

únor | 2019

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Bez slevy ani ránu

str. 08 až 10

Závadné polské hovězí str. 04

Polské potraviny na pranýři str. 04

Časté dotazy k polské aféře str. 06

Značení masa str. 13

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

na posledním bruselském jednání jsme s kolegy ministry diskutovali o takzvaném Proteinovém plánu Evropské unie, jehož cílem je posílit soběstačnost Unie v oblasti bílkovinných plodin. Cílem je snížení naší závislosti na dovozech především ze Severní a Jižní Ameriky. Já osobně toto „odvětví“ rostlinné výroby považuji za velmi přínosné jak z hlediska pozitivního vlivu na zvyšování organické hmoty v půdě, její strukturu, obsah dusíku v půdě, tak v neposlední řadě z hlediska významného protierozního efektu pěstovaných bílkovinných plodin. Považuji za důležité, aby Společná zemědělská politika i po roce 2020 pěstování bílkovinných plodin dostatečně podporovala. Důležité je ale také posílení jednotlivých prvků vědy a výzkumu v oblasti těchto plodin. Jsem rád, že se daří zvyšovat produkci bílkovinných plodin v České republice. Mezi lety 2013 a 2017 se jejich plocha více než zdvojnásobila, a to i díky dobrovolné podpoře vázáné na produkci. Zatímco v roce 2013 se u nás bílkovinné plodiny, tedy sója, hrách, bob, lupina, vojtěška a jetel, pěstovaly na ploše 17 851 hektarů, v roce 2017 to bylo 42 857 hektarů, což znamená zvýšení o 240 procent. V diskusi o Proteinovém plánu EU s členskými státy, Evropským parlamentem a dalšími zainteresovanými subjekty budeme samozřejmě pokračovat. Má-li být Unie v produkci bílkovinných plodin více soběstačná, je k tomu potřebná aktivní součinnost všech států. Také proto jsem na zmíněném bruselském jednání podpořil francouzskou deklaraci o potřebě akčního plánu Evropské unie týkajícího se bílkovinných plodin.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

SPOTŘEBITEL

POLSKÁ HOVĚZÍ AFÉRA

V Evropě vypukla kauza, kdy se na trh dostalo z Polska maso z nemocných krav.

03

SPOTŘEBITEL

ZÁVADNÉ POTRAVINY Z POLSKA

Polské potraviny, které poškozovaly českého zákazníka. .

04

SPOTŘEBITEL

OD A DO Z: VŠE, CO POTŘEBUJETE VĚDĚT O KAUZE POLSKÉHO HOVĚZÍHO

Polské potraviny, které poškozovaly českého zákazníka. .

06

ROZHOVOR

KOBERNA: ČEŠI JSOU MISTŘI NÁKUPŮ VE SLEVÁCH

Rozhovor s Miroslavem Kobernou z Potravinářské komory ČR o kvalitě výrobků, označování českého masa nebo o podpoře tuzemského zemědělství.

08

ROZVOJ VENKOVA

CHYTRÉ TECHNOLOGIE PRO ČESKÝ VENKOV

Představujeme koncept chytrého venkova.

11

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Měsíční přehled zemědělských a potravinářských zpráv.

12

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MASO: VÍŠ, CO JÍŠ?

Pomůžeme vám lépe porozumět údajům na etiketě masa a snáze si vybrat z nabízených produktů.

13

Na titulní straně: **Miroslav Koberna**

SPOTŘEBITEL

POLSKÁ HOVĚZÍ AFÉRA

Reportáž o podvodech se závadným hovězím masem otrásla na konci ledna Polskem. Přibližně 300 kilogramů masa z problematických jatek se dostalo i do České republiky. V tuzemsku však nejde o první problém s polskými potravinami. Kdo by si nepamatoval technickou sůl, nadlimitní množství pesticidů nebo jed na krysy.

Polská televize TVN odvysílala reportáž, podle které na jatkách z Mazovského vojvodství poráželi nemocné krávy. Maso pak bylo bez přítomnosti veterinářů označeno jako nezávadné, vhodné k lidské konzumaci a uvolněno na trh. Podle autorů reportáže tato praxe údajně probíhá v celé zemi. Po vypuknutí kauzy se ministr zemědělství Miroslav Toman okamžitě setkal se svým polským protějškem Janem Krzysztofem Ardanowskim a důrazně ho požádal o oficiální informace.

