

Šéfredaktor:

Ing. Eugenie Línková-Boušková
mobil.: 604 591 573
e-mail: elinkova@centrum.cz

Redakce:

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc

Inzerce:

Ing. Petr Baštan
mobil: 608 975 337
e-mail: bastan@agriprint.cz

Grafika

Martin Tomašík
e-mail: studio@agriprint.cz

Foto titulka:

fotobanka

Vydává

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
IČ 29308755

Objednávka předplatného

AGRIPRINT s.r.o.
Wellnerova 7
779 00 Olomouc
Tel.: 585 750 810
mobil: 774 774 280
e-mail: distribuce@agriprint.cz
www.agriprint.cz

Cena 80 Kč
Celoroční předplatné
Cena 320 Kč/ 4 čísla
ISSN 2336-4734
MK ČR E 21771

Editorial

Křivá nařčení nechceme

Minule jsme se společně prostřednictvím úvodníku zamýšleli nad slovem fejk nebo taky hoax, prostě nad falešnými zprávami, podvrhy a nečestným jednáním. Tentokrát si povíme na příkladech zase o vědomém klamání a vypouštění poplašných zpráv. Často se tak děje se záměrem pošpinit a to třeba nepohodlného politika, zejména když vidí do karet těm, co tají podvody, neschopnost nebo záměr víc a víc si dopřávat na úkor ostatních. Děje se to bohužel v naší politice nezdědka a tak se třeba vypustí zpráva, že firma s velkým obrátem se obohacuje na úkor státní kasy, tedy nás všech a to z prostého důvodu. Čerpá peníze na projekt s vybudováním nových prostor v závodě a dosazením drahé, výkonné linky. Řeknete si, co je na tom špatného když management chce zvýšit produktivitu práce, zlepšit kvalitu výroby a navíc projekt byl po řadě kontrol posouzen a schválen? Špatná je závist a překrucování jednoduchého modelu Programu rozvoje venkova, zkrácení PRV, kam často hodně takovýchto projektů spadá. Není nic jednoduššího, než se optat u zdroje a položit otázku, v tomto případě na tiskovém oddělení ministerstva zemědělství. Dotaz pak zní, jaká je dotace a kdo ji udílí? Stačí jen použít příkladu, kdy firma má schválený projekt s investicí na řekněme 160 milionů korun. Vedení společnosti ví, že polovinu z výdajů, tedy 80 milionů zaplatí sami a po kolaudaci, s velkým zjednodušením tohoto příkladu, se o druhou půlku, tedy o zbývajících 80 milionů korun podělí z půlky EU a státní kasa. Jednoduché jako facka, řeknete si a i když netušíte kolika kontrolami musel projekt projít, než byl schválen a jak náročná byla kolaudace, uznáte, že za využití nabídky EU a státu to stojí. Jsou to dotace v programu PRV nabízené všem firmám, co v 28 zemích EU kupříkladu zpracovávají potraviny. Kdo této nabídky využije, je schopný manažer, kdo ne, nutně zaostává v inovacích a platí jen a jen ze svého jakékoliv opravy nebo modernizaci provozů. Tak to je, ale tvrdit o takto schopné firmě, co umí využít této velkorysé a zákonné nabídky, že nás okrádá a šidí a využívá dotací dokonce v předstihu, to je záměrná manipulace s lidmi, co pak bouří a cítí se být klamání a dokonce okrádáni.

Nebo další úlet, co tu taky straší davy a ty se bouří. Dotace a na nich bohatnou jen zemědělci, fuj. Dokonce tu vzniká strana, co jeden ze tří bodů hrdě nazývá boj s dotacemi do zemědělství. Nechce je tu, pokřívají ekonomiku a proč by je stát dával jen jednomu. Chyba lávky, za prvé je nedává stát zemědělcům, ale v celé EU představoval rozpočet na zemědělství zhruba polovinu všech výdajů a taková dotace ještě před pár roky byla na půdu v objemu až kolem 8 tisíc korun na hektar. Dnes je mnohem nižší a jedná se o jednotnou platbu na plochu zemědělské půdy, tzv. SAPS, která za rok 2018 činila sazba 3 388,15 Kč/ha. Její nedílnou součástí je ještě další položka. Je to platba pro zemědělce dodržující agrární postupy příznivé pro klima a životní prostředí, tzv. greening. Za rok 2018 činila tato sazba 1 877,38 Kč/ha. Dohromady tedy každý zemědělec, chcete-li farmář nebo sedlák v EU dostává v dotacích na půdu v přepočtu zhruba 5 265 Kč/ha. Tyto dotace nejsou ale jen v EU, má je Amerika, trochu jinak ve třech pilířích podporuje agrární sektor Rusko a nejinak je tomu i u protinožců. Každý světadíl jde na to sice jinak, ale v souhrnu se výroba potravin a tedy zemědělství podporuje více, či méně, ale když by jedna země od toho ustoupila, samozřejmě by její zemědělství zcela kleklo a postupně by neobstálo v konkurenci s ostatními státy a světem jako takovým. Říkat, že u nás v České republice hrdě od dotací do zemědělství ustoupíme, nechceme je, nebo to dokonce brát jako zvýhodnění jedněch na úkor druhých je kardinální omyl, ba dokonce hloupost těch, co to takto berou. Většina lidí, co stojí mimo agrární sektor, se tak nechá lehce manipulovat, protože do tohoto nastavení podpor produkce potravin nevidí. Hloupost nebo zlý úmysl těch, co to tlučou do hlav okolí, vychází v tomto případě nastejno. Je to podraz na lidi z venkova, co poctivě pracují, ať na svých nebo pronajatých polích, u potravinářů jde o to samé, společně se snaží o „jakous takous“ soběstačnost, co má ve světě velkou vážnost. Nenechme se proto manipulovat a nevědomost nahradme zvědavostí, proč si chránit své farmáře a potravináře, zaslouží si to. A my taky, protože díky nim máme v dostatku zdravých a chutných potravin.





**Bezpečné potraviny
pro české
spotřebitele
(str. 4)**



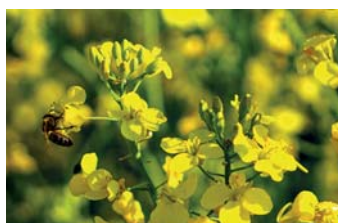
**Chléb roku má
i letos už své
vítěze
(str. 18)**



**Zdravý len zažívá
v potravinářství
renesanci
(str. 24)**



**Kolem masa se
pohyboval již
od dětství
(str. 34)**



**Řepkový olej je
skvělou volbou
v kuchyňském
využití
(str. 62)**



**Prague Wine 2019
splnil očekávání
(str. 70)**



**Salám vysočina
nám dělá
společnost více
než 50 let
(str. 74)**

Bezpečné potraviny pro české spotřebitele	4
Veletrh Obaly 2019: Důraz na potravinové obaly	6
Asociace českého tradičního obchodu dlouhodobě varuje před zanikáním malých prodejen	8
Soutěž Obal roku 2019 zná své vítěze	9
SOCR a Nielsen hovořili o situaci v českém maloobchodu	10
Podmínky pro znovuvytvoření soběstačnosti..... v hlavních komoditách máme	12
Toustís z Penamu jsou o zábavě v kuchyni nebo u grilu	14
Bez kvality to v pekařině nejde.....	16
Chléb roku má i letos už své vítěze	18
Iniciativa Harmony: Úsilí o udržitelné pěstování pšenice..... implementátora ERP systému,..... který si poradí i s nestandardními situacemi	20
Zdravý len zažívá v potravinářství renesanci.....	24
Privátní značky BILLA zabodovaly v soutěži Volba spotřebitelů	26
Mlýn Kojetín mění obaly, typická perokresba zůstává	28
Kostelecké uzenyiny zvou s Láďou Grilemanem nejen na letní bašty	30
Chytrý analyzátor zrnin Infratec™	32
Kolem masa se pohyboval již od dětství	34
Jak vybrat kvalitní vepřové maso?.....	36
Balení do ochranné atmosféry prodlužuje Vodňanské drůbeží záruční dobu	38
Zájem o jogurty předčil očekávání	44
Význam a užití průmyslových robotů spolupracujících s člověkem.....	46
Dětská řada Olmíci od června přináší nový druh zábavy	48
Sýry Herold, Lučina mini a Staročeský Jaroměřický tučný tvaroh slavily vítězství nejvyšší	50
Možnosti úspor energie ve vakuovém balení potravin	52
Pravidelné stravování je důležitou součástí dne.....	53
V množství, ale i co do chuti kysaných tekutých nápojů nemají mlékaři z Valašska konkurenci	54
Novinka: Smetanový jogurt z Valašska a Manner oplatky.....	55
Zažijeme renesanci spotřeby brambor jako v USA?	56
Školní stravování a školní projekt Mléko do škol se řídí dvojí legislativou	58
Světový den mléka a Mlékárenský výrobek roku 2019	59
I v jihlavské mlékárně se snaží nahrazovat lidskou sílu roboty.....	60
Řepkový olej je skvělou volbou v kuchyňském využití.....	62
Vinařství Milan Vašíček z Průšánek: víno, penzion..... a cimbál na cyklostezce	66
ACO: potravinářská kvalita ve vinařství	68
Prague Wine 2019 splnil očekávání	70
Moderní přepravní obaly pro logistiku a skladování potravin.....	72
Salám vysočina nám dělá společnost více než 50 let.....	74
České pivovarnictví na vzestupu	76
Nová profese pivní sommeliér na obzoru	78
Bioprodukty jsou stále víc žádané.....	80
Bioslavnosti opět v červenci.....	82
Firma TOKO nabízí rakytníkové šťávy v řadě variant	83
Na Samošce se diskutovalo o obalech.....	84
Jahody z Vraňan jsou dnes už mezi spotřebiteli pojmem	86
Řepkový olej je v prevenci kardiovaskulárních chorob nejučinnější....	88
Slavnosti moře festival chutí, vůní a zdravého životního stylu	90
Evropská komise potvrdila existenci dvojí kvality potravin	92



Pohled na náměstí se slavností Dnů chleba

Chléb roku má i letos už své vítěze



Vítěz Chléb roku 900-1 200g United Bakeries a.s.

Národní soutěž Chléb roku, vyhlášená Svazem pekařů a cukrářů v ČR má své vítěze. Letos to byl navíc už 25. ročník a slavnost s tím spojená, Dny chleba, se konala v Pardubicích na Perštyňském náměstí dne 5. června. Akt svěcení chleba, Božího daru, celebrou kardinál Dominik Duka a zástupcům vítězných pekáren předal ocenění náměstek ministra zemědělství ČR Jindřich Fialka. Organizátorům se podařilo pokořit stávající rekord a na jednom místě se soustředilo 108 nejrůznějších druhů chleba.

Chléb je brán jako naše rodinné stříbro a toto označení jen slavnost Dnů chleba potvrdila. Navíc se dostalo u veřejnosti i potřebného zviditelnění pekařského řemesla. O tom, že titul Chléb roku je pro české pekaře prestižní a pomáhá jim tak v šíření dobrého jména pekařského řemesla u spotřebitelů svědčí fakt, že do letošního ročníku bylo přihlášeno rekordních 95 soutěžních vzorků chleba z celého ČR.



