

naše

PRO-BIO



Bio styl
2017

... a hovězí maso
z vlastní porážky
uzeniny, brambory,
bramborové výrobky, a další...



VZDĚLÁVÁNÍ

Semináře gestorů MZe: PRV pro LFA, AGRO-ENVI, welfare, EZ, Natura 2000

Ministerstvo zemědělství připravilo na období březen a duben 2017 informační semináře k environmentálním opatřením PRV a přímým platbám před podáním jednotné žádosti v roce 2017 určené zájmena pro zemědělské podnikatele. Záměrem je poskytnout žadatelům o dotace ucelený přehled informací o jednotlivých nařízeních vlády a současných změnách pro jejich snadnější orientaci v aktuálních požadavcích na hospodaření, vyplňování jednotné žádosti a souvisejících tématech. Účast na seminářích je bezplatná a přednášejícími budou gestoři opatření z Ministerstva zemědělství.

Program:

- 1) Zahájení
- 2) Podmínky poskytování plateb
 - a. pro oblasti LFA (NV 72/2015 Sb.)
 - b. pro oblasti Natura 2000 na zemědělské půdě (NV 73/2015 Sb.)
 - c. pro opatření dobré životní podmínky zvířat (NV 74/2015 Sb.)
 - d. pro agroenvironmentálně-klimatické opatření (NV 75/2015 Sb.)
 - e. pro opatření ekologické zemědělství (NV 76/2015 Sb.)
 - f. související dotační nástroje a tituly
- 3) Ostatní, dotazy, závěr

- **5.4. v 10:00, Brno, Kulturní centrum Líšeň Brno, Klajdovská 1050r/28**
- **6.4. v 10:00, Zlín, Střední zdravotnická škola a VOŠ Zlín, Broučkova 372**

Seminář Potravinářské komory: Jak správně značit potraviny? Regionální potravina 2017

Během semináře se dozvíte obecné informace a pravidla o soutěži Regionální potravina v roce 2017, včetně legislativních požadavků na označování potravinářských výrobků, které budou doplněny praktickými zkušenostmi a ukázkami zástupců SVS a SZPI v daném kraji. V rámci semináře bude možné konzultovat s přednášejícími i konkrétní případy značení jednotlivých výrobků. Bližší informace včetně termínů /uvedeno v kalendáři akcí/, míst konání a harmonogramu semináře naleznete v přiložené pozvánce.

Závazné přihlášky na akci zasílejte na email: svobodova@foodnet.cz s uvedením jména, příjmení a společnosti, společně s vybraným termínem a místem konání (maximální kapacita míst je omezena).

- **5.4. Karlovy Vary, Hotel Thermal I. P. Pavlova 2001/11**
- **6.4. Ústí nad Labem, Hotel VLADIMIR Masarykova 36**
- **12.4. Plzeň, Hotel Green Gondola Pallova 44/12**
- **19.4. Hradec Králové, Hotel Černigov Riegrovo nám. 1494/4**
- **20.4. Brno, Hotel Voroněž Křížkovského 47**
- **26.4. Praha, Hotel Olšanka Táboritká 1000/23, Praha 3**

Semináře jsou zdarma.

VÝSEVNÍ DNY 2017 - POSLEDNÍ NA SKLADĚ!

Posledních 100 kusů Výsevních dní na skladě. Než zasejete, čtěte! Jak zasejete, tak sklídíte. Proto neváhejte a objednejte. <http://pro-bio.cz/publikace/vysevni-dny-podle-marie-thunove2017/>

DŮLEŽITÉ INFORMACE ČLENŮM

VALNÁ HROMADA PRO-BIO SVAZU EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ

12.4.2017, KUTNÁ HORA, OD 8 HODIN

Program:

- zahájení VH, připomínky k programu
- hodnocení činnosti svazu v roce 2016
- zpráva kontrolní komise
- schválení účetní závěrky a výroční zprávy za rok 2016
- plán práce a rozpočet na rok 2017
- představení kandidátů a volba členů do rady svazu na funkční období 2017-2019
- změna a doplnění Stanov Svazu PRO-BIO
- výsledky voleb, diskuze a informace z regionálních center a z centrály Svazu PRO-BIO
- usnesení
- zakončení Valné hromady

Změna programu vyhrazena! Pro všechny nahlášené účastníky zajištěn oběd v biokvalitě.

Pro potvrzení své účasti zašlete e-mail na andrea.vizinova@pro-bio.cz, a to do 6.4.2017.

Pozor, připravte se! Chystá se certifikace e-shopů s biopotravinami

Nutnost registrace a následně kontroly akreditovanou kontrolní organizací u všech subjektů – e-shopů, které distribuují biopotraviny a bioprodukty prostřednictvím internetu.

