením, eventuelně dále zpracovat např. obalováním, tepelným opracováním, nakládáním do marinád atd.

Dalším typem transglutaminázy je tzv. Activa WM – vhodná pro výrobu masných výrobků, zlepšuje konzistenci výrobků což je především výrazně vidět u výrobků v konzervě, zlepšuje soudržnost, což vede k lepší krájitelnosti výrobků.

**Startovací kultury**: Fermentace masných výrobků byla vždy založena na přítomnosti mléčných bakterií v masu a v místě výroby masných výrobků. Dokud nebyly k dispozici startovací kultury, zajišťovala fermentaci původní bakteriální flora. Občas došlo k rozmnožení nežádoucích mléčných bakterií, například bakterií se schopností produkovat plyny (heterofermentativní druhy). Z důvodu zlepšení hygieny a výrobních metod je rozšířena aplikace startovacích kultur. Nejde však pouze o fermentaci se

správným druhem mléčné bakterie (homofermentativní druhy), ale také o zdokonalení barvy a chuti. Vývoj barvy a její stabilita je silně ovlivňována vybranými druhy stafylokoků, které jsou aplikovány jako startovací kultura. Výrobní metoda fermentovaných salámů je stejná v mnoha zemích. Tato metoda zahrnuje mletí masa, narážení a fermentaci výrobku. Rozdíly ve fermentovaných výrobcích závisí za prvé a především na složení receptury, stupni rozmělnění masa a na výrobě. Fermentované salámy vyrobené v severní Evropě jsou obvykle uzeny a sušeny, zatímco výrobky z jižní Evropy jsou pouze sušeny a často zaplísňeny. Smysl aplikace startovacích kultur pro výrobu fermentovaných salámů může být shrnut následovně:

- zlepšení kvality výrobku
- zlepšení bezpečnosti výrobku
- optimalizace výroby

Kultury od firmy Chr. Hansen lze rozdělit na čtyři skupiny: **rychle fermentující, pomalu fermentující, plísňové a ochranné kultury**. V dnešní době nachází čím dál tím větší uplatnění rychle fermentující startovací kultury. Výhodou těchto startovacích kultur je především, díky přítomnosti laktobacilů, schopnost rychlého poklesu pH. Tim jsou zabezpečeny takové podmínky, při kterých nerostou nežádoucí mikroorganismy. Novinkou jsou tzv. **ochranné kultury**, které je možno použít na krájitelné masné výrobky. Pomocí jednoduchého zařízení je možno tuto kulturu aplikovat přímo na nářezový nůž. Výsledkem je omezení růstu bakterií, zejména listerií.

**Funkční sojové koncentráty, izoláty**: Dalšími surovinami, které do své nabídky firma Barentz zařadila jsou sojové koncentráty, funkční sojové koncentráty a izoláty od firmy Solbar Industries. Od počátku používání v potravinářském, respektive v masném průmyslu byly sojové proteiny první a především funkční aditivní bílkoviny. Byly navrženy pro vytvoření lepších potravinářských výrobků – masných, drůbežích a rybích. Funkčnost těchto výrobků spočívá ve zdokonalení textury a technologických vlastností, dochází také ke snížení výrobních nákladů. Emulzifikačními schopnosti soji, se rozumí schopnost vázat vodu a tuk, a tuto schopnost si



zachovat v průběhu celého technologického procesu (vaření, chlazení, mrazení, rozmrazování, krájení atp.) V podstatě lze rozdělit sojové výrobky, které firma Solbar Industries nabízí, do následujících skupin:

- sojový koncentrát
- funkční sojový koncentrát
- sojový izolát
- extrudované sojové koncentráty – řada Contex
- texturované sojové proteiny – řada Bontex

Jednotlivé skupiny výrobku se liší svým obsahem proteinů a také schopností vázat vodu, vytvářet emulze atp. Použití sojových, funkčních sojových koncentrátů a izolátů je v masném průmyslu velmi dobře známo, a proto stručně popíšeme výrobky řady **Contex a Bontex**.

**Contex** je extrudovaný sojový koncentrát, bohatý na vlákninu, bez cholesterolu a má extrémně nízký obsah sodíku a tuku. Je možno ho použít do celé řady výrobků (orientální výrobky, hamburgery, konzervy, paštiky, aj.) Dodává bílkovinu a texturu masným, stejně tak i drůbežím a rybím výrobkům, bez jakéhokoliv vlivu na finální chuť. Na trhu se vyskytuje v různých velikostech (lupinky, granule, kostky) a v různých barvách.

**Bontex** je párou texturovaný výrobek, čímž se získá různá velikost částic. Pomocí vysoké teploty za velmi krátký čas je finální chuť Bontexu absolutně neutrální. Je velmi dobrým zdrojem bílkovin, bez cholesterolu a glutenu. Tento výrobek je možno použít především pro výrobu tzv. convenience food, paštik, nugget, instantních výrobků, aj.

Podrobné informace o výše uvedených výrobcích získáte na:

Barentz spol.s r.o., Za Trati 752, 339 01 Klatovy, tel.+420 376 321 612, fax +420 376 321 510, <http://www.barentz.com>





**Potvrďte  
Váš úspěch –  
Vedoucí světová  
certifikační  
společnost Vám  
nabízí své služby**

S bezmála 60.000 zákazníky je BVQI vedoucí světovou nezávislou certifikační organizací. Díky působnosti ve 100 zemích po celém světě a držení více než 30 nejvýznamnějších národních akreditací, BVQI nabízí široké spektrum inspekčních a certifikačních služeb v oblastech kvality, bezpečnosti, životního prostředí a sociální odpovědnosti. Nedílnou součástí nabídky jsou i různé kurzy, včetně IRCA registrovaných. Pokud jde o zemědělsko-potravinářský sektor, BVQI pracuje s mnoha certifikačními schématy, z nichž některé jsou unikátní. Jedná se např. o certifikace korkových uzávěrů lahví vín ve Španělsku a Portugalsku, certifikaci původu vína nebo udělování známky kvality potravin „label rouge“ ve Francii.

V ČR je BVQI s bezmála 200 zákazníky bezkonkurenční jedničkou v certifikacích v rámci potravinového řetězce. Celkem je od BVQI v ČR certifikováno téměř 1000 organizací. BVQI je jako jediná mezinárodní certifikační organizace v ČR akreditována pro certifikace HACCP podle českého schématu. Nedílnou součástí nabídky jsou i akreditované/ registrované certifikace podle BRC (Food i Packaging), IFS, GMP+ nebo audity věrohodnosti GMO. První akreditovanou certifikací podle BRC v ČR provedlo právě BVQI. Nedávno byla česká pobočka BVQI jako vůbec první ze všech certifikačních organizací ve střední a východní Evropě schválena jako způsobilá k provádění certifikací podle schématu GTP, které je zaměřeno na agrární obchod v rámci EU.

Více informací je k dispozici na  
[www.bvqi.cz](http://www.bvqi.cz), [www.bvqi.com](http://www.bvqi.com) a [www.bvtraining.com](http://www.bvtraining.com).

**BVQI Czech Republic s.r.o.**  
Vítězné náměstí 2, 160 00 Praha 6  
Czech Republic  
tel.: + 420 224 315 447, fax: + 420 224 315 449  
e-mail: [info@bvqi.cz](mailto:info@bvqi.cz)

**OLMA**  
**MATY**  
SMETANOVÁ PŘESNÍDÁVKA

**PŘESNĚ DÁVKY ENERGIE**

SSS  
G+H

2. MEZINÁRODNÍ VELETRH  
GASTRONOMIE, HOTELOVÝCH  
SLUŽEB A VEŘEJNÉHO  
STRAVOVÁNÍ

1. - 3. 3. 2005  
BRNO - VÝSTAVIŠTĚ

PARTNEŘI VELETRHU

**makro**

**NOWAGO**

**SZIF**  
Státní zemědělský intervenční fond

**SVAZ OBCHODNÍ  
A CESTOVNÍHO RUCHU ČR**  
Czech Confederation of Commerce and Tourism

TERMÍN UZÁVĚRKY: 15. 11. 2004

Veletřhy Brno, a.s.  
Výstaviště 1 / 647 00 Brno  
Česká republika  
tel.: 541 152 745  
fax: 541 153 067  
e-mail: [gh@bvq.cz](mailto:gh@bvq.cz)  
[www.bvq.cz/gh](http://www.bvq.cz/gh)

**BVV**  
 **Veletřhy  
Brno**



## Odstartoval 3. ročník Malování s Čokoládovou hvězdičkou radosti

"Malování" je součástí charitativního projektu společnosti Nestlé pro dětské domovy po celé České republice.

Rozvoz dárkových balíčků pro každé z více než 5 000 dětí v dětských domovech proběhne až v prosinci, ale již od října se k projektu může připojit široká dětská veřejnost.

Na tiskové konferenci 30. září 2004 pozvala patronka projektu zpěvačka, herečka a moderátorka Magdalena Reifová k účasti všechny děti, které chtějí pro výtvarnou přehlídku namalovat svoji práci.

Vybraná díla dětských autorů budou instalována na výstavě ve Slovanském domě v Praze od 30.11.2004 do 6.1. 2005, na internetových stránkách Nestlé [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz) a ve vestibulech některých stanic metra.

Pět motivů se stane předlohou pro vydání pohlednic, jejichž náklad v počtu 100 000 kusů Nestlé věnuje Nadaci Terezy Maxové.

Letošní téma přehlídky je "Můj vánoční pohled".

Práce je třeba odeslat nejpozději do 10.11.2004 na adresu Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 27, 143 20 Praha 4 - Modřany .

Prosíme všechny účastníky, aby každou jednotlivou práci na rubu čitelně označili jménem a věkem autora a adresou školy nebo autora. Věnujte laskavě pozornost zabalení výtvarných děl.

Přehlídka je tradičně nesoutěžní a založená na dobrovolné účasti. Loňského ročníku se zúčastnilo více než 2 000 dětských autorů.



Magdalena Reifová představuje novinářům pohledy vzniklé v minulých ročnících charitativního projektu.

**Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 27, 143 20 Praha 4 - Modřany, tel.: 261 321 111, fax: 261 322 447, [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz)**



[www.test.cz](http://www.test.cz)



### KDE UKLÍZÍME:

Zentiva, Odkolek,  
Pekárna Liberec,  
Pekárna Karviná



Dalkia ČR,  
Black & Decker  
Showa aluminium,  
Mafra, OTK



IBC, L'Oreal,  
Komerční banka



Carrefour ČR,  
Tesco Stores  
D.P. Metro - linka A a B

### CO UMÍME:

- ✓ úklid výrobních závodů, administrativy a dopravy
- ✓ úklid obchodních a nákupních center
- ✓ úklid veřejných prostranství včetně zimního úklidu sněhu a sněhový dispečink
- ✓ pravidelné úklidové práce včetně hygienického servisu
- ✓ školený tým pracovníků
- ✓ zpětná kontrola kvality prováděných prací

jako jedini v ČR  
ISO 9001  
ISO 14001  
OHSAS 18001

## průmyslový úklid

TEST, spol. s r.o.

Slavská 844/98, Praha 3  
tel.: +420 224 254 590, 606 833 070, fax: +420 224 257 063  
[www.test.cz](http://www.test.cz), [info@test.cz](mailto:info@test.cz)



Vás srdečně zvou na IV. ročník



# GASTRO festival OSTRAVA

Výstaviště Černá louka Ostrava

4. - 6. 11. 2004 10.00 - 17.00 hodin

VÝSTAVA SE KONÁ POD ZÁŠTITOU  
PRIMÁTORA STATUTÁRNÍHO MĚSTA OSTRAVY  
ING. ALEŠE ZEDNÍKA,  
NÁMĚSTKA HEJTMANA MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE  
PHDr. JAROSLAVY WENIGEROVÉ  
A PŘEDSEDY REGIONÁLNÍ HOSPODÁŘSKÉ KOMORY OSTRAVA  
ING. PAVLA BARTOŠE.

