

naše

PRO-BIO



NEJLEPŠÍ
sedlák
2017



Bio Academy

8.–9. června

BIOAKADEMIE 2017

**PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ SI VÁS DOVOLUJE POZVAT
NA 16. ROČNÍK KONFERENCE EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ**

Poděbrady / Střední zemědělská škola a Střední odborná škola Poděbrady
/ Boučkova 355/49 / GPS 50.1518511N / 15.1138206E

PROGRAM

8. června

9.00–9.30 Prezence

9.30–9.45 Slavnostní zahájení

9.45–11.00 Spolupráce PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců s Gaa e. V. – **Christian Pein (Gaa e.V.)**, **Kateřina Urbánková (PRO-BIO svaz ekologických zemědělců, z.s.)**

- Představení německého svazu Gaa e.V.
- Nadstandardní směrnice – vyšší kvalita a přísnější podmínky než EU BIO (mléko, maso, obiloviny)
- Exportní možnosti pro tuzemské producenty na německý trh – co musí konkrétně plnit a za jakých podmínek

11.00–11.30 Coffee break

11.30–12.00 Vývoj ekologického zemědělství a trendy na trhu s biopotravinami v evropském a světovém kontextu – možnosti a ohrožení tuzemského a zahraničního odbytu – **Ing. Andrea Hrabalová (nezávislá analytička)**

12.00–12.30 Nadstandardní Gaa certifikace – **Ing. Jan Dehner (KEZ, o.p.s.)**

- Jak v praxi probíhá kontrola českými kontrolními organizacemi
- Na co se je třeba připravit
- Novinky v systému kontroly (krmiva, minerály, lizy z pohledu nadstandardu)
- Certifikace eshopů s bio produkty

12.30–13.15 Oběd

BLOK A – ZAMĚŘENO NA ZEMĚDĚLSKOU PRVOVÝROBU – OBILOVINY

A1.: 13.15–14.30 Nadstandardní Certifikace Gaa se zaměřením na obiloviny – **Christian Pein (Gaa e.V.)**

A2.: 14.30–15.30 Perspektiva a pravidla spolupráce s odbytovými organizacemi – [obchodní společnost PRODEJ BIO, s.r.o.] a **Ing. Miloš Pátek (Družstvo České biolásky)**

BLOK B – ZAMĚŘENO NA FINALIZACI BIOPRODUKCE

B1.: 13.15–14.30 Od správné výrobní a hygienické praxe k HACCP – **MVDr. Hana Brožková, (SAI Global Czech s.r.o.)**

B2.1.: 14.30–15.30 Problematika faremního zpracování mléka – **Ing. Ivan Hrbek (Svaz faremních zpracovatelů)**

B2.2.: 14.30–15.30 Praxe bezdusultanového zpracování masných a uzenářských výrobků – **Ing. Aleš Hatlák, p. Kalný (Mitrovsky Angus)**

B3.1.: 15.30–17.00 Minikurz výroby sýra – **Ing. Ivan Hrbek (Svaz faremních zpracovatelů, z.s.)**

B3.2.: 15.30–17.00 Prohlídka školního areálu

Společenský večer od 18 hodin

Změna programu možná

8.30 Odjezd směr Městečko u Benešova

10.00–13.00 Exkurze Křišňův dvůr – farma mj. s částečně bezorebnou produkcí obilovin, vlastním faremním mlýnem (možnost zpracování vlastních obilovin na farmě až na mouku), pečením chleba a sušenek a jeho distribucí.

10.00–11.00 Přivítání a seznámení s historií a filosofií farmy, inspirační zdroje, finalizace produkce, odbyt a marketing

11.00–12.00 Prohlídka mlýnu, pekárny, sýpky

12.00–13.00 Orná půda – bezorebné technologie, osevni postupy

13.30 oběd v jídelně a cukrárně Govinda Bene (Husova 464, Benešov u Prahy). Finalizace části produkce z Křišňova dvora (mouka)

14.15 – odjezd směr Strážek (155 Km)

16.30–18.30 Exkurze Statek Mitrov (Strážek, Mitrov 9)

16.30–17.30 Přivítání, prohlídka faremních jatek a bourárny

17.30–18.30 Zpracovna, prodejna, restaurace

18.30–19.30 Večeře

8. června

9. června

Předpokládaný návrat do Poděbrad ve 21.30 hodin.

Cena: Členové PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců ZDRAMA, nečlenové 500 Kč.

Registrace prostřednictvím webu <https://pro-bio.cz/bioakademie/>
Nad akcí přijal záštitu ministr zemědělství Marian Jurečka.

SPOLEČNÁ EXPOZICE NA BIOFACH 2017

Ministr zemědělství Marian Jurečka zve české firmy nabízející produkty či suroviny v biokvalitě k účasti na společné expozici Ministerstva zemědělství na veletrhu BIOFACH 2018 který se uskuteční ve dnech 14. - 17. února 2018.

S cílem podpořit české firmy v oblasti bio potravin na evropském i světovém trhu připravuje Ministerstvo zemědělství národní expozici o velikosti cca 200 m². Firmy ve společné expozici budou moci kromě vlastního info pultu a vitríny využít i společné zázemí a budou zařazeny v Průvodci expozicí (propagační katalog firem). Přihlášku k účasti ve společné expozici Ministerstva zemědělství na veletrhu BIOFACH 2018 je nutno zaslat nejpozději do 31.5.2017

Přihláška <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/proexportni-okenko/mimoradne-vyhodna-nabidka-ucasti-ceskych-1.html>

Naše pole 2017: Celkem 90 vystavovatelů, 661 polních pokusů, u kterých ekologické zemědělství nebude chybět

Tradiční přehlídka Naše pole 2017 se věnuje jak konvenčnímu, tak ekologickému zemědělství. Koná se v Nabočanech 13. 6. – 14. 6. 2017.

Zasety jsou i trávy a travní směsi, len, hořčice sarebská, jarní řepka, česnek a další plodiny. K vidění bude také řada alternativních plodin jako hrachor setý, pískavice řecké seno, cizrna beraní, světlice barvířská, komonice bílá, lnička setá, katrán habešský, sléz krmný a lesknice kanárská. Návštěvníci budou moci porovnat více než 90 variant ochrany plodin na ozimé pšenici, jarním ječmeni ozimém ječmeni a kukuřici. A také 75 variant výživy plodin na ozimé pšenici, ozimém tritikale, ozimém ječmeni, bramborách, cukrovce, kukuřici a slunečnici.

Demonstrační parcely podle metodiky ÚKZUZ s odrůdami pšenice, ječmene, tritikale, žita, brambor a plodin pro

greening. Celkový počet pokusných variant. Které se v areálu nachází je 661 (odrůdy + parcely pro ÚKZUZ + pokusy s ochranou a výživou rostlin).

Tato akce navázala v roce 2001 na dlouholetou tradici polních dnů v Chrudimi pořádanou firmou Oseva Agri Chrudim, a.s. Letos se koná již sedmnáctý ročník přehlídky odrůd polních plodin. Akce je pořádána jako dvoudenní a kromě majitelů a zástupců odrůd polních plodin zde vystavují i firmy obchodující s přípravky na ochranu i výživu rostlin a zemědělskou technikou.

Ekologické zemědělství

V posledních letech je zastoupeno i ekologické zemědělství společnou expozicí a poradenstvím pod hlavičkou ČTPEZ. . Přijďte se inspirovat, informovat a setkat.

Statistické údaje:

Očekáváme více než 90 vystavovatelů.

31 vystavovatelů z řad majitelů resp. zástupců odrůd 19 firem zaměřených na ochranu a výživu plodin

Založeno bylo:

215 ozimých a 54 jarních obilnin

49 parcel pícnin

55 odrůd luskovin

31 odrůd cukrovky a krmné řepy

4 hybridy kukuřice

6 odrůd hořčice

4 odrůdy slunečnice

<http://nasepole.cz/>

Obnovitelé vinařské tradice na Kutnohorsku oceněni titulem Nejlepší sedlák Svazu PRO-BIO 2017



Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., získaly titul Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců pro rok 2017. Ocenění vinařství obdrželo především za příkladné komplexní pojetí ekologicky hospodařícího zemědělského podniku, se kterým souvisí široké spektrum aktivit, jež se rozvinuly za 15 let jeho existence.

„Velmi pozitivně vnímáme přístup již dvou generací rodiny Rudolfských, která na vinicích hospodáří, k obdělávané půdě, historické tradici a rovněž snahu o propagaci ekologického zemědělství směrem ke spotřebitelům,“ zhodnotila Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, který titul každoročně uděluje.

