

Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

obzor

4/2021

Výroba
plnohodnotné
náhrady masa



30

Růžové víno
svědčí létu



33

Kvalita a ceny,
slazení, **BIO**
produkty



39



KLASA

Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021

Ocenění vyplývající z programu Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021 má letos řadu zajímavých výstupů které překonaly očekávání. Celkem v soutěži zabojovalo 196 nominací v 60 kategoriích kde byly zastoupeni samozřejmě i potravináři. I u nich se dbá hodně na ekologii a bio produkci s ochranou životního prostředí. Ostatně tento ročník přinesl mnoho inovací a poukázal na současné trendy eko, bio a vegan. Pro zvýraznění nových trendů ve zdravé výživě porota udělila Čestné uznání výrobku Ovsánek, který je naprostou novinkou v kategorii bezlaktózových potravin. Působí jako jogurt, ale jedná se o nemléčný zakysaný výrobek z klíčeného ovsa.

Marketingový program Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka se tak v rámci svého 21. ročníku v ČR a 10. ročníku na Slovensku těšil velkému zájmu výrobců o registraci novinek v obou zemích. A to přesto, že letos na trhu došlo k zajímavému paradoxu. Navzdory velkému zájmu výrobců o program je totiž kvůli pandemii koronaviru inovativních produktů na trhu obecně méně. Výrobci se ale nachází v situaci, kdy už více než rok nelze představovat nové výrobky na veletrzích, organizovat samplings neboli akce, na nichž se nové výrobky v místě prodeje propagují rozdáváním a podobně. To je jeden z hlavních důvodů, proč mají firmy zájem o podporu ve formě nezávislého spotřebitelského ocenění. Jako každý rok výrobky hodnotila také odborná porota složená

ze zástupců maloobchodu, marketingu, odborných médií a výrobců obalů.

Bezlepkové a veganské potraviny bodují

„V kategoriích potravin a nápojů roste už několik let počet registrací zaměřených na zdravý životní styl např. cukrovinky se sníženým obsahem cukru nebo veganské potraviny. Ale i napříč všemi kategoriemi je oproti posledním ročníkům vidět ještě větší tlak na ekologii a udržitelnost,“ uvádí Lukáš Matějka, manažer marketingové skupiny pořádatel společnosti Atoz Marketing Services. „Novinky, které letos ve spotřebitelském průzkumu bojovaly o titul Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka v jednotlivých kategoriích, jsou převážně vyrobeny z udržitelných zdrojů, recyklovaných materiálů, mají eko-friendly obaly či složení (především drogerie) a nebojí se tím pochlubit. Osobně mám velkou radost, když vidím silný trend inovací, který je win-win pro spotřebitele, pro výrobce, ale i dlouhodobě pro životní prostředí. Chybí tak sice odvážné inovace spočívající třeba v netradičních příchutích typu jogurt s colovým laděním, který mimochodem před více než deseti lety na trhu své místo nenašel. Po podobných výrobcích se mi snad jen z nostalgie trochu stýská, ale už asi



Oceněné značky a jejich zástupci.

všichni výrobci pochopili, že v přístupu k ekologii a udržitelnosti jsme všichni na jedné lodi. Novinky tedy na první pohled nejsou pro spotřebitele často tak výrazné, ale zato obecně mnohem prospěšnější pro naše zdraví a prostředí, což je dobře,“ dodává Lukáš Matějka. „Nárůst jednotlivých kategorií a inovací zapojených do oceňování, který každoročně zaznamenáváme dokládá, že spotřebitelé ho vnímají pozitivně a jako faktor, na který je důležité upozorňovat. Z dlouhodobého průzkumu spotřebitelského chování mj.

vyplývá, že produkt, který je označen logem Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka, motivuje 53 % spotřebitelů k jeho koupi (nezávisle na znalosti).“ uvádí Jana Medenica, projektová manažerka programu Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka. „Tradičně byly hodnoceny kategorie, jako Alkohol, Cereálie, Cukrovinky, Čokoláda, Káva, Koupelová kosmetika, Krmiva, Balené maso, Papírový program či Těstoviny. Nově přibýly v letošním roce kategorie reagující na současné trendy, jedná se tak např. o Bezlaktózové potraviny, Bezlepkové pečivo, Vegetariánské či veganské

potraviny, či různé kategorie ekologicky zaměřených spotřebních a drogistických produktů, hodně se teď logicky inovuje také v hygieně či úklidu,“ dodává Jana Medenica.

Spotřebitel rád zkouší nové věci

„Navzdory probíhající pandemii roste procento nakupujících, o kterých můžeme říci, že jsou to ti, kteří udávají trendy. Rádi zkoušejí nové věci, vyhledávají nové výrobky, značky, nebojí se experimentovat. Z posledního průzkumu Shopper Trends, který (pokračování na str. 26)



Kolaž vítězných výrobků 2021



Moderátor televize NOVA Rey Koranteng provázel celou soutěží a vítězům předával ocenění

Volba spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021

(pokračování ze str. 25)

jsme realizovali v závěru loňského roku, vyplývá, že aktuálně mezi českými nakupujícími je 21 % těch, kteří lační po novinkách. Oproti nakupujícím v západní Evropě je to sice relativně malé procento, ale trend je určitě pozitivní, "uvádí Soňa Fialová, CZ & SK CI vendor manager společnosti Nielsen IQ.

„Nechci být prorokem, ale připadá mi, že tento ročník je velmi inovativní, a to jak po stránce obsahu a užitných vlastností výrobků, tak i po stránce obalů a ekologických přístupů. Začíná v této oblasti tvrdý boj o přízeň zákazníků a výrobci to uchopili správně, říká za odbornou porotu Michal Ševera, člen představenstva Svazu obchodu a cestovního ruchu.

Čeho si na novinkách porota cenila

Hodnocení nových produktů bylo provedeno na základě spotřebitelského průzkumu realizovaného v měsíci květnu 2021 výzkumnou společností Nielsen IQ. Respondenti hodnotili v 60 kategoriích 196 novinek, které byly uvedeny na trh v období leden 2020 - květen 2021. V každé kategorii soutěžily minimálně tři konkurenční produkty a při výběru respondentů byly zohledněny atributy, jako například složení domácnosti či přítomnost zvířete v domácnosti. Respondenti měli možnost hodnotit vlastnosti novinek, přičemž z průzkumu vyplývá, že nejdůležitějším znakem při novém produktu je na prvním místě chuť/funkčnost, následuje kvalita, překvapivě na třetím místě je



Marek Nepožitek s vítěznou kávou Nestlé Česko



Na snímku je Ivana Dvořáková s vítězným baleným masem z Kafilandu s označením uzená masa K-mistří od fochu z Modletic.



S oceněným mlékem české firmy Bohemia Lacto zapoznávala porotcům Drahomíra Kozáková

obal a na čtvrtém značka produktů. Pro respondenty, kteří novinku neznají, je nejvýznamnějším atributem obal, následuje kvalita a značka.

A co je důležité říci závěrem? V letošním roce získají značky ještě větší podporu. Vítězné mohou při propagaci oceněných novinek ve svých marketingových materiálech užívat logo Volba Spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021 po dobu jednoho roku. Až do konce roku 2021 mohou mít logo umístěné na obalech výrobků.

Eugenie Línková

Podporou českých sportovců na Olympiádě odstartovali naši zemědělci kampaň Milujeme Česko

Zajímavým způsobem reagovala na Olympijské hry v Tokiu Agrární komora ČR. V den zahajovacího ceremoniálu 23. července, jehož se zúčastnilo na 116 českých sportovců, kteří Českou republiku reprezentovali v celkem 22 sportech podpořili zemědělci v řadě míst naší republiky vyvěšením národní vlajky ČR na stroje co zrovna působí při letních pracích na polích, ale i ve stájích. I oni totiž podle prezidenta AKČR Ing. Jana Doležala denně absolvují napínavé zápasy s časem, turnaje v objemu sklizně, soutěže v kvalitě produkce a pohodě zvířat. To jsou jen některé disciplíny, ve kterých celoročně každý den soutěží naši zemědělci. České sportovce podpořili vyvěšením národních vlajek a zároveň tím ale veřejnost upozornili i na to, že i oni hrdě reprezentují naši zem.



Prezident AKČR Jan Doležal na farmě Medlov

Letošní Letní olympijské hry byly poznamenány opatřeními v souvislosti s pandemií covidu-19. Sportovci se utkali na stadionech bez diváků a přišli tak o bezprostřední fandění pro ještě lepší sportovní výkony. „Pro české zemědělce jsou jejich pole plná plodin a haly se zvířaty jako pro sportovce jejich ovály, doskočiště, terče, bazény nebo vodní kanály. Práce zemědělců je vlastně také olympiáda. I ta vyžaduje dlouhou a náročnou přípravu, kterou je nutné zúročit v krátkém čase. Stejně jako vrcholový atlet mají také zemědělci mnohdy často jen jeden pokus, aby překonali hranici mezi selháním a úspěchem. Zemědělství má mnoho náročných disciplín a absolvovat je dokážou jen ti, kteří do toho vloží vlastní energii, čas, píli, srdce a lásku k naší zemi,“ uvedl prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

České vlajky na stájích i strojích ve sklizni

Začala sklizeň některých plodin a zemědělci se tak rozhodli vyvěsit na své stroje a budovy české vlajky. Vyvěšením vlajek dávali najevo, že „Milujme Česko“. Že se starají o to, aby česká krajina byla atraktivní, plná života a v květu a spotřebitel měl na stole čerstvé, kvalitní a zdravé potraviny. „Stejně jako fandila i našim zemědělcům, kterých v zemědělství pracuje skoro sto tisíc. Spouštíme proto kampaň na podporu českého zemědělství „Milujme Česko“. Kampaň má upozornit na to, kdo je skutečným patriotem, a upozornit veřejnost na neúnnavnou a záslužnou práci českých zemědělců, kteří

se ani během pandemie covidu-19 nezastavili a nenechali občany této země takzvané na holičkách,“ dodal Doležal.

A v jakých disciplínách mimo jiné zemědělci i letos soutěží? Velká pozornost je zaměřena na sklizeň obilovin. V této vytrvalostní disciplíně se hraje o čas a velkým soupeřem je i déšť. Borci s několika-tunovými kombajny musí letos sklídit celkem 111 tisíc hektarů. Kombajnér se se svým strojem pohybuje rychlostí 6–10 km/hod. a za hodinu sklídí přibližně 4 hektary. V průměru jeden kombajn denně sklídí 40 hektarů. Na závodní dráhu se ale může vydat pouze tehdy, pokud je pole dostatečně suché.

Slušná letošní sklizeň hrášku a meruněk je ve finále

Na přesnost byl zaměřen sběr meruněk. Musí to provádět ručně, aby se plody nijak nepoškodily, protože většina je určená pro přímou konzumaci. Sběrači mají košík, do kterého každou utřenou meruňku pečlivě uloží. Vybírají samozřejmě jen zralé plody. Zbývající meruňky dostanou na dozrání delší čas a sběrači je sklídí až v další fázi. V letošním roce se jejich sklizeň rozeběhla naplno začátkem srpna. Meruňkové sady se nacházejí v Česku na 743 hektarech, z nichž většina je na Moravě. Pěstitelé očekávají, že se letos sklídí 2400 tun meruněk.

Kombinací vytrvalosti a přesnosti je sběr hrášku. Se sklizením lusků se zelenými kuličkami začali pěstitelé letos kvůli počasí až v červnu a v polovině srpna jejich sklizeň ukončili. Když hrášek dozraje, musí se sklídit bě-

hem dvou až tří dnů. Ručně se v Česku sklízí zhruba desetina z 1793 hektarů, zbytek obstará hráškový kombajn. U ruční sklizně dostane každý sběrač bedýnku, do které skládá lusk po lusk. Takto sklizený hrášek směřuje přímo ke spotřebitelům, ostatní do zpracovatelského závodu.

Ve výši denních nádojů jsme druzí v Evropě

V soutěži na objem jsou tuzezemské dojnice na pomyslném druhém místě v Evropě. Průměrná dojivost krav na mléko je 8893 litrů za rok. Ošetřovatelé dojníc dohlížejí na pohodu zvířat a dodržování jejich pravidelného denního režimu bez ohledu na to, zda je všední den, víkend nebo svátek. K prvnímu dojení si musejí přivstat, probíhá mezi pátou až osmou hodinou ráno. První skupinu krav přivedou do dojírny, kde každé dojnici očistí a vydezinfikují veno a až poté nasadí na struku dojící zařízení. Samotné dojení trvá zhruba 6 až 8 minut a následuje opět dezinfekce. Pak přichází na řadu další skupina dojníc, dokud se všechny nevystřídají. Každá kráva nadojí v průměru během dvou dojení 30 litrů mléka za den. Komfort zvířat zvyšuje v poslední době speciální dojící zařízení, kam si krávy dojdou samy podle potřeby.

Neustálá kontrola selat a lhně kuřat zaměstnává chovatele

Odchov selátek má velmi přísná pravidla. Ošetřovatelé se musí pečlivě starat o prasnice již během porodu, který může trvat až 16 hodin. Celou dobu zvíře pravidelně kontroluje porodník kvůli případným

komplikacím. V rámci jednoho vrhu porodí kolem 12 selat a porodník každé otře a zkontroluje jeho životaschopnost jako například dýchání. Poté jej přiloží ke struku prasnice. Selata si mezi sebou brzy vytvoří hierarchii a bývá jich více než struků, proto probíhá takzvané dělené kojení. To znamená, že dostane napít nejdříve jedna polovina a poté ošetřovatelé u struků mláďata vystřídají, aby se dostalo na každé. Na této takzvané porodně stráví selata zhruba 28 dní, během kterých jsou kojena od prasnice. Personál je tam prakticky pořád a dohlíží na matku i mláďata. Když se náhodou stane, že prasnice omylem nějaké sele zalehne a to začne pištět, ošetřovatelé mu jdou pomoci. Současně kontrolují také krmítka na příkrmy a udržují je v čistotě.

Trenérem, který se stará o pohodu kvočen, se stává chovatel u přirozeného lhnutí kuřat. Tomuto lhnutí stále dávají přednost menší chovatelé. Trenér/chovatel připraví pro slepici bedýnku na chladnějším, tmavém a dobře větraném místě a vystele jí suchou slámou. Kvočna musí mít klid od ostatní drůbeže, ale jednou za den by se měla jít nakrmit a napít. Pokud to neudělá sama, chovatel ji z hnízda odnáší, aby ji k těmto životně důležitým potřebám přiměl a zajistil její pohodu. Poté ji zase vrátí zpět k vajíčkům. Lhnutí kuřátek trvá zhruba tři týdny.

Uvedené zemědělské disciplíny jsou jen krátkým výčtem toho, co téměř 100 tisíc lidí v prvovýrobě dělá denno-denně pro zajištění čerstvých, kvalitních a zdravých potravin na náš stůl. Vyplatí se jim proto fandit.

Eugenie Línková

Pivovary Holba, Litovel a Zubr se spojí do jedné společnosti

Pivovary Holba, Litovel a Zubr se od 1. října 2021 spojí do jedné akciové společnosti s názvem Pivovary CZ Group. Smyslem je zvýšení konkurenceschopnosti všech tří značek, posílení jejich postavení na trhu a optimalizace procesů především v oblasti logistiky a distribuce.

„Jedním z charakteristických rysů našich pivovarů je neustálá snaha zlepšovat a zvětšovat svůj obchodní potenciál a transparentnost pro naše partnery. I proto dochází ke spojení pivovarů Holba, Litovel a Zubr do jedné akciové společnosti. Tato transformace formou sloučení byla již dlouhodobě plánovaná a je logi-

kou reakcí na změny a trendy na potravinářském a nápojářském trhu v posledních letech,“ uvedl k plánovaným změnám Tomáš Konečný, obchodní ředitel skupiny.

„Zůstáváme stále ryze českou tradiční pivovarnickou společností. Také se nic nemění ani na filosofii našich řemeslných pivovarů vařit



a dodávat poctivé pivo nejvyšší kvality. Pivo budou samozřejmě i nadále vařit sládky a jejich zkušební kolegové v Hanušovicích, Litovli a v Přerově

PIVOVARY.CZ GROUP



a všechny tři pivovary budou i poté plnohodnotně působit každý pod svou vlastní značkou. Našich zákazníků a spotřebitelů se tato změna v praxi

vůbec nijak nedotkne,“ doplnil informace Tomáš Konečný.

Společnost si od této transformace slibuje zvýšení konkurenceschopnosti všech tří značek a posílení jejich postavení na trhu. A to zejména optimalizací distribuce piva a oběhu vratných obalů výrazným zjednodušením procesů řízení, energií, služeb, obalo-

vých materiálů a dalších vstupů, a to bez zásadních dopadů na zaměstnanost. Předpokládá se i dosažení větších úspor v dodavatelském řetězci. Samozřejmě je i zvýšení transparentnosti pro zákazníky, dodavatele či veřejné instituce a také další prohlubování aktivit v oblasti společensky odpovědného podnikání. (egi)

Chřest se letos prodával hlavně v řetězcích

Ocenění pro nejlepší prodejce chřestu přebrali koncem července v Národním zemědělském muzeu v Praze z rukou ministra zemědělství Miroslava Tomana zástupci společností Kaufland, Lidl a Billa. Předání byli přítomni i prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová a prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza.



Předání ocenění nejlepším prodejcům chřestu z řad řetězců

Předání předcházela žádost ministerstva o poskytnutí údajů o prodeji českého chřestu, s nímž se obrátilo na třináct největších obchodních řetězců v České republice. Zasláné údaje poté ověřilo s tuzemskými dodavateli chřestu. Ministerstvo nechce zůstat jen u chřestu, v budoucnu plánuje ocenit prodejce i v dalších kategoriích ovoce a zeleniny.



Zavařený chřest manželů Boudových ze Znojma

Pěstování chřestu v Čechách

O chřestu se říká, že je to superpotravina – obsahuje úžasnou kombinaci vitamínů a minerálů - kyselinu listovou, vitamíny A a C, vápník i železo, má antibakteriální účinky, používá se pro zrychlení metabolismu, čistí střeva. Přičítány jsou mu i afrodiziakální účinky. Prášek ze sušených slupek chřestu se používal na snížení horečky. Lidstvo ho zná už několik tisíc let, kdy byl například součástí hostin egyptských faraonů.

Do Čech se dostal v průběhu 18. století a pěstoval se především na Moravě, kde se jeho pěstování nejvíce rozšířilo v Ivančicích a Moravském Krumlově. V Polabí se chřest pěstoval již za Rakousko-Uherska a poté za první republiky. Český chřest byl dodáván na císařský dvůr ve Vídni, do Německa nebo do Říma. Pěstování chřestu se omezilo v období obou světových válek, kdy bylo nutné zajistit výživu obyvatelstva především obilovinou a i po válce vytlačily chřest jiné, výživnější plodiny. Nyní se opět pěstuje v malém množství v Ivančicích, kde se také každoročně od roku 1994 konají Slavnosti chřestu.

Nejvíce českého chřestu se ale vypěstuje v Hostíně

u Mělníka, kde se do jeho pěstování pustili po roce 1989 Holanďané. Ti český chřest vydávali za holandský, aby se v Nizozemí lépe prodával, a na český trh ho nedodávali. Také se pokoušeli o vynález sklízecího stroje, ale toto úsilí zkrachovalo, stejně jako péstitelské snahy. Sklizeň chřestu je specifická a náročná, vyžaduje výhradně ruční sběr, protože chřest vyrostá za den i o osm centimetrů, takže sbírat a kontrolovat se musí v době sklizně prakticky pořád. Tuto práci žádný stroj zatím nedokáže nahradit.