*Nechceme žádnou
obchodní válku,
nejdůležitější je pro
mě ale ochrana našich
spotřebitelů, proto
budeme nadále intenzivně
kontrolovat dovozy.*

*Miroslav Toman
ministr zemědělství*

Polsko nejdříve tvrdilo, že se hovězí maso z nelegálních porážek do Česka vůbec nedostalo. Po čtyřech dnech v celoevropském Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) polské dozorové orgány informovaly, že maso odebraly i české podniky. Z toho je patrné, že Polsko nemá systém kontrol a veterinárního dohledu dobře nastavený, nebo se tam porušují zákony.

Závadné potraviny z Polska

Čechům se do povědomí dostala především takzvaná solná aféra z roku 2012. Masné výrobky či pečivo obsahovaly technickou sůl, kterou firmy potravinářům prodávaly jako nezávadnou potravinářskou sůl. Ve stejném roce potravinoví inspektoři objevili v polských kvašených okurkách a kysaném zelí zakázanou kyselinu mravenčí nebo v kakau dřevitou hmotu z drcených kakaových slupek. V roce 2013 se na český trh dostalo koňské výsekové maso, které obsahovalo analgetikum fenylbutazon. V sušenkách se objevil i jed na potkany. O rok později Státní zemědělská a potravinářská inspekce zjistila v ovoci a zelenině nadlimitní množství pesticidů a těžké kovy.

V minulosti dozorové orgány opakovaně našly v kuřecím, v krůtím i vepřovém masu salmonely. V únoru 2017 veterináři objevili 3,6 tuny závadného kuřecího masa, které obsahovalo bakterie salmonely. V roce 2016 Státní veterinární správa zakázala prodej 3,5 milionu vajec s bakteriemi salmonely.

Do ČR se loni přivezlo téměř 28 tisíc zásilek hovězího z Polska (hmotnost zhruba 14 300 tun). Veterináři zakázali uvolnit na trh necelých 8 tun (7,6 tuny kuřecího, 54 kg vepřového, 30 kg drůbežího kebabu a 4 kg masných výrobků), většinou bylo prohrěškem nenahlášením zásilky veterinární správě, jak je podle české vyhlášky povinné.

SPOTŘEBITEL

ZÁVADNÉ POTRAVINY Z POLSKA

Přinášíme vám přehled šizených, nebezpečných a dalších pochybných potravin z Polska. O aférách jsme vždy, když propukly, informovali. Závadné šarže byly staženy z trhu a s kontrolovanými osobami bylo zahájeno správní řízení o uložení pokuty.



Tresčí játra (2010)

Nadlimitní množství dioxinů a polychlorovaných bifenylů.



Čaj (2018)

Přítomnost atropinu v množství 213 µg/kg a skopolaminu v množství 44,7 µg/kg.



Rybí prsty (2014)

Pouze 25,7 % rybího masa, přestože na obale bylo uvedeno 36 % masa.



Čaj (2012)

Překročení maximálního limitu reziduí pesticidu propargite.



Trubičky (2016)

Přítomnost arašídů v množství, které již není možné považovat za stopové.



Čaj (2017)

Přítomnost tzv. tropanových alkaloidů – atropinu v množství 72 mikrogramů na kilogram (µg/kg) a skopolaminu v množství 23 µg/kg.



Kuřecí šunka (2016)

Složení na obale: 89 % obsahu masa, laboratorní analýza stanovila pouhých 79,2 %.



Paštika (2013)

Výrobce uvádí: podíl drůbežího masa min. 50 %, tuk min. 35 %. Laboratorní analýza prokázala: maso v objemu 33,5 % a obsah tuku 16,3 %.



Žvýkáčcí bonbóny (2016)

Barvivo brilantní modř FCF (E 133), které nebylo uvedeno ve složení na obale výrobku.