Kutnohorští vinaři jsou hrdi na 54,5 ha obnovených viničních ploch, původních viničních tratí v katastru Kutné Hory a jejím bezprostředním okolí. „Navazujeme na dlouholetou tradici



pěstování a výroby vína ve zdejších regionu,“ říká Lukáš Rudofský, syn zakladatele společnosti Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., a dodává: „Dali jsme si do vínku obnovit zašlou slávu pěstování révy vinné na Kutnohorsku“. A úkol to byl zavazující. Vždyť první písemná zmínka o vinařství na Kutnohorsku se nachází už v Kosmově kronice - z roku 1101 ve spise o Malíně. Poté se na Kutnohorsku vinaření věnovaly především církevní řády, např. Cisterciáci, kteří se zde usadili roku 1142 a začali pěstovat mj. i odrůdu Rulandské modré, která roste na vinicích i ve 21. století. Doplňuje ji Tramín červený, Svatovavřínecké, Rulandské šedé, Cabernet Cortis, Híbernal, Dornfelder, Jakubské, Solaris, Regent, Müller Thurgau, Chardonnay. Kromě vinogradů hospodaří oceněná společnost na 30 ha pastvin, kde se pase početné stádo ovcí. Statek se snaží být samostatným celkem, proto na 3,66 ha orné půdy pěstuje základní obiloviny i zeleninu a ze 1,3 ha sadů sklízí ovoce. Podnik je jako jeden ze čtyř v České republice držitelem certifikátu biodynamického zemědělství DEMETER. Tomu odpovídá také přístup při zpracování vína. Místní vinaři do moštů nepoužívají výživu, ani umělé kvasinky, kvašení není řízené. „Veškeré procesy probíhají



Vinné sklepy Kutná Hora a jejich spolujednatel Lukáš Rudofský, foto: Sylva Horáková



Kalendář akcí

Gastrofestival Kutná Hora

27.5. Barborská ulice 10:00-18:00, návštěvnost 6 000 osob

Netradiční prohlídka kláštera sv. Voršily-Kutnohorské léto

7.7. - 25.8. každý pátek o prázdninách - návštěvnost 800 osob

Vinobraní a Dožínky na Kačíně

9.9. Zámek Kačina - návštěvnost 8 000 osob - více na www.vinobraninakacine.cz

Svatováclavské slavnosti

- největší degustace vín z vinařské oblasti Čechy
23.9. klášter svaté Voršily, návštěvnost 600 osob

Svatomartinské hody

- Svatomartinská vína z celé ČR a pokrmy z hus od místních restaurací
11.11. Jezuitská Kolej - návštěvnost 3 000 osob

spontánně, přirozenou cestou, tak aby se ve vínech zobrazily skutečné půdní a klimatické podmínky vinice v daném roce," vysvětluje Lukáš Rudolfský. Lahvování probíhá většinou bez filtrace, tak aby si vína zachovala maximum zdravých prospěšných látek. Vína z Kutné Hory jsou pravidelně zastoupena v Národním salonu vín České republiky. Pro rok 2017 obdržela stříbrnou medaili dvě z nich: Cabernet cortis - výběr z bobulí 2015 a Rulandské modré - kabinetní víno 2015.

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., pravidelně organizují řadu osvětových nebo spotřebitelsky populárních akcí, mj. Natura Festival nebo Vinobraní na Kačíně.

Jako zajímavost je nutno uvést, že Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., spravují nejen historickou vinici několik kroků od chrámu sv. Barbory, ale také na dalším, neméně zajímavém místě. Nejvýše položený český vinohrad leží v okrese Trutnov, v obci Kuks, kde má díky hraběti Antonínu Šporkovi vinařství kořeny od roku 1730. Vinici Rudolfští obnovili v roce 2005 a vysadili zde tradiční burgundské odrůdy – Rulandské bílé, šedé a modré a staročeskou odrůdu Tramín bílý (Brynšt).

Ocenění v předešlých letech

2016 – Ekofarma Javorník, Štítová nad Vlčí

2015 – Ekofarma Šťastná koza, Velké Albrechtice

2014 - CHO V CHAROLAIS spol. s r.o. Slabce

2013 – JZD Staré Hamry,

2012 – Monika Menčíková,

2011 - Josef Košář, Lukov

Slavnostní předání ocenění Nejlepšímu sedláku PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců 2017 se uskuteční v rámci kulturního programu Gastroslavností v Kutné Hoře v sobotu **27. května 2017** v 15 hodin. Nad akcí převzali záštitu ministr zemědělství Marian Jurečka hejtmanka Středočeského kraje Jaroslava Pokorná Jermanová. (syh)

KONTAKT:

Vinné sklepy kutná Hora, s.r.o.
Lukáš Rudolfský
T: 736536488,
E: rudolfskyl@seznam.cz

Specialitou Vinných sklepů Kutná Hora je certifikace DEMETER—jsou jediní vinaři v České republice

Biodynamičtí zemědělci si za svou patronku vybrali řeckou bohyni úrody a plodnosti Démétér, sdružili se do svazu, jemuž dali její jméno, a „Demeter“ je také chráněným označe-

ním biodynamických produktů. Hovoří se proto o Demeter potravinách nebo Demeter vínu.

Zemědělec, zahradník či vinař, který chce použít tuto chráněnou známku na svých produktech, musí dodržovat pod-

mínky zakotvené ve směrnicích Demeter, aby mohl získat certifikaci. Směrnice Demeter si vytvořili biodynamičtí zemědělci především proto, aby zajistili určitou garanci kvality svých produktů vůči spotřebitelům. Tyto směrnice každoročně aktualizuje mezinárodní svaz Demeter International se sídlem v německém Darmstadtu, který je také certifikačním orgánem. Vlastní kontrolu však provádějí akreditované kontrolní organizace ekologického zemědělství. Podle výsledků jejich kontrol pak Demeter International, případně národní svazy Demeter udělují certifikaci.

Směrnice Demeter jsou považovány za „přísnější bio“; splňují tedy všechny požadavky kladené legislativou Evropské unie na ekologické zemědělství, navíc pak mají další, případně přísnější ustanovení. Základem je používání biodynamických preparátů, snaha o uzavřené koloběhy, tedy o vytvoření uceleného podnikového organismu, v chovu zvířat například zákaz odrohování krav apod. Směrnice Demeter tvoří soubor několika dílčích směrnic:

- produkční, které upravují pěstování rostlin a chov zvířat
- zpracovatelské, upravující postupy při zpracování jednotlivých kategorií rostlinných a živočišných produktů, mj. i vína
- směrnice k chovu včel
- směrnice ke značení produktů

Všechny směrnice byly přeloženy do českého jazyka, jsou k dispozici na internetu a jsou každoročně aktualizovány. Zájemce o certifikaci se musí obrátit na Demeter International; dostane vstupní formuláře, uskuteční se návštěva poradce a podnik může vstoupit do přechodného období. (lr)



Lukáš Rudolfský vysvětluje, jak funguje míchadlo na biodynamické preparáty. Foto: Sylva Horáková

GASTRO

festival
pro milovníky jídla a pití

27.
KVĚTEN
11⁰⁰ - 18⁰⁰
KUTNÁ
HORA
VSTUP ZDARMA



**MÍSTNÍ, CIZOKRAJNÉ I BIO POCHOUTKY
KOLEM JEZUITSKÉ KOLEJE A CHRÁMU SV. BARBORY**

VINNÉ SKLEPY
KUTNÁ HORA



HEROLD



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

PRŮMYŠLOVSKÁ SLUŽBA
KUTNÁ HORA



kutná hora

Spolek
kutnohorských
podnikatelů

MAS
Lipa pro venkov z.s.

Středočeský kraj

KHprace.cz
práce na Kutnohorsku



WWW.GASTROFESTKH.CZ

Statistika:

Lidé se více zajímají o kvalitu jídla, spotřeba biopotravin roste



Celkový obrat s biopotravinami českých subjektů včetně vývozu činil v roce 2015 přibližně 3,73 mld. Kč, meziročně tak vzrostl o 17 %. Spotřeba biopotravin v České republice dosáhla hodnoty 2,25 mld. Kč a oproti předešlému roku vzrostla o 11,4 %, což je nejvyšší hodnota růstu od roku 2008. Podle Ústavu zemědělské ekonomiky a informací činí podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů v ČR 0,81 %, každý tak v průměru utratí za biopotravinu 213 Kč za rok.

