

# SZIF

newsletter číslo 1 | 2020

rozhovor:

**Alžběta Kosařová,  
Bio Vavřinec a Kosař,  
Okrouhlice**

**Konference Pestrá krajina**

**Vodní eroze**

**Kvalitní potraviny**

**Ve stručnosti**







Vážení čtenáři,

stejně jako v předchozích několika letech, v tomto i v dalších našich Newsletterech naleznete „příběh“. Nejedná se o žádný román, ale o lidský příběh příjemce dotací, které poskytuje SZIF. V rozhovoru s mladou farmářkou Alžbětou Kosařovou se dočtete, zda se jí podařilo naplnit dětský sen, jakým způsobem vznikla jejich rodinná firma, co jejich „klan“ vedlo k orientaci na mlékařinu a bio výrobky, chov, ale také rostlinnou výrobu, a jaké jsou s tím spojeny slasti, ale i strasti. Zjistíte, že pokud máte vizi, nechybí vám pracovitost a víte jak na to, lze úspěšně podnikat i jako tzv. malý zemědělec. A nesmírně vítanou pomocí jsou dotace z EU i ČR – jen je potřeba plnit podmínky a nalézt si čas na administrativní kroky. Další část obsahu je tentokrát výrazně zaměřena na ekologické otázky. V článku Vodní eroze se dozvíte, v čem tento problém spočívá a jak se s ním dá bojovat. Další text se věnuje širším souvislostem péče o krajinu; zaznamenali jsme pro vás nejdůležitější body konference, kterou pořádala Česká zemědělská univerzita.

Pavel Klempera,  
šéfredaktor

### 03 rozhovor: A. Kosařová, Bio Vavřinec a Kosař



### 06 Konference Pestrá krajina



### 08 Vodní eroze



### 09 Kvalitní potraviny



### 09, 10, 11 Ve stručnosti





# BIOPOTRAVINY MAJÍ BUDOUCNOST

**Bio Vavřinec a Kosař je typická rodinná farma, ale také mlékárna, kde se vyrábí chuťově vynikající mléčné výrobky. O jejich kvalitě svědčí sedm značek KLASA a dvě Regionální potraviny. O milovnících lahůdek se říká, že „vědí, co je dobrého“. U Kosařů to ale dovedou i vyrobit. O společné práci a plánech jsme si povídali s mladou majitelkou firmy Alžbětou Kosařovou.**

Dějištěm rozhovoru se stal útulný dřevěný domeček, který slouží jako obchůdek i kancelář. Alžběta jej naplnila kouzlem osobnosti, o němž nejspíš neví, že ho má. O své práci mluvila s láskou a nadšením, ale hlavně s velkou pokorou. Neustále zdůrazňovala, že se teprve vše učí a že odborníky v rodinné firmě jsou jiní, hlavně tatínek. Provozem mlékárny nás provedla naprosto zasněženě a pro každého, koho jsme potkali, měla úsměv. Na farmě v Novém Kníně, kam se bude provoz stěhovat, je prý krásně. A život tam, třeba s pár koňmi pro potěšení, si do budoucna představit umí.

## **Studujete ČZU v Suchdole, přivedla vás k tomuto oboru rodinná tradice?**

Jsem ve třetím ročníku bakalářského studia na ČZU, studuji obor Výživa a potraviny. Studium mě baví, čím postupuji dál, tím mám větší radost, že se mi poznatky



hodí pro mou praxi. Někdy jsem z různých „objevů“ tak nadšená, že poučuju ostatní. (Smích) Takže je vlastně jasné, že už je rozhodnuto a budu v rodinné tradici pokračovat. Hodlám jít samozřejmě dál na magisterské studium. Je mi jednadvacet. Sice jsem v současné době majitelka firmy, ale zkušenosti čerpám od dalších členů rodiny. Farmaření se zabýval už praděda, takže jde už o čtvrtou generaci. Ovce převzal táta, děda už jen chodí a radí. A také včelaří. Co se týče dětských snů, chtěla jsem pracovat

v zoo, jednu dobu jsem taky přemýšlela o veterině, takže zvířata v těch snech nějakým způsobem vždy byla.

**Vaše rodinná firma Bio Vavřinec a Kosař se zabývá mlékařinou, ale také chovem ovcí a nabídkou jehněčího. Máte dokonce i rostlinnou výrobu, abyste si vypěstovali vlastní krmivo. Jak zvládáte tento široký záběr?**

Tady v Okrouhlici je sice provoz mlékárny, ale ovce chováme v Novém Kníně, jde o plemeno Suffolk na prodej plemenného materiálu. Základní stádo má asi 250 kusů. Druhé základní stádo jsou křížené ovce, které jsou určeny na maso. Jako otce užíváme právě Suffolky. Pracujeme asi na 220 hektarech, z toho 80 hektarů jsou louky a pastviny. Na 40 hektarech ornice si pěstujeme vlastní krmivo. Ozimy, vojtěšku a jetel. Vloni jsme zkoušeli poprvé čirok, protože Knín je v oblasti, kde skutečně



není voda. Mělo to docela úspěch. I senáž si pokryjeme z vlastních zdrojů kromě předloňska, kdy byla o seno nouze všude.

