

Revue

POTRAVINÁŘSKÁ



ODBORNÝ ČASOPIS PRO VÝŽIVU, VÝROBU POTRAVIN A OBCHOD

2/2010

SOUTĚŽ
4.4. - 6.6.2010

VYHRAJTE

2x ŠKODA YETI
8x FLORIANY
na rok zdarma!



www.olma.cz



Jarní novinky od Penamu



Čoko řez



Makový řez s kokosem



Ořechový řez s kokosem

Značka Penam na jaro přichystala sladké novinky v řadě Sladký den. Objednejte si pro své zákazníky výrobky plné opravdové chuti ořechu, máku, kokosu a medu, které jsou vynikající ke kávě i čaji.



Vážení čtenáři,

Letošní zima nás dost potrápila nejen svojí délkou, ale i nezvyklými přívaly sněhu a neustálými mrazy, které zimník nedovolily odložit ani na den. Náhlý příchod teplého jarního počasí se dal očekávat a nakonec jsme se dočkali. A tak jsme mohli letošní Velikonoce slavit v opravdové jarní náladě.

Uběhla třetina tohoto roku a potravináři mají za sebou první praktické zkušenosti z působnosti zákona, který má regulovat vztahy na trhu. Ohlasy nejsou bouřlivé, ale ani smírlivé. Spíše se očekává další novela, která by ještě více narovнала postavení dodavatele. To se však, i přes značné předpokládané úsilí potravinářských výrobců, nejspíše nestane. Situace na trhu je a bude vždycky výsledkem vztahů dvou subjektů a uniformita řešená jakýmkoliv omezením bude vždy jenom nedokonalý a dočasný stav. Recept objektivní a účinný na nerovné postavení dodavatele a odběratele neexistuje. Ono totiž na trhu platí obecně – odběratel má vždycky „vyšší karty“, protože si vybírá. Ovšem pokud je nabídka vyšší než poptávka. Vzpomeňme na období, kdy to bylo obráceně a pro výrobce to byla sice obchodní selanka – ale „netrh“. Daleko větším posteskem je zvyšující se nabídka potravinářských výrobků vyrobených jinde než u nás. Naši spotřebitelé nakupují nečeské potraviny ve velkém a v mnoha případech nemají možnost volby. Toto vidím jako současný největší problém našeho potravinářského průmyslu. Právě zde je dle mého soudu nutné napřít síly, a dokonce to vidím jako velmi vděčné téma politického zápolení. „Kupujte české potraviny“ by mělo být jedno z volebních hesel chytré strany, a to s vysvětlením pozitiv z toho vyplývajících – zaměstnanost, vyšší prosperita našich firem, ale i výchova k národnímu vědomí. Tím neříkám, že by na našem trhu neměly být potraviny zahraniční, ale měl by být dost silně přibrzděn trend našeho úplného vtěsnění.

Toto vydání časopisu Potravinářská Revue jsme připravovali s velkou radostí. Kromě pohledů na oceněné společnosti ze soutěží z veletrhu Salima 2010 jsme připravili rozšířenou rubriku „Fermentované mléčné výrobky“, ve které se představuje rozhodující většina našich výrobců a prodejců jogurtů a mléčných zakysaných nápojů. Velmi si cením skvěle připraveného a uceleného přehledu na tuto výrobovou skupinu od paní Ing. Jarmily Štípkové, který tuto část uvádí, a to z mnoha pohledů, včetně historického ohlédnutí. I další autoři splnili naše očekávání. Věřím, že i Vaše. Pěkné počtení přeji.

Ing. František Kruntorád, CSc., vydavatel

IFFA

Mezinárodní veletrh masného průmyslu:
zpracování, balení a prodej masa

Frankfurt am Main
8. – 13. 5. 2010

Veletrh IFFA je celosvětově nejvýznamnější akcí pro všechny odborníky z odvětví masného průmyslu. Pouze zde naleznete nadcházející trendy, inovace v technologiích, výrobcích a službách. Tento veletrh je jedinečný, protože se zde scházejí přední výrobci, zpracovatelé a dodavatelé ze všech oblastí masného průmyslu a prezentují svoji nabídku, která zahrnuje celý technologický řetězec.

Navštivte veletrh IFFA 2010 ve Frankfurtu, kde se setkáte s vystavovateli z oboru masného průmyslu z celého světa.

Happy Materials, s.r.o.
Tel. +420 233 355 246
info@messefrankfurt.cz
www.iffa.com



messe frankfurt

Aktuálně řešená témata v oblasti potravinářské výroby a legislativy



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ing. MARTIN ŠTĚPÁNEK,
Odbor potravinářské výroby a legislativy,
Úřad pro potraviny,
Ministerstvo zemědělství



Návrh nařízení o označování

Z hlediska důležitosti projednávaných návrhů předpisů evropského potravinového práva je stále důležitým tématem návrh nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, zjednodušeně řečeno nařízení o označování. Diskuse na úrovni Rady EU probíhá již od roku 2008, kdy Evropská komise dne 30. 1. 2008 přijala a zveřejnila návrh nařízení. Za dobu projednávání bylo vytipováno několik problematických bodů v textu nařízení, jednalo se např. o vymezení odpovědnosti provozovatelů potravinářských podniků, zavedení povinnosti nutričního označování, deklarování údajů na obale na porci, označování země původu nebo místa provenience, čitelnost a zavedení minimální velikosti písma, vnitrostátní opatření pro označování nebalených potravin, prezentace jiných forem vyjadřování nutričních údajů pomocí tzv. vnitrostátních systémů atd. Jednotlivá předsednictví se snaží nalézt a formulovat kompromisní texty návrhu nařízení. Diskuse a přezkum návrhu nařízení však probíhá velmi pomalu a řada prezentovaných stanovisek a pozic jednotlivých členských států je stále protichůdná a nekonzistentní. Lze konstatovat, že záměr Evropské komise

zrevidovat požadavky na označování potravin na komunitární úrovni není jednoduchý a snadný cíl.

Pokud jde o aktuální vývoj v této oblasti, tak dle posledních jednání (leden až březen 2010) pracovní skupiny Rady EU pro potraviny za španělského předsednictví je zřejmé, že řada členských států včetně EK očekává další vývoj v projednávání návrhu nařízení o označování po diskusích v Evropském parlamentu. Návrh zprávy (stanoviska), včetně pozměňovacích návrhů, zpravodajky EP Renate Sommer (EPP/ED) k návrhu tohoto nařízení byl 16. března 2010 schválen ve Výboru pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin. Následná diskuse a hlasování v plénu EP k předložené zprávě se očekává dne 14. června 2010.

Důsledkem výše uvedeného je skutečnost, že naprostá většina členských států v současné době na úrovni pracovní skupiny Rady EU setrvává na svých pozicích a diskuse u některých témat se mnohdy vrací na samotný počátek projednávání. Zásadnější posun v projednávání návrhu nařízení lze tedy očekávat až po diskusích v Evropském parlamentu, tj. v průběhu druhé poloviny roku 2010 během belgického předsednictví.

V samotném návrhu nařízení je stanoveno přechodné období 3 let, přičemž i v tomto případě se vedou diskuse na prodloužení tohoto data o další dva roky. Na základě těchto skutečností a faktu, že z hlediska technického a odborného se skutečně jedná o komplikovaný předpis, je v tuto chvíli velmi obtížné stanovit přesné datum nabytí účinnosti. V každém případě již nyní je odborná veřejnost prostřednictvím médií, seminářů a diskusí se zástupci profesních organizací a dozorových orgánů seznamována s aktuálním stavem projednávání návrhu nařízení. V této osvětě a maximálním poskytování informací bude resort zemědělství samozřejmě pokračovat i nadále.

Výživová tvrzení

Dalším důležitým tématem z hlediska evropského potravinového práva a gesce resortu zemědělství je problematika výživových tvrzení. Na základě § 3d odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 120/2008 Sb. a pozdějších předpisů, je nutné splnit tzv. informační povinnost. Příslušný formulář k této notifikaci lze nalézt na webových stránkách www.eagri.cz (Potraviny – Označování potravin a obaly – Výživová tvrzení).

Dle ustanovení čl. 28 odst. 3 nařízení EP a Rady (ES) č. 1924/2006 skončilo 19. ledna 2010 přechodné období pro možnost používání výživových tvrzení, která byla používána v členském státě před 1. lednem 2006 v souladu s vnitrostátními právními předpisy upravujícími tato tvrzení a která nejsou uvedena v příloze nařízení. **Od 19. ledna 2010 mohou být tudíž používána (uváděna na trh jen výrobky nesoucí) jen ta výživová tvrzení, která jsou uvedena v příloze nařízení a jsou v souladu s podmínkami stanovenými v nařízení.** Taxativní výčet jednotlivých tvrzení je poměrně jednoduchý a jasný, nicméně praktická aplikace těchto údajů je v praxi mnohdy velmi složitá. Důvodem je skutečnost, že jak řada tvrzení ve svých podmínkách, tak i samotná preambule nařízení (ES) č. 1924/2006 uvádí, že: „**Na všechna tvrzení, u nichž lze mít za to, že mají pro spotřebitele stejný význam jako výživová tvrzení uvedená ve výše zmíněném seznamu (příloha nařízení), by se měly vztahovat stejné podmínky použití, jaké jsou v seznamu uvedeny.**“ K tomuto ustanovení je nutné ještě doplnit, že jazyk český je sám o sobě velmi bohatý a rozmanitý. S pomocí Guidelines

k implementaci nařízení (ES) č. 1924/2006, dílčích výstupů z jednání pracovní skupiny EK pro výživová a zdravotní tvrzení, vzájemné intenzivní komunikace MZe s dozorovými orgány SZPI a SVS ČR, se resort zemědělství snaží sjednotit stanoviska a názory na používaná „výživová“ tvrzení na obale potravin. Z výše uvedeného vyplývá, že se jedná o velmi citlivé a problematické téma. Při praktické aplikaci je proto každé použité „výživové“ tvrzení nutné posuzovat velmi individuálně, případ od případu. Při výkonu dozoru příslušné dozorové orgány postupují v kontextu těchto skutečností a zástupci resortu zemědělství budou nadále pokračovat v poskytování informací v této oblasti.

Dne 10. února 2010 bylo v Úředním věstníku EU vydáno nařízení Komise (EU) č. 116/2010, kterým se mění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, pokud jde o seznam výživových tvrzení. Předmětem této novely nařízení je doplnění výživových tvrzení do přílohy nařízení (ES) č. 1924/2006. Jedná se o tvrzení: „Zdroj omega-3 mastných kyselin“, „S vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin“, „S vysokým obsahem mononenasyčených tuků“, „S vysokým obsahem polynenasycených tuků“, „S vysokým obsahem nenasycených tuků“. Nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku EU, tj. 2. března 2010.

V současné době se na půdě Evropské komise diskutuje jak o dalším rozšíření stávajícího seznamu výživových tvrzení, tak o úpravě podmínek pro výživová tvrzení, která jsou již v seznamu přílohy nařízení uvedena. Hlavními důvody pro tyto úpravy jsou nastavení kritérií výživových tvrzení tak, aby tato tvrzení byla přístupná většímu množství výrobků, byl brán zřetel na důležitost inovací a technologických možností při výrobě potravin a dále, aby bylo docíleno

jejich vhodnější sladění se standardy Codexu Alimentarius a ostatní legislativou EU. Například se diskutuje o těchto výživových tvrzeních „se sníženým obsahem energie“ – úprava současného limitu 30% na 25%; „se sníženým obsahem (název živiny)“ – úprava současného limitu 30% na 25%; „se zvýšeným obsahem (název živiny) – úprava současného limitu 30% na 25%“; „bez přídavku cukrů – změna pro možnost použití sladidel a stanovení limitu 0,5g/100g, kdy je nutné uvést text: „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“; „s velmi nízkým obsahem sodíku/soli – doplnění kritéria pro minerální vody“.

Téma výživových tvrzení je poměrně živé a aktuální a tomu odpovídá i množství dotazů a žádostí o stanoviska ze strany provozovatelů potravinářských podniků. V podstatě každý dotaz je zcela nový a individuální, a je proto velmi obtížné jakkoli stanoviska paušalizovat a jednotně sdělovat. V podstatě je nutné postupovat vždy případ od případu a v tomto duchu bude resort zemědělství i nadále pokračovat v maximálním úsilí.

Novely a úpravy v prováděcích vyhláškách k zákonu o potravinách

Dne 17. února 2010 vyšla ve Sbírce zákonů vyhláška č. 45/2010 Sb., kterou se zrušuje vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů. Vyhláška nabývá účinnosti dne 1. dubna 2010. V období po nabytí účinnosti nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin dne 1. ledna 2006 byla vyhláška č. 147/1998 Sb. zachována, jelikož přinášela určitý návod, jak aplikovat principy

Která vzbudí vášně?

Jen ta opravdová.



Oba výrobky vypadají na první pohled stejně. Ale ty podstatné rozdíly se skrývají uvnitř. Výrobky označené KLASA nesou pečeti zcela výjimečné kvality. Ať je to unikátní receptura, specifický proces výroby, či mimořádná kvalita surovin.

www.eklasa.cz

VÝJIMEČNÁ KVALITA ZARUČENA



HACCP, jak vypracovat plán HACCP, kdy lze použít příručky správné hygienické praxe a podobně. V současné době existuje vnitrostátní pokyn pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP, kterým je **ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe** – Obecné principy hygieny potravin. Na internetových stránkách Ministerstva zemědělství je k dispozici **překlad doporučení Společenství – Návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení 852/2004/ES o hygieně potravin** – jako součást Příručky pro provozovatele potravinářských podniků 2010 (www.bezpecnostpotravin.cz – publikace – Příručka pro PPP). Existence vyhlášky č. 147/1998 Sb. již nadále nebyla nutná a jejím zrušením došlo k odstranění duplicity s ustanoveními nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004.

V měsíci březnu byly do legislativního procesu předloženy dvě novely prováděcích vyhlášek k zákonu č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích. Jedná se o návrh vyhlášky, kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí a dále o návrh vyhlášky, kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

Důvodem pro zpracování novely vyhlášky č. 335/1997 Sb. u oddílu nealkoholických nápojů je upřesnění použité terminologie s ohledem na znění vyhlášky č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, ve znění pozdějších předpisů a dále implementace směrnice Rady (ES) č. 112/2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě. Změny v tomto oddíle nejsou zásadního charakteru. Úpravy v oddílu **pivo a nápoje na bázi piva** byly vyvolány především účinností nařízení EP a Rady (ES) č. 1924/2006/ES o výživových a zdravotních tvrzeních, dále úprava reflektuje obsahové změny dříve platných právních předpisů a umožňuje použití k ochucení piva rovněž přídavky dalších potravin, jako je koření či ovocné složky. Hlavním důvodem předložení této novely však je přizpůsobení oddílu 4 vyhlášky č. 335/1997 Sb. přímo použitelnému předpisu nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin. Toto nařízení uvádí mj. technické definice a požadavky na líh a lihoviny a dále stanovuje pravidla pro popis, obchodní úpravu a označování lihovin. V příloze č. 2 vyjmenovává toto nařízení jednotlivé kategorie lihovin včetně kvalitativních požadavků na ně. Požadavky na líh a lihoviny jsou v této vyhlášce v oddíle č. 4. Tato část vyhlášky musela být z důvodu přítomnosti duplicitních ustanovení podstatně změněna, tzn. duplicitní ustanovení byla novelou z vyhlášky vyjmuta, a to včetně několika příloh.

Důvodem pro zpracování novely vyhlášky č. 157/2003 Sb. byly požadavky ze strany kontrolních orgánů a jednotlivých profesních organizací. Dalším, velice zásadním impulsem bylo přijetí nařízení Komise (ES) č. 1580/2007 ze dne 21. prosince 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 2200/96, č. 2201/96 a č. 1182/2007 v odvětví ovoce a zeleniny v platném znění. Novela vyhlášky reaguje na změny předpisů ES v oblasti čerstvého ovoce a zeleniny. Návrh novely rovněž reflektuje některé změny v oblasti suchých a skořápkových plodů, v oblasti zpracovaného ovoce, zejména marmelád, džemů a kečupů, a v oblasti čerstvých pěstovaných jedlých hub.

Návrhy novel výše uvedených vyhlášek byly v současné době předloženy do legislativního procesu, který bude včetně notifikačních lhůt probíhat v období celého roku 2010.

Zaručené tradiční speciality – vývoj v oblasti procesu zápisu nových žádostí a podání námitek proti polským žádostem o zápis TSG

Společné žádosti o zápis TSG (Špekáčky atd.)

V průběhu roku 2009 byly ve spolupráci Ministerstva zemědělství, Českého svazu zpracovatelů masa a zejména se slovenskými kolegy z Ministerstva pôdohospodárstva SR a Slovenského zväzu spracovateľov mäsa zpracovány společné žádosti o zápis vybraných masných výrobků jako zaručené tradiční speciality bez výhrady názvu.

Jedná se o výrobek **Špekáček, Lovecký salám, Spišský salám a Liptovský salám**. Koncem roku 2009 proběhla komunikace mezi MZe a Evropskou komisí ve věci vypořádání technických námitek vznesených po přezkumu žádostí EK.

V současné době žádosti pro Spišské párky a Špekáčky již úspěšně prošly EK interservice consultation a byly postoupeny k překladu do všech úředních jazyků EU. **Liptovský salám a Lovecký salám – interservice consultation skončí v nejbližších dnech** – následně budou rovněž postoupeny k překladu do všech úředních jazyků EU. Po přeložení Žádostí (cca 1–2 měsíce) budou Žádosti zveřejněny v Úředním věstníku EU. Následně bude probíhat další procedura zápisu v souladu s nařízením rady (ES) č. 509/2006. Ve lhůtě do 6 měsíců po datu zveřejnění v Úředním věstníku bude mít každá fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazená nebo má bydliště na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis, nebo na území třetí země, právo vznést námitku proti navrhovanému zápisu. Následně EK rozhodne o přípustnosti a oprávněnosti případných námitek. Pokud budou vznesené námitky zhodnoceny jako přípustné, budou zúčastněné strany vyzvány EK, aby zahájily příslušná jednání s cílem dosažení dohody ve lhůtě šesti měsíců. Nebude-li dosaženo dohody, přijme EK rozhodnutí s přihlédnutím ke spravedlivým a tradičním zvyklostem ke skutečné pravděpodobnosti záměny. Pokud EK neobdrží žádné přípustné námitky, запиše název do rejstříku a zápis zveřejní v Úředním věstníku EU.

Po úspěšném ukončení a získání zkušeností s procesem zápisu vybraných masných výrobků jako zaručených tradičních specialit je předpoklad zpracování dalších žádostí pro vybrané masné výrobky, zejména pokud jde o definované jakostní masné standardy dle vyhlášky č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, v platném znění.

Zvláštní povaha tradičních specialit je spjata s použitím tradičních surovin, nebo musí být charakterizována tradičním složením, nebo tradiční metodou produkce anebo přípravy. Termínem „tradiční“ se rozumí prokázané používání názvu výrobku v časovém úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tedy nejméně 25 let.

Název zapsaný (bez výhrady názvu) v rejstříku a zveřejněný v Úředním věstníku EU může být používán pro označení zemědělského produktu nebo potravinu odpovídající specifikaci produktu jako zaručené tradiční speciality. Na obale lze rovněž uvádět označení „zaručená tradiční specialita“, zkratku „ZTS“ nebo přiřazený specifický symbol Společenství.

Námítky proti polským žádostem o zápis TSG (Kabanosy atd.)

Ve spolupráci MZe, ČSZM a PK ČR byly koncem roku 2009 zpracovány námítky proti polským žádostem o zápis zaručených tradičních specialit pro výrobky **Kabanosy, Myslivecká klobása a Jalovcová klobása**.

Důvodem prohlášení o námitce k Žádosti o zápis zaručené tradiční speciality ve věci zápisu výrobku „**Kielbasa myśliwska**“ a „**Kielbasa jalowcowa**“ je nedodržení podmínek stanovených nařízením (ES) č. 509/2006. Dle tohoto ustanovení nelze do rejstříku zapsat název, který je zavádějící, jako například odkaz na zjevnou vlastnost produktu neodpovídající specifikaci, v důsledku čehož může být spotřebitel uveden v omyl ohledně vlastností produktu. Ve specifikaci produktu pro „**Kielbasa myśliwska**“ je běžně uváděn a používán termín „**Lovecká klobása**“. Při praktické aplikaci zápisu zaručené tradiční speciality by použití termínu „**Lovecká klobása**“ na obale výrobku mělo praktický a zásadní dopad pro Českou republiku. Ve specifikaci výrobku „**Kielbasa jalowcowa**“ je běžně uváděn a používán termín „**Jalovcová klobása**“. Při aplikaci zápisu zaručené tradiční speciality by použití termínu „**Jalovcová klobása**“ na obale výrobku mělo rovněž praktický a zásadní dopad pro Českou republiku.

Důvodem prohlášení o námitce k Žádosti o zápis zaručené tradiční speciality ve věci zápisu výrobku „**Kabanosy**“ je nedodržení podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 509/2006. Dle tohoto ustanovení se „zvláštní povahou“ rozumí vlastnost nebo soubor vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravina jasně odlišuje od jiných podobných produktů nebo potravin téže kategorie. Specifikování „zvláštní povahy“ výrobku a zejména odlišení od jiných podobných produktů, které je nutné splnit v případě polské žádosti o zápis zaručené tradiční speciality pro „**Kabanosy**“, je pro Českou republiku rovněž zásadní z důvodu možného konfliktu české Žádosti o zápis zaručené tradiční speciality dle nařízení Rady (ES) č. 509/2006 pro výrobek „**Kabanosy**“, která je v současné době již ve fázi přípravy zápisu zaručené tradiční speciality.

V souladu s procedurou dle nařízení (ES) č. 509/2006 proběhlo dne 19. března 2010 formální jednání mezi zástupci Ministerstva zemědělství, Českého svazu zpracovatelů masa a Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova Polska a Polského svazu zpracovatelů masa. **Na tomto jednání došlo k dohodě, resp. akceptování námitek vznesených ze strany ČR.** Z tohoto jednání bude vyhotoveno Oznámení o skončení jednání v návaznosti na řízení o námitce dle nařízení Komise (ES) č. 1216/2007, ve věci dosažení dohody mezi Polskem a Českou republikou. Toto oznámení bude následně postoupeno Evropské komisi.

Národní dotace

Pro rok 2010 zůstává národní dotační titul 13 (podpora zpracování zemědělských produktů a zvyšování konkurenceschopnosti potravinářského průmyslu) nezměněn, resp. bude označen jako Podprogram 13.A, pro který je vyčleněno cca 180 mil. Kč.

Zásady, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací pro rok 2010 na základě § 2 a § 2d zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů, byly „elektronicky zveřejněny“ na www.mze.cz (Dotace – Národní dotace) již dne 16. 2. 2010. Přijímání žádostí je zahájeno 20. den od data, kdy Zásady nabývaly účinnosti, tj. od 8. března 2010. V tištěné podobě jsou Zásady k dispozici na MZe.

Žádosti se podávají na příslušné oddělení agentury pro

zemědělství a venkov, přičemž ukončení přijímání žádostí je do 30. dubna 2010.

Podprogram 13.A je v roce 2010 **doplněn novým Podprogramem 13.B, jehož účelem je produktová a procesní inovace**, tj. zvýšení efektivity procesů výroby a zvýšení technických a užitných hodnot produktů a technologií navazujících na výsledky ukončeného výzkumu a vývoje nebo uplatňující nákup technologie či technologického postupu včetně souvisejícího intelektuálního vlastnictví (patenty, licence) či know-how. Podprogram 13.B bude určen pro výrobce potravin a krmiv, který zaměstnává méně než 750 osob a jehož roční obrát je nižší než 200 mil. eur. **Výše dotace může být do výše 500 tis. eur** na náklady projektu za podmínek de minimis dle Dočasného rámce Společenství pro opatření státní podpory, zlepšující přístup k financování za současné finanční a hospodářské krize pro rok (2009/C 83/01). **Podprogram 13.B však bude aktivován k 15. 5. 2010 pouze za předpokladu, že subjekty přihlášené do podprogramu 13.A v termínu do 30. 4. 2010 nevyčerpají svými projekty výše uvedený vyčleněný objem finančních prostředků.**

Praktická příručka pro provozovatele potravinářských podniků

Odbor potravinářské výroby a legislativy Ministerstva zemědělství zpracoval a koncem února 2010 vydal publikaci pod názvem „**Příručka pro provozovatele potravinářských podniků**“. Cílem této publikace je shrnutí a zkompletování základních předpisů evropského i národního potravinového práva. V publikaci lze nalézt úplné znění zákona o potravinách, úplné znění vyhlášky o označování potravin, dále základní nařízení z oblasti hygieny a bezpečnosti potravin, včetně návodů Evropské komise k aplikaci těchto předpisů ES. V příručce lze rovněž nalézt ucelený přehled prováděcích vyhlášek k zákonu o potravinách a dále seznam evropské legislativy dle tematických oblastí. Příručka je primárně určena potravinářským podnikům zabývajícím se výrobou, zpracováním, skladováním, distribucí nebo uváděním potravin do oběhu, ale může být rovněž kvalitní pomůckou pro získání a doplnění základního přehledu v oblasti potravinového práva pro širokou veřejnost.

Publikaci si lze v tištěné podobě objednat na MZe u pana Deutsche, e-mail: olaf.deutsch@mze.cz, elektronicky lze příručku rovněž získat na www.bezpecnostpotravin.cz.

Závěr

Výše uvedené okomentované oblasti jsou výběrem problematiky, která spadá do gescce odboru potravinářské výroby. Cílem bylo poskytnout základní aktuální informace ve věci, včetně popisu dalšího očekávaného vývoje. V případě návrhu **nařízení o označování** se jedná o dlouhodobou záležitost, a jak již bylo řečeno, zásadní posun lze očekávat až během následující poloviny roku 2010, během belgického předsednictví. **Oblast výživových tvrzení** je od nabytí účinnosti nařízení (ES) č. 1924/2006, resp. vypršením přechodného období pro používání výživových tvrzení dle vnitrostátních právních předpisů, velice aktuální téma a odbor potravinářské výroby a legislativy této oblasti věnuje náležitou pozornost. Cílem spolupráce a komunikace mezi MZe, SZPI, SVS ČR a jednotlivými provozovateli potravinářských podniků je pokud možno jasná a srozumitelná aplikace přímo použitelného předpisu, včetně následných úředních kontrol.

Téma **zaručených tradičních specialit** je důležité zejména pro sektor zpracovatelů masa a masných výrobků. Po několikaměsíčních diskusích byly zpracovány a v současné době již administrovány Evropskou komisí společně žádosti ČR a SR pro vybrané masné výrobky typu Špekáček, Lovecký salám, Liptovský salám a Spišské párky. Z tohoto pohledu se jedná o významný posun v této otázce a věřím, že administrativní proces registrace zaručených tradičních specialit bude v letošním roce úspěšně dokončen. Problematika vznesení námitek České republiky proti polským žádostem o zápis zaručených tradičních specialit pro výrobky Kabanosy, Myslivecká klobása a Jalovcová klobása byla rovněž úspěšná. Tyto námítka byly ze strany Evropské komise kvalifikovány jako přípustné a polská strana na formálním jednání akceptovala výhrady ČR. Z tohoto důvodu lze v nejbližší době očekávat dosažení písemné dohody a informování o této skutečnosti EK. V současné době rovněž MZe zahájilo první neformální diskusi se zástupci Unie výrobců lihovin, ve věci **přípravy žádosti pro zápis lihoviny Tuzemák**, jako zaručené tradiční speciality. **Národní dotace pro potravinářské podniky** formou dotačního programu 13 jsou poskytovány od roku 2002, s tím, že pouze v roce 2004 program spuštěn nebyl. Pokud to prostředky ze státního rozpočtu umožní, bude MZe i nadále tento národní dotační titul aktivně podporovat. V konečné části příspěvku byla zmínka o publikaci pod názvem „**Příručka pro provozovatele potravinářských podniků**“, která byla vydána v únoru letošního roku. Příručka shrnuje základní evropské a národní akty potravinového práva, a to jak legislativního i nelegislativního charakteru. Domnívám se, že jde o velmi praktickou příručku určenou jak provozovatelům potravinářských podniků, dozorovým orgánům, tak široké odborné veřejnosti. ■

Naše plus:
know-how!

Naše plus:
inovace!

Naše plus:
hospodárnost!

Naše plus:
úspěch!

Zažijte nás na veletrhu IFFA 2010! Pavilon 8, stánek C44 + H30

Weber: vždy nějaké PLUS!

Weber Vám nabízí už dnes odpovědi na zítřejší výzvy. Hned na dvou veletržních stáncích současně Vám předvedeme nejnovější úroveň techniky v oblasti **Technologie názevových strojů a Zpracování masa**. Navštivte nás v pavilonu 8, stánek C44 a H30. Těšíme se na Vás!

weber[®]
The High Tech Company

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach
Günther-Weber-Straße 3 · 35236 Breidenbach · Německo
Fon: +49 6465 918-0 · Fax: +49 6465 918-100
info@weberweb.com · www.weberweb.com

inspirujte se chutí...



tradice
kvalita
poctivost

www.schutidotoho.cz
www.chocenskamlekarna.cz

Zakysané mléčné výrobky a nápoje – spotřebitelský fenomén

Ing. JARMILA ŠTÍPKOVÁ,
MILCOM servis a. s., Praha



Téma je historické i aktuální, širší této problematiky odborně bohatá a ekonomicky i spotřebitelsky zajímavá.

Jedná se o skupinu mléčných výrobků označované synonymy „kysané, zakysané, případně fermentované“. Codex alimentarius užívá obecné označení skupiny „fermented milks“. Jde o výrobky získané z mléka po kysacím procesu působením vhodných mikroorganismů – bakterií mléčného kysání. Musí obsahovat po celou dobu trvanlivosti výrobku živou mikroflóru podle příslušné legislativy národní a v souladu s mezinárodní klasifikací. Jde vždy řádově nejméně o miliony až stamiliony definovaných mikroorganismů v 1 g produktu.

Právě různé druhy čistých mléčných kultur, možnosti úpravy tučnosti mléka – odstředováním podílu tuku nebo standardizací smetanou na vyšší hodnotu, než je průměrná tučnost mléka jako suroviny, technologické parametry výroby, vývoj obalových materiálů dávají předpoklady pro inovaci a úspěch na trhu potravin. Dnešní nároky však jdou dále s důrazem na výživové a zdravotní požadavky současných a budoucích konzumentů, v návaznosti na vědecký i průmyslový pokrok.

Tradičně nejrozšířenější zakysané druhy představují jogurty, výrobce může zpracovávat malý objem mléka, ale dnes i statisíce litrů za den s vysokou produktivitou práce. Jsou předmětem mezinárodního obchodu v mnoha tržních druzích i tradičně oblíbeným sortimentem v naší republice.

Tradiční spotřeba mléka a mléčných výrobků

Mléko savců se využívá jako přírodní plnohodnotný produkt pro lidskou výživu už mnoho tisíciletí a rozvoj byl a zůstává vázán na chov dobytka – krav, koz, ovcí, buvolů. Produkce mléka se za staletí nesmírně rozvinula a dnes představuje ve světě mimořádně důležitou potravinářskou komoditu. Pro chov mléčného skotu nejsou v různých částech světa stejně vhodné klimatické podmínky i spotřebitelské zvyklosti, ale v současné době se produkce a spotřební návyky rozšiřují

i v netradičních zemích – zejména v Číně a dalších asijských státech.

Mléko je zdrojem všech esenciálních aminokyselin ve formě mléčných bílkovin, zdrojem vápníku pro stavbu kostí a zubů. Důležitý je i obsah mléčného tuku, který se lehce vstřebává do krve a nezatěžuje trávicí trakt, což má dietní aspekt. Mléčný cukr laktóza v obsahu 4,8 % je zdrojem energie pro rychlý růst mikroorganismů s tvorbou kyseliny mléčné.

Musíme rozlišovat mléko samovolně zkyslé a mléko zakysané mléčnými kulturami.

Tradiční spotřeba mléka po nadojení byla vázána na velmi krátkou dobu trvanlivosti s ohledem na teplotu po nadojení nejméně 30 °C, která je optimální pro rozvoj přítomné mikroflóry syrového mléka – mléčného typu i nežádoucích druhů včetně patogenních.

Po historicky dlouhou dobu bylo nutno rychle konzumovat či prodávat „sladké“ mléko v přirozené formě, účinné chlazení většího množství mléka bylo technicky obtížné. Z toho vyplývá, že se lidé již ve starověku museli setkávat s různou formou samovolně zkyslého mléka a empiricky sledovali postupy vedoucí k přijatelným výsledkům ve formě mléčné kyšky tekuté nebo kašovitě, po oddělení podílu syrovátky i k výrobě prvních kyselých sýrů.

Vlastní výroba sýrů vyžadovala použití syřidlových enzymů z živočišných žaludků, případně fíkové šťávy. Sýry měly úžasnou výhodu z pohledu trvanlivosti výrobku a vysoké výživné hodnoty. Proto sýry jako cenné potraviny zmiňuje již biblický Starý zákon, hodnotí je starověcí Řekové, rozvíjejí a přejímají Římané. Znalosti v průběhu neklidného středověku se v Evropě udržely v klášterních komunitách.

Kysané výrobky ze syrového samovolně zkyslého mléka se staly součástí výživy tam, kde mléko obsahovalo příznivé mikroorganismy, zejména z horských luk a pastvin. Kožené vaky a hliněné nádoby nomádských kmenů např. na Kavkaze a v Malé Asii umožňovaly růst těchto přirozených bakteriálních kultur v mléce. Některé zdroje uvádějí původ jogurtových kultur i z horských oblastí severní Afriky a Indie. Surovinou bylo ovčí, kozi a buvolí mléko. Ovčí mléko s vysokým obsahem tuku a sušiny dávalo prokysanému výrobku žádoucí hustou, krémovou konzistenci. Starověký „yogurt“ je praotcem dnešního yoghurtu, jogurtu a česky jogurtu. Slovo „kef“ znamená v turečtině „příjemný“ a nám se dnes spojuje s pojmy jako kefir, kefirové mléko. Ale cesta k dnešnímu sortimentu zakysaných mlékárenských výrobků byla ještě daleká a trnitá.

Objevy v potravinářské mikrobiologii

Pro rozvoj potravinářských technologií byla rozhodující 2. polovina 19. století a začátek 20. století. Geniální chemik Luis Pasteur (1822–1895) objasnil v roce 1857 mikrobiologický původ a mechanismus kvašení vína, piva a kysání mléka, zatímco se před ním pomyšlelo na chemický původ tohoto jevu, který je jen následkem. Profesor Pasteur navrhl pro praxi šetrný ohřev tekutých potravinářských výrobků, který zničí nesporelující mikroorganismy, včetně nebezpečných patogenních. Postup, bez kterého se neobejde žádná mlékárenská výroba, se právem jmenuje česky „pasterace“ (dřívější podoba slova byla pasterizace a podobně ve všech evropských jazycích je dosud v nezkrácené podobě).

Druhý ředitel Pasteurova ústavu v Paříži Ilja Mečnikov (1845–1916), nositel Nobelovy ceny za medicínu, se zabýval výzkumem buněčné imunity. Před 100 lety identifikoval

acidofilní bakterie mléčného kysání a tím započal moderní disciplinu týkající se probiotik pro lidskou výživu a zdraví člověka. Kultuře *Lactobacillus bulgaricus* přikládal význam pro častou dlouhověkost obyvatel Balkánu a Kavkazu. Zkoumáním přírodních zákysů se zabýval již v roce 1890 prof. Storch v Kodani a na jeho práci dál navázala velká řada mikrobiologů v Dánsku, Švýcarsku a postupně ve všech vyspělých evropských zemích. U nás se zapsali do mlékařské mikrobiologické historie postupně vysokoškolsí profesori Otakar Laxa, Josef Prokš, Jiří Doležálek, na tehdejší Zemské mlékařské a sýrařské škole v Kroměříži J. V. Pavlák, později Č. Olšanský a další.

Již koncem 19. století se prostřednictvím Zemědělské rady v Čechách začaly v praxi používat mlékařské kultury dánské provenience *Flora danica*, v období První republiky se připravovaly rozmnožené kultury v několika zemědělských ústavech a na odborných školách v Plzni a Kroměříži, po roce 1948 vzniklo specializované pracoviště Laktoflóra v Praze-Vokovicích, které dnes pracuje v moderní podobě jako součást české firmy Milcom a. s., Praha, a vlastní rozsáhlou sbírku mikrobiálních kultur.

Změny ve spotřebě mléčných výrobků v 19.–20. století

Nejjednodušší cestou nadojeného mléka ke spotřebitelům na venkově byla tzv. naturální spotřeba syrového mléka, tzn. buď přímo konzumací v rodině chovatele dojníc, nebo prodejem syrového mléka ze dvora či přes sběrná místa a malé hokynářské prodejny. Otázkou byly a zůstávají hygienické podmínky uchování mléka, v domácnosti bylo a je nutno syrové mléko svařit, nebo samovolně zkysne s nejistým výsledkem.

Statkové a později vznikající malé družstevní mlékárny se více zaměřovaly na výrobu másla, tvarohu a některých druhů sýrů v návaznosti na lepší zpeněžení suroviny.

Řešením zejména pro městskou populaci bylo budování mlékáren s vyšším denním objemem zpracovaného mléka a zavedením tepelného ošetření mléka pro mlékařské výrobky. První mlékárna v Čechách byla postavena v roce 1870 v Hostivicích u Prahy, na Moravě v roce 1878 v Brně.

Pasterace mléka byla u nás stanovena zákonem v roce 1934, ale již předtím se v provozech osvědčila. V 30. letech v Radlické mlékárně v Praze na Smíchově rozvinuli výrobu jogurtů a v roce 1933 byla odzkoušena, patentována a rozšířena výroba ovocného jogurtu JOVO ve skleněných lahvičkách s vrstvou jahodového nebo meruňkového džemu na povrchu bílé jogurtové hmoty, která chránila vlastní jogurt před reinfekcí pod papírovým víčkem. Zahraniční mlékárny rychle přebíraly patent, což přineslo Radlické mlékárně nejen věhlas, ale i potřebné finanční prostředky na další investice.

Zajímavé je, že první průmyslová výroba jogurtů v Evropě byla zavedena ve Španělsku již v roce 1919 Isaacem Carassem, který založil firmu DANONE a název odvodil od katalánské podoby jména svého syna Daniela. Dnes je Danone světovou jedničkou v zakysaných výrobcích, fungující úspěšně i u nás vlastní výrobou a dovozem.

Technický a technologický pokrok zastavila 2. světová válka s vázaným systémem výroby potravin a distribuce. Přídělový systém a naturální omezená spotřeba potravin znamenaly na řadu let cestu zpět i v mlékárenství. Poválečná obnova se musela soustředit na zásobování tekutým konzumním mlékem (ve velké míře v konvích) a máslem, často krájeným z bloků až v prodejně.

