



# Žofínské fórum se zaměřilo na kvalitu potravin

V polovině října se uskutečnilo ve Velkém sále paláce Žofín v Praze 230. Žofínské fórum na téma Potraviny a jejich kvalita z pohledu českého zákazníka. Kromě ministra zemědělství Miroslava Tomana vystoupili viceprezident Potravinářské komory ČR předseda představenstva společnosti MADETA Milan Teplý, ústřední ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martin Klanica, ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza, operativní ředitel společnosti BILLA Petr Dupal a jednatel společnosti KITL Jan Vokurka.

## Dvojitá kvalita potravin

Jako první vystoupil Miroslav Toman, který svůj projev věnoval podílu českých potravin na domácím trhu a dvojitě kvalitě potravin.

„Pro českého zákazníka chceme kvalitu za férovou cenu. Obchodníci si nesmí myslet, že nám můžou naservírovat cokoliv,“ řekl Miroslav Toman s tím, že české potraviny jsou vysoce kvalitní a bezpečné, což potvrdil například časopis The Economist, podle kterého se Česká republika loni umístila na 24. místě ze 113 zemí.

„Některé firmy, obvykle zahraniční, jsou přesvědčeny, že zdejší spotřebitel kvalitu nepozná a je možné mu naservírovat cokoliv. Jinak si totiž nemohu vysvětlit jev zvaný dvojitá kvalita, který je prakticky výhradně doménou v takzvaných nových zemích Evropské unie,“ uvedl ministr Toman a zdůraznil, že Ministerstvo

zemědělství, profesní komory i naši europoslanci na to upozorňovali léta. „Jsem rád, že Evropská komise vzala konečně problém na vědomí a rozhodla se vydat příslušnou směrnici,“ řekl ministr Miroslav Toman s tím, že do Sněmovny jde novela zákona o potravinách, podle které je na trh zakázáno uvádět potraviny sice stejně označené, ale s odlišným složením pro jednotlivé členské státy EU.

„Zároveň zavádíme do novely zákona o významné tržní síle další opatření proti dvojitě kvalitě. Je nepřijatelné bránit odběrateli, zpravidla obchodnímu řetězci, v dovozu potravin, které jsou určeny k prodeji v jiném členském státě Unie. Bohužel jsme se setkali s tím, že dodavatel výslovně zakázal dovoz určitého druhu potravinářského zboží do Česka s tím, že je určeno pouze pro domácí trh,“ uvedl Miroslav Toman.



Petr Dupal, Milan Teplý a Miroslav Toman.

## Ostrá kritika Svazu obchodu a cestovního ruchu

V souvislosti s novelou zákona o významné tržní síle ministr Toman kritizoval Svaz obchodu a cestovního ruchu (SOCR), který hned poté, co novela odešla do meziresortního připomínkového řízení, obvinil Ministerstvo zemědělství ze snahy zrušit slevové akce, a tím připravit nízkopříjmové skupiny o možnost nákupu potravin. Jediné nové ustanovení, které se v zákoně týká „prodejních akcí“, podle něj přitom říká, že je-li sjednána mimořádná prodejní akce, musí být mezi odběratelem a dodavatelem podepsána písemná smlouva. Podle Tomana se slevové akce u velkých obchodních řetězců rušit nebudou a ní-



Prezident SOCR Tomáš Prouza.

kopříjmových skupin obyvatel se změny v chystané novele zákona nedotknou. Odmítl tvrzení prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR) Tomáše Prouzy, který kritizoval změny v navrhované novele zákona. Podle Tomana vyvolal Prouza mediální kampaň a lže, ministr požadoval po Prouzovi omluvu.

## Předmětem sporu je novela

V novele, která je nyní v připomínkovém řízení, se píše, že za zneužití významné tržní síly bude nově považované sjednávání nebo uplatňování náhrady nákladů na slevy na potraviny v akcích. „Já tomu rozumím, že SOCR a jeho členům, významným obchodním řetězcům, vadí, že již nadále nebudou moct pokračovat v praktikách typu, že na akce jsou poskytovány cenové slevy, které se běžně uplatňují už týden a více před jejich zahájením, často i týden po akci. Takže pro dodavatele to představuje značnou finanční ztrátu, aniž by slevu pocítil konečný spotřebitel. Pouze se vylepší zisk obchodníka,“ řekl na fóru Miroslav Toman. Nikdy se podle svých slov netajil také tím, že podporuje české, moravské a slezské výrobce a ubezpečil přítomné, že ministerstvo bude i nadále „podporovat kvalitní české výrobky od českých producentů. Loni jsme na to vydali 149 milionů korun, letos 200 milionů korun. Obdobné částky vydávají i naši sousedé v bývalých zemích EU-15, ovšem v eurech.“

„Já rozhodně odmítám, že bychom chtěli slevové akce rušit. Mým záměrem je vnést do nich řád,“ upozornil Miroslav Toman na Žofínském fóru. Podotkl přitom, že největší podíl zboží prodaného v akci (80 procent) je u másla či vajec. „Sami zástupci řetězců přiznávají, že jde o problém, který je třeba řešit,“ podotkl ministr, podle kterého je problémem prodej za podnákladové ceny.

Rád by proto Česko směřoval k zavedení zákazu prodeje se ztrátou pro každý výrobek třeba po vzoru Německa. Chce také mimo jiné prozkoumat podezření na skryté „predátorské ceny“ v obchodech.

## Tomáš Prouza se nedal

Prezident SOCRu Tomáš Prouza v odpovědi Miroslavu Tomanovi trval na svých vyjádřeních o tom, jak je formulovaný návrh novely, o významné tržní síle, a uvedl, že ministerstvo v rozporu s dohodami a nejspíš pod tlakem potravinářské lobby



Oceněny byly i výrobky firmy Kittl.

novelu změnilo. Připomněl, že na novele pracovali odborníci šest měsíců a během léta se nečekaně změnila a vznikla ze strany MZe jednostranná varianta, zcela nový návrh popírající evropskou směrnicí a už nechránící slabé proti silným, ale hájící zájmy vybraných výrobců potravin, bez ohledu na dopady na trh a spotřebitele.

Tomáš Prouza uvedl, že SOCR podal na ministerstvo zemědělství v nedávné době několik návrhů na zlepšení spolupráce, na něž resort nereagoval. Jednalo se například o Týdny českých potravin na pultech obchodních řetězců, návrh novely zákona o zadávání veřejných zakázek na podporu nákupu českých potravin institucemi veřejného sektoru, společné memorandum na podporu českého masa ve shodě s Agrární komorou. Podpora Agrární komory pro lepší kontrolu dovozu byla odmítnuta a skutečné řešení dvojí kvality potravin bylo prosazeno až po intervenci premiéra. Uskutečněna byla z těchto návrhů pouze podpora cechovních norem pro výsekové maso a společné akce se Zemědělským svazem ČR, Svazem pekářů

a cukrářů, Svazem pěstitelů ovoce, Českým svazem zpracovatelů masa a dalšími.

Tomáš Prouza zdůraznil, že SOCR o spolupráci s MZe stojí, stejně tak chce řešit, proč je tak málo českých potravin a základních komodit. Vyzval ministra Tomana, aby návrh špatně připravené novely s obrovskými negativními dopady na občany stáhl a vrátil se k jednacímu stolu se všemi účastníky trhu, od něhož před prázdninami odešel. Pokud by byla novela v této podobě schválena, nemohly by velké obchodní řetězce už pořádat slevové akce na vybrané zboží, což by ovlivnilo například penzisty, kdy průměrný český

důchodce musí vyžít se 110 Kč na jídlo denně. Došlo by také k omezení investic do rozvoje dodavatelů a zhoršení obchodní bilance České republiky.

