

Sbírka potravin
zaplnila sklady
více než 700
tunami zboží



34

Koktejlová rajčata
z Haňovic



37

Prazdroj chce spolu s vědci zachránit nejdůležitější surovinu pro české pivo



40



Jeden z nejprestižnějších veletrhů na světě

Od 19. do 29. ledna se jako každoročně v Berlíně konal mezinárodní potravinářský, zemědělský a zahradnický veletrh s názvem Internationale Grüne Woche (IGW). Je to už 88. ročník tzv. Zeleného týdne, jehož se letos zúčastnilo 1 400 vystavovatelů z více než 60 zemí. Stánek ČR na veletrhu byl jako vždy pod patronací Ministerstva zemědělství (MZe) a Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF).

Zelený týden býval vlastně čistá zábava: mazlení se zvířaty, požívání předkrmů, sledování krásy květů z oblasti zahradnictví, ale i výstava zemědělské techniky. Letos bylo ale všechno jinak. Razantní protesty zemědělců vytáhly problémy tohoto odvětví na světlo. Na Zeleném týdnu se to chtě nechtě projevilo také.

Jde i o bezpečné dodávky domácích potravin

Rozzlobené protesty farmářů proměnily veselou přehlídku jídla pod rozhlasovou věží v politickou arénu. Svě o tom ví i šéf veletrhu Mario Tobias. I když byl zaneprázdněn propagací celé akce, v centru pozornosti byla přesto napjatá situace celého odvětví, to nešlo přehlédnout. A tak nebylo divu, že prezident Německého svazu zemědělců Joachim Rukwied hned v zahajovacím projevu připomenul, pokud federální vláda dotaci na agrodiesel skutečně nezruší,

dojde k dalším protestům. Zdůraznil potřebu silného a konkurenceschopného zemědělství v Německu. Na pozadí současných protestů zemědělců a diskuse o zrušení dotace na zemědělskou naftu J. Rukwied znovu obnovil požadavek zemědělců na stažení těchto plánů. „Potravinová bezpečnost nemůže být považována za samozřejmost. Tento vzhled musí být začleněn do nadcházejících politických rozhodnutí,“ zdůraznil Rukwied a vyzval politiky, aby jednali: „Nyní je důležité vnést do politiky zdravý rozum,“ dodal. Podle jeho slov chce obnovit požadavek farmářů, aby současně dýchali a nesmyslné plány vláda stáhla. Je to mimo jiné i nedostatek jednotlivých léků, který musí být varovným příběhem a nesmí se vyskytovat ani v potravinářském odvětví. „Musíme si udržet bezpečné dodávky domácích potravin a nestát se závislími na dovozu ze zahraničí,“ upozornil J. Rukwied. Zemědělci jsou



Na veletrhu Zeleného týdne 2024 nechyběly ani pohádkové bytosti, které během zahájení uvítal předseda Německého svazu zemědělců Joachim Rukwied.

si vědomi své odpovědnosti za ochranu klimatu a zachování biologické rozmanitosti a již nyní by provedli řadu opatření na ochranu klimatu a přírody, zaznívalo také v jeho vystoupení.

U farmářů nyní převládá ekonomická nejistota

Není náhodou, že Německý svaz zemědělců si opět stanovil jako motto letošního

Zeleného týdne „...zabezpečit zdravé potraviny, chránit klima a zachovat biologickou rozmanitost...“.

„Naše inovativní a efektivní zemědělství dokáže nejen zvládnout všechny tyto úkoly, ale také hraje klíčovou roli při řešení těchto velkých výzev naší doby,“ zdůraznil farmářský prezident. Vzhledem k obrovské zátěži a ekonomické nejistotě by podle něj farmářské rodiny očekávaly

vládní politiku, která se vyznačuje pragmatismem, jedná se smyslem pro proporce a myslí dlouhodobě. „Zemědělství je ve své podstatě odvětví, které je utvářeno generačním myšlením, což se musí odrážet i v politice. Je velmi důležité, aby se politici ve všech oblastech opět přiblížili lidem, místo aby se stále více vzdalovali od občanů,“ apeloval prezident farmářského svazu J. Rukwied.

Nutný je dialog zemědělců s politiky

V kontextu těchto až bouřlivých událostí farmářských demonstrací, které se uskutečnily nejen v Německu, spolkový ministr zemědělství Cem Özdemir vyzval zemědělská sdružení a potravinářský průmysl, aby zahájily dialog s politiky s cílem společně řešit problémy tohoto

pokračování na str. 28

HERBER MLÝN PALHANEČ

Smoukou to umíme

www.mlynherber.cz

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



Jeden z nejprestižnějších veletrhů na světě

pokračování ze str. 27

odvětví a vzájemně vyjednávají o různých zájmech.

A že tato varování berou politici zcela vážně, potvrzuje i samotná návštěva veletrhu Olafem Scholzem, který byl teprve třetím německým kancléřem, jenž veletrh v mnohaleté jeho éře právě letos navštívil. Na své cestě výstavištěm se setkal nejen s mladými zemědělci, navštívil řadu stánků s potravinami, a dokonce v pavilonu lesního hospodářství zasadil buk lesní, který se před dvěma roky stal Stromem roku a je považován za jeden z nejvýznamnějších listnatých stromů v německých lesích. V tomto pavilonu si nechal vysvětlit budoucí velkou pomoc od dronů užívaných mimo jiné na polích při záchraně zejména kolouchů během sklizně a nebo využití robotů třeba při sklizni jahod. V předváděcí kuchyni Svazu německého potravinářského a nápojového průmyslu (BVE) připravoval pak následně dokonce s berlínským šéfkuchařem Danielem Schade společně palačinky. Scholz si půl hodiny povídal se čtyřmi mladými zemědělci a prezidentem Německého svazu zemědělců Joachimem Rukwiedem, než pokračoval do ukázkové pekárny pekařského cechu. V pekárně si Scholz s učněm procvíčil pleť preclíkového copu a hovořil se členy německého národního pekařského týmu. Během těchto setkání vyjádřil pak jasný cíl a snahu spolkové vlády, která podle Scholzových slov udělá vše pro to, aby zajistila, že zemědělství v Německu bude úspěšné a udržitelné. „Vláda změní předpisy v Německu tak, aby



Polský stánek hyjil dobrotami.

se život na farmě, život těch, kteří tam pracují, stal jednodušším, a to bez nadměrné byrokratické zátěže,” prohlásil během cesty výstavištěm Scholz.

Marek Výborný využil veletrhu k užitečným jednáním se spolkovými ministry

Pozornosti C. Özdemira, federálního ministra zemědělství a výživy neunikl ani český stánek. Tam se setkal s českým ministrem zemědělství Markem Výborným a prohlédl si nabídku 22 českých firem, které na veletrhu prezentovaly různé potravinářské a nápojářské zajímavosti a dobroty. Následně pak ministr Marek Výborný jednal i s bavorskou ministryní pro výživu, zemědělství, lesy a turismus Michaelou Kanibarovou a také se státním ministrem pro energetiku, ochranu klimatu, životního prostředí a zemědělství Svobodného státu Sasko Wolframem Güntherem. V souvislosti se společnou zemědělskou politikou je ministr Výborný in-

formoval, že v Česku rezonuje zejména problematika navýšení kontrol a administrativní zátěže. „Co se týče dalšího postupu, uvítal bych možnost jednat o dalších flexibilitách nové společné zemědělské politiky, jejíž první rok máme za sebou. Praxe ukazuje, že je potřeba reagovat na aktuální výzvy. Téma systému monitorování ploch a jeho uvedení v praxi bez rizika finančních dopadů po prvním roce otevře i na nadcházejícím úterým jednání Rady ministrů. Z mého pohledu jde o zásadní nárůst požadavků na kontroly a nepřiměřenou administrativní zátěž jak pro farmáře, tak pro kontrolní orgány,” řekl ministr zemědělství Marek Výborný s tím, že o možné podpoře tohoto tématu jedná i s německou stranou.

Český ministr zemědělství jednal v Berlíně i s dalšími zahraničními kolegy

Ministr Výborný se sešel i s novým polským ministrem zemědělství Czesławem Siekierskim a s uzbekým ministrem zemědělství Ibromhimem Abdurakhmonovem, s nímž jednal zejména o omezení dovozu násadových vajec a jednodenních kuřat z ČR do Uzbekistánu. Připomněl, že při říjnové návštěvě české delegace v Taškentu byly mezi dozorovými orgány obou zemí odsouhlaseny veterinární certifikáty pro export býčího spermatu a násadových vajec z ČR do Uzbekistánu. České firmy však přesto, že má ČR stále beznákazový status ve vztahu k ptačí chřipce uznány i Světovou organizací pro zdraví zvířat (WOAH), nása-



Setkání s německým federálním ministrem zemědělství a výživy Cemem Özdemirem (vpravo) ve stánku České republiky oslavil ministr zemědělství Marek Výborný zdravým přípitkem z ovocných sirupů.

dová vejce do Uzbekistánu exportovat nemohou.

„Při návštěvě Taškentu jsme podepsali Memorandum o porozumění v oblasti zemědělství a potravinářství, jehož součástí je kromě jiného podpora spolupráce ve veterinární oblasti včetně vzájemné výměny informací. Bohužel i přes dotazy naší Státní veterinární správy uzbeké veterinární správě jsme neobdrželi žádné vysvětlení stávajícího zákazu. Proto jsem ministra Abdurakhmonova požádal o asistenci při řešení této otázky a vyjádřil připravenost podpořit potřebné aktivity, aby bylo oboustranně stvrzené Memorandum z jejich strany naplněno,” uvedl ministr Marek Výborný.

Čeští výrobci nápojů předvedli nejen pivo

V rámci expozice MZE (220 m²) vystavovalo na veletrhu 11 firem, dalších 11 zase pod patronací SZIF. A tak návštěvníkům neunikl kromě jiných ani národní podnik Budějovický Budvar, Pivovar Ferdinand, Velkopopovický kozel, firma Indiana, která vyrábí sušené maso, producent ovocných destilátů Rudolf Jelínek a rodinná firma Pavel Cvrček, zaměřující se především na zpracování rakytníku. (Podrobně na stránce představujeme všech 22 firem z pavilonu ČR.)

Stánek Ministerstva zemědělství byl tradičně i místem jednání zahraničních delegací, setkání se zástupci zahraničních a domácích firem, zástupců veletržních správ,

marketingových agentur, svazů a organizací činných v agrárním a potravinářském sektoru. Návštěvníci zde mohli získat různé publikace a kontaktní adresy firem.

Nové trendy v potravinářství

Berlínský veletrh Internationale Grüne Woche je zaměřen v oblasti potravinářství na prezentaci gastronomie, na čerstvé produkty, ryby, maso, mléčné výrobky, výběr vín z různých zemí, piva a alkoholické nápoje. Představuje vždy i nové trendy v oblasti potravinářství a biopotravin. Součástí výstavy je každoročně lesnictví a myslivost, přehlídka hospodářských zvířat, prezentace zahradnictví a květinářství.

Jak se léty potvrzuje, výchozí Evropa je synonymem vydatného jídla. A tak si na své přišli např. milovníci klobás v halách východoevropských vystavovatelů. V českém pavilonu je tím po léta pověstná firma Toro Hlavečník, která nechyběla ani letos. K objevování byla také spousta sladkých pochoutek. A tak zatímco třeba Estonsko umožnilo návštěvníkům ochutnat jahodové růže, Polsko nabízelo houbový prášek, bigos a kielbasu.

Speciality z Pobaltí

Litva lákala návštěvníky na vydatné maso a tmavý chléb, losí klobásu i chuťově zajímavý sýr. Tmavý žitný chléb z kvásku je důležitý i v litevské kuchyni. K ochutnání tak bylo k dispozici půl

tuctu druhů, jejichž názvy mají tak trochu až sebeironický nádech a naznačují chuť: Existuje „chléb předků”, silný černý žitný chléb s kmínem, pečený staromódním způsobem. „Chléb pro muže” chutná pikantně díky česneku, slanině a kmínu. „Chléb pro přítelkyně žen” je pokryt slunečnicovými semínky a obsahuje sultánky a sušené ovoce.

I Lotyš zaujali na výstavišti svými dobrotami. Méně známý je např. tradiční svatojánský sýr. Lotyšské rodiny si ho o letním slunovratu vyrábějí samy. Sýrárna SierŠtelle přivezla na Zelený týden k ochutnání několik ze svých 31 druhů. Světlý měkký sýr vyrobený z mléka, zakysané smetany a vajec má lehkou, jemnou chuť. Může být podáván jako dezertní sýr s mandlemi nebo s vánoční příchutí. Pikantnější chutná s paprikou, petrželkou nebo semínky.

A Estonsko jako třetí ze států Pobaltí nabídlo také něco ze svých lahodných překvapení. Nabídka byla pestrá, od černého česneku až po červené řepy s kopřivou a po kdoulové lupínky. Sušené jahodové růže s jedlovými výhonky a meduňkou tak byly skutečným lákadlem, zatímco bramborové vafle se sýrem a cibulí se staly slavným suvenýrem.

Češi měli i letos na veletrhu co nabídnout

A o kus dál v hale 11.2 se nacházelo české „království” potravin a nápojů. Návštěvníci tak mohli ochutnat pikantní černé klobásy, slivovici a české pivo. Mezi praženou kávou a perníkovým štrúdlm mohli ale odvážní ochutnat i křupavé občerstvení, v tomto případě z červů nebo cvrčků od české firmy Worm Up z městečka Vamberk nedaleko polských hranic. Ta hmyz opékala v horkém vzduchu.

Grüne Woche už zavřela své brány a nezbyvá než se těšit na další jeho ročníky, které obohatí o nějakou tu zajímavost i samotné vystavovatele. Hlavně ale návštěvníci mají nové kulinařské zážitky, s nimiž mohou napříště experimentovat v domácí kuchyni, a nebo se i porozhlédnout po zajímavé dobrotě, která se ze zahraničí může vyskytnout třeba i na domácích pultech.



Přijďte ochutnat tyto dobroty, hlásí hosteska na Zeleném týdnu v Berlíně.

Gin a nově i štola se srdcem

Kdo jezdí na veletrhy Zelených týdnů do Berlína pravidelně, ví, že se tam dějí i malé zázraky. Nejinak je tomu i v tomto případě.

V loňském roce se pekaři a provozovatelé palírny ginu seznámili jako sousedé stánek právě na Grüne Woche. Letos byli zpět se společným novým zajímavým produktem. Experimentální pekárna a palírna ginu společně vytvořily štolu, kterou mohou hosté na veletrhu ochutnat.

Je pravda, že štolová sezóna je téměř u konce, ale nikdo by si však neměl nechat ujít gin „ukradený” pekařem a představený ve zcela jiné podobě na mezinárodním zeleném týdnu v Zemské hale Meklenbursko-Přední Pomořansko.

Odvahe experimentovat

„Chuť trnkového ginu mi svou pikantností připomínala Vánoce,” říká pekař Hannes Behrens. Ochutnal ho u sousedů ve stánku Elephant Gin. Na konci léta, když připravoval vánoční sortiment pekárny, se zno-

vu ozval. Do trnkového ginu dal sultánky a začal pracovat na gin štolě, kterou prodával na vánočních trzích i jinde. Pekař často experimentoval s vánočkou u příležitosti Zeleného týdne. Z pověření ministra zemědělství Meklenburska-Předního Pomořanska Tilla Backhause vytvořil letos veganskou štolu jako dárek pro spolkového ministra zemědělství Cema Özdemira.

Gin se srdcem

Ve velké skleněné nádobě u stánku Elephant Gin proti pekárně svítil letos trn-

kový gin, přísada, která dává štolě jméno a chuť. Barmani rádi používají vysoce odolný destilát k přípravě koktejlů. Láhve jsou zdobeny barevnými stuhami ze skleněných korálků, které vyrobily masajské ženy v Keni. Část zisku jde totiž na projekty na ochranu slonů afrických. Proto je to i v názvu firmy. Její majitelé Tessa a Robin Gerlachovi založili společnost před deseti lety, projekt blízký srdcím afrických fanoušků. Ve svém výrobním závodě ve Wittenburgu nabízejí také prohlídky palírny s průvodcem a personalizované lahve. „Kromě charak-



teristického koření a jalovcových bobulí jsou důležitou ingrediencí jablka,” vysvětluje manažer této firmy Dennis Fittko. „Ty získáváme přímo ze sousedních plantáží.” Gin tak nově chutná, i štola má svou „jiskru” a dobrý skutek

v podobě ochrany a záchran slonů afrických je tím nejvýznamnějším benefitem.

Dvoustranu ke Grüne Woche připravila Eugenie Línková

Podpora EU s dopadem na bezpečnost potravního řetězce

V první polovině ledna letošního roku s konečnou platností schválila Evropská komise podle pravidel EU pro státní podporu dva české režimy s celkovým rozpočtem ve výši přibližně 1,46 miliardy eur (35 miliard CZK). Je tomu tak na podporu zemědělců při prevenci šíření některých nákaz drůbeže a prasat. Opakovaně se objevují obě nákazy i v našich zemědělských chovech. Opatření přispějí k dosažení strategických cílů EU v oblasti společné zemědělské politiky.



Na podporu zemědělců při prevenci šíření některých nákaz drůbeže a prasat je už v EU schváleno 35 miliard korun.

„Tyto české režimy ve výši 1,46 miliardy eur zajistí produkci zdravých a bezpečných potravin. Budou podporovat zemědělce při přijímání opatření k prevenci šíření některých nákaz zvířat a přispějí k dosažení cíle EU v oblasti zemědělství, jímž je zajištění dlouhodobého potravinového zabezpečení, aniž by došlo k nepřiměřenému narušení hospodářské soutěže“, uvedla Margrethe Vestagerová, výkonná místopředsdkyně odpovědná za politiku hospodářské soutěže.

Důležitá jsou opatření biologické bezpečnosti

Režimů, které budou probíhat do 31. prosince 2029, se mohou zúčastnit malí, střední a velcí zemědělci v Česku, kteří zavedli opatření pro dezinfekci, dezinfekci, deratizaci, jakož i další opatření biologické bezpečnosti.

V rámci režimů bude mít podpora podobu přímých grantů na pokrytí dodatečných nákladů na čištění prostor a vybavení zemědělských podniků, na ošetření krmiva a vody a na veterinární zásahy. Pomoc pokryje až 50% způsobilých nákladů. Cílem režimů je zejména

zabránit šíření: influenzy ptáků, salmonely a kampylobakterózy drůbeže a brucelózy prasat, reprodukčního a respiračního syndromu prasat a salmonelózy.

Daná opatření ovlivní hlavně potravinovou bezpečnost

Komise režimy posoudila podle pravidel EU pro státní podporu, zejména podle čl.107 odst.3 písmeno c Smlouvy o fungování Evropské unie (SFEU), který členským státům umožňuje za předem daných podmínek podporovat rozvoj určitých hospodářských činností, a podle pokynů ke státní podpoře v odvětví zemědělství a lesnictví a ve venkovských oblastech z roku 2022.

Jak komise zjistila a dokládá, opatření usnadňují rozvoj hospodářské činnosti, konkrétně produkci drůbeže a vepřového masa. Tyto režimy jsou nezbytné a vhodné k zajištění toho, aby zemědělci zavedli opatření, která zabrání kontaminaci jejich hospodářství a šíření některých nákaz drůbeže a prasat. Podporují tudíž obecné cíle společné zemědělské politiky, kterými

jsou zajištění dlouhodobého potravinového zabezpečení a zlepšení reakce odvětví zemědělství EU na společenskou poptávku týkající se potravin a zdraví, včetně vysoké kvalitních, bezpečných a výživných potravin.

Obchod mezi členskými státy tato podpora prakticky neovlivní

Podpora bude mít „motivační účinek“, neboť příjemci by bez veřejné podpory tato opatření nezavedli. Je přiměřená, neboť je omezena na nezbytné minimum a bude mít omezený dopad na hospodářskou soutěž a obchod mezi členskými státy. V neposlední řadě přináší pozitivní účinky, které převažují nad případným narušením hospodářské soutěže a obchodu v EU.

Na tomto základě a podle pravidel EU pro opatření státní podpory Komise české režimy schválila.

Kombinace vnitrostátních i unijních cílů

Pokyny ke státní podpoře v zemědělství z roku 2022 poskytují vodítka, jak bude Komise posuzovat slučitelnost opatření podpory v odvětví, na něž se vztahuje

oznamovací povinnost podle čl. 107 odst. 3 písm. c) SFEU. Pokyny vytvářejí flexibilní a účelný podpůrný rámec, který pomůže členským státům poskytovat nezbytnou podporu a přispívat mimo jiné k cílům společné zemědělské politiky. Cílem pokynů ke státní podpoře v zemědělství z roku 2022 je pomoci členským státům při navrhování vnitrostátních opatření a plnění vnitrostátních i unijních cílů s co nejnižšími náklady pro daňové poplatníky, aniž by docházelo k nepřiměřenému narušení hospodářské soutěže na jednotném trhu.

„Jakmile bude vyřešena otázka důvěrnosti údajů, bude nedůvěrné znění současných rozhodnutí zveřejněno v rejstříku státních podpor, který Komise publikuje na stránkách pro hospodářskou soutěž pod čísly SA.107695 a SA.108787. Informace o nových rozhodnutích ve věci státní podpory zveřejněných na internetu a v Úředním věstníku Evropské unie naleznete také ve specializovaném elektronickém týdeníku Competition Weekly e-News,“ uzavřela Margrethe Vestagerová

Eugenie Línková

Editorial

Podporujeme kvalitní potraviny

V uplynulém roce byl z mnoha adeptů z celého světa na „Potravinářskou Nobelovku“ vybrán vítěz. Jde o World Food Prize, také označovanou pojmem v uvozovkách jako potravinářská Nobelova cena



a tu získala americká vědkyně Heidi Kühn a její Roots of Peace (Kořeny míru). Před 20 roky založila tuto společnost a za příspěvků ze státní kasy USA a OSN už ozdravila na statisíce hektarů půdy v poválečných zemích jako je Vietnam, Afghanistan, ale i Jugoslávie a řada dalších, kde místně mohl hrozit až hladomor. Za pomoci tamějších samospráv proměnila půdu ležící ladem v sady, vinice, zelenářská pole a lány s obilím. Vrátila půdě život a lidem potraviny. A tak přímo z Des Moines, z kapitolu státu Iowa, přinášíme hned úvodem tohoto čísla zajímavou reportáž, kde odborníci vyjadřují svou podporu míru a zdravému životu v polích a lukách. Klid, mír a spokojenost s jejich udržitelností rezonuje v čísle, ale i rovné podmínky pro farmáře na celém světě. Produkují přece zdravé potraviny, základ našeho bytí.

A vlastně to úzce navazuje i na dění v řadě hlavních měst v Nizozemsku, Německu, Francii a dokonce i Belgii, kde farmáři ztratili trpělivost a protestují proti dalším znevýhodněním ve vztahu k jejich kolegům ze světových velmocí jako USA, Austrálie, Brazílie a nebo i Čína a Rusko. Tam všude jsme měli z osobních zkušeností a pracovních návštěv možnost sledovat do jaké výše, ale i jakými často odlišnými způsoby se ze státní kasy přispívá na agrární sektor. Jsou to i úlevy od daní, nebo podpory z oblasti sociální, vývozní dotace. Zatímco tam jsou farmáři zvýhodnění a mohou jasně konkurovat cenou, v Evropě se z původních podpor velmi slevilo a dokonce se dál zemědělci ale i potravináři silně znevýhodňují. Kde jsou ty časy za moudrého zemědělského komisaře Franze Fischlera z prastarého rodu rakouských sedláků. Ten se svými třemi pilíři podpor dokázal pro farmáře i malé zázraky. Byli neporazitelní a on věděl, proč tak tvrdě obhajuje polovinu z rozpočtu z bruselské kasy pro zemědělský sektor. Jen prakticky tady se v té době bouřili v EU zemědělci a za prezidenta AKČR Václava Hlaváčka zatarasili i určité úseky dálnice. Upozornili na nesmysl tehdejší vlády, která by jim ráda hlavně škrtala. A nakonec i dosáhli svého, a dokonce Franz Fischer jim dal za pravdu. Teď tohle jasně deklarují lídři farmářů jednotlivých zemí EU, kde to doslova vře, a to už dlouhou řadu dní. A co naši zemědělci? Na setkání 15. února tohoto roku se zástupci AKČR, ZSČR a Asociace soukromého zemědělství podělili s premiérem Fialou o pravdu získanou ze zprávy OECD. Podle ní činila odhadovaná podpora zemědělcům v roce 2022 v EU zhruba 15 procent hrubých příjmů zemědělců. Z evropských mimo unijních zemí to bylo ale markantně jiné ve Švýcarsku 44,6 procenta a v Norsku 49 procent. A tak velké rozdíly vykazuje v pozitivní podpoře farmářů i Japonsko a třeba Jižní Korea a taktéž Brazílie, odkud zejména i k nám jdou velké exporty jak masa, tak dalších komodit. A to bylo právě i součástí protestů zemědělců v dalším týdnu, o čemž samozřejmě také informujeme. V tomto čísle máme i jasné vzkazy, a to nejen revoltujících zemědělců ze zmiňovaných zemí, na které byla nucena reagovat i Ursula Von Leyen na konferenci z 25. ledna tohoto roku v Bruselu. I to je v čísle a ani tentokrát nechybí rozhovory s europoslanci a lidmi z cílích agrárních oborů, a pokud jste byli někdy na celosvětovém potravinářském veletrhu v Berlíně na Grüne Woche, dopřejte si s námi aspoň malou prohlídku výstaviště a dejte si pomyslnou tečku se skvělými potravinami, co se tam nabízely. My jsme si tentokrát vybrali Pobaltské státy a jejich místy až prazvláštní speciality. Samozřejmě jsme neminuli ani náš stánek, kde si ministr zemědělství Výborný mohl připít se svým německým protějškem a to nejen některým z našich skvělých piv, ale i ovocnými šťávami. Ostatně - co se týče zdraví - o tom ví své například Švýcaři, kteří své farmáře podporují všemi možnými způsoby. Jejich kontrolní orgány udílejí pokuty jen skutečně výjimečně, ač i tam jsou požadavky na složení jak zemědělských komodit, tak potravin velmi přísné. A kdo se zajímá podrobněji o průměrný věk u obyvatelstva jednotlivých národů, tak ve světě jsou mezi prvními právě Švýcaři. Náhoda? Určitě ne, a tak i my něco dobrého udělejme pro své zdraví a budme vstřícnější k těm, kdo kvalitní produkty pěstují, zpracovávají a ovlivňují spokojený život.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

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@meridahrk.cz
www.merida.cz

DODÁVKY PO CELE ČR ZDARMA!

