

# Potravinářský zpravodaj

Číslo 3 • Ročník X • 31. března 2009 • Cena 24 Kč

Vážení čtenáři,  
na stranách č. 16–17  
Vám přinášíme  
Zprávu o výrobě  
mlékařských výrobků  
v roce 2008

## Krise si žádá i mimořádná opatření

Světová hospodářská krize na nás denně kouká z novin, obrazovky a slyšíme o ní doslova na každém kroku. Během nejsilnější zemědělské demonstrace od roku 1990, konané 12. března 2009 v Praze za účasti zemědělců 7 sousedních zemí, se demonstrujícími od europoslance Petera Baco dostalo ujištění, že se o svá práva hlásí správně a právem. Dokonce dodal, že automobilový průmysl již dostal řadu injekcí v podobě velkých finančních příspěvků, a to jak v Americe, tak v Evropě. Totéž se stalo bankám. „Přitom sklady jsou plné aut, a kdyby po celý rok automobilky nejezly, tak se nic tak hrozného nestane, protože nových aut jsou obrovské zásoby. Když ale skončí produkce mléka, krávy půjdou na jatky, je to ztráta nevratná a nenahraditelná.“ uvedl Peter Baco před zhruba 8 500 zemědělci z ČR, Slovenska, Litvy, Slovinska, Rakouska, Německa, Polska a Maďarska.

Je to tentýž Baco, co byl po roce 1990 na Slovensku zatím zřejmě nejlepším ministrem zemědělství, alespoň slovenští zemědělci jej tak během demonstrace charakterizovali, a je to tentýž Baco, jehož již v roce 1986 bývalý český ministr zemědělství Miroslav Toman poslal na stáž do Iaowy na slavnou zemědělskou univerzitu. Její profesori našim stážištům v letech 1993–1997 během programu Cochran vypsaného americkou vládou o tom vyprávěli a chválili oba exministery za velmi chytrý krok, kdy mladí českoslovenští experti se od Američanů učili marketingu a obchodování. Baco to zúročil během několika dalších let, dnes jako europoslanec ví, o čem mluví. V době krize je nutné přijmout i krizový balíček opatření. V produkci mléka by podle něj měl nastat statut minimální ceny a s ním i řada nejnnutnějších opatření přijatých v EU.

Krise ubírá ale z příjmů jak drobných podnikatelů, tak velkých hráčů. Našemu nejméně úspěšnému muži Petru Kellnerovi ubrala z jeho příjmů dosahujících miliard dolarů pár miliard v korunách, malým hráčům, i když „jen“ po statisících nebo milionech korun, působí neméně bolestně ztráty a ty se týkají stejně zemědělců jako potravinářů, z nichž mnozí na demonstraci také nechyběli. Tak jako zemědělcům během demonstrace slíbil další pomoc ministr Gandalovič, nezapomíná ani na potravináře, kteří si stěžují na výrazné zhoršení platební morálky odběratelů a potíže se získáváním úvěrů. Má to být další mimořádná pomoc kromě kroků schválených ve vládním protikrizovém balíčku. Na nový program, který musí ještě schválit vláda, je připraveno 800 milionů korun.

„Chceme podpořit odkup pohledávek v případech, kdy potravináři mají hodné závazků směrem k zemědělci a platí jim za delší dobu,“ řekl Gandalovič. Dodal, že vláda chce odkupem pohledávek přispět k řešení přechodného nedostatku vlastních finančních zdrojů u zemědělců, způsobeného dlouhou dobou splatnosti faktur ze strany zpracovatelů. Pomoc budou moci podle něj využít například mlékárny, masokombináty, zpracovatele olejin a konzervárny. „Nebudeme rozlišovat, zda jde o velký či malý podnik,“ uvedl. Program podpory krátkodobého financování bude poskytovat PGRLE. „V situaci, kdy je zemědělec nucen akceptovat 120 i více denní dobu splatnosti za dodávku svých produktů, může být řešením využití služeb obchodní společnosti, která si jako komerční subjekt účtuje za své služby úroky – obdobně jako banka,“ uvedl pracovník fondu Vladimír Suchý. Upřesnil, že podporu bude fond poskytovat pouze v případě, že datum splatnosti uvedené na faktuře, která bude předmětem financování, nepřesáhne 120 kalendářních dnů.