Další vývoj zakysaných výrobků u nás

Ale již v 50. letech a počátkem 60. let 20. století vyráběla řada malých i větších městských mlékáren jogurty plněné do širokohrdých lahviček, v tržních druzích bílý neochucený nebo ovocný s dostupnou ovocnou složkou. Stále fungoval fenomén radlického jogurtu, ale často chyběly dobré druhy džemu a výroba vyžadovala hodně ruční práce.

Zakysané tekuté mléčné výrobky v lahvích 0,5 a 1 litr reprezentovalo především zakysané podmásli s obsahem tuku 1,0 %. Vzhledem k tomu, že máseláren byl ještě v 60. letech velký počet, tak surovina po stloukání smetany na máslo – sladké podmásli – byla k dispozici. Po vybudování centrálních máseláren v 70.–80. letech se situace měnila, se zpracováním podmáslí vznikaly větší problémy, a tak se více rozšiřovala výroba kysaného tekutého mléka polotučného s obsahem 2 % tuku, později 1,5 % a plnotučného s obsahem 3,5–3,6 % tuku. Rovněž zlepšení bilance mléčného tuku umožnilo vyrábět tučnější druhy.

V roce 1984 se konzumní mléko vyrábělo v 63 mlékárnách na území České republiky, prakticky ve všech provozech z možných 66 závodů a provozoven 7 národních podniků. Velké objemy mléka v lahvích a PE-sáčcích se samozřejmě týkaly městských mlékáren s odpovídajícími plnicími středisky. Kysané výrobky tekuté se v tomto období vyráběly v 55 provozech a využívalo se plnicí zařízení pro konzumní mléko. Většinou výroby tvořilo podmásli 1 % tuku, dále acidofilní mléko 3,6 % tuku, kysané mléko 3,5 % ve skleněných vratných lahvích, ale i náhradních obalech jako polyetylenové sáčky. Nové výrobky pod obchodními názvy regionálních výrobců Mikyška, Biokys, Alma, Elvit byly balené do PVC vaniček s Al-folií nebo PS kelímků jako spotřebitelských porcí.

Jogurty v roce 1984 vyrábělo 48 mlékáren, ale množství se lišilo podle technických možností mlékárny a odbytového rajonu. Tři pražské mlékárny – Radlická, Trojská a zejména nová mlékárna Pragolaktos v Praze - Kyjích – vyrobily v uvedeném roce 9 122 tis. litrů jogurtových výrobků, což představovalo 24,3 % celkové výroby tohoto sortimentu v ČR. Zajímavý podíl výroby měly rovněž mlékárny v Ostravě-Martínově, OLMA Olomouc a také Brno - Bubeníčková, ale i Liberec, Teplice, Louny, Pardubice, Karlovy Vary, Gottvaldov, Litomyšl, Jindřichův Hradec. Nezáleželo jen na objemu, některé nové výrobky byly atraktivnější v kelímcích s kvalitnějším potiskem, záleželo na jakosti ochucující složky, dosažitelné trvanlivosti, jiné se dlouhodobě na trhu neudržely. Oživení představoval liberecký smetanový jogurt bílý i ovocný s původní tučností bílé složky 10 % podle řecké inspirace. Dávkování ovocné složky na dno kelímku na nových plnicích zařízení bylo přijímáno pozitivně, tekutý Jovokoktejl v kelímku byl předchůdcem dnešních ochucených kysaných novinek. Trívrstvé Jovoželé bylo zajímavé, ale fázová technologie výroby byla pracná.

V roce 1984, který uvádím jako charakteristiku 80. let 20. století, byla v ČR ještě vysoká výroba a spotřeba tekutého mléka (100 litrů/osobu a rok), největší podíl 37 % kysaných výrobků představovalo šlehané podmásli, 34 % acidofilní mléko plus kysané mléko se smetanovou kulturou doplněné novými výrobky podobného druhu a 29 % jogurtové výrobky z celkového množství 12,5 litru na osobu a rok.

Změny po roce 1990 a současný stav

V roce 1990 nastaly známé změny v cenových relacích mnoha surovin a návazně potravinářských výrobků včetně mlékařských. Spotřeba mléka a mléčných výrobků

Fermentované mléčné výrobky

(v přepočtu na zpracované mléko) dosáhla v ČR vrcholu v roce 1989 na úrovni 260 kg/osobu.

V roce 1990 se ještě udržela na úrovni 256 kg, ale největší propad byl v roce 1993 na hodnotu 190 kg. Následoval postupný nárůst, v roce 2000 jsme měli celkovou hodnotu 214 kg/osobu a v letech 2007–2008 již 240 kg/osobu a rok s podílem konzumního mléka 23 %.

Pro srovnání uvádím spotřebu mléka na území dnešní ČR v roce 1936, která představovala 211 kg/osobu, ovšem z toho asi 152 kg/osobu, tj. více než 70 % tekuté mléko včetně přírodní spotřeby přímo od zemědělců.

V tabulce č. 1 je uvedena výroba konzumního mléka a kysaných mléčných výrobků včetně kysaných mléčných nápojů, které od roku 2000 rozšiřují nabídku na našem trhu a jsou další cestou ke zvyšování spotřeby této důležité skupiny mléčných výrobků. Údaje jsou v tunách, za rok 1984 ještě v tisících litrech. Podmáslí a zakysané nápoje za rok 2009 jsou odborný odhad, údaje jsou ve zpracování MZe.

Tuzemská výroba kysaných mléčných výrobků má pozitivní vývoj, navazující na osvětu týkající se lidské výživy a zároveň splňující širokou nabídku výrobků neochucených (někdy uváděné jako „bílé“, v angličtině „plain“ = prosté, bez další složky), ochucených na mnoho způsobů, s minimálním či průměrným obsahem tuku nebo ve smetanových druzích.

Zakysané smetany se uvádějí ve statistikách ES mezi smetany, a tak nejsou v článku zmíněny.

Kysané mléčné nápoje jako nová skupina jsou aktuálně projednávány v rámci norem Codex alimentarius. Jsou to výrobky, kde ve složení podíl vlastního definovaného kysaného výrobku dosahuje nejméně 40 %, další složkou může tvořit syrovátka, ovocná šťáva, voda. Tyto složky musí být na obale uvedeny v náležitém pořadí.

Kysané mléčné výrobky v ČR dnes vyrábí ve větším množství 13 mlékáren – zejména Danone a. s. Benešov, OLMA, a. s., Olomouc, Mlékárna Kunín a. s. v Ostravě-Martinově, HOLLANDIA Karlovy Vary, a. s., v Krásném Údolí (známá klasickou technologií prokysání v kelímcích), YOPLAIT CZECH, a. s., Slušovice, Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r. o., firma Ehrmann ve Stříbře a Chocenská mlékárna s. r. o. v Chocni. Malá klasická výroba ovocného jogurtu v nevrátných lahvičkách je ze společnosti AGRO-LA, spol. s r. o., v Jindřichově Hradci.

Vnitřní trh již řadu let ovlivňuje dovoz zahraničních výrobků. Právě skupina zakysaných mléčných výrobků patří do této kategorie, soupeřící o tuzemského spotřebitele.

Dováží se ze sousedních zemí – zejména z Německa, Polska, v menším množství z Rakouska, Slovenska. Největší objem se týká jogurtů.

Avšak daří se i nárůst vývozu (intrakomunitární prodej) jogurtových výrobků do sousedních zemí v rámci ES.

Tabulka č. 1 Vývoj výroby konzumního mléka a sortimentu zakysaných mléčných výrobků

	1984	2001	2005	2006	2007	2008	2009
Konzumní mléko	1 024 420	469 829	556 759	601 172	629 353	644 186	663 420
Jogurty	37 537	96 780	100 997	123 991	141 872	134 901	152 436
Kysané podmáslí	49 781	12 408	10 655	10 034	9 773	8 497	8 000
Další zakysané v.	45 889	18 830	29 491	34 789	37 425	34 292	35 752
Zakysané nápoje	0	7 295	15 562	20 069	21 654	19 245	20 000
Zakysané celkem	133 207	135 010	156 708	188 883	200 951	196 951	216 188

* pozn.: údaje jsou v tunách, za rok 1984 ještě v tisících litrech

Tabulka č. 2 Aktuální údaje o jogurtech (v tunách)

	2008	2009
Výroba jogurtů v ČR	134 901	152 436
Dovoz do ČR	16 433	14 117
Vývoz z ČR	47 099	58 714
Z toho pro spotřebu v ČR	104 235	107 839

Tabulka č. 3 Údaje o spotřebě kysaných výrobků v ČR (kg/osobu)

	1984	2004	2006	2008
Zakysané celkem	12,5	14,9	15,8	16,3
– z toho jogurty	3,5	x	x	10,0

Spotřeba tekutého mléka a kysaných mléčných výrobků je v zemích ES tradičně různá. Naše spotřeba konzumního mléka je po roce 2000 stále nízká, spotřeba kysaných mléčných výrobků narůstá, inovuje se sortiment, ale je stále nižší než ve vyspělých zemích ES.

Pro srovnání spotřeby kysaných mléčných výrobků na osobu a rok v letech 2007–8.

Německo 17,9 kg, Slovensko 13,8 kg, Polsko 7,8 kg, Nizozemsko 20,8 kg, Francie 20,7 kg, Švédsko 36,4 kg, Finsko 38,6 kg.

Mikrobiologické požadavky, probiotika, prebiotika

Dnešní technologie výroby zakysaných mléčných výrobků umožňuje dosažení prodloužené trvanlivosti výrobků při zachování nutričních, zdravotních i senzoričkových parametrů. Stále jde o sortiment čerstvých druhů s živou mikroflórou v množství zaručeném do konce doby trvanlivosti (v praxi několik týdnů až 1 měsíc):

- jogurty – *Streptococcus salivarius, subsp. thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii, subsp. bulgaricus* v symbiotickém poměru a množství nejméně 10 mil. mikroorganismů/g
- jogurty a jiné kysané výrobky s probiotickou kulturou – navíc probiotické kmeny nejméně 1 milion v 1 g výrobku
- acidofilní mléko – *Lactobacillus acidophilus* nejméně 1 mil./g a další mléčné mikroorganismy
- kysaná mléka bez specifikace – mléčné kultury nejméně 1 mil./g
- keřirové mléko – mezo- a termofilní kultury nejméně 1 mil./g + kvasinky nejméně 100/g
- keřír – stejné kultury, ale kvasinky nejméně 10 000/g

Parametry v legislativě ČR odpovídají standardu Codex alimentarius, který byl členskými zeměmi FAO/WHO odsouhlasen v minulých letech a je směrným materiálem pro

všechny světové výrobce. Kromě kysaných výrobků známých ve světě, které jsou i předmětem mezinárodního obchodu, budou i nadále existovat národní a regionální speciality. Řadu významných výrobků zatím neznáme ani podle názvu – v Iránu „ayran“, v Turecku „doogh“, což mají být tradiční mléčné zakysané nápoje s vyšším obsahem bílkovin.

Zakysané výrobky tepelně ošetřené po prokysání je možno rovněž vyrábět, ale s podmínkou řádného označení na obale tak, aby nebyla záměna u spotřebitele možná. Naši výrobci dosud nepocítili potřebu tyto výrobky uvést na trh, protože výrobek již nemůže mít živou mikroflóru, která je předmětem prezentace zakysaných výrobků.

Již na začátku článku je zmíněn termín „probiotika“. Definice FAO/WHO z roku 2001 upřesňuje, že probiotika jsou monokultury nebo směsné kultury živých mikroorganismů, které po aplikaci prospěšně ovlivňují hostitele zlepšením vlastností jeho vlastní mikroflóry. Prostě musí přežívat v trávicím traktu a vytvářet protiváhu nežádoucím vlivům působícím v průběhu životního cyklu.

Výčet probiotických mikroorganismů je dlouhý, v naší praxi se uplatňují zejména druhy r. *Bifidobacterium* a *Lactobacillus*. Dnes se u nás i v zahraničí můžeme dočíst na obale nebo v reklamě firemní označení probiotik, což vyvolává otázky o jejich mikrobiologické specifikaci. Proto EFSA – vrcholný orgán ES pro legislativu potravin – tyto záležitosti velmi podrobně zkoumá. Požaduje, aby se aplikovaly pouze jimi schválené kmeny s průkaznou účinností a tyto označovaly na obale i v doprovodných materiálech. Některé kmeny jsou již schválené a zveřejněné, další v řízení, jiné nemusí požadovanou účinnost u lidí prokázat.

S inovací kysaných mléčných výrobků se spojuje i problematika prebiotik. Jde o potravní přísady, které jsou nestravitelné, a přitom příznivě ovlivňují růst nebo aktivitu bakterií prospěšných v zažívacím traktu – konkrétně v tlustém střevě. Jde především o oligosacharidy, v praxi oligofruktóza, inulin. Tato problematika je náročná, vyžaduje vědeckou práci a solidnost prezentace.

Někdy se můžeme setkat i s termínem „synbiotika“ pro výrobky obsahující probiotika i prebiotika, což je řada jogurtů s probiotickou kulturou a oligofruktózou. Problematika významu probiotik je obsažně uvedena řadou článků v Potravinářské Revui č. 2 z roku 2008. Společnost Danone a. s. dala záštitu Světovému dni pro zdravé zažívání vyhlášenému na 29. květen.

Čisté mléčné kultury jsou dnes předmětem výzkumu, vývoje specializovaných firem s působností evropskou nebo světovou, předmětem konkurenčního boje i inovační aplikace a zpříšňování legislativy. Kromě tradičních tekutých kultur, vyžadujících denní přeočkování v mlékárně se dnes rozšiřují

lyofilizované kultury skladované při -18 °C a především hlubokomražené kultury pro přímé zaočkování v provozu, které jsou dlouhodobě stabilní při teplotách pod -40 °C.

Komise pro mléko a mléčné výrobky Codexu alimentarius se ve spolupráci s komisí pro aditivní látky dlouhodobě zabývá seznamem povolených přídatných látek. V ČR nemáme naštěstí tradici jejich většího použití, ale dnešní široký sortiment výrobků s nízkým obsahem tuku se např. bez schválených druhů stabilizátorů konzistence neobejde. Přesto, že v tisku najdeme neodborné invektivy týkající se tzv. „ěček“.

V rámci inovace musíme zmínit i aktuální možnost snížení obsahu mléčného cukru v kysaných výrobcích až na hodnotu blízkou nule. Enzym laktáza, dostupná např. jako přípravek Maxilact, zajistí úplné štěpení mléčného cukru v průběhu kysání jogurtovou kulturou. U běžného jogurtu je prokysání laktózy jen částečné. Výrobky se v sousedním Německu prodávají pod označením jako „Laktosefrei“ a netýkají se jen zájmu spotřebitelů vyžadující zvláštní výživu. Výrobky byly u nás úspěšně odzkoušeny a doufáme, že se uplatní na trhu. Doporučení se může týkat příjemně nasládlé chuti neochucených druhů, snížení přídatku cukru pro ochucené jogurty i dobré snášenlivosti po požití.

O výrobcích BIO vyžadujících mléko jako surovinu od vybraných a sledovaných producentů průběžně Potravinářská Revue informuje. Kysané mléčné výrobky jsou pro BIO program technologicky vhodné a produkty jsou na trhu žádané.

Závěr

V souladu s úvodem článku je zřejmé, že problematika kysaných mléčných výrobků je široká a článek nevystihuje všechny aspekty výrobní, technologické, výživové, zdravotní. Popisuje poněkud široce historii, protože všichni čtenáři nemohou být účastníky změn od 50. let minulého století do dneška. Důležitost výživových a zdravotních tvrzení je předmětem jednání na úrovni ES a ministerstev zemědělství a zdravotnictví ČR a mohla by být předmětem kompetentních sdělení v PR.

Zcela závěrem je třeba ujistit čtenáře, že jakost českých kysaných výrobků je srovnatelná s dobrými zahraničními výrobky a plně odpovídá legislativním požadavkům, které jsou v článku zmiňovány. Z hlediska senzorické lukrativnosti je také možno vybírat a nákupem vést výrobce k orientaci na konkurenčně zajímavý sortiment a další nárůst spotřeby. Výrobní kapacity i technologické znalosti jsou v České republice k dispozici. ■

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4
Tel.: 296 374 656, fax 296 374 658, e-mail: agral@agral.cz

- Návrhy začlenění potravinářských výrobků a správné zařazení jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek v platném znění.

**DOPORUČUJEME REVIZE SOUČASNÝCH ETIKET,
návazně na realizované legislativní změny.**

- poradenství v oblasti zákonů o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.



Zakysané smetany BOHUNKY
jsou tradiční výrobky
z českých surovin
a jsou držiteli značky KLASA.



*Bohunka – zakysaná smetana
s čokoládou a nugátem*



*Bohunka – zakysaná
smetana s jahodami*



*Bohunka – zakysaná
smetana stracciatella*



*Bohunka – zakysaná
smetana s vaječným
likérem*

Zakysané ochucené smetany BOHUNKY ve čtyřech nejoblíbenějších chuťových variantách (s jahodami, s vaječným likérem, s čokoládou a nugátem, stracciatella) jsou stále oblíbeným mléčným zakysaným výrobkem vyrobeným z čerstvé smetany. Obsahují živou smetanovou kulturu a prebiotickou složku – vlákninu inulin, která podporuje implementaci zdravé užitečné probiotické mikroflóry. Ta posiluje prospěšnou střevní mikroflóru, což potlačuje množení a aktivitu škodlivých bakterií, a tím posiluje imunitu organismu. Jde o výrobek dlouhodobě oblíbený a vyhledávaný všemi věkovými skupinami spotřebitelů.



„Výživa nechť je Ti prvním lékem“

(Hippokrates)

Pomáhá regulovat pomalou
střevní pasáž*.



Pomáhá posilovat
přirozený obranný
systém organismu*.

* V rámci vyvážené stravy a zdravého
životního stylu.

Probiotika jsou živé bakterie či další mikroorganizmy, které při podání správného kmene a v dostatečném množství pozitivně ovlivňují zdravotní stav hostitele. Probiotické bakterie jsou schopné obnovit fyziologickou střevní mikroflóru. Účinněji působí v prevenci chorob, případně jako vhodný doplněk léčby.

(Doc. MUDr. Pavel Kohout, PhD., MT 18/2008)





Zakysané mléčné výrobky jsou nezastupitelné funkční potraviny

Ing. MILOŠ ŠTAFEN,
ředitel kvality a vnějších vztahů, DANONE a. s.



Je známo, že zdraví člověka ovlivňuje z 60 % vnější prostředí, z toho plných 40 % tvoří strava. V souvislosti s pozitivním vlivem na lidské zdraví se v poslední době mluví stále častěji o tzv. funkčních potravinách. Přestože se může zdát, že se jedná o mladé odvětví, jeho kořeny sahají hluboko do minulosti. Dobře to ilustruje výrok „otce medicíny“ Hippokrata pocházející z 5. století před našim letopočtem: „*Nechť strava Tvá je Tvým lékem, a ne Tvůj lék Tvoji stravou.*“ Mezi nutričními odborníky se termín funkční potraviny začal používat začátkem devadesátých let. Následně byla na základě diskuze předních evropských expertů přijata pracovní definice pro funkční potraviny. Hlavní body této pracovní definice jsou tyto:

- Funkční potravina je svým charakterem běžnou potravinou, není to tableta, kapsle ani jiná forma doplňku stravy.
- Průkaz příznivých účinků na lidské zdraví musí být založen na vědeckém základě.
- Funkční potravina má kromě své výživové hodnoty příznivé účinky na lidské zdraví a/nebo snižuje riziko lidského onemocnění (kardiovaskulární choroby, choroby zažívacího traktu atd.).
- Funkční potraviny se konzumují jako součást běžné stravy.

Nejčastějšími druhy funkčních potravin, se kterými se v praxi setkáváme, jsou následující:

- potraviny, kde jsou přidány složky, které mají příznivý vliv na lidské zdraví (příkladem jsou probiotika nebo prebiotika v mléčných výrobcích)
- potraviny, kde jsou odstraněny složky, které mohou mít

- negativní vliv na lidské zdraví (příkladem mohou být trans-mastné kyseliny ve ztužených tucích)
- potraviny, ve kterých některé přirozeně se vyskytující složky jsou chemicky modifikovány (příkladem je hydrolyza bílkovin v kojenecké výživě ke snížení možné alergie)
- potravina, kde je biologická dostupnost jedné nebo více složek zvýšena.

Typickým příkladem funkční potraviny, která vznikla zvýšením obsahu příznivé látky, je kuchyňská sůl, do které se přidává jód, jehož je v naší potravě nedostatek. Do stejné skupiny patří také margaríny s přidávanými omega 3 mastnými kyselinami a další potraviny nebo nápoje, do kterých se přidávají vitaminy, minerální látky či vláknina. Do skupiny funkčních potravin, které vznikly naopak odstraněním nežádoucí složky, patří například ztužené tuky, ze kterých zmizely trans-mastné kyseliny.

Mezi funkční potraviny patří také potraviny s obsahem živých probiotických mikroorganismů. Většinou se jedná o zakysané mléčné výrobky, jako jsou jogurty a jogurtové nápoje. Probiotika jsou živé, přesně definované mikrobiální kmeny, které mají prokazatelně pozitivní vliv na lidské zdraví. Probiotika zlepšují stav střevní sliznice, upravují trávení a usnadňují vyprazdňování. Jejich pozitivní vliv na lidské zdraví objevil již na začátku 20. století ruský lékař Ilja Mečnikov, jenž tvrdil, že stárnutí člověka je způsobeno otravou střevní mikroflóry. Proti tomuto procesu je možno podle něj bojovat právě konzumací jogurtů s obsahem příznivě působících bakterií. Probiotický koncept, jehož jádrem je myšlenka symbiózy s nepatogenními mikroorganismy kůže, střeva a dýchacích cest, jež je pro lidi nutná a nevyhnutelná, zažil svou renesanci v 80. letech 20. století. Od této doby je prohlubován výzkum a přibývají vědecké studie zabývající se problematikou probiotik.

Nejnámějšími probiotiky jsou v současné době pozitivně působící kmeny bakterií *Lactobacillus* nebo *Bifidobacterium*. Tyto živé bakterie jsou však poměrně náročné. K životu potřebují celou řadu hodnotných živin (ty právě nalézají v mléce), zároveň ale nemají rády cizorodé látky a pro růst potřebují optimální podmínky. Fakt, že výrobek obsahuje živé probiotikum, je zároveň důkazem, že neobsahuje nežádoucí látky.

Příkladem funkčních potravin obohacených o probiotické kultury jsou zakysané mléčné výrobky společnosti Danone Activia a Actimel.

Probiotickou funkční potravinou od společnosti Danone, která navíc reflektuje rostoucí výskyt civilizačního onemocnění – obezity a s ní často spojené cukrovky, je Activia Lehká & Fit. Každý pátý dospělý občan Česka je obézní a více než polovina české dospělé populace trpí obezitou nebo nadváhou. Prevalence nadváhy se výrazně zvyšuje i u dětí a dospívajících. Většina obézních dětí, a zejména adolescentů,





zůstane obézními i v dospělosti se všemi závažnými zdravotními následky. V souvislosti s nárůstem prevalence obezity došlo i k enormnímu vzestupu výskytu cukrovky 2. typu. Tuto problematiku zohledňuje Activia Lehká & Fit a díky 0 % přidaného cukru a obsahu pouze 1,5 % tuku je vhodná právě pro osoby s nadváhou i pro diabetiky. Activia Lehká & Fit je však určena pro všechny, kteří dávají přednost zdravému životnímu stylu a vyvážené stravě.

Společnost Danone a. s. nabízí Activii Lehkou & Fit v podobě klasického jogurtu a nápoje. K dostání je ve třech jogurtových příchutích – malina, ananas a jahoda, a ve dvou nápojových – malina & grapefruit a černý rybíz.

ACTIVIA LEHKÁ & FIT JAKO FUNKČNÍ POTRAVINA

- Nízký energetický obsah: 214 kJ/100 g
- Nízký obsah tuků: 1,5 g/100 g
- Obsah biologicky vysoce hodnotné mléčné bílkoviny – ovlivní sytost, výdej energie po jídle (postprandiální termogenezi) a uchování beztukové hmoty (svalů) při podávání nízkenergetické diety: 3,8 g/100 g (9 % GDA v 1 kelímku)
- Obsah sacharidů: 5,3 g/100 g (3 % GDA v 1 kelímku), 0 % přidaného cukru
- Přídavek malého množství sladidel: aspartam, acesulfam K
- Vysoký obsah mléčného vápníku přispívá k ovlivnění zdravotních rizik: 125 mg/100 g (19 % GDA v jednom kelímku)

Další funkční potravinou z portfolia společnosti Danone je mléčný krém se smetanou Svačinka z výrobkové řady Kostici pro děti. Svačinka zohledňuje výsledky studie výživových zvyklostí dětí předškolního a školního věku, která prokázala nevyvážený příjem některých nutričních složek ve výživě dětí, a to zejména nevhodné složení tuků, vysoký příjem sodíku, nižší příjem jódu, a nízký příjem vitamínu D.

Na základě těchto výsledků uvedla společnost Danone na trh nutričně vyvážený mléčný krém se smetanou Svačinka, který je obohacen právě o vitamin D, jenž je nezbytný pro vstřebávání vápníku do kostí. Vitamin D i vápník jsou důležité pro zdravý růst silných kostí dětí. Kromě jiného je vápník nezbytný pro růst zubů, pro funkci svalů, nervů a srdce. Svačinka neobsahuje konzervační látky.

Přestože některé funkční potraviny snižují riziko určitých lidských onemocnění, nejedná se v žádném případě o lék, ale o skutečné potraviny, nesmí se jednat o práškovou či tabletovou formu. Navíc složka s pozitivním účinkem není v potravine obsažena v takovém množství nebo nemá takový silný účinek, aby mohla být funkční potravina za lék považována.

Závěrem je nutno uvést, že funkční potraviny představují moderní způsob výživy, jejímž cílem je lepší zdravotní stav člověka.

STUDIE: VÝŽIVOVÉ ZVYKLOSTI PŘEDŠKOLNÍCH A ŠKOLNÍCH DĚTÍ

Studii uskutečnil MUDr. Petr Tláskal, CSc., primář Fakultní nemocnice Motol a předseda Společnosti pro výživu ve spolupráci s prof. MUDr. Hanou Hrstkovou, přednostkou 1. Dětské interní kliniky LF MU a FN v Brně. Cílem bylo zhodnocení příjmu jednotlivých složek výživy dětí předškolního a časného školního věku.

Studie se zúčastnilo 2 792 dětí; 1 087 z mateřských škol, z toho 59 % chlapců a 41 % dívek; 1 705 dětí ze základních škol, z toho 55,1 % chlapců a 44,9 % dívek. Z výzkumu vyplynulo, že průměrný denní energetický příjem v předškolním věku je 98,48 % doporučené denní dávky. Průměrný denní energetický příjem ve školním věku je 98,41 %. Studie prokázala, že 12,7 % předškolních dětí a 17,8 % školáků má zvýšený energetický příjem. Vysoký energetický příjem nad 140 % doporučené denní dávky má 4,8 % předškoláků a 7 % školáků.

Další výsledky studie prokázaly nevyvážený příjem některých nutričních složek ve výživě dětí předškolního a časného školního věku, a to zejména nevhodné složení tuků, vysoký příjem sodíku, nižší příjem jódu a nízký příjem vitamínu D.

Ve vztahu k doporučenému příjmu mléka a mléčných výrobků pro dětskou populaci byl příjem těchto potravin v obou skupinách dětí nižší. Podle odborných doporučení by děti od dvou do čtyř let měly konzumovat mléko a mléčné výrobky ve čtyřech denních porcích, děti nad čtyři roky ve třech až čtyřech porcích denně. Podle studie mléko pije denně 44,6 % předškolních dětí a 46,2 % dětí časného školního věku. Mléčné výrobky denně konzumuje 66,3 % dětí předškolního a 59,3 % dětí školního věku.

Studie prokázala, že výživě našich dětí je nutné se trvale věnovat, monitorovat ji a reagovat tak, aby veřejnost byla dostatečně informována o potřebách dítěte v rámci uchování jeho současného i budoucího zdraví.

Portfolio produktů z oblasti funkčních potravin společnosti Danone

Actimel

Actimel je probiotický mléčný výrobek, který obsahuje tři různé živé kultury: kultury *Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*, které jsou obsaženy i v běžných jogurtových nápojích, a unikátní probiotickou kulturu DN-114001 (obchodní název *Lactobacillus casei Imunitass* - *L. casei Imunitass*®), kterou neobsahuje žádný jiný výrobek kromě Actimelu. *L. casei Imunitass*® je v Actimelu obsažen ve velmi koncentrovaném množství – řádově 10 miliard v jedné lahvičce nápoje. Díky této vysoké koncentraci mají kultury *L. casei Imunitass*® schopnost přežít v trávicím traktu



F e r m e n t o v a n é m l é č n é v ý r o b k y

v dostatečném počtu, a mohou tak účinně bojovat proti škodlivým mikroorganismům.

Účinky tohoto probiotického nápoje jsou ověřeny mnohými odbornými a klinickými studii provedenými v zahraničí i v České republice a potvrzeny také Českou imunologickou společností a studií provedenou Lékařskou fakultou Univerzity Karlovy v Plzni. Celkem bylo realizováno 21 klinických studií, informace o nich přineslo celkem 24 odborných publikací.

Společnost Danone a. s. nabízí Actimel v několika různých příchutích a složeních – bílá s 0,1 % tuku, malina, jahoda, lesní plody a višně.



Activia

Kysaný mléčný výrobek Activia je probiotický výrobek, který při každodenní konzumaci v rámci vyvážené stravy a zdravého životního stylu pomáhá regulovat pomalé zažívání. Activia obsahuje 2 klasické jogurtové kultury (*Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*), které jsou prospěšné pro naše zdraví, a navíc obsahuje unikátní probiotický kmen *Bifidobacterium lactis* DN-173 010 (obchodní název Bifidus Actiregularis®).

Její pozitivní účinky na zažívání a zkrácení střevní pasáže prokazuje řada studií provedených ve světě i v České republice. Celkem bylo publikováno již 17 klinických studií týkajících se výrobku Activia. Sedm z nich se týkalo délky přežívání probiotické kultury Bifidus Actiregularis®, dalších deset studií prokázalo prospěšné účinky Actvie na lidské zdraví.

Společnost Danone nabízí Activii v podobě jogurtových nápojů a jogurtů, kam spadá Activia Bílá, Activia Sladká bílá, Activia Ovocná, Activia Vlákna, Activia Lehká & Fit a Activia Tvarohová.

Svačinka

Svačinka je mléčný krém se smetanou, který představuje novou generaci ve výrobkové řadě Kostici a který zohledňuje výsledky výzkumu zhodnocení výživových zvyklostí u dětí v České republice. Na trh byl uveden v říjnu roku 2009.

Svačinka je vyrobena z kvalitního českého kravského mléka a kromě vápníku navíc obsahuje vitamin D, přičemž oba jsou důležité pro zdravý růst silných kostí dětí. Z výše zmíněného vyplývá, že sehrává důležitou roli zejména ve vývoji dětí. Je potřeba si uvědomit, že lidská kostra se zásadním způsobem tvoří do 20 let věku. Vitamin D usnadňuje vstřebávání vápníku a jeho zabudování do kostí. Je proto důležitou součástí stravy dětí. Výrobek Svačinka se může pochlubit nutričně vyváženým složením, a to znamená vyváženým poměrem mezi bílkovinami, cukry a tuky. Svačinka neobsahuje konzervační látky.

Společnost Danone a. s. nabízí Svačinku ve dvou příchutích, čokoládové a vanilkové, a ve dvou gramážích – 80 g a 130 g.



POTRAVINY A ZDRAVÍ

Každý potravinářský výrobek musí splňovat kvalitativní parametry uvedené na obale, a to v souladu se zákonem. Tím je spotřebiteli deklarována záruka jeho jakosti. Jakosti bez přívlastku. Přesto jsou některé skupiny potravin považovány za více či méně jakostní. Samo stupňování „kvalitní...“, „kvalitnější...“, má však vždy jen vágní vypočítací schopnost. I když se užívá často i z úst odborníků, o „renomovaných“ článcích v různých tiskovinách nemluvě. A pak sama jakost potraviny se dost často spojuje s přívlastkem zdravá. A to je ještě větší problém.

Patřím již léta k názorové skupině potravinářů, kteří pojmy „zdraví“ a „potravin“ dost neradi spojují. Nejsou zdravé a nezdravé potraviny, jsou jen zdraví a nezdraví jedinci. Tento filozofický, ale ještě více odborný, pohled vyplývá především z obavy nezaměňovat potraviny za léky. A také z obavy z prostého zobecnování – je to zdravé, jezte

to všichni. A nebo obráceně. Pak je pro dokreslení na místě tato podmíněně sugestivní otázka: „je zdravější kilo bůčku, nebo kilogram mrkve?“ Většina odpoví „mrkev“ a to je pak jasný výsledek obecně nízkého vědomí o naší výživě.

Existuje však skupina potravin, kterou lze širší populaci pro prevenci a léčbu některých onemocnění doporučit. Jsou to tzv. funkční potraviny. Výrobci úzce spolupracují na jejich vývoji s vědeckou lékařskou frontou a dosahované výsledky jsou v řadě případů prokazatelné. K nim patří funkční potraviny s obsahem probiotik a prebiotik. A k názorům výrobců k této problematice rádi přinášíme také lékařský pohled. O něj jsme požádali pana profesora Jiřího Nevorala, který se věnuje této problematice v následujícím článku.

Ing. František Kruntorád, CSc.

Probiotika a jejich klinické užití

Prof. MUDr. JIŘÍ NEVORAL, CSc.,
Univerzita Karlova v Praze, 2. lékařská fakulta,
Fakultní nemocnice v Motole, Pediatrická klinika



Probiotika a prebiotika

Probiotika jsou mono- nebo směsné kultury živých mikroorganismů, které po aplikaci v přiměřeném množství prospěšně ovlivňují zdraví hostitele. Mezi probiotika jsou v současné době řazeny laktobacily, bifidobakterie, streptokoky, enterokoky a kvasinky (*Saccharomyces boulardii*).

Prebiotika jsou nestravitelné látky obsažené v potravinách, které **podporují selektivně růst** nebo aktivitu jedné bakterie nebo omezeného počtu střevních bakterií a tím pozitivně ovlivňují složení střevní mikroflóry tlustého střeva, čímž mají celkově pozitivní vliv na zdraví a celkovou pohodu příslušného jedince. Kombinace prebiotika s probiotikem se nazývá **synbiotikum**.

Probiotika v prevenci a léčbě onemocnění trávicího ústrojí

Při použití probiotik v prevenci a léčbě různých onemocnění jsou oblasti, ve kterých je jejich účinek považován za prokázaný, v jiných oblastech prokázaný není a považuje se za možný. Existuje hodně různých studií, ale není příliš mnoho dobrých. Hierarchie důkazů začíná u experimentálních prací a je nejvyšší **u dvojité zaslepených randomizovaných placebem kontrolovaných studií**, které jediné mohou objektivně prokázat účinek zkoušeného probiotika. Zhodnocení několika takovýchto studií pomocí meta-analýzy má potom vůbec nejvyšší důkazní hodnotu.

Prokázané účinky probiotik

Akutní průjemové onemocnění

V současné době výsledky randomizovaných studií s **léčbou** akutních průjemových onemocnění probiotiky lze shrnout do následujících závěrů:

- 1) Probiotika mírně zkracují dobu trvání průměrného onemocnění o 17–30 hodin.
- 2) Účinek je závislý na použitém probiotiku.
- 3) Je zřejmá závislost na dávce, vyšší účinek byl pozorován při dávce vyšší než 10^{10} CFU.
- 4) Probiotika jsou účinná na vodnaté průjmy a virové gastroenteritidy, nikoliv na invazivní bakteriální průjmy a jsou více účinná, pokud jsou podána brzy.

V doporučení Evropské společnosti pro pediatrickou gastroenterologii, hepatologii a výživu (ESPGHAN) z roku 2008 se probiotika považují za možný účinný doplněk k léčbě akutních průjemových onemocnění. Protože neexistuje důkaz o účinnosti řady přípravků, je doporučeno používat jen probiotika s prokázanou účinností a ve vhodných dávkách. Jako příklady uvedené v abecedním pořadí jsou *Lactobacillus rhamnosus GG*, *Lactobacillus reuteri* a *Saccharomyces boulardii*.

Probiotika byla použita také v **prevenci** akutní gastroenteritidy u dětí. Ve dvojité zaslepené placebem kontrolované studii hospitalizované děti dostávaly přípravek kojenecké mléčné výživy obohacený o *Bifidobacterium bifidum* a *Streptococcus thermophilus* a jejich nemocnost byla srovnávána s dětmi, které byly živěny stejným, ale neobohaceným mlékem. Při více než 17měsíčním sledování mělo průměrné onemocnění pouze 7 % dětí, které byly živěny mlékem s probiotikem, ve srovnání s 31 % dětí ve skupině bez probiotika. *Lactobacillus rhamnosus GG* působil také preventivně proti průměrným onemocněním u hospitalizovaných dětí. Acidifikované mléko redukuje žaludeční pH a snižuje mikrobiální kolonizaci žaludku a následně i tracheální kolonizaci a výskyt pneumonií u pacientů na jednotce intenzivní péče v dvojité slepé randomizované studii.

Průjmy cestovatelů

Příčinou průjmu cestovatelů jsou různá agens, ale většinou enterotoxická *E. coli*. Incidence průjemových onemocnění u dospělých cestovatelů do cizích zemí se odhaduje na 5–50 %. Závěrem meta-analýzy kvalitních studií bylo zjištěno, že *Saccharomyces boulardii* a směs *Lactobacillus acidophilus* a *Bifidobacterium bifidum* měly signifikantně pozitivní efekt. Použití probiotik je proto považováno za bezpečnou a účinnou metodu v prevenci průjemových onemocnění turistů.

Průjemová onemocnění po léčbě antibiotiky

Probiotika se ukázala jako účinná v léčbě průjemových onemocnění po terapii antibiotiky. Meta-analytické studie ukazují, že podávání probiotik snižuje výskyt průjemového onemocnění po antibiotické přibližně na jednu třetinu. Za účinné se považují *Lactobacillus rhamnosus GG*, *Lactobacillus reuteri* a *Saccharomyces boulardii*.

Probiotika v primární prevenci alergií

Racionální jádro probiotické terapie u alergických onemocnění je ve vytvoření mikrobiálního stimulu pro imunitní systém hostitele pomocí živého organismu, který je charakteristický pro střevní mikroflóru zdravého kojence. Smysl léčby probiotiky spočívá v přesměrování imunologické paměti od Th2 fenotypu ještě dříve,

než je ustavena imunitní odpověď na antigeny z okolního prostředí.

Je zajímavým nálezem, že kojenci, u kterých se později projevila atopická dermatitida, mají již ve třech týdnech odlišné složení střevní mikroflóry ve srovnání s dětmi zdravými.