Martin Hlaváček: Bezhlavé rozproštění Green Dealu na zemědělství jsme ubránili

„Vždy byly cílem zemědělských reforem Evropské unie dvě věci: srovnat disproporci příjmů v zemědělství oproti jiným odvětvím a zajistit generační obměnu, tedy přivést mladé podnikatele a zaměstnance do zemědělství. A to jsou dvě věci, které se za těch dvacet let nepodařilo uskutečnit. Na rozdíl od jiných, jako jsou investice, ekologie a emise,“ říká poslanec Evropského parlamentu za ANO Martin Hlaváček, s nímž jsme hovořili na lednovém zasedání Parlamentu ve Štrasburku.

► Čas se krátí, co by ještě mohl současný parlament zvládnout projednat a schválit v zemědělské oblasti do červnových voleb? Poté, co jsme se u těch zásadnějších věcí jako byly průmyslové emise, pesticidy nebo zákon na obnovu přírody v podstatě ubránili tlaku environmentalistů, tak máme ještě několik předpisů, které jsou ve hře.

Určitě to bude dotažení nového předpisu k uhlíkovému zemědělství, jehož jsem zpravodajem, a který by nám měl dát konečně nějakou metodiku, jakým způsobem budeme měřit a také kontrolovat ukládání uhlíku a snižování emisí v zemědělství. Usiluji o to, aby vznikl předpis, který přinese zemědělcům další možnosti příjmů a aby to nezůstalo pouze v rukách finančních spekulantů. Udělali jsme pro to maximum, protože je tady spousta zájmových subjektů a to nejen z Evropy, ale dokonce i finanční kapitál třeba z USA, Číny či arabského světa, který chce nakupovat statisíce hektarů zemědělské půdy a spekulovat s tím, že až jednou bude stát tuna takto uloženého uhlíku třeba osmdesát, sto euro, tak to bude velmi lukrativní podnikatelská činnost. Já si přeji, aby ti zemědělci, kteří se dobrovolně rozhodnou jít tímto směrem, měli z těchto nových finančních příjmů maximální podíl.

► Co se bude s tímto předpisem dít dál? Momentálně je v takzvaném trialogu. My jsme ho odhla-

sovali v dobré podobě v Evropském parlamentu, ministři v Radě rovněž v solidní formě a teď se Rada s Parlamentem a Evropskou komisí musí dohodnout, jak bude ve finále vypadat. Jsem optimista, podařilo se nám dát do něj různé pojistky, které by měly sloužit k tomu, aby to byl předpis pro zemědělce a potravináře, ne pro finanční spekulanty a obchodníky s emisními povolenkami v zemědělství.

► A tzv. Zelená tvrzení? Ta se také stihnou přijmout?

Myslím, že se podaří do voleb dokončit. Tzv. Zelená tvrzení o ekologickém označování výrobků jsou pravidla o tom, co můžeme a nemůžeme tvrdit o zboží a službách z pohledu jejich vlivu na životní prostředí. Tady mám jednu zásadní obavu a to tu, aby některé firmy nevytvořily výrobek jen pro tuto propagaci, ale zároveň jejich chování vůbec nebylo ekologické. Víte, že často máme firmy, jež se jmenují stejně jako značky těch výrobků. Anebo naopak, že budou mít firmy výrobky dvojí kategorie. V některých zemích budou ty samé výrobky nabízet „ekologicky čistší“ a v jiných zemích „ekologicky špinavější“, a přitom vytvářet dojem, že jsou to totožné výrobky. To se týká hlavně velkých mezinárodních korporací. Souvisí to s naší dlouhodobou otázkou dvojí kvality. Stejně jako firmy v minulosti hodně, nyní o něco méně, na různých trzích nabízely tytéž výrobky s odlišným složením či jakostí, tak by stejně mohly při-



Komplex budov Evropského parlamentu

stupovat ke tvrzení o jejich ekologičnosti z hlediska výroby. Obávám se, že s přístupem obchodníků v naší zemi bychom opět mohli být spotřebiteli druhé kategorie, a proto se tomu snažím zabránit.

► Na ochranu půdy a její monitoring se rovněž zaměříte?

Zcela určitě bude hodně sledován předpis, který se týká ochrany půdy, zákon o monitoringu půdy, protože ve své podstatě má podobné ambice jako měl ten nešťastný zákon na obnovu přírody, který vlastně vloni v červenci byl první velkou prohrou pro tehdejšího greendealového komisaře Franse Timmermanse. Opět některé ty cíle a povinnosti Evropská komise překlátila do tohoto předpisu s cílem omezovat využívání půdy pro zemědělskou činnost a produkci potravin. K tomuto předpisu bude ještě velká diskuze.

► V jakém stavu je v současné době?

Ted' bude hlasování ve výborech s cílem jej dokončit a hlasovat o něm v plénu, aby

se případně ještě za belgického předsednictví mohly uskutečnit některé trialogy. Mně se ten předpis nepozdává ještě z jednoho pohledu, má totiž ambici harmonizovat oblasti, které zatím měly ve výhradní pravomoci členské státy. Máme zákon o zemědělském půdním fondu a každý stát má obdobný zákon, a tohle není oblast, kterou bychom si přáli v Evropě nějakým způsobem sjednocovat, ani si nemyslím, že to dává velký smysl. Jednak jsem přesvědčen, že Brusel tyto kompetence mít nemusí, ale stejně tak víme dobře, že nemůžeme na jedno kopyto narazit ochranu a monitoring půdy třeba ve Finsku a na Kypru. To jsou zcela odlišné věci i z hlediska fyzikálních a chemických vlastností půdy a dalších doprovodných záležitostí ohledně biodiverzity atd.

► Evropská komise navrhla začátkem července nová pravidla pro moderní techniky (NGTs) šlechtění, které představují šetrnější a modernější alternativu než geneticky modifikované organismy (GMOs). Co od tohoto návrhu můžeme očekávat?

Především je třeba říci, že na dokončení nařízení o nových genomických technikách je patrný velký tlak. V podstatě se to vymínilo politicky na Evropské komisi ještě v rámci vyjednávání o pesticidech a Komise nakonec ten návrh předložila. Mám ale obavu, zda bude završen, protože řešení je takové šalamounské a neřeší jednu hlavní záležitost, o níž se obávám, že může celý zámeř zkomplikovat, možná i zabrzdit. Komise se rozhodla vytvořit dvě kategorie nových odrůd. Jednu, která bude těmi novými genomickými technikami, to znamená nebude GMO, a druhou, která bude splňovat parametry současného GMO. Je tam docela úzká hranice, ale vědecky to lze odůvodnit.

Problém ovšem nastává, že Komise zároveň nevy-

dala předpis, který by novelizoval předpisy ohledně ochrany patentů. A to je dost zásadní věc, protože pro většinu poslanců v Evropském parlamentu není přijatelná představa, že by nové genomické techniky, které nejsou GMO, byly patentovatelné. To samozřejmě chtějí velké nadnárodní společnosti, které se tím zabývají. Na druhou stranu z pohledu zemědělců jakožto uživatelů osiv je to dost zásadní otázka jak z hlediska budoucí ceny, tak z hlediska dostupnosti a konkurence na osivářském trhu. Významně to komplikuje situaci a Komise to vyřešila tak, že předpisy navrhla nyní bez řešení patentů s tím, že vše nám ukáže až život, a pak je upravíme. A to je špatné, obávám se, že než nám život ukáže, tak zbytečně vytvoříme haldy téměř neřešitelných právních sporů.

► Po celé Evropě probíhají protesty zemědělců, naposledy jsme je mohli vidět u našich německých sousedů a ve Francii. Zneklidňuje tato situace Parlament, zabývá se vzniklou situací? Velmi. Zrovna dnes jsem to řešil s několika kolegy a v podstatě to souvisí také s ukrajinskou otázkou. Do šestého června bude muset Rada a Parlament říci, jestli dál prodloužíme bezkvótový a bezcelní obchod s Ukrajinou, což koliduje s evropskými volbami. Komise už dnes přichází s návrhem.

Budeme s kolegy navrhovat jiné řešení než je bezkvótový a bezcelní režim, protože si myslíme, že už je to neúnosné. Opakovaně jsem navrhoval, abychom udělali například režim refundovaného cla, což znamená, že každý, kdo doveze, tak odvede určité clo v nějaké rozumné výši z hlediska nenarušení cenotvorby na evropském trhu – u obilí, drůbeže, cukru a dalších komodit. V momentě, kdy prokáže, že komoditu vyvezl z EU, tak mu to clo bude refundováno, to zna-

mená tranzit zdarma, dovoz na evropský trh zatížený příslušnou úrovní poplatku tak, abychom konečně stabilizovali propad zemědělských cen a nelikvidovali naše zemědělce v EU. Jsou teď v mimořádně těžké situaci, ceny potravin nám nadále rostou, zatímco ceny výrobců, které dostávají naši i evropští zemědělci, tak v posledních měsících až na výjimky velmi významně klesají. Myslím, že logicky uvidíme další protesty napříč Evropou.

► Na konci loňského roku schválil Parlament nařízení o obalech. Jak se to projeví v praxi, nedojde ke zdražení potravin, když levné obaly budou zakázány?

Určitě dojde. Téměř vše, co je v návrhu o obalech, v podstatě výrobek prodražuje. Obal je dnes v řadě případů dražší než obsah. Už od roku 2021 máme plasty zatížené eurodaní, teď ještě se k tomu přidávají nová omezení nebo povinnosti na míru recyklace,

povinný podíl vratných obalů, úplné nahrazování papírových obalů tvrdými plastovými. Podstatná otázka ale zní, když už za to máme platit více peněz, přispěje to k životnímu prostředí? Bohužel se ukazuje, že ne. Že třeba náhrada papírových kelímků ve fastfoodech za tvrdé kelímky, které si tam budeme vyměňovat nebo nosit, je ve výsledku stejně mnohem méně ekologická. A takhle bychom mohli pokračovat. Proto jsem hlasoval proti těmto návrhům.

Anebo zákaz veškerých plastových obalů na potraviny do 1,5 kilo. Když se podíváme, jaké jsou k tomu alternativy, tak ty jsou ne vždy hygienicky vhodné a ne vždy ekologicky čistší. Ten předpis se teď dohaduje mezi Radou a Parlamentem, budou začínat trialogy a já doufám, že zvítězí zdravý rozum. Alespoň, že se nám podařilo většinu věcí, jež se týkají potravinářství a zemědělství, velmi omezit.



V krásných prostorách Evropského parlamentu si návštěvníci dělají rádi společné fotografie.

► Jak si stojí otázka odpadového hospodářství?

Co se týká odpadového hospodářství, to znamená povinnosti na míru recyklace i podílu recyklované složky v recyklovaných obalech, stejně jako podíly sběru versus zálohování, tak se nám to podařilo jak v Parlamentu, tak v Radě dost upravit. Věřím, že se s tím budeme moct popasovat. Na druhou stranu nevím, protože se nyní rysuje jedno zásadní téma, kdy se sice Česká republika už nějak politicky rozhodla, že půjdeme na zálohování plastových nápojových obalů a plechovek, ale zdá se, že finále předpisu umožní zemím, které plní platné limity, jež máme dnes, to nezavádět. Mám ale obavy, že už je na to zase připraven nějaký byznys, který si bude jistě přát, aby se to zrealizovalo.

► Jste jediným českým zastupcem v rybářském výboru. Zabýváte se ve výboru také zamezením škod, které po celé Evropě způsobují v rybníkářství predátorů?

I když v rybářském výboru převažuje dominance problematiky mořského rybolovu, tak si myslím, že se nám tam podařily dvě důležité věci. Před dvěma, třemi roky prosadit v rámci společné rybářské politiky plán aquakultury a jeho silnější roli ve Společné rybářské politice. Zatím to není následováno penězi tolik, jak bychom si představovali, ale to, co bylo léta odmítáno, se podařilo prorazit a až se bude tvořit příští sedmiletý rozpočet Unie, tak aquakultura díky tomuto získá větší prostor i finance.

V loňském roce se podařilo historicky odhlasovat také rezoluci, která říká, že predátory, v dnešní době hlavně kormorány a vlky, je třeba nějakým způsobem konečně začít řešit. Vždyť jen v rámci České republiky způsobují škody v řádech desítek až stovek milionů korun. Komise se sice zatím nemá k tomu, aby změnila příslušná ustanovení v předpisech na ochranu ohrožených druhů, musím ale říci, že jsme v tom asi nejbliž, co jsme k tomu v historii byli. Voláme také po tom, a už se to částečně podařilo, aby byla udělena flexibilita členským státům k povolování řízení populací v místech, kde už to skutečně nedává smysl z hlediska jejich ochrany.

Když se vrátím k těm kormoránům, v sedmdesátých letech jich bylo 200 000, dnes jich v Evropě žijí dva miliony. To je desetinásobek, denně zkonzumují tisíce tun ryb, přesto stále figurují na seznamu neohroženějších druhů. Nejsmutnější je, že je chrání ti stejní zelení aktivisté, kteří nás zároveň vyzývají, abychom obnovovali populace úhoře. Když to ale za evropské peníze děláme, kormoráni je opět vyplení.

► A co lov mořských ryb? Jsou nějaké posuny z hlediska ochrany evropských vod?

Tam se v podstatě zdá, že po letech se dá vyhodnotit ten způsob ochrany, který jsme v Evropě zavedli a který spočíval v rybolovných kvótách a sezónnosti, kdy se smí lovit jednotlivé populace ryb

a také jakým vybavením. Zdá se, že ten model začal fungovat, protože vidíme konečně v těch posledních letech, že některé populace ryb se opravdu obnovují.

► Je to i důsledkem rozvíjející se aquakultury?

Akcent na aquakulturu se posiluje, nejen na tu naši rybníkářskou, ale i tu mořskou a vidíme to třeba na pultech supermarketů, protože dneska přes devadesát pět procent lososa, co si koupíme v supermarketu, je z chovů, nikoliv z volné přírody. Většina rybích produktů a plodů moře, které nakupujeme, už je v podstatě z chovu. Bohužel ochránáři a ekologové, kteří nám nejdříve říkali, že máme méně plnit oceány a více chovat ryby, tak dneska mají novou agendu a vlastně se zase soustředí proti chovu ryb při pobřeží, protože ten samozřejmě jako každá koncentrovaná živočišná produkce spolu nese některá omezení. Musí se ten prostor nějak ohradit, aby ryby neuplavaly, musí se krmit, můžou mít občas náchylnost k nějakým nákazám či parazitům, atd. To znamená, že se musí v omezené míře používat léčiva. Jako každá koncentrovaná populace živočichů, pokud z ní chcete mít nějakou ekonomiku chovu, tak musíte řídit reprodukci. To vše samozřejmě obnáší nějaké lidské zásahy. A oni se dnes soustředí na to, jaký vliv mají ty farmy na okolní přírodu. Tak, jak brojili dříve proti mořskému rybolovu, začínají podobně válčit proti mořským farmám, tak já už nevím.

► Existuje za této situace nějaké řešení?

Našel se mechanismus s Evropskou komisí, že stanovíme pravidla a vymezí se pobřeží, která z hlediska potenciálních negativních dopadů by na tom byla nejhůř. Doufejme, že rozum zvítězí a že se domluvíme. Na jedné straně nám říkají lékaři „jezte hodně ryb, nejzte jiná masa“, zároveň nám ekologové říkají „nelovte ryby z oceánů, protože je plníte, ale ani je nechovejte na farmě“. Myslím, že je třeba stát nohama na zemi a najít mezi tím rozumnou rovnováhu.

► Je evropský rybolov a chov ryb na farmách soběstačný nebo se musí ryby dovážet?

Není soběstačný. Skoro osmdesát procent ryb a mořských plodů určených ke konzumaci v Evropě se dováží. A dovoz rok od roku narůstá, bohužel, i tady tím environmentálním Tálíbanem proti farmám, kdy domácí produkci perzekujeme a každý rok dovážíme stovky tisíc tun těchto produktů z Číny, Asie a dalších zemí, kde pokud jde o způsob jejich výroby, dopad na životní prostředí a hygienu, nemám žádné iluze.

► A otázka na závěr: Když budete znovu zvolen europoslancem, budete se dále zabývat zemědělskou oblastí?

Pro mne je to branže, které se profesně věnuji už mnoho let, a zemědělství a potravinářství bych se určitě rád věnoval i nadále, ať už budu zvolen, nebo ne.

Bohumil Brejžek, Štrasburk

Evropský parlament finišuje před volbami

Do voleb do Evropského parlamentu zbývají přibližně tři měsíce. Parlament se tak nyní usilovně snaží zakončit řadu projektů, které má rozpracované. O tom, i o nejzajímavějších momentech z práce Parlamentu jsme ve Štrasburku hovořili s jeho místopředsedkyní Ditou Charanzovou.

► Jako místopředsedkyně jste zodpovědná za kyberbezpečnost. Bezpečnost obecně se dostává nyní do popředí zejména s otázkou migrace, s níž řada občanů spojuje i narůstající kriminalitu. Přijímá Parlament v tomto směru účinná opatření a doporučení? Jednou z hlavních priorit Evropské unie je zaručit bezpečnost svých občanů. Žijeme v otevřeném evropském prostoru a je zapotřebí, aby všechny státy, které mají na starosti kontrolu vnějších hranic, přijímaly opatření k tomu, aby hranice maximálně zabezpečily. Evropa musí zrychlit procedury žadatelů o azyl a neúspěšné žadatele vracet zpět do země původu. A to jsou přesné oblasti, které musíme v Bruselu řešit.

► Otázka migrace bude jednou ze stěžejních v nadcházejících evropských volbách. Myslíte, že rozhodující? Například eurokomisařka Ylva Johanssonová chce ročně dostat do EU o milion lidí víc... Myslím si, že to určitě bude jedno z témat a souvisí to také s vaší předchozí otázkou týkající se bezpečnosti. Na druhou stranu, celá řada občanů v České republice se obává dalšího ekonomického vývoje. Vidíme, jak se propadá úroveň střední třídy, a že máme jednu z nejvyšších inflací v Evropské unii. Takže si myslím, že i otázky, které souvisí s ekonomickým vývojem, s tím, jak se daří České republice, budou tématem evropských voleb.

► Na jarním zasedání Parlamentu byl přijat váš návrh Nařízení o obecné bezpečnosti reagující na problémy spotřebitelů zejména při nákupu na internetu. Jak to s ním teď vypadá? To nařízení bylo schválené velkou většinou a nyní čekáme, jakým způsobem bude implementováno. Jsem ráda, že už příští Vánoce budou lidé i v České republice nakupovat vánoční dárky na internetu bezpečněji, protože bude větší kontrola toho, co se dostává na evropský trh ze zemí jako je Čína. Mým cílem bylo, abychom snížili počet nebezpečných výrobků na evropském trhu a pokud se takové zboží objeví, aby bylo okamžitě staženo z trhu.

► Nařízení o obecné bezpečnosti se netýká potravin. Přípravuje EP nová opatření z hlediska jejich bezpečnosti? V tuhle chvíli má Evropský parlament před sebou tři měsíce, než vypukne kam-

paň do evropských voleb. Nepředpokládám, že by v té době bylo něco zásadního v této oblasti schváleno. Poslední velkou debatu jsme měli ohledně používání glyfosátu, kdy bylo na základě doporučení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin v EU rozhodnuto o jeho dalším používání. Já se v těchto otázkách vždy řídím stanovisky kompetentních úřadu a analýz nezávislých odborníků.

► Jste zároveň členkou výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele (IMCO). Parlament se už po mnoho let zabývá tématem dvojí kvality a testování potravin. Nezdá se, že úspěšně. S dvojí kvalitou se setkáváme stále. V čem je chyba? Legislativa týkající se dvojí kvality byla schválena v roce 2019. Ve výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele monitorujeme, co se dělá v jednotlivých státech, jestli ten trend pomalu mizí, nebo stále zůstává. Bohužel podle poslední studie, kterou jsem měla k dispozici, pořád najdeme výrobky, které vypadají stejně, mají stejné balení, ale složení je jiné. Evropský parlament jednoznačně stojí na straně spotřebitelů. Věřím, že příští parlament přijde s dalšími kroky, jak tuto situaci v praxi řešit.

► Věnuje se Parlament této problematice dostatečně? Týká se to nejen této problematiky, ale i jiných. Není pomalost Unie způsobena střetem ekonomických zájmů a lidského zdraví? Ano, pomalost rozhodování mi vadí. Byla jsem u přípra-



Dita Charanzová

vy legislativy o dvojí kvalitě potravin od samého začátku a byla to dlouhá cesta, než jsme vůbec kolegy z jiných zemí přesvědčili, že se jedná o problém fungování vnitřního trhu. Nemůžeme mluvit o fungujícím vnitřním trhu, když se produkty tváří stejně, ale co do obsahu jsou odlišné v jednotlivých státech. A nutno dodat, že v mnoha případech jsou produkty s horším obsahem ještě dražší. Trvalo to několik let, než jsme kolegy i díky různým studiím přesvědčili o tom, jak vážný je to problém pro země jako Česká republika, Maďarsko, Slovensko nebo Chorvatsko.

► Stihne v této otázce současný Parlament přijmout nějaké závazné usnesení,

anebo vše zase přesune až na Parlament nově zvolený, jako to udělal ten předešlý? V otázce dvojí kvality probíhá monitoring nových pravidel a bude na dalším parlamentu rozhodnout, zda nová legislativa je dostačující. Parlament se bude samozřejmě i nadále zabývat opatřeními souvisejícími s migrací stejně jako například legislativou týkající se umělé inteligence. Z nově rozpracovaných témat bych ráda zmínila i nová pravidla na posílení práv spotřebitelů v letecké dopravě, například jaké máte práva, když vám zruší let. Je celá řada témat, která teď finišují, a je mnohdy těžké odhadnout, co vše se ještě stihne.

Bohumil Brejžek



Evropský parlament



Štrasburk je město oblíbené turisty.

O konkurenceschopnosti českých potravin rozhodne i slůvko „nízkoemisně“

Českým potravinám hrozí ztráta konkurenceschopnosti, zní od odborníků. Neumíme doložit, že jsou vyráběné nízkoemisně a Evropa to přitom požaduje. V České republice chybí jednotná databáze s daty o udržitelnosti vhodná pro obchodníky, zemědělce i potravináře. Zejména pro menší zemědělce a malé a střední podniky může představovat dokládání vlastní udržitelnosti nezanedbatelné náklady.

Mnoho evropských zemí pracuje již roky na sběru a systematizaci dat o vlastním zemědělství a potravinářství za účelem vykazování environmentálních dopadů; Česká republika stojí na začátku.

Výměna dat o uhlíkové stopě celého potravinářského řetězce

České potraviny jsou v současnosti z pohledu udržitelnosti konkurenceschopné i v mezinárodním měřítku. Zatím to ale na rozdíl od zahraničí neumíme věrohodně doložit. Na nutnosti přípravy jednotné metodiky výměny dat o uhlíkové stopě celého potravinářského řetězce se shodli účastníci semináře o vykazování emisí výroby a prodeje potravin, který společně uspořádaly Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) a Potravinářská komora ČR (PK ČR).

Povinnost reportovat zprávy o udržitelnosti budou mít během následujících let firmy v Česku i kvůli evropské směrnici o nefinančním reportování (CSRD), kterou musíme převzít do naší legislativy. Tato nová směrnice modernizuje a zpřísňuje pravidla týkající se sociálních a environmentálních informací, jež musí společnosti vykazovat. Povinnost podávat zprávy o udržitelnosti bude mít nyní širší okruh velkých společností i malých a středních podniků kótovaných na burze.

Uhlíkové emise se u konečných prodejců měří ve třech oblastech:

- **Scope 1** tvoří tzv. přímé emise, tedy emise, které společnost sama vytváří spalováním paliv a průmyslovými procesy. Jde třeba o emise z chladicích a klimatizačních systémů nebo z vozového parku ve vlastnictví firmy.
- **Scope 2** zahrnuje emise z energií, jež firma používá pro svou vlastní činnost.
- **Scope 3** tvoří nepřímé emise zejména z výroby prodáváných potravin, jejich externí logistiky či ze zpracování a z likvidace odpadů.

„Zprávy o uhlíkových stopách jejich provozů se v obchodních řetězcích i v mnoha dalších firmách stávají nedílnou součástí tzv. nefinančního reportingu. Aby tyto zprávy měly skutečnou vypovídací hodnotu a aby bylo možné snižování emisí měřit, potřebujeme jasnou metodiku sběru informací od dodavatelů tak, aby byl celý systém maximálně přehledný a transparentní,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR, a dodal: „Podobně jako při omezování plýtvání potravinami je obchodní přípraven dělat vše pro snížení emisí skleníkových plynů nejen ve vlastním provozu, ale i u svých dodavatelů.“

Nepřímé emise jsou nezanedbatelné

Emise Scope 3 mohou tvořit až 90 % všech uhlíkových emisí v oblasti výroby a prodeje potravin. I to je důvod, proč se oblasti 3 věnuje tak velká pozornost po celém světě. A je to právě zemědělská prvovýroba, kde je nutné sledování emisí ale i dalších vlivů věnovat významnou pozornost. Zároveň je třeba si uvědomit, že již v současnosti kvůli legislativě, stanovené v rámci společné zemědělské politiky, plní zemědělci v EU a ČR mnoho požadavků směřujících k omezování emisí.

„Je třeba, aby naši potravináři a zemědělci měli k dispozici nástroje, a především data o environmentální udržitelnosti, díky kterým dokážou doložit, že naše zemědělství a výroba potravin stojí v celosvětové, ale i v evropské konkurenci. Stát by měl sehrát v této fázi klíčovou roli a pomoci výrobcům a zemědělcům obdobně, jako se to již stalo v mnoha jiných členských zemích EU,“ uvedla Dana Věčeřová, prezidentka PK ČR.

Vlažný vztah k vlivu člověka na emise se nevyplácí

Vladimír Kočí z Vysoké školy chemicko-technologické varoval, že v přípravě monitoringu a vykazování emisí



Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR

český stát zaspal. Na to, že se emise přispívající ke změně klimatu budou vykazovat, jsme se podle něj mohli připravovat už 20 let. „V České republice jsme měli bohužel k již prokázanému vlivu člověka na klimatickou změnu jen velmi vlažný vztah. Vzhledem k velkému společenskému požadavku na zjišťování emisí tzv. Scope 3 přitom bude celá oblast brzy předmětem velkého zájmu byznysu,“ uvedl V. Kočí. Hlavní součástí debaty by ale měli být podle něj především odborníci, kteří by měli stanovit, jaká data sbírat a jak je interpretovat.

Ministerstvo zemědělství ČR slíbilo, že data za výrobu poskytnou Výzkumný ústav živočišné výroby a Výzkumný ústav rostlinné výroby.

