



### TUZEMSKÁ VEJCE

JSOU POD TLAKEM LEVNÝCH DOVOZŮ PŘEDEVŠÍM Z POLSKA, K TÉMATU I SE SPOTŘEBITELSKÝMI RADAMI

▶ str. 10 a str. 5 přílohy



### JAKÁ POTRAVINA

JE SKUTEČNĚ ČESKÁ JE NĚKDY OBTÍŽNĚ ZJISTIT A V ZÁPLAVĚ ZBOŽÍ I ROZPOZNAT, NOVÁ A DALŠÍ ZNAČENÍ VŠE JEŠTĚ KOMPLIKUJÍ

▶ str. 38



### ČESKÉ KVĚTINY

A KVĚTINOVÁ VÝZDOBA ZKRÁŠLÍ, OBOHATÍ A ROZJASNÍ NEJENOM VÁNOČNÍ ATMOSFÉRU, JAK SE MŮŽETE PŘESVĚDČIT NA

▶ str. 6, 7, 8, 9 přílohy



# AGRObase ZPRAVODAJ

2. PROSINEC 2016

INFORMAČNÍ NOVINY AGRÁRNÍ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

WWW.AGROCR.CZ > WWW.APIC-AK.CZ

## V PODPOŘE ČESKÝCH POTRAVIN NELZE POLEVIT

NA 204. ŽOFÍNSKÉM FÓRU, KTERÉ SE KONALO 1. LISTOPADU 2016, SE KROMĚ SITUACE V POTRAVINÁŘSKÉM SEKTORU, HOVOŘILO ZEJMÉNA O ZÁKONU O VÝZNAMNÉ TRŽNÍ SÍLE A JEHO DOPADECH DO PRAXE, O DOVOZECH A VÝVOZECH, ALE TAKÉ VLNĚ ČESKOSTI, NA KTERÉ SE V SOUČASNÉ DOBĚ S OBLIBOU VEZOU HLAVNĚ ŘETĚZCE. V ÚZKÉ VAZBĚ SE PAK ŘEŠILY OTÁZKY KVALITY POTRAVIN, JEJICH KONTROLY, ALE TAKÉ PROPAGACE DOMÁCÍ PRODUKCE.

*Agrární komora  
České republiky přeje  
všem svým členům,  
příznivcům a partnerům  
krásný závěr roku 2016  
a zároveň mnoho štěstí  
a spokojenosti do  
nadcházejícího  
roku 2017.*

**PF  
2017**

Jak zmínil prezident AK ČR a PK ČR Miroslav Toman ve svém příspěvku, to vše jsou okruhy, se kterými se v posledních pěti, sedmi letech setkáváme každodenně, kdy zároveň bojujeme za kvalitní a české potraviny na pultech řetězců i za jejich podporu a propagaci. Ostatně to vše je hlavním úkolem obou komor. Mnohé z toho, co v příspěvku prezidenta M. Tomana zaznělo, již řečeno mnohokrát bylo, ale pokud se situace nezmění, nebo se alespoň neobjeví náznaky pozitivních změn, je třeba vše znovu a znovu opakovat, aby se ledy pohuly a potravinářskému průmyslu svítilo na lepší budoucnost. Současné vyhlídky do budoucna jsou totiž v dosti v temných barvách.

#### **Zákon o významné tržní síle**

Zákon o významné tržní síle a jejím zneužití nabyt účinnosti dne 1. února 2010. Jeho účelem nebylo, jak je často zástupci obchodníků uváděno, regulovat obchod, tedy zavádět minimální ceny nebo stanovovat vyšší obchodní přírážky. Jeho jediným účelem bylo narovnat dlouhodobě pokrivené a dlouhodobě neřešené dodavatelsko – odběratelské vztahy, tedy takřka povinnost výrobců platit obchodním řetězcům zalistovací poplatky, regální, nebo být alespoň v roli subjektu, na kterém je vynucováno přímé či nepřímé peněžní a nepeněžní plnění.





Foto: archiv agentury NKL

Po více než pětiletém samotném fungování zákona jsme měli a máme na AK ČR a PK ČR jasné signály, že je ze strany řetězců více dodržována doba splatnosti 30 dnů, zároveň u pekařského zboží zmizely tzv. vratky, které zákon zakazuje, a řetězce se tak o zbylé zboží musí postarat samy na své vlastní náklady. Jako třetí pozitivum lze vnímat i skutečnost, že došlo ke snížení letákových akcí u zboží, které bylo nejčastěji nabízeno za podnákupní ceny.

Nicméně, vzhledem k vývoji bylo potřeba tento zákon novelizovat a boj o novelu probíhal prakticky celý loňský rok. Cílem novely zákona o významné tržní síle, která vstoupila v platnost na začátku března tohoto roku, bylo mimo jiné odstranění nepřehledné soustavy deliktů uvedených v přílohách zákona a novela tak dala v tomto ohledu větší volnost orgánům dohledu, kterým je Úřad pro ochranu hospodářské soutěže. Současně zavedla řadu povinných náležitostí, které musejí obsahovat smlouvy mezi obchodníky a jejich dodavateli. V neposlední řadě upravila definici samotného konceptu významné tržní síly tak, aby bylo nepochybné, že se jedná o koncept absolutní. A opět jsme se museli potýkat s názory, že novela zákona o významné tržní síle přinese zvýšení spotřebitelských cen, zhroutil trh, odchod supermarketů z ČR a podobné nesmysly. Nic z toho není a ani nemůže být pravda. Již mnohokrát jsme upozorňovali, že budou-li

v obchodě uplatňovány přiměřené obchodní přírázky, pak může dokonce dojít ke zlevnění potravinářských výrobků pro spotřebitele, protože v současné době se obchodní přírázky pohybují od 50 % (základní potraviny) až po 100 – 150 % u výrobků s vysokou přidanou hodnotou. Tyto vysoké obchodní přírázky řetězců značně omezují pro spotřebitele možnosti výběru, protože kvalitní či specializované výrobky jsou, díky této obchodní politice řetězců, pro zákazníky značně cenově nevýhodné.

I PŘES VEŠKEROU POMOC SMĚROVANOU DO SEKTORU JSOU STRUKTURÁLNÍ PROBLÉMY HLUBOKÉ A ZÁVAŽNÉ. JEJICH ŘEŠENÍ VŠAK NENÍ POUZE V PENĚŽÍCH, ALE PŘEDEVŠÍM V KONCEPČNÍCH A DLOUHODOBÝCH OPATŘENÍCH, KTERÁ NAPOMOHOU OTOČIT TENTO VYVOJ.

#### Přednost mají zahraniční výrobky

Ostatně v souvislosti s mléčnou krizí v Evropě nám začaly obchodní řetězce vnášet do své obchodní politiky velmi výrazně další prvek, a to je upřednostňování produkce ze svých mateřských zemí, takže sem dovážejí čím dál více zahraničních, výrazně méně kvalitnějších, zato výrazně levnějších potravinářských výrobků s nepříznanou podporou mateřských zemí, které se snaží svých přebytků mléka a masa jakkoliv zbavit. Opět pro názornost uvádíme čísla o dovozech některých ruským embargem dotčených komodit od roku 2014 do roku 2016. Dovoz másla stoupl za pouhé dva roky o 19 %, dovoz konzumního mléka o 14 % a dovoz sýrů například

o téměř 10 %. Pokud jde o vepřové maso, pak v porovnání s obdobím leden – srpen 2014 se ve stejném období v letošním roce zvýšil dovoz o 6 %, a u drůbežního masa dokonce o 22 %. V soběstačnosti u mléka a mléčných výrobků se tak pohybujeme na hranici 60 %, u vepřového masa na 50 % a u drůbežního masa přibližně na 70 %, ale zde naše soběstačnost v souvislosti se zvyšujícími se dovozy neustále klesá. A úplně stejně lze pokračovat i u jiných, rostlinných komodit, jako jsou jablka,

nanců zahraničních řetězců k českým dodavatelům. Zatímco čeští výrobci se zájmem dodávat do stejných řetězců v okolních zemích vždy narazí na stejnou argumentaci: tohle nakupuji od místních dodavatelů, to nechci a cena není vůbec na pořadu jednání, zde v ČR narazí český dodavatel na obvyklou odpověď nákupčího: tohle nakupuji levněji z Polska, Německa, takže to od vás to nechci. A nebo nabídněte nižší cenu.

#### Na pultech je téměř 50 % mléčných výrobků ze zahraničí

Co je výsledkem? Každopádně fakt, že čeští spotřebitelé se jen bláhově mohou domnívat, že v supermarketu nakupují to, co chtějí, ale opak je pravdou, nakupují to, co je výhodné pro nákupčí. O podpoře českých výrobců na českém trhu mimochodem svědčí i průzkum řetězců v jednotlivých krajích v oblasti mléčných výrobků, který v létě 2016 provedla Agrární komora ČR ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR – a výsledky jsou více než hrůzné. Podíl českých výrobků se na prodávaném sortimentu v této kategorii pohybuje na úrovni 55 - 58 %!!!! Přitom primárním cílem domácích potravinářských výrobků by měl být tuzemský trh, kde by se mělo umísťovat minimálně 80 % jejich produkce, což je v současné době o 20, ale u některých komodit i o 60 % více než v současnosti. To se týká zejména mléka a mléčných výrobků, masa a drůbeže a výrobků z nich, ovoce, zelenina nebo vejce.

A stále i dnes vidíme na pultech řetězců nejlevnější české máslo za 39,90, ale spíše za 42,90 nebo 44,90, a máslo bůh ví odkud (většinou z Belgie či Polska) za 34,90. Rozdíl 5 – 10 korun na kostce másla ve prospěch zahraničního produktu, je skutečně neúnosný. Odmítáme se smířit s tím, že na českém trhu se budou takto nestydatě upřednostňovat zahraniční výrobky nad kvalitními výrobky českými..

#### Počet malých prodejen rapidně klesá

Již slyším oblíbený argument zástupců obchodu i některých takzvaných liberálních ekonomů, že mají tedy potravináři své výrobky dodávat jinam. Ano, jistě by to rádi udělali, kdyby ovšem bylo kam. Díky otevřené obchodní politice začátku 90. let jsme si na naše území bez ladu a sklada a hlavně bez jakýchkoliv legislativních pravidel pustili zahraniční obchodní řetězce, které ovšem trh od nezávislých či malých obchodníků vyčistily téměř dokonale. Zatímco v devadesátých letech minulého století, v době kdy se začal maloobchod více koncentrovat, měly české řetězce – například Jednota transformující se do Coopu, Hruška, JIP, Brněnka a další výrazný podíl na trhu a prodávaly převážně české potravinářské výrobky a zemědělské produkty. Jaká je situace dnes? V roce 1995 měly

tradiční prodejny 70 procent veškerých tržeb, do roku 2014 jejich podíl klesl na necelých 20 procent. Jenom v roce 2015 ubylo v Česku 275 obchodů s prodejní plochou do 400 metrů čtverečních, nejvýrazněji ubývají úplně nejmenší obchody s prodejní plochou do 50 metrů čtverečních. Takže tyto „moderní“ větší prodejny nad 400 metrů čtverečních, nebo-li supermarkety a hypermarkety dohromady představují 80 procent celkového obrátu sítě potravin a obchodů se smíšeným zbožím, což je podle studie nejvyšší podíl ve střední Evropě.

Mnohé společnosti tak řeší odbyt již formou podnikových prodejen, a to nejen u sídla firmy, ale i ve větších městech, a to především díky rostoucí poptávce ze strany spotřebitelů. Podnikové prodejny ale nejsou samospasitelným a systémovým řešením pro zajištění odbytu i dostupnosti pro spotřebitele. Tím je spíše posílení českého nezávislého tradičního obchodu.

#### Povinný podíl českých výrobků

Je vůbec za této situace možné ještě něco dělat? Jako zástupci potravinářského sektoru jsme přesvědčeni, že je potřeba radikálně zasáhnout. Je jasné, že domluva, diskuse, kulaté stoly, etické kodexy jsou za dnešní situace již k ničemu, pokud nebude vše právně vymahatelné a jakékoliv porušení pak oceněno řádnou pokutou. Pokud urychleně nezačneme řešit expanzi nadnárodních řetězců v naší zemi, které nyní již pronikají i do menších měst a obcí a vytlačují český nezávislý obchod a pokud tento náš český obchod jakýmkoliv způsobem nepodpoříme, bude rozměr naší potravinářské a zemědělské výroby stále klesat a naše závislost na dovozech výrazně stoupat. Povedlo se nám prosadit novelu zákona o významné tržní síle, která upravuje dodavatelsko-odběratelské vztahy, a na Úřadu pro hospodářskou soutěž teď je, aby důsledně kontroloval všechna ustanovení zákona a zjištěná provinění zcela exemplárně trestal. Jinak je nám celý zákon zcela k ničemu. Dodavatelsko-odběratelské vztahy jsou ale jen jednou stranou mince. Tou druhou je právě podíl českých výrobků na pultech nadnárodních řetězců. Na západ od našich hranic je naprosto běžný a standardní podíl domácích – tedy německých či rakouských výrobků – na pultech 80 % a dováží se jen speciality. A protože po dobrém a diskusích u nás nic nesvedeme, pak si umíme docela dobře představit náš český zákon, který stanoví minimální podíl českých potravin v obchodních řetězcích na úrovni 80 %. Což ostatně plně koresponduje se strategií ministerstva zemědělství, která naznačuje, že roku 2030 bychom měli dosáhnout soběstačnosti v řadě komodit na úrovni 100 %. Ale pokud chceme být takto stoprocentně soběstační, pak

musíme mít pro produkci odbyt na domácím trhu, který nám bohužel v našich podmínkách a při síle řetězců zaručí za a jenom legislativní úprava.

O to více je v této souvislosti potřeba ocenit ty řetězce, které vlnu zájmu spotřebitelů o český původ a kvalitu výrobků podchytily a využívají jí. Ne ale ty, které milují v reklamě vše, co je české, abyste poté zjistili v prodejně, že z 50 druhů nabízeného pečiva jsou pouze tři druhy z ČR a zbytek z Polska. Ostatně prakticky shodnou lásku projevuje řetězec i na Slovensku a například v Bulharsku, takže by nás zajímalo, jaký je i v těchto zemích podíl místních potravin na pultech prodejen. Mám na mysli ostatní řetězce, které deklarují politiku podpory české produkce, jako je Billa se svými Regionálními koutky, Penny Market s Nakupujte hezky česky nebo Ahold s Českým masem. Pevně doufáme, že u jmenovaných subjektů zase nejde jen o marketingový tah a nedožijeme se překvapení jako je Tradiční česká zabijačka z výhradně německých surovin nebo jablka s nálepkou Südtirol označená na cenovce zemí původu Česká republika.

Zneužívání zájmu o české výrobky vede obě komory k názoru, že bychom rozhodně neměli jako stát rezignovat na důsledné kontroly domácích i zahraničních produktů a alespoň tímto způsobem chránit domácí trh před přílivem nekvalitního a bohužel někdy i zdravotně závadného zboží. Naše dozorové orgány raději zajdou 40x za rok k domácímu výrobci, než by pořádně zkontrolovali dovozce. Nikdo ještě neslyšel o dovozci, který by byl ročně 40x kontrolován. Navíc, u takto „pochtěných“ výrobců byly všechny kontroly takřka bez nálezu a nejde mezi výrobci o ojedinělé případy. Domníváme se, že daleko více by se měly dozorové orgány zaměřit právě na uvedené falšování země původu či složení výrobku.

#### Podpora českých výrobků musí pokračovat

Z výše uvedeného je více než zřejmé, že je takřka životně nezbytné u podpory a propagace kvalitních českých výrobků



Italská jablka Red Delicious vydávaná za česká. Foto: archiv PK ČR

setrvat a naopak ji ještě více posílit.. Ať už jde o Klasu, Regionální potravinu, Český výrobek – garantováno PK ČR a od letošního roku také České cechovní normy. Tedy značky, které mají jasně definovanou, veřejně dostupná pravidla, podle kterých je možné je ze strany dozorových orgánů také kontrolovat. Ačkoliv u Klasy bojujeme na několika frontách, ať už s ostatními ministerstvy dílem kvůli kompetencím nebo nesouladu s jinými, bohužel velmi pofidelními, systémy kvality pro výrobky od bot po tanky (samozřejmě včetně potravin), anebo s médii na straně druhé, které patrně ve snaze o investigativní žurnalistiku kritizují Klasu a Regionální potravinu, každým výdajem, každou reklamou a každou kampaní. Jen pro ilustraci, Klase je například vyčítáno, že ji má kdejaký výrobek, zatímco skutečnost je taková, že v ČR se produkuje několik desítek tisíc různých potravinářských výrobků a Klasu má 1200 výrobků, tedy budeme-li se držet při zemi, tak je to jedna pětadvacetina či třicetina, pokud bychom počítali jako celkový počet 30 nebo 40 000 výrobků. To ale opravdu není mnoho, nicméně mnoha médii to ke kritice systému plně postačuje. Dalším argumentem je,

že jsme na jednotném evropském trhu, takže je nepřijatelné propagovat domácí výrobky na úkor zahraničních. Ne, to není věta z úst úředníka, ale věta od českého novináře. Domníváme se, že pokud by tuto větu pronesl na západ od našich hranic, pak by jeho angažmá v místních médiích velmi rychle skončilo. A to mají v Německu či Rakousku mnohem více výrobků označených jako kvalitní německý nebo rakouský výrobek, ale propagace a podpora těchto produktů je brána všemi právě jako projev hrdosti na kvalitu a domácí původ výrobků.

Zdá se, že to, co v jiných zemích funguje naprosto bezproblémově a se širokou podporou státu a veřejnosti, u nás skřípe, vyvolává diskuse a protahuje se. Inu, máme se ještě hodně co učit. Na Slovensku nakupují slovensky, v Polsku polsky, v Británii je BB, tedy Buy British, jenom my pořád vymýšlíme jak nedráždit Brusel a nenakupujeme pro jistotu nic. Pokud jsme chtěli posunout dále značku Klasa, a to propojením s Českou cechovní normou, a tedy jasně stanovenými parametry, co výrobky mohou a naopak nesmí obsahovat, tak tam jsme opět zůstali někde v polovině cesty

#### Počet obchodů s potravinami a smíšeným zbožím 2000 – 2015 v ČR

Ukazatel	2000	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Obchodů celkem	19 929	16 415	16 270	16 324	15 944	15 842	15 580
do 50 m <sup>2</sup>	10 662	8 326	8 129	8 158	7 524	7 256	6 969
51 – 100 m <sup>2</sup>	5 254	4 148	4 235	4 235	4 408	4 553	4 574
101 – 200 m <sup>2</sup>	2 208	1 774	1 734	1 679	1 738	1 819	1 830
201 – 400 m <sup>2</sup>	837	628	608	635	613	553	544
Supermarkety 400 – 2499 m <sup>2</sup>	900	1 278	1 291	1 330	1 362	1 352	1 349
Hypermarkety nad 2500 m <sup>2</sup>	68	262	273	287	299	309	314

Zdroj: Nielsen Census



Foto: archiv PK ČR

a v nové metodice pro udělování značky Klasa je vágně uvedeno, že výrobky by neměly obsahovat zbytečné přídatné látky. Jsme plně přesvědčeni, že spotřebitelé, ale i výrobci by daleko více ocenili, kdyby bylo jasně deklarováno, že výrobky Klasa nesmí obsahovat například glutamát, nebo umělá barviva. I to je důvod, proč se výrobci čím dále více hlásí k Českým cechovním normám, protože tyto toto sdělení v sobě jasně nesou.

#### Má logo Česká potravina význam?

Již na počátku prezentace loga Česká potravina jsme upozorňovali na to, že díky povinnému 75% podílu české suroviny jsou z tohoto označení vyřazeni všichni výrobci čokolád a čokoládových cukrovin, protože kakaové boby u nás prostě nerostou, ale i výrobci kompotů, marmelád nebo sterilované zeleniny, protože vzhledem k tomu, že se k nám dováží asi 70 % naší spotřeby zeleniny

#### Dovozy živočišných komodit – porovnání let 2014 a 2016 – období leden až srpen (v kg)

Položka	2014	2016	Rozdíl (+/-)	Nárůst o %
Maso vepřové	157 079 031	166 765 463	+ 9 686 432	6
Maso drůbeží	47 686 932	61 068 290	+ 13 381 358	22
Mléko a smetana	51 958 000	60 282 000	+ 8 684 000	13,8
Máslo	11 898 000	14 673 000	+ 2 775 000	18,92
Sýry a tvaroh	58 566 000	63 669 000	+ 5 103 000	8,02

a kolem 40 % spotřeby ovoce, prostě tito výrobci u nás surovinu pro zpracování jednoduše neseženou. A s nedostatkem české suroviny bojují i producenti masných výrobků, což souvisí i s výše uvedenými zvyšujícími se dovozy vepřového a drůbežího masa. A nejde jen o velké výrobce, ale často také o výrobce malé a střední. Upozorňovali jsme rovněž na poněkud ošemetné možnosti, ba přímo nemožnost propagace této značky ze strany ministerstva, neboť dle hodných strýčků z Bruselu jde nepochybně o nepovolenou podporu. Byli jsme ujištěni, že tomu tak nebude, že si to prosadíme. A ejhle, rok se s rokem sešel, Potravinářská komora jako nezisková nevládní organizace navrhla ve spolupráci s Agrární komorou, výrobci i s obchodníky tři projekty zaměřené na podporu českých kvalitních výrobků, projekty byly schválené, ale místo happy endu následoval náraz. Na žádném

obrázku, inzerátu, banneru, billboardu, prostě všude, kde je umístěno logo ministerstva, nemůže být současně umístěno logo Česká potravina nebo logo Český výrobek – garantováno PK ČR, a ačkoliv jde o naše národní peníze, tak by se v Bruselu určitě zlobili a ministerstvo pro jistotu stáhlo kalhoty, ačkoliv brod je vzdálen několik stovek kilometrů.

Možná by se měli naši úředníci zamyslet, co vlastně od propagace českého původu a českých výrobků chtějí, když na jedné straně, citují: se jim to moc líbí, je tam propojeno jasné sdělení spotřebiteli: kvalita = původ v ČR, ale na druhé straně si o to víc ale prý umí představit, že to bude vadit v Bruselu, v Polsku, na Slovensku - kampaně totiž nesmí přímo zdůrazňovat původ země, ať už se spojení s textem či grafikou, což je zde a kombinace obého. Takže podle stále platných unijních pravidel jsou tyto vizuály z pohledu EK spíš za hranou. Možná by se tedy mělo Mze inspirovat polskou kampaní, jednoznačně financovanou polským ministerstvem zemědělství, která nám sdělovala, že milujeme vše co je polské – od klobás, přes zeleninu a ovoce, až po sýry. Autor, organizátor a plátec mnohamilionové kampaně zůstali vtípně skryti pod facebookovou stránkou, na které rovněž nedohledáte nic kromě nefunkčních webových stránek a telefonního čísla. Inu, i takhle lze obcházet Brusel. Nicméně těžko se,

bohužel, divit přístupu našich úřadů a úředníků k podpoře české produkce, když jsme na Radě ministrů při schvalování návrhu povinného značení původu mléka a mléčných výrobků byli jako jedna ze šesti zemí vysloveně proti tomu značení a nepodpořili jsme ani značení dobrovolné. Což je v době mléčné krize zvláště pikantní rozhodnutí. A tak je v této souvislosti potřeba se ptát, jestli celá Česká potravina vlastně není jen nádobou bez obsahu a velkým humbukem pro výrobce i pro spotřebitele.

#### Musíme urychleně začít konat

V souvislosti se vším výše uvedeným, je nezbytně nutné, aby se ministerstvo urychleně zabývalo otázkou, co s podporou České potraviny. Pokud se všichni úřední klepou hrůzou před Brusel, pak se nemělo žádné speciální logo vytvářet, když ho *de facto* nelze žádným způsobem propagovat, nebo jen ze soukromých zdrojů. Nebo bude muset ministerstvo vyrazit polskou cestou a nesmí být za propagaci České potraviny vidět a přesto ji financovat. Bohužel situace je taková, že si ministerstvo zemědělství zkrátka logo s Českou potravinou, kterou slavnostně vymysleli, veřejně na tričko připínat nebudou moci, ale bude konečně podporováno to, co podporováno býti má – tedy české potravinářské výrobky. A ponechat propagaci České potraviny výhradně v rukou obchodních řetězců je cesta do pekla, což se ale ukáže až v delším časovém horizontu, neboť na začátku si dává pozor každý. Není dopracován systém kvality – potácíme se od vágních formulací přes libovůli jednotlivých úředníků, co se jim momentálně zdá správné či nesprávné, k totálnímu chaosu, kdy výrobce *de facto* neví, co má do žádosti na Klasu napsat. Znovu apelujeme na propojení s Českou cechovní normou, která má jasně daná pravidla a navržené normy prochází i třeba ročním procesem posuzování úprav. Samozřejmě, pokud ovšem nemá ministerstvo v úmyslu vymyslet svůj systém norem, který ovšem ve finále nebude moc být využit podobně jako Česká potravina.

Rovněž stále není dořešena celková ochrana trhu. Všechny řetězce prodávají v posledním roce výhradně české potraviny, ale dovozy potravin stouply o minimálně 10 %. A pod českou vlajkou na regálech se směle ukrývá polské rozmražené pečivo nebo ovoce a zelenina z celého světa. Pokud nebudou extrémně přísně trestány tyto prořezky falšování původu, pak můžeme jakoukoliv propagaci zrušit, protože vlastně nevíme, co se pod vlajkami na pultech obchodů skrývá.

Podle příspěvku prezidenta PK ČR a AK ČR Miroslava Toman připravila Dana Večeřová

# ŘEŠENÍ SUCHA JE VÝZVOU

PODSTATOU MEZINÁRODNÍ KONFERENCE „JAK PŘIPRAVIT ČESKOU REPUBLIKU NA ZMĚNU KLIMATU?“, KONANÉ 10. LISTOPADU 2016 POD ZÁŠTITOU PŘEDSEDY VLÁDY BOHUSLAVA SOBOTKY A MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ MARIANA JUREČKY V AULE MENDELOVY UNIVERZITY V BRNĚ, BYLO POZVAT K DISKUZI VÝZNAMNÉ ZÁSTUPCE A OSOBNOSTI ZEMĚDĚLSKÉ PRAXE, AKADEMICKÉ SFÉRY A VEŘEJNÉ SPRÁVY.

Cílem bylo současně získat názory těchto skupin na problematiku dopadů a především adaptací na změnu klimatu v zemědělství, lesnictví a vodohospodářství. Tuto akci iniciovalo evropské centrum excelence CzechGlobe - Ústav výzkumu globální změny AV ČR, které v této oblasti navazuje na pětadvacetiletou tradici základního výzkumu globální změny, uhlíkového cyklu a ekofyziologie produkčních procesů rostlin jak vyzdvihl na úvod konference jeho ředitel prof. Michal V. Marek.

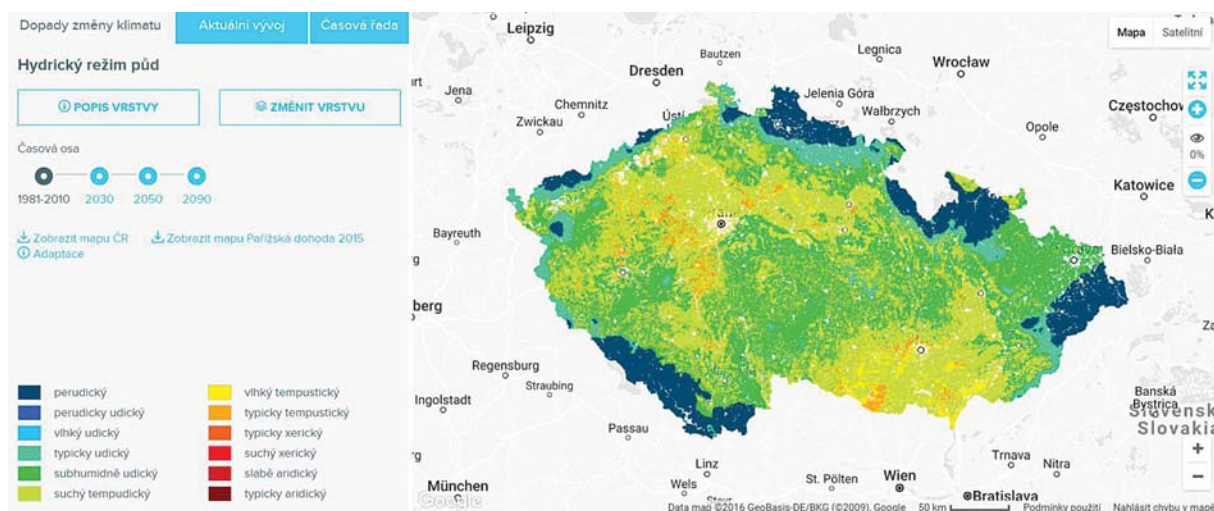
V dopoledním bloku, který patřil vědcům, zazněly přednášky směřované na vývoj zemědělské produkce v podmínkách změny klimatu. První z přednášejících Dr. Petr Havlík z Mezinárodního ústavu pro aplikovanou analýzu systémů (IIASA, Rakousko) poukázal na nutnost posuzovat dopady změny klimatu v globálním kontextu a s přihlédnutím k dynamice mezinárodního obchodu. Současně na příkladech demonstroval, že zatímco vhodně aplikovaná adaptační politika může důsledky změny klimatu redukovat až o 80 %, náklady chybné adaptační politiky mohou negativní



Přednášky renomovaných zahraničních i domácích odborníků pečlivě sledoval plný sál auly Mendelovy univerzity v Brně. Foto archiv Mendelova univerzita

**PŘÍNOSY KONFERENCE JSOU V DEFINOVÁNÍ A PŘIJETÍ SYSTÉMOVÝCH KROKŮ K DALŠÍ PRÁCE NA ŘEŠENÍ KLIMATICKÝCH VÝZEV, VČETNĚ SUCHA.**

dopady změny klimatu až zdvojnásobit. Podobně komplexní byla i přednáška předního experta na evropské zemědělství a možnosti jeho adaptace prof. Joergena Olesena z Aarhus University v Dánsku. Jeho příspěvek se zaměřil na nutnost adaptovat zemědělský sektor systémově jako celek a vyvinout i nové postupy a technologie spíše než se soustředit na dílčí opatření u jednotlivých komodit. Třetí z klíčových přednášek prof. Miroslava Trnky (CzechGlobe a Mendelova univerzita v Brně) se zaměřila na představení webového portálu, který odborné i laické veřejnosti umožní získat detailní informace o odhadovaných dopadech změny klimatu pro kterékoliv místo v České republice (obr. 1). Webové stránky tohoto portálu ([www.czechadapt.cz](http://www.czechadapt.cz)), ale nabízejí zájemcům

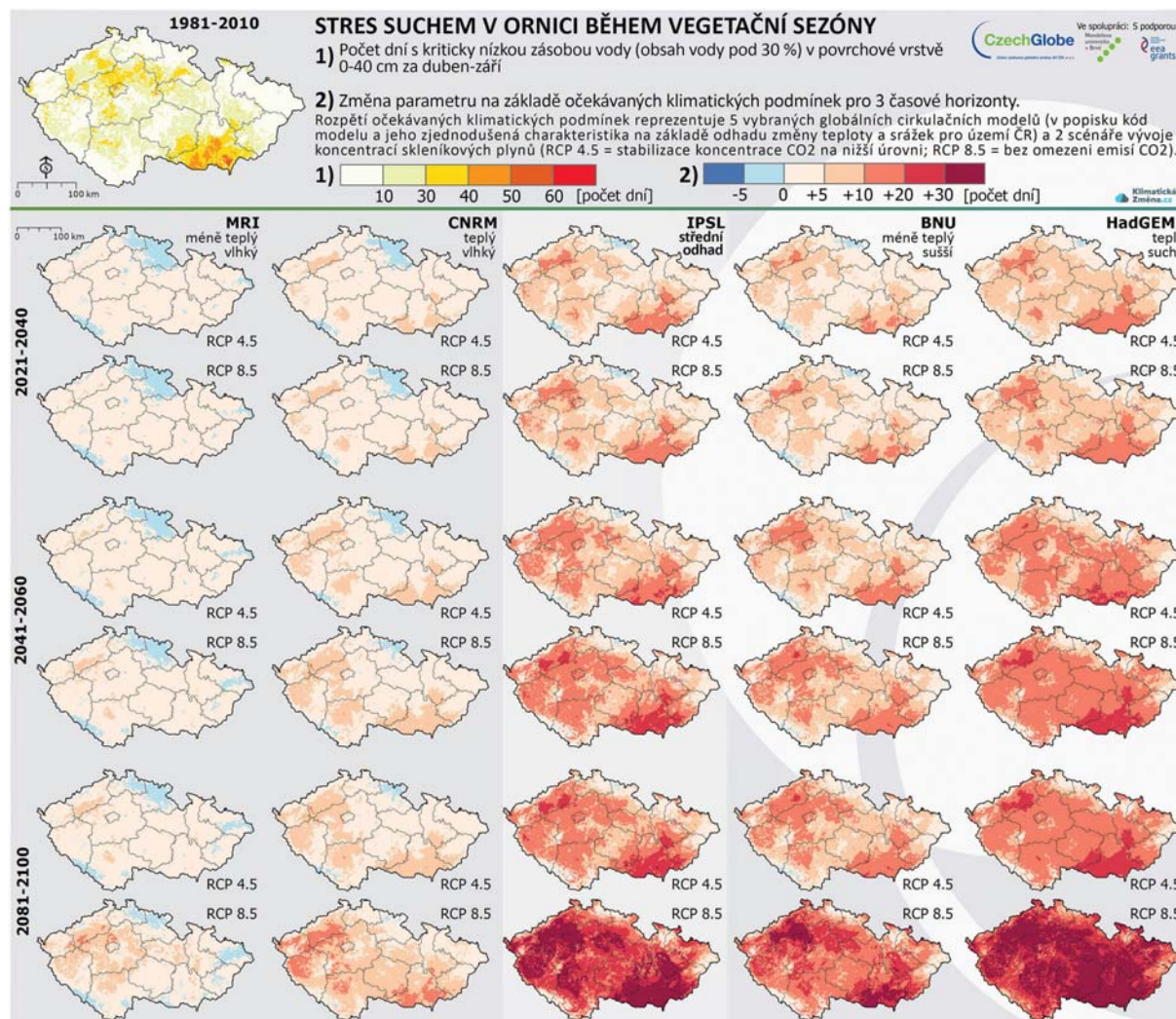


Obr. 1. Náhled portálu [www.czechadapt.cz](http://www.czechadapt.cz) s ukázkou tzv. hydrických (vlhkostních) režimů půd v období 1981-2010.

více než jen několik tisíc map současných a očekávaných podmínek. Zohledňují totiž celou řadu parametrů v oblasti klimatu, klimatických extrémů i přímých indikátorů produkční schopnosti zemědělských a lesnických ekosystémů a nabízejí základní přehled dostupných adaptačních opatření. Tyto tři klíčové přednášky orámoval svými vystoupeními moderátor celé akce, kterým byl prof.

Zdeněk Žalud, CzechGlobe a MENDELU. Ten přítomným objasnil samotnou fyzikální podstatu změny klimatu a její očekávané dopady do krajiny a zároveň představil i projekt [www.intersucho.cz](http://www.intersucho.cz) jako příklad úspěšného adaptačního opatření v oblasti monitoringu sucha. První část dopoledního bloku patřila zástupcům veřejné správy, především zástupcům Ministerstva zemědělství

a Ministerstva životního prostředí, kteří obhajovali adaptační strategie na dopady změny klimatu vznikajících na jejich úrovních. Následovala vystoupení zástupců praxe, zemědělských podniků či organizací, ve kterých zazněla poměrně silná kritika přístupu veřejného sektoru. Inspirativním způsobem shrnul problematiku adaptací na změnu klimatu v oblasti zemědělství viceprezident



Obr. 3. Změna výskytu počtu dnů se stresem suchem v ornici v období duben až září v očekávaných klimatických podmínkách oproti období 1981-2010.

Agrární komory České republiky Ing. Václav Hlaváček, CSc. Z příspěvků dalších osmi vystupujících bylo rovněž zřejmé, že zástupci praxe se snaží problematiku adaptací na změněné

klimatické podmínky uchopit konkrétně a jsou ochotni podstoupit i značné riziko např. v podobě investičních nákladů. V jednotlivých příspěvcích, které byly zaměřené na polní plodiny, závlahu, půdu

a její kvalitu zejména z pohledu organické hmoty, ale také na ovocnářství, vinohradnictví, ale i živočišnou výrobu, lesnictví a vodo hospodářství, zaznívaly pojmy jako „strategie pro strategie, nevyjasněnost

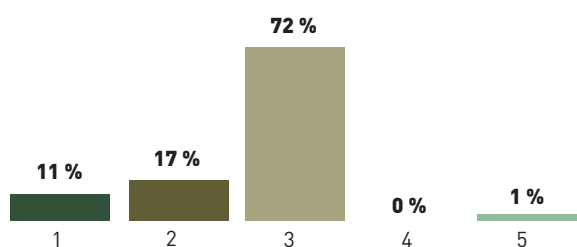
priorit, časový tlak bez projednání s uživateli a praxí“, apod. Poměrně atypickým a novým prvkem konference byla možnost účastníků vyjádřit se k jednotlivým příspěvkům prostřednictvím elektronického hlasování. Za tímto účelem organizátoři položili stopadesáti účastníkům v průběhu konference celkově třicet otázek. Hlasující za hlavní riziko vyplývající ze změny klimatu považovali sucho a jen v menší míře extrémní teploty a také extrémní srážky a povodně (obr. 2). Tento názor podporují i výsledky analýz projektu CzechAdapt ([www.czechadapt.cz](http://www.czechadapt.cz)), které poukazují na dosti značný nárůst počtu dní postižených suchem během vegetační sezóny (obr. 3). Zvláště znepokojivé je zjištění, že toto riziko roste prakticky pro všechny odhady budoucího vývoje klimatu, tedy i ty, které pro naše území předpokládají stejné či dokonce mírně vyšší srážky než v současnosti.

Velmi potěšujícím zjištěním bylo, že pro většinu z hlasujících představují adaptační opatření jednu z priorit ve strategickém plánování. O tom, že odborná veřejnost se v problematice dobře orientuje, svědčila i odpověď na otázku, zda by měla mít přednost adaptace zemědělství a lesnictví před snižováním emisí. Téměř dvě třetiny přítomných odpověděly, že obě aktivity mají zásadní význam pro trvale udržitelné hospodaření. Povzbudivé bylo i zjištění, že téměř polovina z přítomných expertů považovala za nejvíce pozitivní dopad klimatické změny kladení většího důrazu na udržitelné hospodaření (obr. 4). Komplexní výsledky reakcí expertů budou sloužit jako argumentační základna pro realizaci adaptačních opatření na dopady změny klimatu směrem od zemědělské praxe k veřejné správě.

Ing. Lenka Bartošová, Ph.D.  
a Ing. Petr Hlavinka, Ph.D.

**Z11. Hlavním rizikovým projevem měnicího se klimatu pro ČR z Vašeho pohledu bude:**

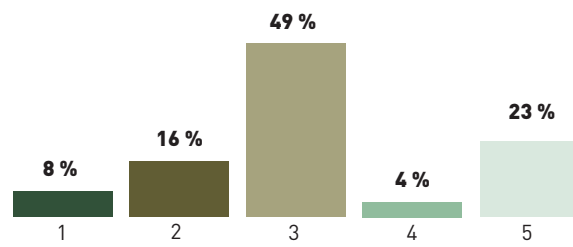
1. Častější výskyt extrémních teplot
2. Častější výskyt extrémních srážkových případů a povodní
3. Vyšší četnost/intenzita sucha
4. Výskyt lesních požárů
5. Ničivé projevy větru



Obr. 2. Výsledky hlasování cca 150 expertů o hlavním rizikovém faktoru probíhající změny klimatu, a to před zahájením dopoledního přednáškového bloku.

**MT2: Co vidíte jako hlavní příležitost vyplývající z měnicích se klimatických podmínek?**

1. Prodloužení vegetační zóny
2. Možnost zavádění nových druhů a odrůd pěstovaných plodin a dřevin
3. Kladení většího důrazu na udržitelné hospodaření
4. Redukci produkčního potenciálu „konkurenčních“ regionů
5. Změna klimatu není příležitost ale hrozba



Obr. 4. Výsledky hlasování cca 150 expertů o tom co přítomní považují za hlavní příležitost vyplývající z měnicích se klimatických podmínek.

# CHCEME NAŠE VEPŘOVÉ?

DNE 8. LISTOPADU 2016 PROBĚHLO DALŠÍ ZASEDÁNÍ KOMODITNÍ RADY PRO VEPŘOVÉ MASO PŘI AGRÁRNÍ KOMOŘE ČESKÉ REPUBLIKY. VELKÝM TÉMATEM K DISKUZI BYLO 204. ŽOFÍNSKÉ FÓRUM S PODTITULEM POTRAVINY, KVALITA A SOBĚSTAČNOST, KTERÉ SE KONALO O TÝDEN DŘÍVE.

Na Fóru byly mimo jiné prezentovány závěry nezávislé studie zadané Ministerstvem zemědělství, která prokázala rozdílné pultové ceny tuzemských a zahraničních potravin. Zjištění studie by tak mohlo posloužit jako podklad pro činnost dozorců a kontrolních orgánů ve smyslu dodržování zákona o významné tržní síle a zákona o cenách.

Zákon o významné tržní síle a tzv. nekalé obchodní praktiky spadají do kompetence Úřadu pro ochranu hospodářského soutěže, zákon o cenách a kontrola jeho dodržování je zase v gesci Ministerstva financí. Dovozovému zboží, které je na pultech levnější, protože bylo dovezeno za cenu neodpovídající běžným nákladům, by se mělo věnovat Ministerstvo průmyslu a obchodu z důvodu podezření na predátorské (na území jednotného trhu nelze využít výraz dumpingové) dovozy. Činnost příslušných úřadů však v souvislosti se zneužíváním dominantního postavení při cenotvorbě, ať už na straně nákupu či prodeje, nebyla doposud dostatečná. To by se mohlo změnit na základě vládní iniciativy k řešení krize v rostlinné výrobě z června z tohoto roku, která upozorňovala na nutnost řešení situace v rámci celého potravinového řetězce.

## Podíl českých potravin na pultech klesá

V České republice se totiž navzdory proklamacím některých obchodních řetězců o nekonečné lásce k naší zemi trvale snižuje podíl tuzemských potravin, přičemž v některých případech je již nižší než 50 %. V zahraničí se přitom zcela běžně tento podíl pohybuje kolem 80 %. V řadě případů je navíc „české“ zboží na našich pultech ve skutečnosti pouze zabaleno, nikoli vyrobeno v České republice z tuzemských surovin. Lepší orientaci zákazníka by podle náměstka ministra zemědělství pro komodity, výzkum a vzdělávání Jiřího Šíra, který se jednání také účastnil, mělo přinést legislativní ukotvení pojmu „Česká potravina“, které připravuje Ministerstvo zemědělství. V okamžiku platnosti novely vyhlášky o způsobu označování potravin nebude již možné například použít motiv české vlajky na obalech potravin, které neodpovídají definici „České potraviny“. Česká potravina by přitom u jednosložkových potravin měla být vyrobená ze 100 % z českých surovin, u vícesložkových potravin pak minimálně ze 75 %.



Foto: shutterstock.com

V praxi to znamená, že celá řada masných výrobků, především uzenin bude vzhledem k nízké soběstačnosti České republiky (zhruba na úrovni 50 %) v komoditě vepřové maso tento požadavek jen velmi obtížně splňovat. Ministerstvo zemědělství si sice stanovilo cíl zvýšit do roku 2030 soběstačnost tuzemského zemědělství v základních živočišných a rostlinných komoditách, nicméně v současné konstelaci nízkých výkupních cen a nedostatečných zpracovatelských kapacit to rozhodně nebude lehké. Z tohoto důvodu chovatelé prasat na Komoditní radě apelovali na Ministerstvo zemědělství, aby podpořilo tuzemské porážky prasat, čímž by byl jednak zajištěn odbyt pro tuzemské chovatele, ale také surovina pro zpracovatele.

## Chovatelé ztrácejí motivaci

O jisté ztrátě motivace tuzemských chovatelů svědčí nedávno zveřejněná statistika chovu hospodářských zvířat za třetí čtvrtletí roku 2016. Podle ní v tomto roce došlo meziročně k poklesu stavů prasnic o 3,7 % a stavů zapuštěných prasniček dokonce o 6,1 %. Ve stejném období naopak pětinašobně narostl vývoz setat a zahraniční obchod s vepřovým masem ve sledovaném ob-

dobí vykázal zápornou bilanci v hodnotě -54 420 tun. Ve zkratce to znamená vysokou ztrátu přidané hodnoty v situaci, kdy jsou z tuzemska vyvážena živá zvířata, v zahraničí jsou vykrmena a porážena, přičemž se do České republiky často vyváží maso, které je v zahraničí považováno za přebytkové, a tudíž je dodáváno pod cenou.