„Jsem rád, že lidé stále více přemýšlí nad tím, co jedí, a více se snaží nakupovat opravdu kvalitní zboží. Český trh je z velké části schopen reagovat na stále větší poptávku po biopotravinách, a to i díky různým programům, kterými Ministerstvo zemědělství farmáře podporuje. Celkově u nás zájem o ekologické hospodaření roste, což mě pochopitelně těší,“ řekl ministr zemědělství Marian

Jurečka.

Nejvíce lidé dlouhodobě nakupují v bio kvalitě mléko a mléčné výrobky, ostatní zpracované potraviny (zejména dětskou výživu, kávu a čaj), ovoce a zeleninu. Téměř polovinu všech bio výrobků (46,2 %) nakupují čeští spotřebitelé v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech a hypermarketech, dále drogeriích, specializovaných obchodech se zdravou výživou a podobně. Za pozitivní lze považovat 17% meziroční nárůst faremního a ostatního přímého prodeje.

I když většina našich výrobců biopotravin prodá své výrobky na českém trhu, roste i export. Čeští výrobci a obchodníci vyvezli v roce 2015 biopotravinu přibližně za 1,48 mld. Kč, nejvíce do Německa a Rakouska.

Na konci roku 2015 bylo v ČR 542 registrovaných výrobců biopotravin, resp. 579 výrobních provozoven, což oproti roku 2014 představuje navýšení o 7,1

%. K nejčastějšímu hlavnímu zaměření výrobců patřilo v roce 2015 zpracování a konzervování masa (kromě drůbežího), výroba vína a výroba mléčných výrobků.

Ministerstvo zemědělství podporuje ekologické zemědělství a výrobu biopotravin řadou aktivit, mimo jiné tradiční propagační kampaní „Září – Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství“. Přímá podpora je také realizována dotacemi na ekologicky obhospodařované plochy a bodovým zvýhodněním pro výrobce biopotravin v rámci Programu rozvoje venkova.

Příloha: Kompletní Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2015 je ke stažení na

<https://pro-bio.cz/aktuality/zprava-o-trhu-s-biopotravinami-lide-se-vice-zajimaji-o-kvalitu-jidla-spotreba-biopotravin-roste/>

Markéta Ježková
tisková mluvčí Ministerstva zemědělství

Vyšlo v Zemědělci: Veterináři a potravináři nově vstoupili do kontrol ekologické produkce

Navzdory evropským trendům, které považují ekologické zemědělství za favorizovanou alternativu pro trvale udržitelnou zemědělskou výrobu v budoucnosti, se biopotraviny stále potýkají s iracionálně nízkou důvěrou českého spotřebitele. Přesto se zvyšujícím se zájmem o kvalitu potravin se i náš spotřebitel nutně začíná více zajímat o ekologické zemědělství jako o prostředí, v němž ekologicky šetrným způsobem vznikají potraviny vysoké kvality.

V západní Evropě má ekologická produkce ve všech ohledech mnohaletý náskok. Ať už se jedná o rozvinutost trhu nebo vyjasněnost zásadních témat. Od toho se odvíjí i kladný přístup rozhodujících činitelů a veřejnosti. Otázky důvěry v biopotraviny nebo v jasnou prospěšnost ekologického zemědělství tam již byly pozitivně zodpovězeny. Nyní se jedná spíše o rychlosti, jakou bude dosažena co nejvyšší výměra ekologicky obhospodařované půdy a co nejvyšší podíl biopotravin na trhu.

Zvyšování důvěry spotřebitele v ekologické zemědělství je proto v České republice klíčovým tématem. Tato důvěra se nepřímou opírá o propracovaný kontrolní systém, který zaručuje celkovou důvěryhodnost bioproduktů na trhu. Ať už se jedná o kvalitu či správnou propagaci a označení.

Každý, kdo vyrábí, zpracovává a uvádí na trh bioprodukty, musí být registrován na Ministerstvu zemědělství a podléhat kontrole. Kontrola je tvořena systémem kontrolních a certifikačních organizací v kombinaci se státními dozorovými orgány. V určitých případech se zapojuje do kontrol také Oddělení ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství, které je kompetentním orgánem pro ekologickou produkci v České republice.

Nejdůležitější část kontroly provádějí kontrolní organizace. Jde o soukromé subjekty pověřené Ministerstvem zemědělství, které mají právo udělovat osvědčení o původu bioproduktů, tzv. certifikát. Inspekci provádějí na základě smluvního vztahu mezi kontrolní organizací a kontrolovaným subjektem, který za kontrolu platí. Kontrolní organizace disponují potřebným administrativním aparátem a celkově dvaceti terénními inspektory. Jejich povinností je zkontrolovat každý subjekt registrovaný v ekologickém zemědělství nejméně jednou za rok. Na základě bezchybných výsledků kontroly pak ekologický podnik získá na své produkty zmíněný certifikát. Kontrolní organizace má právo vstupovat do všech prostor souvisejících s podnikáním, má právo i povinnost odebírat vzorky půdy, rostlin, surovin i produktů. Kontrolní organizace má dokonce právo v potřebném rozsahu kontrolovat i ty dodavatele ekologického podniku, s nimiž nemá přímo uzavřenu smlouvu. Kontrolní organizace má k dispozici řadu sankčních opatření, z nichž nejsilnější je odeprání certifikátu při zjištění závažných porušení pravidel ekologické produkce. Bez certifikátu nesmí postižený podnik své produkty uvádět na trh s označením bio.

Přímý dozor nad kontrolními organizacemi vykonává Ministerstvo zemědělství formou pravidelných a častých supervizí inspektorů přímo v terénu a také kontrolami v ústředích těchto organizací. Ve výjimečných případech vykonává ministerstvo úřední kontroly ekologických podniků samo. V případě, že ekologický podnik závažně poruší ekologickou legislativu, Ministerstvo s ním vede správní řízení, v němž uděluje pokuty. Ministerstvo ale může kontrolovat i ty podniky, které nejsou registrovány v ekologickém zemědělství a neoprávněně uvádějí na trh bioprodukty.

Tyto podniky může rovněž citelně sankcionovat.

Nevýhodou tohoto systému je, že kompetence jednotlivých soukromých kontrolních organizací jsou v zásadě omezeny pouze na vlastní klienty, s nimiž mají uzavřenu smlouvu o kontrole a certifikaci. Systém ekologické produkce je však natolik komplexní, že v některých oblastech překračuje rámec jejich kompetencí. V takových případech doplňují kontrolní síť státní dozorové orgány.

Od roku 2010 vstoupil proto do kontrol ekologického zemědělství Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ), který provádí kontroly u přibližně 5 % ekologických zemědělců ročně na základě rizikové analýzy nebo na podnět Ministerstva. Určité mezery však přetrvávaly v kontrole výrobců a obchodníků. Proto se od roku 2016 do kontroly ekologické produkce zapojily také Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Státní veterinární správa (SVS).

Úkolem státních dozorových orgánů není v žádném případě nahrazovat činnost soukromých kontrolních organizací. Státní orgány ani nemají právo vystavovat certifikáty bioproduktů. SZPI i SVS pouze získaly možnost u subjektů, které již standardně kontrolují, ověřovat i dodržování pravidel ekologické produkce.

SZPI namátkově kontroluje ty maloobchodní subjekty, které nemusí být ze zákona registrovány a podléhat ekologické kontrole. Jde o většinu maloobchodníků, kteří prodávají biopotraviny již zabalené v originálních malospotřebitelských baleních konečnému spotřebiteli. Týká se to také internetových prodejců bioproduktů, kteří registraci, dle legislativou daných pravidel, také podléhají. Dále SZPI pomůže kontrolovat toky surovin a produktů u výrobců,



Na téma zjednodušení kontrol si můžete popovídat s Ivanem Hrbkem, Ilu. foto: Sylva Horáková

kteří vyrábějí biopotraviny i potraviny konvenční a kde je tudíž vyšší riziko nežádoucí záměny surovin. V případě podezření nebo na vyžádání Ministerstva může SZPI zkontrolovat dodržování pravidel ekologické produkce u kteréhokoli výrobce či obchodníka, který uvádí na trh biopotraviny.

SVS má povinnost jednou ročně prověřit plnění pravidel ekologické produkce u každého ekologického subjektu, který uvádí bioprodukty na trh a zároveň je pod veterinárním dozorem. Tato inspekce by měla být součástí pravidelné kontroly, kterou SVS u těchto subjektů již standardně provádí, pouze svou kontrolu rozšíří o ekologickou nadstavbu, tedy o prověření dodržování pravidel souvisejících s ekologickou produkcí.