## Tomáše Prouzu podpořila Hospodářská komora

Hospodářská komora ve svém prohlášení k novele zákona o významné tržní síle zdůraznila, že Ministerstvo zemědělství při přípravě nevyhodnotilo dopady nové regulace na podnikatele a domácnosti. Přitom nejenže bude nové právní úpravy podléhat nový okruh podnikatelů, budou se muset také upravit miliony odběratelsko-dodavatelských smluv. Vznik novely navíc doprovází nestandardní průběh – do meziresortního připomínkového řízení se totiž dostal paralelní návrh zákona neprojednaný se svazy a spolugestorem novely, jimž je Ministerstvo průmyslu a obchodu. Hospodářská komora a Svaz obchodu a cestovního ruchu proto v meziresortu požádaly Ministerstvo zemědělství, aby novelu stáhlo a vypracovalo její nové znění. Zároveň ministerstvu nabídly odborné zázemí pro nový návrh.

„Když předkladatel nezpracoval hodnocení dopadů regulace (RIA), nebude schopen v dalším legislativním procesu obhájit své návrhy a vůbec vysvětlit přínos tak výrazného navýšení administrativní zátěže a nákladů na straně podnikatelů, které se principiálně přenesou i na české domácnosti. Přitom jen sjednání milionů nových smluv mezi



Výrobek oceněný firmou Zeelandia



Billa a její Česká farma.

dodavatelé a odběratelé si vyžádá stamilionové náklady, další náklady kvůli nové agendě vzrostou také u českých úřadů," poukázal prezident Hospodářské komory Vladimír Dlouhý na jeden z mnoha důvodů, proč Hospodářská komora po analýze novely doporučila její přepracování.

### Výhrady má i Družstvo CBA

Chystaná novela zákona o významné tržní síle, podle které by provozovatelé prodejen museli revidovat většinu dodavatelských smluv, může zdražit potraviny zejména v menších obchodech. Uvedl to Roman Mazák, předseda Družstva CBA, jež sdružuje přes tisíc menších prodejen. „Pokud by se nepodařilo v nových smlouvách dojednat současné podmínky, což sami považujeme za prakticky nemožné, znamenalo by to zdražení zhruba o deset procent," řekl Roman Mazák.

Malí obchodníci mohou podle něj na nevýhodné podmínky v podobě vysokých nákupních cen při jednání s dodavateli o změně smluv buď přistoupit, nebo je odmítnout. „Druhá varianta však znamená nedostupnost některých populárních produktů a odliv zákazníků jinam," upozornil Roman Mazák, podle něhož by pak hrozilo zavírání malých prodejen. Zdůraznil fakt, že návrh novely vůbec nezohledňuje posta-

vení velkých výrobců potravin zejména vůči menším obchodníkům, na něž „nadnárodní společnosti často uplatňují jiné podmínky než u řetězců, se kterými mohou spolupracovat ve více zemích.“ Podle Mazáka by proto novela měla být přepracována.

### Ale vraťme se zpátky na Žofín

Ústřední ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) Martin Klanica se na Žofínském fóru zabýval především otázkou nákupů na internetu, kdy konstatoval, že zájem spotřebitelů o tento druh nákupu rok od roku významně stoupá. Za hlavní důvody označil možnost nakupovat 24 hod denně / 365 dní v roce, dodání produktu „až do domu“, často výhodnější cenu, anonymitu při nákupu, recenze zákazníků. Uvedl, že podle výsledků výzkumu konzultační společnosti pro digitální marketing a e-commerce Acomware ze srpna 2019 více než třetina Čechů nakupuje potraviny na internetu, z toho 16 procent alespoň jednou měsíčně.

Za nejčastější způsoby prodeje potravin na internetu označil velké online supermarkety s širokým sortimentem potravin a rozvozem, a to buď s kamennou provozovnou (například Tesco) nebo pouze s online prodejem (například Rohlik.cz, Košík.cz). Dále pak menší specializované

online obchody s potravinami a doručováním poštou či zásilkovou službou (e-lékárny, e-shopy zaměřené na určité druhy potravin jako doplňky stravy, potraviny pro sportovce, koření, čaj, kávu, nápoje). V menší míře se pak uskutečňuje prodej potravin prostřednictvím elektronických platforem / tržišť jako je Aukro, Heureka, Dáme jídlo.cz, a prodej potravin prostřednictvím sociálních sítí (například Facebook - Marketplace, uzavřené skupiny).

### SZPI provádí pravidelnou kontrolu

Martin Klanica připomněl, že z hlediska potravinového práva je internetový prodejce nabízející potraviny považován za provozovatele potravinářského podniku, který nese plnou odpovědnost za to, že na trh uvádí bezpečné a jakostní potraviny a dodržuje ostatní požadavky (hygienu, způsob přepravy, skladování). SZPI proto věnuje kontrole internetového obchodu s potravinami zvýšenou pozornost a ke kontrole využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu.

Nejčastějšími zjištěními závad při kontrolách jsou zakázaná léčebná či nepovolená zdravotní tvrzení, zachycení nevyhovujících a někdy i nebezpečných doplňků stravy, nevy-

hovující označování, absence identifikačních údajů provozovatele e-shopu, neoznámení provozování činnosti SZPI a používání nekalých obchodních praktik při nabízení zboží.

### Nejlepší inovativní potravinářský výrobek

Ve druhé části Žofínského fóra pak byla předána ocenění účastníkům soutěže Potravinářské komory „Cena za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ v roce 2019.

V kategorii **Reformulace roku**, v níž soutěžily pouze střední a velké podniky, obsadila první místo společnost Semix Pluso za lněné pečivo omega 3. Na dalších místech se pak umístily společnosti Emco, Nestlé Česko, opět Semix Pluso, Řeznictví H-H a Zeelandia.

V kategorii **Bezpečnost a kvalita potravin - Mikropodnik a malý podnik** byla jako nejlepší výrobek vyhodnocena Niger - rybí klobása od společnosti Tilapia. Od této společnosti pak byly oceněny ještě dva výrobky - Malawi uzený filet sumečka afrického a Burundi rybí párky. Dále byly oceněny výrobky od společností IDC-FOOD, Kitl, Mlýn Perner Svijany a Soběslavská pekárna.

V kategorii **Bezpečnost a kvalita potravin - Střední a velký podnik** vyhrál Kmotr - Masna Kroměříž s Kmotrovky uherákovými. Oceněny byly i společnosti Lesaffre Česko, PENAM a UNILEVER ČR.

V kategorii **Bezpečnost a kvalita potravin - Potraviny pro zvláštní výživu - Mikropodnik a malý podnik** se na prvním místě umístil Adveni Medical s Biscuits and cookies, bezlepková směs. Adveni Medical byl oceněn ještě i za Bezlepkový chléb Delikates semínkový. Dále byla oceněna Bezlepková pekárna Liška.

V kategorii **Bezpečnost a kvalita potravin - Potraviny pro zvláštní výživu - Střední a velký podnik** byl jako nejlepší výrobek vyhodnocen Jogurt bílý bez laktózy od společnosti Hollandia Karlovy Vary, od níž byly oceněny i další dva jogurtové výrobky. Třikrát pak byla oceněna ještě společnost Semix Pluso.

Text a foto Bohumil Brejžek



# Havlíčkův Brod opět „hlavním městem brambor“

Již po devětatvácáté ovládly město Havlíčkův Brod brambory – zásluhou akce bramborářské dny. Od 17. do 19. října 2019 byl připraven pestrý program, v němž nechyběla studentská soutěž o Bramborový květ Vysočiny, bramborářský trh na náměstí, či klání o „Bramborovou pochoutku Vysočiny“. Páteční den byl tradičně zasvěcen odbornému semináři Brambory 2019. Ten proběhl v Kulturním domě Ostrov a zavítalo na něj 420 účastníků.