To dlouhodobě ovlivňuje cenu masa v České republice, která patří v Evropě pod průměr. Situaci na trhu se věnoval blok určený vývoji cen v Evropě a v tuzemsku. Bylo konstatováno, že po mírném zvýšení cen konci léta a začátku podzimu (kdy byl zaznamenán zvýšený zájem o výkup setat) trhy zažívají jisté ochladnutí, přičemž se odhaduje, že v prvním pololetí příštího roku by se cena v Evropě měla pohybovat kolem 1,62 € za kilogram. Pravděpodobně je, že se sníží zájem z Číny, kde došlo ke krátkodobému výpadku produkce a naopak se zvýší dovozy z Jižní Ameriky. Cenu bude nejspíš ovlivňovat také politický vývoj v souvislosti s možným ukončením zákazu dovozu vepřového masa do Ruské federace nebo uzavírání obchodních dohod Evropské unie s Kanadou, Spojenými státy a státy skupiny Mercosur.

Již nyní je jasné (v posledních 6 týdnech pravděpodobně nedojde k zásadnímu obratu), že průměrná přepočtená „roční“ cena za rok 2016 nepřesáhne úroveň krizového roku 2015, který byl z dlouhodobého pohledu pro chovatele kritický.

Jenom díky posílení národního dotačního programu DT8 a perspektivě vyplacení záchranného balíčku z prostředků Evropské unie a Ministerstva zemědělství byla většina do té doby ekonomicky bezproblémových chovatelů v roce 2016 schopna se vyhnout červeným číslům. Situace v tomto roce je v mnohém podobná. Nadějí tak zůstává vládní závazek pomoci živočišné výrobě formou například daňových úlev (jako je například nyní chystaná zelená nafta) ročně zhruba ve výši třech miliard korun. V kombinaci s posílením postavení prvovýrobce a zpracovatele, kteří pro výrobu potravin využívají tuzemskou surovinu, by se to mohlo, ačkoli se jedná o běh na dlouhou trať, podle členů Komoditní rady podařit. V opačném případě budeme svědky dalšího propadu stavů zvířat s adekvátním dopadem na stav zemědělské půdy, národního hospodářství a zaměstnanost na venkově.

Ing. Jan Doležal

# GLOSÁŘ

*Aneb vážně a převážně nevážně  
myšlené poznámky k událostem  
v českém zemědělství*

## Světle zítřky s temným odstínem

Ve světle vývoje letošní bilance zahraničního obchodu se zemědělskými produkty a potravinami z nich vyrobených to vypadá, že stávající vedení ministerstva zemědělství žije v nějaké jiné zemi, než v té naší. Z každodenních vystoupení ministra Mariana Jurečky musí mít totiž laická veřejnost pocit, jak se našim zemědělcům a potravinářům dobře daří a jak jejich případné problémy ministerstvo úspěšně řeší. Minimálně o čtyři miliardy předpokládaná horší meziroční letošní bilance agro-obchodu ale svědčí o úplném opaku, tedy o tom, že se do ČR vozí stále více a více potravin a zemědělských produktů ze zahraničí. Soudím, že skutečné světlé zítřky by měly vypadat jinak.

## Co takhle poručit sněhu?

I když je předlistopadový slogan „poručíme větru, dešti“ vysmíván, bylo by jeho naplnění například pro zemědělce docela praktické. On také ve své podstatě úplně opuštěn nebyl, například taková Klimatická dohoda z Paříže je jistým sofistikovanějším pokračováním téhož. Není proto od věci rozšířit dešť a vítr také o sníh, kterého u nás padá čím dál tím méně, na rozdíl od deště, kterého padá zhruba stejně, i když trochu nevyrovnaněji než v minulosti. Sníh bychom totiž velmi potřebovali především k doplnění zásob podzemních vod, které jsou po dvou mírných zimách stále nízké, a beze sněhu v zimě letošní už mohou být téměř kritické. Umění poručit sněhu by tak bylo pro současnou dobu mnohem důležitější, mimochodem i pro rozvoj podnikání a turismu na našich horách. A také pro zemědělce, nejen kvůli naplnění historické zkušenosti, která praví: „Únor bílý, pole sílí“.

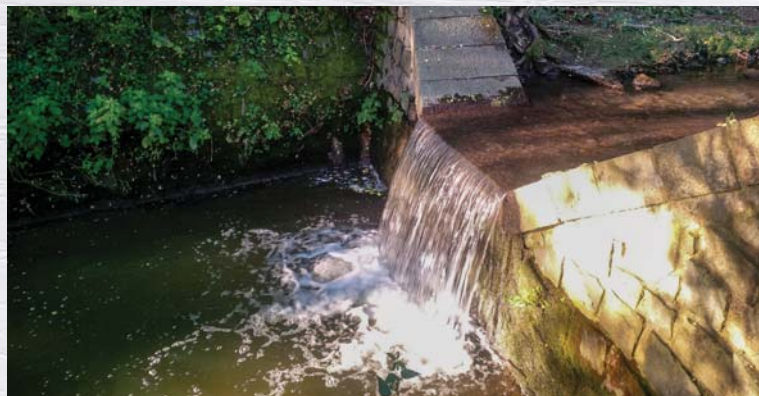


Foto: Jiří Felčárek

## Místo rakoviny zápal plic, místo obezity infarkt

Rostoucí aktivita potravinářských inženýrů – ochránců našeho zdraví, by měla při rostoucích evidencích a škatulkování také dostat svou škatulku v kategorii civilizačních chorob. Poměrně logicky by se měla nazývat choroby politické, tedy nemoci vznikající z důsledků rozhodnutí státních úředníků. Takový zákaz kouření v restauracích povede u ortodoxních kuřáků k tomu, že si půjdou zapálit před hospodu, bude-li ještě existovat. Pokud to ale bude v zimě, bude se muset jejich organismus vyrovnat s náhlým teplotním rozdílem, což je podle všech dosavadních poznatků hlavní příčinou zápalu plic. Žáci ve školách zase budou čelit hladu, neboť si v tamních školních bufetech nebudou moci koupit „nezdravou stravu“. Že se potom naperou v blízkosti škol vsudypřítomnými produkty fastfoodů, což je ve většině případů podstatně nezdravější strava, zatím nikoho nezajímá. To však jen do doby, kdy se i díky tomu začnou v této generaci častěji vyskytovat infarkty jakožto jeden z (opět doložených) důsledků stravování na bázi rychlého občerstvení.

## Peníze vyhozené do vody

Prakticky bez povšimnutí proběhl před pár týdny v pořadí 5. ročník mezinárodní konference o rybích přechodech. Což je docela škoda za situace, kdy sami zastánci existence rybích přechodů z řad ochránců přírody konstatovali, že ze zhruba 400 rybích přechodů postavených za nemalé peníze na našich řekách, nemají prakticky o žádném z nich věrohodnou informaci, jestli je příslušný rybí přechod také funkční. Statisíce rybářů v naší zemi ale vědí své – totiž že funkční nejsou. Jak je vidět, o míru dotací nejde jen v zemědělství. Správné využití peněz je prostě trochu jiná liga, než je jenom rozházet.

Petr Havel

# LEVNÉ ČESKÉ MÁSLO? ALE JDĚTE, BUDE JEŠTĚ DRAŽŠÍ!

VÁŽNĚ PŘEMÝŠLÍM, ŽE SUNDÁM Z KREDENCE STAŘIČKOU VRŤKU A ZAČNU SI DĚLAT MÁSLO SAMA. NEVÍTE, CO TO JE? VRŤKA JE RUČNÍ ŠLEHAČ, KTERÝ VYRÁBĚL DRUKOV BRNO, A KTERÝ JSEM VÁM VYFOTILA.



Foto: Vanda Rektorisová

Ne, je to samozřejmě utopie. Pořád dokola ale nechápu, jak je možné, že je na pultech naše české máslo tak drahé? Téměř dva roky dostávají zemědělci za litr mléka kolem 6,20 Kč (odpusťme si teď, že někdo podle mléčných složek více a jiný méně). Je to stejně málo a je to pod náklady. Pořád dokola každý týden v novinách čtu, jaké nové podpory pro zemědělce jsou na cestě. Do cílové rovinky a cíle samotného však doputovalo pramálo. Ano, teď finišují peníze za sucho 2015. Mně to spíš přijde jako jedovatá poznámka - finišují více jak po roce.

Zpět k máslu. Na začátku října proběhla v médiích informace o tom, že se zdrazí mléčné výrobky, protože se zvyšuje cena mléka. Dělalí si z nás legraci? Přidají dvacet haléřů na mléko, což bude pořád cena hluboko pod náklady a zvýší se ceny výrobků? Jak to, že se nesnížila cena másla před rokem a půl, když

klesly ceny mléka? Mám pocit, že tu z nás obchodníci dělají pěkné hlupáky. Hlupáky dělají ze spotřebitelů, ze zemědělců, ale i z výrobců. A jestli chcete levné máslo, tak si hold kupte polské, německé nebo kdoví odkud. Dovezené x kilometrů. To je pane ekonomika a ekologie. No, jestli to nebude náhodou tím, že žádný ze super a hypermarketů není původem z Česka? Mají to moc dobře spočítané, jakou kam napálit marži na výrobku. Přes jejich domácí „cizácké“ výrobky se jim to bohatě vrátí do jejich pokladničky. A my jsme jen rukojmí, co se nestačí divit. Měsíc zpět jste v Lidlu nesehnali ani to drahé české máslo. Ještě, že máme možnost si vybrat v široké škále obchodáků. Tak šup do jiného. Třeba budu mít štěstí a seženu ho za 39 Kč.

Vanda Rektorisová,  
ředitelka OAK Chrudim



# POMÁHÁME UDRŽET VAŠE CHOVY VE FORMĚ



## POJIŠTĚNÍ HOSPODÁŘSKÝCH ZVÍŘAT

- Pojištění všech druhů hospodářských zvířat a koní
- Nejširší rozsah pojišťovaných rizik
- Kvalitní a rychlá likvidace škod

www.ceskapojistovna.cz ➤ infolinka **841 114 114**

fincentrum

  
Pojišťovna  
roku  
2014



**ČESKÁ  
POJIŠŤOVNA**

Pomáháme vám jít dál

# JAK POZNAT SKUTEČNĚ ČESKÁ VEJCE

V POSLEDNÍ DOBĚ SE OPĚT ZNAČNĚ ROZVÍŘILA DISKUSE NA TÉMA, JAK VLASTNĚ POZNAT, ODKUD JSOU SKUTEČNĚ VEJCE, KTERÁ V OBCHODECH KUPUJEME. ZČÁSTI KVŮLI VELMI ČERSTVÝM SKANDÁLŮM S POLSKÝMI VEJCI ZE SALMONELOU OHROŽENÝCH CHOVŮ, ZČÁSTI KVŮLI TOMU, ŽE SPOTŘEBITEL PROSTĚ CHCE VĚDĚT, ODKUD VEJCE, KTERÁ KUPUJE, POCHÁZejí.

Bohužel, legislativa zde příliš naproti spotřebiteli nekráčí, takže každá rada drahá. Stávající situace totiž umožňuje, aby na obale vajec byla označena země, kde byla vejce balena, samotná vejce přitom mohou být odjinud. Zákazníci, pokud chtějí české produkty, se proto musí podívat dovnitř na značení přímo na vejci. Takže jsme v supermarketech zhusta svědky otvírání krabiček s vejci a jejich prohlížení, což se mnohdy setkává s nepříliš pozitivní reakcí personálu. A co nám vlastně říkají čísla a písmena vajec? Na skořápce každého vejce musí být kódované informace o chovu, výjimka je u podniků do 50 nosnic. První číslo na vejci označuje, o jaký typ chovu drůbeže jde, dále je na něm označení země původu a registrační číslo chovu. Pokud jde o chov v ekologickém zemědělství, je první číslo kódu 0. Pokud jde o chov ve volném výběhu, značí se 1, dvojka znamená chov v halách na podestýlce a trojka chov v obohacených klecích. Poté následuje zkratka země původu, tedy CZ u vajec z České repub-

liky, PL u polských vajec, DE u vajec německých, LT znamená vejce z Litvy atakdále. Poslední čtyřčíslí pak znamená registrační číslo hospodářství (chovu).

Ve světle těchto skutečností čeští drůbežáři zcela logicky žádají, aby se země původu vajec musela uvádět rovněž na obalu. Není divu, od roku 2003

do roku 2015 se dovoz vajec zvýšil o neuvěřitelných 800 % a česká vejce se rázem stala prakticky nedostatkovým zbožím. Jako Česká republika jsme byli v této komoditě soběstační právě do roku 2003.



Foto: shutterstock.com

Vstupem do EU začala naše soběstačnost rapidně klesat nikoliv kvůli samotné EU, ale v souvislosti se špatnou zemědělskou politikou samotné České republiky, která měla za následek pokles vlastní výroby a zvyšování dovozu až o oněch zmíněných téměř 800 %. Loni se například do ČR dovezlo zhruba 800 milionů vajec, což je opět meziročně o 123 milionů více. A velmi podobná je situace i v drůbežím masu. Od roku 2005 se dovozy drůbežního masa zvýšily téměř dva a půlkrát a soběstačnost ČR se zároveň snížila z 90 na 66 %. Saldo zahraničního obchodu s drůbežím masem se zvýšilo desetinásobně. Zároveň se přitom asymetricky zvýšily dovozy z jedné konkrétní země, a to z Polska. V drůbežím masu se Polsko podílí na dovozech až z 58 % a v dovozech vajec až z 68,8 %. V obou případech se jedná o stoupající trend navzdory opakujícím se potravinovým skandálům. Nicméně, podmínky označování vajec stanovují jako tradičně evropské předpisy, které ovšem přílišnému zdůrazňování původu potravin příliš nefandí. Prý by to bylo na úkor jednotného a společného trhu. Takže než v Bruselu pochopí, že spotřebitelé čím dál více chtějí vědět, kdo daný potravinářský výrobek vyrobil a ve které zemi, ale také i to, zda vejce, které kupují, snesly slepice v České republice, v Polsku či na Slovensku, bude to ještě pár let trvat. Vzhledem k řadě skandálů při dovozech zahraničních potravin a zemědělských komodit se jim určitě není co divit. Pokud tedy nechceme čekat další desetiletí na rozhodnutí z Bruselu a nechceme se otvíráním krabiček s vejci vystavovat nevraživosti personálu v obchodech, může být pro nás zaručeným vodítkem označení obalu vajec logem Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou nebo logem Česká cechovní norma. Takto označený obal totiž musí obsahovat výhradně vejce českého původu.



Foto: Markéta Chýlková

Dana Večeřová

# POZICE ČESKÝCH CHOVATELŮ NORKŮ A LIŠEK

K DŮVODOVÉ ZPRÁVĚ NOVELY ZÁKONA Č. 246/1992SB. NA OCHRANU ZVÍŘAT PROTI TÝRÁNÍ ROBINA BÖHNISCHE A DALŠÍCH ČLENŮ POSLANECKÉ SNĚMOVNY PARLAMENTU ČESKÉ REPUBLIKY.

Chovatelé norků a lišek v České republice (ČR) kategoricky odmítají předkládaný návrh novely zákona, jelikož argumentace v důvodové zprávě je subjektivní, nevyvážená, a místo aby se opírala o fakta, se zakládá na řadě nepodložených, zavádějících či dokonce nesprávných tvrzení.

## Všeobecné výhrady k důvodové zprávě:

- Zpráva je ve všech svých částech neobjektivní a nevyvážená
- Argumentace v ní přesně kopírují argumenty organizací s radikální veganskou vizí
- Nebere do úvahy argumenty přímo dotknutého sektoru
- Nereflektuje existující vědecké důkazy
- Autoři se odkazují na politicky a ideově natáčená aktivistická videa
- Autoři neberou v potaz kontroly státních orgánů, které nepotvrzují špatné podmínky zvířat
- Přípravě legislativy nepředchází adekvátní a vyvážená diskuze

V České republice v současné době funguje 9 kožešinových farem, které se specializují na chov norků a lišek a jsou převážně rodinného charakteru. V současné době se v českých farmách chová přibližně 20.000 norků a 500 lišek. Chov kožešinových zvířat má v ČR přibližně 90letou tradici a k tomuto chovu jsou zvířata na farmách šlechtěna / domestikována. Vědecká literatura o domestikaci druhů chovaných na kožešinu jasně konstatuje úspěšnou domestikaci.

V Evropě patří mezi největší producenty státy na severu Evropy, tedy Dánsko, Finsko, Švédsko, Norsko, Polsko a Litva. Dále jsou velké chovy ve Španělsku a Lotyšsku. Tam kde došlo k zákazu chovu, žádná tradice v podstatě neexistovala. Máme důvody se domnívat, že velká část poslanců podepsaných pod zprávou byla vystavena tlaku a jednostranným nepravdivým informacím ze strany lobbistických aktivit veganských organizací, přičemž poslanci neměli možnost vytvořit si kvalifikovaný a vyvážený názor.

Autoři se odkazují na politicky a ideově natáčená aktivistická videa, která v negativním světle ukazují život zvířat na farmách, a neberou v potaz ani neohlášené kontroly státních orgánů, které žádné takovéto skutečnosti na farmách nezjistily. Státní veterinární správa



Foto: shutterstock.com

provedla na základě video nahrávek zveřejněnými aktivisty v březnu 2015 mimořádné kontroly na všech farmách v ČR. Šetření veterinárních inspektorů však nepotvrdilo otřesné podmínky týkající se welfare zvířat v uvedených zařízeních, ale ani aktuálnost videonahrávek. Jediným odkazem na odbornou literaturu je odkaz na 15 let starou zprávu, kterou ale zpochybnili sami její autoři při jejím publikování. Jak již bylo uvedeno, domníváme se, že došlo k informování poslanců podepsaných pod návrhem pouze ze strany aktivistických skupin. Dobrý stav chovů v České republice potvrdila již zmíněná zpráva Státní veterinární správy. I přesto bychom rádi zmínili i program certifikace kožešinových farem WelFur, kterou vyvinulo sedm

evropských univerzit důsledným sesbíráním a zpracováním veškeré dostupné vědecké literatury o norcích a liškách. O jeho zavedení jsme připraveni diskutovat i na úrovni České republiky. Domníváme se, že tvorba legislativy, která se nezakládá na ověřitelných faktech a nepředchází jí adekvátní a vyvážená diskuze, může působit velmi negativně na celkové zdraví demokratické společnosti.

Zdůvodňování zákazu chovu kožešinových zvířat etickými argumenty prezentovanými ve zprávě dokonce postrádá morální konzistenci. Člověk se samozřejmě bez kožešiny obejde, ale rovněž se dobře obejde i bez masa a jiných výrobků živočišného původu.

Když je „důležitý lidský zájem“ nemožné vymezit, samotná argumentace je aplikovatelná na jakýkoliv sektor přímo nebo nepřímo usmrcující zvířata, a proto by takovýto zákaz představoval zásadně negativní precedens pro celou živočišnou výrobu. Zvířata přitom nedokáží ocenit, na jaký účel se po usmrcení použijí, a proto to hlavní, na čem záleží, jsou podmínky, jaké měla v průběhu života. Ty přitom rozhodně nejsou takové, jak je popisuje důvodová zpráva. Navíc existuje mnoho dalších mírnějších opatření, jak zabezpečit jejich vysokou úroveň.

David Vojtíšek  
Předseda Základní organizace chovu  
kožešinových zvířat Českého svazu  
chovatelů, majitel farmy Norek s.r.o.

# ZEMĚDĚLCI A CETA

OSUD OBCHODNÍ DOHODY MEZI EVROPSKOU UNIÍ A KANADOU, KTERÁ JE VEŘEJNOSTI ZNÁMÁ POD ZKRATKOU CETA, JE NEJISTÝ. PROTI SE TOTIŽ POSTAVILO BULHARSKO, RUMUNSKO A BELGIE, KONKRÉTNĚ TEDY VALONSKÝ PARLAMENT.

Valonům na dohodě vadí především řada nejasností v oblasti zdraví, standardů týkajících se ochrany životního prostředí, pracovního práva a ztráty suverenity na úkor nadnárodních korporací. Rumunsko společně s Bulharskem požaduje potvrzení závazku bezvívového styku s Kanadou výměnou za ratifikaci dohody. Se zatajeným dechem situaci sledují zemědělci a potravináři v některých výrazně produkčně orientovaných státech jako je Francie, Německo, Dánsko nebo Nizozemí. Generální tajemník organizací COPA a COGECA, které slučují nevládní zemědělské organizace z členských států EU a zastupují tak většinu unijních zemědělců, Pekka Pesonen se k stávající situaci vyjádřil těmito slovy „Velkým rizikem tohoto stavu je poškození image Evropské unie jakožto spolehlivého vyjednávacího partnera. Pokud dohodu neschválíme, ztratí tím Unie na důvěryhodnosti.“

Pesonen k CETA dále uvedl „Pokud smlouvu vytvoříme, ratifikujeme a implementuje, bude Evropská unie

v mezinárodních vztazích důvěryhodný partner. Evropské komisi se podařilo při vyjednávání zakotvit do smlouvy nutnost dodržet evropské standardy zemědělské výroby a my to, jakožto zemědělci, oceňujeme.“

#### Obavy mají především producenti masa

Během vyjednávání s Kanadou producenti masa, především hovězího a vepřového, vyjádřili obavy, že je tato smlouva bude v budoucnu neúměrně poškozovat. Do konečného znění smlouvy se však unijním vyjednávačům podařilo zakotvit kvóty na dovoz těchto komodit, což by mělo místní producenty ochránit. Navíc se podařilo Kanadu přesvědčit, aby uznala unijní předpisy týkající se užití hormonů v chovech hospodářských zvířat, a respektovat bude také chráněná zeměpisná označení mléčných a masných výrobků (např. Pecorino Romano nebo Tyrolský špek apod.). Bruselští úředníci si byli vědomi problémů, kterým v posledních letech sektor produkce masa čelil, ať už to byl důsledek ruského embarga, afrického moru prasat nebo

masivních dovozů skopového masa z Nového Zélandu okolo Velikonoc, což negativně ovlivňovalo cenu masa v Evropě. „Co se týče masa, tak samozřejmě doufáme, že Evropská unie bude trvat na dodržování dovozních kvót. V opačném případě pochopitelně může dojít k narušení unijního trhu,“ uvedli zástupci zpracovatelů masa.

#### Profitovat by mohlo mléko

Podle Pesonena unijní zemědělci čekají na schválení dohody CETA především protože smlouva může představovat jedno z řešení současné mléčné krize. „Především u mléčných výrobků jsme se soustředili na hledání nových odbytišť. Ruské embargo, které platí již více než dva roky, nám ukázalo jak moc je unijní zemědělství zranitelné“, dodal Pesonen.

#### V4 s CETA nesouhlasí

Zatímco COPA a COGECA vyjádřily smlouvě CETA podporu. Agrární komory zemí Visegrádské čtyřky na svém posledním jednání v Bratislavě smlouvu odmítly. Vadí jim především odlišné

standards zemědělské výroby v Evropě a za oceánem, čímž se konkurenceschopnost unijních zemědělců značně snižuje. Dobrým příkladem je proces stahování řady přípravků na ochranu rostlin z trhu v obavě před jejich škodlivými účinky na lidské zdraví, ačkoli žádné ještě nebyly stoprocentně kauzálně prokázány. Evropští zemědělci tak musejí hledat náhrady, případně se smířit s nižšími hektarovými výnosy. V Kanadě ani Spojených státech však podobná omezení neplatí, a přesto smlouvy CETA a TTIP mají usnadnit pohyb zboží vyrobeného s mnohem méně přísnými standardy ochrany životního prostředí a zdraví obyvatel do Evropské unie. V této souvislosti tak země V4 zaslaly vedení COPA-COGECA a komisaři pro zemědělství a venkov Evropské unie Philu Hoganovi společnou „protestní nótu“, kde upozorňují na nedostatek informací o smlouvě v době schvalování a na důsledky, které bude její přijetí pro unijní sektor zemědělství mít.

Ing. Jan Doležal

## EXPORT DO TŘETÍCH ZEMÍ JE PRO ČR NUTNOSTÍ

AGRÁRNÍ KOMORA ČR A POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČR SE ZNEPOKOJENÍM SLEDUJÍ KAUZU KOLEM NEPŘIJETÍ MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ MARIÁNA JUREČKY ČÍNSKÝMI MINISTRY ZEMĚDĚLSTVÍ A VODNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ. NAVAZOVÁNÍ A PROHLUBOVÁNÍ OBCHODNÍCH STYKŮ SE ZEMĚMI JAKO JE ČÍNA ČI ZEMĚ ARABSKÉHO SVĚTA, I ÚPRAVA OBCHODNÍCH VZTAHŮ S RUSKEM SE ZA SOUČASNÉHO ENORMNÍHO PŘETLAKU MLÉKA A MASA NA EVROPSKÉM TRHU STÁVAJÍ PRO DALŠÍ FUNGOVÁNÍ ČESKÉHO ZEMĚDĚLSKO-POTRAVINÁŘSKÉHO SEKTORU TAKŘKA ŽIVOTNÍ NUTNOSTÍ.

Pevně doufáme, že osobní aktivity pana ministra Jurečky nezavádají další příčiny k přerušení velmi obtížně navazovaných obchodních styků s dalšími zeměmi a samozřejmě i s Čínou. Je potřeba si uvědomit, že čínský, arabský, ale i ruský trh jsou velmi obtížně přístupné, na kterých je potřeba důkladná znalost místního prostředí, přímý kontakt v příslušné zemi i řada veterinárních či rostlinolékařských certifikátů, jejichž získání podle místních pravidel může trvat i několik let. A v době současného enormního zájmu o trhy ve třetích zemích je každé zaváhání, či politická nekorektnost ve vzájemných vztazích potrestána zabráněním přístupu na trh nebo minimálně zkomplikováním a prodloužením celého jednání, což se nyní může stát například s ohledem na certifikaci českého vepřového masa pro

čínský trh. A je více než zřejmé, že každé uvolněné místo na trhu je velmi rychle obsazeno, a to především producenty ze zemí bývalé EU-15 v drtivé většině s podporou jejich vlád, pro něž je prosperita národních

výrobnů a zároveň zmařeny desetimiliónové investice, které byly ze strany ČR v Rusku učiněny za účelem propagace těchto komodit. Toho ovšem využívají především producenti mléka a mléčných výrobků například z Francie nebo Itálie

masem a masnými výrobky, ale i potravinářskými a zemědělskými technologiemi, nicméně jako PK ČR a AK ČR máme již nyní v tuto chvíli od českých producentů signály, že čínská strana váhá s konečným podpisem kontraktů na dodávky demineralizované syrovátky a sušeného mléka, které byly vyjednány v průběhu návštěvy prezidenta Miloše Zemana a premiéra Bohuslava Sobotky v Číně a byly již těsně před uzavřením. Nezbyvá než věřit, že ministr Jurečka i ministr Herman upřednostní zájmy českého zemědělského a potravinářského sektoru před svými osobními ambicemi a zviditelňováním a ČR bude moci bez dalších politických překážek exportovat i do zemí, které nepatří k oblíbeným těchto pánů ministrů.

Ing. Dana Večeřová

ZTRÁTY ZAHRANIČNÍCH POTRAVINOVÝCH TRHŮ NEJSOU JEN VE FINANČNÍCH PROPADĚCH, ALE JDE TAKÉ O DLOUHODOBĚ BUDOVANÉ VZÁJEMNÉ VZTAHY A DŮVĚRU.

ekonomik rozhodujícím kritériem. To se jasně ukazuje na případu Ruska, kdy soustavným odmítáním ukončení ruských sankcí ze strany českého ministerstva zemědělství, potažmo ministra zemědělství ČR jsou patrně již definitivně přerušeny veškeré obchodní vazby například v sektoru mléka a mléčných

a na ruském trhu pomalu posilují své přímé aktivity, které jim po eventuálním ukončení embarga samozřejmě pomohou získat daleko lepší postavení i větší podíl na trhu.

Zdalo se, že se i s Čínou postupně začíná rozvíjet obchod s mléčnými výrobky,

# DVACÁTÁ VÝSTAVA HOLŠTÝNEK V MRÁKOVĚ

KDYŽ ROKU 1996 SE V OBCI MRÁKOV USKUTEČNILA PRVNÍ VÝSTAVA HOLŠTÝNSKÉHO SKOTU Z INICIATIVY PLEMENÁŘSKÝCH FIREM K.I. SAMEN A INSEMINA A DOMÁCÍCH CHOVATELŮ ZE ZOD MRÁKOV, NETUŠILI POŘADATELÉ, DO JAKÝCH ROZMĚRŮ A S JAKÝMI VÝSLEDKY A ODEZVOU SE JEJICH POČIN ROZROSTE. TATO SKUPINA NADŠENCŮ CHTĚLA POKRAČOVAT V CHOVATELSKÉ TRADICI DOMAŽLICKÉHO OKRESU, KTERÁ BYLA DÍKY ÚTLUMOVÉ POLITICE CHOVU DOJNÉHO SKOTU V TÉ DOBĚ NEPOPULÁRNÍ.



Gabriela Pilarová © Maria rajce.net

Foto: autor

Nejdříve začala na zeleném trávníku místního fotbalového hřiště, pak se zastřešenými prostory pro diváky, později zastřešením celého areálu velkoplošným stanem, posléze zastřešením míst pro ustájení více než sto plemenic dvou barevných variant holštýnského plemene. Výstava se stala i místem konání národní výstavy v roce 2010, následně součástí Krajských dožínků. V posledních dvou ročnících se však vrátila ke svým kořenům při stejném počtu vystavovaných zvířat – předvedením kolekcí z domažlického regionu. V roce 2014 i 2016 se tak stala i jakousi nominační výstavou pro nově vzniklou Národní výstavu v Lysé nad Labem. Bylo tak i pro chovatele méně náročné znovu připravovat zvířata na vrchol výstavní sezóny.

## Předvádění plemenic ve třech kategoriích

Dne 7. září, ve dvě hodiny ráno osvětlily stany prostory výstavy, aby přivítaly plemence, které se v těchto hodinách navázely, aby se stihlo je umýt, našampónovat, dostříhat tak, aby se v deset hodin mohly předvádět. Tak velké soutěžní pole dovoluje předvést plemence ve

**SOUTĚŽE O MISS DOJNICI JSOU ODMĚNOU PRO CHOVATELE, POTĚCHOU PRO ODBORNÍKY A ATRAKCÍ PRO VEŘEJNOST.**

třech soutěžních kategoriích – prvotelky, druhotelky a krávy na III. a vyšší laktaci. A to navíc ve dvou barevných variantách. Především předvádění asi 60 redholštýnských plemenic nemá v České republice obdoby.

V letošním roce byl navíc přivítán posuzovatel – judge z Německa, a to Quido Simon – farmář a renomovaný evropský rozhodčí, který již hodnotil zvířata na národní výstavě v Letňanech 2000 a Lysé 2014. Organizátoři výstavy ho ostovili především proto, že způsob jeho posuzování je blízký místnímu plemenářskému snažení, tedy vytvoření nevysokých, nepřilíš typových, ale vybalancovaných a funkčních zvířat do chovatelských podmínek českých stájí. Velmi hezká byla i úvodní věta při vyhlášení nejlepších krav: „Takovou plemenicí bych chtěl

mít v chovu ...“! Samotné výsledky, například vítězství malé, rohaté druhotelky – ovšem prostorné, chodivé s pevným vemenem přineslo u některých chovatelů rozpaky, ale organizátoři naopak utvrdilo ve šťastné ruce při výběru posuzovatele. Především proto, že takový výběr zvířat musí opět přilákat na výstavy všechny domácí chovatele, kteří ve svých chovech budou šlechtit zvířata ekonomická – produkční, ale i vybalancovaná, která obstojí jak v chovu, tak i na výstavě. Nebudou to tedy vysoká, jemná a typová zvířata, která ve vysokoprodukční stáji těžko obstojí, neboť se jim nevytvoří zvláštní podmínky pro jejich odchov. Cílem je mít je ve stáji společně s ostatními produkčními zvířaty co nejdéle a předvádět je i v „královských kategoriích“ na III. a vyšší laktaci.

## Výsledky z mrákovské výstavy

A protože si všude ve světě dlouhověkových zvířat váží, i na mrákovské výstavě letos zvítězily plemence z těchto kategorií: kráva na III. laktaci z Agra Staňkov a. s. – Staňkov Kiana, a to v kategorii redholštýn a černá kráva na V. laktaci z Meclovské zemědělské a. s. – Meclov Nicole, která své vítězství dokonce zopakovala z roku 2014. Jako organizátoři nás ovšem těší oceněná vyrovnanost krav na nejvyšších, ale především na nejnižších laktacích, což je příslib do budoucna nejen na výstavách, ale ve všech stájích na Domažlicku, kde otce předváděných plemenic využili.

## Mrákovští se úspěchu dočkali až v Lysé

Domácí mrákovští se na výstavě dočkali dílčích úspěchů v prvotelkách, ale na svůj úspěch si počkali až na národní výstavu v Lysé. Tam se stala národní redholštýnskou šampionkou mrákovská Josefína, která si své umístění vyměnila právě s vítězkou z Mrákova – staňkovskou Kianou. Ten den – přesně za měsíc po mrákovské výstavě, byla v lepší kondici i díky stavu laktace s optimálně naplněným vemenem, lépe zvládla převoz na výstavu a byla tudíž lépe na soutěž připravená. Tento úspěch chovatelům lze jen přát, neboť je to první



národní šampionka redholštýnského plemene za dvacet let organizace výstav, které se konaly nejen za účelem předvádění domažlických holštýnek, ale i s tajným cílem vyprodukovat tu 'nej' ... tak, jak se to povedlo již meclovským v podobě Fanaticky 1 v roce 2006 a Fanaticky 3 v roce 2010, Staňkovským v roce 2014 a 2015 v podobě Jerudy a Thundry. Je tedy patrné, jak velká konkurence je v tomto regionu vytvořená.

Úspěch domažlických chovatelů z národní výstavy byl zpečetěn i vítězstvím prvotelky ze ZD Srbsice, která si navíc odnesla vavřík za nejlepší vemenem, a druhým a třetím místem plemenic z Mrákova v této kategorii. Všechna tato zvířata prošla mrákovskými výstavami, stejně jako Meclov Fanaticka 31, Meclov Lidka, Meclov Vister a Staňkov Sagita, které reprezentovaly na evropských výstavách v německém Oldenburgu, italské Cremoně, švýcarském Friburgu a francouzském Colmaru. I proto patří poděkování všem organizátorům v čele se zaměstnanci ZOD Mrákov, technikům, předsedům, kteří u výstav byli a výstavy podporovali. Jmenovitě Ing. Josefu Jírovcovi, který byl aktivně u všech výstav, výstavami žil v dobrém i zlém. Zaslouží si za své chovatelské srdíčko díky a věnování vítězství mrákovské Josefíny – národní šampionky redholštýnského plemene.

Ing. Václav Šaloun, Insemina

# CO NABÍDL BIOSUMMIT - MEZINÁRODNÍ KONFERENCE O EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ

BIOSUMMIT, DVOUDENNÍ KONFERENCE O EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ A BIOPOTRAVINÁCH ZA ÚČASTI HLAVNÍCH AKTÉRŮ Z ČR I ZE ZAHRAŇÍČÍ, KTERÁ SE USKUTEČNILA VE DNECH 14. - 15. LISTOPADU NA PŮDĚ MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ V PRAZE, PŘILÁKALA VÍCE NEŽ 250 ÚČASTNÍKŮ Z 10 EVROPSKÝCH ZEMÍ. CÍLEM BIOSUMMITU BYLO PROPOJIT KLÍČOVÉ OSOBNOSTI Z ŘAD POLITIKŮ A STÁTNÍ SFÉRY, ZEMĚDĚLSKÝCH ZÁJMOVÝCH I PROFESNÍCH ORGANIZACÍ, VĚDECKÝCH INSTITUCÍ I OBCHODNÍCH SPOLEČNOSTÍ.



Foto: archiv Felicius o.p.s.

Zájem o informace a dění v ekologickém zemědělství každoročně stoupá. To dokládá i třetí ročník prestižní konference Biosummit organizovaný společností Felicius, o.p.s., který zaplnil jednací sál na MZe do posledního místa. První Biosummit pod vedením Felicius, o.p.s. se konal v roce 2011. Tehdy šlo o odbornou mezinárodní diskuzi, která se uskutečnila v prostorách Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR. Druhý Biosummit byl již uspořádán na půdě Ministerstva zemědělství, jako jedna z úvodních akcí pravidelné propagační kampaně „Září – měsíc biopotravin“. S ohledem na narůstající počet akcí a událostí s tematikou ekologického zemědělství a biopotravin (viz [www.mesicbiopotravin.cz/kalendar-akci/](http://www.mesicbiopotravin.cz/kalendar-akci/)), soustředěných právě na měsíc září, byl pro letošní třetí ročník Biosummitu vybrán listopadový termín.

A jak to bude s dalším ročníkem konference? Uskuteční se opět na podzim roku 2017 nebo až 2018, tedy jednou za dva roky? O tom mohou rozhodnout i sami účastníci formou hlasování. A jak dodává Ctirad Hemelík, zakladatel Felicius, o.p.s. zajišťující organizaci konference „naším přáním je, aby se Biosummit stal pravidelnou odbornou konferencí a setkáním hlavních lidí ze sektoru EZ v evropském měřítku. Praha má potenciál spojit jak východ, tak západ a výměna informací a zkušeností je velmi důležitá pro další rozvoj. Před dvěma roky jsme si ani nedokázali představit, že by sem přijely osobnosti jako Jan Plagge (prezident Bioland - hlavní asociace ekologického zemědělství v Německu a viceprezident IFOAM EU Group - mezinárodní nevládní organizace pro EZ), Beate Huber (náměstkyně ředitele

FiBL - největšího specializovaného výzkumného ústavu pro EZ v rámci Evropy sídlícího ve Švýcarsku) či Marco Schlüter (ředitel IFOAM EU Group v letech 2003-2014, nyní hlavní konzultant pro rozvoj EZ v nových členských zemích). Druhým cílem je vytvořit platformu pro setkání se celého sektoru EZ v České republice.“

## Hlavní témata

Cílem konference je zpřístupnit odborně i široké veřejnosti nové poznatky a trendy z oblasti ekologického zemědělství z České republiky i zahraničních pracovišť. Letošní konference byla rozdělena do šesti tematických bloků, které se postupně věnovaly: Novým výzvám pro EZ; Hlavním bariérám a příležitostem rozvoje EZ v ČR a ve vybraných sousedních zemích; Dobrým příkladům fungující domácí praxe; Produkčnímu

potenciálu EZ, Spolupráci ve výzkumu a poradenství pro EZ a závěrem Stavů českého EZ sektoru v roce 2016 a plánu do roku 2020.

První den konference byl věnován převážně politickým tématům. Diskutovány byly zejména výzvy nově stojící před ekologickým zemědělstvím – jeho současná a budoucí role v evropské zemědělské politice, role v udržitelné produkci bezpečných potravin a jeho potenciál v environmentální oblasti. V rámci odpolední moderované besedy se zástupci zemí V4 spolu s Estonskem, Rakouskem a Německem podělili o své zkušenosti s fungováním EZ v jednotlivých zemích. Rozebrány byly hlavní milníky ve vývoji EZ v dané zemi, faktory úspěchu a naopak největší bariéry při rozvoji EZ za posledních 10 let a aktuální výzvy či aktivity plánované k realizaci pro nadcházející období. Na závěr prvního jednacího dne se prostřednictvím konkrétních projektů představily dobré příklady fungující praxe z ČR.

Jednalo se konkrétně o prezentaci Biofarmy Skřeněř, která produkuje ve větším rozsahu, zatím v přechodném období, zeleninu a ovoce a je již zařazena jako skutečně zdravý dodavatel v projektu Skutečně zdravá škola, který má za cíl zlepšit školní stravování a motivuje školy k zapojení se do komplexního programu zdravého školního stravování. Následovala prezentace odbytového družstva České biomléko na téma „Sdružování se vyplácí“. Družstvo vzniklo v roce 2012 a založení inicioval PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pro potřeby svých členů z důvodu nízké poptávky po biomléku ze strany domácích mlékáren. Zejména díky jeho činnosti byla v roce 2015 zhruba třetina vykoupeného biomléka v ČR vyvezena do Německa a tím družstvo pomohlo stabilizovat výkupní ceny biomléka rovněž u nás. Posledním příkladem dobré praxe byla ekofarma JAVORNÍK CZ s.r.o., která získala oceně-



Foto: archiv Felicius o.p.s.

ní Nejlepší sedlák Svazu PRO-BIO 2016. Ekofarma Javorník je důkazem, že ekologické zemědělství je řešením nejen pro malé rodinné farmy, ale také pro podniky o rozloze stovek hektarů a s několika desítkami zaměstnanců. Farma hospodaří na cca 1 750 ha v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty a mimo klasickou zemědělskou prvovýrobu se věnuje řadě doplňkových činností jako je zpracování vlastního biomléka (je mj. jediným výrobcem bio hermelínu v ČR), výroba špaldového pečiva, plánována je také vlastní bouda jako finalizace chovu skotu masného plemene Simental. Farma provozuje také pilu, čerpací stanici, obchod i ubytování.

Druhý den konference se zaměřil na produkční potenciál ekologického zemědělství (na příkladech z Ukrajiny, Bavorska i ČR) a evropskou spolupráci ve výzkumu a poradenství s cílem představit fungující poradenské systémy pro EZ. Své zkušenosti z praktického přenosu výsledků výzkumu do praxe a různých forem poradenství představili zástupci z Rakouska, Polska a Švýcarska.

V závěrečném bloku konference zazněly informace o stavu českého ekologického zemědělství a jeho vyhlídkách do roku

2020. Předseda PRO-BIO Svazu shrnul hlavní události v sektoru a aktivity plánované na další nejbližší období. Zástupci ÚZEI (hlavní instituce věnující se sběru dat o EZ v ČR) představili detailní přehled o vývoji ekologické rostlinné a živočišné produkce v ČR a poprvé byly prezentovány informace o ekonomické výkonnosti odvětví EZ z dat FADN a srovnání se sousedními zeměmi. Více o programu: [www.biosummit.eu](http://www.biosummit.eu).



IFOAM  
EU GROUP  
MAKING  
EUROPE  
MORE  
ORGANIC

Výstupy konference včetně prezentací budou postupně zveřejňovány jak přímo na webu konference, tak v tisku.

#### A jaká je budoucnost EZ?

Jan Plagge, jako hlavní přednášející konference, představil Vizi pro Evropu v roce 2030. Dokument, který vypracoval IFOAM EU Group, si mimo jiné klade za cíl dosažení více než 50% podílu zemědělské půdy obhospodařované dle principů EZ v EU.

„Vize vznikla po zhruba tříleté diskuzi se zástupci zemědělců, výrobců i nevládních organizací v rámci celé Evropy. Smyslem bylo sladit představy, kde chceme mít EZ v budoucnu (2030) a určit si aktivity a nástroje, které nás tam dovedou. Dosáhnout, aby se na polovině ploch Evropy hospodařilo ekologicky a stalo se tak běžnou formou zemědělství je ambiciózní cíl. Určitě se to nestane automaticky a musí se na tom dlouhodobě pracovat.“ dodal Jan Plagge. Celý dokument je k dispozici na webu IFOAM EU: [www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/vision-2030](http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/vision-2030)

Ve své přednášce pak vysvětlil, proč je to dobrá vize. Hlavní otázkou je, jakou podobu bude mít (nebo chceme, aby měla) zemědělství v budoucnu? Zda se stane pouze velmi efektivním „industrializovaným“ producentem surovin bez vazby na prostředí a venkov. Spotřebitelé již dnes chápou roli zemědělství šířejí a přejí si nakupovat kvalitní potraviny za spravedlivé ceny, které nelikvidují zemědělce a nebudou tlačit na zvyšování obchodování s potravinami přes celé kontinenty. Odborná veřejnost se zase stále více zajímá o stabilitu stávající zemědělské politiky a její efektivitu s ohledem na pokračující zhoršování životního prostředí (degradaci půdy, pokles biodiverzity, znečištění vod, nestabilitu venkovských oblastí a nově i změnu klimatu). Zemědělství čeká vyřešení řady otázek a právě EZ nabízí zkušenosti a řešení jak v oblasti produkce kvalitních bioproduktů a biopotravin, tak v oblasti sociální i environmentální. Podpora EZ je v zájmu i politickém, jelikož se skrz něj uspokojuje řada veřejných služeb (tzv. public goods), které nabývají na významu z pohledu účelnosti vynaložených veřejných zdrojů.

Už dnes v Evropě existuje řada úspěšných příkladů vývoje EZ v jednotlivých zemích (např. v Německu do systému EZ vstoupilo v roce 2016 nejvíce farem od roku 1971, kdy byl založen Bioland) a trh s biopotravinami každoročně narůstá (např. enormní až 40% nárůst trhu ve Švédsku či 20% nárůst ve Francii).