Emisní kalkulačka ukazuje průměr emisí za jednotlivé komodity

Ředitel odboru environmentálního a ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství ČR Vlastimil Zedek zmínil projekt Výzkumného ústavu zemědělské techniky, jež měřil emise u plodin používaných k výrobě biopaliv. Jeho výstupem je emisní kalkulačka,

která ukazuje průměr emisí za jednotlivé komodity, tedy třeba pšenice, řepky či cukrové řepy v určitém regionu za určité období. „Sběr dat není jednoduchý, pro zemědělce to znamená navýšení administrativní zátěže. Ti stále nechápou, že by měli kvůli klimatické změně, která je postihuje mezi prvními, do snižování emisí investovat,“ zdůraznil V. Zedek.

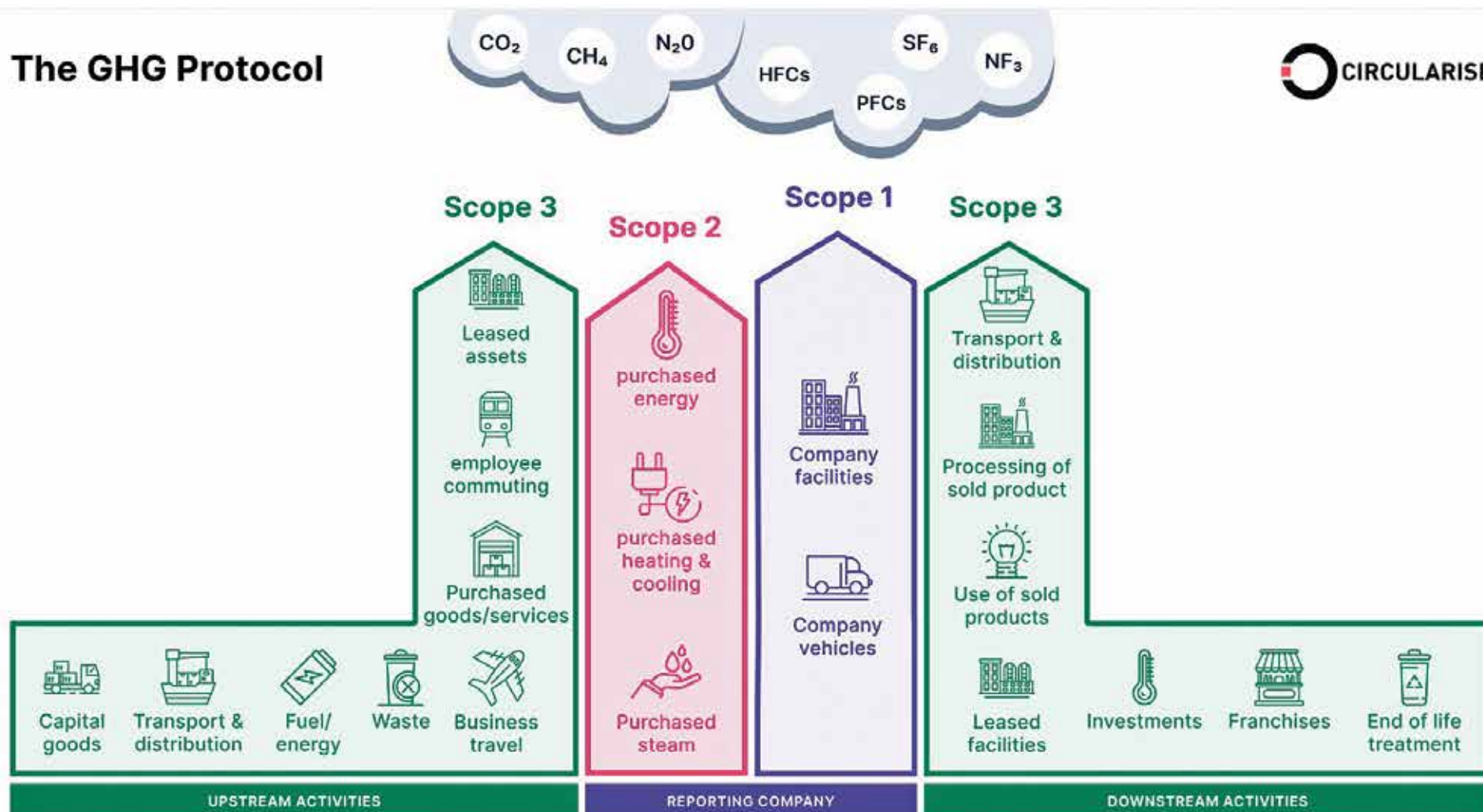
Uhlíkovou stopu zvyšuje i plýtvání s potravinami

Všechny strany se shodly na tom, že přijímaná opatření by neměla vytvořit tlak na změnu chování spotřebitelů. Ti by stále měli mít co nejvíce pestrá a široká nabídka potravin. Jejich součástí by měl být apel na omezení plýtvání potravinami, které ve svém důsledku uhlíkovou stopu také zvyšuje. Tlaku na snižování emisí není možné podléhat do té míry, jež by mohla mít vliv na kvalitu potravin. Týká se to například obalů, které na emisích oblasti 3 mají svůj podíl, ale jsou přitom pro kvalitu a čerstvost potravin zásadní.

Seminář podpořila i Rada kvality České republiky fungující pod Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR. „Téma udržitelnosti a ochrany životního prostředí patří v agendě našeho ministerstva mezi prioritní. Plně si uvědomujeme jeho důležitost nejen z důvodu potřeby přijímání evropské legislativy, ale také kvůli jeho přínosu pro kvalitu života občanů ČR,“ uvedl Pavel Vinkler, ředitel odboru podnikatelského prostředí a vnitřního odboru Ministerstva průmyslu a obchodu ČR.

Eugenie Línková

The GHG Protocol



Nová doporučení pro udržitelný zemědělsko - potravinářský systém v celé EU

V řadě zemí EU se bouří nyní farmáři. Po Nizozemsku přišli ke slovu němečtí zemědělci s obrovským množstvím traktorů, jimiž zatarasili výpadočky, a totéž se záhy dělo i ve Francii, kde se k protestujícím farmářům přidali taxikáři, zatímco v Německu mimo jiné i pracovníci železnic. Byla tak na několik dnů ochromena i tato doprava. Není proto divu, že koncem ledna se zemědělci zemí sedmadvacítky věnovala ve svém vystoupení nejvyšší představitelka administrativy EU Ursula Von Leyen.

„Je mi velkým potěšením, že vás dnes mohu přivítat na oficiálním zahájení strategického dialogu o budoucnosti zemědělství. Myslím, jak všichni cítíme, že pokud jde o otázky související se zemědělstvím, dochází k rostoucímu rozdělení a polarizaci. Jsem hluboce přesvědčena o tom, že tuto polarizaci, kterou všichni pocítujeme, můžeme překonat pouze prostřednictvím dialogu,“ řekla předsedkyně Evropské komise Ursula von Leyen 25. ledna 2024 na konferenci v Bruselu. Odstartovala tak sérii zasedání, jichž se budou účastnit zemědělci, potravináři, experti či zástupci venkovských komunit, aby společně vytvořili zprávu o budoucnosti evropského zemědělství. Hotová by měla být do léta letošního roku. „Chceme u tohoto stolu shromáždit velmi různorodou skupinu aktérů v evropském zemědělsko - potravinářském odvětví. Jsem velmi ráda, že vás zde všechny vidím. Těší mě, že jsou přítomni zástupci našich zemědělců, pracovníků v zemědělství a venkovských komunit, kteří zachovávají naše nejlepší tradice a přinášejí život do našich venkovských oblastí. U stolu



Prof. Peter Strohschneider

máme také potravinářský průmysl - jeho pracovníky, kteří poskytují jídlo na našich stolech. Jsou s námi ale i členové spotřebitelských a ekologických skupin, protože celá společnost se zajímá o venkovské oblasti a naše potraviny. V této místnosti je však zastoupen i finanční sektor a akademická obec. Je to tedy velmi heterogenní skupina, ale všichni se pohybují ve stejném oboru. A jsem si jista, že v nadcházejících dnech a týdnech se o své myšlenky, nápady a návrhy podělí mnoho dalších zástupců,“ uvedla Leyen.

Během půl roku chce tak řešit ty nejpálčivější problémy, které vedou společnost k velkým protestům, kdy se k nejdůraznějším farmářům přidávají i další profese.

Půjde o pravidelné diskuse a návrhy různých opatření a případně i změn, a jak Ursula von Leyen sdělila, do čela dění těchto tvůrčích setkání stanovila prof. Petera Strohschneidera, který byl dosud předsedou Komise pro budoucnost zemědělství (ZKL). Nyní povede Evropský strategický dialog o budoucnosti zemědělství v Evropě, který



Předsedkyně Evropské komise Ursula von Leyen

vyhlásila Evropská komise. Prof. Strohschneider do té doby pozastaví svou práci pro ZKL, oznámilo Spolkové ministerstvo výživy a zemědělství (BMEL).

Spolkový ministr pro výživu a zemědělství Cem Özdemir uvedl: „Pro evropské zemědělství je dobrou zprávou, že se Evropské komisi podařilo získat profesora Strohschneidera, aby vedl zemědělský dialog. V Komisi pro budoucnost zemědělství již vedl širokou škálu zúčastněných stran, aby předložily společná doporučení pro zemědělství, které obstojí i v budoucnu. Tento široký společenský konsenzus – od zemědělství přes potravinářský průmysl až po ochranu životního prostředí – poskytuje orientaci a je nyní začleněn do práce i mé služby. Strategický dialog iniciovaný ministerským předsedou spolkové země Bádensko-Württembersko-Winfriedem Kretschmannem

em také ukazuje, jak je možné přivést k jednacímu stolu všechny důležité partnery pro budoucnost zemědě-

lství. Těší mě, že si Evropská komise bere za vzor tyto dva dobré příklady z Německa. Právě tuto spolupráci široké škály sociálních aktérů v Evropě potřebujeme, abychom mohli společně vyjednávat o udržitelné budoucnosti zemědělského a potravinového systému. Moje služba bude tento dialog konstruktivně a s velkým zájmem doprovázet. Rád bych poděkoval panu profesorovi Strohschneiderovi za jeho dosavadní úspěchy v německém zemědělství a popřál mu mnoho úspěchů při vedení evropského strategického dialogu,“ uvedl bezprostředně po vystoupení Ursuly von Leyen spolkový ministr zemědělství Cem Özdemir.

Eugenie Línková

Zemědělství budoucnosti

Komise pro budoucnost zemědělství (ZKL), která byla svolána v roce 2020 pod dojmem zesílených zemědělských, klimatických a ekologických protestů v roce 2020 a které předsedal prof. Peter Strohschneider, jednomyslně přijala svou závěrečnou zprávu „Zemědělství budoucnosti. Úkol pro společnost jako celek“ a předložila doporučení pro vytvoření udržitelného zemědělsko - potravinářského systému. Členové ZKL pocházejí z oblasti zemědělství, potravinářství, obchodu, životního prostředí, ochrany přírody, ochrany zvířat a spotřebitele, ale i rozvojové spolupráce a vědy. Na žádost spolkového ministra Cem Özdemira Komise pokračovala ve své práci a od té doby podporuje projekty BMEL. Doporučení ZKL vytvořila důležitý základ pro závazek spolkové vlády v koalici smlouvě umožnit „udržitelné, na budoucnost orientované zemědělství, ve kterém zemědělci mohou hospodárně pracovat a být spravedliví k životnímu prostředí, zvířatům a klimatu“. V tomto smyslu jsou návrhy ZKL začleněny do práce BMEL, např. restrukturalizace chovu hospodářských zvířat, rozvoj ekologického zemědělství nebo plánovaná změna orientace plateb SZP.

Inspekce potvrdila škodlivost mouky z Ukrajiny

Je třeba si připomenout hned úvodem, že za ministra zemědělství Zdeňka Nekuly bylo k nám dováženo obilí z Ukrajiny a samozřejmě i mouka oficiálně zcela bez reziduí pesticidů a dle evropských norem kvality. To kritizovali v magazínu Agrární a Potravinářský obzor europoslanci Ivan David a Martin Hlaváček. Oba to netvrdili jen tak, ale měli důkazy od zahraničních laboratoří. Nyní je tomu u nás jinak a v polovině letošního ledna přišla Státní zemědělská a potravinářská inspekce s jednoznačným nálezem. Zjistila, že je šestinásobně překročen limit reziduí pesticidu chlorpyrifos a „vyhmátla“ tak mouku dováženou z Ukrajiny. Šlo o společnost ALTIN JM GROUP s.r.o a vzorek byl odebrán loni v listopadu. Inspekce na svých stránkách uvádí, že šlo o množství 24 000 kg.



Zemědělci ze zemí Visegrádské čtyřky varují před ukrajinskými potravinářskými výrobky přitom dlouhodobě. Dovoz obilí a výrobků z něho vyrobených z Ukrajiny do České republiky je častým jablkem sváru mezi našimi zemědělci a vládou či jejími úředníky. „Není důvod, aby Česko zakazovalo dovoz těchto produktů jako to udělalo Polsko, Slovensko a další země,“ prohlásil třeba zjara loňského roku pro Českou televizi tehdejší ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL) a odkázal se přitom na testy, které neodhalily žádnou závadnost

dováženého obilí a produktů s ním spojených. Dovoz ukrajinského obilí do EU má stále velmi negativní vliv na české zemědělce a může výrazně zasáhnout menší farmáře a samozřejmě i velké zemědělské společnosti, opakovaně varoval prezident AKČR Jan Doležal. Některé okolní evropské státy dokonce zakázaly dovoz ukrajinského obilí. Česká republika mezi ně ale nepatřila.

Alarmující nález

Samotný dovoz obilí a obilných produktů a jeho vliv na tržby místních zemědělců

ale není jediným problémem. Z hlediska spotřebitelů se totiž jako daleko důležitější jeví kvalita dováženého sortimentu. Ta bývá často zpochybňována především s odkazem na vysoké hodnoty zakázaných látek, které ukrajinské zboží obsahuje. Situaci zřejmě neulehčí ani poslední nález Státní zemědělské a potravinářské inspekce, který se týkal dovezené ukrajinské mouky. Šlo konkrétně o pšeničnou hladkou mouku dováženou vloni zmíněnou rychvaldskou společností ALTIN JM GROUP s.r.o.

Nález byl doslova alarmující, v potravině byl té-

měř šestinásobně překročen maximální limit reziduí pesticidu chlorpyrifos. Jde o insekticid ze skupiny organofosfátů, který je toxický a v půdě, vodě, dřevě atd. zůstává po týdny. Jeho vliv na člověka není rozhodně zanedbatelný, proto byl v minulosti zakázán. Narušuje funkci hormonů v lidském těle, způsobuje poruchy spánku, zhoršení paměti, dezorientaci, bolesti hlavy nebo třeba poruchy řeči. V případě akutní otravy totiž blokuje funkci klíčového enzymu, který je nutný pro správnou funkci acetylcholinu – jednoho z tzv.

nervových přenašečů v naší nervové soustavě.

Nejen přirovnání k účinkům chemické zbraně

Právě proto byly podobné chemické látky ze skupiny organofosfátů vyvinuty do podoby chemické zbraně, například nervové paralytické látky označované jako sarin, soman, tabun nebo VX. Vědci zjistili, že u dětí by vystavení chlorpyrifosu během vývoje v děloze matky mohlo souviset s jejich intelektem, pamětí a dalšími psychickými schopnostmi. U skupiny dětí více vystavených chlorpyrifosu prokázalo vyšetření viditelné změny na povrchu mozku s abnormálním rozšířením některých oblastí a se zmenšením jiných. Už proto

se v prosinci loňského roku na svém jednání organizace sdružující zemědělce v rámci Visegrádské čtyřky, tedy z ČR, Maďarska, Polska a Slovenska shodly na tom, že je nezbytné řešit dovozy zemědělských komodit z Ukrajiny, které přes původní záměr Evropské komise ulehčit Ukrajině vývoz k tradičním, zejména africkým odběratelům končí na evropském trhu. Vyzvaly proto své národní vlády ke společnému postupu a hájení zájmů zemědělců a potravinářů v Bruselu. V komuniké to podepsali zástupci organizací Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, polská Krajowa Rada Izb Rolniczych, AKČR a maďarská Nemzeti Agrárgazdasági Kamara.

Eugenie Línková

Sbírka potravin zaplnila sklady více než 700 tunami zboží

Počet lidí odkázaných na pomoc stoupá. Podpora potravinových bank je tak pro ně každoročně nesmírným vkladem. Jak vychází ze statistik, až 15 % obyvatel České republiky se nachází pod hranicí chudoby, a má problém pokrýt veškeré životní potřeby. Potravinové banky zažívají enormní zájem o pomoc a ve skladech zásadně chybí trvanlivé potraviny. Celorepubliková Sbírka potravin, pravidelné dary obchodů a činnost potravinových bank během celého roku představují významný pilíř pomoci všem potřebným. S financováním provozu potravinových bank pomáhá stát mnoha desítkami milionů korun ročně a hodnota přímé pomoci obchodních řetězců potravinovým bankám mimo pravidelné sbírky už přesáhla 200 milionů Kč.

Loňská předvánoční Sbírka potravin vynesla rekordních 624 tun zboží přímým darováním a prostřednictvím následných on-line nákupů překročila 700 tun zboží. Díky darům od zákazníků se podařilo opět naplnit sklady potravinových bank, Češi darovali nejvíce potravin a drogerie v historii.

V podzimním kole celorepublikové Sbírký potravin se vybralo ve 2 051 prodejnách 562 tun potravin, z nichž lze připravit až 1 124 000 porcí jídla. Zákazníci rovněž přispěli 62 tunami základní drogerie a hygienických potřeb, které potravinové banky lidem v nouzi také poskytují. Navíc až do 21. listopadu mohli lidé darovat potraviny a drogerii rovněž prostřednictvím on-line nákupů.

Poděkování všem dárčům od České federace potravinových bank

„Potravinové banky zažívají enormní poptávku po pomoci a jejich sociální role je stále důležitější. Z našich statistik vyplývá, že počet lidí v nouzi průběžně narůstá. V současné době se pod hranicí chudoby nachází až 15 procent všech obyvatel České republiky a tito lidé mají problémy s pokrytím svých životních nákladů,“ uvedl Aleš Slaviček, předseda České federace potravinových bank, a dodal: „Musím velmi poděkovat všem dárčům. Ti totiž jasně prokázali, že jim není lhostejný osud druhých, kteří se ocitli v těžké životní situaci. Kdo nestihl darovat v sobotu, má stále ještě více než týden možnost tak učinit v on-line obchodech. Velké poděkování



Týdně ve 150 výdejních místech už dnes podpoří Potravinové banky na 2 500 osob v nouzi. A od začátku projektu podpořily přes 12 000 lidí.



POTRAVINOVÉ BANKY



SOCR ČR
Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

patří také všem dobrovolníkům, kterých nakonec přišlo pomoci více než pět tisíc. Bez nich by celá akce rozhodně nešla realizovat.“

Z výsledků exkluzivního průzkumu agentury Ipsos mimo jiné vyplynulo, že o Sbírci potravin panuje v české populaci vysoká míra povědomí, konkrétně ji má 9 z 10 lidí. Ochota zapojit se do sbírky pak roste se vzděláním a nejvíce lidí plánovalo účast v ní formou osobního darování, častěji to jsou ženy. Pokud jde o povědomí o potravinových bankách, tak podíl lidí, kteří neznají potravinové banky, v čase postupně klesá. Aktivita Sbírký potravin a potravinových bank jsou obecně oceňovány. Plýtvání potravinami je v Česku stále vnímáno jako velký problém a potravinové banky lidé považují za vhodný způsob, jak plýtvání zamezit.

Sbírka potravin je jednou z největších materiálních charitativních akcí v České republice a jsou do ní po celé zemi zapojeny tisíce lidí z řad dobrovolníků, zaměstnanců prodejen a neziskových organizací. Darované zboží se nyní převezí do skladů potravinových bank, odkud se následně bude distribuovat přes jednotlivé charitativní organizace i města a obce všem potřebným. Cesta pomoci je tak krátká a na místo určení se dary dostanou ve chvíli, kdy budou potřeba.

Spolupráce mezi obchodními řetězci a potravinovými bankami funguje velmi dobře

„Jsem moc rád, že jsme v letošním podzimním kole sbírky překonali hranici 2 000 zapojených prodejen. Ještě v roce 2019 se potraviny sbíraly jen na 750 prodejnách, ale díky zapojení tisíců dobrovolníků z řad zaměstnanců obchodů i díky spolupráci všech tří velkých sítí drogerií každý rok počet zapojených obchodů roste – a díky tomu roste i objem darovaných potravin,“ sdělil Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, a doplnil: „Velmi děkuji všem zaměstnancům obchodů, kteří jako dobrovolníci přispěli ke zdárnému průběhu sbírky. Spolupráce mezi obchodními řetězci a potravinovými bankami funguje velmi dobře a každým rokem se nám daří systém darování zboží posilovat. Sbírka potravin, průběžné darování potravin během celého roku ze strany řetězců a činnost potravinových bank představují významný pilíř pomoci všem potřebným.“

Významná pomoc i prostřednictvím on-line objednávek potravin

Pomoc ve Sbírci potravin je zaměřena zejména na seniory, rodiny v krizi, rodiče samostatně žijící, pěstounské rodiny,



Potravinové banky rozdaly prostřednictvím 163 výdejen potravinové pomoci balíčky potřebným po celé České republice.

hendikepované občany či lidi bez domova a pokrývá celou Českou republiku. Do Sbírký potravin se zapojily i on-line obchody Billa e-shop, Košík.cz, Rohlík.cz a Tesco, kde mohli zákazníci darovat potraviny a drogerii z pohodlí svého domova až do 21. listopadu. Preferované jsou především konzervy, dětské výživy, instantní polévky, trvanlivé mléko, olej, rýže a luštěniny, těstoviny a základní i dětská drogerie.

Svou roli nově hraje i projekt potravinových výdejen

„Potravinové banky jsou moje dlouhodobá srdeční záležitost. V této nelehké době se musíme ještě více zaměřit na pomoc všem lidem, kteří se ocitli v tíživé životní situaci. Proto je také klíčová i dlouhodobá podpora potravinových bank a jejich spolupráce s městy a obcemi. Osobně mě velice těší solidarita mezi lidmi v tyto dny. Mám rovněž radost z toho, že se letos ve spolupráci s MPSV rozběhl projekt potravinových výdejen, které pomoc zajistí i tam, kde dosud dostupná nebyla,“ uvedl ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka.

K myšlence pomoci lidem v nouzi se vloni přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, MAKRO, Penny Market, Tesco a síť drogerií dm drogerie markt, ROSSMANN a Teta drogerie, pilotně se zapojily i prodejny IKEA.

Záštita ministrů zemědělství a práce a sociálních věcí

Sbírka potravin se od roku 2019 koná dvakrát ročně,

a to na jaře a na podzim. Je organizována Českou federací potravinových bank a Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR spolu s klíčovými obchodními řetězci a sítěmi drogerií působícími na českém trhu, Asociací společenské odpovědnosti, Raben Logistics Czech a partnery z neziskového sektoru. Nad podzimním kolem Sbírký potravin převzal záštitu ministr zemědělství Marek Výborný, ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka a Evropská federace potravinových bank.

Za deset let se Sbírka potravin stala největší charitativní akcí

Každoroční Sbírka potravin představuje efektivní systém darování potravin i základních hygienických potřeb a zároveň jeden z významných nestátních pilířů pomoci lidem v obtížné životní situaci. Za deset let jejího fungování se Sbírka potravin stala největší charitativní akcí v Česku a díky ochotným dárčům se podařilo získat 4659 tun potravin, tedy v přepočtu 9,32 milionu porcí jídla, a 595 tun základních hygienických potřeb. Současná role potravinových bank je v systému pomoci lidem v nouzi mnohem důležitější než kdykoli v minulosti, a proto je potřeba hledat cesty, jak finanční i materiální pomoc potravinovým bankám zvýšit tak, aby mohly obsloužit stále rostoucí počet potřebných.

Eugenie Línková



Potravinové banky shromáždily v roce 2023 celkem 13 200 tun potravin a pomohly více než 400 tisícům lidí v nouzi. Jedná se o meziroční navýšení počtu podpořených lidí o 30 procent.



„Potěšující je také fakt, že jsme zachránily na 10 000 tun potravin, které by jinak skončily v odpadu,“ říká Aleš Slaviček, předseda České federace potravinových bank.



Zálohování má přinést větší čistotu jak do ulic, tak do přírody

Ministerstvo životního prostředí přijalo více než 700 připomínek k návrhu novely o zálohování, která má zavést zálohování nápojových obalů. Podněty míří zejména na vztah návrhu k evropské legislativě, k tomu, jak by měl fungovat budoucí provozovatel zálohového systému nebo k dopadům na financování odpadového hospodářství obcí a příspěvků na jeho provoz. Vypořádání jednotlivých připomínek zabere přibližně měsíc.

„Ročně se u nás na trh dostane zhruba 1,8 mld. kusů PET lahví a dalších 0,8 mld. kusů plechovek. Mimo tříděný odpad skončí přibližně každá pátá PET lahev, u plechovek dokonce tři ze čtyř. Navíc samotné třídění neznamená automaticky recyklaci, u plastů je poměr zhruba poloviční a u hliníku jen něco přes čtvrtinu. To jsou základní důvody, proč má smysl zavést zálohování pro tento typ nápojových obalů, díky kterému bychom měli být schopni do roku 2029 získat k recyklaci 90 % všech prodaných obalů,“ vyjmenovává ministr životního prostředí Petr Hladík.

Cílem je zpětný odběr až u 90% plastových a kovových obalů

Zálohový systém počítá s postupným náběhem nejdříve od poloviny roku 2025. Pak by měl během zhruba čtyř let od zavedení dosáhnout cíle zpětného odběru 90 % hmotnosti plastových nápojových lahví a kovových nádob na nápoje uvedených na trh. Dnes už třídění přes kontejnery naráží na své limity a míra zpětného odběru stagnuje. To v praxi znamená, že by do stá-

vajícího systému bylo potřeba investovat, respektive přijít s dalšími způsoby sběru odpadů, protože jen samotné zahuštění sběrné sítě, která je již dnes na hranici kapacity, by pravděpodobně nedokázalo naplnit cíl pro rok 2029. Cílem zálohování je stávající systém vhodně doplnit, nikoliv ho poškodit.