„Dne 25.01.2017 proběhlo na MZe ČR setkání všech 4 kontrolních organizací k EZ s MZe ČR a SZPI. SZPI podala informaci, že v letošním roce bude postupně problémy s e-shopy jako celek řešit. Bylo dohodnuto, že je třeba postupovat v úzké spolupráci se SZPI a řešit problém biopotravin v e-shopech komplexně,“ informovala kontrolní organizace KEZ, o.p.s

Výklad Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova Evropské komise k Nařízení komise č. 834/2007 o ekologickém zemědělství k e-shopům hovoří následovně:

- V případě prodeje přes internet

a podobné platformy výrobky na prodej jsou také obvykle uloženy fyzicky v okamžiku odeslání v místě skladu a tam má proběhnout kontrola fáze mezi skladováním a dodáním konečnému spotřebiteli (tato fáze „fyzické“ dodávky bude záviset na volbě prostředků distribuce, jako je pošta, ...), takže výrobky prodávané takovým způsobem, lze jen stěží považovat za „přímý prodej“ ke spotřebiteli.

- Je třeba v tomto ohledu připomenout, že skladování potřebuje fyzickou infrastrukturu, která je rovněž předmětem určitých provozních požadavků (čištění, dezinfekce, ...), což je důvod, proč legislativa ekologického zemědělství uvádí konkrétní ustanovení týkající se těchto aspektů.

- Pokud již nyní váš e-shop prodává biopotraviny těm subjektům, které je dále užívají do svých výrob biopotravin a o této skutečnosti ví, pak se musí tento subjekt co nejdříve do systému kontrol nahlásit!

Předmět kontroly:

Kontrola se bude týkat jakékoliv BIO zboží (čerstvé, sušené, chlazené, mražené, balené, nebalené, nakupované v ČR, EU i mimo EU, ...)

Bude kontrolováno, kolik e-shop nakoupil a prodal BIO zboží v průběhu roku (účetní doklady), doklady o původu BIO zboží, platné certifikáty k BIO zboží, bude prováděna fyzická kontrola skladu

Více informací na straně 5

Elektronická evidence tržeb pro ekologické zemědělce aneb než začne sezona a farmářské trhy



Seminář EET pro ekozemědělce v Poděbradech, foto: Sylva Horáková

Dne 7. 3. 2017 uspořádal PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců v Poděbradech na tamní střední zemědělské škole seminář k elektronické evidenci tržeb. Problematiku osvětil ing. Lukáš Kozák.

Níže uvedené informace, které na semináři zazněly, se týkaly mj. vašich dotazů. Pro vysoké vyřízení pana mluvčího se bohužel nepovedly odpovědi verifikovat. Berte je tedy jen zatím jako rámcové vodítko a v případě přetrvávajících nejasností využijte kontaktní formulář <http://www.etrzby.cz/cs/kontakty>.

Obecně platí, že EET se Vás týká pouze, když jste:

- podnikající fyzické osoby,
- právnické osoby s podnikatelskou činností (NNO a spolky neevdují, pokud jejich příjem z vedlejší činnosti, kterou je podnikání, je do 175 tisíc Kč/rok)

Evidenci tržeb se týkají tržby, které byly uhrazeny v hotovosti, platební kartou, šekem, směnkou, jinými obdobnými způsoby např. stravenkou a pocházejí z podnikatelské činnosti.

Evidenci tržeb nepodléhá přímý převod z účtu na účet.

Dotazy:

Ze dvora nepravidelně prodáváme vyzrálé vakuované hovězí maso, jehňata a obilí, kdy se mě bude týkat EET?

3. vlna, tedy od 1. března 2018

Příležitostně pronajímám objekt - chalupu cca 2x do roka - vydávám příjmový pokladní doklad, týká se mě EET (případně od kdy)?

Příjmu z pronájmu podle § 9 zákona o daních z příjmů se EET netýká.

Jsme rodinná horská ekofarma, náš hlavní produkt je zástav a krávy, prodáváme ze dvora sporadicky, např.

biočesnek nebo brambory v řádu stovek korun za rok, veškerý prodej dobytka jde přes fakturu s platbou na účet. Budeme povinni zavést EET? Od jakého obratu nebo kolika korun z tržeb se na nás bude vztahovat povinnost EET a od jakého data?

Pokud budete přijímat platbu v hotovosti, budete muset EET zavést. Týká se vás 3. vlna, tedy od 1. března 2018. Obrat se v tomto případě neřeší.

Od jara 2017 plánuji svezení dětí na koních v regionu za úplaty, koně přivezu na určené místo po dohodě s obcemi, za tuto službu budu účtovat poplatek, ze kterého mimo jiné odvedu část za pronájem místa, kde se vše uskuteční. Zajímá mě, zda v tomto případě nepodléhám EET už letos.

Bude se Vás týkat 3. vlna, tedy od 1. března 2018.

Pěstujeme ovoce a zeleninu, které prodáváme ze dvora nebo přímo ze sadu nebo zahrady mimo místo provozovny, případně na místním far-



mářském trhu. Budeme si tedy muset pořídit mobilní zařízení. Známy mne vyděsil informací, že si musí pořídit dvě zařízení - jedno na prodej ze dvora v místě provozovny a jedno na prodej na trhu. Zajímalo by mne tedy, kolik zařízení bych si měla pořídit. /Pozn. když je paní fyzicky v sadu nebo na trhu, nemůže být zároveň v provozovně/

Zařízení můžete mít jedno, ale provozovny byste měla mít zaregistrovány dvě – pevnou (provozovnu) a mobilní (stánek, prodej ze sadu). V okamžiku, když budete se zařízením např. na trhu,

nemůžete prodat za hotové z farmy – pokud tedy nevíte přesně částku a nevystavila a nezaevidovala účtenku předem.