Kečup (2017)

Na obale: „100 g kečupu bylo vyrobeno z 205 g rajčat“, laboratorní rozbor potvrdil pouze 152 g rajčat na 100 g kečupu.



Minipárečky (2016)

Složení na obale: vepřové maso z kůty 93 %, laboratorní rozbor prokázal 78,2 % masa.



Rýže (2012)

Nadlimitní množství jedovatého olova.



Máslo (2018)

Více vody, než je povoleno příslušným právním předpisem.



Čokoláda (2017)

Při interní kontrole společnosti Kaufland Česká republika byly v některých výrobcích zjištěny bakterie rodu Salmonella.



Zmrzlina (2012)

Desetkrát více arašídů, než je uvedeno na obalu.



Špenát (2015)

Větší obsah dusičnanů.



Ucelený přehled o záchytech nekvalitních nebo falšovaných potravin najdete na stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce <http://www.potravinynapranyri.cz>.



SPOTŘEBITEL

OD A DO Z: VŠE, CO POTŘEBUJETE VĚDĚT O KAUZE POLSKÉHO HOVĚZÍHO

Hledáte informace ohledně této polské kauzy? Podívejte se na často kladené dotazy a zjistěte to, co vás zajímá.



Jaké je identifikační číslo dotčených jatek v Polsku? Musí být uvedeno na konkrétním kusu masa, které jsem si zakoupil v obchodě?

Identifikační číslo provozovatele jatek je PL 14160202 WE. Tato informace musí být uvedena na obale masa nebo v případě nebaleného výsekového masa v písemné a viditelné formě spotřebiteli v místě prodeje. Kromě tohoto údaje musí být na obale uvedena řada dalších povinných údajů o původu masa. Více o označování původu masa na [internetových stránkách](#) Státní veterinární správy.

Je hovězí maso z Polska z dotčených jatek zdravotně závadné?

Žádné z dosavadních vyšetření nebezpečnost masa pro zdraví lidí

neprokázalo. Ke stahování z trhu se přistoupilo v rámci předběžné opatrnosti, neboť vzhledem k absenci veterinárního vyšetření zvířat před porážkou a jejich masa a orgánů po porážce nelze vyloučit všechna rizika.

Mohl jsem si koupit/sníst hovězí maso z nelegální porážky?

Přibližně 300 kg hovězího masa, které polské úřady nařídily stáhnout z trhu, bylo doručeno do ČR. Z těchto 300 kg bylo 135 kg prodáno přímo konečným spotřebitelům buď jako čerstvé maso v řeznictví, nebo jako pokrm v restauraci. Žádné z doposud provedených vyšetření neprokázalo nebezpečnost masa pro zdraví lidí, spotřebitelé se tedy nemusí obávat ani, pokud si uvedené maso zakoupili.



Bylo maso dodáno do školních jídelen?

Maso, které polské úřady nařídily stáhnout z trhu, nebylo v ČR distribuováno do žádné školní jídelny, a to ani přímo z Polska, ani žádným dalším distributorem v ČR.

Jak zjistím, zda jsem maso nezkonsumoval v restauraci?

Všichni příjemci masa, které polské úřady nařídily stáhnout z trhu, byli Státní veterinární správou informováni, že se v jejich provozovně takové maso vyskytovalo. V době kontroly bylo již veškeré maso spotřebováno. Provozovatel restaurace by vám měl být schopen na váš dotaz odpovědět.

Uvažuje se, že by bylo zcela zakázáno dovážet maso z Polska?

Evropská komise provádí auditní šetření v Polsku, na základě jeho výsledků bude ČR postupovat v souladu s platnou legislativou a koordinovaně s ostatními členskými státy EU a Evropskou komisí.

Jakým systémem je kontrolováno dovážené maso z Polska?

Všechny potraviny živočišného původu musí být (s výjimkou čerstvých produktů rybolovu, živých mlžů, plžů, ostnokožců, pláštěnců určených pro lidskou spotřebu a s výjimkou kolagenu a přírodních a kolagenových střev určených pro výrobu potravin) oznámeny prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správě nejpozději 24 hodin před příchodem potraviny na místo určení.

Aktuálně probíhají zesílené kontroly všech zásilek z Polska, včetně fyzických kontrol kamionů na hranicích.