Smyslem zapojení státních orgánů obvykle nemá být komplexní kontrola plnění pravidel ekologické produkce. Jedná se spíše o zaměření na nejkritičtější body v celém procesu. Jde především o kontrolu záznamů a dokumentace ohledně toků surovin a produktů, a zda je zachována rovnováha mezi vstupy a výstupy. Samozřejmě společně

s ověřením fyzického stavu ve skladech, výrobních procesech, hospodářství atp. Inspektoři se zaměřují také na správné označování bioproduktů a existenci platného certifikátu u všech surovin vstupujících do výroby biopotravin.

Ministerstvo zemědělství vnímá velmi citlivě vysokou kontrolní zátěž, kterou nesou podnikatelské subjekty. Běžný spotřebitel si však neuvědomuje, jak nesmírně složité a komplexní odvětví tvoří zemědělství a výroba potravin, zejména ekologických. Proto je nutná přísná kontrola. Dozorové orgány pracují ve prospěch spotřebitele, který má právo být chráněn. Rozšíření kompetencí SZPI a SVS o ekologickou oblast však rozhodně nemá znamenat navýšení počtu kontrol. Ekologická kontrola má být pouze vhodně včleněna do standardní kontrolní činnosti tak, aby nepředstavovala její zásadní navýšení. Pokud je nutné provést časově náročnou komplexní kontrolu, jedná se vesměs o případy, kde existuje důvodné podezření na porušování pravidel ekologické legislativy.

Zapojením státních dozorových orgánů

Ministerstvo zemědělství nejen odstranilo poslední mezery v kontrolním systému, ale získalo i další nezávislý pohled na dosavadní systém kontroly ekologického zemědělství.

A dobrou zprávou pro spotřebitele i samotný sektor ekologické produkce je určitě fakt, že nově zapojené dozorové orgány zde zjistily v roce 2016 pouze několik málo nezávažných pochybení. SZPI dokonce zhodnotila ekologickou produkci jako nejméně problematickou oblast v rámci jimi dozorovaného spektra činností. Je totiž třeba vědět, že zdaleka ne každé nalezené pochybení má přímý dopad na kvalitu bioproduktu. Naopak nalézání nedostatků svědčí o funkčnosti kontrolního systému. Důvěra spotřebitele v biopotraviny a ekologické zemědělství je tedy zcela na místě. A s ní samozřejmě i sebedůvěra ekologických zemědělců a výrobců, kteří se svou dobrou prací podílejí na tomto dobrém výsledku.

Pro ČTPEZ zpracoval Ing. Jan Gallas, ředitel Odboru environmentálního a ekologického zemědělství, Ministerstvo zemědělství

Odstartoval čtvrtý ročník Poznej svého farmáře, lidem se otevře 19 farem po celé republice, ekofarmy ani letos nechybí



Na farmě Filoun v Plavách, foto: Sylva Horáková

V průběhu šesti měsíců zavítá série vzdělávacích akcí do všech krajů České republiky. Cílem projektu je podpořit prodej ze dvora a seznámit veřejnost s kvalitními potravinami.

„V letošním roce navštívíme celkem 19 farem po celé České republice. Lokální producenti díky tomu budou mít možnost seznámit se svými výrobky lidí ze svého okolí, kteří o nich často bohužel ani nevědí. Je to škoda, protože tito farmáři nabízejí potraviny nejvyšší kvality,“ řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

Návštěvníci na každé z farem mohou vždy na jednom místě ochutnat výrobky přímo od farmářů, nakoupit kvalitní potraviny z regionu a podívat se, jak farmáři hospodaří a vyrábí potraviny. Nedílnou součástí každé akce je i tematický doprovodný program pro celé rodiny, např. hudební a divadelní vystoupení, představení regionálních potravin či lokálních farmářů nebo foodtruck se sladkovodními rybami. Pro děti je při-

praveno malování na obličej, projížďky na ponících nebo skákací kombajn.

Loňský ročník, který se uskutečnil na třinácti farmách, navštívilo bezmála 10 tisíc lidí. Průměrná návštěvnost každé akce tak přesáhla 760 lidí. Původní rozpočet byl zhruba 4,7 milionů korun, konečné náklady činily 2,87 milionu korun. Letošní rozpočet na všech 19 akcí je 5 milionů korun.

Termíny a místa následných konání projektu Poznej svého farmáře v roce 2017:

- 27. 5. Školní statek Opava (Moravskoslezský kraj)
- 3. 6. Kozí farma Nikáda (Olomoucký kraj)
- 17. 6. Dvůr Seletice (Středočeský kraj)
- 24. 6. Kozojedský dvůr (Zlínský kraj)
- 1. 7. Farma na Rychtě (Moravská Třebová)
- 15. 7. Biostatek (Karlovarský kraj)

- 22. 7. Ušatá Kozá (Moravskoslezský kraj)
- 29. 7. farma Galoway (Plzeňský kraj)
- 5. 8. Ekofarma Svinná (Plzeňský kraj)
- 12. 8. Ekofarma Filoun (Liberecký kraj)
- 19. 8. Ekofarma Olešná (Jihočeský kraj)
- 2. 9. Borovanský mlýn (Jihočeský kraj)
- 16. 9. Rodinná ovocnářská farma Miroslav Frydrych (Královehradecký kraj)
- 23. 9. Doubravský dvůr (Olomoucký kraj)
- 30. 9. Vařejkův dvůr (Vysočina)
- 7. 10. Zlatá Farma (Olomoucký kraj)
- 14. 10. Bříství - Ovocné sady (Středočeský kraj)

Vyšlo v Zemědělci: Inovativní projekty v ekozemědělství

TP Organics, Evropská technologická platforma pro výzkum v oblasti biopotravin a ekologického zemědělství (EZ), každoročně pořádá tzv. Dny inovací v EZ - „Organic Innovation Days“, během nichž jsou mj. vyhlašovány nejlepší inovativní projekty uplynulého roku.

Ze čtyřiceti přihlášených projektů byly v loňském roce jako nejlepší vyhodnoceny ve třech soutěžních kategoriích tyto:

- V kategorii Inovace pro zdraví a pohodu zvířat v ekologických produkčních systémech - projekt AssureWel (Soil Association, Velká Británie)
- V kategorii Zlepšování kvality a produktivity ekologické polní produkce - projekt Innovative cereals sowing system for weeds control (CREA, Itálie)
- V kategorii Zvyšování transparentnosti ekologické produkce - projekt Check Organic and FederBio Integrity Platform (Organic Services, Německo)

Inovativní nástroj na kontrolu bioprodukce – Check Organic a FederBio Integrity Platform (FIP)

V kategorii „Zvyšování transparentnosti ekologické produkce“ zvítězil projekt, jehož realizátoři vyvinuli internetový nástroj na kontrolu a sledování bioprodukce. Podle průzkumu veřejného mínění důvěřuje produktům ekologického zemědělství více než 70 % Evropanů. Téměř 60 % z nich by však uvítalo lepší systém kontroly. Vyjít vstříc tomuto požadavku by měla databáze Check Organic, která umožňuje ověřovat certifikáty a všechny související údaje o ekologické produkci a jejím zpracování až po distribuci konečného biovýrobku ke spotřebitelům. Za jejím vznikem stojí společnost Organic Services, mezinárodní organizace zabývající se poradenstvím v oblasti biopotravin a trvalé udržitelnosti.

V začátcích celého projektu stál italský kontrolní systém FederBio Integrity Platform (FIP). Ten se zabývá kontrolou produkce a distribuce certifikovaného bioobilí v Itálii, a to v reálném čase (prostřednictvím internetu) a v celém dodavatelském řetězci. Tento způsob kontroly oslovil organizaci Support Organic natolik, že se rozhodla na podobném principu vytvořit systém mezinárodní, zahrnující široké spektrum produktů ekologického zemědělství. Společně s FIP proto vytvořila databázi, která umožňuje kontrolu bioprodukce v reálném čase a v celém dodavatelském řetězci od ekologických zemědělců, přes výrobce, distributory až po konečné prodejce biopotravin v ní zapojené.