Přesto stojí před ekologickým zemědělstvím množství výzev či rizik, na které je třeba se v blízké budoucnosti soustředit:

- revize evropského nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, která trvá již dva roky a nedaří se politická dohoda u stěžejních bodů, jakými jsou např. stanovení limitu reziduí pesticidů u biopotravin či zavedení transparentních pravidel při nezaviněné kontaminaci;
- plán Evropské komise na rozšíření označování ekologicky šetrných výrobků „ecolabel“ (tzv. EU ekoznačka ve formě květiny) i na potraviny, které může ohrozit systém současného jasného značení biopotravin v rámci EU;
- rozvoj nových biotechnologií, při kterých dochází k manipulaci s DNA – dvouletá diskuze zda tyto nové postupy mají být považovány podobně jako GMO za neslučitelné s principy EZ (problémem je jejich složitá detekovatelnost), a s tím úzce související zabezpečení svobody volby výběru pro farmáře i veřejnost (státy);
- nová reforma SZP, která by měla klást významně větší důraz na platby za poskytování úkonů dle jejich působení na životní prostředí, neboli za poskytování tzv. eko-systémových služeb (environmental eco-system services) na úkor přímých plateb. Během zhruba měsíce bude publikován dokument IFOAM EU Group s návrhem nové reformy SZP po roce 2020, kdy hlavní změnou je sloučení obou pilířů podpor (přímých plateb a PRV) do jednoho pilíře pod označením „Public Goods Payments“ (platby za veřejné statky);
- řešení změny klimatu s využitím potenciálu, který nabízí systém EZ a jemu podobné zemědělské systémy. Jedná se zejména o vyšší vázání (sekvestraci) uhlíku v půdě. Díky většímu potenciálu EZ řešit problém změny klimatu, byl v Německu v rámci právě schváleného Akčního plánu na řešení klimatické změny do roku 2030, navržen jako jeden z cílů navýšení podílu půdy zařazené do EZ na 20 % do roku 2030 (dnes dosahuje podíl 6,3 % zemědělské půdy).

Závěrem Jan Plagge zmínil, že existuje také mnoho dobrých příležitostí pro rozvoj EZ a věří, že lze dosáhnout i více než 50% podílu zemědělské půdy obhospodařované dle principů EZ a může existovat prostředí, kde je více biodiverzity, více farem, více pracovních příležitostí i příjmů a méně znečištění.

## NEJBLIŽŠÍ AKCE S VAZBOU NA EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ:

- BIOFACH, největší světový veletrh biopotravin – 15. až 18. 2. 2017 – Norimberk, Německo, vč. české expozice [www.biofach.de](http://www.biofach.de)
- Cyklus přednášek o ekologickém zemědělství – pátek 24. 3. 2017 - Bio styl v rámci Festivalu Evolution na výstavišti Praha Holešovice. Program je v přípravě, zde odkaz na minulý program <http://program.festivalevolution.cz/#program> Přednášky o EZ: <http://www.ctpez.cz/cz/akce/bio-styl-blok-odbornych-prednasek-pro-verejnost-o-ekologickem-zemedelstvi>



Zpracovala Andrea Hrabalová  
pro Českou technologickou platformu  
pro ekologické zemědělství

# NEJLEPŠÍ MANAŽERSKÉ PRAKTIKY - ZKUŠENOSTI ZE SOUTĚŽE MANAŽER ROKU

KVALITNÍHO ŠÉFA DNES NEROZLIŠÍTE PODLE MNOŽSTVÍ STRATEGIÍ, ALE PODLE TOHO, JAK DOVEDE PRACOVAT S KOLEKTIVEM, JAK DOVEDE ROZESTAVĚT LIDI AJ., ZKRÁTKA JAKÁ JE TO OSOBNOST ČI NEOSOBNOST. POUŽIJME JEDNODUCHÁ SLOVA, ŘÍDIT A VÉST LIDI BLBĚ A NEKVALITNĚ SE DÁ SE SKVĚLOU STRATEGIÍ I BEZ NÍ.



Zleva doprava Jaroslav Hanák, prezident Svazu průmyslu a dopravy ČR, Jan Wiesner, prezident Konfederace podnikatelských a zaměstnavatelských svazů ČR a Jaroslav Šubrt, nejdéle sloužící hodnotitel manažerů v soutěži Manažer roku. Foto: archiv autora

U méně kvalitních šéfů podniků, vidíme i to jak, bohužel, demotivovat. Známe jich celou řadu - na vině je, na první pohled těžko rozpoznatelná nízká až nulová EQ, příp. i například narcismus, psychopatie. Zde je realizována v praxi teorie racionální nepozornosti, jejíž uplatňování pomáhá na výsluní populistům a těm co jakékoli poslání berou jako byznys.

## Co umí nejlepší

Ti nejlepší umí zvládat změny z vnějšího prostředí, motivují zaměstnance, aby přicházeli s nápady, které mohou zlepšit její výkonnost a tedy vyhlídky firmy v budoucnu. Každopádně umí přesně oddělit, co je důležité a co je nedůležité. Poznání je vlastně vzdávání se nefunkčních iluzí a jejich nahrazování těmi funkčnějšími. Totiž svých mylných přesvědčení nemůžeme litovat, pokud mohou být zdrojem nejcennějších zkušeností. Výše uvedené 4 charakteristiky, které doporučuji si zapamatovat jako trvalou hodnotu, mají dle poznatků ze soutěže „Manažer roku“, 90% podíl na tom, zda je firma úspěšná či nikoliv. Závěry jsou postaveny na zkušenosti desítek a desítek nadprůměrných podniků ze soutěže „Manažer roku“.

## Udržitelný rozvoj

Řada manažerů ví, že váš život je takový, jaké jsou vaše myšlenky, z toho plyne, že kdo chce něco negativního změnit, musí o tom mluvit v minulém čase a naopak to, co chce zlepšit, o tom mluví již v přítomném čase. Jsme tedy mimo jiné tím, co opakovaně děláme a jinak také řečeno, co vysíláme, se nám vrací ať již hned či s odstupem. Též se říká, že na každé prase se vaří voda. Ale za každé správně směřované a disciplinované úsilí přijde několikanásobná odměna.

Mezi podmínky trvalé udržitelného rozvoje firmy, a to jak dle jakési strategie, tak i intuitivního řízení, obecně patří.

1. Tlak ke změnám, jde o hlavní a tedy klíčový předpoklad, protože pokud je tempo změn mimo firmu rychlejší, než její schopnost reagovat, je firma vystavena možnosti pádu;
2. Nejen jasná vize, ale musí být i sdílená, není-li vize, vlastně nevím, kam jdu, není-li sdílená, je tah na branku značně oslaben;
3. Způsobilost ke změnám, zde jde o klíčové kompetence, jejichž vzestup musí být, nejen formálně, prioritou podniku;

4. Reálné první kroky, udělat věc, které se zpočátku obáváme, až bojíme, je první předpoklad úspěchu.

Uvedme některé kombinace těchto čtyř veličin a jejich výsledky pro firmu. Tak například, chybí-li tlak ke změnám, čili předpoklad číslo jedna, tak výsledkem pak je, že celý proces je jen na okraji zájmu. Pokud jsou splněny všechny předpoklady, vyjma jasně sdílené vize, tak výsledkem pak je rychlý start, ale i rychlý konec atd. Je třeba mít jasno v prioritách a průběžně se orientovat ve svých cílech, tedy pracovat na projektech stálého zlepšování, tedy na systematickém vzestupu.

## Charakteristiky lídrů

Lze vůbec dnes říci, co diagnostikuje lídry? Již jsme o tom opakovaně psali, zde ale předkládáme jinou strukturu. Patří tam čtyři zásadní charakteristiky:

1. Podpora ostatních - jde o to, že vedoucí - lídr, musí mít vysoké EQ a tedy je schopen empatie, rozumí a chápe, jak se lidé cítí. Mají také podporovat týmovou práci, která zmírňuje obavu z vnějších hrozeb a zvyšuje efektivitu

celé organizace. Často se ukazuje, že úspěšnější jsou manažeři pouze tehdy, pokud dokáží svůj styl vedení přizpůsobit jednotlivým zaměstnancům, umí rozestavět lidi dle jejich silných stránek atd.;

2. Silné zaměření na výsledky - zde jde o to, že kvalitní vedoucí by měl od svých lidí žádat, aby se ztotožnili s cíli podniku, tedy, že nejvyšší prioritou pro ně je kvalitně odvedená práce. Vedoucí /lídr/ je mimo jiné totiž charakteristický tím, že hledá způsoby jak dosahovat co nejlepších výsledků.;
3. Efektivní řešení problémů - to spočívá např. i v denních záležitostech jako je např. řízení sporů v týmech, pokud je toho vůbec schopen, např. pro nízkou EQ, nebo jestli je vůbec schopen takového týmu poskládat. Pokud nejde o zkušeného člověka, který to řeší intuitivně, může být zle;
4. Hledání různých perspektiv, tím, že motivují zaměstnance používáním celé škály možností. Management jednoduše nastavuje tón jak je firma organizovaná, jak je nastavena kultura firmy pro přijímání inovativních nápadů.

Máme v naší zemi tři skupiny lidí. První skupinu tvoří analytici, tedy lidé, kteří umí vyhodnotit stav a říci, co je špatné a co je dobře. Těch je poměrně hodně. Druhá skupina jsou navrhovatelé, tedy ti, co umí z analýzy určit kroky k nápravě a řešení, těch je podstatně méně. Následuje třetí skupina, a to jsou ti lidé, kteří umí návrhy realizovat, tedy prosadit. Těch si važíme, je jich totiž žalostně málo. Stále je třeba mít na mysli, že nejlepší praktiky jsou ty, které nám fungují lépe než jiným. Hledat svou vlastní cestu je lepší než kopírovat cestu někoho jiného. Nechat si strategii napsat někým jiným za nemalé peníze, může být jen vyhazováním peněz. Protože začasť jsou to metody a praktiky vytržené z prostředí jiné firmy, někdy je to popsáno a opsáno z příruček, snaha to implantovat do podmínek jiné firmy a použít za zcela jiných podmínek, bohužel, nemusí vést k cíli, někde vede i k rozvratu sociálního kapitálu.

## Sociologie jako řemeslo

Mnoho věcí lze snadno zamaskovat zvnějšku, ne však zevnitř. Sociologie dovede v prvé řadě identifikovat překážky,



kteří brání posilování, a to jak lidského, tak i sociálního kapitálu. Mluvíme-li tedy o hledání cest např. k lepšímu produktu, sofistikovanější službě či koneckonců k hledání cest či vytváření podmínek pro vzestup firmy a tedy větší konkurenceschopnost, tak bez sociologie se již nemůžeme obejít. Pokud je v rukou profesionála, ne amatéra, je tedy vždy o krok napřed. Pak poskytuje spolehlivé informace např. šéfům podniků, mluvíme-li o firmách atd. A jak říkal Saint-Exupéry „dokonalosti dosáhneme nikoliv ve chvíli, kdy už není co přidat, ale v okamžiku, kdy už nezbývá nic, co by se dalo ubrat“.

#### **Nové konfigurace**

Někdy může jít i o nechtěné důsledky dobrých úmyslů, o tzv. externality, kterým se lze bránit. Sociologie má totiž ohromný potenciál přispívat k vytváření podmínek pro růst konkurenceschopnosti. Pracuje s tím, co každá společnost má, tedy s lidským potenciálem, tzv. lidskými zdroji. V ekonomické terminologii jde o lidský kapitál. Ten již dnes sám o sobě nestačí, podmínkou prosperity se stává sociální kapitál. Ten je silně spjat s mezilidskou důvěrou a důvěrou lidí v instituce obecně, tedy vedení podniků atd. Je třeba se ptát, co dnes lidem ve vedoucích funkcích říkají tyto hodnoty - např. spravedlnost, charakter, moudrost,

důvěra, úcta a respekt, statečnost, střídmost, vytrvalost atd. Řada dnešních mladých pragmatiků tvrdí, že to patří jen do románů. Ale bez nich nemůže plnohodnotně fungovat žádná organizace, a to ani s procesními mapami, analýzami, jakýmsi strategiemi, atd. Vezmu-li moudro Saint-Exupéryho, že podstatné je to, co je očím neviditelné, tak odpověď na to, kde je pravda, není triviální.

#### **Závěr**

Pro lepší rozpoznání méně vhodných lidí do vysokých pozic v top managementu, lze například zařadit tyto indikátory: Chybí jim empatie, tedy schopnost porozumět myšlenkám a pocitům druhých; Jsou schopní

zneužívat jiné lidi, aniž by pociťovali jakékoliv výčitky; Jsou to osoby s povrchním šarmem a povrchním charismatem; Dovedně spleťou dohromady mnoho různých faktů, které spolu příliš nesouvisí, mohou však vypadat jako určitá vize; Jsou imunní vůči následkům, které plynou z jejich činů, někteří se dokonce těmito následky baví; Mají přehnané sebevědomí a sebehodnocení; Jsou schopni jakoby důvěryhodně vyprávět příběhy ze života a působit tak, jakoby se kolem nich vznášela jakási vize.

*PhDr. Ing. Jaroslav ŠUBRT, firemní sociolog, hodnotitel manažerů od roku 1993, ŘV a Hodnotitelská komise soutěže MR 2015*

# BUDE MÍT NAŠE SPOLEČNOST V BUDOUCNU MLADOU GENERACI ZAHRADNÍKŮ?

KDYŽ SI VZPOMENU NA OBDOBÍ PŘED 30 LETY, BYLA STŘEDNÍ ZAHRADNICKÁ ŠKOLA ŠKOLOU VÝBĚROVOU, NA KTEROU SE ZDALEKA KAŽDÝ UHAZEČ NEDOSTAL. TEN, KDO MĚL URČITÝ STUDIJNÍ PRŮMĚR, ZDÁRNĚ ABSOLVOVAL PŘIJÍMACÍ ZKOUŠKY A NÁSLEDNĚ BYL PŘIJAT, MOHL MÍT ZCELA OPRÁVNĚNÝ POCIT, ŽE MÁ ZA SEBOU DÍLČÍ ŽIVOTNÍ ÚSPĚCH.

V 90. letech po politických změnách začal zahradnický obor pomalu ztrácet na své popularitě a prestiži. Vzpomínám na svého spolužáka ze zahradnické fakulty, který studoval s výborným prospěchem, kterak byl krátce po absolvování fakulty při jedné ze svých prvních sádkových realizací počastován poznámkou dělníka ze sousední stavby: „Kdyby ses lépe učil, nemusels dělat zahradníka ...“

Dnes, ač se to zdá neuvěřitelné, se zahradnický obor vyučuje na více než osmdesáti školách. O studium tohoto oboru je ale bohužel mezi mladými lidmi poměrně malý zájem, a tak i dříve věhlasné zahradnické školy dokonce některý rok neotvírají zahradnický obor vůbec, protože by hrozilo, že učitel bude ve třídě skoro sám. Paradoxně zase jiné školy otevírají až absurdní kombinované učební obory, jako např. obor zahradník – kominík, jenž se pak od 2. ročníku rozděljuje. Když jsem zjišťoval, proč tomu tak je, jednou z odpovědí bylo, že potencionální kominík i arborista pracují ve výškách. Přiznám se, že jsem se už neodvažoval více ptát, protože mi odpověď doslova vzala dech.

Ano, osobně se domnívám, že našemu oboru chybí prestiž a dostatečné společenské povědomí o tom, že takový obor vůbec existuje, že se zahradnická specializace dá studovat, že i tento obor dokáže využívat moderních technologií, má poměrně široký záběr a jeho absolvent může mít docela solidní uplatnění v praxi a dokáže si vydělat



Foto: archiv ČZA Mělník

potřebné finanční prostředky pro svůj život. Je zajímavé, že starší a střední generace mají o zahradnickém oboru alespoň nějaké povědomí, uvědomují si důležitost životního prostředí, vykazují kladný vztah k práci na zahradě. Nedaří se ale oslovovat a dostatečně upoutat

pozornost generace mladé. Kvituji a oceňuji snahu Svazu školkařů ČR, kteří už tomuto stavu nechtějí nečinně přihlížet a pouštět se do práce s mladými lidmi. Výsledkem jejich působení je např. propagační klip s názvem „Kluci, holky, everybody do školky“, ur-

čený žákům základních škol a mající za úkol upozornit, že existuje zahradnický školkařský obor. Ano, zcela určitě je to investice do budoucna, je třeba někde a někdy začít konkrétně. Po zhlédnutí této upoutávky může někdo namítnout, že klip je to zvláštní, pro náš obor ne moc vhodný. Není to ale produkt určený nám dospělým, ale dětem končícím základní školu, kteří se rozhodují, kde dále studovat. Klip byl spuštěn začátkem srpna a do dnešní doby jej vidělo 570 000 lidí. Možná je to jeden z prvních kroků, jak se v současné době dá zajímavě oslovit mladá generace.

A co pro zviditelnění zahradnického oboru můžeme udělat my, zahradnické firmy? Za účelem osvěty není třeba vynakládat velké finanční prostředky. Stačí pravidelně pořádat v našich firmách Dny otevřených dveří, občas třeba zorganizovat Dětské dny. Podporujeme rovněž propagační akce na základních školách v našem okolí a zveme základní školy v rámci jejich výuky na exkurze do našich firem. Staňme se partnery různých dětských akcí a ukažme našemu okolí, že zahradníci existují, jsou aktivní, zdravě sebevědomí a patřící nezbytně do života dnešní společnosti. Pokud to neuděláme, můžeme si pak v budoucnu stěžovat jen sami na sebe, že se nám nepodařilo výrazněji prezentovat náš zahradnický obor. Nikdo to za nás prostě neudělá.

*Ing. Pavel Kafka, ARBOEKO, s.r.o.*

# NETRADIČNÍ SVÁTEČNÍ RECEPTY Z MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

PŘEMÝŠLÍTE, JAKÝMI DOBROTAMI OBOHATÍTE LETOS VÁŠ SVÁTEČNÍ STŮL? STARÁ DOBRÁ KLASIKA V PODOBĚ HUTNÉ ČESKÉ KUCHYNĚ SE K TOMUTO ROČNÍMU OBDOBÍ SICE HODÍ, ALE PROČ NEZKUSIT NĚCO NETRADIČNÍHO? MŮŽETE SE INSPIROVAT ŠÉFKUCHAŘEM MICHALEM NIKODÉMEM, KTERÝ SI V RÁMCI PROJEKTU NA PODPORU KONZUMACE MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ BÍLÉ PLUS PRO VÁS NACHYSTAL ORIGINÁLNÍ A CHUŤOVĚ VYVÁŽENÉ SVÁTEČNÍ MENU. PROTOŽE JE MICHAL NIKODÉM MILOVNÍK SÝRU, SMETANY, JOGURTŮ A DALŠÍCH PRODUKTŮ Z MLÉKA, NEMOHOU TYTO SUROVINY CHYBĚT ANI V JEHO RECEPTECH.



„Ačkoliv je v dnešní době módní vynechávat ve stravě lepek nebo třeba mléko, já sám si nedovedu představit, že bych s mléčnými výrobky nevařil. Mají jedinečnou a ničím nenahraditelnou chuť. Využívám je hojně ve všech typech kuchyně – ve studené, v teplé (např.

přílohy, omáčky, krémové polévky) a i v dezertech. Nejraději mám máslo, smetanu, hustou zakysanou smetanu, hustý jogurt a kvalitní tučné sýry. A pokud má někdo problém s laktózovou intolerancí, může si už v dnešní době koupit mléčné výrobky se sníženým obsahem laktózy (nebo zcela bez laktózy). V případě alergie na mléko je možné zkusit, zda se objeví alergická reakce i po konzumaci tepelně zpracovaných pokrmů, třeba u pečených koláčů, kdy se přidává mléko do těsta,“ říká Michal Nikodém. A jaké menu si šéfkuchař připravil? Inspirujte se.

## KRŮTÍ PRSA S JABLKÝ NA KARI (4 porce)

### Potřebujete:

600 g krůtích prsíček  
2 lžice bílého jogurtu  
2+2 kávové lžičky kurkumu  
2+2 lžice ghí (přepuštěné máslo)  
1 velká cibule  
1 velké jablko  
2 stroužky rozdrčeného česneku  
1 lžice nastrouhaného zázvoru  
250 ml smetany s 30 % tuku  
sůl  
pepř  
hrst koriandrové natě  
1 lžice černého sezamu

### Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a smícháme se 2 lžičkami kurkumu. Přimícháme jogurt a necháme 20 minut marinovat. Osolíme teprve před tepelnou úpravou. Jinak by vypustilo šťávu. Na nepřilnavé pánvi dobře rozežehřejeme 2 lžice ghí a zprudka marinované maso orestujeme tak, aby se po stranách zatáhlo. Uvnitř musí zůstat krvavé. Vyjměte a dejte stranou.

Na stejné pánvi, na středním plamenu, rozežehřejeme 2 lžice ghí. Vložíme na nudličky nakrájenou cibuli a restujeme cca 5 minut do „sklovata“. Přidáme na nudličky nakrájená jablka a restujeme dalších 5 minut. Poté vložíme česnek a zázvor. Pozvolna restujeme cca 1 minutu. Zalijeme smetanou, přidáme 2 lžičky kurkumu, zamícháme a dusíme cca 5 minut.

Vrátíme do omáčky orestované maso, necháme 2-4 minuty prohřát, vypneme oheň a necháme několik minut odpočinout. Dochutíme solí a pepřem. Na talířích ozdobíme koriandrovou natí a posypeme černým sezamem. Podáváme s rýží.



## O PROJEKTU BÍLÉ PLUS

Účelem projektu Agrární komory ČR Bílé plus v letech 2014-2016, který navazuje na podobný projekt, realizovaný v období 2011-2013, je podpořit spotřebu mléka a mléčných výrobků v ČR a nově i SR. Projekt Bílé plus je podporován z prostředků Evropské unie a České republiky. Financování je rozděleno v poměru 50 % EU, 30 % ČR a 20 % z vlastních prostředků AK ČR. Více informací na [www.bileplus.eu](http://www.bileplus.eu)

## HRUŠKOVO – ŠAFRÁNOVÉ ČATNÍ

### Potřebujete:

3 zralé hrušky  
1 větší šalotka  
2 cm kousek čerstvého oloupaného a jemně sekaného zázvoru  
1 stroužek jemně sekaného česneku  
1 lžice oleje  
špetka šafránu  
80 g cukru krupice (2 lžice)  
2 lžice vinného octa  
velká hrst sušených brusinek

### Postup:

Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozežehřejeme olej, zpěníme cibulku, česnek a zázvor, zhruba 3 minuty. Nasypeme cukr a na středním plamenu zahříváme, až začne karamelizovat. Zalijeme octem, přidáme šafrán, promícháme a necháme vypařit tekutinu. Přilijeme asi 100 ml vody a uvedeme do varu. Vložíme hrušky a brusinky a pomalu vaříme 3-5 minut, do měkka a do zhoustnutí.



## PEKANOVÝ SVÁTEČNÍ KOLÁČ

### Potřebujete:

Křehké těsto na formu o průměru cca 25cm:  
70 g moučkového cukru  
140 g másla, 2 velké žloutky  
230 g hladké mouky  
citronová kůra, špetka soli

### Postup:

Ze surovin na těsto vypracujeme kompaktní těsto a necháme 30 minut vychladit. Poté vyválíme na plát a vyložíme jim koláčovou formu.

### Náplň:

160 g celých pekanových ořechů  
120 g javorového sirupu  
150 ml smetany s 30 % tuku  
2 celá vejce, 4 žloutky  
med nebo cukr na doslazení  
dvě kávové lžičky směsi mletého koření (skořice, badyán, anýz, fenykl, sušený zázvor, hřebíček, muškátový oříšek)

Sirup, smetanu, vejce, žloutky a koření lehce metlou našleháme, aby se tekutina spojila. Dochutíme medem nebo cukrem. Do těstem vyložené formy nasypeme celé pekanové ořechy a zalijeme záplivkou. Opatrně vložíme do trouby a pečeme cca 40 minut při teplotě 165°C. Ideální je kombinace „horkovzduchu“ se spodním pečením. V tomto případě dáme plech do spodní části trouby, tím se bude koláč propékat odspoda. Po upečení koláč vytáhneme, necháme vychladit a podáváme se zmrzlinou.





# RADOSTNÉ VÁNOCE

Přejeme Vám nejen krásné Vánoce,  
ale i šťastný a úspěšný rok 2017



Děkujeme Vám za spolupráci.  
Jiří Havelka  
ředitel RENOMIA AGRO

SLOUŽÍME VÁM S RADOSTÍ | [www.renomiaagro.cz](http://www.renomiaagro.cz)

# STANOVENÍ ZTRÁTY PŮDY VĚTRNÝM TUNELEM

INSPIROVÁNÍ HESLEM „PORUČÍME VĚTRU DEŠTI“ BYL PO ÚSPĚŠNÉM VÝVOJI DEŠŤOVÉHO SIMULÁTORU NA PRAŽSKÉM PRACOVIŠTI VÚMOP, NA ODDĚLENÍ PEDOLOGIE A OCHRANY PŮDY, VYVINUT V RÁMCI ŘEŠENÍ PROJEKTU NAZV QJ1330121 „OPTIMÁLNÍ PROSTOROVÁ STRUKTURA VĚTROLAMŮ A JEJICH VLIV NA AKTUÁLNÍ ZTRÁTU PŮDY VĚTRNOU EROZÍ“ POLNÍ SIMULÁTOR VĚTRU. JEDNÁ SE O MOBILNÍ ZAŘÍZENÍ SKLÁDAJÍCÍ SE Z ELEKTRICKÉHO VENTILÁTORU, MĚŘÍCÍ ČÁSTI [TUNELU] A ODLUČOVACÍ ČÁSTI [CYKLÓNU]. VENTILÁTOR VYVINE MAXIMÁLNÍ RYCHLOST 9 M/S, PŘIČEMŽ PODMÍNKY NA POLI JSOU DÁLE PŘÍBLÍŽENY TURBULENTNÍM PROUDĚNÍM VHÁNĚNÉHO VZDUCHU.



Na rozdíl od eroze vodní působí větrná eroze nejvíc v našich neúrodnějších a relativně rovinatých oblastech, tedy na Litoměřicku, Lounsku, jižní Moravě. Rozlohou to nejsou až tak velké plochy, potenciálně se jedná o asi 15% rozlohy zemědělského půdního fondu (ZPF), ohroženy jsou však naše neúrodnější půdy, a to je z dlouhodobého hlediska problém, který není doposud koncepčně

řešen. S nástupem klimatických změn a vlivem toho, že méně prší, zvyšuje se teplota a příroda se vysušuje, se však projevy větrné eroze zhoršují a i v našich podmínkách je důležité se jí věnovat a poskytovat informace jak se proti ní účinně bránit.

Negativní působení větrné eroze spočívá především v odnosu především jemných

částic, na kterých jsou navázány organické látky a živiny. Úrodnost se odvíjí hlavně od jejich množství. V důsledku se větrnou erozí zmenšuje půdní profil, zhoršují se podmínky pro růst, podpořeno je vysychání půdy apod. Kromě škod na půdě je podstatná ztráta na produkčních plodinách, které mohou být větrem doslova rozsekány.

## Jaké půdy jsou větrnou erozí nejvíce ohroženy?

Jsou to půdy různého zrnitostního složení. Obecně jsou náchylné prachovité a zrnitější půdy, kde není taková soudržnost částic. Na druhé straně jsou však ohroženy i půdy zrnitostně těžké – jílovito-hlinité i jílovité. Po přemrznutí se na jejich povrchu totiž vytvoří jemná prachová vrstva, které je jarními větry erodována.

### Co a jak se větrným tunelem měří?

Přístroj byl vyvinut za tím účelem, aby pro konkrétní půdní podmínky poskytl hodnotu reálného odnosu půdy (t/ha). Zatím se totiž bavíme o potenciálu vycházejícím především z půdních a klimatických parametrů. Nicméně skutečnost zatím nebyla v terénu detailně ověřována, stejně jako nebyl hodnocen vliv odlišného managementu půdy, její vlhkosti, respektive vlhkosti povrchové vrstvy apod. V rámci měření je tedy na konkrétním místě sestaven větrný tunel. Elektrocentrála pohání ventilátor, který je rukávem napojen na měřicí část – samotný větrný tunel, jeho měřicí část. Odchyt unášených částic je jednak v hubici navazující na měřicí část a jednak v cyklonu, který odlučuje jemný podíl unášený jako suspenze.

Samotná agrotechnika je pro odnos půdních částic větrem velice důležitá. Jak pro vodní, tak větrnou erozi, je například bezorebná technologie půdoochranná, neboť povrch půdy není tolik fragmentován, je kompaktní bez možnosti jeho podstatného narušení proudícím větrem. Akcelerace projevů větrné eroze je patrná především u konvenčního hospodaření. Nelze však říci, že na větrnou erozi ohrožených pozemcích není možné konvenčně hospodařit. V rámci polního testování proto zkoumáme také vliv hrubosti povrchu na odnos v závislosti na použitém managementu půdy. Povrch je paralelně s měřením fotograficky dokumentován, kdy naskládáním fotografií pořízených z různých výšek, úhlů a směrů vznikne jeho 3D model, který je ve speciálním programu vyhodnocen a srovnán s hodnotou skutečného odnosu.

Hodnocenou plochu proměříme 2x. Nejprve je hodnocen odnos z plochy bez narušení. Definovanou rychlostí je vzduch vhněn do tunelu a působí na přirozeně uložených půdních agregátech na jejím povrchu. Po 15 minutách je odklopeno plexisklové víko větrného tunelu, povrch je do cca 2 cm narušen hrabičkami a následně je uválen.

Tato úprava má za cíl homogenizaci podmínek 2. měření a detailnější popis potenciálu půdy k odnosu. Zde se projeví stabilita povrchové vrstvy půdy s vyloučením hrubosti povrchu. Na samotné měření navazuje celá škála analýz a hodnocení odebraných vzorků. Analyzovány jsou vzorky svrchního horizontu půdy (vliv taxonomie, zrnitosti, organických látek...), dále povrchová vrstva o mocnosti cca 2 cm (stabilita půdní struktury, respektive snadnost fragmentace agregátů) i odváty a zachycený sediment (hodnocena je zrnitost, obsah organických látek navázaných na minerální podíl, ale i objem nerozložených primárních organických



Úprava povrchu před 2. měřením

složek). K poslednímu je třeba dodat, že logicky jsou z pole kromě půdy odváty i posklizňové zbytky a další součásti. Tedy profil je ochuzen i o materiál, ze kterého se tvoří stabilní organická součást půdy, humusové látky, a to je ve vztahu k retenci vody a biologickému oživení podstatná ztráta.

Závěrem bychom rádi dodali, že cílem řešení projektu je prověření co nejširšího množství možných protierozních postupů, které by omezily, nebo vyloučily degradaci půdy ve větrně ohrožených lokalitách. Mnohé postupy a opatření zemědělci v praxi realizují, některé však zatím nejsou ve větší míře zavedeny a některé, např. údržba, či obnova stávajících větrolamů, není zatím řešena vůbec. Neboť omezení rychlosti větru přírodní bariérou optimálních vlastností (produovavosti) je opatření velmi účinné, avšak realizované převážně v rámci pozemkových úprav. Projekt i jeho navrhované pokračování, pakliže bude podpořeno v rámci výzkumné soutěže MZe, by měly přinést podklady pro možné nastavení podpor v rámci nových dotačních titulů, či plnění podmínek těch současných (greening, DZEZ).

Za kolektiv řešitelů Tomáš Khel  
(Výzkumný ústav meliorací a ochrany  
půdy, v.v.i.; khel.tomas@vumop.cz)



Nezanedbatelnou část zachycených složek tvoří posklizňové zbytky.



Na povrchu těžkých půd se po přemrznutí vytváří erozně náchylná vrstva jemných částic. Foto na dvoustraně: archiv autora

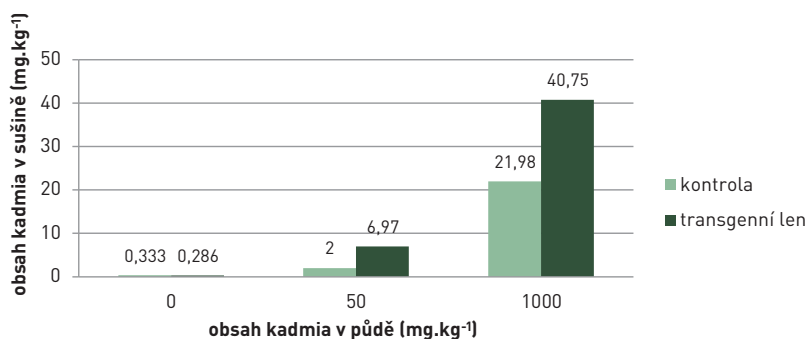
# ZAŘAZENÍ LNU SETÉHO DO OSEVNÍHO POSTUPU – KROK K BIOREMEDIACI ZEMĚDĚLSKÉ PŮDY

LEN SETÝ [*LINUM USITATISSIMUM L.*] JE PRASTARÁ KULTURNÍ PLODINA, JEJÍŽ VÝHODOU JE VŠESTRANNÉ VYUŽITÍ. V PODSTATĚ CELOU ROSTLINU JE MOŽNO ZPRACOVAT, A TO JAK K POTRAVINÁŘSKÝM, TAK PRŮMYSLOVÝM ÚČELŮM. KE KONZUMACI SE VYUŽIVÁ LNĚNÉ SEMENO A OLEJ, ALE TYTO SUROVINY LZE VYUŽÍT I V JINÝCH PRŮMYSLOVÝCH ODVĚTVÍCH.



GMO pole lnu označeného dle platných zákonů o otevřeném nakládání s GMO lnem. Foto archiv společnosti Agritec, s.r.o.

## Obsah kadmia v kontrolních a transgenních lnech rostoucích na různých koncentracích kadmia v půdě



Obsah kadmia v rostlinách pěstovaných v polních podmínkách – porovnání obsahu v klasické linii lnu AGT a v transgenních liniích očíslovaných dle pořadí v pokusech 16/4, 10/5, 2/8

Olej ze lnu se využívá ve zpracovatelském průmyslu pro výrobu mýdel, laků, barev, fermeže, těsnících hmot nebo tmelů. Další zpracování lnu je na pokrutiny (krmivářství) i slámu (výroba buničiny) a nebo je možno len spalovat (spalné teplo slámy je 18,29 kJ.g<sup>-1</sup>). Vláknu lnu lze využít ve stavebním průmyslu na vláknocementové desky, ohnivzdorné dveře, těsnící desky, ale také v papíren-

ském průmyslu (papír odolný vůči trhání a necitlivý k vlhkosti) nebo automobilovém průmyslu (spojkové a brzdové obložení). Z uvedených skutečností vyplývá, že u této plodiny lze zvýšit obsah některých látek, např. těžkých kovů, aniž bychom tím ohrozili zdraví obyvatel při následném použití těchto produktů, protože se jedná o produkty neurčené ke konzumaci.

A to je také jedním z cílů bioremediací, resp. fytoremediací - tedy pěstování rostlin (rostlinných akumulátorů) k extrakci toxických látek (např. těžkých kovů, polyvinylchloridů, antibiotik, DDT, atd.) z půdy. V současné době je vlivem hnojení, dlouhodobého použití pesticidů a herbicidů, spadu popílku a jinou lidskou činností zatížena těžkými kovy (především kadmii) téměř veškerá zemědělsky využitelná půda.

U některých plodin pěstovaných pro bioremediaci (např. kukuřice) musí být sklizená biomasa na konci vegetace zlikvidována nákladným způsobem (spalování, kompostování). Len je však plodinou, kterou lze zařadit do osevního postupu, aniž by muselo po jeho sklizni docházet k nákladné likvidaci právě z důvodu jeho možného využití pro jiné než potravinářské účely. Schopnost lnu tolerovat, respektive akumulovat těžké kovy (TK) z půdy a kapacita vázání toxických kovů je skutečností publikovanou v řadě článků (Gupta – 2013, Angelova 2004, Cruz and Dierig - 2014). Tato vlastnost je však genomově omezena (Bjelková et al, 2010). Pro zvýšení schopnosti akumu-

lace byl proto v rámci projektu Funkční genomika a proteomika ve šlechtění rostlin 1M06030 (2006-2011) v roce 2009 vypěstován první transgenní len obsahující geny pro zvýšenou akumulaci těžkých kovů v rostlině. Geny byly do lnu vneseny pomocí metody agrobakteriální transformace dle vylepšené metodiky (Vrbová 2010). Vnesené geny (aMT a CP) se liší původem (aMT - obsahuje lidský protein pro vázání TK, CP - je vytvořen synteticky), ale princip jejich působení po vnesení do rostlinného genomu je stejný. Tedy zvýšit schopnost akumulace TK do nadzemní biomasy a tím snížit hladinu TK v půdě. Byla získána celá řada transgenních linií lnu s genem vloženým v různých částech genomu.

Na základě selekce byly postupně vybrány neštěpící linie, které přenášely geny do dalších generací bez toho, aby se geny vyštěpovaly, linie byly stabilní. Tyto transgenní linie vznikaly za přísných podmínek daných zákonem č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty a vyhláškou č. 209/2004 Sb., o bližších podmínkách nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty. Postupně se transgenní materiál dostal z *in vitro* (laboratorních) podmínek přes GMO skleník až do pěstování v polních podmínkách, kde byl také následně testován, zda splňuje požadované parametry z hlediska zvýšené akumulace TK. Následně byl stanoven obsah TK v rostlinách pěstovaných jak na poli, tak v půdě zatížené přidaným kadmii. Ze získaných výsledků vyplývá, že u transgenních linií lnu byla zvýšena jak tolerance k vyšší hladině kadmia v půdě, tak částečně i akumulace toho prvku do nadzemní části rostlin. Obsah kadmia byl vyšší o cca 20 % oproti kontrole (viz obrázek).

Tato skutečnost samozřejmě neznamená, že by jednorázové pěstování lnu na kontaminovaném pozemku mohlo půdu zbavit velkého množství toxických prvků, ale při opakovaném zařazování lnu do osevního postupu by docházelo k odstraňování těžkých kovů průběžně. Zařazení lnu lze tedy v rámci postupného odstraňování TK z půdy jen doporučit.

Ing. Miroslava Vrbová, Ph.D.  
Agritec Plant Research s.r.o.,  
Zemědělská 2520/16, Šumperk

# SVATOMARTINSKÁ VÍNA SLIBUJÍ KVALITNÍ ROČNÍK. MRÁZ ALE ZVÝŠIL CENU

DOKONALÝ MARKETINGOVÝ TAH. TAK SE DÁ HODNOTIT OŽIVENÍ TRADICE SVATOMARTINSKÉHO VÍNA, KTERÉ VINAŘI V ČESKU ODŠPUNTOVALI TRADIČNĚ 11.11. 2016 V 11 HODIN V ŘADĚ MÍST V REPUBLICE. MLADÉ VÍNO S TYPICKÝM OBRÁZKEM JEZDCE NA KONI SI ZA POSLEDNÍ DESETILETÍ PODMANILO ČESKÝ TRH. LETOS ŠLO DO PRODEJE NA 2,3 MILIONU LAHVÍ SVATOMARTINSKÉHO. ZNÁMKU, KTEROU UDĚLUJE VINAŘSKÝ FOND, ZÍSKALO CELKEM 111 FIREM. TO JE O ŠEST VÍCE NEŽ V LONI.

Známka Svatomartinské zdobí letos na 375 různých vín. Nejpočetnější nabídku tvoří podle informací Vinařského fondu tradičně bílá vína, kterých je 161. Následují růžová vína a klarety, kterých je 114, červených Svatomartinských vín nabídnou vinaři, vinotéky, obchody a restaurace rovných 100. Tradičně nejvíce přihlášených i úspěšných vín bylo mezi bílými odrůdy Müller Thurgau, u růžových vede Svatovavřínecké a u červených Modrý Portugal.

„Konečně množství Svatomartinských vín ročníku 2016 může ještě stoupat. Předpoklad vychází z množství dosud objednaných jednotných záklopek na hrdla lahví. Vinaři však mají od šarží, kterým byla udělena možnost používat značku Svatomartinské, vyrobeno vína více, a mají tedy možnost záklopků ještě přibjedenat až do počtu maximálně 2 miliony 900 tisíc,“ upřesnil hlavní sommeliér Národního vinařského centra Marek Babisz.

## Mrzlo až praštelo

Přítom z jara letošního roku to vypadalo, že kvůli mrazům zůstanou vinařům poloprázdné sudy. Čtyři mrazivé dny někde poškodily úrodu kompletně, jinde zhruba z 50 procent, jinde méně. Štěstí měli vinaři, kteří zakládají vinice na svazích, například pod Pálavou. „V letošních jarních mrazech se opět potvrdilo pravidlo, že viniční tratě mají být na svazích, kam se přízemní mráz nedostane. Na rovinách se má polážit,“ zmínil vinař Jiří Šilínek, který má vinice v Pavlově pod Pálavou. Jeho réva zůstala díky svahům a přílivitému klimatu vápencové hory ušetřena. Nejvíce byla mrazy zasažená oblast Slovácka, Hustopečska, Podluží



Na řadě míst v republice odšpuntovali Svatomartinské víno ročníku 2016. Předesílá výborný ročník, ale i vyšší cenu.  
Foto: Dagmar Sedláčková

a v omezené míře i Bílovice. Nelze však vyjmenovat oblast či vesnici, kde by se mráz nevyřádil. Výsledkem je v průměru 25 až 30 % zmrzlých keřů. Naštěstí se ale léto obešlo už bez extrémů. To se promítne i do kvality vín. Budou na tom dobře hlavně po aromatické stránce. To předesílají právě Svatomartinská vína. Podle odborníků jsou ovocitá, svěží a příjemně pitelná. „Vůně a chuť u odrůdy Müller Thurgau je převážně jemně muškátová s tóny tropického ovoce a broskve. Veltlínské červené rané přináší lehké mandlovo-hrozinkové aroma s ovocnými tóny zahradního ovoce a medu, v Muškátu moravském hledejme většinou vůni květu pomerančovníku, v chuti doplněnou o tóny kompotovaných mandarinek, čerstvého červeného grapefruitu a pomela,“ popisuje sommeliér Marek Babisz a pokračuje.

„Růžová Svatomartinská vína si letos nesou nádech přezrálých třešní, višní, jahod, malin a červeného rybízu, se smetanovou dochutí. Bílá i růžová vína budou v letošním roce velice svěží, ovocitá s krásnou křupavou kyselinkou. Červená vína jsou obecně v letošním roce lehká a svěží s nádherně ovocitým a sametovým koncem. Vůně a chuť u odrůdy Svatovavřínecké bude připomínat černé třešně, sušené křížaly a tóny zavařených višní, odrůda Modrý Portugal zaujme hlavně tóny drobného lesního

ovoce jako borůvky, brusinky, doplněné o květinové tóny a sušené štěpány,“ dokončil charakteristiku letošních mladých vín Marek Babisz. Značka „Svatomartinské“ byla registrována v roce 1995 a od roku 2005 je jejím vlastníkem Vinařský fond, který jí dále nabízí zdarma všem vinařům registrovaným v České republice a splňujícím všechna náročná kritéria. V letošním roce Vinařský fond ve spolupráci s Národním vinařským centrem již podvanácté realizuje propagaci těchto vín pod jednotným logem.

## Poprvé šroubovací uzávěr

Zajímavostí je také skutečnost, že většina Svatomartinských vín byla letos poprvé opatřena šroubovacím uzávěrem. „Svatomartinská vína se pijí jako mladá a nejsou určena k archivaci, a proto je pro ně tento typ uzávěru ideální,“ vysvětlil Ing. Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu, držitele značky Svatomartinské.

## V sudech zraje jeden z nejkvalitnějších ročníků

Tam, kde mráz úrodu nezničil, vyzrály letos jedny z nejkvalitnějších hroznů. Hlavně po aromatické stránce. „V porovnání s loňským rokem nebylo letos tolik tropických dnů a přišly i potřebné dešťové srážky. Neopakovala se tak situace z roku 2015, kdy jsme museli přistoupit k umělému dokyselování vína, což je jen

dobře,“ přiblížil Jiří Šilínek z Pavlova a dodal. „Kyseliny, cukry, barviva i aroma máme letos v optimální rovnováze, to znamená, že letošní víno bude přírodně kvalitní. A to je ten nejlepší výsledek, který si mohou vinaři i spotřebitelé přát,“ míní. Všechno tedy ukazuje, že ročník 2016 bude lepší než ročník 2015. Vína budou zdravá, stabilní a mají potenciál ke zrání.