ZÁŠTITA FESTIVALU:



GENERÁLNÍ PARTNER:



PARTNĚŘI:



Gastronom



favea SOARE

[www.cerna-louka.cz](http://www.cerna-louka.cz)

## Předání certifikátů národní značky KLASA – ZEMĚ ŽIVITELKA, ČESKÉ BUDĚJOVICE, 27.8.2004



**Mlékárna  
Valašské Meziříčí,  
spol. s r.o.**



**ČERSTVÉ MLÉKO  
POLOTUČNÉ**

Čerstvé polotučné pasterované mléko, ošetřeno vysokou pasterací, obsah tuku 1,5 %, balení 1 litr, karton



**KEFÍROVÉ MLÉKO  
NÍZKOTUČNÉ**

Kysaný mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), obsah tuku 1,1 %, balení 0,5 l, karton



**KEFÍROVÉ MLÉKO  
MERUŇKOVÉ NÍZKOTUČNÉ**

Kysaný ochucený mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), ochucený ovocnou složkou s vitamíny A, C, E, obsah tuku 0,8 %, balení 450 g, karton



**KEFÍROVÉ MLÉKO  
JAHODOVÉ NÍZKOTUČNÉ**

Kysaný ochucený mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), ochucený ovocnou složkou s vitamíny A, C, E, obsah tuku 0,8 %, balení 450 g, karton



**ACIDOFILNÍ MLÉKO  
PLNOTUČNÉ**

Kysaný mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), obsah tuku 3,6 %, balení 0,5 l, karton



**KYSANÁ SMETANA**

Kysaný mléčný výrobek, obsah tuku 15 %, balení 180 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**VALAŠSKÁ KYŠKA**

Kysaný mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), obsah tuku 1,5 %, balení 400 ml, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**VALAŠSKÁ KYŠKA  
JAHODOVÁ**

Kysaný ochucený mléčný výrobek obohacený bifidogenními mikroorganismy (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus), ochucený jahodovou složkou s vitamíny A, C, E, obsah tuku 1 %, balení 380 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**SMETANOVÝ JOGURT  
OŘÍŠKOVÝ**

Jemný krémový smetanový jogurt s příchuťovou složkou na dně kelímku, obsah tuku 9 %, balení 150 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**SMETANOVÝ JOGURT  
ČOKOLÁDOVÝ**

Jemný krémový smetanový jogurt s příchuťovou složkou na dně kelímku, obsah tuku 9 %, balení 150 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**SMETANOVÝ JOGURT  
BROSKVOVÝ**

Jemný krémový smetanový jogurt s příchuťovou složkou na dně kelímku, obsah tuku 9 %, balení 150 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**SMETANOVÝ JOGURT  
BÍLÝ**

Jemný krémový smetanový jogurt, obsah tuku 10 %, balení 145 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**JOGURT BÍLÝ**

Jemný bílý jogurt, obsah tuku 3 %, balení 150 g, 380 g, PP kelímek s hliníkovým víčkem



**JOGURT JURÁŠEK  
VANILKOVÝ**

Jemný smetanový našlehaný jogurt s vanilkovou složkou, obsah tuku 8 %, balení 80 g, PP kelímek s papírovým segmentem uzavřený hliníkovým víčkem



**JOGURT JURÁŠEK  
ČOKOLÁDOVÝ**

Jemný smetanový našlehaný jogurt s čokoládou, obsah tuku 8 %, balení 80 g, PP kelímek s papírovým segmentem uzavřený hliníkovým víčkem



**JOGURT YOSTELLA  
ČOKO-KOKOSOVÁ**

Jemný smetanový našlehaný jogurt s kokosem a čokoládovými vločkami, obsah tuku 8 %, balení 150 ml, PP kelímek s papírovým segmentem uzavřený hliníkovým víčkem



**JOGURT YOSTELLA  
ČOKO-JAHODOVÁ**

Jemný smetanový našlehaný jogurt s jahodami a čokoládovými vločkami, obsah tuku 8 %, balení 150 ml, PP kelímek s papírovým segmentem uzavřený hliníkovým víčkem

Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o., Zámecká 2/57, Krásno nad Bečvou, 757 27 Valašské Meziříčí  
tel. 571 612 033, fax 571 612 258, www.mlekarna-valmez.cz

## ...i chuť má svého KMOTRA.



KMOTR-Masna Kroměříž a. s. / výrobce trvanlivých salámů  
Hulínská 2286, 767 60 Kroměříž, telefon: 573 500 611, zelená linka: 800 100 815  
www.kmotr.cz, e-mail: kmotr@kmotr.cz

Zemědělský podnik, a.s.  
Město Albrechtice, Zámecká 1 čp. 83  
793 95 Město Albrechtice

## Profil společnosti a charakteristika vajec

tel.: 554 652 151, 554 652 546  
fax: 554 652 546  
e-mail: info@zpmas.cz



Zemědělský podnik, a.s. Město Albrechtice se zabývá jak rostlinou, tak i živočišnou výrobou. V rostlinné výrobě obhospodařuje cca 2.500 ha, zaměřuje se na pěstování pšenice, ječmene, řepky olejné, kukuřice a výrobu objemných krmiv, včetně krmného fondu pro zajištění stability chovu skotu, vepřového a drůbeže – nosnic, jako hlavních směrů živočišné výroby.

Drůbežárna byla založena v roce 1973. Díky vlastní moderní odchovně kuřic si chov zajišťuje sama. Do krmiva nejsou přidávány žádné estrogenní ani jiné látky zatěžující potravní řetězec. Modernizovaný provoz na výrobu vajec vyhovuje zákonem uloženým požadavkům, splňuje hygienické normy a směrnice Evropského společenství o hygieně potravin.

Výroba, sběr i třídění vajec jsou zabezpečo-

ny moderní technologií. Vejce jsou denně sbírána, tříděna na třídiče do čtyř kategorií (S,M,L,XL). Po vytrídění jsou uskladněna v temperovaných prostorech k tomuto účelu určených, kde je udržována hermetičnost, a tím i předepsaná teplota a vlhkost.

Distribuce vajec je zajištěna pomocí chladiřských vozidel především v okresech Bruntál a Jeseník. Vejce se však rozvážejí i do Olomouce a Ostravy. V největších městech okresu máme rovněž své vlastní prodejny. Odběratelům je umožněn i přímý odběr na drůbežárně. Vejce se dodávají v různém balení: v krabič-

kách, v proložkách i na paletách dle přání zákazníka. Při nadbytku na trhu jsou vejce dodávána na smluvním základě specializovaným zpracovatelským firmám. Vejce jsou prodávána vždy čerstvá v I.jakostní třídě. Celý chov je pod každodenním dohledem veterináře, který pravidelně provádí kontroly a odběry, se snahou minimalizovat (rozborů prováděnými v pravidelných intervalech dle požadavků HACCP) veškerá rizika, včetně salmonelózy.

Vejce mají nutriční vlastnosti plnohodnotné bílkoviny, obsahující všechny nepostradatelné aminokyseliny v ideálním poměru, jsou na-

víc bohatým zdrojem všech nezbytných vitamínů (vyjma C), minerálů a stopových prvků (zvl. vitamíny A,D,B2,B12, E a důležitý Ca). Vejce jsou bohatým zdrojem esenciálních mastných kyselin, žlutkový tuk je zdrojem lecitinu (odstraňuje únavu) a zdrojem cholinu pro prevenci rakoviny. Cholesterol = „žlučový sterol“ je, jak sám název napovídá, životně důležitou látkou v procesu trávení a zároveň základní složkou výstavby řady hormonů, tzv. steroidních. Je také nezbytnou součástí membrán všech buněk, které stabilizuje a podporuje tak funkce imunitního systému. Podmiňuje správné funkce různých, především nervových buněk. Čistý cholesterol např. tvoří asi 15% hmoty mozku a cca 50% nadledvinky. Lidské tělo si jej reguluje a podle potřeby v játrech vyrábí.





FROZEN PRODUCTS



## FORMANOVY KOLÁČKY

### POPIS PRODUKTU

Jedná se o výrobek, který se řadí do druhu: jemné pečivo s náplní. Produkt je vyráběn tradičním způsobem jen s tím rozdílem, že výrobek je pouze předpečený a poté zamražený. Zákazník má výrobek uskladněný v mrazícím boxu a kdykoli jej může vyjmout a během pár minut rozpéct. Díky této specifické výhodě, je možné mít vždy čerstvé pečivo, jehož mottem tudíž je:

„...nejčerstvější z čerstvých...“

Formanovy koláčky jsou vyrobeny jen z kvalitních surovin nakupovaných od vybraných dodavatelů. Zákazník si pochutná na luxusním výrobku s výjimečnou chutí a vůní. Za zmínku stojí i to, že náplň tvoří nejméně 50% hmotnosti koláčku.

Výrobek se prodává se čtyřmi druhy náplní:

- s náplní tvarohovou s meruňkovou příchutí
- s náplní makovou
- s náplní meruňkovou
- s náplní višňovou

## BAGETY K DOPEKÁNÍ

### POPIS PRODUKTU

Jedná se o výrobek, který se řadí do druhu : běžné pečivo a skupiny: pšeničné. Produkt je zpracováván na nejmodernějších linkách Mecatherm a je vyráběn jen z kvalitních surovin, které splňují nejvyšší kritéria. Bagety jsou balené v aseptickém prostředí za dodržení přísných hygienických pravidel. Výrobek se vyznačuje dlouhou dobou trvanlivosti, která je garantována při skladování v pokojových teplotách. Má-li spotřebitel rád křupavé a čerstvé bagety, pak tento výrobek uspokojí i ty nejnáročnější. Velkým plusem je jednoduchá příprava, která trvá cca 8 minut.

Výrobek se prodává ve třech druzích:

- Bagety k dopékání 2 ks
- Bagety k dopékání 6 ks
- Bagety k dopékání 6 ks – grahamové

Cílem výše zmiňovaných výrobků je v první řadě ulehčit našim spotřebitelům a zákazníkům práci a čas v dnešní uspěchané době, kdy se mění tradiční způsob přípravy pokrmů. Tyto produkty jsou tedy určeny všem, kdo se nechtějí vzdát čerstvého pečiva, neboť je mohou mít během pár minut. Našimi zákazníky se tak stávají nejen gastronomické prodejny s přímým dopekem, ale díky těmto produktům i domácnosti.

Kvalitu těchto produktů ocenilo i MZ, od kterého naše společnost obdržela pro tyto produktové řady značku KlasA. Udělení této značky proběhlo na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích.

Ocenění z rukou ministra zemědělství převzali ředitelka společnosti PhDr. Simona Sokolová a manažer kvality Ivo Petlák.