Podpora má mít formu dotace části úroků z úvěrů, jejichž výše může být maximálně 25 milionů korun. Pokud vláda program schválí, žádosti by bylo možné přijímat do konce roku 2010. „Příjem může skončit dříve, pokud se vyčerpají finanční prostředky,“ poznamenal Suchý.

Pomoc zpracovatelům touto formou považuje za důležitou Potravinářská komora ČR. Její prezident Miroslav Toman již dříve naznačil, že faktoring by pomohl rozeběhnout tok peněz mezi zpracovateli a zemědělci. Totéž vítají i zemědělci a předseda Zemědělského svazu Miroslav Jirovský vyjádřil přesvědčení, že se s tímto krokem nebude dlouho váhat, a to jak v EK, tak v případě české vlády.

Eugenie Linková

## Evropská konference o politice kvality potravin se sešla v Praze



Pohled na účastníky konference



Ministr zemědělství ČR Petr Gandalovič při svém vystoupení

Významným příspěvkem do programu Českého předsednictví v Radě Evropské unie bylo bezesporu uspořádání konference k politice kvality EU. Tradice a kvalita jsou určitě hlavní přidanou hodnotou evropské produkce potravin. A právě kvalitou, chráněnými zeměpisnými označeními, chráněnými označeními původu, obchodními normami a označováním potravin vůbec, ale i dalšími souvisejícími tématy se ve dnech 12.–13. března v pražském hotelu Marriott zabývala tato konference na nejvyšší úrovni, která proběhla pod záštitou českého ministra zemědělství Petra Gandaloviče a eurokomisařky pro zemědělství a rozvoj venkova paní Mariann Fischer Boelové.

Hlavním cílem konference bylo dokončit veřejnou diskusi k dokumentu nazvanému „Zelená kniha kvality zemědělských produktů“ (*Green Paper on agricultural product quality*), který Komise zveřejnila na podzim loňského roku formou položení 19 zásadních otázek, ke kterým v rámci veřejných konzultací následně obdržela na 570 cenných odpovědí ze všech členských států, od národních vlád, zájmových svazů a organizací, prvovýroby i zpracovatelského průmyslu a konečků také od samotných spotřebite-

EU2009.CZ

České předsednictví  
v Radě EU

Czech Presidency  
of the Council of the EU

Présidence tchèque  
du Conseil de l'UE

2009

lů. Odpovědi byly doručeny také ze třetích zemí obchodně úzce propojených s Evropskou unií, kterým rovněž záleží na dalším úspěšném vývoji v této oblasti. Závěry pražské konference spolu s výsledky veřejných konzultací budou podkladem pro Evropskou komisi k přípravě a vydání „Sdělení k politice kvality“, které je plánováno na letošní květen. Předpokládá se však, že toto sdělení povede později k návrhům legislativních úprav ze strany Evropské komise.

Mezi více než 350 účastníky konference byli

ministři zemědělství členských států EU a zástupci jejich resortů, řada představitelů Evropské komise a Evropského parlamentu a také zástupci velkého počtu odborných organizací zabývajících se problematikou kvality zemědělských produktů.

Eurokomisařka Mariann Fischer Boelová ve svém úvodním vystoupení na konferenci zdůraznila nesporný význam „Zelené knihy“ jako účinného praktického nástroje při formulování nových směrů a trendů v oblasti politiky kvality. Svě vystoupení zahájila citátem známého starověkého filosofa Aristotela, podle kterého „kvalita není čin, ale zvyk“. Paní eurokomisařka k tomu poté dodala, že právě „dobré zvyky si vyžadují čas, než přinesou skutečný úspěch“.

Podle ministra zemědělství ČR Petra Gandaloviče, který po počátečních problémech s tloučením uchvátil účastníky konference bravurní angličtinou, získává politika kvality v Evropě, díky levným dovozům ze třetích zemí, velkou váhu. „Zdravotní nezávadnost, přehledné označování a vysoké hygienické standardy v celém procesu zpracování jsou samozřejmostí a povinností všech potravinářů. Bez splnění těchto požadavků nemá výrobek na trhu Společenství co dělat. Evropská politika kvality je nadstavbou nad těmito standardy“ (Dokončení na straně 3)

## Globální potravinovou bezpečnost řešila mezinárodní konference v Praze

Na otázku, jak zajistit globální potravinovou bezpečnost, se snažila najít odpovědi konference Pražského institutu pro globální politiku Glopolis a Nadace Heinricha Bölla. Zástupci OSN, členové Evropského parlamentu, ekonomové, reprezentanti nevládních organizací, ministrů zahraničí a zemědělství a další diskutovali v prostorách Goethe Institutu.