Jak je to s pořádáním plesu buď pod svým jménem jako fyzická osoba nebo pod jménem jako fyzická osoba podnikatel?

EET se týká pouze příjmů z podnikání.

Pokud na farmářském trhu prodávám vlastní produkci, už se mě evidence týká?

Ne, prodej vlastní produkce se řeší ve třetí vlně EET, tedy od 1. března 2018.

A ještě technický dotaz-na trhu prodávám za dvě fyzické osoby- můžu využít jeden telefon se dvěma aplikacemi? Pro každou FO evidenci zvlášť, ale s jedním přístrojem. Je to technicky možné?

Pokud to umožní dané zařízení...to je otázka spíše na dodavatele software.

Jak zaevidovat provozovnu, jedná-li se o prodej z pole?

Zaevidujete-li provozovnu jako mobilní, můžete ji využít také jindy, např. pro prodej na trzích mimo sezonu sklizně.

(syh)

Více informací naleznete na:
<http://www.etrzby.cz/cs/index>
 Přehled systémů včetně cen:
<https://www.eet-ano-ale.cz/srovnani/>
 Příjemně zpracované srovnání naleznete také na <http://www.podnikatel.cz/pruvodce/elektronicka-evidence-trzeb/pokladni-systemy-eet/>

Certifikace KEZ: E-shopy s biopotraviny

Kontrolní organizace KEZ, o.p.s. připravuje zvýhodněnou nabídku pro certifikaci e-shopů. Postup v následujících týdnech bude následující:

Ti výrobci či distributoři BIO zboží, kteří již jsou v systému zařazeni, jsou kontrolováni firmou KEZ o.p.s., dodávají své BIO výrobky do spřátelených e-shopů a ty by měly do budoucna zájem o spolupráci s KEZ o.p.s. mohou již nyní sami po dohodě s e-shopem firmu KEZ o.p.s. oslovovat.

Teprve po tom, co bude ze strany MZe ČR a SZPI naší kontrolní organizaci

podána informace o dalším postupu a kontrole e-shopů, které dodávají BIO zboží konečným spotřebitelům, pak firma KEZ o.p.s. začne tyto obchodníky kontaktovat.

Platný ceník KEZu pro rok 2017 v případě kontroly BIO distribuce hovoří o částce za výkon kontroly do obrátu 2 mil. Kč za BIO zboží od 3 000 Kč + DPH, tato částka po jednání dubnové správní rady bude určitě upravena = snížena.

Vlastní kontrola se bude týkat:

- jakékoliv BIO zboží (čerstvé, sušené, chlazené, mražené, bale-

né, nebalené, nakupované v ČR, EU i mimo EU, ...)

- bude kontrolováno, kolik e-shop nakoupil a prodal BIO zboží v průběhu roku (účetní doklady)
- doklady o původu BIO zboží, platné certifikáty k BIO zboží
- bude prováděna fyzická kontrola skladu

Kontakty na certifikační organizaci <http://www.kez.cz/>

Česká biopotravina 2017: Skromnost stranou, pochlubte se výrobky z tuzemských biosurovin

Maso, mléko nebo vege? Ať to nebo to, všechny potraviny musí být bio, aby se mohly ucházet o titul Česká biopotravina 2017. Soutěž o nejlepší tuzemskou biopotravinu se otevřela v pátek 24. března 2017.



Partneři soutěže Česká biopotravina:

BIOFACH 2018 (PROveletrhy s.r.o.)
KEZ,o.p.s.

Mediální partneři: Bio&Life, Zboží&Prodej, Retail Info News, Potravinářský obzor, měsíčník BIO, Bio-info.cz, Biospotřebitel.cz, Nazele-no.cz

Záštitu každoročně poskytují ministr zemědělství a ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

1 6. ročník soutěže, kterou organizuje PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, umožňuje získat ocenění ve čtyřech kategoriích:

- Biopotraviny rostlinného původu
- Biopotraviny živočišného původu
- Biopotraviny pro gastronomii, pochutiny a ostatní
- Biovíno

„Minulé ročníky soutěže ukázaly, že čeští producenti biopotravin umí vyrobit kvalitní výrobky. Opravdu však dbáme o to, aby v potravině byly použity tuzemské suroviny. V hodnocení zohledňujeme použitý poměr domácích surovin, neboť krátké obchodní řetězce k biopotravinám jednoznačně patří,“ říká Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Vzhledem k tomu, že k trendům posledních let patří finalizace bioprodukce – tedy zpracování suroviny přímo na farmě do biopotraviny určené konečnému zákazníkovi, je jasné, že i tyto výrobky organizátoři soutěže vítají. Není třeba vyrábět velké šarže, abyste se mohli do soutěže přihlásit. „Bio medvědí pesto, Černíkovické beraní rohy, kozí biomáslo, císařské brambůrky, kančí lovečák, pohanková sekaná...“ Za





všemi těmito finalisty od roku 2002 stojí spousta práce a také odvahy. Není vůbec důležité, zda jde o většího producenta nebo drobného bio farmáře. Porota vždy klade důraz na jasně stanovená

kritéria a velice si váží každého účastníka soutěže. Společně posunujeme "biodějiny" naší země kupředu!" uvedl předseda poroty Pavel Maurer.