Schopnost probiotik *preventivně* bránit v rozvoji atopického ekzému byla demonstrována v několika studiích. Podávání *Lactobacillus rhamnosus GG* těhotným ženám čtyři týdny před porodem a potom 6 měsíců dítěti po porodu významným způsobem snižovalo výskyt atopického ekzému ve 2, 4 a 7 letech života. Tento příznivý efekt však nebyl pozorován u alergické rýmy, astmatu a potravinové alergie. Na druhé straně však existují také studie, které pozitivní preventivní vliv probiotik neprokazují.

Je obtížné srovnávat výsledky jednotlivých studií, protože byly provedeny s různými probiotiky, liší se období a režimy jejich podávání, různě byly určeny rizikové skupiny. Nejsou přesně definovány podmínky podávání, které kmeny, jeden nebo více kmenů, jak dlouho, prenatálně, postnatálně. Nejsou dostatečně velké soubory a není také znám přesný mechanismus účinku probiotik.

Probiotika byla zkoušena také v *léčbě* u atopického ekzému. V nedávné době publikovaná meta-analýza však dospěla k závěru, že probiotika jsou neúčinná v léčbě ekzému.

Intolerance laktózy

Asi 10–15 % dospělé populace má výrazně sníženou aktivitu střevní laktázy a po požití již malého množství laktózy má zažívací potíže. Laktóza je metabolizována bakteriemi a výsledkem je flatulence, průjem, nevolnost, bolesti břicha. Tito lidé lépe snášejí fermentované mléko. Jejich efekt se vykládal delší pasáží trávicím ústrojím a účinkem živých bakterií, které obsahují enzym laktázu. Probiotikum pomocí laktázy pomáhá štěpit laktózu v tlustém střevě, a tak zlepšuje toleranci laktózy. Laktázu produkují *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus* (v jogurtech).

Idiopatická zánětlivá střevní onemocnění

Idiopatická proktokolitida – výsledky meta-analytických studií ukazují, že probiotika jsou efektivní v udržování remise ulcerózní kolitidy a jejich účinek v prevenci relapsu onemocnění je srovnatelný s mesalazinem.

Crohnova nemoc – Na základě analýz dosud provedených studií se ukazuje, že v současné době však není přesvědčivý důkaz o tom, že probiotika jsou účinná v udržování remise Crohnovy nemoci.

Nekrotizující enterokolitida

Nekrotizující enterokolitida je závažné onemocnění nedonošených dětí. V současné době se soudí, že ke vzniku nekrotizující enterokolitidy jsou potřeba tři faktory: nedonošenost, enterální výživa a bakteriální kolonizace. Ze závěrů meta-analytických studií vyplynulo, že podávání probiotik významným způsobem snížilo riziko těžké nekrotizující enterokolitidy nedonošených dětí.

Probiotika a dráždivý tračník

Symptomy dráždivého tračníku trpí 3–25 % populace. Studie s podáváním probiotik u dospělých byly s různými výsledky. Jedna studie u dětí neprokázala příznivý efekt podávání *Lactobacillus rhamnosus GG*. V nedávné době však byla provedena meta-analýza 20 studií s celkem 1 404 pacienty prokázala zlepšení symptomů při podávání probiotik ve srovnání s placebem.

Prevence onemocnění a udržování zdraví

V mnoha společnostech na světě jsou probiotika a jogurty užívány k udržení zdraví. *L. reuteri* ATCC 55730 snižoval absenze v zaměstnání, v pečovatelských zařízeních, omezoval koliky kojenců a epizody teplot a průjmů v dětských kolektivních zařízeních. *Lactobacillus casei* DN114-001 a *Lactobacillus rhamnosus GG* také zlepšovaly odolnost k onemocněním v dětských zařízeních. Kombinace *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium bifidum*, *Lactobacillus gasseri* zkracovala u dospělých dobu trvání onemocnění z nachlazení, ale nikoliv výskyt tohoto onemocnění. Pravděpodobný mechanismus účinku je v posílení imunitní funkce a v přímé inhibici patogenu. Z uvedeného lze soudit, že probiotika mohou mít význam při jejich zařazení do stravy zdravých lidí za účelem udržení zdraví. Takovéto tvrzení je však více dietním než klinickým doporučením a v současné době není možno vytvořit specifické klinické doporučení. **Naléhavá je potřeba kvalitních velkých studií v příštích letech, které by umožnily zhodnocení jednotlivých probiotik ve výše uvedených souvislostech.**

Bezpečnost probiotik

Dosud používaná probiotika jsou považována za bezpečná a většinou patří mezi nepatogenní komensální mikroorganismy. Lactobacily a bifidobakterie jsou ubikvitární v lidské stravě a ve zdravém střevě a nepředstavují pro svého hostitele žádné riziko. Zvýšené opatrnosti při podávání probiotik je třeba dbát u pacientů s poruchou imunity a u nedonošených dětí. V literatuře jsou popsány ojedinělé případy sepse nebo endokarditidy při léčbě laktobacily. Systémové infekce těmito bakteriemi se však mohou objevit i spontánně bez vztahu k podávání probiotik.

Současné znalosti ukazují, že perorální podávání probiotik může být prokazatelně léčebně užitečné u několika onemocněním tím, že nastolí normální střevní mikroflóru. Současná situace však naléhavě vyžaduje zlepšení kvality klinických studií. Studium léčebného použití probiotik vyžaduje striktně randomizované, dvojité slepé, placebem kontrolované studie, jen tak lze dobře posoudit účinnost a bezpečnost jednotlivých probiotik.

V současné době se v České republice věnuje problematice probiotik Společnost pro probiotika a prebiotika, která pořádá pravidelná symposia a vydává atesty kvality jednotlivých probiotických výrobků na našem trhu. Více informací lze získat na www.probiotika-prebiotika.cz.

Tato práce byla podpořena VZ 64203 (MZO FNM 2005).



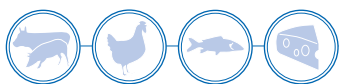
www.schaller.cz
www.schalleraustria.com

Rádi Vás uvítáme na mezinárodním veletrhu na zpracování masa IFFA 2010, kde Vám i předvedeme naše stroje.

Veletrh se koná ve dnech 8.-13.května 2010 ve Frankfurtu nad Mohanem.

Najdete nás v hale 8.0, stánek č. G86

Těšíme se na Vaši návštěvu



SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | PEBÖCK | EFA
HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT | INJECTSTAR®
REX® | DOLESCHAL | NAPIAG | SUPERVAC | ZIEGRA
SEALPAC® | AMB | VORAN®



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Udělejme z nápadu Váš úspěch.

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®
NORBERT SCHALLER, spol. s r. o.
Kolbenova 5a, 190 00 Praha 9, ČR
tel.: +420-283 891 149 - 51
fax: +420-283 893 108
office.prag@schalleraustria.com

Drůbežářský závod Klatovy a.s.

„chutné, zdravé, **KLATOVSKÉ**“



obsah TUKU do **8-10%**
obsah SOLI do **1,5%**
BEZ LEPKU ✓ OBOHACENO VLÁKNIPOU ✓

NOVINKA

Vyvinuli jsme nový drůbeží polotovár splňující kritéria zdravější lidské výživy pro snadnou a rychlou úpravu v kuchyni.

Drůbežářský závod Klatovy a.s., 5. května 112, 339 01 Klatovy,
tel.: +420 376 353 311, fax: +420 376 311 360, e-mail: dzklatovy@dzklatovy.cz / www.dzklatovy.cz



Pestrá nabídka z OLMY

Společnost OLMA, a. s., je tradičním českým výrobcem kvalitních mlékárenských výrobků. Obchodní značky Florian, Cavalier, Populár, Pierot a Zlatá Haná jsou silně zapsány v podvědomí zákazníků.

Koncem roku 2008 se OLMA, a. s., stala součástí skupiny Agrofert Holding, a. s., pana Ing. Babiše. S novým majoritním vlastníkem se OLMA, a. s., vydala novým směrem. Chce vybudovat a rozvíjet své značky.



Příkladem naplnění této strategie je uvedení na trh nového jogurtového nápoje Florian drink 400 g v 5 ovocných příchutích. Jogurtové nápoje Florian drink se stávají stále oblíbenější díky své osvěžující lahodné chuti a složení, které plně odpovídá zdravému životnímu stylu. Ušlechtilé jogurtové kultury jsou nejen vysoce zdraví prospěšné, ale nápoje se díky nim stávají lehce stravitelné i pro lidi se zažívacími potížemi.

Žhavou novinkou je „modrý“ Florian – střednětučný jogurt dodávaný ve 4 příchutích – jahoda, malina, vanilka a meruňka. V této řadě chce OLMA, a. s., zdůraznit všechny pozitivní vlastnosti zakysaných mléčných výrobků a sladit je do moderního trendu, kterým je vyvážená lahodná plná chuť a příznivé nutriční složení. Ve výrobku je snížen obsah tuku, jehož průměrná hodnota je 2,3 %. Také obsah cukru se drží v nižších mezích, naopak je zvýšen obsah bílkovin. Tento jogurt rozšiřuje již úspěšnou řadu jogurtů Florian a je cílem na spotřebitele, který vyhledává nižší energetické hodnoty a zároveň nechce své smysly ochudit o požitek z jídla.



Již dnes klasický smetanový jogurt Florian samozřejmě zůstává jedním z nejoblíbenějších jogurtů na českém trhu. Je to i díky široké nabídce 10 příchutí od ovocně svěžích až po lahodné dezertní. Spotřebitel má tak opravdu širokou možnost výběru.



Mimořádný chuťový zážitek přináší ovocno-smetanové dezerty Cavalier, které pohládí všechny smysly. Bohatá vrstva mimořádně kvalitního ovoce je položena na povrchu jemného smetanového krému. Elegantní design obalu dotváří mimořádně senzorické vjemy.

Sortiment zakysaných výrobků doplňuje značka Revital active. Jedná se o jogurty i nápoje s unikátní kombinací probiotických kultur, které mají blahodárný vliv na zažívání. Vysoký obsah ovoce dává výrobkům přirozenou chuť a řadí je k těm nejkvalitnějším na trhu. Rovněž obsah tuku je přijatelný pro širokou skupinu zákazníků. Pro specifickou skupinu zákazníků OLMA, a. s., nabízí zavedené produkty ekologického zemědělství, chutné Bio mléko, zdraví prospěšné kefirové mléko a známou řadu jogurtů a zakysaných nápojů Bio Via natur. Široký výběr chutí tradičních i méně obvyklých dává zákazníkovi možnost každý den ozvláštnit ve stylu BIO.

Vysoká a stabilní kvalita výrobků však není samozřejmostí. Je výsledkem poctivé práce mnoha lidí, prozíravého vedení, vynaložených prostředků. Nedílnou součástí vysokého standardu kvality je snaha o zavedení všech nástrojů, které moderní potravinářský průmysl nabízí. Jedním z nejnáročnějších je i standard IFS, jehož certifikát nejvyšší úrovně získala OLMA, a. s., v lednu tohoto roku. Tento standard je uznáván většinou obchodních řetězců jako nejvyšší záruka kvality. Klade mimořádný důraz na hygienu výroby, správné výrobní postupy a kontrolu jakosti. Všechny tyto prvky zásadním způsobem ovlivňují bezpečnost konečného výrobku. Mnohaletá snaha budování moderního závodu a funkčního systému kontroly kvality tímto získala další oficiální uznání.

V předešlých letech byla OLMA, a. s., jednou z prvních firem (od roku 1999) certifikovaných podle normy ISO 9001 a tento certifikát trvale udržuje. Trojlístek důležitých certifikací doplňuje systém environmentálního managementu ISO 14001 vyjadřující zájem firmy vyrábět nejen kvalitně, ale i s ohledem na životní prostředí. Snažení firmy o opravdu vysoký standard výrobního závodu samozřejmě není tímto ukončen.

Dále budeme zavádět nejmodernější trendy v oblasti bezpečnosti potravin a při opakovaných certifikacích to i prokazovat nezávislé kontrole. Zákazník tak má jistotu, že OLMA, a. s., patří ke špičkovým firmám v oboru. ■



HOLLANDIA
Selský jogurt

**HOLLANDIA...
...Váš domácí jogurt!**

Hollandia Karlovy Vary, a.s. | www.hollandia.eu

naše kvalitní výrobky
...na dosah ruky...
ve vašich družstevních prodejnách

COOP ...na dosah ruky...

Vydavatelství
potravinářských periodik
AGRAL s. r. o.
je tady pro Vás již 15 let.

www.agral.cz



HOLLANDIA je na trhu jogurtů pojem

Společnost HOLLANDIA Karlovy Vary, a. s., se sídlem v Krásném Údolí dodává na český, slovenský a polský trh mléčné výrobky, které obecně splňují všechny požadavky správné výživy a vysoké kvality.

Koncem roku 2010 bude náš výrobní program rozšířen o výrobky s certifikací BIO z mléka od dojníc z vlastního prověřeného chovu.

Hollandia Karlovy Vary, a. s., byla založena v polovině roku 1991. Sídlo společnosti v Krásném Údolí se nachází na Tepelské náhorní plošině, jejíž nadmořská výška se pohybuje okolo 700 m. Tento kraj nebyl nikdy „poznámenán“ průmyslovou výrobou, naopak byl od dvanáctého století ve správě řádu Premonstrátů z blízkého Tepelského kláštera, který podporoval v kraji zemědělství a rybníkářství. Tuto svoji „ekologickou čistotu“ si zdejší kraj zachoval do dnešní doby. Proto mléko, které je v této oblasti produkováno a které HOLLANDIA zpracovává ve svých výrobcích, dosahuje standardně nejvyšší kvality.

Společnost HOLLANDIA Karlovy Vary, a. s., je akciovou společností s ryze českou účastí. Zpočátku byl výrobním programem pouze bílý ustátý jogurt. Od jara 1993 se přestěhovala společnost do zadaptované haly do Krásného Údolí, kde zahájila výrobu na nové plnicí lince a začala produkovat navíc jogurt s kousky ovoce. Nejprve ve třech příchutích, počet však dále narůstal až do současné šíře výrobního programu, včetně jogurtových BIFI drinků, syrovátkových drinků a dalších mléčných specialit.

Naše společnost také vyrábí certifikované produkty vhodné pro bezlepkovou dietu. Tyto výrobky jsou řádně označeny na obalu a prověřovány průběžně certifikovanou laboratorní SVÚ.

Od konce roku 2003 vyrábí HOLLANDIA v Krásném Údolí své výrobky v nových výrobních prostorách, vybudovaných nákladem přibližně 140 mil. Kč. Tato investice zahrnovala samozřejmě i nákup nových technologií. V roce 2006 byla provedena další investice v úrovni 35 mil. Kč.

V letošním roce probíhají další investice s cílem zajistit vysokou konkurenceschopnost naší společnosti na domácím i zahraničních trzích.

Firma dodržuje veškeré zákonné podmínky pro nakládání s odpady. Naše společnost má uzavřenou řádnou smlouvu s firmou EKO-KOM a s právem na svých výrobcích použít ZELENÝ BOD. Na konci roku 2003 bylo zprovozněno zařízení na předčištění odpadních vod, které firma dále vypouští do městské čistírny v Krásném Údolí. Zařízení bylo vybudováno nákladem 7 mil. Kč. Byly tím splněny nejpřísnější limity pro produkci v EU.

Dne 25. 8. 2005 byla výrobkům Hollandia ministrem zemědělství udělena národní značka KLASA. Jogurtové výrobky jsou vyráběny z mléka výběrové kvality, bílé jogurty neobsahují stabilizátory konzistence (želatina, pektin, škroby atp.). Ovocné jogurty obsahují vysoký podíl kusového ovoce. Do dnešních dnů se řada oceněných výrobků dále rozrůstá.

Naše společnost vyrábí celou řadu produktů pod značkou Hollandia, ale i výrobků pod privátní značkou nadnárodních řetězců. Cílem naší společnosti je vždy vysoká kvalita výrobků a poskytování nadstandardního servisu našim váženým zákazníkům.

HOLLANDIA důsledně dbá na oblast bezpečnosti potravin a je taktéž držitelem certifikátu IFS Food/Higher Level/.



Merenda
jogurtové mléko

probiotické kultury, které...

- příznivě působí na lidský organismus
- harmonizují zažívání po léčbě antibiotiky
- přispívají ke snížení hladiny cholesterolu

PROBIOTIKA

NOVINKA

Acidofilní mléko
ABT kultura
Pinotučné

Acidofilní mléko
ABT kultura
Křehký nápoj

Acidofilní mléko
ABT kultura
Křehký nápoj

www.mlekarna-valmez.cz

Dione

**Jahody zmrazené
v čokoládě balené**

Jahody v čokoládě
hluboce zmrazené kousky jahod v čokoládové polevě

zmrazené

agrimex AGRIMEX Vestec a. s. – přední výrobce zmrazené zeleniny a ovoce
Hlavní 199, 250 70 Panenské Břežany, tel.: + 420 233 089 551, www.agrimex.org



Náš zákazník má z čeho vybírat

Tradice zpracování mléka ve Valašském Meziříčí se datuje od roku 1936, kdy byla spolkem chovatelů hovězího dobytka, reprezentovaným tehdy 9–12 většími zemědělci, založena Valašská spolková mlékárna ve Valašském Meziříčí. Počáteční zpracovatelská kapacita byla přibližně 500 litrů mléka denně a krom mléka se zde vyrábělo i mléko samovolně zkysané, máslo a tvarohové pomazánky. V roce 1948, po zavedení národní správy, bylo vyměněno výrobní zařízení, v roce 1954 pak byla provedena celková rekonstrukce výrobních kapacit, která zvýšila zpracovatelskou kapacitu na 25 000 litrů mléka denně. Dalšími úpravami v letech 1963–1965 byla zvýšena výrobní kapacita až na 45 000 litrů mléka denně. V roce 1978 postihl mlékárnu silný požár, kterým byla zničena pasterační stanice. Po více než roční rekonstrukci se zvýšila výroba jogurtů na 199 000 litrů jogurtů ročně, po dalších úpravách v roce 1981 pak dosáhla roční výroba čísla 409 000 ks. Od roku 1985 se mlékárna specializovala na výrobu konzumních mlék, smetan a kysaných výrobků.

V roce 1992 byl původně národní podnik Beskydské mlékárny privatizován několika tehdejšími zaměstnanci, a začala tak další etapa zpracování mléka ve Valašském Meziříčí, tentokrát pod názvem Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r. o. Po prvotní stabilizaci došlo ke kompletní rekonstrukci výrobních prostor a postupné modernizaci technologického zařízení, která umožnila dosáhnout zpracování až 22 milionů litrů konvenčního mléka ročně a 500 000 litrů mléka v BIO kvalitě ročně, což odpovídá číslům loňského roku. Čtyři z původních zaměstnanců, kteří mlékárnu v roce 1992 privatizovali, jsou stále jejími majiteli, všichni působí v managementu mlékárny, a stále se tak podílejí na jejím růstu.

Původním záměrem majitelů bylo vyrábět kvalitní výrobky, ke kterým se budou lidé rádi vracet a které budou přispívat ke zlepšení zdraví jejich konzumentů. Proto se také mottem naší mlékárny stalo rčení „Cesta ke zdraví“. Mlékárna Valašské Meziříčí vyrábí výrobky pro všechny populační

skupiny a velký důraz klade zejména na výběr ovocných příchutí, které obsahují skutečné ovoce a nejsou pouze koncentrátem z nich. Ve svém sortimentu se zaměřuje na dospělé i malé děti.

V roce 2006 jsme byli jednou z prvních mlékáren, která začala rovněž se zpracováním mléka v BIO kvalitě, což byl pro mlékárnu impuls k odlišení se od konkurence.

S cílem dokázat, že přispívát svými výrobky ke zdraví nejsou jen planá slova a zároveň s cílem odlišit se od těch, kteří klamavými reklamami o zdraví jen mluví, jsme vloni zahájili spolupráci s MUDr. Cajthamlovou, která se zároveň stala tváří několika našich výrobků, čímž potvrdila jejich kvalitu. Příznivý vliv ABT kultury, která je obsažena v mnoha našich kysaných výrobcích, na střevní mikroflóru byl potvrzen mnoha vědeckými studiemi.

Výrobní program Mlékárny Valašské Meziříčí, spol. s r. o., stojí především na výrobě jogurtů a kysaných mléčných nápojů, z nichž všechny jsou vyráběny jako čerstvé, tedy bez přídavků konzervačních látek, stabilizátorů, emulgátorů a umělých barviv. Výrobní program zahrnuje tyto výrobky:

Smetanové jogurty – výrobek vyrobený z nejkvalitnějšího mléka a čerstvé smetany. Vyrábí se jak ve variantě bílý, tak i s příchutí, kterých nyní nabízíme celkem devět a jsou jimi jahoda, čokoláda, broskev, oříšek, borůvka, višň, jako jediní pak vyrábíme rovněž v kombinaci s vanilkou, kam patří příchutě jahoda s vanilkou, višň s vanilkou a malina s vanilkou.

Ochucené smetanové jogurty jsou vyráběny jako podložené, což klade podstatně vyšší nároky na kvalitu ovocné složky. Oříškový, broskvový a čokoládový smetanový jogurt je držitelem značky Klasa.

Smetanový jogurt DUETA – je nezvyklým a na českém trhu zcela ojedinělým smetanovým dezertem, který vyniká jemnou chutí vanilky ve spojení s velkou porcí našlehaného ovoce. Vyrábí se v příchutích jahoda a broskev-maracuja.





Ovocné jogurty – podložený jogurt se sníženým obsahem tuků (2,5 %), který obsahuje živé jogurtové bakterie a vyniká lahodnou ovocnou chutí. Vyrábí se v příchutích meruňka, jahoda a višň.

Bílý jogurt – jogurt se sníženým obsahem tuku vhodný pro přímou konzumaci i studenou kuchyni. Obsahuje živé jogurtové bakterie a je bez přídavku konzervačních látek, emulgátorů a umělých barviv. Je vyráběn v balení 150 g, 380 g, 500 g. V testech České zemědělské univerzity, katedry kvality zemědělských produktů, byl vyhlášen nejlepším bílým jogurtem po stránce vzhledu, vůně, konzistence a chuti.

Nízkotučné jogurty – jogurty vhodné pro redukční dietu s obsahem tuku 0,1 %. Vyrábí se v příchutích jahoda, malina a broskev. Na rozdíl od smetanových a ovocných jogurtů jsou tyto již zamíchané. Obsahují živé jogurtové bakterie.

Smetanový šlehaný jogurt Jurášek – na českém trhu ojedinělý výrobek určený zejména dětem. Na rozdíl od jiných výrobků v této kategorii je jako jediný vyráběn na bázi smetanového jogurtu a ne na bázi tvarohu. Je vyráběn v gramáži pouze 80 g v příchutích vanilka, čokoláda a piškot.

Acidofilní mléko plnotučné – jemný a chuťově plný kysaný výrobek s obsahem bifidogenních mikroorganismů, které pozitivně ovlivňují trávicí ústrojí, přispívají k obnově střevní mikroflóry a tím příznivě působí na celý lidský organismus. Obsahuje ABT kulturu (*Lactobacillus Acidophilus*, *Bifidobacteria*, *Streptococcus Thermophilus*). Je vyráběno v gramážích 500 g a PET 950 g.

Kefírové mléko přírodní nízkotučné – výborný doplněk jídelníčku pro ty, kteří dávají přednost nízkotučným výrobkům, ale zároveň chtějí svému tělu dopřát všechny výhody zakysaných výrobků. Obsahuje bifidogenní mikroorganismy, které pozitivně ovlivňují trávicí ústrojí, přispívají k obnově střevní mikroflóry a tím příznivě působí na celý lidský organismus. Obsahuje ABT kulturu (*Lactobacillus Acidophilus*, *Bifidobacteria*, *Streptococcus Thermophilus*). Je vyráběno v gramážích 500 g a PET 950 g.

Kefírové mléko nízkotučné, ochucené – je ochucenou variantou přírodního kefírového mléka. Obsahuje živé mléčné bakterie a je obohaceno o vitaminy A, C a E. Díky obsahu bakterií mléčného kvašení, probiotické kultury a komplexu vitamínů zvyšuje odolnost organismu proti rýmě, chřipce a současně působí jako antioxidant. Je vyráběno v příchutích jahoda, meruňka a višň.

Valašská kyška – tradiční kysaný mléčný výrobek s obsahem bifidogenních mikroorganismů, které příznivě působí na lidský organismus a přispívají k obnově střevní mikroflóry.

Kysaná smetana – výrobek nacházející široké uplatnění v teplé i studené kuchyni. Obsahuje zdravý prospěšný mikroorganismy, které příznivě působí na lidský organismus. Je vyráběna v tučnosti 15 % či 18 %.

MERENDA jogurtové mléko – žhavá novinka od společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí. Jedná se o kysaný jogurtový nápoj s nízkým obsahem tuku, který obsahuje probiotické kultury. Vyrábí se v příchutích jahoda, malina-meruňka a cappuccino-skořice.

Čerstvé mléko a čerstvá smetana – do této kategorie patří výrobky, které jsou dosažitelné pouze na Moravě, v rámci naší distribuce. Čerstvé mléko je pouze jednou přepasterizované a zhomogenizované, bez další úpravy, a proto trvanlivost mléka dosahuje pouze 5 dní.

BIO výrobky – Mlékárna Valašské Meziříčí byla jednou z prvních mlékáren, která započala s výrobou mléčných výrobků v kvalitě BIO. Prvním výrobkem byl v roce 2006 BIO kysaný nápoj, který se tak stal úplně prvním BIO zakysaným nápojem na českém trhu. Jeho chuťové kvality byly oceněny udělením titulu Mlékárenský výrobek roku. Tento úspěch povzbudil mlékárnu v záměru rozšířit sortiment biovýrobků, a tak byl dalším výrobkem uvedeným na trh BIO kysaný nápoj s příchutí jahoda, kterému se dostalo rovněž mnoha ocenění. V roce 2008 byly pak uvedeny na trh BIO jogurty v příchutích jahoda a borůvka a rovněž BIO jogurt bílý. I tyto výrobky si brzy našly mnoho spokojených zákazníků.

Výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí byly mnohokrát oceněny různými oceněními na regionálních soutěžích (Perla Zlínska, Cena hejtmána Zlínského kraje), v celorepublikovém měřítku se nám podařilo v letech 2006, 2007 a 2008 získat ocenění nejlepší mlékárenský výrobek roku ve své kategorii. Biovýrobky byly oceněny cenami Nejlepší biovýrobek roku či Česká biopotravina roku. Mlékárna si těchto ocenění velmi váží a považuje je za důkaz toho, že klást důraz zejména na kvalitu je tou správnou cestou.

V letošním roce připravila Mlékárna Valašské Meziříčí pro své spotřebitele dvě novinky. První z nich je jogurtový nápoj Merenda, vyráběný v příchutích jahoda, malina-meruňka a cappuccino-skořice. Výběrem těchto příchutí se Mlékárna snažila nepřijít jen s dalším jogurtovým nápojem, snažila se nabídnout zákazníkovi něco, co tu ještě není. Právě proto byly vybrány dvě poměrně netradiční příchuti.

Ve svém sortimentu mlékárna nabízí rovněž výrobky, které na trhu nejsou nebo jsou poměrně ojedinělé. Jedná se zejména o výrobek Jurášek, který je jediným dětským jogurtem na bázi smetanového jogurtu, a výrobek Dueta, který je zase jediným vanilkovým jogurtem se šlehanou ovocnou složkou na povrchu. Nyní mlékárna připravuje třetí takový výrobek, který bude uveden na trh v měsíci květnu, a bude tak druhou letošní novinkou.

I do budoucna chce mlékárna vyrábět a nabízet výrobky, které budou kvalitní, chutné a především čerstvé.

Zdeněk Bukvojan,
vedoucí obchodního a marketingového oddělení

Potravinářský zpravodaj

List pro potravinářský průmysl a obchod

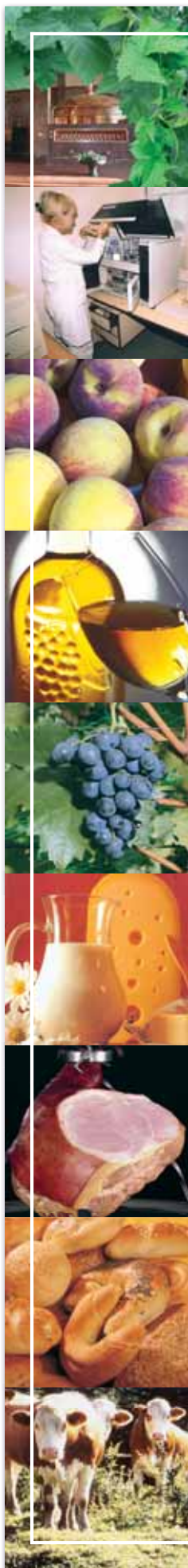
List míří k nejširšímu okruhu podnikatelů a manažerů v potravinářském průmyslu, obchodu s potravinářskými výrobky, potravinářskými surovinami, potravinářskou technikou a technologiemi, obalovými a dalšími materiálovými vstupy do výroby potravin a službami pro potravinářský průmysl. Odebírají jej také poslanci Parlamentu ČR a senátoři Senátu ČR, naše distribuce zajišťuje také dodávky listu orgánům státní správy, především Ministerstvu zemědělství ČR, Ministerstvu průmyslu a obchodu ČR, Ministerstvu zdravotnictví ČR a Ministerstvu životního prostředí ČR. Významnou čtenářskou obcí jsou pracovníci obchodních řetězců a dalších odběratelů a prodejců potravinářských výrobků, kteří využívají informace v listu pro marketingové účely. Část výtisků je odebírána odbornými školami (učiliště, střední školy, vyšší odborné školy, vysoké školy a univerzity), které v mnoha případech využívají náš list jako učební pomůcku.

Řada výtisků je adresována na Slovensko. Máme své čtenáře i v zahraničí, např. naše krajany v USA a Austrálii.

Vydavatel:

AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99,
140 02 Praha 4 - Braník

www.agral.cz





Zakysané výrobky a jogurty z EKOMILKU

Společnost Ekomilk s. r. o. z Frýdku-Místku patří mezi středně velké mlékárny v České republice. Svou mlékárenskou činnost začala před šesti lety, kdy v areálu bývalé mlékárny ve Frýdku-Místku navázala na dlouholetou tradici zpracování syrového kravského mléka a výroby mlékárenských výrobků, která se datuje v tomto podbeskydském městě od 20. let minulého století.

Tato mlékárna, i přes svou velmi krátkou historii, patří mezi potravinářské podniky, které v posledních letech obdržely za své výrobky mnoho ocenění. Některé z nich jako např. klasický český tvaroh, syrovátkové nápoje S-drink s příchutí piña colada a pomeranč, smetany 10% a 33% v PET láhvích, Čokotel apod. byly nezávislými komisemi složenými z předních českých mlékárenských odborníků, zástupců obchodníků vyhodnoceny jako nejlepší mlékárenské výrobky v ČR. Výrobek Bio máslo byl vybrán v roce 2009 jako nejlepší výrobek ve své kategorii v Moravskoslezském kraji. Dalších 8 výrobků (jako např. Čokotella, kyška, zakysaná smetana, kefirové mléko, Bio máslo, Bio mléko o min. tučnosti 3,5%, smetanové jogurty s příchutí broskve a višně) získaly v minulosti prestižní zn. KLASA udělovanou Ministerstvem zemědělství ČR.

Mlékárna Ekomilk velmi sází na stránku kvality svých vyráběných výrobků. V souvislosti se stále zvyšujícími se požadavky na zdravotní nezávadnost potravin v roce 2006 získala certifikát před lety zavedeného a používaného systému kritických bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Svoji solidnost Ekomilk jako výrobce a distributor mléčných produktů deklaruje také tím, že zavedl a několik let používal systém managementu kvality dle norem ČSN EN ISO 9001:2001 a certifikát dle standardu BRC Global Standard Food. Dále získal certifikát pro výrobu biopotravin a v roce 2007, na základě prohloubení důvěry svých významných odběratelů, požádal renomovanou mezinárodní certifikační firmu SAI Global Assurance Services Ltd. o provedení certifikace svých provozů dle standardu IFS (International Food Standard). Na základě získání tohoto prestižního mezinárodního certifikátu může prakticky dodávat své výrobky do všech prodejen a zařízení významných obchodních partnerů z celého světa.

V současné době Ekomilk vyrábí a dodává svým zákazníkům více jak 30 druhů, především čerstvých mléčných výrobků jako například: čerstvé mléko, tvarohy, syrovátkové nápoje, jogurty, jogurtové nápoje, másla, smetany, zakysané výrobky, mléčné speciality atd. Z toho objemu asi 5 % výrobků dodává v biokvalitě. Výrobky Ekomilk můžete objevit v ryze českých řetězcích jako Koruna, Inva, Jednoty, Coop apod. a také v nadnárodních řetězcích jako Penny Market, Tesco, Kaufland, Makro apod.

Hlavním cílem společnosti je nabídnout svému

zákazníkovi poctivý, český, čerstvý a zdravý prospěšný mlékárenský výrobek špičkové kvality, který by byl vyroben bez jakýchkoliv konzervantů, umělých barviv a aromat.

Jedním z důležitých skupiny mlékárenských výrobků, které mlékárna EKOMILK s. r. o. nabízí svým zákazníkům, jsou zakysané výrobky a jogurty. Mezi ně patří:



Kysané podmáslí

Objem: 450 g
Obal: PET
Obsah tuku: min. 0,2 %
Obchodní balení: 8 ks
Trvanlivost: 21 dnů



Kysané podmáslí

Objem: 360 ml
Obal: kelímek
Obsah tuku: min. 0,2 %
Obchodní balení: 12 ks
Trvanlivost: 18 dnů



Kysané podmáslí

Objem: 950 g
Obal: PET
Obsah tuku: min. 0,2 %
Obchodní balení: 6 ks
Trvanlivost: 18 dnů



Kysané podmáslí

Objem: 1 l
Obal: PE sáček
Obsah tuku: min. 0,2 %
Obchodní balení: 12 ks
Trvanlivost: 14 dnů



Kyška

Objem: 360 ml
Obal: kelímek
Obsah tuku: min. 1,5 %
Obchodní balení: 12 ks
Trvanlivost: 18 dnů



Kyška

Objem: 450 g
Obal: PET
Obsah tuku: min. 1,5 %
Obchodní balení: 8 ks
Trvanlivost: 21 dnů

F e r m e n t o v a n é m l é č n é v ý r o b k y



Kefirowé mléko

Objem: 360 ml
 Obal: kelímek
 Obsah tuku: min. 1 %
 Obchodní balení: 12 ks
 Trvanlivost: 18 dnů



Jahodový smetanový jogurt

Objem: 150 g
 Obal: kelímek
 Obsah tuku: min. 10 %
 Obchodní balení: 20 kusů
 Trvanlivost: 21 dnů



Broskvový smetanový jogurt

Objem: 150 g
 Obal: kelímek
 Obsah tuku: min. 10 %
 Obchodní balení: 20 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Višňový smetanový jogurt

Objem: 150 g
 Obal: kelímek
 Obsah tuku: min. 10 %
 Obchodní balení: 20 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Bílý smetanový jogurt

Objem: 5 kg
 Obal: kbelík
 Obsah tuku: min. 10 %
 Obchodní balení: 1 ks
 Trvanlivost: 14 dnů



Bílý smetanový jogurt

Objem: 20 kg
 Obal: PE konev
 Obsah tuku: min. 10 %
 Obchodní balení: 1 ks
 Trvanlivost: 14 dnů



Jogurtový nápoj jablko máta

Objem: 400 g
 Obal: PET
 Obsah tuku: max. 2 %
 Obchodní balení: 8 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Jogurtový nápoj jahoda

Objem: 400 g
 Obal: PET
 Obsah tuku: max. 2 %
 Obchodní balení: 8 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Jogurtový nápoj vanilka

Objem: 400 g
 Obal: PET
 Obsah tuku: max. 2 %
 Obchodní balení: 8 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Zakysaná smetana

Objem: 230 ml
 Obal: kelímek
 Obsah tuku: min. 15 %
 Obchodní balení: 20 ks
 Trvanlivost: 21 dnů



Zakysaná smetana

Objem: 5 kg
 Obal: kbelík
 Obsah tuku: min. 15 %
 Obchodní balení: 1 ks
 Trvanlivost: 14 dnů

Tyto výrobky si zákazník může koupit jak v klasických obalech Ekomilku, tak pod značkou některých obchodních řetězců. Díky své pružnosti, rychlosti a schopnosti se přizpůsobit podmínkám a požadavkům trhu může Ekomilk nabídnout svému serióznímu klientovi tyto čerstvé mlékařenské výrobky v prvotřídní kvalitě, také dle jeho přání např. v jiných obalech, objemech, příchutích a jiných požadavcích.

Ing. Stanislav KOŁORZ,
 ředitel mlékárny EKOMILK s. r. o., Frýdek-Místek



Yoplait

POCTIVÝ JOGURT BEZ ÉČEK.

BEZ

UMĚLÝCH AROMAT

UMĚLÝCH BARVIV

STABILIZÁTORŮ

KONZERVANTŮ



www.jogurt-jo.cz

www.kravanaprodej.cz



Po patnácti letech začíná nová etapa

Yoplait Czech, a. s., patří k významným výrobcům jogurtů a zakysaných smetan na českém trhu. Na slovenském trhu je značka Yoplait reprezentována dceřinou společností Yoplait Slovakia. Yoplait Czech, a. s., je součástí mezinárodní skupiny Yoplait, která má zastoupení ve více než 50 zemích světa a je světovou dvojkou v segmentu čerstvých mléčných výrobků.

Společnost byla založena v roce 1995 pod názvem Galas a. s. se sídlem ve Slušovicích, v místě s dlouhou tradicí výroby mlékárenských produktů. V únoru roku 1996 začala vyrábět první jogurty a zakysané smetany pod značkou Yoplait. Ve stejném roce byla založena pobočka společnosti na Slovensku pod názvem Galas Slovakia.

V roce 2003 došlo ke sjednocení značky a názvu společnosti, kdy se firma přejmenovala na Yoplait Czech, a. s., v ČR a na Yoplait Slovakia v SR.

Yoplait Czech, a. s., je v současné době moderní, rozvíjející se společnost. V roce 2006 došlo k rozsáhlé modernizaci výrobní linky. Výrobní zázemí je vybaveno dvěma linkami Ampack pro výrobu malých i velkých jogurtů v klasickém balení, zajímavostí je však linka ERCA, která umožňuje výrobu moderních typů balení a multipacků s lisováním kelímků přímo ve výrobním závodu.

Portfolio společnosti dnes zahrnuje více než 70 mléčných výrobků – různé příchutě, typy a velikosti balení, z nichž část je nositelem české značky kvality – Klasa. Významnou aktivitou je jak export výrobků partnerským společností Yoplait v rámci Evropské unie (Francie, Švédsko, Belgie), tak export přímým zahraničním zákazníkům (Holandsko, Maďarsko,...). Společnost zpracovává denně přibližně 45 tisíc litrů mléka a zaměstnává téměř 150 pracovníků. Patří tak mezi nejvýznamnější zaměstnavatele v regionu.