Podle 1. náměstka ministra zemědělství Iva Hlaváče musí být rozvojová dimenze nedílnou součástí společné obchodní a zemědělské politiky EU. Spíše než o globální potravinové krizi současnosti lze ale podle něj hovořit o dopadech ekonomické krize. A i ty jsou podle Hlaváče v různých částech světa pociťovány různě.

„Přesto, že se Evropská unie jako jiné země a oblasti potýká s následky finanční krize, objem pomoci směřující do rozvojových zemí zůstává celosvětově největší. Svědčí o tom vynakládané finanční příspěvky, které ročně představují více než deset miliard eur,“ uvedl náměstek Ivo Hlaváč. Další peníze dávají jednotlivé členské státy v rámci bilaterální spolupráce. „Česká republika přispívá na rozvojovou spolupráci nejvíce z nových členských zemí EU. Z více než osmde-

sátí milionů korun, které jdou ročně z resortu zemědělství, je přes šedesát procent určeno na přímou podporu agrární produkce. Zbytek směřuje do lesního a vodního hospodářství,“ doplnil Hlaváč. I samotné rozvojové země ale podle Hlaváče musejí k tomuto úsilí přispívat, hlavně snahou o zvýšení agrární produkce, potažmo soběstačnosti ve výživě.

Podle Hlaváče je třeba klást důraz na kultivaci a vzdělávání – půdy i pracovní síly, která na ní hospodáři. Náměstek podpořil názor některých účastníků konference, že bez rozvoje vzdělání a infrastruktury, bez odstraňování tržních bariér a důrazu na zdravé fungování lokálních trhů jakákoli netržní investice a rozvojová spolupráce nepřinese z dlouhodobého hlediska žádoucí efekt.

Přelom let 2007/2008 přinesl napětí na potravinových trzích v některých rozvojových zemích, které vedly až ke vzniku nepokojů. Příčinou bylo spoluptsobení několika faktorů, a to systémových, jako je zejména dlouhodobý růst světové populace a nárůst poptávky, krátkodobých, například výkyv v objemu světové produkce zemědělských komodit, i faktorů spekulativních. Následkem byl prudký cenový růst základních zemědělských komodit, který vyvolal u některých

producentů zemí neadekvátní reakce v podobě vývozních restrikcí, což situaci na trhu ještě zhoršilo. V té chvíli se ve světě začalo hovořit o potravinové krizi, která logicky doléhala více na chudé země, které jsou nuceny uvedené komodity dovážet.

Naopak od jara roku 2008 dochází podle účastníků konference k podobně prudkému poklesu světových cen zemědělských komodit. V mezidobí byla většina vývozních omezení u producentů odvolána, nicméně o potravinové krizi se hovoří stále. Náměstek Hlaváč v průběhu semináře k názorům účastníků na to, jak v budoucnu opakování podobného vývoje předcházet, přidal možnosti, jakými v tomto ohledu může pomoci společná obchodní a společná zemědělská politika. „Základním principem společné obchodní a společné zemědělské politiky Evropské unie by měla být otevřenost a jejich nedílnou součástí rozvojová dimenze. Nepřípustnost protekcionistických opatření byla ostatně tématem právě skončeného mimořádného summitu EU,“ uzavřel Hlaváč.

Tereza M. Dvořáčková,  
tisková mluvčí  
Ministerstva zemědělství ČR  
pro předsednictví ČR v Radě EU



## Varroáza ustupuje



**Za poslední léta nebylo lepších výsledků. Na základě dosavadního rozboru vzorků z úlů je v ČR více než polovina včelstev**

**bez výskytu roztoče Varroa destructor, který má na svědomí nepříjemnou varroázu.**

Do poloviny února museli včelaři odeslat na vyšetření vzorky drti ze dna úlů, tzv. měli, na přítomnost roztočů. Nyní je znám výsledek: 57,6 % včelstev

je bez nálezu a jen u 5,7 % včelstev byly zjištěny více než tři samičky roztoče na včelstvo.