## Vyšší cena

Nepříznivý začátek vinařského roku ovšem firmy donutil k mírnému zvýšení cen. Celkově nižší úroda následkem jarních mrazů zvýšila jednak poptávku po hroznech v době sklizně, a tedy i jejich cenu. Do té se podle vinařů promítne také nevyváženost mezi vysokými náklady na postřiky a údržbu vinic. Přičemž na straně zisku jsou hodnoty nižší, někde nulové. Vyšší náklady zvednou cenu vína řádově o koruny za lahev. „Podle propočtů a informací od ostatních vinařů lze předpokládat navýšení o pět, maximálně deset korun na litr,“ předpokládá Jiří Šilínek. Byť jeho vinice mrazy nepoškodily, zvyšoval produkci vína nákupem hroznů, jako každým rokem. A jejich cena byla letos podstatně vyšší, než v předchozích letech. „Dá se očekávat asi pětiprocentní nárůst cen,“ odhaduje také výkonný ředitel Svazu vinařů ČR Martin Půček.

Dagmar Sedláčková



SVATO  
MARTINSKÉ  
2016

# PREOL ZAHÁJIL VÝROBU EXTRUDOVANÉHO ŘEPKOVÉHO ŠROTU

SPOLEČNOST PREOL, A.S., INVESTOVALA TĚMĚŘ 200 MILIONŮ KORUN DO VÝSTAVBY NOVÉ MODERNÍ VÝROBNY EXTRUDOVANÉHO ŘEPKOVÉHO ŠROTU. DO PROVOZU BYLA UVEDENA LETOS V ŘÍJNU.

PREOL tým rozšířil nabídku svých produktů ze zpracování řepkového semene, tedy řepkového oleje pro technické účely, jedlého řepkového oleje pro potravinářské účely, řepkových šrotů pro krmičářský průmysl a nově extrudovaných řepkových šrotů coby náhradu dražšího, dováženého sojového šrotu pro výkrm zvláště vysokoprodukčních dojnic.

Řepkové šroty jsou významným zdrojem bílkovin v krmných směsích hospodářských zvířat obecně. PREOL jich v současné době produkuje 270 tisíc tun ročně. Realizací investice do nové moderní technologie extruze s roční kapacitou 80 tisíc tun se významně zvýší nutriční hodnota v části této produkce poptávaná chovateli skotu. Použitím technologie extruze, tedy současného působení tepla, vlhkosti, tlaku a mechanického stříhu na materiál protlačovaný extrudérem, se u řepkových šrotů navíc zvýší stravitelnost proteinů,

čímž v případě dojnic dochází ke zvýšení mléčné užitkovosti (dojivosti). Substitucí za sojový šrot dochází i ke snížení ceny vstupních surovin pro konečného zákazníka, což ve spojení s vyšší dojivostí činí tento produkt atraktivní. Právě zvolená technologie, začlenění do stávající výroby řepkových šrotů a zvolený objem zpracování nabídne zákazníkům bezkonkurenční podmínky, co se týče vysoké kvality konečného produktu kvality i jeho ceny. Nová jednotka, jejíž příprava byla zahájena v roce 2014 a vlastní realizace byla zahájena podpisem kontraktu s generálním dodavatelem díla v dubnu 2015, si vyžádala náklady na výstavbu ve výši cca 190 milionů korun. Hlavní technologie byla vybrána od německé firmy Amandus KAHL, specialistu v tomto oboru. Generálním dodavatelem stavby byla firma BAK – stavební společnost. Výstavbou bylo vytvořeno 8 nových pracovních míst.

Jan Pavlů



Foto: archiv společnosti PREOL



Foto: archiv společnosti PREOL



Kdo nezaseje,  
nesklidí.



S námi  
dosáhnete  
lepších výsledků.



## Pomůžeme vám dobře hospodařit.

Nabízíme předfinancování přímých plateb bez zástavy majetku, investiční úvěr na půdu, modernizaci výroby či zemědělské techniky a pomůžeme vám se zhodnocením dočasně volných finančních prostředků.

Pro více informací nás kontaktujte:

Martin Potůček, +420 602 328 676,  
martin.potucek@unicreditgroup.cz

Michal Červinka, +420 601 572 338,  
michal.cervinka@unicreditgroup.cz

[www.unicreditbank.cz/web/firmy/zemedelstvi](http://www.unicreditbank.cz/web/firmy/zemedelstvi)

Jednou jste dole, jednou nahoře.  
S námi zvládnete obojí.

Vítejte v  

**UniCredit Bank**

# NIE SÚ PENIAZE NA BUDÚCNOSŤ?

SVET AJ EURÓPA UŽ POCHOPILA, ŽE ROZVOJ SPOLOČNOSTI ZÁVISÍ OD VÝSKUMU A INOVÁCIÍ. BUDÚCNOSŤ JE O NOVÝCH PRÍSTUPOCH, TECHNOLOGIÁCH, MATERIÁLOCH, ZDROJOCH ENERGIE, KTORÉ ZLEPŠIA ŽIVOT ĽUDÍ, UCHRÁNIA VZÁCNÉ PRÍRODNÉ ZDROJE, ZLEPŠIA EFEKTIVITU ICH VYUŽÍVANIA, ALEBO RECYKLÁCIU.



Foto: shutterstock.com

Európska únia nabáda členské štáty, aby investovali do výskumu a vývoja 3 % svojho HDP (z toho 1 % z verejných a 2 % zo súkromných zdrojov). V rámci 7-ročného výskumného projektu Horizont 2020 bude v EÚ k dispozícii takmer 80 miliárd eur z prostriedkov EÚ. Jednou zo súčastí spoločenskej objednávky tohto projektu je aj potravinová bezpečnosť, udržateľné poľnohospodárstvo a lesné hospodárstvo, morský a námorný výskum a výskum v oblasti vnútrozemských vôd a biohospodárstvo. Na Slovensku je situácia iná. Za posledných sedem rokov klesli prostriedky do poľnohospodárskeho výskumu o viac ako tretinu. Napríklad

navrhovaný rozpočet Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra na rok 2017 pre výskum a úlohy odbornej pomoci dosahuje 4,8 milióna eur! Pod túto inštitúciu patrí pritom deväť v minulosti samostatných výskumných inštitúcií. Podľa doteraz zverejnených dostupných údajov je HDP Slovenskej republiky v roku 2016 takmer 80 miliárd eur. Jedno percento, ktoré je odporúčané Úniou, pre výskum, znamená finančný rámec 800 mil. eur. V tom prípade, by na oblasť národného poľnohospodárskeho výskumu nesmerovalo ani jedno percento výdavkov, ktoré by mali skončiť v domácom výskume. S nedostatkom

prostriedkov bojujú aj súkromné výskumné ústavy. Jedným z nich je SELEKT – Výskumný a šľachtiteľský ústav, a. s. Bučany. Dnes síce pokračujú v práci, no fungovanie limituje najmä financovanie. Štátne objednávky a projekty na riešenie vedecko-technických a vývojových programov čoraz viac nahrádzajú úlohy na základe objednávok súkromných spoločností v podobe odrodových pokusov, stimulátorov rastu a iných. Zahraničné firmy operujúce v tomto segmente majú na Slovensku svoje zastúpenia, a tak odbornú prácu ústavu využívajú podniky v širšom európskom meradle.

Takmer päťdesiatročná história podniku pritom zaznamenala viaceré úspechy, a to aj vo svete. V rámci šľachtiteľskej práce, semenárstva a spracovania osív, i na medzinárodnej úrovni, tu vytvorili biologické materiály na vysokej úrovni, ktoré sa využívali na veľkých výmerách vo viacerých európskych krajinách. Ústavu sa darilo aj pri riešení vírusového ochorenia repy cukrovej, tzv. „rizománie“. Začiatkom 90.-tych rokov 20. storočia odporúčania ich výskumu aplikované na slovenských podnikoch priniesli hodnoty rátané v desiatkach miliónov korún. Odborníci v Bučanoch vypracovali aj viaceré inovačné pestovateľské technológie, napr. intenzívne pestovanie repy cukrovej s využitím „jednoklíčkovej technológie“, ktoré zefektívňovalo jej produkciu aj na Slovensku a v Čechách.

„Je smutným faktom, že už pri vstupných rozhovoroch s Európskou komisiou nedokázalo Slovensko dostatočne presadiť problematiku podpory výskumu a šľachtenia, kvôli čomu nemôžu šľachtitelia už vyše šesť rokov dostávať priamu štátnu pomoc. Považujem to za veľké nedorozumenie, lebo tu dochádza k šteteniu bez racionálneho základu. Je paradoxné, že často tí, ktorí nie sú tvorcami hodnôt v tejto spoločnosti dostávajú zo štátneho rozpočtu štedrejšie príspevky, ako tvorcovia toho, čo je hodnotné,“ upozorňuje doc. Tibor Roháčik, riaditeľ pre výskum a šľachtenie spoločnosti SELEKT.

Ďalším faktorom je aj opatrnejší prístup slovenských podnikov realizovať inovácie a ochoty ísť do rizika. Nejde len o nedôveru k novému, ale často zapôsobí aj akási konzervatívnosť v prístupe, stereotyp. „Našťastie, existujú tzv. „mienkotvorné“ poľnohospodárske podniky, ktoré sa neboja skúšať novinky a následne sú schopné ukázať cestu aj ďalším. Treba však mať dostatok ľudí, techniku, ale najmä čas, čo nie je každý ochotný, či schopný poskytnúť. Prínosné sú aj rôzne prezentačné akcie, napr. Dni poľa, kde je možné priamo koncentrovane na jednom mieste ukázať inovácie v tejto sfére (odrody rastlín, mechanizácia, technológie, zvieratá atď.),“ dopĺňa doc. Roháčik.

Lada Debnárová, Polnoinfo.sk

## SLOVENSKÉ PREDSEDNÍCTVO SI PRIPÍSALO VÝZNAMNÝ ÚSPECH

EURÓPSKA KOMISIA ZARADILA PRIORITU SLOVENSKÉHO PREDSEDNÍCTVA V OBLASTI POĽNOHOSPODÁRSTVA – POSILNENIE POSTAVENIA POĽNOHOSPODÁROV V POTRAVINOVOM DODÁVATEĽSKOM REŤAZCI, DO SVOJHO PRACOVNÉHO PROGRAMU NA ROK 2017. SÚČASŤOU TEJTO TÉMY JE AJ PROBLÉM NEKALÝCH OBCHODNÝCH PRAKTÍK, KTORÉ UŽ DLHŠIU DOBU SUŽUJÚ SLOVENSKÝCH POĽNOHOSPODÁROV A POTRAVINÁROV.

„Naším cieľom sú férové obchodné podmienky a správanie sa, na všetkých úrovniach potravinového dodávateľského reťazca. Vyhrali sme jednu bitku. Boj za slovenských, ale aj európskych farmárov a spracovateľov pokračuje,“ uviedla Gabriela Matečná, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Tému, o ktorej sa roky len hovorilo, tak posunula agrárna diplomacia Slovenska pod jej vedením na

úroveň exekutívy EÚ – Európskej komisie. Ide doslova o husársky kúsok slovenskej agrárnej diplomacie. Od malej stredo-európskej krajiny ako je Slovensko, s relatívne malým sektorom poľnohospodárstva, pritom čakal takýto prelom len málokto. Je to totiž po prvýkrát, kedy EK formálne uznala, že tejto téme je potrebné venovať pozornosť. Roky ju ignorovala aj napriek tomu, že naprieč EÚ až 20 členských štátov

prijalo vnútroštátnu legislatívu, ktorá rieši obchodno-dodávateľské vzťahy farmárov, spracovateľov a predajcov. Navyše Európsky parlament od roku 2009 prijal až päť rezolúcií volajúcich po riešení tohto problému. Slovenský agrozozorť so svojim tímom v Bruseli plánuje využiť zostávajúce obdobie predsedníctva na ešte silnejší tlak na exekutívu EÚ, aby čím skôr prišla s jednotným európskym riešením tohto

problému, a to harmonizovaním existujúcich podmienok v rámci vnútorného trhu EÚ. Na poslednom zasadnutí Rady poľnohospodárskych ministrov v decembri pod taktovkou ministerky Gabriely Matečnej, plánuje prijatie záverov Rady, ktorými by všetky členské štáty zaujali jednoznačné stanovisko k tejto téme.

Vladimír Machalík, hovorca MPRV SR

# ŽIJEME

na venkově



ZPRAVODAJ  
**AGRObase**

2. PROSINEC 2016

## VÁŽENÉ ČTENÁŘKY, VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

PŘED SEBOU MÁME HEKTICKÉ PŘEDVÁNOČNÍ OBDOBÍ, KDY VŠICHNI SPĚCHAJÍ ZA NÁKUPY DÁRKŮ ČI POTRAVIN, ABY DOMA NIC NECHYBĚLO, ZÁROVEŇ JE TŘEBA STIHNOUT ŘADU NEPOVINNĚ POVINNÝCH PRACOVNÍCH AKCÍ A SETKÁNÍ A V NEPOSLEDNÍ ŘADĚ TAKÉ PŘIPRAVIT SVÉ PŘÍBYTKY NA VÁNOČNÍ SVÁTKY. VĚTŠINA Z NÁS PAK NA ŠTĚDRÝ VEČER UŽ STOJÍ NA NOHÁCH JEN SILOU VŮLE A POHODA A KLID, KTERÉ BY MĚLY VÁNOCE PROVÁZET, JSOU NĚKDE V NEDOHLEDNU.



Foto: shutterstock.com

Přiznám se, že neznám univerzální recept, jak se těmto předvánočním stresům vyhnout. Neumím (a předpokládám, že ani většina z Vás) si od listopadu připravovat seznam den po dni, co je třeba udělat, neumím nakupovat dárky již od června a balím je zásadně noc před Štědrým dnem. Jen jednou, a je to už hodně let, jsem zažila nefalšovaně klidné, pohodové a zasněžené Vánoce, a to když jsme 20. prosince opustili

Prahu a odjeli do poměrně zapadlé šumavské vísky na chalupu. O vánoční výzdobu se postaraly zasněžené stromečky a hvězdy na nebi, péct cukroví v troubě klasických kamen na dřevo bylo spíše příjemné dobrodružství než domácí povinnost a na poslední chvíli shánět dárky jsme taky nemohli, protože zkrátka nebylo kde. Prostě vánoční idylka. Jsme ale přesvědčená, že i v prosincovém shonu se dá na chvíli

zastavit, relaxovat a těšit se na Vánoce. Běžte si na chvíli sednout s přáteli do kavárny, sáhněte večer místo dalšího plechu cukroví po knize, zajděte na koncert nebo do divadla. A nebo si vezměte prosincové číslo Agrobase a přečtěte si třeba články o rybách, které ke štědrovečernímu stolu neodmyslitelně patří, nebo o českých vánočních zvycích a třeba i některé vyzkoušejte.

A na Štědrý den dopoledne vezměte rodinu, přátele, děti a běžte se projít, dejte si někde svažené víno nebo punč a hlavně nespěchejte. Vánoce jsou jen jednou do roka, tak si je opravdu užijte.

Krásné a klidné Vánoce i vše dobré v novém roce 2017 Vám za všechny tvůrce Agrobase a její přílohy přeje

Dana Večeřová

# DOBROVOLNÉ VYLOUČENÍ LEPKU ZE STRAVY NEMÁ NUTRIČNÍ DŮVOD

POKUD BY SI NAŠINEC UDĚLAL REŠERŠI ČLÁNKŮ TÝKAJÍCÍ SE PROBLEMATIKY VÝROBY A KONZUMACE PEČIVA A CHLEBA, BYL BY PATRNĚ NEJČETNĚJŠÍM VÝRAZEM V NICH VÝRAZ „LEPEK“, TĚMĚŘ VŽDY VE SPOJENÍ S JEHO NEGATIVNÍM VLIVEM NA LIDSKÝ ORGANISMUS. LEPEK SE PROSTĚ STAL JEDNÍM Z NEPŘÁTEL LIDSTVA, PŘESTOŽE KLASICKÉ OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK BYLY, JAK SE VŠICHNI SHODUJÍ, PRIMÁRNÍM ZÁKLADEM ROZVOJE LIDSTVA OD DOBY, KDY SE ČLOVĚK STAL ZEMĚDĚLCEM. A TO UŽ JE MNOHO TISÍC LET, BĚHEM NICHŽ LIDSTVO ANI NÁHODOU NEVYHYNULO, I KDYŽ HOJNĚ KONZUMOVALO LEPEK.



Foto: Nina Havlová



Foto: Nina Havlová

Alergií na lepek přitom netrpí značná část populace. Obecně se má za to, že alergie na lepek je problémem pro zhruba jedno procento lidí, alergií na lepek, a to zejména na pšeničný lepek, přitom častěji trpí děti, především pak děti s atopickým exémem, což je kožní zánětlivé svědivé onemocnění kůže. Za minimální prahovou dávkou pro ně je považováno množství 8 až 10 gramů pšeničné bílkoviny.

Souhrnný název lepek zahrnuje několik mezi sebou se mírně lišících látek obsažených kromě pšenice také v žitu, ječmenu a ovsu. Vzhledem k tomu, že všechny tyto hospodářské plodiny byly historicky vyšlechtěny z běžných lučních trav, reagují alergenem obilovin zkřížené

právě s alergenem pylů trav. Konzumovat pšeničný chléb na louce tak není pro alergiky na cereálie zrovna dobrý nápad – tedy v období opylování. Samozřejmě také dochází ke zkřížené reakci některých alergenů pšenice s alergenem žita či ječmene. Obdobně jako v případě jiných alergenů jsou i alergenem cereálií termostabilní, takže tepelným zpracováním mouky si nijak nepomůžeme – naopak, pečení může zvýšit odolnost těchto alergenů v trávicím traktu.

Projevem nesnášenlivosti (intolerance) k lepku je nemoc celiakie, což je nevyčísitelné onemocnění tenkého střeva s velmi různorodými projevy. Nemoc se vyskytuje na celé planetě bez ohledu na rasu či věk. I celiakie postihuje zhruba procento populace, skutečnost je ale zřejmě horší, neboť podle odhadu lékařů drtivá většina nemocných o tomto svém handicapu neví – údajně devět nemocných z deseti. Na druhou stranu se ale jak za celiakii, tak za alergie na lepek schovávají některé zdravotní potíže, které nemusí mít s lepkem nic společného. Jde o takzvanou neceliakální glutenovou senzitivitu (NGS), což je tak trochu psychické onemocnění, které není nijak zvláště prozkoumáno, které ale spočívá v tom, že si řada lidí spojuje projevy, které obvykle alergie na lepek provázejí, právě s konzumací lepku. Vzhledem k tomu ale, že je škála projevů alergie na lepek opravdu velmi široká, může být příčinou zdravotních problémů téměř cokoli, a dokonce to ani nemusí být strava jako taková. Už i proto, že NGS trpí spíše starší populace a z ní zejména ženy, které se oproti mužům přece jen více „hlídají“.

Tak či tak se lepek, jak uvedl na říjnové tiskové konferenci Potravinářské komory ČR věnované obilovinám ve stravě člověka Pavel Skřivan z Výzkumného ústavu potravinářského, podílí rozhodující mírou na lidské spotřebě rostlinných bílkovin, a kromě celiaků a osob alergických na lepek neexistují žádné racionální důvody, proč potraviny obsahující lepek vylučovat ze svých jídelníčků.

Petr Havel

# RODINA JE STŘEDOBODEM VŠEHO

ZDRAVOTNÍ SESTRA, MANAŽERKA, PŘÍLEŽITOSTNÁ ŘIDIČKA, ALE TAKÉ STAROSTKA MĚSTSKÉ ČÁSTI PRAHY 20 – HORNÍ POČERNICE A PŘEDEVŠÍM NEDÍLNÁ SOUČÁST RODINNÉHO PEKAŘSTVÍ MORAVEC – ČLENSKÉ TO ORGANIZACE PODNIKATELSKÉHO SVAZU PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ – TO JE JEN STRUČNÝ VÝČET AKTIVIT HANY MORAVCOVÉ, S NÍŽ I DÍKY TOMU NENÍ ZAS TAK JEDNODUCHÉ SE NA CHVILKU V KLIDU SEJÍT.



Jednou ze zásadních osob duší rodinného pekařství je Hana Moravcová, která zvládá veškeré krásy i úskalí tohoto řemesla. Foto: Nina Havlová

Komu se to ale podaří, pochopí v praxi, co to jsou takzvané konzervativní hodnoty, o nichž skoro všichni mluví, ale ne každý ví, o čem je řeč, neřku-li, aby se podle nich choval. Základní hodnotou je pro Hanu Moravcovou rodina. „Kdyby mě nepodporovali rodiče, nemohla bych dokázat a dělat to, co dělám. Rodina je středobodem všeho,“ prozrazuje důležité životní krédo žena, která do pekařiny přešla z oboru zdravotnictví, právě na výzvu rodičů, zakladatelů firmy. „Alespoň jsem měla dobré základy hygieny, což je v potravinářství velmi důležité,“ komentuje svůj přerod ortopeda v pekaře. Přerod to ale byl šťastný, v pekařině se „chytla“ a řemeslo zná ve všech jeho podobách. Také Hana Moravcová potvrzuje stejně jako všichni, kdo něco někdy dokázali, že práce musí člověka bavit a také se v ní nemůže povyšovat nad

ostatní. Ostatně v podniku rodinného typu (což je další konzervativní hodnota) to jinak nejde – tu je třeba vzít do ruky koště, ondy je zase nutné vyrazit s dodávkou na rozvoz zboží na prodejny, což vše v praxi absolvovala. Takový přístup však také generuje uznání od zaměstnanců, které Pekařství Moravec vnímá jako širší část rodiny s vlastními radostmi i bolestmi, které nelze úplně vždy oddělit od práce. „Někteří s námi pracují třeba 15 let,“ podotýká Hana Moravcová s tím, že firma je na trhu už celé čtvrtstoletí – její rodiče jí založili v říjnu roku 1991, takže nedávno firma oslavila 25 let své existence.

Právě pracovní síla je ale stále větší problém. „Obávám se o budoucí osud pekárství,“ říká Hana Moravcová a jako obvykle ví, o čem mluví. Pekárství nikdy nebylo oborem s horentními

příjmy ani tržbami, navíc jde o práci rukama a o práci v noci. Kombinací těchto faktorů jsou přitom ohroženy zejména menší a střední podniky, které jsou ale právě v pekárství – nejdělejší oblasti potravinářské produkce ČR, často nositelem této identity. Profesionální i národní patriotismus navíc nepochybně patří k další hodnotě, na kterou společnost často zapomíná. A navíc je sama degraduje neustálými novelizacemi zákonů, evidencí, vyhlášek a regulacemi, rostoucím počtem povinně uváděných údajů na obalech potravin, včetně pekárského zboží, což vše ústí do vyšších nákladů na pekárskou výrobu za situace, kdy jsou lidé v zemi zvyklí na to, že pekařina je jako zboží každodenní spotřeby levná. Jak přitom Hana Moravcová připomíná, jsou to právě menší a střední podnikatelé, kteří investují veškerý zisk

do dalšího rozvoje podnikání a do svých zaměstnanců, na rozdíl od velkých firem, jejichž zisky často končí mimo naši zemi. Ostatně o investice do lidí a jejich volného času se stará i jako starostka celou řadou aktivit, občas propojených i se samotnou pekařinou, jako je soutěž občanů o nejlepší a klasické vánoční cukroví – vanilkové rohlíčky. Mimočodem – kompetence paní starostky jsou opravdu nemalé – na starosti má oblast bezpečnosti, prevence kriminality, bytové politiky, dopravy, krizového řízení, financí a investic, podnikatelských aktivit, správy majetku či komunikaci občanů. I když tak před 24 lety přišlo zdravotnictví o jednu svou ovečku, naše pekárství (a Horní Počernice) na tom vydělalo. Jak by řekl klasik, jen houšť a většší kapky.

Petr Havel

# PEKAŘSTVÍ MORAVEC – PŘÍKLAD VYTVÁŘENÍ PŘIDANÉ HODNOTY

RYZE ČESKÉ PEKAŘSTVÍ VYRÁBĚJÍCÍ KLASICKÝ ČESKÝ PEKÁRENSKÝ SORTIMENT Z VELKÉ ČÁSTI RUKODĚLNÝM ZPŮSOBEM. NEJDE ALE JEN O VLASTNÍ VÝROBU, FIRMA PROVOZUJE V SOUČASNÉ DOBĚ DEVĚT VLASTNÍCH PRODEJEN A TAKÉ BOWLING U PEKAŘE, TEDY I SPORTOVNÍ, KULTURNÍ A GASTRONOMICKÉ SLUŽBY.

Právě prodejny a bowling v praxi znamená „protažení“ zpracovatelské produkce až do konce výrobně-obchodního řetězce, ke konečnému zákazníkovi, což je jedna z mnoha podob vytváření přidané hodnoty k vlastní základní výrobě. Pekařství Moravec zaměstnává celkem 51 pracovníků a na trh dodává zhruba 60 různých pekárenských produktů, jejichž

těžiště tvoří běžné pečivo, chléb, sladké kynuté pečivo, ale třeba také koblihy. Specialitou jsou koláče s volitelnými nápisy podle přání zákazníků, tedy tak trochu konkurence, ale levnější, někdejších oblíbených cukrářských dortů. Cukrařinu jako takovou firma nevyrobí, limitem jsou především dostupné prostory. Ze stejného důvodu nevyrobí

pekárna ani kváskový chléb (chléb vyráběný prostřednictvím třístupňového vedení žitného kvasu), v současné době ale uvedla na trh „řemeslný chléb“ vyráběný z různých druhů semen (ne obilovin) spojených medem. Od loňského roku je firma držitelem „Certifikátu prověřená společnost“, projekt „Inovace výroby v pekařské oblasti - společnost Pekař-

ství Moravec“ získal finanční podporu z operačního programu Praha - Konkurenceschopnost na nákup technologie. Pekařství v současné době několikrát denně zásobuje na stovku odběratelských míst, a to, jak uvádí na svých webových stránkách, 364 dnů v roce.

Petr Havel

# TRADICE VÁNOČNÍHO CUKROVÍ

AČKOLI V SOUČASNÉ DOBĚ VNÍMÁME VÁNOČNÍ PEČIVO JAKO TRADIČNÍ A NEODMYSLITELNOU SOUČÁST VÁNOC, NENÍ TO ZAS TAK ÚPLNĚ PRAVDA, ALESPŮ V POROVNÁNÍ S JINÝMI DRUHY POTRAVIN KONZUMOVANÝCH O VÁNOČÍCH. SPECIÁLNĚ VÁNOČNÍ CUKROVÍ TAK, JAK HO ZNÁME DNES, SE ALE DŘÍVE NEPEKLO - BÍLOU MOUKU, BÍLÝ CUKR A POMĚRNĚ VELKÉ MNOŽSTVÍ MÁSLA, KTERÉ TVOŘÍ ZÁKLADNÍ SLOŽKY CUKROVÍ, NEMĚLY HOSPODYNĚ VŮBEC K DISPOZICI A NAPŘÍKLAD DRUHDY I DNES OBLÍBENÉ PERNÍČKY SE PEKLY Z ŽITNÉ MOUKY.

Zvyk péci vánoční cukroví dnešního typu se tak rozšířil až v průběhu minulého století. Do té doby využívali naši předkové k výrobě vánočního cukroví levnější, jednodušší a dostupnější suroviny, jako jáhly, kroupy, pohanku, plody stromů i rostlin, různá semínka, ořechy, ovoce a pečivo se sladilo se především medem.

Možná i proto považují dnes někteří lidé vánoční cukroví za nevhodný typ stravy, především kvůli velkému podílu tuku, který tyto výrobky obsahují. Pokud bychom ale zavítali hlouběji do historie, zjistíme, že vyšší konzumace energeticky vydatnějších potravin v období Vánoc má svoji logiku. Nastávající chladné počasí klade na lidský organismus vyšší nároky při výdeji energie, a proto je žádoucí tělu také více energie dodávat. I v dobách, kdy ještě člověk nebyl zemědělcem, ale lovcem, bylo součástí úspěšného přežití zimy vytvořit v organismu dostatečné zásoby živin – jedním z klíčových zdrojů byly přitom tuky, jejichž zdrojem je dnes také vánoční cukroví. Mezi již téměř zapomenuté vánoční cukroví patřilo například škvarkové cukroví, které nepochybně nebylo z dnešního pohledu symbolem zdravé stravy. Také tradiční jahelník se připravoval z vařených jáhel a másla či smetany, čili také obsahoval živočišný tuk. To samé platí o vánočce, která má z vánočního pečiva zřejmě nejdelší doloženou historii. První zmínka o vánočce v historických pramenech je

už z 16. století, sám výrobek prošel ale za dlouhá léta jen nepatrnými změnami, týkajícími se navíc především jejího názvu. V minulosti se totiž vánočka skrývala a nazývala například „húska“ nebo „calta“ a místy se dodnes skrývá za pojmy pletenice, pletanka, žemle, štedrovice, štedrovečernice, štricka, štrucla či ceplík.

S pečením vánoček byla spojena celá řada zvyků, pověr a rituálů. Původně mohli péci vánočky pouze profesionálové - cechovní řemeslníci, teprve zhruba od 18. století si vánočky začali lidé péct doma sami. První z doma upečených vánoček měl dostat hospodář, aby se mu v dalším roce urodilo hojně obilí. Velká vánočka se na závěr štedrovečerní večere rozkrájela, někde z ní o Štedrém večeru dávali krajíček dobytku, aby byl zdravý a neškodily mu zlé síly a nemoci. Hospodyně měla zadělávat těsto na vánočku v bílé zástěře a šátku, neměla přitom mluvit, při kynutí těsta měla vyskakovat vysoko do výšky. Dávným zvykem také bylo třeba zapékání mince. Kdo ji při krájení našel, měl jistotu, že bude zdravý a bohatý po celý následující rok, což by ovšem dnes bylo na pokutu od dozorových orgánů, neboť by potravina obsahovala nežádoucí cizí předmět. Připálená nebo natržená vánočka pak věštila nezdar.

Petr Havel

## RECEPTY ČESKÁ VÁNOČNÍ KLASIKA

### VANILKOVÉ ROHLÍČKY

**S oříšky:** 15 dkg hladké mouky, 2 dkg cukru, 10 dkg másla, 5 dkg mandlí nebo oříšků, 1 žloutek, vanilka, moučkový cukr na obalování  
**S vločkami:** 10 dkg tuku, 5 dkg cukru, 15 dkg mouky, 5 dkg vloček, cukr na obalování, vanilka

Do sypaných příprav rozsekáme tuk, přidáme žloutek a spojíme na válu v těsto, pracujeme rychle, aby tuk v těstě příliš nezměkl, neboť by se špatně tvarovaly rohlíčky. Proto dáváme zpracované těsto do chladna odpočinout. Z těsta uděláme váleček, nakrájíme na stejně velké kousky a tvarujeme malé rohlíčky. Pečeme v mírně vyhřáté troubě, ještě horké pak obalujeme ve vanilkovém cukru.



### MEDVĚDÍ TLAPIČKY

35 dkg polohrubé mouky, 26 dkg másla nebo tuku, 25 dkg cukru, 12 dkg oříšků nebo mandlí, 5 dkg kakaa, na špičku kulatého nože skořice a na polovinu špičky nože hřebíčku

Na válu smícháme mouku s cukrem, kořením, kakaem, a oříšky, rozdrobíme do ní máslo a zpracujeme v těsto, z kterého vytvoříme váleček – z něj nakrájíme stejně velké kousky a vtiskujeme do formiček na malé pracny. Pečeme ve středně vytopené troubě a následně ještě horké obalujeme ve vanilkovém moučkovém cukru.



# SEZÓNA PEČENÍ VÁNOČNÍHO CUKROVÍ SE BLÍŽÍ. SPOTŘEBITELÉ BY SI MĚLI DÁT POZOR NA PŮVOD VAJEC

S BLÍŽÍCÍMI SE VÁNOCEMI OPĚT ROSTE ZÁJEM SPOTŘEBITELŮ O NÁKUP POTRAVIN. ZÁJEM ROSTE ZEJMÉNA O VEJCE, A TO PŘEDEVŠÍM KVŮLI PEČENÍ VÁNOČNÍHO CUKROVÍ. VAJÍČKA BEZ DOHLEDATELNÉHO PŮVODU MOHOU V NÁKUPNÍM KOŠÍKU ZNAMENAT PROBLÉM. POZNAT ČESKÉ POTRAVINY JE PŘITOM SNADNÉ. U VAJEC A KUŘECÍHO SPOTŘEBITELŮM POMÁHÁ OZNAČENÍ TUZEMSKÉHO PŮVODU POMOCÍ ZKRATKY CZ.



Foto: shutterstock.com

V médiích se pravidelně objevují informace o zadržovaných dodávkách vajec, masa a dalších potravin, u nichž chybí řádná dokumentace. Nejde přitom o malá množství, v případě vajec se mnohdy jedná o miliony kusů. V obchodech přitom spotřebitelé často nesledují, odkud potraviny pocházejí. Může to být problém. Zejména u zboží, které je náchylné na změny teplot a zacházení. „Vejce mezi takové potraviny patří. Vajíčka jsou náchylná na změny teplot i vlhkosti. Pokud se opakovaně orosí, může u nich docházet ke vzniku plísní, což kvalitu vajec rapidně snižuje,“ uvádí Lucie Kobiánová, ředitelka společnosti ČESKÁ VEJCE CZ. Je to právě způsob zacházení, který u vajec bez jasného původu není sledovatelný. Neexistuje pak přehled o tom, jak dlouho byla vejce do obchodů převážena, odkud pochází a jak jsou stará. Čeští producenti naproti tomu dokážou vejci sestavit doslova rodokmen. Spotřebitel se pomocí kódu uvedeného na skořápce vejce dozví, z jakého druhu chovu vejce pochází, v jaké zemi bylo sneseno a z jakého

chovu pochází. Na papírové krabici, v níž jsou vejce zpravidla uložena, spotřebitelé najdou také datum balení vajec. „Všechna zapsaná data mají posloužit spotřebiteli, aby mohl nakupovat kvalitní a čerstvé potraviny. Označení garantovaného původu dávají lidem mimo jiné jistotu, že producenti splňují zákonné normy, které jsou pro produkci vajec a dalších potravin třeba. Zda je tomu ale stejně i u zboží, u něž chybí doklady, to je otázkou,“ dodává Kobiánová.

#### Jak vejce skladovat?

Spotřebitelé by měli vejce nakupovat v takových prodejnách, kde jsou řádně uskladněna podle příslušných vyhlášek a zároveň je deklarován jejich původ pomocí číselného kódu na skořápce. Rozhodně by se lidé měli vyvarovat nákupu vajec například v místech, kde jsou vystavena přímým slunečním paprskům. Péče o skladování ale začíná už v výrobce. V třídírnách společnosti ČESKÁ VEJCE CZ, a.s., i během přepravy k odběratelům se vejce uchovávají v teplotě, která je nevhodnější

## Česká vejce



## VÝZNAM KÓDU NA VEJCI



- 1 - chov ve volném výběhu
- 2 - chov v halách
- 3 - chov v kletcích
- 0 - chov v ekologickém zemědělství

- např.:
- CZ - Česká republika
  - SK - Slovensko
  - PL - Polsko

#### Jak se orientovat v identifikaci vajec?

k zajištění a udržení jejich jakosti. Co to znamená v praxi? Dle Nařízení Evropské komise (ES) č. 557/2007 a dle Sb. zákonů č. 326/2001 se vejce uchovávají v chladu při nekolísavé teplotě od +5°C až do +18°C. Vejce jsou při přepravě a skladování udržována v čistotě, v suchu, bez cizích pachů a zároveň účinně chráněna před nárazy, působením světla i extrémními výkyvy teploty. V opačném

případě by totiž mohlo dojít k orosení vajec a případnému vzniku plísní.

Koncovým spotřebitelům se doporučuje vejce uchovávat v chladu při teplotách od +5°C do +8°C. Vejce mají být v obalech i při dalším skladování vždy uložena špičkou dolů.

Jan Pavlů

# VÁNOČNÍ HVĚZDY ROZSVÍTÍ VAŠE STOLY



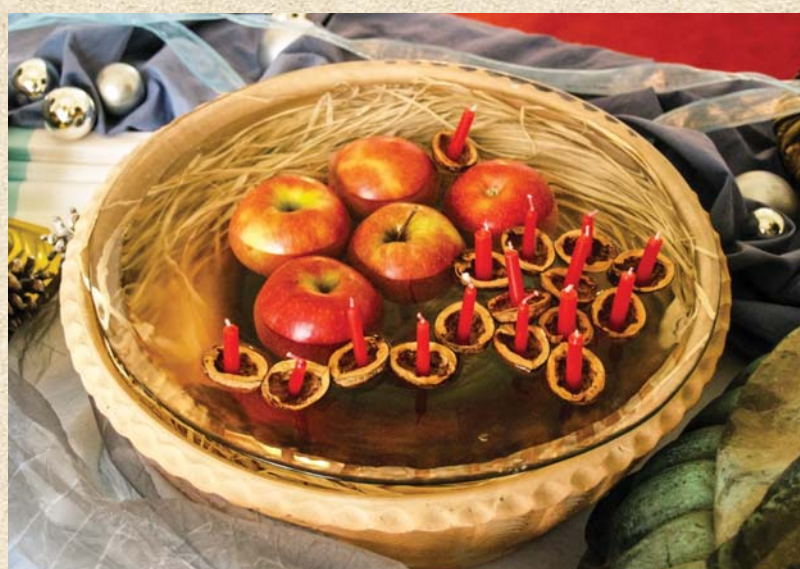
Fota na celé straně: archiv Svazu květinářů a floristů České republiky

## VÁNOČNÍ AKCE členů SKF ČR

- VÁNOČNÍ VÝSTAVA – ZAHRADNICTVÍ MIKAN, 19. – 24. prosince  
Vánoční prodejní výstava v zahradnictví Mikan, Chrudim
- VÁNOČNÍ VÝSTAVA NA ČESKÉ ZAHRADNICKÉ AKADEMII MĚLNÍK, SŠ A VOŠ, P.O., 2. – 3. prosince - Vánoční výstava mělnické zahradnické školy, souběžně s výstavou probíhá den otevřených dveří
- VÁNOČNÍ VÝSTAVA - Střední zahradnická škola Rajhrad  
14. – 18. prosince - Vánoční výstava 9.00 - 18.00 hod
- VÁNOČNÍ VÝSTAVA NA RYBNÍČNÍM ZÁMEČKU U LEDNICE  
16. – 18. prosince  
Vánoční výstava tvorby studentů floristiky Zahradnické fakulty MENDELU
- SŠZAaT LITOMYŠL: MEZINÁRODNÍ VÁNOČNÍ VÝSTAVA  
17. – 19. 12. - Vánoční floristické výrobky, učebny s exotickými zvířaty a zemědělskou technikou, vánoční kavárna



# ZAJÍMAVÉ I NETRADIČNÍ VÁNOČNÍ DEKORACE



Fota na celé straně: archiv Svazu květinářů a floristů České republiky

# ADVENTNÍ VĚNCE JSOU NEODMYSLITELNOU SOUČÁSTÍ SVÁTKŮ



Fota na celé straně: archiv Svazu květinářů a floristů České republiky

# I VÁNOČNÍ STROMKY LZE NAZDOBIT JINAK



Fota na celé straně: archiv Svazu květinářů a floristů České republiky

# REGIONÁLNÍ POTRAVINA LETOS JIŽ POSEDMÉ

O TOM, ŽE JE SEDMIČKA MAGICKÉ ČÍSLO, NENÍ POCHYB A SOUTĚŽ REGIONÁLNÍ POTRAVINA 2016 TO TAK TROCHU POTVRZUJE. PŘI LETOŠNÍM, SEDMÉM, ROČNÍKU BYLO OCENĚNO HISTORICKY NEJVÍCE VÝROBKŮ, A TO 110. ZÁROVEŇ JICH BYL TAKÉ PŘIHLÁŠEN REKORDNÍ POČET: 1 475. SOUTĚŽE V JEDNOTLIVÝCH KRAJÍCH PRO LETOŠNÍ ROK SKONČILY, PRO TEN NADCHÁZEJÍCÍ SE UŽ PŘIPRAVUJÍ. POPULARITA ZNAČKY ROSTE, COŽ DOKLÁDÁ I NOVÝ PRŮZKUM AGENTURY STEM/MARK.



Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin do 250 zaměstnanců v jednotlivých krajích České republiky. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje. Projekt probíhá formou soutěží, kde se vybírají nejlepší produkty z našich regionů v devíti kategoriích. V každé z nich může za každý kraj získat ocenění pouze 9 výrobků. Vítěz získává právo zdarma užívat značku na svém výrobku po dobu čtyř let.

Výrobek přihlášený do soutěže musí být v daném kraji nejenom vyroben, ale i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 %, hlavní surovina přitom musí být 100% tuzemského původu. Mají

tedy pevnou vazbu k regionu, zároveň se může jednat o krajové speciality, jakýsi unikát, který se jinde nevyrobí.

Spotřebitelům značka usnadňuje orientaci mezi výrobky, je zárukou, že se jedná o kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny. Zákazníci jednoznačně vědí, od koho si potraviny kupují. Díky krátkým distribučním cestám jsou tyto potraviny nejen čerstvější a chutnější, ale zároveň i ekologičtější, protože čím blíže jsou ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě. Přínosem je také podpora zaměstnanosti v daném regionu, protože prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst.

Do letošní soutěže se přihlásilo celkem 444 výrobců s 1 475 výrobky. Největší zájem byl o kategorie Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas a Pekařské výrobky včetně těstovin. Nejvíce přihlášených výrobků bylo v Ústeckém kraji, dále pak v Jihomoravském a Zlínském kraji. Za sedm let trvání soutěže obhájilo držení značky 21 výrobků. V současné době mohou zákazníci nalézt značku Regionální potravina na 577 výrobcích.



Také Kluci v akci vaří s Regionální potravinou

Více informací je na webových stránkách [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz), kde je zároveň ke stažení i mobilní aplikace, která seznámí zájemce se všemi oceněnými výrobky a navede zákazníka

k nejbližší prodejně regionálních potravin. Oceněné výrobky lze vyhledat podle jejich názvu nebo regionu v mapě.

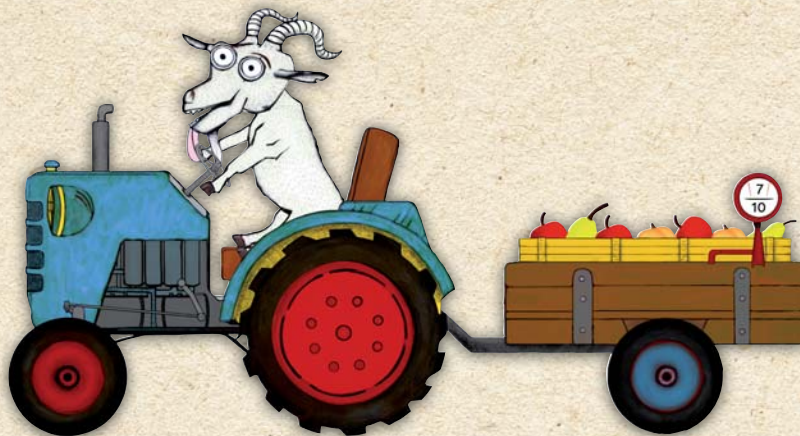
Text a foto na dvoustránce: SZIF

## KOZEL OVOZEL SE PŘEDSTAVÍ UŽ BRZO

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND SE SNAŽIL DĚTEM K VÁNOCŮM NADĚLIT NĚCO ZÁBAVNÉHO A POUČNÉHO ZÁROVEŇ. OD 12. PROSINCE SPOUŠTÍ NOVOU MOBILNÍ APLIKACI, KTERÁ POMŮŽE ŠKOLÁKŮM PRVNÍHO STUPNĚ, ABY SI PROHLBOBILI VĚDOMOSTI O OVOCI, ZELENINĚ A ZDRAVÉM STRAVOVÁNÍ.

Děti mohou hravou formou odpovídat na kvízové otázky, plnit úkoly jako například vysazovat stromy a starat se o ně. Kamarádkým průvodcem dětí je kozel Ovozel, který do svého traktůrku sbírá plody za správné odpovědi dětí a s plným nákladem pak míří do školy. Místo kozla

můžou do školy odvézt náklad sami děti formou bodované minihry. Aplikace slouží k propagaci projektu Ovoce a zelenina do škol a je určena především pro žáky 1. stupně základních škol. Vítání jsou ale i starší žáci a rodiče, protože na oprášení vědomostí není nikdy pozdě.



# EDUKACE V MÍSTECH PRODEJE

PODLE VÝZKUMU AGENTURY STEM/MARK, KTERÝ PROBÍHAL V ČERVENCI LETOŠNÍHO ROKU SE TRH V ČESKÉ REPUBLICE POHYBUJE V CENOVÉ SPIRÁLE AKCÍ A AKČNÍCH NABÍDEK. V RÁMCI EDUKACE V MALOOBCHODNÍCH ŘETĚZCÍCH JE TŘEBA NESKONČIT POUZE U TVRZENÍ, ŽE JE TĚN ČI TEN PRODUKT KVALITNÍ, ALE JÍT HLOUBĚJI. S ŘETĚZCI JSME ZAČALI POSTUPNĚ SPOLUPRACOVAT NA TOMTO KONCEPTU. JE TŘEBA USPOKOJIT A OVLIVNIT SPOTŘEBITELSKÉ CHOVÁNÍ VE FÁZI ROZHODOVÁNÍ. VYSVĚTLÍME, Z ČEHO SE KONKRÉTNĚ SKLÁDÁ A JAK JI POZNAJÍ. TÍM I PODPOŘÍME ZNAČKY KVALITY, KTERÉ V RÁMCI TOHOTO PROJEKTU PROPAGUJEME.