Záruka recyklace obalového odpadu v potravinářské kvalitě

Jedním z limitů, na které naráží třídění přes žluté kontejnery, je to, že ne všechny vytříděné PETky jsou v takové kvalitě, aby se z nich dala vyrobit opět lahev na nápoj. Dnes se jejich velká část využije například na výrobu dětských plen, kobereců nebo textilu pro automobilový průmysl. Naopak zálohový systém má zaručit recyklaci obalového odpadu v potravinářské kvalitě.

„Z pohledu bezpečnosti potravin je naprosto zásadní čistota recyklovaného materiálu, která má zajišťovat ochranu potravin. To by běžně tříděný plastový odpad z mechanické třídičky nemusel splňovat ani po inovaci zařízení. Obalový

odpad, který může být kontaminován, není možné použít pro výrobu obalů pro potraviny. I to je jeden z důvodů, proč zálohování podporujeme. Je ale důležité nastavit systém efektivně tak, aby náklady na zálohování neměly dopady na konečné spotřebitele. Ti by měli zaplatit navíc pouze zálohu, která jim při vrácení obalu v prodejně bude vyplacena zpět,“ uvedl ministr zemědělství Marek Výborný.

Obaly z kovů a skla lze recyklovat donekonečna

Díky zálohování se budou třídít a recyklovat obalové materiály tak, aby se z plechovek opět staly plechovky a z plastových lahví zase plastové lahve. PET lahve je možné recyklovat zhruba sedmkrát až desetkrát. Obaly vyrobené z kovů je možné recyklovat teoreticky donekonečna, podobně jako je tomu v případě skla.

„Ministerstvo zdravotnictví prostřednictvím krajských hygienických stanic zabezpečuje zdravotní nezávadnost materiálů přicházejících do styku s potravinou. Proto považujeme za zásadní, aby se při recyklaci vytřídě-



Ministr životního prostředí Petr Hladík (na snímku uprostřed) má se zálohováním jasnou a nový projekt hodlá postupně prosazovat.

ných materiálů, které mají být použity v potravinářství, zachovávala zdravotní nezávadnost. Považujeme za důležité, aby se PET, určený pro recyklaci do nových PET lahví, sbíral odděleně od ostatního plastu tak, aby PET nemohl být kontaminován znečišťujícími látkami. V tomto smyslu vnímám současný systém sběru plastů ve žlutých kontejnerech za nedostatečný pro naplnění možnosti opětovné recyklace PET lahví. Za Ministerstvo zdravotnictví vítám zavedení zálohování PET lahví, neboť naplňuje požadavek na zamezení kontaminace PET lahví znečišťujícími látkami z dalších vytříděných plastů,“ uvedl náměstek ministra zdravotnictví Václav Pláteník.

Konec znečišťování přírody plastovými obaly

Vedle toho se se zálohováním sníží počet plastových

lahví a plechovek, které každoročně končí nejen v černých popelnicích, ale také v okolí silnic, na ulicích, v městských parcích nebo přímo ve volné přírodě. Náklady na úklid těchto odpadů nesou především obce, které na něj vynakládají nezanedbatelné peněžní prostředky. Přitom ve volné přírodě se PET lahev rozkládá asi 100 let, plechovka asi 50 let. Omezení jednoho ze zdrojů tzv. litteringu tak přinese pozitivní dopady nejen pro životní prostředí, ale i pro hospodaření obcí a kvalitu života jejich obyvatel.

Zvýší se i čistota ulic

„Hlavní město má platné usnesení, že je pro nás zavedení zálohovacího systému do budoucna žádoucí a počítáme s ním. Ze zkušeností ze zahraničí víme, že zavedení zálohování má pozitivní vliv na čistotu v uli-

cích. Turisticky exponované metropoli, jako je Praha, by to jistě velmi pomohlo,“ říká náměstkyně primátora hlavního města Prahy pro životní prostředí a klimatický plán Jana Komrsková.

Z výsledků Komunikace analýzy Evropa a klima agentury STEM z loňského listopadu vyplývá, že určité a spíše pro zavedení systému zálohování je 83 % populace. To, že obaly nebudou pohozené v příkopěch a v přírodě, si od zálohování slibuje téměř dvě třetiny obyvatel České republiky (61 %), jak potvrdil výzkum agentury Focus-agency.cz v listopadu a prosinci loňského roku. Podle odpovědí bude zálohování motivovat k vyššímu vrácení zálohovaných obalů (56 %), odrazovat od odhazování do příkopů a černých popelnic (53 %), nebo zajistí vyšší recyklaci materiálu (43 %).

Eugenie Línková

Důvody zálohování jsou víc než jasné

Cirkulární ekonomika se velmi detailně vyjadřuje díky svým odborníkům i k obalům a to nejen v nápojářském průmyslu. U něj se ale tentokrát zastavíme a právě díky jejich průzkumům jsou tu i jasná čísla. A tak se jen potvrzuje, že lidé v České republice jsou zvyklí obaly třídit – patří v rámci Evropy

na přední příčky. Do žlutých popelnic vrátí 70 % plastových obalů uvedených na trh. A podstatnou část tvoří právě PET lahve – hovoří se až o 80 %. Daří se jich však recyklovat zhruba zatím jen 57 %. Zbývající část končí na skládkách a ve spalovnách. Obaly, které se nedostanou do systému zpětného

odběru zůstávají pohozené v přírodě. A to už nemluvíme o plotech v mořích a trávení nejen mořské vody, ale především tamtéž žijících živočichů.

Zbývá si už jen zopakovat co předchází recyklaci. Skupiny materiálů se následně zpracují – u PET lahví to znamená drcení na jemné

vložky tzv. PET flakes, které se opakovaně čistí a vysouší a poté regranulují. Jen ten nejkvalitnější recyklat může být použitý pro výrobu potravinářských obalů. Většina rPET však putuje spíše do textilních vláken nebo se stane součástí automobilů

Monostranu připravila:
Eugenie Línková



Odvážná architektura v botanické zahradě

Netradiční včelín v Rakovníku

Na zahradách venkovských, ale i některých městských základních a vyšších škol, býval zpravidla včelín nebo alespoň několik včelami obsazených úlů. Patřilo to ke všeobecné výuce základů ovocnářství, zelinářství i pěstování rostlin. Bylo tomu tak i na školním statku Střední zemědělské školy v Rakovníku. Její někdejší absolventi, mnozí v důchodovém věku, pamatují, že na školním statku na okraji Rakovníka bylo i několik včelstev pro výuku základů jejich ošetřování. Po několikaleté přestávce se úly se včelami objevily na okraji botanické zahrady Střední zemědělské školy v Rakovníku. O včely se zde stará dvanáctičlenný včelařský kroužek Rakovčelařici.

Zatím se o včely starají v tzv. polních podmínkách se složitým zázemím na výuku, přípravu rámků či medobran. V nejbližších letech by se však mohli přestěhovat i se včelstvy do architektonicky ztvárněného včelína, který bude ozdobou zahrady i Rakovníka.

Škola zahradu jen udržuje

Bližší informace nám k tomu sdělil Ing. Ivan Kup, ředitel Střední zemědělské školy v Rakovníku. V úvodu uvedl, že vlastníkem pozemků, na nichž je botanická zahrada, je město Rakovník. Vybudovat včelín v areálu botanické zahrady školy je záměr MÚ Rakovník, od něž má škola celý prostor ve výpůjčce. Běžnou údržbu zajistí škola, kdežto investiční činnost má na starost rakovnický městský úřad. V místech, kde kdysi byl minigolf, dobře vyvíjí činnost včelařský kroužek, který má včelstva umístěná zatím volně. Včelín by mu poskytl zázemí. Pro studenty školy, kteří mají základy včelařství v osnovách, by byl výukovým místem. Všechny obory, které ve škole existují, se chovu včel věnují. Rozsah výuky je dán osnovami pro studijní obory, v nichž všichni studenti získávají minimální povědomí o základním ošetřování včelstev.

„Největší rozsah výuky o včelách mají obory Agropodnikání a Chovatelství. Praktickou část, aby věděli, jak vypadá včelstvo, když se zvedne víko, domlouváme s kroužkem. V prostoru bývalého minigolfa máme několik voliér s okrasnými ptáky. V chovatelském prostoru by měla být pro výuku jak hos-



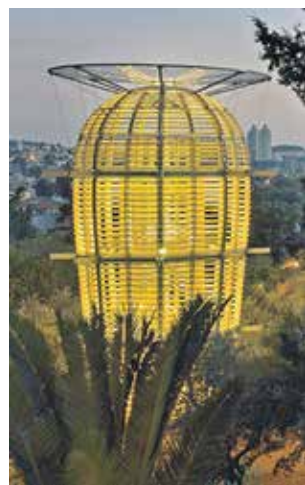
Architekt Martin Rajniš

podářská zvířata, tak i včely, které k nim patří. Zatím zde má zázemí včelařský kroužek. Další proměny zahrady má na starost investiční oddělení městského úřadu, protože město Rakovník je vlastníkem pozemku, kde vznikne odpočinkově-vzdělávací zóna. Architektonicky ztvárněný včelín bude pro ni i okolí nepochybně přínosem,” řekl Ing. Ivan Kup.

Hospodaření s dešťovou vodou

Hlavní karty má v ruce město Rakovník, které na vlastních pozemcích může rozhodovat o investicích. Víc nám k tomu řekla Ing. arch. Jana Jirátková, vedoucí oddělení rozvoje města a investic MÚ Rakovník.

Uvedla, že projekt má delší historii, která sahá až do roku 2016, kdy vznikla myšlenka připravit studii na úpravu botanické zahrady při Střední zemědělské škole v Rakovníku. Architekt Karel Zuska připravil koncept studii, která popisovala úpravy jak ve východní, tak v západní části zahrady.



Věž Ester v Jeruzalémě

Původní motivace se týkala hospodaření s dešťovou vodou, která zaplavovala sbírkové rostliny. „Nejdříve jsme rozpracovali západní část. Pro ni jsme tehdy nenašli dodavatele stavby, proto projekt na nějaký čas ležel v šuplíku. Letos jsme dodavatele našli, uskutečnili jsme zadávací řízení a uzavřeli jsme smlouvu mezi městem a dodavatelem. V listopadu byly dokončeny poslední úpravy západní části botanické zahrady,” uvedla architektka.



Projekt včelína

Včelín i pro výuku studentů

Vznikla otázka, co s její východní částí. „Zabývali jsme se původní myšlenkou, která spočívala v oživení původní studie. Přišli jsme na to, že bychom tam mohli umístit včelín. Záměr vznikl postupným vývojem. Prvotní vyšel z toho, že bychom zkombinovali rozhlednu a včelín. S vedoucím kroužku Rakovčelařici, Jiřím Cafourkem, jsme se domlouvali na tom, jak by oboje fungovalo dohromady a jaké místo zvolit pro takovou kombinaci. Nakonec jsme od ní ustoupili, protože včely potřebují klidné okolí a taky pro jejich ošetřování potřebné zázemí. Vzdali jsme se i myšlenky postavit včelín v parku nebo na okraji města, a to i proto, aby nedocházelo k vandalismu,” doplnila Ing. arch. Jana Jirátková.

Nejvhodnějším místem se tedy stala botanická zahrada, která splňuje všechny požadavky. To znamená, že včely zejména v zimním období nebudou nikým rušeny, jejich ošetřování je pod odbornou správou a mladí včelaři zde budou mít potřebné vybavení pro práci se včelstvy. Budoucí zemědělství odborníci, absolventi zdejší zemědělské střední školy zde získají základy ošetřování včelstev.

Bezbariérový přístup

Postup byl takový, že MÚ Rakovník nechalo nejdříve zpracovat studii, k níž se vyjádřili odborníci. Do záměru vstupují požadavky jak majitelů pozemků, investora, uživatele botanické zahrady, kterým je rakovnická střední zemědělská škola a taky samotných včelařů. Když se

architekt Martin Rajniš přišel podívat na pozemky, tak původní myšlenku škole, že umístí včelín do východní části zahrady a jinak nebude do ostatních částí zasahovat, rozmluvil. Nabídl, že zpracuje studii, která posílí význam včelína.

Je to velkorysý projekt, jehož realizace se musí rozdělit na několik etap. V první by měl vzniknout samotný včelín a návrh úpravy pěších tras, které budou tvořit bezbariérový přístup do této části zahrady, protože mezi vstupem do zahrady od potoka a samotnou zahradou je poměrně velký výškový rozdíl. Dalším záměrem je, aby tam vzniklo environmentální centrum, které by navštěvovali žáci středních i základních škol. Byl by to prostor pro konání různých vzdělávacích aktivit při výuce botaniky.

Vedení města je vstřícné

„Studii jsme předložili městské radě, která odsouhlasila přípravu smlouvy pro další fázi. Oslovili jsme architekta Martina Rajniše k podání nabídky na dodání projektové dokumentace pro stavební povolení, podle níž by se mohlo stavět, a dokumentace pro realizaci stavby, která je podkladem pro výběr dodavatele, což připravujeme,” popisuje ředitel školy. A pokračuje: „Pokud rada města odsouhlasí pořízení projektové dokumentace, tak bychom v příštím roce mohli požádat o stavební povolení. Po jeho obdržení budeme řešit finance, abychom se mohli pustit do realizace celého projektu včetně včelína, který připomíná košnici. Pro první přípravnou etapu jsou odhadované náklady včetně včelína a inže-

nýrských sítí bez DPH přibližně 13 milionů korun.“

Architektka inspirovala košnice

Dřevěná konstrukce včelína bude vysoká 6,5 metru o průměru 3,5 metru. Pod návrhem je podepsán Prof. Ing. arch. Martin Rajniš z pražského architektonického studia.

Včelín bude připomínat vyvýšenou košnici. K tomu nám tvůrce podoby řekl:

„Narodil jsem se v roce 1944 v Praze. V dětství jsem hodně s rodiči navštěvoval venkov a z té doby mi v paměti utkvěly slaměné košnice, umístěné v zahradách pod hospodářskými přístřešky. Bylo to nádherné spojení přírody se slaměnými úly, které obdobně jako současné úly mohly být vyvýšené mezi kusy, aby se v nich včely netísnily a hospodář z nich měl více medu. Tuto vzpomínku jsem vtisknul do prvotního architektonického záměru, z něž nakonec vyšel projekt vysoké košnice, která může sloužit i jako rozhledna. Tak jako košnice je ze slámy, tak i navržený včelín je ze dřeva, který je lidskému vnímání nejbližší.

Přírodní materiál se nám osvědčil u mnoha dalších projektů. Českou stopu zanechal náš ateliér např. v podobě dřevěné věže - rozhledny Ester postavené v roce 2017 v Jeruzalémě nebo v roce 2018 na Expu v Dubaji. V této „sourozenecké“ linii je navržen i okrasný včelín v Rakovníku.

V rakovnické botanické zahradě bude výrazným zkrášlujícím prvkem v přírodním prostředí ve městě,” dokončil Martin Rajniš.

Zdeněk Kulhánek



Včelařici v botanické zahradě

Koktejlová rajčata z Haňovic

Jako právě utržená chutnají cherry rajčata z prodejního automatu instalovaného u skleníků s rajskými jablíčky v Haňovicích na Olomoucku, které provozuje tamní zemědělské družstvo. Koktejlová rajčata pěstují od roku 2016 a automat tam funguje od konce loňského roku. Pracovníci družstva musí kvůli velké poptávce jeho útroby doplňovat čerstvými plody i dvakrát denně.



Skleníky, v nichž pěstují Haňovičtí rajčata.

Lidé zjistili, že chuť čerstvých rajčat z automatu je opravdu výborná, takže se jich hodně vrací a nakupuje opakovaně. Za vysokou poptávkou po rajčatech z automatu stojí nejen výborná chuť, ale i příznivá cena, kdy za půlkilogramové balení rajčat z automatu zaplatí zákazník 95 korun. Automat pojme šest desítek půlkilogramových krabiček s malými rajčaty pěstovanými hydroponicky. V provozu je 24 hodin denně, sedm dní v týdnu.

Haňovičtí nyní zvažují, že samoobslužné prodejní přístroje s čerstvými rajčaty posílají rozmístit i v některých městech Olomouckého kraje.



Veronika Sedlářová seznamuje ministra Marka Výborného s pěstováním rajčat v Haňovicích.



V Haňovicích pěstují podlouhlá rajčata odrůdy Angelle.



Rajčata se pěstují hydroponickou metodou.

Hydroponické pěstování

Ve dvou sklenících, jejichž celková plocha činí téměř tři hektary a do nichž investovali s pomocí dotací z Programu rozvoje venkova přes 150 milionů korun, vypěstují Haňovičtí ročně zhruba 750 tun koktejlových rajčat. Jedná se o první takový projekt realizovaný v České republice, přičemž návratnost investice do skleníků se pohybuje kolem dvanácti let. Družstvo k realizaci investice vedla možnost uplatnění tepla z bioplynové stanice a zájem o rajčata na trhu, kdy tuzemská produkce rajčat výrazně zaostává za spotřebou. Volba padla na cherry rajčata, po kterých v Česku i zahraničí rychle roste poptávka. Podlouhlá rajčata velmi sladké odrůdy Angelle, na níž má družstvo v ČR exkluzivitu, pěstují ve sklenících propojených expediční skladovou halou.

Pěstování bez půdy není novinka

V Haňovicích používají hydroponický způsob pěstování, jež znali už starověcí Egypťané. Výhodou tohoto pěstování je nejen větší produkce, ale i skvělá chuť. Předpěstované sazeničky asi šest týdnů staré odeberají z Nizozemska, a když rostlinky dorazí, jsou zasazené v čedičových kostkách, jež se položí na kokosový substrát napuštěný živným roztokem, do kterého do týdne zakoření. Nenápadné plastové infuze pak přímo k rostlině vedou koktejl potřebných živin.

Během dalších šesti až osmi týdnů začnou rostliny plodit. Rajčátka se sklízí teprve ve chvíli, kdy jsou červená, zcela zralá, a to ručně. Sběrači denně procházejí mezi řádky, z nichž každý se musí jednou týdně otrhat. V létě, kdy plody dozrávají rychleji, i dvakrát. Rostliny samozřejmě vyžadují pravidelnou individuální péči,

tedy vyvazování, vyštipování květů, spouštění rostlin nebo otrhávání bočních výhonů. Obtácejí se kolem provázků spuštěných ze stropu skleníku až do přibližně tří metrů. Když rostlina dosáhne této výšky, je spuštěna o kousek dolů, aby měla prostor pro další růst. Když je na konci sezóny likvidována, může mít na délku až patnáct metrů.

Výhodou tohoto způsobu pěstování je delší období, po které lze rajčata sklízet.

Každých čtrnáct dní se odeberá závlivková voda a listy rostlin a oboje se posílá na rozbor, na jehož základě se pak připravuje receptura šitá na míru. „V každém ročním období totiž mají rostlinky jinou potřebu živin,“ uvádí vedoucí haňovických skleníků Ing. Veronika Sedlářová, jež pěstování rajčat doslova propadla. Rostliny mají svůj vymezený čas. Po jedenácti měsících se vyčerpají, musí se vytrhat a nahradit novými sazeničkami.

Zdravě a šetrně k přírodě Haňovičtí používají při pěstování rajčat pouze biologickou ochranu, kdy likvidaci škůdců zajišťuje hmyz, konkrétně parazitické vosičky a dravé plošnice, jež jsou přirozenými nepřáteli organismů, které rajčatům škodí, dále žluté lepové pásy, světelné lapače a feromonové matení samců. Opylování mají na starost čmeláci, kteří nejsou tak náchylní na rozdíly teplot jako včely. Minulé pěstební období aplikovali ve sklenících přibližně 7 100 000 parazitických vosiček, 75 000 dravých ploščic a 79 500 čmeláků.

Dalším příspěvkem k lepšímu životnímu prostředí je nízká spotřeba vody. Družstvo sbírá dešťovou vodu ze střešních skleníků a dalších budov, dočisťuje ji a používá na zalévání rostlin. Voda, kterou rostliny nespotřebují, se přefiltruje a vrací zpět do závlivky. Prospívá to i rostlinám, které díky tomu rychleji rostou a lépe se přizpůsobí.

bují skleníkovému prostředí. Také přírodní substrát z kokosových slupek se likviduje ekologicky. Nevyhazuje se, ale zaorává do půdy. „Protože naše rostliny nevyrostají v půdě, nemůžeme usilovat o certifikaci BIO, ale kvalita našich rajčat je srovnatelná s kvalitou surovin pro dětskou výživu,“ říká Veronika Sedlářová. Vysokou kvalitu potvrzuje i řada ocenění. Haňovičtí jsou držitelem prestižní mezinárodní certifikace Zerya, což znamená, že rajčata splňují standardy španělské společnosti Zerya a neobsahují zbytky pesticidů. Každý rok tuto certifikaci obhajují u mezinárodního auditora.

V zimě se produkce omezuje

Pěstitelům rajčat z Česka začala zimní sezona, kdy musí ve sklenících využívat vytápění a umělé osvětlení. Kvůli vysokým nákladům na energii ale mnozí z nich omezují podobně jako minulou zimu svoji produkci. Méně rajčat vypěstují v příštích měsících i zemědělci v Haňovicích. Stejně jako minulou zimu omezí pěstování jen na menší jednohektarový skleník a i v něm se bude svítit jen na poloviční intenzitu, neboť náklady na plný zimní provoz jsou vysoké. Větší dvouhektarový skleník vyklidí, vyčistí a připraví na další osazení. „Zhruba měsíc a půl bude skleník prázdný, koncem ledna ho osadíme a první produkce v tomto velkém skleníku bude až začátkem dubna,“ říká Veronika Sedlářová.

Největším odběratelem je Lidl

Družstvo začalo dodávat rajčátka na pulty Lidlu hned od začátku produkce. Nyní Lidl odeberá sedmdesát procent vypěstovaných rajčat, zbytek putuje prostřednictvím firmy Čerozfrucht, která je balí do obalů, jež jsou pro každý obchodní řetězec specifické. Družstvo je této firmě dodává v bedýnkách. „Každá bedýnka prochází kontrolou. Do obchodu dodáváme pouze plody, které jsou naprosto bezvadné. Rajčata, která nevyhovují, se zužitkují v bioplynové stanici, čímž se uzavírá náš ekologický kruh,“ dodává Veronika Sedlářová.

Skleníků dodává teplo a elektřinu bioplynka

Bioplynové stanice se staly přirozenou součástí českého venkova. V mnoha případech přináší nové investice a pracovní místa do regionů mimo průmyslové zóny. Zařízení na výrobu bioplynu jsou často středem nových podniků, které využívají výhod snadno dostupného místního obnovitelného zdroje energie. Skvělým příkladem je Zemědělské družstvo Haňovice, jehož tříhektarový skleník je zásobován teplem a elektřinou z bioplynové stanice vzniklé v roce 2012. V ní se hlavně kukuřičná siláž a hovězí kejda mění fermentací na bioplyn, jenž spalují kogenerační jednotky vyrábějící elektřinu a teplo.

Ministerstvo chce podpořit produkci biometanu

Ministerstvo zemědělství si nechá zpracovat studii zaměřenou na možné využití bioplynových stanic k produkci biometanu, který může v budoucnu v České republice nahradit až pětinu dodávek fosilního zemního plynu z dovozu. Uvedl to ministr zemědělství Marek Výborný právě při návštěvě Zemědělského družstva v Haňovicích. „Chci znát jasná data, kolik bioplynových stanic je reálné možné transformovat nebo respektive přidat k nim synergiicky novou stanicí,“ prohlásil ministr, podle něhož Ministerstvo průmyslu a obchodu před několika týdny dokončilo u Evropské komise důležitou notifikaci podpory výroby biometanu vznikajícího po vyčištění bioplynu. „A to je výborná zpráva i pro provozovatele bioplynových stanic. Má to samozřejmě ještě nějaké náležitosti, které musíme dořešit, ale reálně lze na bioplynovou stanicí technologicky velmi jednoduše připojit biometanovou jednotku, a pokud máte k dis-

pozici připojení na síť zemního plynu, tak lze velmi šikovně využít to, co dnes z bioplynových stanic použítme pánuobohu do oken,“ uvedl Marek Výborný.

Diverzifikování zdrojů zemního plynu

Podle Svazu moderní energetiky je v ČR nyní přibližně 570 bioplynových stanic, z toho 400 v zemědělství. Biometan z bioplynových stanic by podle ministra Výborného mohl pomoci diverzifikovat zdroje zemního plynu pro tuzemskou spotřebu. „Víme, že kdybychom se dostali do ideálního stavu, tak budeme schopni až dvacet procent spotřeby zemního plynu v ČR pokrýt tímto zdrojem z biometanových stanic,“ zdůraznil Výborný s tím, že ministerstvo jedná s MPO o tom, kdo bude platit náklady na připojení biometanové stanice k plynovodu. „Samozřejmě biometanovou stanicí samotnou si bude muset pořídit její provozovatel. Nicméně je otázka, jak nastavit strategii napojení na plynovou soustavu,“ dodal ministr.

Bohumil Brejček



V těchto vaničkách koupíte rajčata v haňovickém automatu.



Automat, v němž prodávají v Haňovicích rajčata.

Becherovka je opět na prodej

Polská skupina Maspex kupuje od francouzské společnosti Pernod Ricard českou likérku Jan Becher – Karlovarská Becherovka (JBKB). Firmy o tom informovaly v tiskových zprávách. Výši transakce neuvedly. Smlouvu o prodeji firmy již podepsaly během ledna 2024. Dokončení obchodu se očekává do konce června 2024. Skupina Maspex se stane vlastníkem značky Becherovka spolu s výrobním závodem a skladem v Karlových Varech.

Premium Firma Jan Becher – Karlovarská Becherovka je společností s více než dvousetletou tradicí. Byla založena v roce 1807 rodinou Becherů, tehdy jako rodinný podnik. Becherovka byla roku 1922 zaregistrovaná jako ochranná známka. Status akciové společnosti má firma od roku 1994. V roce 2001 byl dokončen proces privatizace a společnost přešla do vlastnictví francouzské skupiny Pernod Ricard, jednoho z největších výrobců destilátů a vína na světě.

Značka s bohatou tradicí

Maspex je největší soukromá společnost v potravinářském sektoru v Polsku a jedna z největších ve střední a východní Evropě. Spolumajitel a ředitel skupiny Maspex

Krzysztof Pawiński uvedl, že Becherovka má posílit pozici společnosti v Česku i na Slovensku. „V současnosti jí patří druhé místo v segmentu bylinných likérů v České republice. Je pro nás velmi důležité, že se jedná o značku s bohatou tradicí, která se vyrábí nepřetržitě od roku 1807,” uvedl ředitel společnosti. Becherovka podle něj zapadá do trendu na trhu, kde se větší oblibě začínají těšit nápoje s nižším obsahem alkoholu.