### **Nemohlo nám uniknout, že vaše firma má v názvu jako první slovo Bio. Jak to souvisí s filosofií firmy?**



Hospodaření v ekologickém režimu je pro nás něco přirozeného. Chceme půdu opět předat dál, tedy ji nemůžeme devastovat. A je to dáno i tím, že statek je v neúrodné oblasti. Pak člověk půdu vyloženě opečovává. My sice chováme ovce celoročně venku, takže nemáme mrvu, ale máme kompostárnu a kompost používáme do půdy. Nehnojíme uměle. Co se týče výroby mléčných výrobků, nepoužíváme konzervanty, dokonce ani zahušťovadla, která se s bio postupy sice neperou, ale my se snažíme dodržovat tradiční přírodní metody. Mléko máme od kraviček z ekologického zemědělství. U nich se musejí také dodržovat jisté zásady, například se nesmí hormonálně synchronizovat říje, ve žlabu mají jen bio krmení, mají dostatek pohybu venku. Míváme hodně kontrol ze SZIF, Biokontu, Povodí – a všechny jsou v pořádku.

### **Podařilo se vám dvakrát získat ocenění Regionální potravina a sedmkrát KLASA, o které pečuje SZIF. Za které výrobky? Jak jste toho dosáhli?**

No, vyplní se žádost, podá se... (Situace je tak komicá, že se smějeme všichni.)

### **To je určitě nutný krok, ale asi se ten výrobek musí taky kvalitně vyrobit...**

Musí chutnat nejdřív nám, než trefíme tu správnou chuť, kterou jsme chtěli, a pak hodnotitelské

komisi, která je při udělování certifikátů přísná. Některé osvědčené recepty jsme převzali od původního majitele firmy, pana Šmakala. Jiné jsme vymysleli sami, ale vždy podle starých tradic. Základ je poctivá surovina a je nutné neošidit postup. Největší ochutnávač je táta, jakmile vytuší chybu, je oheň na střeše. Hlídá kvalitu opravdu přísně. S některými výrobky, které chutnaly naší rodině, jsme prostě jen zkusili přihlásit se do soutěže o Regionální potravinu. Ani jsme nečekali takový úspěch, ale zdá se, že máme „správné chutě“. Jedna Regionálka je za třicetiprocentní smetanu ke šlehání a druhá je za Zrající sýr svatě Barbory. To je taková naše hvězda. Má Regionálku i Klasu a také ocenění z Festivalu sýr Mikulov a z Národní soutěže malých výrobců sýra. Sedm Klas je za mléko, jogurt, tvaroh, Barborku, přírodní i pařený sýr. To vypadá, jako když se vytahuju, a to nechci...

### **A jaké máte dál plány, co se týče výrobků?**

Začali jsme dělat sýr Cottage, pak Jeník, to je takový tvarohový dezert pro děti. Teď budeme

Pomáhá trávení, kudy projde, tudy léčí. Chuť jsme pečlivě ladi-li. Máme co do soutěží přihlásit. Díky Regionální potravíně jsme se dostali i do televizního Herbáře, lidi nám pak volali a zajímali se o naše výrobky. To nám pomohlo a udělalo velkou radost. A protože nehodláme přestat být BIO, každý rok máme inspekci a obnovujeme certifikát z Biokontu.

### **Kde všude si můžeme vaše dobroty koupit?**

Velkými odběrateli jsou Rohlík, Delmart, Sklizeno nebo Scuk – to je organizace nadšených mladých lidí, která funguje podobně jako zásilkovna pro regionální a bio potraviny. My jim dodáváme na centrální sklad a oni to pak distribuují na výdejní místa. Také farmářské obchůdky či Svět bedýnek. Některé obchody ve středních Čechách si zavážíme sami. Máme i své trhovce na farmářských trzích. Dohromady je to docela slušná síť, myslím, že kdo o naše výrobky stojí, najde si je.

### **Jaká je geneze vaší firmy? Vezměme to od Adama, nebo spíše...**



*Předávání značky KLASA, Země živitelka 2017*

dělat tvarohový dezert Bioprotein – má málo tuku a maximální obsah přírodního proteinu, který do výrobku nedodáváme, on přirozeně vzniká ze základních surovin. Proteinové výrobky jsou v poslední době hodně žádané. Nejen pro sportovce, ale prostě pro zdravou výživu. Máme také Bionativ probiotický nápoj.