Kontakt: DELTA FROZEN PRODUCTS, a.s.,

U Kožovy hory 2748, 272 01 Kladno

tel: 312 68 73 04-05, 312 66 73 66, mob. tel. +420 602 360 839 / +420 724 056 069,

+420 606 650 829, fax: 312 68 73 06





## Americká ministryně zemědělství Veneman k bezpečnosti hovězího masa

Washington – Spirálu diskusí roztočila americká ministryně zemědělství An Veneman. Nařídila přísnější rozbor rizikového materiálu poražených krav a nyní zvažuje, zda se nemocná a poražená zvířata mají jen odvézt ke speciálnímu zpracování na krmivo pro psy a nebo zda i u těchto partií masa, které se vyhne potravinovému řetězci, naříditi tytéž rozborů na BSE. Vše je totiž spojeno s prvním výskytem nemoci šílených krav, tedy boviní spongiformní encefalopatie v Americe. Tam se dlouho počítalo s tím, že je kontinent prostý této nákazy a není třeba nastavit přísná opatření. A tak skutečně donedávna se skot směl krmit masokostní moučkou a rozborů mozku u krav starších 30 měsíců se nedělaly. Vše se odbývalo jen náhodně a nebyť prvního loňského pozitivního výskytu BSE, možná, že by se v největším trendu pokračovalo. Po ohlášení, že BSE se nevyhnulo ani Americe nastal zvrát. Největší odběratel amerického hovězího masa Japonsko vyhlásilo USA embargo na hovězí maso. Následovala řada dalších zemí. Jen Japonsko přitom ročně z Ameriky dováželo hově-

zí maso v hodnotě jedné miliardy amerických dolarů. Když si vezmeme kurz dolaru vůči koruně, je to přes 26 miliard korun, které naráz v tomto roce Amerika ztratila. Americký trh vloni proto trpěl přebytky hovězího masa. Než se farmářská cena za kilogram hovězího masa na porážce vyšplhala na současných 56 korun u jalovice a 64 u býčka, hezkých pár měsíců uběhlo. Farmáři prožívali velmi zlé chvíle a některé farmy vyvěsily na své brány zlověstné For Sale - na prodej.

V první řadě bylo ale potřeba domácího spotřebitele přesvědčit o tom, že maso z amerických farem je nezávadné a zdravé. Ministryně Veneman zavedla velmi přísná opatření. Kontroly stíhaly jedna druhou a pravidla evropských kontrol na sebe nedala dlouho čekat. Rizikový materiál musí na jatkách striktně pryč a vše se i v Americe spaluje, aby se nervové tkáně, mozek, mícha, oči, střeva nedostaly do potravinového řetězce. Nyní se Veneman zabývá jinou otázkou. Mírnější normy než Evropská unie měla doposud Amerika na krmení pro psy. Hovězí maso z nemocných a poražených zvířat nemuselo být z kusů, které se stejně jako

jiné, více než třicetiměsíční krávy, musejí podrobit analýzám na BSE. Testy jsou drahé a v Americe jeden přijde na bezmála dvojnásobek ceny než v Evropě a farmářům hraje nebo dotuje stát jen polovinu částky. Veneman se proto rozhodla zahrát na strunu národního citění. Chce přimět farmáře, aby i maso určené pro krmivo psů mělo razítko bezpečnosti s potvrzením testů na BSE. "Je to nesmysl, prokazatelně zraněná zvířata není třeba testovat na BSE. Zvláště když jsou mladší 30 měsíců," oponuje ministryni Charles Stenholm z Texasu, který je předsákem obchodní organizace zabývající se prodejem hovězího masa. Veneman ale má v rukách čísla a tvrdí, že nejde o žádné horentní částky a je třeba spotřebitele ve všude přesvědčit o bezpečnosti hovězího masa. A to nejen určeného k lidské stravě, ale i ke konzumu čtyřnohých miláčků. Tvrdí, že na testy jde ročně 40 tisíc krav starších 30 měsíců a testům se naopak vyhne na 35 tisíc kusů skotu. Jsou to buď zvířata jevící známky onemocnění a musí se vyřadit z chovu nebo poražené kusy. Farmáři ale nechtějí vydávat peníze navíc a brání se. Stát jim sí-



ce z poloviny testy hraje, ale každá koruna navíc z rozpočtu je znát, tvrdí. Hráť na city nestačí. Nelze ani brát v úvahu zdůvodnění, že jde o bezpečné potraviny a fakta, která by spotřebitele přesvědčila jist ve velkém stejky a bifteky jako dřív, před prvním výskytem BSE. Ministryně proto zvažuje nové nařízení, které přinutí farmáře testovat veškerý skot starší 30 měsíců. Na rozborů by tak měly jít mozky i těch dobytčat, která jdou po úrazu do

psích konzerv. "Farmáři se tomu brání z pochopitelného důvodu. Pokud by se v jejich početném stádu takto potvrdil třeba další výskyt BSE, musí počítat se sérií nucených porážek sourozenců a kusů mladších a straších o rok, než bylo nemocné zvíře," uvedl Stenholm. Pojistky jdou jen do určité výše a ani v Americe nemají farmáři vše na své farmě pojištěné, je tomu tak i se skotem.

M. Bouška

## Evropská unie se pravděpodobně odvolá proti rozhodnutí WTO o cukru

NOORDWIJK (Nizozemsko) (dra) - Evropská unie se s velkou pravděpodobností odvolá proti rozhodnutí Světové obchodní organizace (WTO), které kritizuje její politiku v oblasti cukru. Prohlásil to evropský zemědělský komisař Franz Fischler. Dodal nicméně, že EU může snadno upravit své plány na reformu trhu s cukrem tak, aby námitky WTO zohlednila.

WTO dala minulý měsíc za pravdu Brazílii, Austrálii a Thajsku, které si stěžovaly na nelegálně vysoké vývozní subvence EU. Režim podpory vývozu cukru z Evropské unie je podle rozhodnutí WTO, neslučitelný s dohodnutými obchodními pravidly.

Evropská komise v červenci schválila návrh radikální reformy cukerného režimu v EU s výrazným snížením zaručených výkupních cen a omezením výrobních kvót. Návrh však narazil na odpor velkých producentů jako Francie, ale i nových členských zemí, včetně České republiky.

Změnu cukerného režimu si perspektivně vynutí i nová globální obchodní dohoda, jejíž principy byly přijaty v Ženevě. Úplné završení dohody takzvaného Katarského kola jednání WTO, jehož součástí má být i zrušení všech vývozních subvencí, však bude trvat zřejmě ještě několik let.

Náklady EU na podporu trhu s cukrem činí asi 1,7 miliardy eur ročně, celkově jsou však podle kritiků systému mnohem vyšší kvůli nafouknutým cenám, které platí spotřebitelé. Tyto ceny jsou více než trojnásobek cen na světovém trhu. Reforma má snížit jak náklady dotací, tak ceny pro spotřebitele.

## EU zřejmě schválí první geneticky upravená semena

NOORDWIJK Nizozemsko (dra) - Evropská unie schválí první geneticky upravená semena pro komerční využití na celém svém území. Na úrovni celé EU dosud nebyla schválena žádná geneticky upravená semena. V některých členských státech, například ve Francii a Španělsku, však existují národní povolení, která místním zemědělcům umožňují určitá geneticky modifikovaná semena nakupovat a pěstovat.

V případě, že členský stát na svém území povolí v souladu s legislativou EU prodej určitých semen, je Evropská komise podle zavedených právních postupů povinna takovéto povolení časem rozšířit na celou unii. Evropská komise jednala o zahrnutí 17 různých odrůd kukuřice firmy Monsanto do seznamu semen Evropské unie. Schválení těchto 17 odrůd kukuřice je velmi pravděpodobné. Ekologické organizace nicméně upozorňují, že umožnění rozsáhlého využívání geneticky modifikovaných organismů (GMO) je nezodpovědné, protože většina zemí nemá odpovídající pravidla pro způsob oddělení běžných a geneticky upravených rostlin, která by minimalizovala křížovou kontaminaci. Geneticky modifikované organismy stále vyvolávají spory a vlny emocí. Vědci mimo jiné tvrdí, že genetickou modifikací lze získat plodiny, které zajistí výživnější, trvanlivější, zdravější a možná i levnější stravu. Naopak odpůrci a především ekologičtí aktivisté genetickou modifikací odsuzují s tím, že se v přírodě objeví cizí a nevyzpytatelné organismy. Jako nepřírozený prvek mohou představovat nebezpečí pro zdraví nebo životní prostředí.

## Polští rybáři chtějí stejné podmínky v Evropské unii, jinak hrozí stávkou

VARŠAVA (dra) - Polští rybáři chtějí, aby jim vláda premiéra Marka Belky zajistila stejnou pomoc, jakou dostávají jejich kolegové v jiných zemích Evropské unie. Jinak hrozí stávkou. Jde jim hlavně o kompenzace za dobu hájení tresek. Polským rybářům se také nelíbí plány Bruselu na omezení rybolovu ve východní části Baltského moře.

Právě zde se ale podle odborníků vyloví nejvíce tresek, sledů a lososů, a proto ve východní části moře populace těchto druhů ryb rapidně klesá.

"Už nyní lze sledovat, že množství ryb se zvětšuje," namítl ale Marek Gzel ze sdružení polských rybářů. "V zájmu Evropské unie je však omezení polského rybářství, a proto nemůžeme využívat programy na obnovu našich lodí, jako například Švédů nebo Dánů," míní.

Polští rybáři požadují proto po své vládě, aby vytvořila sociální fond, podobně jako je tomu například v Německu, Dánsku, Švédsku nebo v Itálii. Z tohoto fondu by prý měli rybáři dostávat dávky po dobu dvouměsíčního hájení tresek.

Zatímco rybáři v západních zemích dostávají ze svých fondů až několik desítek eur denně, polští rybáři musejí na nucenou a navíc neplacenou dovolenou, stěžuje si Gzel.



## Evropští producenti vína čekají po třech letech růst produkce

BRUSEL (dra) - Výrobci vína v původních 15 zemích EU čekají letos po třech letech růst produkce. Výrobu má podpořit hlavně masivní oživení ve Francii. Celková produkce dosáhne 177 milionů hektolitřů, což je o osm procent více než v předchozí sezóně, kdy vysoké letní teploty vysušily vinice a hrozny. Vyplývá to ze zprávy evropského farmářského sdružení COPA-COGECA.

"Je to poprvé od roku 2001 kdy produkce v Evropě vzroste," uvádí se v prohlášení sdružení. Odhady pro zbývajících deset nových členů EU, z nichž šest patří mezi producenty vína, nejsou zatím k dispozici, dodalo sdružení. Produkce ve Francii se má zvýšit o 23 procent na 58,5 milionu hektolitřů. V loňském roce úroda vína v zemi klesla o 16 procent. V Itálii, které mezi evropskými producenty patří po Francii druhá příčka, produkce vína stoupne o šest procent. Produkce až o 27 procent vzroste i v Německu, kterému patří čtvrtá příčka.

Třetí největší producent, Španělsko, očekává pokles o sedm procent. Důvodem je plíseň, která postihla úrodu v jednom z neproduktivnějších regionů.

## Unie se začala otvírat ruským mlékárnám

BRUSEL (li) - Ruské mlékárenské výrobky budou moci vstoupit na trh Evropské unie. První tři ruské mlékárny, z Moskvy, Baraulu a Lipecka, se dostaly na unijní seznam podniků s vývozním povolením pro EU. "Je to vůbec poprvé, co bude povoleno vyvázet ruské mléčné výrobky do unie," oznámila Evropská komise ve svém komuniké. Tři mlékárny byly podle komuniké odsouhlaseny poté, co od ruských úřadů získaly osvědčení, že plně splňují unijní normy pro bezpečnost potravin - a po inspekci unijních potravinářů a veterinářů. Sám export se však bude moci rozběhnout až poté, co novější rozhodnutí vyjde v úředním věstníku za pár týdnů. Mlékárny mají pravidelně kontrolovat ruští inspektoři, právo na inspekci na místě mají i kontrolori z EU.