V porovnání s roky 2008 a 2007, kdy bylo zjištěno varroázy prostých včelstev jen 20 % a náležu nad 3 roztoče bylo v 22 %, to je velmi dobrý výsledek.

Letošní úspěch byl podmíněn tím, že včelaři na základě doporučení Státní veterinární správy ČR a Výzkumného ústavu včelařského v Dole důsledně aplikovali zimní a předjarní ošetření. Lze tedy očekávat, pokud jde o varroázu, že letos bude dobrý rok. V loňském roce jsme kvůli tomuto onemocnění včelstev zaznamenali úbytek včelstev zhruba o 40 %. Letos tedy bude podstatně lépe!

Ale i v průběhu celého roku je třeba věnovat zvýšenou pozornost výskytu varroázy. I v létě je nutné se věnovat průběžné diagnostice a včas nasadit léčiva. V případě jakýchkoli problémů či dotazů je namístě se obrátit na místně příslušnou krajskou veterinární správu.

Včelstva netrápí ale jen varroáza, kromě této nákazy způsobené roztoči existuje ještě nebezpečnější onemocnění, kterým je mor včeliho plodu. Ten se však léčit nesmí, proto je nutné zlikvidovat celá včelstva, a to všechna včelstva na stanovišti, přičemž včelaři přísluší náhrada za utrpenou škodu.

**Při uplatňování státního dohledu, pokud jde o potraviny živočišného původu, bylo nutné stanovit základní kritérium, a tím bylo zvoleno hledisko zdravotní nezávadnosti. Lidé mají právo očekávat, že si v tržní síti koupí jen takové maso, vejce, mléko, sýry, med či uzeniny, po jejichž požití nebudou mít zdravotní problémy. Může to někomu připadat málo? Možná, ale požadavek, že v tržní síti mohou být nabízeny jen potraviny živočišného původu, které splnily podmínky zdravotní nezávadnosti, to je málo? Že za výrobky plně zodpovídají ti, kteří je uvádějí tzv. do oběhu? To není málo.**

Naše národní veterinární legislativa bere již tradičně ohled na toto hledisko a nyní je i vřídícím trendem v legislativě

## Co je žádoucí?

EU. Proto se v posledních letech neobjevují takové případy falšování či narušování nebo šízení potravin živočišného původu, které by ve svém důsledku ohrožovalo zdraví lidí, a to zejména pokud jde o domácí produkci, ani pokud jde o dovozy.

V posledních letech se opravdu objevilo jen málo takovýchto kauz. Na počátku letošního roku se vracely dva sudy střev do Číny, přes 30 tun irského závadného vepřového masa se částečně likvidovalo, částečně vracelo. Nyní se řeší návrat závadné potravinářské želatiny do Číny. Půjde o celou zásilku deseti tun, která byla zatím pozastavena.

Ovšem aktivity Státní veterinární správy ČR nejsou soustředěny jen na kontrolu při uvádění na trh, jak v rámci obchodu se třetími zeměmi, tak v rámci intrakomunitárního trhu. SVS ČR zajiš-

tuje mj. též provádění ozdravných programů, a to díky podpoře Ministerstva zemědělství, díky spolupráci se soukromými veterinárními lékaři a samozřejmě i chovateli. Týkájí se například chovů drůbeže, jde o tlumení salmonel, Státní veterinární správa zajišťuje logisticky celoplošnou vakcinaci proti katarální horečce ovcí, zajišťuje i ozdravný program proti IBR (infekční boviní rhinotracheitidě) a letos naposledy i plošnou vakcinaci lišek proti vzteklině. Dalo by se zmínit i naplňování programu monitoringu cizorodých látek v potravinách a krmivech živočišného původu apod.

Výsledkem všech těchto činností a aktivit je dosažení jakési harmonie, rovnováhy, lépe řečeno jistoty pro zákazníka, že to, co je uváděno do oběhu, musí projít veterinárním dozorem.