Maspex se u nás zaměřuje na výrobu a prodej džusů, limonád či energetických nápojů

Česká a slovenská pobočka skupiny Maspex byly postupně založeny od roku 1998. V Česku a na Slovensku se

Maspex zaměřuje na výrobu a prodej džusů, limonád či energetických nápojů. K hlavním značkám na zdejších trzích patří džusy Relax a Caprio i energetický nápoj Tiger. Od roku 2020 se společnost stala také výhradním distributorem ledových čajů Nestea. Loni se portfolio firmy



rozšířilo o alkoholické nápoje se značkou Zubrówka.

V Česku společnost Maspex vlastní výrobní závod ve Veselí nad Lužnicí. „Z transakce budou profitovat i obchodní partneři, kteří získají pří-

stup k širšímu sortimentu výrobků včetně renomovaných značek alkoholu jako jsou Becherovka a Zubrówka a nealkoholických nápojů jako Relax, Tiger či River Original. Rozšíření sortimentu zvýší jejich atraktivnost na trhu a zároveň jim přinese další výhody plynoucí ze synergie našich produktů,” uvedla generální ředitelka poboček Česká republika a Slovensko Wioleta Czajaová.

Roční tržby Maspexu jsou kolem 80 miliard korun

Maspex má ve svém portfoliu téměř 70 značek a její produkty najdou zákazníci ve více než 70 zemích po celém světě. Mezi nejznámější značky patří Tymbark, Kubuś, Lubella a Łowicz. Tržby z prodeje společnosti Maspex dosáhly v roce 2022 více než 14 miliard polských zlotých, tedy 78,9 miliardy korun.

Poválečného ředitele karlovarské likérky chválila i Heda Becherová

Privatizace Karlovarské becherovky se před čtvrtstoletím zúčastnilo na pět firem. Mezi hlavními hráči byla německá firma Underberg, která od poslední žijící majitelky karlovarského závodu rodiny Becherových Hedy získala recepturu. Po vystěhování Sudetských Němců si ji tak zvané odnesla v hlavě. Jinak její písemná verze s dalšími doklady a pamětihodnostmi byly zakopány ještě před odsunem rodiny Becherů v lese u Karlových Varů. Byl tam i recept na slavný likér a ten dostal do správy a k využití tehdejší národní správce likérky Václav Lupínek.

Úkryt těchto klenotů rodiny Becherových v nedalekém lese byl totiž vyzrazen a nalezen doslova poklad. Václav

Lupínek, jako zručný likérník, ale i velmi schopný manažer likérku nejen dostal do vyšší produkce, ale spravoval ji

jako by byl i jejím vlastníkem, tedy s péčí toho nejlepšího hospodáře. Modernizoval veškeré vybavení a zejména sklepy dovedl takřka k dokonalosti. V podzemí závodu nechal zříditi i únikové cesty a nahoře ve vstupní hale vítal návštěvníky dokonce veliký obraz, strom života rodiny Becherů. Samozřejmě v místní laboratoři, uváděné jako drogykamr, vždy za čas míchal bylinnou směs, v níž se alkohol měnil na zcela specifický nápoj tolik uznávaný zejména v Evropě. Postupně zavedl do tajů produkce likéru becherovky i svého syna Václava juniora. Ten vystudoval vysokou školu chemickou a měl k této práci v genech zakotvený ten nejlepší vztah.

Před rokem 2000 byla vyhlášena soutěž o nejlepší privatizační projekt, a jak se vědělo v té době, největšími kandidáty na vítězství byla zmíněná německá firma Underberg vedena Emilem Underbergem a syn karlovarské-

ho ředitele závodu Václav Lupínek, který po zesnulém otci chvíli i závod řídil.

Využití bylin na likér mělo dvojitý efekt

V té době se dělala dvojitá macerace a v té době se macerát už nepoužíval na likér, ale na hořký, velmi specifický nealkoholický nápoj jako obdoba spiritů, co si Češi také oblíbili. Bylo to něco na způsob schwepeesu a toniku, osvěžujícího nápoje bez alkoholu.

Bylinky si Václav Lupínek nechával dovážet z různých zemí světa a po roce 1990 byla tato receptura, originál listina s návodem na výrobu dokonce uložena v sejfu u ministra zemědělství Bohumila Kubáta. Cenný návod v listinné podobě se bohužel pak ztratil, ale naštěstí junior Lupínek ji dobře znal, míchal směs léta s otcem, a tak ji mohl předat případnému novému majiteli. On se ale také pustil do privatizačního projektu a byl jedním z pěti účastníků a údajně jeho návrh neměl chybu. Velmi kvalitní podklady odevzdal ale i Emil Underberg, který jako úspěšný evropský likérník už likér becherovku dle paměti Hedy Becherové vyráběl a zásoboval jím část zemí západní Evropy. V té době nebylo zakázáno, aby existovali na stejnou recepturu dva výrobci u téže chráněné známky.

Tajemný sejf na ministerstvu financí

Není také žádným tajemstvím, že jde o období, kdy

probíhalo souběžně několik privatizačních významných firem a vždy některá media získala projekt k detailnějšímu sledování a redakce si na závěr mohla vyžádat i otevření sejfu na ministerstvu financí, kde byly vítězné privatizační projekty uloženy. V té době to bylo přidělené redakci Zemských novin s pozdějším prodejem do rukou pasovského vydavatele Axela Diekmanna Deníků Bohemia. Tím se redakci dostalo veškerých detailů spojených s privatizací a taktéž i možnost sledovat zblízka určité problémy, co ji provázely. Tehdy ještě žijící Heda Becherová se setkala v Kolíně nad Rýnem ve svém bytě se zástupci české redakce a prozradila, že samozřejmě jejím kandidátem na vítězství je z pochopitelných důvodů Emil Underberg. Uvedla ale i to, že dodatečně oceňuje um a rozvoj firmy Václavem Lupínkem. Mohla to posoudit při návštěvě Becherovky v Karlových Varech těsně po roce 1990, kde zpočátku vystupovala inkognito, ale když ji ředitel Lupínek jako zahraniční návštěvu tímto impériem detailně provedl, prozradila kdo je, a vyslovila obdiv k tomu, jak závod dál úžasně rozvinul.

Údajná pravá receptura oddělila privatizaci

Karty s privatizačními projekty byly rozdané a po dobrém startu se dostavil ale velký problém, jímž byl pod-

nikatel Zdeněk Hoffman. Tvrdil, že pravou recepturu, co získal jeho otec likérník, našel doma na půdě pod trámem. Jak se postupně ukázalo, v letech znárodnění Karlovarské Becherovky se nějakým způsobem dostala k lékárníkům a likérníkům receptura becherovky, a ač nebyla zcela přesná a originální, uměli obdobu likéru vyrábět, a to byl zřejmě i případ Hoffmana. Jak si redakce deníku pak provedla sama srovnávací zkoušku pravé karlovarské becherovky, dále i od Emila Underberga a taktéž Zdeněka Hoffmana, tak právě jeho se od dvou zmíněných podstatně lišila. Sice ji dotýčný podnikatel začal vyrábět asi rok na Slovensku, ale nakonec z nařízení soudu musel výrobu zrušit a zastavit a tím se mohla privatizace zdárně dokončit. Zvítězila firma Salb ovládaná francouzským koncernem likérníka Pernoda Ricarda, který nakonec odkoupil akciové podíly v Salbu od Patria Finance.

Pernod Ricard pak nějaký čas velmi zdařile řídil manažery ve své už likérnické pobočce v Karlových Varech. Po jeho smrti nový vlastník jeho synovec už zřejmě nedokázal se stejným podnikatelským nábojem firmu řídit a dochází tak k prodeji do polských rukou společnosti Maspex a jak se proslýchá, je to za více než 7 miliard korun.

Monostranu připravila:
Eugenie Línková
Foto Eugenie Línková



Na prodej je likérka Fruko – Schulz

Jindřichohradeckou likérku Fruko - Schulz koupí pražská strojírenská firma. Potvrdil to před pár dny ředitel likérky Josef Nejedly. O jakou firmu jde, neuvedl. Podíly prodají ruští akcionáři ze skupiny Ladoga, kteří drží 90 procent, svůj deseti procentní podíl prodá i Nejedly. Jde o transakci za stovky milionů Kč. Likérka mění majitele, protože kvůli válce na Ukrajině a ruským vlastníkům přišla o některé odběratele a spolupráci s ní ukončila i banka. Za loňský rok čeká firma zisk, předloni měla ztrátu. Rusko je pro ni hlavní exportní trh, z Ukrajiny má teď nabídky, aby pro tamní firmy vyráběla vodku.

„V období dvou měsíců se změnil akcionářská struktura. Ruští akcionáři prodávají své podíly české firmě. Bude to ku prospěchu naší firmy, protože budeme mít otevřené pole tam, kde nás kvůli ruským akcionářům vyhodili z trhu, měli jsme problémy s dodavateli, odběrateli, s bankou. To vše už nebude. Firma bude čistě v českých rukou. Hotovo je z 95 procent, chybí jeden podpis. Je zaplacená záloha, do měsíce by to mělo být v obchodním rejstříku. Chtěl jsem, aby to byl někdo mimo potravinářský obor, hlavně aby to nebyla naše konkurence,“ řekl Nejedly.

Vloni do Ruska putovalo přes milion lahví, hlavně likéry a whiskey

Ladoga držela přes firmu Furato 90 procent akcií. Rusko bylo dosud pro firmu největším zahraničním odběra-



telem, na firemním exportu se tamní trh předloni podílel téměř 65 procenty. Do Ruska firma se zhruba 80 zaměstnanci dál vyváží. Ladoga se stala většinovým vlastníkem likérky v roce 2013. Loni vyvezla likérka do Ruska přes milion lahví, hlavně likéry a whiskey. Se skupinou Ladoga chce obchodovat dál. „Nerozcházíme se ve zlém. Chtěl jsem s námi dál obchodovat, umíme vyrábět likéry, které odebírají,“ řekl Nejedly, jenž zůstává ředitelem a jednatelem likérky.

Kvůli ruským majitelům ukončily s likérkou spolu-

práci e-shopy Mall.cz, Alza.cz, skončili i velcí odběratelé jako řetězec Ahold nebo firma Lagardere. Spolupráci ukončila i financující banka Moneta Money Bank, u níž byla likérka téměř 25 let. Nově je firma klientem Fio banky. Významným tuzemským odběratelem zůstala síť prodejen Coop, jak vyplývá z výroční zprávy. Likérku na trhu evropské unie zastupovala firma Ladoga, která zde prodávala její lihoviny. Z Ruska importovala lahve, etikety, kartony i suroviny. Firma bude letos do rozvoje investovat asi 15 milionů Kč. Plánuje solární elektrárnu, peníze dá i do technologií, aby mohla stáčet i do jiného druhu lahví. Hodně obchodu je s Ukrajinou. Na tuzemském trhu zastupuje ukrajinskou firmu společnost Bayadera. Prodává ukrajinskou vodku Hlibny dar. „Prodej stoupá, kupují ji hlavně Ukrajinci. Máme z Ukrajiny nabídky, abychom pro ně vyráběli vodku,“ řekl Nejedly.

Ceny za likéry stoupají kvůli vyšší spotřební dani na alkohol

Loni likérka zdražila o několik procent, letos ceny stoupnou kvůli vyšší spotřební dani na alkohol. Na své čerpací stanici v Jindřichově Hradci prodává firma půllitr



Na snímku je ředitel Fruko – Schulz Josef Nejedly.

čepovaného rumu za 109 Kč. V obchodech, kde stál nyní tuzemák 145 Kč, může být nově až za 180 Kč, odhaduje Nejedly. Nečeká, že likérce porostou tržby na českém trhu, chce do budoucna zejména zvýšit export. Firma vyváží 30 procent produkce.

V roce 2022 skončila likérka ve ztrátě po zdanění 1,2 milionu Kč. Tržby z prodeje výrobků, služeb a zboží měla 264,8 milionu, vyplývá z výroční zprávy. Za loňský rok čeká zisk kolem deseti milionů Kč. V březnu přestane vyrábět gin Ibalgin, a to kvůli soudnímu sporu s farmaceutickou firmou Sanofi.

Předloni vyrobila likérka 3,18 milionu litrů lihovin. Export se předloni na tržbách podílel téměř z 39 procent. Nejvíce vyvážela firma do Ruska. Druhým hlavním trhem je Slovensko, dále Čína, Bulharsko a Tchaj-wan. Nejvíce se

ze všech produktů prodává tuzemák. Firma je po Božkovu druhý největší výrobce tuzemského rumu v ČR. Předloni ho prodala přes dva miliony litrů.

V roce 1993 byla likérka navržena potomkům Moritze Schulze

Likérka navazuje na tradici firmy Moritz Schulz, jež ve městě od roku 1898 vyráběla ovocná a dezertní vína. Tehdy podnikatel Moritz Schulz otevřel první továrnu v Rakousku-Uhersku zaměřenou speciálně na výrobu dezertních vín a likérů. Nejprve měl podnik formu malé specializované výroby s pouhými třemi zaměstnanci. Později majitel přikoupil lokální pivovar a rozšířil nabídku výrobků. Továrna se podařilo vyrábět dezertní vína a sirupy i v průběhu obou světových válek. V důsledku znárodnění v roce 1948 přešla likérka Fruko Schulz pod správu státu, aby v roce 1993

byla navržena potomkům Moritze Schulze. V restituci pak syn původních majitelů Rudolf Schulz dostal zpět provoz v Jindřichově Hradci, a tak vznikla společnost Fruko - Schulz spol. s r.o. V polovině devadesátých let společnost postupně opustila staré výrobní prostory v historickém centru Jindřichova Hradce a převedla hlavní část výroby do nového objektu na Jiráskově předměstí. V roce 2003 likérku od Rudolfa Schulze odkoupili její manažeři a ředitelem se stal Vladislav Blecha, který postupně žezlo ve vedení firmy předal v roce 2016 dalšímu podílníkovi a manažerovi, dnešnímu řediteli Josefu Nejedlymu. Dnes Fruko - Schulz produkuje více než 100 různých výrobků. Likérka se těší zasloužené pověsti coby jeden z nejvýznamnějších výrobců alkoholických nápojů v České republice. Vysoká kvalita výrobků a rozumné ceny přispívají k jejich oblíbenosti doma i v zahraničí.

Eugenie Línková



Společnost Fruko Schulz patří k největším českým producentům alkoholických nápojů a likérů. Na snímku jsou historické prostory.



V novém „kabátě“ je sídlo firmy Fruko Schulz od poloviny devadesátých let.



Jindřichohradecký závod se dostal do povědomí obyvatelstva zejména výrobou jindřichohradeckého rumu, který si získal značnou oblibu díky své výtečné kvalitě a chuti. Je znám jako rum s plachetnicí, a proto si společnost chrání podobu této plachetnice ochrannou známkou. Podnik patří mezi pět největších producentů lihovin v zemi, vloni vyrobil 48 739 hektolitřů.

Prazdroj chce spolu s vědci zachránit nejdůležitější surovinu pro české pivo

Plzeňský Prazdroj přichází se zcela novou iniciativou na podporu českého sladovnického ječmene. Ten je zásadní surovinou pro výrobu piva a jeho kvalitu v posledních letech negativně ovlivňují klimatické změny a výkyvy počasí. Vědecko - výzkumný projekt Pro ječmen, na kterém se podílí také Česká zemědělská univerzita, Mendelova univerzita, JTZE a další partneři je založen na kombinaci postupů regenerativního zemědělství a využití nejmodernějších měřicích technologií. Cílem je zajistit ječmenu dostatek živin a vláhy, zvýšit jeho odolnost a pomoci tak pěstitelům se stabilizací sklizní.

Za posledních 30 let se v Česku snížila pěstební plocha sladovnického ječmene skoro o polovinu, aktuálně zaujímá přes 7 % plochy tuzemské orné půdy. I kvůli vlivu klimatické změny se stává ječmen pro zemědělce v posledních dekádách riskantní plodinou. Pokud mu počasí nepřeje a nevyhoví vysokým sladovnickým nárokům, jsou pěstitelé nuceni jej prodat za zlomek ceny na krmné účely. „Naším cílem je pomoci zemědělcům se stabilizací kvality ječmene a tím i s lepší předvídatelností sklizní na delší období. To by měl přinést odklon od konvenčního způsobu zemědělství a zavedení regenerativních postupů, které vrátí život do půdy. Základem je, že pole nikdy nezůstane holé a s půdou budeme nakládat maximálně šetrně. Tím rostlinám poskytneme potřebnou podporu, vláhu i živiny. Zvýšení odolnosti půdy a zajištění kvality ječmene by v dlouhodobém horizontu mělo stabilizovat a případně i navýšit objem produkce sladu, který je základem českého piva,“ říká Ivan Tučnák, manažer udržitelnosti Prazdroje.

Zásadní plodina nejen pro pivo

Sladovnický ječmen je významnou plodinou pro celé české zemědělství. Pěstuje se na 192 393 hektarech, tedy na ploše 11x větší, než zabírají tuzemské vinice a 40krát větší než české chmelnice. Projekt Pro ječmen má za sebou první pěstební sezónu ve třech lokalitách na Vysočině, Královéhradecku a ve středních Čechách na celkové ploše 213 ha, což odpovídá více než 300 fotbalovým hřištím. Využívá několik postupů regenerativního zemědělství. „Pole jsou neustále oseta nebo pokryta, abychom je ochránili proti erozi a pomocí kořenů půdu prokypřili. Využíváme meziplodiny, které chrání půdu v období mezi pěstováním hlavních plodin

a doplňují do ní živiny. Zároveň s půdou zacházíme velmi šetrně, aby docházelo k jejímu minimálnímu narušování, a nerozrušujeme ji hlubokou orbou,“ vysvětluje Tomáš Sojka, agronom ze zemědělské skupiny JTZE, která do projektu poskytla plochy u Jihlavy a Hradce Králové.

Udržení vláhy v půdě má vliv i na snížení potřeby hnojiv

Zvolený postup má vést i k navýšení organické hmoty v půdě, což se pozitivně promítne do kvality sladovnického ječmene. „Více kořenů v půdě přispěje k lepšímu vsakování srážek, zadrží vodu a ta zůstane k dispozici pro rostliny. Organická hmota totiž pomáhá změnit strukturu půdy, ta je pak lépe prokypřená a dokáže udržet větší množství vody. To je důležité, protože v blízké budoucnosti budeme čelit častějším výkyvům počasí a udržení půdní vláhy bude mít při delším výskytu sucha vliv na produkci,“ uvádí Vojtěch Lukas z Ústavu agrosystémů a bioklimatologie Mendelovy univerzity v Brně.

Zvýšení podílu organické hmoty v půdě přispěje i k tomu, že výhledově nebude potřeba tak vysoké množství průmyslových hnojiv, kolik se jich v dnešní době používá. „Regenerativní postupy navíc pomáhají vázat v půdě uhlík, který rostliny vytahují z atmosféry, a tím přispívají v boji s klimatickou změnou,“ doplňuje Ivan Tučnák.

Ječmeny vhodné pro ochrannou známku České pivo

Na polích zapojených do projektu je uplatňován stejný osevní postup, jako bylo dosud v daných lokalitách zvykem. „Neměnili jsme plodiny, které pěstujeme, ale pouze způsob, jak je pěstujeme. Uplatňujeme osevní postup o čtyřech plodinách. Výzkumnou plochu



jsme proto rozčlenili na menší části a v každém roce pěstujeme všechny plodiny zapojené do osevního postupu včetně ječmene,“ doplňuje Jiří Zajíček, ředitel Statků ČZU, které poskytly plochu v Červeném Újezdě u Prahy. „V projektu jsme použili odrůdy sladovnického ječmene, které jsou vhodné pro ochrannou známku České pivo a u nichž předpokládáme odolnost i v podnebí ovlivněném klimatickou změnou v nejbližší dekádě,“ říká Zdeněk Šonský ze společnosti Limagrain, která je dodavatelem osiv.

Pět let měření

Místa, kde experimentální pěstování ječmene probíhá, vybrali vědci tak, aby zahrnovala několik rozdílných zemědělských oblastí v Česku a aby zajistila co největší diverzitu podnebí a půdních typů. Díky tomu bude možné poznatky z projektu využít pro další pěstitel v Česku. Projekt má přinést výsledky zhruba za pět let a v jeho průběhu budou vědci srovnávat data z regenerativních ploch s těmi, kde se využívají konvenční zemědělské postupy. Získávají je průběžně z meteostanic, půdních sond na měření teploty a vlhkosti půdy, ze satelitních snímků dodaných společností CleverFarm či z dálkového sledování porostu prostřednictvím dronů. Živiny a obsah organické hmoty v půdě budou analyzovat v Laboratoři Postoloprty.

„Měříme půdní parametry a obsahy živin v rostlinách. Sledujeme také vliv počasí na pěstování ječmene a meziplodin. A budeme vyhodnocovat vliv meziplodin za setých v pokusech z pohledu



Slaměný hrdina JEČ-MAN v kampani Prazdroje upozorňuje na důležitost ječmene pro vaření českého piva.

vyprodukované biomasy. Tím zjistíme, jak se mění půdní stav a kondice rostlin při použití regenerativních principů oproti pěstování v konvenčním režimu. Vše s cílem dosáhnout adekvátních výnosů ječmene vysoké sladovnické kvality,“ říká David Bečka z Katedry agroekologie a rostlinné produkce České zemědělské univerzity.

Při vyhodnocování projektu budou vědci klást důraz nejen na výnos ječmene, ale také na výnos ostatních plodin na polích. Určujícím faktorem, který analyzuje Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, pak budou parametry ovlivňující kvalitu ječmene, který zemědělci dodávají do tuzemských sladoven a pivovarů.

Ječmen v hospodách

Upozornit na význam ječmene i na projekt, který má pomoci stabilizovat jeho kvalitu, má i pivní speciál, který Prazdroj nyní nabízí v tisícovce hospod v rámci Volby sládků. Během února si mohou lidé vychutnat čepované pivo s názvem JEČ-MAN, na které byl použit slad z polí, na kterých projekt probíhá. „Chceme milovníkům piva ukázat, že ječmen je hrdinou a nepostradatelnou surovinou pro české pivo. Určuje jeho chuť i barvu. Proto jsme uvařili speciál stylu Bock, který je výrazně sladový. Díky použitým plzeňským a karamelovým sladům má JEČ-MAN příjemně plný charakter. Jde o silnější, spodně kvašené pivo, které se krásně hodí k zimním měsíci,“ říká Tomáš Drahoňovský, manažer programu Volba sládků.

Fakta spojená se sladovnickým ječmenem

Na mezinárodním veletrhu Grüne Woche v Berlíně byly i letos v českém stánku nejvíc doslova „obsypané“ návštěvníky pívem 5 českých pivovarů. Jako každoročně

zosobněné projektem PRO JEČMEN, má ambici se stát i dosud největší iniciativou ke kultivaci zemědělské krajiny v České republice.

Partneři projektu jsou dvě univerzity a zemědělská uskupení

Do projektu jsou zapojené dvě české univerzity. Vědeckým partnerem projektu je pražská ČZU, konkrétně tým doktora Davida Bečky z Katedry agroekologie a rostlinné produkce a dále pak Agronomická fakulta Mendelovy univerzity v Brně s týmem docenta Vojtěcha Lukase z Ústavu agrosystémů a bioklimatologie.

Zemědělskými partneři, kteří do projektu zapojili své zemědělské podniky, jsou zemědělská skupina JTZE – ta poskytla plochy ve dvou svých podnicích u Jihlavy a Hradce Králové, a spolu s ní Statky ČZU s plochami v Červeném Újezdě.

Laboratoř a šlechtitelé vnášejí další odborné aspekty

Dalším důležitým partnerem je společnost LABORATOŘ Postoloprty, která je akreditovanou laboratoří na rozboru půdy a zemědělských plodin. Univerzity spolu s laboratoří vytvořily metodiku pro celý projekt.

Partnerem projektu je také firma Limagrain, která je šlechtitelem odrůd sladovnického ječmene a poskytla potřebná osiva sladovnického ječmene.

Podpora od společnosti Clever Farm a výzkumu

Technologickou podporu projektu, platformu pro analýzu dat a přístroje pro měření na farmách zajišťuje společnost CleverFarm.

Detailní analýzy ječmene, zejména s důrazem na jeho sladovnickou kvalitu, zajistí Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v Brně.

Osevní postup o čtyřech plodinách

Projekt srovnává plochy s regenerativním přístupem a plochy obdělávané konvenčním způsobem. Ve všech lokalitách pracujeme s osevním postupem o čtyřech plodinách včetně sladovnického ječmene, na každé farmě je tak minimálně osm pokusných ploch. Pokud to charakter plodin dovolí, jsou na regenerativních plochách mezi hlavními plodinami vysévány také meziplodiny.

Na Statcích ČZU v Červeném Újezdě pěstujeme jarní ječmen, řepku, pšenici a hrách na celkové ploše 53 hektarů. Na farmě Rolana skupiny JTZE u Hradce Králové kromě ječmene pěstujeme řepku, pšenici a cukrovou řepu na celkové ploše 89 hektarů. V podniku Eurofarms skupiny JTZE u Jihlavy v rámci projektu pěstujeme ječmen, pšenici, řepku a mák na celkové ploše téměř 75 hektarů.

Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovým oddělením Plzeňského Prazdroje



Plzeňský Prazdroj uvítal nový rok spoluprací s pivovarem Sibeeria

Program pivních speciálů Volba sládků Plzeňského Prazdroje vstoupil do desátého roku své existence spoluprací s jedním z nejoblíbenějších českých minipivovarů Sibeerií. Výsledkem je Cryonaut, pivo stylu Cold IPA se speciálními cryo chmely. Cryonaut byl celý leden na čepu ve více než tisícovce hospod a restaurací po celém Česku a Slovensku.

Průkopnický pivovar

Sibeeria Craft Brewery je český minipivovar, který začal vařit pivo jako létající pivovar v roce 2014, až se rozrostl do vlastního pivovaru postaveného v historické průmyslové oblasti ČKD Vysočany. V něm se od roku 2020 vaří všechna piva značky Sibeeria.

Čerstvé suroviny, kvalitní technologie a výborný sládek jsou hlavní důvody, proč se Sibeeria pravidelně umísťuje v TOP 10 českých pivovarů a proč si odnáší ceny ze soutěží. Sibeeria nabízí převážně svrchně kvašená piva - vlnkovou lodí pivovaru je IPA jménem Lollihop - přičemž produkuje pestrou škálu piv od amerických IPA přes belgické Saisonsy či německý Weizenbock po tmavá anglická piva Stout či Porter. Sibeeria patří mezi průkopníky a nebojí se inspirovat v zahraničí. V Česku byla prvním pivovarem, který začal vařit lehká a kyselá Berliner Weisse, stejně tak začal jako jeden z prvních s dozráváním silných piv v sudech po destilátech.