Přihlášky

Do soutěže se může přihlásit kterýkoliv výrobce biopotravin, jež je certifikován jednou ze čtyř certifikačních organizací působících v České republice. K přihlášce je nutné doložit certifikát dané biopotraviny a vše zaslat poštou nebo elektronicky na adresu PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců (Nemocniční 53, Šumperk), a to do 1.8.2017. Odborná porota se pak sejde koncem srpna, aby potraviny zhodnotila. Výsledky soutěže budou zveřejněny v Září – Měsíci biopotravin a ekologického zemědělství.

Vítěz soutěže Česká biopotravina se může těšit na inspirační exkurzi na mezinárodní veletrh BIOFACH 2018 do německého Norimberku. Samozřejmostí je také propagace vítězného výrobku, nejen prostřednictvím mediálních partnerů soutěže, ale také přímo - na nejrůznějších akcích pořádaných organizátorem soutěže.

Česká biopotravina 2016 – oceněné výrobky

Vítěz: Bio Trhaná paštika z přeštitka od Josefa Sklenáře z Biofarmy Sasov.

Dílní kategorie:

Biopotraviny živočišného původu: Biohermelín z ekofarmy Javorník.
Biopotraviny rostlinného původu: Hostěfínský mošt jablko meruňka bio.

Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní: Bio Kostní vývar z Biofarmy Sasov

Biovíno: Rulandské šedé – výběr z hroznů 2015 od Petra Marcinčáka z Mikulova



Ohlédnutí za odborným blokem Bio stylu 2017: Biopotraviny se staly hitem, a tím zůstanou



Různé pohledy na ekologické zemědělství a biopotraviny přinesl odborný blok přednášek, který uspořádala PRO-BIO LIGA ve spolupráci s ČTPEZ na Bio stylu v rámci Festivalu Evoluti-on. Zvolená témata byla letos více orientovaná na spotřebitele a mluvčí představili trendy, které sektor za uplynulé čtvrtstoletí ovlivnily.

Kromě toho, že se celý sektor dynamicky rozvíjí, a to především v západní Evropě, je zde patrný i příklon zákazníků k výrobkům s jasným původem. V českém prostředí pak zákazníci mají rádi bioprodukty přímo z farem. Fenomén faremního zpracování a přímého prodeje nelze v posledních letech přehlédnout. „Ačkoliv jsou data za trh biopotravin zveřejňována s určitým zpožděním, trendy hovoří jasně. Spotřeba biopotravin v České republice od roku 2010 roste v průměru každoročně o 7

procent,“ potvrdila Jana Peterková (ÚZEI), která je odpovědná za zpracování zpráv o trhu biopotravin v ČR. Dodala, že lidé stále nakupují biopotraviny především v super a hypermarketech, avšak nákupy přímo u výrobce biopotravin tvoří 7 % z celkového objemu. Obrat přímého prodeje vzrostl od roku 2010 téměř trojnásobně a činí cca 160 milionů korun.

Biomléko otevírá dveře ledniček

V České republice patří mléčné biovýrobky k těm, které spotřebitel nakoupí v biokvalitě jako první. Toto nákupní chování nás od zbytku Evropy odlišuje. „Na západ od nás lidé jako první kupují čerstvou biozeleninu nebo bioovoce,“ uvedl Otakar Jiránek, který před dvaceti šesti lety začal do České republiky dovážet certifikované biopotraviny. Tehdy se jednalo spíše o trvanlivé vý-

robky. Dnes už je to jiné. Zákazníci rádi sáhnou na pult pro čerstvé biovýrobky nebo biosuroviny – ať již rostlinného či živočišného původu.

Ekologičtí zemědělci se trendu přizpůsobili a postupně faremní zpracování či prodej ze dvora rozšiřují. Například za poledních pět let vzniklo 164 malých a cca 100 velkých faremních mlékáren, z nichž výrobky zásobují jak blízké, tak vzdálenější okolí. Jen v biosektoru se od roku 2011 zdvojnásobil počet mlékáren z 25 na dnešních zhruba 50. „V porovnání s rokem 2007 máme dnes téměř dvacetkrát více minimlékáren, sedmkrát více zpracoven masa a masných výrobků a třikrát více zpracovatelů zeleniny a ovoce. Mezi těmito zpracovateli je velké množství ekologických zemědělců, výrobců biopotravin,“ sdělil Ivan Hrbek, předseda Svazu faremních zpracovatelů.

Právě Ivan Hrbek zaujal jak předávaný-



mi informacemi, tak komentáři při ukázce výroby čerstvého přírodního sýra, která doprovázela celý přednáškový blok.