Krok přivítal komisař pro zdraví a ochranu spotřebitelů David Byrne jako "další známku dobré spolupráce mezi Ruskem a EU". Byrneho mluvčí Beate Gminder vzápětí popřela, že by se jednalo o výměnný obchod za ruský souhlas s pokračováním unijního vývozu masa na ruský trh. Moskva počátkem června náhle zarazila veškerý dovoz, aby pak ze zákazu ustoupila, ale za podmínky zavedení jednotného certifikátu EU a po souhlasu ruských inspektorů pro jednotlivé vývozní podniky.

## Čekání na euro se svázaným kurzem kandidáty ohrozí

BUDAPEST (dra) - Nutit nové členy Evropské unie, aby před přijetím eura vstupovali do mechanismu zúženého kursového pohybu ERM-2, je "neúčelné a potenciálně nebezpečné". Maastrichtská kritéria přijetí eura by se měla přehodnotit, nemá-li kandidáty eura postihnout finanční nestabilita, napsal ve studii hlavní ekonom Evropské banky pro obnovu a rozvoj (EBRD) Willem Buiter.

"Je nutné tvrdit přehodnocení, jestliže se mají kandidáti EMU vyhnout ohrožení finanční stability," uvedl Buiter ve studii, předložené před víkendovou budapeštskou konferencí evropských centrálních bankéřů o rozšíření eurozóny. Podle něho by bez nových pravidel pro členství v euro byli ohroženi i dosavadní členové eurozóny.

Buiter kritizoval to, že centrální banky musí v ERM-2 sledovat jak konkrétní cíl směnného kurzu, tak nominální cíle u inflace i úrokových sazeb. "Žádná instituce měnové politiky by neměla být žádána o to, aby sledovala více než jeden nominální cíl. Současné sledování tří nominálních cílů vysoce zvyšuje pravděpodobnost velké finanční nehody," napsal Buiter. Do mechanismu ERM-2, kde se musí kurz nejméně dva roky před zavedením eura udržovat v rozpětí 15 procent na každou stranu od stanovené centrální parity, již letos vstoupily Estonsko, Litva a Slovinsko. Následovat je chce v roce 2006 Slovensko a v dalších letech Česká republika, Polsko a Maďarsko.

Buiter zdůraznil, že kandidáti přijetí eura nesmí vůbec pomýšlet na vstup do ERM-2, nemají-li v pořádku veřejné finance. Kdyby se tyto země pokoušely plněním kursového kritéria zakrývat vlastní špatnou ekonomickou politiku, mohlo by to vést ke krachu, který podobný kursový mechanismus v EU utrpěl v letech 1992-93.

Buiter proto navrhuje kritérium směnného kurzu zrušit a umožnit kandidátům ponechat si volné kurzy. Za nezbytnou a zároveň postačující podmínku přijetí eura označil splnění kritéria udržitelnosti veřejných financí. Konvergence na poli inflace podle něho podstatná není a přibližování reálné výkonnosti ekonomik je úplně "irelevantní".

Právě kritérium deficitu veřejných financí je hlavní brzdou rychlejšího přijetí eura v České republice, Polsku a Maďarsku. Tyto země tak mají šanci vstoupit do eurozóny až v roce 2010. Deficit těchto zemí výrazně překračuje maximálně povolenou hranici tří procent hrubého domácího produktu.

# Ruský trh – šance i pro české potravináře?

Ruský průmysl zpracování potravin stále vykazuje dynamický růst, v r. 2002 byl celkový nárůst 14% a dosáhl hodnoty 25,9 mld. \$. Stimulujícími faktory dalšího růstu jsou zvyšující se nároky spotřebitelů na jakost výrobků a novinky na trhu, zdravá ekonomika a nárůst investic z domácích i zahraničních zdrojů. Nehledě na zvyšující se domácí i zahraniční konkurenci ruský trh je stále perspektivní i pro české výrobce.

V polovině devadesátých let minulého století dovozy zpracovaných potravinářských výrobků rostly velmi prudce a dovozové výrobky zaujímaly velký podíl v maloobchodních tržbách. Dramatická devalvace rublu v r. 1998 přinutila obyvatelstvo více šetřit a vyhledávat levnější domácí výrobky, což ve svém důsledku příznivě ovlivnilo domácí potravinářský průmysl, který se stal jedním z nejdynamičtějších sektorů ruské ekonomiky. Od roku 1999 se výroba téměř zdvojnásobila a dosáhla 25,9 mld. \$ v r. 2002. Rovněž působivá je skutečnost, že čistý zisk sektoru se za uvedené období zvýšil o 50%. **Tabulka 1** ilustruje růst podle jednotlivých potravinářských komodit:

Zpracovatelé potravin, kteří byli úspěšní v získání investic, se zaměřili také na zvýšení jakosti svých výrobků a na rozvoj marketingové strategie. Zvýšení zájmu spotřebitelů o nové a jakostnější výrobky stimuloval růst přímých investic do potravinářského sektoru v prvních šesti měsících r. 2003 o 63%, investice vzrostly z 552 mil. \$ v r. 2002 na 898 mil. \$ v r. 2003 (I. pololetí).

Rozvoj lokálních zpracovatelských firem představuje velkou konkurenci pro řadu dovozců potravinářského zboží. Rychlý růst ruského potravinářského průmyslu tak nabízí nové možnosti pro dovoz polotovarů nebo speciálních potravinářských přísad.

Za úspěch ruského potravinářského průmyslu v poslední době lze považovat vybudování velkých společností, které jsou vertikálně integrovány v rámci zemědělsko-potravinářského komplexu, pomalou ale stabilní revitalizaci ruského zemědělství, významné investice zahraničních firem a také vstup společnosti Will-Bill-Dann, která se zabývá výrobou mléčných výrobků a ovocných šťáv, na burzu v New Yorku. Konsolidace se nejdříve projevila v pivovarském průmyslu, v současné době je monitorována v cukrovinkářském, mlékárenském průmyslu a ve výrobě ovocných šťáv. **Tabulka 2** informuje o úrovni koncentrace v některých odvětvích potravinářského průmyslu v Rusku.

Obrat v maloobchodní síti s potravinami byl v r. 2002 téměř 56 mld. \$, což znamenalo nárůst o 22% ve srovnání s r. 2001. Strmě zvýšení tržeb je výsledkem vstupu a expanze významných zahraničních obchodních řetězců (Ramstore, Metro, Auchan, Spar, AVA) a zároveň rozšíření několika domácích řetězců (Perekrystok, Pjatotočka, Seventh Kontinent, Kopejka). Všechny tyto řetězce stále rozšiřují své kapacity a vyvíjejí tlak na domácí výrobce s cílem lépe vyhovět požadavkům na vyšší kvalitu výrobků i rovnoměrnosti dodávek z hlediska kvality. Prudce se rozvíjející potravinářský sektor v Rusku tak nabízí zajímavé příležitosti pro zahraniční dodavatele pro uplatnění široké škály surovin, polotovarů a speciálních potravinářských přísad na ruském trhu. **Tabulka 3** shrnuje výhody a nevýhody pro potenciální zájemce o uplatnění produktů a služeb v ruském potravinářském sektoru.

Při plánování strategie vstupu na ruský trh noví dovozcí své aktivity samozřejmě přizpůsobují aktuální situaci. Lze však nabídnout několik obecných rad, které by mohly být užitečné.

- Naplánovat si účast na některém z významných potravinářských veletrhů, např. Ingredients Russia, který se koná letos v listopadu v Moskvě a je zaměřen speciálně na průmysl zpracování potravin. Užitečné je zúčastnit se i dalších akcí, např. výstav Prodexpo (koná se pravidelně v únoru) a World Food Moscow (září), které se řadí k největším potravinářským veletrhům v Rusku. Všechny zmíněné akce se vyznačují nejen vysokou návštěvností, ale i reprezentativním zastoupením vystavovatelů.
- Zkusit vyhledat ruského dovozce s dobrými referencemi, než obchodovat přímo se zpracovatelskou firmou. Rusko je země, kde kontakty a znalosti hrají velkou roli. Vhodný místní zástupce, který zná místní poměry, umožní překonat různé časově náročné byrokratické překážky.
- Zřízení zastoupení vlastní firmy v Rusku je výhodné pro ty investory, kteří chtějí být v užším kontaktu s rychle se rozvíjejícími místními potravinářskými podniky. Doporučuje se zřídit takové zastoupení v Moskvě a vybrat si ruského zástupce, který lépe zná místní poměry a usnadní tak lepší pokrytí trhu.

**Tabulka 4** nabízí přehled o vybraných nejvýznamnějších potravinářských firmách v Rusku.

## TRENDY V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU

Trendy ve zpracovatelském průmyslu

- Pokračuje rychlá konsolidace u ruských zpracovatelů potravin.
- Nadnárodní potravinářské firmy zakládají v Rusku zpracovatelské závody.
- Silný vertikálně integrovaný zemědělský byznys se rozvíjí napříč všemi subsektory.
- Expanze vertikálně integrovaných zemědělsko-průmyslových podniků přispívá k oživení domácí zemědělské produkce. Potrvá však ještě dlouho, než domácí zemědělská výroba bude schopna pokrýt větší část vstupů u domácích zpracovatelských závodů.
- U ruských spotřebitelů roste obliba firemních značek, což vytváří tlak na domácí zpracovatele, aby produkovali jakostnější výrobky.
- Začínají se objevovat i domácí značkové výrobky o vysoké kvalitě, což zvyšuje poptávku po kvalitních surovinových vstupech. Převládajícím trendem je však důraz na levné potravinářské výrobky, které jsou přijatelné pro většinu spotřebitelů.

statek objektivních informací o dané problematice.

- Řada ruských spotřebitelů stále dává přednost tradičním ruským recepturám a chutím, ačkoliv nové výrobky a nové chuťové variace již našly také své příznivce.
- Zatím nebyla pozorována vyšší poptávka po dietních potravinách a výrobcích pro zdravou výživu. Zvýšení příjmů obyvatelstva a nárůst zájmu o zdravý životní styl zcela jistě probudí zájem o tento typ výrobků.

## OBCHODNÍ SOUTĚŽ

Domácí producenti zvyšují svoji konkurenceschopnost v oblasti dodávek primárně zpracovaných vstupů díky vyšším investicím z ruských a zahraničních zdrojů. U řady výrobků (sójy, jedlých olejů, masa a drůbežích výrobků, mléčných výrobků) stále existuje velká příležitost pro zahraniční dodavatele, neboť obnova ruského zemědělství je zatím v počáteční fázi. Byly přijaty zásadní zákony, např. o prodeji a nákupu zemědělské půdy, ale zavedení nové legislativy bude časově náročné. Ačkoliv investice do ruského zemědělství



- Lokální produkce potravinářských přísad je zatím méně rozvinutá, ale poptávka po těchto výrobcích stále roste.
- Rusko zatím není vývozcem hotových potravinářských výrobků, ale některé ruské firmy se již nyní snaží proniknout na západní trhy (např. firma Wimm-Bill-Dann se svým džusem z drobných plodů, který dodává do vybraných států EU pod značkou "Mores").