Společnost Český chřest je lídrem

Za znovuoživením chřestu pro Českou republiku stojí Jiří Šafář a Petr Šandera, kteří neváhali zariskovat a krachující firmu v Hostíně od Holanďanů v roce 2012 odkoupili. Dnes ho jejich společnost Český chřest pěstuje přibližně na dvě stě hektarech, je tak největším pěstitelem v ČR. V letošním roce byla její produkce 240 tun, z toho 225 tun prodala zákazníkům prostřednictvím obchodních řetězců.

Pěstitelé v Hostíně jsou v Česku jediní, kteří se věnují

chřestu ve velkém. Do pěstování se další zelináři nepouštějí především kvůli náročnosti, protože sazenice rostou asi tři roky a při sklizni vyžadují vysoký podíl šetrné ruční práce. Chřestová pole v okolí Hostína, kde je vhodná písčité půda, zabírají přibližně 150 hektarů. V sezoně, která trvá do konce června, na nich pracuje až několik set lidí, kteří chřest sbírají ručně. Většina hostinské produkce se prodá v tuzemsku, vyváží se také do Německa, Nizozemska, ale i třeba do Arabských Emirátů.

Obľiba chřestu roste

Sklizeň chřestu začíná ve třetím roce po výsadbě. Sklízí se od dubna do června do speciálních košů nebo přepravků, které se ještě na poli dávají do nádrží s chlazenou vodou. Po zchlazení se chřest přepraví na posklizňovou linku, kde se nejdříve šokově zchladí a následně třídí podle délky, průměru, barvy a tvaru. Do čtyřadvaceti hodin po sklizni by měl být u zákazníka.

Podle Jana Charváta z marketingu Českého chřestu byl letos jako každý rok problém se zaměstnanci na sezónní práci. Loni s příchodem pandemie se ukázalo, že práce na polích pro Čechy není, často přišli pracovat pouze na jediný den. Zahraniční zkušební pracovníci jsou podle něj vykonanější. Nyní firma dodává hlavně do řetězců, část úrody ale prodá také ve své farmářské prodejně v Hostíně u Vojkovic.

Obľíbené jsou také Chřestové slavnosti, které se před pandemií koronaviru konávaly druhý týden v květnu. V průběhu sezóny 2021 byl prodej chřestu v Hostíně

doplněn o pivní chřestový speciál z mělnického pivovaru Němý medvěd, chřestové pesto a také o limitovanou edici zavařovaného českého chřestu od rodinné znojemské firmy manželů Boudových (Bouda 1883), kteří se svými produkty sbírají ocenění v celosvětových soutěžích.

Nárůst prodeje u obchodních řetězců

Za pouhé tři roky narostl podíl prodeje českého chřestu z pultů obchodních řetězců z šedesáti na devadesát procent prodaného objemu. Stojí za tím mimo jiné i pandemie koronaviru, kdy byly zavřené restaurace, naopak lidé více vařili doma. V porovnání s předchozími lety nešel letos žádný chřest na vývoz, protože provoz restaurací v řadě evropských zemí byl také značně omezený.

Chřest je náš ikonickou zeleninou, která se na dlouhá desetiletí z českých polí vytratila. Jak uvedl prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza, její návrat je jedním z rostoucích řady příkladů fungující spolupráce zemědělců a obchodních řetězců. „Jsem rád, že se našel odvážlivce, který se rozhodl vrátit chřest na česká pole – a že obchody naučily lidi chřest nakupovat i přesto, že na něj nebyli zvyklí. Příběh českého chřestu je inspirativním příkladem spolupráce, která zvyšuje dostupnost českých potravin na pultech. Pevně věřím, že podobných příkladů bude rychle přibývat, protože zákazníci mají o kvalitní české potraviny velký zájem,“ prohlásil Tomáš Prouza.

Bohumil Brejžek

Editorial



Milujeme naši zemi s dary, co nám přináší každý den

Takřka okamžitě mezi sebou vybrali zemědělci na pomoc postiženým kolegům a jejich rodinám na jižní Moravě 4,7 milionů korun. V tomto případě smršť způsobená tornádem napáchala během pár minut obrovské ztráty na domech, polích, zahradách, stájích, ale i zpracovnách, bohužel i životech lidí a zvířat. Pomoc ze všech koutů republiky přišla takřka okamžitě a Agrární komora vyhlásila i peněžní sbírku postiženým. Možná málokdo ví, že tutěž sbírku vyhlásila AKČR před deseti roky na pomoc japonským farmářům postiženým 11 března 2011 obří vlnou tsunami. Tenkrát se mi ozval jako své kolegyni japonský novinář z jejich renomovaného deníku a já to v té době jako tisková mluvčí AKČR předala tehdejšímu prezidentu komory Janu Velebovi. Obdobná částka putovala záhy do Japonska postiženým na podporu znovuvzkříšení jejich poničených farem. Japonsko na to reagovalo zanedlouho diplomem přátelství této profesní české organizaci a Jan Veleba jako její představitel převzal diplom co zračí hezké pouto mezi oběma zeměmi. Je to navíc jen důkaz obrovské sounáležitosti našich zemědělců a potravinářů s profesí, která je na prvním místě potřeb obyvatelstva bez rozdílu z jaké části zeměkoule jsou.

Ne náhodou také v současné době slavili zemědělci a potravináři z jejich členské organizace AKČR Olympiádu co právě skončila slavnostním aktem - vyhlášením akce Milujeme Česko - podporu našich agrárních a potravinářských olympioniků co se právě s vypětím všech sil potýkají na polích s letošní sklizní slibné úrody. Toto motto vyvěsili ale i na stájích, kde stejně jako sportovci musí denně napřít všechny své síly k ochraně stád a udržení jejich dobré produkce. Nemnoho z nás si dnes bohužel taky uvědomuje, že právě agrární sektor stál i v první linii po vypuknutí pandemie. Zásobenost trhu jakoby samovolně byla dál na vysoké úrovni, co vše ale musela tato skupina producentů a zpracovatelů udělat navíc, nad standart dřívějších povinností, o tom se nemluví. Akce Milujeme Česko není tedy jen laciné gesto, ale dobře míněná snaha upozornit zejména mladou generaci, že ne vše tu naroste a vyprodukuje se jen tak samo o sobě.

V čísle tak vzpomínáme prostřednictvím reportáže a rozhovorů na vše zajímavé co tento obor skýtá nám všem, jak využívá nejmodernější techniky a v poslední době i technologií, které formou automatů, robotů a dronů ulehčují práci lidem a dávají nové dimenze této profesi. Řadu z těchto technických novinek bude letos také možné vidět na znovu otevřeném agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích. Vloni se výjimečně kvůli pandemii nekonal, o to větší zájem o výstavní plochy hlásí naši i zahraniční vystavovatelé a návštěvníci formou dotazů především na parkovací plochy dávají tušit, že se přes nutná opatření ochrany zdraví před koronavirem neocitne výstaviště v poloprázdném gardu. Vše nasvědčuje pravému opaku. O tom detailněji je také v tomto čísle magazínu včetně upřímně míněné pozvánky co největšímu počtu návštěvníků od samotného představitele výstaviště, ing. Martina Karbana. Rozhovor s ním přinášíme také v čísle a jen tak částečně prozrazujeme, že na své si během Země živitelky přijdou nejen dospělí, ale i jejich děti. Vše nasvědčuje tomu, že to bude ročník co se představí opět s plnou vervou a slávou. Držíme palce a i naše redakce se hlásí k motto: Milujeme Česko. Je nasnadě proč.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Vinař roku pro Zámecké vinařství Bzenec

Obdobná finálová porota složená ze světově uznávaných hodnotitelů vína, mezi kterými byl i držitel titulu Master of Wine a člen organizačního výboru soutěže pan John Umberto Salvi, posoudila kolekce vín devíti finalistů. Ti vzešli z hodnocení vín v prvním kole této prestižní soutěže.

V rámci slavnostního gala večera, který se odehrál 18. 8. 2021 na pražském Žofíně, bylo titulem **Zlatý Vinař roku České republiky** oceněno Zámecké vinařství Bzenec.

Titul **Stříbrný Vinař roku 2021** získal Mikrosvín Mikulov, **Bronzovým Vinařem roku 2021** je Vinařství SONBERK z Popic.

„Je neuvěřitelné, jak se kvalitita našich vín posouvá směrem vzhůru! Když jsme tuto soutěž před 19ti lety zakládali, zahraniční hodnotitelé neváhali naše vína ocenit 70ti body ze sta! A dnes? Bodové hodnocení často překračuje hranici 90ti bodů – to je světová extra třída! Za vším je vytrvalá práce našich vinařů, kteří dokázali kulturu i kvalitu vína povznést tam, kde je dnes“ říká šéf Organizačního výboru soutěže Petr Marek.

Letošního ročníku soutěže Vinař roku 2021 se zúčastnilo celkem 51 českých a moravských vinařů, kteří do soutěže přihlásili celkem 496 vzorků.



Sommelier Ivo Dvořák.

V rámci gala večera byly také vyhlášeny výsledky klání o absolutně nejlepší bílé a červené víno v soutěži. Národním Šampionem bílých vín pro rok 2021 je Rulandské bílé výběr z hroznů 2017 z Nového vinařství. Národním Šampionem červených

vín pro rok 2021 obhájil Pavel Binder z Rakvic se svým Rulandským modrým výběr z hroznů 2018.

Cenu Vinařské asociace ČR za přínos českému a moravskému vinařství získal poprvé sommelier – Ivo Dvořák.

(egi)

Výroba plnohodnotné náhrady masa

Z produkce masa se podle řady odborníků stává ekologická zátěž pro celou planetu. Jak ale tento problém vyřešit, když množství konzumovaného masa stále roste? Jedním z řešení jsou rostlinné náhražky, které však nedokážou pokrýt vysokou poptávku, a také všem nevyhovují. Proto se stále více hovoří o tzv. kultivovaném mase* (KM), které je vyrobeno z živočišných buněk v laboratorních podmínkách bez nutnosti zabití zvířete. Oblasti zájmu vědců

- Stoupající spotřeba masa (resp. jeho výroba) je ekologickou zátěží pro planetu
- Rostlinné náhražky nejsou plnohodnotným řešením
- Problematika konvenčních chovů hospodářských zvířat
- Zdravotní aspekty masa
- Budoucnost v kultivovaném mase

Spotřeba masa celosvětově stoupá souběžně s rostoucí a bohatnoucí populací. Vývoj je provázen ekologickými dopady živočišné nadprodukce. Zemědělství kvůli ní patří k velkým znečišťovatelům planety, chov zvířat každoročně vyprodukuje 14,5 % skleníkových plynů. S rostoucí poptávkou po živočišných potravinách dochází k rozšiřování ploch půdy pro hospodářská zvířata, čímž se vytrácí přirozená biodiverzita. Podle studie britské organizace Chatham House,

kteřou vypracovala ve spolupráci s OSN, povede další rozšiřování půdy na zemědělské účely k hrozbě vymření až 86 % druhů ohrožených rostlin a živočichů.

Rostlinné alternativy

Velký rozmach zažívají rostlinné náhražky, které ale zvýšenou poptávkou po mase nejsou schopné plnohodnotně uspokojit. Již nyní existuje mnoho lidí, kteří se o omezení konzumace masa a živočišných produktů snaží, ale stá-

le velká část populace maso jí a jíst bude i v následujících dekádách. Rostlinné náhražky jim totiž nedokážou plnohodnotně nahradit jejich chuť a zvyklosti. Rostlinná strava sice může nahradit živočišné bílkoviny, ale jen v případě pečlivě sestaveného jídelníčku s dostatečným obsahem rostlinných bílkovin.

Lidé se masa vzdát nechťejí

Tuto tezi podporuje průzkum veřejného mínění o klimatických



Roman Kříž



Svalové buňky

změnách z roku 2020, jejíž provedla OSN. Podle něj dvě třetiny dotázaných z 50 zemí světa vnímá klimatické změny jako problém, který je nutno řešit. Avšak pouze 30 % dotázaných je ochotno vzdát se masa a mléčných výrobků s ohledem na ekologickou udržitelnost.

Budoucnost v kultivovaném mase

Otázce klimatické krize se věnuje také Bill Gates. Ve své nové knize s názvem How to Avoid a Climate Disaster (Jak se vyhnout klimatické katastrofě) vidí řešení ve vývoji kultivovaného masa. Apeluje na vyspělé a bohaté státy, aby výzkumu KM věnovaly nejvyšší pozornost. V budoucnu by podle něj mělo být v těchto státech produkováno maso kultivované. Nepřímo tímto podpořil probíhající výzkumy produkce KM, jejichž cílem je začít vyrábět během několika příštích let kultivované maso ve velkých objemech za spotřebitelsky přijatelnou cenu.

Ke světovým společnostem, které na vývoji kultivovaného masa již pracují, se v minulém roce zařadil také český startup Bene Meat Technologies (BMT), jenž ve svém vývoji technologie na výrobu KM nepoužívá eticky kontroverzní fetální bovinní sérum (FBS**). „Jde

o to, kdo jako první představí takovou technologii, která dokáže vyrobit KM za cenu srovnatelnou s náklady v konvenčních chovech. V tu chvíli bude pro zpracovatele masa i spotřebitele eticky i ekonomicky přijatelnější odebrat a konzumovat kultivované maso. Podle mě se tak stane v řádu několika let,“ odhaduje Roman Kříž, předseda představenstva BMT.

Problematika konvenčních chovů

Konvenční chovy stojící za drtivou většinou světové produkce masa jsou také problematické z hlediska etiky a zdraví. Kvůli zvýšenému výnosu přidávají do krmiv antibiotika, antiparazitika a hormony. Rezidua z těchto složek samozřejmě zůstávají v mase. Zvířata v těchto chovech žijí často ve stísněných prostorách, s minimálním nebo nulovým přístupem čerstvého vzduchu a přirozeného světla.

Tuto problematiku zčásti řeší bio chovy, které mají přísně určená pravidla. Prioritou je pro ně zdraví a pohoda hospodářských zvířat, nikoli výnos. Ekologické chovy dodržují pět svobod zvířat: od hladu a žízně; od nepohodlí; od bolesti, zranění a nemocnění; od strachu a stresu; od možnosti projevit přirozené chování. Krmiva používají pouze ta, která pochází z ekologického zemědělství. Krmení GMO plodinami nebo potravou s přidanými látkami je přímo zakázáno. Bio chovy ale nedokážou pokrýt celou poptávku po mase a živočišných produktech. Pokud by měly plně nahradit konvenční, pastviny by musely zabírat území o rozloze Afriky!

Udržitelná alternativa masa

Kultivované maso vyrobené množstvím živočišných buněk v laboratoři je udržitelnou alternativou masa. Energeticky, chuťově i strukturou vláken bude identické s masem z živých zvířat. Nebude však obsahovat rezidua z přidaných složek krmiv podávaných v konvenčních chovech a nebudou kvůli němu umírat zvířata. „Vytvíráme techno-

logii k výrobě plnohodnotné alternativy masa. Alternativy zdravější, kontrolované a kontrolovatelné. Proč nahradit maso, když můžeme nahradit zvířata, která jsou dnes kvůli masu chována v nevyhovujících podmínkách a umírají ve stresu?“ ptá se Roman Kříž.

Vysvětlení ne zcela běžných pojmů a názvů z textu

V Potravinářském obzoru přinášíme i řadu novinek z oblasti vědy a výzkumu. Tento článek, v určitém slova smyslu je pro budoucí generace možnou alternativou k přírodní produkci masa s velkým významem pro snižování nežádoucích emisí a podporou ekologie. Nové výrazy a značení proto i vysvětlujeme třemi odkazy z textu.

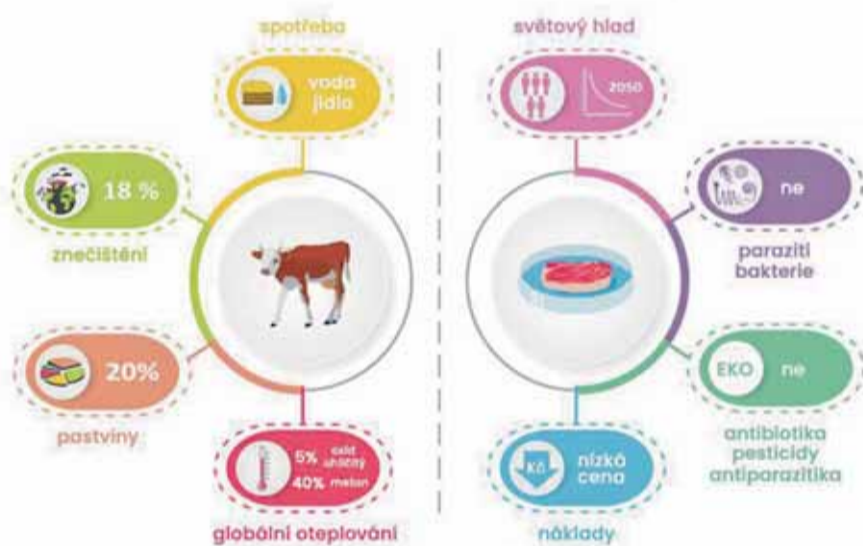
Kultivované maso = termín označující maso (zahrnující svalové buňky, tukové buňky, pojivové tkáně, krev a další složky) produkované kultivací zvířecích buněk, nikoli porážkou živého zvířete. (Zdroj: New Harvest – výzkumný ústav, který má za cíl urychlit pokrok v buněčném zemědělství.)

FBS (fetální bovinní sérum) = součást živého média, iniciuje buňky k dělení, a tedy i růst celé kultury. FBS se získává ze zvířecích embryí.

Bene Meat Technologies Česká startupová firma zaměřená na výzkum a vývoj technologie pro výrobu kultivovaného masa v průmyslovém měřítku. Mezinárodní tým složený z mladých i zkušených vědců úzce spolupracující s renomovanými institucemi. BMT usiluje o vývoj technologie produkující kultivované maso formou množení živočišných buněk bez použití surovin z usmrčených zvířat a zároveň umožňující provozovatelům nabídnout tento produkt za ceny dostupné spotřebitelům.

Eugenie Línková

Proč je **kultivované maso** výhodnější než maso z konvenčních chovů?



Současnost je nepochybně zlatým věkem buněčné a molekulární biologie

Jestliže šedesátá léta minulého století byla zlatým věkem kosmonautiky, pak současnost je nepochybně zlatým věkem buněčné a molekulární biologie. Dokazuje to mimo jiné i mladý nadšenec jehož tato vědní disciplína pohltila už na střední škole a dál se jí věnoval už cíleně. V průběhu středoškolského studia se účastnil stáží na Akademii věd ČR, kde se zabýval nejprve biologickým rozkladem textilních barviv a následně ontogenezí nervové soustavy. V současné době studuje na Přírodovědecké fakultě Univerzity Karlovy. Jde o dvacetiletého Jiřího Janouška z Jílového u Prahy. V českém startupu Bene Meat Technologies se věnuje vývoji kultivovaného masa a zastává tam jako biolog – výzkumník hlavní roli. Že už v devatenácti letech má k tématu co říci a je osobou více než povolnou, dokazují s úctou psané a vyřčené pochvaly Jiřího od vědeckých kolegů.

„Fascinuje mě možnost v kontrolovaném prostředí zreplicovat tak úžasně komplexní proces, jakým je vznik kosterní svaloviny. Ještě relativně nedávno by něco takového bylo zcela nepředstavitelné,“ říká Jiří Janoušek o své práci.

Vývoj kultivovaného masa je jen otázkou času, ale jestli se první produkt dostane na trh za tři nebo pět let nedokáže Jiří odhadnout. Myslí si, že kultivované maso je technologií za předpokladu udržení současného tempa vývoje nevyhnutelnou

– výhody, které nabízí, jsou zkrátka příliš velké, než aby se daly jen tak přehlédnout. Zároveň všechny dílčí technologie a metody potřebné pro kultivované maso existují, nebo jsou alespoň s našimi současnými znalostmi teoreticky představitelné.