Výrobní program společnosti Yoplait tvoří jogurty a zakysané smetany. V segmentu zakysaných smetan udržuje společnost dlouhodobě pozici jedničky na tuzemském trhu s nabídkou smetan s obsahem tuku 8,11 a 15 % v gramáži 190 g. Pozici leadera se daří držet především díky vysoké kvalitě smetan, které se nikdy nesrážejí ani nehrudkovatí. Díky svým vlastnostem se tak staly favoritem profesionálních kuchyní i většiny českých domácností.

V segmentu jogurtů nabízí značka Yoplait několik hlavních řad. K těm nejnámějším patří bezpochyby řada nízkotučných jogurtů s extra porcí ovoce se názvem Light extra. V současné době dochází k rozšíření této řady o další příchutě. V segmentu jogurtů s nízkým obsahem tuku nabízí Yoplait ještě výrobky Košík s 0 % tuku a jogurty light. V segmentu jogurtů se standardním obsahem tuku drží stabilní tržní podíl značka s řadou Ovocný. Jedná se o jemné, kvalitní jogurty z rozmixovaným ovocem, které jsou tedy i díky většímu balení vhodné pro celou rodinu. Tato řada je nositelem značky kvality Klasa. Pro spotřebitele, kteří ocení vyšší obsah tuku, je pak

nabídka reprezentována řadou podkládaných jogurtů Cremi a nedávno uvedenými mléčnými dezerty Cremi Pokušení. Pro nejmenší je pak v prodejnách dostupná řada Safari v unikátních kelímcích z výrobní linky ERCA. Mezi oblíbené speciality patří jogurty s cereáliemi pod značkou Dobré ráno, ať již se jedná o ovocnou řadu, kdy cereálie jsou přímo zamíchány v jogurtu, nebo dezertní příchutě vanilka a čokoláda, kde jsou cereálie přidány formou bonusu ve víčku a zákazník si sám rozhodne, zda a jaké množství do jogurtu přimíchá.

Nejzajímavější výrobovou řadou jsou však bezpochyby nové jogurty zcela bez éček pod značkou JO. Tento unikátní výrobek, který je vyráběn zcela na přírodní bázi, byl uveden ve čtyřech ovocných příchutích na podzim loňského roku a jeho prodeje dosud překračují veškerá očekávání. Jedná se o poctivý jogurt opět v unikátním ERCA kelímku, který si rychle nachází nové spotřebitele. V březnu pak byla řada JO rozšířena o multipack bílého jogurtu jemně slazeného třtinovým cukrem. Mnozí jistě zaregistrovali unikátní reklamní kampaň na podporu výrobků JO s podtitulem „Prodám krávu zvyklou v paneláku“. Díky televizní reklamě se nejen znásobily prodeje řady JO, ale především se Yoplait zařadilo mezi TOP hráče domácího jogurtového trhu, čemuž odpovídá i následné měření námosti značky a televizní reklamy, které skórovalo vysoko nad standardy. Stejně tak předchází „teaserová“ internetová a direct mailová kampaň bez uvedení značky rovněž skórovala zcela zásadně nad průměry srovnatelných aktivit v potravinářském segmentu. Uvedení značky pak bylo podpořeno i řadou několika set ochutnávkových akcí, kdy zákazníci měli možnost vychutnat zdravý jogurt bez jakýchkoli chuťových a kvalitativních kompromisů a podrobně se seznámit s tématem „éček“ v potravinách.

Řada JO představuje první krok na cestě nové strategie, kterou společnost nastoupila v souvislosti se změnami vedení v druhé polovině loňského roku. Zásadní změna spočívá v orientaci na menší počet výrobových řad vždy s unikátním benefitem a se silnou podporou každé z nich. Yoplait patří ve většině zemí světa k leaderům na místním trhu a stejné ambice si ve střednědobém horizontu předsevzala společnost i u nás.

„Máme dobře nastartováno a pokládáme základy zdravého růstu. Jsou to nicméně jen první z mnoha kroků, které nás na dlouhé cestě ve velmi intenzivním konkurenčním boji čekají,“ potvrzuje nový generální ředitel společnosti Jan Hanuš.





Výrobky Müller míří k náročným zákazníkům

Společnost Müller ČR/SR k. s. je součástí koncernu Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG, který je předním evropským výrobcem mléčných produktů. Výrobky Müller zaujímají dlouhodobě přední pozice na vyspělých trzích v západní Evropě, jakými jsou Německo, Velká Británie a Itálie. V Německu je Müller číslem jedna na celém trhu čerstvých mléčných výrobků (jogurty, mléčné dezerty, mléčné nápoje), v Anglii je jednoznačnou jedničkou mezi jogurty, v Itálii pak mezi jogurty dvojkou.

Historie společnosti Müller sahá až do roku 1896, kdy Ludwig Müller založil malou mlékárnu ve vesnici Aretsried nacházející se přibližně 80 km od Mnichova. Původní malá rodinná mlékárna začala výrazně růst s příchodem pana Theo Müllera v roce 1971. Během sedmdesátých let pak pod jeho vedením došlo k rychlému budování distribuce, velkému množství výrobkových inovací a prvním reklamním kampaním po celém Německu. Na základě dobrých výsledků na domácím trhu Müller v roce 1987 expandoval do Velké Británie, kde později založil i vlastní mlékárnu. Důležitým milníkem pro „kontinentální“ byznys byla akvizice mlékárny v Leppersdorfu blízko Drážďan, odkud pochází i většina výrobků pro český trh, která byla postupně přebudována na jednu z největších a nejmodernějších evropských mlékáren. V roce 2008 Müller zahájil vstup do zemí střední a východní Evropy s lokální komunikací. **Po dvou letech usilovné práce se Müller koncem roku 2009 stal čtvrtým nejvýznamnějším hráčem na českém trhu s ochucenými jogurty.**

Společnost Müller v loňském roce převzala ocenění Zlatá Effie za nejefektivnější reklamní kampaň roku 2008. Müller však podporuje i českou kulturu. Stal se partnerem originální ankety o nejlepší filmovou hlášku v rámci vyhlášení filmových cen Český lev a spolupracoval na nové české komedii Jiřího Vejdělka Ženy v pokušení.

Důraz na inovace, kvalitu a jedinečnou chuť

Kromě dlouhodobého zaměření na kvalitu a chuť mléčných výrobků je úspěch společnosti Müller založen na ojedinelem novátorství a schopnosti uvádět na trh revoluční výrobky, které si dokážou získat širokou oblibu spotřebitelů a stát se inspirací pro ostatní výrobce. Není proto náhodou, že výrobkové řady, které Müller na českém trhu nabízí, patří právě do této kategorie. Ať už se jedná o dvoukomorový jogurt Müller MIX, kde jsou ovoce a cereálie oddělené od jogurtu, koncept dezertů mléčná rýže (u nás nabízených pod značkou

RISO) nebo chlazené ochucené mléčné nápoje tradiční značky MÜLLERMILK.

Jako jediný významný výrobce mléčných produktů používá společnost Müller výhradně ovoce, které sama zpracovává přímo při výrobě, nikoliv ovoce předem zpracované od dodavatelů. To společnost Müller řadí nejen mezi 3 největší zpracovatele ovoce v Evropě, ale hlavně jsou tím do maximální možné míry zachovány původní vlastnosti ovoce, jakými jsou chuť, vůně a textura.

Žádný z výrobků nabízených na českém trhu navíc neobsahuje umělá aroma a konzervanty.

Müller Mix

Vlajkovou lodí mezi výrobky nabízenými v České republice je dvoukomorový jogurt Müller Mix 150 g. Spousta velkých kousků ovoce v bohaté polevě nebo cereálií je oddělena od jogurtu, takže si každý může vychutnat Müller Mix podle vlastních představ.

Spotřebitelé si mohou vybrat ze široké palety 14 příchutí (9 ovocných a 5 cereálních). Z cereálních Mixů je nejoblíbenější Mix Choco Balls (vanilkový jogurt s čokoládovými kuličkami)



Fermentované mléčné výrobky

následovaný Choco Flakes (banánový jogurt s čokoládovými vločkami), Crispy Crunch (vanilkový jogurt s křupinkami), Choco Cringles (třešňový jogurt s čokoládovými kroužky) a Choco Stars, který nabízí oříškový jogurt doplněný čokoládovými hvězdičkami. Základ nabídky tvoří tradiční ovocné jogurty jahoda, třešeň, ostružina-malina, broskev-marakuja, malina a borůvka. Důležitou událostí bylo zavedení prémiové řady Mix GOLD Stracciatella, kde je klasický bílý jogurt doplněný o kousky lahodné strouhané čokolády. Zákazníci si mohou vybrat z Mix Gold Stracciatella třešeň, hruška anebo banán. V průběhu roku je značka Müller Mix v podporována atraktivní televizní reklamou a ochutnávkami v obchodech.

Müller Grácie

Na jaře loňského roku uvedl Müller na český trh novou řadu jogurtů pod značkou Grácie. Jedná se o klasický míchaný 150g jogurt, jehož cílem není zaujmout spotřebitele nízkou cenou, ale především vysokou kvalitou za dostupnou cenu. Bezkonkurenční kvalita ovoce a zachování jeho původních vlastností, to vše výrazně přispívá k výjimečnosti jogurtů. **Jogurty Grácie navíc obsahují největší podíl ovocné složky mezi míchanými jogurty: 23 %!**

Původní nabídka Grácií (jahoda, třešeň, ostružina-malina, broskev-meruňka a vynikající kombinace jablko-kiwi) byla v roce 2010 rozšířena o ananas a tři neovocné varianty – stracciatellu, oříšek a naprostou novinku na českém trhu French Cream chutnající jako oslazená šlehačka s lehkou vanilkovou příchuť. Samozřejmě u Grácie je, že neobsahuje konzervanty, umělá aromata a lepek, a je tedy vhodná i pro celiaky.

Milan Janda, Product Manager



etikety, uzávěry, fixace ostatní

skupinové obaly, displeje

spotřebitelské obaly

obalové materiály

přepavní obaly

myšlenky & technologie

OBAL ROKU

Obal ROKU 2010
národní soutěž

uzávěrka
28. května 2010

další informace
www.obalroku.cz

generální partner galavečera
EKO-KOM

partner galavečera
INFO21
OBCHODNÍ TISKÁRNÝ
THIMM OBALY

organizátor
OBALOVÝ INSTITUT SYBA

časopis
POTRAVINÁŘSKÁ REVUE
je mediálním partnerem soutěže



www.agrola.cz
Jindřichův Hradec

Akreditovaná laboratorní činnost

Laboratorní rozbor a odběry: pitných, odpadních a bazénových vod, půd, kalů, rostlin, krmiv, zeleniny a dalších materiálů dle platných předpisů.

Výrobce tradičního jogurtu ve skle



živý
jogurt

... není jogurt jako jogurt

"AGRO-LA" spol. s r.o.
získala zn. **KLASA** v roce 2004,
a v roce 2007 ocenění
Chutná hezky jihočesky.



Vycházejí každé dva měsíce

1/2010 **Velké téma – české hovězí** **Konec chovu prasat v Čechách** **Populární otravy** **PET FOOD – stále neznámý prostor** **Zvěřina – komu zůstává Černý Petr** **CSZM začíná s efektivním využíváním dotací z evropských fondů v roce 2010** **Agrovenkov Pardubického kraje**

**ŘEZNICKO/
UZENÁŘSKÉ noviny**

Ročník XIX. • 9. února 2010 • Cena 20 Kč

Upozornění na parazity

Vážení čtenáři, v tomto čísle se dozvíte, jak se v oborech masného průmyslu a živočišné výroby vyvíjejí parazity. Vážně upozorňujeme na jejich výskyt a šíření v masném průmyslu a v živočišné výrobě. Pokud máte jakýkoli dotaz, obraťte se na redakci. My vám rádi pomůžeme.

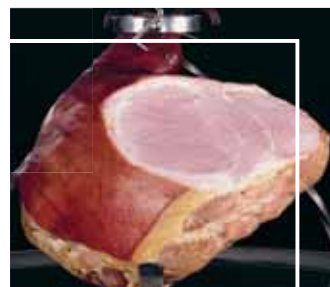


Kdo rychle dává, dvakrát dává

Stejně tak jako se na jakémkoli výrobku, zejména na masu, mohou vyskytnout parazity, tak i v masném průmyslu a v živočišné výrobě. Pokud máte jakýkoli dotaz, obraťte se na redakci. My vám rádi pomůžeme.

- List vychází pravidelně od roku 1992 a slouží celému oboru masného průmyslu, jejich dodavatelům a obchodu s masem a masnými výrobky. Také službám pro obor a všem dalším podnikatelským oblastem, které se zpracováním masa souvisejí.
- Rozhodujícími odběrateli jsou podniky masného průmyslu, ale i další menší zpracovatelské firmy, včetně malých živnostenských provozoven, jichž je u nás poměrně vysoký počet.
- Řeznicko/uzenářské noviny nabízejí vedle odborných článků i zábavnou část. Již tradičně je v listu zastupena i společenská rubrika, která pamatuje na významná jubilea jak osob, tak i významných skutečností v oboru zpracovatelů masa.

www.agral.cz



Tradiční jogurt ve skle



Výrobce tradičních jogurtů ve skle je společnost „AGRO-LA“, spol. s r. o., Jindřichův Hradec.

Její náplní je akreditovaná laboratorní činnost pro potravinářství, zemědělství a životní prostředí – jako jsou laboratorní rozborů a odběry pitných, odpadních a bazénových vod, půd, kalů, sedimentů a dalších materiálů dle platných předpisů. Dále příprava živých půd pro mikrobiologii, bakteriologických koncentrátů pro potravinářství, např. *Brevibacterium linens* (oranžové zbarvení povrchu Romadúru, Olomoucké tvarůžky).

„Vlajkovou lodí“ naší firmy je nyní především výroba klasických jogurtů přímo do skla, vyráběné tradiční technologií.

Jogurty Agrola jsou vyráběny z čerstvého pasterovaného mléka, dodávané od prověřených zdrojů. Jsou zahušťovány sušeným odstředěným mlékem a zakysávány léty prověřenou živou kulturou. Naše technologie je založena na velmi vysoké kvalitě, nikoli kvantitě, perfektní hygieně a striktním dodržováním technologických postupů... Nepoužíváme žádné stabilizátory, jako jsou škroby, želatiny nebo jiné levnější náhražky. Další výhodou je, že zraje přímo ve skle, čímž se odlišuje od ostatní hromadné produkce.

Proč do skla? Sklo má ideální vlastnosti – nepobírá pachy (naprosto inertní vůči pachům), je zcela nepropustné vůči vzduchu a bakteriím, lze vizuálně kontrolovat stav obsahu i v uzavřeném stavu a z hlediska ekologického je sklo jediný bezproblémově recyklovatelný obal.

Jogurty Agrola se vyznačují svou vysokou nutriční hodnotou, jako je vysoký obsah bílkovin a vápníku díky přidávku sušeného odstředěného mléka. Jogurt je tuhý a po rozmíchání s džemem získá krémovou konzistenci. Nezapomenutelná se stává i chuť, jež je výrazně kyselejší a má typickou



přírodní mléčnou vůni. Nesmíme opomenout ani vysoký obsah živých mléčných bakterií, které mají příznivé účinky na lidské zdraví a trávicí funkce, navrací organismus zpět do rovnováhy, např. po léčbě antibiotiky.

Pokud jste zastáncem zdravého životního stylu, stačí odstranit 4mm tukovou vrstvičku na povrchu a získáte jogurt s nízkým obsahem tuku, cca 0,5 %.

V současné době můžeme nabídnout zákazníkům 9 druhů ovocných jogurtů – Meruňka, Broskev, Jahoda, Borůvka, Čokoříšek, Višeň. Novinkou roku 2010 je nová příchutě – Malina. Dále také jogurt bílý (bez příchutě) – vhodný na saláty, těstoviny nebo s různými bylinkami dokáže posloužit jako zdravý dressing k masům pečeným i grilovaným. Ovšem všechny příchutě nejsou všude k dostání. Naši odběratelé jsou Tesco, Albert, Penny a další. V ostatních řetězcích je najdete pod značkou Madeta, pro kterou vyrábíme určitý sortiment příchutí.

Od roku 2004 se pyšíme značkou KlasA a v roce 2007 jsme získali ocenění „Chutná hezky jihočesky“, které používáme na všech druzích ovocných jogurtů, včetně jogurtu bílého.

V obchodních sítích jsou ceny našich výrobků poněkud vyšší, což je v plné kompetenci obchodních řetězců a jako výrobci nemůžeme stanovené prodejní ceny nijak ovlivnit.

Naše výrobky jsou čisté přírodní, jsou bez lepků, bez konzervantů, jsou zdravé a svěží. Snažíme se obohatit trh, ne ho zahltit něčím, co se jenom jogurtem nazývá. Naš výrobek má svůj stabilní okruh zákazníků a sám zákazník musí posoudit, co mu vyhovuje.

V současné době si zákazník může vybrat ze široké nabídky mléčných zakysaných výrobků, a je jen na něm, který si vybere. Za firmu „Agro-la“, spol. s r. o., Vám přejeme, abyste si vybrali ten správný. ■



Proč jsou jogurty z Choceň oblíbené?

Tradiční českou mlékárnou je Choceňská mlékárna, jejíž první produkce výrobků z mléka spadá do roku 1928. Jako jedna z mála mlékáren je ještě doposud v českých rukou. Patří k holdingu ACCOM. Potvrzením image poctivého výrobce klasických jogurtů a ryze českých mléčných výrobků, jimiž jsou pomazánková másla, je její nové logo. Charakterizuje více jak osmdesátiletou tradici, s důrazem na tradiční a poctivé atributy Choceňské mlékárny.

Svým sortimentem se produkty Choceňské mlékárny staly nepostradatelnými v českých rodinách, jak při vaření, tak v přímé konzumaci. Choceň vsadila právě na tradici a poctivost surovin, receptur, která se jim vyplatila. Podle nejnovějších výsledků GfK se svými 43 % stala leaderem na trhu pomazánkových másel.

Pomazánková másla nejsou jediným významným produktem Choceňské mlékárny. Své zákazníky si mlékárna také rozmazluje svými jedinečnými smetanovými jogurty. Základem poctivého choceňského jogurtu je smetana. Současná očekávání choceňských zákazníků je vynikající smetanový jogurt s 10 % tuku. Jogurt, který je od samého počátku vyráběn dle tradiční receptury, jogurt, který si právě díky zachování tradice nejenom podržel své zákazníky, ale právě díky ní získal i další. Kvalita, na kterou vsadila Choceň, je právě

v poctivé smetaně a tradiční receptuře. Choceňský smetanový jogurt bez konzervačních látek má své stabilní místo na trhu a to si neustále udržuje právě díky kvalitě. Tento důležitý argument oslovuje nejen dospělé, ale také maminky s dětmi, které si je právě oblíbily pro svůj přírodní původ. Jogurty jsou součástí dětského jídelníčku ať už na snídani, nebo na svačinku. To, že výrobci vsadili na správné ingredience, dokazuje také výsledek průzkumu společnosti Factum Invenio 2009 – Choceňský smetanový jogurt patří mezi dva nejchutnější jogurty v České republice.

Choceňská mlékárna nabízí širokou nabídku smetanových jogurtů. Vedle nejznámějšího reprezentanta, kterým je velký, bílý Max, si může zákazník vybrat z široké nabídky ochucených. Vzhledem k tomu, že ochucující složka je podložena, nelze nic ošidit na kvalitě jogurtu ani na jeho ochucení. Pochutnat si lze na jahodovém, borůvkovém, broskvovém, malinovém, višňovém, čokoládovém nebo oříško-čokoládovém jogurtu, pokud je v nabídce obchodníka.

Choceňský jogurt, společně s pomazánkovým máslem, daly základ novému výrobku, kterým je Fit line. Výrazně nižší obsah tuku, než mají pomazánková másla, společně s lehkostí a svěžestí jogurtů jsou atributy, kterými získávají své zákazníky. Proč jsou Choceňské jogurty tak oblíbené? Protože je dlouhodobě vaří vynikající kuchaři, a navíc s láskou. ■

Náhradní mléčná kojenecká výživa – minulost, současnost a budoucnost

Doc. Ing. MIROSLAV DĚDEK, DrSc.



K náhradní mléčné kojenecké výživě sloužila vždy mléka zvířecí, zejména mléka kozí, kravská, kobyli či oslí. Mléka byla podávána dutým rohem opatřeným na zúženém konci jelení kůží. Byla podávána jako syrová, převařená či ředěná a obohacována medem. Použití mléčných lahví umožnil až vynález gumového dudlíku v roce 1845.

Motivem k zahájení vývoje náhradních kojeneckých mlék bylo zjištění, že děti živěné neupraveným kravským mlékem měly vyšší mortalitu než děti kojené. K tomuto zjištění přibyl i další poznatek, že mateřské mléko má jiné složení než mléko kravské. To bylo inspirací pro první pokusy v této oblasti.

Výroba kojeneckého mléka na území naší republiky začíná v roce 1936 vybudováním prvního závodu na výrobu sušených kojeneckých mlék a cereálních kaší v Moravském Krumlově. Dalším mezníkem byla výstavba specializovaného závodu v Hlinsku. Na trh bylo nejprve uvedeno plnotučné mléko pod značkou NIDO, mléko pro dietní účely ELEDON a mléko s vyšší sytívností obohacené sacharidy PELARGON.

Významným mezníkem ve vývoji kojenecké výživy byla výstavba podniku Průmysl mléčné výživy za pomoci Mezinárodního fondu na ochranu dětí UNICEF. Ve stejném období spatřila světlo světa i značka SUNAR, která v letošním roce slaví 62 let své existence.

Kojenecká výživa byla zpočátku vyvíjena ve vývojovém oddělení výroby a později ve Výzkumném ústavu mlékárenském. Ústav spolupracoval s 1. Dětskou klinikou 2. Lékařské fakulty UK v Motole, a na vývoji nových formulí se tak podílely generace předních českých pediatrů, technologů, techniků a dalších specialistů. Do vývojových prací byl následně zapojen i Výzkumný ústav potravinářského průmyslu.

Postupně byly zvládnuty adaptační procesy mléčné bílkoviny, adaptace mléčného tuku, snižování hladin minerálních látek a obohacování mikronutrienty, což umožnilo vývoj formulí pro počáteční období. Mléka se tak postupně začala

přibližovat složení mléka mateřského. Z hlediska užitečných vlastností byla velkým pokrokem instantizace, která umožnila snadnou rozpustnost mléčného prášku.

Zhodnotíme-li některé původní výrobky z pohledu dnešních znalostí, je nutno konstatovat, že se jednalo o výrobky zcela avantgardní. Tak je možno označit zejména dietní přípravek FEMILAKT, obohacený bifidogenní mikroflórou, která byla izolována z faeces zdravých kojenců. Jednalo se o směsnou kulturu bakterií mléčného kvašení *Bifidobacterium bifidum*, *Pediococcus acidilactici* a *Lactobacillus acidophilus*.

Do výtčtu vývojových úkolů je nutno začlenit i některé předstihové výsledky, které z různých důvodů realizovány nebyly. Z tohoto pohledu je třeba ocenit vývoj počátečního mléka obohaceného laktulózou, z dnešního pohledu prebiotickou vlákninou. Termíny jako pro- a prebiotika v té době známy nebyly, a tak výsledky upadly časem v zapomnění.

V této souvislosti je třeba uvést i vývoj nutričně bohatého sytícího nápoje pro gravidní ženy a kojící matky GRAVIMILK, fermentovaný speciální mléčnou kulturou *Propionibacterium Shermanii* a hyperprodukcí kyseliny listové a vitamínu B₁₂, nutrientů tolik potřebných v těchto náročných obdobích. Výrobek byl jako jediný klinicky zkoušen v rámci mezinárodní organizace UNICEF na účinnost jódové suplementace gravidních žen, kojících matek, novorozenců a kojenců.

S hodnocením uplynulého období je třeba ještě připomenout vývojové práce při řešení jódového deficitu kojenců v naší republice. Ve spolupráci s Endokrinologickým ústavem byl proveden průzkum jódového zásobení této populační skupiny a stanovena optimální hladina pro obohacování mléčné výživy jódem. Klinické zkoušky následně prokázaly optimální hladiny jódurie.

Závěrem je třeba připomenout, že postupná realizace uvedených poznatků byla i přínosem pro snižování kojenecké úmrtnosti u nás.

Jaký je současný stav?

Je nesporné, že náhradní mléčná kojenecká výživa dosáhla vysokého standardu jak v oblasti relevantních výživových hodnot, tak i v dokonalosti výrobních procesů. Aseptické technologie, inertní materiály, balení v dusíkové atmosféře, manipulace first in – first out zajišťují dokonalou stabilitu výrobku v průběhu expirace a uchování nutričních hodnot.

Složení mlék vychází ze stanovisek Evropské komise pro dětskou gastroenterologii, hepatologii a výživu. Vedle formulí základní řady jsou k dispozici mléka určená pro speciální lékařské účely, mléka hypoalergenní, antirefluxová, bezlaktózová, mléka určená k realimentaci, mléka pro předčasně narozené a fortifikanty mateřského mléka pro děti s nízkou porodní hmotností. Pro tuto skupinu novorozenců jsou k dispozici i mléka v tekuté formě.

Současná úroveň je dále zdokonalována o poznatky, které vyplynuly z řady klinických studií prováděných v uplynulých letech. Pozornost se obrací na biologickou funkčnost stravy. Jedná se zejména o obohacování mlék prebiotickou vlákninou, probiotiky, nukleotidy a polyenovými mastnými kyselinami.

Obohacování pre- a probiotiky má sice stejný cíl, ale různé přístupy. Úspěšnost prebiotika pro selektivní pomnožení fyziologicky prospěšné střevní mikroflóry je závislá na přítomnosti relevantních mikroorganismů se specifickými nároky na výživu. Poslední výzkumy prokazují, že v rozvinutých zemích s vysokou úrovní hygieny je přenos ochranné mikroflóry porodní cestou omezen a některým novorozencům

ochranná bifidogenní mikroflóra v intestinálním traktu chybí. Obdobně je tomu u novorozenců narozených císařským řezem, kteří jsou pak osídlováni flórou vnějšího prostředí.

Také obohacování probiotiky má svá specifika, která mohou jejich účinnost omezovat. Forma, ve které jsou do organismu vpravovány, musí obsahovat dostatek živých buněk, které zůstávají plně životaschopné i během skladování a manipulací. Probiotické mikroorganismy se však nemohou výrazněji pomnožovat, pokud nemají dostatek vhodných živin.

Máme-li hodnotit současný stav využívání náhradní mléčné kojenecké výživy, nelze opomenout i negativní projevy, které mohou vážně tuto populaci poškozovat.

Vyplyvá to z poznatků z každodenní praxe, kdy některé matky podávání této výživy deformují, bohužel ke škodě jejich dětí. Tyto svérázné názory je možno označit jako pověry a mýty o kojenecké a dětské výživě.

Jedním z velice negativních přístupů je nedodržování pravidel pro přípravu kojeneckých mlék. Jde především o nežádoucí navyšování dávek mléčného prášku na daný objem vody v představě, že mléko dítě více zasytí. Matky tak navyšují hladinu bílkovin, hladiny minerálních látek, ale i některých vitaminů, kde navyšování hladin není žádoucí. Dítě i po vypití mléka je žíznivé a následné podávání nápojů omezuje jeho další příjem. Jiným pochybením je příprava mléka ve vroucí vodě v domnění, že se tím zvýší jeho zdravotní bezpečnost.

Jako projev zásadní nedůvěry v náhradní mléčnou výživu je možno uvést příklady, kdy matky ihned po ukončení kojení začnou podávat neupravené kravské mléko. Svá rozhodnutí zdůvodňují tím, že tzv. formule jsou mléka umělá, při jejichž výrobě se poškozují výživové hodnoty a vitaminy. Matky proto k mléku podávají multivitaminové preparáty.

Následkem těchto deformací je celkové neprospívání dítěte v důsledku zvýšené renální zátěže, způsobené příjmem vysokých hladin bílkovin a minerálních látek, vznikem okultního krvácení způsobeného nedostatečným příjmem železa, nedostatečným příjmem esenciálních mastných kyselin, zvýšeným rizikem vzniku alergie na bílkovinu kravského mléka a v současnosti i vysokým převýšením hladiny jódu.

Neupravené kravské mléko je většinou podáváno jako nízkotučné či polotučné, což snižuje jeho sytivost a dítě i po vypití doporučené dávky mléka zůstává hladové.

Bohužel ani odborná veřejnost není zcela jednotná ve stanovení věku, kdy je vhodné toto mléko podávat. Zatím je dosahováno shody, že neupravené kravské mléko nepodáváme do ukončeného 12. měsíce roku. Současně je ale doporučováno podávat od ukončeného 6. měsíce věku mléčné výrobky, včetně sýrů. Vzhledem k vysoké hladině mléčných bílkovin, zejména v tvrdých sýrech, jsou tato doporučení zcela protichůdná.

Jak lze odhadovat budoucnost?

Stále platí, že nedostupným vzorem pro další zdokonalování náhradní mléčné výživy bude i nadále mateřské mléko jako zlatý standard a dokonalá funkční potravina. Pozornost bude věnována nejen nutričním, ale zejména biologickým funkcím stravy.

Lze předpokládat, že budou nalézány dosud nepoznané složky mateřského mléka, zkoumány jejich vlastnosti a hledány jejich zdroje a možnosti aplikace do příslušných formulí. Studují se zejména složky, které mohou významně ovlivnit vývoj dítěte a jeho chování a zdravotní stav v dalších obdobích života. V této souvislosti nacházíme nový

pojem Nutriční programing. Koncept programingu vychází z předpokladu, že nutriční vlivy, které působí na jedince v časném postnatálním období, určují nejen rizika onemocnění, ale i nezvratný vývoj tělesné hmotnosti a tělesného složení.

Příkladem může být objev nutričních regulačních hormonů v mateřském mléce. Mezi takové látky náleží adiponectin, jako regulátor hmotnosti, spojovaný s inzulínovou aktivitou a patogenezi aterosklerózy, leptin jako regulátor rozvoje tukové tkáně a grelin jako indikátor pocitu hladu a regulátor pocitu přesytnosti. Uvedené hormony snižují nejen možnosti výskytu obezity, ale i výskytu rozvoje cukrovky 2. typu. Setkáváme se i s údaji, že hladina leptinu v mateřském mléce koreluje s BMI matky.

Prvním prokázaným nutričním regulačním hormonem v mateřském mléce je leptin. Reaguje na množství tukové tkáně v organismu a reguluje příjem potravy. Je přítomen jak v kolostru, tak i ve zralém mléce. Expres genu pro leptin byla popsána přímo v buňkách mléčné žlázy a byla prokázána již ve střevě plodu. Kojené děti mají vyšší hladinu leptinu než děti živěné náhradní mléčnou výživou.

Předmětem bouřlivé diskuse jsou nové poznatky o úloze a účincích betakaseinu A2 kravského mléka, který nacházíme v mléce některých plemen skotu chovaných v Austrálii a Novém Zélandě.

Ostatní plemena chovaná zejména v Evropě uvedenou frakci betakaseinu neobsahují. Úřad bezpečnosti potravin Nového Zélandu uvádí, že betakasein A2 přispívá k prevenci kardiovaskulárních onemocnění, diabetes 1. typu, autismu a schizofrenii. V poslední době jsou však tyto poznatky z pohledu Evropského úřadu bezpečnosti potravin EFSA (Report 2009) zpochybňovány, a jsou proto předmětem dalšího šetření.

Nepůjde ale jen o hledání nových složek mléka, půjde také o možné využití těch, které již známe, ale dosud se nepodařila jejich účelná aplikace.

Jen namátkou je možno jmenovat laktoferin, lysozym či bifidus faktor, zejména jeho minoritní složky a další komponenty s biologickou aktivitou. Zkoumají se další možnosti zdokonalování adaptace bílkovin mléčného séra zejména ve prospěch navýšení hladiny alfalaktalbuminu jako majoritní složky bílkovin mateřského mléka.

Jinou oblastí bude další výzkum nutrientů již známých a aplikovaných.

Na prvním místě je možno uvést nenutritivní komponenty – prebiotika a probiotika, neb se daří prokazovat jejich další nepoznané aktivity a možnosti jejich použití nejen v prevenci, ale i v terapii.

Jsou publikovány první poznatky o možných preventivních účincích potravinových alergií. Zkoumá se mechanismus působení probiotik na rotaviry, průjmy spojené s užíváním antibiotik a jejich možný terapeutický potenciál v léčbě gastroenteritid způsobených *Helicobacter pylori*. Významná je jejich schopnost degradovat receptory pro toxiny a omezovat aktivitu enzymů potencujících tvorbu tumorů. Prospěšná je i jejich produkce vitamínu K, nezbytného pro krvetvorbu.

V těchto souvislostech bude jistě následovat i další výběr, případně šlechtění nových probiotických kmenů a výzkum vzájemných interakcí mikroorganismus – hostitel.

Obdobně jsou zkoumány i další již zmíněné nutrienty, zejména LCP tuky. Jsou hledány a nacházeny nové zdroje těchto tuků, polynenasycených mastných kyselin. Nejnovějším poznatkem je jejich výskyt objevený v řasách *Crythrocoidium Cohni* a plísni *Murtierela Alpina*. Jejich kvalita a přednosti se zkoumají. Byl prokázán jejich příznivý vliv na

rozvoj nervového systému a poznávacích funkcí dítěte. Je prokazován i jejich vliv na rozvoj paměti.

Také nukleotidy se těší značné pozornosti, neb jsou významnou součástí mateřského mléka. Podporují dělení a zrání buněk a tím celkový růst organismu. Významná je jejich úloha při vývoji a funkci střeva. Je jim přisuzován příznivý vliv na vývoj imunitního systému, struktur mozku a retiny, prevenci virových onemocnění a následků působení kontaminantů ŽP. Je jim také přisuzována podpora uchování paměti.

Nové poznatky bude přinášet i oblast pěstění nových plemen skotu a dalších hospodářských zvířat produkujících mléko. Je možno poukázat na vypěstění plemene koz s produkcí lidského lysozymu.

Ke zkvalitnění výživy přispějí i pokroky ve výrobních procesech. Půjde zejména o zdokonalování adaptace mléčné bílkoviny navyšováním hladiny alfa-laktalbuminu jako dominantní bílkoviny mateřského mléka.

Do dalšího vývoje budou zasahovat i postupné změny v legislativě EU, která bude verifikovat poznatky o nově nalázaných nutrientech.

Závěrem je třeba připomenout, že v souladu s usnesením Světové zdravotnické organizace zůstává současným i budoucím trendem v kojenecké výživě především bezvýhradná podpora kojení.

Použitá literatura u autora článku.

MVDr. Šotola s. r. o., Akreditovaná laboratoř č. 1086

GARANCE



Akreditace Českého institutu pro akreditaci č. 1086
Povolení SVS ČR dle Zák. 166/99 Sb.
O veterinární péči
Zapojení do mezinárodního systému testování způsobilosti laboratoří

PROVÁDÍME:

ANALYTIKA

- Sensorické zkoušení potravin.
- Mikrobiologické rozborby potravin, surovin, vod a prostředí.
- Chemické vyšetření potravin, surovin vod aj. včetně stanovení kontaminant.
- Laboratorní kontrola HACCP v potravinářské výrobě.



- Kompletní analýzy nutričních hodnot potravin. Laboratorní kontrola hygieny prostředí.
- Klimatizovaný svoz laboratorních vzorků zdarma.

PORADENSTVÍ

- Tvorba, konzultace a ověřování systému HACCP, BRC, IFS a systému jakosti dle ISO 9001:2008, včetně vypracování dokumentace.
- Konzultace a činnost

odborných pracovníků laboratoře přímo v místě firmy žadatele

- Činnost a konzultace v rámci systémů jakosti, legislativních a normovaných předpisů
- Konzultace a vyšetřování v rámci vstupní, mezioperační a výstupní kontroly a další odborné konzultace a školení zaměstnanců pro obchodní, potravinářské firmy.

EKONOMIKA

- Laboratoř je plátcem DPH
- Možnost stanovení doby splatnosti faktur dohodou s laboratoří
- Stabilitu cen laboratorních vyšetření
- Možnost množstevní slevy dle rozsahu zakázky

Havlíčková 3041/127, Kroměříž 767 01

Tel./fax: 573 330 281, mobil: +420 602 716 658, +420 603 882 871, e-mail: jan_sotola@volny.cz

ALIMA

BONECO

www.alima.cz



Kerblík

Ve Francii patří kerblík k nepostradatelnému kuchyňskému koření. Je to součást směsi koření „Fines Herbes“ a nachází se ve směsích koření jako „Koření z Provence“.



Historie

Snad nejstarší důkaz pro dlouhou historii kerblíku je nález koše se semeny v hrobě faraóna Tutanchamona. Domovem rostliny byla původně jižní Evropa, oblast Kavkazu a Orientu. V raném středověku nastoupilo toto aromatické koření vítězné tažení do zeměpisných šířek severně od Alp. Zvláštní význam připadl kerblíku v klášterech. Mniši ho používali jako přísadu pro jídla bohatá na vitaminy v době půstu, protože díky své odolnosti vůči mrazu mohl být na jaře zaséván a sklízen jako první bylina.

Původ

Kerblík pochází původně z jižní Evropy, z oblasti Kavkazu a Orientu. Jako divoce rostoucí i pěstovaná rostlina se nalézá dnes všude v Evropě.

Chuť

Chuť kerblíku připomíná na jedné straně silně petržel, na druhé straně nadchne svými jemnými podtóny podob-

nými anýzu. Ke koření se používají výhradně jeho listy. Obsahují éterické oleje, vitamin C, magnézium, železo a v malých množstvích ostatní stopové prvky. Jeho jemná sladká chuť se hodí dokonce i k jahodám. Používá-li se v malém množství, podtrhuje kerblík aroma ostatního koření.

Použití

Kerblík platí nejen jako symbol pro život, vyzývá také příchod jara. Neboť když je čerstvý kerblík nabízen na domácích trzích, je zima již přečkána a jaro již klepe na dveře.

Nyní je možné se díky prvotřídní kvalitě sušeného kerblíku těšit tímto kořením celý rok. Nasekané čerstvé listy se používají ke zdobení a koření polévek, salátů a rybích pokrmů. Stejně jako kopr patří kerblík k nejoblíbenějším kořením na ryby. Jako lehké lahodné koření zjemňuje polévky, omáčky, zeleninu, maso, drůbež, saláty, vaječná jídla nebo omelety. Velmi dobře chutná kerblík jako příloha k rajčatům a sýru a společně s listy celeru na chlebech s máslem.