Jak systém funguje v praxi? V databázi se shromažďují údaje týkající se certifikace (certifikované subjekty, doba platnosti jednotlivých certifikátů apod.) a současně se sleduje množství produkce. Údaje o certifikaci vkládají do systému certifikační organizace, které zodpovídají za jejich správnost, systém pak dále sleduje i objem obchodované produkce. Kontrolní organizace zadá na základě obhospodařované výměry a předchozích výnosů do systému předpokládaný objem produkce. Zásadní rozpor mezi předpokládanou a reálnou produkcí je pak důvodem ke kontrole. Pokud je tedy zaznamenán například dovoz obilí ze třetí země v množství nápadně převyšujícím reálné možnosti uvedených dodavatelů (velikost jejich pozemků takové výnosy reálně neumožňuje), systém upozorní na možný podvod.

Databáze je mezinárodní a je možné ji využít jak na úrovni ministerstva (státu), tak na úrovni svazových či odbytových organizací i jednotlivých firem. Přístup do ní je zpoplatněn a producenti platí podle typu modulu, který využívají. Poplatky činí od 1 500 do 3 500 EUR/rok + poplatky za objemy, např. poplatek za obiloviny je 0,16 EUR / t.

Veškerá dokumentace o evidované bioprodukcí je on-line dostupná prostřednictvím internetu a tak jsou informace přehlednější a transparentnější. Technologickou stránku zajišťuje společnost Intact prostřednictvím osvědčeného softwaru Ecert, který dlouhodobě využívá řada certifikačních firem působících v ekologickém zemědělství a tematicky blízkých oblastech (Fairtrade, Marine

Stewardship Council aj.). Veškeré důvěrné údaje podléhají nejprísnějším bezpečnostním standardům.

Jak tvrdí Gerald Herrmann ze společnosti Organic Services, systém je výhodný nejen pro certifikační firmy, ale především pro samotné ekologické zemědělce, výrobce a obchodníky. „Zemědělci a výrobci mohou svým obchodním partnerům i zákazníkům snadno a rychle doložit původ své produkce. Stejně tak obchodníci získají záruku toho, že zboží, které nakupují, je skutečně certifikované. Certifikační firmy mohou snadno odhalit jakýkoliv pokus o zneužití jimi vydaného certifikátu. A dalším vítězem je tu zákazník, který si může být jistý tím, že biopotravina, kterou si zakoupil, je skutečně produktem ekologického zemědělství.“

Systém kontroly v ekologickém zemědělství se neustále vyvíjí a zdokonaluje. V zájmu zachování důvěry spotřebitelů platí v celé oblasti produkce a distribuce biopotravin ve srovnání s produkcí konvenční mnohem přísnější pravidla. Orientovat se v tomto složitém byrokratickém prostředí a dostat všem požadavkům je velice náročné pro všechny aktéry. Důvěra konzumentů v biopotraviny a jejich transparentní původ je pro další rozvoj této oblasti totiž zcela nezbytná. Více informací na www.check-organic.com

Hodnocení welfare – inovativní projekt AssureWel

V kategorii inovací v oblasti zdraví a welfare zvířat v produkčních systémech EZ zvítězil projekt AssureWel, na kterém spolupracovala společnost RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals) společně s bristolskou univerzitou (University of Bristol) a britskou organizací Soil association. Cílem projektu bylo vytvořit funkční způsob hodnocení úrovně welfare hospodářských zvířat v ekologických chovech. Hlavní předností hodnotícího systému AssureWel je jeho následné využití při certifikaci potravin produkovaných pod certifikátem RSPCA Freedom Food a v certifikačních schématech Soil Association. Obě certifikace označují živočišné produkty pocházející z podniků registrovaných v rámci EZ a zároveň splňující kritéria dobré úrovně



Ilustrační foto: Sylva Horáková

welfare. Části protokolů z dílny projektu AssureWel využívají k certifikaci i další renomované britské a skotské certifikační agentury a značky jako Red Tractor Assurance, Quality meat Scotland, BPEX, UK Organic Certifying Bodies. Metodika hodnocení welfare je unikátní a vychází z funkčních evropských projektů současnosti, jako je například evropský projekt Welfare Quality® (dále WQ®), nebo britský Bristol Welfare Assurance Programme. Protokoly k hodnocení úrovně welfare z projektu WQ® jsou vyzkoušeny v praxi a v současné době se testují k využití například veterináři ke skenování a diagnostice hlavních problémů v konvenčních chovech hospodářských zvířat. Slouží také jako základ k certifikaci potravin a živočišných produktů, které jsou označeny jako "welfare friendly" (produktů pocházejících z chovů a jatek, které poskytují zvířatům lepší úroveň welfare, než běžná konvenční zařízení). Certifikaci potravin pomocí WQ® protokolů využívá například španělská značka ATO.

Originalita projektu AssureWel, i projektů, z jejichž konceptu britský systém hodnocení welfare vychází, tkví zejména v hodnocení stavu zvířat. Dřívější způsoby hodnocení welfare se spíše orientovaly na stanovení určitých požadavků na ustájení zvířat, je-

jichž splnění mělo garantovat určitou úroveň welfare. Hodnocení welfare dle specifik stanovených v oblasti technologie ustájení, však není vždy spolehlivé. Kromě výše zmíněných ukazatelů se totiž na zdraví, prožívání a následně welfare zvířete podílejí i další faktory, jako je například management chovu, způsob zacházení se zvířaty, plemeno, či klimatické podmínky. Bylo tedy potřeba vyvinout přesnější způsob hodnocení, pomocí kterého bude hodnotitel schopen objektivně určit úroveň welfare konkrétního jedince. Projekty, ze kterých AssureWel vychází, a následně i samotný vítězný projekt, se zaměřily na hodnocení úrovně welfare podle výsledného stavu zvířat, kde hodnocení sleduje zdraví, projevy chování a psychologický stav hodnocených zvířat. Ze všech těchto ukazatelů lze velmi dobře stanovit celkové zdraví, prožívání a následně welfare hodnoceného zvířete. Hodnocení probíhá s pomocí systematicky tvořeného protokolu, který je specifický podle hodnoceného druhu a směru užitkovosti zvířete. AssureWel obsahuje protokoly pro 6 druhů hospodářských zvířat: pro dojený a masný skot, prasata, brojlery a nosnice a ovce. Každý protokol se skládá ze sledování několika kritérií, která odráží, jakým způsobem konkrétní zvíře prospívá v prostředí, ve kterém žije a jaký vliv má na

jeho životní pohodu způsob ustájení či management chovu. Každý druh hospodářského zvířete má protokol "ušitý přímo na míru" dle směru užitkovosti, obvyklému množství jedinců chovaných v jednom zařízení a nejčastěji používané technologii. Počty hodnocených kritérií se tak u jednotlivých druhů zvířat liší. Např. protokoly pro dojený skot obsahují 12 kritérií, protokoly pro prasata 16 a protokoly pro hodnocení welfare brojlerů obsahují dokonce hodnocení v rámci několika oblastí, z čehož v rámci každé oblasti se hodnotí dvě až šest kritérií. Díky propracovanému systému lze protokoly úspěšně aplikovat na všech výše uvedených druzích zvířat a u všech způsobů chovů, povolených v EZ. Jako příklad lze uvést protokol pro hodnocení úrovně welfare nosnic, který lze použít pouze u volných systémů ustájení a ne u nosnic chovaných v klecích, které není v EZ povoleno. Pomocí protokolů AssureWel lze objektivně hodnotit úroveň welfare jednotlivých zvířat, celých podniků, nebo také určitého systému a managementu ustájení.

Tvorbě protokolů předcházela série vědeckých výzkumů, pomocí kterých bylo potřeba vybrat, která kritéria u jednotlivých druhů hospodářských zvířat lze použít k následnému hodnocení úrovně jejich životní pohody,

i to, zda vybraná kritéria a způsob jejich hodnocení skutečně odráží úroveň jejich fyzického a psychického stavu. Hodnocení úrovně welfare metodikou AssureWel může provádět proškolená osoba s dostatečnou praxí v oboru a se znalostí problematiky chovu daného druhu hospodářského zvířete. Ke správné aplikaci metodiky a získání relevantních výsledků je nutné absolvovat internetový kurz, který budoucího hodnotitele naučí jak protokoly použít, jak správně posoudit jednotlivá kritéria a jak následně vyhodnotit a interpretovat výsledky. Veškeré podrobné informace o projektu, protokoly a odkaz na tréninkové centrum lze najít na internetových stránkách projektu www.assurewel.org.

Kromě současného využití při certifikaci živočišných produktů ve Velké Británii se do budoucna předpokládá i rozšíření protokolů do ostatních evropských zemí. Projekt si mj. kládí za cíl pomoci farmářům objektivně zhodnotit jejich současnou situaci, odhalit nedostatky a navrhnout opatření, která by vedla ke zlepšení úrovně welfare v chovech v rámci celé Evropy.