Požehnání chlebu celebrou kardinál Dominik Duka

Soutěžní chleby letos hodnotilo 20 certifikovaných komisařů-zkušených pekařských odborníků v nových kategoriích, které vychází ze současné výrobní praxe a spotřebitelských trendů na trhu. Komisaři posuzovali senzorické parametry chleba: vzhled, tvar a objem chleba, kůrku, střídku, vůni a zejména chuť, jež je při hodnocení nejdůležitější.



Vítěz Chléb bez hranic z Bartoňovy pekárny s.r.o. z Nového Jičína



Vítěz Chléb mladých z United Bakeries a.s.



Vítěz Novinka roku z pekárny Beas a.s.



Vítěz Chléb roku 500-800g z Pekařství Křížák s.r.o.

Tabulka vítězů

Chléb roku 2019 kategorie 900 – 1 200 g

1. UNITED BAKERIES, pekárna Praha
2. ADÉLKA, Pelhřimov
3. Pekařství Křížák, Boleradice

Chléb roku 2019 kategorie 500 – 800 g

1. Pekařství Křížák, Boleradice
2. Pekárna Racek, Přerov
3. PENAM, pekárna Olomouc

Chléb bez hranic

1. Bartoňova pekárna, Nový Jičín
2. BEAS, pekárna Lično
3. ADÉLKA, Pelhřimov

Novinka roku

1. BEAS, pekárna Choustníkovo Hradiště
2. Pfahnl Backmittel, Litomyšl
3. Bartoňova pekárna, Nový Jičín

Chléb mladých

1. UNITED BAKERIES, pekárna Praha

U příležitosti 25. ročníku soutěže se na pardubickém Perštyňském náměstí konala slavnost s názvem Pekařský den, jíž se účastnilo přes 500 pekařských profesionálů. Cílem byla popularizace pekařské-



Někdo ochutnával a jiní si na výstavě chlebu pořizovali i snímky chlebu



Nechybělo ani dětské pečení



Polní pekárna



Ve velkém stanu byla výstava související s pekařinou

ho řemesla. Návštěvníci mohli ochutnat desítky rozmanitých druhů chleba a pečiva. S velkým ohlasem se také setkala prohlídka a provoz unikátní vojenské polní pekárny, která chrlila chlebové cihly jednu pěkně za druhou. Byl i bohatý doprovodný program, jehož součástí byl i pokus o překonání českého rekordu v počtu různých druhů chleba na jednom místě. Ten se organizátorům podařilo překonat, shromáždili 108 vzorků chleba. Součástí akce byl i seminář „Trendy ve výrobě a spotřebě chleba v 21. toletí.“

„Chléb je zázrak z mouky a vody, jeho výroba je královská pekařská disciplína a zároveň prestižní záležitost pro každého pekaře. Věřím, že letošní národní soutěž Chléb roku přispěla k udržení vysoké kvality českého chleba, k jeho propagaci mezi veřejností a k renesanci spotřeby této superpotravině minulosti i 21. století“, uvedl za organizátory Ing. Jaromír Dřízal, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR. Již podesáté byla strategickým partnerem akce společnost Tesco Stores ČR, která vítězné chleby zařadí do sortimentu své prodejní sítě a budou je tak moci nakoupit zákazníci napříč ČR.

Eugenie Linková

HERBER MLÝN PALHANEC

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovice, +420/553 780 509, herber@mlynherber.cz



Pšenice pěstovaná v rámci projektu Harmony v kraji pod Řípem

Iniciativa Harmony: Úsilí o udržitelné pěstování pšenice

Všechny sušenky v Evropě chce společnost Mondelez International vyrábět v roce 2022 pouze z pšenice pěstované s minimálním použitím pesticidů a umělých hnojiv. Projekt nazvaný Iniciativa Harmony představila firma novinářům v Lovosicích na Litoměřicku, kde má jednu ze svých továren.

Společnost Mondelez International patří mezi přední světové výrobce cukrovin a pečených produktů, které prodává ve sto šedesáti zemích světa. Mezi její nejznámější značky patří čokolády Milka a Cadbury, sušenky Oreo a LU nebo žvýkačky Trident. Do portfolia produktů na českém a slovenském trhu patří značky BeBe Dobré ráno, Opavia, Brumík, Fidorka, Figaro, Halls, Kolonáda, Miňonky či TUC.

Snaha snížit ekologickou stopu

Mondelez International jako největší evropský výrobce sušenek se chce podílet na řešení problémů, jakými jsou klimatické změny nebo nedostatek přírodních zdrojů, a to tak, že propaguje trvale udržitelné metody v zemědělství a podporuje zvětšování biodiverzity ve svém dodavatelském řetězci. Tím přispívá k vytváření spravedlivějšího, transparentnějšího a integrovanějšího dodavatelského řetězce, v němž dobrá kvalita pro spotřebitele znamená pozitivní vliv na zemědělce a společnost.

Základním produktem pro výrobu sušenek je pšenice. Cílem firmy je získávat tuto surovinu z přírody šetrně. „Snažíme se motivovat mlynáře a pěstitele, aby se do pro-



gramu udržitelnosti zapojili. Chceme snížit ekologickou stopu, kterou má pšenice na životním prostředí, protože se při jejím pěstování používají morforegulatory růstu, pesticidy, hnojiva," uvedla ředitelka komunikace pro Českou republiku Gabriela Bechynská.

Udržitelné pěstební a zpracovatelské metody

Právě program Iniciativa Harmony je součástí snahy firmy omezit dopady na životní prostředí. Tento program, který byl v roce 2008 spuštěn ve Francii a na jehož vzniku se podíleli farmáři, zemědělská družstva a mlýny, prosazuje ochranu biodiverzity a uplatňování metod šetrných k životnímu prostředí při pěstování pšenice. Snahou je, aby zemědělci, kteří se do programu zapojí, uplatňovali trvale udržitelné pěstební a zpracovatelské metody, za což jim je odměnou vyšší výkupní cena. Zemědělci zapojení do programu Harmony šetří vodou, pečují o půdu, chrání



Gabriela Bechynská podrobně seznámila s činností společnosti Mondelez International

biodiverzitu a snižují emise oxidů uhlíku a díky tomu dosahují vyšších příjmů. Dodržování správných stanovených postupů je předmětem každoročního auditu.

V současnosti je do této iniciativy zapojeno 1 700 zemědělců, 13 mlýnů a 21 družstev v šesti zemích - Francii, Belgii, České republice, Itálii, Polsku a Španělsku, kteří v roce 2017 vyprodukovali 177 tisíc tun pšenice pro výrobu sušenek jednotlivých značek společnosti. Z programu Harmony pocházelo šedesát procent pšenice pro výrobu sušenek v EU.

Společnost nyní oznámila cíl rozšířit program Harmony tak, aby do roku 2022 plně pokrýval potřeby výroby sušenek v Evropské



Sušenky BeBe Dobré ráno se vyrábějí v programu Harmony



Mlynář Daniel Perner a farmář Petr Novák



Upečené sušenky se pohybují na dlouhém dopravním pásu



Sušenky vyráběné v Lovosicích

unii. Rozšiřováním programu by tak měla roční produkce takto vypěstované pšenice do roku 2022 vzrůst na více než 280 tisíc tun.

Harmony v ČR

V České republice se do Iniciativy Harmony dosud zapojilo 26 zemědělců především ze středních a severních Čech a Moravy, kteří svoji pšenici dodávají lokálním mlýnům Perner a GoodMill zásobujícím továrny v Lovosicích a Opavě. Čeští spotřebitelé najdou výrobky s logem Iniciativy Harmony nejprve na obalech produktů BeBe Dobré ráno, které se vyrábějí v obou těchto továrnách. „Naše produkty jsou založeny na dvou surovinách – kakau a pšenici – a pro obě tyto suroviny máme vlastní programy udržitelnosti," říká generální ředitelka společnosti Mondelez pro Českou republiku, Slovensko a Maďarsko Ivana Tůmová. „Chceme totiž spotřebitelům nabízet produkty, které jsou nejen vysoce kvalitní, ale také založené na surovinách pěstovaných udržitelným způsobem. Pro projekt Harmony jsme našli podporu v celém našem dodavatelském ře-

tezci, tedy jak u našich mlynářů, tak u samotných pěstitelů," vysvětluje Tůmová.

Pásky s medonosnými květinami

Trvale udržitelné pěstební a zpracovatelské zásady, podle nichž se čeští zemědělci řídí, zahrnují opatření, jako je minimalizace užívání pesticidů a umělých hnojiv, a to především díky výběru odolných odrůd pšenice, vhodné rotaci plodin, výsadbě meziplodin či specifické péči o půdu. Pokud dojde k využití pesticidů, musejí být tato ošetření cílená a odůvodněná. Omezení veškerých zásahů pomáhá snížit emise skleníkových plynů a chrání kvalitu půdy a vody. Iniciativa Harmony usiluje také o zachování a zvýšení místní biologické rozmanitosti. Tři procenta pšeničných polí jsou proto ponechána pro osetí speciálně vybranými medonosnými květinami, které opylovačům umožňují po celý rok získávat co nejvíce pylu a medu. Květinové pásky přinášejí rovněž potravu a stanoviště hmyzu, který je důležitý v boji proti parazitům, což také snižuje potřebu používání pesticidů. Za tyto květinové pásky dostávají pěstitele od koncernu finanční kompenzace.

Zemědělci i výrobci mouky iniciativu přivítali

Majitel farmy Statek Jarpice-Kamenice Petr Novák je s touto iniciativou spokojen. „Naše rodinná farma vyznává principy tradičního přístupu k zemědělství a přírodě," zdůrazňuje a dodává: „Je pro nás důležité vnímat potřeby krajiny, protože to, jak se k ní budeme chovat my, nám bude ona za pár let oplácet. Iniciativa Harmony stojí na podobných základech. Finanční podpora v podobě vyšší výkupní ceny je příjemným bonusem, který nám pomáhá držet vysoký standard naší práce."

Farmář Petr Novák hospodářá mezi Slavným a Litoměřicemi na ploše 3 600 hektarů, přičemž pšenici pěstuje asi na 1 200 hektarech, z čehož 100 až 200 hektarů zaujímá pšenice pěstovaná v programu Harmony vhodná na výrobu sušenek. „Je to jině osivo

a jiný způsob ošetření. Tato pšenice snese menší množství dusíku, méně hnojiva. Nepoužívají se morforegulatory, které snižují růst stébla. Využit lze biologické fygicidy proti plísni," vysvětluje Petr Novák.

Pěstitele zapojení do programu nechávají tři procenta ploch osetých pšenicí jako luční pásky, kde jsou medonosné květiny. Za to získávají od koncernu finanční kompenzace.