Od pana Šmakala. Ten založil tuhle mlékárnu, má tady svou farmu s chovem krav a dokonce v tomto domě i bydlí. Provoz je totiž v suterénu jeho domu. Z rodinných důvodů hodlal s výrobou mléčných výrobků skončit. My jsme v tu dobu měli statek s chovem ovcí a už tehdy jsme chtěli pořídit vlastní jatka, bourárnu a zpra-

cování masa. Znali jsme místní výrobky, kupovali jsme tu sýr, právě Barborku. A tak tátu napadlo, že mlékárnu koupíme a budeme se tím alespoň sami více



diverzifikovat. Pan Šmakal nám prodal výrobu a nechal si chov, takže od té doby spolupracujeme. Koncem března budeme mít hotovou stavbu a budeme stěhovat mlékárnu k nám do Nového Knína. Provoz bude modernější a bude tam víc místa. Spolupráce ohledně odběru mléka bude dál trvat.

### **Jak vám ve vaší práci pomáhají podpory administrované SZIFem?**

Využíváme jednak dotace Jednotné žádosti, za druhé z Programu rozvoje venkova. Speciálně já jsem z PRV využila dotaci na Zahájení činnosti mladých zemědělců. Z ní jsme opravili střechu, koupili si svinovací lis na balíky a nové naháněcí ohrady. Z projektových opatření taky realizujeme novostavby nové mlékárny a jatek. Na stěhování se už moc těšíme. Čerpání podpor nám pomáhá. Myslíme si ale, že systému dotací by prospěly strategické změny. Já ještě nerozdávám zkušenosti, na to se necítím, ale kdyby tu byl táta, řekl by vám, že podle jeho názoru chybí v našem zemědělství dlouhodobá vize. Pokusím se jeho myšlenku citovat. V republice je plán, kam poslat dotace, na každých pět let, ale chce to dívat se víc dopředu. U nás je plno oblastí, kde se urputně pěstuje obilí, i když se to třeba nevyplácí. Tam, kde je méně než 50 metrů na hektar, by bylo dobré vymyslet

nějaký alternativní udržitelný plán pro tu oblast a ten plán pak podporovat. Podávání a administrace žádostí jsou složité. Kromě Jednotné žádosti, kterou vyplňujeme sami, si musíme sjednávat specialistu na vyplnění a podání. Stačila by maličká chyba a peníze by byly pryč. Kéž by to šlo zjednodušit...

### **Jste majitelkou firmy a zároveň ještě studujete. Jak se to dá stíhat, nejste ve stresu?**

Stres mám, a permanentně. (Úsměvem zjemňuje sdělení.) Občas se povzbudím čokoládou. Většinu práce dělá rodina, jsme tři sourozenci, táta, babička a teta. Maminka dělá podporu v zázemí, alespoň jeden „normální“ člověk v rodině. Mám od pondělí do čtvrtka školu a pátky jsem tady v provozu anebo občas na farmě – na stříhání, odčervování a přehánění ovcí. Některé věci dělám také z Prahy od počítače. Vloni jsem si musela narychlo dodělat Střední zemědělskou školu, právě kvůli „Mladému zemědělci“, protože já budu bakalář až letos. Potřebovala jsem mít už nějaký statut.

si vzpomínám na jednu těžkou dobu, kdy jsme si sami navrhli obaly, asi 80 etiket, piplali jsme se s tím, vymysleli jsme takové přírodní zemité barvy. Ale nejsme výtvarníci a obaly se takzvaně „nečaply“. Podruhé jsme byli chytřejší a sjednali jsme si grafické studio, kde vytvořili obaly podle našeho zadání. Na nové obaly jsme opravdu hrdí. Líbí se všem.

### **Jaké jsou vaše plány a přání, co se týče firmy?**

Přeju si, aby nám to v Novém Kníně fungovalo. Co se mě týče, až dostuduju, chci jít do mlékárny, ale spíš vymýšlet a vyvíjet než vést. Necítím se jako vůdčí typ. Měla jsem v oboru mlékařiny na škole tu nejlepší učitelku, která vše ví a dokáže nadchnout, paní Veroniku Legarovou. Nadchla nejen mě, ale i ostatní spolužáky. I teď v rámci bakalářské práce vyvíjím nový mlékárenský výrobek. Bratr Tomáš, který letos začíná se studiem veterinárního lékařství, zřejmě povede farmu. Je nás na to dost. Myslím si, že to, co děláme, má velký smysl. Biopotraviny mají budoucnost, jednak z hlediska



**Výstavba nové mlékárny**

### **Jak se dají zvládnout dvě školy najednou a k tomu rodinná firma?**

Půl roku jsem dělala zemědělský kurz zároveň s ostatní prací a studiem. Dva dny v týdnu jsem chodila od rána do večera na kurz, dva dny mi zbyly na vysokoškolské studium a jeden den na firmu. Výsledkem je certifikát a následně kýžený Mladý zemědělec. V tu dobu jsem ještě pomáhala babičce na jatkách. Bylo to opravdu hodně náročné období. Ještě

životního prostředí, protože ekologické postupy přírodu nezatěžují, jednak pro každého z nás z hlediska zdraví a životního stylu. Farmy mohou také hrát velkou úlohu v regionu, navazují na sebe komunitu příznivců, poskytují pracovní příležitosti, pečují o životní prostředí, mohou ho dělat hezčím. Těší mě, že můžu dělat na něčem smysluplném a k tomu společně se svou rodinou.