## Brambory jsou „vínem Vysočiny“

Seminář zahájil Ing. Milan Čížek, Ph.D., který po krátkém úvodu předal slovo Ing. Martinu Hyskému, radnímu Kraje Vysočina. Ten připomněl, že brambory mají na Vysočině výsostní postavení, jelikož každá třetí česká brambora pochází právě z tohoto kraje. „Brambory jsou pro nás, jako pro jihomoraváky víno. Takže važme si toho našeho vysočinského vína,“ uvedl pan radní. Tradiční zdravici pronesl i starosta hostitelského města, Mgr. Jan Tecl, MBA.

Následovalo vyhlášení soutěže o Bramborový květ Vysočiny 2019, kterého se ujal RNDr. Jiří Ptáček, CSc. Soutěž je určena pro studenty 4. ročníků středních zemědělských škol a letos byla účast opravu rekordní, jelikož se zapojili žáci ze 13 škol. Na třetí pozici se umístil Dominik Vlček z humpolecké střední školy, druhou příčku obsadil Pavel Mynář reprezentující Bystřici nad Pernštejnem. Cenu za první místo si odvázel Josef Hofmeister ze zemědělské školy v Klatovech.

Po předání cen následovalo vystoupení předsedy ČBS Ing. Josefa Králíčka. Ten, mimo jiné, upozornil na neblahý obecný

trend, kterým je klesající spotřeba brambor. Příliš optimistická není situace ani ohledně naší soběstačnosti v konzumních bramborách, která dlouhodobě kolísá na úrovni 75%. Stále více ploch je využíváno k produkci silážní kukuřice do bioplynových stanic a tím pádem je méně prostoru pro ostatní plodiny, včetně brambor. V letošním roce bylo bramborami osázeno (po dopočtu domácností) 28 834 hektarů, což je o 59 hektarů méně, než loni. Konkrétně 14 167 hektarů zaujímaly konzumní brambory (to je o 232 ha více než loni), 5 929 hektarů hektarů brambory na produkci škrobu (pokles o 224 ha) a na 2 798 ha byla sadba (pokles o 3 ha). Prodejní sezóna letos nebyla ovlivněna nabídkou z loňské sklizně ze zahraničí a v průběhu léta se tak obchodovalo výhradně s tuzemskou produkcí. Díky tomu byl i průběh sklizně poměrně rychlý a pro pěstitele je dosavadní vývoj cen uspokojivý, ačkoliv lze ve farmářských cenách očekávat jisté výkyvy.

Jelikož jsou bramborářské dny pořádány pod záštitou ministra zemědělství, nemohl chybět ani zástupce MZe, náměstek ministra Ing. Jindřich Fialka. Připo-



Předseda ČBS Josef Králíček.



Milan Čížek z VÚB Havlíčkův Brod.

mněl některé výzvy, jimž musí naše zemědělství čelit. K nim patří i úbytek zemědělské půdy vlivem zastavění, který dosahuje 8 000 ha ročně.

Krátce promluvil také tajemník Agrární komory ČR Ing. Jan Doležal. Zmínil se zejména o nutnosti přijetí zákona o půdě, jelikož na některých místech se pachtovné za posledních 15 let zdvoj až ztrojnásobilo. Přitom jde o položku, která zásadním způsobem ovlivňuje hospodaření zemědělců. Pan tajemník upozornil také na propagaci spotřeby brambor, jenž je stále nedostatečná. I v letošním roce pokračuje díky podpoře MZe projekt Brambory zdravá zelenina, na kterém Agrární komora ČR spolupracuje s Českým bramborářským svazem.

## Závlaha může přispět k lepšímu výnosům

Odborný program zahájila přednáška ředitele VÚB Ing. Jaroslava Čeply, CSc. Pan ředitel pohovořil o možnostech závlahy brambor.

Je nepochybné, že rovnoměrné zásobování vodou během vegetace přímo ovlivňuje výši výnosu hlíz a jejich kvalitu. V ranobramborářských oblastech Polabí a jižní Moravy se osvědčila plošná závlaha postřikem. Ta je však pro Českomoravskou vrchovinu nevhodná, jelikož je zde málo vodních zdrojů a spotřeba vody je při tomto způsobu vysoká. Možným řešením je kapková závlaha, jejíž využití je významným intenzifikačním faktorem. Jak však zaznělo, aby se závlaha vyplatila, musí být konečný výnos brambor alespoň o 20% vyšší, což se v praxi vždy nemusí povést.

S předběžnými výsledky posklizňových zkoušek seznámila přítomné Ing. Barbora Dobiášová. Do zkoušek bylo v letošním roce přihlášeno 2 015 porostů, což představuje plochu 2 782 hektarů. V době konání semináře bylo přijato již 98,6% vzorků, z čehož bylo otestováno cca 36%. Aktuálně nauznáno bylo 93 porostů na ploše 125,3 ha (to je 9,3% ploch).

Dr. Ing. Zdeněk Chromý přiblížil režim jakosti Q CZ. Certifikačním orgánem pro režim jakosti Q CZ pro konzumní brambory bude na našem území Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. V případě získání certifikace vznikne žadateli právo požádat Ministerstvo zemědělství o povolení a užívání trojice ochranných známek na konkrétní produkt, který získal certifikát. Konzumní brambory budou hodnoceny ve třech kategoriích: B1 představuje konzumní brambory, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ a nebyly pěstovány pro výroby škrobu, nebo produkci sadby; B2 jsou brambory ve slupce, brambory loupané, sušené, vařené, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ, kromě smažených a před-smažených výrobků obsahujících pouze brambory; B3 představuje smažené a před-smažené výrobky obsahující pouze brambory v režimu jakosti Q CZ (hranolky a lupínky z brambor, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ).

Aktuální fyto-karanténní situaci v bramborářství zmínil Ing. Michal Hnízdil. Pokud jde o výskyt CMS (Clavibacter michiganensis subsp. Sepedonicus) v EU během loňské sklizně, bylo celkem 7 pozitivních nálezů u sadbových brambor a 971 pozitivních nálezů u nesadbových brambor. V porovnání s rokem 2017 to představuje snížení u sadby, ovšem nárůst u nesadbových brambor (z 894 na 971). V případě RS (Ralstonia solanacearum) bylo v EU zaznamenáno 18 pozitivních nálezů u sadby (v roce 2017 to bylo 10), 10 nálezů u nesadbových brambor (v roce 2017 to bylo 14), 374 pozitivních nálezů v povrchové vodě a 18 pozitivních nálezů u dalších hostitelských rostlin.

### Nejvíce nedostatků odhalily kontroly v označování brambor

Ing. Šárka Hanzelková seznámila přítomné s výsledky úřední kontroly konzumních brambor. U brambor se kontroluje označování, odrůdová pravost, sledovatelnost, jakost a bezpečnost. Nejčastěji se prohřešky týkají označování, jelikož požadavky na něj jsou poměrně přísné. V roce 2018 proběhlo 323 kontrol při nichž bylo odebráno 452 vzorků, přičemž 15,3 % jich bylo nevyhovujících. Naprostá většina (91 %) nevyhovujících vzorků byla zachycena v maloobchodech, 4 % záchytů byly ve velkoobchodech a zbývající podíl v ostatních provozovnách.