Jiří Janoušek



Vynikající novinky z Olmy cíleně podporují naše zdraví

Jedna z nejvýznamnějších mlékáren v zemi, OLMA Olomouc je známá svou poctivostí a profesionálním přístupem ke zpracování mléka. Zásobuje nejen náš trh skvělými mléčnými výrobky, vyváží je navíc do dalších zemí. S jogurty a celou řadou těchto dobrot zásobuje jak trh v Polsku, na Slovensku, tak i v Maďarsku. V OLMĚ se řídí baťovským podnikatelským ověřeným moudrem, že ze dvou vydělaných korun je dobré hned z toho minimálně jednu investovat do dalšího rozvoje. Z dlouhodobého hlediska je to velmi dobrá strategie a je tak možné nejen dál modernizovat výrobu, ale cíleně i inovovat a rozšiřovat škálu výrobků, o něž je velký zájem.

Koho jiného než generálního ředitele Ing. Martina Krystiána jsme požádali o rozhovor na téma novinek v produkci mléčných výrobků z Olmy.

► **Začneme netradiční inovační řadou alternativou jogurtů vyrobených bez použití mléka, a to z ovsu. Tento výrobek se letos umístil na třetím místě v anketě Rostlinný výrobek roku. Jaký je o něj zájem, proč jste s touto novinkou přišli a kdo je cílovou skupinou zákazníků?**
Ano, ovesná alternativa jogurtů Green Day je výborný produkt a je o něj zájem nejen z řad veganů. Pod značkou Green Day vyrábíme portfolio čistě rostlinných produktů. Jednak jsou to zakysané alternativy jogurtů a jogurtových nápojů a nejnovějším přírůstkem je ovesný nápoj jako alternativa mléka. Všechny uvedené produkty jsou vyrobeny z ovsu a koncipovány jsou jako veganské, ale věříme, že si je oblíbí i další konzumenti, kteří sází na rozmanitost a vyváženost stravy nebo ti, kteří trpí intolerancí k laktóze. Oves je po tisíciletí známý svými výživovými hodnotami, jde o jednu z nutričně nejcennějších obilovin. Patří do naší krajiny od nepaměti a při výběru suroviny nám šlo o udržitelnost životního prostředí a regionální původ rostliny.



► **V době pandemie bylo třeba u spotřebitelů podpořit imunitní systém. Vaše produkty jako součást zdravé stravy v tom jistě hrály svou roli? Které se pro tyto účely nejvíce hodí?**



Vypíchl bych novinku v podobě Florianu Active+. Jedná se o ultimativní funkční jogurty a jogurtové nápoje. Plné silných probiotických kultur, s přidávkem vitamínů pro podporu imunity, s vysokým obsahem bílkovin a nízkým obsahem tuku. Jogurty mají také výrazně snížený obsah cukrů, jsou bez použití sladidel, a současně výborně chutnají. Navíc řada Florian Active+ přináší zákazníkům další benefity. U Florian Active+ spolupracujeme s jedničkou ve sportovní výživě, s vysokou společností Nutrend. Partnerem je také firma onlinefitness.cz provozující fitness cvičení na webu. Celý koncept naší spolupráce je založen na programu a výrobcích podporujících zdravý životní styl a aktivní pohyb. Aktuálně zákazník, který zakoupí jakýkoliv výrobek Florian Active+, může za kód ze zadní strany obalu získat kompletní dietní plán od společnosti Nutrend a cvičení zdarma na onlinefitness.cz.

► **Před několika lety jste na trh vstoupili s novinkou plísňový sýr Olmín, který mimo choděm hned zabodoval v soutěži o nejlepší potravinářský výrobek daného roku. Můžete jej blíže představit i s tím, zda je pravda, že jeho vývoj jste prováděli za pomoci sýrařů z Francie?**



Již 5 let produkujeme unikátní zrající sýry s ušlechtilou plísní na povrchu pod názvem Olmín a Olbrie. K dosažení jedinečných chuťových vlastností používáme v Česku ojedinelý technologický postup a výběrové mléko. Způsob výroby koagulátu, který je jiný než u klasických plísňových sýrů, dává našim sýrům odlišný chuťový profil a výrazně se mění vlastnosti po dobu silného zrání sýra. Na počátku je pevnější, vyznačuje se jemnou mléčnou chutí a houbovou vůní pocházející z ušlechtilých plísní na povrchu. S pokračující dobou začíná sýr směřem od povrchu do středu měknout a lehce se roztékat. Chuť i vůně se stávají intenzivnější. Ke konci doby trvanlivosti má výrobek prozřálou, lesklou texturu a roztékavou konzistenci. U zrajících sýrů tohoto typu jsme dokázali, že lze překonat mnohé překážky, které s sebou vývoj a realizace tak složité a unikátní výroby přináší. Na začátku byla myšlenka a odvaha, následovaly roky práce a úsilí. Klobouk dolů před všemi našimi technologiemi, mistry i technikami. Ano, vývoj probíhal za spolupráce s francouzskými sýrařskými školami. Zde vznikaly první kontury výroby našich budoucích mléčných diamantů. Následné šlechtění těchto sýrů u nás na Moravě vyústilo ve výsledek, který určitě stojí za to. Olmín se hned v roce uvedení stal absolutním vítězem v soutěži mlékárenský výrobek roku 2016.



Generální ředitel Ing. Martin Krystián

► **Doplnili jste také nedávno sortiment nabízených tvarohů. Můžete blíže specifikovat?**

Sortiment tvarohů v kostce, určených především na pečení a přípravu ovocných knedlíků, jsme zprovoznili v Olomouci doplnili o Olomoucké tvarohy v kelímku. Krémovitější tvaroh měkký, polotučný a tučný jsou špičkové tvarohy určené především k přímé konzumaci a díky vysokému obsahu těch nejhodnotnějších bílkovin jsou skvělou zdravou svačinou.

► **Jaké další novinky Olma uvedla v poslední době na trh a o které je největší zájem?**

Musím zmínit především aktuální bestseller a tím je Míša tvarohový mls. Pustili jsme tohoto legendárního medvídku z mrazáku i do lednice. Myslím, že se tam výborně hodí a podle nadšených reakcí zákazníků je skutečným



mlsem. Vždyť jsme také pro něj připravili horu toho nejlahodnějšího tvarohu z regionálního mléka nejvyšší kvality. Extra vysoký obsah tvarohu 70 % je doplněn jen čerstvou smetanou a trochou cukru. Vyrábíme i variantu s čoko vrstvou na dně kelímku – vynikající kombinace. Míšu prodáváme teprve pár měsíců a jsem moc rád, že mohu říci, že se jedná o jeden z nejuspěšnějších vstupů na trh, jaké jsem zažil. Velice děkujeme všem zákazníkům za jejich podporu a věřím, že si tvarohového Míšu dlouhodobě oblíbí, stejně tak jako jeho „zmrzlého“ brášku.

Za poslední rok jsme však novinek vrhli na trh nespočet. Excelentní Olomoucké tvarohy v kelímku z nově vybudované tvárnice v Olomouci, jedinečný Delikátní pudink zcela

bez éček, unikátní třívrstvé dezerty Rádost, Štěstí, Přátelství a Láska, zmiňované ovesné produkty Green Day, tvarohový dezert Olmánek – výjimečný čistým složením, vysokým obsahem tvarohu a lahodnou chutí, Proteinové jogurty s vysokým obsahem bílkovin. Dále aktuálně přinášíme na trh pravý BIO kefir fermentovaný tradiční metodou pomocí kvasinek z keřrových zrn.

► **Vypadá to, že vaše výrobky obstojí velmi dobře v konkurenci zahraničních a domácích výrobců, i přes velké dovozy, které na český trh směřují?**

My v OLMĚ si za kvalitou a jedinečností našich výrobků pevně stojíme, dbáme na tradiční šetrné zpracování pouze regionálního mléka, na mlékařský um naši pracovníků, na snahu o jedinečný výrobek, který nebude podléhat šedi průmyslového velkokapacitního zpracování globálních unifikačních značek s krásným marketingovým příběhem, ale mnohdy neodpovídajícím produktem. My se snažíme nejen o funkční design, ale především uvnitř obalu najde zákazník skutečně funkční a poctivý produkt odpovídající tomu co deklarujeme, takže v našem případě je například i kefir opravdu pravým kefirem a nikoliv jogurtem přejmenovaným na kefir.

► **Prozradíte, na jaké novince nyní pracujete nebo alespoň z jaké oblasti vaší produkce bude?**

Pracujeme na řadě novinek. Nejblíže uvedení je inovovaná řada našich proteinových produktů. Tedy jogurtů, nápojů a pudinků s vysokým obsahem bílkovin. Snížíme u nich obsah sacharidů, vylepšujeme ochucující složky a maximalizujeme obsah bílkovin. U celé řady provedeme také současně redesign obalů. Dále chystáme rozšíření rostlinných produktů o dezerty a samozřejmě přijdeme s novinkami i v oblasti tvarohových výrobků, speciálně se můžete těšit na další produkty z řady Míša mlsu.

Eugenie Línková



Moravská vína opět připravila Francouze o medaile!

Hned dvě mezinárodní soutěže vín se v uplynulých týdnech konaly v Mekce vinařů ve Francii a opět to byly moravští vinaři, kterým v konkurenci světové špičky přidělali porotci medaile. Z jedné z nejslavnějších světových soutěží vín Vinalies Internationales v Paříži jich koncem června bylo 49 a ze specializované soutěže růžových vín Le Mondial du Rosé ještě další dvě. Účast na soutěžích finančně podpořil Vinařský fond a organizace zajistilo Národní vinařské centrum.

Naši vinaři přihlásili do jedné z nejprestižnějších a nejrespektovanějších soutěží vín Vinalies Internationales 167 vín a v konkurenci 2900 přihlášených vzorků (z toho bezmála polovina byla francouzských) z 39 zemí světa získali úctyhodných 14 zlatých a 35 stříbrných medailí. Velmi se dařilo zejména vinařství Znovín Znojmo, které si odváží čtyři zlaté medaile, dvě za odrůdu Pálava a dvě za Tramín červený. Dvě zlaté medaile přidalo ještě vinařství Baloun. Úspěch zaznamenalo také vinařství Krist, které porota ocenila jednou

zlatou a čtyřmi stříbrnými medailemi. „Vinalies Internationales patří mezi nejprestižnější soutěže na světě zejména pro vysokou úroveň svého hodnocení, které je velmi přísné, profesionální a celosvětově respektované. Úspěch na takové soutěži pak není jen vyvolání pozitivního dojmu, ale nezpochybnitelná garance nevyšší kvality přihlášených vín,“ sdělil k výsledku soutěže Martin Šmíd, sommelier Znovínu Znojmo, který zároveň s Josefem Valihrachem ml. reprezentoval Českou republiku a hodnotil vína. „O soutěži se někdy

říká, že má na vína hodně francouzský pohled, což podtrhla i aktuální složitá situace, kvůli které letos převažovali hodnotitelé právě z domácí Francie. V tomto kontextu jsou pak tři zlaté a osm stříbrných za Pálavu, tuto ryzí moravskou odrůdu, velmi lichotivé,“ dodal ještě Martin Šmíd.

Světovou soutěž růžových vín Le Mondial du Rosé pořádá stejný tým Unie francouzských enologů jako Vinalies Internationales. Stejně jako v loňském roce do ní moravští vinaři přihlásili 25 svých vín a v konkurenci více než tisíce rosé z 29 zemí světa získali jedno



zlato a jedno stříbro. Le Mondial du Rosé se těší patronátu OIV (Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno), UIOE (Mezinárodní unie enologů) a je součástí VINO FED (Světová federace významných me-

zinárodních soutěží vín a destilátů).

„Poděkování a velký respekt patří hlavně francouzským enologům, kteří dokázali obě soutěže vůbec uspořádat. Termíny byly několikrát posu-

nuté, ve Francii navíc platily v době konání velmi přísná protiepidemická opatření, takže organizace nebyla určitě jednoduchá,“ doplnil ještě k soutěžím Martin Šmíd.

Moravské víno je mezi nejlepšími Ryzlinky světa!

Na největší mezinárodní soutěži ryzlinků na světě Best of Riesling 2021, konané pravidelně v jejich kolébce Německu, dosáhlo na skvělé třetí místo v nejprestižnější kategorii suchých Ryzlinků B\V vinařství z moravských Ratiškovíc s Ryzlinkem rýnským 2015, pozdní sběr. Takto vysoké ocenění v silné světové konkurenci získalo víno z České republiky vůbec poprvé.



Oceněnému Ryzlinku rýnskému 2015, pozdní sběr z B\V vinařství udělila porota vysokých 92 bodů (z celkových 100), což mu vyneslo celkové třetí místo v kategorii 1, tedy suché Ryzlinky se středním obsahem alkoholu. Vysoké hodnocení poroty dosahující téměř 90 bodů pak získaly ještě další čtyři

Ryzlinky rýnské z B\V vinařství a dva Ryzlinky VOC z vinařství Sonberk.

„Třetí místo bereme skoro jako vítězství. Pravidelně na této soutěži budují hlavně domácí vína z regionu Porýní. Umístění vín ze zahraničí je tedy opravdu výjimečné,“ komentuje úspěch sklep mistr vinařství Jiří Toman a dodá-

vá: „ve vinařství podřizujeme vše kvalitě a maximální péči o vinici, hrozny i samotné víno. Kromě toho potřebuje každé víno svůj čas. Ocenění na prestižních světových výstavách, která v posledních letech sbíráme, nám tak dávají za pravdu.“

B\V vinařství si už na začátku června přivezlo velkou

zlatou medaili z mezinárodní soutěže Bacchus Madrid také za Ryzlink, tentokrát ale Ryzlink rýnský 2017 pozdní sběr. Sklepmistr Jiří Toman byl zde zároveň vyhlášen nejlepším enologem za nejlepší kolekci vín a nejlépe hodnocené víno České republiky.

Soutěž Best of Riesling se každoročně pořádá v německém Neustadt an der Weinstrasse, v oblasti Porýní-Falck, lokalitě, odkud odrůdy Ryzlinků pochází. Do letošního ročníku soutěže se přihlásilo 2400 Ryzlinků z celého světa. Porota hodnotila vína v osmi kategoriích. Vítězové vzešli především ze známých vinařství z oblastí Falcka, Středního Rýna a Mosely. Mimo Německo byla úspěšná hlavně vinařství z Francie, Rakouska, Austrálie a také Česka. (jb)

Tři šampioni a 40 medailí ze Slovenska pro moravské vinaře

Moravští a čeští vinaři se i letos vezou na vítězné vlně a pokračují ve sběru medailí z mezinárodních soutěží vín. Nejinak tomu bylo i na Slovensku na soutěži Muvina Prešov, kde získali vedle 40 medailí tři z pěti udělovaných titulů šampiona. Účast našich vín finančně podpořil Vinařský fond a organizačně ji zajistilo Národní vinařské centrum.

Do již 26. ročníku mezinárodní soutěže vín Muvina Prešov a konkurence vinařů z 11 evropských zemí moravští a čeští vinaři přihlásili 135 vín, z nichž 40 bylo oceněno – tituly šampion v kategoriích bílá suchá vína, růžová vína a šumivá vína a 2 velké zlaté a 38 zlatých medailí.

Šampionem suchých bílých vín a velkou zlatou medaili získal Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2016 z vinařství Baloun. Vinařství přidalo ještě dalších 5 zlatých medailí a stalo se tak nejúspěšnějším naším zástupcem. Nejlepším růžovým vínem soutěže se stal a zlatou medaili obdržel Cabernet Sauvignon rosé, pozdní sběr 2020 z Rodinného vinařství Čech. Mezi šumivými vínky pak uspěl a titul šampiona a velkou zlatou medaili dostal Louis Girardot brut 2017 z Bohemia Sekt.

„Na soutěži Muvina se našim vinařům poslední roky velmi daří a potvrdilo se to i letos, kdy si z Prešova odvázejí většinu šampionů,

na které si tradičně myslí hlavně vinaři z pořadajícího Slovenska. Se Slováky toho máme hodně společného i na poli vinařství, jak z hlediska odrůdové skladby, tak technologicky, ale i preferencemi. A právě na Muvinu Slováci vždy přihlašují to nejlepší, co mají,“ komentoval úspěch Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra.

Odborná porota udělila celkem 14 velkých zlatých medailí, 98 zlatých medailí a 5 titulů šampiona. Pravidelně na této soutěži zasedají v komisích také profesionálové z České republiky. Letos jich bylo hned šest a to Marek Babisz, Zbyněk Kopeček, Blanka Příborská, Radoslav Baloun, Jakub Dufka a Martin Křístek. Soutěž Muvina Prešov probíhá pod záštitou OIV (Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví se sídlem v Paříži).

Více o moravských a českých vínech na www.vinazmoravyvinazcech.cz.

Tramín červený ze Znojemska se stal šampionem v Maďarsku

Na jediné mezinárodní soutěži vín pod záštitou organizace VINO FED konané v Maďarsku, získal titul šampiona mezi sladkými vínky Tramín červený 2017, výběr z cibéb z vinařství Znovín Znojmo. Kromě tohoto ocenění si moravská vína přivážejí ještě další dvě zlaté a tři stříbrné medaile. Účast na soutěži finančně podpořil Vinařský fond a organizačně zajistilo Národní vinařské centrum.

V konkurenci 960 vín z celého světa se znojemský Tramín červený 2017, výběr z cibéb stal šampionem a tedy vítězem kategorie přírodně sladkých vín. Znovín Znojmo toto ocenění doplnil o stříbrnou medaili za Pálavu 2017.

„Máme velkou radost a moc si toho vážíme, že se Tramín červený 2017, výběr z cibéb z našich vinic na Dívčím vr-

chu hodnotící komisi VINA GORA 2021 tolik líbil. Tento výjimečný tramín vzešel z nádherně vyzrálých hroznů ročníku 2017. Sladké bobule v sobě koncentrovaly vůni, chuť a noblesu starobylé odrůdy a po šetrném zpracování tohoto klenotu se všechna krásy zrcadlí ve výsledném víně. Po přivonění nabízí atraktivní tóny po opojných květinách,

sušeném ovoci i vánočním koření. V chuti pak i svůdnou nasládlou zbytkového cukru vyváženou svěží kyselinou,“ přiblížil víno Ing. Karel Matula ze společnosti Znovín Znojmo a dodal: „Toto víno, stejně jako i další vína ukazují, že se aromatickým odrůdám v našem regionu skvěle daří.“

Kromě Znovínu Znojmo se dařilo také vinařství Štěpán Maňák, které utrhlo zlatou medaili za Sauvignon 2020, pozdní sběr a stříbrnou za Cuvée Grand Reserva 2017, známkové víno. Stejněho úspěchu, tedy zisku dvou medailí se pak pyšní i vinařství Bronislav Vajbar: Pálava 2020, výběr z hroznů obdržela zlatou a Rulandské šedé 2020, pozdní sběr stříbrnou medaili.

Na 22. ročníku mezinárodní soutěže vín VinAgora 2021 bylo hodnoceno 960 vín, což



je nový rekord v historii této soutěže. Po třech dnech pečlivého ochutnávání mezinárodní porota, složená ze 60 expertů na víno z celého světa, zvolila 7 šampionů pro vítěze kategorie a dále udělila 13 velkých zlatých, 169 zlatých, 108 stříbrných medailí a dalších 23 zvláštních ocenění. VinAgora je jediná mezinárodní soutěž vín v Maďarsku a pořádá ji organizace VINO FED (Světová federace významných mezinárodních soutěží vín a destilátů). Tím se tedy soutěž řadí mezi nejprestižnější ve střední Evropě. (jb)



Růžové víno svědčí zejména létu

Grilování s přáteli na zahradě či večere s rodinou na prohráté terase patří k zážitkům, kterých si dnes vážíme mnohem víc, než kdykoliv dřív. Mnozí z nás v časech koronavirové krize přehodnotili svůj životní styl, zvolnili hektické tempo a začali si užívat každého dne. Vyhledávat drobná potěšení, která nás naplňují kouzelnými zážitky.