Více než šedesát druhů pivních speciálů

Program Volba sládků přináší každý měsíc nový pivní speciál a přispívá k rozmanitosti českého pivního trhu. Je určený pro vybrané hospody a restaurace s perfektní péčí o pivo. Plzeňský Prazdroj tento speciální program spustil v květnu 2015 a přinesl tak do více než 1 100 hospod už přes šedesát dru-



Manažer Volby sládků Tomáš Drahoňovský

hů pivních speciálů. Nabídka je vždy časově omezená na jeden měsíc, aby pivaři měli možnost za rok ochutnat až dvanáct unikátních čepovaných piv, která nejsou v konkrétní hospodě běžně dostupná. Vrchním sládkem programu Volba sládků je Tomáš Pokorný, jenž se svým týmem vaří pro tento program mimořádná piva.

Spolupráce s minipivovary

Plzeňský Prazdroj dlouhodobě spolupracuje s minipivovary, zakládajícími si na vysoké kvalitě piva a nadšení pro pivovarské řemeslo. V rámci svého programu Volba sládků s nimi uvařil již třináct piv nejrozličnějších stylů.

Na letošní leden si připravil čtrnácté pivo, tentokrát ve spolupráci s minipivovarem Sibeeria. „Na mrazivý leden jsme se rozhodli zařadit do programu Volba sládků pivo stylu Cold IPA, jednoho



Sibeeria Tap Room v centru Prahy



z nejnovějších pivních stylů vůbec. Piva Sibeeria jsou velice oblíbená pivovarskými odborníky i pivními nadšenci. Přístup kolegů z tohoto minipivovaru ke stylu Cold IPA nedávno ocenila i respektovaná organizace Hop Growers of America,“ říká manažer Volby sládků Tomáš Drahoňovský.

Výsledkem spolupráce je světlá, spodně kvašená Cold IPA s názvem Cryonaut o stupňovitosti 12,3 a objemu alkoholu 5,5 procenta. „Při výrobě piv Cold IPA se využívá spodního kvašení za nižších teplot, než je obvyklé u ostatních IPA. Proto označení Cold. Navíc jsme pro chmelení zvolili vymražené chmely Cryo Idaho

a Cryo Pop,“ vysvětluje název piva Cryonaut sládek Prazdroje Tomáš Pokorný.

Společné vaření

Cryonaut se vařil společně nejen v Prazdroji, ale i v pivovaru Sibeeria v pražských Vysočanech. Sládky obou pivovarů dohlíželi, aby nabídli milovníkům piva jedinečný zážitek. „Cryonaut je osvěžující pivo vařené z ječného plzeňského sladu a pro tento typ piva typického přídatku rýžových vloček. Použité chmely, americké Cryo Pop, Cryo Idaho, Sabro a novozelandské Mouteuka a Taiheke mu dávají vyšší hořkost - čtyřicet jednotek IBU a výrazné chmelové

aroma s jemným dozvukem tropického ovoce, citrusů a bylin. Hlavní doménou tohoto piva je skvělá pitelnost, takže ho jistě ocení nejen příznivci nových pivních stylů, ale i tradiční čeští pivaři,“ hodnotí společné pivo sládek pivovaru Sibeeria Jiří Bauer.

Každý pivovar uvařil stejný recept s vlastním plzeňským sladem a ležáckými kvasnicemi, ale hlavně stejnou kombinací amerických a novozelandských chmelů pro pořádné citrusovo - tropické aroma usazené v mimořádně světlém, velmi suchém a slušně hořkém, pitelném pivu. Rozdíl v konečném pivu udělala rozdílná velikost várky.

Sibeeria Tap Room v centru Prahy

Pivo Cryonaut veřejnosti představili zástupci obou pivovarů v prvním značkovém pivním baru Sibeeria v centru Prahy, který dostal název Sibeeria Tap Room. „První ohlasy a zájem příznivců našeho piva potvrzují, že se spolupráce s Plzeňským Prazdrojem vydařila, a jsme rádi, že můžeme pokřtít naši novou restauraci právě Cryonautem,“ říká jeden z majitelů pivovaru Sibeeria Ruslan Shishimtsev a dodává: „Věříme, že se Sibeeria Tap Room brzy stane vyhledávaným místem pro všechny fanoušky pestrých pivních chutí.“

Bohumil Brejček



Čepování piva Sibeeria



Premiéra piva Cryonaut se uskutečnila 10. ledna.

Nová světová ocenění pro piva ze Svijan

V nové světové degustační soutěži **FINEST BEER SELECTION**, která je nástupcem vyhlášené **Meininger's International Craft Beer Award**, se prémiový ležák 450 a Svijanská Kněžna 13 % dostaly mezi výběr nejlepších světových piv roku. A tak jako každým rokem se i letos na podzim ještě více zaplnila svijanská vitrina s cenami z pivních soutěží a degustací.

Mezi nejlepšími světovými pivy

Do soutěže **FINEST BEER SELECTION** bylo přihlášeno celkem 880 piv z 200 pivovarů z 18 zemí. Všechna prošla v říjnu degustační odborné mezinárodní poroty, která jim na základě individuálního popisu jejich vlastností – vzhledu, vůně, chuti a pitelnosti – přidělila bodové hodnocení. Piva, která získala více než 90 z maximálního počtu 100 bodů pak byla zařazena do výběru nejlepších světových piv roku. Byla mezi nimi i dvě přihlášená svijanská piva – prémiový ležák 450 se ziskem 93 bodů a Svijanská Kněžna 13 %, kterou znalci ocenili 92 body. Cenu převzali zástupci pivovaru na začátku listopadu na slavnostním vyhlášení v porýnském Neustadt an der Weinstraße.

Žatecká Dočesná: pětkrát na stupních vítězů

Dočesná v Žatci, slavnost chmele a piva, je vrcholnou akcí královského města založeného v roce 1004. Vznikla původně jako oslava dočesání posledního chmelové-

ho štoky a tradičně se koná první týden v září. Na pivní degustaci v Chmelářském institutu v rámci 66. ročníku Dočesné si svijanská piva vedla opět výborně i přes účast celkem 27 pivovarů si odvezla pět ocenění: ŠLIK obsadil v kategorii světlý ležák premium první místo, stejně jako Svijanský Kníže 13 % v kategorii silné pivo světlé. Druhá místa získala Svijanská Kněžna 13 % (silné pivo tmavé), Svijanský Máz 11 % (světlý ležák) a Svijanský Vozka yuzu a bergamot (ochucené nealko pivo). Pro pivovar je žatecká degustace o to zajímavější a ocenění o to cennější, že v porotě nejsou zastoupeni jen odborníci, ale také laická veřejnost.

Pivní unikáty ze Svijan

K charakterice dvou piv, která získala ve světové soutěži ocenění je dobré dodat i pár zajímavostí. Začneme **Prémiovým ležákem 450**. Toto speciální pivo bylo původně uvařené jen pro oslavy 450 let založení pivovaru ve Svijanech, ale nakonec zůstalo v sortimentu svijanských piv natrvalo. Je vyrobeno z poloraného žateckého červeřáku (Osvaldova klonu), humnového sladu z nezávislých sladoven a samozřejmě tradičním postupem, tedy kvašením na otevřené slupce a zráním v ležáckých



tancích. Vyhlášen byl jako nejlepší ležák českého stylu na světě v soutěži World Beer Awards 2020.

Druhá v pořadí je **Svijanská Kněžna 13 %** i ta ve svém portfoliu skrývá jedno výrazné pivařské tajemství. Vyrábí se z vybraných speciálních sladů, které jí dodávají specifickou kávově-karamelovou chuť. Ve Svijanech se vaří od roku 1999. Výborně se hodí k dobrému jídlu a mimořádnou oblibu si získala jako součást řezaného piva s kterýmkoliv jiným pivem ze Svijan – různými kombinacemi lze dosáhnout rozličné chutě, vůně a stupňovitosti.

Své krátké představení si zaslouží i **DUX, hutné silné pivo** s výraznou jantarovou barvou a 5,5 procenty alkoholu. Vaří se jen jednou do roka pro zářijové Dny českého piva.

A pak za představení určitě stojí i **Svijanský Vozka yuzu a bergamot**, kombinace Svijanského Vozky a přírodní limonády z exotického citrusu yuzu, oblíbeného zejména v Japonsku. U nás je velmi oblíbené i další speciální pivo. Jeho základem je směs

černého rybízu v kombinaci s limetkou a je to taktéž míchaný nápoj z piva.

A jak se staví svijanský sládek k pivním cenám?

„Spíše než názory odborných degustátorů je pro nás rozhodující hodnocení spotřebitelů a fanoušků našeho piva, na tom se nic nemění. Ale každé ocenění naší práce nám samozřejmě dělá radost a pozitivní reakce zkušených hodnotitelů nás utvrzuje v tom, že naše pivo vaříme dobře a že tradiční výrobní postupy, kterým jako jeden z mála větších českých pivovarů zůstáváme věrni, mají dnes i do budoucna smysl,“ řekl svijanský sládek Petr Menšík.

Stručná historie pivovaru na závěr

Rodinný Pivovar Svijan je jedním z největších pivovarů v českých rukách a největším českým výrobcem zachovávaným tradičním způsobem kvašení piva. Celkem vyrábí 17 různých piv, dva míchané nápoje



Svijany v průčelí s pivovarem

z nealkoholického piva a ovocné šťávy a limonády Svijanela. Zakládá si na tradičním výrobním postupu tzv. dvourmutového způsobu vaření, kvašení v otevřených kádích a dlouhodobého zrání piva v ležáckých sklepích. Všechna jeho klasická, nepasterovaná česká piva doprovází dlouhý seznam různých cen. Během letošního roku si již odnesla pět různých ocenění z dubnové pivovarnické přehlídky International Beer Festival Budweis (Zlatá pivní pečť).

Pivovar Svijan je ale také jedním z nejstarších pivovarů v Česku, protože byl založen už před rokem 1564. Tehdy byl součástí hospodářských základů panství. V roce 1912 byl svým dosavadním nájemcem Antonínem Kratochvílem odkoupen od Rohanů a rodině Kratochvílů patřil až do roku 1939. Vnuk Antonína Kratochvíla byl nucen pivovar prodat, a tak se pivovar vrátil jeho původním majitelům, Rohanům. Po roce 1945 byl ale svijanský pivovar konfis-

kován a znárodněn, aby se stal součástí Severočeských pivovarů n.p.

Z důvodu politických změn Severočeské pivovary zanikly a svijanský pivovar se stal součástí podniku Pivovary Vratislavice nad Nisou. V roce 1997 se pak stal součástí akciové společnosti Pražské pivovary, která je z většiny majetkem anglické pivovarské společnosti Baas. Kvůli obchodní politice Pražských pivovarů se setkal s odbytovou krizí a hrozilo jeho zavření. Poslední změnou vlastnického uspořádání bylo utvoření společnosti Pivovar Svijan s.r.o. v roce 1998 (po roce 2005 Pivovar Svijan, a.s.). Pivovar pod novým vedením postupně překonal svou odbytovou krizi a stal se na Liberecku a Jablonecku nejsilnější značkou.

František Horák byl a stále je legenda svijanského pivovaru

A to se již píše rok 1997, kdy František Horák, pozdější vlastník a ředitel svijanského pivovaru vstupuje do hry a tenkrát redakci deníku Slovo světil svůj záměr. Vzal si úvěr a riskoval koupi tohoto pivovaru. Svým nadšením pro věc dokázal strhnout místní lidi a z malého regionálního pivovaru pomáhal vytvořit známou značku pivovarské kvality. K sedmdesátinám mu kolegové uvařili vlastní speciál, který se od té doby prodává jako řezaná nefiltrovaná jedenáctka „Svijanský fanda“.

Podle svijanského sládky Petra Menšíka považoval Horák české pivo za světový unikát a ve výrobě nekompromisně lpěl na udržování tradičních výrobních postupů. Byl také předsedou spolku Přátelé pivní kultury, který dbá o to, aby se s hodnotným českým pivem správně nakládalo také v restauracích. Prakticky celý jeho život byl spjat s pivovarem, do nějž až donedávna často docházel, a také v pokročilém věku mu pomáhal jako obchodní sládek. „Budeme si ho pamatovat jako gentlemana, který celý svůj život podřídil úsilí o slávu českého piva a zásadně pil jen ze třetinek,“ dodal Menšík. Vloni koncem května ve věku 80 let František Horák zemřel. A že tento pivovar zůstal v českých rukách je jeho neoddiskutovatelná zásluha. „Jako takový zůstává s námi a bude nám trvalou inspirací do dalších let,“ zavzpomínal na F. Horáka současný ředitel pivovaru Roman Havlík.

Eugenie Línková



Bývalý ředitel a ve své době majitel pivovaru Svijan F. Horák



Udílění cen na světové soutěži Finest Beer Selection

Tradice znamená udržovat oheň

Když císař a český král Karel IV. nechal dovézt z Francie, kde prožil mládí, první sazenice révy vinné do Čech, zdaleka netušil, že pod jeho hradem o několik století později vznikne Výzkumná stanice vinařská v Karlštejně. V současnosti je součástí Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v.v.i. Praze-Ruzyně. Navazuje na tradici karlštejnského vinařství datovaného od roku 1348, kdy Beneš Krabice z Weitmile ve své kronice poprvé zmiňuje Karlův záměr zřídit vinice na svazích pod budoucím hradem.

Letos si Výzkumná stanice vinařská (VsV) v Karlštejně připomíná 105 let od svého založení (28. 11. 1919). Dá se proto právem říci, že v podhradí Karlštejna už 105 let udržují a rozmnožují genofond révy vinné. A je to vhodná příležitost k připomenutí jejich začátků, vývoji, dosažených úspěchů a pohledu do budoucna.

Karanténní vinice v nevinařské obci

Zakladatelem Státní pokusné vinice v Budňanech v roce 1919 byl prof. Karel Votruba, vrchní odborový rada ministerstva zemědělství. Prvním správcem byl od roku 1921 Jan Dohnal, vinařský instruktor. Vznikly zde mj. i matečné

podnožové vinice pro obnovu vinohradů postižených révokazem. Záměrně byla zvolena nevinařská obec vzdálená od dalších vinohradnických okrsků, aby mohla sloužit jako karanténní stanice.

Za tuto dlouhou dobu své existence má vinice za sebou nejen celou řadu výzkumných úkolů, ale i dlouhou řadu let, kdy pečovala o kolekci genetických zdrojů révy. Na pozemcích stanice jsou nyní genofondové a produkční vinice, které umožňují vyrobit až 30 000 litrů vína ročně.

Národní program a genofond

Od roku 1993 je konzervace genetických zdrojů révy fi-



Terasy stanice s vinicemi

nančně podporována Ministerstvem zemědělství ČR dotačním titulem „Národní program konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiverzity“ (dále jen Národní program).

V rámci tohoto dotačního titulu se na pracovišti VsV Karlštejn udržuje polní kolekce více než 200 odrůd révy Vitis Vinifera a kříženců Vitis Vinifera x plané druhy, a karlštejnských klonů pěti odrůd a to Müller-Thurgau, Rulandské bílé, Sylvánské zelené, Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Hlavním posláním činnosti Národního programu, který si loni připomněl 30 let trvání, je uchovat materiály pro budoucí generace šlechtitelů, výzkumníků, pedagogů, ale také malovínařů a milovníků révy.

Mezinárodní kolekce stolních odrůd

Kromě moštových odrůd révy vinné udržuje VsV Karlštejn také kolekci stolních odrůd určených k přímé konzumaci hroznů.

Ze stolních odrůd, které jsou zapsané ve Státní odrůdové knize České republiky, pěstují v Karlštejně bílé odrůdy Diamant, Chrupka bílá, Chrupka červená, Julski biser a Panonia Kincse a modré odrůdy Olšava a Pola.

Kromě toho jsou v polní kolekci genetických zdrojů révy také stolní odrůdy původem z bývalého Československa a to Topas, Dora Opál, Chrupka Jalabertova a řada dalších zajímavých stolních odrůd i z jiných zemí Evropy i mimo ni. Na vinici v Karlštejně rostou vedle sebe odrů-

dy jak z bývalého Československa, Sovětského svazu či Německa, Francie a Polska, tak z Itálie, Maďarska, Bulharska, Chorvatska či z Egypta. Tato kolekce odrůd révy vznikala postupně, a to s cílem shromáždit v ní odrůdy s geny suchovzdornosti a mrazuodolnosti.

O tyto odrůdy může pečovat každý zájemce. Je to snadné a přitom velmi užitečné. Pro vlastní zahrádku si lze snadno přes internet (www.vurv.cz) vybrat např. odrůdu révy vinné Pola a mít takové veliké hrozny, jako jsou na snímku. Dnes je běžný způsob tzv. „Mezi-generačního vzdělávání“, kdy se společně a vzájemně vzdělávají prarodiče, rodiče a jejich děti a pěstování

révy na vlastní zahrádce je dobrým důvodem, jak začít.

V závěru dovolte připomenout jednu moudrost: „Tradice neznamená uchovávat popel, ale udržovat oheň!“ A 105 let Výzkumné stanice vinařské v Karlštejně už můžeme nazvat hezky dlouhou tradicí, jak udržovat všechny ty odrůdy révy vinné pro naše budoucí generace.

Ing. Zdeněk Kulhánek
Ing. Radomíra Střalková, Ph.D.



Červen septémvrijskij, stolní odrůda původem z Bulharska



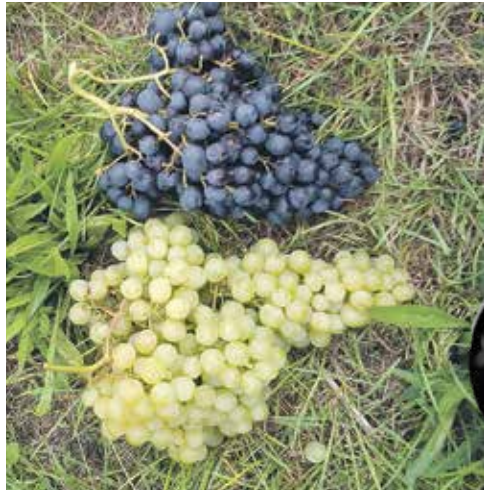
Siegerrebe, stolní i moštová odrůda původem z Německa



Dora, stolní odrůda původem bývalá Československá republika



Pola, stolní odrůda původem Česká republika



Červen septémvrijskij, stolní odrůda původem z Bulharska



Rok založení	1919
Plocha vinic (výměra)	9,20 ha, převažující podloží: silursko-devonské vápence
Roční produkce v litrech	30 000
Možnost koupě vína ve vinařství	Ano
Možnost ochutnávký	Ano
Možnost ubytování ve vinařství	Ne
Nejvýznamnější získané ocenění od roku 2015	Auxerrois 2022, kabinetní víno suché (zlatá medaile, „O pohár Karla IV.“ 2023), Kerner 2020, kabinetní víno polosuché (zlatá medaile, Národní soutěž vín, VO Čechy 2021), Kerner 2021, kabinetní víno suché (zlatá medaile, Národní soutěž vín, VO Čechy 2022), Rulandské modré 2018, výběr z hroznů (zlatá medaile, Národní soutěž vín, VO Čechy 2021), Cabernet cortis 2018, výběr z bobulí (zlatá medaile, „O pohár Karla IV. 2019“), stříbrnou medailí byla oceněna řada odrůdových vín: Rulandské bílé, Rulandské modré, Solaris, Cabernet cortis, Kerner, Dornfelder, Svatovavřínecké a Hibernal na soutěžích Benátský hrozen, Litoměřický hrozen, Hradecký pohár a O pohár Karla IV.
Vlajková loď vinařství	Známkové víno Eliška

Zlatá stovka vín nového ročníku Salonu vín 2024

Začátek ledna přináší již tradičně sto nejlepe hodnocených vín z naší nejvyšší a největší soutěže Salonu vín. Jde o reprezentativní přehlídku vín jednotlivých vinařských regionů, odrůd a stylů našich vinařů pro aktuální rok, s kterou se lze seznamovat a ochutnávat ve stejnojmenné degustační expozici v historickém sklepení valtického zámku.

Cesta do Salonu je dlouhá a vůbec ne jednoduchá. Vždyť každý zlatý medailista byl postupně podroben hned trojímu hodnocení a zlatá stovka vzešla z 2629 přihlášených vín na začátku soutěže. Z podoblastních kol postoupilo do prvního celostátního kola ještě poměrně velkorysých 1506 vín. Nejprísnejší filtr profesionálních degustátorů, ale například i chemických analýz, přišel až pak, když příležitost sáhnout si na nejvyšší ocenění získalo už jen 400 finalistů.

„Salonu vín se říká prázemí výkladní skříň našeho vinařství, protože jednak díky nekompromisnímu systému garantuje špičkovou kvalitu prezentovaných vín, jednak ale také zohledňuje jedinečnost vinařských regionů České republiky, naši bohatou odrůdovou skladbu a vinařský rukopis. Každá návštěva degustační expozice valtického zámku dává možnost udělat si ucelený obrázek, jak a jaká vína se u nás dělají,“ sdělil Petr Gondáš, manažer Salonu z Národního vinařského

centra, které soutěž organizuje a zároveň spravuje degustační expozici. „Sledujte své oblíbené vinaře, jestli měli letos štěstí a mezi zlatou stovku se probíjeli. Nejen v samotném Salonu vín, ale také v obchodech a vinotékách, na e-shopech a stránkách vinařů či v restauracích lze tato vína poznat podle zlaté medaile Salonu vín 2024 nalepené na lahvích vína a je dobře, že si tak může naše nejlépe hodnocená vína užívat skutečně každý,“ dodal.

Degustační expozice Salonu vín se **otevřela 1. února** a vítat návštěvníky bude opět až skoro do Vánoc.

Vítězové jednotlivých kategorií:

Šampion soutěže a vítěz kategorie A (bílé vína suchá)

• Ryzlink vlašský, pozdní sběr, 2022, č.š. 10/22 - Vinařství Tichý

Vítěz kategorie B (bílé vína polosuchá a polosladká)

• Ryzlink rýnský, výběr z hroznů, 2022, č.š. 2223 - Ing. Miroslav Volařík

Vítěz kategorie C (sladká vína)

• Rulandské bílé, výběr z cibéb, 2021, č.š. 2142 - Ing. Miroslav Volařík

Vítěz kategorie D - růžová vína a klarety

• André rosé, pozdní sběr, 2022, č.š. 1122 - Vinařství Svoboda

Vítěz kategorie E - červená vína suchá

• Rulandské modré rezerva, výběr z hroznů, 2018, č.š. 18964 - HABÁNSKÉ SKLEPY

Vítěz kategorie G - jakostní šumivá vína

• Dominique blanc de noirs, pěstitelský sekt, 2019, č.š. L9102 - Kamil Prokeš vinařství

Cenu za nejlepší kolekci vín získalo Zámecké vinařství Bzenec

V kolekci sta vín se zlatou medailí Salonu vín 2024 je 54 vinařů a vinařských firem. Největší zastoupení má Zámecké vinařství Bzenec (10 vín) následováno vinařstvími Ing. Miroslav Volařík a Kamil Prokeš (6 vín) a Štěpán Maňák (5). Nejvíce z celkového počtu 26 odrůd jsou pak zastoupeny Ryzlink rýnský (14), Chardonnay (12) a Rulandské bílé s Ryzlinkem vlašským (9). Z modrých odrůd pak Rulandské modré (4) a Frankovka (3).

Letošní již 24. ročník soutěže proběhl v ustáleném

trojkolovém formátu, kdy během první fáze posuzují komisaři vína v jednotlivých moravských vinařských podoblastech (Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická, Slovácká) a ve vinařské oblasti Čechy. Následují dvě celostátní kola hodnocení, která určí složení Salonu vín pro následující rok, Šampiona a vítěze kategorií.

Na vlastní soutěž navazuje od února celoroční degustační expozice těchto nejlepších sta vín v historickém sklepení valtického zámku. Zde je možné prostřednictvím několika typů degustačních programů, včetně tzv. „volné degustace“, programů řízených sommelierem a individuální degustace z prezentačního automatu, ochutnat nejlepší vína pro daný rok. Letošní otevření expozice pro veřejnost bylo plánováno na 1. února.

Kromě sta nejlepších vín, oceněných dle statutu Zlatou medailí Salonu vín ČR 2024 udělila komise také stříbrné medaile (u vín, která postoupila do druhého kola hodnocení a získala

la min. 84 bodů). Celkový počet udělených medailí je limitován na max. 30 % z počtu vín, přihlášených do prvního kola.

Národní vinařské centrum poskytuje oceněným vinařstvím a vinařům také speciálně vytvořenou grafiku, kterou mohou využít při prezentaci tohoto úspěchu na svých sociálních sítích nebo webových stránkách.

Salon vín – národní soutěž vín ČR je nejvyšší a největší soutěž vín v ČR. Pořádá ji Národní vinařské centrum, o.p.s. za podpory Vinařského fondu a oficiální garance Svazu vinařů ČR. Záštitu nad Salonem vín – národní soutěží vín 2024 převzal hejtmán Jihomoravského kraje Mgr. Jan Grolíh a ministr zemědělství Mgr. Marek Výborný.

Kompletní seznam vín oceněných zlatou a stříbrnou medailí a statistiky aktuálního ročníku soutěže najdete na uvedených webových stránkách:

www.salonvin.cz, www.narodnisoutezvin.cz a www.vinazmoravyvinazcech.cz



Absolutním šampionem Salonu vín – národní soutěže vín ČR 2024, a tedy nejlepším vínem pro následující rok se stal Ryzlink vlašský, pozdní sběr, šarže 10/22, 2022 z Vinařství Tichý z Dolních Dunajovic. V sídle Národního vinařského centra ve Valticích o tom rozhodlo hodnocení finalistů této největší soutěže vín v České republice. Soutěž pořádá Národní vinařské centrum za podpory Vinařského fondu a ve spolupráci se Svazem vinařů ČR.



Vítězná vína



Národní soutěž vín s přehledným značením ve sklepech.



Degustace přihlášených vzorků

Vinařská kuchařka od spolku Dunajovské kopce

Když zavřete vinaře a kuchaře spolu do sklepa, vykouzlí vinařskou kuchařku. Není nic nového na tom, že se vína liší region od regionu, doslova kopec od kopce a vinař od vinaře. Že má každý kuchař svůj nenapodobitelný rukopis a používá jinak jiné regionální suroviny, také nepřekvapí. Ale o to zajímavější dílo vznikne, když se tyto jedinečné projevy lidské nápaditosti spojí dohromady.