O situaci u našich východních sousedů pohovořil Ing. Stanislav Tremko ze Slovenského bramborářského a zelinářského svazu. Letos dosáhla na Slovensku plocha osázená bramborami 7 228 ha, což je meziroční nárůst o 300 hektarů. Průměrný výnos činil 23,5 t/ha. Podobně jako ČR, ani Slovensko není v produkci brambor soběstačné. Navíc zde vůbec neexistuje škrobárenský průmysl a brambory na škrob se tedy v této zemi vůbec nepěstují.



Ve venkovním prostoru byla připravena přehlídka odrůd.

Závěr semináře již tradičně patřil prezentaci inženýra Čížka, který se zaměřil na vývoj cen na trhu. Ceny brambor se liší podle státu, využití, odrůdy a balení. Odhad české sklizně (po dopočtu domácností) činí (k datu 15.9.2019) 752 000 tun. Předpokládaný výnos je letos 26,09 t/ha (vloni 23,69 t/ha). Ceny se k 1. říjnu letošního roku držely na úrovni 9,12 Kč/kg (1.10.2018 to bylo 9,13 Kč/kg). V době konání semináře se aktuální ceny ze dvora a na farmářských trzích pohybovaly v rozmezí 6,90 až 12,60 Kč/kg – podle odrůdy

a balení. Z předběžných odhadů sklizně u nás se předpokládá, že bude nutné dovézt minimálně 100 000 tun konzumních brambor, z čehož bude profitovat zejména Německo.

Jako vždy se seminář, stejně jako celé bramborářské dny, vydařil. Jde o smysluplnou událost, vyhledávanou mezi odbornou i laickou veřejností. Vždyť – jak v průběhu semináře zaznělo – každá akce, podporující citlivé komodity, má svůj význam. A brambory si trochu více pozornosti nepochybně zaslouží... PEZ

INZERCE





## GC ÚPRAVY®

www.gcupravy.cz

software pro zemědělské podniky



### MOBILNÍ APLIKACE

### GC ÚPRAVY Zemědělec



- přístup k datům zadaným v programu GC ÚPRAVY přes mobil nebo tablet
- zobrazení karty bloku a mapy v terénu dle vaší polohy
- možnost uložení poznámek a fotek k bloku
- zdarma ke stažení pro naše zákazníky





# Podzimní přehlídka dcer po býcích z nabídky společnosti CBS Genetics

**Tři farmy, osm býků a dvacet devět holštýnských plemenic. To není příklad z učebnice matematiky, ale velmi stručné shrnutí přehlídky dcer po vybraných plemenících, kterou 16. října 2019 uspořádala společnost CBS – Czech Breeding Services s.r.o. Kromě ukázkových dojnic si mohli účastníci prohlédnout také areály navštívených farem a program doplnila i poutavá přednáška Ing. Antonína Lopatáře.**

Zahájení akce proběhlo v areálu podniku AGRO, Družstvo Záhoří, kde účastníky přivítal Ing. Lumír Dvorský, který se ujal role průvodce programem. Družstvo Záhoří hospodaří na 2 850 ha zemědělské půdy a chová bezmála tisícovku dojnic. Z toho 345 kusů je ustájeno v kravíně v Oslově a 640 kusů na farmě v obci Třešně. A právě v Třešni se představilo prvních 11 plemenic. Jednalo se o dcery po býcích NEA-844 Massey, NEO-350 Jacey, NEO-634 Gatedancer a NEO-645 Blowtorch. Legendárního plemeníka jménem Massey zná snad každý chovatel holštýnů. Dvakrát byl v čele žebříčků TPI a SIH a jde o vysoce prověřeno býka (REL 99 %), jehož insemináčnické dávky se k nám začaly dovážet již před deseti lety. Na své dcery předává pozoruhodné kvality, což se, ostatně, potvrdilo i na farmě

Třešně. Vyniká zejména výrazným zlepšením mléčné produkce a - jak názorně demonstrovaly jeho předváděné dcery - předává ukázkové vemeno a výborné znaky končetin. Velmi pěkné plemenice však „umí“ i Masseyův vnuk Jacey. Rovněž tento býk je vysoce prověřený a kromě dobře utvářených vemen a zlepšení užitkovosti se chlubí i snadností porodů - je tedy velmi vhodný na jalovice. Účastníci přehlídky se mohli pokochat i třemi prvotelkami po býku Gatedancer. Právě na jalovice je i tento plemeník velmi vhodný. K dalším jeho benefitům patří i vynikající vemeno, dobré složky a výborné zabřezávání. Rovněž prvotelky po plemeníkovi Blowtorch se pochlubily krásnými vemeny. Kromě toho tento plemeník předává i dobrou mléčnou produkci a složky, nízkou somatiku a oblí-



Přehlídku komentoval Lumír Dvorský.



Antonín Lopatář upozornil na některá úskalí odchovu jalovic.

bený je i pro svou skvělou plodnost (RPH 113). Po předvedení plemenice a prohlídce farmy se účastníci přesunuli na další chov, kterým byla farma Vaníček.

## Plemenící pro malé farmy i velká stáda

Tomáš Vaníček hospodaří na 617 hektarech a chová zhruba 130 dojnic. Stádo, vzniklé převodným křížením z českého strakatého skotu, je ustájeno v kravíně v obci Hvožďany. Zde byla připravena přehlídka devíti plemenic po otcích NXB-058 Cabriolet, NEO-350 Jacey, NXB-190 Suhndstar, NEO-422 Troy a NEO-351 Tango. Po Cabrioletovi byla k vidění jak prvotelka, tak i krávy na druhé laktaci. Všechny dcery po tomto plemeníkovi, který má u nás téměř 8 000 inseminací, předvedly pěkné končetiny i vemeny. Oceňovaným plusem tohoto býka je i dlouhověkost. Velice pěkné byly také dcery po plemeníkovi Suhndstar, který předává předpoklady pro vysokou mléčnou produkci a snadné porody. Troy je velmi dobře prověřený býk (REL 99 %), jehož dcery jsou nejen pěkné rámcové holštýnky s dobrou užitkovostí, ale vynikají zejména brilantní dlouhověkostí. Předvedla se i jedna prvotelka po býku Tango, která ukázala pěkné vemeno a celkově líbivý exteriér. Plemeník předává i dobrou mléčnou produkci a pozitivní složky.

Poslední navštívenou farmou byl areál společnosti Agra Deštná, a.s., která aktuálně hospodaří na 3 650 hektarech. Na této výměře se však podílí dvě společnosti - kromě Agra Deštná, také ZP Hospříz. Obě společnosti dohromady chovají asi 1 000 kusů krav. V Deštně se prezentovalo opět devět plemenic po otcích NXB-190 Suhndstar, NEO-422 Troy, NEO-078 Nonstop a NEO-448 Modesto. Býk Nonstop je ideální volbou, pokud chtějí chovatelé zlepšit u svých krav končetiny. Dvě prvotelky po tomto otci, které se v Deštně předvedly, demonstrovaly velkou kapacitu těla a výrazný mléčný charakter. Známy býk Modesto je populární zejména mezi komerčními producenty mléka. Je vhodný na jalovice a předává dobrá vemeny - vynikající je především přední upnutí vemene, což potvrdily tři předvedené dcery. Oceňováno je i dobré zabřezávání (RPH 109) u tohoto plemeníka. Po přehlídce dcer si účastníci prohlédli areál farmy, v němž je vidět, že podnik neváhá investovat do živočišné výroby a do modernizace stájí i dalších prostor.