**Připravila: Lucie Kaletová  
Fotografie: A. Kosařová, P. Cenker SZIF**





# KONFERENCE PESTRÁ KRAJINA

**23. ledna 2020 se v aule České zemědělské univerzity konala konference Pestrá krajina. Tématem byly poznatky dvou dosavadních ročníků této soutěže, v níž místa vítězů obsadili zemědělci se skvělými výsledky v diverzifikaci krajiny, na níž hospodaří. Jejich práce je inspirativní pro ostatní. Pomáhají v ní i podpory, které administruje Státní zemědělský intervenční fond.**

## TÉMA, KTERÉ „TÁHNE“

Otázky šetrného a ekologického hospodaření na zemědělské půdě nabývají čím dál většího významu. To dokazuje i velký zájem, pro který se konference musela na poslední chvíli přesouvat z přednáškové místnosti Fakulty životního prostředí do obrovské auly ČZU, která poskytla nejen dokonalý konferenční sál, ale také designové prostředí vestibulu. V něm probíhalo pohoštění s kávou a neformální diskuse zúčastněných včetně mnoha desítek novinářů. Zrcadlový strop pomáhal najít toho, koho právě hledáte, ale také propůjčil akci atmosféru unikátního prostoru. Nejen za téma, ale i za prostředí zaslouží organizátoři, jimiž jsou právě Česká zemědělská univerzita a také Asociace soukromého zemědělství ČR, dík. I legendární DJ Miloš Skalka by je musel pochválit svým okřídleným rčením „ostrý obraz a dobrý zvuk“, protože ozvučení i projekce krátkých dokumentů



byly dokonalé. Také organizace za pomoci usměvavých studentů klapala a skupina řečníků sestavených z loňských a letošních vítězů – jak si sami říkají, sedláků, a také z členů hodnotitelské komise, měla díky praktickým zkušenostem i znalostem legislativy opravdu co říct. Moderátor Václav Moravec se zhostil průvodního slova s obrovskou erudicí a lehkým humorem. Na otázku, proč moderování konference vzal, nám odpověděl, že Pestrou krajinu považuje svým způsobem za pokračování televizního Fokusu. Bere prý tuto moderaci jako veřej-

nou službu a dělá to ze srdce rád.

## CO VŠE JE PESTRÁ KRAJINA?

Proděkanka pro rozvoj v rámci Fakulty životního prostředí na ČZU, Kateřina Černý Pixová, byla jednou z deseti řečníků, kteří, jak se říká, „neslezli z pódia“. Mluvila také o tom, že fenomén tzv. „Smart Landscape“ je ve světě i u nás čím

dál zkoumanějším jevem a jeho testování začíná být nutností vzhledem k prokazatelným klimatickým změnám. (Projekt na toto téma realizuje v širokém měřítku sama ČZU napříč fakultami a s pomocí izraelských technologií pod názvem „Chytrá krajina“, o něm však jindy.) V jistém smyslu jde i o návrat k „sedlačině“, jak ji dělali naši pradědové před sto lety, ovšem nikoli doslova. Vědecké poznatky musíme podle slov paní proděkanky rychle dostávat do praxe. Je nás „o pár miliard více“ než kdysi. Země nás musí všechny uživit,





**Nejvyšší ocenění získala také Farma Jiřího Marka (ASZ Třebíč), Únanov na Znojemsku**

ale zároveň nesmí zemědělství devastovat krajinu, čehož jsme svědky. Půda musí zůstat živá pro další generace. Když se podíváme podrobně na farmy loňských i letošních vítězů projektu (ke konferenci patřila i výstava fotografií), plní nás tento pohled velkou nadějí.

V rámci rodinných farem, ať už s generační tradicí či bez (ano, mezi vítězi jsou bývalí Pražáci, kteří neměli o zemědělství ani ponětí), vidíme zatravněné a zalesněné biopásy, nektaronosné pásy, soustavy nových jezírek a rekonstrukci původních rybníků, mokřady, medonosné úhory, aleje ovocných i jiných stromů, vyčištění prostoru od černých skládek, výsadbu listnatých lesů, travní porosty pro masný dobytek, krajinu s mezemi, remízky a ornou půdu s mnohem větším procentem vojtěšky a jetelin, ale také s druhy jako jsou bob, hrách a peluška, které svými kořeny dělají preferenční cesty pro vodu. Setkáváme se s obnovou polních cest a jejich návratem do map a s opravou sakrálních staveb. Druhotným efektem je návrat chráněných druhů zvířat, ptáků a savců na tato území. Téměř stoprocentně hospodaří tito zemědělci v ekologickém režimu. Daniel Pitek, předseda hodnotitelské komise, o nich řekl, že „*ztělesňují příklad životaschopných hospodářství českých a moravských sedláků, která odolávají suchu, zvyšujícím se teplotám a všem dalším negativním jevům spojeným s klimatickou krizí.*“