A právě takovou moc má lahodné růžové víno, jež neodmyslitelně patří k létu a venkovnímu stolování. Moravské a české „růžovky“ navíc patří do světové extratřídy. Díky příznivým klimatickým podmínkám a pečlivé práci na vinici i ve sklepě se můžeme pochlubit špičkovou kvalitou svěžích a aromatických růžových vín.

Sázka na moravské a české rosé se vyplatí, neboť jde obvykle o vína s charakterem a podpisem vinaře. Nejoblíbenější růžová vína jsou vína mladá, z posledního a předposledního ročníku. Mezi sedm nejčastějších odrůd, z nichž se u nás vyrábějí růžová vína, patří Frankovka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigeltrebe, Rulandské modré, Svatovavřínecké a André.

Jarovín Rosé 2021

Při výběru ideálního růžového vína se můžete řídit také výsledky soutěže růžových vín Jarovín Rosé, které se letos konalo 16. dubna v pro-



Znovín získal ocenění na Jarovínu 2021



Výsledky – Jarovín rosé 2021 a Král vín 2021



Marek Babisz

storách zámečku ve Velkých Pavlovicích. Šampionem se stalo Zweigeltrebe rosé 2020 pozdní sběr z Vinného domu v Bzenci. Soutěž kolekcí vyhrál Vinný dům s průměrem 87,08, který zvítězil před vinařstvím Bronislava Vajbara se známkou 86,67 a Vínem J. Stávek s 86,33 body. Vítězi jednotlivých kategorií jsou André rosé 2020 pozdní sběr Bronislav Vajbar, Zaječič (90,33 bodů), Cabernet Sauvignon rosé 2019 pozdní sběr Svatopluk Herůfek, Zaječič (90 bodů), Frankovka rosé 2020 moravské zemské víno Lubomír Zborovský, Velké Pavlovice (88 bodů), Znovín de Lux rosé demi sec Znovín Znojmo, Znojmo (86,2 bodů) a Svatovavřínecké Blanc de noir 2020 moravské zemské víno Zemědělské družstvo Němčičky (86 bodů).

Veřejnosti budou vzorky k dispozici na Dnech v růžovém, jež se uskuteční v květnu až červnu ve Velkých Pavlovicích, Ostravě, Českých Budějovicích, Praze, Znojmo, Plzni, Děčíně a Mělníku a nově také v Teplících. Na Dnech v růžovém se prezentují nejen růžová vína, ale i perlivá vína soutěže Král vín České republiky.

Salon vín ve Valticích

Poměrně zajímavou cestu k poznání českých a moravských vín, včetně dvou růžových, nabízí návštěva Salonu vín ve Valticích, která každý rok představuje sto nejlepších vín tuzemských vinařů. Tato vína byla jako nejlepší vybrána z 2 500 vín přihlášených do naší největší a nejvyšší soutěže vín. „Velkou výhodou Salonu je skutečnost, že zde hosté mohou sami ochutnávat z mnoha desítek vzorků a postupně odhalit, jaký styl vína či jaká odrůda jim chutná nejvíce,“ říká hlavní sommelier Salonu vín Marek Babisz.

Růžová vína a gastronomie

Růžové víno má významné místo v gastronomii a hodí se hlavně k letním pokrmům

podávaným na zahradách či terasách. Růžová vína představují ideální doprovod k salátům i těstovinám, grilované zelenině i lehčím masům, skvěle pasují také

ke krevetám a plodům moře. A ještě několik konkrétních tipů. Salát s chřestem a mozzarellou krásně doprovodí André nebo Frankovka, k melounu se sušenou šun-

kou se zase hodí Merlot. Dezert s jahodami si k párování žádá sladší růžové víno odrůd Svatovavřínecké nebo Zweigeltrebe.

Bohumil Brejžek

Víno z vinice sv. Kláry v Botanické zahradě v Praze



Ať vám to naše víno chutná!



Než dozrají hrozny, uplyne na vinici nějaký čas. Každoroční dřina ale potom stojí za to. Pro každého vinaře z Moravy i z Čech je největším zážitkem, když vám naše víno chutná.

Na život jsko víno!



Hleďte symbol v národních barvách



Pijte zodpovědně

SZIF již řadu let nepostradatelným pomocníkem zemědělců a potravinářů

Velkým pomocníkem zemědělců a částečně i potravinářů je Státní zemědělský intervenční fond (SZIF). Jak se dočteme na jeho webových stránkách, je akreditovanou platební agenturou - zprostředkovatelem finanční podpory z Evropské unie a národních zdrojů. Dotace z EU jsou v rámci Společné zemědělské politiky poskytovány z Evropského zemědělského záručního fondu (EAGF) a Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova (EAFRD) a v rámci Společné rybářské politiky z Evropského námořního a rybářského fondu (ENRF). Pro Společnou zemědělskou politiku se v EU uplatňují tři zásady - společný trh pro zemědělské produkty při společných cenách, zvýhodnění produkce ze zemí Unie na úkor vnější konkurence a finanční solidarita - financování ze společného fondu, do něhož všichni přispívají. Pilířem poskytovaných finančních podpor jsou přímé platby vyplácené zjednodušeným systémem, tj. na hektar obhospodařované plochy.

Víc na toto téma nám v rozhovoru vysvětlil ředitel SZIF Ing. Martin Šebestýán.



Státní zemědělský intervenční fond



Ředitel SZIF Ing. Martin Šebestýán

► Začneme přímými platbami, jaká je současná platba na hektar a co musí zemědělec doložit, aby tyto peníze získal? Laická veřejnost se totiž domnívá, že je to automatické. Navíc je tomu tak jednoduše v celé EU nebo některé státy to mají doposud řešené jinak, ne tedy jen na obhospodařované půdě.

Co se týká přímých plateb, tak jejich nejvýznamnější složkou je Jednotná platba na plochu zemědělské půdy (SAPS). V loňském roce byla stanovena sazba na hektar na 3.644,19 Kč (sazby stanovuje na podzim každého roku Ministerstvo zemědělství). O dotaci se žádá v rámci tzv. Jednotné žádosti, kterou žadatelé podávají Státnímu zemědělskému intervenčnímu fondu, a to do 15. května příslušného kalendářního roku. Jednou ze základních podmínek pro poskytnutí této platby je dodržení minimální výměry, která činí v součtu všech dílů půdních bloků (DPB) v žádosti nejméně 1 hektar. Dotčené DPB musí být vedeny na žadatele v Evidenci využití půdy podle uživatelských vztahů (tzv. LPIS) nejméně od data podání žádosti do 31. srpna kalendářního roku, ve kterém žádá o platbu. Poskytnutí SAPS je mimo jiné podmíněno řádným obhospodařením zemědělské půdy, dodržováním podmínek dobrého zemědělského a environmentálního stavu a povinných požadavků na hospodaření, které dohromady tvoří podmínky podmíněnosti (tzv. Cross-Compliance).

► Po vstupu do EU u nás klesly velmi stavy prasat. Sehrála v tom roli i různá dílčí podpora ze státních rozpočtů jednotlivých zemí, v níž lze započítat i vývozní dotace. V současné době si lze všimnout na stránkách SZIF dost podstatné podpory právě těchto chovů. Co musí žadatel o dotaci splňovat? Jsou to například vybraná plemena atd., prosím upřesnit.

SZIF již od roku 2015 administruje opatření Dobré

životní podmínky zvířat - podopatření Zlepšení životních podmínek v chovu prasat, které je zaměřené na chov prasnic a prasniček a dále podopatření Zvětšení plochy pro odstavená selata (dle NV č.74/2015 Sb.). Toto opatření je podporováno z Programu rozvoje venkova a žadatel si o ně může požádat v rámci Jednotné žádosti. Nejedná se však o přímou podporu chovu prasat, ale o podporu zaměřenou na zvýšení životních standardů těchto zvířat. Pro získání podpory není rozhodující plemeno, ale splnění určitých podmínek.

- Titul Zlepšení životních podmínek v chovu prasnic. Žadatel je povinen zavést turnusový provoz na porodnách, kde provádí mezi jednotlivými turnusy dezinfekci poroden a dále provádí kontroly a případné ošetření spárků prasnic.
- Titul Zvětšení životních podmínek v chovu prasniček. Hlavní podmínkou je provádění prvního zpuštění prasniček nejdříve ve věku 230 dní a jejich individuální označení.
- Podopatření Zvětšení plochy pro odstavená selata. Žadatel je povinen navýšit plochu prostoru pro odstavená selata do 40 dní po odstavení minimálně o 20 % (tzn. zajistit plochu prostoru o velikosti min. 0,24 m² / 1 kus).

Zlepšení chovu prasat je zároveň dlouhodobě podporováno finančními prostředky z národních zdrojů. V loňském roce SZIF přebíral administraci Národních dotací. Žadatel si tak může pro oblast chovu prasat požádat na dva dotační programy v rámci Národních dotací, které jsou zaměřeny na zvýšení životního standardu zvířat a zlepšení jejich zdravotního stavu - jedná se o Podporu opatření zaměřených proti šíření nálezů prasat zvýšením biologické bezpečnosti. Jedná se o podporu chovatelům prasat na částečnou úhradu nákladů

např. na očkování proti vyjmenovaným chorobám prasat, desinfekci, deratizaci a desinsekci ve stájích určených pro selata od odstavení do 25 kg živé hmotnosti, plemenné prasničky a kaněčky ve věku do 8 měsíců a prasnice.

Druhým dotačním titulem je Zlepšení životních podmínek v chovu prasat. Podpora chovatelům je zaměřena zejména na ochlazování prasat v letním období, zlepšení stájového mikroklimatu prasat - snížení zápachu ve stájích, zlepšení životního prostředí prasat spočívající v ochraně proti nežádoucímu hmyzu, zajištění zlepšených světelných podmínek ve stájích, zvětšení nezarožované plochy kotců prasat, podpora šetrných metod kastrace prasat - podávání analgetik a anestetik a podpora zvýšené péče o prasnice a selata na porodnách prostřednictvím kvalifikovaného ošetřovatele.

► V poslední době pozitivně právě dotacemi ovlivnil váš fond i nárůst stavů ovce a kozy. Kolik se na tento program vydalo za poslední roky peněz a odkdy se tomu tak děje? Je i v tomto případě podmínkou získání dotace přísně doporučené plemeno?

Požádat o podporu na chov bahnic nebo na chov a kozy lze v rámci Jednotné žádosti již od roku 2012. První podpora probíhala na základě tzv. Zvláštních podpor dle Nařízení č. 60/2012 Sb. Od roku 2015 tuto úlohu převzala Dobrovolná podpora vázaná na produkci - Podpora na chov bahnic nebo na chov kozy dle NV 50/2015 Sb.

Podpora je poskytována na ovce a kozy starší 1 roku (samice starší 1 roku), vedené v Ústřední evidenci na hospodářství žadatele v období nejméně od 15. května do 11. září příslušného kalendářního roku.

Žadatel je povinen deklarovaná zvířata pást nejméně v období od 15. května do 11. září příslušného kalendářního

roku na trvalých travních porostech nebo na travních porostech, které jsou evidované v LPIS na žadatele.

Další povinností žadatele je vedení pastevního deníku. Pastevní deník musí obsahovat denní záznamy o pastvě s uvedením identifikačního čísla zvířete či zvířat (pokud na stejném místě pase všechny bahnice nebo kozy ze svého hospodářství, postačí uvést číslo hospodářství nebo stáje), dále by měl pastevní deník obsahovat čísla dílů půdního bloku využívaného v příslušný kalendářní den k pastvě a datum pastvy zvířat.

Podpora je vyplácena na min. počet 2 VDJ (Velká dobytčí jednotka). Vzhledem k tomu, že ovce nebo koza starší jednoho roku nabývá po přepočtu koeficientem na VDJ hodnoty 0,15 VDJ, měl by být min. počet deklarovaných zvířat 14 ks. Plemenná příslušnost zvířat není u tohoto titulu podstatná.

Jen za rok 2020 bylo v rámci podpory na bahnice a kozy žadatelům vyplaceno 71 839 105 Kč.

Celkem bylo od počátku poskytování podpory vyplaceno cca 532 223 000 Kč.

Bohužel ani tato celková výše podpory však nedokázala zabránit mírnému snížení počtu podporovaných zvířat. V roce 2012 byla podána žádost na 18.945,000 VDJ bahnic/koz. V roce 2021 bylo požádáno o platbu na 17.814,300 VDJ bahnic/koz. Přepočítací koeficient VDJ se meziročně nezměnil. Z uvedeného vyplývá, že počet zvířat (VDJ) na která je aktuálně žádána dotace, v porovnání s prvním rokem skutečně mírně klesnul.

► Tak jako v živočišné produkci se dbá na výběr plemen je tomu tak i v ovocnářství kde třeba u ovocných stromů se dotace pro letošní rok a ten příští přísně řídí i danou odrůdou. Proč tomu tak je? Všimám si, že u hrušní se velmi vyskytuje u některých odrůd rez travní, jde tedy o výběr odrůd odolných k virózám a dal-

ším nemocem?

Stejně jako u přímých plateb, ani u neprojektových opatření PRV, konkrétně v rámci AEKO integrované produkce ovoce ani u Ekologického zemědělství není vypláceno na konkrétní odrůdy. Vyplácí se na plochu dílu půdního bloku s kulturou ovocných sad, která splňuje podmínky opatření - z hlediska dřevin se jedná o konkrétní vyjmenované druhy stromů a keřů v minimálních stanovených počtech na hektar. Konkrétní odrůdy nicméně ani zde nejsou předmětem dotace.

► SZIF v posledních letech velmi bodoval akcemi jako je Školní mléko a Ovoce a zelenina do škol. Ovlivnila tyto projekty v poslední době podstatně pandemie způsobená koronavirem nebo se tak zvané jede dál? Jakou částku takto fond vydává ročně na jednoho žáka?

Školní projekt fungoval i v uplynulém školním roce, i když situace ve školství nebyla kvůli uzavírání nebo omezenému provozu škol jednoduchá. Školy nebyly úplně uzavřené po celý rok, tudíž byl určitý prostor pro dodávky produktů a částečně i pro realizaci doprovodných vzdělávacích opatření školního projektu. Logisticky i ekonomicky komplikované bylo pro žadatele zejména období, kdy uzavření škol proběhlo náhle ze dne na den a pak kdy některé školy, případně jen některé třídy ve školách byly otevřeny a jiné nikoliv. Žadatelé měli z důvodu vyšší moci (uzavření/omezení provozu škol z důvodu pandemie Covid-19) také alternativní možnost dodávání produktů, připravených původně k dodávkám do škol, do potravinových bank. A to především proto, aby nedošlo ke znehodnocení výrobků a produktů s ohledem na jejich trvanlivost a mohly být využity jiným způsobem, například lidem v nouzi, které postihly ekonomické dopady pandemie.

Limit na produkty na žáka byl pro školní rok 2020/2021

stanoven na 324 Kč pro mléko do škol a následně navýšen na 336,80 Kč (včetně DPH); pro ovoce a zeleninu do škol byl ve výši 295,60 resp. navýšen na 311 Kč (včetně DPH).

► Je tu i velmi zajímavý program pro včelaře a rybáře, co byste k nim uvedli?

Ano, máte pravdu, skutečně zde máme pro „rybáře a rybníkáře podporu směřující pouze pro ně. Jedná se o Operační program Rybářství 2014 - 2020, který v současné době vstupuje do svých závěrečných let a tento rok na jaře byly spuštěny jedny z posledních výzev. Ve velmi stručné rovině můžeme říci, že v tomto programu jsou zahrnuta mimo jiné opatření, která mohou využívat, jak noví chovatelé v rybářství, tak už zaběhlé rybářské podniky. Obě skupiny rybářů mohou využívat podporu, která se vztahuje na pořízení pomůcek, vybraných dopravních prostředků, nářadí a dalšího vybavení, které slouží k obhospodařování rybníků, líhní, sádek, recirkulačních akvakulturních systémů a dalších rybářských zařízení. Vyjma zmíněných pomůcek mohou rybáři získat podporu i na zařízení, která slouží přímo k chovu ryb, jako jsou líhňářské aparáty, rybářské bazény, nádrže, žlaby a také na modernizaci, pod kterou si můžeme například představit, vybudování nových rybníků, rekonstrukci a odbahnění stávajících rybníků určených k chovu ryb.

Dobrou zprávou pro všechny případné zájemce je skutečnost, že podpora uvedených investic do rybářství bude zachována i v nadcházejícím programovém období 2021 - 2027, které je v současné době ve fázi příprav. Pro rybáře na nové programovací období bude připravena zhruba 1 miliarda Kč. Novinkou v tomto programovém období bude podpora ve formě kompenzací na mimoprodukční funkce rybníků. Rybářům bude poskytnuta náhrada za ušlý příjem nebo dodateč-

né náklady spojené se zajištěním dalších mimoprodukčních funkcí u rybníků od 2 do 5 ha. Samozřejmě, že i větší rybníky nad 5 ha mohou využít obdobných kompenzací, ale to už je otázka Národních dotací, kde je připraven dotační titul 15 Podpora mimoprodukčních funkcí rybníků.

Co se týká podpory včelařů, tak SZIF v současné době umožňuje čerpat dotaci jednak z evropských zdrojů na opatření stanovená Českým včelařským programem pro období 2020 až 2022 (prostřednictvím tzv. „včelařské eurodotace“) a dále z národních zdrojů (prostřednictvím tzv. „1.D. dotace“) na zazimované včelstvo. Podmínky pro čerpání „včelařské eurodotace“ stanovuje nařízení vlády č. 148/2019, Sb., podmínky pro 1.D. dotaci „Zásady“ vydané MZe.

Obě jmenované dotace jsou určeny jak pro „hobby“, tak pro „profesionální“ včelaře u nichž je díky počtu chovaných včelstev finančně zajímavá 1.D. dotace (v roce 2020 činila sazba na 1 zazimované včelstvo 158,41 Kč). Také u nejméně využívaného dotačního opatření v rámci včelařských eurodotací (Technická pomoc - pořízení nových zařízení) určeného pro podporu investic při pořízení včelařského vybavení a pomůcek je zohledněn počet chovaných včelstev. Toto opatření umožňuje včelařům s počtem včelstev nad 150 čerpat podporu na výkonnější a specializo-

vaná zařízení, u kterých jsou vyšší dotační limity. Dalšími dotovanými oblastmi v případě „včelařských eurodotací“ jsou např. vzdělávání včelařů, léčení včelstev proti varroóze, rozborů medu, nebo podpora chovu šlechtěných včelích matek.

► Podporujete i potravinové banky Jak a jakou částkou?

SZIF potravinové banky podporuje v rámci zemědělských národních dotací, konkrétně se jedná o dotační titul 18. Jeho cílem je přispět ke snížení plýtvání potravinami a podpořit distribuci potravin lidem na hranici hmotné nouze. Jedná se o podporu na samotnou činnost, tj. na provozní výdaje, stejně jako na rekonstrukci nebo výstavbu skladovacích prostor pro skladování potravin včetně technologického vybavení, potravinovým bankám příp. dalším subjektům zabývajícím se bezplatnou distribucí potravin potřebným. Loni bylo v rámci tohoto dotačního titulu vyplaceno celkem 94 milionů korun.

► Jakým způsobem se mohou i potravináři přiblížit k dotacím od SZIF a které projekty fond v poslední době preferuje?

Výrobci potravin jsou Státním zemědělským intervenčním fondem podporováni zejména v rámci Programu rozvoje venkova 2014-2020 a Národních dotací. V obou případech se SZIF při udělování těchto podpor řídí aktuálními pra-



vidly/zásadami schválenými ministrem zemědělství.