A co teprve, kdy je těch vinařů a kuchařů dohromady 30.

Vinařskou kuchařku vytvořili vinaři z moravských obcí Břeží u Mikulova a Dolní Dunajovice sdružení ve spolku Dunajovské kopce spolu s šéfkuchaři z po všech stránkách vybočujících českých gastropodníků. Každý z podniků, se kterými již léta vinařství spolupracují, připravil recepty na několikachodová zážitková menu snoubená s vybranými víny s nezaměnitelným charakterem Dunajovských vrchů a přístupem podpálavských vinařů. Výsledek je pak čistá radost a dává jejich práci hlubší smysl.

„Od myšlenky udělat kuchařku je strašlivě dlouhá cesta na konec. A udělat knihu, jakou se rozhodli vinaři spolku Dunajovské kopce, je neuvěřitelná práce, kterou museli opravdu odmakat. To nikde jen tak nenajdete. Když mi ji přinesli, tak jsem doslova padnul na zadek. To je tak neskutečně rozsáhlá produkce, že do toho může jít buď naprostý šílenec anebo někdo s neuvěřitelným nadšením, což je přesně jejich případ. Kdo zná knihy o víně nebo jídle, tak pozná, jestli při její tvorbě někdo nějak podváděl, nebo je naopak udělaná poctivě. A tahle opravdu poctivě udělaná je, blázniv, srdcem. A já vlastně nechápu, jak to dokázali dotáhnout takhle do finíše, ale mám z toho opravdu radost. Strašně jim držím palce, ať jim to vydrží a pokračují takhle dál i v dalších svých aktivitách, což bude nejenom pro ně, ale i pro nás všechny jediné dobře,“ neskrýval nadšení jeden z kmotrů kuchařky a popularizátor gastronomie Roman Vaněk.

Slavnostní křest této jedinečné knihy proběhl začátkem

nového roku v re-prezentativních prostorách Wellness & Wine Hotelu Volarik v Mikulově. Za kmotry kuchaře šli kromě českého gastrogu-rum Romana Vaňka také hejtman Jihomoravského kraje Jan Grolich, prezident Svazu vinařů ČR Martin Chlad a známá vínoblogerka a influencerka z projektu VínoPsaní Leona Špičáková.

„Zatímco v okolních zemích je pro restaurace nabízení lokálních vín k jídlu ctí, u nás je propojení vinařské kultury a gastronomie v jeden celek stále ještě v plenkách. Jídlo a víno jsou přitom neuvěřitelně provázané entity, které se po staletí v naprosté každé kultuře vyvíjely společně. A právě s cílem propagace jejich jedinečného spojení jsme se odhodlali k vytvoření tohoto projektu,“ vysvětlil předseda spolku Lubomír Tichý. „Vino je doplňkem jídla a naopak, můžeme si je nejlépe vychutnávat společně a obojí se bude vždy skvěle doplňovat,“ dodal.

Dunajovské kopce – spolek vinařů je otevřený spolek vinařů z obcí Břeží u Mikulova a Dolních Dunajovic, kteří vyrábějí víno z hroznů vypěstovaných v katastru právě těchto dvou podpálavských vinařských vesnic. Základní myšlenkou spolku je touha propojit vinaře čerpající z jedinečného terroir okolních Dunajovských vrchů a zprostředkovat návštěvníkům a milovníkům vína nezapomenutelné zážitky. Momentálně spolek čítá 15 vinařství. Motto spolku zní „Přátelům je vše společné.“



Vinařská kuchařka ale zdaleka není to jediné, co se vinařskému spolku Dunajovské kopce v poslední době podařilo. Např. vinařství Jindřicha Kadrnky se stalo



Vinařskou kuchařku bylo potřeba i pěkně zapít.

absolutním vítězem soutěže Vinařství roku 2022, Championem soutěže Král vín 2023 se stal Ryzlink vlašský 2021 výběr z cibéb z vinařství Filip Mlýnek a Ryzlink vlašský 2022 pozdní sběr od vinařství Tichý je pro změnu aktuálním absolut-

ním šampionem Salonu vín – národní soutěže vín, a tedy nejlepším vínem republiky pro rok 2024. Ale ani tímto výčet úspěchů a aktivit tohoto, vše jen ne konvenčního, spolku zdaleka nekončí a nepochybně o něm bude dále ještě slyšet.

Více info na webu spolku www.dunajovskekopce.cz nebo na Facebooku, Instagramu a YouTube.

Dvoustranu ve spolupráci s Vinařským fondem připravila: Eugénie Línková

INZERCE



Zapojená vinařství a restaurace:

Vinařství	Restaurace
Šoman	Aparthotel Svatý Vavřinec
František Hlaváč	Papa's Living Restaurant
Tichý	Vejmřda
No. 44	Kněžická chalupa
Volařík	Hotelová restaurace CROP
Baláz	Sequoia
Mikrosvín	Tommy's Dine & Wine
Kadrnka	Laterna
Entrée	Imrvére
Martin Šebesta	Ristorante Matylda
Kňourek	Vinný bar & restaurace Korek Mikulov
Kern	Dvojka
Zámečník	Castellana Trattoria
Filip Mlýnek	Chateau Petit
Matula	Mace Tábor

CELOSTÁTNÍ VÝSTAVA VÍN

Českého zahrádkářského svazu s mezinárodní účastí 2024

● PRAHA ● OLMOUC

„Často i sklepy chatrné, skrývají víno jadrné.“

Praha, 11. 5. 2024

Národní zemědělské muzeum – Letná

od 10⁰⁰ do 18⁰⁰ hodin

Olomouc, 18. 5. 2024

Výstaviště Flora Olomouc

od 10⁰⁰ do 18⁰⁰ hodin

Více informací na www.zahradkari.cz/cvv2024

PŘIJMĚTE PROSÍM SRDEČNĚ POZVÁNÍ NA EKLUZIVNÍ VÝSTAVU NEKOMERČNÍCH VÍN. Připraveno bude až na 1500 jedinečných vzorků vín českých i zahraničních malých vinařů, hobby vinařů a zahrádkářů. Dostupná budou vína z různých regionů, neotřelých stylů, chutí a vůní, která spojuje jediné: nikde jinde na ně nenarazíte ani neochutnáte.

Mediální partneři:

Zelinářské dny v Seči o společné zemědělské politice Evropské unie

Více než tři sta pěstitelů zeleniny spolu s odborníky z nejrůznějších oblastí se ve dnech 29. a 30. ledna t.r. setkali při Zelinářských dnech v Kongresovém centru Jizerka Ústupky, Seč na Chrudimsku. Mottem letošního ročníku byly praktické zkušenosti s prvním rokem uplatnění Společné zemědělské politiky EU pro roky 2023–2027. Pořadatelem byla Zelinářská unie Čech a Moravy z.s.

Letošní Zelinářské dny, pořádané pod záštitou a osobní účastí ministra zemědělství ČR Marka Výborného.

Chceme zvýšit podíl domácí zeleniny

Konferenci zahájila předsedkyně ZUČM Ing. Monika Nebeská. V úvodu se představila grafickou prezentací k prvnímu roku Společné zemědělské politiky Evropské unie. Uvedla, že do něj Zelinářská unie Čech a Moravy z.s. vstoupila s novým vedením a větším týmem. Pro letošní rok, kdy si připomínáme 20 let členství v Evropské unii si ZUČM výtýčila za strategický cíl zajistit konkurenceschopnost vypěstované produkce a zvyšování podílu domácí produkce na spotřebě zeleniny v ČR.

Do výsledků loňského roku se pozitivně promítla mimořádná pomoc ministerstva zemědělství v rámci dočasného krizového rámce podpory EU v souvislosti s ruskou invazí pro sektory v obtížné situaci, která tak alespoň zčásti pomohla pěstitelům kompenzovat nepříznivé klimatické změny počesí a cenový vývoj vstupů, které se jen částečně kvůli konkurenčnímu tlaku promítly do cen výrobků.

„Asi se všichni shodneme, že rok 2023 byl opravdu dynamický. Čelili jsme pokračujícím dopadům klimatické krize, ekonomickým problémům v souvislosti s extrémní inflací a zdražením vstupů, to vše v podmínkách prvního roku SZP 2023“, řekla Ing. M. Nebeská.

Na mladé čekají chytré technologie

„Často slýcháme, že jednou z bolestí našeho oboru je, že personálně stárne. Chtěla



Diskuse zaujala účastníky konference.

bych tu dnes připomenout, že to není tak úplně pravda a že právě nezadržitelný nástup smart technologií do zelinářství, a zemědělství obecně, s sebou pravděpodobně přinese, a už i přináší, mladou krev“, uvedla Ing. M. Nebeská. Jeden příklad za všechny: Úspěch Matěje Sklenáře z farmy Ráječek.

Devětatdacetiletý Matěj Sklenář loni v prosinci získal cenu za nejlepší digitální projekt na konferenci Evropských mladých farmářů. Jsem za to moc ráda. „Takových Matějů budeme potřebovat čím dál víc, nechceme-li, aby nám v technologiích ujel vlak. Matěji, gratuluji“ popřála Nebeská.

(Rozhovor s Matějem Sklenářem přinášíme samostatně na str. 47.)

Odvážnější nástup robotizace, uplatnění chytré technologie a umělé inteligence. To jsou prvky, které jsou přitažlivé pro mladou generaci, která nemusí v zelinářství spatřovat jen převahu fyzické

práce, ale naopak příležitost k jejímu nahrazování novou technologií. K jednotlivým vlivům na tržní uplatnění zelinářské produkce v ČR Ing. M. Nebeská zmínila:

Obchodníci:

Více než 70 % zeleniny putuje ke spotřebitelům přes obchodní řetězce a velkoobchody. Proto právě na nich a jejich cenové politice je největší díl zodpovědnosti za budoucnost pěstování zeleniny u nás.

Spotřebitelé:

Spotřeba zeleniny dlouhodobě roste (2022 výjimka - pokles). Naším úkolem je naučit spotřebitele nakupovat odpovědně, požadovat lokálnost, respektovat sezónnost, jistotu původu a chránit tak sebe i naši krajinu a planetu. Pro nás pěstitele to má i efekt přímé podpory.

Stát:

Pouze necelá třetina zeleniny, kterou v ČR zkonzumuje-



Panelovou diskusi moderovala Ing. Monika Nebeská

me, byla vypěstována u nás. Strategie sektoru zemědělství musí dát reálný prostor a příznivé podmínky české zelenině.

Pěstitelé:

Můžeme a umíme zeleninu pěstovat, i když celoročně pouze některé druhy. Umíme taky šetrně skládat. Ale potřebujeme lidi, skladovací kapacity, investice do rozvoje a nových technologií a hlavně rovné podmínky s okolními státy.

Svůj úvodní příspěvek

Ing. Monika Nebeská zakončila slovy: „Budeme se i nadále pokoušet o nemožné. S energií a možná i drzostí se budeme prát za českou zeleninu. Neusneme na vavřínech. Uděláme vše pro to, abychom složité zjednodušovali a abychom se ve své práci nemuseli zdržovat přílišnou administrativou.“

Proti minulým letům patřil začátek vlastního programu Zelinářských dnů panelové diskuse. Do křesel pro hosty zasedli:

Popelka, které chybějí tři oříšky

Ing. Miroslav Skřivánek Ph.D., náměstek ministra zemědělství ČR zmínil obavy ze zvyšování vstupních investic v zemědělství. Ne-

daří se promítnout do realizačních cen zvyšování nákladů cen jako jsou PHM, hnojiv, pesticidů, zakrývací mulčovací fólie, nákladů na práci a nedostatek kvalifikovaných pracovníků, snížení osevních ploch o 7,5 procenta, což představuje 930 ha. Od ministerstva bude stejně jako loni pokračovat finanční podpora producentů ovoce a zeleniny a to i formou výraznější propagace domácí české produkce.

Ministerstvo zemědělství vyhlašuje soutěž o nejlepší prodejce české cibule, nově i skleníkových rajčat. Podpoříme marketingovou značku a ochrannou známku Ovoce a zelenina s rodokmenem z integrovaných systémů produkce pro tuzemský trh.

Současné zelinářství v ČR bychom mohli nazvat jako Popelku, které chybějí tři oříšky. Naplníme společně ty tři oříšky, abychom na tu naši Popelku mohli být hrdí.

M. Nebeská: Těch oříšků k naplnění bude potřeba zřejmě více než tři.

Podporujeme biologickou ochranu rostlin

Ing. Petr Dlouhý, generální ředitel Státního zemědělského a intervenčního fondu: „Poskytujeme do-

tace do sektoru zelinářství v rámci několika oblastí. Týká se to např. integrované produkce zeleniny, ekologické zemědělství. Máme zde i společnou organizaci trhu, školní programy, organizace producentů, dotačně podporujeme biologickou ochranu rostlin. Budeme se snažit míru kontrol snížit. Musíme změnit systém záloh, zapojit více dotačních titulů. Pro letošní rok máme připraveny novinky. Jde o technické záležitosti související s rozšiřováním určitých technických plodin jednoletých i víceletých s vysokou pracností.

M. Nebeská vyjádřila přání, aby do budoucna v souvislosti s dotacemi ubýlo administrativu a přibýlo peněz.

Pokuty jdou do státní kasy

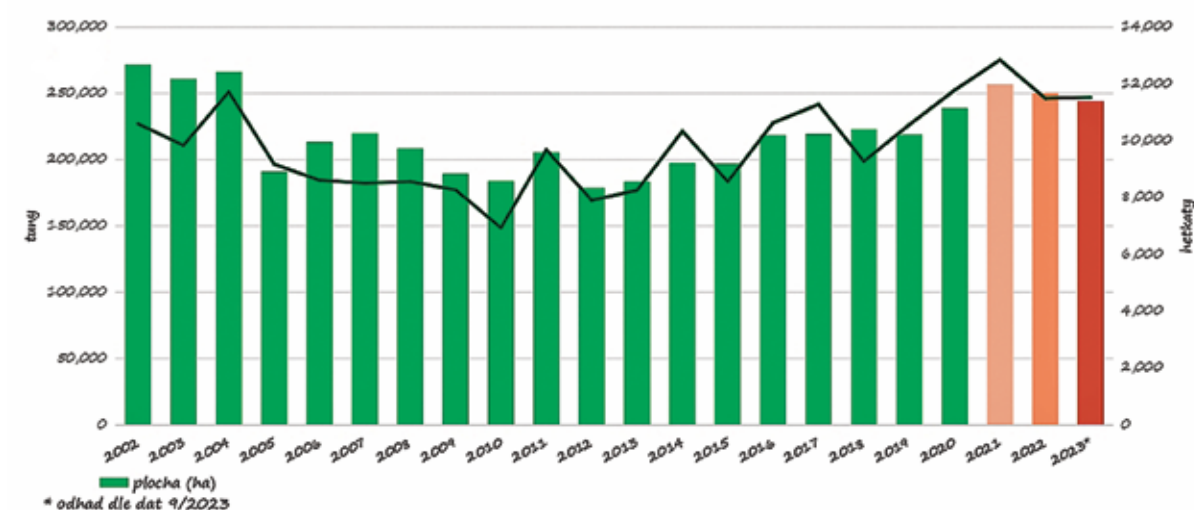
Ing. Martin Klanica, ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce: Sídlo ústředí je v Brně. V naší organizaci máme na 600 pracovníků, rozmístěných v územních inspektorátech, z nichž každý má na starost dva kraje. Máme velmi široký záběr činnosti, jen kontrolních subjektů je přibližně 80 000. Je mylná představa, že 150–180 milionů korun, které ročně vybereme na pokutách můžeme použít pro naši činnost. Tak tomu není, celou částku z pokut odvádíme do státního rozpočtu. Největšími našimi pokutovanými, klienty jsou obchodní řetězce, ovládající 80% tuzemského trhu.

Problémy vidíme úplně jinde než u pěstitelů zeleniny. Máme dvě referenční laboratoře, a to v Brně a v Praze. Zajímá nás hlavně zelenina z dovozu, neboť u tuzemské jsou tzv. záchyty prakticky nulové, což ukazuje na nezávadnost. Poznamenal, že se původně vyučil zahradníkem a posléze si zvýšil odbornost na střední a vysoké škole, odkud mám státní zkoušku ze zelinářství. Ještě něco si ze školy pamatuji a doufám, že to budu moci uplatnit. M. Nebeská: „Mám pocit, že vše je úplně jinak než bývalo,



Robot ve skleníku brněnské zelinářské farmy v Ráječku.

Vývoj ploch a produkce zeleniny v ČR bez dopočtu domácností dle Českého statistického úřadu ukazuje, že po poklesu v letech 2002–2011 se výměra a tím i produkce zeleniny v ČR začala opět zvyšovat. Zatímco v roce 2012 se u nás spotřebovalo zeleniny něco přes 180 000 tun, v roce 2021 to bylo již více než 250 tisíc tun. Těsně pod tou hranicí byla i v minulém roce.



vývoj ploch a produkce zeleniny v ČR bez dopočtu domácností, ČSÚ

ale třeba některé věci, které jste se naučil, využijeme v praxi.

V obalech cestují škůdci po světě

Ing. Daniel Jurečka, ředitel Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ): Jsme odpovědní za veškeré vstupy v zemědělství od kvality půdy, registrujeme hnojiva, osiva, sadbu. U regulovaných plodin registrujeme odrůdy. Máme dvě pracoviště, na nichž zkoušíme zeleninu. Snažíme se regulovat výskyt škodlivých organismů, zejména karanténních. Zabýváme se registrací přípravků na ochranu rostlin. Na evropské úrovni se registruje účinná látka a členské státy registrují pak už přípravky na ochranu rostlin. Pak už záleží jen na tom, zda vyrábějící firma má zájem přípravků v ČR registrovat.

Kontrolujeme i krmiva, registr vinic a ovocných sadů. Zabýváme se integrovanou produkcí v ekologickém zemědělství. Velkým tématem jsou pro nás i obalové materiály. Pomocí zabalené zeleniny, přepravované na paletách se může šířit mnoho škodlivých organismů.

M. Nebeská: Máte stejné zkušenosti jako my, kteří pocítujeme stále více a více kontrol. Někdy mám z praxe pocit, že se ukontrolujeme a ucertifikujeme k smrti. Věřím, že k tomu nedojde.

Chceme jednodušší, motivující administrativu

Ing. Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR: I do našeho zelinářství budou stále více vstupovat pravidla Společné zemědělské politiky EU. Když se podíváme do Polska, tak tam byly zachovány soukromé farmy, zatímco my vycházíme z modelu, který byl u nás do roku 1989. Polsko pumpuje do agrárního sektoru mnoho peněz, proti ČR to jsou na hektar mnohonásobky a v mnoha směrech jsou polští zemědělci vůči státu ve srovnání s námi asertivnější.

Evropská komise slibuje, že zjednoduší administrativu, a že přijatá opatření budou motivační, zatím to ale nepocítujeme.

M. Nebeská vyzvala přítomné, ať zvednou ruku ti, kteří si nemyslí, že administrativa bude jednodušší, což byla většina.

V dalších kolech se moderovaná diskuse týkala budoucnosti našeho zelinářství do roku 2030 a dalšími aktuálními tématy. K nim se vrátíme v některých dalších číslech magazínu.

Odborný odpolední a úterní program obsahoval praktické informace pro pěstitele ve vztahu k hlavnímu tématu letošní konference, výstupy výzkumu a také novinky z oblasti nejmodernějších technologií a vstupů pro zelinářskou praxi. Tradiční součástí Zelinářských dnů bylo také setkávání pěstitelů s dodavateli potřeb a služeb.

Přehled přednášejících a jednotlivé prezentace letošního ročníku konference je na webu ZUČM v sekci Zelinářské dny 2024.

Ve spolupráci s ZUČM připravil: Zdeněk Kulhánek

Prvenství v soutěži mezi evropskými mladými farmáři V Bruselu převzal cenu Matěj Sklenář

Pro mladé lidi, kteří si tykají s chytrými mobily, s moderními smart technologiemi a zkoumají možnosti umělé inteligence se i v zelinářství, spojené tradičně s nelákavou dřinou, otevírá prostor pro sebe-realizaci. Hovořila o tom při nedávných Zelinářských dnech v Seči předsedkyně Zelinářské unie Čech a Moravy Ing. Monika Nebeská. Uvedla příklad 29 letého Matěje Sklenáře, který vloni v prosinci v Bruselu převzal cenu za nejlepší digitální projekt na konferenci Evropských mladých farmářů.

V konkurenci farmářů z dalších členských států zvítězil právě díky spojení zemědělství a robotiky spolu s využitím umělé inteligence (AI). Matěj Sklenář je součástí rodinné zelinářské farmy Ráječek, která se nachází v Brně-Tuřanech.

Ve skleníku jezdí více než čtyři metry vysoký robot a detailně fotí jednotlivé rostliny více než dvacet tisíc rostlin rajčat Jakmile robot objeví škůdce či nemocný list, okamžitě informuje farmáře, a ten zasáhne. Robot, kterého na farmě využívají, má název FRAVEBOT. Znamená to fruit and vegetable robot, tedy robot pro ovoce a zeleninu. Podomácku mu ale říkají robot Franta. Měří na výšku 4,5 metru, když je v rozloženém stavu, protože musí ofotit celou rostlinu rajčete. Může se ale zmenšit na tři metry. Váží kolem 300 kilogramů a stojí přibližně 3 miliony korun.

V odpovědi na naše otázky Matěj Sklenář přiblížil projekt robotizace v rodinné farmě Ráječek.

►Čím jste chtěl být v klukovských letech a jaký obor jste nakonec zvolil pro životní dráhu.

Jako malého kluka mě bavilo pomáhat na poli, můj děda mě naučil jezdit s traktorem. V průběhu základní a střední školy se mi zalíbil obor chemie a biologie. Později jsem i vystudoval bakalářský a magisterský obor Biochemie a zvažoval kariéru vědce. Práce v uzavřené laboratoři mě ale příliš nebavila, tak jsem se rozhodl pro další studium skleníkového pěstování v Nizozemí na univerzitě ve Wageningen a tím se rozhodl pokračovat v zemědělství, kterému se naše rodina věnuje po generace.

►Co bylo podnětem k výrobě robota pro skleník, kdy jste začal s jeho výrobou?

Vždy jsem chtěl mít přehled ze zemědělství, jakožto produkce potravin, do výzkumu a vývoje nových technologií. V létě 2022 jsem se pak potkal

s Vratislavem Benešem, který přišel s nápadem sestavit robota pro skleníkové pěstování. Vráta má rozsáhlé zkušenost v IT, umělé inteligenci, automatizaci a robotice, já jsem do projektu přinesl znalosti fyziologie rostlin, chorob, škůdců a obecně problémy zemědělců, ve kterých by nám robot pomohl.

►Byla to týmová záležitost, pokud ano, kdo Vám při realizaci robota pomáhal?

Určitě ano, jedná se o projekt, který je velmi multidisciplinární. Zahrnuje studenty a odborníky z oborů robotiky, automatizace, umělé inteligence, strojového učení, z mojí branže pak odborníky na zemědělství, fytopatologii, fyziologii rostlin a skleníkovou technologii.

►Jaký čas zabralo dotažení projektu do finále?

Od prvního robota, na kterém jsme si otestovali, že námi zvolená technologie plní funkci, kterou požadujeme, to trvalo necelý rok postavit a otestovat robota, který je "hardwarově" hotový. To nejdůležitější je ale software, robot umí kontrolovat rostliny, jako je počet plodů, zralost plodů, výskyt chorob a škůdců a přesná lokalizace problémů.

V současnosti dokončujeme systém pro predikci doby sklizně - robot na základě obrazové analýzy a informací o průměrných teplotách pěstitele zpracuje předpověď sklizně (kolik rajčat a kdy bude sklízet). Pak máme další softwarové inovace, protože vše se zakládá na sběru dat, která robot sbírá pomocí kamery, a zpracování dat je pak další část, ve které jsou možnosti téměř neomezené.

►Je něco podobného v Evropě či mimo ní?

Projektů zabývajících se robotikou a zpracováním dat ve skleníkovém pěstování je více - naprostá většina ve fázi start-upu jako my. Například v Kanadě se jedna firma zabývá monitoringem škůdců,

v Nizozemí pak vyvíjejí robota pro předpověď sklizně. Náš projekt má asi nejširší záběr.

►Jaká je cena a návratnost?

Náš robot Scout (pro pozorování škůdců, chorob a zralosti plodů) je poměrně specifické zařízení a v tuto chvíli pracujeme se zákazníky a každé řešení je lehce individualizované pro jejich konkrétní situaci. Cena robota se tedy pohybuje v rozpětí 120.000 - 150.000 EUR.

Co se týče návratnosti, tak není jednoduché přijít s konkrétní podobou, protože náš robot většinou zabraňuje problémům a poskytuje informace o rostlinách a růstu, které dosud pěstitel neměl k dispozici a může řídit nastavení skleníku na základě dat z velkého vzorku. Skrze více informací může pak dojít k úpravám klimatu, zavlahy nebo ochrany rostlin, když se pak všechny tyto dílčí zlepšení sečtou, dopad na produkci je výrazný. Jedním z efektů je radikální snížení vstupu pesticidů. To je faktor, který se těžko vyčísľuje, ale vzhledem k současné situaci je to tzv. future proof funkce (zhodnotí se v budoucnu, kdy budou omezení mnohem přísnější). Návratnost odhadujeme kolem 3 let.

►Bude robot na základě vlastních nebo implementovaných poznatků umělou inteligencí zdokonalovat?

Ano, robot má "natrénováno" z našeho skleníku, v budoucnu se však bude neustále zlepšovat s počtem nasbíraných dat. Od zaštipování listů jsme ustoupili teď se na rostliny jen koukáme. Víme že to dokážeme ale aktuálně to robot nedělá, protože nemá robotické rameno

S využitím prvků umělé inteligence dokáže sám určit, co jim schází a jak jejich stav zlepšit. Pokud například dojde k projevení nové choroby, na kterou není robot natrénován, tak náš robot je schopen nahlásit anomálii, kterou neumí identifikovat. Agronom pak problém identifikuje



Matěj Sklenář v Bruselu při převzetí ceny za nejlepší digitální projekt na konferenci Evropských mladých farmářů

a data označí s poznámkou: Jedná se o chorobu XY, pokud se tato choroba vyskytne v budoucnu, robot bude vědět, o co se jedná.

►Připravujete obdobného robota i do venkovních zelinářských porostů?

V tuto chvíli se zaměřuje pouze na skleníky a fóliovníky, protože náš robot se přepravuje pouze po kolejnicových systémech, které jsou v těchto provozech běžné. Do budoucna však nevyklučujeme integraci s polními technologiemi, pravděpodobně nebudeme sami vyvíjet náš hardware - fyzického robota, který se bude po poli pohybovat, ale spojíme se s partnerem, který má toto zařízení vyvinuté a my dodáme softwarové řešení. Možnosti jsou veliké.