„Zapojením do programu Harmony pomáháme dobré věci. Zároveň je to pro nás zodpovědnost, protože jsme uprostřed dodavatelského řetězce, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu. Ručíme za kvalitu sušenkové mouky Harmony, kterou dodáváme do závodů Mondelez International v Čechách a na Moravě, a je pro nás tedy důležité vybrat si ty správné a zodpovědné partnery, kteří dokáží vypěstovat pšenici podle stanovených standardů Harmony," říká majitel rodinného mlýna Perner ve Svijanech Daniel Perner, jehož mlýn je nejmodernější v celé republice, vybavený špičkovou technikou.

Moderní závod v Opavě

Mondelez International je v České republice a na Slovensku jedničkou ve výrobě cukrovin a pečených produktů. Ve čtyřech továrnách, dvou obchodních jednotkách a centru sdílených služeb zaměstnává téměř 2 500 lidí. Obchodní zastoupení firmy zde prodává 500 produktů pod šestnácti značkami.

V loňském roce otevřel Mondelez International v Opavě novou výrobní halu, do jejíž stavby a modernizace původní výroby investoval přes čtyři miliardy korun. Opavský závod, jehož historie sahá až do roku 1840, se tak stal největší továrnou na sušenky této společnosti v Evropě a podle prezidenta divize sušenek Romeo Lacerday jedním z nejvýznamnějších na světě, kdy se společnost snaží odbornost každého závodu koncentrovat a zaměřovat na konkrétní produkty. Závod v Opavě má nyní kolem tisícovky pracovníků a výrobky z něj se vyváží do více než dvaceti evropských zemí, a také do USA nebo Saúdské Arábie.

Text a foto Bohumil Brejžek

Zdravý len zažívá v potravinářství renesanci

Obsahuje minerály, vlákninu ale i důležité omega3 nasycené mastné kyseliny, které mají blahodárný vliv na naše fyzické, ale i psychické zdraví. Nejen proto by mělo lněné semínko patřit do jídelníčku každého z nás. Ve svých výrobcích, ale i jako namletá zrníčka, jej nabízí společnost SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

semix
ZDRAVÝ ŽIVOT



Lněné semínko je obsaženo také ve snídaňových kaších Zdravý život nebo v pekařské směsi.

Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

Len setý je tradiční českou zemědělskou plodinou. „Je to plodina, která se v našich krajích pěstovala od nepaměti. V posledních desetiletích ji však z polí vytlačovaly ekonomicky zajímavější plodiny. Nyní, když si společnost opět začíná více všimnout zdravotních benefitů lokálně vypěstovaných produktů, začíná „lněná renesance“. Len je totiž nejen pěkná, ale především pro zdraví nesmírně zajímavá rostlina,“ uvedl Ing. Jaroslav Šimek Ph.D. ze společnosti SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Požadavky na kvalitu produkce

Základní užití semene olejného lnu je k produkci vysychavého lněného oleje pro výrobu fermeží, barev, laků aj. Extrahované šroty a pokruty jsou cenným dietetickým

krmivem. Dále, a to narůstající, je využití lněného semene v potravinářství, farmacii, krmivářství a jiných oborech.

Příznivé účinky lnu

Složky jako omega 3 mastné kyseliny, rozpustná vláknina, vitamin E, lignany a další fenolické látky a peptidy působí protizánětlivě, antioxidačně, hypocholesterolemicky, antikarcinogenně a na uvolnění cév. Vzhledem k vysokému obsahu aktivních látek se lněné semeno uplatňuje v prevenci kardiovaskulárních onemocnění, některých typů rakoviny, diabetu a onemocnění jater. Jako pravidelná součást denní stravy přispívají zdraví kostí a posilují imunit-

Lněné semínko je zdrojem bohatým na vlákninu, minerály, vitamíny nebo také omega 3 mastné kyseliny. V květu je typické svou modrou barvou.
Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.



Lněné semínko mleté bylo v roce 2017 oceněno Potravinářskou komorou ČR za INOVACI ve složení produktu. Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

ní systém, napomáhají prevenci obezity a zmírňují menopauzální symptomy.

Mletá semínka znamenají víc zdraví

Mleté lněné semínko v Semixu stabilizují a balí v ochranné atmosféře. Díky tomu si semínko zachová všechny své vlastnosti a vaše trávicí soustava se tak může těšit všem výhodám konzumace. Málo se totiž ví, že když lněné semínko jíte neporušené a pořádně jej nerozkoušete, vaše tělo jej neumí nijak využít. Jeho slupka je totiž tak pevná, že ji trávicí šťávy nedokážou zdotat. „Hodnotné látky tak zůstanou skryty a vaše tělo celé semínko vyloučí. A právě proto se v Semixu rozhodli len rozemlít, stabilizovat a rychle zabalit do ochranné atmosféry. Mleté lněné semínko se výborně hodí do jogurtu, do salátů, hospodyňky pekařky jej rády přidávají i do bábovek,

kde krásně nahradí ořechy,“ poznamenal Jaroslav Šimek.

Zdravá dobrota na snídani

Lněné semínko je obsaženo také ve snídaňových kaších Zdravý život od Semixu. Jaroslav Šimek však upozorňuje, že ve zdravé snídani je ovšem použito celé, tedy nemleté. „Dobré je tedy kaše dobře rozmělnit v ústech, aby váš trávicí systém mohl plně využít benefitů lnu,“ řekl. Semix len šikovně zapracoval i do Omega 3 lněného pečiva. To má vysoký obsah Omega 3 mastných kyselin a je zdrojem vlákniny. Semix jej prodává jako 27% pekařskou směs.

Hlavní výhody lnu

- Snižuje cholesterol
- Má vysoký obsah vlákniny
- Je vhodný pro celiaky

Zdravotní aspekty konzumace lněného semínka

Lněné semínko je využíváno jako funkční složka potravin. Jeho předností je, že neobsahuje lepek, obsahuje značné množství vlákniny a vícenasycených mastných kyselin. Vyznačuje se vysokou antioxidační aktivitou.

Vláknina

Lněné semínko obsahuje více vlákniny než luštěniny. Z celkové vlákniny je 25% rozpustné a 75% nerozpustné. Obě frakce se projevují příznivými fyziologickými efekty.

Tuk a mastné kyseliny

Obsah tuku ve lnu je asi 42%. V tuku jsou zastoupeny převážně vícenasycené mastné kyseliny. Významný je podíl kyseliny linolenové a linolové (jejich poměr závisí na typu lnu).

Složení lněného semínka – nutriční hodnoty (ve 100 g lnu)

Energetická hodnota	2 120 kJ/508 kcal
Tuky	41 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	4,0 g
- z toho polynasycené mastné kyseliny	30 g
- z toho kyselina alfa-linolenová (omega-3)	23 g
Sacharidy	3,9 g
- z toho cukry	0,8 g
Vláknina	28 g
Bílkoviny	19 g

Bílkoviny

Podíl bílkovin ve lnu je asi 20%. Ačkoli zde nejsou zastoupeny všechny esenciální aminokyseliny, obsahuje len bioaktivní peptidy, které působí antioxidačně a proti vysokému krevnímu tlaku.

Minerální látky

Významný je obsah vápníku (236 mg/100 g), hořčíku (431 mg/100 g) a fosforu (622 mg/100 g). Porce 30 g lnu může pokrýt 7 až 30% denní potřeby těchto prvků.

Vitaminy

Len je bohatým zdrojem hlavně vitaminu E. Obsahuje především gama-tokoferol (552 mg/100 g), i když preferenčně je absorbován alfa-tokoferol.

Fenolické látky – mezi obsažené fenolické látky patří lignany, kyselina p-kumarová a kyselina ferulová.

Lignany – snižují riziko kardiovaskulárního onemocnění

Společnost SEMIX PLUSO, spol. s r. o. je patří mezi přední výrobce sypaných směsí určených pro další zpracování v pekárenských a cukrářských provozech. Aktuálně Semix vyrábí i snídaňové a svačkové cereálie, prodávané pod značkou Semix Zdravý život. „Při zpracování zrn klademe důraz na zachování obsažených živin, vitamínů a minerálních látek. Produkty dodáváme pod značkou Semix nebo privátními značkami do tuzemské sítě maloobchodních řetězců Lidl, Kaufland, Globus, Penny Market, Coop, Rossmann, Tempo, Tesco Stores, dm drogerie, Hruška atd. Od konkurence se lišíme i přístupem k ochraně přírody a životního prostředí. V roce 2016 jsme přestali v cereálních výrobcích používat palmový olej a stali jsme se partnerem Koalice proti palmovému oleji,“ řekla Gabriela Salichová, marketingová ředitelka firmy. Dlouhodobě Semix vlastní nebo má v pronájmu šest přírodních areálů v Moravskoslezském, Olomouckém a Zlínském kraji, ve kterých obnovuje původní ráz krajiny a vytváří podmínky k jejímu rozvoji a rozmožnění mnoha dnes ohrožených a chráněných druhů živočichů.

SEMIX PLUSO, spol. s r. o.
Rybničky 338
747 81 Otice
www.semix.cz
semix@semix.cz





Jak vybrat kvalitní vepřové maso?

Vepřové maso je druhé nejoblíbenější maso v Evropě, o čemž svědčí nejen počet prasat chovaných v Evropské unii, ale především spotřeba, kdy tohoto masa každý Evropan spotřebuje ročně 45,9 kilogramu. Jak ale správně zvolit to kvalitní a podle čeho se řídit? Na tyto otázky se snažili najít odpovědi aktéři akce, kterou na pražském Žofíně uspořádala Agrární komora v rámci projektu Zrozeno v EU.

Projekt Zrozeno v EU je informačním a edukačním projektem Agrární komory ČR, jehož cílem je informovat širokou veřejnost o kvalitě produkce potravin ve státech Evropské unie. Projekt zahrnuje pět hlavních kategorií potravin: maso a masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, ovoce a zelenina, oleje a vína. Komunikační aktivity projektu, který finančně podpořila ze sedmdesáti procent Evropská unie, jsou zaměřeny na české a slovenské spotřebitele.

Chov vepřů v Evropě a u nás

Vepřové maso má ve středoevropské kuchyni nezastupitelnou roli. „V Evropské unii se aktuálně chová 148 milionů kusů prasat, v České republice je to 1,5 milionu prasat. Jedná se o historicky nejvyšší stav od počátku sledování,“ uvedl předseda Svazu chovatelů prasat Josef Luka a dodal, že „stabilní spotřeba vepřového je u nás 41,5 kilogramů masa na osobu. Vepřové tak představuje největší po-

díl z veškerého spotřebovaného masa v České republice, konkrétně 46 procent.“

Původ masa a kontrola kvality

Aktuální trend je zajímat se o původ surovin pro přípravu jídla. Spotřebitelé chtějí znát nejenom místo, odkud suroviny pro jejich vaření pochází, ale i v jakém prostředí zvířata žila. „Například v České republice je každý chov prasat kontrolován Státní veterinární správou z hlediska dodržování podmínek ochrany zvířat proti týrání. Výrobce krmiv kontroluje Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělství. Chovatel musí dokladat užití jakýchkoli léčiv před odesláním zvířat na jatka,“ připomněl Josef Luka.