## SPOTŘEBITELSKÉ TRENDY

- Růst příjmů ve středních vrstvách vytváří poptávku po rozmanitějších a jakostnějších potravinářských výrobcích.
- Někteří výrobci (např. výrobce cukrovinek Korkunov a pivovar Tinkoff, což jsou relativně nové značky na trhu) se úspěšně uchytily na rozvíjejícím se trhu svými jakostními výrobky cíleně zaměřenými na střední třídu.
- Spotřeba některých potravinářských výrobků (např. piva) rychle roste a začíná dosahovat hodnot běžných v západních zemích, nárůst spotřeby u jiných kategorií výrobků roste pomaleji.
- Obliba hotových salátů, instantních nudlí, porcovaných a vakuově balených ryb roste díky pracovní vytíženosti velkého počtu manželských párů a skutečnosti, že uvedené výrobky jsou již běžně dostupné v obchodní síti.
- Ačkoliv roste poptávka po pohodových potravinách, pro řadu spotřebitelů jsou příliš drahé, zvláště v regionech. Velká část spotřebitelů tak kupuje jen suroviny k domácí přípravě jídel.
- Obecně lze konstatovat, že vztah ruských spotřebitelů ke geneticky modifikovaným potravinám je spíše negativní, ačkoliv neexistuje do-

v posledních letech dramaticky vzrostly, dosažení produktivity běžné v západních zemích bude dlouhodobý proces. Ruská vláda přijala také sérii opatření k omezení dovozu a k podpoře domácí produkce. Pro zajištění stálého rozvoje zemědělského sektoru Ruské federace na období do r. 2010 a stabilizaci ruského trhu s potravinami vydala vláda Ruské federace dne 23. 1. 2003 řadu vyhlášek: č. 48 „Opatření na ochranu ruského drůbežářského průmyslu“, č. 46 a č. 50 „O změnách cel Ruské federace“. V souladu se zmíněnými legislativními kroky byly od 1. dubna 2003 zavedeny kvóty na dovoz hovězího, vepřového a drůbežního masa. Podle nařízení Ministerstva ekonomiky a rozvoje RF a Ministerstva zemědělství z 18. 2. 2003 č. 52/80 byly v r. 2003 zavedeny následující dovozní kvóty: 774 tis. t drůbežního, 337,5 tis. t vepřového a 315 tis. t hovězího masa. Cla na dodávky nad rámec povolených kvót byla zvýšena z 15% na 60% pro hovězí maso, z 15% na 80% pro vepřové maso a z 25% na 35% pro drůbeží maso. V r. 2004 a 2005 bude povolen dovoz 1050 tis. t drůbežního, 450 tis. t vepřového a 420 tis. t hovězího masa. Zpřísnění dovozních kvót představitel Ministerstva zemědělství RF obhajoval nutností ochránit ruský trh před „masivními dovozy masa a masných výrobků za dumpingové ceny“.

Jako velmi perspektivní pro zahraniční dovozce se jeví sektor potravinářských přísad, ve kterém jsou ve výhodě zvláště evropské výrobci. Nad americkou konkurencí vítězí především cenou, krátkými dodacími lhůtami a nižšími náklady na dopravu zboží.

K hlavním dodavatelům vybraných přísad do Ruska se řadí následující firmy:

## Kultury

- Christian Hansen
- Danisco
- Rhodia

## Emulgátory

- Danisco
- IFOP (Rusko)
- Palsgaard
- Quest

## Pektin

- CP Kelco
- Danisco
- Degussa
- Herbstreit and Fox

## Flavory

- Quest
- Danisco
- Dragoco
- IFF
- Firmenich
- Aromatica (Rusko)

## Stabilizátory

- Danisco
- Hahn
- Rhodia
- Palsgaard

## Enzymy

- Danisco
- Novo
- Dohler
- Wild
- Aromatica (Rusko)

**Tabulka č. 5** informuje o hlavních zdrojích vstupů z dovozu pro ruský potravinářský průmysl u vybraných kategorií potravinářských výrobků.

## PERSPEKTIVNÍ POTRAVINÁŘSKÉ KOMODITY NA RUSKÉM TRHU

1. Výrobky zastoupené na trhu s dobrým prodejním potenciálem:

- Drůbeží / hovězí / vepřové vnitřnosti a odřezky
- Výrobky z ryb a mořských plodů
- Jakostní švestky, rozinky a ostatní sušené ovoce – u této skupiny nutno počítat s konkurencí z Asie a zemi Střední Evropy (nízké ceny, ale nestejněměrná kvalita)
- Jakostní mandle, pekanové ořechy a ostatní stromové ořechy a také burské ořechy
- Chmel – rychle se rozvíjející sektor, který je pokryt dodávkami z Evropy, minimální domácí produkce
- Přísady zvyšující chuť – pro masné výrobky
- Sójové koncentráty a izobáty – pro výrobu uzenin
- Jakostní texturovaný rostlinný protein – pro výrobu uzenin a masových konzerv
- Sušený lepek – ruská pšenice má tradičně nízký obsah lepku
- Dextrin a ostatní modifikované škroby
- Konzervační prostředky a potravinářská barviva – výroba v Rusku prakticky neexistuje
- Esenciální oleje
- Ochucovadla, koření

2. Výrobky, které zatím významně na ruském trhu zastoupeny nejsou, ale s dobrým prodejním potenciálem:

- Zmrazená a konzervovaná ovoce – pro jogurty a zmrzliny
- Různé specializované potravinářské přísady, včetně karagenanu, emulgátorů, enzymů, pektinů, startovacích kultur
- Certifikované organické nebo přírodní přísady – řada domácích výrobců deklaruje, že vyrábí „přírodní“ nebo „ekologicky čisté“ potraviny a nápoje, ale v Rusku neexistují oficiální normy pro organické výrobky a proto tvrzení nelze oficiálně potvrdit
- Košer a halal certifikované přísady – zvýšený zájem židovské populace o košer výrobky, velká (a rostoucí) komunita muslimských spotřebitelů v Rusku a států SNS.

## VÝZNAMNÉ POTRAVINÁŘSKÉ VELETRHY A VÝSTAVY

Ruský trh je považován za jeden z nejperspektivnějších ve světě pro uplatnění potravinářských výrobků. Jednou z možností, jak navázat obchodní kontakty, je účast nebo návštěva významných potravinářských výstav. Českým potravinářům by neměly uniknout následující výstavy:

## WORLD FOOD MOSCOW

(Nejstarší výstava potravin a nápojů v Rusku. Na výstavě lze navázat kontakty se subjekty potravinářského průmyslu z celého Ruska a ostatních států z bývalého Sovětského svazu)  
Moskva

Tato výstava se již konala v září tohoto roku  
<http://www.worldfood-moscow.com/>

4. Ruská výstava „Ruští výrobci a zásobování ozbrojených složek“

(Název výstavy naznačuje, že je cílena především na ruské firmy, ale podle statistiky minulého ročníku zajímavou možností k proniknutí na ruský trh (nejen potravinářský) využili i vystavovatelé z Běloruska, Litvy, Francie, Rakouska, Švédska a Indie. Celkem se vloni na výstavě představilo na 255 firem z 46 regionů Ruska a ze zahraničí)  
Moskva

15. - 19. 11. 2004

<http://www.masterexpo.ru/>

## INGREDIENTS RUSSIA

(Jediná svého druhu výstava potravinářských přísad v Rusku. Zájem o akci každoročně roste

a v současné době se řadí k nejvýznamnějším potravinářským výstavám v Rusku)

Moskva

23. - 26. 11. 2004

<http://www.ingred.ru/>

## PRODEXPO

(Největší výstava potravin a nápojů v Rusku, s velkým zastoupením zahraničních vystavovatelů a oficiálních národních expozic celé řady států)

Moskva

14. - 18. 2. 2005

<http://www.expocentr.ru/site/95/>

## INTERFOOD

(Výstava pokrývá významný Severozápadní region Ruska - Petrohrad, Kaliningrad aj. Výstavu vyhledávají návštěvníci z Moskvy, ostatních ruských regionů a sousedních států).

Petrohrad

11. - 14. 4. 2005

<http://www.primexpo.ru/interfood/eng/>

Tab. 1 Klíčové indikátory ruského potravinářského průmyslu v letech 1999-2002

Zvolený indikátor	1999	2000	2001	2002	2002/2001 % změny
Počet firem (v tisících)	22,9	25,4	24,7	23,3	- 5,7
Hodnota potravinářské výroby (mld. \$)	14,6	18,7	22,8	25,9	13,6
Čistý zisk (mld. \$)	1,0	1,2	1,5	1,5	
Chléb a pekařské výrobky (mln t)	9,2	9,0	8,6	8,3	- 3,5
Těstoviny (tis. t)	707	704	764	831	8,8
Cukrovinky (tis. t)	1 509	1 628	1 793	1 952	8,9
Maso včetně vnitřností (tis. t)	1 113	1 193	1 284	1 390	8,3
Uzeniny (tis. t)	948	1 052	1 224	1 443	17,9
Mléčné výrobky (mln t)	5,6	6,2	6,7	7,5	11,9
Konzervované výrobky (mln konzerv *)					
Zelenina, bez šťáv nebo výrobků z rajčat	322	386	417	489	17,3
Ovocné šťávy	340	705	1 419	2 199	55,0
Ovoce a drobné ovoce	193	114	118	153	29,7
Rajčatová šťáva, protlak, kečupy	190	215	278	323	16,7
Mléčné výrobky	538	620	677	714	5,5
Konzervované ryby/mořské plody	486	531	610	598	- 2,0
Minerální vody (mln hl)	7,4	9,8	12,2	15,7	28,7
Vodka/lihoviny (mln hl)	13,4	12,3	13,1	13,9	6,1
Vino (mln hl)	1,8	2,4	2,7	3,2	18,5
Pivo (mln hl)	44,5	51,6	63,7	70,2	10,2

\*- standardní konzerva = 335 g

Tab. 2 Koncentrace trhu v sektoru zpracování potravin

Sektor	Tržní hodnota 2002 (mln \$)	Podíl na trhu - 10 největších firem (%)
Pivo	2,65	71
Cukrovinky	2,13	60
Nealkoholické nápoje	1,11	57
Mléčné výrobky	3,92	21
Masné výrobky	4,66	15

Tab. 3 Výhody a nevýhody pro zájemce o vstup na ruský potravinářský trh

Výhody	Nevýhody
Ruská ekonomika vzrostla o 7,3 % v r. 2003, růst příjmů spotřebitelů byl dokonce rychlejší.	Ačkoli v Rusku stále roste střední třída, řada spotřebitelů má relativně malý příjem.
Místní výrobci nejsou schopni vyhovět požadavkům místních zpracovatelů na druhové zastoupení, jakost a objem dodávek.	V některých komoditách (obiloviny, jedlé rostlinné oleje) jsou místní výrobci stále efektivnější a znevýhodňují dovozy.
Podniky na zpracování potravin začínají expandovat a modernizovat své provozy, což následně vyvolává nutnost používat speciální potravinářské přísady a stroje i vybavení, které nejsou v Rusku dostupné.	Evropští dodavatelé na rozdíl od amerických mají velkou výhodu vzhledem ke geografické poloze a tím i snazším kontaktům s ruskými zpracovateli, což umožňuje rychlou realizaci dodávek.
Díky konsolidaci v potravinářském průmyslu je řada místních zpracovatelských firem ekonomicky silná a existuje šance na možnost realizace větších dodávek.	Byla zavedena řada opatření na regulaci dovozů, včetně cel, které znesnadňují nebo omezují vstup na ruský trh.
Platba předem je stále běžná obchodní praxe.	Vysoké ceny úvěrů omezují využití volného kapitálu, což znesnadňuje realizaci nákupu kvalitních vstupů.