Zdraví

Jestliže někomu zimní spánek ještě vězí v kostech a již se přihlásila jarní únava, je kerblík přesně to pravé, protože obsahuje vitamin C a přivádí krevní oběh do pohybu. Éterické oleje tohoto „životabudiče“ a obsažené hořké látky mají povzbudit činnost ledvin a trávení – ideální tedy jako osvěžující jarní kúra. Kerblík našel cestu k přírodní medicíně jako protijed proti moru. Také při kousnutí zvířaty napadenými vzteklinou si lidé v dřívějších dobách slibovali zázračná uzdravení. ■





Kmín

Charakteristická vůně kmínu se táhne každou dobrou kuchyní od Skandinávie po Indii. Je to tradiční koření jihoněmecké a rakouské kuchyně.



Historie

Kmín by mohl být nejstarším kořením. Možná se používal již před 10 000 lety, avšak nikdo neví, jestli se kmínová semínka, která našli archeologové ve zbytcích kolových staveb z mladší doby kamenné, používala jako potrava. Zcela jistě do kulinářské historie vstupuje kmín na konci středověku. „Kniha o dobrém jídle“ označuje kmín jako přísadu do kořeněného nálevu kompotu, do nakládaného zelí nebo řepy. Nejslavnějším obdobím kmínu byl v Evropě nepochybně středověk. Nejenže byl kmín součástí každé klášterní lékárny, také v kuchyni byl stále oblíbenější – byl užíván i jako prostředek proti čarodějnictví, démonům a jiným duchům, šířených v pověrách. A tak bylo v tomto zvláště pochmurném období naprosto běžné nosit s sebou sáček s kmínem, aby se zloději a zlé síly držely dál.

Původ

Kmín je kosmopolita – existuje na celém světě – kam se rozšířil ze své původní vlasti Asie a severní a střední Evropy. Hlavní pěstitelské oblasti se nacházejí nyní v České republice, Polsku, Baltických zemích, Finsku a Rakousku.

Druhy

Kmín *Carum Carvi* a římský kmín *Cuminum cyminum*, které jsou úzce spřízněné, se vzájemně často zaměňují. Kmín je menší a pozná se především podle téměř černé barvy srpkovitého tvaru.

Kvalita

Dobrou kvalitu pozná profesionál podle intenzivní vůně a chuti. Plody kmínu obsahují 3 až 4,5 % éterických olejů, jejichž aroma je určeno karvonem a citrony. Chutnají nezměnitelně aromaticky, trpce – kořeněně s náznakem sušené pomerančové kůry, ale s markantní anýzovou příchutí.

Použití

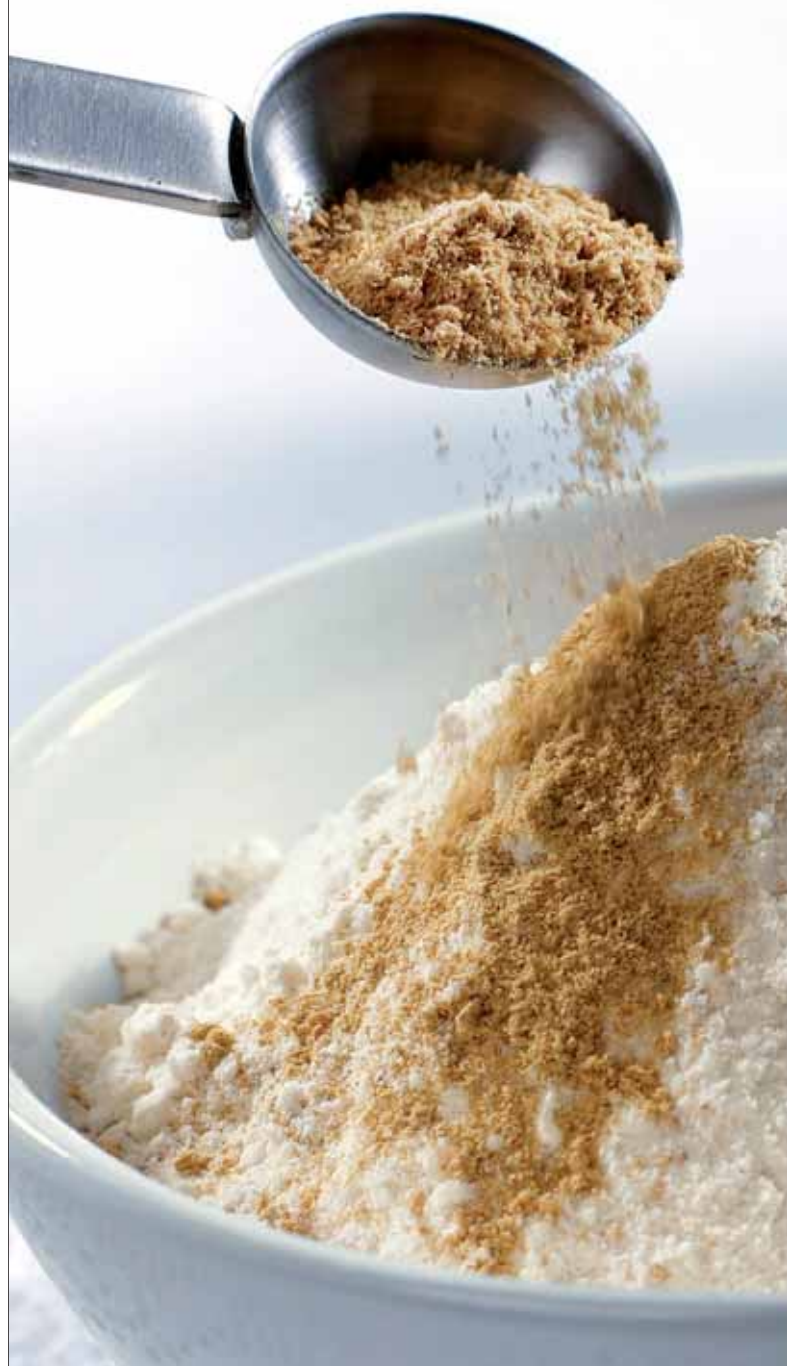
U nás se kmín používá ke kořenění kynutého těsta nebo žitného chleba, pečiva, salámů, zelí, polévek. Propůjčuje mnohým rakouským a německým specialitám své charakteristické aroma (např. vepřové pečení, kyselému zelí, černému chlebu). Jeho éterické oleje aromatizují často lihoviny (např. Aquavit). Jestliže se kmín uvádí v indických receptech, je skoro vždy míněn římský kmín.

Zdraví

Kmín je odedávna známý domácí lék. Podporuje trávení a je účinný i proti nadýmání. Jeho blahodárné účinky na žaludek a střeva jsou lékařsky uznávány. ■



**CHYTRÉ, SNADNÉ
A MODERNÍ!**



KáKá

**SPOLEHLIVÝ PARTNER
PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE**

SMĚSI

**PRO PŘÍPRAVU
PEKAŘSKÝCH
A CUKRÁŘSKÝCH
VÝROBKŮ**



OBRACEJTE SE NA NÁS:

TEL.: 210 082 630, 800 173 322 / FAX: 210 082 635

E-MAIL: info@kaka-cz.cz, www.kaka-cz.cz

Pekařské směsi bez přídavných látek zaměřené na zdravou výživu

Je tomu již řadu let, kdy naši otcové a dědové byli při pekařské výrobě odkázáni výhradně na svůj nápad a základní suroviny. V současnosti mají pekaři k dispozici mnohé pomocníky v podobě „chytrých“ surovin, mezi něž počítáme hlavně směsi. V této oblasti existuje velké množství produktů, záleží vždy na požadavcích a použitých technologiích pekáren. Dodávané směsi je možno rozdělit na:

- **Kompletní směsi (mixy)** – obsahují všechny suché příměsi včetně mouky. Tyto směsi jsou vhodné pro menší pekárny, které nemají moučné hospodářství a používají mouku pytlovanou.
- **Koncentrované kompletní směsi** – obsahují všechny suché příměsi s minimálním obsahem mouky. Jsou vhodné pro větší pekárny, provozující vlastní moučné hospodářství.
- **Premixy** – obsahují některé složky, ne nutně všechny potřebné pro výrobu finálního výrobku, v pekárně se přidávají v různých koncentracích spolu s dalšími surovinami.

Dnes se nejčastěji používají hotové směsi či premixy na výrobu koblih, šlehaných hmot, celozrnného, vícezrnného a speciálního běžného pečiva a chleba.

Kromě základních surovin, jako je např. mouka, sůl, mléčné suroviny, cukry a emulgátory, se do směsí přidávají další mlýnské výrobky z ječmene, kukuřice, ovsa, prosa, pohanky, luštěniny (hlavně sója) či olejiny (nejvíce mák, slunečnice, sezam, len). Směsi i premixy už většinou obsahují zlepšovací prostředky, kypřící látky či kvasové koncentráty.

V posledních letech jsme byli svědky stoupající poptávky po pekařských směsích a premixech, a to díky zjednodušení a urychlení výroby. V neposlední řadě přinášejí i ulehčení náročnosti pro pracovníky ve výrobním procesu. Vzhledem k tomu, že nároky na kvalitu výrobků jsou na prvním místě, je dalším silným argumentem i to, že díky směsím se pekárnám daří eliminovat možné chyby při navažování jednotlivých surovin. V současné době existuje díky ekonomické krizi velký tlak na ceny výrobků, a tím dochází i k příklonu k produkci ze základních surovin, nicméně vždy je třeba ekonomický pohled na výrobu pojmout komplexně a ne jen z pohledu ceny surovin. Je třeba započítat náklady spojené s pracností výroby, efektivitou výrobních linek, mzdové náklady na odborníky ve výrobě atd. I v dnešní době navíc konzumenti požadují vysokou a standardizovanou kvalitu, která je právě použitím směsí a premixů zaručena, a pomáhá tak k prodejnosti finálních produktů.

Jak již bylo zmíněno, vždy nám záleží na požadavcích pekáren. Jedním z častých přání pekařů je možnost rychle a pružně řešit jejich poptávku jak z hlediska kvantity, tak i typu produktu. V dnešní době existuje tlak především na výrobky, a tedy i směsi a premixy bez přídavných látek, čili bez nepopulárních „ěček“ a dále na směsi se zaměřením na zdravou výživu. Současně trh vyžaduje nové produkty se zajímavými chuťovými a texturními vlastnostmi.



Chléb Baker Baltazar

Nová, netradiční chuť chleba je v portfoliu firmy K&K CZ s. r. o. například zastoupena směsí Baker Baltazar, kdy jde o směs bez přídavných látek. Směs pro výrobu tohoto chleba je založena na speciálně napařované pšeničné mouce, soli, sušené rýži, bramborových vločkách, pšeničném sladu a koření. Výhodou tohoto chleba je velmi zajímavá a na českém trhu výjimečná struktura střídy, která díky vysokému obsahu vody svým vzhledem připomíná houbu. Chleba se vyznačuje velmi vysokou vláčností dlouhou čerstvostí a křupavou kůrkou. Směs Baker Baltazar Vám nabízí možnost výroby širokého spektra tvarů a velikostí, jelikož se jedná se o formový druh chleba.

Směs lze připravit ve dvou variantách, a to klasickou (světlou) a tmavou.

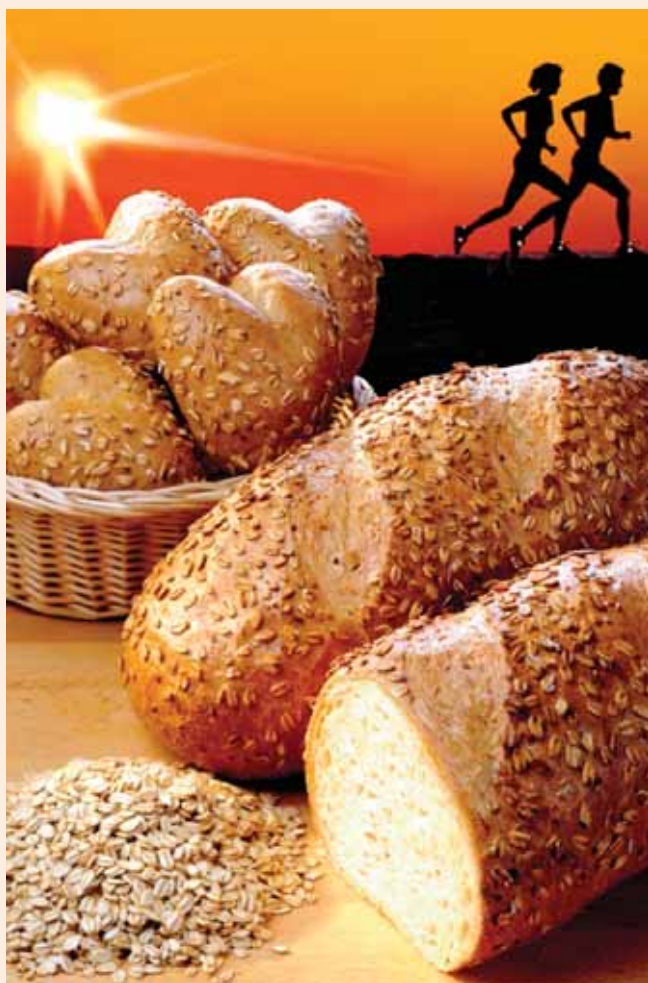
Tabulka č. 1 Složení světlé a tmavé směsi

Varianta	Světlá	Tmavá
Mouka pšeničná speciál BAKER BALTAZAR	1000 g	1000 g
Voda 45–50 °C!	1900 g	1900 g
Droždí	50 g	50 g
Ztmavující přípravek		40–60 g
Slunečnice		300–400 g

Jako posyp lze použít slunečnicové semínko, zlatou posypku, která chlebu propůjčí výborné aroma a chuť, nebo žitnou mouku jako klasickou dekoraci.

I v druhém případě se snaží firma K&K-CZ s. r. o. ve spolupráci s výrobcem těchto směsí firmou Credin poskytnout suroviny se zaměřením na zdravou výživu. Tuto směs představuje chléb Baker Omega, který obsahuje vedle ostatních surovin i tolik žádané omega 3 mastné kyseliny. Ze známých pozitivních efektů omega nenasycených kyselin vyberme například snižování rizika srdečních onemocnění, krevního tlaku, omezení množství triglyceridů (krevních tuků doprovázejících cholesterol) v krvi, ochranu před poruchami srdečního rytmu, záněty cév, kloubů, střev a kožními chorobami (lupénka), prevenci rakoviny prsu a tlustého střeva a také podporu správného rozvoje funkcí mozku ve všech etapách života člověka.

Chléb Baker Omega má speciální složení a je určen pro všechny, kteří dbají na zdravou výživu. Chleba nebo pečivo z této směsi lze vyrobit použitím odlišné koncentrace. Dalším benefitem je vysoký obsah zrn a otrub zajišťující přítomnost bílkovin a vitaminů. Speciální pečivo Baker Omega získalo v zahraničí od lékařské akademie ocenění Rodinný Program Prevence.



Chléb Baker Omega

Tabulka č. 2 Receptura na chleba a pečivo

Typ produktu	Chleba	Pečivo
Pšeničná mouka	1000 g	2000 g
BAKER OMEGA	500 g	500 g
Sůl	20 g	20 g
ZPP	10 g	20 g
Droždí	20 g	40 g
Ovesné vločky k dekoraci	70 g	300 g

Novinkou, kterou jsme již představili zákazníkům společnosti K&K CZ s. r. o., je chléb Baker Natura. Jedná se o 40% koncentrát pro přípravu celozrnného chleba. Směs je založena na přírodním žitném kvasu, tmavém žitném sladu a speciálně upravené mouce. Přírodní žitný kvas zlepšuje stabilitu a strukturu těsta, prodlužuje čerstvost chleba a dodává specifickou přirozenou chuť. Přídavek tmavého žitného sladu zabezpečuje hladkou strukturu, propůjčuje chlebu originální barvu a zvýrazňuje jeho chuť a vůni. Současně zpomaluje proces okorávání a prodlužuje čerstvost chleba, obsahuje cenné vitaminy a minerály. Vynikajícím doplňkem této směsi je produkt Baker Natura Grain, směs zrnin obsahující semena lnu, speciálně drcená zrna žita a slunečnicová semínka. Všechny zmíněné složky mají pozitivní zdravotní efekty, jako je snížení rizika rakoviny, cévních chorob a cukrovky, obsah vlákniny důležité pro správnou funkci zažívacího traktu a oleje a snižující hladinu cholesterolu, či fakt, že slouží jako zdroj hořčičku a vitaminů známých jako „vitaminy mládí“. Baker Natura Grain přináší typickou chuť a vůně celozrnných výrobků, navíc optimální nadrcení a namletí zrn

zvyšuje vaznost vody ve směsi. S touto směsí lze docílit skvělých výsledků a ohlasů u cílových zákazníků. Umožní pekaři vytvořit spoustu tvarů a druhů pečiva a tím i docílí požadovaného oživení sortimentu.

Tabulka č. 3

Složka těsta	120 % zrnin	60 % zrnin
BAKER NATURA	450 g	450 g
Žitná mouka typ 720/850	600 g	600 g
Pšeničná mouka typ 530/650	500 g	500 g
Složka zrnin	3 100 g	1 500 g
Droždí čerstvé	30 g	30 g
Voda cca	1 000 g	1 000 g
Celkem těsta	5 680 g	4 080 g

Tabulka č. 4

Složka těsta	120 % zrnin	60 % zrnin
BAKER NATURA GRAIN	1 850 g	900 g
Voda (teplota 40–50 °C)	1 250 g	600 g
Celkem nabobtnaných zrnin	3 100 g	1 500 g



Chléb Baker Natura

Závěrem dovolte krátkou úvahu. V době ekonomické krize se všichni snaží chovat se co možná nejsporněji. Současně každý člověk může a musí rozhodovat o svém zdraví zcela sám, je to to nejcennější, co máme. Pokud tedy do něčeho investujeme prostředky, mělo by to být do toho, co je pro nás opravdu nejdůležitější, a tím je, jak věřím, naše zdraví, které je z velké části ovlivněno tím, co konzumujeme. Šetřeme tedy na pravém místě a místo nákupu nové televize či nejnovějšího mobilního telefonu se raději zaměříme na kvalitní a zdravé potraviny. Společnost K&K CZ s. r. o. se snaží a bude snažit přispívat k tomuto dodávkou surovin s co možná nejvíce pozitivním vlivem na zdraví konzumentů.

David Kotrba a Jan Salaquarda,
K&K CZ s. r. o.



PT servis konzervárna



Zlatá Salima pro PT Servis

V den zahájení 27. mezinárodního potravinářského veletrhu Salima 2. 3. 2010 v Brně byla předána tradiční ocenění Zlatá Salima pro hodnotné potravinářské výrobky. Za konzervárenství získal toto ocenění výrobek Kuřecí maso ASIA od výrobce PT servis konzervárna, spol. s r. o., Tábor. Ocenění z rukou ministra zemědělství Jakuba Šebesty převzal majitel firmy Ing. Pavel Tomáš. Na snímku šťastný držitel Zlaté Salimy na svém stánku.

Kuřecí maso Asia P 300 g – nový držitel ocenění Zlatá Salima

je sterilovaný masný výrobek – kuřecí kousky masa ve vlastní šťávě s přidavkem zeleniny, ochucené kořením.
– Hotové jídlo v obalu BOWLE s „easy open“ otevíráním a možností ohřevu v mikrovlnné troubě.

Novinka na trhu v ČR



Hotová jídla pro ohřev v mikrovlnách

- Hotová jídla s lehce odtržitelným víčkem a možností ohřevu v mikrovlnné troubě.
- Rychlá příprava – porce pro 2 osoby.



PT servis konzervárna

ZLATÁ SALIMA

Přejeme dobrou chuť – Váš výrobce PT servis.



„Zlatá Salima 2010“ pro Horácký sýr z Jihlavy zdobila i stánek skupiny INTERLACTO Praha – vlevo Ing. Jiří Klos, obchodní ředitel, a vpravo Ing. Stanislav Coufal, předseda představenstva.

HORÁCKÝ SÝR – Zlatá Salima pro Moravia Lacto, a. s.

Dne 2. března 2010 na brněnské Salimě převzala akciová společnost Moravia Lacto z Jihlavy, a tím celá skupina INTERLACTO Praha, z rukou ministra zemědělství Jakuba Šebesty ZLATOU SALIMU 2010 pro svůj výrobek

HORÁCKÝ SÝR.



Jedná se o eidamský polotvrdý sýr s nízkou dohřívanou sýřeninou, s tvorbou „švýcarských“ ok, o sušině 50 %, s tukem v sušině 30 %. Chuťově uspokojí tento sýr milovníky tvrdých sýrů, kteří preferují konzistenční vláčnost a přitom lahodnost ementálské chuti. Sýr je velmi vhodný i ke zdobení chlebičků, obložených talířů, ale i k přímé konzumaci.



Trofej „Zlatá Salima 2010“ pro tento výrobek – Horácký sýr – převzal od ministra ředitel společnosti Moravia Lacto, a. s., Ing. Zdeněk Košek.



Ing. Eva Nováková s ředitelem a jednatelem společnosti Ing. Jaromírem Gecem s čerstvým oceněním Zlatá Salima

Společnost IREKS ENZYMA a veletrh Salima – mbk 2010

Ufi
Approved
Event



Ing. EVA NOVÁKOVÁ,
manažer marketingu a obchodu,
IREKS ENZYMA s. r. o.

V termínu od 2. do 5. března proběhl na brněnském výstavišti tradiční veletrh Salima – mbk. Pro každou zúčastněnou firmu znamená Salima především měsíce intenzivních příprav, které se nevyhnuly ani naší společnosti. Víme totiž, že pouze perfektní a bezchybná prezentace během těchto čtyř dnů může zajistit úspěch v budoucnu.

Stánek IREKS ENZYMA byl letos umístěn v pavilonu P. Ačkoli se jednalo o zcela nově otevřené prostory, našlo si k nám cestu mnoho zákazníků i široká veřejnost. Letos sdílela naše firma společné místo se slovenskými kolegy, kteří reprezentovali dceřinou společnost IREKS ENZYMA z Prešova.

Na stánek přicházeli nejen čeští, ale i slovenští zákazníci, a docházelo proto k prolínání jazyků a kultur. Salima se pro nás tak stala skutečně česko-slovenskou společnou výstavou našich znalostí a dovedností.

Stánek tvořil jednu z dominant celého pavilonu, a to především po estetické stránce. Vzdušné pojetí poskytovalo potřebný prostor i pro větší množství lidí najednou a zároveň bránilo stísněným a klaustrofobickým pocitům. Návštěvníci se mohli pohodlně usadit k připraveným stolům, kde se jich ujal příslušný technolog či člen vedení společnosti a zároveň byli poměrně rychle obslouženi díky perfektně zvládnutému technickému zázemí stánku. Krásně naaranžované chladicí pulty a výstavky s ukázkami našich výrobků spolu s profesionálním nasvícením celých prostor navozovaly dojem příjemného posezení v kavárně či cukrárně. Celou atmosféru stánku doplňovaly rozměrné profesionální fotografie našich novinek v pekařské i cukrářské oblasti. O potřebné informace a požadavky se u informačního pultu staraly vždy tři ochotné asistentky, díky kterým byl každý zájemce odkázán na tu správnou osobu, a nemusel tedy složitě pátrat a čekat. O tom, že náš stánek zaujal, svědčí jasná čísla: v průběhu celého veletrhu navštívilo prostory společnosti IREKS ENZYMA přes tisíc osob, z toho zhruba jedna čtvrtina ze Slovenska!

Přítomnost na veletrhu Salima znamená pro společnost IREKS ENZYMA nutnou a zároveň milou povinnost, která se plní každé dva roky, krize nekrize. Neztotožňujeme se s mnoha jinými firmami, které svoji účast vzdaly, případně se o ni ani nepokoušely. Tento veletrh stále zůstává jedinečnou příležitostí pro setkání pekařů a cukrářů v rámci České republiky i ze zahraničí. Pohrdat možností vést přímé dialogy s našimi zákazníky, získávat nové kontakty a navazovat zajímavé vztahy by byl luxus, který si naše společnost rozhodně nemůže dovolit. Svědomitá příprava jednoznačně přináší své ovoce. Mimo již zmíněná pozitiva zde existuje i jiná forma prezentace. Jedná se o ocenění Zlatá Salima, které se

v letošním roce podařilo naší společnosti obhájit. Považujeme to za ohromný úspěch, jelikož je všeobecně známo, že obhájet předchozí vítězství je rozhodně těžší než vyhrát poprvé. Letos jsme získali tuto cenu za výrobek Lněné Zlato, který byl zařazen mezi novinky připravené speciálně pro veletrh Salima. Mezi naše další aktivity v průběhu veletrhu lze zahrnout také podporu soutěže Pekař roku, organizované Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů, jež se mohla uskutečnit i díky poskytnutým surovinám a pracovním pomůckám.

Pekařské a cukrářské řemeslo je nutné reprezentovat a propagovat při každé příležitosti! Pod tíhou velkoobchodních cen a honem za slevami se jeho krása a tradice pomalu vytrácí. Je zapotřebí představit odborníkům i široké veřejnosti kvalitní suroviny, ze kterých je poté možné vyrobit prvotřídní pečivo se zdravotními benefity a s výbornou chutí. Veletrh je jedinečnou příležitostí ukázat toto starodávné řemeslo v jeho kráse, rozvoji a představit současné trendy. Společnost IREKS ENZYMA si tuto příležitost nenechá ujít ani v budoucnu – tedy nashledanou za dva roky!

Suroviny z dílny IREKS ENZYMA úspěšně představené na veletrhu Salima 2010 pro cukrářský obor



Honey Cake

Honey Cake je moučník vyrobený z kompletní směsi **Sandra-MEDOVNÍK** a směsi vhodné pro výrobu mléčné a karamelové náplně do medových řezů a dortů **KARINY Medovník**. Medové řezy a dorty vyrobené z těchto surovin mají lahodnou medovou chuť. Mohou se podávat ihned po výrobě, nemusí odležet. Jejich trvanlivost je podporována vládností korpusů i měkkou konzistencí obou krémů. Hotové výrobky nebo polotovary k jejich výrobě – pláty – je možné také zamrazovat. Výsledný tvar výrobku, jeho zdobení, množství použitých krémů a poměr hmotností krémů a plátů závisí na možnostech, potřebách a kreativitě každého výrobce. Výsledné náklady jsou v porovnání se známými recepturami pro tento typ výrobků při jejich ekonomickém hodnocení výhodné.

KARINY jsou polotovary ve formě kompletních směsí, které ochucují cukrářské krémy a dodávají jim výbornou stabilitu při zachování jejich vláčnosti. Řada příchutí byla rozšířena o následující varianty:

KARINA Meruňka-Mango, **KARINA Višeň Krém** a **KARINA Pistácie Krém**. Všechny tyto příchutě dodávají cukrářským krémům příjemnou a intenzivní chuť a vůni zvolené kombinace ovoce a ořechů. Zajímavé jsou také jejich barvy, které svým odstínem odpovídají zralým plodům. V kombinaci se sušenou želatinou **SANETT** je dále zajištěna dokonalá hladkost krémů a snadnější krájení výrobků. Řez je čistý, hladký a krémy se nelepí na nože.



Jemné pečivo s náplní MELLA STAR – Marcipánová

MELLA*STAR – Marcipánová je kompletní náplň uvedená na trh pro použití jednak v cukrářském oboru, hlavně však při výrobě jemného pečiva, jehož sortiment je stále – ať průmyslovými nebo řemeslnými pekárny – rozšiřován. Pro jemné pečivo je jednou z nejdůležitějších vlastností termostabilita náplně, dále pak její konzistence po upečení, chuť, vůně, možnost harmonického propojení chutí a vůní s jinými náplněmi tak, aby zákazníka zaujaly jejich kombinace, a v neposlední řadě odolnost proti vysychání a stárnutí z důvodu trvanlivosti jemného pečiva.

Suroviny pro pekaře, jaké na českém trhu dosud chyběly a které zákazníci opravdu zaujaly

Lněné Zlato je název pekařské směsi, jejíž základ tvoří v České republice pěstovaná plodina s dozlatova zbarvenými semínky – žlutý len. Pro pekaře je to jedinečná surovina, která nejen výborně chutná a skvěle vizuálně dotváří charakter pečiva, ale zejména je úžasně zdravá!

Rohlík vyrobený z Lněného Zlata má vynikající chuť a jedinečné vlastnosti pro naše zdraví. 100 g pečiva deklaruje následovně: má **vysoký obsah vlákniny**, přirozeně se vyskytující **vitamin E** v obsahu 63 % DDD, dobře vstřebatelný **hořčík** a olej, který v semínkách lnu obsahuje tzv. nenasycené mastné ω -3 a ω -6 kyseliny. Výživové hodnoty Lněného semena jsou zcela výjimečné a na základě chemických výzkumů byly naštěstí doceněny a znovu objeveny v 90. letech minulého století.

Slunečnicová Kostka je další kompletní směs určená pro pekaře, jejíž hlavní surovinou jsou slunečnicová semínka pocházející z plodiny pěstované v naší zemi stále častěji. Květy slunečnice se díky své zajímavé schopnosti zvané heliotropismus otáčejí za Sluncem a dozrávají v nich semínka s úžasnými vlastnostmi: s výbornou chutí a mimořádně zdravými složkami. 100 g hotového pečiva má také vysoký obsah přirozené vlákniny, deklarovaný obsah přírodního vitaminu E 20 % DDD, obsah hořčíku pak celých 23 % DDD. Z výživového hlediska jsou slunečnicová semena prostě jedinečná a slunečnice je pozoruhodná rostlina.

ADAM a EVA – dvě kompletní směsi pro dva dokonalé druhy chlebů, které dosud na trhu nebyly!

ADAM chléb pro muže a EVA chléb pro ženy – dvě chutě, dvojitá speciální složení zdravých prospěšných látek, které odpovídají zdravému životnímu stylu. Přírodní látky obsažené v chlebech pocházejí z přísně kontrolovaných surovin a jejich zastoupení v chlebu je velmi bohaté. Celá škála obilnin (pšenice, oves, ječmen a žito) je ve formě celozrnných mouk a trhanek. Dále je přidán inulin = prebiotická, ve vodě rozpustná vláknina a sójové isoflavony. 100 g chleba EVA navíc obsahuje 38 % DDD kyseliny listové! Tyto všechny přírodní látky zvyšují ADAM a EVA chleby na funkční potraviny plné složek prospěšných pro lidské zdraví. Pekaři dodávající do obchodů tyto druhy chlebů nabízejí spotřebitelům šanci vydat se cestou zdravé alternativy stravování a změnit stravovacích zvyklostí.

Pohankový program je zastoupen dvěma výrobky: **JUROŠ** = pekařská směs pro výrobu pohankového chleba a **PO HANKA** = pekařská směs vyvinutá pro speciální pohankové pečivo. Pohanka je ve směsi obsažena ve své přírodní podobě a je jemně pomletá. Pohanka je z hlediska nutriční kvality velmi hodnotná plodina díky obsahu plnohodnotných bílkovin, rutinu – látky s příznivými účinky na cévní soustavu a srdce a je také zdrojem minerálních látek a vitaminů. V naší republice se s pohankou setkáváme sporadicky, protože byla zcela vytlačena z nákupního koše. Naštěstí se na českém trhu stále více ujímá skvělé pohankové pečivo a chléb. Čím více pohankových potravin spotřebitel na trhu nalezne, tím větší bude šance vrátit tuto pozoruhodnou plodinu do našeho jídelníčku.

www.ireks-enzyma.cz



Chleby Adam a Eva

Lněné Zlato

Společnost **IREKS ENZYMA s.r.o.** již po druhé obdržela ocenění **Zlatá Salima**. V letošním roce je to za směs **Lněné Zlato**, ze které se vyrábí pečivo, např. ve tvaru řezaného rohlíku, který je posypán směsí **Posyp Zlatý len**. Pro obě směsi je společná - v České republice vypěstovaná - plodina **žlutý len**, odrůda Amon. Její semínka jsou charakteristická krásnou zlatavě žlutou barvou. Výsledné pečivo tedy nejen dobře vypadá, ale je také velmi chutné a obsahuje mnoho zdravých prospěšných látek.

Lněné semeno je surovina doceněná a znovu objevená až od 90. let minulého století na základě chemických výzkumů. Středověk a novověk neuměl ohodnotit jeho kvalitu na rozdíl od našich předků v dobách hluboko před n. l. Žlutý len z našich směsí znamená pro pekaře možnost podpořit konzumaci lněných semínek u konečných spotřebitelů. **Je to cesta zdravé výživy.**

Krásný křupavý rohlík má vynikající chuť a jedinečné vlastnosti pro naše zdraví.



Jeho 100 g obsahuje:

- 7,3 g **přírozené vlákniny**
- 7,6 mg přírozené se vyskytujícího **vitaminu E** = 63 % DDD.
- 47 mg přírozeného, tedy dobře vstřebatelného **hořčiku (Mg)** = 12 % DDD.
- Olej obsažený v semínech lnu obsahuje tzv. nenasycené mastné ω - 3 a ω - 6 kyseliny.

Výživové hodnoty lněného semena jsou zcela výjimečné!

IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: + 420 543 250 155
Fax: + 420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

**IREKS
ENZYMA**

TVŮRCE CHUŤOVÝCH ZÁŽITKŮ



KOSTELECKÉ UZENINY

PREMIUM

WWW.KOSTELECKEUZENINY.CZ

1917



Hermín

VÍTĚZ ZLATÉ SALIMY 2010





Ing. Pavel Kváč, generální ředitel, ve stánku Kosteckých uzenin na Salimu

Ušlechtilý Hermín Kosteckých uzenin získal Zlatou Salimu 2010



Brno, Kostelec – Jedno z nejvýznamnějších ocenění „Zlatou Salimu 2010“ získal na stejnojmenném mezinárodním potravinářském veletrhu výrobek Kosteckých uzenin – Hermín. Tento fermentovaný salám s ušlechtilou plísní na povrchu byl oceněn v kategorii „Masné suroviny, masné výrobky, ryby a drůbež“.

Sortiment těchto tradičních českých výrobků je vlajkovou lodí Kosteckých uzenin. Samotný Hermín je originálním výrobkem z této skupiny. Charakterizuje ho osobitý

netradiční tvar, bez střeva. Plíseň je aplikována přímo na jeho povrch, což podtrhuje jeho chuť a aroma sýru. Ruční technologie výroby spolu s výběrovou surovinou a speciálním kořením dává vzniknout výrobku, který na trhu nemá obdoby.

„Jsme samozřejmě rádi, že ocenění podtrhuje úspěch Kosteckých uzenin v tomto sortimentu. Naše společnost se jako první a jedinečný výrobce v České republice zabývá výrobou originálních trvanlivých tepelně neopracovaných fermentovaných salámů s ušlechtilou potravinářskou plísní na povrchu. Tento typ uzenin patří k prémiovým masným produktům nabízeným na trhu,“ uvedl generální ředitel Kosteckých uzenin Pavel Kváč.

Tyto salámy se tak staly tradičními produkty na českém trhu. Mezi nejznámější a nejrozšířenější patří Křemešník a Kostecký uherák, které jsou stálicemi výroby v Kosteckých uzeninách. Produkty se vyznačují dlouhou dobou zrání a nejvyšší možnou péčí při výrobě. Speciální komory na zrání, pečlivě vybrané nejkvalitnější suroviny, přesný technologický postup a umění uzenářů – to vše je předpokladem pro vznik vynikajících výrobků.

Letos se v rámci veletrhu Salima na brněnském výstavišti představila ucelená nabídka 929 vystavujících firem z 26 zemí, přičemž zahraniční vystavovatelé tvořili 36 procent. Expozice zhlédlo přes 32 tisíc návštěvníků ze 34 zemí. Podíl zahraničních návštěvníků překročil deset procent.

Kostecké uzeniny k začátku letošního roku úspěšně fúzovaly se společností Maso Planá, která také patřila do skupiny Agrofert. Firma nyní zaměstnává 1 830 lidí, v loňském roce skončila hospodaření se ziskem při souhrnném obrátu přesahujícím 6 miliard korun.

Nová, a přece Stará

STARÁ MYSLIVECKÁ PREMIUM ČEKAJÍCÍ V DUBOVÝCH SUDECH
NA CHVÍLI, KDY DOZRAJE K DOKONALOSTI.



ŽÁDNÁ LEVÁ OD ROKU 1847



Likérka GRANETTE navazuje na tradici

Druhá největší likérka na domácím trhu, ústecká společnost GRANETTE sídlící v Krásném Březně, zažila loni nejúspěšnější rok v celé své stošedesátileté historii. V loňském roce vyrobila a prodala téměř 7,4 milionu litrů alkoholických nápojů, což je o 2 % více než v roce 2008.

Likérka GRANETTE a. s. je jedním z největších výrobců lihovin v ČR. Společnost je přímým nástupcem značky KB Likér, a navazuje tak na stošedesátiletou tradici výroby lihovin v Ústí nad Labem. Likérka dodává na domácí trh vedle tradiční Staré myslivecké také výjimečně silnou Vodka 42, ochucené vodky Squash a stále se rozrůstající řady značkových vaječných likérů Vaječný Sen. GRANETTE nabízí i speciality – bylinný likér Klášterní tajemství a řadu klasických lihovin KlasiK – vodky, Krásnobřezenský tuzemský a Napoleon. Dodává také další lihoviny, jako je řada pravých rumů Caribbean, smetanové likéry Malbay's, novou řadu GRANETTE PREMIUM a také řadu oblíbených fernetů.

Nový výrobek STARÁ MYSLIVECKÁ premium

Koncem roku 2009 se českému trhu představila STARÁ MYSLIVECKÁ premium, kvalitativně vyšší varianta historicky druhé nejstarší lihoviny vyráběné v Čechách bez významnějšího přerušení od roku 1847.

Zvláště jemná specialita stařená v dubových sudech, jak o sobě dává vědět na velmi citlivě upravené původní etiketě, se liší od základní lihoviny v mnoha směrech. Poněkud zploštělá láhev získala prémiový vzhled především barevným sladěním zelených a okrových tónů s jediným – o to samozřejmě účinnějším, ač plošně nepatrným – červeným akcentem nesoucím jméno výrobce: GRANETTE. Reliéf symbolizující vinnou révu vepředu a vzadu připomíná, že se producent definitivně rozhodl, do jaké skupiny jeho výrobek patří. Zatímco původně se jmenoval Alte Korn a česky posléze Stará žitná, čímž si samozřejmě říkal o to, aby byl vnímán jako obilná pálenka, v současnosti se zjevně staví vedle brandy a zdůrazňuje svůj původ ve vinném destilátu. Zařazena dnes do kategorie ostatní lihovina, lpí – a to oprávněně – na svém postavení speciality. Jinými slovy: ani whisky, ani koňak. Jednoduše něco extra.

Dvojnásobné zrání není trik. Na vlastnostech lihoviny se podílí tříletá francouzská brandy (což je ostatně jeden z nejvýznamnějších posunů oproti standardní variantě; v jejím případě to byl vinný destilát bez udání doby staření). A v tom spočívá první zrání. Poté, co se kombinuje tato brandy s lihem, cukrem a ovocnými a bylinnými výluhy a upraví lihovarnickým karamellem, zraje podruhé v domácím prostředí v dubových sudech. V tom spočívá zrání druhé.