Přes 80 % spotřebitelů se rozhoduje o výběru výrobků až na místě nákupu. Proto odpovědi na otázky – Co je to kvalita? Jak ji poznám? Proč ji mám preferovat? – získají přímo ve vybraných hyper a supermarketech řetězců Coop, Tesco, Albert, Kaufland, Penny a Makro. Od října tohoto roku až do dubna 2017 témata edukativní kampaně postupně prezentujeme. V říjnu začala podpora kvalitních potravin v Coopu, Tescu a Penny. Od listopadu se přidává Albert, Makro a Kaufland. Každý řetězec má jinak nastavený koncept, proto v každém z nich se podpora liší. Například v Coopu, Tescu a Albertu budou k dispozici letáky s vytištěnou hrací kartou a informacemi o soutěži. Ve vybraných spolupracujících řetězcích budou komunikována témata v jejich magazínech a na sociálních sítích.

Přímo u oceněných produktů umísťujeme rozličné poutače. Dále spotřebitel na místě uvidí stojany, zarážky na pásy s tématem kvalitních potravin či uslyší krátkou upoutávku na soutěž v místním rádiu. V průběhu celé kampaně budou probíhat v Kauflandu, Albertu, Tescu a Coopu edukativní ochutnávky, při kterých spotřebitelé mohou ochutnat produkty značek kvality a dozvědět se více o komunikovaných tématech. Ve vybraných termínech se zúčastní ochutnávkových akcí také odborník, se kterým se nakupující mohou poradit o kvalitních potravinách a dozvědět se více, jak číst etikety a další zajímavosti. Aktuální ochutnávkové termíny a místa sledujte na facebookových stránkách KLASA dobré a kvalitní potraviny a samozřejmě na webu [akademiekvality.cz](http://akademiekvality.cz).



Víte co kupujete?

## JAK PROBÍHÁ SOUTĚŽ S KLASÁČKEM?



### Vyhodnocení soutěže

Motivační soutěž „Střihněte si naše výhry“ probíhá od 26. 9. 2016 do 1. 1. 2017. V tuto chvíli bylo již rozdáno 16 500 výher pro nejrychlejší ze 70 000. Do konce října přišlo přibližně 19 000 herních karet s nalepenými logy značek kvality, a to i bez velké mediální podpory. Velký nárůst zaslaných herních karet očekáváme po spuštění mediální kampaně v různých celorepublikových médiích. Z webu [akademiekvality.cz](http://akademiekvality.cz) bylo celkem staženo přibližně 13 500 ks herních

karet. Na základě vyplněných údajů od soutěžících bylo zjištěno, že si spotřebitelé herní karty kopírují či tisknou najednou ve větším počtu. A která loga byla nejvíce nalepována? Vítězí KLASA – v tuto chvíli na výherních kartách je použito 400 000 vystřižených log – to znamená přibližně 1 333 výherních karet plných těchto log.

**Vyhrát můžete drobné kuchyňské spotřebiče a pomůcky v hodnotě 5.000 Kč. A samozřejmě ze všech soutěží bude vylosováno 10 výherců, kteří mohou získat hlavní cenu:**

- 5x jízdní kolo Author s brašnou a/nebo košem na nákup kvalitních potravin;
- 2x kuchyňský robot Eta v hodnotě cca 10.000 Kč;
- 2x poukaz na nákup elektrospotřebičů dle vlastního výběru v hodnotě cca 10.000 Kč;
- 1x poukaz na prodloužený rodinný víkendový pobyt na farmě rodiny Němcovy.

Cílem soutěžních aktivit je přinejmenším dosažení minimální úspěšnosti. Na základně předchozích zkušeností očekáváme alespoň 120 000 došlých herních karet. To znamená 3 600 000 log značek

kvality KLASA, Regionální potravina, Chráněné označení (ZTS, CHZO, CHOP), BIO Produkt ekologického zemědělství a Evropské značení ekologické produkce – tedy prodaných kvalitních potravin soutěžních značek. Detailní informace o soutěži

naleznete na webu [akademiekvality.cz](http://akademiekvality.cz). Sledujte také naše facebookové stránky KLASA – dobré a kvalitní potraviny, kde se dozvíte řadu užitečných informací.

SZIF



Za šťastnou výherkyní týdenní soutěže, paní Evou Přerostovou, se Klasáček vydal do Klatov.

# KVALITA POTRAVIN

V POLIČANECH NAJDETE DOST MASA A PŘIMĚŘENĚ TUKU. PROBLEMATICKÁ JE SVALOVÁ BÍLKOVINA. POLIČAN PATŘÍ V ČECHÁCH MEZI NEJPRODÁVANĚJŠÍ SALÁMY. TRH S FERMENTOVANÝMI MASNÝMI VÝROBKÝ SICE NABÍZÍ I LEVNĚJŠÍ VARIANTY, VZHLED A CHUŤ POLIČANU JE ALE ZÁKAZNÍKŮM BLIŽŠÍ. VÝROBCI ALE VĚDÍ, ŽE NAKUPUJÍ HLAVNĚ OČI, TAKŽE BY JE TO MOHLO SVÁDĚT K TOMU SVÉ PRODUKTY VYLEPŠOVAT POMOCÍ LÁTEK, KTERÉ V TRADIČNÍ RECEPTUŘE NENAJDETE, A NAOPAK ŽASE UBÍRAT NA TOM, CO BY TAM BÝT SKUTEČNĚ MĚLO. POLIČILI JSME SI TENTOKRÁT NA DVANÁCT VZORKŮ, KTERÉ KOPÍRUJÍ NABÍDKU V OBCHODECH, A VE SPOLUPRÁCI S LABORATOŘÍ STÁTNÍHO VETERINÁRNÍHO ÚSTAVU ZJISTILI, JAK TO S POLIČANY DOOPRAVDY JE.

Ještě před několika lety se opakovaně poukazovalo na to, že nás výrobci masných produktů šidí, dávají do fermentovaného salámu typu poličan méně masa, než deklarují na obalu, a vyhovující není ani obsah svalové bílkoviny, který je stanoven vyhláškou Ministerstva zemědělství 326/2001 Sb. Jeden z nezávislých testů dokonce v roce 2013 zveřejnil výsledky, ze kterých bylo patrné, že polovina testovaných poličanů nesplnila uvedené legislativní požadavky. Od roku 2013 se toho ale mnoho změnilo. Zdá se totiž, že výrobci už s námi přestali hrát hru Hádej, hádej a nejenže si soulad s vyhláškou, a tedy obsah jednotlivých složek, více hlídají, ale pečlivěji nám zprostředkovávají informace i na obale.

## Kam zařadit poličan?

Poličany se řadí mezi fermentované trvanlivé salámy s mimořádnými nároky na suroviny i výrobní proces. Při jejich výrobě maso ani ostatní složky neprocházejí tepelnou úpravou. Libové maso a kvalitní sádlo se nejprve rozmělní a smíchá s kořením a solí, nastartuje se u něj složitý biochemický proces fermentace za pomoci kultury bakterií mléčného kvašení a malého množství cukru a nakonec se výrobky naražené do technologických obalů nechají za

kontrolovaných podmínek vyschnout a takzvaně vyzrát. V této fázi se mohou salámy zlehka udit studeným kouřem. Poté se buď prodávají vcelku, nebo nakrájené na tenká kolečka, mohou být i balené do vakua nebo do ochranné atmosféry.

Je zajímavé, že spousta lidí neví jak fermentovaný výrobek tohoto typu vůbec skladovat a pře se, zda patří do spíže, nebo do lednice. Jan Katina, výkonný ředitel Českého svazu zpracovatelů masa, k tomu uvádí: „Fermentované trvanlivé masné výrobky, které nejsou baleny do neprodyšných obalů nebo jsou z těchto obalů byt jen částečně vybaleny, se skladují v suchém a dobře větraném prostředí, aby opětovně neabsorbovaly pracně vysušenou vlhkost. Tím by přišly o svoji trvanlivost a právě kvůli zvýšenému obsahu vody by zde mohl být podnícen růst nežádoucích bakterií a plísní.“ Nebalený produkt by tedy neměl být skladován v lednici už z toho důvodu, že zde vlhne, rosí se a touto zvýšenou aktivitou vody se může porušit jeho stabilita. To ovšem neplatí pro sortiment trvanlivých výrobků balených ve vakuu nebo v ochranné atmosféře, které se naopak běžně mohou skladovat o teplotě v rozmezí 0 až 20 stupňů (přesné doporučené skladovací podmínky jsou vždy uvedeny na obalu).

## V salámech je skutečné maso

Dle vyhlášky smí být v poličanech použito pouze hovězí a vepřové maso, a to v libovolné kombinaci, popřípadě je možné, aby se v produktu objevil pouze jeden druh masa. Strojně oddělené maso (SOM), které se hovorově nazývá „separát“, je získáváno strojním oddělením masa, které zůstalo na kostech po klasickém ručním vykostění. SOM se při výrobě poličanu používat nesmí, protože je z mikrobiologického hlediska méně stabilní nežli klasické maso a pro výrobu tepelně neopracovaných výrobků se tudíž nehodí. SOM se však neprokázalo v žádném z testovaných vzorků. Obsah masa pak hodnotíme jako vyhovující ve všech nakoupených vzorcích, i když dle složení najdeme poměrně velké rozdíly. Mezi produktem s nejnižším obsahem masa na 100 g (Piko Poličan, 119,47 g)

a s nejvyšším obsahem masa (Kmotr Poličan, 148,17 g) je rozdíl téměř 29 g masa na 100 g hotového výrobku. Při chemické analýze jsme zacílili i na obsah čisté svalové bílkoviny (ČSB), ze kterého lze odvozovat množství a kvalitu použitého masa. Podle vyhlášky musí v salámu poličan čistá svalová bílkovina tvořit nejméně 16 %. Tento údaj byl však problematický hned u šesti vzorků. Většinou z nich chybělo do splnění limitu jen pár desetin procenta a s přihlédnutím k nejistotě měření se tudíž konstatuje, že jsou v toleranci. O jaké vzorky se konkrétně jednalo, najdete v přehledových tabulkách.

Jan Katina ale upozorňuje:

„Se stanovením obsahu ČSB, byt akreditovanými metodami, jsou v praxi značné problémy. Během přípravy vzorků k analýze totiž dochází u řádně vyzrálých salámů k nežádoucímu oddělení části svalových bílkovin, které se chybně nezapočítávají do výsledné hodnoty ČSB. To paradoxně znamená, že se velmi kvalitní salám může jevit jako výrobek s nízkým obsahem ČSB, ačkoliv to vůbec nemusí být pravda. Laboratoře se tento obecně známý problém snaží kompenzovat započtením tzv. rozšířené nejistoty měření, ale její rozsah bohužel není v řadě případů dostatečný. Takto nastavené kontrolní postupy tak vlastně tlačí výrobce k tomu, aby salámy uvolňovali do trhu ihned po dosažení předepsaného stupně vysušení a raději je nenechávali výrazně vyzrát, protože by riskovali problémem s klesajícím obsahem ČSB v průběhu zrání. Konkrétně u vzorků salámu poličan má proto smysl porovnávat laboratorně zjištěný obsah ČSB s naměřeným obsahem masa. Tyto hodnoty by měly korelovat.“

## V hlavní roli voda

V uchování fermentovaných masných výrobků hraje jednu z klíčových rolí také voda. Snížení jejího obsahu vysušením vede k vyšší trvanlivosti. Tento údaj zcela jednoduše vypovídá o tom, že mnohé mikroorganismy nebudou mít k dispozici prostředí pro to, aby mohly v produktu žít, množit se a tím pádem jej napadnout. Při vysušení vody na předepsanou úroveň dosáhne produkt trvanlivosti pro-

doužené na 21 dní. Ovšem opět záleží, zda si kupujete salám balený do neprodyšného obalu, nebo nebalený. Balený výrobek má datum spotřeby vyznačené na obalu, ale tato údržnost za předepsaných teplotních podmínek je garantována pouze u výrobku s neporušeným obalem. Pokud salám vybalíte, přirozeně musíte respektovat taktéž označené instrukce pro skladování a spotřebu vybaleného výrobku. Sledovaný parametr aktivity vody, který udává stupeň vysušení výrobku, je vyhláškou stanoven na hodnotu 0,93. Všechny vzorky, které jsme testovali, tuto hodnotu splnily. Tuk je zastoupen ve zhruba 40 %

Při vytváření struktury fermentovaných salámů je poměr masa a vepřového sádla více než důležitý. Nejčastěji se využívá hřbetní sádlo, protože je jadrné a tuhé. Sádlo zde kromě dodání odpovídající chuti též plní funkci vizuální, jelikož poličany mají mít charakteristicky výraznou mozaiku, ve které se sádlo v nakroji nerozmazává. Je tu ale i další praktický důvod, proč kvalitu sádla nepodcenit. Jadrný tuk totiž pomyslně načechrá salámovou hmotu a tím vytváří mikroskopické kanálky, kterými při sušení lépe proniká odpařující se voda. Podle vyhlášky nesmí obsah tuku v poličanech překročit 50 %. V tomto ohledu všechny testované vzorky limit splnily. S výjimkou produktu Poličan Fit Krahlík, u kterého je obsah tuku záměrně snížen na minimum, se pohybuje ve většině vzorků okolo 40 %.

## Je sůl vždy nad zlato?

Je jasné, že žádný masný výrobek nechutná dobře bez soli. V trvanlivých produktech ale sůl plní ještě jednu důležitou roli. Je jí konzervace masa a prodloužení údržnosti výrobku. Přestože deklarovaný maximální obsah byl splněn úplně všude (ve vzorcích byla sůl zastoupena od 3 do 4 % s výjimkou poličanu Schneider s hodnotou 2,55 %), ohodnotili jsme tento parametr i s přihlédnutím k faktu, že obsah soli, stejně jako obsah masa a tuku, do určité míry závisí na stupni vysušení finálního výrobku.

Připravila Jana Tobrmanová Čiháková, foto shutterstock, MF Dnes

## JAK SESTAVUJEME ZNÁMKU

Celková známka, kterou přidělujeme produktům, je rozdělena na 2 části – senzorkou (40 % váhy výsledné známky) a analytickou (55 % z výsledné známky). Poslední díl, tj. 5 %, je věnováno obalu. V laboratořích jsme hodnotili parametry, které jsou určené legislativou, tj. obsah masa, obsah čistých svalových bílkovin (30 %), obsah soli oproti deklaraci (5 %), obsah tuku (10 %), aktivita vody (10 %). Následně vzorky anonymně ohodnotila porota, která subjektivně posuzovala chuť, vůni, strukturu a konzistenci. Pokud dáváte přednost chuti před složením, v hodnotících tabulkách je uvedena i čistá známka pouze ze senzorkického hodnocení.

### Korrekt Poličan

Výrobce: Maso uzeniny Písek



Zakoupeno: **Globus**  
Cena: **19,90 Kč/100g**  
Cena za 1 kg: **199 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **120 g**

**Z laboratoře:** Vzorek byl výborně známkován za obsah vápníku, tuku i masa. Obsah čisté svalové bílkoviny byl však nedostatečný.  
**Z testu:** Chuťové je příjemně kořeněný, avšak více kyselý. Často zde bylo poukazováno na rozmazanou mozaiku a vypadávání tukových zrn v nákroji.  
**Senzorická známka:** 2,36

### Bivoj Salám Poličan krájený

Výrobce: Bivoj



Zakoupeno: **Penny Market**  
Cena: **21,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **219 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **131 g**

**Z laboratoře:** Salám splnil všechny parametry. Velmi kladně je zde hodnocen jeden z nejvyšších podílů masa ze všech testovaných salámů.  
**Z testu:** Porota hodnotila výrobek vesměs kladně, uváděla, že má standardní chuť, která není nikterak výrazná, ale ani špatná.  
**Senzorická známka:** 2,7

### MÚÚÚ Poličan

Výrobce: Maso uzeniny Písek



Zakoupeno: **Globus**  
Cena: **19,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **199 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **120 g**

**Z laboratoře:** Vzorek splnil všechny předepsané normy. Má poměrně vysoký podíl masa a nižší podíl tuku.  
**Z testu:** Kritika se snesla na vzhledové vlastnosti, kdy bylo vytýkáno vypadávání tukových zrn, vzduchové dutiny, nesourodá konzistence.  
**Senzorická známka:** 2,59

### Tesco Poličan krájený

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Zakoupeno: **Tesco**  
Cena: **19,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **199 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **129 g**

**Z laboratoře:** Produkt je velmi dobře je hodnocen za obsah masa. Co však bylo hraniční, je obsah čisté svalové bílkoviny.  
**Z testu:** Ze senzorických vlastností mu byla vytýkána přílišná kořeněnost, evidentní přibarvení a výrazná chuť po kouři. Mezi plusy pak patřila konzistence.  
**Senzorická známka:** 2,04

### Classic Poličan krájený

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Zakoupeno: **Kaufland**  
Cena: **19,90 Kč/100g**  
Cena za 1 kg: **199 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **129 g**

**Z laboratoře:** Zástupce patří mezi hraniční vzorky, které splnily předepsanou normu obsahem čisté svalové bílkoviny jen po započtení chyby.  
**Z testu:** Porotci uvedli velmi příjemnou a přiměřeně slanou chuť a hezkou kouřovou vůni. I zde byl ale problém vypadávání zrn.  
**Senzorická známka:** 1,8

### Pikok Poličan

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Zakoupeno: **Lidl**  
Cena: **19,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **199 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **129 g**

**Z laboratoře:** Pikok Poličan výrazně nespĺnil obsah čisté svalové bílkoviny, který byl i po započtení chyby o 1,3 % nižší, než uvádí vyhláška.  
**Z testu:** Vzorku byla při senzorickém bodování vytýkána příliš velká míra zbarvení do červená. Plusové body mu porota připsala za konzistenci.  
**Senzorická známka:** 2,08

### Poličan fit Krahulík

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Zakoupeno: **Billa**  
Cena: **32,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **329 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **139 g**

**Z laboratoře:** Poličan fit Krahulík rozhodně patří k vítězům, co se obsahu čisté svalové bílkoviny týče. Jedná se také o vzorek s druhým nejvyšším obsahem masa.  
**Z testu:** Senzoricky ale výrobek příliš úspěchu nenasbíral. Porota vytýkala, že je příliš tuhý, pálivý, má velmi nepříjemnou štiplavou chuť. Nadšení nebyli ani gumovitou konzistencí.  
**Senzorická známka:** 3,16

### Kmotr Poličan

Výrobce: KMOTR - Masna Kroměříž



Zakoupeno: **Makro**  
Cena: **19,70 Kč/75 g**  
Cena za 1 kg: **263 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **131 g**

**Z laboratoře:** Vítěz v hodnocení obsahu masa týče (skoro 150 gramů na 100 gramů produktu). Dobrý je i obsah v čisté svalové bílkoviny.  
**Z testu:** Porota zde negativně hodnotila nepravdělný tvar a velikost tukových zrn, která se jim zdála nepřiměřeně vysoká. Z toho usuzovali, že má výrobek patrně vyšší podíl špeku.  
**Senzorická známka:** 2,1

### Schneider Poličan

Výrobce: Masokombinát Plzeň



Zakoupeno: **Tesco**  
Cena: **21,90 Kč/90 g**  
Cena za 1 kg: **197 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **136 g**

**Z laboratoře:** Produkt se drží ve zlatém středu. Ničím výrazně nevyčnívá z řady, ale ani nepohoršuje.  
**Z testu:** Vzorek byl ohodnocen jako slanější, se štiplavou chutí. Ani senzoricky tedy ničím neoslňuje ani neuráží.  
**Senzorická známka:** 2,26

### Albert Quality Poličan

Výrobce: B-UNIPACK/AHOLD ČR



Zakoupeno: **Albert**  
Cena: **23,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **239 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **120 g**

**Z laboratoře:** Výrobek měl jednu z nejpříznivějších hodnot. Legislativně 100 % plní všechny parametry.  
**Z testu:** Už pohledově se porotcům něco nezdálo. Když přivoněli, okamžitě označili produkt za zkažený a žlutký. Tím pádem byla negativně hodnocena i mozaika.  
**Senzorická známka:** 4,35

### Pejskar Poličan

Výrobce: Made Group



Zakoupeno: **Penny Market**  
Cena: **27,90 Kč/100 g**  
Cena za 1 kg: **279 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **114 g**

**Z laboratoře:** Zde je zřetelné hrubé porušení obsahu čisté svalové bílkoviny. Vzorku by hodnota 13,66 gramů nestačila ani po započtení dvakrát tak velké chyby měření.  
**Z testu:** Z chuťových vlastností se pak objevovala hořká, netypická chuť, zatuchlý ocas. Výrazná kyselost opět poukázala na možnou nečerstvost produktu.  
**Senzorická známka:** 3,8

### Poličan

Výrobce: Kostelecké uzeniny



Zakoupeno: **Albert**  
Cena: **27,90 Kč/80 g**  
Cena za 1 kg: **348,80 Kč**  
Obsah masa (g/100 g výrobku): **126 g**

**Z laboratoře:** Vzorek oplýval vysokými hodnotami obsahu masa i čistých svalových bílkovin. Zde dokonce patří na přední místa.  
**Z testu:** Slibné výsledky analýz se po senzorické stránce nepotvrdily. Porota odhalila přílišnou kyselost, žluklost a evidentní známky zkaženého výrobku.  
**Senzorická známka:** 4,26

# MÝTY O KONZUMACI A KULINÁŘSKÁ ÚPRAVA RYB

JEDNOU Z OPRAVDU DLOUHODOBÝCH KULINÁŘSKÝCH TRADIC NA NAŠEM ÚZEMÍ JE KONZUMACE SLADKOVODNÍCH RYB, PŘEDEVŠÍM PAK KAPRA JAKO SOUČÁSTI SLAVNOSTNÍ ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE. DNES JE KAPR STÁLE VÍCE NAHRAZOVÁN KLASICKÝM VEPŘOVÝM ŘÍZKEM NEBO JINÝM MAŠEM, COŽ JE DOCELA ŠKODA, PROTOŽE Z NUTRIČNÍHO POHLEDU JE RYBÍ MASO VELMI ZDRAVÉ, LEHKO STRAVITELNÉ A VŠEOBECNĚ DOPORUČENÍHODNÉ.



Foto: Nina Havlová

I přes svou mnohasetletou rybářskou a rybníkářskou tradice je přítom ČR zemí s fakticky nejnižší spotřebou ryb na světě, a to se ještě na spotřebě podílí více než dvěma třetinami rybí produkce z moře. Limitů pro konzumaci je bohužel celá řada – nedostatečně pestrá nabídka sladkovodních ryb po celé období kalendářního roku na trhu, kromě kaprů poměrně vysoká cena či nutnost odstraňovat při kulinářské přípravě ryb nebo při jejich konzumaci kosti, ale také kupodivu malé povědomí spotřebitelů o samotné kulinářské úpravě a zásadách zpracování či usmrcování ryb, které je zatíženo celou řadou mýtů. Pomineme-li ten největší – totiž tradici dobrého skutku vypouštění vánočních kaprů zpět do volné přírody (bohužel je to spíše vražda – kapři nejsou na náhlu změnu

prostředí připraven a asi 80 procent jich následně uhynel), zůstávají mýty, které jsou přímo spojeny s využitím ryb. Prvním předpokladem dobrého kulinářského zážitku je přítom už samotný nákup kaprů. Zavedeným mýtem je teze, že nejlepší kapři jsou ti největší. Pravda, velká ryba má velké kosti, a příprava i konzumace takové ryby je tak jednodušší. Stejně jako v případě jakýchkoli zvířat nicméně platí i u ryb, že starší jedinci mají vyšší obsah tuku. Což je sice zrovna u ryb spíše pozitivem, ortodoxní odpůrci konzumace živočišných tuků by ale měli vědět, že v případě nákupu vánočních kaprů je pro ně ideální kapr dvou až dvouapůlkilový.

Dalším mýtem, spíše však nedostatečnou praxí, je zabíjení ryb, při kterém je

rozhodující správné vykrvení. Pokud není ryba správně vykrvena, zůstane krev v jejím masu, a to je tak méně kvalitní a ztrácí přirozenou chuť. Poměrně složitým úkonem je pak filetování ryb, pokud si to chce někdo zkusit, může se podívat do archivu portálu Naše voda ([www.nase-voda.cz](http://www.nase-voda.cz)) a v sekci videí na adrese [www.nase-voda.cz/video-jak-zbavit-kapra-temer-vsech-kosti-2/](http://www.nase-voda.cz/video-jak-zbavit-kapra-temer-vsech-kosti-2/) zjistit, jak se správně kapr filetuje. V této souvislosti je dobré vědět, že není nutné vyhazovat ryby, které leknou například při cestě z jejich nákupu domů. Samotným leknutím maso ryb na kvalitě neztrácí, negativně se leknutí projevuje jen v případě vnitřnosti. Pokud totiž ryba lekne, praskne jí jedna z hlavních tepen od srdce a vykrvácí do dutiny břišní. Proto má leklá ryba čisté bílé maso bez krve a krvavé vnitřnosti.

Poměrně rozsáhlou skupinu mýtů tvoří postupy při přípravě ryb. Tím největším je zřejmě zvyk některých lidí stahovat ryby z kůže. Pokud se takový krok provádí neodborně, což je v případech laiků téměř vždy, přijdeme tímto krokem o veškeré chuťové látky spolu s tukem, který vedle vitamínů A a D obsahuje i cenné nenasycené mastné kyseliny. Navíc maso bez kůže nemá potřebnou soudržnost a snadněji se rozpadá, což znesnadňuje průběh přípravy a servírování pokrmu. Samozřejmě jsou lidé, kterým jejich zdravotní stav, například potíže se žlučníkem, konzumaci kůže nedovoluje. V takovém případě je vhodné odstranit z ryby kůži až po její přípravě, tedy až na talíři, neboť v průběhu přípravy pronikají z kůže do masa pro organismus pozitivní látky, o které bychom právě předčasným odstraněním kůže přišli.

Mnoho spotřebitelů také nepoužívá k přípravě štědrovečerní polévky rybí hlavy. Tím ovšem přicházejí o důležitou surovinu k její přípravě, nehledě na to, že se kapří hlavy dají konzumovat i samostatně. Jednou z odrazujících informací je přítom nepochybně i teze, podle které jsou kapří žábry hořké, a pokud bychom je neodstranili nebo odstranili nesprávně, zkazíme výslednou

chuť polévky. Skutečností ale je, že kapří žábry jsou po uvaření nasádlé. Nicméně, kapří žábry se skutečně doporučuje spíše odstranit, přece jen slouží po celou dobu života ryby jako určitý filtr, v němž se zachytí řada ne zrovna zdravých látek a ingrediencí přítomných ve vodě, kde ryba žila.

Zpět ale ke kapří polévce. Mnoho lidí se mylně domnívá, že se rybí polévka vaří pouze z vnitřností, což je zásadní sensorická chyba. Rybí polévka musí být naopak uvařená z rybího masa. Nesmí to být zeleninová polévka s vločkou jiker a mlíčí, jak to funguje v mnoha případech. Z vnitřností se totiž nevyvaří žádné chuťové látky. Základním pilířem dobré polévky je tedy silný a voňavý vývar z rybího masa. Nejdůležitější součástí tohoto vývaru jsou rybí hlavy a různé rybí odřezky, lze použít i odřezaný střed kapra (páteř). Hlavy, ve kterých mohou být i oči a s případně odstraněnými žábrami, dáme spolu s rybími odřezky do hrnce. Vodu osolíme, přidáme několik kuliček pepře, nového koření a menší oloupanou cibuli. Po půl hodině vše scedíme přes síto a maso si dáme vychladnout k pozdějšímu obírání. Na vnitřnosti je času dost. Jedním z největších přehmatů je totiž vařit vnitřnosti spolu s hlavami a odřezky. Jak potom oddělit vnitřnosti od kostí, nám nikdo neporadí.

I když se i v tomto článku mluví především o kaprech a jejich využití o vánočních svátcích, je dobré vědět, že z ryb lze připravit celou řadu velmi dobrých a zdravých pokrmů, které mohou lidé ochutnat například v rámci doprovodných programů spojených s již končícími zimními výlovy našich některých rybníků. Rybí maso se dá nejen smažit a grilovat, ale také vařit, péct nebo dusit, a připravit z něj lze nejen rybí polévky, ale velmi dobré rybí guláše, hranolky nebo třeba sumčí škvarky, stejně tak jako sekané, saláty nebo uzeniny. Za nejchutnější tuzemskou sladkovodní rybu bývá považován candát, výborní, ale těžko sehnatelní, jsou ale i líni, štiky, sumci nebo okouni.

Petr Havel



# ČESKÉ VÁNOČNÍ TRADICE: ZVYKY, CO SLIBUJÍ ŠTĚSTÍ I HROZÍ SMŮLOU

TOUŽÍTE PO ŠTĚSTÍ A CHCETE SE VYHNOUT SMŮLE? DEJTE SI POZOR NA TO, JAKÉ ČINNOSTI BUDETE DĚLAT O VÁNOCÍCH. EXISTUJE CELÁ ŘADA ZAKÁZANÝCH NEBO NAOPAK DOPORUČOVANÝCH ČINNOSTÍ, KTERÉ MOHOU MÍT PODLE LIDOVÝCH ZVYKŮ ZCELA ZÁSADNÍ DOPAD NA NAŠI BUDOUCNOST. ŽE NEVĚŘÍTE NA POVĚRY? JEN VELKÝ SMĚLEC BY POKOUŠEL ŠTĚSTÍ PŘÁVĚ V MAGICKÉM OBDOBÍ VÁNOC. AŤ UŽ JSTE POVĚŘIVÍ, ČI NIKOLIV, LZE K TOMU PŘISTOUPIT I TAK, ŽE NÁSLEDUJÍCÍ NÁVODY Z HISTORIE VYUŽIJETE K RODINNÉ ŠTĚDROVEČERNÍ ZÁBAVĚ.

Mezi nejkurióznější zvyky, které přináší štěstí, patří například pověra vystřelit na Boží hod z pušky směrem k Měsíci. Nedoporučujeme ani za střízliva, jistější je snad lít rozhavené olovo do lavoru s vodou a podle vzniklého tvaru hádat podobu nastávajícího partnera. Úklidem chlévů před půlnocí zase riskujete, že dobytek začne kulhat. Nechte to na později.

## Zásadní je stromeček a jmelí

Podle tradic by měl být jehličnan vztyčen na Štědrý den a ozdoben vánočními ozdobami. Dříve to byly sušené švestky, jablka, ořechy i napečené cukroví. A po domácku vyrobený řetěz. Zapálily se pravé voskové svíčky a zpívaly se koledy. A to každý večer až do odstropení stromku. Pod strom patří dárky, popřípadě betlém. Jeho historie spadá už do 13. století, kdy František z Assisi přeměnil jeskyni na betlém a nechal zde sloužit mši. První pražský betlém byl postaven kolem roku 1560 v dominikánském kostele sv. Klimenta. Dalším neodmyslitelným doplňkem českých vánočních jmelí, které je zahaleno do legend. Jedna například tvrdí, že jmelí bylo kdysi stromem, z něhož Josef vyřezal kolébku pro Ježíška. Později z něj byl vyroben kříž, na kterém Krista ukřižovali. Všeobecně známé je ale to, že jmelí nosí štěstí pouze tomu, kdo je jím obdarován, nikoli tomu, kdo si ho koupí sám. Políbení pod jmelím na Štědrý den prý zase zajistí lásku na celý rok.

## Štědrovečerní večeře

Všichni to odhodlání o půstu s vidinou zlatého prasátka známe. Legendárního vepře ale nikdo nikdy neviděl, ani když s půstem vydržel do večera. Pokud někdo tvrdí, že ano, byla to pravděpodobně jen fatamorgána z vyhladovění. Celodenní půst sice naší linii nijak výrazně neuškodí, následná večeře o několika chodech by ale mohla ublížit našemu žaludku. V zájmu zdraví zbývá obětovat buď vidinu zlatého prasátka, nebo další talíř cukroví. K samotné večeři se zároveň váže několik rodinných zvyků. Mělo by se k ní usadat, když vyjde první hvězda. Jako připomínka betlémské hvězdy, která se rozzářila nad Betlém v době narození Ježíška. Během večeře by nikdo

neměl odcházet od stolu. Pověra totiž říká, že na příští Vánoce by se už rodina nesešla celá. Nikde už ale není psáno, jak by se mělo jídlo přemístit z trouby na stůl, zbývá tedy doufat, že se nic nestane, když se hospodyně zvedne vypnout plotnu nebo podat chybějící příbor.

Na tabuli by měl být přichystán jeden talíř navíc. Symbolicky pro ty, co jsou sami nebo kdyby se objevil náhodný host. Hezkým zvykem bylo pod jeden talíř ukryt zlatý peníz, který přinese nálezci v nadcházejícím roce bohatství. Aby nás peníze neopustily, mělo by se na stole povalovat také několik šupin z kapra. Hostina by se pak měla skládat z tradiční rybí polévky a smaženého kapra, podávaným s bramborovým salátem.

## Jak kapr k Vánocům přišel

Většina lidí si bez něj Vánoce nedokáže představit, jiní z něj mají hrůzu kvůli kostem v krku. Z toho důvodu na současných štědrovečerních stolech často vidáme náhražku v podobě rybiho filé, ale jsou i rebelové, kteří se bez skrupulí zakousnou do vepřového řízku. A jak vlastně kapr na vánočním stole zdomácněl? Nikdo neví. Jíst na Štědrý večer rybu je totiž v Evropě spíše raritou než tradicí. A ani v Česku nemá vánoční kapr dlouhou historii. Naše prababičky se totiž musely spokojit s mnohem chudší stravou. Hrachem, čočkou, pečeným kubou z krup a česneku, jako zákusek žmoulaly křížaly, dědečci si dali raději slanečka. Rybu mívali jen v rybníkářských krajích. Opravdovou tradicí se požívání kapra stalo až v 19. století. Možná díky nějakému šikovnému marketingovému plánu. Každopádně štědrovečerního kapra si považujeme, a vzít už si ho nedáme. Tradice je tradice a kaprů je dnes dost. Před Vánocemi plavou doma ve vaně a spousta lidí je nakonec raději pustí zpět do vody, než aby je vlastnoručně zabila. Navzdory varováním odborníků, že tuto bohublost kapřiči stejně nepřežijí.

Dagmar Sedláčková  
Zdroj: České tradice, knižní archiv  
České tradice, internet



Foto: shutterstock.com

## CO PŘINÁŠÍ ŠTĚSTÍ A CO SMŮLU

### Před půlnocí by se nemělo:

- Šít a plést – myši by pak výtvar zničily
- Prát – přináší to smůlu a neštěstí
- Čistit chlívy a stáje – dobytek by pak kulhal
- Psát milostný dopis – znamenalo by to rozchod

### Co naopak přináší štěstí:

- Chléb upečený 25. prosince a vejce snešená téhož dne jsou prý kouzelná
- Na Boží hod vystřelit z pušky směrem k Měsíci (nedoporučujeme!)
- Před večeří stoupnout bosou nohou na sekeru, ležící na zemi. To aby v příštím roce nebolely nohy
- Modlitba před večeří a vzpomínka na dobré i špatné události v uplynulém roce

### České vánoční tradice hlavně pro děvčata:

- Házení střevice – na Štědrý den házela děvčata střevice přes hlavu. Jestliže dopadne špička směrem ke dveřím, dívka se do roka vdá. Pokud ale dopadne opačně, zůstane ještě rok doma.
- Lití olava – rozžhavené olovo se vylije do nádoby s vodou nebo kovového lavoru a podle vzniklého tvaru by měla dívka rozpoznat, jak vypadá ten, jehož si vezme.
- Pouštění lodiček – Do půlky skořápky vlašského ořechu se připevní vánoční svíčka a celá se položí na vodu. Lodičky se zapálenými svíčkami se nechají plout po vodě. Majitel lodičky, která popluje ke středu brzy odejde do světa, naopak ten, kterého lodička se drží při kraji, zůstane ještě rok doma.
- Patky od vánoček – pokud sebere dívka o Vánocích devět patek, do roka se vdá.
- Krájení jablka – po večeři se nožem přepůlí jablko napříč. Pokud má vnitřní část tvar pěti nebo vícecípé hvězdy, sejdou se všichni za rok ve zdraví. Pokud má ale jen čtyři cípy, někdo z přítomných podle tradice onemocní nebo zemře.
- Zápatky – do jablka se zapíchnou tři sirky. Každá symbolizuje jednoho nápadníka. Ta, která bude hořet nejdéle, zastupuje mládence, kterého si dívka do roka vezme.
- Cizí věci v domě – do konce roku by se měly vrátit všechny půjčené a cizí věci.

# FOTOREPORTÁŽ: VÝLOV RYBNÍKA ROŽMBERK 2016

Každoročně je největší společensko – kulinařskou akcí podzimní výlov rybníka Rožmberk a nejinak tomu bylo i letos. Tentokrát navíc přálo účastníkům výlovu počasí, které vytvořilo jedinečnou vizuální kulisu, na své si

ale tradičně přišli i milovníci rybích pokrmů, jejichž nabídka jenom potvrdila, co vše lze z našich sladkovodních ryb připravit.

*Petr Havel, foto Nina Havlová*



*Přípravy na výlov začaly již za tmy, ještě bez účasti publika*



*Kapři byli letos, nejen v Rožmberku, nadprůměrně velcí...*



*Zatahování sítí již bylo pod kontrolou vycházejícího slunce...*



*... a nadprůměrně chutné byly také tradiční kapří hranolky.*



*... stejně jako nahánění ryb klasickými rybářskými lodkami*



*Zájemci o koupi čerstvě vylovených ryb měli velký výběr mezi jinak těžko dostupnými druhy*

# GLOBAL FOOD FORUM AKTUÁLNĚ

MINULÝ TÝDEN PROBĚHLO NEDALEKO ITALSKÉHO MĚSTEČKA PAVIA, V REGIONU LOMBARDIE, GLOBAL FOOD FORUM POD PATRONÁTEM ORGANIZACE FARM EUROPE, DO KTERÉ AGRÁRNÍ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY VSTOUPILA PŘED NECELÝM ROKEM. VÍCE NEŽ DVĚ STOVKY ÚČASTNÍKŮ Z OSMNÁCTI ČLENSKÝCH ZEMÍ EVROPSKÉ UNIE I ZA ÚČASTI PŘEDSTAVITELŮ AGRÁRNÍ KOMORY, ZDE PO TŘI DNY DISKUTOVALY O BUDOUCNOSTI SPOLEČNÉ ZEMĚDĚLSKÉ POLITIKY, VÝROBY POTRAVIN A EVROPSKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ VŮBEC.

O těchto tématech v Itálii diskutovali sami zemědělci, představitelé institucí Evropské unie a také zástupci národních, případně regionálních vlád členských zemí EU. Shodli se mimo jiné na tom, že vzhledem k výzvám, kterým bude zemědělství a venkov v příštích letech čelit je třeba, aby Evropská unie a jednotlivé členské státy měly jasnou vizi, která se bude klást důraz na hospodářský růst, spolupráci a lepší využití přírodních zdrojů. K tomu by mělo napomoci mimo jiné využití moderních technologií v zemědělské prvovýrobě, což s sebou přinese úsporu pro zemědělce a kvalitnější a bezpečnější potraviny spotřebitele. „Nastal čas, aby Evropská unie znovu objevila důležitost zemědělství a zemědělců, nejenom tím, že jim pošle šek v době, kdy narůstá politický tlak, ale také tím, že se zamyslí nad tím jak nejlépe v zemědělství utrácet veřejné finance. Nastal čas formulovat skutečnou ekonomickou strategii unijního zemědělství a potravinových systémů. Jedině tak je možné obnovit důvěru spotřebitelů a občanů ve Společnou zemědělskou politiku, získat zpět ztracený optimismus a sebevědomí a začít budovat budoucí růst. Zemědělství potřebuje viditelnější, předvídatelnost a transparentnost,“ řekl Mario Guidi prezident Fóra v úvodním proslovu.

Fórum nabídlo dva velké kulaté stoly na téma „Budoucnost unijního zemědělství“ a „Rozpočet EU v kontextu budoucích výzev“, ve kterých do diskuze přispěl například Jerzy Plewa, ředitel Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova nebo Jean Arthuis, předseda výboru Evropského parlamentu pro rozpočtové otázky. Následovaly semináře, ve kterých byla probírána jednotlivá témata podrobně.

## 1) Ekonomická udržitelnost: zaměření na investice

Tento seminář se věnoval především udržení výrobního zemědělství ve všech částech Evropské unie tak, aby mohl být adekvátně rozvíjen venkovský prostor, docházelo ke konvergenci mezi jednotlivými státy a zároveň se posilovala potravinová bezpečnost Evropské unie. Smutným faktem a realitou, se kterou je třeba se vypořádat, je skutečnost více než 10 procentního poklesu produktivity unijního zemědělství za posledních deset let. Za stejnou dobu došlo navíc

k 20% propadu vývozu. Řešením je skutečná podpora výrobního zemědělství, které bude zároveň ohleduplné k životnímu prostředí. Současná praxe, kdy jsou hledána *ad hoc* řešení systémových problémů je dlouhodobě neudržitelná. Proto je třeba do zemědělství v příštích letech masivně investovat a zemědělství by se mělo stát součástí evropského hospodářského stimulačního balíčku, který před dvěma lety představil Jean Claude Juncker, předseda Evropské komise. Společná zemědělská politika by tak měla znovu získat svůj hospodářský význam.

## 2) Nástroje na řízení rizik: zaměření na zemědělce

Nová strategie rozvoje Společné zemědělské politiky by měla zajistit jednak ochranu proti projevům změny klimatu, ale také proti tržním výkyvům. Toho je možné docílit jedině za využití zvláštních nástrojů na řízení rizik, které budou účinné v rámci různých zemědělských modelů. Řízení rizik nebude nejspíš dosaženo jen jedním nástrojem, ale souborem navzájem se doplňujících politik a finančních nástrojů. V této souvislosti se často hovoří o jakémsi třetím pilíři

Společné zemědělské politiky, ve kterém by byly integrovány programy a finanční nástroje ne nepodobné „komplexnímu pojištění úrody“ jak na množství, tak na prodejní cenu. Důležité přitom bude, aby zájmy zemědělství a zemědělců byly při tvorbě a implementaci těchto nástrojů na prvním místě.

## 3) Environmentální udržitelnost: zaměření na výsledek

Technologický pokrok v sektoru zemědělství vytváří nové příležitosti pro programy, které se zaměřují na udržitelnost ve vztahu k životnímu prostředí. Právě nyní nastala vhodná chvíle, aby instituce Evropské unie využily obrovského potenciálu, který s sebou inovace přináší a snížila se tak administrativní zátěž, která řadu zemědělců zbytečně obtěžuje. Nástroje Společné zemědělské politiky by tak do budoucna mohly být zaměřené na výsledek, nikoli striktně normativní. Zjednodušeně řečeno, kontrolní orgány by nemělo zajímat tolik, jak bylo něčeho dosaženo, jako spíš zda toho bylo dosaženo. Využití podobného přístupu se nabízí například s aktuálně velmi diskutovaným požadavkem ozelenění. Zároveň by zemědělci mohli

mít možnost vybrat si mezi tradičním normativním systémem a systémem zaměřeným na výsledky. Systém zaměřený na výsledky by se opíral o porovnatelné kvantifikovatelné objektivní parametry a technickou vybavenost farmářů.

## 4) Problémy potravinového řetězce

Nedostatek solidarity podkopává schopnost potravinového řetězce vypořádat se důsledky tržní nerovnováhy. Je třeba zásadně přehodnotit pravidla hospodářské soutěže v oblasti prodeje potravin tak, aby dodavatelé netahali za kratší konec. Tento princip přednosti Společné zemědělské politiky před soutěžním právem musí převzít také jednotlivé národní vlády a především jejich úřady na ochranu hospodářské soutěže. Současně je nutné, aby se zemědělci sdružovali do organizací producentů, a aby jednotlivé národní vlády usnadnily jejich vznik a zemědělce motivovali k účasti v nich. Důležitá je také spolupráce mezi potravináři a zemědělci, k níž by měly přispět zvláštní smlouvy, které zajistí stejný podíl na ziscích v době, kdy se cena komodit bude zvedat a na ztrátách v době, kdy dojde k jejich poklesu. Co se týče dodavatelsko-



Foto: shutterstock.com

odběratelských vztahů, při kterých často dochází k tzv. nekalamným praktikám, je nutné tyto praktiky přesně identifikovat a legislativně zakázat. Legislativní zákaz je zároveň třeba podpořit jasným sankčním mechanismem, který bude aktivován v případě porušení zákazu. Zároveň je třeba plně respektovat právo na ochranu identity stěžovatele.