Tab. 4 Přehled vybraných potravinářských firem v Rusku

Firma	Hlavní komodita	Prodej (mln \$)	Výrobní závody
Čerkizovskij	Hovězí a vepřové maso, uzeniny	350 (2001)	Rusko (9)
KamposMos	Vepřové maso - konzervy a uzeniny	130 (2002)	Rusko (1)
Omsk Bacon	Vepřové maso - slanina, uzeniny	120 (odhad)	Rusko (1)
AIG Michajlovskij	Drůbež - chlazená	50 (2001)	Rusko (1)
Golden Rooster	Drůbež - chlazená	350 000 (kus/týd.)	Rusko (1)

Firma	Produkt	Hodnota (odhad)	Podíl na trhu
Elinar	Drůbež - chlazená, zmrazená	250 000 (kus/týd.)	Rusko (1)
Ledovo	Ryby, plody moře - zmrazené filety, pohotové potraviny	25 (odhad)	Rusko (1)
Will-Bill-Dann	Mléčné výrobky, ovocné šťávy	825 (2002)	Rusko (21) Ukrajina (2) Kyrgyzstán (1)
Prodimeks	Konzervované/kondenzované mléko	500 (odhad)	Rusko (1)
Planeta Management	Zmrazené potraviny	48 (odhad)	Rusko (1)
SladCo	Cukrovinky	119 (2002)	Rusko (4)
Babyjevskij	Cukrovinky	180 (odhad)	Rusko (4)
Krasnyj Oktabr	Cukrovinky	126 (2002)	Rusko (8)
Chupa Chups	Cukrovinky	400 mln kusů (odhad)	Rusko (3)
Nestle	Cukrovinky, káva, dětská výživa, zmrzlina, cereálie	700 mln (2002)	Rusko (10)
Multon	Ovocné šťávy	325 mln l (odhad)	Rusko (1)
Lebedijanskij	Ovocné šťávy	325 mln l (odhad)	Rusko (1)
nosan - Ecofruit	Ovocné šťávy	170 mln l (odhad)	Rusko (2) Ukrajina (1)
Ekstra-M	Těstoviny	48 (2002)	Rusko (1)
Ruskij Produkt	Těstoviny, polévky, instantní káva	125 (odhad)	Rusko (1)
Makfa	Těstoviny, instantní cereálie	106 (odhad)	Rusko (1)
Bistroff	Instantní cereálie	37 (odhad)	Rusko (1)
Baltimor	Kečupy, majonézy, margariny, omáčky, zmrazené potraviny	150 (2002)	Rusko (4)
Moscow Fats Combine	Rostlinné oleje, margariny, majonézy	48 (2002)	Rusko (1)
Rospiritom	Vodky, lihoviny	1 500 (odhad)	Rusko (110)
Baltika Beverage	Pivo	452 (2001)	Rusko (5)
Sun - Interbrew	Pivo	413 (2001)	Rusko (11)
Ochakovo	Pivo	220 (odhad)	Rusko (1)
AO Vena	Pivo	320 (odhad)	Rusko (1)

Tab. 5 Hlavní zdroje vstupů do ruského potravinářského průmyslu

Kategorie výrobku	Dovoz (r. 2002)	Hodnota dovozu v \$ (r.2002)	Podíl hlavních dovozců
Drůbeží maso	1 407 435 t	810 mln	1. USA - 51 % 2. Brazílie - 25 % 3. Francie - 6 % 4. Německo - 4 % 5. Nizozemsko - 3 %
Vepřové maso	602 010 t	672 mln	1. Brazílie - 60 % 2. Čína - 11 % 3. Dánsko - 6 % 4. USA - 3 %
Hovězí maso	469 140 t	589 mln	1. Ukrajina - 32 % 2. Německo - 20 % 3. Irsko - 11 %
Vnitřnosti		112 mln	1. USA - 43 % 2. Dánsko - 13 % 3. Německo - 11 % 4. Francie - 6 %
Ryby a výrobky z darů moře	626 815 t	383 mln	1. Norsko - 41 % 2. Lotyšsko - 12 % 3. Velká Británie - 6 % 4. Dánsko - 6 %
Výrobky z vajec	1 087 t		1. Dánsko - 68 % 2. Belgie - 22 %
Sušené ovoce		40 mln	1. Tádžikistán - 35 % 2. Írán - 19 % 3. Uzbekistán - 15 % 4. Afghánistán - 12 %
Stromové ořechy	40 000 t	23 mln	1. USA - 25 % 2. Indie - 10 % 3. Írán - 9 % 4. Ázerbajdžán - 9 %
Ovocné džusy a koncentráty	300 mln l	128 mln	1. Brazílie - 27 % 2. Nizozemí - 22 %
Bilkovinné izoláty a koncentráty		21 mln	1. Nizozemí - 38 % 2. Dánsko - 18 % 3. Izrael - 12 % 4. Brazílie - 10 % 5. USA - 6 %
Bramborové lupínky, mouka a krmiva		4 mln	1. Německo - 46 % 2. Francie - 15 % 3. Nizozemí - 14 % 4. Finsko - 10 % 5. Belgie - 9 % 6. USA - 5 %
Esenciální oleje		4 mln	1. USA - 37 % 2. Německo - 20 % 3. Rakousko - 10 % 4. VB - 7 %
Chmel		15 mln	1. Německo - 80 % 2. USA - 14 % 3. ČR - 3 %
Rostlinné gumy a extrakty		40 mln	1. Španělsko - 35 % 2. Německo - 23 % 3. Itálie - 6 % 4. Chile - 6 %





# BALENÍ POTRAVIN

## – bariérové účinky obalů, vodní aktivita balené potraviny

DOC. ING. JIŘÍ ŠTENCL, DrSc., MZLU V BRNĚ



Většinu výrobků, které ztrácejí svoji kvalitu v závislosti na čase a znehodnocují se stykem s okolním prostředím, je možné chránit volbou vhodného obalu.

Obal vytváří bariéru mezi výrobkem a okolím. Obecně platí, že nároky potravin na obaly, z hlediska účinků vnějších vlivů, jsou mnohem vyšší než průmyslových produktů, kde jde ve většině případů o ochranu před mechanickým poškozením a u kovů, zvláště železných, o korozi. U potravin, jež jsou v zásadě organické látky rostlinného nebo živočišného původu, může docházet po zabalení ke změnám bez mikrobiálního působení a ke změnám mikrobiologickým. Do první skupiny se obvykle zařazuje znehodnocování fyzikálními nebo fyzikálně-chemickými vlivy, kdy se jedná především o mechanické poškození, vlhnutí, vysoušení, tékání arómat, změnu barvy, chuti nebo nutričně cenných složek. Druhá skupina představující mikrobiologické změny může zahrnovat jak žádoucí působení mikroorganismů, například při dozrávání potravin v obalech, tak nežádoucí, způsobující znehodnocování potraviny. V souvislosti s bariérovými účinky obalu jsou myšleny především nežádoucí změny látkové vyvolané plísními, kvasinkami nebo bakteriemi. V

mnoha případech probíhají nemikrobní i mikroby vyvolané změny současně nebo jsou si navzájem podmíněny, například hniloba mechanicky poškozeného ovoce. Otázkou je, do jaké míry může obal uváděným způsobem znehodnocování zabránit nebo je potlačit a tak zvýšit dobu udržitelnosti (dále jen udržitelnost) potravinářského produktu. Vliv obalu na uchovatelnost výrobku se vyjadřuje koeficientem ochranné účinnosti ( $K_{ob}$ ), který udává kolikrát je udržitelnost balené potraviny ( $D_b$ ) vyšší než nebalené ( $D_n$ ) za stejných podmínek skladování:

$$K_{ob} = \frac{D_b}{D_n} [-]$$

Kritériem udržitelnosti bývá ztráta charakteristického jakostního znaku, například změna barvy, chuti, konzistence atp. Velmi často bývá udržitelnost charakterizována jako hranice prodejnosti. Z uváděné definice koeficientu ochranné účinnosti obalu je zřejmé, že pro potraviny zabalenou v obalu s nulovým bariérovým účinkem by platilo  $K_{ob} = 1$ . Koeficient ochranné účinnosti obalu dosahuje v běžné praxi hodnot 1,5 až řádově  $10^3$ , například pro sterilované výrobky. Pro nevhodně volený obal, negativně působící na produkt, je  $K_{ob} < 1$ ; znamená to, že zabalený výrobek má kratší udržitelnost než nezabalený. Příkladem může být volně ložené čerstvé ovoce v obalu nepropustném

pro vodní páru. Koeficient ochranné účinnosti charakterizuje obalový materiál o různém stupni propustnosti pro určitý faktor, například pro vodní páru, kyslík, teplo, světlo, záření. Stejně tak je tomu i v případě  $K_{ob}$  pro mechanické poškození rázem, tlakem a vibracemi, cizorodými látkami atp. U vhodně zvoleného obalu se  $K_{ob}$  zvyšuje s narůstajícími bariérovými účinky a obráceně. Závislost uchovatelnosti potraviny na bariérových vlastnostech obalového materiálu, vzhledem k pronikání určitého faktoru, se při vyhodnocování nebo porovnávání znázorňuje graficky.

Při optimalizaci bariérových účinků obalu je třeba vždy brát v úvahu skutečnost, že kvalita potraviny může záviset jak na přebytku, tak i na nedostatku určitého faktoru. Jedním z příkladů by mohl být chléb a bariéra obalu vůči pronikání vlhkosti. Jestliže je uložen v prostředí o nízké relativní vlhkosti, vysychá, tvrdne a stává se neprodejným. Jeho uchovatelnost může prodloužit obal o omezené propustnosti pro vodní páru. Ta je však limitována, neboť s narůstající bariérou obalu proti pronikání vypařované vody narůstá vlhkost v mikroklimatu mezi povrchem chleba a obalem a vytvářejí se podmínky pro rozvoj plísní.

Růst mikroorganismů obecně závisí na teplotě. Je známé, že nejuniverzálně-

ším prostředkem k prodloužení trvanlivosti potravin je její snížení. Pokles teploty má však za následek nárůst relativní vlhkosti ve vzduchovém prostoru mezi výrobkem a obalem nepropustným, nebo jen omezeně propustným, pro vodní páru. Tím se zvyšuje vlhkost potraviny i její vodní aktivita. Velmi často bývá ve vytvořeném mikroklimatu překračována hodnota rosného bodu a dochází ke kondenzaci vody jak na obalu, tak i na zabaleném výrobku.

Vodní aktivita ( $a_w$ ) je významný termodynamický parametr, který v potravinářství udává stav vody v produktu, a to hlavně z pohledu jejího vlivu na potenciální biologické, fyzikální a chemické změny. Stanovování jejich hodnot vychází z rovnovážné vlhkosti analyzovaného materiálu v daném prostředí charakterizovaném teplotou a relativní vlhkostí.  $a_w$  se vyjadřuje poměrem parciálních tlaků vodní páry nad potravinou  $p$  a syté vodní páry  $p^*$  v okolním vzduchu za stejných podmínek:

$$a_w = \frac{p}{p^*} [-]$$

Z definice relativní vlhkosti vzduchu

$$\varphi = \frac{p}{p^*} 100 [\%]$$

je zřejmé, že lze vodní aktivitu vyjádřit jako:

$$a_w = \frac{\varphi}{100} [-]$$

což je pro praxi nejjednodušší a také nejběžnější. Nutnou podmínkou je ale dodržení základního požadavku pro platnost této definice: vlhký testovaný vzorek musí být v rovnováze s okolním prostředím. To znamená, že sdílení tepla a hmoty mezi potravinou a okolním vlhkým vzduchem musí být nulové, neboť to charakterizuje dosažení rovnovážného stavu, jak je uváděno výše.