Na organoleptické analýze se tato zásadní změna podepisuje dobře čitelným písmem.

STARÁ MYSLIVECKÁ premium se vyznačuje barvou světlé mědi se záškvrty osmnáctikarátového zlata.

Vůně je nasládlá, zaoblená, s lehkým závojem dřeva a příjemně zastřenou lihovitostí. Na kořeném patře se nevtíravě projevuje vanilka; citlivý nos identifikuje brandy cizozemského původu. V ovocném patře vystupují zralé třešně, ostružiny a z dálky se připomíná marcipán a nugát.

Chuť je – také vlivem karamelu – harmonická, ale pikantní až ostrá, vybízející k dalšímu ochutnání. Ovocnost a kořenost se hlásí v překvapivě rovnováze; zjevně se projevuje tradice v kombinování chutí různého původu a několika-měsíční finální svatba v dubových sudech.

Závěr (tzv. finiš) není nijak extrémně dlouhý. Doznívá v něm oblá sladkost a jako vůbec poslední tóny zní pečené jedlé kaštiny.

STAROU MYSLIVECKOU premium je možné podávat dvojím odlišným způsobem: Jednak jako digestiv v malé koňakovce, v Čechách řečené napoleonce, nebo v tzv. degustační sklence. V tomto případě se lihovina nechladí, pokud láhev neodpočívá v příliš teplém prostředí. Jednak jako aperitiv; v tom případě se doporučuje podávání ve viskovce, tzv. old-fashioned glass se dvěma až třemi kostkami ledu. Je možno nad nápojem přelomit citronovou nebo pomerančovou kůru a vložit ji v podobě závitku (tzv. twistu) do sklenky. Vzhledem k 40 % obj. alkoholu je samozřejmě možno využít produkt jako bázi míšených nápojů, a to zejména v recepturách, které volají po brandy.

STARÁ MYSLIVECKÁ premium, dvakrát zrající specialita založená na francouzské brandy – chuťový zážitek pro náročné.



Narůstající zájem nás žene dál...

Pokračujeme:

**Přidejte se
k nám i Vy!**

**9. – 10. ČERVNA 2010
CONGRESS CENTRE PARKHOTEL
PLZEŇ**



→ Rezervovat

ZLATÍ PARTNEŘI:



STŘÍBRNÍ PARTNEŘI:



BRONZOVÍ PARTNEŘI:



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:



POD ZÁŠTITOU:



www.samoska.cz

Kontakt:

Anna Matoušková
+420 733 553 554
anna.matouskova@atoz.cz



Podpůrný a garanční rolnický
a lesnický fond, a.s.

**Máme programy
Provoz,
Zpracovatel – Provoz
a Program krátkodobého financování**

- Podpora ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů
- Podpora ve formě zajištění části provozních úvěrů
- Program podpory krátkodobého financování je poskytován prostřednictvím společnosti FIO – družstevní záložna (www.fio.cz)
- V současné době bylo přijato 389 žádostí do našich krizových programů, představujících úvěry v celkovém objemu 3,758 mld. Kč se žádostí o garance v objemu 547 mil. Kč a s přibližnou výší podpory úroků 69,95 mil. Kč.

Více informací, včetně žádosti o poskytnutí podpory, naleznete na www.pgrlf.cz
infolince: +420 225 989 480, E-mail: info@pgrlf.cz

Ještě trochu podrobněji o ochranných známkách

KAREL ČADA,
Metropolitní univerzita v Praze



V minulém čísle tohoto časopisu měl čtenář možnost seznámit se s prostředky práv na označení, tedy s firemním jménem, ochrannou známkou, označením původu a doménovým jménem. Ze stručného představení těchto institutů mělo vyplynout, že každý z nich se řídí jinou právní úpravou a podmínky pro jejich právní ochranu je celá řada. Všechny tyto skutečnosti jsou často praktickými problémy, a pokud nejsou vyřešeny smírnou cestou, stávají se předmětem interpretací odborníků, příslušných správních orgánů anebo dokonce i soudů.

Asi jen stěží bychom hledali jinou zemi obdobné velikosti, která má tolik zkušeností právě se spory tohoto charakteru. Spory o ochranné známky budějovického piva se vedou po celém světě po mnoho desítek let před nejrůznějšími známkovými úřady a soudy. Spory o „plzeňské“ zabraly taktéž dlouhé časové období a pro běžnou veřejnost či konzumentstvo nakonec ustaly, aniž by bylo jasně patrné, jak vlastně skončily a proč. Ani Becherovka z tohoto pohledu příliš nezaostávala. Dlouhodobý spor mezi dvěma producenty vystřídal zvláštní atak z titulu dávného dědictví utajované receptury a řady ochranných známek.

Z hlediska průmyslové právního jde o slavné případy, které nelze snadno analyzovat v rámci krátkého článku, aniž bychom celou problematiku nepřipadně deformovali. Ponechme je proto pro dnešek stranou. Ukazuje se, že je zde velké množství dalších případů, které sice nedosáhly takového veřejného věhlasu, ale přesto mohou být zdrojem poučení pro každého, kdo se snaží do problematiky ochranných známek blíže proniknout anebo s nimi profesionálně pracuje.

Výběr takových případů není snadný. Hned po návratu tržního prostředí do hospodářských poměrů se staly otázky ochranných známek předmětem značného zájmu. Vždyť Úřad průmyslového vlastnictví po dlouhou dobu v rámci národního řízení přijímal kolem 10 000 přihlášek ochranných známek a k tomu přibývají ochranné známky zapisované mezinárodně, tedy podle Madridské dohody a Protokolu. Samostatnou kapitolou v tomto kontextu jsou ochranné známky komunitární, jejichž platnost se na naše území překlápila

přístupem České republiky do Evropské unie, a v současné době tak právě z tohoto zdroje přibývá na našem území asi 90 000 ochranných známek ročně. Výsledkem je platnost asi tři čtvrtě milionu platných známkových práv na našem území.

Právě množství práv k ochranným známkám je přirozeně vhodným prostředím pro vznik kolizí a sporů. Před Úřadem průmyslového vlastnictví se tak ročně řeší v rámci řízení první instance přes tisíc případů připomínek, námitek proti zápisu do rejstříku, žádostí o zrušení ochranných známek a jejich prohlášení za neplatné. Ve druhém stupni je těchto případů asi 500 a rozhoduje o nich předseda Úřadu. Jeho rozhodnutí může být napadeno žalobou u Městského soudu v Praze. Sem se dostane každým rokem několik desítek případů a jen zlomek z nich je konečně předmětem kasačních stížností postoupených k rozhodnutí Nejvyššímu správnímu soudu v Brně. Máme tedy k dispozici rozsáhlou databanku rozhodnutí příslušných orgánů o věcech týkajících se ochranných známek a poučení lze v nich nacházet na internetové adrese Úřadu průmyslového vlastnictví www.upv.cz.

V rámci těchto sporů je zastoupena řada případů, která se týká nápojů a potravin, a pokusme se analyzovat některé z nich, které mohou být zajímavé a poučné.

Případy spojené s minulostí

Z úst marketinkových odborníků se tu a tam dovídáme, že čeští spotřebitelé dávají přednost českým značkám nebo dokonce, že se rádi k některým z nich vracejí. V tom je ale zakotven jeden velký problém. Velké hospodářské korporace v minulém ekonomickém prostředí, které se před řadou let rozpadly, užívaly řadu značek, aniž některé z nich byly dokonce jako ochranné známky chráněny a přitom se jednalo o výrobky značné spotřebitelské oblíbenosti, takže se vyráběly v některých případech v řadě závodů jedné a téže společnosti. Tím se staly známými a příznačnými pro několik lokálních výrobců, aniž by to způsobovalo v té době jakékoli problémy ať již na straně výrobců nebo tehdejší spotřebitelské veřejnosti. Každý z těchto lokálních výrobců také přispíval k vytváření povědomí o této značce.

Oblíbenosti těchto značek se následně snažily využít privátní společnosti, které však již v nových ekonomických poměrech byly samostatnými subjekty. V některých případech byly uvedené otázky řešeny obezřetně a vyústily ve smírné řešení. Jindy, ve snaze předstihnout ostatní a zajistit pro sebe výlučnou právní ochranu, podal jeden z nově vytvořených samostatných soukromých subjektů přihlášku ochranné známky a založil formální právo přednosti před ostatními. Řešení těchto sporných problémů nebylo snadné a názory odborné veřejnosti se na tuto problematiku rozcházely.

Související otázky můžeme sledovat například na případu MÁJA, MÁJKA, MÁJKRÉM. Jednalo se o řadu ochranných známek slovních i kombinovaných a nakonec se spor vyhrotil mezi akciovými společnostmi Hamé a SELIKO.

Spor pojednávaly opakovaně i soudní orgány. Krajský obchodní soud například v roce 1999 zamítl návrh na vydání předběžného opatření, v jehož rámci se majitelka ochranné známky „MÁJKA“ domáhala uložení povinnosti společnosti SELIKO a. s. zdržet se označování výrobku označením, které je shodné s ochrannou známkou „MÁJKA“. Soud návrh zamítl a v odůvodnění mimo jiné uvedl, že se ztotožnil s právním názorem znalce, který uvedl, že dlouhodobé užívání značky „MÁJKA“ pro masovou paštiku se stalo příznačným pro všechny výrobce postupující podle stejné receptury a v českých spotřebitelských poměrech je toto označení chápáno jako

označení pro určitý druh výrobku, a proto se všem výrobcům dostává ochrany podle ustanovení § 47 písm. b) obchodního zákoníku. Samotný fakt, že si žalobce nechal pro sebe registrovat dříve společně užívané faktické označení, mu nemůže zakládat mimořádné výhody majetkového charakteru, které jsou obvykle přiznávány za to, že vytvořil svou dlouhodobou tradicí dobrou pověst určitého výrobku, vymyslel pro něho označení, což ale žalobce neučinil, když se o tyto skutečnosti zasloužili všichni dřívější producenti krému „MÁJKA“.

S tímto rozhodnutím se žalobce nespokojil a proti rozhodnutí Krajského obchodního soudu se odvolal. Výsledkem byla změna v tom smyslu, že Vrchní soud v dubnu 2001 vydal předběžné opatření a žalovanému uložil, aby se do právní moci rozhodnutí zdržel výroby a nabízení výrobků na bázi masových paštik pod označením „MÁJKA“. V odůvodnění se uvádí, že navrhované předběžné opatření směřuje k zákazu jednání, které naplňuje znaky nekalé soutěže a směřuje k zabránění rozšiřování újmy žalobce, což je rozhodujícím kritériem pro posouzení, zda-li je na místě vydání předběžného opatření.

Toto rozhodnutí soudu zřejmě vedlo společnost SELIKO již v květnu 2001 k podání přihlášky slovní ochranné známky SELIKO MÁJKRÉM, která byla dne 16. 11. 2001 zapsána do rejstříku ochranných známek mimo jiné pro masové pomazánky. S tím konkurence nesouhlasila a podala v roce 2003 žádost o výmaz této ochranné známky s odůvodněním, že je zaměnitelná s ochrannou známkou MÁJKA, s dřívějším právem přednosti, která je zapsána do rejstříku ochranných známek pro navrhovatele výmazu. Bylo zde uvedeno, že průměrný spotřebitel chápe slovní prvek „MÁJKRÉM“ jako odvozeninu od všeobecně známé ochranné známky „MÁJKA“ a současně se domnívá, že jde o další označení ze známkové řady majitele ochranné známky „MÁJKA“.

Těto žádosti o výmaz bylo vyhověno s tím, že v případě obou porovnávaných ochranných známek se jedná o označení, která jsou zapsána pro shodné nebo velmi podobné výrobky s obdobným složením, které jsou nabízeny na stejných prodejních místech. Přitom jsou porovnávaná označení vzájemně zaměnitelná, neboť spotřebitel by se pro shodnost jejich prvních slabik navozující jejich významovou podobnost mohl domnívat, že si majitel dřívější ochranné známky „MÁJKA“ jen rozšířil sortiment výrobků a přidal k tomu slovo „SELIKO“.

Majitel napadené ochranné známky se s tímto rozhodnutím nespokojil, podal rozklad a uvedl, že porovnávané ochranné známky se liší, a to jak z hlediska fonetického, tak i vizuálního a sémantického. Běžný spotřebitel tak nemůže být uveden v omyl, když napadená ochranná známka se skládá ze dvou slov a na prvním místě je uvedeno slovo SELIKO, zatímco namítaná ochranná známka se skládá pouze z jediného slovního prvku.

Odvolací orgán uvedl, že ochranná známka může být pokládána za zaměnitelnou, jestliže je natolik podobná dřívější ochranné známce, že spotřebitel může být uváděn v omyl, pokud jde o původ výrobků. Při porovnávání ochranných známek je nutno je posuzovat vcelku. Napadená ochranná známka sestává ze dvou slov, přičemž slovo SELIKO je na prvním místě, a hraje tak v tomto označení dominantní roli. Nelze přitom pominout ani vizuální rozdíl ve slovech „MÁJKA“ a „MÁJKRÉM“. Z hlediska fonetického je záměna vyloučena. Z hlediska významového byla konstatována podobnost pouze u části slovních prvků MÁJ. Z těchto důvodů odvolací orgán původní rozhodnutí změnil a ochranná známka SELIKO MÁJKRÉM zůstala v platnosti.

Tím ale zdaleka tento spor neskončil. Pokračoval mimo jiné tím, že v listopadu 2005 byla podána přihláška ochranné

známky Májka krém, opět mimo jiné pro výrobky, o nichž je zde řeč. Proti zápisu uvedeného označení podala majitelka ochranné známky SELIKO MÁJKRÉM námítky, o nichž bylo negativně rozhodnuto. V rámci následného rozkladu ale bylo rozhodnutí prvního stupně změněno s tím, že porovnávaná označení jsou zaměnitelná a veřejnost by se domnívala, že takto označené výrobky pocházejí od namítajícího. Nicméně definitivně rozhodnuto nebylo a věc byla vrácena k dalšímu řízení.

Ochranné známky a výrobky a služby

Veřejnost si často neuvědomuje, že ochranná známka nepožívá jako taková absolutní ochrany, ale je chráněna pouze ve spojení s výrobky nebo službami, pro které je v rejstříku zapsána, nebo pro výrobky či služby podobné, a to ještě pouze proti užívání v obchodním styku. Také platí, že do rejstříku ochranných známek se přihlašované označení nezapíše na základě námitek proti zápisu ochranné známky, které podal vlastník starší ochranné známky z důvodu shodnosti či podobnosti se starší ochrannou známkou a shodnosti nebo podobnosti výrobků a služeb, na něž se přihlašované označení a ochranná známka vztahují.

Osvětlit tato pravidla může případ, kdy byla v roce 2005 přihlášena slovní ochranná známka „PRADĚD“ pro pivo. Po jejím zveřejnění byly podány námítky s tím, že namítající je vlastníkem slovní ochranné známky „PRADĚD“ s právem přednosti od 6. 11. 1991 pro nápoje na bázi ovoce, zeleniny a sycených nealkoholických nápojů, přípravky k jejich výrobě, alkoholické nápoje, s výjimkou piva. Kromě toho je namítající vlastníkem ochranné známky kombinované „PRADĚD“ s právem přednosti od 10. 12. 1964, kdy byla zapsána pro likéry a představuje obecně známou etiketu tohoto nápoje.

Na základě těchto námitek byla přihláška ochranné známky zamítnuta s odůvodněním, že přihlašované označení „PRADĚD“ je foneticky a významově shodné s namítanou slovní ochrannou známkou a s namítanou kombinovanou známkou je vizuálně podobné, přičemž výrobky uvedené v seznamu přihlašovaného označení jsou podobné výrobkům, pro které jsou zapsané namítané ochranné známky, takže na straně veřejnosti existuje nebezpečí záměny.

S tímto rozhodnutím se ale přihlašovatel nespokojil a podal proti němu rozklad. Uvedl, že zde neexistuje shoda, pokud jde o výrobky, přičemž původní přihlašovatel si mohl pivo nárokovat, ale protože tak neučinil, projevil přímou úmysl zapsat seznam výrobků bez piva a pro pivo ji ani neužívá. U českého spotřebitele podle přihlašovatele nelze předpokládat záměnu piva za jiný alkoholický nápoj. K tomu se vyjádřil namítající a uvedl, že pivo patří do skupiny alkoholických nápojů, a nápoje, pro které jsou namítané ochranné známky zapsány, míří ke stejnému okruhu spotřebitelů a jsou poskytovány a nabízeny na trhu současně. Běžný spotřebitel by tak mohl dojít k závěru, že alkoholické nápoje se stejným označením pocházejí od jednoho a téhož výrobce.

Odvolací orgán rozklad zamítl a potvrdil předchozí rozhodnutí s tím, že přihlašované označení je shodné s namítanou slovní ochrannou známkou, takže porovnávaná označení jsou z fonetického hlediska shodná a stejně tak i z hlediska sémantického. Pokud jde o podobnost výrobků, dovodil, že co do původu jsou piva a ostatní alkoholické nápoje včetně likéru přímým či nepřímým produktem kvasného procesu, přičemž piva stejně jako likéry jsou konkrétními položkami alkoholických nápojů, které jsou nabízeny a prodávány na stejných obchodních místech. Jedná se tedy o výrobky podobné a na straně spotřebitelské veřejnosti existuje pravděpodobnost



Kostecké uzeniny



Pivovar Benešov, spol. s r. o.



Rudolf Jelínek a. s.



Plzeňský Prazdroj



LUKANA OIL a. s.



Heineken Česká republika, a. s.

Obr. Příklady ochranných známek potravinářských firem

záměny a tím by v případě zápisu uvedeného označení do rejstříku ochranných známek došlo k zásahu do zákonem chráněných starších práv namítajícího.

Druhov^á označení a ochranné známky

Právní předpis neumožňuje, aby v rejstříku ochranných známek byla po právu zapsána označení, které svojí povahou jsou označeními druhu. Důvod je celkem zřejmý, neboť užívat druhové označení může po právu každý a proto se nemůže pro svoji všeobecnost stát ochrannou známkou, jejíž majitel má výlučné právo takové označení užívat pro zapsané výrobky a služby. Nelze tedy chránit druhové označení stůl pro nábytek, limonáda pro nápoje, paštika pro masové krémy a podobně.

Zajímavé ale je především to, že i řádně zapsaná ochranná známka se může časem stát generickým označením, a ztratit tak charakter ochranné známky a tím i právní ochranu, a tedy i schopnost výlučného užívání ve prospěch majitele. K tomu dochází všeobecným používáním takového označení pro dané výrobky a služby řadou subjektů bez účinné obrany oprávněného majitele. Pokud následně dochází k nezvratné představě o tom, že takové označení si převážná většina spotřebitelů nespojuje výlučně s uživatelem nebo vlastníkem ochranné známky, je výlučné postavení zásadně ohroženo a může dojít k výroku o zdruhování a ztrátě práva k ochranné známce. V historii se tak stalo mnohokrát například v případě žiletek, luxu, linolea. Takovému ohrožení jsou vystavena i slavná označení původu jako například cognac nebo champagne a pro jejich majitele představuje uhájení jejich práv mimořádné, dlouhodobé a plně kvalifikované úsilí.

Takové příklady ale známe i ze současné tuzemské praxe. V prosinci 1992 byla podána přihláška ochranné známky NANUK pro mražené ovocné zmrzliny, mražené potraviny a mražené smetanové krémy. V roce 1998 byla podána žádost o výmaz uvedené ochranné známky s odůvodněním, že uvedená ochranná známka byla zapsána do rejstříku v rozporu se zákonem, neboť označení NANUK se běžně užívá pro smetanovou zmrzlinu na špejli. Uvedené označení

se tak před zápisem do rejstříku ochranných známek stalo druhovým označením, které se užívá pro stejné výrobky do současné doby. Tak slovník spisovného jazyka českého (Academia, 1989) uvádí, že nanuk je mražený smetanový krém s tuhou čokoládovou polevou. Navrhovatel mimo jiné předložil i výsledek veřejného průzkumu, z něhož plyne, že pro průměrného spotřebitele je slovo „nanuk“ synonymem pro zmrzlinu na dřívku, a dokládá tuto skutečnost i novinovými články.

Úřad průmyslového vlastnictví následně rozhodl o výmazu této ochranné známky z rejstříku a v odůvodnění uvedl, že z návrhu je patrné, že předmětné označení bylo již v době přede dnem přihlášení této ochranné známky druhovým označením pro zmrzliny.

Proti tomuto rozhodnutí podal majitel uvedené ochranné známky rozklad. Rozhodnutí o rozkladu změnilo předchozí rozhodnutí tak, že ochranná známka NANUK se vymazává z rejstříku ochranných známek pouze pro mražené ovocné zmrzliny a mražené dorty, pro ostatní výrobky zůstává ochranná známka v platnosti. V odůvodnění bylo potvrzeno, že napadená ochranná známka představuje pro zmrzliny označení druhu výrobku. Spor následně pokračoval řešením procesních pochybení a nejasností. Další rozhodnutí Úřadu průmyslového vlastnictví v roce 2006 prohlásilo opět ochrannou známkou NANUK za neplatnou, a to pro mražené ovocné zmrzliny a mražené dorty s tím, že generalizace označení NANUK je staršího data a jeho běžné používání širokou veřejností před podáním přihlášky vede k závěru o druhovosti označení, takže jeho používání nemůže být vázáno pouze na jednoho výrobce.

Následně rozhodoval o této věci Městský soud v Praze, který řešil řadu otázek procesní povahy a mimo jiné uvedl, že slovem NANUK byly označovány od padesátých let zmrzlinové výrobky na dřevěném držátku a spotřebitelská veřejnost užívala toto označení pro druh výrobku, což prokazují i další důkazy, zejména uvedení tohoto slova v několika slovnících. K tomu dodal, že tato skutečnost nemůže být vyvrácena tím, že v některých slovnících tento pojem schází.

Ochranné známky a klamavá označení

Označení, které by mohlo klamat veřejnost, zejména pokud jde o povahu, jakost nebo zeměpisný původ výrobku nebo služby, je vyloučeno ze zápisu do rejstříku ochranných známek. Klamavost se původně vztahovala zejména k zeměpisnému původu zboží a služeb, dnes je tento pojem chápán podstatně širěji. Kromě toho i tento charakteristický znak označení nemá trvalou povahu, to znamená, že některé označení původně po právu zapsané do rejstříku se časem může stát klamavým.

V roce 1999 byla do rejstříku ochranných známek zapsána barevná kombinovaná ochranná známka „ARCIBISKUPSKÉ VINNÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ“. Olomoucké arcibiskupství podalo návrh na zrušení této ochranné známky z důvodu, že se stalo označením klamavým. Úřad průmyslového vlastnictví tomuto návrhu nevyhověl. Uvedl, že přesto, že si veřejnost spojí toto označení se sídlem náboženského hodnostáře, je významnější skutečností pro posouzení sporné věci okolnost, že vlastník napadené ochranné známky – společnost Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž, spol. s r. o., měl tyto sklepy pronajaty k podnikání ještě před podáním přihlášky napadené ochranné známky, právě on uvedl na trh víno opatřené touto ochrannou známkou, přičemž jeho obchodní firma má znění totožné s nápisem v napadené ochranné známce. Protože složení obchodní společnosti veřejnosti obvykle není

známo, není pro posouzení věci podstatná skutečnost, že arcibiskupství bylo ze společnosti vyloučeno.

Arcibiskupství proti tomuto rozhodnutí podalo rozklad a předseda Úřadu průmyslového vlastnictví rozkladu vyhověl. V odůvodnění se uvádí, že slovní složka předmětného označení může ve veřejnosti vzbuzovat klamný dojem o původu zboží, a sice, že se na výrobě vína podílí některé z českých arcibiskupství nebo nad ní převzalo záštitu. To platí tím spíše, že víno je výrobkem úzce spjatým s náboženskými obřady. Přítomnost slova „arcibiskupský“ v napadené ochranné známce nemůže být ospravedlněna ani podnikáním vlastníka napadené ochranné známky v prostorách Arcibiskupského zámku v Kroměříži, protože vlastník známky již tyto prostory opustil.

Proti tomuto rozhodnutí podal vlastník ochranné známky žalobu a uvedl, že ochranná známka vznikla v době, kdy jednatel žalobkyně ještě jako fyzická osoba podnikal v prostorách Arcibiskupského zámku a sám inicioval vstup arcibiskupství do společnosti žalobkyně. Později bylo ale arcibiskupství z obchodní společnosti vyloučeno pro nekalosoutěžní jednání, které spočívalo v „parazitní“ výrobě vína a přebírání trhu. Rozhodnutí o rozkladu tak fakticky poskytuje ochranu nekalosoutěžnímu jednání. Pokud by měl být předmětem ochrany veřejný zájem na odstranění klamavého označení, bylo by nutné objektivně zjišťovat, zda se skutečně veřejnost cítí být klamána. Kromě toho je zde po právu zapsaná obchodní firma, která je součástí ochranné známky, a ta nyní není chráněna, přesto, že vznikla v souladu s právem.

Arcibiskupství olomoucké, jako osoba zúčastněná na řízení, upozornila i na to, že znak, který je součástí ochranné známky, kopíruje znak olomoucké diecéze v letech 1588 až 1924. Další trvání registrace předmětné ochranné známky by mělo za následek, že arcibiskupství by nemohlo umožnit jiné obchodní společnosti, na jejímž podnikání se účastní, užívat svůj znak ve spojení s „arcibiskupskými sklepy“.

Soud dospěl k závěru, že žaloba není důvodná. Soud se neztotožnil s argumentací žalobkyně. Uvedl, že zákon rozlišuje případy, kdy přihlašované označení již v okamžiku podání přihlášky nespĺňuje podmínky zápisné způsobilosti od případů, kdy známka byla zapsána v souladu s právem, ale v důsledku různých okolností ji již nadále nelze zachovat v platnosti. To, zda ochranná známka může vést ke klamání veřejnosti, je jejím objektivním rysem, takže při jeho zkoumání nelze brát zřetel na subjektivní okolnosti, které k danému stavu vedly. Předmětem zkoumání v tomto řízení je pouze to, jak ochranná známka může působit v současné době na spotřebitele a zda tu není objektivní rozpor mezi asociacemi, které známka vyvolává, a skutečností.

V daném případě se skutkové okolnosti změnilly natolik, že známka se stala klamavou. Znamka ve znění „ARCIBISKUPSKÉ VINNÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ“ jednoznačně odkazuje k osobě arcibiskupa či k instituci arcibiskupství, použití názvu města Kroměříže zase vyvolává představu, že víno se vyrábí právě tam. Nic z toho již ale není splněno.

Ochranné známky a známkový motiv

Známkovým motivem se ve známkové praxi obvykle rozumí rozhodující námět či ideový záměr pro vlastní označení. Naproti tomu o známkovém prvku se mluví zejména tehdy, když složené označení vykazuje několik prvků a jejich význam či vzájemný vztah je důležitou okolností pro posouzení zaměnitelnosti těchto typů ochranných známek.

Pozitivní právní úprava nespojuje přímo s pojmem známkového motivu žádné právní následky. Nicméně v řadě

sporných případů při odůvodnění závěrů, zejména pokud jde o zaměnitelnost ochranných známek, se se známkovým motivem často setkáváme. Sourodé známkové motivy mohou způsobit zaměnitelnost porovnávaných označení. V některých případech se ale známkové motivy ve vztahu ke konkrétním výrobkům často opakují, zřejmě proto, že evokují s nimi související vlastnosti. V takových případech již samotný známkový motiv nebude rozhodující a na významu nabývá především jeho výtvarné zpracování.

Ke známkové ochraně byla přihlášena dne 11. 10. 2002 kombinovaná přihláška ochranné známky ve zkratce označená jako „fořtova hořká“, která představovala etiketu s tímto nápisem a pod ním obrázek hlavy jelena s dobře rozvinutým paroží a hlavou směřující doleva. Přihláška ochranné známky byla přihlášena mimo jiné pro alkoholické nápoje.

Proti zápisu této ochranné známky do rejstříku byly podány námitky dvěma namítajícími. První z nich uplatnil několik vlastních dříve podaných a zapsaných ochranných známek pro lihoviny, které také představovaly etiketu, na které kromě výrazného označení vlastníka byl nahoře umístěn obrázek jelena zepředu a v dalších případech namítaných ochranných známek šlo o obraz jelena zepředu v kruhovém poli. Namítající tvrdil, že jelen s paroží se stal typickým právě pro jeho výrobky, díky němuž se staly světově proslulými. Druhý namítající uplatnil mimo jiné své dřívější ochranné známky zapsané do rejstříku, z nichž jedna obsahovala výrazný nápis R. JELÍNEK a druhá představovala v kruhu jelena, jdoucího zprava doleva nad siluetou hor. Obě uvedené ochranné známky byly zapsány mimo jiné pro alkoholické nápoje.

Rozhodnutí o námitkách nepřisvědčilo namítajícím s tím, že kombinovaná ochranná známka „fořtova hořká“ není zaměnitelná se žádnou z namítaných ochranných známek. Oba namítající podali rozklad. Bylo uvedeno, že slovo „fořt“ znamená v podstatě „Jagermeister“, takže zde žádné významné odlišnosti u porovnávaných ochranných známek nejsou. Poukázal i na to, že přihlašované i namítané ochranné známky evokují shodné prostředí, tedy lov a lesnictví, a tím je nebezpečí záměny umocněno.

I druhý namítající v rozkladu zdůraznil, že kresba jelena je dominantním prvkem a k významové zaměnitelnosti připomněl vlastní ochrannou známku s výrazným nápisem „Jelínek“. Oba rozklady byly zamítnuty s konstatováním, že neexistuje pravděpodobnost záměny, neboť namítané ochranné známky nejsou podobné s označením přihlašovaným, a to ani v jednom z tradičně při tomto zkoumání uplatňovaném aspektu. Ani s tímto rozhodnutím se namítající nespokojil a podal žalobu. Soud napadené rozhodnutí zrušil a uvedl, že předchozí rozhodnutí o rozkladu nebylo dostatečně podrobně podloženo odůvodněním, a proto se stalo nepřezkoumatelným.

V novém rozhodnutí předseda Úřadu průmyslového vlastnictví uvedl, že přihlašované označení sestává ze dvou významných prvků, tedy nápisu „fořtova hořká“ a vyobrazení jelena, ostatní prvky jsou nevýrazné a nepřispívají k distinktivitě označení. Nesouhlasil ale se závěrem namítajících, že spotřebitel se bude orientovat podle kresby jelena, neboť konzument alkoholických nápojů je zvyklý, že právě obrázky jelena, srnců a dalších zvířat z lesní krajiny jsou pro alkoholické nápoje obvyklými, a doplnil, že motiv lesní zvěře je pro dané výrobky běžný, užívaný mnoha konkurenty. Srovnávaná označení nebyla shledána jako shodná ani podobná. Protože bylo shledáno, že původní rozhodnutí nebylo ani v dalších otázkách perfektní, současně s tímto názorem byla věc postoupena orgánu prvního stupně, aby byla zachována zásada dvoustupňového rozhodování. ■

HACCP v aktuální legislativě hygieny a bezpečnosti potravin

MVDr. VLADIMÍR KOPŘIVA, Ph.D.,

PAVEL MUCHA,

MARTIN HOSTOVSKÝ,

Fakulta veterinární hygieny a ekologie,
Veterinární a farmaceutická univerzita Brno



Úvod do problematiky

Problematika systému HACCP (z anglického Hazard Analysis Critical Control Points, tj. analýza nebezpečí a kritické kontrolní body) je stále aktuální a významná z hlediska trvalého zabezpečování bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) potravin. V realizaci systému HACCP v hygienické a technologické potravinářské praxi jde o soustavné zabezpečování bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci, tj. od produkce, výroby, balení, skladování a distribuce. Jedním z hlavních posláních realizace zásad systému HACCP v praxi je preventivní charakter. Ve vztahu k systému HACCP v oboru hygieny a technologie potravin se akceptuje, že jde o vědecky založený systém, který zajišťuje bezpečnost (zdravotní nezávadnost) potravin.

V rámci zemí Evropských společenství je problematika systému HACCP a jeho realizace v praxi upravena příslušnými právními předpisy. Stěžejní postavení má **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, včetně dvou změn, tj. Nařízení Komise (ES) č. 1019/2008 ze dne 17. října 2008, kterým se mění příloha II Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009, o přizpůsobení některých aktů přijatých postupem podle článku 251 Smlouvy regulativnímu postupu s kontrolou podle rozhodnutí Rady 1999/468/ES – Přizpůsobení regulativnímu postupu s kontrolou – Část druhá.**

Ve zdůvodnění uvedeného nařízení (ES) č. 852/2004 se uvádí, že hlavním cílem nových obecných a zvláštních

hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin. Současně jsou prezentovány zásady aplikace systému HACCP v rámci všeobecného použití zásad HACCP, bezpečnosti potravin, systému HACCP jako nástroje a vztahu ke Codex Alimentarius.

HACCP v aktuální legislativě Evropských společenství

Systém HACCP je definován ve vztahu k povinnostem provozovatelů potravinářských podniků v článku 5 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. V ustanovení „oblast působnosti“ nařízení je ve vztahu k HACCP v článku 1 stanoveno, že

- všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků (článek 1, písmeno d, nařízení (ES) č. 852/2004),
- pokyny pro správnou hygienickou praxi jsou hodnotným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat zásady HACCP (článek 1, písmeno e, nařízení (ES) č. 852/2004).

Podle ustanovení v článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

Zásady HACCP spočívají:

1. v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň
 - analýza rizika vychází legislativně z nařízení (ES) č. 178/2002, součástí je sestavení multidisciplinárního týmu, popis produktu, identifikace zamýšleného použití, konstrukce vývojového diagramu, identifikace nebezpečí (biologické, fyzikální, chemické), odhad expozice a charakteristika rizika,
2. v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň
 - stanovení kritických bodů je preventivní opatření, doporučuje se stanovení ne více než tři až čtyři body pro každý plán HACCP,
3. ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,
4. ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech
 - jde o specifické monitorovací postupy, vedení příslušných záznamů a jejich uchovávání po odpovídající dobu,
5. ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický bod není zvládnut
 - jedná se o stanovení nápravných opatření pro každý kontrolní kritický bod, včetně příslušných záznamů,
6. ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v předchozích bodech 1–5
 - ověřování (verifikace) zahrnuje interní audity, odběry vzorků a příslušné analýzy,

7. ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v předchozích bodech 1 až 6

– záznam musí odpovídat typu a velikosti daného potravinářského podniku.

Současně upravuje nařízení (ES) č. 852/2004 i **školení odpovědných osob za vývoj a používání postupů podle článku 5 nebo za provádění příslušných pokynů**, aby byly odpovídajícím způsobem školeny v používání zásad HACCP, aby byly dodrženy požadavky vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích (Příloha II, kapitola XII nařízení (ES) č. 852/2004).

Nařízení (ES) č. 852/2004 považuje za klíčové otázky – požadavky HACCP a flexibilitu ve všech situacích, vedení dokumentů a záznamů musí odpovídat povaze a velikosti potravinářské firmy, ve vztahu k požadavku na provozovatele potravinářských podniků musí postupy vycházet z principů HACCP.

Související další legislativa ve vztahu k systému HACCP a jeho realizaci v praxi

Definice týkající se systému HACCP vycházejí z ustanovení článku 3 **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, včetně změn nařízením (ES) č. 1642/2003 a nařízením (ES) č. 575/2006**. Jde o definování analýzy rizika, hodnocení rizika, řízení rizika, sdělování o riziku a definice nebezpečí. Vlastní analýza rizika je proces skládající se ze tří vzájemně propojených součástí – hodnocení rizika, řízení rizika a sdělování o riziku (článek 3 bod 10 nařízení (ES) č. 178/2002).

Dalším souvisejícím právním předpisem ve vztahu k HACCP je **Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, včetně změn nařízením komise (ES) č. 1441/2007**, kde je v článku 4 stanoveno, že provozovatelé potravinářských podniků musejí při validaci a ověřování správného fungování svých postupů založených na zásadách HACCP a správné hygienické praxe v případě potřeby provádět vyšetření podle mikrobiologických kritérií stanovených v příloze I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 (Příloha I Mikrobiologická kritéria pro potraviny). Současně je v tomto ustanovení nařízení určeno, že o vhodné četnosti odběru vzorků rozhodnou provozovatelé potravinářských podniků, nestanoví-li ovšem příloha I zvláštní četnost odběru vzorků, přičemž v takových případech odpovídá četnost odběru vzorků nejméně četnosti stanovené v příloze I. Provozovatelé potravinářských podniků takto rozhodnou v rámci svých postupů založených na zásadách HACCP a správné hygienické praxe, přičemž zohlední návod k použití potravin.

Závěr

Problematika systému HACCP, jeho vědeckého pojetí a aplikace zásad v hygienické a potravinářské technologické praxi je stále aktuálním tématem a rozvíjející se oblastí, která vyplývá z celé šířky potravinářské technologie a z nových

poznatků v oboru hygieny a technologie potravin. Významná je implementace postupů založených na principech HACCP v současné legislativě Evropských společenství. Praktická aplikace požadavků aktuální legislativy je nezbytným předpokladem realizace systému HACCP v daném potravinářském podniku. V současné době jde o tyto aktuální právní předpisy – Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin včetně dvou změn, tj. Nařízení Komise (ES) č. 1019/2008 ze dne 17. října 2008, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009, o přizpůsobení některých aktů přijatých postupem podle článku 251 Smlouvy regulativnímu postupu s kontrolou podle rozhodnutí Rady 1999/468/ES – Přizpůsobení regulativnímu postupu s kontrolou – Část druhá, dále o Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, včetně změn nařízením (ES) č. 1642/2003 a nařízením (ES) č. 575/2006 a o Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, včetně změny nařízením komise (ES) č. 1441/2007.

Závěrem uvádíme, že tento příspěvek si klade za cíl seznámit s propojením příslušných ustanovení právních předpisů ve vztahu k problematice systému HACCP a jeho jednotlivých témat pro využití v praktické aplikaci.

Použitá a související literatura

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Komise (ES) č. 1019/2008 ze dne 17. října 2008, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009, o přizpůsobení některých aktů přijatých postupem podle článku 251 Smlouvy regulativnímu postupu s kontrolou podle rozhodnutí Rady 1999/468/ES – Přizpůsobení regulativnímu postupu s kontrolou – Část druhá.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1642/2003 ze dne 22. července 2003, kterým se mění nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 575/2006 ze dne 7. dubna 2006, kterým se mění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, pokud jde o počet a název stálých vědeckých komisí Evropského úřadu pro bezpečnost potravin.

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Nařízení Komise (ES) č. 1441/2007 ze dne 5. prosince 2007, kterým se mění nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Putování za sýry

EVROPSKÉ SÝRY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM

5. část



Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,
Českomoravský svaz mlékárenský



Když jsem loni v červnu začal psát tento miniseriál o evropských sýrech s chráněným označením, netušil jsem, že nám naše „putování“ vydrží celý jeden rok. Postupně jsme společně procestovali již 14 evropských zemí, poznali jsme velmi mnoho regionálních sýrů, jejich historii a současnou výrobu a vysvětlili jsme si důvody, pro které vlastně tyto výrobky nesou chráněné označení původu či chráněné zeměpisné označení. V této předposlední, páté části se tentokrát zastavíme na jihu Evropy a nahlédneme do sýrařské kuchyně Portugalska.