Můžu zjistit původ zakoupeného hovězího masa?

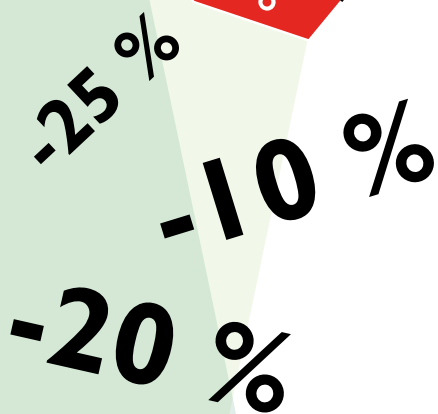
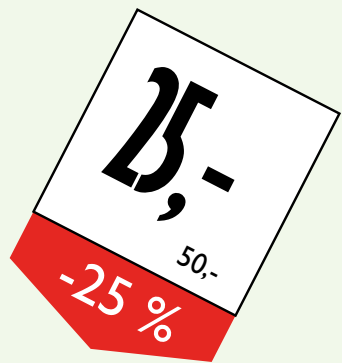
Na našich webových stránkách je možné si v aplikaci „Původ hovězího masa“ ověřit původ zakoupeného masa na trhu v ČR, které pochází ze zvířat v tuzemsku chovaných, vykrmovaných a také poražených. Nenajdete zde však údaje o zvířatech dovezených ze zahraničí za účelem porážky v ČR (pro tato zvířata neplatí povinnost registrace v ústřední evidenci).

Proč se k nám hlášení o vývozu problémového masa dostalo tak pozdě?

Je nezbytné si uvědomit, že řetězec obchodu s potravinami může mít mnoho článků. V případě prodeje masa, které nařídily polské úřady stáhnout z trhu, byly zahrnuty minimálně 3 polské a 4 české subjekty. V souladu s požadavkem legislativy musí každý subjekt poskytnout informaci o tom, od koho potravinu získal a komu ji poskytl, tedy krok zpět a krok vpřed. V první fázi se tedy šetří, komu dodala maso jatka, která prováděla ilegální porážku (příjemcem byly pouze polské subjekty). Maso, které doputovalo do ČR, bylo doručeno polské bourárně, která opět dodala maso pouze polským subjektům. Teprve ve třetím kroku bylo maso doručeno přes hranice do ČR. Šetření sledovatelnosti v jednom podniku může být zahájeno až po skončení šetření v jiném podniku, proto může někdy trvat až několik dní, než je určeno, kam byla potravina doručena.

Jaký je rozdíl v procesu kontrol polských a českých veterinářů?

V České republice je možné uvádět na trh pouze hovězí maso ze zvířat poražených na jatkách, kde každé zvíře projde veterinární prohlídkou před porážkou a následně také po porážce. Veterinární prohlídku na jatkách smí dělat pouze tzv. úřední veterinární lékaři, tedy státní zaměstnanci. V Polsku může stát kontrolou na jatkách pověřit i soukromého veterinárního lékaře, tedy osobu, která primárně dělá preventivní, diagnostické a léčebné úkony v chovech hospodářských zvířat. V ČR se úřední veterinární lékaři na jatkách zabývají také kontrolou identifikace a evidence zvířat a kontrolují přesuny zvířat, žádné zvíře tedy nemůže být poraženo ilegálně bez vědomí veterinárního lékaře. Polské Ministerstvo zemědělství slíbilo do konce března přijmout změnu legislativy, díky které budou jatka pod nepřetržitým kamerovým dohledem, a dále nebude moci být delegován státní dozor na soukromé veterináře.



ROZHOVOR

KOBERNA: ČEŠI JSOU MISTŘI NÁKUPŮ VE SLEVÁCH

„Vydávat české bio maso z plemene *Angus* za australské, to už svědčí skoro o nějaké duševní poruše,“ říká ke klamání o původu masa v restauracích Miroslav Koberna, ředitel pro Programování a strategie Potravinářské komory ČR. Provozovatelé restaurací by měli nabízet české maso jako české, podle něj je ho na trhu dostatek a je kvalitní.