Potraviny jsou vesměs vlhké materiály. Obsah vody představuje limitující faktor z hlediska jejich kvality a všech jejich dalších vlastností. Jedním ze základních úkolů obalu je udržet požadované parametry potravin po celou dobu garantované uchovnosti. U obalů nepropustných pro vodní páru je v praxi důležité, že hodnota  $a_w$  potraviny je závislá na teplotě, jejíž konstantní hodnotu nelze během celého procesu výroby, balení, dopravy, skladování a prodeje zaručit. Jisté možnosti řešení problému dává aktivní balení, například použití absorberů vlhkosti, případně použití částečně nebo jen jednosměrně propustných obalů pro vodní páru. Zvláštní kapitolu v řešení uváděné problematiky pak představuje vakuové balení nebo balení v ochranné atmosféře, kde se obal nepropustný pro vodní páru předpokládá.

## BRENNTAG

Firma Brenntag CR s.r.o. působí na českém trhu již více než 10 let. Ve spolupráci s předními světovými výrobci potravinářských aditiv a ingrediencí Vám nabízíme: aroma, aminokyseliny, enzymy, fosfáty a jejich směsi, hydrokoloidy, konzervanty, kyseliny a jejich soli, lecithin, minerály a jejich soli, mléčné deriváty, náhradní a přírodní sladidla, barviva, pufované cereálie a speciální mouky, tekuté glukózy a fruktózy, sirupy, škroby a škrobové deriváty, vitamíny, vlákniny a jiné produkty. Jedním z našich nejvýznamnějších obchodních partnerů je i firma Amylum Tate&Lyle. Z jejího sortimentu Vám můžeme nabídnout například:

- Fruktózy (izoglukózy) sirupy (Isosweet®) – náhrada cukru
- Glukózy a škrobové sirupy (Mylose®, Glucomalt®, Glucoplus®) – náhrada cukru
- Krystalická glukóza (Meritose®)
- Maltodextriny (Maldex®)
- Sušené glukózy sirupy (Glucodry®)
- Nativní kukuřičný škrob (Meritena®, Thibola®)
- Modifikované kukuřičné a tapiokové škroby – E 1422, E 1442
  - za tepla rozpustné
  - instantní
  - instantní granulované
- Proteiny
  - vitální pšeničný lepek (Amygluten®)
  - ve vodě rozpustný pšeničný protein (SWP®)
- Sorbitol (Meritol®)
- Polydextróza (STA-LITE®)

V současné době je velice aktuální náhrada cukru tekutými fruktózy a glukózy sirupy. Firma Brenntag CR s.r.o. Vám poskytne technický servis a poradenství.

Kontakt:

Brenntag CR s.r.o.

Mezi Úvozy 1850, 193 00 Praha 9

Tel.: 283096111, fax.: 281920589

e-mail: food@brenntag.cz

# WEITECH

## PROFESIONÁLNÍ OCHRANA

- vyžene všechny škůdce -

**WEITECH - profesionální ochrana**

Elektronická technologie s mnoha patenty.  
Nepravdělné změny frekvencí.  
Nepřetržitá ochrana 24 hod./ 365 dnů / 30 let.  
Žádné jedy, žádné chemikálie.  
Vhodné pro kojence.

**NEJVĚŠÍ PÁSMOVÉ ROZPĚTÍ**

100% trvalý výkon  
20-74 KHz frekvenční rozsah  
105 decibel v nastýlitém pásmu

**Kde použít WEITECH? Všude!**

✓ Nemocnice	✓ Drůbežárny
✓ Pekárny	✓ Chovatelé hospodářských zvířat
✓ Restaurace	✓ Zpracovatelé masa
✓ Mlékárny	✓ Sklady obilí a krmiv

1 000 m<sup>2</sup> ochráníte za 3,- Kč měsíčně

**WEITECH - A JE ČISTO**

**ProCar s.r.o.**  
zastoupení WEITECH pro ČR a SR,  
tel. 777 885 241, 608 455 804, 687 01 Vičnov  
e-mail: weitech@seznam.cz  
kosinkaprocar@seznam.cz

Myši  
Potkany  
Krysy  
Kůry  
Lasičky  
Křídly  
Lisčky  
Sváby  
Rasy  
Moly  
Brosky  
Pavouky  
Mraence  
Cvičky









Na výstavě Země Živitelka  
obdržela Mlékárna Kunín, a.s.  
značku Klasa za 15 výrobků.



# Dezinsekce a deratizace v potravinářských provozech – III Švábi a rusi

ING. VÁCLAV STEJSKAL, Ph.D., ING. JAN LUKÁŠ, Ph.D., VÚRV

## 1. HUBENÍ A MONITORING ŠVÁBŮ JAKO SOUČÁST HYGIENICKÉHO SYSTÉMU POTRAVINÁŘSKÝCH PROVOZŮ



Švábi. Kdyby je neznal a kdo by se jich neštítel? Odpor k nim má určitě celou řadu důvodů a to nejen těch estetických.

Švábi se zdají být téměř všude přítomni: vyskytují se jak v potravinářském průmyslu, tak v restauracích, hotelech a domácnostech. Hubení, monitoring a kontrola švábů a rusů vyžaduje aktivní spolupráci provozovatelů restaurací a profesionálních pracovníků v DDD. Pravidelná kontrola a monitoring švábů by měly být zahrnuty do celkového hygienického a sanitčního plánu a neměly by být opomíjeny ani v systémech HACCP. Monitoring těchto organismů by měl být prováděn zejména na tzv. „kritických bodech“ jak to vyžaduje vyhláška Ministerstva zemědělství 147 ze dne 18. června 1998): „kritickým bodem je technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládnutí různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.“ Smutnou skutečností je, že většina potravinářských podniků monitoring švábů a dalších škůdců z důvodu neznalosti okázale ignoruje. Neznalost legislativy však neomlouvá a absence monitoringu škůdců a očíslovaných lapáčů se tak dostává do protokolu o neshodách při hygienických auditech.

## 2. HYGIENICKÝ VÝZNAM ŠVÁBŮ A BEZPEČNOST POTRAVIN

Hygienický význam švábů a rusů a dalších živočichů vyskytujících se v potravinářských provozech je mimořádný. Bezpečnost infestovaných skladovaných potravin je snížena jejich kontaminací lidskými mikrobiálními patogeny (1) a alergenními produkty škůdců (2).

**(1) Patogeny:** Přehled přenášených patogenů šváby a rusy je v Tab. č. 1. Víme, že členovci představují závažná hygienická rizika, vzhledem k možnosti přenosu původců gastrointestinálních nemocí. Mezi notorické přenašeče původců salmonelóz patří mouchy, švábi a mravenci. Výsledky výzkumů v USA prováděné v restauracích, obydlených a nemocnicích ukázaly, že 89% populace švábů bylo infikováno nejméně 3 druhy patogenních bakterií. Na území ČR byla provedena analýza 502 exemplářů rusa domácího odchytených v různých areálech nemocnic západočeského a jihočeského kraje a bylo zjištěno 25 druhů patogenních bakterií. Řadu druhů a kmenů choroboplodných zárodků mohou švábi vylučovat trusem po dobu 2–14 dní. Některé druhy patogenů jsou schopny přežít i v mrtvých jedincích švábů po dobu 10 dní. Ve střešní dutině švába jsou chráněny i před desinfekčními zásahy – dokážou zde bez úhony přežít působení výparů formalínu v takové koncentraci, při které by mimo tělo již byly spolehlivě zničeny. Po experimentálním nakažení švábi vylučovali coxackie viry a polyoviry po dobu 71 dní. U švába amerického bylo pozorováno, že *Salmonella oranienburg* může zůstat na živu v jeho výkalech 85 dní a na povrchu těla po dobu 78 dní. Zajímavým a nebezpečným způsobem využívali lidé léčitelé „schopnosti“ švábů přenášet bakterie způsobující průjmky: rozemleli šváby

Tabulka 1: Přehled vybraných patogenů přenášených šváby a rusy

BAKTERIE:
<i>Escherichia coli</i> , <i>Paraclostridium</i> sp., <i>Pseudomonas</i> sp., <i>Staphylococcus</i> sp., <i>Enterococcus</i> sp., <i>Diplococcus</i> sp., <i>Proteus</i> sp., <i>Klebsiella</i> sp., <i>Shigella</i> sp., <i>Salmonella</i> sp., <i>Pasteurella pestis</i> , <i>Mycobacterium leprae</i> , <i>Mycobacterium tuberculosis</i>
VIRY:
<i>Coxsackie virus</i> , <i>Polyomyelitis virus</i>
HOUBY (PLÍSNĚ):
<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus fumigatus</i>
PRVOCI:
<i>Entamoeba histolytica</i> , <i>Balantidium coli</i> , <i>Giardia intestinalis</i> , <i>Toxoplasma gondii</i>
HELMINTI (PARAZITIČTÍ ČERVI):
<i>Schistosoma haematobium</i> , <i>Taenia saginata</i> , <i>Ascaris lumbricoides</i> , <i>Ancylostoma duodenale</i> , <i>Necator americanus</i> , <i>Enterobius vermicularis</i> , <i>Trichuris trichiura</i>

na prášek a tento prášek podávali pacientům jako laxativum.

**(2) Alergeny.** Švábi jsou rovněž významným zdrojem alergenů. Nedávno publikovaná studie zjistila, že alergie způsobené šváby jsou mnohem častější než se odborníci i laici domnívali. Výzkumná skupina Dr. Gutové s Plzně zjistila, že v ČR je 16% alergií způsobeno alergeny švábů! (Tj. senzibilizace k alergenům rusa domácího byla zjištěna u 16% z 866 alergologicky vyšetřených pacientů.) Odstranění alergenů švábů je velmi obtížné, zahrnuje profesionální eradikační postupy a preventivní opatření. Alimentárními alergeny švábů jsou ohroženi všichni konzumenti kontaminovaných potravin. Aeroalergeny produkovanými škůdci jsou ohrožováni především potravinářští pracovníci. U těchto profesí byl zjištěn zvýšený výskyt citlivosti (astma, vyrážky, alergie) vůči alergenům obsažených v tělech a trusu švábů. Švábi a skladištní škůdci jsou tak významnou příčinou „nemocí z povolání“. Jaké jsou mechanismy vzniku alergie? Predisponovaná část lidské populace je schopna vytvořit specifický imunoglobulin proti antigenům (resp. alergenům) obsaženým ve švábech a jejich výkalech. Tyto alergeny jsou velmi ofensivní a jsou bílkovinné povahy. Jistou zajímavostí je, že na rozdíl od většiny alergenů, jsou tyto termostabilní a jejich alergenicita se dá prokázat i po několikahodinovém varu. Z padesáti identifikovaných proteinů švábů vyvolává 10–15 alergickou reakci. Alergeny jsou vyměšovány do zažívacího traktu hmyzu a mají trávicí funkci. Jsou obsaženy ve výkalech, výměšcích a zbytcích těl. Částice nesoucí alergeny švábů jsou poměrně velké (10–30 mikrometrů) a rychle se usazují. S jemným prachem jsou roznášeny pohybem vzduchu, ulpívají na šatech a vlasech. Z 50 identifikovaných proteinů švábů 10–15 může působit jako alergen. Alergeny jsou termostabilní, odolávají několika hodinovému varu, účinkům UV záření i výkyvům pH, jejich alergenní potence je zachována po desetiletí. Pro vznik senzibilizace a následný rozvoj onemocnění je významná délka a dávka individuální expozice. Za prahovou hodnotu je považována koncentrace 2 U Bla g/l prachu, podle jiných údajů je každá detekovatelná hladina alergenů klinicky významná. Symptomy astmatu bývají u senzibilizovaných jedinců spojovány s expozicí 8 U Bla g/l prachu a vyšší. Alergeny se dostávají do organismu vdechováním, kontaktem s kůží nebo požitím. Riziko senzibilizace stoupá při časně expozici v dětství. Atopické onemocnění se projevuje v více než polovině senzibilizovaných osob. Užítím molekulárně genetických metod byly identifikovány hlavní alergeny rusa domácího (Bla g 1 25–37 kD mol. Váha, Bla g 2 36 kD inaktivní aspartová proteáza, Bla g 4 21 kD lipocalin, Bla g 5 23 kD glutathion-S-transferáza) a švába amerického (Per

a 1 25–37 kD Per a 3 72–78 kD arylphorin (hemokyanin), Per a 7 33 kD tropomyozin).