#### **DOTACE JAKO MOTIVAČNÍ FAKTOR**

Jistě není třeba vyjmenovávat programy a podpory, s jejichž

pomocí mohou tito lidé s láskou k půdě dosahovat úžasných výsledků. (Patří do nich zcela jistě některá opatření z Programu rozvoje venkova, Národních dotací či takzvaný Greening). Projekty, o nichž jste mohli číst výše, hovoří samy za sebe. Z pódia zaznělo i pochvalné vyjádření k Podpoře zahájení činnosti mladých zemědělců v rámci Programu rozvoje venkova a také všech „diverzifikačních podpor“, jak tyto dotace sedláci souhrnně nazývají. V dotacích spatřují účastníci projektu Pestrá krajina motivační prostředek, jehož lze využít v praxi ještě výrazněji. Právě jejich účelnějším cílením na ekologii a také vlastním příkladem by rádi získali do svých řad i velké zemědělské firmy hospodařící extenzivně na obrovských plochách.

#### **SPRÁVNĚ OŠETŘENÝ „PACT“**

Jedním z témat bylo působení na nájemce, kteří na půdě hospodaří, aby tak činili šetrným způsobem. V praxi se tato věc



**Na nejcennější kov dosáhla také Farma Prak (ASZ Benešov)**

ukazuje jako problém, protože leckterí vlastníci v podstatě nevědí, co by měli po zemědělci, kteří na jejich majetku hospodaří, vlastně chtít. ASZ již delší dobu pracuje na vzorové smlouvě pro pronájem zemědělské půdy, kterou slíbila brzy uvést do praxe.

Zajímavý fakt vnesl do této debaty náměstek pro řízení Sekce pro fondy EU, vědu, výzkum a vzdělávání Ministerstva zemědělství Pavel Sekáč. Promluvil o tom, že metodika pachtu už existuje. Využívá ji například i hlavní město Praha při pronajímání svých pozemků. Vlastníci, kteří mají zájem se touto metodikou řídit, ji mohou nalézt na webu Výzkumného ústavu meliorací a ochrany půdy. Cenné rady mohou zájemci také najít [ZDE](#).

#### **RODINNÉ FARMY JAKO INSPIRACE**

Profesor Bedřich Moldan, náš první ministr životního prostředí a bývalý předseda Českého svazu ochránců přírody, popsal, jak probíhá návštěva komise na farmách. Osmičlenná skupina vždy pár hodin hovoří s hospodářem a jeho rodinou o historii rodu, o vyřešených i současných problémech, o velikosti půdních bloků a plánech. Poté spolu s farmáři obejdou pole, louky, pastviny, záhumenky a celý terén. Tyto návštěvy jsou pro všechny zážitkem a inspirací. Profesor Moldan řekl: „*Politika EU se mění, co se hospodaření na zemědělské půdě týče, a Česká republika se musí účastnit těchto změn. V této oblasti mohou dělat – a dělají – kus práce právě rodinné farmy.*“ Pestrá krajina nám dává možnost seznámit se s prací farmářů, kteří hospodaří ekologicky, s důrazem

na krajinotvorbu a na jemné zacházení s půdou tak, aby zůstala živá a nepodléhala erozi. Projekt je pro tyto zemědělce povzbuzením a motivací – a je také inspirací pro nás ostatní.

**Připravila: Lucie Kaletová  
Fotografie: L. Kaletová, ASZ**





# VODNÍ EROZE

**V minulém roce jsme na stránkách našeho Newsletteru otevřeli rozsáhlé téma degradace půdy. Nejzávažnější formou této degradace je v podmínkách ČR vodní eroze a té bude věnován následující text. Opět ve vztahu, ke standardům Dobrého zemědělského a environmentálního stavu (DZES) půdy, které musí povinně dodržovat každý příjemce dotací z přímých plateb a některých dalších podpor.**

Evropský parlament a Rada EU definují základní okruhy standardů DZES. Jestliže příjemce dotací tyto standardy nedodrží, může mu být dotace krácena nebo neposkytnuta. Okruh půdy pokrývají standardy DZES 4, DZES 5, DZES 6 a nyní také nově DZES 7d.

## CO JE TO

Vodní eroze je definována jako proces, při kterém je povrch půdy rozrušován působením vody, půdní částice jsou unášeny jinam a následně opět usazovány. Rozlišují se dva druhy vodní eroze, normální (geologická) a zrychlená (vlivem člověka). Zatímco normální probíhá přirozeně a postupně, zrychlená vodní eroze smývá půdní částice tak intenzivně, že je nemůže nahradit půdotvorný proces, který probíhá mnohem pomaleji.

## PŘÍČINY A DŮSLEDKY

V minulosti bylo v naší zemi přistoupeno k intenzifikaci zemědělské výroby v takovém rozsahu, že v současné době jsou v ČR největší půdní bloky v Evropě.