Na jatkách je u porážení každého kusu přítomen státní veterinář, který provádí kontrolu masa. Ověřuje se například, jestli maso neobsahuje antibiotika. Teprve po této kontrole je maso uvolněno k prodeji. Pravidelně jsou odebrány vzorky a prováděny rozbor

Předseda Svazu chovatelů prasat Josef Luka, prezident AKČR Zdeněk Jandajsek a tisková mluvčí SZIF Vladimíra Nováková

na nepovolené látky. Případné problémy jsou v jednotkách případů.

Uhlíková stopa

Nejchutnější maso je vždy to čerstvé, pokud se nejedná o vyzrálé hovězí maso. Každý Čech si při této příležitosti jistě vzpomene na zabíjačku paní správcové z filmu Bohumila Hrabala Postřižiny. Od porážky, bourání, cesty na pult prodejny až k domácímu zpracování by měla u čerstvého masa uplynout co nejkratší doba.

S čerstvostí masa souvisí i ekologie. Ideální je, pokud se živočišná zemědělská produkce může spotřebovat do pár desítek nebo maximálně stovek kilometrů od místa výroby. Jakékoliv převážení na velké vzdálenosti významně ovlivňuje takzvanou uhlíkovou stopu, kterou si s sebou nese každý výrobek. „Je dobré vědět, kde například byla prasata chována a kde byla porážena. To je dohledatelné na etiketě každého kusu prodáváného baleného masa. Ideální možností je kupovat takové maso, které za sebou nemá dlouhý transport. Samozřejmě nejlepší možností je kupovat maso od místního chovatele,“ uvedl prezident Agrární komory České republiky Zdeněk Jandajsek.

Umíte přečíst etiketu?

Každý výrobek musí být označen etiketou, ze které spotřebitel zjistí vše potřebné. Co



V České republice chováme 1,5 milionu prasat



Účastníci akce Zrozeno v EU



Součástí akce byla ukázka grilování

musí tato etiketa obsahovat u baleného vepřového masa? Pro jednoznačnou identifikaci potravin musí být na obalu označen zákonný název, jímž se rozumí název, který je definovaný právním předpisem - například vepřová plec, krkovice nebo panenka. Následuje údaj o zemi - ačkoli všechny výrobky jsou označovány místem vzniku, u potravin je situace vzhledem k jejich dlouhé a komplikované výrobě jiná. Nenechte se proto zmást!

Masné výrobky totiž mohou být postupně vyráběny v několika zemích, ať se jedná o chov, porážku či balení. Současná legislativa nařizuje, že musí být označena poslední země, kde došlo k nějaké změně výrobku, což však u masa vede k naprostému matení spotřebitelů. „Oválná značka s CZ a číslem provozovny neznamená, že maso pochází z České republiky,“ zdůraznil Zdeněk

Jandajsek a dodal: „Maso může pocházet z Polska, Německa či Španělska. Stačí, aby bylo dovezeno v půlkách a v České republice bylo jen rozbouřeno a zabaleno.“ Aby nedocházelo k matení spotřebitele, je proto ovál s CZ doplněn povinně ještě i další informací o původu masa.

Údaj označující chov vepřového označuje zemi, ve které bylo zvíře chováno. Místo porážky je na etiketě uvedeno vždy velmi jednoznačně. Co se týče původu zvířete, pokud je uvedený, najdete ho nad údajem o chovu a porážce. Značí totiž, že zvíře se v dané zemi narodilo, chovalo a bylo i poráženo. Na rozdíl od chovu je zde nutnost doložit i zemi narození zvířete. Pokud chcete mít jistotu, odkud pochází vaše nedělní pečínka nebo krkovice na grilu, zaměřte se na původ masa (například „Původ: Česká republika, Německo, Španělsko apod.“).

Dovážíme šest z deseti kilogramů vepřového

Soběstačnost České republiky ve vepřovém masu dlouhodobě klesá, v minulých letech se pohybovala mezi 36 a 39 procent.

Důvodem, proč tuzemští chovatelé mnohdy nedovedou konkurovat dovozům, jsou podle Zdeňka Jandajseka také štedřejší zahraniční podpory z národních rozpočtů. „Například v Belgii chovatelé na každý kilo-

gram masa, který vyvezou, získají 14 korun. Také podpory na welfare jsou podstatně vyšší než u nás. To si Česko nemůže dovořit,“ řekl. Problémem sektoru je podle něj i obilí, respektive jeho vývoz, který činí polovinu sklizně. „S tím vyvážíme obrovské množství fosforu, který je potřeba mít v zemi a je důležitý ke kvetení a zrání plodin. Doplnovat ho musíme, dováží se proto z Alžírka, Argentiny, Afriky nebo východního Ruska,“ uvedl.

Podle databáze zahraničního obchodu Českého statistického úřadu nejvíce vepřového masa jsme v roce 2018 dovezli ze Španělska, téměř 66 tisíc tun za 3,6 miliardy korun, což představuje přibližně 25 korun za kilogram, pultová cena je samozřejmě mnohem vyšší.

Dovozy nepřejí čerstvosti

Ideálně by se vepřové maso, které déle nezraje jako hovězí, mělo dostat na pulty obchodů do tří dnů, jak však prezident Jandajsek, uvedl, to se zejména v případě Španělska neděje. „Ve Španělsku se prodává maso na burzách a to co zbude, se vakuuje do pytlů a míří do Česka. Je to v podstatě 10 až 12 dní staré maso. Poznáte to jednoduše, je výrazně tmavší než čerstvé, které, když se dostane na trh třetí den po porážce, má krásně světlou, růžovou barvu,“ vysvětlil šéf Agrární komory, který však připustil, že na chuť to vliv nemá. Řetězcům a obchodníkům ale zůstává mnohem kratší doba na to, aby zboží prodali. „Maso od porážky vydrží chlazené a vakuované asi 15 dní,“ řekl Zdeněk Jandajsek.

Podle předsedy Svazu chovatelů prasat Josefa Luky čerstvé výsekové maso vydrží 3 až 4 dny. V případě dovozů jde však o vakuované maso, kde žádná jednotná legislativa neurčuje lhůty spotřeby. „Každý výrobce dává jinou dobu a ručí za nezavadnost. Španělsko je výjimečné v tom, že garantuje až pětadvacet dní. Podle zkušeností našich členů drží, nebývá kontaminované. Ale třeba Německo a jiné země dávají garanci mnohem kratší, kolem dvanácti dnů,“ popsal zavedenou praxi Josef Luka.

Text a foto Bohumil Brejžek

Balení do ochranné atmosféry prodlužuje Vodňanské drůbeži záruční dobu

Vodňanská drůbež je značkou, která je známa nejen v ČR, ale i v zahraničí a je zárukou kvality a spolehlivosti. Zejména po posledních problémech s polským drůbežím masem chce spotřebitel drůbeží maso z jedinců odchovaných, poražených a veterinárně kontrolovaných doma, tedy u českých producentů a zpracovatelů. Největším zpracovatelem drůbežního masa v zemi je Vodňanská drůbež, o níž nám víc prozradil Ing. Milan Říha, její generální ředitel.

► Pod dojmem nálezů většího výskytu salmonely v drůbežím masu a zprávami od státní veterinární správy, které se opakují už prakticky od nového roku, se nabízí otázka, zda je to horší hygienou na polských jatkách nebo tím, že se tam v provozech dodnes chladí vodou a ne vzduchem. Je totiž všeobecně známo, že se salmonela šíří právě vodou.

Pokud se týká chlazení jatečně opracovaných těl drůbeže, tak legislativa EU povoluje různé způsoby chlazení jatečně opracovaných těl drůbeže, a to chlazení vzduchem, chlazení vzduchem s postříkem a chlazení ve vodní lázni ponořením. V České republice se výhradně používá chlazení vzduchem, případně chlazení vzduchem s mírným mlžením vodou. Při takovém způsobu chlazení je drůbež dokonale vychlazená ve všech částech



Ing. Milan Říha - generální ředitel

tech na požadovanou teplotu max. +4 °C. Tyto způsoby ošetření jsou dražší než chlazení vodou, ale zato zaručují vyšší kvalitu masa. Chlazení vzduchem případně v kombinaci s mírným mlžením znamená nižší nebo žádný obsah zbytkové vody v drůbeži a ve výtěžených drůbežích dílech. V ČR se tato moderní technologie používá již více než 20 let. V řadě členských států Evropské unie a třetích zemí je používáno chlazení vodou. Při tomto způsobu může snadno docházet k mikrobiální kontaminaci při hromadném chlazení ve vodní lázni a také k navázání volné vody do masa.

Velmi důležitá je zmínit skutečnost, že salmonelly jsou citlivé k antimikrobiálním a desinfekčním látkám, běžně nepřežívají sterilizační a pasterizační teploty a teplota nad + 80 °C, která působí po dobu několika minut na maso, salmonelu dokáže spolehlivě zničit. Pochopitelně pomnožení salmonel může být zapříči-

něno nedodržením hygienických pravidel, a to nejen v potravinářském průmyslu, ale i při vlastní přípravě pokrmů u spotřebitele. Proto k důležité prevenci onemocnění salmonelózou patří zabránění sekundární kontaminace potravin při přípravě pokrmů v domácnosti a i v potravinářském průmyslu. Kromě běžných hygienických pravidel (dodržování striktního oddělení drůbežního masa před tepelnou úpravou a masa, které již bylo tepelně upraveno) je nutno používat dostatečně vysoké teploty při zpracování potravin a dostatečně nízké teploty při jejich uchování. Drůbeží maso musí být uchováno při maximální teplotě +4 °C.

► Vaše provozy prošly velkou modernizací, mimo chlazení vzduchem, co je u vás zcela běžné po celých 20 let, jsou to i jiné novinky v tomto zpracovatelském odvětví. Co je pro vás dnes nezbytné a na co jste v provozech pyšní?

Za posledních 20 let došlo v drůbežářském sektoru k významným změnám v celé vertikále. U živé drůbeže se věnuje pozornost kvalitě a vyváženosti krmiva, které obsahuje všechny potřebné živiny

včetně minerálních látek a to umožnilo zkrácení doby výkrmu drůbeže a přispělo k vyšší výtěžnosti prsní svaloviny a dalších partií drůbeže.

Velká změna proběhla v systému odchytu, nakládky a svozu živé drůbeže. Mechanizovaný způsob manipulace s živou drůbeží se nazývá tzv. Peer systém - zajišťuje šetrný způsob nakládky, vykládky a odchytu živé drůbeže, což výrazně ovlivňuje kvalitu živé drůbeže.

Na základě požadavků zákazníka, který v dnešní době žádá především delší záruční dobu zboží a co nejjednodušší způsob kuchyňské přípravy, se významně změnil způsob balení i portfolio výrobků. V současné době se využívá především způsob balení do ochranné atmosféry, které prodlužuje záruční dobu. Zákazník v současné době vyhledává spíše drůbeží díly na úkor celé drůbeže. Stejně tak se rozvíjí spotřeba smažených a pečených polotovarů, jejichž výroba započala v obchodní společnosti Vodňanská drůbež, a.s. v květnu roku 2015, a u zákazníků se těší velké oblibě stejně tak, jako naše nové výrobky z kuřecího a kachního masa pomalu upravované při teplotě cca 80 °C - tzv. Sous vide.