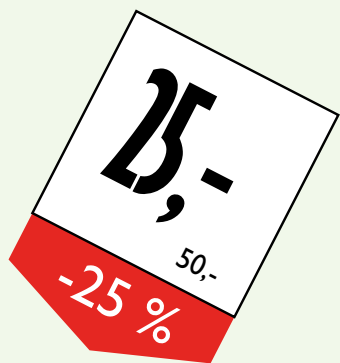


Na úvod aktuálně k nejnovější aféře s hovězím masem z nemocných krav v Polsku. Jak tuto kauzu vnímáte?

Současnou polskou kauzu vnímám v kontextu jiných kauz, a které se v minulosti v Polsku objevily a které se nás dotýkaly, ať už šlo o technickou sůl v potravinách, nepovolené pesticidy v ovoci, neznačená vejce nebo koňské maso vydávané za hovězí. Všechny případy svědčí o tom, že polské dozorové orgány mají velké mezery a zdaleka nefungují tak dobře, jako ty české. Bylo jen otázkou, co bude tou další kauzou. Pokud se polský systém nezmění, můžeme očekávat, že se v dohledné době objeví jiná polská potravinová aféra.

Při zesílených kontrolách našli veterinární inspektoři v některých podnicích neoznačené maso nebo maso, u kterého byl záměrně uvedený jiný původ země. Co si o takových praktikách myslíte?

Občas se sám sebe ptám, proč se lidé v cateringu nebo ve veřejném stravování chovají tak, jak se chovají. Vydávat české bio maso z plemene *Angus* za australské, to už svědčí skoro o nějaké duševní poruše. Co lepšího může zákazník dostat, než kvalitní české maso? Provozovatelé restaurací by se nad tím měli zamyslet, protože kvalitního tuzemského hovězího masa je na trhu dostatek. Mám pochopení pro specializované restaurace na argentinské steaky, je však důležité,



-40 %

-15 %



-25 %

-10 %

-20 %



-40 %

-30 %



-20 %

aby skutečně nabízely argentinské maso. Nutno podotknout, že brazilský nebo uruguayský steak není totéž jako argentinský, i když je také z Ameriky.

Jaká je zahraniční nabídka masa? Na pultech obchodů vidíme hodně masa z dovozu.

Tento problém vznikl v 90. letech. Z velké části jde o problém ceny a sortimentu. Český trh je malý. Čeští producenti nejsou schopni pokrýt nabídku ve všech druzích masa za cenu, kterou si obchod a spotřebitel představují. Dovozové maso budeme mít na pultech dlouhodobě, to by se musela jinak produkce v Čechách razantně zvýšit a z dovozní bychom se museli stát vývozní zemí. Měli bychom se zaměřit na to, aby se český spotřebitel vyznal v označování původu masa, aby měl zákazník správné informace nejen o tom, kde bylo maso rozbouráno, ale i kde se zvíře narodilo, chovalo a krmilo.

Je maso z českých chovů kvalitní?

Jsem přesvědčený, že ano. Máme špičkovou produkci, bohužel velká část špičkového hovězího masa končí v zahraničí. Jde o cenový problém. V západoevropských zemích chovatelé a zpracovatelé dostanou mnohem více peněz za kvalitní maso, a proto se jim vyplácí kvalitní kusy masa vyvážet. Zpátky se naopak dovážejí levnější partie masa zvláště do výroby. Tento systém je nutno změnit.

V západoevropských zemích chovatelé a zpracovatelé dostanou mnohem více peněz za kvalitní maso, a proto se jim vyplácí kvalitní kusy masa vyvážet. Zpátky se naopak dovážejí levnější partie masa.

Záleží Čechům na tom, co jedí?

Každým rokem se to zlepšuje. Cena již není hlavním vodítkem. Velký problém vidím v identifikaci. Zákazník by měl mít možnost se jednoduše rozhodnout a netrávit nad balíčkem masa „hodiny“. To současná legislativa bohužel neumožňuje. Jako Potravinářská komora se nyní snažíme nabídnout zjednodušená vodítka, která by spotřebiteli na první pohled řekla více o původu masa, jako jsou České cechovní normy.