Docházelo a stále ještě někdy dochází k likvidaci krajinných prvků jako jsou meze, polní cesty, rozptýlená zeleň a jiné, které účinně zabraňují vodní erozi. Jestliže při zemědělské činnosti není brán zřetel na tyto skutečnosti, a navíc se přistoupí např. k pěstování erozně nebezpečných plodin na svažitéch pozemcích nebo proběhne orba po spádnici a nejsou využity protierozní prvky jako např. terasy nebo travnaté pásy, nebezpečí vodní eroze je velmi akutní. Zejména v období červen až srpen. V těchto měsících probíhá 80 % všech erozně nebezpečných dešťů. Roční ztráta ornice je vyčíslena bezmála na 21 milionů tun, vyjádřeno v penězích se

jedná o částku blížící se 18 miliard Kč za rok. Předpokládá se, že v roce 2030 budou erozní škody až dvojnásobné. Jenže skutečné škody je jen obtížné vyčíslit, vzhledem ke ztrátě nejvyšší části půdy – ornice. Ztráta půdy je považována v měřítku lidského života za neobnovitelnou, vznik 2 až 3 cm půdy trvá za příznivých podmínek 100 až 1 000 let.

## CO S TÍM

Pro ochranu erozí ohrožených pozemků existuje celá řada opatření, ať už organizačních, agrotechnických, biotechnických a technických. Erozi půdy také z pohledu dotací částečně řeší pravidla Kontrol podmíněnosti s již zmíněnými standardy DZES. Poslední standard s protierozním zaměřením DZES 7d začal platit od 1. 1. 2020 a stanovuje, že na erozně ohrožené půdě nebude žadatel pěstovat více než 30 ha souvislé plochy jedné plodiny. Tuto podmínku bylo nutno zohlednit už při osevu ozimu v roce 2019.

**Z podkladů MZe připravil Petr Cenker**



# KVALITNÍ POTRAVINY

Víte, že celá země peče s Klasáčkem? Ano, tak slavný on je šoumen. Pokud nemáte náladu na velké pečení, nabízíme vám recept na slané špenátové muffiny. Slibujeme vám, že návštěva i rodina vám budou doslova zobat z ruky. Dozvíte se také, kteří dva výherci velké spotřebitelské soutěže „Nastartujte výhry s Klasáčkem“ odjeli novým vozem ŠKODA SCALA, jenž jim díky výhře říká pane. Vstupte s námi opět do světa kvalitních potravin.

## VÝHERCI SPOTŘEBITELSKÉ SOUTĚŽE



Červenou ŠKODOU SCALA Ambition 1,0 TSI 85kW odjel pan Zdeněk K. z Podbřezí. Jedná se o první ze tří hlavních cen velké spotřebitelské soutěže „Nastartujte výhry s Klasáčkem!“, kterou pro milovníky kvalitních potravin organizuje Státní zemědělský intervenční fond. Výherce měl z výhry velkou radost. „Soutěže se účastním již 5 let a právě hlavní výhra v podobě osobního auta pro mě byla vždy velmi motivační“, uvedl pan Zdeněk, který je velkým sportovcem a pracuje v malé firmě jako strojní zámečnický. Do soutěže poslal celkem 30 karet, přičemž ta výherní byla jedna z deseti, které odesílal v listopadu. Vzhledem k tomu, že vlastní již starší auto, je zbrusu nová ŠKODA SCALA jistě příjemným dárkem. Také druhá



výhra v podobě téhož nového vozu našla svého majitele. Stal se jím pan Jiří Z. z Brusného. Svého nového „člena rodiny“ si s radostí vyzvedl 19. února. Sázka na kvalitu se prostě vyplácí!

„Cílem soutěže je především podpořit a zviditelnit prověřené kvalitní produkty. Ke konci 8. herního týdne soutěžící zaslali téměř 180 tisíc herních karet s více než 6,8 miliony log, z nichž téměř třetina patřila Klase. Na druhém místě je Česká potravina, třetí příčka patří značce Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou. Věřím, že za takovým úspěchem stojí nejen krásné a hodnotné ceny, ale také zájem spotřebitelů o kvalitní výrobky“, řekl zástupce generálního ředitele SZIF Miloš Jirovský.

## KLASÁČEK JAKO MISTR PEKAŘ

Usměvavý maskot reprezentující značku KLASA, populární Klasáček, provází celou letošní sérii pořadu Peče celá země! Česká televize našla svůj scénaristický vzor, podobně jako u veleúspěšného Stardance, na Britských ostrovech, kde byl tento seriál v letech 2016 a 2017 nejsledovanějším pořadem roku. I u nás má velmi dobře našlápnuto. Smyslem pořadu je ukázat lásku k něčemu tak zdánlivě banálnímu, jako je pečení, také podpořit tradiční české recepty a poctivé suroviny a postupy. K tomu mají Češi vztah, vždyť i ten pohádkový Honza dostal na cestu do ranečku buchty od maminky. Bez kvalitních surovin by se soutěžící neobešli. Zábavné je, že se soutěže mohou účastnit i sami diváci ve svých kuchyních. S Klasáčkem do toho a pečení je hotovo! Vtipné video s Klasáčky najdete [ZDE](#).