#### 5) Výživa a zdraví: jak posílit důvěru a bezpečnost?

Evropský trh s potravinami momentálně hledá způsob jak vybudovat pozitivní vztah mezi výživou a zdravím. Lékaři doporučují jíst střídavě a omezovat především cukr a sůl. Náklady na léčení pacientů a hospodářské škody z výpadku pracovní síly na trhu představují desítky miliard eur ročně. Proto je potřeba na úrovni EU přijmout a implementovat jasnou strategii, která se zaměří na boj proti nesprávné výživě. K tomu je třeba do procesu zapojit všechny aktéry potravinového řetězce od zemědělců, přes potravinářský průmysl, maloobchod a Evropský úřad pro bezpečnost potravin. Role tohoto úřadu musí být posílena a zároveň musí jeho práce vycházet z čistě vědeckých poznatků. Občanská společnost by zároveň měla poskytovat všem aktérům potravinového řetězce

zpětnou vazbu a zajímat se více o procesy související s výrobou potravin. Evropská potravina se zkrátka musí stát pojmem, který garantuje kvalitu, zdravotní nezávadnost v kombinaci s vynikajícími výživovými parametry a především ohleduplnost k životnímu prostředí, zvířatům i lidem.

#### 6) Dopady brexitu

Většina členských zemí Evropské unie obchoduje s Velkou Británií zemědělské a potravinářské komodity. Ať už bude výsledek vyjednávání mezi Evropskou unií a Velkou Británií jakýkoli, odklon vnitrostátní politiky v Británii a rozdílné zájmy EU a Velké Británie jsou patrné již nyní, což bude mít s velkou pravděpodobností dopad na zemědělství a potravinářství Evropské unie. Není na místě situaci v současné době jakkoli podceňovat, zvláště když Velká Británie naznačila, že se v následujících letech hodlá soustředit na to, aby svoje hospodářství co nejvíce otevřela. To znamená, že na britském trhu bude muset evropské zboží konkurovat bezcelně dováženému zboží ze všech koutů světa. Velkou ránu utrpí pravděpodobně především sektor hovězího masa. Velká Británie byla pro tuto komoditu velmi přívětivým trhem a zároveň zde bylo možné díky vysoké



Foto: shutterstock.com

kupní síle a důrazu na kvalitu uplatnit produkci z méně intenzivních oblastí. Samotný Brexit a vyjednávání obchodní dohody Evropské unie a Spojeného království na druhou stranu představuje příležitost jak změnit systém a způsob, jakým v současné době Evropská komise vyjednává

o důležitých mezinárodních obchodních dohodách tak, aby daleko větší roli hrál zájem zainteresované odborné veřejnosti, nevládních organizací a jednotlivých členských států.

Ing. Jan Doležal, Agrární komora České republiky

# PUTUJÍCÍ DRAVCI ZPESTŘUJÍ NEBE NAD PODYJÍM

OREL MOŘSKÝ, OREL SKALNÍ ČI KRÁLOVSKÝ, ALE TAKÉ NÁPADNÝ LUŇÁK ČERVENÝ. PTAČÍ DRAVCI, KTERÉ LZE ČAS OD ČASU ZAHLEDNOUT I NA JIHU MORAVY. AŽ OSM DRUHŮ VZÁCNÝCH DRAVCŮ LZE V TĚCHTO DNECH POZOROVAT PŘI NÁVŠTĚVĚ NÁRODNÍHO PARKU PODYJÍ NA ZNOJEMSKU. PRÁVĚ NYNÍ JE K TOMU VHODNÁ PŘÍLEŽITOST. „NA PODZIM SE PTÁCI DÁVAJÍ DO POHYBU. OPOUŠTĚJÍ SVÁ HNÍZDIŠTĚ A ODLÉTAJÍ. NE VŠICHNI ALE LETÍ PŘÍMO NA ZIMOVÍŠTĚ. VĚTŠINOU SE NĚJAKOU DOBU TOULAJÍ PO OKOLÍ. ČASTO ZALETÍ NA MÍSTA, KDE BY JE MÁLOKDO OČEKÁVAL,“ PŘIBLÍŽILA ZNOJEMSKÁ ORNITOLožKA VLASTA ŠKORPÍKOVÁ.

#### Orel mořský



Foto: shutterstock.com

Podzim je tak podle ní obdobím, kdy lze v Národním parku Podyjí téměř s jistotou potkat nějakého orla. Nejspíše jím bude orel mořský. Druh v Česku a v Evropě vůbec zvyšující v posledních cca 20 letech svoji početnost. A to i přes četné nástrahy, kterými jsou otravy, zástřely, úhyny na sloupech vysokého napětí, či prostá nepřízeň počasí a přirozená predace vajec a mláďat. Orel mořský v národním parku nehnízdí. „Teritorium jednoho hnízdního páru s ním ale sousedí na západě a další pár letos úspěšně vyhnízdil v lesích mezi Vranovskou Vsí a Boskovštejnem. Klidné prostředí hlubokého dyjského údolí pod Vranovem nad Dyjí je oblíbeným lovištěm

využívaným především mladými ptáky. Někteří zde pak stráví celou zimu,“ přiblížila ornitoložka.

#### Orel královský

Pomalu se na Moravě šíří i o řád vzácnější orel královský. Mimo tradiční hnízdiště v lesích kolem soutoku Moravy a Dyje je možné pozorovat především mladé ptáky, kteří se rozhlíží po okolí a vybírají si teritorium. Jsou ostře sledováni odborníky. „Díky satelitní telemetrii rozvinuté u tohoto druhu především v Maďarsku a na Slovensku víme, že orli královští zalétají stovky kilometrů od hnízda, kde se narodili. V národním parku byl naposledy pozorován v lednu

2016,“ prozradila Vlasta Škorpíková.

#### Orel skalní

Dalším velkým orlem, který Podyjí čas od času navštěvuje, je orel skalní. Opět jsou pozorováni převážně mladí ptáci, typičtí bílým kořenem ocasu a rozsáhlými bílými skvrnami na bázi ručních letek. Podle odbornice to jsou pravděpodobně ptáci, kteří pocházejí ze slovenských hnízdišť. V posledních letech může jít také o mláďata vypuštěná v rámci reintrodukčního projektu na severní Moravě.

#### Orel křiklavý

V blízkém okolí národního parku roste rovněž počet pozorování jednoho

z menších druhů orlů, orla křiklavého. Vlasta Škorpíková říká, že jeho typická hnízdiště najdeme nejbliže na Slovensku, kde patří k poměrně hojným dravcům. „V národním parku nebyl jeho výskyt donedávna přesvědčivě prokázán, ale na jaře 2016 byl nad údolím v oblasti Čížov - Hardegg pozorován dospělý pták, který dokonce tokal. Partnera tu zřejmě nenašel. O hnízdění nejsou žádné zprávy,“ vysvětlila a dodala. „Koncem léta a začátkem podzimu roste ze zemědělských oblastí Znojemska počet pozorování migrujících orlů křiklavých, kteří se na místech s dobrou potravní nabídkou zastaví a zkoušejí načerpat energii na další cestu. V roce 2014 byl jeden takový pozorován v Milíčovic, letos například u Hostěradic.“

### Luňák červený

Luňák červený je pohledný, výrazně zbarvený dravec, kterého lze snadno poznat podle vidlicovitě vykrojeného ocasu. Je to mrchožrout. „Často ho lze spatřit nad kosenými loukami, kde ho zajímají poranění drobní obratlovci nebo zbytky těl těch, kteří nestačili uniknout rychlým sekačkám,“ míní ornitoložka. V národním parku a na Znojemsku vůbec byl donedávna pozorován jen velmi vzácně. Podle Škorpíkové se ale v posledních letech začíná šířit. „Tradičně obývá především oblast lužních lesů v okolí Hrušovan nad Jevišovkou. Více údajů od Pavlic v letošním roce ale svědčí o tom, že zde mohl i zahnízdit,“ předpokládá. Migrace luňáků červených, kteří pocházejí z jižních částí jižní Moravy a přilehlého rakouského území, je nyní v hledáčku česko-rakouského týmu odborníků. Ten mláďata na několika hnízdech vybavil vysílačkou. „Na vyhodnocení výsledků je zatím brzy, ale už víme, že jeden ze sledovaných mladých luňáků skončil tragicky. Po požití otrávené návnady uhynul začátkem října u Hostěradic,“ sdělila odbornice.

### Luňák hnědý

Také blízce příbuzný druh luňák hnědý patří ke kriticky ohroženým živočichům. Jeho hnízdění na území národního parku zatím prokázáno nebylo a i pouhé zálety jsou zde vzácné. Letos v srpnu ale odborníci viděli tři mladé ptáky, kteří livilo na čerstvě zasetém poli u Lukova. „Zřejmě je zaujal nějaký větší hmyz nebo natrefili na rodinku hrabošů. Pravděpodobně tři sourozenci z jednoho hnízda sem asi zaletěli z Jevišovic, kde ornitologové luňáka hnědého viděli hnízdit,“ domnívá se Škorpíková.

### Káně bělochvostá

K vzácným ptákům, které lze v době pohnědných potulek potkat v národním parku a jeho blízkém okolí stále častěji, patří i dva druhy typicky obývajících otevřenou krajinu Balkánského poloostrova. Nápadnějším z nich je káně bělochvostá, druh o něco větší než naše káně lesní.



Foto: shutterstock.com

Jedinci výrazně zbarvení do rezava jsou ale nezaměnitelní. Jde opět o druh, který se v posledních letech šíří. „Lze to zřejmě přičíst změně klimatu. Přímo v národním parku byla poprvé a zatím naposledy zaznamenána v roce 2013. Na Znojemsku ji však ornitologové vidí každým rokem,“ prozradila ornitoložka.

### Poštołka rudonohá

Téměř stejné tvrzení platí i pro druhý z našich dravců hostů z jihovýchodní a východní Evropy. Je jím poštołka rudonohá. „Je to malý dravec specializovaný



Foto: shutterstock.com

na lov hmyzu. V srpnu, či v září, ho lze zastihnout, jak posedává na elektrických drátech nebo hroudách v poli. Občas odsud vylétnou na lov nebo pronásledují úspěšnou poštołku obecnou a snaží se ji obrát o kořist. Prozradí se přitom i zvláštním hlasem, který svou nezvyklostí určitě upoutá pozornost. Jsou to navíc různí ptáci, kteří vyhledávají společná nocoviště. Málokdy je tu tedy „rudonožka“ sama,“ popisuje odbornice. Migrace dravců v době po skončení hnízdění jsou podle Vlasty Škorpíkové běžné a všesměrné. Potkat lze v podstatě kterýkoli z evropských druhů, jen je potřeba mít štěstí a dobré teoretické zázemí, aby si člověk uvědomil, co vlastně vidí nebo slyší.

### Pozorování dravců příjemní téměř třicítka nových odpočinkových míst

Nová odpočinková místa začínají v těchto dnech zpříjemňovat pobyt návštěvníků Národního parku Podyjí. Lidé je mohou využívat k pozorování přírody nebo k příjemné svacině například u bývalé Papírny, na hrázi Žlebského rybníka nebo u studánky Heleny Mnizkové u Vranova nad Dyjí. Všechna 28 míst by v Podyjí měla být připravených do konce roku. Stoly a lavice jsou vyrobené z masivního dubu, tak aby nenarušovaly přírodní ráz krajiny. „Dub je nejběžnější dřevinou Podyjí. Předpokládáme, že us-

tickální stolařské výrobky budou souznit s duchem Podyjí. Dubové dřevo je navíc velmi trvanlivé a odolné vůči povětrnostním vlivům,“ vysvětluje vedoucí strážní služby národního parku Petr Lazárek. Přestože je podle něj Podyjí dobře vybaveno návštěvnickou infrastrukturou, jednoduchá odpočinková zastavení, která by návštěvníkům nabídla možnost krátkodobé relaxace spojené s přírodními zajímavými pohledy do krajiny Podyjí, v národním parku dosud chyběla. Celkem bude instalováno šest stolů se dvěma lavicemi a 28 samostatných lavic. Záměr je realizován z projektu Státního fondu životního prostředí. „Věříme, že nová odpočinková místa si oblíbí všechny věkové kategorie návštěvníků Národního parku Podyjí,“ doufá Lazárek.

### Charakteristika Národního parku Podyjí

Národní park Podyjí se vyznačuje mimořádnými scenériemi, tvořenými pestrou mozaikou skalních amfiteátrů a srázných stěn, meandry, rozsáhlými

mi suťovými poli a těžko prostupnými stržemi, ale i nivními loukami podél Dyje a prosluněnými lesostepmi s pestrými koberci teplomilných rostlin. Pro území je charakteristická mimořádná rozmanitost vyskytujících se živočišných a rostlinných druhů a jejich vysoká koncentrace na relativně malé ploše. Významná druhová pestrost rostlin a živočichů je podmíněná polohou chráněného území na rozhraní dvou biogeografických soustav. Na rakouské straně na něj navazují Nationalpark Thayatal, se kterým vytváří přeshraniční bilaterální chráněné území. Kaňon řeky Dyje mezi Vranovem nad Dyjí a Znojmem s hluboce zaříznutými meandry, skalními stěnami a kamennými moři reprezentuje jedno z posledních zachovalých říčních údolí ve střední Evropě. Národní park byl vyhlášen ke dni 1. července 1991 nařízením vlády ČR. Rozkládá se na ploše 63 kilometrů čtverečních a jeho součástí je tok řeky Dyje v délce 40 km.

Dagmar Sedláčková



Národní park Podyjí stojí za návštěvu i na sklonku roku. Tato doba je nevhodnější k pozorování vzácných dravců. Foto: Dagmar Sedláčková

# KOLIK TOHO VÍME O KÁVĚ?

LEGENDA O RANÉ HISTORII PITÍ KÁVY EXISTUJE MNOHO. HLAVNÍ ROLI V NICH HRAJÍ BUJARÉ KOZY, KTERÉ OCHUTNALY BOBULE Z URČITÉHO KEŘE, NEBO UPRCHLÍK, JENŽ SE ŽIVIL TÍM, CO NAŠEL, A PO POŽITÍ ZVLÁŠTNÍCH PLODŮ SE NA SVĚT ZAČAL DÍVAT OPTIMISTIČTĚJI. JAK TO ALE BYLO DOOPRAVDY?



Foto: shutterstock.com

## Zakázaná káva

První ověřené zprávy o kávě pocházejí z 15. století, píše se o ní v arabských rukopisech. Evropané ale měli seznámení s ní složitější, protože v arabských zemích zakázali prozradit tajemství jejího pěstování a vývoz kávových zrn, jež mohla vyklíčit. Nicméně zakázané ovoce nejlépe chutná, což mohli dosvědčit už právě Arabové, kterým pití kávy pro její povzbuzující účinky zapovídali náboženští vůdci. První sazenici kávovníku dostal už francouzský král Ludvík XIV. V 18. století už fungovaly ve Vídni první kavárny. To už se kávovník pěstoval ve francouzských, anglických i holandských koloniích kolem celého světa.

## Arabica, nebo Robusta?

Známé jsou především dva druhy kávy – Arabica a Robusta. Třetí druh, Liberica, má sice velké výnosy, ale tato káva je výrazně hořká a spíše podprůměrné kvality. Arabica je nejoceňovanější, ov-

šem, jak tvrdí například vídeňský barista Franz Grünwald, výborná Robusta může být lepší než průměrná Arabica. Arabica je jemnější, ale citlivější na přírodní podmínky i pěstování. Lépe se jí daří ve vyšších nadmořských výškách, kde dozrává pomaleji a má dostatek času vstřebat minerály z podloží. Získá tak bohatší aroma. Robusta je odolnější a má i lepší výnosy. Obsahuje také více kofeinu, je chuťově drsnější, zemitější, nahořklejší a kyselejší. Potřebuje více tepla a pěstuje se spíše v nížinách. Chuť z jednotlivých oblastí je také různá, například Arabica z Brazílie má výrazné aroma díky jílovité půdě tmavních plan-tází, guatemalská je zase kořenější působením vulkanických půd. Úkolem dovozce kávy je vybrat složení směsi, jež svými vlastnostmi odpovídá té, která už je zavedená, a která byla namíchána z předchozí úrody. Degustaci mají na starosti „cuppeři“, kteří usrkávají čerstvě spařenou kávu ze speci-

álních lžiček a vzápětí ji zase vyplivují. Během jediného dne tak otestují na dvě stě padesát vzorků.

## Suchý a mokrá postup

Kávovník je strom, který by v běžných podmínkách dorostl třeba do deseti metrů, kvůli snadnější sklizni je však udržován ve formě keře nanejvýš tři metry vysokého. Plody dozrávají průběžně, takže se na jednom kávovníku můžeme setkat s květy i zralými třešněmi; trvá to přibližně osm měsíců, než se z květu vyvine zralý plod. Kávové třešně se většinou sklízí ručně, a protože by mohly rychle podlehnout zkáze, zpracovávají se co nejdříve místa sklizně. Průběh dalšího zpracování se může lišit – v oblastech, kde se zpracovatelé nemusejí obávat srážek, se plody rozprostou a suší na slunci za postupného obracení. To trvá tak dlouho, až je možné zrno oddělit od slupky. Mokrá metoda spoléhá na stroje, které oddělí dužninu od zrna. Ta pak leží

ve fermentačních nádržích, v nichž se zbytky dužniny odstraní úplně. Pak se zrno suší. Po zpracování, jak suchém, tak mokřím, se zrna třídí podle barvy a velikosti. Káva pak putuje v žocích především do New Yorku, Londýna a Hamburku.

## Po semletí připravit

Káva cestuje nepražená, protože tak vydrží bez újmy na kvalitě až půl roku. Pražení je samostatnou kapitolou. Dobry pražič musí umět dostat ze zrn kávy to nejlepší a jeho práce je náležitě ceněna. Nejen teplota a doba pražení rozhodují, důležité je i tempo zvyšování či snižování teploty, aby se zhruba z osmi stovek různých aromatických látek vytvořila ideální vůně a chuť. Zároveň pak vlivem tepla vzniká v zrnech další tisícovka látek, které výsledek ovlivňují. Někde je oblíbenější lehce pražená káva (Skandinávie), jinde středně (Německo), jih Evropy dává přednost kávě pražené až dočerna. Po

upražení se zrna nechají několik hodin „odpočinout“, aby se srovnala jejich vlhkost. Pochopitelně, že každá odrůda u dobrých směsí se praží zvlášť, teprve jejich kombinací vznikne kýžená směs. Upražená vakuovaná káva bez přístupu kyslíku si může udržet své vlastnosti až po dva roky, ovšem po namletí už musí brzy následovat její příprava, jinak se rychle mění. Na kvalitě mlýnku ovšem také velmi záleží. K jejímu semletí kávy bychom například neměli používat ty s rychle rotujícími kovovými noži, které při drcení vyvinou teplo a poškodí tak aroma kávy. Teď už o kávě víte vše a zbývá ji už jenom vypít. To je ale už jiná kapitola ...

## SEDMNÁCT ZAJÍMAVOSTÍ O KÁVĚ

### 1) Káva je vlastně ovoce!

Je to pravda, kávová zrna jsou vlastně středy z bobulí. Kávové bobule, boby kávovníku, jsou jedlé plody, které mají kávová zrna uvnitř. Říká se jim „fazole“, protože jsou velice podobné fazolím. Věděli jste, že vlastně pijete ovoce, když si vychutnáte latte?

### 2) Hawaii je jediným americkým státem, kde komerčně roste káva.

Káva má tendenci lépe růst v rovinném podnebí, takže se může pěstovat ve Spojených státech. Hawaii má optimální klima pro sklizeň Java Beans. Hawaii je známá pro svou Kona kávu, která se široce vyvážá a je populární po celém světě.

### 3) V Turecku bylo zvykem to, že pokud manžel nepočil svou ženu kávou, tak to bylo důvodem k rozvodu.

Myslíte si také, že by vás nedostatek kávových zrn mohl rozdělit? V některých kulturách ano. Není pochyb, že pití kávy podporuje šťastnější manželství. Naštěstí tento zvyk už v dnešní době není praktikovaný. Nyní zijeme ve světě rovnosti, kde by si měli manželé a manželky navzájem připravovat kávu. Děláte si šálek jen pro sebe, zatímco je v domácnosti členů více? Tak to rychle změňte, protože by mohli přijít následky!

### 4) Navzdory tomu, co si většina lidí myslí, espresso má 1/3 kofeinu v šálku.

Zvažte pití dvou nebo tří šálků vašeho oblíbeného nápoje, protože jen jeden může prohloubit vaši závislost na kofeinu. Někteří lidé dokonce raději místo espressa pijí překapávanou kávu – mohou tak snáze ovládat svoji vlastní spotřebu kofeinu. Takže pokud jste také sáhli po pozdním nočním šálku kávy, zkuste velkou Americanu než více šálků Espresso, budete spát mnohem zdravěji.

### 5) Brazílie je největším světovým producentem kávy s velkým náskokem, následovaný Vietnamem a Kolumbií.

Ve skutečnosti, v roce 2011 Brazílie vyrobila téměř dvakrát tolik než Vietnam a Kolumbie dohromady a zároveň třetinu kávy vyrobené na celém světě. Tato statistika zůstává poměrně konstantní za posledních 150 let. Brazílie je také jednou z mála zemí na světě, kde rostou jak Arabica, tak Robusta fazole. Káva tvoří slušný kus brazilské ekonomiky.

### 6) Asi 100 šálků kávy je smrtelná dávka kofeinu.

Nepředstavitelné. Dostává se u vás nervozita jen po jednom, dvou nebo třech šálcích, jak by to asi vypadalo po 90? Chtěli bychom být schopni létat a bojovat se zločinci? Pravděpodobně ne, a rozhodně nedoporučujeme, abyste to zkusili. Většina případů předávkování kávy nepochází z běžného pití kávy, ale více z ERM, což jsou kreativní způsoby konzumace kávy, jako je například kávový klystýr. Takové množství kofeinu ve vašem těle může vést k infarktu nebo záchvatům.

### 7) Existují dva druhy fazolí kávy. Tyto dva druhy fazolí jsou Arabica a Robusta.

Mají různé chutě a jiný obsah kofeinu. Bobby Arabica jsou populárnější po celém světě – tvoří celých 70 % kávy, která je na zemi vypita. Robusta fazole rostou v různých klimatických podmínkách a jsou z velké části v Africe a Indonésii. I když většina lidí dává přednost chuti kávy Arabica, Robusta má také své fanoušky – její fazole mají dvakrát tolik kofeinu než Arabica!

### 8) „Americano“ pochází z doby, kdy americkým vojákům ve druhé světové válce bylo nařizováno pít espresso s vodou, protože bez ní bylo příliš silné.

Při přípravě Americano se vždy nalije teplá voda do espressa. Pokud se nalévá espresso na teplou vodu, děláte tak jiný nápoj, obvykle se nazývá dlouhá černá káva.

### 9) New York vypije asi 7 krát tolik kávy než zbytek světa. Proto se mu říká město, které nikdy nespí.

Nejpravděpodobnější je, proč se v Big Apple vypije tolik kávy to, že je tam největší hustota populace. I přesto, že je to tak nabitě město, tak tam jsou kavárny doslova všude. To také není na škodu, protože káva je velká část americké kultury.

### 10) První webová kamera byla vynalezena, aby sledovala, kolik kávy zbylo v konvici na univerzitě v Cambridge.

Zní to bizarně, ale od roku 1991 do roku 2001, se vyvíjela první webová kamera a do dnes se mohou studenti univerzity Cambridge považovat za její první vynálezce. Málo známým faktem je, že se většina těchto kamer používá i dnes.

Představte si, jak kamera míří na prázdnou konvici, kterou mohou vidět všichni na svých počítačích, ale nikomu se nechce vstávat, aby uvařil čerstvou. Všichni na ni při tom mají chuť. To je dilema.

### 11) Káva je jedna z hlavních zemědělských komodit.

Ve skutečnosti je káva druhá nejobchodovanější komodita na světě, je druhá po oleji. Ale bezpochyby je jednou z nejoblíbenějších. Spotřeba kávy je dobrá pro rozvojový svět, protože 90 % kávy je vypěstováno právě v těchto zemích, zatímco většina této kávy je vypita v rozvinuté části světa. Hlavní je, že obchod s kávou přináší peníze do chudých zemí.

### 12) Dva nejoblíbenější nápoje na Zemi – voda a káva.

Opravdu to není překvapivé, když se nad tím zamyslíte. Káva je první nápoj, který si dává mnoho lidí po ránu na celém světě. Káva se stala v moderní době jádrem velkého počtu kultur po celém světě z různých důvodů. Káva je velkou částí světové ekonomiky, proto bylo alarmující, když byla označována jako něco špatného. To se naštěstí změnilo a výzkumy prokázaly, že je káva zdravá a že si ji mohou lidé na celém světě dopřávat denně.

### 13) Slovo „káva“ pochází z arabštiny „qahwat al-buchta“, což znamená „fazole vína“.

Tato lahůdka přináší lidem úžasný pocit každé ráno. Nezapomeňte se zastavit a užít si tento pocit. Po probdělé noci, když musíte ráno do práce, tak se vám bude šálek hodit. Slovo „espresso“ pochází z italského slova „caffè espresso“, což znamená „stisknout kávu“. Takže, když si objednáte espresso, žádejte vlastně o „stisknutí“. Zní to zvláštně, že?

### 14) Káva může nahradit fosilní paliva.

Kávová zrna jsou hořlavá a vědci se domnívají, že by mohli nahradit fosilní paliva, jako jeden z našich hlavních zdrojů energie a pohonných hmot. V roce 2011 skupina britských inženýrů stvořila auto, které pohánějí kávová zrna – a ustavila s ním rekord nejrychlejšího auta, které funguje na ekologické palivo. Je možné, že jednoho dne všechna naše auta budou poháněna kávovou zrna!

### 15) Káva byla původně potravina, ne pití.

První africké kmeny kávu konzumovali, nedělali z ní lahodný nápoj, který známe dnes. V kombinaci kávového zrna s tukem se vytvářela energetická koule, která se žvýkala a dodávala tělu kofein.

### 16) U lidí, kteří pijí přiměřené množství kávy je menší pravděpodobnost, že se u nich rozvine Alzheimerova choroba nebo demence v starší.

To vše potvrzuje studie z roku 2009. Přiměřené množství je ve studii definováno mezi třemi až pěti šálky za den. Dalším zdravotním přínosem kávy je to, když si dáte šálek před sportovním výkonem nebo tréninkem, tak budete mít více síly, bude chtít zvedat více.

### 17) Legendou je, že káva byla objevena etiopskými pastýři, kteří objevili jejich kozy tančit po snědení kávových bobů.

Jak kozy tancovaly? To nevíme, ale jsme za to vděční, že pastevci kozy v 9. století objevily. Bez nich by byl New York neklidný a neměl by žádný způsob, jak se v dopoledních hodinách probudit. Při každém pití šálku si vzpomeňte a buďte vděční, že kozy kávu objevily.

šp



Foto: shutterstock.com

# ZLEPŠIT VLASTNOSTI PŮDY I SCHOPNOST RETENCE MOHOU I VODÁRENSKÉ KALY

NA JAŘE LETOŠNÍHO ROKU NOVELIZOVANÁ VYHLÁŠKA 382/2001 SB., O PODMÍNKÁCH POUŽITÍ VODÁRENSKÝCH KALŮ NA ZEMĚDĚLSKÉ PŮDĚ ZPŘÍSNILA A V BUDOUCNOSTI JEŠTĚ DÁLE ZPŘÍSNÍ MOŽNOST POUŽITÍ TOHOTO MATERIÁLU V ZEMĚDĚLSTVÍ, ZÁROVEŇ ALE TAKÉ ZPŘÍSNÍ POŽADAVKY NA KVALITU A SLOŽENÍ KALŮ. TO MINIMALIZUJE, BA V ZÁSADĚ VYLUČUJE, RIZIKO KONTAMINACE POZEMKŮ JEJICH PROSTŘEDNICTVÍM.



Foto: Nina Havlová



Foto: Nina Havlová

Právě obavy některých zemědělských podnikatelů ze složení materiálu, který je fakticky produktem čistíren odpadních vod (ČOV) jsou přitom jedním z limitů využitelnosti kalů, ačkoli jde o produkt, který je v zásadě srovnatelný s organickými (statkovými hnojivy), jejichž aplikace do půdy je jednou z podmínek především pro zvýšení žádoucí schopnosti pozemků zadržovat

dešťovou vodu. Skutečností je, že se již dnes produkty ČOV v aplikaci do půdy relativně běžně využívají, stejně tak jako se využívají ke kompostování a následně opět při aplikaci do půdy. Stále ale ještě existují množstevní rezervy, zejména v některých regionech ČR, kde by bylo možné kalů ve větší míře než dosud využít. Zmiňovaná novelizace mimo jiné také zavedla povinnost producenta kalů

dodávat je k dalšímu využití, například právě v zemědělství, „napřímo“, což je z hlediska příjemců kalů (zemědělců) pozitivní. Dodávky produktů z ČOV jako doposud přes prostředníky, v situaci, kdy si mezi sebou jednotliví prostředníci konkurují, zakládalo totiž riziko nižší kvality přijímaného materiálu, například z hlediska možných kontaminantů. To v praxi znamená, že se není třeba kontaminace půdy obávat, a pokud by přece jen nějaký problém nastal, je zcela zřejmé, kdo za něj nese odpovědnost.

Výzvou doby je tak navazovat přímé kontakty s vodohospodářskými společnostmi, ideálně s provozovateli větších ČOV, a to zejména tam, kde není k dispozici dostatek organické hmoty díky nízkému počtu potřebných hospodářských zvířat. Je ale také vhodné seznámit se s podmínkami ukládání kalů na zemědělské půdě, neboť tam došlo a postupně dojde k některým změnám. V prvé řadě nesmí být kal předáván mezi více sklady a nesmí dojít k míchání s jinými upravenými kaly a odpady. Kal může být na ČOV skladován maximálně

12 měsíců, u zemědělce pak maximálně 8 měsíců za předem stanovených podmínek. Kaly mohou být přitom umístěné na půdní blok, kde budou použity, maximálně po dobu 30 dnů a pouze v množství, které je možné použít. Kaly také musí být nejpozději do 48 hodin od rozprostření zapraveny do půdy. Nemá zřejmě smysl prezentovat konkrétní požadavky na mikrobiální parametry a složení vodárenských kalů, které lze na zemědělské půdě využít. Důležitější je podmínka takzvané hygienizace kalů, kterou musí před využitím v zemědělství každý producent kalů splnit. Kromě takového polotovaru je ovšem možné také na zemědělské půdy využít produkt s názvem „Biochar“, který vzniká tepelným zpracováním – pyrolýzou kalů z ČOV a který také může výrazně zlepšit kvalitu zemědělské půdy a napomoci při zadržování vody v krajině. Biochar podle již proběhlých testů zvyšuje v půdě obsah uhlíku a kromě toho je zdrojem fosforu a je tedy alternativou k fosforečným hnojivům. Je také vysoce porézní, čímž napomáhá právě k zadržování vody v půdě a navíc dokáže z půdy absorbovat řadu znečišťujících látek. Ročně se v ČR vyprodukuje zhruba 170 000 tun kalů z ČOV a jak již bylo řečeno, v zemědělství se relativně běžně využívají, ať již přímou aplikací nebo kompostováním. Končí ale také často na skládkách a v malé míře jsou tepelně zpracovávány. V loňském roce přitom tvořila přímá aplikace celkem 36,45 procenta z celkového využití kalů, různé formy spalování však jen 1,25 procenta.

Samozejmě, nejen produkty ČOV je možné ke zvýšení kvality půdy a tedy v praxi ke zvýšení hektarových výnosů plodin a zlepšení ekonomiky produkce využít. Na trhu je celá řada dalších přípravků, které mají příznivý vliv na zadržování vody v krajině a zároveň dotují půdu potřebnými látkami. Bylo by proto velmi žádoucí, aby byly takové metody a materiály součástí dobrovolného výběru možností zemědělských hospodářů pro plnění standardů DZES či greeningu, neboť žádoucího efektu snížení rizik eroze a degradace půd nelze často dosáhnout pouze zemědělskými technologickými a osevními postupy.

Petr Havel



800 521 521  
www.kb.cz



# VAŠE PLÁNY PADNOU NA ÚRODNOU PŮDU

PŘIJĎTE K NÁM PRO FINANCOVÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH A POTRAVINÁŘSKÝCH  
INVESTIC. USNADNÍME VÁM CESTU K DOTACÍM A DALŠÍM PODPORÁM.

NA PARTNERSTVÍ ZÁLEŽÍ



# KŮROVCOVÉ INFO

PODSTATOU PROJEKTU KŮROVCOVÉ INFO ([WWW.KUROVCOVEINFO.CZ](http://www.kurovcoveinfo.cz)), KTERÝ BYL SPUŠTĚN LETOS V KVĚTNU, JE ON-LINE SDÍLENÍ INFORMACÍ O PRŮBĚHU ROJENÍ LÝKOŽROUTA SMRKOVÉHO (*IPS TYPOGRAPHUS*) V RŮZNÝCH NADMOŘSKÝCH VÝŠKÁCH V RŮZNÝCH LOKALITÁCH ČESKÉ REPUBLIKY A REÁLNÉM ČASE POMOCÍ WEBOVÉ APLIKACE. HLAVNÍM PARTNEREM PROJEKTU JSOU VLS ČR, ZÁŠTITU NAD PROJEKTEM PŘEVZAL MINISTR ZEMĚDĚLSTVÍ MARIAN JUREČKA. NA PROJEKTU SPOLUPRACUJÍ TAKÉ LESY ČR A DALŠÍ VLASTNÍCI A SPRÁVCI LESŮ. AUTORY PROJEKTU JSOU LESNICKÁ PRÁCE A LESNÍ OCHRANNÁ SLUŽBA VÚLHM.



Foto: [kurovcoveinfo.cz](http://kurovcoveinfo.cz)

## Co je KŮROVCOVÉ INFO?

Datovým vstupem do webové aplikace KŮROVCOVÉ INFO jsou výše odchytů z feromonových lapačů na lokalitách, které do projektu dobrovolně registrují provozní lesníci z celé ČR bez rozlišení vlastníka. Ti pak údaje do aplikace vkládají v pravidelných přibližně týdenních intervalech přes internet. Výstupem je mapa s přiřazením jednotlivých ploch k okresům a nadmořské výšce s informací o aktuální výši odchytu. V detailu

jednotlivých ploch je zobrazena tabulka uskutečněných odchytů v týdenním cyklu a graf průběhu rojení. Současně je uváděna kumulovaná křivka odchytu, tj. odchytů od začátku rojení až do konce letové aktivity lýkožrouta smrkového. Výstupy v mapě jsou anonymní a účast v projektu je dobrovolná.

## Hlavní smysl projektu

Hlavním cílem projektu je sdílení užitečných informací o rojení lýkožrouta smrkového v reálném čase. Zároveň vzniká unikátní a na poměry ČR velmi rozsáhlá databáze informací, které bude možné použít k dalšímu výzkumu lýkožrouta smrkového a jeho bionomie. Kumulované odchytů v grafu automaticky upozorní na překročení středního

a silného stupně odchytu, což je důležité pro stanovení počtu obranných opatření pro letní rojení. Informace o začátku rojení z nejnižších poloh může upozornit lesníky s porosty ve vyšších nadmořských výškách, že začátek rojení se již blíží. Počítáno je také s měsíčními analýzami průběhu rojení.

„Děkuji autorům projektu za zprovoznění této webové stránky. Je to první krok, který má velký potenciál dalšího rozvoje. Hlavní přínos vidím v tom, že se jedná o celorepublikový přehled o rojení

kůrovce v reálném čase. Přináší grafická i numerická data, která mohou být přínosná pro správce a vlastníky lesa a která můžou porovnat se situací na svém majetku. Jistě zajímavé by mohlo být porovnání s meteorologickými daty,“ uvedl výrobní náměstek ředitele státního podniku VLS ČR Libor Strakoš.

## KŮROVCOVÉ INFO aktuálně

Ač jsme na jaře považovali za velmi optimistický předpoklad, že pro letošní ročník projektu získáme 30 respondentů, na konci první sezóny jich bylo registrovaných 131! Na jejich regionální skladbě byla patrná závažnost situace na severní a východní Moravě – nejvíce jich bylo v okrese Bruntál (10), Šumperk (9) či Třebíč (5). Naopak v okresech, kde



Dosavadní průběh rojení v ČR dle nadmořských výšek a krajů (m n. m.)

Česká republika

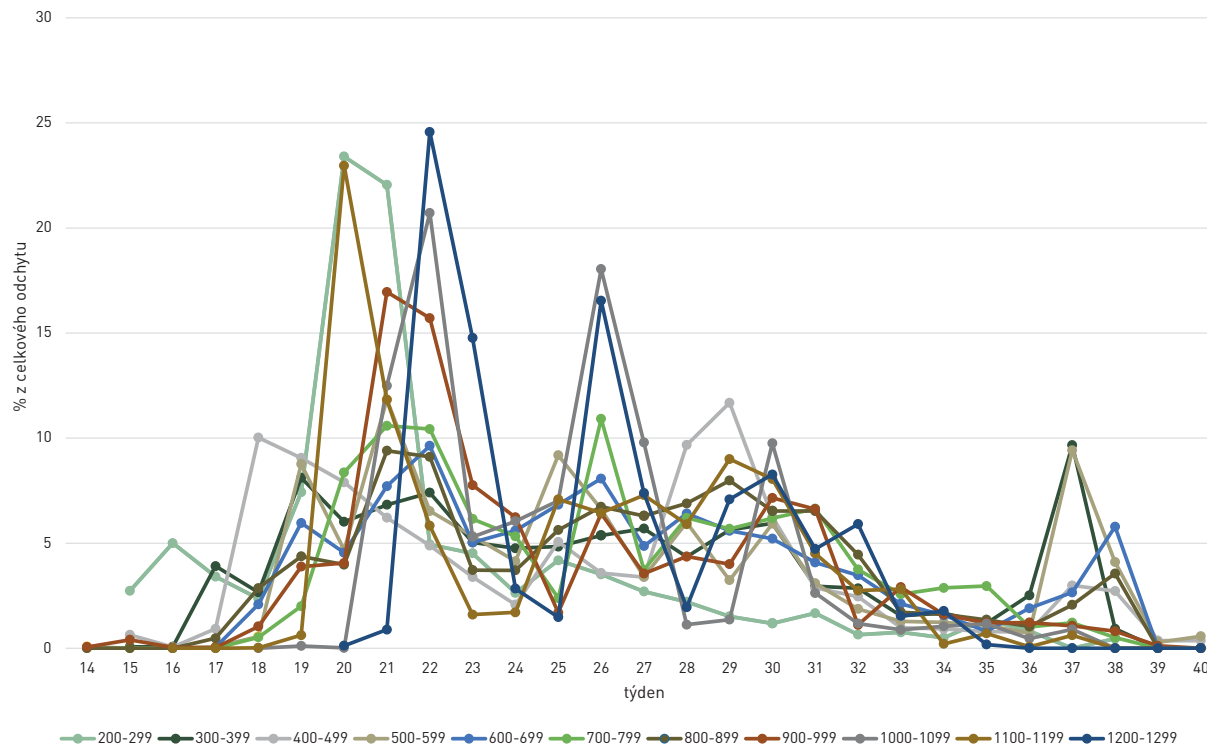


Foto: shutterstock.com

V 35. týdnu se objevilo slabší sesterské rojení druhé generace. Třetí rojení se objevilo v nižších nadmořských výškách (až do výškového intervalu 600–699 m n. m.) v 37. a 38. týdnu. Bohužel v některých krajích se již v odchytech nepokračovalo ani v těchto nižších polohách. V 39. a 40. týdnu let lýkožrouta smrkového prakticky ustal v důsledku průběhu počasí. Je zřejmé, že teplota a vývojové stádium v daném čase mají vliv na vznik a intenzitu třetího rojení lýkožrouta smrkového. Je-li teplota dostatečně vysoká a lýkožrouti druhé generace dokončili svůj vývoj, nic nebrání zahájení třetího rojení a náletu na smrky. Průměrná výše odchyty značně kolísala, většinou se pohybovala do výše 1 000 odchycených jedinců, avšak v týdnech 19.–31. překročila v řadě případů i 2 000 ks, ve 20. týdnu to bylo i více než 5 000 ks. Značné rozdíly byly zaznamenány i v různých výškových intervalech.

kůrovcová kalamita není nijak závažná, jsme registrovali pouze jednoho či dva respondenty. Bez respondentů zůstalo sedm okresů, např. Praha-západ či regiony jižní Moravy. Příjemně nás překvapila také „spolehlivost“ respondentů-dobrovolníků. Pouze 7,5 % z nich během sezóny v požadovaném intervalu (7–10 dní) nevyplňovalo či přestalo z neznámých důvodů odchyty hlásit. Celkem bylo sledováno 178 lapačů a za období květen–září bylo evidováno 2 664 odchytů.

**Hodnocení roku 2016**

Při hodnocení v rámci celého území je zřejmé, že v letošním roce proběhla tři rojení lýkožrouta smrkového. První rojení začalo v 18. týdnu a pokračovalo až do 23. týdne s ohledem na nadmořskou výšku (bohužel se zřejmě v některých krajích nepodařilo zachytit počátek rojení, ale tomuto intervalu se nejspíš nevymyká). V pásnu do 700 m n. m. nelze ve stometrových intervalech, použitých pro hodnocení, nalézt jednoznačný posun se zvyšující se nadmořskou výškou (zřejmě vliv expozice, lokality, počtu odchyťových míst ad.), ve vyšších nadmořských výškách je však posun částečně patrný a vrchol je rozložen mezi 22. a 23. týdnem. Ve 25.–27. týdnu se objevilo výrazné sesterské rojení (nebo pokračování přerušeno jarního rojení), které bylo nejintenzivnější v nadmořské výšce 700–799 m n. m. Druhé rojení proběhlo dle nadmořských výšek v období mezi 28.–32. týdnem. I zde se projevil rozdíl mezi nižšími polohami (do výškového intervalu 700–799 m n. m.) a vyššími polohami (nad 800 m n. m.).



Foto: kurovcoveinfo.cz

**Vize**

KŮROVCOVÉ INFO bylo v roce 2016 spuštěno v pilotním režimu. Záměrem autorů je KŮROVCOVÉ INFO dále rozvíjet. Zvažováno je rozšíření aplikace o další škůdce v závislosti na požadavcích lesnického provozu, uvažováno je na vybraných plochách propojení údajů z lapačů s měřením teplot. Jakékoli konstruktivní připomínky jsou vítány (kontakt@kurovcoveinfo.cz).

**Poděkování**

Autoři KŮROVCOVÉHO INFA si velmi vážící příjemně a konstruktivní spolupráce se všemi, kteří se na projektu letos podíleli. Poděkování a uznání patří všem respondentům, kteří v pravidelných intervalech data do systému vkládali, a partnerům projektu.

Tým KŮROVCOVÉHO INFA Z NAKLADATELSTVÍ LESNICKÁ PRÁCE, S.R.O.  
E-mail: kontakt@kurovcoveinfo.cz  
www.kurovcoveinfo.cz

# VOJENSKÉ LESY A STATKY ČR, S.P.: UNIKÁTNÍ PŘÍRODA, PÉČE S TRADICÍ

STÁTNÍ PODNIK VOJENSKÉ LESY A STATKY ČR, S.P. [VLS] MÁ VÍCE NEŽ OSMDESÁTILETOU TRADICI A PATŘÍ JAKO SPRÁVCE 125 TISÍC HEKTARŮ UNIKÁTNÍCH PŘÍRODNÍCH LOKALIT K NEJVĚTŠÍM LESNICKÝM FIRMÁM V ČESKÉ REPUBLICE. VEDLE LESNICTVÍ, TĚŽBY DŘEVA A MYSLIVOSTI SE VLS NA SPRAVOVANÝCH ÚZEMÍCH VĚNUJE TAKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ A RYBÁŘSTVÍ.



Foto: archiv VLS ČR

Vojenské lesy a statky ČR, s. p. jsou silnou a stabilní společností, která hospodaří s významným portfoliem majetku českého státu. Ekonomické výsledky VLS v posledních letech několikrát překonaly historické rekordy, v roce 2015 získal podnik opakovaně nejvyšší možný národní rating Aaa.cz od mezinárodní agentury Moody's. VLS převzaly prestižní korporátní ocenění Českých 100 Nejlepších, hrubý zisk podniku před tvorbou rezerv v posledním období rostl o desítky procent meziročně.