Program rozvoje venkova podporuje výrobce potravin především v rámci operace 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů, v níž jsou mimo jiné preferováni zpracovatelé ovoce a zeleniny, mléka, masa. Zvýhodnění se také týká žadatelů, kteří mají například registrovanou značku kvality, nadstandardně řeší kvalitu svých výrobků nebo se zaměřují na zkrácení dodavatelského řetězce v rámci uvádění svých výrobků na trh.

► V poslední době se k projektům u potravin jako je podpora Regionální potraviny, Klasy přidala i podpora BIO potravin. O jaké jde částky?

Co se týká podpory uvedených značek kvality, tak Česká republika má do roku

2022 Evropskou komisí notifikované propagační opatření s názvem „Propagační kampaň na podporu kvalitních potravin“. V rámci tohoto samostatného informačního a edukačního programu již od roku 2016 není podporována pouze národní značka kvality KLASA, ale i další státem a Evropskou komisí uznané značky kvality potravin. Na tuto kampaň je roční rozpočet 170 mil. Kč. V gesci SZIF jsou dále také kampaň na podporu soutěže o značku Regionální potravina s ročním rozpočtem 50 mil. Kč a notifikovaná Propagační kampaň na podporu biopotravin a ekologického zemědělství s ročním rozpočtem 30 mil. Kč.

V rámci kampaní využíváme široký mix tradičních komunikačních nástrojů, ale také ty méně obvyklé jako je product placement v oblíbených televizních pořadech,

spotřebitelské soutěže a reklamní materiály v obchodních řetězcích nebo třeba pojízdnou prodejnu. V našem sdělení se také soustředíme na to, aby si spotřebitelé uvědomili, že cesta potravin na pulty obchodů zahrnuje výrobní proces, za kterým stojí zemědělci, zpracovatelé zemědělských produktů a samozřejmě výrobci potravin. Při nákupu potravin by neměla být ze strany zákazníka zohledňována pouze cena a kvalita, ale měl by vzít v potaz i prvek délky dodavatelského řetězce, aspekt snížení uhlíkové stopy a další agroenvironmentální opatření. Státem garantované značky kvality by měly být vnímány jako potvrzení kvality našich výrobků a zjednodušení spotřebiteli rozhodování při nákupu.

► Co Vám osobně jako vrcholnému manažeru tak významné organizace v po-

slední době udělalo větší radost a co byste chtěli do budoucna prosadit?

Musím pozitivně kvitovat, jakým způsobem se podařilo zajistit chod úřadu za podmínek pandemie Covid-19. Ačkoliv tato pandemie měla značný dopad také na činnost SZIF, tak se navzdory této skutečnosti podařilo zajistit takovou kvalitu služeb ve vztahu k zemědělské veřejnosti, na kterou byli zemědělci historicky zvyklí. Za to patří díky všem zaměstnancům SZIF.

Do budoucna lze určitě počítat se zvýšenou mírou elektronizace veřejné správy a ani SZIF nezůstane stranou. Stejně tak se do budoucna počítá s novými moderními technologiemi, které bude možné využívat pro kontrolování plnění podmínek ze strany žadatelů o dotace.

Děkuji za rozhovor

Eugenie Línková



Příkladem podpory tuzemských chovatelů a výrobců je privátní značka Vocílka

- **Vocílka získala v posledních měsících hned 2 prestižní ocenění - Nejdůvěryhodnější značka 2020 a titul Czech Superbrands 2021 v kategorii masa a masných produktů**
- **Značka Vocílka, která je garantem masa ze špičkových chovů výhradně českého původu, pokračuje v růstu**
- **Pro společnost BILLA je značka Vocílka spolu se značkami Česká farma nebo BILLA BIO jasným příkladem podpory tuzemských chovatelů a výrobců v praxi**

Ryze česká privátní značka společnosti BILLA Vocílka získala celonárodní ocenění Czech Business Superbrands 2021. Titul je uznáním významného postavení značky na lokálním trhu a dobré pověsti značky mezi zákazníky. Vocílka pokračuje v upevňování pozice a prestiže na trhu jakožto kvalitní a spolehlivé značky pro obchodní partnery a spotřebitele.

Jde o druhé ocenění za poslední rok. Na konci roku 2020 obdržela značka Vocílka titul Nejdůvěryhodnější značka a stala se tak leade-rem v kategorii masa a uzenin mezi spotřebiteli. Obě získaná ocenění, Nejdůvěryhodnější značka 2020 a Czech Business Superbrands 2021, spolu s dosaženými výsledky v loňském roce i předchozích letech tak potvrzují vysokou kvalitu této české privátní značky společnosti BILLA. „Při založení značky jsme si přáli, aby si naši zákazníci

ci v našich supermarketech mohli zakoupit české maso a masné produkty. To se nám také podařilo,“ uvedl generální ředitel BILLA ČR Jaroslav Szczyпка. „Získaná ocenění pro značku Vocílka potvrzují, že odvádíme dobrou práci a naši zákazníci i odborní veřejnost naše kroky vnímají pozitivně. Z udělených titulů máme velkou radost,“ dodal Jaroslav Szczyпка.

Když kuře, tak české

Značka Vocílka, která vznikla v roce 2011, garantuje zákazníkům původ masa výhradně z českých chovů, a to i u všech svých masných výrobků. V minulém roce se v rámci komunikace spojila s šéfkuchařem a porotcem známé show Janem Punčochářem. S ambasadorem Vocílky Janem Punčochářem BILLA odstartovala na jaře tohoto roku také další marketingovou kampaň, kde se zaměřila na kuřecí maso

z českých chovů a jeho zpracování.

Vocílka úspěšně roste

V roce 2020 se českého masa a masných produktů Vocílka prodalo přes 20 tisíc tun, oproti roku 13 tisícům tun v 2019. V současné době BILLA prodává pod značkou Vocílka 371 produktů. Maso pod značkou Vocílka odebírá společnost z 510 farem a masné produkty Vocílka vyrábí BILLA v 5 výrobních závodech v České republice. Na všech obalech produktů Vocílka je logo Česká potravina, na masných produktech pak logo Vyrobeno podle české cechovní normy.

Preference českých produktů stále roste

Češi se při nákupu potravin čím dál víc zaměřují na jejich původ a složení. Vědět, odkud produkty pochází a mít v ten- to původ důvěru, je pro ně stá-



NEJDŮVĚRYHODNĚJŠÍ ZNAČKA

BILLA a sortiment jejich privátních značek

V sortimentu BILLA naleznou zákazníci rovněž 18 privátních značek, které tvoří celkem 2 069 artiklů. Privátní

znáčky vyrábí pro supermarketu BILLA celkem 254 dodavatelů, z nichž 134 jsou české firmy. Celkový podíl privátních značek na obrátu firmy byl za loňský rok více než 22%. (bra)

Regionální potravina Jihomoravského kraje 2021



I na jihu Moravy byl o soutěž Regionální potravina velký zájem. Ministerstvo zemědělství ve spolupráci se Státním zemědělským intervenčním fondem, Regionální agrární komorou a spolu s ostatními hodnotiteli vyhlásili v každé z devíti kategorií jednoho vítěze. Do soutěže se zapojilo 41 výrobců, kteří dohromady přihlásili 138 výrobků.

„Ročník Regionální potravina 2021 nebylo jednoduché za stávajících podmínek zrealizovat, zejména malí producenti regionálních potravin se dostali do velmi složité životní situace. Jejich odbyt často závisí na chodu restaurací, cestovním ruchu a farmářských trzích. Přesto jsme navázali na předcházející ročníky a podařilo se nám do letošní soutěže RP získat více jak 130 výrobků. Velmi zajímavých a na vysoké kvalitativní úrovni, proto bych jim chtěl poděkovat za vytrvalost a popřát, aby úspěšně překonali současné problémy, které je doprovázejí v souvislosti s průběhem covidové

pandemie,“ říká projektový manažer Ing. Václav Hlaváček, CSc.

Ocenění Regionální potravina mohou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek se další čtyři roky může pyšnit na svém obalu značkou Regionální potravina. Pro spotřebitele je právě toto logo zárukou, že si kupují čerstvé výrobky původem z lokálních surovin.

V Jihomoravském kraji hodnotila dne 17. června 2021 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského

intervenčního fondu, Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Krajského úřadu Jihomoravského kraje, Státní veterinární správy ČR a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Velký důraz se kladl na originalitu, inovativnost ve zpracování, na to, jak se výrobek váže k regionu, na dostupnost výrobku na trhu, z jakých je surovin a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Dále byly posouzeny sensorické vlastnosti výrobku – například vzhled, chuť, vůně a rovněž design výrobku.

O značku se ucházelo 138 produktů od 41 výrobců.



Hodnotitelská komise letos navrhla udělit značku Regionální potravina Jihomoravského kraje 2021 následujícím výrobkům:

| Kategorie: | Výrobek a výrobce: |
|--|--|
| 1. Masné výrobky tepelně opracované | VEPŘOVÉ ŠKVARKY Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, příspěvková organizace |
| 2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované konzervy a polokonzervy | PŘESNÍDÁVKA PRO CHLAPÁKA Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o. |
| 3. Sýry včetně tvarohu | ZRAJÍCÍ KOZÍ SÝR – Poustevník Markéta Palánová |
| 4. Mléčné výrobky ostatní | MLÉKO Lenka Klíčová |
| 5. Pekařské výrobky včetně těstovin | PRECLÍKY S KOZÍM SÝREM PRIFILOM s.r.o. |
| 6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek | ŠPALDOVÝ DORTÍK S KANDOVANOU MRKVÍ PRIFILOM s.r.o. |
| 7. Alkoholicke a nealkoholické nápoje | 11 EXTRA HOŘKÁ Pivovar Mazák s.r.o. |
| 8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě | SLAMÁČEK ZE SLÁMOVÉHO VÍNA ODRŮDY PÁLAVA Oldřich Drápal |
| 9. Ostatní | KDOULOVÁ VEJMRDA Chut' Moravy s.r.o. |

Vepřové škvarky

Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, příspěvková organizace Bzenec

Vepřové škvarky jsou připravovány klasickým způsobem, a to krájením vepřového sádla, zakoupeného od místních řezníků, na větší kousky a následně škvarením ve vlastním tuku. Pro zlatavou barvu se přidává mléko a dochutí se solí. Výjimečnou až excelentní pochoutkou se stávají díky umění, které do jejich přípravy vkládá mistr kuchař, který je připravuje s láskou a poctivostí. Samozřejmě je mimo jiné vynechání jakýchkoliv konzervantů.



Přesnídávka pro chlapáka

Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.

Přesnídávka pro chlapáka je jeden z mnoha výrobků, které budou brzy předány již třetí generaci uzenářů v rodině Štulpových. Maso v přesnídávce pro Chlapáka pochází výhradně z chovů z Jižní Moravy, které si sami bourají a dále zpracovávají. Převážnou část masa v polokonzervách tvoří vepřový bok, dále pak vepřové kůže a sůl. Tímto poměrem libového a tučnějšího masa, společně se solí a popřípadě i česnekem, skvěle vyniká jedinečná chuť vepřového masa. Přesnídávka pro chlapáka svou kvalitou odpovídá standardům, které splňuje veškerá produkce této rodinné firmy.



Zrající kozí sýr - Poustevník

Markéta Palánová Sýrárna Jezeřany - Maršovice

Už název tohoto sýru vypovídá o jeho prastarém původu, kdy zmínka o jeho výrobě byla nalezena v kronice z 16. století. Při výrobě tohoto sýru je použito čerstvé kozí mléko, které se šetrně pasterizuje. Po zasyření a rozkrájení se syrové těsto plní do čtvercových forem o velikosti asi 400 g. V první fázi se sýr otáčí několikrát denně, po nasolení zraje 4 měsíce. Barva a chuť tohoto sýru je nezapomenutelná, a proto se nejlépe hodí k červeným vínům.



Mléko

Lenka Klíčová – Mlékárna Klíč

Mléko z Mlékárny Klíč pochází od červenostrakatých krav chovaných přímo na farmě. Vyznačuje se lahodnou chutí a je oblíbené pro vysoký obsah smetany a velké zastoupení A2 kaseinu v mléčné bílkovinně. Proto je mléko lehce stravitelné a vhodné jak k přímé konzumaci, tak pro další zpracování ve farní minimlékárně na čerstvé sýry. Krávy mají volný pohyb, jsou dojeny 3x denně dle svých potřeb, mají volný přístup k vodě, krmivu, drbdlům i do výběhu. Dojí roboty dojí každou čtvrt' zvlášť speciálně upraveným podtlakem dle průtoku mléka. Naše mléko má nízký obsah somatických buněk a splňuje přísné kvalitativní požadavky na certifikaci Q CZ.



Preclíky s kozím sýrem

PRIFILOM s.r.o.

Preclíky se vyvaluji a zaplétají ručně, přičemž důležitým prvkem v procesu pečení je dostatečné vložení výrobku, které mu dodává lesk. Charakteristická vůně přírodního dlouhozrajícího kozího sýra, který získal ocenění Regionální potravina v roce 2020 a je použitý na ochucení preclíků, z něj vytváří výbornou pochutinu k vínu a pivu nebo třeba jen tak s sebou na cestu.



Špaldový dortík s kandovanou mrkví

PRIFILOM s.r.o.

V tomto dezertu se spojuje tradice s moderními trendy. Korpus ze špaldové mouky slazený mrkví poukazuje na dávné zvyklosti této zdravější pšeničné alternativy, rovněž tak i použití mrkve jako sladidla je ve starých receptech obvyklé. Naopak moderní trend používat lehce slané žer ve sladké úpravě místo máslových krémů dodává tomuto dezertu vyváženou chuť i lákavý vzhled. Ozdobný prvek z kandované mrkve je naprosto neotřelou ukázkou lákavé podoby vitamínů.



11 EXTRA HOŘKÁ

Pivovar Mazák, s.r.o.

Jak sám název napovídá, tento světlý ležák vyniká svou vysokou hořkostí. Plzeňský slad, který je zde zastoupen ve sto procentním sypání, je zcela převládáván chmelovou bouří, která ostře nastoupí a ještě dlouze potom libě odeznívá.



Slamáček ze slámového vína odrůdy Pálava

Oldřich Drápal

Slamáček rosol ze slámového vína odrůdy Pálava je vyráběn velmi šetrným způsobem zachovávajícím nádhernou odrůdovou chuť a plnost. Víno před zpracováním má hodnoty zbytkového cukru 160 g/litr, a bezcukerného extraktu 60 g/litr, což se projevuje v harmonii tohoto výrobku. Doporučeno k sýrům s ušlechtilou plísní a dezertům.



Kdoulová vejmrda

Chut' Moravy s.r.o.

Ne, neklame Vás zrak, avšak neděste se! To, co držíte v ruce není nic hanlivého, ba naopak. Pod názvem vejmrda se skrývá tradiční pochoutka z křene, masového vývaru, octa a většinou jablek, které jsou zde originálně nahrazeny voňavými kdoulemi. Vejmrda, jak už její složení napovídá, je předurčena ke všemu co je z masa. Pečené, grilované, vařené, uzené, žebírka, stejky, klobásy, párečky. Samozřejmě je tak i v základní výbavě každého milovníka klasické domácí zabijačky.





Maděříč

Nejen kulinářské zážitky pro Vás

Vinařství

Penzion

Restaurace

ŘÁDNÝ ČLEN



VINAŘSKÁ ASOCIACE ČR
www.penzionmaderic.cz




www.vinarstvimaderic.cz



FANUC

AUTOMATIZUJTE!
Teď je ten správný čas.

www.fanuc.cz

Service First



ÚSOVSKO FOOD a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 583 484 150



Merida[®]

SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

ISSA MEMBER

TUVH certifikace

CERTIFIKÁT ISO 9001:2001 JAROVIT

Inovace a elegance...

Merida je evropská výrobní a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. Prodej a hygienický servis celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.

- Sanitární zařízení
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Úklidová chemie
- Servis



CENTRÁLA ČR
Merida Hradec Králové, s.r.o.
Zemědělská 898
500 03 Hradec Králové
tel.: +420 495 545 924
mobil: +420 605 255 689
e-mail: office@meridahk.cz
www.merida.cz

DODÁVKY PO CELE ČR ZDARMA!

Mezinárodní den piva s americkým pivem

Mezinárodní den piva se oficiálně slaví od roku 2007, kdy se stanovil jeho přesný datum, což je první pátek v srpnu. Vznikl před dvanácti lety ve městě Santa Cruz v Kalifornii z iniciativy pivních sládků, kteří chtěli oslavit své řemeslo. Původně to také měl být jen jejich svátek, nyní se z něj radují i konzumenti. Jako první to byli pouze Američané, poté se ale rozšířil i do Evropy. Jeho existenci vítá i výkonná ředitelka ČSPS Martina Ferencová, podle níž „celosvětové pivní události jako Mezinárodní den piva jsou důležité pro posilování pivní kultury, která je postavena právě na tradiční hospodě a čepovaném pivu. A to je dobré si v dnešní uspěchané době připomínat.“

Slavilo se pivem Vermont Pale Ale

Letošní oslavy Mezinárodního dne piva byly spojené se speciálem americké provenience Vermont Pale Ale, který společně se sládky Plzeňského Prazdroje uvařil Shaun Hill, majitel a sládek pivovaru Hill Farmstead Brewery z Greensboro Bend ve Vermontu. Jedná se o světlé, svrchně kvašené, nefiltrované pivo s bohatou chmelovou vůní, ve které se mísí grapefruit s tóny borovice a trávy. Plnější tělo je dobře sladěno s intenzivní, ale příjemnou hořkostí, která doznívá delší dobu. Pro jeho výrobu byly použity tři druhy sladu – plzeňský, CaraRed a karamelový – a čtyři druhy chmele (Simcoe, Centennial, Amarillo, a Chinook). Obsah alkoholu je 5,2 % a hořkost dosahuje 50 IBU. „Osobně jsem vybíral ideální chmel pro toto pivo na chmelnicích firmy Yakima Chief



Vermont Pale Ale

Shaun Hill prezentuje svoje pivo

ve státě Washington a jsem rád, že jsem ho mohl pro národní české pivaře uvařit společně se sládky Plzeňského Prazdroje,“ říká Shaun Hill.

Nejlepší pivovar na světě

Shaun Hill své první pivo uvařil na střední škole

v rámci školního vědeckého projektu. Po stáži v jednom z malých vermontských pivovarů a cestování po světě zakotvil vkodaňském pivovaru Nørrebro Bryghus, kde se také zrodila jeho myšlenka na založení vlastního pivovaru.



Vermont Pale Ale je v srpnu v tisících hospodách

Sen si Shaun Hill splnil v roce 2010, kdy založil na rodinných pozemcích ve Vermontu pivovar Hill Farmstead Brewery. Hned v dalším roce byl tento pivovar serverem RateBeer.com vyhlášen „nejlepším novým pivovarem na světě“. Od roku 2012 je pak stejným serverem každoročně vyhodnocován jako „nejlepší pivovar na světě“ s jedinou výjimkou roku 2013, kdy skončil na druhém místě.

Kvalita piva založená na osobním přístupu

Shaun Hill přistupuje k pivu téměř vědecky a vždy se

snáží uvařit to nejlepší možné pivo. Kvalita jeho piva je založena na osobním výběru surovin, ale také na důsledném dodržování všech zásad nejen při výrobě, ale také při distribuci nebo čepování piva. „Kvalita mého piva je založena na osobním výběru surovin a důsledném dodržování všech zásad nejen při jeho výrobě, ale i během distribuce a čepování,“ uvádí sládek Shaun Hill.