## „Klobásový jed“ na Liberecku nebyl

**Krajská veterinární správa pro Liberecký kraj prověřila na základě upozornění, zda za chvilkovou nevolnost „spotřebitelovu“ nemohlo požití kontaminované klobásky.**

Botulin neboli klobásový jed produkuje anaerobní bakterie rodu Clostri-

dium. Tento jed je však tak prudký, že kdyby člověk požil kontaminovanou uzeninu nebo narušenou konzervu, znamenalo by to podstatně závažnější zdravotní problém než jen jistou nevolnost. Nicméně ani takovýto případ podezření nebere státní veterinární dozor na lehkou váhu a řešil tento případ spo-

lečně s Krajskou hygienickou stanicí.

Přestože se nezdálo, že by ve zmíněném případě mohlo jít o obsah botulotoxinu v uzenině, byly vzorky odeslány k laboratornímu vyšetření do Státního zdravotního ústavu v Ostravě a do Státního veterinárního ústavu Praha – a to podezření bylo nyní vyloučeno.

## Mírný pokles počtu porážených jatečných zvířat

**Při pohledu na přehled počtu prohlídek jatečných zvířat za rok 2007 a rok 2008 sice došlo k poklesu, ale s ohledem na celkové množství není pokles tak významný. Záleží však na tom, zda půjde o setrvalý trend.**

Zajímavý je však vývoj, například od roku 1994 vzrůstaly počty porážených krůt ze 770 625 kusů na množ-

ství kolem dvou milionů v letech 2001 až 2003. Poté docházelo k poklesu až na loňských 283 655 kusů. Naopak od roku 1994 vrůstají porážky vodní drůbeže, tedy kachen a hus. V roce 1994 to bylo 1 879 475 kusů, v loňském roce pak 3 111 158 kusů.

K mírnému poklesu proti předchozím létům došlo u porážek jatečných kuřat, v roce 2008 celkem 130 294 615

kusů a v roce 2007 to bylo 135 121 814 kusů (v roce 2006 to bylo 141 452 119 kusů).

Mírně klesají porážky prasat, v roce 1994 celkem 4 431 560 kusů, v roce 2008 to bylo 3 671 779 kusů, přičemž v roce 2007 to bylo 3 955 887 kusů. Skotu se poráží podstatně méně, krav za poslední léta přes 120 tisíc ročně, jalovic okolo 25 tisíc a dospělého skotu

(býků) něco přes 130 tisíc, přesně v roce 2008 to bylo 132 713, téměř stejně jako v roce 2007.

Lze říci, že chov hospodářských zvířat, tzv. živočišná výroba, přes různé pesimistické prognózy nezaznamenává takový propad. Vyplývá to i z celkových čísel. V roce 2007 bylo u nás poráženo celkem 147 057 094 kusů jatečných zvířat, v roce 2008 pak 142 406 656 kusů.

Největší pokles byl tedy asi v chovech brojlerů, zhruba o 4 miliony (pokles ze 135 na 130 milionů), a u prasat, pokles o zhruba 300 tisíc.

Určitě je tedy možné potvrdit, že není ohroženo zásobování masem a že inspektoři krajských veterinárních správ, kteří provádějí prohlídky jatečných zvířat, budou „mít práci“ i nadále.

## BSE nepřibývá

**Možná je už pomalu zbytečné psát o tom, že není třeba se bát nové varianty Creutzfeldt-Jakobovy nemoci, která je dávana do souvislosti s nemocí šílených krav – s BSE. Možná je ale poučné si uvědomit, že poplašné informace, podle kterých mělo v Evropě onemocnět na tisíce**

**lidí, se neukázaly reálnými. Vyvolat strach je přece tak snadné...**

U nás si lidé dobře uvědomili, již v roce 2001, že je možné se spolehnout na tvrzení Státní veterinární správy ČR, že situace je kontrolována a že jsou přijímána odpovídající opatření.

Proto také v důsledku BSE nebyl u nás zaznamenán pokles spotřeby hovězího masa takový, jako tomu bylo v jiných evropských zemích. Jistý pokles má na svědomí zejména delší kuchyňská úprava hovězího, což je v dnešní trochu „rychlé“ době přece jen významným kritériem. Na druhou stranu je

dobré vědět, že hovězí maso má velmi dobrou výživnou hodnotu i nezaměnitelnou chuť.

Ke konci února bylo u nás vyšetřeno na BSE od počátku roku 2001 celkem 1 394 774 kusů skotu, a na toto množství bylo 28 kusů pozitivních. Poslední případ byl u nás zaznamenán 19. 12.