Zákazníci často koukají na cenu. Co říkáte na argumenty, že české potraviny jsou drahé?

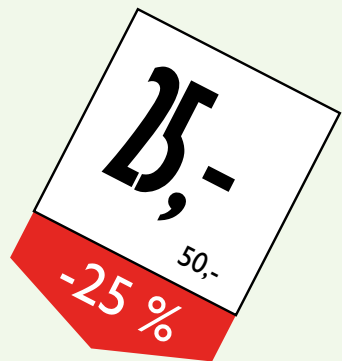
Pokud bychom se podívali na běžnou regálovou cenu, vyjma různých slevových akcí, tak máme skutečně jedny z nejdražších potravin v Evropě. Názorně je to vidět na spotřebním koší, kdy mají čeští zákazníci podstatně vyšší výdaje za potraviny než v západních zemích. Je to dáno především obchodní politikou velkých obchodních řetězců. Česká republika je však zároveň označována jako „levná“ země, a to z důvodu obrovských slevových akcí. Snad v žádné jiné zemi na světě se neprodá tolik zboží ve slevě jako u nás, a proto ve finále máme „levné“ potraviny. Otázka je ovšem za jakou cenu. Tady platí to známé, nechci slevu zadarmo.

Poradte našim čtenářům, jak poznat dobré maso?

Musí se především zajímat o původ masa. Každý by si měl najít svého řezníka nebo dodavatele, který je schopen říci, odkud maso pochází, kde bylo zvíře poraženo, čím bylo krmeno apod. Anonymní maso v obchodě bych si nikdy nekoupil. Nejhorší je běhání se slevovým letákem od obchodu k obchodu. To je postavené na hlavu... To nemůže nikdy dopadnout dobře.

Co říkáte na označování masa na obalech?

Značení původu masa na obale je složité, evropská legislativa umožňuje řadu klíčků a občas není písmo dobře čitelné. My nyní navrhuje, aby na obale masa mohlo být logo Česká cechovní norma. To zákazníkovi zaručí, že maso je skutečně českého původu, zvíře se zde narodilo, bylo tady krmeno a následně poraženo a zpracováno. Spotřebitel bude mít záruku



-40 %

-15 %



-25 %

-10 %

-20 %



-40 %

-30 %



-20 %

nejen v jeho původu, ale i v kvalitě, neboť naším cílem je, aby chovatel dodržoval nadstandardní podmínky pohody zvířat a do prodeje šlo maso skutečně z kvalitních kusů.

Jaké maso Češi kupují nejčastěji?

Vepřové, které tvoří více než polovinu spotřeby. Dále drůbeží a hovězí. Mrzí mě, že se chovatelé v minulosti masnému sektoru nevěnovali více. Byli bychom rádi, kdyby například přeštické prase bylo povýšeno na české národní plemeno. Dnes skoro nikdo neví, že vůbec existuje. Můžeme se určitě učit v Maďarsku nebo Rakousku. Měli bychom podporovat chovatele, kteří do oboru přinášejí co nejvyšší přidanou hodnotu. Dovézt odrostlé sele, které se během měsíce dokrmí a vydávat ho na trh za české, to dnes umí kdekdo.

Český školní systém zkolaboval. Produkuje absolventy, které nikdo nepotřebuje a nechce, a naopak neprodukuje ty, kteří jsou žádaní.

Je těžké najít řeznického učně? Je dnes zájem o řemeslo?

Český školní systém zkolaboval. Produkuje absolventy, které nikdo nepotřebuje a nechce, a naopak neprodukuje ty, kteří jsou žádaní. Dnes je většina velkých masokombinátů závislá na zahraničních agenturních pracovnících. Bez nich by měly velké problémy se zajištěním výroby.

Zkusil jste někdy vegetariánství?

Nezkusil. Považuji to za psychickou úchytku. Veganství navíc považuji za zdraví škodlivé. Pokud se zeptáte jakéhokoliv lékaře, který se zabývá výživou, a nemám na mysli aktivisty, tak vám řekne, že maso člověk potřebuje. Od přírody jsme všežravci, kdybychom byli býložravci, tak bychom v noci přežvykovali.