## Nové přírůstky v nabídce CBS Genetics

Po obědové pauze pokračoval program krátkou prezentací, v níž inženýr Dvorský krátce představil jejich společnost. Spo-



Dojnice na 3. laktaci po býkovi NEO-350 Jacey předvedla pěkně utvářené vemeno.

lečnost Czech Breeding Services s.r.o., nyní známá jako CBS Genetics s.r.o., je jednou z největších českých plemenářských firem a působí nejen u nás, ale i v zahraničí. Nabízí inseminační dávky a poradenství v oblasti chovu skotu a prasat. Co se týká programu chovu skotu, je hlavním cílem produkce inseminačních dávek býků, kteří přinášejí zákazníkům zvýšení produkce mléka a složek, zdravé a bezproblémové krávy, výborné výsledky reprodukce a hlavně ekonomický přínos. Zájemci si mohou vybrat nejen dávky od prověřených býků, ale i od těch, jejichž plemenné hodnoty jsou vypočteny na základě genomiky. Společnost CBS Genetics produkuje inseminační dávky vlastních plemenů, které vyvážá do mnoha zemí nejen v Evropě, ale i do USA, Jižní Ameriky, Afriky, Austrálie a Ruska. Pan inženýr představil i dva nové býky, kteří jsou na ISB Grygov k dispozici. Je jím jednak v ČR narozený No-Pe Apollo NEO-859, který pochází z vynikající složkové rodiny krávy Broeks MBM Elsa EX-90, jenž vyprodukovala nejen legendárního Snowmana, ale i řadu dalších plemenů a matek býků. Apollo má skvělých 143 bodů gSIH, velmi dobrou produkci + 1 227 kg mléka při složkách + 0,12 % tuku a - 0,02 % bílkovin. Býk je vhodný i na jalovici. Druhým novým býkem je rovněž český Zespo Akcent NXB-603. Plemeník má gSIH 131 bodů

a produkci na úrovni + 426 kg mléka při složkách + 0,11 % tuku a 0,04 % bílkovin. Předává velmi slušný exteriér RPH 109, dobrá vemena RPH 108 a dlouhověkost na úrovni 114 RPH.

Nováčci jsou i mezi importovanými genomickými býky. Midas Touch Radar má GTPI + 2837, PH mléka na úrovni + 723 kg při složkách + 0,2 % tuku a + 0,08 % bílkovin. Předává velmi pěknou dlouhověkost (+ 6 měsíců) a je vhodný i na jalovici. Novým zahraničním plemeníkem je také Mahr Bros Scuttle Dandy-ET, který je nositelem kombinace beta-kaseinu A2A2, má výborné gTPI 2775, produkci na úrovni + 486 kg a slušné složky + 0,22 % tuku a + 0,09 % bílkovin. Předává vynikající dlouhověkost (+ 7,1 měsíce) a je vhodný i na jalovici. Třetí importovanou novinkou je Pine-Tree Achie Fenway-ET. Má výborné gTPI na úrovni 2 722 bodů a produkce dosahuje + 607 kg mléka při složkách + 0,21 % tuku a + 0,08 % bílkovin. Celkový exteriér činí + 1,22 bodů a vemeno +1,17. Vynikající je i dlouhověkost (+ 7 měsíců) a zabřezávání dcer. Býk je vhodný na jalovici.

### Odchov „superjalovic“ začíná již před narozením

Setkání zakončila zajímavá přednáška Ing. Antonína Lopatáře na téma „Jak odchovat superjalovici“. Odchov produktivních a zdravých plemenic začíná



Účastníci přehlídky na farmě v Deštné.

již u jejich matek, kterým by měla být věnována pozornost i v období stání na suchu. Pokud jsou v té době například vystaveny tepelnému stresu, jejich dcery následně hůře prospívají a mají i nižší užitkovost. Velký význam mají i parametry mleziva – to by mělo být narozené jalovičce podáno co nejdříve po narození, jelikož každou hodinu od otelení kvalita kolostra klesá. Tele by tedy mělo co nejdříve přijmout alespoň dva litry mleziva a další dva litry nejpozději do dvanácti hodin po narození. Častým problémem v našich chovech jsou i respirační onemocnění. Ačkoliv by se mohlo zdát, že tele po prodělané infekci a úspěšném přeléčení antibiotiky je naprosto v pořádku, bylo zjištěno, že takové jalovičky dosahují v 1. laktaci až o 600 kg nižší mléčné produkce, mají o 12 %

horší zabřezávání a o 28 % větší riziko vyřazení z chovu. Jak pan inženýr shrnul, cílem každého úspěšného chovatele by měl být úhyn telat nižší než 1 %, výskyt respiračních onemocnění maximálně 15 %, hmotnost jaloviček při odstavu více než 85 kg a hmotnost ve 250 dnech 315 kg. Zapouštět by se měly ideálně ve stáří 400 dní při hmotnosti kolem 400 kg. Optimální věk pro první otelení je 23 měsíců, kdy by plemenic měla dosáhnout hmotnosti 650 kg (600 kg po porodu). I při dodržení těchto zásad je však nepochybné, že velký vliv na konečnou produktivitu a fitness plemenic má genetika a tedy i pečlivý výběr otce. Naštěstí, pestrá nabídka plemenů od společnosti CBS Genetics má ideální řešení pro každého chovatele a jeho stádo. PEZ



CBS – Czech Breeding Services s.r.o.

Komenského 221, 783 73 Grygov

tel.: +420 585 425 005, info@cbsgenetics.cz

www.cbsgenetics.cz

 CBS - Czech Breeding Services sro

ČESKÁ PLEMENÁŘSKÁ FIRMA  
PŮSOBÍCÍ PO CELÉ ČR  
GENETIKA A PORADENSTVÍ

BEZ REPRODUKCE NENÍ  
PRODUKCE

JSME TU PRO VÁS!

# Top české maso najdete na farmě v Choťovicích

**Farma Choťovice leží na okraji malé vesničky stejného jména nedaleko lázeňského města Poděbrady. V jejím čele stojí otec a syn Horákové, oba zemědělské inženýři.**

Energeticky soběstačnou rodinnou farmu začal před pětadvaceti lety budovat Karel Horák, když koupil bývalé JZD a při jeho provozování se nechal vést ideou zdravého chovu. Dnes hospodaří na ploše o rozloze 600 hektarů a chová 300 holštýnských krav a 2 000 prasat.

Farma funguje jako rodinný podnik. Živočišnou výrobu má na starosti zakladatel farmy Ing. Karel Horák, kromě jiného předseda Svazu chovatelů holštýnského skotu, účetnictví spravuje jeho manželka Iva. Nad rostlinnou produkcí, bioplynovou stanicí a bourárnou masa s výrobnou bdí syn Ing. Jiří Horák a o hotel pečují dcera Jana s manželem Ondřejem. Celý tým v praxi ukazuje, že zemědělství lze zkombinovat s ochranou životního prostředí.

## Základem rozvoje je bioplynová stanice

V roce 2012 spustili na farmě bioplynovou stanici, jejíž provoz pak umožnil výstavbu energeticky soběstačného hotelu otevřeného o dva roky později. Jeho součástí je dvacet pokojů a restaurace, v níž se podávají jídla zpracovaná z čerstvého telecího, hovězího a vepřového masa z vlastního chovu. Hotel vyhrál v roce 2016 v soutěži ekologických projektů E.ON Energy Globe.

Bioplynová stanice spotřebuje denně přes 41 tun bioodpadu, z něhož vyrobí 835 kilowatt energie za hodinu, což bohatě stačí na vytopení farmy, bourárny masa, dílen i hotelu a ještě je více než devadesát procent elektřiny prodáváno do dis-

tribuční síť. Uplatnění najde i odpad vznikající při samotné výrobě bioplynu. Energeticky vyčerpaný zbytek z výroby bioplynu, fugát, se využívá jako hnojivo na poli, kdy pomocí závlahového systému a otočného třístametrového ramene se jím samočinně zavlažuje a hnojí pole, čímž se šetří prostředky na řidiče a stroj. Pevné zbytky (separát) se využívají jako organické hnojivo a také na výrobu peletek na topení či jako podeštlýka.