Na základě výše zmiňovaných změn rostou nároky na modernizaci výroby a investice do moderních technologií. Obecně se zvyšují nároky našich spotřebitelů na kvalitu, způsob zabalení a zdravotní bezpečnost výrobků z kuřecího masa.

Proto nezbytností bylo, je a musí být, zachování vysoké kvality našich výrobků, která je pro našeho spotřebitele to nejdůležitější.

► Vaše firma se výrazně podílí na zvyšování se konzumu drůbežního masa. Kolik dnes sníte v průměru za rok běžný český strávník drůbežního masa?

V současné době je spotřeba kuřecího masa cca 27,3 kg na osobu.

► Mimo kuřecího masa je to i kachní. Jste dokonce jediní v ČR, kdo kachny na trhu nabízí. Jsou výhradně z českých chovů a nebo nakupujete i v zahraničí?

Veškeré kachny jsou nakupovány z českých chovů. Rovněž jednodenní kachňata naskladňovaná do smluvních chovů, kde probíhá výkrm, jsou líhnuta v ČR.

► Nabízíte drůbež v chlazeném i mraženém stavu a to jak celou, tak v dílech. Máte ale i zajímavý výrobní program polotovarů a hotových jídel. Co doporučujete spotřebitelům zejména pro letní období z vašich novinek?

Pro tento rok jsme si připravili hned několik novinek.

Řadu pečených mas metodou Sous vide (sú-víd), kterou jsme začátkem března 2019 uvedli na trh. Zaměřili jsme se na moderní úpravu především kachního masa (kachny celé a kachních dílů) metodou Sous vide, která je v dnešní době mezi spotřebiteli velmi oblíbená.



Zlaté kuře marinované v bylinkách s citronem a kaparovou majonézou

Ingredience:

1x Zlaté kuře
1x velký citron (na šťávu a strouhanou kůru)
1x polévková lžíce olivového oleje s česnekem
2x polévková lžíce rostlinného oleje na pečení
čerstvé bylinky jemně pokrájené po třech stoncích (meduňka, saturejka, tymián, rozmarýn)
čerstvě mletý pepř
mořská sůl

Ingredience na kaparovou majonézu:

3x polévková lžíce majonézy
3x polévková lžíce zakysané smetany
1x polévková lžíce kaparů
1x šalotka
petržel
kávová lžička vinného octa
mletý pepř
sůl

Postup

přípravy:

Zlaté kuře rozdělíme na dvě poloviny, propícháme na několika místech špejli. V misce si připravíme marinádu z citronové šťávy, česnekového oleje a z poloviny jemně nakrájených bylinek, opepříme, osolíme a vše důkladně promícháme. Maso potřeme připravenou marinádou a uložíme do chladu na několik hodin. Marinované kuřecí půlky necháme okapat a restujeme na pánvi nebo grilu při teplotě 180 – 220 °C, zhruba 30 minut. Maso přendáme do pekáče a dopékáme v troubě, za občasného obrácení, cca 20 minut. Během restování i pečení potřeme zbylou marinádou. Hotové kuře před podáváním přelijeme kaparovou majonézou, posypeme zbylými pokrájenými čerstvými bylinkami a citronovou kůrou. Doporučujeme podávat s opékanými brambory.

Postup na kaparovou majonézu:

Kapary a petrželku nakrájíme, vložíme do misky a přidáme jemně pokrájenou šalotku, majonézu a zakysanou smetanu. Dochutíme vinným octem, čerstvě mletým pepřem a solí. Vše nakonec promícháme. Solíme dle potřeby, kapary bývají slané.





Školní stravování a školní projekt Mléko do škol se řídí dvojí legislativou

V minulém čísle Potravinářského obzoru jsme měli větší článek k programu Mléko do škol. Zaujala nás reakce jedné z našich čtenářek, k němuž jsme pořídili i názor instituce, co tento program již léta garantuje a má na starosti i jeho zúřadování. Je to Státní zemědělský intervenční fond (SZIF), jehož tisková mluvčí Mgr. Vladimíra Nováková obsáhly článek pod titulkem Mléku zdar aneb co vyplynulo z anket k projektu Mléku do škol přinesla. Nyní také reagovala s vysvětlením k dotazu pisatelky. Oba názory přinášíme, třeba i vás to zaujme.

Pisatelka z Písecka přináší svou zkušenost s Mlékem do škol

„Jmenuji se Petra Cibochová a hospodařím s manželem na malé farmě ve Vrcovicích na Písecku,“ představuje se pisatelka v úvodu dopisu. „Máme malou mlékárnu. V nedávné době jsme začali spolupracovat se školami na Táborsku. Jak rychle jsme začali spolupracovat, tak rychle to skončilo. Mrzí mne to, neboť jsem z toho byla velice nadšená a navíc jsme investovali do kvalitních a drahých vratných obalů. Nezkoušela jsem variantu dodávání do škol přes projekt podpory spotřeby mléka ve školách, neboť si myslím, že nejlepší je dodávat mléčné výrobky přímo do kuchyně (a to v gastro balení), kde dětem mléčné výrobky dají do misek, skleniček a tak podobně. Jogurt v kelímku, předaný někde na chodbě, pro mne jako výrobce jogurtů, představuje nebezpečí. Dítě bude jogurt tahat někde v aktovce celý den a pak ho v lepším případě doma sníst, v horším ho vyhodí.“

Na jedné škole v Písku nám to funguje dobře. Zavezu jogurt do školy ve vratném obalu a děti si o velké přestávce dojdou do kuchyně na jogurt, který jim kuchařka dá do misky.

Tam ho sníst a je jasné, že nedošlo k žádnému pochybení ohledně skladování. Na této škole tuto svačinku rodiče dětem platí. Přihlásí je k odběru na půl roku dopředu. Zajímalo by mě, proč (podle tvrzení některých školních jídelen), nelze započítávat mléko z projektu Mléko do škol do jejich stravovacího plánu,“ uzavírá dotazem Petra Cibochová.

Proč nelze započítávat mléko z projektu Mléko do škol do jejich stravovacího plánu

„Školní stravování a školní projekt Mléko do škol jsou dvě samostatné „aktivity“, které se řídí jinou legislativou,“ vysvětluje v odpovědi na náš dotaz tisková mluvčí SZIF Vladislava Nováková. To je nejpodstatnější rozdíl. „Zatímco školní stravování spadá pod školský zákon Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, školní projekt Mléko do škol spolu s dalším projektem Ovoce a zelenina do škol jsou projektem evropským, v jeho návaznosti ČR vydala nařízení vlády, kterým se oba projekty řídí. Jakkoli to vypadá, že by přidružení mléčných produktů do školního stravování bylo praktické, z podstaty věci to možné není. Cílem Mléka do škol je děti

edukovat, vysvětlit jim, proč jsou pro ně tyto výrobky dobré a jaký vliv na jejich zdraví mají. V rámci projektu je pro každého žáka připravena samostatná porce (nutnost je také označení výrobků, že se jedná o školní projekt). Z legislativy také vyplývá, že dodávat produkty do škol může pouze schválený dodavatel. Mléko do škol je evropský program, který je z větší části dotován ze strany Evropské unie, částečně také přispívá ČR. V případě ochucených mléčných produktů si na výrobek přispívá samotný žák (potažmo rodiče), zdarma jsou pouze neochucené mléčné výrobky,“ uzavírá Vladislava Nováková svůj výklad.

Kontrolní systém, nastavený u projektu Mléko do škol je velmi přísný, vyjádření SZIF dává mimo jiné důraz na schváleného dodavatele, kdy noty Bruselu podmíněné dotací jsou nekompromisní. Jak nyní slyšíme z dílčích výstupů k prověrkám projektů Programu rozvoje venkova nebo k inovacím, kontroly se zřejmě zpřísní a to ani pro tento projekt nevěstí nic, co by v takovýchto případech zjednodušilo administraci a mimo jiné napřímilo vztahy s prověřenými více dodavateli.

Eugenie Línková

Světový den mléka a Mlékárenský výrobek roku 2019

Poslední květnovou středu se v Národním zemědělském muzeu v Praze uskutečnilo slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Mlékárenský výrobek roku 2019. Ocenění nejlepších produktů z mléka bylo součástí společensko-odborné akce Oslava mléka. Odborníci i veřejnost si takto připomněli Světový den mléka, který se z podnětu Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957 a který připadá na 1. června. Záštitu nad letošní oslavou převzal ministr zemědělství Miroslav Toman.

Rekordní počet účastníků

Sedmnáctého ročníku soutěže se zúčastnilo rekordních 23 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 64 výrobků. Výrobky byly hodnoceny celkem v 11 kategoriích a při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje i správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy.

V rámci soutěže byly vyhlášeny Novinky roku 2019 v mléčné a sýrové řadě. U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl opět ve třech kategoriích zakysaných mléčných výrobků, ale také v sýrech, které byly rozděleny dokonce do pěti kategorií. Úplnou novinkou letošní soutěže byly sýry na grilování, což je aktuální právě nyní v probíhající grilovací sezóně.

„Pokračujícím trendem výrobců zůstávají také tzv. reformulace, tedy takové úpravy složení výrobků, které odrážejí současné požadavky zdravé výživy, tedy například snížení obsahu cukru, soli, přídavných látek či obohacování jinou výživově hodnotnou komponentou,“ říká předseda ČMSM Jiří Kopáček s tím, že „významnější byly letos zastoupeny například bezlaktózové mléčné výrobky určené spotřebitelům trpícím laktózovou intolerancí.“



Absolutní vítěz - sýr Lucina mini



Předseda ČMSM Jiří Kopáček



Prezident AKČR Zdeněk Jandajsek se zástupcem vítězné společnosti

Vyhlášení vítězů

Zástupci úspěšných mlékárenských podniků převzali diplomy za oceněná místa v jednotlivých soutěžních kategoriích, vyhlášen byl také absolutní vítěz soutěže, jímž se stal čerstvý sýr Lučina mini ze společnosti Savencia Fromage & Dairy Czech Republic. Dvěma výrobkům bylo uděleno ocenění Novinka roku 2019 – v mléčné řadě to byl DIP – řecký

jogurt Limetka & Chili z Polabských mlékáren a v sýrové řadě přírodní sýr Herold 12 měsíců ze společnosti Moravia Lacto. Cenu médií si odnesl Staročeský Jaroměřický tučný tvaroh z Jaroměřické mlékárny.

Na závěr akce byl Českomoravským svazem mlékárenským vyhlášen nový ročník soutěže o Mlékárenský výrobek roku 2020.