A pokud jde o zdravou stravu? Co říkáte na argumenty, že dnešní produkce masa je přehnaná...

Otázkou je, co si představíme pod zdravou stravou. Jsem spíše zastáncem zdravého životního stylu. Žádná legislativa dnes nerozděluje potraviny na zdravé a nezdravé, to bychom se dostali k aktivistickým přístupům. V této souvislosti s oblibou používám pojem nutriteroristi, kteří přesně vědí, co se má jíst, jak se to má jíst apod. A kdyby bylo podle nich, bude všechno na příděl. Co se týká produkce masa, neřekl bych, že je přehnaná. Lze předpokládat, že produkce masa neklesne, naopak půjde nahoru, protože se zvyšuje životní úroveň lidí. V mnoha zemích je maso bráno i jako symbol prosperity a pokud klesne spotřeba v Evropě, svět to vůbec nepozná. Je ale důležité, abychom si uvědomili potřebu správného udržitelného managementu produkce ale i spotřeby, abychom si nezničili životní prostředí, z čehož jsou už dnes zemědělci obviňováni.

Je nutné podporovat živočišnou výrobu?

Společný trh je dnes pokřivený a z velké části stojí na dotacích. Když se na to podíváme z pohledu naší účasti v Evropské unii, tak bez podpory se neobejdeme. Pokud bychom chtěli prodávat potraviny s oprávněnými náklady, což je v současnosti naprostá iluze, tak by si za ně museli zákazníci připlatit. Obchodníci by pravděpodobně vydělali méně peněz, poněvadž by museli jít s marží dolů. Neexistuje mnoho nástrojů, jak to vrátit. Znamenalo by to v podstatě znovuzavedení regulovaných cen a cel. Ta v minulosti srovnávala nákladovou hladinu různých zemí tak, aby dovoz neničil produkci v dané zemi. Jsme svědky toho, že dovoz z jiných členských zemí ničí českou produkci, protože jsou potraviny dováženy za dotované nebo dumpingové ceny. Abychom byli konkurenceschopní na trhu, nezbyvá nám nic jiného, než také dotovat. Jde jen o to, aby dotace šly těm úspěšným, abychom z dotací nedělali sociální záchranou síť, což se bohužel dnes často děje. Finanční pomoc směřuje méně úspěšným, aby nezkrachovali, místo toho, aby se podpořili úspěšní, a ti se dál rozvíjeli...

ROZVOJ VENKOVA

CHYTRÉ TECHNOLOGIE PRO ČESKÝ VENKOV

„Být smart“ chce čím dál více obcí. O co jde? Představujeme vám iniciativu, která je založena na tom, že spolu technologie komunikují. Odborným garantem konceptu v ČR je Ministerstvo pro místní rozvoj, v rámci EU se tématu intenzivně věnuje Evropská síť pro rozvoj venkova.

Co je koncept CHYTRÝ VENKOV?

Cílem konceptu **CHYTRÝ VENKOV** je zvýšení kvality života ve venkovských oblastech pomocí potenciálu místních komunit, strategického plánování a aplikování nejmodernějších technologií a inovativních postupů.

Při aplikování konceptu **CHYTRÝ VENKOV** je kladen důraz na komunikaci, mezisektorovou spolupráci, inovační a integrované přístupy a silnou míru občanské participace.

Koncept **CHYTRÝ VENKOV** je založen na udržitelném rozvoji venkova, tedy na vybalancování ekonomických, sociálních i environmentálních aspektů každodenního života.

Koncept **CHYTRÝ VENKOV** je založen na společných řešeních realizovaných v širokém spektru zapojených subjektů, od místních dobrovolníků po špičkové experty. Pro co nejsilnější oboustranně výhodné partnerství je vhodné propojit město a venkov i jednotlivé aktéry na venkově.

Z pohledu implementace budou hrát zásadní roli tzv. inovační zprostředkovatelé, tedy subjekty se znalostí konceptu **CHYTRÝ VENKOV**, které budou aktivně podněcovat zájem o využívání chytrých řešení, budou tato řešení vyhledávat, sdílet a dále propagovat. Díky partnerství všech 4 sektorů (veřejný, soukromý, akademický, neziskový) a dlouhodobě snaze o vyhledávání inovací, je v ČR jako inovační zprostředkovatel vhodná platforma MAS.