Vermont Pale Ale nabízí Volba sládků

Díky programu Volba sládků můžou v srpnu milovníci speciálních piv ochutnat

speciál, který je významným reprezentantem současné americké pivní kultury. Toto unikátní pivo s americkými kořeny se čepuje ve více než tisíci restauracích po celé republice. „Jsem rád, že epidemická situace letos v létě dovolila Shaunovi přicestovat a uvařit s námi pro české milovníky speciálů toto unikátní pivo,“ zdůraznil sládek programu Volba sládků Tomáš Pokorný s tím, že svojí výraznou, ale příjemnou hořkostí je přímo předurčeno pro letní grilování, burgery, pečené dezerty, nezralé sýry a všechny druhy barbecue omáček.

Bohumil Brejžek

INZERCE



Hygienické odvodnění

potravinářských provozů

Společnost ACO je lídrem na trhu **odvodnění pro nápojový a potravinářský průmysl**. Každý odvodňovací systém je individuálně navržen tak, aby poskytoval maximální spolehlivost, životnost a odolnost a zároveň zabránil hygienickým problémům souvisejícím s nefunkčním nebo špatně navrženým odvodněním.

Více než 60 let zkušeností z nás dělá profesionály na trhu odvodňovacích systémů.

ACO Stavební prvky spol. s r.o. · aco@aco.cz · www.aco.cz



OLMA
OD 1967

1962
MIŠA
TVAROHOVÝ
= MLS =
CHLAZENÁ SVAČINKA

novinka
Vyzkoušej
chlazenou
svačinku: Miša
Tvarohový Mls

OLMA
OD 1967
61%
Tvarohu
1962
MIŠA
TVAROHOVÝ
= MLS =
ČOKOLÁDOVÝ

OLMA
OD 1967
70%
Tvarohu
1962
MIŠA
TVAROHOVÝ
= MLS =

70%
tvarohu

ČOKO Vrstva na dně

www.olma.cz

Kvalita a ceny, slazení, BIO produkty

Stanovisko společnosti SEMIX

Producers potravin jsou často kritizováni, že produkují potraviny horší kvality, než jaké by mohlo být při použití nejlepších surovin dosaženo. Na obranu producentů je třeba uvést, že žádný výrobce potravin si nemůže dovolit uvádět na trh produkt, který z důvodu vyšší cenové úrovně koupí málokdo. Vyšší kvalita zákonitě zvyšuje cenu. Není však v možnostech výrobce vzdělávat a přesvědčovat spotřebitele v celostátním rozsahu, ať dává při nákupu prioritu kvalitě před cenou. Na to producent nemá prostředky. Měly by mu pomáhat státní instituce, které by spotřebitele měly systematicky vzdělávat, problematiku osvětlovat.

Stravovací návyky historicky zažité nejen u českých, ale všech evropských spotřebitelů, nejsou vždy v souladu s představami o zdravé stravě. Obecně platí, že zdravější je konzumace prvotních potravin termicky ošetřených, bez dalších složitých úprav. Ty ovšem mohou být pro mnoho spotřebitelů méně chutné až nepříjemné. Chutnější a konzistentně přijatelnější jsou pro ně prvotní suroviny „zusušené“ a přetvářené různými složitými úpravami s nutnými přísadami pomocných látek. Každý další stupeň zpracování přetváří potraviny od přirozenosti k velmi pozmeněným výživovým hodnotám. Takové potraviny s sebou nesou následující nevýhody

- při jejich zpracování a přeměně dochází ke ztrátě nebo znehodnocení některých živin (vitaminů aj.)
- při zpracování mohou vznikat (byť v malém množství) nežádoucí meziodvětví s potenciálním škodlivým účinkem. V těchto případech nezbytně použité pomocné látky (s označením E) sice nemusí být vyloženě zdraví škodlivé, ale pro dávky ke zdraví těla látky, které tělo k životu nepotřebuje, a s kterými se bude muset možná obtížně vypořádávat?

Všeobecně se za přijatelnou považuje fyzikální úprava potravin, což je i šetrná tepelná úprava, tedy způsob, který praktikujeme u nás v Semixu.

Cukr – jakožto jedna z nejoblíbenějších ingrediencí v potravinách – je dalším velkým problémem. Výše dávky rozhoduje o chutnosti výrobků, a protože většina konzumentů je zvyklá naladěna na jeho vysoký obsah, snížení obsahu cukru odmítá. V posledních letech se prosazují sladidla z přírodních zdrojů, mám na mysli různé druhy ovoce s vysokým obsahem přirozeného cukru. Slazení ovocem v jakékoliv podobě – ovocné koncentráty, ovocné pyré, sušené ovoce – je vhodnou alternativou. Spotřebitelská veřejnost si postupně zvyká, že kvalitní a zdravější výrobky ze sortimentu snídaňových cereálií slazené ovocem jsou zdravější, ale bohužel o něco dražší, než ty slazené levným cukrem.

Dalším velkým problémem jsou potraviny v provedení **BIO**. Ke své obrovské škodě většina spotřebitelů v ČR biopotraviny odmítá. Rozsáhlá desinformační a patrně záměrně vedená kampaň pod-



kopávající důvěru spotřebitelů v biopotraviny se již vede mnoho let. A jak je vidět z reakce spotřebitelů, byla z hlediska šířitelů velmi úspěšná. Často zmatené nevěrohodné až lživé informace zapustily hluboké kořeny.

Pokusím se vysvětlit, jak to ve skutečnosti s BIO je. BIO potraviny jsou normální potraviny, které lidstvo konzumovalo v průběhu celého svého historického vývoje. Až teprve s nástupem industrializace, rozvojem chemického průmyslu a nástupem intenzivního zemědělství začaly být produkovány jiné potraviny, kterým se dnes chybně říká „konvenční“ tedy běžné. Ve skutečnosti ale „běžnými“ nejsou. Ty běžné jsou ty původní, před obdobím používání chemikálií. Tomu pojmu přesně odpovídají dnešní biopotraviny. Touto manipulací se slovy bylo vytvořeno podvědomí, že bio je něco zvláštního, extrém pro pohláznuté konzumenty. Ve skutečnosti jsou potraviny s označením BIO od zemědělců až po potravinářského spotřebitele produkovány bez chemických přísad. Přípustné výjimky jsou ojedinelé. Kontrola ze strany dozorových orgánů je pravidelná a přísná. Producent, který se chce dlouhodobě na trhu udržet, si nedovolí podvádět. Zkázky o tom, že biozemědělec „stříká v noci“ jsou opět zavádějící a cíleně šířené, neboť rezidua v takových produktech byla při kontrolách zjištěna se všemi dopady na původce.

A jak je to s těmi konvenčními, tedy „nebio“ potravinami? Smutnou pravdou je, že intenzivní zemědělství se při současném způsobu hospodaření nedá praktikovat bez několikanásobné chemické podpory. Ta spočívá v nasazení chemických prostředků proti škůdcům, chorobám, plevelům. Ty mnohdy pouze usnadňují práci a snižují náklady zemědělců na tzv. agrotechnická opatření. Tento poslední důvod není nezbytně nutný a je neomluvitelné, že státní orgány takovou možnost vůbec připouštějí. Státy Evropské Unie samozřejmě schvalují používání všech přípravků v zemědělství, jsou stanoveny maximální limity reziduí ve finálních potravinách, rovněž české kontrolní orgány dbají, aby limity byly dodržovány. Je zde ovšem několik ALE. Například – jednotlivé zbytky chemikálií v potravinách (rezidua) jsou testovány na nezávadnost jednotlivě, není posuzován mix více reziduí a jejich případný kumulativní účinek, pokud jsou přítomny. U jednotlivých reziduí není a ani nemůže být vzat v úvahu dlouholetý vliv na zdraví působící více let až desetiletí. Zde se totiž kalkuluje, že každý spotřebitel neustále kombinuje různé potraviny. Tato úvaha je ovšem pouze spekulativní, není podložena výzkumy, nepůsobí důvěrohodně a spotřebitele by neměla uklidnit. Pesticidy typu herbicidy nebo insekticidy mají za úkol zabít buď nežádoucí plevel nebo hmyz, tedy



živého tvora. Člověka s průměrnou hmotností 75 kg nezabije, ale hmotný škůdce s hmotností do 1 g spolehlivě zlikviduje. Problém je v tom, že i když člověk není vystaven přímému kontaktu s těmito látkami, může být vystaven dennímu příjmu různé bohatého mixu reziduí po dlouhou dobu, i když v limitních množstvích.

Argumentem popíračů zde naznačených a možných scénářů bude, že se nepodařilo prokázat vztah mezi některými typy rakoviny a vlivem reziduí v potravinách obsahujících byt podlimitní dávky. Je otázkou, zda byly takové průzkumy nebo studie vůbec prováděny a zda od takových studií lze očekávat objektivní výsledky, když možné vztahy je nutné prokázat po desetiletích působení. Výsledkem je, že i v odborných kruzích zůstává vliv chemických látek v potravinách trvalé TABU. Děje se tak přesto, že výskyt rakoviny v populaci neustále stoupá, což se nejčastěji vysvětluje rostoucím věkem dožití. Případný jiný přístup k problematice komplikuje fakt, že zvyšující se frekvence zachytu rakoviny nemá a nikdy ani nemůže mít charakter epidemie a to ani v čase ani v prostoru. Příčinná souvislost se tak jen stěží prokazuje. Bitevní pole věci používání potenciálně nebezpečného glyfosátu v zemědělství stále vyhrávají světoví producenti této látky a zemědělští velkopěstitelé. Argumenty proti zákazu používání glyfosátu, kterými

manipulují veřejnost, a to i tu odbornou, jsou až na hraně trestní odpovědnosti, o etice a morálce ani nemluví. Také není pravda, bio mohou obsahovat plísňe či aflatoxiny z důvodu neošetření fungicidy.

Z faktů je zřejmé, že výzva ke konzumaci biopotraviny z hlediska prevence onemocnění se opírá o pádné argumenty. Není to tedy žádný „alternativní životní styl“. Když se uváží, kolika různým druhům cizorodých látek rozličných původů – z elektroniky, z plastových produktů, z barev, z ovzduší či těžkých kovů jsou naše těla vystavena, tak proč k tomu mixu ještě přidávat další rizikové látky z potravin, které pro zemědělství chrlí v obrovských množstvích chemický průmysl a které musejí projít metabolismem našeho těla?

Existují náznaky ze strany vrcholových činitelů Evropské unie, že si výše zmíněné skutečnosti začínají uvědomovat a v plánech známých jako „Zelená pro Evropu“ se začínají objevovat požadavky na rozšíření ekologického zemědělství na čtvrtinu až třetinu zemědělských ploch do roku 2030. Bude zajímavé sledovat, jak si ČR s tímto požadavkem poradí. Produkční plochy vedené v režimu bio v současnosti zabírají asi 14% zemědělské půdy, ale velkou část z toho představují pastviny. Ty plochy, které



produkuje zemědělské komodity, jsou podstatně nižší a hlavně zde vypěstované produkty z velké části skončí v zahraničí. Proč? V ČR je totiž spotřeba biopotraviny ve srovnání se zeměmi na západ od našich hranic trvale žalostně nízká. V případě, že se neotočí dosud negativní kampaň vůči biopotravinám v pravdivě informovaní spotřebitelů o jejich významu, bude nemožné dosáhnout cílů stanovených EU.

Z výše uvedeného plyne, že v neprospekch biopotraviny hovoří pouze zvýšené prodejní ceny, v některých případech opodstatněné s ohledem na vyšší výrobní náklady, ale mnohdy nepřiměřené nafouklé. Závěrem nezbyvá, než vyzvat každého spotřebitele, aby pečlivě zvážil, jestli dá přednost zdraví svému a své rodiny za cenu vyššího výdaje za biopotraviny, nebo za potraviny ušetří a dá přednost třeba nákladné dovolené.

Ing. Kamil Lisal
jednatel společnosti
SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Vyhrajte léto na grilu

Nakupte 3 produkty s logem Klasa, Regionální potravina nebo Bio, zaregistrujte si účtenku na akademiekvality.cz a vyhrajte jeden z devíti stylových grilů a dalších devět set devadesát cen.

Soutěž trvá od 12. 7. do 12. 9. 2021.

Nakupujte kvalitu s chutí!



Fotografie ceny je ilustrativní. Změna pravidel vyhrazena.



akademiekvality.cz

Zdraví získané z konopí setého

Václav Říha je propagátorem konopí setého, latinsky *Canabis sativa* více než čtvrtstoletí. Do jeho produkce a zpracování pro technické, ale i potravinářské účely investoval více než 50 milionů korun. Jde o plodinu, která stejně jako mák a len dělala a mohla by i v budoucnosti dělat naší republice obrovskou reklamu ve světě. Umíme totiž pěstovat nejen běžné plodiny co tak zvané umí i jinde, ale tyto speciální rostliny co odjakživa doslova zdobily naše pole a měly své významné místo v národním hospodářství, umíraly jeden čas na úbytě. U lnu se to moc nezměnilo, u máku naopak. Toho podle nedávného televizního zpravodajství je na našich polích vyseto více než 44 tisíc hektarů.

Konopí doslova vrátil do života právě Václav Říha z firmy Hemp Production CZ, s.r.o a my nezakrýváme, že mu v redakci velmi fandíme a pomáhali jsme i zorganizovat spolu s Agrární komorou ČR před léty tiskovou konferenci, která se setkala s obrovským zájmem novinářů.

Začátky na 6 hektarovém pozemku s konopím neměl Václav Říha jednoduché a než policie zjistila, že nejde o konopí s ryze léčebnými účinky co je dosud pod velmi přísnou kontrolou a víc než 4 rostliny a to ještě doložitelně pěstované pro zdravotní využití nesmí být na žádné zahradě. V minulém čísle Agrárního obzoru jsme se tak věnovali především pěstování samotného konopí. Tentokrát se v návaznosti zaměříme v rozhovoru s Václavem Říhou na to, co bytostně chybí a kde může dojít k posunu jako právě u máku, aniž by to muselo končit u stále se opakujících stesků.

► U nás jste byl jediný kdo dovezl kombajn na sklizeň konopí. Jako jeden z mála vyrábíte z výlisků konopí mouku a z ní pečivo. Máte neuvěřitelnou škálu výrobků, přesto je tu v dalším posunu firmy takřka nepřekonatelná brzdátina. Proč je tak důležitá a jaké jsou náklady na tuto investici?

Třirenská technologie je důle-



„Koupili jsme starou třínu z Polska a dáváme ji dohromady, aby aspoň nějaká byla na zpracování stonku,“ uvedl u tohoto zařízení na fotce Václav Říha a dodal: „Hledáme i investory. Bude nás to ještě nějaký milión stát.“

žitá hlavně pro další využití této skvělé rostliny. Zemědělec potřebuje ze své sklizně prodat nejen semeno, ale i stonky. To je ekonomika.

Rozdělení stonku na vlákno a pazdeř má svoje opodstatnění. Vlákno se zpracovává v textilním průmyslu, na výrobu lan a provazů a v současnosti se využívá ve stavebnictví jako izolační materiál. Má skvělé izolační schopnosti a voní přírodou. Také pazdeř nachází uplatnění ve stavebnictví. Využívá se i jako podestýlka pro hospodářská nebo domácí zvířata. O využití konopného vlákna a pazdeř bychom pospali mnoho řádek. Mluví se o 40- 50 000 výrobků.

Investice na úplně novou třínu o potřebném výkonu je 95 mil. korun

► Co by přesně takový pilotní projekt pro všechny pěstitele konopí u nás měl obnášet?

Pilotní projekt by pomohl případným zájemcům o pěstování této rostliny vyzkoušet si, jak pěstování, tak sklizeň, a také další zpracování. Sami by se přesvědčili proč je dobré pěstovat konopí (zabraňuje erozi a zlepšuje stav půdy).

► Proč je konopí dodnes u nás spíš popelkou než královnou našich polí jak to ještě v poválečném období bývalo?

Proč je dnes konopí spíše popelkou? Těch aspektů je určitě několik. Důležité jsou dva. Jednak je to chybějící sklizňová technika (speciální kombajn na sklizeň konopí představuje min. 12 000 000,- Kč) a dále již, výše zmíněná třína. Třirenské technologie, které v Čechách byly, jsou zlikvidovány.



Václav Říha je před sklizní konopí v poli a posuzuje kvalitu rostlin.

► Pěstitelé konopí mají svůj svaz?

Pěstitelé a zpracovatelé mají svůj „Svaz lnu a konopí“, neziskovou organizaci „KONOPA“, jejichž jsme členy a já jsem zakladatelem „Českého konopného ústavu“. Tyto subjekty spolupracují především s univerzitami, výzkumnými ústavami, nemocnicemi, zkrátka se všemi, kteří se o konopí zajímají jak z hlediska průmyslového zpracování nebo hodnotné potraviny, tak i v oblasti léčení. Je potřeba dalších studií a poznatků schopností této, po desetitisíce let známé byliny.

► Co Evropská unie, která leckteré projekty finančně podporuje, ta nemá zájem o spolupráci?

K otázce Evropské unie se nebudu zatím vyjadřovat. Uvidíme, co ukáže budoucnost. O nějaký projekt se ucházet budeme. Další problém vidíme i ve velkém rozdílu výše dotací mezi státy v EU, určené pro pěstitele.

► Za pár dní startuje v Českých Budějovi-

cích agrosalonu Země živitelka, kde se konají odborná setkání zemědělských manažerů s výzkumníky a politiky, nevyžijete toho k propagaci konopí?

Agrosalonu Země živitelka jsme se zúčastnili již několikrát. Dokonce jsme na té poslední získali „Zlatý klas“ za cereální konopné zlatičky s příchutí chilli. Letos se nezúčastníme a upřímně řečeno, je to pro naši malou firmičku opravdu hodně drahé. Ale budeme na Flora Olomouc, kde předvedeme naše výrobky i s novými tyčinkami hemp bar fortis – konopná tyčinka s obsahem 20% proteinů ve třech variantách. S příchutí pomeranč, skořice-jablko a natural.

► Proč je konopný olej, semínka a vláknina tak zdraví prospěšné, v čem je kouzlo této plodiny?

Konopné semínko se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin (cca 25%), dále obsahuje kolem 30% oleje a v něm obsažené nenasycené mastné kyseliny, které jsou v jedinečné rovnováze. Především omega -6 a omega -3 kyseliny jsou v poměru 3:1, ideální poměr pro náš organizmus. Semena dále obsahují velké množství rozpustné a nerozpustné vlákniny a potřebné vitamíny a minerály.

Účinky nenasycených mastných kyselin zvyšují obranyschopnost, snižují hladinu cholesterolu a zlepšují funkci všech orgánů. Proto by náš panenský konopný olej lisovaný ze semen neměl chybět v žádné kuchyni. Využijeme ho na saláty, do všech druhů pomazánek apod. Pouze ve studené kuchyni, na smažení není vhodný.

Eugenie Línková



Na sadu konopných olejů jsou ve firmě právem pyšní



Zlatý Klas z předminulé Země živitelky je ve firmě na čestném místě



S velkým zájmem o technické konopí se Václav Říha setkal u poslance za ANO Ing. Patrika Nachera, který přijal pozvání a do firmy dorazil s mnoha dotazy.