Ukázka hodnotících kritérií v protokolu pro hodnocení úrovně welfare nosnic.

Protokol pro nosnice obsahuje 7 hodnotících kritérií a to:

1. Množství ztráty peří
2. Čistota těla
3. Krácení zobáku
4. Množství agonistických interakcí (bojů)
5. Množství létajících ptáků
6. Množství ptáků vyžadujících ošetření
7. Mortalita

Česká republika na svou příležitost stále ještě čeká

Navzdory tomu, že se čeští odborníci podíleli na vzniku hodnotících metodik welfare v rámci několika evropských projektů (např. již zmiňovaný Welfare Quality®, nebo projekt Animal Welfare Indicators), nemají u nás prozatím tyto protokoly ani certifikace uplatnění. Hlavním důvodem je nezáměr spotřebitelů. Zatímco v jiných evropských zemích se rozbíhají, případně již plně fungují certifikační programy produktů ze zvířat chovaných v lepších životních podmínkách, Česká republika na své welfarové značení zatím čeká.

V řadě zemí Evropské unie jsou protokoly hojně využívány i k základní diagnostice při

hledání problematických oblastí v chovech, které trpí nespecifickými ztrátami produkce a těžce diagnostikovaným problémům. Jako dobrý příklad lze uvést využití protokolů WQ® ve Španělsku. Španělští veterináři při zjištění rozsáhlejšího problému v chovu nejprve provedou hodnocení welfare dle metodiky WQ®, aby zjistili, zda problém, který způsobuje farmáři újmu, pochází z oblasti nedostatečné kvality ustájení, z oblasti výživy, z oblasti zdraví, či nedostatečné možnosti projevu přirozeného chování. Podle zjištěných nedostatků v úrovni welfare v uvedených oblastech se pak veterinář může dále věnovat podrobnější diagnostice a úspěšně navrhnout řešení problémů a preventivní opatření. Důvod, proč Česká republika protokoly ještě nevyužívá, může pramenit i v nízké informovanosti odborné veřejnosti. A to i přes to, že protokoly k hodnocení úrovně welfare mají v zemědělství a produkci potravin své nezastupitelné místo a potenciál v mnoha směrech. Lze je např. využít i ke screeningu úrovně welfare v chovu. Ten si může nechat zpracovat chovatel, který zvažuje, do jaké oblasti investovat v rámci inovace a modernizace chovu. V České republice v současné době částečně funguje pouze testování protokolů WQ® formou dobrovolného screeningu úrovně welfare pro chovatele skotu, který provádějí pracovníci Oddělení etologie Výzkumného ústavu živočišné výroby v.v.i. Díky rychlému rozvoji a využití protokolů pro hodnocení úrovně welfare v sousedních státech se dá předpokládat, že jejich širší využití brzy dorazí i k nám.

Evropská technologická platforma TP Organics pro výzkum v oblasti biopotravin a ekologického zemědělství (EZ) je jednou ze 40 evropských technologických platforem oficiálně uznaných evropskou Komisí. Jejím cílem je posilovat/prosazovat přínosy ekologického sektoru k udržitelnému zemědělství a výrobě potravin a proto aktivně propojuje celý dodavatelský řetězec od zemědělců až po spotřebitele. Sdružuje malé a střední podniky, vědce, zemědělce, spotřebitele a nevládní organizace. Identifikuje požadavky na výzkum v sektoru ekologického zemědělství, agroekologie a low-input systémů hospodaření požadavky na výzkum, předává je tvůrcům politik EU a prosazuje jejich řešení ve výzkumu, vývoji a inovacích. Svým členům zprostředkovává informace o možnostech financování výzkumu a inovaci v EZ a podporuje výměnu znalostí a zkušeností mezi nimi. Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ) je členem TP Organics od roku 2009.

Letos se **Organic Innovation Days** budou konat ve dnech 15.–17. 11. 2017. Projekty do soutěže je možné přihlašovat v následujících kategoriích:

- Zvyšování kvality půdy v ekologické polní produkci
- Přiměřené a robustní chovy hospodářských zvířat
- Inovace pro udržitelnou výživu

Více informací k přihláškám na www.tporganics.eu nebo u českého koordinátora TP Organics, Marty Eiseletové (eiseletova@urv.cz).

Aréna projektů - inspirace i zdroj informací

Prostřednictvím *Organic Innovation Arena* informuje TP Organics i o projektech realizovaných v rámci Evropského inovačního partnerství (EIP) v sektoru EZ. Členy ČTPEZ byly do národní výzvy 16.1.1 Podpora operačních skupin a projektů EIP podány dva projekty na inovace v EZ, pokud budou vybrány k podpoře, budeme vás o nich v budoucnu také informovat.

Pro ČTPEZ texty zpracovaly:

Check Organic a FIP: Kateřina Kotěrová
AssureWel: Barbora Valníčková, Radka Šárová, Výzkumný ústav živočišné výroby v.v.i.,
Oddělení etologie

Zdroj: <http://www.ctpez.cz/cz/clanky/vyslo-v-zemedelci-inovativni-projekty-v-ekozezemdelstvi>



**ČESKÁ
TECHNOLOGICKÁ
PLATFORMA
PRO EKOLOGICKÉ
ZEMĚDĚLSTVÍ**

Odborný a státní úřad
Zemědělec

PRO-BIO Svaz jede mezi vás: Sezona letních propagačních akcí začala u léčivých bylin, pokračovala u šťastných koz

PRO-BIO Svaz při Slunečním dni s oslavou Dne matek nechyběl ani letos.

Osvětově-edukativní doprovodný program pro návštěvníky příjemné akce s názvem Sluneční máj s oslavou Dne matek připravil PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců na 8. květen. Do Čejkovic, sídla člena svazu – Sonnentoru, přijelo během dne kolem tisícovky lidí. Příjemnou atmosféru dokreslilo krásné počasí – téměř letní. Na stánku Svazu byly k ochutnání biopotraviny, jež ocenily poroty soutěže Česká biopotravina v několika ročnících. Nechyběla tedy Trhaná paštika z přeštica ani dršťková polévka z Biofarmy Sasov, Ghítela od Českého ghíčka – mimochodem v kombinaci s Hvozdáčkem z Ekofarmy Hvozd – super pochoutka. Milovníci sýrů zase mohli zkusit Biohermelín z Ekofarmy Javorníka zapít je moštem z Ekofarmy Bílý Mrak. Správ-



ně posílení pak mohli dospěláci radit svým ratolestem při kvízu, který vyzkoušel znalosti z ekologického zemědělství i informace o hostitelské společnosti. Sladká odměna v podobě želatinových biomedvídků (a omalovánky s EZ tematikou od PRO-BIO

Ligy i dalších drobností) samozřejmě nechyběla.

Ekofarma Šťastná koza ve Velkých Albrechticích nás pohostila 20.5.2017. Kromě týmu centrály svazu se stala cílem mnoha návštěvníků. V sobotu do Velkých Albrechtic zavítala řada



Den matek u Sonnentoru,
foto: Sylva Horáková a Gabriela Hauptová



Na ekofarmě Šťasná koza zavítal,
foto: Sylva Horáková

zákazníků farmy, ale také další zájemci o kvalitní bioprodukty. Lidí přišlo o dost více než vloni, přestože počasí bylo o něco horší, než před rokem. Ale nepřešlo a vše se vyprodalo. Ke všemu hrála příjemná muzika a mohli jsme vyzkoušet nový propagační stánek, který

ještě ve čtvrtek daného týdne stál v šici dílně. Děkujeme ilustrátorovi Jakubu Cenkovi za hezký návrh. Další akci, kde stánek rozbalíme, bude Gastrofestival v Kutné Hoře. Potkat nás zde budete moci v sobotu 27. května 2017.

(syh)

 **ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®
2017**



25. Bartákův hrnec putuje do Pustějova. Usídlí se u manželů Šelongových, kteří rozvinuli KPZ na severní Moravě

Za rozvinutí systému KPZ a přístup ke komunitě spotřebitelů byl přidělen Nadačním fondem Bartákův hrnec titul "Nejlepší ekozemědělec roku 2016" manželům Šelongovým z Pustějova na Novojičínsku. Manželé jsou členy PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Manželé Gabriela a Pavel Šelongovi z Pustějova na Novojičínsku nehospondaří ekologicky příliš dlouho. Jejich hektický start do ekologického zemědělství začal v roce 2010, kdy střecha stodoly rodného domu Gabriely hrozila zhroutením, měli úvěr na nový domek, paní Gabriela na mateřské a dvě děti k tomu... Přesto vše zvládli, pozemky po rodičích začali obhospodařovat v té době netradičně ekologicky a úspěšně rozvíjejí myšlenku komunitou podporovaného zemědělství (KPZ).