## BRÍFINK VE VĚCI AUDITU



29. ledna proběhl brífink zástupců Ministerstva zemědělství a SZIF s novináři na téma jednání zástupců Evropské unie (DG AGRI) a České republiky v Bruselu v rámci auditního šetření ke střetu zájmů. Pokud jde o projekty dosud proplacené platební agenturou společností koncernu AGROFERT, zástupci Evropské komise potvrdili, že kromě jednoho projektu jsou všechny dosud proplacené projekty způsobilé a budou následně refundovány z rozpočtu EU. Co se týká potenciálního střetu zájmů ministra zemědělství, poskytli zástupci ČR představitelům DG AGRI informaci o tom, že byly prověřeny postupy a úkony ministra zemědělství a nebyl zjištěn konkrétní úkon, kterým by došlo k naplnění střetu zájmů. Po splnění patřičných formalit bude mít EK lhůtu 6 měsíců na vydání konečné zprávy. Více [ZDE](#).

## ŽALOBA PROTI ROZHODNUTÍ DG AGRI

Česká republika podala žalobu proti prováděcímu rozhodnutí DG AGRI, jež se vztahuje ke čtyřem projektům koncernu Agrofert. „Státní zemědělský intervenční fond nesouhlasí s tím, jakým způsobem vykládají orgány Evropské unie pravidla pro používání vnitrostátní legislativy. Žaloba je jediný opravný prostředek proti tomuto prováděcímu rozhodnutí Evropské komise,“ říká Martin Šebestýan, generální ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu. Více [ZDE](#). Auditní šetření stále probíhá, takže není možné sdělit další podrobnosti.



## ŠPENÁTOVÉ MUFFINY



Sladkými muffiny se zavděčíte zejména dětem, ale slané bude baštit celá rodina včetně pánského osazenstva. Mražený špenát najdete pod značkami Klasa i Regionální potravina. Pokud přidáte „značkovou“ mouku, máslo a vejce od šťastných slepiček, budete sami překvapeni chutí a vůní svého výrobku. Postup je jednoduchý. V míse smíchejte 200 gramů hladké mouky, 2 lžičky kypřicího prášku, půl lžičky jedlé sody a lžičku soli. Vyšlehejte 150 gramů rozpuštěného másla se dvěma vejci a dvěma deci mléka, do této směsi přidejte rozmražený špenát a 250 gramů strouhaného sýra. Nyní máte dvě směsi, moučnou a špenátovou. Smíchejte je něžným mícháním dohromady. Výslednou směsí naplňte muffinové formičky a pečte na 180 stupňů po dobu 30 minut do zlatova.



## GRÜNE WOCH

Od 17. do 26. ledna 2020 proběhl v Berlíně mezinárodní potravinářský, zemědělský a zahradnický veletrh Internationale Grüne Woche, jehož dlouholetá tradice vznikla již v roce 1926. Pod křídly SZIF zde byly prezentovány i výrobky naší značky KLASA a Regionální potravina. Není třeba dodávat, že účast na této výstavě je vysoce prestižní záležitostí a má kontraktační i prodejní charakter. Výstavištěm prošlo kolem 400 tisíc návštěvníků z řad laické i odborné veřejnosti.



## REGFOODFEST

Téměř ve shodném termínu, a to od 16. do 19. ledna, proběhl v Brně festival krajových specialit a regionálních potravin RegFoodFest. Konal se zde souběžně s veletrhem Regiontour. Na jednom místě mohli zájemci najít ochutnávku krajových specialit z České republiky i zahraničí. Výrobci se svými produkty oceněnými značkou Regionální potravina samozřejmě nesměli chybět. Areálem každoročně projde přes 30 tisíc návštěvníků.



## INFO Z INFOLINKY

Kolegyně z infolinky SZIF pro vás zachytily témata těchto dní: Letos proběhne jarní i podzimní kolo Programu rozvoje venkova. Do jarního, tedy 9. kola PRV se mohou zájemci hlásit v termínu od 7. 4. 2020 8:00 hodin do 28. 4. 2020 18:00 hodin. Podrobné informace jsou [ZDE](#). Žadatelé se často dotazují, kdy budou vypláceny jednotlivé podpory. Aktualizovaný harmonogram je stále [ZDE](#).

## NOVINKY Z WEBU

Co nového má pro klienty SZIF náš web? Upgradeovaný Portál farmáře SZIF přináší stále lepší servis: Najdete zde nově doplněnou sekci „Oblíbené“. Každý uživatel si tak může nastavit na úvodní stránku portálu jím preferované oblasti, které nejvíce využívá. V patičce stránky je také aktualizovaná Návod, která slouží k lepší orientaci na tomto portále.