## VLS spravují unikátní přírodní lokality

Šest lokalit ve správě VLS patří k nejzachovalejším lesním celkům nejen v Česku, ale i v rámci celé Evropy. Několik generací lesníků ve více než devadesátileté historii podniku pečuje o lokality, které byly, či stále jsou, součástí vojenských výcvikových prostor. Hustota osídlení těchto celků je několikanásobně menší, než je v centrální Evropě obvyklé, po desítky let se navíc těmto místům vyhnul okolní intenzivní ruch. Díky mimořádné péči jsou tyto lokality domovem celé řady výjimečných živočichů, často kriticky ohrožených. Severočeské Ralsko je tak jednou z prvních tuzemských lokalit, kam se vrátil po více než sto letech vlk. V Boleticích na Šumavě najdete Blanici - jednu z mála evropských řek s výskytem kriticky ohrožených perlorodek říčních.

Raka potočního, který žije v Brdech, již v běžné přírodě také nepotkáte, stejně tak orla skalního, hnízdícího na Libavě. VLS jsou navíc jedním z garantů národního programu návratu zubra evropského do české přírody. Zapojení Česka do této mezinárodní akce na záchranu největšího obratlovce našeho kontinentu, který téměř zmizel z povrchu planety, by bylo bez využití bývalých vojenských lokalit prakticky nemyslitelné.

## Nejen lesníci, ale i ekofarmaři

Zemědělské správy VLS hospodaří ve výjimečných přírodních podmínkách. Velká část pozemků, na kterých farmaři, je zařazena do soustavy Natura 2000. Divize zemědělské výroby působí na šesti a půl tisících hektarech zemědělské půdy v různých oblastech. Většinu této rozlohy tvoří trvalé travnaté porosty využívané k pastvě skotu, na čtyřech



Foto: archiv VLS ČR

## ZEMĚDĚLSKÁ VÝROBA VLS V ČÍSLECH

### Produkce masného skotu

Telata a mladý skot	606 kusů
Plemenní býci	70 kusů
Krávy	1097 kusů
Vysokobřezí jalovice	280 kusů
Celkem	2053 kusů

### Produkce BIO mléka

Dojné krávy	240 kusů
Plemenní býci	2 kusy
Mláďata	227 kusů
Produkce BIO mléka	1 269 564 litrů

### Tržby zemědělské výroby

Prodej zástavového skotu	11 milionů Kč
Prodej BIO mléka	12,8 milionů Kč
Celkem	23,8 milionů Kč

údaje k 1. 1. 2015



Foto: archiv VLS ČR

stovkách hektarů orné půdy se pěstují plodiny určené ke krmení zvířat, obiloviny, jednoleté a víceleté pícniny.

Díky tomuto prostředí a způsobu hospodaření, který je v maximální možné míře ohleduplný ke krajině i chovaným zvířatům, splňuje veškerá zemědělská výroba VLS nejvyšší standardy ekologického zemědělství. Výrobním zaměřením divize zemědělské výroby je chov skotu masných užitkových plemen a výroba mléka, které je dodáváno na trh výhradně v BIO kvalitě. Podnik splňuje u chovu skotu nejvyšší standard welfare, který je ukazatelem zdravých a humánních podmínek chovu hospodářských zvířat. To vše ovlivňuje mimořádnou kvalitu zemědělských produktů VLS.

#### Rybáři v čistých vodách

V rámci rybářství spravuje podnik vodní plochy, které již i svojí lokací stojí za pozornost. Celkem se hospodaří na více než 750 hektarech rybníků a dalších vodních ploch. Drtivá většina z nich se nachází v přírodních lokalitách a jsou

napájeny přítoky, které na své cestě nepotkaly civilizaci.

Mezi perly ve správě VLS patří nejvýše položený chovný rybník v Česku – šumavská Olšina u Horní Plané, Padrtské rybníky na náhorní planině v Brdech, ale třeba také soustava Hradčanských rybníků v Ralsku. Na většině z nich se taktéž hospodaří ekologickým způsobem s vyloučením intenzivních chovných metod. V produkci rybářství dominuje kapr, doplňkem je chov býložravých ryb, lína a dravých ryb. Divize Horní Planá se navíc na sádkách ve Chvalšínách věnuje chovu pstruhů.



VOJENSKÉ LESY A STATKY ČR, s.p.

Jan Sotona, tiskový mluvčí VLS ČR,  
tel.: 777 723 593,  
e-mail: jan.sotona@vls.cz



Foto: archiv VLS ČR

# POMŮŽE PROJEKT „ČESKÁ POTRAVINA“ ODBYTU NAŠICH POTRAVIN?

PO DOBU CELÉHO LETOŠNÍHO KALENÁRNÍHO ROKU AVIZUJE PRŮBĚŽNÁ BILANCE ZAHRANIČNÍHO OBCHODU S POTRAVINAMI JEDEN Z HISTORICKY NEJVYŠŠÍCH SCHODKŮ AGROOBCHODU, KTERÝ ZCELA NEPOCHYBNĚ DOSÁHNE V KONEČNÉM ÚČTOVÁNÍ PROPADU HODNĚ PŘES 20 MILIARD KORUN.



Foto: Nina Havlová

To vše za situace, kdy z každého provedeného průzkumu veřejného mínění vyplývá, že „stále více českých spotřebitelů preferuje nákup českých potravin“. Je tak na čase jednoznačně konstatovat, že výsledky výzkumů jsou nepravdivé a je také na čase položit si otázku, jakým způsobem se výzkumy provádějí, kdo je platí a proč vysílají do společnosti signál, který je v totálním rozporu se skutečností, že se na území naší země dováží stále více potravin ze zahraničí.

Ještě důležitější otázkou ale je, zdali k žádoucímu vyššímu uplatnění tuzemských potravin na tuzemském trhu přispívá inflace značek a log odkazující se na český původ, a zdali jsou potraviny označované takovými logy skutečně české v pravém slova smyslu. Nutno přitom podotknout, že kromě značek garantovaných Potravinářskou komorou ČR se plná českost v praxi netýká žádných jiných. A to ani hojně medializované nové značky (jakoby jich už na trhu pro matení spotřebitele nebylo dost) „Česká potravina“, kterou zavedla poslední novela

zákona o potravinách. A to dokonce ani v případě, že bude příslušně označená potravina skutečně vyrobena z českých surovin a že bude probíhat veškeré jejich zpracování na území ČR. Výsledkem totiž může být docela klidně produkt, kterému teoreticky nebude chybět do „českosti“ nic, až na to, že půjde o výrobek, který nemá vůbec nic společného s tradiční naší gastronomií a stravovacími návyky. Nebylo by to poprvé, co by bylo za „české“ označeno něco zcela nečeského. Pamětníci si možná ještě vzpomenou na držitele ocenění „Czech made“ (což byl historicky první polistopadový pokus o nějakou identifikaci tuzemské – nejen potravinářské produkce), který nesl název McBůček, což byl fakticky americký hamburger.

K označení „Česká potravina“ totiž stačí splnit daný podíl českých surovin a výrobu na našem území, ale jeho součástí nejsou technologické postupy. Na rozdíl například od označení „Česká cechovní norma“ nebo „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“.

Právě technologické postupy jsou ale klíčovou součástí skutečně českých potravin – jen využití domácích surovin, byť je to chvályhodné, k tomu nestačí. Navíc nemusí být (pro spotřebitele – dozorové orgány mají tu moc a aparát skutečný původ dohledat) i deklarovaná česká surovina skutečně česká. Příkladem je mléko, u kterého, byť jde o jednosložkovou potravinu, není stanovena v legislativě EU povinnost označovat jej zemí původu. Některé země přitom k takovému označování mléka dobrovolně přistoupili, to však není případ ČR, která takový krok neučinila a nehodlá tak zatím učinit ani nadále. Což ovšem ukazuje na to, že to s tou českostí v podání ministerstva zemědělství není zas tak horké, byť z vyjádření ministra vyplývá, že podpora domácí produkce i potravin je pro něj zásadní prioritou. Bohužel je to spíše jiný odstín výsledků výzkumů veřejného mínění. Nejde však jen o mléko a výrobky z něj, kterých se do ČR stejně jako dalších druhů potravin vozi čím dál tím víc.

Velmi důležitou součástí potravinářských produktů tvoří produkty z masa, v naší zemi nejvíce z masa vepřového. V „České potravině“ stanovený limit podílu tuzemských surovin na úrovni 75 procent ovšem v praxi znamená, že při ani ne padesátiprocentní soběstačnosti v produkci vepřového na příslušně označení zejména velcí výrobci uzenin nedosáhnou, takže opticky bude výsledkem pocit spotřebitele, že koupit „Českou potravinu“ z vepřového není u nás fakticky možné. Situace sice mohou využít menší výrobci uzenin, kteří skutečně většinou vyrábí z „domácího“, jejich podíl na trhu je ale minoritní a lokální. S nadsázkou řečeno, díky „České potravině“ tak mohou na jednu stranu spotřebitelé nakupovat „české“ výrobky z nečeského mléka (a takové případy existují), a naopak české uzeniny až na výjimky nikde neseženou.

Jak již bylo řečeno, bez existence sice dobrovolných, (ale pro ty, kdož se tak rozhodnou, závazných) technologických postupů nemusí být výsledkem česká potravina. Daleko lepším, srozumitelnějším a skutečně tradičním identifikačním znakem by byla přítomnost vždy znalost výrobce a jeho sídla. Je-li jeho sídlo a výrobní závod na území ČR a nestydí-li se takovou informaci výrobce sdělit na obalu svého výrobku (a je-li to samozřejmě pravda), vypovídá to o českosti produktu mnohem více, než parametry národnosti stanovené ministerskými úředníky. Ten, kdo se veřejně „přizná“ k tomu, kým je, samozřejmě riskuje mnohem více své jméno a další existenci za situace, kdy své zákazníky zklame.

Naše země je přitom plná zklamáných zákazníků, často ale díky médiím a výživovým poradcům, kteří dokázali v minulých letech spolehlivě zdegradovat všechny myslitelné skupiny potravin, bez ohledu na jejich původ. Kdyby přitom myslelo ministerstvo zemědělství svou podporu českých potravin vážně, muselo by se proto také pustit při prokazatelných manipulacích mimo jiné i do souboje s médii. To ale ministr, který založil svou kariéru na každodenním manipulačním marketingu, patrně neudělá. A značkou „Česká potravina“ situaci nezachrání.

Petr Havel

# CHIA SEMÍNKA DO POTRAVIN? ANO, ALE S INFORMACEMI SE TO NESMÍ PŘEHÁNĚT!

CHIA SEMÍNKA, SUPERPOTRAVINA NABITÁ MINERÁLNÍMI LÁTKAMI, OMEGA-3 MASTNÝMI KYSELINAMI A VLÁKNINOU, SE STALA OBLÍBENOU SLOŽKOU POUŽÍVANOU MNOHÝMI PEKAŘI. SUPERLATIVA S NIMI SPOJENÁ SE SNAŽÍ VĚTŠINA POTRAVINÁŘŮ „PRODAT“ I NA OBALU. V ŘADĚ PŘÍPADŮ VŠAK NESPRÁVNÝM ZPŮSOBEM. JAK JE TO TEDY PODLE LEGISLATIVY „KOŠER“?



Foto: shutterstock.com

## Chia jako potravina nového typu

Šalvěj hispánská je bylina z čeledi hluchavkovitých pocházející z horských oblastí Střední Ameriky. Je to jednoletá rostlina vysoká přes jeden metr, s bílými nebo fialovými květy. Je pěstována pro jedlá semínka zvaná chia. Semínka jsou šedá až černá, dlouhá okolo jednoho milimetru a obsahují řadu prospěšných látek. Historie užívání chia semínek sahá až k Aztékům a Mayům, kteří je používali hlavně jako zdroj energie. Pojmenování „Chia“ je mayský výraz pro „sílu“. Aztécké slovo „chian“ znamená „olejnátý“. Rostlina samotná se dokonce v dávné minulosti v oblasti dnešního Mexika používala jako platinla.

Chia semínka jsou v rámci evropské legislativy považována za potraviny nového typu (nebo také novel food). Potravinou nového typu se rozumí potravina, která nebyla v EU používána před datem 15. května 1997. Takové potraviny předtím, než mohou být uvedeny na trh v EU jako potraviny nebo složky potravin, musejí projít posouzením bezpečnosti podle nařízení (ES) č. 258/97 o nových potravinách a nových složkách potravin. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) posoudil bezpečnost semen chia a celých drcených semen chia a dospěl mimo jiné k závěru, že je nepravděpodobné, aby použití semen chia a drcených celých semen chia mělo za stanovených podmínek nepříznivé účinky na veřejné zdraví.

V roce 2009 došlo na základě rozhodnutí Komise 2009/827/ES k povolení uvádění chia semínek na trh jako nové složky

potravin s omezením pro použití v pečivu, a to v maximálním obsahu 5 % chia semen. V roce 2013 následovalo prováděcí rozhodnutí Komise 2013/50/EU, kterým bylo schváleno rozšíření používání chia semen z pekařských výrobků také na sníadaňové cereálie a ovocné a ořechové směsi, a to v maximálním množství do 10 %. Zároveň bylo povoleno uvádět na trh chia semena balená samostatně, přičemž na každém takovém balení musí být pro spotřebitele uvedena informace, že doporučený denní příjem je nejvýše 15 g.

Fakt, že chia semena prošla složitým schvalovacím procesem, znamená, že mohou být uváděna za výše zmíněných podmínek na trh a používána jako složka do potravin. Kdokoli, kdo je chce v EU poprvé uvést na trh, musí v příslušném členském státě provést notifikaci podle čl. 5 nařízení (ES) č. 258/97 a pak s nimi (jednoduše v rámci B2B) obchodovat. Vždy je tedy praktické si ověřit u vašeho dodavatele, zda taková notifikace proběhla. V ČR je kompetentním úřadem pro podání notifikace potravin nového typu Ministerstvo zemědělství ČR. Chia semena však nelze bezhlavě používat do jakýchkoli potravin – okruh je přesně vymezen a žádné další použití zatím nepřichází v úvahu.

## Chia jako superpotravina

Chia semínka nemají žádnou chuť. Jsou vhodná i pro celiaky a diabetiky. Zahánějí pocit únavy, žízně a hladu. Konzumují se vcelku i mleté, s jogurtem, jako součást zeleninových salátů nebo se přidávají do pečiva. Když se zalijí vodou, vytvoří výživný rosol, který může sloužit jako náhražka oleje a vajec. Kvůli vysokému obsahu vlákniny, chia semínka v žaludku absorbují velké množství vody, čímž nabobtnají a navozují pocit plnosti.

Semínka mají výrazné hydrofilní vlastnosti. Dokáží navázat tolik vody, že zvětší svůj objem až 12x. Díky nim je tělo zevnitř skvěle hydratováno, což má příznivý vliv na jakoukoliv fyzickou zátěž. U hydrofilních vlastností však pozitiva chia semínek nekončí. Obsahují bílkoviny, kvalitní sacharidy a také tuky. Jsou zdrojem omega-3 mastných kyselin, které příznivě působí na kardiovaskulární systém. Chia semínka jsou vydatným zdrojem vlákniny (až 34 g vlákniny na

100 g semínek), vápníku (udává se až 5x více než v mléce) a antioxidantů. Jsou přirozeným zdrojem železa, zinku, fosforu, hořčíku a dalších důležitých látek. Hydrofilní vlastnosti chia semínek umožňují vytvořit jemný a lehce stravitelný gel, který v těle významně snižuje hladinu krevního cukru. Tím, že prodlužují proces přeměny zkonsumovaných cukrů na glukózu, nedojde k náhlému zvýšení krevního cukru a k náhlému snížení krevního cukru. Snížení má za následek vyvolání pocitu hladu.

## Chia jako správně označená složka

Je zřejmé, že pokušení přenést informaci o zmiňovaných pozitivních vlastnostech chia semínek na obal konkrétního produktu odolá jen málokdo. Proto si zopakujeme pár základních pravidel, která je potřeba dodržovat:

- uvedu-li na obalu informaci typu „s chia semínky“, „obsahuje chia“ nebo jakkoli tuto složku graficky na obalu zdůrazním, musím uvést také jejich procentuální zastoupení (u pečiva v maximálním nejvýše povoleném množství);
- vím, že správně pojmenování této složky je „semena chia“, protože pod tímto názvem jsou povolena k uvádění na trh v rámci EU;
- chci-li na obalu uvést informaci o zdravotních benefitech chia semínek (např. tu, která se týká pozitivního vlivu

na kardiovaskulární systém), ověřím si, zda je takové zdravotní tvrzení vůbec pro chia semínka schváleno. V tuto chvíli totiž není *Salvia hispanica* ani tzv. on hold seznamu zdravotních tvrzení, který byl vytvořen pro byliny a rostliny a z kterého lze vycházet, tudíž žádné zdravotní tvrzení na chia semínka není možné použít;

- chci-li na obalu uvést informaci o pozitivním výživovém účinku výrobku s chia semínky, uvedu ji pouze v případě, že takové tvrzení vztáhnou na konkrétní výživový benefit látky, kterou chia semínka obsahují (např. „chia semínka jsou zdrojem vlákniny“ apod.). Vždy je však nutné si ověřit, zda splním podmínky pro uvedení konkrétního výživového tvrzení;
- označení jako „Pro Vaše zdraví“ nebo „Cesta ke zdraví“ raději neuvedu, protože by se jednalo o nespecifické zdravotní tvrzení, pro jehož použití je nutné na obalu uvést alespoň jedno schválené zdravotní tvrzení, a to, jak vím, neexistuje žádné;
- uvedu-li výživové tvrzení, musím také uvést výživové údaje, a tvrdím-li látku, která není mezi sedmi povinnými výživovými údaji, musím informaci o jejím množství uvést v blízkosti výživových údajů.

Mgr. Markéta Chýlková,  
Potravinářská komora ČR



Foto: shutterstock.com

# Z LÁSKY K PIVU

VYDÁTE-LI SE PO LESNATÉM ÚDOLÍ STRENICKÉHO POTOKA, BRZY OBJEVÍTE PRAVÝ STŘEDOČESKÝ POKLAD, PIVOVAR PODKOVÁŇ. UŽ V 15. STOLETÍ HO TU ZALOŽIL PAN BOHUŠ Z PANSTVÍ KOVÁNĚ SPOLU S NEZNÁMÝMI MNICHY. V NÁSLEDUJÍCÍCH STALETÍCH PIVOVAR PROCHÁZEL PROMĚNAMI A V RUKOU HO DRŽELI RŮZNÍ MAJITELÉ. OD ROKU 1997 SE JEHO CHODU UJALI OTEC A SYN ČERVENÍ A SPOLEČNĚ SE O TENTO STŘEDOČESKÝ CHMELOVÝ MOK STARAJÍ DODNES. JAKOŽTO MILOVNÍCI PIVA V PODKOVÁNI PROPOJILI TRADICI S MODERNÍMI POSTUPY A VÝSLEDEK STOJÍ ZA TO.



V sortimentu podkováňského pivovaru jsou piva vyráběna podle tradiční receptury. Pochutnat si můžete na sudové desítce, jedenáctce i dvanáctce. Kromě výroby a prodeje piva se Pivovar Podkováň zabývá také stáčením a prodejem vlastní pramenité vody „Kovanecký pramen“. Voda z místního pramene se svou kvalitou řadí mezi nejlepší vody na českém trhu. Mimo tradiční region v okolí pivovaru usiluje Pivovar Podkováň o rozšíření odbytu po celé republice i dál. Jedním z těchto kroků bylo i spojení s BILLOU a jejím projektem BILLA regionálně. Tento projekt BILLA spustila v roce 2015. Cílem je podpora lokálních výrobců, kterým nabízí možnost prezentovat své produkty ve speciálním

regionálním koutku přímo v prodejnách. Dosud byl projekt spuštěn ve dvanácti krajích ČR a jde ruku v ruce s filozofií společnosti – nabízet zákazníkům vždy kvalitní a čerstvé produkty.

## NA REGIONÁLNÍ REGÁL I MNOHO DALŠÍHO JSME SE ZEPTALI ANTONÍNA ČERVENÉHO, JEDNATELE PIVOVARU PODKOVÁŇ.

### Jaké byly začátky vašeho podnikání?

K poslednímu prosinci roku 1996 Pivovar Podkováň s.r.o. skončil v likvidaci. V té době ho provozovali lidé, se kterými jsme ale my neměli nic společného. Táta jako milovník piva a v té době už podnikatel, který měl nějaké peníze, znalosti a zkušenosti, se rozhodl si pivovar na jaře 1997 pronajmout. A tak jsme ho začali provozovat a pokračovali jsme ve vaření piva i stáčení vody. Ekonomická situace byla v té době ale velice náročná, a proto se můj otec rozhodl zredukovat počet zaměstnanců. Nakonec jsme se spojili s generálním investorem. Až do roku 2007 pivovar běžel, vařil, a potom jsme se rozhodli pro kompletní rekonstrukci. Ta spočívala v tom, že jsme tři a půl roku celý pivovar

vybourávali a rekonstruovali. Pro mě toto bylo nejkrásnější období v životě. Stavím pivovar, to je přece úžasné. V dubnu 2011 jsme uvařili první várku v nové technologii a začali jsme dobývat svět. Na surovinách nešetříme a děláme to poctivě.

### Co je na pivu z Pivovaru Podkováň výjimečné, proč si ho má zákazník koupit?

Na našem pivečku je specifické to, že jde o úplně klasické české pivo. Je vyrobené podle tradice. Dbáme na poctivost, neexperimentujeme a přísně dodržujeme receptury sládků. Ctíme tradiční postupy, ale na moderních technologiích. My se u nás chlubíme tím, že to pivo děláme poctivě. Taky nabízíme sklepní nefiltrované pivo. To vyrábíme tak, že přímo tady z ležáckých tanků stáčíme pivo rovnou do lahví. Stejně tak děláme sudové.

### Co si od vás koupíme v BILLE?

V BILLE najdete naši jedenáctku, náš světlý ležák a potom tmavou desítku.

### Pivo je tradičně ve skle, proč jste se rozhodli jít do plastových láhví?

Když se podíváte na statistiky prodeje piva, tak zjistíte, že plast se prodává

nejvíce. Když potkáte lidi na ulici a zeptáte se, co říkají plastovému pivu, budou spíš pro sklo. Když ale potkáte někoho s nákupem a nákupním košíkem, kde bude mimo jiné také pivo, tak tam bude v plastu.

### A neztrácí kvalitu tím plastem?

Ne, neztrácí. Ty PET láhve jsou specifické. Plastové láhve pro pivo musí mít speciální film, který zajistí, že se kyslík nedostává dovnitř. A když se budeme jako lidi trochu snažit, budeme ty obaly vracet a budeme je recyklovat, tak ušetříme i přírodu. Vezměte si náklady na recyklování jedné tuny PET láhvi, a co všechno z ní můžete udělat a teď si představte, že umyjete 100 tisíc skleněných lahví v myčce, to je spousta nečistot a chemikálií.

### Co Vás na Vaší práci stále těší?

Pivo je obor, pro který když se narodíte a zvolíte si ho, tak to nejde opustit. Když si někdo k tomu pivu trochu „čuchne“, tak i když změní své povolání, vždy to s tím pivem bude nějak souviset. Na tomto oboru je krásné také to, že někam patříte. Vy jste prostě pivovarský a patříte do této skupiny lidí. Sice ano, jsme konkurence, ale potom si všichni sedneme a popovídáme si. Ten obor je opravdu nádherný.

### Jak byste hodnotili více než roční spolupráci s BILLOU? Co Vám tato spolupráce přinesla?

Spolupráce s BILLOU nám přinesla několik věcí. Za prvé navýšení prodeje našeho piva a i trochu navýšení prestiže. To jsme potom začali poslouchat věci typu: „Jo, tak vy už prodáváte v BILLE? No viděl jsem, hezký.“ Třetí věc, kterou nám to přineslo, je férový obchodní partner.

### Co plánujete do budoucna? Chystáte nějaké novinky nebo vylepšení?

Chceme se stabilizovat, to je v dnešní době otázka číslo jedna. Ne, že bychom se potápěli, ale musíme přemýšlet, co dělat dál. A další věc je zvelebování našeho areálu, na fasádách je spousta práce. Rád bych se také víc pustil do pivovarského cestovního ruchu.



„Tady je ležácký sklep. Máme zde 22 ležáckých tanků a každý má objem 145 hektolitřů. Zde pivo leží, dozrává a sytí se CO<sub>2</sub>. Naše desítka tu leží 30 dnů a dvanáctka potom až 50 dnů.“ Foto: archiv společnosti Billa

Za rozhovor děkuje redakce Agrobaze



# Šťastné a prémiové

Ochuťte si Vánoce delikatesami BILLA Premium



BILLA Premium Parmigiano Reggiano 200 g

**149<sup>90</sup>**  
100 g = 74,95 Kč



BILLA Premium Profiteroles 180 g

**39<sup>90</sup>**  
100 g = 22,17 Kč



BILLA Premium Cookies s lískooříškovým krémem 175 g

**34<sup>90</sup>**  
100 g = 19,94 Kč



BILLA Premium Dezert ve skle 100 g

**49<sup>90</sup>**



BILLA Premium Speck alto Adige 100 g

**69<sup>90</sup>**



BILLA Premium Cofiserie čokoládové košíčky 160 g

**89<sup>90</sup>**  
100 g = 56,19 Kč



BILLA Premium Krevety vařené glazované s omáčkou 300 g

**179<sup>90</sup>**  
100 g = 59,97 Kč



BILLA Premium Máslovosýrové krekry 100 g

**44<sup>90</sup>**



BILLA Premium Butter crisps 250 g

**59<sup>90</sup>**  
100 g = 23,96 Kč

**BILLA**

Premium



# MÝTY A OMYLY VE SPOTŘEBĚ MASA

VEŘEJNOSTÍ KOLUJE MNOHO INFORMACÍ, KTERÉ SE ČASTO VELICE LIŠÍ. NE JINAK TOMU TAKÉ JE V PŘÍPADĚ KONZUMACE POTRAVIN. VE ZMĚTI INFORMACÍ NA INTERNETU I V DALŠÍCH MÉDIÍCH JE VELICE OBTÍŽNÉ SE ZORIENTOVAT. MÝTY A OMYLY, ALE I PŘEDSUDKY A ČASTO TAKÉ EXTRÉMISTICKÉ JEDNÁNÍ MŮŽE BÝT VELICE NEBEZPEČNÉ A MŮŽE VÉST AŽ K VELMI ZÁVAŽNÝM PORUCHÁM, PŘI NICHŽ MŮŽE BÝT OHROŽEN I ŽIVOT. CO JE VŠAK HORŠÍ, MNOHDY SE TATO SKUTEČNOST TÝKÁ DĚTÍ.



Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. na archivním snímku. Foto: Ing. Soňa Jelínková

Proto jsme se zeptali uznávané odbornice na výživu a analýzu potravin prof. Ing. Jany Dostálové, CSc. z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, aby vysvětlila spotřebitelům několik informací a mýtů, které kolem spotřeby masa v poslední době kolují. Přednáška probíhala v rámci tradiční výstavy Zemědělec a Náš chov v Lysé nad Labem.

## 1. Jak dlouho člověk konzumuje maso?

Konzumace masa je známá odpradávná. Naši předci lovili zvířata a používali oheň před 1,8 miliony lety. Již lovci mamutů tedy jedli maso. A právě maso mělo vliv na rozvoj mozku. Člověk je tedy všežravec. K trávení masa máme uzpůsobený trávicí systém i chrup.

## 2. Proč je pro člověka nezbytné jíst maso? Čím je přínosné jeho složení?

Maso obsahuje velmi kvalitní bílkoviny, které jsou stavebním prvkem tkání a mají i další důležité funkce v organiz-

mu. Proto je jeho konzumace nezbytná zejména u dětí. U dospělých hraje důležitou roli při obnově tkání. Proto by ho měli konzumovat všichni bez rozdílu věku. Člověk může nahradit bílkoviny živočišného původu bílkovinou rostlinnou, avšak je třeba vědět jak. Co je však mnohem důležitější, je obsah železa, které je v mase obsaženo ve snadno využitelné formě. V ostatních potravinách totiž železo tvoří sloučeniny, z nichž je člověk obtížně využije. Z tohoto hlediska je konzumace masa těžko nahraditelná jinými potravinami. Maso a další potraviny živočišného původu obsahují také vitamin B12, který je důležitý pro tvorbu krve.

## 3. Jak často bychom měli maso konzumovat?

Doporučené množství konzumovaného masa není stanoveno. Platí však důležité stanovisko: Všeho s mírou. Není proto třeba jíst maso každý den, tři až čtyři

porce týdně jsou postačující.

## 4. Jaké maso je z hlediska výživy nejhodnotnější?

Z výživového hlediska je nejhodnotnější maso hovězí. Je to dáno zejména pro svůj vysoký obsah železa. Bohužel právě spotřeba hovězího masa v České republice klesá a pohybuje se již na úrovni pouhých 7,5 kg na osobu a rok, což je strašně málo. Co je však alarmující, je skutečnost, že právě hovězí maso chybí ve stravě dětí, zejména batolat. Ta pak často trpí anémií.

## 5. Je pravda, že konzumace červeného masa a uzenin způsobuje rakovinu tlustého střeva, jak nedávno prohlásila Světová zdravotnická organizace?

Toto prohlášení, které před rokem vydala Světová zdravotnická organizace, bylo zavádějící, neboť nebylo definováno množství. I zde platí, že nadbytek konzumované potraviny může být škodlivý. Co se týče konzumace uzenin, jsou nebezpečnější domácí uzeniny, neboť jako zdroj kouře se používá mnohdy všechno možné. V průmyslové výrobě se však používá studený kouř, který je předčištěný a rakovinotvorné látky téměř neobsahuje. Proto ani uzeniny již nejsou tak nebezpečné, jak to bylo dříve. Přesto bychom uzenin neměli konzumovat velké množství, protože často obsahují velké množství soli a tuku. Batolata a malé děti by měly konzumovat uzeniny velmi omezeně, přednost by měla mít kvalitní šunka (výběrová nebo nejvyšší jakosti).

## 6. Mohou rostlinné bílkoviny nahradit bílkoviny živočišné? Co chybí ve výživě veganů a vegetariánů?

Rostlinné bílkoviny jsou neplnohodnotné, tedy nemají všechny složky (nezbytné aminokyseliny) potřebné pro člověka. Každá plodina však má odlišnou skladbu aminokyselin. Proto vhodnou kombinací různých rostlinných zdrojů nahradit živočišnou bílkovinu můžeme - např. kombinací obilovin s luštěninami. Avšak složitější to je z hlediska náhrady železa

a vitaminu B12. Vitamin B12 není v rostlinné stravě obsažen a jeho nedostatek vyvolává závažné problémy. Veganskou stravu dokonce považují někteří lékaři za nebezpečnou pro děti a požadují dokonce úplný zákaz veganské stravy pro děti z důvodu nezajištění dostatečného vývoje organismu.

## 7. Je pravda, že maso z českých chovů obsahuje antibiotika a růstové hormony?

Používání růstových hormonů je v České republice i v celé Evropské unii zakázáno. Co se týče používání antibiotik, jsou dány tzv. ochranné lhůty, během nichž nemůže být maso použito pro výrobu potravin. Na základě četných kontrol bylo zjištěno, že v mase z českých chovů se tato rezidua až na vzácné výjimky, které poruší pravidla, nevyskytují. Maličko odlišná situace je u masa dováženého ze zemí, kde tento zákaz neplatí nebo se častěji porušuje.

## 8. Měli bychom tedy kupovat maso z českých chovů?

Určitě bychom měli preferovat maso z českých chovů. A to zejména z hlediska ekologického. Také z důvodu podpory naší krajiny, českých farmářů a chovatelů a tvorby pracovních příležitostí. Česká republika bývala např. ve výrobě vepřového masa soběstačná, v současnosti však pokrývá jeho produkce sotva polovinu. Také z tohoto důvodu bychom měli podpořit produkci masa z tuzemských chovů.

## 9. Je kuřecí maso méně tučné než vepřové a hovězí?

Tučnost masa není v celém těle jatečných zvířat stejná. Záleží tedy na tom, z jaké části těla maso pochází. Například kuřecí stehno s kůží může obsahovat 15 až 16 % tuku, kdežto libová vepřová kýta má 5 až 10 % tuku. Tuk je však nositelem chuti, proto maso s nižší tučností není příliš chutné.

Ing. Soňa Jelínková,  
Zemědělský svaz ČR



# Startujeme kampaň kvality! Bud'te u toho.

Mají vaši zákazníci jistotu, že na stůl dostávají potraviny splňující přísné parametry kvality? Jsme přesvědčeni, že zákazníci kvalitu ocení! Právě začíná nová kampaň na potravinářské výrobky oceněné logy kvality Klasa, Regionální potravina, Bio a značky evropského systému ochrany názvu produktů. Jejím cílem je podpořit informovanost zákazníků, prodeje vašich výrobků a také vzdělávat veřejnost na novém webu Akademie kvality.

**Získejte pozornost a prodávejte kvalitu s ještě větší chutí!**



# COŽ TAKHLE DÁT SI ČOČKU

BLÍŽÍ SE KONEC ROKU A S JEHO OSLAVAMI JE SPOJENA I PŘÍPRAVA TRADIČNÍCH JÍDEL. JAK ZNÁMO, NA NOVOROČNÍM STOLE BY NEMĚLA CHYBĚT ČOČKA. UŽ MĚNĚ ZNÁMÝM FAKTEM JE, ŽE Z ČOČKY NA ČESKÝCH PULTECH SE STALA EXOTICKÁ LAHŮDKA, DOVÁŽENÁ AŽ Z KANADY.

Čočka je kulatá jako mince, proto se podle tradice servíruje k novoročnímu obědu. Kdo jí na Nový rok čočku, toho se budou po celý rok držet peníze, říkala babička. A neměla pravdu. Peněz doma nikdy nebylo nazbyt. A občas byl člověk rád, že kýženou čočku k tradičnímu novoročnímu obědu u nás v Čechách v obchodech vůbec sehnal. Ve slovenských obchodech však bylo čočky dost, což neuniklo pozornosti všímavých Čechů, kteří za časů bývalého společného státu zajížděli na Slovensko služebně nebo za příbuznými. A tak jsme si do Čech vozili ze Slovenska vsutku netradiční suvenýr – čočku.

K této vzpomínce z poloviny osmdesátých let minulého století se váže dnes už kuriozní příhoda se zakázanou reportáží o pěstování čočky na Slovensku.

Vše začalo během novinářské cesty na moravsko-slovenské pomezí, když řidič zajel do první obce na Slovensku a tam v místní samoobsluze nakoupil několik balíčků čočky. Vysvětlil, že mu to uložila manželka, která chce podarovat i své sousedky v domě a kamarádky. V tu chvíli jsem nákupní horeče podlehla i já, tehdy redaktorka deníku Práce. S vidinou toho, jak budu doma pochválená, jsem i já vložila do nákupního košíku pár balíčků čočky. Do Nového roku bylo sice ještě daleko, ale co je doma, to se počítá.

#### Do Bojniček za návodem

Až doma jsem si na obalu v Čechách nedostatkové potraviny všimla, že čočka pochází z Jednotného rolnického družstva (JRD) Bojničky v okrese Hlohovec poblíž Trnavy. V redakci

tehdejšího deníku Práce jsem vysvětlila, že chci zjistit, jak je možné, že u nás v Čechách se čočka nepěstuje, zatímco na Slovensku to jde. K této, dnešní mluvou řečeno investigativní reportáží, jsem v redakci dostala zelenou. Družstevníci v Bojničkách byli vstřícní a provedli mě celým zázemím pro pěstování a zpracování čočky. Ukázalo se, že ačkoli je čočka tradiční slovenskou plodinou, moderní velkovýroba vyžaduje své. Aby se čočka dala pěstovat na velkých plochách, je třeba upravit secí i sklízecí stroje, dimenzované především na obilí. Pak se naučit sklizenou čočku vysušit na správnou vlhkost, vytřídit z ní všechny nečistoty a kaménky a nakonec ji nadávkovat do vhodných spotřebitelských obalů.

#### Prospívá lidem i půdě

Během rozhovoru s pěstiteli jsme se

dostali i k ekonomickým souvislostem. Družstevníci tvrdili, že přes počáteční investice do strojního vybavení se čočka z dlouhodobého pohledu vyplácí. Její pěstování především ozdravuje půdu. Čočka provzdušňuje ornici svými kořeny a bakterie, které na těchto kořenech žijí, dodávají půdě dusík, čerpaný ze vzduchu. Na pole se tedy nemusí vozit tolik dusíkatých hnojiv. Z hlediska výživy je čočka cenným zdrojem bílkovin jako ostatně všechny luštěniny. Sto gramů čočky má stejné množství bílkovin jako sto gramů libového masa, ale vyrobí se levněji. V Bojničkách byli ochotni se o svůj promyšlený systém pěstování a zpracování čočky podělit i s jinými československými zemědělci. S tím jsem se v JRD Bojničky rozloučila a těmito slovy jsem také ukončila svou tehdejší reportáž pro deník Práce.



Foto: shutterstock.com

### Čočka byla zcenzurována

Článek už byl připraven k tisku a všichni si ho mohli přečíst na obtahu budoucí stránky novin na redakční nástěnce. Slovo čočka v titulku působilo jako magnet, takže budil souhlasné přitakávání všech, kdo si ho v redakci četli. Všech, až na šéfredaktora. Když si ho přečetl, jeho tvář zbrunátněla nevolí. Na poslední chvíli musel článek z novin pryč a už nikdy nevyšel. A to jsem si říkala, že psát o zemědělství je tak apolitické, že tady se nedá narazit. Proč čočka nespátřila světlo světa v novinách, jsem se dověděla až od výše postavených kolegů v redakci. Nářky spotřebitelů na nedostatek čočky v českých obchodech neunikly pozornosti vedoucích činitelů na ÚV KSČ. Nevěděla jsem, že šéfredaktor se krátce předtím vrátil z pravidelné porady šéfredaktorů na ÚV KSČ, kde se dověděl, že problém bude brzy vyřešen – čočka se doveze z Francie.

### Spoléháme na cizinu

Od někdejšího redakčního incidentu s čočkou uplynulo třicet let. Listuji statistickou ročenkou o spotřebě potravin v České republice od roku 1970 až po současnost. Zkuste si tipnout, kdy bylo v Čechách v daném období zkonsumováno nejvíce čočky. Věřte, nevěřte, bylo tomu v roce 1986. Tedy právě v roce následujícím po šéfredaktorem zakázané reportáži z JRD Bojničky. Čočka se tedy do republiky přece jen dovezla, byť není v silách autorky článku zjistit, zda to bylo opravdu z Francie. Fakta jsou výmluvná: průměrná spotřeba čočky v inkriminovaném roce 1986 na každého Čecha činila 0,8 kilogramu, zatímco v roce předchozím to bylo 0,2 kilogramu a ještě rok předtím, tedy v roce 1984, pouze 0,1 kilogramu. V současné době dosahuje spotřeba čočky v České republice 0,5 kilogramu na osobu a rok, na Slovensku pak 0,4 kilogramu. Čočka v českých obchodech pochází z Kanady, čočka ve slovenských obchodech pochází, jak jinak, také z Kanady a zčásti i z Maďarska, jak si lze ověřit z údajů ministerstva zemědělství ČR a ministerstva podohospodárstva SR. V Bojničkách se čočka již nepěstuje, jak o tom podává svědectví článek s výmluvným názvem „Vari nedokážeme dopestovat ani šošovicu“ v časopise Farmár (02/2009). Podle někdejšího předsedy někdejšího JRD Bojničky Jarolíma Hercega je důvodů více, ale klíčovým je dotační politika Evropské unie, kdy čočka není zvýhodňována. Přesto se čočka na Slovensku sem tam v některých podnicích dosud pěstuje, takže náš sousední stát má v její produkci asi desetiprocentní soběstačnost. Uvedl to slovenský Výzkumný ústav ekonomiky poľnohospodárstva a potravinárstva v Situačnej a výhladovej správe Strukoviny. Zmíněná fakta o luštěninách jsou pozoruhodná i ve světle doporučení Světové organizace pro zemědělství a výživu (FAO). Ta vyhlásila letošní již končící rok 2016 mezinárodním rokem luštěnin. Při té příležitosti vydala doporučení, že by každý člověk měl rok co rok zkonsumovat nejméně čtyři kilogramy luštěnin, aby tím prospěl svému zdraví. K tomuto doporučení mají Češi i Slováci hodně daleko. Jak vyplývá ze zjištění statistických úřadů obou republik, konzumují Češi v průměru 2,6 kilogramu luštěnin na osobu a rok, Slováci pak 1,5 kilogramu. Z výživového hlediska jsou luštěniny ceněné zejména pro vysoký obsah bílkovin, ze zdravotního pak kvůli



Foto: shutterstock.com

robním způsobem nepěstuje vůbec, jak to vyplývá ze Situační a výhledové zprávy Luskoviny vydávané ministerstvem zemědělství České republiky.

### Rozačítý svátek luštěnin

Není to jen čočka, co zmizelo z českých a mizí ze slovenských polí. Až si budete na Slovensku dávat tamní tradiční a oblíbenou fazolovou polévku, vězte, že fazole v ní pocházejí z Etiopie, Číny nebo Myanmaru, jak se dnes říká Barmě. Ze stejných zemí pocházejí i fazole v českých obchodech. Rozdíl je v tom, že Češi dovážejí veškeré fazole, Slováci jsou v její produkci soběstační z 5,3 procenta. Uvedl to slovenský Výzkumný ústav ekonomiky poľnohospodárstva a potravinárstva v Situačnej a výhladovej správe Strukoviny. Zmíněná fakta o luštěninách jsou pozoruhodná i ve světle doporučení Světové organizace pro zemědělství a výživu (FAO). Ta vyhlásila letošní již končící rok 2016 mezinárodním rokem luštěnin. Při té příležitosti vydala doporučení, že by každý člověk měl rok co rok zkonsumovat nejméně čtyři kilogramy luštěnin, aby tím prospěl svému zdraví. K tomuto doporučení mají Češi i Slováci hodně daleko. Jak vyplývá ze zjištění statistických úřadů obou republik, konzumují Češi v průměru 2,6 kilogramu luštěnin na osobu a rok, Slováci pak 1,5 kilogramu. Z výživového hlediska jsou luštěniny ceněné zejména pro vysoký obsah bílkovin, ze zdravotního pak kvůli

vláknině, která slouží jako prevence rakoviny tlustého střeva. V databázi složení potravin ministerstva zemědělství USA (databáze USDA) jsme si přečetli, že dvě stě gramů vařené čočky obsahuje 18 gramů bílkovin (třetina doporučené denní dávky), 16 gramů vlákniny (polovina doporučené denní dávky) a má jen 226 kcal, tedy asi desetinu doporučeného příjmu energie za den.

Pro milovníky luštěnin máme na závěr radu odborníka z Vysoké školy chemicko-

kotechnologické v Praze Aleše Rajchla. Ten upozornil, že kromě výživově cenných látek obsahují luštěniny také látky antinutriční, jimiž se tyto plodiny brání škodlivým vlivům prostředí. Při nesprávné kuchyňské přípravě mohou tyto látky působit zažívací potíže konzumentům. Proto je třeba luštěniny včetně čočky před varem namočit, poté nálev scedit a zrna nabobtnaných luštěnin důkladně provařit.

Alice Olbrichová



Foto: shutterstock.com

# N. I. VAVILOV, POKRAČOVATEL VĚDECKÉ PRÁCE GREGORA JOHANNNA MENDELA

UDRŽITELNÉ VYUŽÍVÁNÍ GENETICKÝCH ZDROJŮ ROSTLIN JE V SOUČASNOSTI MIMOŘÁDNĚ AKTUÁLNÍM TÉMATEM. AŽ UŽ JSOU DISKUSE O PŘÍRODNÍCH ZDROJÍCH JAKKOLI SLOŽITÉ A PESTRÉ, JEDNU SKUTEČNOST ODDISKUTOVAT NELZE: ZDROJEM POTRAVY VŠECH ŽIVOČICHŮ, Tedy I POTRAVY ČLOVĚKA, JSOU ROSTLINY. PROTO SI NEMŮŽEME DOVOLIT ZTRATIT ZE ZŘETELE NEBEZPEČÍ ZUŽOVÁNÍ GENETICKÉ DIVERZITY ROSTLIN A VYTVÁŘENÍ GENETICKÉ UNIFORMITY. O TUTO ODPOVĚDNOST SE DĚLÍ VLÁDY, VÝZKUMNÉ INSTITUCE, UNIVERZITNÍ PRACOVIŠTĚ, MEZINÁRODNÍ INSTITUCE I KOMERČNÍ SFÉRA. BIOLOGICKÁ DIVERZITA MÁ ZÁKLADNÍ VLIV NA UDRŽITELNOST ŽIVOTA NA ZEMI A JE NUTNÉ JI CHRÁNIT.