Nejde jen o to vyrobit a prodat, ale dostat biovýrobek k zákazníkovi. Stále je totiž palčivým problémem distribuce – logistika biopotravin, které vznikají přímo na farmách v malých šaržích. Zajímavou variantou krátkého obchodního řetězce je bezesporu komunitou podporované zemědělství. O tom, jak fungují tzv. KáPéZetky pohovořil Jan Valeška z PRO-BIO LIGY a Jiří Pykal z Biofarmy Sasov ukázal na příkladu tamní výrobní příklad z praxe. O tom, jak se daří na českém trhu nováčkům, pohovořila Andrea Dostálová z úspěšného startupu České ghíčko. Naopak, se svými dlouhodobými zkušenostmi přispěla Jana Lysáková z obchodní společnosti PRO BIO s.r.o.

ze Starého Města.

Bez dozoru nelze

O tom, že značka bio, je zárukou kvality, není pochyb. Kromě kontroly certifikačních organizací, od loňského roku kontroluje označování biovýrobků také Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Nápis BIO se tedy opravdu nemůže na potravinách užít jen jako marketingová nálepka. O způsobech dozoru informoval přítomné Pavel Vrána (SZPI), který zodpovídá za kontrolu biopotravin na českém trhu.

Někteří producenti si však už tak striktní pravidla ekologického zemědělství a produkce biopotravin ještě dobrovolně zpřísňují. Certifikaci Demeter mají v ČR čtyři podniky. Mezi nimi je také biodynamické vinařství v Kutné Hoře. „K ochraně rostlin a pro zvýšení úrodnosti používáme přírodní preparáty,

které si sami připravujeme ze statkových hnojiv – tzv. roháček a křemene – tzv. křemenáček. Nic víc kromě vědomostí a zdravého rozumu pro pěstování révy neužíváme,“ upřesnil Lukáš Rudolfský z Vinných sklepů Kutná Hora. A celkově? Ekovinařů v ČR hodně přibýlo a neustále přibývá. Výroba biovína patří k nejčastěji certifikovaným činnostem v rámci faremního zpracování na ekofarmách. Ze zhruba 200 faremních zpracovatelů v ekologickém zemědělství je celá čtvrtina zaměřená na výrobu biovína, převážně na jižní Moravě a vinná réva se ekologicky pěstuje na 870 hektarech.

V současné době se v České republice věnuje ekologickému zemědělství přes 4200 sedláků (9 % zemědělců v ČR) a přes 600 subjektů je registrováno jako výrobce biopotravin, z toho třetinu tvoří výroba přímo na farmách. Aktuální data jsou online k dispozici na stránkách registru ekologických podnikatelů, který provozuje Ministerstvo zemědělství <https://eagri.cz/public/app/eagriapp/EKO/Prehled/>. Uživatelsky příjemná je rovněž databáze PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, dostupná na www.kamprobio.cz. Přehled funkčních KPZ je k dispozici na stránkách <http://www.kpzinfo.cz/>. Blok přednášek připravila PRO-BIO LIGA ve spolupráci s ČTPEZ za finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky.

PRO-BIO LIGA



Fotogalerie: Členové PRO-BIO Svazu na Bio stylu

O víkend 24. až 26. března 2017 se Výstaviště v pražských Holešovicích opět stalo cílem všech příznivců zdravého životního stylu a osobního rozvoje. Na návštěvníky čekal bohatý festivalový program, ve kterém se představilo více než 150 spíkrů, lektorů, učitelů i „praktiků“.

Zástupci PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců mezi nimi nechyběli. Na čestném místě ve střední hale neušel ostrůvek certifikovaných producentů biopotravin pozornosti návštěvníků. Jejich produkty **mezi** více než 400 tuzemskými i zahraničními vystavovateli rozhodně nazapadly.

Hned v pátek vzali návštěvníci svazové stánky doslova útokem. O tom, že Festival Evolution je v oblíbě návštěvníků svědčí i fakt, že organizátoři chtějí pořádat tuto akci dvakrát ročně.

"Jarní Festival Evolution je o inspiraci, novinkách, oblíbených vystavovatelích a programech, které Vás naladí na obdo-



bí růstu, kdy se příroda probouzí a nabírá sílu. Podzimní Festival Evolution plánujeme jako vychutnávací a prožitkový. Počasí nám dopřeje rozvinout festivalové dění i v okolí Průmyslového paláce, kde plánujeme dětské aktivity a sportovní i kulturní vyžití. Poprvé (tak jak to na festivalech má být) zde bude

velká hudební stage, na které mimo jiné vystoupí i Vojtěch Dyk s celým B-Side Bandem. Tento krok je pro nás zásadní; chceme, aby byl podzimní festival pro celou rodinu a více akcentoval oslavu života, která patří k podzimu odjakživa, vzkazuje Ctirad Hemelík, ředitel pořádající organizace.