2007. Za první letošní dva měsíce bylo vyšetřeno 23 733 kusů starších než 30 měsíců z celkového množství poráženého skotu, tj. z 45 675 kusů.

Pro klid zákazníků je možné ještě zopakovat, že na jatkách se odstraňuje veškerá potenciálně riziková nervová tkáň skotu.

## Normální je netrpět

**Týránka zvířat je obecně odsuzována a zákony zapovězeno, přesto se lze s jednotlivými případy setkat. V případě podezření je nejlepší vše ohlásit policii či místně příslušné veterinární správě.**

Určitě je ale zavádějící dojem, že by českou národní povahou (viz podobně pojmenovaný pořad ČT dne 9. 3.) bylo týrat zvířata, zejména hospodářská. Všechny případy týrání, které orgány veterinárního dozoru samy zjistí, popří-

padě je na ně někdo upozorní, také řeší a veřejnost je o tom informována. Druhou věcí však je, jak tyto případy řeší a trestají soudy, velmi pomalu a shovívavě, což ve zmíněném pořadu dobře zaznělo.

Bohužel se někteří aktivisté, odpůrci chovů zvířat vůbec, snažili vzbudit dojem, že zvířata ve všech chovech trpí a trpí, což rozhodně není pravda. V zájmu chovatelů přece je, i kdyby nešlo jen o dobro zvířat, aby „vydělávali“, tj. aby krávy byly zdravé, nakrmené

a dobře dojily, prasata přirůstala a slepice nesla vejce.

Ano, čas od času dochází k excesům, které byly v pořadu Ta naše povaha česká ukázány, šlo ale o vybrané nejkřiklavější případy za posledních zhruba šest let. Je třeba ale doplnit i smutné konstatování, že při prováděných kontrolách bývá poměrně často zjištěno týrán zvířat v zájmových chovech. Přestože to předpisy zakazují, provádějí se leckdy bezdů-

du zvířat, např. kupírování uší psů, zvířata jsou v bytech držena v nevyhovujících prostorách a často zůstávají i po několik dní opuštěná bez zabezpečení řádné péče.

Určitě by bylo možné uvést počty kontrol, které uskutečnili veterinární inspektoři, a opatření, která přijali. Podstatným sdělením ale je, že Státní veterinární správa ČR každý zjištěný a oznámený případ řeší. Přesto alespoň pro představu uvádíme: V roce 2007 bylo v hospodářstvích uloženo 507 náprav-

ných opatření, která se týkala 77 093 zvířat, podle veterinárního zákona proběhlo 45 správních řízení, bylo uloženo 75 pokut mimo správní řízení a úřady obcí s rozšířenou působností řešily 102 případů. (Údaje za rok 2008 ještě nejsou sumarizovány, ale půjde o podobná čísla).

Všechny připomínky občanů i organizací zabývajících se ochranou zvířat bere Státní veterinární správa vážně a snaží se působit i osvětově. Normální je opravdu netrpět a netýrat!

## S tuberkulózou skotu nemáme problém

**Česká republika, na rozdíl od řady evropských zemí, nemá problémy s tuberkulózou skotu. Od roku 2004 jsme Evropskou komisí uznáni za zemi prostou této nákazy. Je třeba však vhodně dodat, že u nás považujeme tuberkulózu u skotu za zdolanou již od roku 1967.**

To však neznamená, že by Státní veterinární správa ČR polevovala v pozornosti. Stále existuje reálné riziko zavlečení tuberkulózy do chovů. Proto zejména při nákupu plemenných zvířat upozorňujeme chovatele na nutnost prověřit, odkud zvíře pochází, jaký má

chov statut. V uplynulých letech se například podařilo zavleci tuberkulózu z Velké Británie, kde se tato nákaza stále vyskytuje, na hospodářství v Holandsku, které je zemi prostou tbc.

I u nás se by se teoreticky mohl objevit případ onemocnění (v souvislosti se zvýšeným intrakomunitárním obchodem), což by samozřejmě nemělo vliv na ztrátu statutu země prosté tbc skotu. Byli bychom totiž schopni okamžitě přijmout taková opatření, aby se nákaza nemohla rozšířit. V loňském roce jsme řešili 5 případů podezření, jeden na základě tuberkulinace v chovu a 4 podezření z nálezu na jatkách. Ani v jednom případě se však po následných vyšetře-

ních nepotvrdilo onemocnění tuberkulózou.