N. I. Vavilov v roce 1930.  
Foto: archiv autora

Kterýkoli obor teorie i praxe lze rozvíjet pouze se znalostí historických souvislostí a návazností. Principy dědičnosti vědecky poprvé popsal G. J. Mendel (1822–1884), opat augustiniánského kláštera na Starém Brně a světoznámý přírodovědec, zakladatel novodobé genetiky. Jeho osobu není nutné blíže představovat. Je ale méně známý fakt, že na jeho práci a převratné objevy zákonů genetiky přímo navazoval další světově proslulý vědec, N. I. Vavilov (1887–1943), který definoval genová centra vývoje rostlin na Zemi a jehož formule zákona homologických řad dědičné stability patří i dnes k základním pilířům současného moderního šlechtění. Nikolaj Ivanovič Vavilov uznával Gregora

Johanna Mendela jako zakladatele moderní genetiky. K Mendelově práci a jeho pracovním výsledkům se vyjádřil již v roce 1935 ve své publikaci Pokusy s rostlinnými hybridy takto: „Mendelova teorie a její další rozvoj představuje jednu z nejskvělejších kapitol současné biologie“. Velmi zajímavou skutečností je fakt, že již v roce 1929 byl profesor N. I. Vavilov navržen a posléze schválen členem korespondentem ČSAZ (Československé akademie zemědělské) v Praze. V roce 1931 se stal řádným zahraničním členem této akademie, což bylo výrazem respektu k jeho vědecké práci. Jméno profesora Vavilova je historicky spojeno i s městem Brnem, ačkoli toto město osobně nenavštívil. Chystal se tam však – a to ne k návštěvě ledajaké. Rektor Vysoké školy zemědělské prof. Dr. Ing. Alois Tichý a děkani prof. Dr. Ing. František Chmelář a prof. Ing. Antonín Dyk slavnostně promovali Nikolaje Ivanoviče Vavilova spolu s Erichem Tschermakem von Seysenegg z Vysoké školy ve Vídni a Ernstem Laurem, profesorem Vysoké školy v Curychu, čestnými doktory (Dr.h.c.) v aule VŠZ v Brně 19. června 1936.

Žel, Vavilov nebyl osobně přítomen, ale zaslal slavnostní referát a dopis tohoto znění: „Nemoc mi v poslední chvíli zabránila, aby se mi splnilo vroucné přání navštívit Brno, domov moderní genetiky“. Z textu jeho přednášky, která byla v zastoupení přednesena děkanem Prof. Dr. Ing. Františkem Chmelářem, zdůrazněme: „Ve vědeckých otázkách

neexistuje krize. Naopak, vědecké problémy se vynořují každého dne a je třeba je řešit jak z teoretického, tak i z praktického hlediska. Tyto problémy jsou nevyčerpatelné a mohou být řešeny pouze mezinárodní vědeckou spoluprací.“ Brněnský čestný doktorát byl prvním oceněním svého druhu uděleným Vavilovovi v zahraničí. Právě v Brně, kde v roce 1865 opat augustiniánského kláštera, botanický badatel a experimentátor, středoškolský profesor Gregor Johann Mendel formuloval výsledky svých pokusů, ve kterých osvětlil zákony dědičnosti, jež později dalšími pokusy a výzkumy vyústily ke vzniku významné vědecké disciplíny – genetiky, která je dnes nepostradatelnou součástí studia rostlinné i živočišné říše. Pro Vavilova samotného měl tento fakt mimořádný, až symbolický význam.

Nikolaj Ivanovič Vavilov (1887–1943), byl světově známý ruský badatel, vědec, genetik, šlechtitel a botanik, který se nesmrtelně zapsal do historie šlechtění a genetiky zemědělských plodin. Byl mnohaletým představitelem ruské (později sovětské) botanické, genetiké a zemědělské vědy. Jeho největším přínosem bylo definování tzv. genových center kulturních rostlin, tj. delimitace původu rostlinných druhů. Definoval rovněž primární a sekundární genová centra. Vavilov dal tímto impuls k zakládání sbírek rostlinných druhů a odrůd, které mohou být podle situace a potřeb využívány ke šlechtění kulturních rostlin. Na tomto principu jsou dnes zakládány tzv. genové banky, které slouží nejen k zachování rostlinných druhů, ale též jako zdroj výchozího materiálu k různým záměrům šlechtění. Vavilov formuloval i zákon homologických řad dědičné proměnlivosti, takže lze odvozovat výskyt určitých vlastností v rámci příbuzenstva. O výsledcích své experimentální práce informoval veřejnost již v roce 1926. Publikace o genových centrech spolu se zákonem homologických řad byly ve své době významnou a původní informací, což mu přineslo nejen světové uznání, ale později i mnohá ocenění. Vavilova velmi zaujaly zeměpisné expedice a to nejen do oblastí tehdejší

ššího Sovětského svazu, ale také další kontinenty. Již v roce 1916 zorganizoval a uskutečnil expedici do Persie (dnešní Irán) a do oblasti Pamíru. V letech 1924–1927 navštívil oblasti v okolí Středozemního moře, v severní Africe, Etiopii, Eritreji, Jemenu a řadu dalších. Z těchto cest získal cenné poznatky i početné sbírky. V roce 1930 absolvoval významnou expedici v oblastech Střední Ameriky a Mexika. V průběhu dalších let vedli expedice jeho spolupracovníci a následovníci. Není bez zajímavosti, že již v roce 1920, po expedici v Afgánistánu, N. I. Vavilov obdržel od Geografické společnosti SSSR medaili Nikolaje Michajloviče Przewalského (1839–1888) za významný přínos geografickým vědám (M. N. Przewalski byl proslulý ruský geograf a znalec Střední a Východní Asie).

V roce 1927 na Mezinárodním genetickém kongresu v Berlíně vystoupil s ucelenou přednáškou o genových centrech kulturních rostlin (O mirových centrech genov kulturnych rastenij). V témže roce již mohl na konferenci zemědělských expertů v Římě referovat o dosavadních výsledcích geografických pokusů v SSSR (O predvaritelnyh rezultatah geograficheskikh opytov SSSR). V roce 1929 byl jmenován členem komise pro uskutečňování botanických expedic při Akademii věd SSSR. V roce 1930 se zúčastnil IX. Mezinárodního zahradnického kongresu v Londýně s přednáškou Botanické druhy ovocných plodin v Asijských oblastech SSSR a Kavkazu. Aktivně také vystoupil na Mezinárodním botanickém kongresu v Cambridgi, kde hovořil o Linnéových

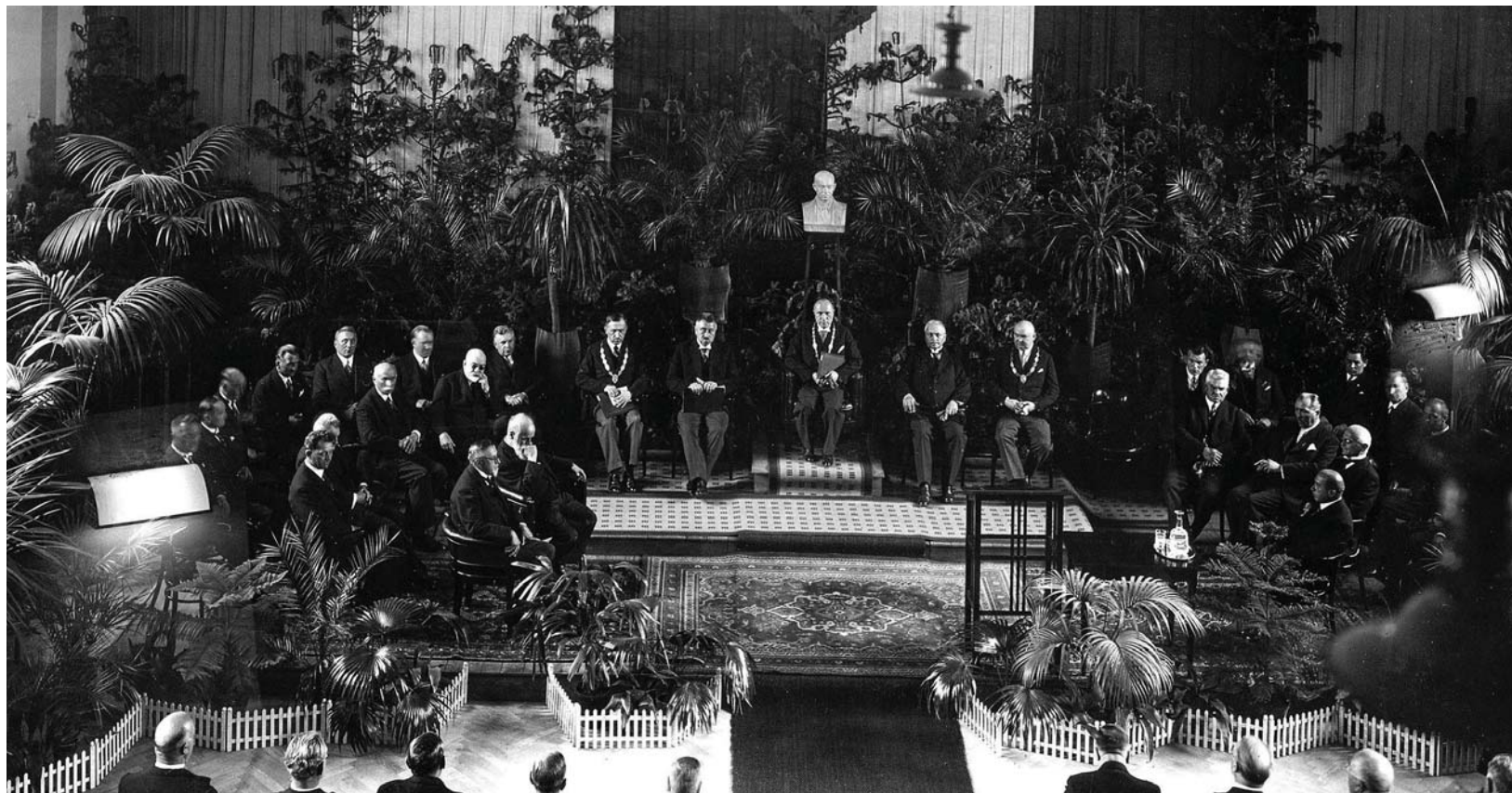


Foto: archiv autora

Mendelova  
univerzita  
v Brně



Zahradnická  
fakulta



Promoce N. I. Vavilova. Foto: archiv autora

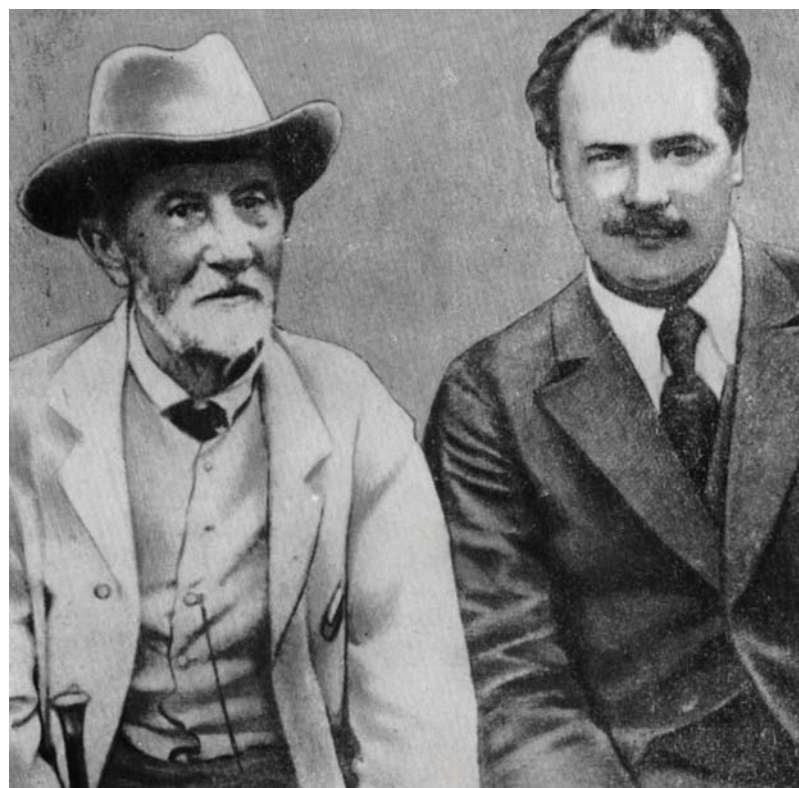
botanických systémech. V témže roce byl pozván na Mezinárodní konferenci zemědělské ekonomiky, která se konala ve americkém městě Ithaca.

Vavilov také věnoval velkou péči a pozornost pokusným stanicím, zabývajícím se rostlinnými sbírkami v mnoha místech a oblastech tehdejšího SSSR. Centrálním pracovištěm, které zpracovávalo dílčí zprávy, byl Vsesvazový ústav rostlinné výroby (dnes VIR) v tehdejší Leningradě (Petrohrad). Přesto, že Vavilovovy výzkumy byly věnovány širokému okruhu kulturních rostlin, v popředí stále zůstávaly obiloviny. Ty se mu staly svým způsobem osudnými. Ambiciózní a po úspěšné kariéře toužící mladý výzkumník Trofim Denisovič Lysenko (1898–1976) začal uplatňovat vlastní vytvořené teorie (agrobiologie). Vznikl tzv. lysenkismus, který mimo jiné odmítal mendelovskou genetiku. Stalin se přiklonil k aktivitám Lysenka. Vavilov začal být označován za brzdu vědeckého rozvoje a socialistického sovětského zemědělství.

V roce 1939 se životní dráha N. I. Vavilova počala měnit v tragédii. V létě toho roku se měl zúčastnit VII. Mezinárodního genetického kongresu ve Skotsku (Edinburgh), odjezd mu však již nebyl povolen. V září 1940 byl již uvězněn v Moskvě na oddělení NKVD a označen za antisovětského škůdce. Veškerá falešná obvinění, která byla proti němu vznesena, Vavilov ostře odmítal. Jeho věznění bylo kruté. Nebylo mu dopřáno spánku, nesměl

ležet, jen stát či chodit a několikrát za den byl vyslýchán. Vojenským soudem byl 9. července 1941 odsouzen k smrti zastřelením. Trest mu byl zmírněn, ale byl přemístěn do vězení v Saratově, kde s ním rovněž zacházeli velice krutě. Smutnou skutečností je fakt, že v té době žila v Saratově i jeho manželka, která však o osudu svého manžela nic nevěděla, stejně tak o manželce nic nevěděl Vavilov. Saratovské podmínky byly velmi kruté, následkem čehož N. I. Vavilov 24. ledna 1943 zemřel. Byl pohřben ve společném hrobě v Saratově. V zahraničí se o jeho osudu posledních let života nic nevědělo. V roce 1942 byl jmenován členem Anglické vědecké královské společnosti v Londýně. V roce 1945, když se američtí vědci po něm tážali, nikdo jim oficiálně neodpověděl. N. I. Vavilov byl po Stalinově smrti rehabilitován, ale až počátkem 70. let minulého století se mohli vědci v zemích tehdejšího sovětského bloku opět naplno přihlásit k jeho odkazu a plnohodnotně ho rozvíjet.

Na památku obou významných osobností, G. J. Mendela a N. I. Vavilova, stejně jako k připomenutí významné události, která se udála na akademické půdě tehdejší Vysoké školy zemědělské v Brně – udělení prvního zahraničního čestného doktorátu N. I. Vavilovi, byl vytvořen v roce 2014 dokumentární film s názvem Mendel, Vavilov a Brno. Film získal cenu slovenského veřejnoprávního rozhlasu a televize (Cena RTVS) na mezinárodním festivalu Agrofilm 2014. V roce 2016,



N. I. Vavilov a I. V. Mičurin. Foto: archiv autora

s finanční podporou Jihomoravského kraje, byla vytvořena anglická mutace filmu. Autoři věnovali dílo památce pana profesora Jana Lužného (1926–2013), emeritního profesora MENDELU, významného pedagoga a šlechtitele, který se již bohužel premiéry filmu nedočkal.

Oba dokumenty jsou k dispozici pro zájemce u autora článku.

doc. Dr. Ing. Petr Salaš,  
Ústav šlechtění a množení  
zahradnických rostlin, Zahradnická  
fakulta, Mendelova univerzita v Brně

# LIFE SCIENCES FILM FESTIVAL: VELKÁ CENA LSFF PRO FILM O ZACHÁZENÍ S VESMÍREM POD NAŠIMA NOHAMA

VELKOU CENU LSFF 2016 SPOJENOU S FINANČNÍ ODMĚNOU 3000 EUR ZÍSKAL NIZOZEMSKÝ FILM „FARMÁŘI PŮDY“ (SOIL FARMERS) REŽISÉRA JORISE VAN DER KAMPA.



Hlavní cenu předal rektor ČZU prof. Ing. Jiří Balík, CSc., dr. h. c., nizozemskému režisérovi Joris van der Kampovi. Foto: archiv ČZU



Life Sciences Film Festival proběhl letos na ČZU již po šesté. Poprvé přímo v hlavní aule ČZU. Foto: archiv ČZU

Režisér Joris van der Kamp v roce 2012 spoluzaložil iniciativu „Future Farmers in the Spotlight“, filmařský projekt s cílem podporovat mladé udržitelně hospodařící farmáře v Evropě. Jeho film Farmáři pody (Soil Farmers), který festivalová porota ocenila Velkou cenou LSFF 2016, je citlivý příběh pěti nizozemských farmářů, kteří našli vlastní způsob, jak sledovat a vylepšovat půdu a pěstovat tak zdravou potravu, aniž by ničili krajinu. Film přináší čerstvý pohled na věc i překvapivé informace o vesmíru pod našima nohama, který tak často bereme jako samozřejmost.

Cenu ministra zemědělství na festivalu získala německá režisérka Ute de Groot za film „Hon za potravinami“ (Food Race). Dostatek kvalitních

potravin je zcela nutnou podmínkou pro udržitelný rozvoj každé společnosti a jejich nedostatek vede ke vzniku krizí. Porota uděluje filmu Cenu ministra zemědělství za komplexní pohled nejen na příčiny dnešních socio-ekonomických problémů, ale i na jejich možná řešení pro budoucnost. Dále byly uděleny ceny jednotlivých fakult České zemědělské univerzity a Cena za popularizaci vědy.

Tu obdržel Marek Janáč, dlouholetý redaktor Českého rozhlasu a časopisu Vesmír. Všechny ceny byly předány během slavnostního ceremoniálu, který proběhl 19. října v Klubu C na České zemědělské univerzitě v Praze za účasti studentů, pedagogů, veřejnosti, ale také tvůrců dokumentů.



### Soutěžní přehlídka

Letos pořadatelé do hlavní soutěže vybrali 28 dokumentárních filmů. Byly mezi nimi filmy o tématech souvisejících s řešením potravinové a energetické krize, pesticidech, mikrobiomu či využití nových technologií v produkci potravin. Dramaturgii festivalu se letos podařilo vybrat filmy nahlížející na jídlo z nejrůznějších pohledů. Film „Potřeba masa“ (<http://lsff.cz/marijn-frank-potreba-masa/>) vtipným způsobem zkoumá téměř až intimní vztah, který leckdo z nás k této potravíně má. Ve filmu „Jedy kolem nás: Děti v nebezpečí“ zase tvůrci burcují před množstvím pesticidů v prostředí a následky, které to může mít na zdraví bezbranných dětí (<http://lsff.cz/jedy-kolem-nas-deti-v-nebezpeci/>). Úžasný svět bakterií v našich útroubách a o tom, jak jsou pro nás důležité, objevíte ve filmu „Na to musíte mít žaludek“ (<http://lsff.cz/it-takes-guts/>).

### Diskuse a besedy

Během festivalu proběhla i řada diskusí a doprovodných seminářů. Skvěle obsazená byla hned ta úvodní s názvem „Slunce, nebo atom? Energie zítřka“. V bloku Technické fakulty hovořila např. Ing. Dana Drábová, Ph.D., předsedkyně Státního úřadu pro jadernou bezpečnost. Zajímavou diskusi přinesl i čtvrteční program, kde prof. Václav Bělohradský diskutoval o osobní a společenské odpovědnosti tváří v tvář ekologické krizi. Velké pozornosti účastníků a diváků festivalu se těšily významné osobnosti filmového řemesla. Diskutovali o svých filmech a také společně besedovali o způsobech natáčení vědeckých témat. Zmíňme alespoň zahraniční režiséry: Timothy Barksdale, USA (režisér filmu „Boj na tokaništi“), tvůrce nejrozsáhlejší knihovny nahrávek severoamerických ptáků; James Dunbar, Velká Británie (režisér filmu Včely samotářky); Ute de Groot, Německo (film „Hon za potravinami“), Joris van der Kamp, Nizozemí (film „Farmáři pudy); Nina Pulkkis, Finsko (režisérka série „Budoucnost Finska“).

### Food Film Fest

Life Sciences Film Festival ovšem neskončil středečním předáváním cen. Od pátku 21. do neděle 23. 10. festival pokračoval v Národní technické knihovně a Kampusu Dejvice. Doprovodný program FOOD FILM FEST shrnul to nejlepší z letošního ročníku LSFF a přidal i ledacos navíc: například Roman Vaněk, zakladatel Pražského



Na festival dorazil i legendární americký režisér Timothy Barksdale (uprostřed). Foto: archiv ČZU



Festival se odehrává přímo v kampusu ČZU, ale je otevřen zdarma veřejnosti. Foto: archiv ČZU

kulinářského institutu a skvělý popularizátor gastronomických témat, se ve zcela zaplněném Ballingově sále Národní technické knihovny ptal předních odborníků, jak „to s tím jídlem vlastně je“. MUDr. Radkin Honzák hovořil o psychické rovině, prof. Jiří Horáček o neurologické dimenzi, prof. Jaroslav Petr a prof. Jana Hajšlová o zdravotních rizicích. Probudit zájem

o zdravé prostředí Life Sciences Film Festival je určen všem zvědavým lidem, kteří se chtějí na svět potravin a výživy podívat z někdy nečekaných úhlů pohledu. „Těší mne, že letošní ročník opět otevřel velmi aktuální témata a vytvořil prostor pro setkání vědy a filmu, prodchnutý atmosférou inspirující ke sdílení a rozvíjení nových myšlenek, k diskusím, ale hlavně ke sdílení radosti

z dobrodružství poznání,“ říká rektor ČZU prof. Ing. Jiří Balík, CSc., dr. h. c.

Je obdivuhodné, jak filmový pohled dokáže srozumitelně přiblížit i ta nejsložitější témata - a také přirozeně zaujmout diváky. „Praha 6 je jedinečná svou koncentrací univerzit a vědeckých pracovišť. S Life Sciences Film Festivalem spolupracujeme již od jeho založení v roce 2011. Tato prestižní přehlídka dokumentárních filmů totiž tvoří jedinečný prostor pro popularizaci vědy,“ doplňuje starosta MČ Praha 6 Mgr. Ondřej Kolář. Pořadatelé festivalu je Česká zemědělská univerzita a Harvest Films, z. s. Life Sciences Film Festival se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky. Projekt je realizován s finanční podporou Ministerstva zemědělství. Více viz [www.lsff.cz](http://www.lsff.cz).

Josef Beránek



# DŮM ZEMĚDĚLSKÉ OSVĚTY A JEHO POSLÁNÍ

HESLO „KDO VÍCE ZNÁ, VÍCE DOKÁŽE“ JE HNAČÍ SILOU VE VŠECH OBORECH LIDSKÉ ČINNOSTI. PLATILO TO A PLATÍ I PRO ZEMĚDĚLSTVÍ, KDE JE TŘEBA MÍT K DISPOZICI INOVAČNÍ INFORMACE VŠEHO DRUHU A NA PATŘIČNÉ ÚROVNI A V CO MOŽNÁ NEJKRATŠÍ DOBĚ. MÁLO SE VÍ O TOM, ŽE V BUDOVĚ VE SLEZSKÉ ULICI Č. 7 V OBDOBÍ PRVNÍ REPUBLIKY PŮSOBILA ŘADA VÝZNAMNÝCH ZEMĚDĚLSKÝCH INSTITUCÍ, KTERÉ PROSAZOVALY A ZAJIŠTOVALY TEHDEJŠÍ UCELENÝ PROGRAM ZEMĚDĚLSKÉ OSVĚTY. PROTO TEXT SE BUDE ZABÝVAT ZAJÍMAVOU HISTORIÍ TĚTO BUDOVY, Z NÍŽ JE MOŽNÉ ČERPAT POUČENÍ I PRO DNEŠNÍ DOBU.

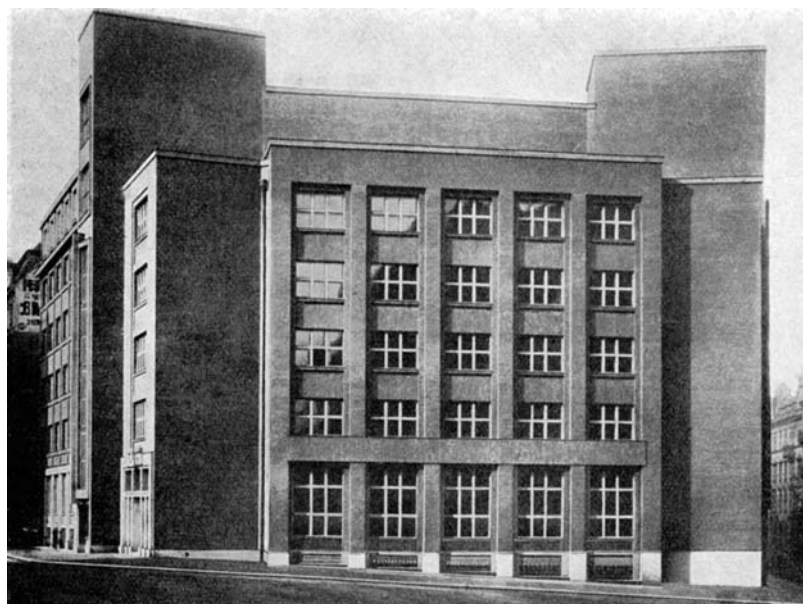


Foto: archiv Ústavu zemědělské ekonomiky a informací

## Dům zemědělské osvěty

Dnešní budova uvedeného čísla ve zmíněné ulici byla vystavěna podle návrhu vynikajícího architekta Josefa Gočára. Právě tento architekt vtiskl tomuto domu jedinečnou tvář, když se pro budovu inspiroval německou a holandskou architekturou. Budova byla zemědělské veřejnosti předána do užívání v symbolický den 28. října 1926, ovšem ještě předtím ji v červenci navštívil prezident T. G. Masaryk, když se zajímal o jejím poslání. Při této příležitosti tehdejší ministr zemědělství M. Hodža informoval, proč byl tento dům postaven, k čemu má sloužit a jaké jsou jeho úkoly. Mimo jiné uvedl, že „dům nemá za úkol být stánkem přepychu, neboť vedoucím motivem jeho uměleckého slohu byla střízlivá účelnost, ekonomická dělba práce - pravý styl demokracie. V této budově nebude velkopanských zábav ani okázalosti, tato budova je posvěcena práci. Celé slouží osvětě a je všestranně a dokonale využívána. V celé budově naleznete krásnou syntézu teorie, praxe a všeho, čím dýchá, čím živo

je moderní zemědělství“. Budova dostala název Dům zemědělské osvěty a byla vybudována za finanční podpory několika zemědělských organizací. Knihovním vlastníkem byla Vyšší zemědělská družstevní škola v Praze. V kuratoriu bylo zastoupeno ministerstvo zemědělství a další zemědělské instituce, podílející se na výstavě.

Podle názvu budovy měly v ní umístěné organizace působit společnými silami k uskutečňování zemědělské osvěty v Československu po jeho vzniku v roce 1918. Zemědělská osvěta, vypracovaná tehdejšími vynikajícími odborníky, představovala především péči o veškeré odborné vzdělání, zemědělské vědy, péči o povznesení života na venkově zejména hmotného i mravního. Vědecké řešení těchto problémů spočívalo ve shromažďování faktů, jejich kritické srovnávání a zpracování, v utváření závěrů a ve hledání nových prostředků, kterých by bylo možné použít v osvětové práci na venkově pro dosažení stanovených cílů.

Nejdříve byl sestaven kulturně osvětový program zemědělství na odborném podkladě a zde pomohla úspěšně se rozvíjející sociologie. Přitom praktické plnění tohoto programu, to jest skutečná osvětová práce na venkově, spočívala zejména v organizování odborných přednášek, vzdělávacích kursů, v zakládání knihoven a odborných spolků a v probuzení zájmu o odborné vzdělávání. Tyto činnosti vykonávaly zájmové zemědělské organizace, zemědělské školy a některé osvětové spolky.

Odpovědní pracovníci ze sféry zemědělství často stáli před problémem, jak organizovat popularizaci vědeckých poznatků, aby výsledky vědy včas přijala zemědělská praxe a zejména, aby věda i pokrok skutečně pronikaly do širokých zemědělských vrstev a aby byly správně pochopeny a využívány ve výrobě. O zemědělskou osvětu pečovala jednak zemská, okresní a obecní samospráva, která zřizovala zvláště střední zemědělské školství, dále zemědělské rady, různé zájmové spolky a korporace. Významné místo v této péči připadlo samozřejmě ministerstvu zemědělství, které za tím účelem mělo zvláště školské a osvětové zařízení. Rovněž Zemědělská jednota, Svobodné učení selské, Spolek pro blaho venkova a další organizace se úspěšně zabývaly osvětovou prací jak po stránce organizační, tak praktické. Vybudováním Domu zemědělské osvěty tato činnost dostala nové možnosti, ale hlavně mohla rychleji působit a rozvíjet se, protože v jeho prostorách se na jednom místě soustředily instituce, které výrazně ovlivňovaly naše zemědělství, a i když později prošly organizačními změnami, přesto se trvale zapsaly do povědomí zemědělců. Některé z nich, například Československá akademie zemědělská a Ústřední zemědělská knihovna si zaslouží podrobnější připomenutí.

- V Domě zemědělské osvěty bylo umístěno školské a osvětové oddělení ministerstva zemědělství a ústavy

s ním spojené. Za zmínku stojí, že v meziválečném období spravovalo ministerstvo zemědělství kromě vysokého školství všechny zemědělské střední školy, tj. asi 50 státních středních škol se školními zemědělskými závody a asi 200 škol zemských a soukromých všech kategorií a skoro 500 hospodářských škol lidových. Všechny tyto školy řídilo oddělení, které ještě pečovalo o propagaci zemědělského pokroku a o odbornou literaturu.

- V budově byla soustředěna veškerá vydavatelská činnost ministerstva, které zde vydávalo různé publikační řady, například tedy vlastní publikace, sborníky, zprávy výzkumných ústavů, učebnice pro zemědělské školy všech typů, knihy a letáky.
- Svě místo zde měl i Státní archiv zemědělský, založený v roce 1919, jehož úkolem bylo přejímat archiválie, provádět nad nimi inspekci na zabraných velkostatkách a pořádat spisy. Archiv, ve kterém pracovali významní odborníci, měl vzorně vybavenou knihovnu odbornou literaturou, která umožňovala důkladné studium agrárních dějin.
- Také další instituce - Svobodné učení selské - měla v budově ústředí. Organizace pečovala o osvětu venkova hlavně organizováním kursů pro mladé nebo začínající zemědělce, přednášek a výstav.
- Svě místo zde měla i Vyšší zemědělská družstevní škola v Praze, která vychovávala úředníky a funkcionáře pro zemědělská zájmová družstva. Měla k dispozici dobře vybavené třídy, kabinety, laboratoře a přednáškové sály.
- Nezbytnou součástí tohoto vědeckého střediska byl filmový archiv soustřeďující bohatý fotografický materiál a diapositivy, v archivu byly fotolaboratoře a kinosál.
- V Domě zemědělské osvěty měla své prostory i organizace zemědělských učitelů a organizace zemědělských inženýrů a ekonomů.

### Zemědělská akademie a knihovna

O dvou významných institucích, které působí doposud a jsou pro zemědělskou obec nepostradatelné, třeba pojednat podrobněji. Předně v Domě zemědělské osvěty sídlila Československá akademie zemědělská. Byla založena dne 28. 12. 1924 jako ústřední zemědělská vědecká instituce podporující vědeckou práci a využívání vědeckých poznatků v praxi. Její založení znamenalo vyvrcholení dlouholetých snah o pevnou organizaci vědecké práce v zemědělství. Její přípravný výbor byl složen z profesorů vysokých zemědělských škol, představitelů zemědělského výzkumu a ze zástupců zemědělců. Tím bylo mimo jiné zaručeno, že bude plnit všechny úkoly v rozsahu daleko širším než jiné akademie a že se v ní ve stejné míře uplatní všechny zemědělské složky. Neměla pěstovat jen vědu, ale přiblížit ji co nejvíce praxi, měla se opírat o výsledky vědeckého bádání a být garantem provádění osvěty v zemědělství. Členy akademie mohli být českoslovenští občané i cizinci, ale vždy jen fyzické osoby, kteří se dělily na čtyři skupiny - zakládající, čestní, řádní a dopisující.

Československá akademie zemědělská (dále akademie) se členila na šest odborů, a to hospodářský, lesnický, zahradnický a ovocnicko-vinařský, zemědělskopřůmyslový, ekonomický, literární a osvětový. Pro studium speciálních otázek byly vytvořeny různé komise. Prvním zvoleným předsedou akademie byl univ. prof. Milan Hodža a v době jejího založení ministr zemědělství, prvním místopředsedou ing. dr. Julius Stoklasa, profesor Vysoké školy zemědělské a lesního inženýrství v Praze, druhým místopředsedou Kuneš Sonntag, prezident Anglo-československé banky a statkář na Moravě a generálním sekretářem dr. ing. Edvard Reich, ministerský rada ministerstva zemědělství a šéfredaktor Československého zemědělského v Praze. Bohatá činnost akademie, i když značně omezena, trvala i za okupace. Intenzity práce jako před rokem 1938 se ale po roce 1945 už nedosáhlo. K pronikavým a delší dobu připravovaným organizačním změnám došlo v letech 1948 – 1949. Zákon č. 90/1952 Sb., o zřízení Československé akademie zemědělských věd zrušil Československou akademii zemědělskou bez likvidace, její majetek se stal majetkem státu a ten ho svěřil do správy nové akademie.

Konečně k Domu zemědělské osvěty od jeho počátku nerozlučně patřila Ústřední slovanská zemědělská knihovna, která několikrát pozměnila název, dnes je známa jako Knihovna Antonína Švehly. Z historie této důležité instituce vyplývá, že první důležitá zmínka o zemědělské knihovně pochází z listopadu 1924, a to ve Statutu Československé akademie zemědělské. Za oficiální den založení

Ústřední slovanské zemědělské knihovny a čítárny ČAZ je možné považovat 11. červen 1926, kdy byl schválen její statut a knihovní řády. Knihovna tudíž letos oslavila 90. výročí svého založení. Dalším významným mezníkem v její historii je 18. březen 1928, což je datum jejího slavnostního otevření pro veřejnost.

Založení této knihovny byl důležitý počín opírající se o bohaté tradice vytváření zemědělsky a lesnických orientovaných knihovních sbírek, které v českých zemích začaly vznikat již v 2. polovině 18. století. Kromě pravidelných nákupů, darů a výměny se fondy knihovny rozrůstaly přejímáním publikací z rušených spolků, škol a velkostatků. Mezi nejvýznamnější z převzatých knihoven patří fondy knihovny České zemědělské rady, Knihovny výzkumných ústavů zemědělských, Ústřední jednoty hospodářských družstev, Potravinářské knihovny, Československé matice lesnické a dalších. Knihovna se od založení úspěšně profilovala, působili v ní vynikající pracovníci, již v roce 1926 docházelo do knihovny 99 domácích časopisů a 61 zahraničních. V roce 1949 knihovna evidovala více než 200 000 svazků a v říjnu 2000 byl knihovně konečně předán k užívání sklad v Kojeticích. Akademii všestranně podporovala založení a činnost knihovny a chovala se k ní mateřsky. Knihovna byla součástí akademie do roku 1951, od roku 1961 se stala součástí Ústavu vědeckotechnických informací. Konečně od roku 2008 je tato instituce jako jeden z odborů nově zřízeného Ústavu zemědělské ekonomiky a informací.

Pro pořádání nejrůznějších vzdělávacích akcí byl určen i tzv. Zemědělský domov, umístěný v nejvyšší patře budovy a vybavený 22 pokoji, koupelnou, teplou vodou a ústředním topením. Všechna zařízení sloužila všem institucím, které tu byly umístěny a vyvíjely účelnou spolupráci. V činnosti Domu zemědělské osvěty se spojovala odborná i laická veřejnost, aby teoreticky i prakticky uskutečňovala program zemědělské osvěty. Tato záslužná činnost se sledovala, pravidelně vyhodnocovala, případně usměrňovala a zemědělská veřejnost byla o ní informována.

Cílem veškeré osvětové práce na venkově bylo dosažení vyšší vzdělanosti a hospodářské prosperity. Nešlo jen o kulturu duchovní nebo hmotnou, ale o harmonické pěstování obou složek. Proto v programu zemědělské osvěty tehdy mimo jiné stálo: „Chceme, aby náš zemědělec byl člověk uvědomělý, mravně dokonalý, duševně ušlechtilý, ale chceme též, aby byl pracovitý, který duševních vlastností i vzdělání dovede využít ku prospěchu svého podniku i celku. Bez blahobytu i zámožnosti není trvalý kulturní rozvoj možný.“

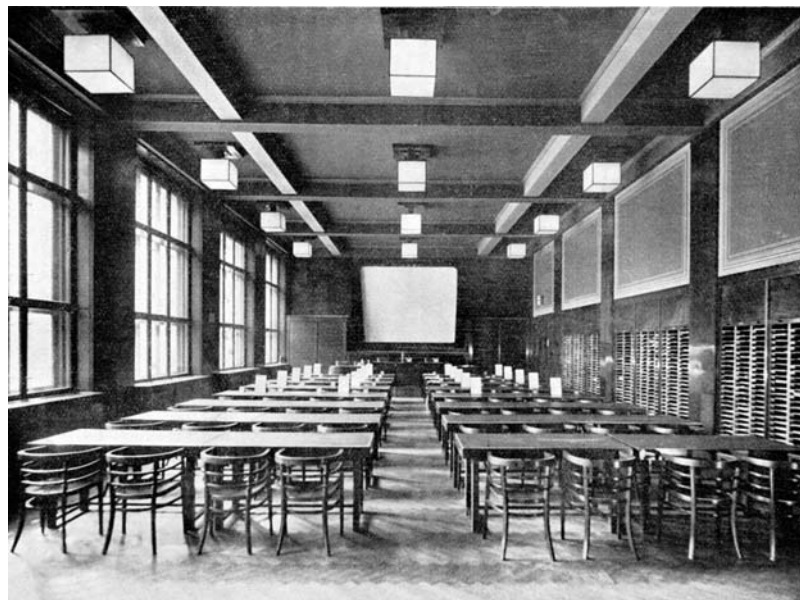


Foto: archiv Ústavu zemědělské ekonomiky a informací

Proto lidová výchova na venkově, péče o vzdělání a výchovu člověka pracujícího musí mít stále na paměti, že o kultuře nestačí mluvit, nýbrž že je nutné kulturu tvořit a šířit“.

Na tomto ušlechtilém programu se aktivně podílel Dům zemědělské osvěty, který po celé období první republiky sloužil svému účelu - českému, slovenskému a podkarpatskoruskému zemědělství. Jeho význam v tehdejší době spočíval hlavně v tom, že programově a jednotně zabezpečoval aktuální úkoly vědeckotechnického rozvoje a osvětové činnosti. Úspěch tohoto náročného díla, bezesporu nejdůležitější a nejuspěšnější provedeného ve střední Evropě, spočíval i v tom, že byly hlavní zemědělské instituce soustředěny v hlavní budově v centru Prahy, kde při správné koncepční práci a vzájemně sladěné spolupráci mohly úspěšně působit a dosahovat dobrých výsledků.

### Osud budovy

Samotná budova Domu zemědělské osvěty měla zajímavý osud. Tato architektonicky cenná stavba byla v únoru 1945 značně poškozena leteckým bombardováním, ale během dvou let byla opravena a činnost jejích institucí pokračovala nadále. Avšak od roku 1945 začaly nepřijemné kompetenční spory o vlastnictví budovy - v té době byla budova krátkou dobu ve správě ministerstva školství a národní osvěty, které vyvrcholily ke škodě věci v roce 1950. O rok později pak Ústřední národní výbor hlavního města Prahy přídělil ministerstvu hutního průmyslu a rudných dolů kanceláře o ploše 2020 m<sup>2</sup> a tím budova získala prvního nájemníka. Došlo k tomu v době, kdy samotné ministerstvo zemědělství poněkud váhalo s rozhodnutím o využívání Domu zemědělské osvěty. Od té doby byla budova ve správě Česko-

slovenské akademie zemědělské. V šedesátých letech minulého století byla majitelem krátkou dobu Státní komise pro techniku, která v dubnu 1966 předala budovu Československé akademii zemědělských věd znovu do vlastnictví. Po dalších organizačních změnách o deset roků později ministerstvo zemědělství a výživy ČSR pověřilo výkonem operativní správy objektu bývalého Domu zemědělské osvěty Ústav vědeckotechnických informací pro zemědělství. Ústav přenechal na základě hospodářské smlouvy v roce 1979 ve svém objektu federálnímu ministerstvu pro techniku a investiční rozvoj k dočasnému užívání nebytové prostory v rozloze kancelářských místností 1796 m<sup>2</sup> z celkové kancelářské a provozní plochy 3800 m<sup>2</sup> celého objektu. V současnosti sídlí v bývalém Domě zemědělské osvěty Státní veterinární správa ČR, Česká akademie zemědělských věd, Knihovna Antonína Švehly a další instituce.

Tento stručný historický pohled na působení vědecké zemědělské instituce (akademie) v meziválečném období plně potvrzuje skutečnost, že jedině silná a optimálně řízená organizace byla schopna důsledně plnit všechny funkce. V její organizaci, programu i celkovém bylo hodně pozitivního, co by se s určitými modifikacemi mohlo uplatňovat v její dnešní nástupnické organizaci. Jsme přesvědčeni, že hlavní myšlenky a duch vložené do původního Domu osvěty a jednotlivých organizací přetrvávají a dokáží čelit výzám své doby. I proto přejeme jejím současným představitelům a zástupcům nejenom pěkný závěr letošního roku ale také mnoho energie, zdraví a elánu do dalšího roku i do všech let budoucích!

ak



# ROZHODČÍ SOUD

při Hospodářské komoře České republiky  
a Agrární komoře České republiky

## Řešení Vašeho sporu efektivně, rychle a odborně!

### O Rozhodčím soudu

- byl založen roku 1949
- řídí se zákonem, Statutem, Řádem
- vede Seznam rozhodců a tím garantuje odbornou kvalitu rozhodčího řízení probíhajícího před Rozhodčím soudem
- na Seznamu rozhodců je více než 240 rozhodců z tuzemska i zahraničí

### Sekretariát Rozhodčího soudu zajišťuje

- konzultace před uzavřením smlouvy či podáním žaloby u Rozhodčího soudu
- odborné znalce
- tlumočníky
- veškerou administrativu spojenou s rozhodčím řízením před Rozhodčím soudem

### Jaké spory řeší?

- obchodní vztahy (kupní smlouvy, nájemní smlouvy, smlouvy o dílo, úvěrové smlouvy ...)
- občanskoprávní (mj. i manželské smlouvy, kupní smlouvy na nemovitost, smlouvy o půjčce ...)
- pracovní právní vztahy (smluvní podmínky mzdového charakteru)

### Výhody rozhodčího řízení

- řízení je jednoinstanční, neveřejné, rychlé, méně formální
- rozhodčí nálezy jsou v tuzemsku i v zahraničí dobře vykonatelné
- Newyorská úmluva z roku 1958 umožňuje uznání a výkon rozhodčích nálezů ve více než 140 státech světa
- strany si mohou určit místo i jazyk rozhodčího řízení

Podmínka pro rozhodování sporu v rozhodčím řízení před Rozhodčím soudem při HK ČR a AK ČR je platná rozhodčí doložka ve prospěch tohoto soudu.

#### Znění rozhodčí doložky doporučené k zapracování do Vašich smluv:

Všechny spory vznikající z této smlouvy a v souvislosti s ní budou rozhodovány s konečnou platností u Rozhodčího soudu při HK ČR a AK ČR podle jeho řádu třemi rozhodci.

Všechny spory vznikající z této smlouvy a v souvislosti s ní budou rozhodovány s konečnou platností u Rozhodčího soudu při HK ČR a AK ČR podle jeho řádu jedním rozhodcem jmenovaným předsedou rozhodčího soudu.

Veškeré potřebné dokumenty lze nalézt na adrese: [www.soud.cz](http://www.soud.cz)

## Rozhodčí soud je tu pro Vás.

Další informační materiály jsou k dispozici stranám, ale i ostatním zájemcům v sídle soudu Dlouhá 13, Praha 1, v jazyce českém, ruském, anglickém, německém a francouzském.

Telefonní spojení je: tel.: +420-222 333 340, fax: +420-222 333 341, e-mail: [paha@soud.cz](mailto:paha@soud.cz)