## Uzavřený kruh hospodaření

Stavbou hotelu došlo k uzavření jakéhosi pomyslného kruhu, kdy na farmě zasejí, sklídí, nakrmí domácí zvířata, odpad využijí v bioplynové stanici, v níž si vyrobí elektřinu a teplo, rozbourají maso, z něhož řezník vyrobí uzeniny a vše putuje na stůl v restauraci a do podnikových prodejen. Jediným přebytkem z hospodářské produkce, který sami nezužítují, je mléko, které dodávají do mlékárny.

Investice do výstavby hotelu a bourárny se pohybovala v řádech desítek milionů korun, přičemž evropské dotace pokryly necelých deset procent. Díky pěstování vlastního krmiva, zásobování hotelu vlastním masem a výrobě elektrické a tepelné energie je návratnost investice rychlejší než u projektů, které v těchto oblastech využívají dodavatele.

V Choťovicích se tak vrací k logice a praxi uvažování našich předků, kteří si opatrovali zdroje energie ve svém okolí, a to činnostmi spojenými s pěstová-



Řezník Lukáš Ševčík v akci.

ním rostlin, chováním dobytka i zpracováním kompostovatelných přírodních odpadů.

## Prémiové vepřové maso

Horákovice farma se zaměřuje zejména na chov prasat, který se od většiny jiných farem odlišuje především tím, že mimo porodnici prasníc veškerá zvířata chovají na slamnaté podeštlýce, selata do 25 kil na vyhříváných betonových podlahách. Prasnice se vyznačují velkým tělesným rámcem a dlouhověkostí. Farma chová výhradně plemeno České bílé ušlechtilé a to především pro jatečnou produkci.

Jako jediní v republice je krmí švýcarským krmivem Qualivo Premium na bázi bylinek obsahujícím přírodní mikronutrienty sloužící k posílení imunitního systému, úpravě trávení, kontrole potenciální stresové situace a zvyšování výkonu zvířat při výkrmu. Prasata k němu mají přístup dvacet čtyři hodin denně. V konečném výsledku má toto krmení dopad na kvalitu jatečně upraveného těla a kvalitu masa prodávaného pod značkou Qualivo, jež je velmi jemné, šťavnaté a chutné s optimální výškou špeku a ideálním podílem libové svaloviny. Maso si při zpracování drží šťávu, nepustí vodu, je křehčí. „Normální kotlet děláte na pánvi šest minut, z našeho masa ale jen tři minuty,“ vysvětluje Karel Horák.

Naskytá se otázka, že krmení Qualivem nemůže být levná záležitost. „A také že není,“ potvrzujeme mi Karel Horák a syn

Jiří ho doplňuje: „Když se podíváte na standardní ceny, tak jsme pod standardními cenami řetězců, soupeřit samozřejmě nemůžeme a také nechceme s jejich akcemi, dumpingovými cenami. Máme celoročně stále stejné ceny a našim odběratelům je i garantujeme. Vše máme postavené na kvalitě. Masné výrobky vyrábíme bez čech a barviv, zcela jsme se od nich oprostili, jsou tedy vhodné i pro děti.“

## Vlastní bourárna, výroba i prodejna

Přímo v areálu farmy stojí jatka na prasata (hovězí, které je chováno jako doplněk, si nechávají porazit na blízkých jatkách), bourárna, výroba i prodejna. Další dvě vlastní prodejny zřídila farma před necelými dvěma roky v Hradci Králové a Praze. V pondělí, úterý, a ve středu se vyrábí, ve čtvrtek a v pátek prodávají hotové výrobky v Choťovicích, do prodejen v Praze a Hradci Králové je zaváží třikrát týdně. „Pro nás je důležité, aby se zboží točilo, aby bylo stále čerstvé,“ říká Jiří Horák, „proto třeba děláme tři druhy párků a ne deset druhů“ a dodává: „Lidé více věří naší prodejně na farmě než těm kamenným ve městě, tady si jsou jisti, že se jedná skutečně o produkt na farmě vyprodukovaný, kdežto ve městě už mají pochyby, zda jenom nepřepravujete.“

„Padesát procent produkce prasat sami zpracujeme a padesát procent prodáváme odběratelům,“ pokračuje Jiří Horák. „Živá pra-



sata pod značkou Qualivo prodáváme do Makra, které je dodává především do špičkových hotelů, jako je třeba Hilton, předním šéfkuchařům a jen malá část je prodávána přímo v Makru. Je to pro nás prestižní záležitost, protože Makro oslovilo nás jako dodavatele, což dokládá, že jsme pro ně partner," říká Jiří Horák s tím, že ještě pod značkou Qualivo dodávají vepřové pro rohlik.cz a to dvaadvacet výrobků, jedná se o maso plus výrobky jako jsou párky, klobásy, paštiky.

### Agroturistika a zážitky na farmě

Možnost ubytování jak v hotelu, tak v nově postaveném penzionu vytváří dobré podmínky pro poznávání blízkého i vzdálenějšího okolí. Pro ty, kteří chtějí na chvíli zapomenout na městský shon, hluk, starosti a aktivně odpočívat ve farmářském prostředí, připravili řadu zážitkových akcí jako je krmení a napájení zvířat, čištění stájí, vyvádění skotu na pastvu či příprava



Prasata jsou chována na slámě.

odpoledního krmení. Milovníci motorů si mohou zkusit jízdu traktorem John Deere, nakladačem Faresin, Tatrou Phoenix 6x6 nebo bagrování s bagrem Huyn-dai. Nechybí recesistické dis-

ciplíny jako hrabání hnoje či jízda s fekálním vozem. Nezapomíná se ani na gastronomii – přímo na farmě je možno se zúčastnit grilování prasete nebo si vychutnat v hotelu degustační

menu. Uspořádání grilování nebo i pravé vesnické zabijačky si lze také objednat přímo do prostor vaší firmy i k vám domů na zahradu.

Bohumil Brejžek

INZERCE

**Jamenská a.s.**<sup>®</sup>

**Jamenská a.s.**

Jamně nad Orlicí 289

tel.: 465 649 139

prodejna@jamenska.cz

www.jamenska.cz



**MINERÁLNÍ LIZY**  
pro skot, ovce, kozy, koně a spárkatou zvěř  
**KRMNÁ SŮL**  
lisovaná, kusová, pytlová  
**GRANULOVANÉ SENO**



*Děkujeme našim zákazníkům  
za spolupráci v roce 2019  
a přejeme šťastný rok 2020*



# Sklízecí mlátičky Sampo Rosenlew přicházejí s novou koncepcí

**Společnost P & L, spol. s r.o. představila novinářům z České republiky novou sklízecí mlátičku Sampo Rosenlew C20. Ještě před slavnostní premiérou v Hannoveru tuto novinku otestovala při sklizni na Uherskohradištsku.**

## Záběry pro Hannover

Testování nové sklízecí mlátičky Sampo Rosenlew C20 se uskutečnilo v pátek 8. listopadu v katastru obce Míkovice na Uherskohradištsku. „Výrobce si naši firmu vybral proto, že jsme uprostřed Evropy a díky dobrým vzájemným obchodním vztahům. V podstatě jde i o to, aby se zde natočily prezentační záběry pro veřejnost a pochopitelně chceme stroj otestovat i v našich tuzemských podmínkách,“ uvedl Marek Psota, produkt manažer, který má u P & L značku Sampo Rosenlew na starost. Po neveřejném testování na Uherskohradištsku bude u nás novinka představena oficiálně na Dni otevřených dveří firmy P & L, spol. s r.o. v jejím areálu v Kroměříži, a to v úterý 3. prosince. Bude to po Hannoveru první oficiální představení stroje v rámci celého světa, takže i tady lze vidět jak hodně spolupráce Sampo Rosenlew a P & L provázaná.