Zde je třeba připomenout, že potenciálním nebezpečím pro chovy hospodářských zvířat, v tomto případě skotu, mohou být i lidé. Při přijímání ošetřovatelů by zaměstnavatel neměli zapomenout na povinnost po pracovních požadovat před nástupem zdravotní prohlídku.

Pro informaci uvádíme, že z evropských zemí jsou kromě České republiky prosté tuberkulózy skotu ještě tyto země: Slovensko, všechny skandinávské země, Dánsko, země Beneluxu, Francie včetně Korsiky, Německo, Švýcarsko, Rakousko a některé regiony v Itálii.

Josef Duben, SVS ČR



**Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: [www.svscr.cz](http://www.svscr.cz)**



# Evropská konference o politice kvality potravin se sešla v Praze

(Dokončení ze strany 1)

a je tím, co tvoří přidanou hodnotu.“ uvedl ministr Gandalovič, který dále poznamenal, že „zárukou kvality jsou právě účinné systémy označování“. Gandalovič vyzval účastníky k zamyšlení, zda by nebylo namístě zjednodušit a zpřehlednit systém chráněných zeměpisných označení a označení původu, ale také certifikační systém a obchodní normy. Česká republika je v získávání chráněných označení zatím neaktivnější z nových zemí EU. K dnešnímu datu má ČR 17 zeměpisných označení a označení původu a dalších 11 žádostí má Česko v řízení. Posledním českým úspěchem je bezesporu registrace názvu „České pivo“ jako chráněného zeměpisného označení. I přes tyto dobré zkušenosti ČR chce, aby byl systém rychlejší, jednodušší a přehlednější a aby zároveň

představoval nižší byrokratickou zátěž.

„Spotřebitel musí dostat jasnou zprávu o tom, co kupuje, producent potřebuje přesnou informaci o tom, co má výrobek splňovat,“ dodal Gandalovič.

Vlastní diskuze na konferenci probíhala v rámci tří paralelních workshopů:

1. Požadavky na zemědělské produkty a normy pro uvádění na trh
2. Programy kvality EU
3. Certifikační programy a ekologické zemědělství

V panelových diskuzích vystoupili přední evropští odborníci, kteří si jednak mezi sebou vyměňovali své dosavadní praktické zkušenosti při zajišťování kvality výrobků a ochrany svých regionálních specialit, ale současně byly do diskuze vnášeny nové náměty na zlepšení evropských systémů a legislativního rámce. Nové členské země na konfe-

renci vyjádřily názor, že například systémem „zaručených tradičních specialit“ (TSG), o jehož zrušení Komise v rámci „Zelené knihy“ dokonce již uvažovala, je naopak zapotřebí zachovat a využít jeho potenciál.

Výsledek diskuze by se dal shrnout do konstatování, že bude potřebné nejenom zachovat, ale zároveň efektivně zjednodušit stávající obchodní normy, systémy certifikací a chráněná označení potravin. Všechny tyto atributy jsou i nadále důležité pro spotřebitele i producenty.

„Všechny systémy garantující kvalitu, zaručený původ a výrobní postup v současnosti fungují dobře a neměli bychom se jich vzdávat. Jejich fungování je důležité pro ochranu spotřebitele. Je však zapotřebí tyto systémy zjednodušit a zpřehlednit tak, aby bylo pro spotřebitele jasné,

co kupuje, a pro producenta, jaká pravidla musí splňovat,“ uvedl ve svém závěrečném vystoupení ministr zemědělství Petr Gandalovič. Kvalita a tradice jsou podle jeho slov hlavní přidanou hodnotou evropské produkce a tu je zapotřebí zachovat, a zvýšit tak konkurenceschopnost evropských producentů.

Všichni účastníci konference se shodli dále na tom, že je velmi důležité zvýšit povědomí spotřebitelů o tom, co pro ně jednotlivě používané certifikáty a označení vůbec znamenají a že označené výrobky skutečně splňují deklarovaná kritéria a že se tedy na ně mohou spolehnout. Pevně daná a přehledná pravidla jsou i pro producenty zárukou stabilního prostředí.