Text a foto Bohumil Brejžek

Pohled na vítězné výrobky



Ocenění získal také Bílý jogurt bez laktózy společnosti Hollandia

Řepkový olej je skvělou volbou v kuchyňském využití

V poslední době podlehla řada lidí odsudku tak zvaného „žlutého prokletí“. Motivací není ani tak úbytek půdy pod vlivem zástavby, ale především jde o politické útočení na AGROFERT a právě pěstování této plodiny, co ji na jaře tak zvýrazní žlutých květů. Zemědělská divize AGROFERTU pěstuje řepku olejnou na 16 procentech orné půdy. Přitom jde o velmi významnou plodinu českého zemědělství. Podobně důležité postavení má také v jiných zemích Evropy, ale též Severní Ameriky a Asie. Například samotná Kanada v loňském roce vypěstovala více řepky než celá EU. V mnoha zemích se pěstuje na výrazně větších plochách a lokálně i s vyšším zastoupením v osevním postupu, než tomu je v České republice. Rozkvétající žlutá pole jsou považována za symbol začátku klimaticky příjemnější části roku, jsou voleny „Královnou řepkového kvítku“, cyklostezky vedoucí kolem či přímo skrz řepková pole bývají osazeny informačními tabulemi o významu této plodiny pro včely, výrazně žlutá barva je oceňována v jinak často fádňi krajině, a jak dále uvidíme, má i další široké využití a význam.

Řepka na střeoevropská pole patří, stejně jako banány do Kostariky

„Řepka je typicky vhodnou plodinou pro naše klimatické podmínky. Stejně jako se nikdo nedívá plantážím banánů ve Střední Americe nebo lánům rýže v Číně nebo cukrové třtině v Brazílii, úplně stejně tak není divné, že se v našich krajích pěstuje řepka. Zemědělství se v průběhu doby mění a jedna z velkých změn nastala po roce 1989. Objevily se nové možnosti, technologie a odrůdy dříve nedostupné, a to umožnilo i rozvoj pěstování řepky v našich oblastech a klimatickém pásmu. Více než patnáct let je řepka pěstována průměrně na plochách zhruba 380 tisíc hektarů, přičemž z pohledu optimalizace osevního postupu plocha řepky klesá. Podíl řepky na orné půdě tak dnes představuje asi 16% a není nijak mimořádně vysoký, protože pro srovnání, například v některých spolkových zemích Německa dosahuje podíl řepky dlouhodobě až 33%. Vzhledem k vysoké poptávce po olejninách a dobrým odbytovým možnostem je řepka vyhledávanou komoditou nejen u nás, ale i v okolních státech a například v Polsku výměra a úroda řepky stále postupně roste,“

vysvětluje význam řepky a příhodnost jejího pěstování v našich půdně-klimatických podmínkách Martin Volf, ředitel SPZO (Svaz pěstitelů a zpracovatelů olejnin).

Řepka je kvalitní polní plodina

Řepka disponuje mohutným kořenovým systémem, hlouběji koření pouze vojtěška, a 85% kořenové hmoty se nachází v orníční vrstvě. To umožňuje dostatečné prokořenění půdy, jsou vázány živiny a je zabráněno jejich ztrátám. Obohacuje půdu o velké množství rostlinných zbytků a zlepšuje půdní strukturu, což se následně projeví i v lepší kapacitě pozemků pro dešťovou vodu, a tím i omezení eroze. Řepka bývá na poli zhruba 11 měsíců v roce, tedy nejdéle z jednoletých plodin, a tak dále výrazně omezuje větrnou a vodní erozi. Je to způsobeno tím, že se řepka vysévá jako první ozimá plodina v polovině srpna a již po vzejití kryje pole. Například potravinářská pšenice se seje až do poloviny října a do té doby je pole bez pokryvu.

„Řepka, je tak plodina zlepšující kvalitu půdy a zvyšující úrodnost půdy a velmi dobře doplňuje obilnářské osevní postupy. S tím, jak

v posledních 20 letech došlo v ČR k radikálnímu snížení živočišné výroby, došlo i ke snížení ploch krmných plodin, zejména víceletých pícnin. Poklesly také odbytové možnosti pro luskoviny, klesá plocha brambor a dalších plodin. Množství a pestrost plodin se tak radikálně omezila. Hlavní plodinou zůstávají obiloviny, které je ovšem nutné v osevním postupu střídát s jinou odlišnou plodinou. Řepka má výbornou pestřitelenskou hodnotu srovnatelnou s luskovinami či okopaninami a je vítanou složkou osevního postupu, protože patří mezi tak zvané zlepšující plodiny. Je prokázáno, že pšenice pěstovaná po řepce má o cca 10% vyšší výnosy, a zároveň přerušuje obilní sledy“, doplňuje význam řepky v osevním postupu Martin Volf.

Chemie a pesticidy jen v nezbytné míře

Pěstování prakticky všech zemědělských plodin se neobejde bez chemické ochrany. Zejména ale spotřeba pesticidů v Evropě obecně klesá a v České republice jsme s jejich použitím zhruba na polovině až jedné třetině západní Evropy, což je známka toho, že čeští zemědělci jdou cestou velmi

odpovědného kompromisu intenzita – výnos – péče o krajinu. Nyní se v praxi používá systém aplikace a realizace integrované ochrany rostlin v polní výrobě, což v sobě zahrnuje racionální použití chemické ochrany společně s agrotechnickými, nechemickými či biologickými zásahy. Rozdíl ve spotřebě i umělých hnojiv mezi řepkou a například potravinářskou pšenicí není tak zásadní, jak mylně uvádí média. V průměru u pšenice je aplikováno 150 kg a u řepky 180 kg dusíku. To znamená, že je zde rozdíl do 20%. Obdobně je to i u pesticidů, kdy se u řepky používá více pesticidů oproti obilovinám, ale ještě výrazně vyšší je použití pesticidů u brambor, cukrovky a při pěstování ovoce a zeleniny.

„Žádný zemědělec nepoužívá chemické látky, aby likvidoval užitečný hmyz, ale proto, že chce ochránit svá pole proti škůdcům. Pro aplikaci insekticidů platí přísná pravidla. Každý pěstitel musí nahlásit použití nebezpečných insekticidů dva dny před postřikem všem včelařům v okruhu pěti kilometrů. Všichni pěstitelé musí aplikovat tyto pesticidy v době, kdy se v porostech nenachází včely, tedy po ukončení letu včel, nejdéle do 23. hodin. Některé účinné látky obsažené v insekticidech jsou neškodné, dokonce je používají včelaři při léčbě včelstev napadených varoázou. Mimoto řepka funguje v přírodě z hlediska včel jako velmi významná medonosná plodina, resp. jako výborný zdroj pylu a nektaru,“ konstatuje dále Martin Volf. Vyvrací i mýty o alergiích spojených s řepkou. Řepka je díky výrazné barvě květu a specifické vůni velmi nápadná, ale kvete ve stejnou dobu jako břízy, traviny či obilniny, které nejsou až tak vidět a přitom jejich pyl patří mezi silné alergeny. Řepkový pyl se nešíří na velké vzdálenosti, neboť pylová zrna jsou poměrně těžká a hrudkují se. V některých studiích se uvádí, že alergiků specificky alergických na řepkový pyl je cca 0,2%. Řepka je tedy mírným alergenem.

BILANCE ZPRACOVÁNÍ OLEJNIN A VÝROBY ROSTLINNÝCH OLEJŮ V ČR

Název společnosti	Sídlo vlastníka	Umístění závodu	Roční lisovací kapacita dle IPPC (mt/rok)	%	Zpracování olejnin (řepka), bez soji a slunečnice			
					2017	podíl na zpracování v %	2018	Podíl na zpracování v %
PREOL	CZ	Lovosice	480 000	31%	424 500	37%	427 700	39%
GLENOCORE ¹⁾	SUI	Ústí n./L.	495 000	32%	390 000	34%	385 000	35%
ADM ¹⁾	USA	Olomouc	450 000	29%	240 000	21%	190 000	17%
Primagra	CZ	Milín	25 000	2%	23 000	2%	23 000	2%
BIO ENERGO KOMPLEX ¹⁾	SK	Kolín	63 500	4%	40 000	3%	40 000	4%
Drobní zpracovatelé (BIONA, FABIO, VKS P. Dvořáci. Měřín a další) ¹⁾	CZ		50 000	3%	35 000	3%	35 000	3%
Kapacita/zpracování řepky v ČR celkem (mt/rok)			1 563 500	100%	1 152 500		1 100 700	
tuzemští akcionáři		CZ	35%		42%		44%	
zahraniční akcionáři		ZAHR	65%		58%		56%	¹⁾ Odhad autorů

V poslední době podlehla řada lidí odsudku tak zvaného „žlutého prokletí“. Přitom jde o velmi významnou plodinu českého zemědělství. Podobně důležité postavení má také v jiných zemích Evropy, ale též Severní Ameriky a Asie. Například samotná Kanada v loňském roce vypěstovala více řepky než celá EU. V mnoha zemích se pěstuje na výrazně větších plochách a lokálně i s vyšším zastoupením v osevním postupu, než tomu je v České republice. Rozkvétající žlutá pole jsou považována za symbol začátku klimaticky příjemnější části roku, jsou voleny „Královnou řepkového kvítku“, cyklostezky vedoucí kolem či přímo skrz řepková pole bývají osazeny informačními tabulemi o významu této plodiny pro včely, výrazně žlutá barva je oceňována v jinak často fádňi krajině, a jak dále uvidíme, má i další široké využití a význam.

Řepkový olej je velmi kvalitní

Řepkový olej z důvodů rozšíření pěstování a výnosů řepky a nákladů na výrobu patří mezi levnější oleje. Nízká cena v tomto případě však neodráží skutečnou kvalitu. Řada obchodních řetězců nabízí řepkový olej krátkodobě v akcích za cenu nižší než tržní. Cenu ovlivňuje i aktuální nabídka a poptávka na trhu. Pokud byly v určitém marketingovém roce ne zcela vyhovující klimatické podmínky v České republice nebo i zemích Evropské unie, kde se řepka pěstuje, a výnosy byly nižší než obvyklé, zvedá se cena řepkového oleje a může být i vyšší než cena oleje slunečnicového nebo sójového.

Z pohledu výživy i širě kuchyňského uplatnění je řepkový olej ideální volbou. Mezi odborníky na výživu na celém

světě jednoznačně převládá názor, že řepkový olej je z hlediska skladby mastných kyselin a jejich vzájemného poměru jedním z nevhodnějších rostlinných olejů pro lidskou spotřebu. Podle některých výživových kritérií řepkový olej dokonce překonává i vysoce ceněný olej olivový. Obsahuje relativně nízké procento nežádoucích nasycených mastných kyselin a naopak vysoké procento preferovaných omega 3 polynenasycených mastných kyselin, kterých máme ve stravě nedostatek. Řada spotřebitelských průzkumů ukazuje, že se běžný spotřebitel příliš neorientuje v problematice výživy, nezná složení řepkového oleje, a tím i jeho přednosti. Kombinace vysoké výživové hodnoty a příznivé ceny je tedy dvojnásobným přínosem.