Navázali na předchozí generace

Mladí Šelongovi navázali na hospodaření po rodičích selským rozumem a místo pšenice, začali se zeleninou. Pěstovat si vlastní zeleninu je obvyklá činnost na všech venkovských zahradách a s jejím pěstováním paní Gabriela měla nějaké zkušenosti. Pavel Šelong je původně



zámečnickem. Postupně opravili střechu stodoly. V tom jim pomohl dotační titul MZe pro začínající mladé zemědělce, pak si pořídili i první stroje a postavili fóliovníky. První rok pěstovali zejména mrkev a brambory, které vozili na trh a k zákazníkům. Brambory a další sezónní produkci rozváželi nejvíc po Valašsku lidem domů. Paní Šelongová k tomu říká: „Někteří ekozelinaři prodávají na tržištích celkem úspěšně, jako pan Ko-

šař, který nás podpořil hlavně svým optimismem. Zelenina tam však může vadnout, neví se, kolik čeho vypěstovat, co půjde na odbyt...“

Komunitní způsob odbytu

Komunita spotřebitelů je vhodným receptem pro odbyt zeleniny, aby se dostala ke spotřebiteli stále čerstvá a ekozelinař měl jistotu odbytu. Na počátku roku vybere ekozelinař platbu za bedýnky na celou sezónu. Pavel Šelong dodává: „Nevěřil jsem, že to, co funguje v zahraničí, by mohlo fungovat i u nás, ale mýlil jsem se. Funguje. A dokonce jen na rukouzení. Nemáme se spotřebiteli žádné písemné smlouvy. Vše je založeno na vzájemné důvěře. Vědí, že dostanou 14 bedýnek od května do listopadu, naplněných sezónní zeleninou jen od nás.“ Model Komunitou podporovaného zemědělství přišel ze zahraničí, ale oni jej se srdcem na dlani a selským rozumem rozvinuli do životaschopné podoby. Šelongovi to komentují: „KáPéZetce jsme museli od počátku věřit a soustředit se na tento způsob – stále jsme spláceli hypotéku na dům. Já



na mateřské dovolené... Hned druhým rokem, a pak v roce dalším, už i s certifikací bio, jsme přešli na distribuci bedýnek s biozeleninou. Nejprve jsme získali odbytové místo v Kopřivnici, následně pak v Rožnově pod Radhoštěm. To je pro nás důležité, mít vhodný prostor a nejlépe i ochotnou osobu, která se o samotný hladký průběh předávání zeleniny na místě postará. V roce 2012 jsme měli asi padesát odběratelů, v současnosti již na dvě stě.“

Především zelenina

Šelongovi hospodaří na 18 hektarech, ne vše je oseto a osázeno zeleninou, pěstují ještě nějaké bioobilí pro zvířata a sečou louky. Chovají krávu, koně, prasata pro vlastní potřebu – a zejména pro zajištění kvalitního hnojiva pro pozemky. Pro zeleninu mají čtyři velké zavlažované fóliovníky, kde pěstují ranou zeleninu – ředkvičky, květáky, kedlubny a saláty a předpěstovávají zelí, kapustu, květák, papriky, rajčata, okurky... Na poli pak už v dubnu byly pěkné sazenice cibule, česneku, kedluben, další druhy zeleniny rychle přibývaly – jako zelí, červená řepa, tuříny... Zasázené byly též brambory. Sazení a setí mnoha druhů zeleniny musí Šelongovi organizovat tak, aby měli spotřebitelé v každém období co nejširší sortiment. Pro členy komunity pořádají dvakrát ročně setkání. Komunitní spotřebitelé vědí, odkud zelenina pochází, že zbytečně necestuje, a také to, že v bedýnce bude zelenina, jež právě narostla - sezónní, a že se v případě nějaké přírodní nepohody musí smířit s tím, že některý druh nebude a jiného bude třeba nadbytek.

Ekozemědělec 2016

Za rozvinutí systému KPZ a přístup ke komunitě spotřebitelů jim byl přidělen Nadačním fondem Bartákův hrnec titul "Nejlepší ekozemědělec roku 2016". Za spolupráce Regionálního centra Moravská brána PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců a minulého držitele ocenění Ing. Miloslava Knížka za Bemagro Malonty, a. s., se uskuteční slavnost předání originálního putovního ocenění – Bartákova hrnce se "zlatáky" – v sobotu 27. května v ekozelinařství v Pustějově. Bartákův putovní hrnec po-



putuje 333 kilometrů k novým držitelům. Zřejmě se dostaví zakladatel tohoto nejstaršího ocenění pro ekologické zemědělce a nestor českého ekologického zemědělství Ing. Richard J. Barták, CSc. (85 let) a osobně přesype z Hrnce čerstvě ražené mince manželům Šelongovým do ošatky.

Předání ocenění

V den předání ocenění, které dosáhlo již 25. ročníku bez přerušení, jsou hosté v čele s významnými zástupci Svazu PRO-BIO, certifikačních organizací a dalších příznivců ekologicky šetrného zemědělství zvaní k prohlídce ekozelinařství. Za doprovodu manželů Šelongových se podrobněji seznámí s tím, jak se pěstuje biozelenina bez pesticidů a

průmyslových hnojiv, a se systémem komunitou podporovaného zemědělství. Ten v současnosti reprezentují především rodiny s dětmi v okruhu kolem 50 kilometrů od Pustějova, kteří si úrodu Šelongových předplácejí na rok dopředu.

Za RC PRO-BIO Moravská brána,
a Nadační fond Bartákův hrnec
Miroslava Vohralíková

KONTAKT:
Ekofarma Šelongovi
Pustějov 64
742 43 Pustějov
<http://farma-selongovi.webnode.cz/>

Bio v regionu: Jak na bio přišli? Přes burgery z bioklížky

Studenti poděbradské hotelovky se pustili do přípravy pokrmů z biosurovin. Praktická část semináře se zkušeným kuchařem Hugem Hromasem budoucí hoteliéry doslova nadchla. Stejně jako výrobky, které pod jeho vedením z biohovězího připravili.

Seminář z cyklu Bio v regionu hostila minulý týden Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu v Poděbradech. Letos se organizátoři zaměřili na komoditu, která české ekologické zemědělství charakterizuje. Tedy chov masného skotu. S ním je logicky spojeno i hovězí maso, které umí čeští ekosedáči produkovat ve vynikající kvalitě. Bohužel ne všichni Češi ji dokážou ocenit. Příprava hovězího masa je opředená mýty, které vychází ze špatných postupů v minulosti. Zkrátka, bez papíňáku se určitě obejdete, když máte hovězí správně vyzrálé. A chutné pokrmy, to rozhodně není jenom svičková. Účastníci semináře si pochutnali na kimchi burgeru (kližka) a ribshortu (žebra), pastrámi sendvičích (hovězí hrudí) a roastbeafu ze zadního ořechu, který na seznamu alergenů nenajdete. Samozřejmě, že nechyběl čerstvý kváskový chléb a salát ze sezónní zeleniny.

Beze zbytku

„Z krávy nebo býka se dá zkonsumovat téměř všechno. Jen je potřeba vědět, jak na to,“ říká zkušený kuchař Hugo Hromas, jehož hlas mohou lidé znát z pořadu Ve vlastní šťávě na Radiu Wave. Dodává však, že v České republice neexistuje kultura konzumace hovězího masa. Lidé neumí maso připravit, mnohé hospodyňky se mu doslova vyhybají, neboť mají nelibé zkušenosti ze svého dětství – ze školních jídeln.

„Jsme si vědomi tohoto faktu, a právě proto cílíme na budoucí kuchaře a hoteliéry. Příklad, kdy si sami pod vedením profesionála studenti vyzkouší, jak se



vaří ze surovin v biokvalitě, je tou nejlepší osvětou,“ říká Andrea Hrabalová, koordinátorka projektu Bio v regionu.