Zelená dohoda ano, ale nesmí zatížit zemědělcce restrikcemi

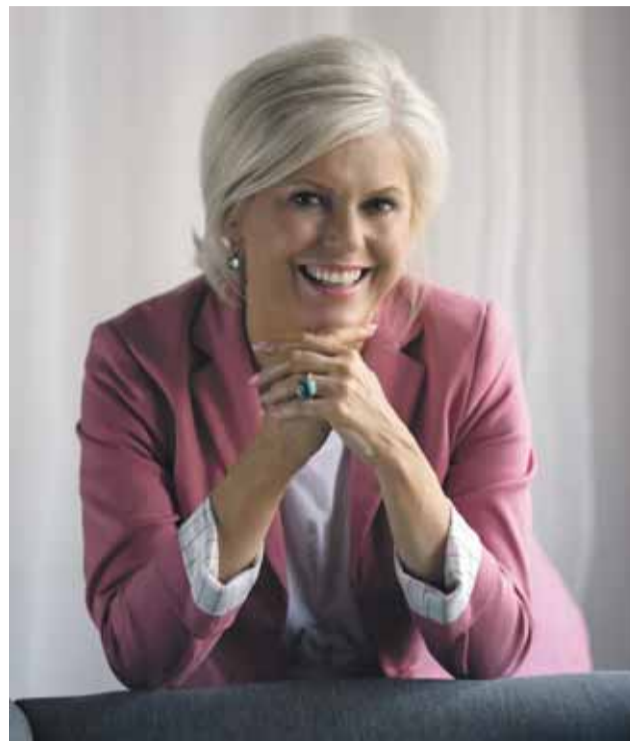
Magazín Forbes, který přináší exkluzivní zprávy především o zajímavých a úspěšných lidech, byl založen v roce 1917 v USA a mateřská redakce sídlí v New Yorku. Od listopadu 2011 vychází nákladem kolem dvaceti tisíc každých 14 dní i v ČR a přináší články o byznysu, nových technologiích i lifestylu. Magazín je také známý mnohými žebříčky a seznamy. Jedním z nich je každoročně sestavovaný žebříček Nejvlivnější ženy Česka. Do exkluzivního výběru 150 nejvlivnějších žen se letos zařadila i našim čtenářům už dobře známá předsedkyně Zemědělského družstva Všešary, Ing. Monika Nebeská. Zařazením do žebříčku Nejvlivnější ženy Česka se tak dostala do společnosti nejvýše postavených vrcholných političek, právníček, manažerek českého byznysu, vědkyň, investorek, filantropek, prostě žen, které mají v různých ohledech výrazný společenský vliv. Jsme proto rádi, že první dámu českého zemědělství a jednu z nejvlivnějších žen Česka můžeme našim čtenářům připomenout v dalším rozhovoru.

Monika Nebeská je se Zemědělským družstvem Všešary profesně spjata již 25 let, přičemž posledních 15 let stojí v jeho čele. Spolu s jejím týmem se jí podařilo vybudovat stabilní moderní a společensky odpovědný podnik, který dosahuje ročního obrátu přes 510 milionů korun, obhospodařuje okolo 3 tisíců hektarů půdy, a kromě rozsáhlé rostlinné výroby také ročně vyprodukuje přes 9,5 milionů litrů mléka. Družstvo se proslavilo nejen Všešarskou cibulí, držitelkou chráněného zeměpisného označení původu Evropské unie od r. 2008, ale v poslední době i brokolice pěstované na stohektarové výměře a špenátem

na semeno, jehož produkce je v ČR zatím raritní. Produkci zeleniny, obilí, sóji, řepky, cukrovky, krmných plodin, masa a mléka a dalších komodit prodává domácím i zahraničním zpracovatelům. Družstvo je také významným hráčem na trhu se zemědělskou a zahradní technikou. Přitom všem aplikuje postupy regenerativního zemědělství, uplatňuje koncept udržitelnosti a podniká s maximální ohleduplností k půdě, vodě, ale i lidem. A protože moderní podnik nelze budovat bez moderních postupů a technologií, zeptali jsme se Ing. Nebeské, jak v ZD Všešary využívají nejmodernější technologické novinky.

► Je digitalizace a drony jen hubbou daleké budoucnosti nebo se už začíná s jejich využitím i v zemědělství?

Moderní zemědělské postupy se bez moderních digitálních technologií neobejdou. Digitalizace a robotizace zemědělství již probíhá a počítá se s využitím tohoto velmi dynamicky se rozvíjejícího odvětví přímo na polích a následně při zpracování plodin. Vyžádá si to návazně zapojení nových přesnějších a odolnějších snímačů pro monitorování, které ve spojení s výkonnějšími řídicími jednotkami umožňují automaticky nebo poloautomaticky řídit stávající typy zemědělských strojů. Ve vzdálenější budoucnosti pak navíc lze počítat se stále větším uží-



Předsedkyně Zemědělského družstva Všešary, Ing. Monika Nebeská.

váním létajících jednotek v podobě poloautomatických nebo plně automatických dronů, které budou schopny zajistit zvláště na rozsáhlých polích mnoho práce bez jakéhokoliv kontaktu se zemí, a tedy bez jakéhokoliv poškození pěstovaných rostlin i jejich půdy. Vývoj mobilních pracovních strojů (souprav traktor + pracovní nástroj, postřikovač, kombajn či sklízecí řezačka) se postupně a nezadržitelně ubírá k plně automatizovaným autonomním zemědělským strojům, kdy uživatel jen provede kompletní nastavení pohybu v počítači na farmě a odešle data do traktoru. Již dnes jsou i v Česku v provozu další systémy, které umí okamžitě rozpoznat stav porostů a řídit online variabilní dávkování hnojiv podle potřeb rostlin.

To, co jsem nastínila, je jen zlomek technologií a zařízení, která jsou dnes již k dispozici a která jsou využívána pro tzv. precizní zemědělství. U nás v ZD Všešary je základem precizního zemědělství přesné řízení techniky, které pro nás v tomto případě zajišťuje

vlastní RTK stanice. Jde o navigační strojů pomocí GPS, což dnes využíváme již při pěstování veškerých našich plodin, včetně zeleniny.

► Vloni na podzim jste na konferenci České společnosti pro jakost poměrně detailně představila využití těchto technologických novinek v zemědělství. Co byste zmínila jako další významnost, s jejímž využitím se počítá na našich polích? Dalším zajímavostí je tzv. N-Sensor – unikátní technologie variabilní aplikace dusíku na základě měření optických vlastností porostu za jízdy. Systém, který již v roce 2000 způsobil v této oblasti revoluci, zajišťuje vyrovnané porosty. Výsledkem nejen předchozích technologií je možnost vytvoření výnosových map při sklizni jednotlivých plodin a podrobná analýza právě sklizené plodiny (technologie HarvestLab). Výnosové mapy dále slouží jako podklad pro variabilní a přesnou aplikaci hnojiv v následující sezóně.

► Jaké výhody tyto technologické novinky mají zemědělství přinést?

Zemědělství dlouhodobě trpí úbytkem pracovníků, zvláště v živočišné výrobě. Investice do těchto technologií jsou nezbytné a přinášejí právě úsporu pracovních sil, což bude i nadále v našem oboru významný faktor. Mladší generace navíc umí dobře využívat moderní technologie, takže s nástupem mladých

lidí do oboru tak přirozeně nastupují i digitalizované procesy. Tato nová moderní technika navíc ovlivní produktivitu i efektivitu práce a zlepší hospodaření s půdou. V současnosti se v ČR podle zásad precizního zemědělství hospodaří asi na 5% výměry a osm z deseti zemědělských subjektů využívá moderní technologie – nejčastěji jde o navigační a mapové systémy. Naopak do robotizace či digitalizace investují průměrně dva z deseti. Obdobná situace je i s automatizací produkce. Není pochyb, že je v této oblasti nutná změna k lepšímu.

► Nedávno jste se na půdě Evropské unie vyjadřovala k tématu Společné zemědělské politiky a kladla jste důraz na ekonomickou udržitelnost. V jakém to bylo kontextu?

Měla jsem tu čest vystoupit na konferenci evropské platformy FFA (Forum for the Future of Agriculture). Tématem konference, která byla organizovaná pod záštitou portugalského předsednictví Rady Evropské unie a na které vystupovaly i takové osobnosti jako Janusz Wojciechowski, evropský komisař pro zemědělství, nebo Julien Denormandie, francouzský ministr zemědělství, byla diskuze nad Společnou zemědělskou politikou. Vyjadřovala jsem se k národním strategickým plánům, k dopadům strategií Green Deal (Zelená dohoda) na zemědělce i ke specifickým českého zemědělství. Uvedla jsem mimo jiné, že byt' jsou národní strategické plány teprve v přípravě, již teď vidím, že tyto plány jsou extrémně ambiciózní a mám velké obavy, jaký to bude mít dopad na zemědělskou praxi. Je až alarmující, že k předloženým strategiím chybí posouzení dopadů. Obávám se, že musí dojít k propadu zemědělské produkce, tedy i k propadu exportu a jednoduchými počty pak dospějí k závěru, že dojde k prudkému propadu příjmu zemědělců. Nechci zlehčovat význam ochrany životního prostředí, zacílení Komise na posílení udržitelnosti sektoru je jistě rozumný směr, ale ani nechci, abychom to byli právě my zemědělci, kdo budou zatíženi všemi restrikcemi, které se chystají. Jinými slovy, je potřeba zajistit udržitelnost nejen environmentální, ale i ekonomickou a sociální.

Eugenie Línková



Kapková zavlaha



Zemědělství s láskou dělané



Brokolice je nejen krásná, ale hlavně zdravá

Žlutické křížaly na všechny způsoby

V každoročně Ministerstvem zemědělství ČR vydávané publikaci „Situační a výhledová zpráva – Ovoce“ bude třeba zavést novou kapitolu s názvem „Samosběr“.

Samosběr je podle některých médií fenoménem doby, ale bohužel odrazem skutečnosti. Na ruční sklizeň jahod, třešní, višní i jádrového ovoce řadě pěstitelů chybí lidé ochotní se tomu plně věnovat. Stejný problém je u zpracování sklizeného ovoce nebo zeleniny. Tomuto sektoru chybí v ČR velkokapacitní zpracovatelský průmysl, tj. hlavně konzervárny a mrazírny. Dříve to bývaly podniky Fruta. I proto je třeba uvítat každou takovou kapacitu která se této činnosti věnuje. A nemusí se vždy jednat pouze o ovoce určené na zpracování formou zmrazení nebo sušení. Podle výše uvedené publikace stále největší podíl z celkové výroby ovocných výrobků měla v roce 2019 výroba ovocných šťáv, resp. jablečné šťávy. To, že i výroba sušeného ovoce může být řešením ukazuje příklad výrobků „Žlutické křížaly“ z firmy Regent Plus spol. s r.o. ve Žluticích u Karlových Varů. Navíc se jedná o zajímavou ukázkou skloubení bio chovu skotu s bioplynkou a sušárnou ovoce na ekologické farmě.

Jak to vše začalo

Krátce po roce 1992 se celá rodina Cívínů pustila do distribuční činnosti s přípravky na ochranu rostlin. Později firma Chepo přijala distribuční činnost i s hnojivem, osivem a vytvářela zemědělským partnerům komplexní dodavatelsko – odběratelskou činnost. Síla Chepa byla v tom, že obchodní vztahy často přerostly v přátelské vztahy. Otec Antonín Cívín byl iniciátorem a duší všech firemních nápadů, obchodů a realizací. K radikální změně předmětu podnikání i života se Cívínovi rozhodli v roce 2001. Zcela změnili místo, ale i předmět podnikání. Opustili Středočeský kraj a v novém domově ve Žluticích u Karlových Varů začali s bio chovem hovězího dobytka na ekologické farmě. To byl již krůček ke stavbě vlastní bioplynové stanice a posléze i k využití odpadního tepla k sušení ovoce a zeleniny. Jednatelem nové firmy Regent Plus s.r.o. se stal syn Luděk Cívín. S ním jsme si koncem července povídali hlavně o sušeném ovoci a jeho výrobě.

Silná sestava a odpadní teplo

Jak říká Luděk Cívín „je otázkou zda živočišná výroba byla impulzem ke stavbě bioplynky, kompostárny a také sušárny ovoce. Původně zde byl chov dojných krav. Náročnou výrobu mléka jsme nahradili bio chovem dobytka na žir – masná plemena. Bioplynka zde od roku 2009 nahrazuje tok peněz za mléko. Konec konců, to co potřebuje bioplynka, potřebuje i živočišná výroba. Bioplynku jsme stavěli s podporou dotace SZIF. Podmínkou ale bylo, že minimálně 60% odpadního tepla

musí být nějakým způsobem zpracováno. Díky mým dřívějším kontaktům s řadou ovocnářů, mne napadla realizace zadání formou sušárny ovoce. Tím jsme vyřešili problém odpadního tepla. Firma Regent Plus momentálně obhospodařuje 1 900 ha, z toho 50% tvoří trvalé travní porosty. Základní stádo hovězího dobytka tvoří 680 ks jalovic a 18 plemenných býků“.

Kdo jsou vašimi dodavateli ovoce a zeleniny?

K našim dodavatelům ovoce patří firmy Ovocnářství, vinařství Ing. Jan Matoušek, Blahotice, SÁD s.r.o. Daminěves, Ekofrukt Slaný, Sady Bílé Podolí. Všichni jsou členy OU ČR a také držitelé certifikátu SISPO. Červenou řepu nakupujeme u firmy Agro Liblice. Ve Žluticích pěstujeme švestky na výměře 5 ha sadů. Švestky nemusíme nakupovat.

Sušárna ovoce pracuje od roku 2011. Kolik tun ovoce a zeleniny ročně zpracujete?

Sušené ovocné výrobky vyrábíme jednak pro naši firmu, resp. pro naše zákazníky. Současné sušíme také „ve službě“ na objednávku jiných prodejců a výrobců ovocných výrobků. Například pro firmu Ekofrukt Slaný vyrábíme z jejich jablek jednak sušené jablečné kostičky pro výrobu ovocných tyčinek, jednak sušené ovoce, plátky pro přímý prodej. Celkem ročně vyrobíme přibližně 40 – 45 t sušeného ovoce.

Výroba každoročně roste. Kvalita se vyplácí.

Každoročně evidujeme nárůst zájmu a tím i nárůst naší výroby sušeného ovoce. Zdůvodněním nárůstu zájmu je vysoká kvalita našich výrobků včetně jejich chuti a vůně. Při výrobě nepoužíváme žádné konzervanty, barviva a přísady. Jedná se o kvalitní produkty z kvalitního ovoce, navíc s vysokým podílem ruční práce (hrušky). Automatizace výroby je hezká věc, ale zodpovědnou lidskou prací dlouholetých pracovníků se zkušenostmi a pracovním citem, stroj nenahradí. Ve výrobě například lidi v pracovní směně po dvou hodinách práce na sušící lince střídáme z důvodu udržení pozornosti kvality výrobků. Proto můžeme tvrdit, že základem prodejního úspěchu výrobku je jeho kvalita! I proto není naším zájmem se dále rozšiřovat a zvyšovat výrobní kapacitu! Chceme udržet kvalitu sušeného ovoce!

Jaké jsou kvalitativní požadavky u dodaného ovoce?

Dbáme sto procentně na kvalitu sušených výrobků. S tím souvisí i to, že přísně hodnotíme kvalitu dodaného ovoce. Do ČR se dováží mnoho sušeného ovoce z Číny, Turecka, Polska. Většina jejich sušiček pracuje s „chemií“. Topí LTO, elektřinou nebo plynem. Naše zboží i jeho výrobu



Luděk Cívín ve skladu hotových výrobků

pravidelně kontroluje SZPI. Všechno ovoce nakupujeme od českých ovocnářů v České republice. Máme dlouholeté vztahy, všichni vědí, že požadujeme vysokou kvalitu ovoce. Čím více přírodního cukru ovoce obsahuje, tím lépe. „Bohužel“ takové ovoce pomaleji pouští vodu. Sušárna ovoce je schválena jak pro bio, tak i konvenční produkci. Veškerá činnost ekologické farmy, včetně sušárny ovoce je pravidelně kontrolována společností Biokont CZ.

Které sušené ovoce je nejoblíbenější u zákazníků a u vás osobně?

Obliba našich výrobků je dána chutí a cenou. Nejoblíbenějším sušeným ovocem jsou plátky jablek, zřejmě i kvůli ceně. Gurmánsky nejzajímavějším, ale také velice oblíbeným výrobkem jsou sušené višně. Díky použité vynikající pozdní, aromatické maďarské odrůdě Újfehértói Fürtlös je v chuti při plném vyzrání až navinule sladká. Její plody mají velkou odolnost proti pukání za deště. My již máme zkušenost, že lidé nechtějí sladké, ale ani kyselé višně.

nicméně rádi zpracováváme odrůdy Bohemia, Šampion a Golden Delicious. Změna barvy sušeného ovoce nás netrápí a ani se jí nevěnujeme. Barvu neřešíme ani chemicky. Záleží na reakci odrůdy, zvláště u jablek existují odrůdové rozdíly v jejich zabarvení.

Jaká je technologie sušení jaderovin a peckovin odpadním teplem v pásové sušičce?

Mezi sušením jaderovin a peckovin existují rozdíly v použité technologii zpracování. Sušení jaderovin obvykle trvá 4 – 6 hodin a zahrnuje mytí, první ruční kontrolu, odstopkování, krouhání (kostičky, plátky, hranolky), sušení, druhou ruční kontrolu, balení. Sušení peckovin může trvat až 20 hodin. Zahrnuje odstopkování, mytí, vypeckování, dlouhé sušení, aklimatizaci, balení. U švestek a višní se k omytí používá teplá voda z důvodu narušení slupky. Přetrhání pletiv slupky zjemní. Předsušovací komora je dlouhá přibližně 10 m. V sušičce lze regulovat rychlost tří pásů. Nejnižší rychlost se používá u višní. Ovoce díky pomalému sušení si zachovává vitamíny i vůni. Je to velmi šetrné sušení.

Existuje rozdíl v sušení jablek a červené řepy?

Rozdíl v sušení mezi jablem a červenou řepou neexistuje. Řepa sice obsahuje více vody, ale naopak méně cukru. Na krouhání používáme dva odlišné stroje. Jedna krouhačka je určena pouze pro zeleninu. Krouhačka na jablka vytváří silnější plátek. Naopak stejně silný plátek červené řepy bude velice tuhý na zkounutí. Problém odstranila nová krouhačka sice tvořící slabší plátky, ale se zvlněným řezem. Ty se již nelámou.

Kdo jsou vaši odběratelé?

Odrůdy jablek nepreferujeme,

nejraději máme přímé odběratele, včetně velkoskladů prodávajících oříšky, které si za účelem rozšíření nabídky ještě přibraly sušené ovoce. Nesmíme si však vážit odběratele s velkým odběrem zboží je firma Mediate, výrobce bylinných čajů a doplňků stravy. K významným odběratelům patří i řetězce Globus, Billa, Albert, Norma a Tamda. Nesmíme zapomenout ani prodejce na farmářských trzích, kteří prodávají buď zabalené zboží nebo volně ložené na váhu. Prodej přes vlastní e-shop bude od podzimu realizovat firma Rohlík. Nejžádanější hmotností z našich všech balení je 100 g.

Již čtyřikrát jste získali pro vaše výrobky ocenění Regionální potravina Karlovarského kraje. Co vám ocenění přinesla?

Přínos se nedá vyčíslit. Nám to ocenění ale pomohlo neskutečně. Původně se nám do toho moc nechtělo jít. Přemluvili nás až pracovníci SZIF Karlovarského kraje. Bez nutnosti finanční spolupráce jsme mohli prezentovat a prodávat naše zboží ve stánku na výstavách Živitelka a Salima. Nejvíce obchodníků jsme našli na Salimě, určené pro profesionály. Toto bylo pro nás neocenitelné a to nás nastartovalo. Až do té doby jsme byli neviditelní a konečný zákazník nás neznal.

Ing. Michal Vokrál, CS.



INZERCE

**Nejlepší výběr
lahví a sklenic
pro každého**

Bricol - M

Tel.: 800 274265 zdarma
www.bricol.cz
bricol@bricol.cz

MIKULOVSKÁ 225
691 42 VALTICE

Zdraví z bylin přinášené českým vědcem v podobě mnoha receptů

Vzdor doslova hrůzným událostem posledních měsíců, kdy jakýsi nepsaný trumf koronavirové pandemii dodalo tornádo co postihlo především část Moravy s epicentrem na Hodonínsku, přinášíme v číslech Agrárního a Potravinářského obzoru především zajímavé a pozitivní zprávy. O to víc si v těchto doslova vypjatých situacích vážíme těch firem, které neztrácejí na tempu a s ještě větším úsilím plní své výrobní úkoly. Patří mezi ně určitě i firma Kitl z Jablonecka, která dokonce trumfovala zahraniční nápojářské firmy na světovém potravinářském veletrhu v Dubaji, který se tam konal letos na jaře. Návštěvníky tam mimo jiné na stánku firmy Kitl zaujal její sirup z růží vyznačující se speciální konzervací bez chemie. Jak jsme v předminulém čísle také vysvětlili, jde o proces pavelace, nazvaný po jeho vynálezci docentu Ing. Romanu Pavelovi, Ph.D. z Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze - Ruzyni, který je tak za tento vynález šetrné konzervace výtažkem ze silice růží bez chemie nositelem světového patentu.