O žluté krasavici našich polí nezkresleně

- Všechny řepkový olej není jediný produkt v sólo podobě. Vedle toho se vyrábí statisíce tun řepkového oleje, který nahrazuje sóju z dovozu v různých potravinách.
- Všechna biopaliva nejsou jen z řepky, ale také z kukuřice a cukrovky.
- Poměr sklizené řepky k obilí je za posledních 5 let 6 ku 1 ve prospěch obilnin. Žlutá ale dává dojem opačný.
- Ročně vyvezeme 3 miliony tun obilnin a z toho 1,9 milionů tun pšenice, zatímco řepky je to 350 000 tun, což je bezmála 1 ku 10.
 - Chceme více vyváženou nezpracovanou úrodu, nebo je dobré produkovat hotové výrobky a mít nějakou přidanou hodnotu?





Prague Wine 2019 splnil očekávání

Ve dnech 28. až 30. května se na pražském letňanském výstavišti uskutečnil již pátý ročník mezinárodního veletrhu Wine Prague zasvěcený vínu, jeho kulturní propagaci, edukaci a především obchodním setkáním a jednáním.

Atraktivita a strategická pozice Prahy jako místa pro oslovení klientů celé střední a východní Evropy je více než zřejmá. Praha se proto v posledních letech stala dějištěm mnohých degustací či prezentací legendárních vín a vinařství, což dokazuje zájem o kvalitní vína z celého světa. Pro české a moravské vinaře je Praha již mnoho let největším domácím trhem a veletrh jim otevírá dveře k novým zákazníkům na poli obchodu i gastronomie nejen z České republiky, ale i ze zahraničí. „Kvalitě a struktuře návštěvníků jsme letos věnovali obrovské množství práce, návštěvníků bylo celkem nakonec oproti roku 2018 o trochu méně, zato se nám podařilo pozvat znatelně vyšší množství významných profesionálů z řad restaurací a obchodníků s vínem,“ uvedl prezident veletrhu Michal Šetka.

Veletrhu se zúčastnilo celkem 192 vystavovatelů, což bylo o sedmdesát méně než v loňském roce, a navštívilo ho 8 265 zájemců, na něž čekal atraktivní doprovodný program jedenácti degustací a seminářů týkajících se jak tuzemských, tak zahraničních vín. Přítomno bylo mnoho restaurátérů, sommeliérů, F&B managerů a obchodníků s vínem, včetně nákupčích všech významných supermarketů a hypermarketů. A nelze zapomenout ani na množství dalších nabízených výrobků a služeb, jež s vínem a gastronomií přímo souvisí.

Pestrá skladba vystavovatelů

Svá vína prezentovalo například AnoVino, Templářské sklepy, Šlechtitelská stanice vinařská z Velkých Pavlovic, Vínofol, zajímavá byla



Jindřich Sobota z Vinařství AnnoVino

i degustace Unie Enologů, velkými lákadly byly řízené degustace pod vedením VDP nezávislých vinařů Francie, maďarských vinařů a především Consorzia Valpolicella, jež přivezlo do Prahy nejen mimořádná vína na řízenou degustaci, ale i jedenáct prestižních vinařství. Společnost Consorzio Tutela Vini Valpolicella byla založena v roce 1924 a je sdružením pěstitelů hroznů, vinařů a plničů vína z vinařské oblasti Valpolicella. Consorzio má na starosti propagaci, zvyšování hodnoty, dohled nad trhem a ochranu čtyř vín s CHOP v regionu, jimiž jsou Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOP a Recioto della Valpolicella DOC.

Jedním z dalších vystavovatelů byla firma Greek market představující malý kousek Řecka v Praze a dovážející nejlepší řecké pochutiny. Nechybělo ani řecké rodinné vinařství Kechris založené v roce 1954 v Soluni specializující se na výrobu Retsiny, rodinné vinařství z oblasti Nemea Lantides Nemea založené v roce 1933 nebo Nico Lazaridis provozující vinařství Chateau Nico Lazaridi Winery a Mackedon Winery.

Jan Cibulka si veletrh pochvaloval

Z celé řady moravských vinařství na sebe poutalo pozornost rodinné vinařství Vín Cíbulka,



Bohatá nabídka vín z Novosedel



Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice

kteří od svého vzniku v roce 2005 hospodaří pouze v režimu organického hospodářství a je držitelem patřičných biocertifikátů. Jeho vína se vyznačují šetrným zpracováním, minimálními zásahy do přirozených procesů kvašení a následného zrání vína. Velká část vinohradů se nachází v Lednici - ve vinařské trati „Ve Starých“, jež byla založena profesorem Krausem z Lednické vinařské fakulty Mendelovy univerzity v Brně v roce 1975.

Italští vinaři byli spokojeni

Také ředitelka mezinárodních vztahů a prezentací Consorzia Valpolicella si

atmosféru na veletrhu pochvalovala: „Události, jako je veletrh Wine Prague, jsou extrémně důležité z hlediska stimulace trhu. Wine Prague je menším veletrhem, ale účast Consorzia zde pomohla prezentovat oblast Valpolicella profesionálům i konzumentům. Consorzio i vinaři tomuto trhu věří, a právě proto jsme podpořili malé vinaře při jejich vstupu na český trh. A po skončení veletrhu to vypadá, že jsou naši vinaři s veletrhem Wine Prague spokojeni.“

Příští, sedmý ročník Wine Prague, se uskuteční ve dnech 12. až 14. května 2020.

Text a foto Bohumil Brejžek



Nabídka vín z Vín Cíbulka



Stánek Templářů z Čejkovic



Francouzská vína nabízely sympatické hostesky



Rosnička je často spojovaná s předpovědí počasí. Právě počasí má v každém ročníku rozhodující vliv na charakter vín. Vína, ve kterých je projev počasí nejvýraznější, nesou označení Rosnička zelená.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

České pivovarnictví na vzestupu

České pivovarství má za sebou úspěšný rok. Celkový výstav v roce 2018 vzrostl o 4,7 procent a dosáhl rekordních 21,3 milionů hektolitrů. Za výsledkem stojí zejména posilující export, který se meziročně zvýšil o 11,8 procent. Posílila i tuzemská spotřeba, konkrétně o 2,9 procenta na 16,5 milionů hektolitrů. Čepovaného piva se ale v českých hospodách a restauracích vypilo zase o něco méně a jeho podíl na celkové konzumaci meziročně klesl o dva procentní body na 36 procent.

Nárůst celkového výstavu byl tažen především zahraniční poptávkou, zvýšení domácí spotřeby pak ovlivnil rostoucí zájem o balené pivo. Na obyvatele se v Česku v loňském roce vypilo průměrně 141 litrů, což je o tři litry více než v roce předchozím. Spotřeba na obyvatele se drží na podobné úrovni již deset let. „Rostoucí zájem o české pivo v zahraničí nás těší a stejně tak dobrý výsledek na domácím trhu. Naopak špatnou zprávou je pokračující přesun konzumace z hospod do domácností. To neprospívá naší pivní kultuře, ani české ekonomice,“ říká předseda Českého svazu pivovarů a sladoven František Šámal.

Místo výčepu v hospodě nákupní vozík v supermarketu

Trend posilování baleného piva pokračoval i v roce 2018. Aktuálně činí poměr prodeje čepovaného piva (on-trade) versus baleného (off-trade) 36:64, když čepované pivo si meziročně pohoršilo o dva procentní body. Z hlediska pivních obalů si majoritní podíly 40 procent, respektive 34 procent na celkovém výstavu udrželo pivo lahvové a sudové. Spotřeba piva v plechovkách vzrostla meziročně o více než čtvrtinu a dosáhla dese-



František Šámal

tiprocentního podílu na celkovém výstavu. Naopak spotřeba piva v PET lahvách poklesla o 4 procenta.

Češi i vloni upřednostňovali jedenáctky a dvanáctky. Ležáky, tedy spodně kvašená piva se stupňovitostí 11 až 12 procent, si o další jeden a půl procentní bod vylepšily svou pozici na tuzemském trhu. Jejich podíl na celkové spotřebě nyní činí 50,3 procenta, výčepní piva tvoří 45,2 procenta. Podílu ostatních piv, kam patří nealkoholická piva, pivní mixy a pivní speciály, náleží 4,5 procenta tuzemské spotřeby. Nealkoholická

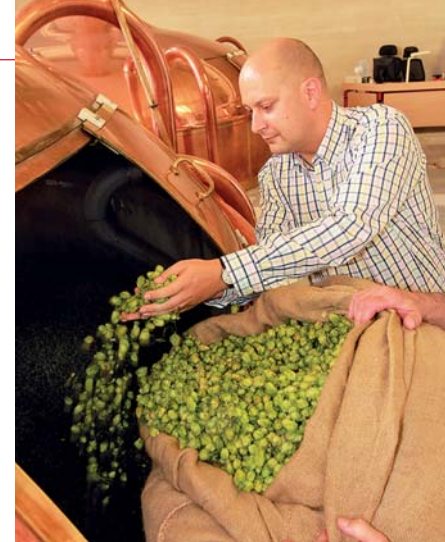


Martina Ferencová

piva přitom zažila úspěšný rok a pivovary jich uvařily o 7,3 procenta více, konkrétně 620 tisíc hektolitrů. Obdobný trend lze sledovat i u míchaných nápojů na bázi piva, tzv. pivních mixů, jejichž spotřeba rostla o 42,5 procenta na 429 tisíc hektolitrů.

Českým pivovarům se dařilo exportovat

Export českého piva do zahraničí meziročně vzrostl o 11,8 procenta, přičemž z hlediska objemu mu jako každoročně dominoval vývoz do zemí EU s meziročním nárůstem o 10 procent. Skvělý výsledek zaznamenal i export mimo EU, který posílil dokonce o 20 procent a dosáhl tak téměř čtvrtiny celkového vývozu. „Celkem jsme do zahraničí vyvezli 5,2 milionu hektolitrů piva, což je historicky první překonání pětimilionové hranice. Od roku 2010 vzrostl export českého piva o 43 procent,“ komentuje rekordní vývozní statistiku výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven Martina Ferencová.



Základem českého piva je český chmel

Za hranicemi byli našimi nejsilnějšími partnery i v loňském roce naši sousedé ze Slovenska a Německa, kam rostl export českého piva o 14, respektive o 9 procent. Do obou zemí jsme vyvezli více než jeden milion hektolitrů českého piva. Téměř šedesátiprocentní nárůst zaznamenal export do Maďarska. Exportu mimo země EU vévodí Rusko, kam se vyvezlo 375 tisíc hektolitrů. „Export českého piva do zemí EU, zejména pak do sousedního Slovenska, Německa a Polska, pro nás zůstává nadděle klíčový. Vítáme však trend stále silnějšího pronikání českého piva i na méně tradiční trhy mimo EU, jako jsou Jižní Korea, Vietnam či Srbsko. Potvrzuje to, že české pivo chutná skutečně všude,“ říká Martina Ferencová.

České pivo nachází nové trhy

Pro exportní úspěchy je třeba především dobře znát spotřebitelské chování a podmínky na místním trhu. Typickým dokladem této skutečnosti jsou asijské země, kde například vývoz do Jižní Koreje se v posledních pár letech zněkolikanásobil, což je výsledek dlouhodobé intenzivní marketingové a propagační akce. Dynamickým trhem, který meziročně roste o 3,5 procenta, je Vietnam, jenž má nyní třetí největší pivní trh v Asii po Číně a Japonsku. Co se typu piva týče, dominuje mu světlé pivo pilsněského typu, což je pro náš pivní export příznivé.