Premiérová podzimní verze Festivalu Evolution se uskuteční ve dnech 23. - 24. 9. 2017. Jde o dvoudenní akci, během které budou probíhat programy na několika pódii (i mimo ně) a současně také veletrhy. Na pódii se vystřídají kulturní, odborné a populárně vzdělávací vystoupení, mimo podia se budou

odehrávat sportovní aktivity pro širokou veřejnost, zaměřené zejména na rodiny s dětmi, dále různé workshopy, nebo ukázky kreativních a pohybových aktivit. V rámci festivalu se představí vystavovatelé v tematických okruzích - bio, eko, zdraví, fit, osobní rozvoj, vzdělávání. Součástí podzimního Festivalu Evo-

lution bude také oblíbený Raw Fest.

Vystavovatelé si již teď mohou rezervovat místa pro své stánky. Ti, kteří se zúčastní jarního festivalu, budou na podzim cenově zvýhodněni. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců na tuto novinku letos nestihne včas zareagovat, protože se účastní ve stejném termínu





Festivalu Sýr v Mikulově. V případě vašeho zájmu o účasti na podzimním Festivalu Evolution, neváhejte kontaktovat centrálu, zkusili bychom pro vás

vyjednat výhodnější podmínky. Aby toho nebylo málo, je třeba upozornit, že na podzim se na Výstavišti v Holešovicích konají také veletrhy Biostyl a

Ecoworld, tyto akce ale pořádá společnost Incheba Expo Praha, se kterou PRO-BIO Svaz zatím nespolupracuje. (syh)



Pozvánka na konferenci: Vzduch—hmota i duch



Konferenci o živlu opomíjeném, avšak zcela podstatném a zásadním pro naši existenci, o vzduchu bude hostit Kutná Hora.

Datum: 20. 5. 2017

Místo: klášter sv. Voršily, Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

Program:

9.45 Slavnostní zahájení, starosta města Kutná Hora Bc. Martin Starý

9.50 Jaroslav Lenhart – Ó-Á – společně prožítí vzduchu

10.00 Radomil Hradil – Vzduch: hmota i duch

10.30 Jiří Glabazňa – O vzduchu jeseňnickém

11:00 Jaroslav Rožnovský – Vzduch, který dýcháme

11.30 Vladimír Burda – O vzduchu ostravském

12.00 Happening – prožitek vzdušného živlu

12.15 – 13.15 Společný oběd + diskuze

13.20 Jaroslav Lenhart – Význam vzduchu v zemědělském organismu

13.30 Tomáš Škrdlant – Dýchání se Zdeňkem Neubauerem připomenutí společné práce na knize Skrytá pravda Země

14.00 Petr Janát – Vzduch, který přijímáme, který tvoříme

14.30 Aleš Svoboda – Vzduch, most k duchovním úrovním

15.10 Klášterní kostel Nejsvětějšího

srdce Páně – prohlídka a zpívání tónů
15.30 Akademie Tabor – Julius Zeyer: Rimoni (Julius Zeyer se pokouší uměleckou formou řešit otázku viny Jidáše Iškariotského a přináší řešení, jaké dosud v literatuře nalezeno nebylo.) Zahradka kláštera.

Doprovodný program:

16.30 Degustace, ochutnávka produktů přirozeného zemědělství + Diskuse zúčastněných

Vložné na oběd 80,- Kč

Na setkání se těší:

Alena Malíková, Radomil Hradil, Jaroslav Lenhart, Lukáš Rudolfský.

Parkování zajištěno před vjezdem do areálu na souřadnicích.

49057'08.4"N 15016'04.7"E

Více se dozvíte na:

www.vinokutnahora.cz

Akce se uskuteční za podpory: PRO-BIO – Svazu ekologických zemědělců, města Kutné Hory, České konference, společnosti Vinné sklepy Kutná Hora.

KONTAKT:

alena.malikova@bioinstitut.cz,

radomil.hradil@seznam.cz,

rudolfskyl@seznam.cz

tel: +420 736 536 488

**Srdečně Vás zveme na konferenci
o živlu opomíjeném, avšak zcela
podstatném a zásadním pro naši
existenci, o vzduchu.**

Datum: 20. 5. 2017

Místo: Klášter sv. Voršily, Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

Bio v regionu: Podpora lokální produkce a regionálních biopotravin je zároveň podporou místní ekonomiky a krajiny

Projekt BIO v regionu podporuje regionální biopotravinu a jejich výrobu

Podpora lokální produkce a regionálních biopotravin je zároveň podporou místní ekonomiky a krajiny. Každý spotřebitel může ovlivnit, jak hospodaří zemědělci v jeho okolí.

Zájem o lokální biopotravinu je stále na vzestupu. Veřejnost se více zajímá o kvalitu a původ potravin a také o způsoby, jak podpořit lokální zemědělskou produkci. Mnohdy však chybí potřebné informace. Právě z tohoto důvodu vznikl projekt BIO v regionu, jehož cílem je zvýšit informovanost o biopotravinách, jejich zpracování a dostupnosti v ČR.