Portugalsko



Portugalsko je malou a možno říci i méně významnou mlékařskou zemí, místní sýrařství však má velmi bohaté tradice a svědčí o tom i vysoký počet zapsaných sýrových specialit na seznamu Evropského společenství. Sýry jsou zde vyráběny v podstatě ze všech druhů mléka, přičemž nejvíce rozšířenými jsou výrobky z mléka ovcí a koz. Převážná většina původních sýrařen je situována na náhorních plošinách a v horách, kde se daří chovu ovcí a koz. Je známo i několik zajímavých specialit z Azorských ostrovů. Samozřejmě se v Portugalsku vyrábějí i sýry z mléka kravského, to se ale využívá spíše než k výrobě specialit pro běžnější konzumní druhy sýrů.

Pestrou paletu chráněných sýrových specialit (celkem



má Portugalsko zapsáno 11 sýrů s chráněným označením původu a 1 sýr s chráněným zeměpisným označením) jsem mohl osobně poznat a také ochutnat u příležitosti uvítací recepce v průběhu kongresu Evropské mlékařské asociace, který se v roce 2008 konal v portugalském přístavním městě Porto.

K sýrům vyrobeným pouze ze syrového kravského mléka patří *Queijo Pico* a *Queijo São Jorge* (označení „queijo“ znamená v portugalštině sýr). Oba druhy se vyrábějí na Azorských ostrovech.

Queijo do Pico byl pojmenován podle malého azorského ostrůvku São Pico, na kterém se také tyčí nejvyšší hora Azorských ostrovů Monte Pico (2 351 m). Bochničky polotvrdého sýra o průměru asi 10 cm a hmotnosti 500–800 g se zde vyrábějí již od 18. století. Sýr zraje maximálně 30 dnů, zprvu má velmi jemnou chuť, starší sýry pak plnější až ostře kořeněnou vůni a chuť.

Queijo São Jorge se původně nazýval „*Queijo da ilha*“, což v doslovném překladu znamená „ostrovní sýr“. Pojmenován byl po jednom z azorských ostrovů a jedná se vlastně o objemově největší portugalský sýr. Bochničky o průměru 25–45 cm vážící 10–12 kg, těsto sýra, ve kterém najdete i velká sýrová oka, je velmi drobivé, chuť je výrazně pikantní a často s hořko-nasládlým podtónem. Tento sýr, který je podobný cheddarům, se vyrábí již od 15. století a v minulosti sloužil jako oblíbený „cestovní proviant“ mořeplavců, kteří ho nazývali „miláčkem námořníků“. Aby mohl být sýr na lodích dlouho uchovávan, bylo důležité, aby byl co nejtvrdší a velmi kvalitní.





Typickým kozím sýrem z Portugalska je **Queijo de Cabra Serrano Transmontano**. Jedná se o velmi tvrdý sýr vyráběný na severu země na hranicích se Španělskem výlučně z plnotučného syrového kozího mléka. Bochníky o průměru 12–19 cm a výšce 3–6 cm váží mezi

600–900 g. Sýr zraje nejméně 2 měsíce. Tučnost sýra je přirozená a kolísá v rozmezí 45–64 % tuku v sušině, v návaznosti na ročním období a na kvalitě krmení, kterou mají volně se pasoucí kozy v horách k dispozici. Typická „kozí“ chuť sýra je lehce kořeněná a velmi příjemná. I když není v dnešním Portugalsku tento sýr příliš rozšířen, na severovýchodě země zůstává velmi vyhledávaným artiklem turistů.



Všechny další chráněné portugalské sýry jsou již vyráběny z mléka ovčí, popř. z mléka směsného. **Queijo Azeitão** se vyrábí nedaleko Lisabonu ve stejnojmenné vesničce ležící na jihu od řeky Tejo. Jde o poměrně malý krémovitý sýr o hmotnosti většinou okolo 250–300 g, jehož povrch tvoří žlutooranžová kůrka pokrytá mazem. Těsto je velmi měkké a na řezu je možné pozorovat drobná sýrová očka. Konzistence je zpočátku krémovitá, v pozdějším stadiu zraje až doslova tekoucí. Sýry zrají po dobu 1–3 měsíců. Chuť je pikantní jednak po povrchové mikroflóře, v chuťovém vjemu ale ucítíte i nádech lučních bylin a květin z pastvin, na kterých se ovce pasou. Zajímavostí výroby sýra je, že se ke srážení ovčího mléka používá rostlinné syřidlo získávané zpracováním bodláků a pcháčů zdejší suchomilné středomořské vegetace.

Sýr **Queijo Amarelo da Beira Baixa** byl zase pojmenován jednak podle své typické žluté barvy (*amarelo*), a jednak podle provincie ve středním Portugalsku. K výrobě se používá většinou ovčí mléko, které se však někdy ještě mísí s mlékem kravským či kozím. Podobnými sýry z této oblasti jsou také



Queijo Picante da Beira Baixa či **Queijo Castelo Branco**. Pečet CHOP je v tomto případě příznána všem těmto druhům. K syření je opět používáno rostlinné syřidlo z pcháčů a jiných bodláků. Bochníky sýry mají obvyklou hmotnost 800–1 300 g, sýrové těsto je velmi žluté, doba zrání bývá okolo 45 dnů. Chuť a vůně je velice osobitá a svérázná a zahrnuje svěžest zdejších luk, slanost i nasládllost.

Na východě středního Portugalska se vyrábí ovčí sýr s chráněným zeměpisným označením **Queijo Mestiço de Tolosa**. Ve zdejší zeměpisné oblasti vesnic Tolosa, Castelo de Vide, Nisa, Marvão a dalších byla vyvinuta speciální sýrařská technika. Ovčí a kozí mléko se nejprve v poměrech 20 : 80,

40 : 60 nebo 60 : 40 cedí přes bílé plachetky a poté podle původních receptur zahřívá nad vodní lázní, pod kterou se topí výlučně dřevem. Zahřívání mléčná směs se přitom neustále intenzivně promíchává. Jakmile je dosaženo teploty 30 °C, mléko se srazí buď živočišným nebo velmi často také rostlinným syřidlem, syřenina se vkládá lžicemi do malých forem a zalisuje se. Po vysolení sýry zrají po dobu asi 20–25 dnů a po uzrání jsou omývány vodním roztokem připraveným ze sušené papriky, která dodává bochníčkům charakteristickou barvu. Sýry mají v průměru 7–10 cm, výšku 3–4 cm, pokožka je žlutá až žlutooranžová. Těsto musí být pevné, přitom elastické a na řezu má být i několik drobných oček. Sýr má ostřejší a pikantní chuť, která je však velmi příjemná.

Bezpochyby skvělou specialitou je **Queijo Serra da Estrela**. Tento ovčí sýr se vyrábí již od 12. století v horských oblastech středního Portugalska a byl pojmenován po stejnojmenném horském masivu. Typické pro výrobu sýra jsou ručně dělné techniky využívané především na malých rodinných farmách vysoko v horách. Ovčí mléko převážně od rasy *Bordaleira* se opět syří rostlinným extraktem získaným vyluhováním okvětních plátek a listů bodlákových rostlin. Syřenina se drobí rukou a takto získané zrno se přenese do forem, ve kterých sýr zraje. Zraje se odehrává v přírodních jeskynních štólách nejprve za přístupu velmi vlhkého vzduchu, později se sýry přenášejí do prostor se sušší atmosférou.

Na povrchu sýrů se obvykle tvoří náletová plíseň, která se před konečnou fází voskování odstraňuje častým omýváním a ošetřováním povrchů olivovým olejem. Bochníky mívají hmotnost okolo 1–2 kg, výšku 6–7,5 cm a průměr 16–18 cm. Po krátkém zrání je konzistence těsta tak měkká, že se hmota sýra dá lehce natřít na pečivo, po delším uzrání je těsto již pevné, přesto však zůstává charakteristicky vláčné. Chuť sýrů má velmi decentní nasládlé karamelovitý chuťový vjem s výraznou stopou „ovčiny“, mladé sýry jsou velmi jemné a s přibývajícím dobou zrání získávají na pikantnosti.

Ze severu země pochází další zajímavý sýr **Queijo Rabaçal**, který se ale vyrábí z pasterovaného ovčího nebo pasterovaného kozího mléka, popř. ze směsi 80 % ovčího a 20 % kozího mléka. Syří se syřidlem získávaným z žaludků kůzlat. Sýr se nechá konzumovat jako čerstvý nebo až po přibližně dvaceti-denním zrání, kdy jeho chuť bývá decentně ostrá. Průměr sýra je okolo 12 cm, výška je 4 cm a hmotnost je okolo 0,5 kg. Výjimečně se vyrábějí i větší, asi 1 kg sýry, ty však již nesmí nést chráněné označení.





Zajímavým výrobkem ze stejnojmenného malého provinčního městečka Évora je sýr *Queijo de Évora*. Évora leží v provincii Alentejo na jihu země při pobřeží se Středozemním mořem. K výrobě se používá syrové odstředěné mléko ovčí, které se sráží extraktem z bodláků. Malé sýry o hmotnosti 60 až 300 g byly proto často nazývány také jako „*queijinhos alentejo*“, tedy „malé sýry z Alanteja“. Zrání tohoto polotvrdého sýra trvá buď asi 1 měsíc, pak mají sýry velmi měkké a elastické těsto, nebo naopak až 3 měsíce pod posypem dřevěného popela a pravidelným kartáčováním, a v tomto případě jsou sýry naopak velmi tvrdé. Malé sýry bývají uchovávány také v olivovém oleji.

Ovčí sýr *Queijo Serpa* je opět pojmenován po městečku, ze kterého pochází. K výrobě slouží syrové mléko ovčí plemena *Merino*. Sýr je bochníkového tvaru, ale jeho velikost je různá, od 200 g až po 2,5 kg. V technologii se používá srážecí extrakt získaný ze subtropické rostliny bodlákového typu *Cynara cardunculus*. Sýr zraje minimálně šest měsíců, ale jsou známé případy až dvouletého dozrávání. Na pokožce sýra se vytváří mazová kultura vznikající



potíráním povrchu sýra olivovým olejem smíchaným s mletou paprikou. *Serpa* je sezonním produktem, který se vyrábí přibližně od února do června v době produkce mléka. Chuť dobře vyzrálého sýra je velice pikantní až ostrá.

Podobným sýrem z mléka ovčí plemena *Merina branca* pocházející ze středního Portugalska je *Queijo Nisa*. Vyrábí se buď ve formátu 200–400 g nebo ve větší variantě 800–1300 g. Mléko k výrobě se používá opět v syrovém stavu a sráží se, jak je v Portugalsku v ovčím sýrařství běžné, extraktem z bodlákových rostlin. *Nisa* zraje až tři měsíce, zprvu chutná po



čerstvě nadojeném ovčím mléce, ale s přibývajícím zralostí získává na pikantnosti.

Posledním chráněným sýrem z Portugalska je *Queijo Terrincho* pocházející ze severu země. Jméno sýra je odvozeno od názvu ovčího plemene *Churra da Terra Quente*, zkráceně *Terrinchas*. K výrobě se používá prastarý sedlácký recept předávaný v rodinných farmách z generace na generaci. K srážení si připravují sýraři živočišné syřidlo z žaludků jehňat. Sýrové bochničky o hmotnosti 0,8–1,2 kg zrají nejprve jeden měsíc ve vlhkém zracím sklepě, s přibývajícím stářím zvyšuje sýr svou sušinu a stává se velmi pikantním.



Na závěr dnešního putování bych ještě připomenul výrobek *Requeijão Serra da Estrela*, což je vlastně sýr vyrobený ze sýrovátky získané po výrobě *Queijo Serra da Estrela*, ke které se přidá 10 % plnotučného mléka. I když má tento produkt velmi nízkou tučnost, jeho chuť je přesto lahodná a velmi příjemná.

S naším putováním za chráněnými sýry se příště rozloučíme v Itálii.



Obsah mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech

Ing. MONIKA OKROUHLÁ, Ph.D.¹,

Ing. VLADIMÍRA CHARVÁTOVÁ¹,

Ing. MICHAELA ENGLMAIEROVÁ²,

Ing. RENÁTA TOUŠOVÁ, CSc.¹

¹Česká zemědělská univerzita v Praze,

Fakulta agrobiologie,

potravinových a přírodních zdrojů,

Katedra speciální zootechniky,

²Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.,

Praha



Ing. Monika Okrouhlá, Ph.D.



Ing. Vladimíra Charvátová

Úvod

Termín mastné kyseliny je v poslední době často používán ve spojení se zdravou výživou a rizikem vzniku některých nemocí. Mastné kyseliny jsou součástí mnoha biologicky důležitých látek, zejména lipidů (tuků). Ze všech živin jsou právě lipidy nejvydatnějšími zdroji energie. Obecně lze konstatovat, že vysoké dávky tuků mají negativní dietetický vliv na poruchy trávení a resorpce, na zdravotní stav, obezitu, vážná narušení intermediálního metabolismu, zvýšení sérového cholesterolu, zvýšení lipoproteinů a působí na procesy spojené s imunosupresí. Pro vyváženost metabolismu je nezbytný příjem mastných kyselin v optimálních koncentracích. V přírodě, a tedy také v potravinách, se vyskytují mastné kyseliny nasycené, mononenasycené a polynenasycené. Rozdíl mezi nimi je v počtu uhlíkových atomů a v počtu dvojných, popř. trojných vazeb. Mezi nasycené mastné

kyseliny, které se nacházejí zejména v živočišných tucích, patří např. kyseliny kaprylová, kaprinová, palmitová, stearová. Mononenasycené mastné kyseliny, mající jednu dvojnou vazbu, se dále rozlišují na cis- a trans- izomery. Cis-izomery (např. kyselina olejová) prokazatelně snižují hladinu cholesterolu v krvi, zatímco trans-izomery (např. kyselina elaidová) hladinu cholesterolu zvyšují. Do skupiny polynenasycených mastných kyselin patří tzv. esenciální mastné kyseliny (např. kyseliny linolová, linolenová, arachidonová), které naše tělo nedokáže syntetizovat, a proto je musíme přijímat v potravě. Hlavním zdrojem mastných kyselin jsou přírodní tuky a oleje. Každý tuk a olej obsahuje jiné množství mastných kyselin. Ve světě i u nás se skladbou mastných kyselin v jednotlivých živočišných produktech zabývá mnoho autorů. Vejce, resp. vaječný žloutek obsahuje převážně mastné kyseliny – palmitovou, olejovou a linolovou (Scheidler *et al.*, 1998; Liu *et al.*, 2005; Samman *et al.*, 2009). Ve vepřovém masu byl zjištěn vyšší výskyt mononenasycených mastných kyselin v porovnání s ostatními kyselinami (Averette Gatlin *et al.*, 2002; Zhang *et al.*, 2009). V masu byly zaznamenány vyšší koncentrace kyseliny palmitové, olejové a linolové (Juaréz *et al.*, 2009) stejně jako ve žloutku, ale Lizardo *et al.* (2002) zjistil také vyšší množství kyseliny stearové. Mléko jako zdroj výživy lidí a většiny zvířat je neustále zkoumáno z důvodu ideálního složení nejen mastných kyselin. Stejně jako žloutek, tak i maso a mléko obsahují z celkového spektra mastných kyselin nejvyšší zastoupení palmiové, olejové a linolové kyseliny (Ward *et al.*, 2002; Rutten *et al.*, 2009). V porovnání s vepřovým masem bylo v mléce zjištěno více polynenasycených mastných kyselin (Moallem, 2009). Naopak Frelich *et al.* (2009) detekovali v mléce více nasycených mastných kyselin.

Materiál a metodika

Cílem práce bylo porovnat celkový profil a jednotlivé procentuální zastoupení mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech, tj. v jatečné partii pečeně u vepřového masa, v syrovém kravském mléce a slepičím vaječném žloutku. Do pokusu bylo zařazeno celkem 40 kusů jatečných prasat finální hybridní kombinace (ČBUxČL) x (HxPN), 25 kusů krav holštýnského skotu a 40 kusů vajec od bělovačejných slepic nosného hybridu Lohmann. Testace zvířat probíhaly na třech pracovištích, a to v testacní stanici Ploskov u Lán, na farmě Ruda a v demonstrační a pokusné stáji ČZU v Praze. Chemická analýza živočišných produktů byla provedena v laboratoři katedry speciální zootechniky. Methylestery mastných kyselin v jatečné partii pečeně a vaječném žloutku byly stanoveny po extrakci celkových lipidů metodikou



Slepice nosného hybridu Lohmann

podle Folcha *et al.* (1957) a mléčný tuk byl vytěžen referenční vázkovou metodou dle ČSN 570534 (EN ISO 1211). Následná methanolýza za katalytického účinku hydroxidu draselného a extrakce kyselin ve formě methylesterů do heptanu byla pro všechny produkty shodná. Izolované methylestery byly stanoveny plynovým chromatografem Master GC od firmy Dani (split režim, detektor FID) na koloně se stacionární fází polyethylen glycol (FameWax – 30 m x 0,32 mm x 0,25 μm). Jako nosného plynu bylo použito helia o průtoku 5 ml/1 minutu. Teplotní režim – teplota nástřiku 50 °C (2 minuty), po 10 °C/1 minutu až na 230 °C (8 minut), teplota detektoru 220 °C. Výsledky pokusů byly vyhodnoceny statistickým programem SAS® Proprietary Software Release 6.04 (2001), vyjádřeny v tabulkách, rozdíly mezi jednotlivými sledovanými znaky byly otestovány procedurou GLM.

Výsledky

Tabulky 1–3 uvádí výsledky měření nasycených (SAFA), mononenasycených (MUFA) a polynenasycených (PUFA) mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech. Na úvod lze konstatovat, že z celkového profilu 32 mastných kyselin bylo nejvíce mastných kyselin identifikováno v jatečné partii pečeně u vepřového masa (29 mastných kyselin), dále v syrovém kravském mléce (28 mastných kyselin) a pouze 21 mastných kyselin ve slepičím vaječném žloutku.

Naměřené hodnoty jsou uváděny jako procentuální podíl z celkové sumy mastných kyselin, kdy u vepřového masa byla naměřena suma mastných kyselin 716,39 mg ve 100 g produktu, u mléka 1343,64 mg ve 100 g produktu a nejvyšší zastoupení bylo zjištěno ve 100 g vaječného žloutku, tj. 6798,6 mg (viz tabulka č. 4). Je zcela na místě si uvědomit, že zjištěné hodnoty korespondují s obsahy tuků. Jak uvádí tabulka č. 4, nejvyšší obsah tuku měl vaječný žloutek (32,22 %), naproti jatečná partie pečeně (2,29 %) a mléko (4,55 %) vykazovaly relativně nízké zastoupení tuku. Nízký podíl tuku (3,21 %) v mléce zjistil také Woods a Fearon (2009). Vaječný



Holštýnský skot

žloutek obsahuje podle Cherian *et al.* (2007) 30,27 % tuku a Milinsk *et al.* (2003) uvádějí, že ve 100 g žloutku je 23,9 % tuku.

Jak je patrné z tabulky č. 1, nejvyšší zastoupení nasycených mastných kyselin vykazovalo syrové kravské mléko (67,23 %), dále vepřové maso (43,75 %) a nejméně vaječný žloutek (39,97 %). Je to dáno tím, že u monogastrů lze profil mastných kyselin ve svalovině a tuku ovlivnit výživou poměrně snadno (mastné kyseliny z krmiv jsou v nezměněném stavu absorbovány v tenkém střevě), u přežvýkavců je účinnost této metody do značné míry limitována procesem biohydrogenace v batoru. Velká část nenasycených mastných kyselin je zde působením batorových mikroorganismů hydrogenována na příslušné nasycené mastné kyseliny, což je hlavní příčinou jejich vysokého zastoupení v tuku přežvýkavců (Bartoň *et al.*, 2009).

V jednotlivém procentuálním podílu nasycených mastných kyselin byla stanovena za dominantní u všech produktů kyselina palmitová (vepřové maso, mléko, vaječný žloutek, resp. 27,53, 28,75 a 26,51 %) a stearová (vepřové maso, mléko, vaječný žloutek, resp. 13,36, 11,64 a 9,42 %). Třetí nejvyšší hodnota byla u vepřového masa a mléka

Tabulka č. 1 Zastoupení nasycených mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech (% ze sumy mastných kyselin)

Mastná kyselina	Triviální název	Živočišný produkt			Průkaznost
		Vepřové maso	Mléko	Vaječný žloutek	
C4:0	máselná	0,14 ^b	5,19 ^a	ND ^b	***
C6:0	kapronová	ND ^b	3,06 ^a	ND ^b	***
C8:0	kaprylová	0,02 ^b	1,47 ^a	ND ^b	***
C10:0	kaprinová	0,13 ^b	2,63 ^a	ND ^b	***
C11:0		ND ^b	0,04 ^a	ND ^b	***
C12:0	laurová	0,08 ^b	2,56 ^a	ND ^b	***
C13:0		ND ^b	0,10 ^a	ND ^b	***
C14:0	myristová	1,63 ^b	9,56 ^a	0,36 ^c	***
C15:0		0,06 ^b	0,98 ^a	0,07 ^b	***
C16:0	palmitová	27,53 ^b	28,75 ^a	26,51 ^c	***
C17:0	margarová	0,27 ^b	0,96 ^a	0,22 ^b	***
C18:0	stearová	13,36 ^a	11,64 ^b	9,42 ^c	***
C20:0	arachová	0,26 ^a	0,17 ^b	0,01 ^c	***
C21:0		0,14 ^a	0,07 ^b	0,06 ^b	***
C22:0	behenová	0,03 ^b	0,05 ^a	ND ^c	***
C24:0	lignocerová	0,09 ^b	0,01 ^b	2,32 ^a	***
Σ SAFA		43,75 ^b	67,23 ^a	38,97 ^c	***

Poznámka: *** < 0,001, ND = neidentifikované, SAFA = saturated fatty acids

zaznamenána u kyseliny myristové (1,63 % a 9,56 %), ve vaječném žloutku pak u kyseliny lignocerové (2,32 %). Vyšší podíl kyseliny palmitové a stearové u všech uváděných produktů zjistili také Woods a Fearon (2009). Co se týká žloutku, první detekovanou mastnou kyselinou ve všech studiích je C14:0, tedy kyselina myristová. Ale i přesto nejvyšší podíl z nasycených mastných kyselin zaujímá kyselina palmitová ve žloutku (Milinsk *et al.*, 2003; Suksombat *et al.*, 2006; Cherman *et al.*, 2009), stejně jako ve vepřovém mase (Miller *et al.*,

1990; Juaréz *et al.*, 2009). Právě kyselina palmitová a kyselina myristová jsou nebezpečné ve vztahu ke zdraví člověka.

Z mononenasycených mastných kyselin, jak uvádí tabulka č. 2, a zároveň z celé skladby mastných kyselin (vepřové maso a vaječný žloutek) byla nejvíce zastoupena kyselina olejová, která u vepřového masa dosáhla hodnot 34,23 %, v mléce byl její podíl 23,98 % a ve vaječném žloutku 38,58 %. John *et al.* (1987) zjistili ještě vyšší podíl kyseliny olejové ve vepřovém mase, a to 48,6 %. Při vyhodnocování podílu

Tabulka č. 2 Zastoupení mononenasycených mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech (% ze sumy mastných kyselin)

Mastná kyselina	Triviální název	Živočišný produkt			Průkaznost
		Vepřové maso	Mléko	Vaječný žloutek	
C14:1(cis-9)	myristoolejová	0,03 ^b	0,74 ^a	0,06 ^b	***
C16:1(cis-9)	palmitolejová	5,25 ^a	2,90 ^b	3,03 ^b	***
C17:1(cis-10)		0,45 ^b	0,63 ^a	0,16 ^c	***
C18:1(cis-9)	olejová	34,23 ^b	23,98 ^c	38,58 ^a	***
C20:1(cis-11)	eikosenová	1,08 ^a	0,11 ^c	0,31 ^b	***
C22:1(cis-13)	eruková	0,02 ^a	ND ^b	ND ^b	***
C24:1(cis-15)	nervonová	0,19 ^a	ND ^b	ND ^b	***
Σ MUFA		41,25 ^a	28,37 ^b	42,14 ^a	***

Poznámka: ***<0,001, ND = neidentifikované, MUFA = monounsaturated fatty acids

Tabulka č. 3 Zastoupení polynenasycených mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech (% ze sumy mastných kyselin)

Mastná kyselina	Triviální název	Živočišný produkt			Průkaznost
		Vepřové maso	Mléko	Vaječný žloutek	
C18:2(all-trans-9,12)	linolová	9,71 ^b	3,24 ^c	14,86 ^a	***
C18:3(all-cis-6,9,12)	γ- linolenová	0,17 ^a	0,12 ^b	0,11 ^b	***
C18:3(all-cis-9,12,15)	α- linolenová	0,46 ^c	0,72 ^b	1,33 ^a	***
C20:2(all-cis-11,14)		0,33 ^a	0,02 ^c	0,13 ^b	***
C20:3(all-cis-8,11,14)		0,45 ^a	0,07 ^c	0,18 ^b	***
C20:4(all-cis-5,8,11,14)	arachidonová	3,15 ^a	0,22 ^c	2,15 ^b	***
C20:5(all-cis-5,8,11,14,17)	EPA	0,07 ^a	ND ^b	0,01 ^c	***
C22:2(all-cis-13,16)		0,06 ^a	0,01 ^b	ND ^b	***
C22:6(all-cis-4,7,10,13,16,19)	DHA	0,60 ^a	ND ^c	0,12 ^b	***
Σ PUFA		15,00 ^b	4,40 ^c	18,89 ^a	***

Poznámka: ***<0,001, ND = neidentifikované, PUFA = polyunsaturated fatty acids

Tabulka č. 4 Zastoupení mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech (% ze sumy mastných kyselin)

Mastná kyselina	Živočišný produkt			Průkaznost
	Vepřové maso	Mléko	Vaječný žloutek	
Σ SAFA	43,75 ^b	67,23 ^a	38,97 ^c	***
Σ MUFA	41,25 ^a	28,37 ^b	42,14 ^a	***
Σ PUFA	15,00 ^b	4,40 ^c	18,89 ^a	***
PUFA (n-6)	13,88 ^b	3,67 ^c	17,43 ^a	***
PUFA (n-3)	1,12 ^b	0,72 ^c	1,46 ^a	***
PUFA (n-6/n-3)	12,47 ^a	5,14 ^b	12,05 ^a	***
SAFA/MUFA	1,06 ^b	2,85 ^a	0,93 ^b	***
SAFA/PUFA	3,22 ^b	15,80 ^a	2,07 ^c	***
MUFA/PUFA	3,05 ^b	6,62 ^a	2,24 ^c	***
SUMA (mg/100 g)	716,39 ^c	1343,64 ^b	6798,60 ^a	***
Obsah tuku (%)	2,29 ^b	4,55 ^b	32,22 ^a	***

Poznámka: ***<0,001, SAFA = saturated fatty acids, MUFA = monounsaturated fatty acids, PUFA = polyunsaturated fatty acids

mastných kyselin ve vepřovém masu, mléce a žloutku došli Woods a Fearon (2009) ke stejným výsledkům, tzn. že nejvyšší podíl kyseliny olejové byl zjištěn ve žloutku a nejnižší v kravském mléce. Kyselina palmitolejová a eikosanová byly v pořadí dalšími mononenasyčenými mastnými kyselinami u jatečné partie pečeně (5,25 % a 1,08 %) a vaječného žloutku (3,03 % a 0,31 %). Kyselina palmitolejová byla vyhodnocena ve žloutku také Burghelle-Mayeur *et al.* (1989), ale eikosanovou kyselinu nezaznamenali. V minimálním množství (0,3 %) byla kyselina eikosanová zjištěna ve žloutku ve studii Surai *et al.* (1999). V mléce se na druhém místě rovněž objevila kyselina palmitolejová (2,9 %), avšak další v pořadí se vyskytla mastná kyselina myristolejová (0,74 %). Moallem (2009) zjistil v mléce dokonce přítomnost kyseliny eikosanové (0,08 %) a nervonové (0,073 %). Z celkové sumy mononenasyčených kyselin byl s podílem 42,14 % nejvýznamnější vaječný žloutek, dále vepřové maso (41,25 %) a mléko (28,37 %).

Pro člověka esenciální, a tedy i nejcennější jsou polyneenasycené mastné kyseliny, hlavně kyselina eikosapentaenová (EPA) a dokosahexaenová (DHA). Ze všech polynenasycených mastných kyselin, jak uvádí tabulka č. 3, byla u vepřového masa, mléka i vaječného žloutku nejvíce zastoupena kyselina linolová (9,71, 3,24 a 14,86 %). Tyto výsledky rozborů vepřového masa byly odlišné od studie Wood *et al.* (2003), kteří uvádějí podíl kyseliny linolové 14,3 % a výsledky Hanczakowski *et al.* (2009) dokonce 22,21 % kyseliny linolové z polynenasycených mastných kyselin. Liu *et al.* (2005) a Cherian *et al.* (2007) dospěli ke stejným výsledkům, že ve žloutku se nachází nejvíce kyseliny linolové ze všech polyneenasycených mastných kyselin. U vepřového masa byly dále nejvíce zastoupeny mastné kyseliny arachidonová (3,15 %) a DHA (0,6 %), u mléka mastné kyseliny α -linolová (0,72 %), a arachidonová (0,22 %) a ve vaječném žloutku mastné kyseliny arachidonová (2,15 %) a α -linolenová (1,33 %). Ve studiích Frelich *et al.* (2009) a Heck *et al.* (2009) byl v mléce zjištěn pouze minimální podíl kyseliny α -linolové (0,96 % a 0,50 %). Tato kyselina je však nezbytná pro růst a vývoj dětí. Z celkové sumy sledovaných mastných kyselin byly zjištěné hodnoty polynenasycených mastných kyselin shledány za nejnižší. Vaječný žloutek vykázal nejvyšší hodnotu, a to 18,89% sumu polynenasycených mastných kyselin, dále v pořadí bylo vepřové maso s 15 % a mléko s 4,4 %. Na rozdíl od těchto výsledků Suksombat *et al.* (2006) zjistili ve vaječném žloutku celkem 31,82 % a Juaréz *et al.* (2009) ve vepřovém masu 22,22 % polynenasycených mastných kyselin.

Příznivý vliv na lidské zdraví, správnou funkci mozku a kardiovaskulární systém má vyvážený poměr omega 6 a omega 3 mastných kyselin. U námi zkoumaných živočišných produktů dosáhlo nejvyššího poměru vepřové maso (12,47 %), dále vaječný žloutek (12,05 %) a nejnižší poměr byl zaznamenán u kravského mléka (5,14 %). K jiným výsledkům došli Milinsk *et al.* (2003), kteří zjistili 16,1% poměr n-6/n-3 a Cherian *et al.* (2002) shledali dokonce 27,3% poměru n-6/n-3 mastných kyselin ve vaječném žloutku. Moallem (2009) zjistil v mléce ještě nižší poměr, a to 1,19 %, omega 6 ku omega 3 mastných kyselin. Také výsledky Wooda *et al.* (2003) se liší, neboť autoři zaznamenali u vepřového masa 7,22% poměr mezi n-6/n-3 mastnými kyselinami.

Závěrem lze konstatovat, že mezi sledovanými produkty byly u všech mastných kyselin shledány statisticky průkazné rozdíly, a to na hladině pravděpodobnosti 0,001.

Článek vznikl v rámci řešení výzkumného záměru MSM 604 607 0901, grantu NAZV QH 91270 a QI 91A061a MZE 0002701404.

Seznam použité literatury u autorů článku. ■

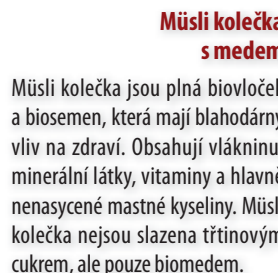


Na mezinárodním potravinářském veletrhu Salima 2010 v Brně převzala firma Biopekárna Zemanka z rukou ministra zemědělství národní značku kvality Klasa za tyto výrobky:



Jablečné kačenky se špaldovou moukou

Jablečné kačenky jsou vynikající sladkostí pro malé děti a nejen pro ně, zachutnají všem. Nejsou slazené třtinovým cukrem, ale pouze rýžovým sirupem a rozemletými sušenými bio jablky. Atraktivitu pro naše malé zákazníky podtrhuje tvar kačenek.



Müsli kolečka s medem

Müsli kolečka jsou plná biovloček a biosemen, která mají blahodárný vliv na zdraví. Obsahují vlákninu, minerální látky, vitaminy a hlavně nenasycené mastné kyseliny. Müsli kolečka nejsou slazená třtinovým cukrem, ale pouze biomedem.



Špaldové kreky s dýňovým semínkem a česnekem

Nejoblíbenější slané kreky v sortimentu. Obsahují dýňová semínka, mořskou sůl a olivový olej za studena lisovaný. Produkt získal ocenění Česká biopotravina roku 2007 v kategorii Pečivo. Jedná se o ideální slané bioobčerstvení na párty!



Čoko-kokosky s kakaem a Fair Trade čokoládou

Nejprodávanejší sušenky v sortimentu. Obsahují kousky hořké čokolády pocházející z tzv. spravedlivého obchodu s označením Fair Trade. Kombinace kakaa a kokosu vytváří výtečnou chuť. Výrobek získal cenu Česká biopotravina roku 2008 v kategorii Pečivo a Nejoblíbenější biopotravina roku 2008 mezi spotřebiteli.



Biopekárna Zemanka – Jan Zeman

Oříkov 29, 264 01 Sedlčany

Tel.: +420 318 677 275, +420 602 144 474

E-mail: objednavky@biopekarnazemanka.cz

www.biopekarnazemanka.cz

*Budova školy
na náměstí Svobody
s pracovišti pro teoretickou
a praktickou výuku
oborů Cukrář,
Kuchař–číšník
a Hotelnictví*



Bzenec – město vína a gastronomie jižní Moravy

Vyšší odborná škola,
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Bzenec, nám. Svobody 318



Ing. Emil Ševčík, ředitel

Citát ředitele školy:

*„Náš cíl je, aby ti, co opustí brány školy, byli po všech stránkách
co nejlépe připraveni na výkon budoucího povolání.“*

Historie školy

Dnes nahlédneme do školy se 125letou tradicí, kterou si škola připomene právě v tomto roce. Bzenec a celá bzenecká oblast je odedávna významným zemědělským střediskem moravského Slovácka, které vyniká vinařstvím, zelenářstvím a ovocnictvím. Snad i proto zde byla v roce 1885 založena jedna z prvních zemědělských škol s vyučovacím ja-

zykem českým na jižní Moravě. Navštěvovali ji chlapci z blízkého i dalekého okolí, kteří pocházeli z rolnických rodin. Hlavním úkolem školy bylo vzdělávat budoucí hospodáře, neboť „...to vedlo k zámožnosti, blahobytu a tento k domácímu štěstí a spokojenosti.“ První název školy byl Hospodářská zimní škola, která sídlila za kostelem v dnešní ulici J. Hanáka, vyučovalo se od listopadu do dubna. V roce 1899 byla přejmenována na Zemskou rolnickou a vinařskou školu, v níž se vyučovalo již celoročně a patřila k ní i výuka praktická. Z tohoto důvodu byl zřízen také školní statek, jenž se rozšířoval díky dárčům ze Bzence a blízkého okolí. Zemědělská škola od roku 1962 nesla nový název Zemědělské odborné učiliště, kde byly nosnými obory Zahradník, Vinař a Vinohradník.

V roce 1982 byl připojen obor Konzervář, který se v roce 1990 osamostatnil. Postupem let značně vzrostl počet žáků a byl vybudován moderní výukový areál v ulici Vinařů. Nejprve bylo založeno nové pokusné pole a postaveny učebny pro odborný výcvik. V roce 1986 byl dokončen Domov mládeže pro 180 žáků a k 1. září 1994 byla dostavěna a otevřena budova nové školy. Od 1. července 1995 bylo SOU zemědělské sloučeno se SOU potravinářským pod jediné ředitelství. Současně bylo také zřízeno Odborné učiliště pro výuku žáků ze speciálních škol. Škola se tak rozšířila o další budovu na náměstí Svobody, která byla přebudována na školní jídelnu, kavárnu a hotel, které slouží pro odbornou přípravu žáků. V této době také přibýly nové obory z oblasti gastronomie Kuchař, Číšník-servírka, Cukrář a škola dostala název SOU a OU Bzenec. V roce 2003 byl zaveden nový studijní obor Hotelnictví a turismus a název byl rozšířen na SOŠ, SOU a OU Bzenec.

Ani potravinářská, tehdy konzervářská škola nevznikla ve Bzenci náhodně, ale vyrostla z kořenů a potřeb konzervářského potravinářství, které mělo ve městě dlouholetou tradici. Osudy této školy byly vždy spjaty s osudy konzervářských závodů ve Bzenci, jeho okolí a posléze s potravinářskými podniky v celé republice. Střední průmyslová škola konzervářská byla založena v roce 1951 rozhodnutím Ministerstva školství na základě požadavku Ministerstva potravinářského průmyslu jako pokračování jednoleté konzervářské školy, která byla zřízena ve Bzenci od roku 1946. Studium bylo čtyřleté, ukončené maturitní zkouškou v konzervářských oborech s působností pro celou zemi. Škola byla umístěna v budově bzenecského zámku, který byl majetkem Vinařských závodů. V roce 1976



Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Bzenec,
náměstí Svobody 318, Bzenec, 696 81

byl uveden do provozu nový domov mládeže v Těmické ulici, který dal vzniknout základu celého nového školního areálu. Od roku 1983 byl ve škole zřízen nový studijní obor Výroba cukru a cukrovinek na základě potřeb cukrovarnického průmyslu na Moravě. V roce 1990 byla škola přejmenována na Střední průmyslovou školu potravinářské technologie s cílem vytvořit podmínky pro přípravu odborníků v celé šíři potravinářského průmyslu. V roce 1991 bylo zavedeno nástavbové studium pro absolventy SOU, v roce 1993 vznikl nový obor Analýza potravin a od roku 1995 obor Management potravinářských výrob. V roce 1996 byla zřízena při průmyslové škole Vyšší odborná škola potravinářské technologie. Studium je pomaturitní, tříleté s titulem Diplomovaný specialista. Od roku 1999 se vyučuje obor Technologie potravin se zaměřením Zpracování mouky, Konzervace potravin a Výroba nápojů podle potřeb potravinářských firem a zájmu žáků.