Filip Čapka a Roman Pavela

Mnozí z našich čtenářů jistě významného českého botanika Romana Pavelu znají i z televizního pořadu Polopatě, Kouzelné bylinky nebo "Co babičky uměly a my zapoměly" a vědí, jak si umí poradit i s bylinnou léčbou různých neduhů a v době koronavirové pandemie se dokonce snaží tímto zdravým způsobem posílit i naši imunitu. Vydal totiž v těchto dnech knihu s názvem Světem bylin, jejímž kmotrem je kdo jiný, než průvodce zmíněným televizním pořadem, herec a moderátor Filip Čapka. Autor zajímavé odborné literatury počítá s šesti díly. Jak říká, letos se s psaním víc rozjel a tak by další dva díly měly vyjít v září a dalších podzimních dnech. A protože hodně lidí trpí s problémy pohybového aparátu, hned třetí díl se věnuje bylinné léčbě těchto problémů.

Vyladit imunitní systém lze pomocí bylin

Jak nám sám autor knihy Roman Pavela prozradil, na televizní seriál mu přichází řada pozitivních ohlasů na jeho rady k bylinné léčbě různých onemocnění. Hodně se jich týká právě tématu „jak vyladit náš imunitní systém“. Na oslovení nakladatelství LIREGO s.r.o. sice kývl, jak ale dodává, netušil, jak si na sebe ušije bič. S pečlivostí sobě vlastní se pustil do psaní a i když o bylinách bylo toho napsáno nespočet, většina z těchto knih není ale úplně komplexní. Nestačí totiž jen popis bylinky a na co ji v léčbě využít.

Podstatné je jak z ní potřebnou drogu získat a jak ji



pak zpracovanou podávat. To docent Pavela ve Světe bylin ale přináší se vši precizností sobě vlastní a my jsme se rozhodli alespoň ve dvou případech se s vámi podělit o tuto přípravu a užívání bylinných léků. Vzali jsme si pod drobnohled jednak třezalku tečkovanou a jeřáb ptačí, jehož bobule právě dozrávají. Třezalka se běžně v lidovém léčitelství používá na spáleniny a nebo poruchy trávení. Z jeřabin se zase v domácnostech dělá kompot s úpravou podobnou zpracování brusinek. Roman Pavela ale na obě tyto „léčivky“ pohlíží zcela komplexně od jejich pěstování až po zpracování na léčivou složku. Pojďme se tedy v detailu podívat na tyto dva příklady štedrých darů přírody-léčitelky mnoha neduhů.

Třezalka tečkovaná – Hypericum perforatum

Na třezalku jako takové je zajímavé už to, že jí existuje až 490 druhů, z čehož u nás běžně roste v přírodě osm druhů. Jde o vytrvalou bylinu co má ráda slunná místa a dorůstá 20 až 60 cm. Květy jsou zlatožluté a plodem je tobolka s mnoha semeny. Ač se hojně vyskytuje volně v přírodě, lze ji i pěstovat na zahrádkách. Semena se vysévají na podzim do hloubky 20-30 cm od sebe. Přes zimu jí nevadí promrznutí, je nenáročná na půdu, ale nemá ráda zamokřenou půdu. Miluje slunné místo s propustnou půdou. Třezalkovou natě sklízíme v době květu a sušíme při teplotě až 35 stupňů Celsia zavěšenou v malých

svazcích..Sušená bylina musí zůstat světle zelená se zlatožlutými květy.

Třezalka obsahuje na 150 různých biologicky účinných látek. Namátkou jmenujme alespoň flavanoidy, tříslovinny, xanthony, organické kyseliny, provitamin A, vitamin C atd. Tinktury a čaje z třezalky se používají při onemocnění nervů, zánětech nervů včetně trojklanného, při neurózách a nespavosti. Olej z třezalky je velmi vyhledávaným lékem používaným při léčbě otevřených ran, ale i při bolestech zad a revmatismu. Používá se také hojně na zmírnění následků slunečního úpalu.

Třezalka byla využívána jako léčivá rostlina již za časů starověkého Řecka a také ve středověku a na spáleniny ji doporučoval už řecký lékař Pedanius Dioscorides

v prvním století našeho letopočtu.

Olej na léčbu spáleniny

Příprava léčivého oleje není nijak náročná. Na 3 hrsti čerstvých třezalkových květů se použije asi tak půl litru rostlinného oleje nejlépe olivového, ale může být i lněný nebo slunečnicový. Květy natrhané za slunečního dne se napěchují do sklenice až po hrdlo a zalijí se olejem. Květy musí být v oleji zcela ponořené. Sklenici uzavřeme a na 2-3 týdny postavíme na slunce nebo na teplé místo. Po čase se olej zbarví do červena. Potom přefiltrujeme přes plátno a uchovááme v tmavých lahvičkách. Trvanlivost je minimálně jeden rok a používá se na domácí léčení spálenin, drobných zranění a na odstranění různých kožních neduhů. Vnitřně se aplikuje při potížích s trávením. Ve veterinární péči se používá buď v teklut podobě nebo ve formě masti při zánětech vemene, na ekzémy, dermatózy atd.

Jeřáb ptačí – Sorbus aucuparia

V naší krajině se především vyskytuje strom dorůstající výšky až 5 metrů a u jeho specifika se dodává, že se hojně vyskytuje v euroasijském mírném pásmu. Kvete v květnu až červenci a plody má červené malvice. Jeřáb se množí semeny nebo odkopky z přírody a lze koupit i v zahradnictvích. Není náročný na půdu jen nemá rád příliš vlhká stanoviště. Jeřáby jsou mrazuvzdorné a k vytvarování koruny stačí jen výchovný řez. Je odolný proti emisím

v ovzduší a proto se hojně vysazuje kolem silnic. Plody obsahují organické kyseliny jako například kyselinu askorbovou, jablečnou, vinnou, octovou a cukry glukózu, sorbitózu a sorbit, dále tříslovinny, karotenoidy, anthokyany, vitamín C, silici a flavanoidy. Vzhledem k obsahu antioxidantů a vitamínů pravidelná konzumace jeřabin posiluje obranyschopnost organismu a podporuje produkci žlučední šťávy. Ze sušených jeřabin se tak připravuje čaj, kterým se léčí nechutenství a žaludeční neuróza. Plody se také používají jako střevní regulans, způsobují vydatnější vylučování žluče a zrychlují střevní peristaltiku. Droga má močopudný účinek a pomáhá při vylučování písku.

Ze sladkých jeřabin se dá připravit nejen víno a likéry, ale i pálenka jeřabinka, dají se zavařovat na způsob brusinek, kandovat nebo zpracovat na mošt. Z léčebných receptů Romana Pavely jsme vybrali jeřabinový sirup. Na dvě kila omytých natrhaných zralých plodů jeřabin se použije cukr a 3 pomeranče. Do odšťavněných jeřabin, lze je i rozmixovat a propasírovat, se dodá v poměru jedna ku jedné třtinový cukr. Za studena se řádně rozpustí a přidá se šťáva ze 3 pomerančů. Dá se do lahví a uskladní se v chladu a takto vydrží i 3 měsíce.

Na závěr už jen pár slov k samotnému autorovi zmíněné knížky, jemuž mimo jiné plným právem náleží ocenění ministerstva životního prostředí ČR Česká hlava 2013. Roman Pavela se totiž během své výzkumné éry dopracoval k vývoji nových potravin s přídatkem rostlinných biologických aktivních látek, které mohou prospěšně působit na lidské zdraví. Spolupracuje s mnoha českými i zahraničními firmami a vědeckými institucemi na vývoji nových přípravků bezpečných pro životní prostředí, s nimiž se navíc běžně setkáváme v obchodech nejen u nás, ale i v zahraničí. A tak jak bylo řečeno v úvodu, těmto lidem Agrární a Potravinářský obzor nejen fandí, ale rádi přinášíme tyto zdravé prospěšné zajímavosti našim čtenářům s přáním, ať slouží i svému poslání.

Eugenie Línková



Třezalka



Jeřáb



Jeřáb

Soutěž "Vyhraje léto na grilu" odstartovala

Vyhraje léto na grilu – to je název letní spotřebitelské soutěže, která odstartovala v pondělí 12. července. Podmínkou účasti v soutěži, kterou organizuje Státní zemědělský intervenční fond (SZIF), je jednorázový nákup alespoň tří potravin s logy kvality (Klasa, Regionální potravina, Bio „zebra“ a EU „Bio list“) a registrace na webu Akademiekvality.cz. Soutěžit se bude do neděle 12. září.

Podpora kvalitních potravin a výrobců, kteří svou práci dělají poctivě. To je hlavní motivace realizace velké letní spotřebitelské soutěže „Vyhraje léto na grilu“ organizované Státním zemědělským intervenčním fondem. Snahou je upozornit na potraviny, které převyšují běžné standardy. Za své jedinečné kvality získaly prestižní ocenění v podobě značek kvality a tato loga najdou spotřebitelé na jejich obalech. Jedná se o Klasu, Regionální potravinu, Bio „zebra“ a EU „Bio list“.

„Nároky na udělení loga kvality potravin jsou opravdu vysoké. Jakmile je nějaký produkt takto oceněn, je to sice prestiž, ale zároveň závazek. Značky kvality, jakými jsou právě Klasa, Regionální potravina, Bio „zebra“ a EU „Bio list“, nejsou napopád. A právě proto, že zákazníci mají u těchto výrobků jistotu, že jsou opravdu kvalitní, je chceme maximálně podpořit. Vhodným a stále oblíbeným nástrojem, jak toho dosáhnout, jsou spotřebitelské soutěže, které nabízí coby bonus lákavé výhry,“ vysvětluje Martin Šebastyán, generální ředitel Státního zemědělského intervenčního fondu.

Jak zúčastnit soutěže?

Zapojení do spotřebitelské soutěže „Vyhraje léto na grilu“ je naprosto jednoduché. Může se zúčastnit každý, kdo zakoupí jakékoliv 3 potravinářské výrobky s některým z těchto log kvality: Klasa, Regionální potravina, Bio „zebra“ anebo EU „Bio list“. Výběr i cena potravin je naprosto libovolná. Důležité je nezapomenout v obchodě elektronickou účtenku, která je právě vstupenkou do soutěže.

Poté je třeba se zaregistrovat/přihlásit na webu Akademiekvality.cz, kde účastník vyplní potřebné údaje včetně celkové ceny za nákup, jeho datum a čas, 3 přesné názvy zakoupených výrobků, jejich producenta a značku kvality. Jedna účtenka rovná se jedné registraci do soutěže. Je možné se účastnit opakovaně na základě dalšího nákupu označených výrobků. Vždy je ovšem nutné uchovat si všechny soutěžní účtenky (v kopii nebo originálu).

Jaké ceny čekají na soutěžící?

„Hlavním lákadlem spotřebitelské soutěže je 9 zahrádkových plynových grilů Fieldman FZG3030, které budou v 9 týdnech rozděleny mezi 9 šťastných účastníků. Dalšími výhrami jsou dále MEVA Piknik party gril GP18002

a set grilovacího náčiní. Pro každého na webu Akademie kvality je relaxační melodie ke stažení,“ doplňuje Martin Šebastyán.

Výhry se budou losovat každý týden. Celkem tedy devětkrát pod celou dobu trvání soutěže. Výsledky losování týdenních výher budou zveřejněny na webu [akademiekvality.cz](http://Akademiekvality.cz). Soutěž probíhá od 12. 7. 2021 do 12. 9. 2021 včetně na území České republiky.

Více o značkách kvality potravin:

Klasa

Modro-červené logo s nápisem Klasa značí snad každý. Jedná se totiž o naši nejznámější značku kvality potravin. Zákazníkům prozrazuje, že tyto potravinářské a zemědělské produkty patří mezi ty nejkvalitnější, které u nás vyrábíme. V současnosti se jím může pyšnit 919 výrobců od 239 výrobců. Ministerstvo zemědělství Klasu uděluje od r. 2003.

Regionální potravina

Toto prestižní ocenění má v tuto chvíli 407 produktů od 312 výrobců. Uděluje se jednou za rok (již od r. 2010) a získávají ho ty nejkvalitnější výrobky z každého kraje. Cílem projektu je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Bio „zebra“

Označení kvality potravin, pro které jsou typické svíslé zelené pruhy ve dvou odstínech. Proto název Bio „zebra“. Jedná se o celostátní ochrannou známku pro potraviny ekologického zemědělství. Všechny produkty musí být vyrobené v ČR. Certifikát vydávají nezávislé kontrolní organizace.

EU „Bio list“

Další logo kvality potravin, které upozorňuje na ekologickou produkci. Tentokrát se ovšem jedná o mezinárodní certifikaci, proto je povinné na obalu označovat i místo, kde byly vyprodukované zemědělské suroviny.



FOR GASTRO & HOTEL

11. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOLOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

7.– 9. 10. 2021



www.for-gastro.cz

Svět HoReCa pomůže oživit i veletrh FOR GASTRO & HOTEL

Gastronomie a její příružená odvětví patří mezi pandemickou krizí nejpostiženější obory podnikání a jejich podpora je pro další pozitivní vývoj nezbytná. Restartovat segment HoReCa pomůže i veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL. Ten se uskuteční ve dnech 7. až 9. října 2021 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA.



Veletrh FOR GASTRO & HOTEL je důležitou příležitostí pro tuzemské podnikatele a firmy z oboru pohostinství pro osobní setkání s odborníky, obchodními partnery i s veřejností. Také letos na podzim uvede novinky a technologie a přinese doprovodný program včetně odborného kongresu.

Nové, atraktivnější prostory

Jak naznačuje velký zájem mezi vystavovateli, také 11. ročník veletrhu přinese mnoho zajímavostí, novinek a podnětů pro podnikatele v pohostinství. Prezentovat se budou významné firmy ze sektoru technologie, hotelnictví, vybavení hotelů, nábytku, rezervačních technologií i zabezpečení podniků a mnoho dalších. Chybět nebudou ani speciality, potraviny a s nimi spojené ochutnávky. Přestože veletrh FOR GASTRO & HOTEL tradičně patřila nedávným požárem poškozená Hala 1, letošní ročník se přesouvá do jiných prostor a bude ještě atraktivnější pro vystavovatele i návštěvníky. Konkrétně do Hal 4 a 5.

To s sebou přináší výhody nejen z hlediska pokročilejšího technického vybavení samotných hal a širších možností jejich využití, ale také z pohledu logistiky pohybu na celém veletrhu. Hala 4, do níž budou situovány gastro technologie, přímo navazuje na Vstupní halu II s Kongresovým centrem, v němž se první den veletrhu uskuteční odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Hala 5, která je rozdělena do více sektorů, bude hostit v sekcích A a B odvětví hotelového a restauračního vybavení, zatímco sektory C a D budou věnovány samotné gastronomii, a to včetně programu GastroTour pořádaného ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů. Komfortnější bude nové umístění po návštěvnické akci také díky vstupu přes Vstupní halu II, která je umístěna v těsném sousedství parkoviště.

Chutný i praktický program

Veletrh přinese zajímavý doprovodný program, připraviva bude například programová scéna

novinek a trendů nazvaná GASTRO TOUR, nebudou chybět zajímavosti z dílny Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Nejvýznamnějším bodem doprovodného programu však bude odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL, který se bude konat v Kongresovém sále výstaviště v první den veletrhu 7. října. Jeho tématem bude **Druhý restart: Spolupráce a peníze v pohostinství**. Kongresem bude rezonovat téma spolupráce oborových organizací při jednáních se státem. Profesionálním příjdem přednášet usazování odborníci, kteří poradí, jak fungovat v ekonomických otázkách, například financování podniku, nebo jak budovat stabilní tým personálu. Účastníci se také seznámí s případovou studií o QR platbách, díky nimž mohou podniky vydělat více. Dozví se i jak správně postavit byznys plán při otevření nové restaurace a mnoho dalších informací klíčových pro úspěšné podnikání v současné době.

Více informací o veletrhu najdete na www.for-gastro.cz



Ovocné šťávy z podhůří Jeseníků

Jsme malá rodinná firma z podhůří Jeseníků a v ekologickém systému zemědělství hospodaříme již řadu let. Zabýváme se pěstitelkou a výrobní činností s maximálním důrazem na šetrnost k životnímu prostředí. Z vypěstovaného ovoce denně lisujeme

100% přírodní šťávy a přesnídávky Vitaminátor. Naše stálé portfolio tvoří 100% vylisované šťávy vyráběné z deseti druhů ovoce a zeleniny a tuto nabídku rozšiřují limitované edice, jimiž aktuálně reagujeme na sezónnost. Nově se věnujeme

výrobě přesnídávek, které cílí na segment zákazníků se zájmem o zdravou výživu a na děti. Zákazníky oceňovaným kombinacím patří například jablko s jahodou a ostružinou, jablko s mrkví a dýní nebo petrželí. Přesnídávky nabízíme v kelímcích, a také

v praktických doypackových obalech s uzávěrem. Naší poslední novinkou, která bude v nabídce od září je BIO řada přesnídávek v kapsičkách s příchutí jablko, jablko-černý rybíz a jablko-rakytník.

Vedle pěstitelské a výrobní činnosti, se zabýváme agroturistikou. Pro rodiny s dětmi jsme v roce 2019 vybudovali Sadařovu naučnou stezku, jejíž součástí je i lanové centrum, kde zábavnou formou představujeme hlavní cíle environmentálního přístupu k šetrné zemědělské činnosti v přírodě, a to jednak víkendové akce pro rodiny s dětmi nebo v průběhu školního roku pro základní a mateřské školy.

Více informací o našich produktech a agroturistice naleznete na našich webových stránkách www.vitaminator.cz



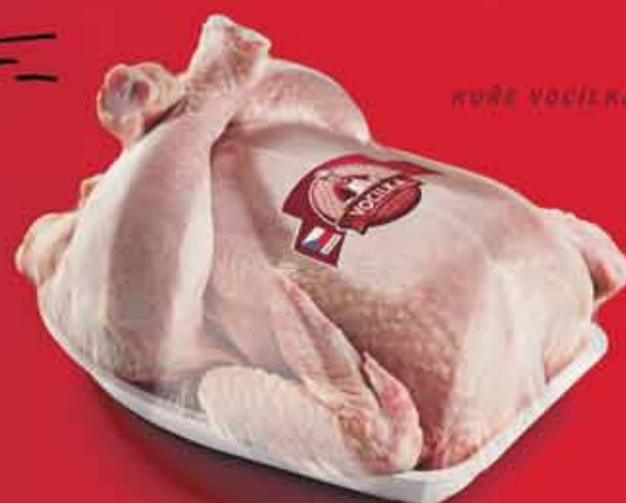


**U MĚ VYHRÁVÁ KVALITA A ČESKÝ PŮVOD,
PROTO VOLÍM VOCÍLKU.**

**JAN PUNČOCHÁŘ
ŠÉFKUCHAR**

Jan Punčochář

Naše kuřecí maso pochází z kuřat chovaných na 150 farmách po celé České republice. Poctivé opracování, dvojitá kontrola kvality, jasný původ a podpora našeho venkova, to všechno je Vocílka. Kvalitní maso výhradně z českých chovů.



BILLA

www.vocilka.cz