## MLADÍ ZEMĚDĚLCI DOSTANOU 214 MILIONŮ

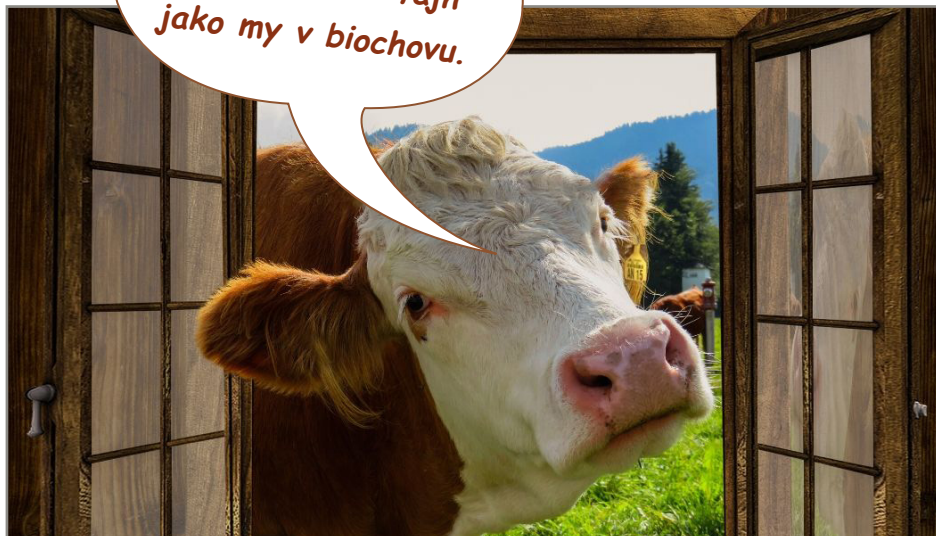
20. ledna začal SZIF vydávat rozhodnutí na Platbu pro mladé zemědělce. V rámci Jednotné žádosti 2019 si o dotaci požádalo přes 5604 zemědělců, mezi které bude rozděleno celkem 213,7 milionu korun. Dotace je určena začínajícím zemědělcům do 40 let, kteří s podnikáním začínají nebo ho zahájili během 5 let před podáním první žádosti o Platbu pro Mladé zemědělce.

## ČR A ZVÍŘECÍ NÁKAZY

„Pokud jde o africký mor prasat, na jedné straně se nám ho podařilo v ČR úplně vymýtit, ale na straně druhé, v okolních státech se nákazu tlumit nedaří, a proto je velmi pravděpodobné, že se nemoc objeví opět u nás,“ řekl ministr zemědělství M. Toman. Naplnilo se již také riziko zavlečení ptačí chřipky do českých chovů. Ústřední nákazová komise prověřila funkčnost systému a připravila opatření pro minimalizaci rizik.



Koukám, jestli se vy  
lidi máte tak fajn  
jako my v biochovu.



## Agrofóry



### AKTUÁLNÍ ROZHODNUTÍ

Státní zemědělský intervenční fond začal od 10. února v rámci VCS vydávat rozhodnutí na tři dotace. Jedná se o bílkovinné plodiny, konzumní brambory a chmel. Na první z nich je připravena částka 445 milionů korun, na konzumní brambory je vyčleněno 48 milionů a mezi žadatele na chmel bude rozděleno celkem 81 milionů korun. Den nato, 11. února, začal Fond vydávat rozhodnutí na Ekologické zemědělství, na něž bude rozděleno 1,4 miliardy korun.

### NOVINKY V RESORTU

Finanční pomoc pro vlastníky lesů a mimořádná opatření na kůrovcovou kalamitu, prodloužení doby lovu zvěře, investice do boje se suchem, omezení plochy monokultur či povinnost očipovat psy jsou některé z novinek roku 2020 v resortu zemědělství. Dochází ke zpřísnění požadavků na hospodaření, které musí zemědělci dodržovat, aby měli nárok na některé hlavní dotace. Toto opatření napomůže zlepšit stav krajiny a její schopnost zadržovat vodu. Od příštího roku to bude platit na veškeré orné půdě.

### PĚSTOVÁNÍ ČAJE V ČECHÁCH

Historická perlička na závěr: Ve starých novinách objevila naše kolegyně Zdeňka Lánová z OPŽL Žďár nad Sázavou článek o tom, že první zpráva o pěstování čaje pochází z roku 1864, kdy se tato orientální plodina pěstovala na píseckých zahradách a v Cerhonicích. Poté byl čaj ve větším množství pěstován v Havlíčkově Brodě. Zasloužil se o to J. Šubrt, který dokonce českým čajem „zásoboval Hamburk, Filadelfii a New York“. Roku 1873 píše do Hospodářských novin Jan Antoš: „Půda naší milé vlasti zcela chutný čaj rodí.“ J. Šubrt navíc dostal na semenářské výstavě v roce 1873 na Žofíně za své zásluhy diplom.