Nejen pro budoucí kuchaře

Celodenní semináře se uskuteční na vybraných středních školách ve Středočeském, Zlínském a Jihomoravském kraji. Projekt cílí primárně na žáky a jejich učitele, vítání jsou však i zájemci z řad veřejnosti. „Veřejnost stále více zajímá původ potravin, které si kupují na vlastní stůl, ale mnohdy například neví, jak biopotravinu v obchodě najít. V České republice přitom existuje již 25 let systém národního značení biopotravin tzv. „biozebra“. Díky tomuto logu, je jasné, že výsledný produkt prošel kontrolou řady institucí a na jeho základě můžeme vybrat i nejbližšího dodavatele. Nejde jen o kvalitu potravin a naše zdraví - ale i o benefit, že náš nákup udrží fungovat farmy, které s citem hospodaří na kousku naší země,“ říká Ing. Jan Dehner, ředitel KEZ o.p.s., jedné ze čtyř organizací zajišťujících v ČR kontrolu osob podnikajících v ekologickém zemědělství a certifikaci jejich produktů.

Ekologická produkce z České republiky se často zpracovává v zahraničí a k nám se pak vrací ve formě prémiových potravin. Cílem tohoto projektu je, mimo jiné, ukázat, že cesta čerstvých biopotravin

z regionu ke spotřebiteli není tak složitá a existuje řada dobrých příkladů fungující lokální spolupráce.

Hovězí maso z ekochovů

Tématem prvního semináře bude hovězí maso. Hovořit se bude o trendech ve spotřebě, o dostupnosti hovězího masa z ekochovů a také o tom, jak zlepšit osvětu veřejnosti a zvýšit tak spotřebu hovězího masa v České republice. Většina hovězího masa, v biokvalitě i z konvence, totiž putuje za hranice. Vyváží se zejména tzv. v živém, mladý skot do 2 let věku. I z tohoto důvodu se seminář uskuteční na gastronomické škole, cílem je zvýšit zájem budoucích kuchařů o domácí suroviny. **Seminář se uskuteční 19. 4. 2017 na Hotelové škole a Vyšší odborné škole hotelnictví a turismu v Poděbradech.**

Mléčné výrobky z ekofarem

Druhý seminář bude zaměřen na mléčné výrobky z ekofarem, které jsou nejčastěji prodávaným bioproduktem. „V ekologickém zemědělství je dnes chováno 44% ovcí a 32% koz, jen zlomek z nich je však chován na mléko. Mléčné výrobky skýtají velký potenciál faremního zpracování, proto jsme se rozhodli uskutečnit tento seminář na zemědělské škole a diskutovat se studenty o možnostech a výhodách rozšíření zemědělské činnosti směrem k vlastnímu zpracování,“ uvádí Ing. Ivan Hrbek, předseda Svazu faremních zpracovatelů. **Prostřední seminář se uskuteční 10. 5. 2017 na Střední škole zemědělské a přírodovědné v Rožnově pod Radhoštěm.**

Biovíno

Poslední ze seminářů bude o ekologickém vinohradnictví a vinařství. Výroba biovína patří k nejčastěji provozovaným činnostem v rámci faremního zpracování na ekofarmách. Ze zhruba 200 farem-

ních zpracovatelů v ekologickém zemědělství je celá čtvrtina zaměřená na výrobu biovína, převážně na jižní Moravě. Seminář se tak logicky uskuteční ve Valticích na vinařské škole. Cílem je ukázat, že pěstovat vinnou révu jde v současné době i bez chemických postřiků, že existují jednoduché a šetrné postupy optimalizace výživy révy včetně zvýšení úrodnosti půdy a stojí za to vsadit na kvalitní surovinu. **Závěrečný z cyklu seminářů se uskuteční ve druhé polovině listopadu na Střední vinařské škole ve Valticích .**

Novinka letošního roku: praktická část seminářů

Semináře budou mít v letošním roce i praktickou část, aby si studenti mohli bioprodukty více očíchat a vyzkoušet. Pro studenty vybraných škol bude zrealizována ukázka výroby přírodního sýru, společné vaření z hovězího masa a exkurze na ekofarmy v okolí školy. Koncept prezentuje příklady již existující dobré praxe, a to ve spolupráci s konkrétními ekologickými zemědělci a zpracovateli bioproduktů v daném regionu. Smyslem seminářů je, stejně jako v loňském roce, obecná osvěta o ekologickém zemědělství a zvýšení informovanosti spotřebitelů o bioprodukcí v daném regionu. Ačkoliv mají semináře podobnou strukturu, každý se věnuje detailněji vybrané komoditě, významné v rámci ekologického zemědělství, s cílem představit specifika při její produkci a zpracování v ekologickém režimu,“ vysvětluje koordinátorka projektu Ing. Andrea Hrabalová za Bioinstitut, o.p.s.



Pozvánka na seminář: Tentokrát bude na talíři hovězí z ekologického chovu



Bio v regionu, Poděbrady 2016
Foto: Sylva Horáková

Poděbradská hotelová škola se opět po roce stane hostitelkou semináře zaměřeného na biopotraviny. Žáci školy, pedagogy a případné zájemce z řad veřejnosti dne 19. dubna 2017 mluvčí seznámí s problematikou bioprodukce ve Středočeském kraji. Hlavním tématem bude chov skotu v ekologickém zemědělství a produkce biohovězího. Nepůjde však pouze o teorii, či získávání kontaktů, ale také o praxi. Svá kulinářská tajemství studentům poodhalí profesionální kuchař Hugo Hromas.