Praxe bez teorie by však tak trochu kulhala. Proto po lekci vaření a ochutnávce následoval vhléd do problematiky, který přinesli odborníci na slovo vzatí. Jak poznat kvalitu hovězího masa odhalila Markéta Kloudová z firmy Steinhäuser s.r.o. Nechyběly ani příběhy z podnikání v ekologickém zemědělství. Mezi studenty přijeli majitelé ekofarem ve Středočeském kraji: Petr Kuncel (Kuncelův mlýn), Radim Holovský ((Farma Trněný Újezd), Josef Firman (Farma Jílové u Prahy) a Dagmar Havlová (Ekofarma Košík). O kontrole, certifikaci a značení biopotravin pohovořil Milan Berka z organizace KEZ o.p.s.

Setkání využili aktéři programu Skutečně zdravá škola pro vzájemné setkání se zástupci ekozemědělského sektoru pro debatu u kulatého stolu. Hovořilo se nad tématy, zda jídlo, které školní stravování dětem nabízí, je opravdu to, co je zdravé a které jim chutná. Samozřejmě také přišla řeč i na možnosti navázání spolupráce mezi školami a lokálními

dodavateli.

Semináře, který se konal ve škole podruhé, se zúčastnili studenti prvního a druhého ročníku. „První vzdělávací akce věnovaná biopotravinám se uskutečnila v minulém školním roce a byla zaměřena na biomléko. Studenty zaujala, a tak jsme se do projektu zapojili také letos,“ doplnila Ing. Eva Krátká, pedagožka hotelové školy.

Projekt BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizuje Bioinstitut, o.p.s. za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR. Projekt pokračoval dalším seminářem na Střední škole zemědělské a přírodovědné v Rožnově pod Radhoštěm ve středu 10. května 2017, kde si studenti vyrobili svůj vlastní biosýr, protože tématem byly mléčné biovýrobky a faremní zpracování.

(syh)



Faremní zpracování bioprodukce má budoucnost nejen na Valašsku: Kozí mléko v biosýr proměněno



Fenomén faremního zpracování na „Valachoch“ žije! Potvrdil to zájem o střední seminář Bio v regionu, který uspořádal Bioinstitut, o.p.s., na Střední zemědělské a přírodovědné škole v Rožnově pod Radhoštěm. Studenti a zástupci veřejnosti se nejprve seznámili s výrobou sýru pod vedením odborníka. Ivan Hrbek, sám farmář a producent bio mléčných výrobků a zároveň předseda Svazu faremních zpracovatelů, zsvěttil účastníky do tajů sýrařské praxe. Místní studenti tak měli ojedinělou příležitost vyrobit si sýr z kozího mléka.

Po praktické ukázce následovala teoretická část, kde jednotliví mluvčí přednesli informace, které s problematikou bioprodukce souvisí. Statistička Andrea Hrabalová na číslech ukázala, že ekologické zemědělství v regionu má již svou tradici. Nejen že Zlínský kraj má nadprůměrné zastoupení ekologicky obhospodařované půdy, ale místní farmáři se nebojí ani svou produkci tzv. „finalizovat“. Ve Zlínském kraji je celkem 369 ekofarem, které hospodaří na zhruba 37 tis. ha, což představuje téměř 20% podíl na celkové zemědělské půdě

kraje. Od roku 2005 vzrostl počet ekofarem ve Zlínském kraji téměř čtyřnásobně z původních 97 a výměra půdy v EZ vzrostla o 60%. Každá desátá farma je v kraji ekologická a zhruba každá sedmá se věnuje i zpracování.

Výroba suroviny a zpracování na jednom místě – cesta k udržitelnosti?

„Finalizace produkce znamená, že na farmě vyprodukuje jak surovinu – tedy vypěstujete obilí nebo vychováte dobytek, tak vyrábíte biopotravinu určenou konečnému spotřebiteli. Sedlák se postará o celý výrobní proces až po konečný výrobek – tedy např. mléčný produkt nebo třeba balíček masa, který si může spotřebitel koupit,“ vysvětlila Andrea Hrabalová. Takových podniků, které ve Zlínském kraji hospodaří ekologicky a snaží se vyrábět biopotravinu, je již celkem 22. A na nezájem spotřebitelů si nemohou stěžovat. Potvrdili to i ti, kdo mezi studenty přišli. Miroslav Horut spolu se svou ženou vyrábí přes dvacet druhů výrobků z kravského mléka v minimlékárně přímo v Rožnově

pod Radhoštěm. Tomáš Ondruch – pokračovatel ovčácké tradice se rovněž zpracování nebojí – dělá ovčí sýry, jogurty a klasiku – žinčici a bryzdu. Nechyběla i zástupkyně největší mlékárny v okolí. Ředitelka Valašské mlékárny Jana Novotná ohromila číslly, jež reprezentují výrobu biojogurtů pro obchodní řetězec, které si mohou spotřebitelé po celé republice koupit s etiketou Naše bio.

Děti zvířata ze ZOO znají lépe než ty ze stájí

Komplexní přístup k zemědělství v podniku se sedmnácti zaměstnanci představila Ludmila Mužiková z Agrofyto Lidečko. Přiznala, že s postupem času se rozhodli otevřít zemědělský podnik světu. „Je potřeba spolupracovat a nadchnout pro naši práci budoucí generace. Je strašné, že děti dokážou říci, kolik zvířat znají ze zoologické zahrady, přičemž živé malé telátko třeba nikdy neviděli. A nejedná se jen o děti z měst, ale i z venkova,“ varovala Ludmila Mužiková a dodala, že pokud má mít zemědělství budoucnost, je třeba právě s mladou generací pracovat.

O tom, že se ve Zlínském kraji takovým aktivitám daří, poreferovala Renata Vaculíková z Informačního střediska Moravské Kopanice. Pozvala na akce pořádané v letošním roce, mezi nimiž nebudou chybět exkurze na farmy.

Seminář, který využili především studenti, ocenili i učitelé. „Jsme rádi, když se žáci, kteří mají o obor zájem, dozvědí něco navíc. Proto se snažíme také se zemědělci z okolí udržovat nadstandardní vztahy,“ říká pedagožka a výchovná poradkyně Vilma Hladíková.

Projekt BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce, v rámci něhož se seminář konal, běží již druhým rokem. Vždy se koná na třech školách ročně. (syh)

Víte, že ...

Ministerstvo více podporuje neziskovky

Více peněz na podporu nestátních neziskových organizací pro letošní rok připravilo Ministerstvo zemědělství (MZe). Oproti předchozím obdobím také vzrostl počet podaných žádostí. Kromě tradičních oblastí podpoří MZe ve větší míře projekty zaměřené na ekologické a sociální zemědělství. Nově je možné uzavřít s neziskovými organizacemi smlouvy o dlouhodobé spolupráci.

Bezlepková Bioharmonie je zelená

Společnost PROBIO, největší tuzemský výrobce biopotravin, představuje své produkty řady BIOHARMONIE v novém designu. Změna barvy i grafického stylu odráží aktuální trendy a umožňuje zákazníkům se při výběru bezpečných produktů lépe orientovat. Velkou změnou je barevné rozlišení bezpečných výrobků. Ty najdou zákazníci ve svěže zelené barvě. Suroviny s obsahem lepku zůstávají oranžové.

Prague Food Festival se stěhuje na Vyšehrad

Bio i biodynamická vína z Ekovínu, pravý hummus, drahokamová voda, žitný chleba z Kolářkovy pekárny, na třicet prestižních restaurací a delikates...to vše a mnohem více vás čeká na dalším Prague Food Festivalu. XI. ročník Prague Food Festivalu, který patří mezi nejvěhlasnější gastronomické akce v zemi, se po dlouhé době přesouvá. 26.-28. května jej přivítá Národní kulturní památka Vyšehrad. (red)

KALENDÁŘ AKCÍ

- **Gastrofestival, Kutná Hora**, 27. května 2017
- Prague Food festival, 26.-28. května 2017
- Bilance živin a organické hmoty v půdě, demonstrační akce v rámci dotačního programu MZe – 9.F.m. – Demonstrační farmy, Bučina u Vysokého Mýta, 30. května 2017
- Hospodaření s organickou hmotou v zemědělském podniku s cílem zvyšování úrodnosti půdy, zadržování vody v krajině a snižování eroze, Janovice, 6. června 2017
- **Bioakademie 2017**, Poděbrady, 8. a 9. června 2017
- Naše pole, Nabočany, 13. a 14. června 2017
- Mezinárodní konference Permakultura pro farmy, Gömörzölös 11. - 13. července 2017
- Bioslavnosti, Staré Město pod Sněžníkem, 15. července 2017
- Poznej svého farmáře - Ekofarma Filoun, Plavy 12. srpna 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