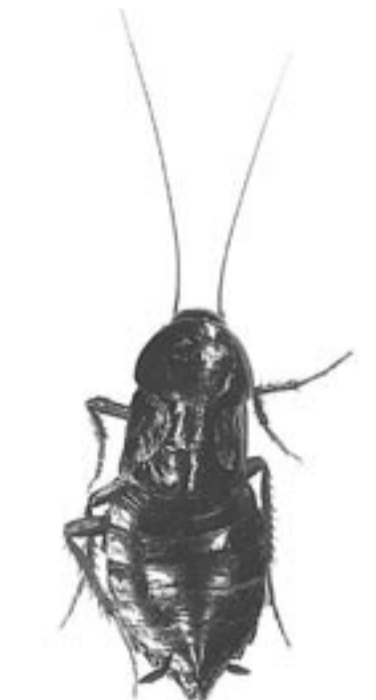
## 3. JAKÉ DRUHY ŠVÁBŮ JSOU V PROVOZECH ČR?

Švábi jsou poměrně velký hmyz, žlutohnědého, červenohnědého až černého zbarvení. Tělo je zploštělé a skládá se z hlavy, hrudi a zadečku. Na hlavě jsou nápadná dlouhá tenká tykadla. V našich provozech se vyskytují 4 druhy švábů. Nejčastější a neškodlivější jsou rus domácí (obr. 1) a šváb obecný (Obr. 2). Méně častými jsou šváb hnědopruhý (obr. 4) a šváb americký (obr. 3). Švábi se stali společníky člověka již v době, kdy začal obývat jeskyně a jiná primitivní obydlí. O jejich výskytu a šíření v posledních stoletích máme již více či méně přesné údaje. Většina dnešních nejrozšířenějších druhů synantropních švábů má svůj původ v různých částech Afriky a Asie. Velmi matoucí jsou jejich názvy, které neoznačují místo původu druhu, ale většinou již jen místo druhotného rozšíření (např. šváb americký, rus obecný, šváb australský).

**Rus domácí.** Je žlutohnědý, 10–16 mm dlouhý, teplomilný (optimální teplota pro rozmnožování je 25–30 °C). Žije v budovách v blízkosti po-

tmavší zbarvení a složená křídla překrývají konec zadečku. Samice nesou na zadečku vaječnou schránku (ootěku), která se, na rozdíl od jiných druhů našich synantropních švábů, v průběhu vývoje otáčí do vodorovné polohy. Nymfy nemají krovky, a jejich poslední instar má již vyvinutý po stranách středo- a zadohrudí pahýlovité základy budoucích křídel. Nymfy mají světlé pruhy na tergitech.

**Šváb obecný.** Je hnědočerný, lesklý, 22–27 mm dlouhý. Vyhledává skrytá místa (sklepy, teplovody, pivovary, restaurace, skleníky) s teplotou 20–



Obr. 2. Šváb obecný

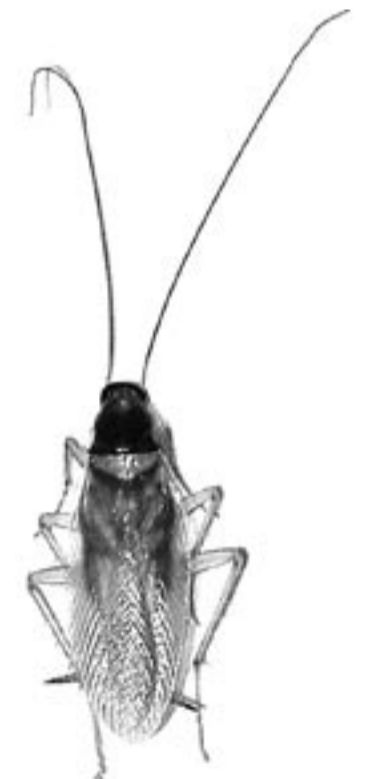
29 °C. U tohoto druhu je vyvinut na první pohled patrný sexuální dimorfismus. Samice má silně redukovaná křídla, zatímco u samců křídla pokrývají dvě třetiny zadečku. Ootěka je nošena do odložení v horizontální poloze. Nymfální stadia jsou zbarvena podobně jako dospělci. Vývoj trvá v závislosti na podmínkách vnějšího prostředí 6 měsíců až dva roky. Dospělci se dožívají 35–180 dní. U tohoto druhu byla pozorována občasná partenogeneze (tj. vývoj vajíčka bez oplodnění). Jedinci tohoto druhu nemohou lézt po zcela hladkých vertikálních plochách. Nejsou schopni ani klouzavého letu.

**Šváb americký.** Patří mezi nápadné, velké druhy švábů a dosahuje délky 35–40 mm. Samci a samice jsou stejně velcí a nejsou mezi nimi nápadné rozdíly; samice má však mohutnější zadeček. Všechna stadia mají červenohnědou barvu těla. Štít má žlutý základ a hnědé okraje a skvrny uprostřed. Nymfy jsou zbarveny uniformně s výjimkou vyšších stádií, kde jsou náznaky skvrn na štítu. Křídla jsou u obou pohlaví plně vyvinuta. Šváb americký vyhledává teplé (28 °C), vlhké prosto-



Obr. 3. Šváb americký

ry s dostatkem potravy. Dokáže však přežít a pohybovat se v podmínkách hluboko pod svým tepelným optikem. V teplých krajinách běžně žije šváb americký mimo budovy. Vyhledává dutiny a úkryty, které mu poskytují okolní vegetace, různé jímky a kanalizační zařízení. Doneslé tradovaný názor, že v ČR jsou pouze náhodným a dočasným importem, není ve všech případech pravdivý. Jsou známy pivovary, kde tento druh již přežívá několik let a v letních měsících byl pozorován pohyb jedinců i mimo vlastní budovy objektů.



Obr. 4. Šváb hnědopruhý

**Šváb hnědopruhý.** Malý (10–14 mm) šváb připomínající vzhledem i velikostí rusa domácího, liší se od něho oválným tvarem těla. (Nymfy i dospělci tohoto druhu mají dlouhá makadla (palpy) a z toho je odvozen latinský druhový název.) Český druhový název poukazuje na další důležitý znak – tmavé příčné pruhy na štítu a zadečku. Na štítu je v prostředku široký podélný tmavý pruh (na rozdíl od rusa domácího, kde jsou přítomny dva úzké pruhy). Vyhledává podobné podmínky jako rus domácí. Má však jednu zvláštnost. Často se vyskytuje v kancelářském nábytku a „suchém“ technologickém vybavení provozů. Lepší své ootěky na zásuvky, skryté lišty a spodní desky dřevěných struktur a tím se stává neseadno zasažitelný.

Případné dotazy je možno zaslat na adresu: stejskal@vurv.cz



Obr. 1. Rus domácí

travního zdroje: v kuchyních, koupelnách, potravinářských provozech. Nápadným znakem jsou dva černé podélné pruhy na štítu. Samice se tvarově a odstínem barvy liší od samce (sexuální dimorfismus) – je robustnější, má širší zadeček (tento rozdíl je dobře patrný při pohledu na břišní stranu), má



ALIMA

# S nastávajícím podzimem šálek čaje pro pohodu a zahřátí

## Tea Mont

ALIMA značková potravina, a.s.,  
Božanovská 1759, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice,  
e-mail: sekretariat@alima.cz, www.alima.cz



### Typ juicy

je zastoupen třemi ovocnými příchutěmi, a to Třešeň, Pomeranč se skořicí a Maracuja s multivitaminem. Čaje jsou vhodné jako teplý, vlažný i studený nápoj.

Nová řada čajů Tea Mont nabízí šťavnatou, plnou a dlouhotrvající chuť, která se neztrácí během louhování. Přírodní džusový koncentrát, který je základní složkou těchto výrobků, je zárukou vynikající a jiskrné chuti, barvy a vůně. Použitá unikátní technologie výroby, původem z Anglie, je v naší republice ojedinělá. Tato technologie umožňuje zachovat přirozené vlastnosti obsažené ovocné složky, která je díky ní ochráněna proti rychlému znehodnocení, a tak ovocná vůně i chuť přetrvává ještě dlouho po přípravě čaje. Čaje Tea Mont nabízíme ve dvou typech – **juicy a wellness.**



### Typ wellness,

čaj pro zdravý způsob života, je zastoupen také třemi druhy: Balance Tea – čaj pro uklidnění a relaxaci  
Feel Light Tea – čaj proti stresu  
Power Tea – čaj pro posílení ducha a organismu.

### Velkoobchody – mlékárny – pekárny – masokombináty...

- Víte jaké slevy jste poskytli vašim zákazníkům na konkrétní produkt?
- Chcete znát přesné náklady na jednotlivé produkty?
- Potřebujete řešit sledování a vyhodnocování šarží u jednotlivých výrobků a materiálů?
- Potřebujete komplexně řešit problematiku skladového hospodářství včetně radiových skladů?
- Používáte vážící zařízení při řízení výrobního procesu a expedici?
- Řešíte problematiku mobilního prodeje?
- Máte několik oddělených provozoven a potřebujete zajistit jejich propojení?
- Řešíte otázky účtování obchodním partnerům v zahraničí, účtování v cizích měnách a výkaznictví po vstupu země do EU?
- Potřebujete přehledné, přesné a včasné informace o celkové činnosti vaší firmy?

Tyto a celou řadu dalších otázek jsme připraveni s vámi vyřešit.

#### POVĚZME SI VÍCE.

**Informační systém MILSOFT**  
– specializovaný systém pro výrobce a distributory potravin.

**MilSoft**  
INFORMAČNÍ SYSTÉMY

Komplexní pokrytí všech oblastí činnosti vaší firmy

**zásobování – výroba – distribuce – ekonomika – manažerské nadstavby.**  
Kanceláře firmy a servis po celé ČR a SR

#### SPOJTE SE S NÁMI:

tel.: (+420) 376 361 511, fax 376 361 512,  
e-mail: milsoft@milsoft.cz  
MILSOFT a.s., Kpt. Jaroše 50, 339 01 Klatovy I,  
www.milsoft.cz

Ing. František Kruntorád, CSc.

## infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 222 135 201, 222 135 480, 222 135 237, fax 222 135 202

El. ✉ infak@infak.cz, www.infak.cz

✉ Kykalova 1, 140 02 P r a h a 4

- revize začlenění potravinářských výrobků a nové správné stanovení jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Navazuje na probíhající harmonizaci zákona o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb., v platném znění a harmonizaci příslušných prováděcích vyhlášek – nových a novelizovaných.
- 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.

POTRAVINÁŘSKÁ  
**Revue**

Potravinářský  
zpravodaj

REZNIČKO/  
UZENÁŘSKÉ noviny

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 280,- Kč

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 360,- Kč

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 276,- Kč

### OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku): .....

Adresa: .....

Město: ..... PSČ: .....

IČO: ..... DIČ: .....

Číslo účtu/kód banky: .....

Počet výtisků: .....

Datum objednávky: .....

Jméno objednavajícího: .....

Telefon: .....

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

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