Seminář začíná v 10:00 hodin v aule Hotelové školy a Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu v Poděbradech (Komenského 156/III). V úvodu semináře představí Ing. Milan Berka (KEZ o.p.s.) pravidla certifikace a značení biopotravín. Jak poznat kvalitu hovězího masa odhalí Markéta Kloudová (Steinhauser s.r.o.), na kterou naváže se svými zkušenostmi profesionální kuchař Hugo Hromas (NOMADIS catering).

Své příběhy o podnikání v ekologickém zemědělství přijdou představit také zástupci ekofarem z regionu, které jsou zaměřené zejména na chov masného skotu a produkci biohovězího (Petr Kunc, Radim Holovský a Josef Firman). Seminář uzavře Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.) prezentací o rozsahu a dostupnosti bioprodukce ve Středočeském kraji a specifikách trhu s biohovězími a Sylva Horáková (PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců) s avízem na ekozemědělské akce v roce 2017.

Aby účastníkům semináře nekručelo hlady v břiše, tak ještě před vlastním seminářem vybraní studenti hotelové školy pod vedením profesionálního kuchaře Huga Hromase uvaří pokrmy z biosurovin, které bude možno ochutnat v průběhu teoretické části.

Na seminář pak naváže kulatý stůl s diskuzí o možnostech lokálních farem zásobovat školní jídelny, který je organizován sdružením Skutečně zdravá škola.

Projekt BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizuje Bioinstitut, o.p.s. za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR. V rámci projektu Bio v regionu se letos uskuteční, stejně jako v loňském roce, tři semináře na vybraných středních školách ve třech krajích. Vybrány byly Středočeský, Zlínský a Jihomoravský kraj. Semináře jsou určeny primárně pro žáky a učitele odborných škol, zúčastnit se však může i veřejnost.

Kontakt na koordinátora projektu:
andrea.hrabalova@ctpez.cz,
tel.: 737 852 515



Víte, že ...

Budou do škol dodávat i malé a střední mlékárny

V současné době je schváleno 17 dodavatelů ovoce a zeleniny a 7 dodavatelů mléka. Do obou programů se budou moci přihlásit i další subjekty, zapojit se mohou rovněž malí lokální a regionální producenti, kteří budou produkty dodávat přímo do škol ve svém okolí. Podporované produkty bude schvalovat komise MZe za účasti Ministerstva zdravotnictví. Přihlášky do 30. dubna 2017 na SZIFu.

Funguje nový web k vinařskému zákonu

Nové povinnosti pro prodejce i výrobce vína najdou od dnešního dne všichni zájemci přehledně na webu www.vinarskyzakon.cz. Ministerstvo zemědělství spustilo spolu s webem i infolinky, na které se mohou lidé v případě nejasností poradit, jak správně aplikovat nová ustanovení vinařského zákona. Novela zákona o vinohradnictví a vinařství nabude účinnosti 1. dubna 2017.

Podezření na výskyt bakterie Xylella fastidiosa

ÚKZÚZ informoval o vážném podezření na výskyt fyto-karanténní bakterie Xylella fastidiosa na území České republiky. Bakterie napadá široké spektrum hostitelských rostlin, zejména ovocných a okrasných rostlin a révy vinné, přičemž působí velmi významné hospodářské škody. Podezření padá na dodávku okrasných rostlin druhu vítod myrtolistý (Polygala myrtifolia) ze Španělska. (zr)

KALENDÁŘ AKCÍ

- Beseda Udržitelný rozvoj a komunitou podporované zemědělství ve Valašském Meziříčí. Zdravé město Valašské Meziříčí společně s ADRA Klubem zdraví a ČSOP Jeseník n/O vás zvou na besedu s Alenou Malíkovou a členy pozemkového spolku z Jeseníku nad Odrou. Dne 13. dubna 2017 v 17:30 v Jídelně-kavárně ve Svěrákově ulici, Valašské Meziříčí, kontaktní osoba: Lumír Kuchařík, KPZ Blahutovice
- Agroakademie MUDr. Kampelíka—Biodynamici z Nové Vsi nad Popelkou zvou na Agroakademii, která se uskuteční ve dnech od 28. dubna do 1. května 2017
- Sluneční máj s oslavou Dne matek, Čejkovice, 1. a 8. května 2017
- Den otevřených faremních vrat Ekofarma Šťastná koza, Velké Albrechtice, 20. května 2017
- Bioakademie 2017, Poděbrady, 8. a 9. června 2017

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců



Složení redakce Naše PRO-BIO:

Kateřina Urbánková
Andrea Vizinová
Sylva Horáková

Kontakt:

Centrála Svazu PRO-BIO
Nemocniční 53,
Šumperk
T: 583 216 609
E: pro-bio@pro-bio.cz
W: www.pro-bio.cz