Současnost školy

K 1. 7. 2004 proběhlo v rámci optimalizace školství další sloučení SOŠ, SOU a OU Bzenec s VOŠ a SPŠ PT Bzenec a vznikl rozsáhlý komplex s oficiálním názvem Vyšší odborná škola, Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Odborné učiliště Bzenec, náměstí Svobody 318. V současnosti má škola tři pracoviště: ředitelství sídlí na nám. Svobody 318 spolu s teoretickou a praktickou výukou těchto oborů – Cukrář, Kuchař–číšník a Hotelnictví. Na odloučeném pracovišti Vinařů 354 jsou obory – Prodavač, Zahradník, nástavbové obory Společné stravování a Podnikání. Je zde i pracoviště odborného výcviku oboru Zahradník. Ve školním roce 2009/2010 došlo k přesunu výuky oborů Analýza potravin a Technologie potravin z ulice Těmické do budovy nové školy na ulici Vinařů, kde pro výuku byly zřízeny nové laboratoře. V původní budově staré školy v ulici J. Hanáka jsou třídy pro teoretickou výuku i odborný výcvik oboru Cukrář, Cukrářské práce a Hotelnictví a turismus. I tato část původní školy dožila v minulém roce velkých změn. Bylo vybudováno sommeliérské (degustační) studio, školní kuchyňské studio a studio stolničení. V objektu se nalézá Selská jizba, využívaná většinou ke komerčním účelům, kuchyňské studio a školní sklepní hospodářství s degustační místností a laboratoří, která slouží k posuzování vína ve sklepech. Všechny uvedené prostory jsou využívány v odborném výcviku žáků a slouží i k turistickému ruchu pro bzenecskou oblast i širší okolí. Toto zařízení je zařazeno do vinařských stezek Slovácka, kdy žáci začnou od 1. května o víkendech ve sklepech propagovat školní vína, které se snoubí s vhodnými pokrmy připravenými v našich gastronomických zařízeních. Uvolněné pracoviště v ulici Těmické je využíváno jako detašované pracoviště vysoké školy Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulty technologické. Detašované pracoviště Bzenec nabízí bakalářské prezenční studium v rámci studijního programu

Chemie a technologie potravin, studijní obory Technologie a řízení v gastronomii (i kombinovaná forma studia) a specializace – Konzervářské technologie a nově Vinařské technologie a sommeliérství.

Nabídka vyučovaných oborů pro školní rok 2010/2011

Čtyřleté studijní obory s maturitou SOŠ:

65 – 42 – M / 01 Hotelnictví
29 – 41 – M / 001 Technologie potravin
29 – 42 – M / 01 Analýza potravin – koncipovaný směr Kvalita potravin a ekologie

Studium je určeno absolventům devátých tříd základních škol. Studium je čtyřleté, ukončené maturitní zkouškou.

Dvoutleté nástavbové studium SOŠ:

65 – 41 – L / 504 Společné stravování
64 – 41 – L / 524 Podnikání

Studium je určeno absolventům SOU s výučním listem v oboru a je ukončeno maturitní zkouškou.

Tříleté učební obory SOU:

29 – 54 – H / 01 Cukrář
41 – 52 – H / 01 Zahradník – koncipovaný směr Aranžování květin, tvorba zahrad, vinařství
65 – 51 – H / 01 Kuchař–číšník

Studium je určeno absolventům základních škol. Učební obor je ukončen závěrečnou učňovskou zkouškou, absolventi obdrží výuční list, mají možnost nástavbového studia.

Tříleté učební obory SOU:

29 – 54 – E / 01 Potravinářská výroba (Cukrářské práce)
41 – 52 – E / 01 Zahradnické práce (Květinářské a aranžérské práce)

Obory jsou určeny absolventům devátých tříd speciálních škol. Studium je ukončeno závěrečnou učňovskou zkouškou. Absolvent obdrží výuční list.

Pro Úřad práce Hodonín škola zajišťuje rekvalifikační kurzy v oborech prodavačské práce, vazba a aranžování květin, hostinská činnost a barman.

Dále škola nabízí i doplnění dílčí kvalifikace (způsobilost vykonávat určitou činnost) nebo úplné kvalifikace (způsobilost vykonávat určité povolání). Osvědčení o dílčí kvalifikaci lze získat úspěšným složením zkoušky u autorizované osoby. Škola je autorizovaná osobou pro dílčí kvalifikace oborů cukrářských, zahradnických, gastronomických a hotelových, např. výroba zákusků a dortů, restauračních moučníků, vinař - vinohradník, krajinář, údržba veřejné zeleně, vazačské



Studio stolničení

Chemická laboratoř



práce, příprava teplých a studených pokrmů, jednoduchá a složitá obsluha hostů, barman a sommeliér.

V rámci nového projektu celoživotního vzdělávání UNIV 2 – Kraje se škola stane centrem celoživotního vzdělávání a vedle tradiční výuky bude nabízet různé formy vzdělávání dospělých. V současné době se zpracovává pilotní projekt Vinařství a sommeliérství.

Vybavení školy

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, nám. Svobody 318, i obou odloučených pracovištích. Teoretické předměty se vyučují v učebnách vybavených běžnou technikou (tabule, PC s dataprojektory, videa), kapacita učeben je 30–32 žáků. Pro výuku jazyků mají žáci speciální učebny, které mají k dispozici náslechovou techniku, magnetofony, CD a DVD přehrávače, videa. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně a na atletickém stadionu. Škola má několik počítačových učeben, kde každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Pro prezentace je využívána multimediální učebna, která je mimo jiné vybavena interaktivní tabulí. V oboru Hotelnictví je stěžejní výuka cizích jazyků, pro upevňování odborné terminologie má škola systém vnitřního značení ve dvou světových jazycích angličtině, němčině a v češtině.

Praktická odborná výuka probíhá formou praxí, exkurzí, odborného výcviku, laboratorních cvičení apod. Škola má k dispozici:

- **Centrum barmansko-sommeliérské a gastronomické s jednotlivými pracovišti – Studio stolničení, Zelený salonek, Školní kuchyňské studio, Selská jizba.**
- **Centrum vinohradnicko-vinařské s pracovišti – Sommeliérské studio.**

Nově vybudované studio slouží pro výuku Speciálního stolničení – vinařství, Sommeliérství a enologie. V učebně žáci provádí degustace vín, sensorické zkoušky a absolvují zde přednášky o vinařství a sommeliérství s využitím audiovizuální techniky.

Školní vinný sklep

Prostory školního vinného sklepa navazují na prostory kuchyně a degustačního studia. Žáci oboru Hotelnictví zde nabízejí zákazníkům školní víno, účastní se řízených degustací a prakticky si ověřují znalosti získané studiem předmětu Speciální stolničení. Žáci oboru Zahradník projdou kompletním cyklem od pěstování révy vinné až po podávání vína zákazníkovi v gastronomických zařízeních. Žáci absolvují k rozšíření vědomostí pro budoucí životní praxi kurzy studené kuchyně a techniku prodeje v oblasti zahradnických výpěstků a produktů.

Centrum laboratoří:

Využívají žáci všech studijních i učňovských oborů.

Chemické laboratoře jsou zaměřeny na kontrolu jakosti potravinářských surovin a výrobků (pitná voda, ovoce, zelesnina, ovocné pomazánky, rajčatový protlak, hořčice, rafinovaný cukr, pečivo, kandyty, mouka, mléko, nealkoholické nápoje, pivo, víno, lihoviny...). Žáci zde provádí stanovení jednotlivých složek potravin (kyseliny, soli, cukry, tuky, bílkoviny, alkoholy, aditiva). Laboratoře jsou vybaveny jednak základními laboratorními pomůckami, ale i moderními přístroji, např. kapalinový chromatograf, plynový chromatograf a spektrofotometr. Hodnocení výrobků je prováděno podle platné legislativy.

Mikrobiologická laboratoř je vybavena mikroskopy a přístroji pro mikrobiologické rozborů, např. termostaty, autoklávem, homogenizátorem a sterilátory. Žáci se učí prakticky zjišťovat přítomnost mikroorganismů ve vzduchu, pitné vodě, na obalech, strojních zařízeních a pracovních plochách. Důležitou součástí jsou rozborů surovin a potravinářských výrobků, např. vína a dalších nápojů, pečiva, konzervářských výrobků a výrobků mlékárenského průmyslu. V rámci výuky ekologie je vybudována laboratoř tkáňových kultur, které umožňují reprodukci stálezelených rostlin. V této oblasti spolupracujeme s Mendelovou zemědělskou univerzitou Brno, Fakultou zahradnickou v Lednici.

Technologická laboratoř umožňuje přípravu modelových vzorků nealkoholických nápojů, kompotů, sirupů, ovocných pomazánek, zeleninových salátů a následně jejich sensorických rozborů.

Pracoviště odborného výcviku:

Na vysoké úrovni jsou pracoviště odborného výcviku oboru Cukrář. Žáci poznávají celý technologický proces od přijímání surovin, jejich správného skladování a navažování, míchání těst, šlehání hmot, tvarování a pečení korpusů, přípravu náplní, plnění, dohotovování, skladování a expedici cukrářských výrobků včetně průběžné sanitace a doprovodných činností. Cukrářská dílna zahrnuje i učebny pro výrobu zmrzliny, karamelu, ozdob z modelovacích hmot a čokoládové výrobky. Výrobky žáků jsou prodávány ve školní prodejně navazující na cukrářskou dílnu žáky oborů Cukrář a Prodavač.

Velmi dobře jsou vybaveny prostory pro výuku odborného výcviku oboru Kuchař – číšník a Hotelnictví v objektu Hotelu Junior. Odborný výcvik probíhá ve vlastní kuchyni, jídelně a kavárně školy a saloncích. V prostorách hotelu je penzion a ubytování hotelového typu, jehož součástí je recepce. V uvedených prostorách probíhá odborný výcvik a praxe žáků.

Odpovídající jsou učebny odborného výcviku oboru Zahradník, k výuce slouží skleník, pokusné pole, vinice, vinný sklep a zahradnické studio, kde žáci s využitím programového vybavení PC připravují projekty zahrad, aby získaly podklady pro realizaci zahradní architektury.

Stravování žáků je zajištěno ve třech školních jídelnách. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, je k dispozici Domov mládeže. Poskytuje celodenní péči o žáky a zajišťuje mimoškolní činnosti.

Aktivity školy

Odborné exkurze a praxe

Výuka je ve všech profilových předmětech pravidelně doplňována o tematicky zaměřené exkurze v potravinářských

závoděch, se kterými škola spolupracuje, např. Hamé Babice, Linea Nivnice, Jelínek Vizovice, cukrovar Hrušovany nad Jevišovkou, Moravské vinařské závody. V řadě z nich našim studentům umožňují odbornou praxi. Kromě toho škola pravidelně realizuje zahraničních exkurze do světově proslulých potravinářských závodů ve Francii, Švýcarsku, Rakousku a SRN.

V rámci gastronomických oborů jsou našim hlavním partnerem Lázně Luhačovice, kde naši žáci oboru Hotelnictví a Kuchař – číšník využívají ke svému odbornému výcviku hotelové prostředí světoznámých lázní.

Zahraněční praxe a stáže

Škola dlouhodobě vysílá své žáky na zahraniční praxe a stáže. K pobytu žáků v zahraničí je nezbytně nutná komunikace v cizích jazycích. Proto škola klade důraz kromě odborné i druhou a neméně důležitou stránku, to je jazykovou vybavenost žáků, kterou zajišťuje Kolegium učitelů cizích jazyků. Kolegium vede žáky k běžné i odborné dorozumívací komunikaci, aby se snáze zařadili mezi Evropany.

V letech 2009–2013 jsou zajištěny praxe z projektu Leonardo da Vinci – Mladí lidé ze sousedních zemí se společně podílejí na přetváření stávající Evropy a jedná se o praxi žáků v gastronomických zařízeních SRN – Weiden – hotel Admira, Rakousko – hotel Harbach, Itálie – Florencie – Grand Hotel Mediterraneo. V roce 2010 bude realizován projekt ve spolupráci s Hospodářskou komorou Hodonín. Praxe a stáže budou probíhat v SRN, Itálii, Rakousku a Maltě. V rámci spolupráce s ÚP Bonn – SRN jsou zajišťovány tříměsíční praxe v hotelích: Tutzing – hotel Am See, Steingaden – hotel Gasthof Schweige. Praxe se započítává jako odpracovaná doba pro zápočet odborné praxe v rámci EU. Pro žáky oboru Společné stravování je zajištěna praxe ve městě Brühl – Restaurant Filzkugel. Praxe žáků ve Velké Británii probíhá v rámci projektu Do světa! ve smluvních hotelích v Doveru, Canterbury a Salisbury. V minulém roce absolvovalo zahraniční praxi více jak 50 žáků. Projekt příhraniční spolupráce probíhá na výměnných praxích s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera Piešťany.

Ekoškola

Naše škola je nositelem titulu Ekoškola. Zlepšuje se tak životní prostředí školy – třídí se odpady ve škole, řeší se úspory energií a vody, zkvalitňuje se vnitřní prostředí školy i její okolí. Na programu Ekoškola pracuje především Ekotým, složený ze zástupců tříd a učitelů. Program Ekoškola je součástí celosvětového programu Eco-schools a naše škola je koordinována sdružením Tereza v Praze.

Bzenecké vinobraní

Kladný ohlas u veřejnosti má Bzenecké vinobraní, slavnost vína, které oživila právě naše škola. Je to každoroční obnovená slavnost, která navazuje na jednu z historicky nejstarších oslav tohoto charakteru na Moravě. Je oslavou vína a lidí, kteří jej pěstují. Návštěvník má možnost seznámit se v jejím průběhu s historickými tradicemi našich předků, zhlédnout pestré kroje Slovácka, slyšet všudypřítomnou lidovou muziku. Celá akce má již zažitý řád – průvod městem s královským hroznem, zvykosloví sběru vína, jarmark, přehlídka lidových tanečních souborů a muzik. Samozřejmostí jsou ochutnávky domácích i zahraničních vín a školního burčáku. Je to první příležitost v novém školním roce, jak představit školu v nových změnách, kterými je každoročně škola obohacena.



Příprava Gastroden

Gastroden

Do povědomí široké veřejnosti se dostal tradiční každoročně pořádaný Gastroden. Uskutečňuje se vždy v měsíci listopadu, v letošním školním roce již po čtrnácté. Gastroden je vrcholnou ukázkou prací žáků všech oborů školy. Na návštěvníky zde čeká expozice studené kuchyně, rybích specialit, cukrářských výrobků, slavnostních dortů, moderních ozdob z čokolády a karamelu, čokoládových bonbonů, rautových zákusků, ukázky stolování, prezentace učeben sommeliérství a stolničení, a také přehlídky květinových aranžmá a praktické předvádění oborů žáků. Akce bývá hojně navštěvována místními i přespolními obyvateli a tento den je i současně Dnem otevřených dveří pro vycházející žáky základních škol. Je to den, jeden z nejvýznamnějších pro školu, který je vnímán jako svátek žáků, zaměstnanců školy i široké veřejnosti.

Soutěže

Škola se pravidelně účastní soutěží jako Brněnský vánoční pohár, Gastro Junior, Moravský pohár, Gastro Hradec Králové, Kroměřížská juniorská koktejlová soutěž, Hanácký pohár, Mladý sommeliér, Radegast birell cup Brno, Soběslavská růže, Zahradnická valentinská soutěž. Žáci se pravidelně umísťují na předních místech. V roce 2009 na celostátní soutěži cukrářů Gastro Hradec Králové obsadila naše žákyně celkově 1. místo a škola byla oceněna jako prestižní škola připravující žáky v oboru Cukrář. Dále naše žákyně získala 1. místo v soutěži Gastro Junior 2009 a obdržela čestné uznání České ručičky 2009 spojené s dotací Jihomoravského kraje ve spolupráci s MŠMT na podporu práce s talentovanými žáky. V rámci Dolnorakouské zemské výstavy v Hornu si cukráři naší školy poměřili své zkušenosti s rakouskými cukráři z odborné školy města Badenu. Ze soutěže přivezli stříbrný a bronzový pohár. V letošním školním roce škola pořádala soutěž cukrářů Moravský pohár 2010 s mezinárodní účastí. Soutěže se účastnilo 16 škol, po zásluze zlatý pohár vyhrál žák naší školy.

Cukrářské semináře a předváděcí akce Výrobky z karamelu jsou zajišťovány i pro družební školy např. v Badenu u Vídně a Hotelové akademie Piešťany a Kežmarok.

V gastronomických oborech se pravidelně zúčastňují soutěží i učitelé odborného výcviku, a to nejenom doma, ale i v zahraničí. V loňském roce získala učitelka oboru Cukrář 1. místo na soutěži Gastro Hradec Králové a škola získala i ocenění primátora Hradce Králové.

www.sosbzenec.cz, info@sosbzenec.cz

*Ing. Marie Vavřínová,
Ing. Marie Rumíšková,
Mgr. Věra Jurásková*



Komplexní správa budov v potravinářském průmyslu

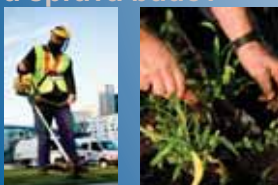
ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001



Divize hygieny



Technické služby
a správa budov



Divize parky a zahrady



- dlouholeté zkušenosti s úklidem v potravinářství
- moderní technologie čištění
- reference z potravinářských provozů z Francie a celé Evropy
- pojištění 25 mil. Kč pro případ škod třetím osobám



Divize dopravy a logistiky



Recepční služby Divize úklidu



Divize bezpečnostních služeb

JANA s.r.o.; 17. listopadu 1434; 293 01 Mladá Boleslav
Tel.: 326 706 811; Fax: 326 706 810; e-mail: jana@jana.cz; www.tfn.cz

TEST, spol. s r.o.; Slezská 844/96; 130 00 Praha 3
Tel.: +420 224 256 822; Fax: +420 224 257 063; e-mail: info@test.cz; www.tfn.cz



Foto: Vojtěch Vlk



Martin Rovenský: „Hlavu si čistím na golfu, tam není na pracovní problémy prostor“

Je jednatelem projektové společnosti, vedle toho má však také živnost na vedení účetnictví. A tak není divu, že v současnosti má práce nad hlavu. Když si chce Martin Rovenský, jednatel společnosti PMZ PROJEKT, s. r. o., odpočinout, zamíří na golf. Klidný sport pod širým nebem mu přirostl k srdci před třemi lety, od té doby na něj nedá dopustit. „Nikdesi tak nepročistíte hlavu jako na golfu,“ říká.

Projektujete, vedete účetnictví, zastavíte se vůbec?

Je pravda, že aktuálně prožívám pracovní hodně nabitě měsíce. Je toho hodně, ale jsem za to rád.

Vaši hlavní činností je ale projektování. Co přesně děláte?

V rámci společnosti PMZ PROJEKT, s. r. o., poskytujeme projektové a inženýrské služby subjektům v potravinářském průmyslu, ale také v dalších průmyslových oborech. V potravinářském průmyslu se cítíme jako doma, tam se také pohybujeme nejraději. Projekty, na nichž pracujeme, přitom kompletně zastřešujeme, zajišťujeme vše potřebné – stavbu, technologii, klimatizaci, chlazení, čištění odpadních vod apod.

Sídlíte v Praze, poskytlujete své služby jen v okolí hlavního města?

Nikoliv, působíme v celé České republice, od Aše po Ostravu. Ovšem řadu zakázek jsme realizovali také na Slovensku, kde v uplynulých letech proběhly rekonstrukce nebo výstavby celé řady potravinářských závodů. Občas se také podílíme na projektech mimo Česko a Slovensko, nedávno jsme například projektovali pro Ukrajinu. Naší ambicí je však nabízet kvalitní a poctivé služby zejména českým a slovenským podnikům.

Jste symbolem věrnosti, ve stejném podniku děláte už řadu let.

Po vysoké jsem byl ve Zdravoprojektu, ale po vojně už jsem šel jinam. Zakotvil jsem v masném průmyslu. Do stávajícího podniku jsem nastoupil už před revolucí, tehdy se jmenoval Oborová projekce masného průmyslu. Po listopadu jsme založili společnost s ručením omezeným a nedávno firmu přejmenovali na PMZ PROJEKT, s. r. o. Od roku 1991 jsem společníkem, od roku 2002 jednatelem.

Jak se za ta léta firma proměnila?

Původně nás bylo dvacet, teď je nás ve společnosti jen devět. Personální redukci napomohl zejména rozvoj techniky. Dnes se vše tvoří na počítači, a tak z firmy postupně zmizeli kreslič a kresličky, zůstali jen projektanti.

Čím si projektanti čistí hlavu?

Nemohu hovořit za ostatní, ale sám za sebe. Nejlépe si odpočívám u golfu, který považuji ve všech ohledech za báječný sport.

Golf je v Česku na vzestupu, přesto to ještě zdaleka není masový sport. Jak jste se k němu dostal?

Dlouhá léta jsem hrál tenis, ale hledal jsem nějakou alternativu. Zkusil jsem in-line brusle, ale od kamaráda, který hrál golf, jsem neustále slyšel, jaká je to skvělá a jedinečná hra. Podlehl jsem a řekl si, že bych to mohl zkusit. A golf nakonec vyhrál. Připadal mi v televizi strašně jednoduchý, taková lehounká hra, lážo plážo, při němž člověk plážovým krokem prochází hřiště a občas odpálí. Objednal jsem se k trenérovi a začal jsem. Mimořádně, trenér Pavel Fulín z Hostivaře je výborný obchodník. Hned na začátku mi pochválil švih a tím mě dostal. Jenže to byl jeden hezký okamžik, a pak přišla celá řada těch špatných.

Takže golf není tak jednoduchý, jak se vám zdálo na první pohled...

Velmi záhy jsem přišel na to, že je naopak složitý. A odhalil podstatu nejkratšího golfového vtipu: „Už to umím!“ Když si člověk na chvíli pomyslí, že už mu to jde, následující okamžiky ho rychle postaví zpět na zem.



Foto: Archiv GCY

Kdy jste se poprvé postavil na hřiště?

Po dvou měsících tréninku jsem si udělal zelenou kartu a oficiálně se ze mě stal golfista. Zelená karta je jakási obdoba řidičáku, bez ní člověk na hřiště nemohl. První půlrok po zisku zelené karty jsem bojoval sám se sebou. Byl jsem si největším soupeřem. Na nějaké turnaje jsem ani nepomýšlel, až o rok později už jsem se cítil lépe, začal hrát turnaje a snižoval svůj začátečnický handicap 54. Aktuálně mám 34 a jsem spokojený. Nejsem nijak mimořádně talentovaný na sporty, takže to musím vydržet (smích).

Zmínil jste trenéra, dá se začít i bez něj?

Upřímně řečeno nechápu, že se to někdo naučí bez trenéra. Jistě, je pár talentů, kteří odkoukají švih, mají naděleno od Boha a naučí se to sami. Ale osobně preferuji trenéra, který upraví švih a pomáhá hráči postupně se zlepšovat. Samozřejmě, dá se to jen tak zkusit a trenéra si vzít později, aby napravil chyby a posunul hráče dál. Pak je to ještě otázka peněz, hodina tréninku stojí tisícovku, půlhodina je zase podle mého příliš krátká. Sám za sebe říkám, že pro svůj pocit trenéra potřebuji. S tím, že lepší je absolvovat s ním dvakrát za týden půlhodinku nebo hodinu. To pak člověku něco přinese. I teď po zimě cítím, že potřebuji radu, že tam chyby jsou, zapomenuté návyky apod.

Jak často si chodíte zahrát na hřiště, jak často trénujete?

Předloni jsem byl snad třikrát, čtyřikrát týdně v Hostivari, ale loni už jsem tolikrát nechodil. Každopádně máme s manželkou snahu minimálně jednou týdně si zahrát a ještě do toho vložit trénink dlouhých odpalů a krátké hry okolo jamkoviště.

Obecně je golf veřejností stále vnímán jako drahý sport. Platí to?

Z mého pohledu ne. Samozřejmě, že za něj můžete dát strašně peníze, pokud si vybíráte jen to nejdražší vybavení a hrajete na drahých hřištích doma či v zahraničí. Ovšem touto cestou nejdu. Je tu spousta hřišť za dobré peníze. Hole se dají sehnat do dvaceti tisíc téměř od jakékoliv značky, nepotřebuji nic speciálního na míru. Není to úplně levný sport, ale extrémně drahý také ne. Podobné náklady jsou třeba na lyžování, samozřejmě provozní náklady na lyže nejsou tak velké, ale „hardware“ vyjde často i drah.

Dá se image golfu jako trochu snobského sportu změnit?

Čas to změní. Ale vždy budou lidé, kteří si budou myslet, že je to něco snobského a drahého. Až uplyne dalších třicet let, věřím, že lidé budou na golf pohlízet jinak. Kdysi byly také prázdné sjezdovky a dnes lyžují masy lidí. Lyžuje kdekdo a za sněhem se jezdí nejen do Špindlu, ale také do ciziny. Lyžování se proměnilo v masovou záležitost, což dnes nikomu nepřijde divné, ačkoliv za mého dětství tomu tak nebylo.

Co Vám říkají známí, kteří golf nehrají? Jak vaši zálibu hodnotí?

Většinou sondují, o co se jedná. Jak se to hraje, jak je to s handicapem, jestli mě vážně baví chodit čtyři hodiny po hřišti a tak (smích).

Co je pro vás při golfu nejdůležitější?

Hlavní je užít si to a být spokojený. Není lepší pocit než dojít na konec hřiště a říci si: Dneska to nebylo špatné. Naopak není nic horšího, když se nedaří a člověk si pak v klubovně říká: „Kristepane, co to bylo?“ Také je pro mě důležité, aby vyšlo počasí. Hru v dešti nemám rád, všechno je mokré a pocit ze hry není tak dobrý. Optimální je teplota lehce nad dvacet stupňů, pod mrakem nebo mírnější sluníčko, když neprší a nefouká. Když se sejde krásný den a povedená hra, to je nádhera.

Jste na hřišti klidás, nebo se vztekáte?

Strašně se vztekám, to je moje stinná stránka. Jsem impulzivní ve všem, co dělám, strašně rychle se naštvu. Když mě něco namíchne, tak jsem schopný rvát a házet věcmi. Ale za chvíli to zase zapomenou... Při golfu se snažím ukáznit, holí jsem hodil snad jen jednou. Někdy nevím, jestli je vztek dobré dusit, občas bych si na hřišti potřeboval zařvat a něčím hodit, ale pocit, že golf je džentlmenská hra a musím se chovat slušně, mi v tom brání. Aspoň neničím hole (smích).

Z čeho máte v golfu největší radost?

Povedený odpal. Ten potěší. Když se pak povede celá jamka, je to úžasný pocit. Ale opravdu nejlepší je, když to – jak se říká – cvakne, míček se vznese a navíc letí správným směrem. To je super pocit... A pak mám samozřejmě jako každý golfista radost z birdie, což značí zahrát jamku o jeden úder lépe, než je norma jamky, tzv. par. Například na tři údery,

pokud jde o čtyřpar apod. Birdie jsem zatím zahrál jen jednou v Českém Krumlově. Přitom do birdie jsem puttoval několikrát, ale podruhé se mi to ještě nepovedlo. Golf je z osmdesáti procent o hlavě, člověku se při finálním úderu často rozklepou ruce. Na druhou stranu je fajn, že golf dokáže vytěsnit myšlenky na cokoliv jiného, člověk vše vypustí a soustředí se jen na hru. Když naopak pomyslíte na nějaké pracovní problémy, okamžitě se vám to vymstí, hra se přestane dařit.

Jaká hřiště se vám líbí nejvíc?

Mám rád resorty s pozitivní, otevřenou, rodinnou atmosférou, které si nehrají na nóbl areály jen pro bohaté. Vyhledávám spíše přátelštější, jednodušší hřiště. Líbí se mi také hřiště s pěkným výhledem, takových je docela dost, například to u zámku Hluboká nad Vltavou. Líbí se mi také Ypsilonka u Liberce, krásné hřiště je u zámku Štířín u Prahy, zvláště když na jaře kvetou rododendrony. Nicméně ke mně se chovalo dost nepřátelsky, tak jsem se tam už nevrátil. Je tam totiž spousta biozón, kam když zapadne míček, máte smůlu a nemůžete si ho ani vytáhnout. Takže jsem jich tam dost zanechal pro zahradníky (smích).

Jak se vůbec jako projektant díváte na hřiště? Neříkáte si občas, že byste to navrhl jinak? Lépe?

Ne, takhle se na to vůbec nedívám. Občas si řeknu, že mi něco vadí, ale to jsou jen nějaké pocity, nedívám se na to z hlediska projektové profese, ale z hlediska nějakého hráčského citu, že třeba tohle a tamto není úplně dobré.

Fungujete ve svém okolí jako golfový náborář?

Snažím se přilákat rodinu a známé ke golfu, ale zatím se mi to s výjimkou manželky nedaří. Ovšem žena kouzlu golfu maximálně podlehla a teď by ho nejraději hrála i v zimě.

Pokud byste chtěl někoho nalákat na golf, jak byste ho charakterizoval?

Je to bezvadná zábava, kterou děláte v přírodě. Je to přiměřená fyzická námaha, která nevyštvává. Zatímco tenis musím hrát s někým dalším, protože plácát si sám o zeď není



Foto: Archiv GCY

ono, golf je jiný. Člověk sice může hrát s přáteli, ale dobře si zahraje právě i sám, to pak hraje proti sobě, svému handicapu, nástrahám hřiště. Myslím, že stojí za to golf vyzkoušet. Buď se zalíbí, nebo ne. Každopádně je to dobrá zábava a příjemné trávení volného času pod otevřeným nebem. Navíc se dá dělat do vysokého věku. Dokážu si velmi dobře představit, že v důchodu hraji golf a skvěle se u toho bavím.

Nová sezona právě začíná. Jaké jsou vaše golfové cíle?

Nemám nijak vysoké ambice. Začal jsem bohužel s hrou dost pozdě, tak nevím, zda vůbec nějaké vyšší cíle mohu mít. Takže si chci jen v klidu zahrát a uvolnit se ze stresu běžných dní. Ale upřímně, snížení HCP na nějakých 24–25 by mi udělalo vážně radost.

Otázky pokládal Martin Kavka.



Foto: Vojtěch Vlček

Obsah:

3

Editorial

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc.,
AGRAL s. r. o.

4

Aktuální řešená témata v oblasti potravinářské výroby a legislativy

Ing. MARTIN ŠTĚPÁNEK, MZE

9

Zakysané mléčné výrobky a nápoje – spotřebitelský fenomén

Ing. JARMILA ŠTÍPKOVÁ,
MILCOM servis a. s., Praha

15

Zakysané mléčné výrobky jsou nezastupitelné funkční potraviny

Ing. MILOŠ ŠTAFEN,
DANONE a. s.

18

Probiotika a jejich klinické užití

Prof. MUDr. JIŘÍ NEVORAL, CSc.,
2. lékařská fakulta UK,
FN v Motole, Pediatrická klinika

37

Náhradní mléčná kojenecká výživa – minulost, současnost a budoucnost

Doc. Ing. MIROSLAV DĚDEK, DrSc.

40

Kerblík, kmín

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK, spol. s r. o.,
WIBERG GmbH

55

Ještě trochu podrobněji o ochranných známkách

KAREL ČADA,
Metropolitní univerzita v Praze

59

HACCP v aktuální legislativě hygieny a bezpečnosti potravin

MVDr. VLADIMÍR KOPŘIVA, Ph.D.,
PAVEL MUCHA,
MARTIN HOSTOVSKÝ,
FVHE, VFU BRNO

61

Putování za sýry

Evropské sýry s chráněným označením – 5. část

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc., ČMSM

64

Obsah mastných kyselin ve vybraných živočišných produktech

Ing. MONIKA OKROUHLÁ, Ph.D.,
Ing. VLADIMÍRA CHARVÁTOVÁ,
Ing. MICHAELA ENGLMAIEROVÁ,
Ing. RENÁTA TOUŠOVÁ, CSc., ČZU

68

Bzenec – město vína a gastronomie

Ing. MARIE VAVŘINOVÁ,
Ing. MARIE RUMÍŠKOVÁ, Mgr. VĚRA JURÁSKOVÁ
Vyšší odborná škola, Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště, Bzenec

73

Martin Rovenský:

„Hlavu si čistím na golfu, tam není na pracovní problémy prostor“

Odpovědi na otázky Martina Kavky



PMZI

**V potravinářství
jsme doma!**

Zajišťujeme:

- Stavebně-technologické studie řešení závodů všech kapacit
- Projekty technologické i stavební části a ostatních profesí
- Projekty čistíren odpadních vod pro potravinářský průmysl
- Inženýrskou činnost do zajištění stavebního povolení

Dokumentace od nás vždy odpovídá předpisům EU.
 Již 18 let na trhu
 – více než 100 referencí v České a Slovenské republice.

Libušská 313, 142 00 Praha 4, Česká republika
 Tel.: 261 910 081, 603 239 042, fax: 261 910 045, e-mail: pmz@pmz.cz

PMZ PROJEKT – partner pro profesionální řešení

Contents:

3

Editorial

Ing. FRANTIŠEK KRUNTORÁD, CSc., AGRAL s. r. o.

4

Current topics dealt with in the field of food production and legislation

Ing. MARTIN ŠTĚPÁNEK, Ministry of Agriculture

Selection of legislation issues falling under competence of the Department of Food Production of the Ministry of Agriculture.

9

Fermented dairy products and drinks – a consumer's phenomenon

Ing. JARMILA ŠTÍPKOVÁ, MILCOM servis a. s., Prague

Fermented dairy products and drinks – traditional production of milk and dairy products, discoveries of food microbiology, development of production and consumption of fermented products in our country up to present state.

15

Fermented dairy products are non-substitutable functional food products

Ing. MILOŠ ŠTAFEN, DANONE a. s.

Impact of fermented dairy products as functional food products on human health, portfolio of products from the field of functional food products of the Danone company.

18

Probiotics and their clinical use

Prof. MUDr. JIŘÍ NEVORAL, CSc.,

2nd Faculty of Medicine of the Charles University, Motol University Hospital, Department of Paediatrics

Medical view of probiotics – their proved effect in the prevention and treatment of digestive tract diseases and a number of other diseases.

37

Milk infant nutrition substitute – the past, present days, and future

Doc. Ing. MIROSLAV DĚDEK, DrSc.

History of infant milk production on our territory, evaluation of the past period, present state, and outlooks for the future.

40

Chervil, Cumin

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK, spol. s r. o., WIBERG GmbH

Another part of the serial on spices.

55

Further to trademarks a little bit more in detail

KAREL ČADA, Metropolitan University in Prague

Trade marks – the environment for origin of frequent conflicts and disputes; the author deals with the issue using the examples of individual disputes resolved in the past.

59

HACCP in the current hygiene and food safety legislation

MVDr. VLADIMÍR KOPŘIVA, Ph.D.,

PAVEL MUCHA, MARTIN HOSTOVSKÝ,

Veterinary and Pharmaceutical University in Brno

HACCP legal regulation – Analysis Critical Control Points – in the Law of the European Communities.

61

Wandering through the cheese regions European kinds of cheese with the protected geographical origin – 5th part

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc., Czech–Moravian Dairy Union

Another part of the serial, we will stop in Portugal this time.

64

Content of fatty acids in selected products of animal origin

Ing. MONIKA OKROUHLÁ, Ph.D.,

Ing. VLADIMÍRA CHARVÁTOVÁ,

Ing. MICHAELA ENGLMAIEROVÁ,

Ing. RENÁTA TOUŠOVÁ, CSc.,

Czech Agricultural University in Prague

The authors evaluate results of a research work whose goal was comparison of the overall profile and individual percentage of fatty acids in selected products of animal origin.

68

Bzenec – the town of wine and gastronomy Higher Technical School, Secondary Technical School, and Secondary Educational Establishment in Bzenec

Ing. Ing. MARIE VAVŘINOVÁ,

Ing. MARIE RUMÍŠKOVÁ,

Mgr. VĚRA JURÁSKOVÁ

The school presentation.

73

Martin Rovenský: "I clear my mind playing golf, there is no space for working issues"

Answers to the questions of MARTIN KAVKA.

Another part of the serial "Hobbies of Food Producers".



Na veletrhu Salima 2010 roznášeli tituly vydavatelství AGRAL s. r. o. velmi šikovní studenti, posluchači Mendelovy univerzity v Brně Markéta Jarošová, Štěpán Burda, Soňa Havlenová a Jiří Šusta z Masarykovy univerzity v Brně. Také touto cestou jim děkujeme a věříme, že je tato připomínka potěší. Redakce


Potravinářský zpravodaj
**ŘEZNIČKO/
UZENÁŘSKÉ noviny**

 Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 805,- Kč

 Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 320,- Kč

 Roční předplatné
+ částečná úhrada
poštovného – 216,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku):

Adresa :

IČO: DIČ: Číslo účtu/kód banky:

Počet výtisků: Datum objednávky: Jméno objednavajícího:

Objednávka je stálá – není nutno každoročně obnovovat. Žádáme pouze nahlašování veškerých změn (adresy, počet výtisků apod.) v co nejkratší době. Objednávaný titul označte v příslušném rámečku.

Objednávací kupon zašlete na firmu ABONT, s.r.o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3, e-mail: abont@seznam.cz.



— odborný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod. Vydává: AGRAL s.r.o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4, tel.: 296 374 652, fax: 296 374 658, e-mail: p.revue@agral.cz, <http://www.agral.cz>. Oddělení inzerce a administrace tel.: 296 374 657, fax: 296 374 658. Šéfredaktorka: Věra Fillnerová. Objednávky vyřizuje: Abont s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3, tel./fax: 222 781 521, e-mail: abont@seznam.cz. DTP a grafická úprava: Pavel Vodička. Tisk OMIKRON Praha. ISSN 1801-9102 Evidenční číslo: MK ČR E 15151. Periodicita dvouměsíční. 7. ročník. Cena včetně úhrady poštovného – 115 Kč, roční předplatné 805 Kč. Vydáno 6. 4. 2010.

13. mezinárodní nápojový veletrh pro gastronomii

VÍNO & Destiláty

ÚTERÝ

vina z Moravy
vina z Čech
Den vín
z České republiky

STŘEDA

Camera di Commercio
Udine
Provincia di Udine
Provincie di Udin
Den vín
z Friuli

ČTVRTEK

Den vín
z Jihoafrické republiky



27.–29. 4. 2010

DENNĚ – VÝSTAVIŠTĚ PRAHA HOLEŠOVICE
11 – 14 hod – pouze pro odborníky • 14 – 20 hod – pro veřejnost

Partneři projektu



DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ

Každý, kdo se na veletrhu Víno & Destiláty 2010 prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou v hodnotě 400,- Kč zdarma.

ochutnejte výrobky
nové značky

**Chutnám
skvěle**

šunková cihla

VELMI JEMNĚ
SHAVED
PLÁTKOVÁNÍ

kuřecí pecen

VELMI JEMNĚ
SHAVED
PLÁTKOVÁNÍ

**Chutnám
skvěle**

staročeský salám

VELMI JEMNĚ
SHAVED
PLÁTKOVÁNÍ

**Chutnám
skvěle**

anglie

VELMI JEMNĚ
SHAVED
PLÁTKOVÁNÍ