Pro úspěšné a široké uplatnění konceptu **CHYTRÝ VENKOV** je nezbytným předpokladem vyřešení přístupu co největší části obyvatel k technologiím a schopnosti je využívat.



VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Národní pivovar Budějovický Budvar má za sebou úspěšný rok. Národní zemědělské muzeum hlásí rekordní návštěvnost. Pokles ploch osetých řepkou ozimou. Domácích zabijaček prasat ubylo. Potravinová pomoc vzrostla.

1 602 000

hektolitrů dosáhl loňský výstav piva Budvaru. Je to druhý nejvyšší výstav během 123 let existence podniku. Tahounem růstu byly ležáky, jejichž prodej vzrostl meziročně o 7 %. V roce 2018 tak pivovar uvařil nejvíce ležáku ve své historii a jeho podíl na celkové výrobě pivovaru dosáhl téměř 75 %.

592 555

lidí v loňském roce navštívilo Národní zemědělské muzeum. Jde o nejvyšší počet návštěvníků v jeho stoleté historii. K jejich stále stoupajícímu zájmu přispívají především nové expozice, dílčí výstavy a doprovodné víkendové akce v Praze i v regionálních pobočkách.

104 000

domácích zabijaček prasat bylo v loňském roce. Před zhruba desetiletím šlo téměř o dvojnásobek ročně. Tento počet je včetně porážek prasat v domácnostech nezemědělců i zemědělců mimo jatka.

4 127

tun potravin a drogerie loni shromáždily potravinové banky. Objem potravin darovaných od řetězců se meziročně ztrojnásobil. Podle údajů České federace potravinových bank pomoc obdrželo více než 100 000 lidí.

55

procent. O tolik klesla v období 2006 až 2016 ve veterinární medicíně v ČR spotřeba antibiotik. Nálezy reziduí antibiotik a dalších léčiv ve zvířatech a potravinách živočišného původu jsou zřídka, jak dokládá monitoring Státní veterinární správy (v roce 2017 byl pouze u 6 z 1 462 vyšetřených vzorků překročen maximální přípustný limit reziduí antibiotik).

396,7

milionu korun dá letos státní podnik Povodí Vltavy na stavební investice. Tou zásadní je dlouho připravované zabezpečení vodního díla Orlík před účinky velkých vod. V Písku podnik zase dokončí stavbu na ochranu před povodněmi.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MASO: VÍŠ, CO JÍŠ?

S ohledem na polskou kauzu hovězího masa doporučujeme spotřebitelům, aby se polskému masu vyhýbali. Zároveň je vyzýváme, aby vždy dávali přednost potravinám s jasně doloženým původem. Konkrétně u hovězího platí, že v České republice je možné uvádět na trh pouze maso ze zvířat poražených na jatkách, kde každé zvíře projde veterinární prohlídkou před porázkou a následně také po porážce. Jak správně má být označeno prodávané maso? To názorně ukazuje infografika.

Údaj o zemi, ve které probíhala podstatná část chovu zvířete a jeho porážka. Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako "Původ" (např. "Původ: Česká republika").

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

» **Označování země původu** je povinné pro vepřové, drůbeží, hovězí, kozí a skopové maso. Tato povinnost se vztahuje na balené, zabalené i nebalené maso.

» U **nebaleného** hovězího, vepřového, drůbežího, kozího a skopového masa se povinné informace o původu uvádějí v těsné blízkosti nebaleného masa.



Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Kód identifikující potravinu. Údaj je důležitý pro zpětné vysledování potraviny či suroviny. Kód šarže může být zastoupen datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Označení třídy jakosti. Drůbeží maso se zařazuje do třídy jakosti A nebo B.

Údaj o množství se uvádí v gramech nebo kilogramech.



» Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovar**, znamená to, že do potraviny byly přidány další složky jako např. voda nebo přídatné látky (např. polyfosfáty). Na masném polotovaru musí být uvedeno složení.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.