## Dva modely s rotory

Sklízecí mlátičky Sampo Rosenlew s označením C20

a C22 mají úplně novou koncepci čištění zrna, než bylo doposud u kombajnů Sampo zvykem. „Modelová řada C20 a C22 jsou hybridní kombajny, které se od předchozích modelů liší hlavně tím, že nejsou osazeny klasickými vytrásadly, ale dvěma rotory pro čištění zrna,“ konstatoval Marek Psota. Novinka bude k dostání ve dvou modelech - s označením „2Roto“. Rozdíl mezi Comia C20, která má tradiční mláticí jednotku a Comia C22 je ten, že dvaadvacítka má ještě další buben na předběžné vyláčení slámy. Šířka mláticího bubnu je 134 cm. Sérii Comia doplňují ještě další modely, a to C6, C8, C10, C12. Tady se

ovšem jedná o klasickou vytrásadlovou variantu. Řadu Comia doplňují dále modely Verato V4 a SR2010. Zajímavostí je, že finský výrobce Sampo Rosenlew je jediným výrobcem na světě, který vyrábí sklízecí mlátičky pro maloparcelní pokusy sériově.

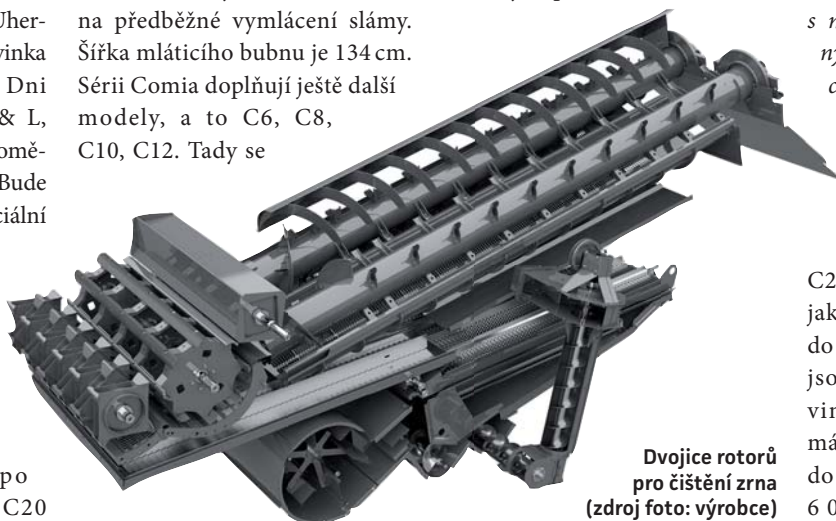
## Vyšší účinnost

Modely Comia C20 a Comia C22 byly opět vyvinuty v Pori (sídlo společnosti ve Finsku) a testovány byly na několika světových trzích. Výrobce zdůrazňuje, že nové modely dobře zapadají do rodiny Comia. Mají prostorovou kabinu Avara s perfektním výhledem na sklizený materiál tak, aby to bylo co nejkomfortnější pro

obsahu. Mláticí systém byl způsoben vyšší účinností stroje a zahrnuje účinný dopravník zrna a účinnější soustavu sít. Důraz byl kladen také na čištění zrna, což zajišťují oba zmíněné rotory. Výkon šestivalcového motoru je od 150 do 300 koní, záleží na daném modelu. Na přání je možné dodat sklízecí mlátičku Sampo také s náhonem na všechna čtyři kola.

## Jednoduchost a variabilita

„Sklízecí mlátičky Comia jsou určeny pro farmáře, kteří nechtějí být odkázaní při sklizni na službaře a nechtějí se nechat zastavit nefunkční elektronikou. I v dnešní přetechizované době si stále zachovávají svoje kouzlo s minimem elektroniky a snadným přístupem k celému mláticímu ústrojí. Takže když už se nějaká drobnost objeví, většinou si farmář dokáže pomoci a stroj opět provozní,“ konstatoval Marek Psota. Modely Comia C20 a Comia C22 jsou stejně jako jejich předchůdci vhodné do širokého spektra plodin, jako jsou obiloviny, kukuřice, traviny, mák apod. Model C20 má pracovní šíři záběru od 5,1 do 6,9 m a zásobník o objemu 6 000 l, model C22 pracuje s šir-



Dvojice rotorů pro čištění zrna (zdroj foto: výrobce)

kou záběru od 5,1 do 7,5 m a zásobník má 7 600 litrů.

### Přes 150 let na trhu

Společnost Sampo Rosenlew působí na trhu se zemědělskou technikou již více než 150 let. Historie sklízecích mlátiček sahá do 20. let minulého století, kdy firma představila první stacionární mlátičku. Od té doby dodala farmářům na celém světě více než 50 000 různých sklízecích strojů. Výroba prvních samojízdných kombajnů se datuje do roku 1957. Sklízecí mlátičky Sampo Rosenlew řady Comia vycházejí z více než dvacetiletých zkušeností svých předchůdců, řady 2000 a 3000. V aktuální nabídce je několik modelů, mezi kterými si svůj kombajn najde jak malý soukromník, tak větší farmář. Volit lze od 150 do 300 koní v záběrech od tří do sedmi metrů. Mlátičky řady Comia jsou nejsnáze čistitelné stroje na trhu s minimem elektroniky a za použití poctivých severských materiálů.

Text a foto: Ing. Petr Hynek



Nový model sklízecí mlátičky Sampo Rosenlew C20.



Přístup k motoru i dalším částem stroje je velmi jednoduchý.



Výhled z prostorné kabiny.



# SAMPO ROSENLEW

## COMIA SERIES



## HYBRIDNÍ

Novinka



P & L, spol. s r.o., Třebíčská 74b, 594 01 Velké Meziříčí, tel.: 725 454 036, e-mail: sampo@pal.cz, www.pal.cz

# PĚSTOVÁNÍ KUKUŘICE, OSIVO A SADBA



## Sladovnický ječmen – plodina s jistým odbytem

**Pěstování sladovnického ječmene a výroba sladu má u nás dlouholetou tradici. V současné době je Česká republika s výrobou sladu cca 550 tisíc tun pátým největším producentem této suroviny v Evropské unii. Český slad má nejen v Evropě, ale i ve světě velmi dobrý zvuk a patří mezi významné exportní komodity. Každoročně se ho vyveze okolo 250 tisíc tun.**

V posledních letech roste výstav piva a tím i spotřeba sladu. Pivovary a sladovny investují značné prostředky do modernizace sladoven a navýšení jejich výrobních kapacit. Poptávka po kvalitním sladovnickém ječmeni tedy neustále roste a tento trend se určitě udrží i do budoucna. Rostoucí poptávka vyvolává i růst výkupních cen. Cena sladovnického ječmene je v posledních letech vyšší, než cena potravinářské pšenice. V roce 2019 činil rozdíl v průměru 769 Kč/t ve prospěch ječmene. Jarní ječmen je tedy plodinou s vynikající ekonomikou pěstování a jistotou dobrého prodeje v současnosti i v příštích letech. Celková produkce ječmene ale přesto v České republice klesá. Je třeba opět začít navyšovat plochy, abychom rostoucí spotřebu sladovnického ječmene pokryli v maximální míře z tuzemských zdrojů.