Obrovským potenciálem pro české pivo je Rusko. Z pohledu vývozu českého piva do této země byl loňský rok rekordní, kdy došlo k meziročnímu nárůstu o 54 procent. Přispěl k tomu zejména světový fotbalový šampionát a také dlouhé teplé léto prodlužující pivní sezonu. Pro ruské spotřebitele hraje významnou roli design obalů, pro obchodníky je základním požadavkem relativně dlouhé datum spotřeby – ideálně rok. Vzhledem k velikosti trhu a k tomu, že ruští spotřebitelé mění své konzumní návyky ve prospěch piva, má zdejší trh pro český



Zástupci vítězných pivovarů Novinářské soutěže

pivní export obrovský potenciál. Pomoci mu mají akce české ekonomické diplomacie – v srpnu se bude v Moskvě konat Festival České republiky, na němž budou představena různá česká piva.

Export českého piva do Spojených států začal v roce 2007 klesat a posledních šest let stagnuje. V USA se ročně spotřebuje 228 milionů hektolitrů piva a více než 13 procent z tohoto množství je vyrobeno v malých, tzv. kraft pivovarech. Spojeným státům se daří držet příznivý poměr on-trade a off-trade spotřeby 50:50, což pro nás otevírá příležitost neexportovat pouze produkt, ale celé koncepty hospod s českým pivem.

Velké exportní možnosti má pro české pivo také Srbsko, přestože tradičními alkoholickými nápoji jsou tu vína a ovocné destiláty. Spotřeba piva tu roste, lidé se ale chodí do pivnic především bavit, nikoli vypít hodně piva. Konzumenti zde upřednostňují dvanačtky, zatímco desítka se tu vůbec nevaří. Zájem není příliš ani o nealkoholické pivo.

Pokud jde o import piva ze zahraničí, ten vzrostl meziročně téměř o pětinu, přesněji o 18,3 procenta na 395 tisíc hektolitrů a činil necelá 2,5 procenta z celkové spotřeby v tuzemsku. Vévodí mu tradičně pivo z Polska následované pivem z Maďarska a Belgie. Mezi importéry ze zemí mimo EU dominuje Mexiko.

MZe export podporuje

Ve snaze rozšířit export českého piva mimo země EU připravilo Ministerstvo zemědělství pro české pivovarství sérii doporučení, mezi něž například patří lepší teritoriální cílení exportní podpory. Na seznamu prioritních je nyní čtyřicet zemí, na něž se zaměřuje pozornost prostřednictvím zemědělských diplomatů nebo akcí určených jak pro pivovarské podnikatele, tak pro spotřebitele.

V roce 2019 se uskuteční v rámci Projektů na podporu ekonomické diplomacie (PRO-PED) více než 40 akcí, jako jsou incomingové



Svijanské pivo se umístilo na třetím místě

i outgoingové mise, podnikatelské cesty vedené ministrem nebo jeho náměstkem či podnikatelská fóra. Českým firmám se dostane podpory na zahraničních veletrzích a výstavách i v rámci nejrůznějších marketingových projektů. „Podpora exportu ze strany Ministerstva zemědělství přináší konkrétní výsledky. Od roku 2015 se zvýšila částka na projekty ekonomické diplomacie v oblasti zemědělství z půl milionu na loňských deset milionů,“ říká náměstek pro zahraniční obchod Ministerstva zemědělství Jiří Šír. „Díky tomu jsme pomohli zprostředkovat nové zakázky českým pivovarům, výrobcům pivovarských technologií i zemědělským producentům, zejména ze sektoru chmele,“ dodává.

Novinářům chutná Pilsner Urquell

Na závěr tiskové konference byly vyhlášené výsledky novinářské ankety Naše pivo 2019, kterou již po páté v řadě ovládl Pilsner Urquell. Druhé místo obsadil stejně jako v loňském roce Bernard a na třetí příčku se po roční odmlce vrátili Svijany. Ankety se zúčastnilo 166 žurnalistů napříč českými médii, kteří do soutěže nominovali 49 českých pivních značek.

Text a foto Bohumil Brejžek

SLAVNOSTI MOŘE festival chutí, vůní a zdravého životního stylu

S novou generací se mění naše tradiční jídelníčky i požadavky na zdravou výživu. Naše jídelní návyky se obrací jiným směrem. Vedou se četné diskuze o tom, co je vlastně to zdravé a člověku prospěšné. Ne, že by naši předkové nejedli ryby, zvláště ty sladkovodní z českých rybníků a řek. Ryby dokonce bývaly samozřejmou součástí stravy, avšak od časů Jakuba Krčína se mnohé změnilo a většina českých domácností s rybami končí u vánočního kapra. Okusit opravdu dobrou čerstvě vylovenou mořskou rybu se mnohým podařilo až na přímořských dovolených, kam jsme mohli konečně svobodně cestovat. Dnes se situace mění a moře v podobě čerstvých ryb a plodů moře jde za námi. Oblíbenost mořských produktů je stále větší a dosažitelnější. Svoji zásluhu na tom mají dovozci čerstvých mořských ryb i provozovatelé akcí, tematicky zaměřených na speciality, které lákají gurmánskou úpravou, ukazují cestu zdravého jídla a v reálu předávají i receptury. Tak mnoho lidí, i těch, kdož k rybám vřelý vztah zrovna neměli, zjistí, že mořské ryby voní a výborně chutnají.

Dary moře na Kraví hoře

Doslova jedna z velkých vln oceánu zaplavila dne 15. a 16. června 2019 Kraví horu, která je jedním z nejkrásnějších lesoparků uprostřed města Brna. Milovníci mořských specialit si přišli užít originální grilování ryb a všelikých mořských potvůrek, jako jsou krevety, chobotnice i ústřice. To vše v přímém přenosu zkušených šéfkuchařů a filetmasterů. Pořadatel akce Ocean48 s předními brněnskými restauracemi komponoval

velkolepou oslavu moře tak, aby si celé rodiny i s nejmenšími ratolestmi přišly na své a využily pohody a výborných mořských specialit pod letním nebem. „Slavnosti moře“ se zcela liší svým pojetím od jiných gastronomických festivalů. Přibližují opravdovou přímořskou atmosféru stylem prostředí, za doprovodu latinské hudby i odpočinkových zákoutí s lehátky.

Příznivci mořských chutí byli nadšeni z výběru jídel i prostředí

Slavnosti moře jsou v České republice poměrně mladým festivalem (letos slaví 10 let), který si získává stále více příznivců. Kraví hora je ideálním prostředím pro pořádání speciálně zaměřeného gastro festivalu s mořskou tematikou. Mana-



Grilované filátko z Cipala

žersky jsou „Slavnosti moře“ promyšleny do nejmenších detailů. Každý návštěvník byl vybaven již u vchodu informační skládačkou, která je současně průvodcem po jednotlivých stanovištích (stanových restauracích), ale i jídelním lístkem s názvy pokrmů včetně cen, doporučeného vína, údajů o alergenech a bezpečnosti a to vše



Lososový burger Tonkatsu...s milým úsměvem slečny



Je libo ústřice?

dvojazyčně. Za povšimnutí stálo i profesionální servírování pokrmů na ekologickém, kompostovatelném nádobí. Kompletnost gastronomického zážitku doplňovala barová sekce nápojů, kávy, sladkostí i ústřic. Při úvaze, že se na festivalu neplatilo vstupné, byly ceny v příznivé relaci běžné konzumace. Využití moderního čipového způsobu placení za vybrané menu bylo pro návštěvníky velkou výhodou. Odpadla tak manipulace s hotovostí, zrychloval se výdej jídel a zvyšoval se hygienický standard. Čipovou kartu bylo možné bez problémů na místě dobít. Pokud by se hodnotil celkový dojem (a v průměru sportovních kategorií) i dojem umělecký, pak by sem patřil i všudypřítomný harmonický vzhled prostředí, vyladěný do stylu přímořské destinace, včetně velkého stanu ve tvaru chobotnice, který poskytoval blahodárný stín.

Jednotný oděv hostesek, obsluhujícího personálu i rondony šéfkuchařů už byly jen třešničkou na dortu. Dojem čistoty, neobvyklé přípravy jídel přenášených obří obrazovkou, stejně jako ochoty a úsměvu na každém kroku, navzdory tropickému horku, by si „Slavnosti moře“ zasloužily své ho malého „Michelina“.

Nejvíce prodejen čerstvých mořských ryb v ČR a nová letecká linka z Ománu

Čerstvost ryb je prvořadým předpokladem kvality, ale i zásadním komponentem při následném zpracování. Ocean48 má novou exkluzivní leteckou linku pro přepravu mořských ryb a plodů moře, ze sultanátu Omán. Ryby se dostávají v řádu několika hodin po vylovení z moře až do cílové stanice. Město Brno se může pochlubit nejen velkolepou účastí zejména mladých rodin na „Slavnostech moře“, ale i největším počtem specializovaných prodejen čerstvých mořských ryb v celé ČR. Připojují se k nim prodejny v Olomouci a Hradci Králové. Věřme, že mořské ryby a plody moře obohatí českou kuchyni natolik, že budou samozřejmostí pro další pokolení. Bylo by krásné, kdybychom si pro ryby, které ještě neztratily vůni moře, mohli dojet, kdykoliv se nám zachce, do speciálních prodejen po celé republice.

Text a foto: Eva Kloudová



Ústřice, pro extra gurmány

Malé triky šéfkuchařů a filetmasterů při grilování

Ryby – jsou jedním z nejkřehčích mas. Před grilováním je potřeba důkladně olejem, stejně tak i grilovací rošt. Pokud budete grilovat filety, pokládejte je na gril kůží dolů. Tato strana je tučnější, snáze se sundá z roštu.

Přílohová zelenina – (květák, lilek, celer, tužší saláty, čekanka, paprika...). Zelenina je chutnější okořeněná. Nakrájejte ji na plátky, potřete olivovým olejem, okořeňte bylinkami (tymián, rozmarýn), můžeme rozetřít i česnek či další koření, dle vlastní chuti. Zelenina se griluje syrová, středním žárem, krátce. Konzumace se doporučuje co nejdříve, aby si podržela křehkou konzistenci.

Sladkost nakonec – každé menu, ať rybí nebo jiné, by měl uzavírat dezert. Jiný kraj, jiný mrav. Jihozápad Evropy dává přednost sýrům se sklenkou chlazeného vína. Středoevropan si neodepře sladkou tečku. Jaká se hodí např. po mořské specialitě? Cokoliv na způsob italského dezertu, monocake, tiramisu, či chladivý sorbet.



Grilovaná chobotnice, pečené fazole s chorizem, rajčaty, cibulí



Krevety Black Tiger



Čerstvá limonáda v exotickém stylu



Vstupní brána



Stylově oděné a příjemně naladěné hostesky i šéfkuchaři