►Uvažujete o využití dronů pro monitoring venkovních porostů a jejich ošetření pesticidy?

Cílenou automatickou aplikací postřiku vyvíjíme pro skleníkové pěstování, ale na poli zatím ne. Máme za sebou několik pokusů s analýzou obrazu z dronu. Opět si myslím, že

pokud bychom se touto cestou vydali, tak to bude vývoj software, případně příslušenství s kamerou, které se umístí na hardware 3. strany.

►Jaké zdokonalení, případně jaký nový stroj připravujete pro zelinářskou výrobu?

U nás na farmě máme i jiná zařízení kromě FraveBotu, která se dají považovat za chytrá, precizní, automatická apod. Například automatickou plečku, která autonomně rozpoznává plevel od plodiny - v našem případě salátu).

Do budoucna se chceme zaměřit na technologie, které nám řeknou více o růstu rostlin, ve zkratce chceme sbírat velké množství dat, která potom pomocí umělé inteligence analyzujeme a vyvodíme závěry. Intuice zemědělce je nesmírně důležitá věc a spousta lidí si myslí, že tento přístup se snaží intuici nahradit. Já si myslím opak, jedná se o synergii. Dozvídáme se o rostlinách mnohem více a také se neustále učíme. Tento systém se zatím využívá u rajčat a testuje na okurkách.

Připravil: Zdeněk Kulhánek



Mozek robota v jahodárně



Rodina Sklenářových



Robot mezi jahodami...



...a mezi rajčaty

Fantastický výsledek českého carvingu na Světové kuchařské olympiádě

Po čtyřech letech se naši řezbáři carvingu (práce s ovocem a zeleninou - hlavně dýněmi) vydali obhajovat pozici nejúspěšnějšího státu v počtu zlatých medailí. Před čtyřmi lety si ze Stuttgartu odvezli kromě dalších medailí celkem tři zlaté kovy za své exponáty. Letos byla česká účast poloviční a očekávání menší. Nicméně konečný výsledek byl opravdu až nečekaný.

V kategorii „LIVE“ carvingu, kde soutěžící musel projít prvním kolem, se do finálového klání druhým nejvyšším bodovým ziskem dostala Tereza Buchtová. Ve finálovém kole se potkali už jen ti nejlepší řezbáři z Thajwanu, Mexika, Indie, Vietnamu, Japonska, Německa, Itálie a Čech. Další tříhodinová bitva o nejcenější kov měla nakonec po součtu bodů nečekaný výsledek. Tereza Buchtová dohnala ztrátu na thajwanského řezbáře An Xuan Li a nakonec měli stejný počet bodů. Pro trofej si šli tedy oba, a co se strhlo v hledišti při nástupu naší „malé“, ale uměním „velké“ řezbářky na pódium, nelze popsat slovy.

Tereza navíc v kategorii kompozic klasické zeleniny a ovoce /K1/ přidala další zlaté ocenění. Tady z toho bylo celkové 8.místo.

První kurzy ve škole Gemini v Brně přinesly své plody

Po 20 letech má znovu český carving na svém kontě prvenství. V roce 2004 se to ve společné kategorii s dalšími kuchařskými uměleckými technikami podařilo v kategorii D1 Lud'ku Procházkově. Od roku 2012 už má carving svoje kategorie.

Vítězství Terezy navazuje na celkové prvenství z Culinary World Cup 2018, kde si pro trofej šel Vojtěch Petržela a za čtyři roky přidal celkové stříbro. Spolu s další skvělou a úspěšnou řezbářkou Eiškou Hortovou se podíleli na růstu naší vítězky. Nelze zapomenout na první kurzy ve škole Gemini v Brně a její podpoře na úplném začátku.

Dva stříbrní medailisté

Dařilo se i dalším zástupcům české školy. V kategorii



Tereza Buchtová s vítěznou expozicí

kompozic si stříbrné medaile za exponát odvezli Diana Peškeová za celkové 11.místo a Ondřej Janoušek za 18. místo. Bronz přidala Pavlína Svobodová a Radek Vach.

V live carvingu dva stříbrní medailisté Diana Peškeová a Ondřej Janoušek přidali dva bronz.

Nominace českého komisaře

Ocenění pro český carving byla nominace Lud'ka Procházky do komise. To nemělo žádný vliv na výsledek našich řezbářů, protože dle regulí WACS se body komisaře pro účastníka ze stejné země počítají z průměru dalších. Za diplomatický úspěch lze považovat

nastartování diskuze na úrovni WACS o úpravě pravidel u carvingu na těchto TOP soutěžích. Právě česká iniciativa vše nastartovala. Aktivní kromě našeho zástupce v komisi je i Milan Sahánek, jenž byl druhým komisařem za ČR na IKA.

Poděkování patří nejen řezbářům, rodinám, doprovodu,



Ocenění Terezy Buchtové

ale i partnerům CZECH-SLOVAK CARVING TEAMU - společnosti ČEROZFRUCHT s.r.o. a portálu GastroJobs.cz. A za naši redakci poděkování Lud'ku Porcházkově. S velkým nasazením pro věc odvádí mladé lidi od neplodných hrátek s mobilem a dává jim do vínku krásného koníčka. Jak vidno, je to pak start do ušlechtilého trávení volného času.

Eugenie Línková ve spolupráci s CZECH SLOVAK CARVING TEAM

Včelaři ocenili nejlepší medy

Každý rok s napětím očekávají včelaři výsledky soutěže Český med, kterou vyhlašuje Výzkumný ústav včelařský se sídlem v usedlosti Dole ležící asi dvacet kilometrů od Prahy poblíž Libčic nad Vltavou.

V roce 2023 bylo do soutěže přihlášeno 167 medů, tedy téměř stejný počet jako o rok dříve. Hodnotily se výsledky chemického rozboru, i zda je etiketa na balení v souladu se současnou legislativou. Nepatrně zvýšený obsah vody oproti normě Český med byl změřen pouze u dvou medů, HMF (hydroxymethylfurfuralu) u jednoho medu. Dva medy měly vyšší obsah sacharózy. Celkem bylo uděleno 130 zlatých a 24 stříbrných medailí.

Soutěž Český med

Tato soutěž má velmi dlouhou tradici. Vše začalo koncem devadesátých let, kdy došlo k paradoxní situaci, že požadavek evropské normy pro potraviny byl v případě obsahu vody HMF v medu méně přísný, než původní československá a později česká norma. Pro běžný trh nebylo možné uplatňovat přísnější parametry než evropské a tak vznikla v Českém svazu včelařů idea dobrovolné normy vyšší kvality, kterou by přírodní producenti medu při troše snahy dokázali dodržet a svým zákazníkům se pak pochlubit prokazatelně vyšší kvalitou medu, než požaduje tržní síť. Norma nese označe-

ní Svazová norma Český med s podtitulem Norma jakosti č. ČSV 1/1999.

Ve spolupráci zkušební laboratoře VUVČ Dol s Českým svazem včelařů se postupně vytvářela pravidla každoroční soutěže Český med až do dnešní podoby, kdy jsou vítězné medy dle bodového hodnocení oceněny zlatou nebo stříbrnou medailí a diplomem. Soutěže se mohou účastnit chovatelé včel, jejichž med je vyprodukovaný pouze vlastními včelstvy umístěnými na území České republiky.

Praha včelám svědčí

Oceněno bylo i několik chovatelů včel z Prahy a s trochou nadsázky by se dalo říci, že Praha je městem včelám zaslíbeným. Je zde totiž mnoho parků, zahrad a sadů, v nichž stále něco kvete, nestříká se pesticidy, takže se jim tu daří lépe než na venkově. Včelstva obývají střechy magistrátu, budovy České filharmonie či Národního zemědělského muzea.

Jedním z těchto míst je i hotel Vienna House by Wyndham Andel's Prague, který letos v soutěži Český med získal již popáté v řadě nejvyšší ocenění – zlatou medaili. S chovem včel tady mají zkušenosti, pi-



Včelín na střeše hotelu Vienna House

lotní projekt včel na hotelové střeše odstartovali již v roce 2017. „Včelí úly jsou mezi hosty velmi populární. Mohou si je bezpečně prohlédnout z chodby hotelu či sledovat přímý přenos dění kolem úlu v televizi z pohodlí pokoje 24 hodin denně,“ říká ředitelka hotelu Kateřina Joklová, a dodává: „Zlatem oceněný med mohou hosté exkluzivně ochutnat během hotelových snídaní a v průběhu konferencí.“

Oceněno bylo i Letiště Praha

Letiště Praha získalo v rámci soutěže Český med zlatou medaili za med květový a certifikát prokazující splnění přísných podmínek normy Český med. Toto ocenění získalo již desetkrát za sebou a to v parametrech jako je obsah vody, sacharózy, elektrické vodivosti, správnost údajů na etiketách a estetický dojem z celého balení medu.

Do soutěže zasílá Letiště Praha vzorky medu již od roku 2013. Praha se tak připojila k ostatním světovým letištím, která v rámci snižování negativních dopadů letecké dopravy na životní prostředí sledují kvalitu ovzduší v okolí letišť pomocí včel. V areálu letiště se aktuálně nachází šest včelstev a v letošním roce se stočilo přibližně čtyřicet kilogramů medu.

Biomonitoring pomocí včel

Ředitelka pro Oblast životního prostředí, udržitelnost a ESG Letiště Praha Soňa Hykyšová je spokojená, jak se včelám na letišti daří. „Samotný chov včel probíhá na letišti od listopadu 2011 a to zejména za účelem biomonitoringu, kterým se sleduje vliv letecké dopravy na kvalitu životního prostředí v okolí letiště,“ říká. Jako ukazatel znečištění životního prostředí je analyzován zejména pyl. Díky tomu, že



Květový med od letištních včel

včely pyl přinášejí z okruhu třech až pěti kilometrů od úlu, reflektuje jeho analýza stav životního prostředí v okolí letiště. Vzorky pylu posílá Letiště na rozbor do akreditované laboratoře Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Monitoring pomocí včel je ale pouze malou výšeří z celkového monitoringu životního prostředí, v jehož rámci letiště sleduje zhruba čtyřicet parametrů nad rámec legislativních povinností.

High-tech sledování včel

Od roku 2019 sleduje Letiště Praha včely pomocí systému pro elektronické monitorování včelstev – ProBee, jenž je napojen na výkonný počítačové centrum IBM, kde se akustická měření analyzují. Pozornost je zaměřena na hmotnost úlu, teplotu ve včelím chomáči a zvukové projevy včelstva. Sledování hmotnosti napoví včelařům, kdy je nutné přidávat nástavky, kdy se pustit do vytáčení medu nebo zda



mají včely dostatečné zásoby na zimu. Oproti tomu sledování teploty pomáhá určit vhodné načasování podzimního ošetření proti varroáze. Včely vydávají zvuky různých frekvencí, z čehož se dá poznat například nedostatek zásob nebo naopak významná snůška, přehřátí včelstva, nemoc nebo rojová nálada apod.

Letištní med není kvůli nízké produkci a účelům biomonitoringu určen ke komerčnímu prodeji, ale je využíván jako zajímavý upomínkový produkt pro partnery Letiště Praha. Pravidelně jej také mohou ochutnat i návštěvníci nejrůznějších akcí pro veřejnost, které Letiště pořádá nebo se jich účastní.

**Bohumil Brejžek
Foto Vienna House by
Wyndham Andel's Prague
a Letiště Praha**

Nová ohniska ptačí chřipky opět v ČR

V České republice bylo po téměř osmi měsících potvrzeno nové ohnisko ptačí chřipky. Nachází se v malochovu drůbeže v Horních Slovonicích na Českokubějovicku. Výskyt nákazy v chovu potvrdilo vyšetření ve Státním veterinárním ústavu Praha. Totéž platí i pro malochov slepic v obci Dobrá u Frýdku-Místku v Moravskoslezském kraji. Chovatelka informovala Krajskou veterinární správu o úhynu 5 slepic z celkového počtu 10 kusů. Všechny deset slepic muselo být z důvodu nákazy proto utraceno.

V chovu na Českokubějovicích se původně nacházelo 30 slepic. Chovatel prostřednictvím soukromého veterinárního lékaře v neděli 31. prosince 2023 nahlásil Krajské veterinární správě pro Jihočeský kraj (KVS) úhyn deseti slepic. Veterinární inspektoři zahájili v chovu šetření, přijali předběžná opatření a odeslali uhynulé kusy k vyšetření do SVÚ. Slepice v době kontroly vykazovaly klinické příznaky onemocnění a snížení snášky. Vyšetření v SVÚ Praha záhy potvrdilo ptačí chřipku H5N1. Drůbež v uvedeném chovu je chována ve zděném kurníku s výběhem bez přímého kontaktu s volně žijícím ptactvem. V okolí se však nacházejí četné rybníky s velkým množstvím divokých kachen.

Podle nové legislativy není třeba vyhlášovat mimořádná veterinární opatření

„Zbývajících drůbež v chovu byla utracena a následně byla provedena desinfekce odbornou firmou. Krajská veterinární správa podobně jako v případě posledního loňského ohniska na Kladensku využije možnost danou nedávnou změnou evropské legislativy. Nevymezí okolo zasaženého chovu uzavřená pásma a v nich nebude vy-

hlašovat mimořádná veterinární opatření,“ řekl ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád.

Zasažený malochov totiž splňuje podmínky pro použití výjimky. Tou hlavní je skutečnost, že chovatel neuvádí drůbež ani její produkty na trh, což znamená, že riziko šíření nákazy z daného chovu je minimální. Česká republika by neměla navíc ztratit oficiální status země prosté ptačí chřipky důležitý pro mezinárodní obchod s drůbeží a jejími produkty. Krajská veterinární správa bude nálezovou situaci v oblasti bedlivě monitorovat. Ve spolupráci s hasiči bude o situaci informovat chovatele a obce v oblasti.

„Chtěl bych velmi apelovat na chovatele drůbeže, že důsledné dodržování pravidel biologické bezpečnosti je jedinou účelnou ochrannou proti zavlečení této nebezpečné nákazy do chovu,“ uvedl ministr zemědělství Marek Výborný.

Přenos ptačí chřipky se děje hlavně trusem

Ptačí chřipka je nebezpečná virová nákaza kura domácího, krůt, vodní drůbeže, pernaté zvěře, exotických ptáků a volně žijícího ptactva. Viry ptačí chřipky se běžně vyskytují u volně žijících ptáků a k jejich přenosu do-

cháží zejména trusem. Proto infekci nejčastěji způsobí pozření krmiva či vody kontaminované trusem infikovaných ptáků. Vysoce patogenní viry aviární influenzy způsobují u ptáků vysokou nemocnost a velké úhyny. V chovech drůbeže tím způsobují významné přímé i nepřímé ekonomické ztráty.

Základním preventivním opatřením je (pokud možno) chov drůbeže v uzavřených objektech a zabránění kontaktu s volně žijícími ptáky. U chovů, kde není možné zajistit umístění v uzavřeném objektu, je nutné přijmout opatření, která minimalizují rizika kontaminace vody, krmiva a podestýlky trusem volně žijících ptáků, například umístit vodu a krmivo pod přístřešek, zabránit pohybu drůbeže na vodních plochách, kde jsou volně žijící ptáci. Dalším možným opatřením je zasítování výběhů apod. Případné podezření na výskyt nákazy, což je zvýšený úhyn drůbeže, náhlý pokles snášky nebo příjmu krmiva, je třeba nahlásit na krajskou veterinární správu.

Vloni bylo u nás vyhlášeno 23 ohnisek ptačí chřipky

V loňském roce bylo na území České republiky postupně vyhlášeno 23 ohnisek ptačí



chřipky v chovech drůbeže a v chovech ptáků držených v zajetí. První dvě ohniska se objevila 2. ledna 2023, jedno v malochovu drůbeže ve Velké Bukovině v Ústeckém kraji a druhé v komerčním chovu v Sedlčanech ve Středočeském kraji. Poslední ohnisko bylo potvrzeno 12. května v malochovu ptáků držených v zajetí v Kladně-Švermově ve Středočeském kraji. Česká republika je od července 2023, kdy oficiálně získala od Světové organizace pro zdraví zvířat (WOAH) status země prosté, bez výskytu této nákazy.

Další ohnisko v Moravskoslezském kraji

Druhé ohnisko ptačí chřipky, jímž to bohužel nekončí, je v malochovu slepic v obci Dobrá u Frýdku-Místku v Moravskoslezském kra-

ji. Chovatelka informovala Krajskou veterinární správu o úhynu 5 slepic z celkového počtu 10 kusů. Veterinární inspektoři na místě odebrali vzorky a zaslali je na vyšetření do Státního veterinárního ústavu, které posléze potvrdilo ptačí chřipku subtypu H5. Zbývajících drůbež v chovu bude v souladu s legislativou utracena. Od začátku roku 2024 se jedná o třinácté ohnisko ptačí chřipky v České republice. V souvislosti s aktuální vlnou ptačí chřipky apeluje Státní veterinární správa na chovatele drůbeže, aby důsledně dodržovali pravidla biologické bezpečnosti, zejména aby bránili kontaktu drůbeže s volně žijícími ptáky. Jen do poloviny nora tak bylo zlikvidováno více než 200 tisíc slepic a na 100 tisíc kachen a tím to bohužel nekončí.

Miliardy z EU na snižování nákladů v chovech slepic, ale i prasat

V první polovině ledna letošního roku s konečnou platností schválila Evropská komise podle pravidel EU pro státní podporu dva české režimy s celkovým rozpočtem ve výši přibližně 1,46 miliardy eur (35 miliard CZK). Je tomu tak na podporu zemědělců při prevenci šíření některých nákladů drůbeže a prasat. Opakovaně se objevují obě nákazy i v našich zemědělských chovech. Proto v dalším článku v tomto magazínu Agrárního a Potravinářského obzru publikujeme detaily k této vítané podpoře pro naše chovatele ze zemědělství.

Monostranu k SVS připravila: Eugenie Línková

Ústředním ředitelem SVS zůstává Zbyněk Semerád, tři krajské veterinární správy mají nové ředitele

V průběhu loňského podzimu proběhla na Státní veterinární správě (SVS) výběrová řízení na služební místa ústředního ředitele a ředitelů devíti krajských veterinárních správ (KVS) a Městské veterinární správy v Praze (MěVS). Na základě výsledku výběrového řízení byl s účinností od 1. 12. 2023 na dalších pět let do čela SVS jmenován Zbyněk Semerád. Ve třech z třinácti regionálních poboček mají od 1. ledna 2024 nové ředitelky či ředitele.



Státní veterinární správa

Konkrétně **Městskou veterinární správu v Praze** nově povede **Kateřina Březinová**, dosavadní ředitelka Odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví MěVS. V čele vystřídá dlouholetého ředitele pražských úředních veterinářů Antonína Kozáka.

Novou ředitelkou **Krajské veterinární správy pro Olomoucký kraj** bude **Hana Brázdová**, dosavadní ředitelka tamního Odboru ochrany zdraví a pohody zvířat. V čele KVS vystřídá Aleše Zatloukala.

Třetí a poslední personální změna v čele KVS nastává v **Moravskoslezském kraji**. Dosavadní ředitel Severin Kaděrků coby ředitel

končí a odchází podobně jako jeho dva výše zmínění kolegové do důchodu. Místo něj na post nastoupí **Zbyněk Noga**, který dosud vede Odbor ochrany zdraví a pohody zvířat.

SVS dále uskutečnila výběrová řízení v dalších sedmi krajích, kde dosavadním ředitelům letos vypršel pětiletý mandát. Ve všech zbývajících případech zůstávají na svých místech dosavadní ředitelé jedná se konkrétně o:

Františka Koubu – ředitel KVS pro Jihočeský kraj
Josefa Boháče – ředitel KVS pro Pardubický kraj
Aleše Hantsche – ředitel KVS pro Královéhradecký kraj

Božka Vejmelka – ředitel KVS pro Kraj Vysočina
Romana Šebestu – ředitel KVS pro Liberecký kraj
Václava Poláčka – ředitel sekce KVS pro Plzeňský kraj
Otto Vraného – ředitel KVS pro Středočeský kraj

Ve zbývajících regionech výběrová řízení na služební místa ředitelů KVS, vzhledem k tomu, že zde letos nevypršelo pětileté období, neprobíhala.

Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv bude nadále řídit **Jiří Bureš**. Na základě výběrového řízení byl na toto služební místo na pět let jmenován také k 1. 1. 2024.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí SVS



FRUJO
member of Polak International a.s.

Oblíbené české příchutě
do vašich farmářských produktů

s kusovým ovocem

konvenční i BIO kvalita

bez modifikovaného škrobu

v praktickém balení až k vám

do jogurtů a mléčných nápojů

Ochutnejte naše BIO komponenty

BIO Jahoda
BIO Borůvka
BIO Višeň
BIO Káva **Novinka**
BIO Vanilka

Dáváme srdce mléčným výrobkům již více než 30 let.

Objednávejte online
www.eshop.frujo.cz

**UŽ JSTE
OCHUTNALI**
**NOVINKU
Z VODŇAN?**

Výrobek
získal ocenění
Česká a Dětská
chuťovka



Sous Vide

Díky pozvolnému vaření
masa při nízkých teplotách
si maso zachovává svoji
přirozenou chuť, šťávu
a strukturu.

www.vodnanskadrubez.cz

Prodejna Naše síťovka nabízí zboží od malovýrobců

Menším zemědělcům, kteří se nedostanou do velkých prodejních sítí, se rozhodlo podat pomocnou ruku ministerstvo zemědělství. V centru Prahy ve Štěpánské ulici otevřelo obchod nazvaný Naše síťovka, který nabízí různý sortiment potravinářského zboží, především od malých výrobců.

Prodejnu slavnostně otevřel ministr zemědělství Marek Výborný, který upozornil, že ji neprovozuje ministerstvo, ale tento projekt ministerstvo kvůli pomoci českým zemědělcům zaštitilo. Zdůraznil, že jeden z úkolů a cílů, jež si vytyčil, byla právě podpora kvalitních regionálních produktů od primárně malých producentů z našich českých, moravských a slezských farem, zemědělských společností, které se věnují výrobě skvělých jak masných, tak mléčných, ale i všech možných dalších výrobků, zpracování ovoce a zeleniny atd. „A říkal jsem si, že je obrovská škoda, když nedokážeme kromě různých farmářských trhů, které dlouhodobě podporujeme právě i prostřednictvím našeho výstaviště v Českých Budějovicích, že nedokážeme tyto skvělé, kvalitní produkty dostat i do hlavního města.“

Showroom českého zemědělství a potravinářství

Na projektu Naše síťovka se s Ministerstvem zemědělství podílejí Státní zemědělský intervenční fond a Výstaviště České Budějovice. Samotný obchod provozuje soukromá farma SOHORS z jižních Čech, která se dlouhodobě soustředí na farmářské produkty a také na potravinářství a prodej pod značkou Naše farma. V sortimentu nabízených produktů musí být minimálně osmdesát procent biopotravin pod značkou BIO, Klasa nebo Regionální potravina. Sortiment se bude postupně měnit. Toto rozhodnutí vychází z několika důvodů. Jedním z nich jsou obavy některých prodejců, že by nestačili připravit dostatečné množství výrobků, zvláště když jsou některé jejich výrobky pouze sezónní. V druhé řadě je to skutečnost, aby se do prodejny dostala co nejširší paleta výrobků a jejich výrobců. „Naším cílem je dostat do prodejny co nejvíc výrob-



Ministr Výborný krátce po otevření prodejny

ků, co nejvíc produktů, má to v podstatě sloužit primárně jako showroom českého zemědělství a potravinářství,” řekl při otevření obchodu generální ředitel SZIF Petr Dlouhý s tím, že to není o tom, že „najdeme jeden skvělý výrobek, který tady budeme prodávat, ale o tom, abychom dali tu příležitost“.

Pro Státní zemědělský intervenční fond je otevření prodejny Naše síťovka i první vlašťovkou. Jak říká Petr Dlouhý, „tato prodejna má pro nás hlavně edukační význam, učíme se na ní. Je pro nás důležité porozumět tomu, koho oslovit, jak vytvářet nabídku, chceme zjistit, o co bude mezi zákazníky největší zájem a třeba i zvládnout právě otázku logistiky zásobování.“

Regionální produkty ze všech krajů

Zákazníci si mohou v obchodě vybrat například regionální

sýry, ovoce a zeleninu, mléčné, cukrářské i masné výrobky, oleje nebo rybí speciality. V plánu jsou i různé sezónní ochutnávky a promo akce. „Je to první obchod v České republice, který bude na jednom místě nabízet regionální produkty ze všech našich krajů. Seznam dodavatelů necháváme otevřený, zapojit se do projektu mohou i další. Nabízíme možnost spojit se s koordinátorem akce, kterým je Výstaviště České Budějovice a domluvit spolupráci,” uvedl Petr Dlouhý. Podle předpokladu bude asi osmdesát procent sortimentu se značkami kvality, dvacet procent budou ostatní farmářské a sezónní produkty od regionálních dodavatelů.

Jeden obchod ale zemědělce nespasí

Samotné ceny jsou v Naší síťovce ve srovnání s běžnými potravinami v běžných



Prodejna Naše síťovka je ve Štěpánské ulici.

obchodech o poznání vyšší. Podle Petra Dlouhého to dohání kvalita a jakost výrobků. Přesto ale jak je patrné z cenovek, lze považovat tyto výrobky cenově za velmi nadprůměrné. Otevření prodejny je tak sice jistou podporou malým českým farmářům, ale při nepřilíh velkém očekávaném obratu se jedná o pouhou kapku v moři, která naše malovýrobce nezachrání. Navíc nedorozhodnou zůstává logistika, jak bude prodejna zavážena. S hromadným svozem se zatím nepočítá a farmářům ze vzdálenějších, ale i bližších míst od Prahy, se při maloobrátkovém prodeji jen stěží vyplatí prodejnu zásobit.

Na to upozornil i předseda Asociace českého tradičního obchodu Pavel Březina, který otevření obchodu označil za čistě marketingovou aktivitu, která bude s velkou pravděpodobností v konečném důsledku hrazena z peněz daňových poplatníků. „Každý, kdo se v maloobchodě s potravinami pohybuje, dobře ví, že ekonomicky nedává smysl svázat z celé země produkty a zásobovat jimi jeden konkrétní obchod,” uvedl Pavel Březina.

Bohumil Brejžek



První návštěvníci prodejny



V prodejně najdete i speciální čaje.



Bohatá nabídka masa

NOVINKA



www.jogurtmarlenka.cz



www.mlekarna-valmez.cz