Pro české zemědělce se zde tedy otevírají možnosti pro pěstování lukrativní a dobře prodejné plodiny. Pro vypěstování kvalitní suroviny pro sladovnický průmysl je však velmi důležité zvolit si vhodnou odrůdu. Společnost Limagrain Central Europe Cereals má ve svém sortimentu nejpěstovanější odrůdy jarního ječmene, preferované a nakupované všemi významnými sladovnami nejen u nás, ale i v okolních státech.

### **OVERTURE - špičkový na poli i ve sladovně**

Overture je odrůda s výběrovou sladovnickou kvalitou pro výrobu standardních piv, která je mimo jiné charakterizována velmi vysokou extraktivností a vysokým stupněm prokvašení. Ve zkouškách SDO ÚKZÚZ dosahuje vysoký až velmi vysoký výnos předního zrna ve všech výrobních oblastech.



Overture na sladovně.

### **Odrůda s nejvyšším nárůstem podílu na trhu**

Odrůda Overture zaznamenala v posledních třech letech jednoznačně nejvyšší nárůst podílu na trhu ze všech odrůd jarního ječmene. V roce 2019 byla zasetá na 12,4 % množitelských ploch a stala se tak nejpěstovanější odrůdou na výrobu standardních piv v České republice. V sousední Slovenské republice byla letos zasetá dokonce na téměř 37 % množitelských ploch a je zde jasnou jedničkou.

Overture nakupují všechny významné sladovny u nás. Poptávku navyšují společnosti Sladovny SOUFFLET ČR, Plzeňský Prazdroj, dále jej nakupují Družina, spol. s r.o., Sladovna Bernard, ČESKOMORAVSKÉ SLADOVNY Zábřeh, Sladovna Bruntál, Pivovar Nymburk a další. Významný je i export této odrůdy na Slovensko. Ve společnosti Heineken Slovensko Sladovne má téměř 50% podíl z celkového nákupu a poptávku po této odrůdě navyšují i Plzeň-

ský Prazdroj Slovensko, Lycos – Trnavské sladovne a ostatní významné slovenské sladovny.

Odrůda Overture je oblíbená nejen ve sladovnách, ale i mezi zemědělci díky vynikajícím pěstitelským vlastnostem. Je to odrůda s vysokou odnožovací schopností, která tvoří vysoký počet produktivních stébel. Dosahuje vysoký výnos ve všech oblastech pěstování v kombinaci s velmi dobrým zdravotním stavem. Má velké zrno s vysokou HTZ a velmi vysokým podílem předního zrna 94 %. Je tedy špičkovou odrůdou po sladovnické i agronomické stránce.

### BOJOS, LAUDIS 550, MALZ nejvýznamnější odrůdy na České pivo

Odrůdy Bojos, Laudis 550 a Malz jsou nejpěstovanější odrůdy pro výrobu Českého piva. V roce 2019 byly dohromady zasety na 84 % množitelských ploch odrůd na České pivo. Jedná se o odrůdy nejen vysoce žádané ve všech našich sladovnách, ale i s rostoucím exportem do okolních států.

### BOJOS - nejpěstovanější odrůda jarního ječmene v ČR

Bojos je nejvýznamnější odrůdou pro český sladovnický a pivovarnický průmysl. Jedná se o profilovou odrůdu pro České pivo. Bojos je nejpěstovanější odrůda v ČR od roku 2014. V roce 2019 její výměra přesáhla 23 % množitelských ploch jarních ječmenů. Jedná se o českou odrůdu, vyšlechtěnou na šlechtitelské stanici Plant Select v Hrubčicích. Má výběrovou sladovnickou kvalitu a je doporučena pro výrobu Českého piva.

Bojos je díky svým agrotechnickým vlastnostem velmi oblíbený mezi pěstiteli. Má dobrou odnožovací schopnost a středně dlouhé rostliny s dobrou odolností vůči poléhání a lámání stébla. Zrno má velké s HTZ 47 g a velmi vysokým podílem předního zrna 93 %. Bojos má rovněž velmi dobrý zdravotní stav.

Bojos je nejvýznamnější odrůdou ve společnosti Plzeňský Prazdroj, je nakupován společností Sladovny SOUFFLET



Overture – nejpěstovanější odrůda na standardní piva.

LET ČR, Pivovary Lobkowicz, Budějovický Budvar a všemi ostatními významnými producenty a zpracovateli sladů pro výrobu Českého piva. Je také významnou exportní komoditou do Německa, Rakouska, Polska a na Slovensko.

### LAUDIS 550 preferovaná a výnosná odrůda pro výrobu Českého piva

Laudis 550 je osvědčená, velmi výnosná česká odrůda z hrubčického šlechtitelského programu. Je to druhá nejpěstovanější odrůda na České pivo v roce 2019. Je také zařazen na Zelenou listinu společnosti Heineken pro střední a východní Evropu.

Laudis 550 je odrůda s vysokou odnožovací schopností, která tvoří vysoký počet produktivních stébel. V pokusech SDO ÚKZÚZ 2019 byl nejvýnosnější odrůdou na České pivo v řepašské a obilnářské výrobní oblasti. Má vysoký podíl i výnos předního zrna.

Odrůda Laudis 550 je preferována společností Plzeňský Prazdroj, dále je nakupován společností Sladovny SOUFFLET ČR, Budějovický Budvar, Moravamalt, Sladovna Bernard a dalšími tuzemskými sladovny

a pivovary. Na Slovensku je Laudis 550 nosnou odrůdou společnosti Plzeňský Prazdroj Slovensko, dále jej nakupují Heineken Slovensko Sladovne a Lycos – Trnavské sladovne. Díky rostoucí poptávce nejen u nás a na Slovensku, ale i v okolních státech (Německo, Rakousko a Polsko) se jedná o odrůdu s velmi dobrým odbytem.

### MALZ nakupován všemi sladovny a pivovary v ČR a SR

Malz je dlouhodobě významnou a žádanou sladovnickou odrůdou v České republice a na Slovensku. Je třetí nejpěstovanější odrůdou na České pivo v ČR. Je nakupován všemi sladovny a pivovary v obou zemích. Sladovnická kvalita je výjimečná tím, že odrůdu Malz lze použít jak pro výrobu Českého piva, tak i pro výrobu standardních druhů piv. Unikátnost této odrůdy je dána její schopností dosáhnout optimální obsah dusíkatých látek a vysoký extrakt i v nepříznivých ročnicích.

Malz je preferovanou odrůdou pro Sladovny SOUFFLET ČR, Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Moravamalt a Sladovnu Bernard. Na Slovensku ho nakupují společnosti Plzeň-

ský Prazdroj Slovensko, Heineken Slovensko Sladovne, Lycos – Trnavské sladovne. Nakupují ho však i všechny ostatní tuzemské i slovenské sladovny a pivovary. Je také významnou exportní komoditou do všech okolních států (Německo, Rakousko, Slovensko, Polsko).

### Sladovnický ječmen – plodina s jistotou odbytu

Výroba piva a tím pádem i spotřeba sladovnického ječmene a jeho cena v celé Evropské unii roste. Vzhledem k tomu, že se přibližně 45 % českého sladu vyváží, se tento pozitivní trend projevuje i u nás. Sladovny navíc navyšují své zpracovatelské kapacity. Jarní ječmen je tedy ekonomicky výhodnou komoditou s jistým odbytem a není jediný důvod pro snižování ploch této plodiny. Naopak, otevírají se zde velké odbytové možnosti pro naše zemědělce. Aby byla poptávka sladoven a pivovarů pokryta v maximální možné míře z tuzemské produkce odrůdami, které potřebují a preferují, je potřeba založit dostatek ploch v těchto žádaných odrůdách.

Ing. Stanislav Hudec  
Limagrain Central Europe  
Cereals, s.r.o.