O kvalitě českých potravin, ať už s chráněným označením nebo celé řady bioproduktů, ale také potravin ne-

soucích národní značku kvality KLASA, se mohli delegáti konference přesvědčit na doprovodných výstavách a ochutnávkách.

Uspořádání konference o kvalitě potravin v Praze bylo bezesporu velmi přínosné a tato událost se určitě stane výrazným příspěvkem českého představenství k dané politice a výhledově přispěje k posílení konkurenceschopnosti evropské produkce. V závěru ministr Gandalovič uvedl, že v systému řízení politiky jakosti nepotřebuje Evropská unie další speciální orgán, nicméně by bylo prospěšné mít vhodné permanentní odborné fórum, kterým byla právě tato konference. „Pro Prahu by byla čest, i do budoucna, právě takové fórum hostit,“ zakončil konferenci ministr Gandalovič.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.,  
Českomoravský svaz mlékárenský

## Rok 2008 definitivně uzavřen



Státní zemědělská a potravinářská inspekce stále pokračuje v zefektivňování své kontrolní činnosti. Důsledkem toho je i postupné zjednodušování administrativy spojené s výkonem dozoru, zdokonalování informačního systému, kam jsou vkládána všechna data, i neustálý důraz na vzdělávání inspektorů. Výsledky těchto snah se promítají i do výčtu činností za rok 2008 – bylo uskutečněno 73 837 cíleně zaměřených kontrol, z toho 10 235 u výrobců a 63 522 v obchodech. V porovnání s rokem 2007 tak došlo k dalšímu znatelnému nárůstu počtu kontrol. Kromě toho inspekce v loňském roce v souladu s požadavkem evropské legislativy zavedla i nový typ úřední kontroly, a sice audit, v rámci kterého inspektoři provádějí komplexní kontrolu systému zajištění bezpečnosti potravin u daného provozovatele. Zároveň SZPI v loňském roce úspěšně obhájila certifikát ISO 9001:2000.



V roce 2008 inspektoři uložili přes 16 tisíc zákazů uvádění do oběhu vztahující se na potraviny a tabákové výrobky v hodnotě dosahující téměř 46 milionů korun. Největší finanční objem zákazů se týkal lihu a lihovin (přes 19 milionů korun), což však bylo především způsobeno komplikovaným případem nálezů nadlimitního množství metanolu ve výrobcích firmy LIHO Blanice. Za zmínku stojí také opatření týkající se potravin pro zvláštní výživu a doplňků stravy; v této komoditě bylo zakázáno zboží za více než 11 milionů korun. V rámci správních řízení ukončených v roce 2008 pak inspekce uložila pokuty ve výši přibližně 40 milionů korun.

Celkově bylo zjištěno 5 878 vzorků potravin, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. Nejvyšší počty nevyhovujících vzorků se týkaly čerstvého ovoce a zeleniny, vína, masa a masných výrobků, čokolády a cukrovinek, mléčných výrobků, ale také dehydratovaných výrobků a ochucovačů. Ve většině případů se nedostatky týkaly označování a smyslových jakostních požadavků. Nejznámějším případem potenciálně nebezpečných potravin byla kauza melaminu, i tu se však zejména



na díky celoevropskému systému rychlého varování podařilo úspěšně zvládnout. K dnešnímu dni inspekce odebrala více než 40 vzorků rizikových potravin, nadlimitní obsah melaminu však nebyl zjištěn.

Stejně jako v letech minulých i loni inspekce čerpala při plánování své činnosti ze stížností spotřebitelů. Inspektoři řešili 2 140 podnětů po-

daných přímo spotřebiteli, dalších 734 podnětů postoupily inspekci jiné kontrolní orgány a instituce.

Kvalitu a bezpečnost potravin na českém trhu však nelze hodnotit pouze na základě výsledků kontrol SZPI. Kontroly se totiž cíleně zaměřují především na riziková místa prodeje a výroby, z čehož plynou i velké počty zákazů.

## Jak je to s potravinami nového typu?

Pokrok ve vědeckém výzkumu, vývoj inovací a konečně i globalizace způsobily, že se na evropském trhu začaly objevovat potraviny, na které nebyli spotřebitelé dosud zvyklí. Evropská unie již v roce 1997 stanovila postup schvalování těchto potravin nového typu před jejich prvním uvedením na trh. U každé potraviny musí odborníci nejprve posoudit, zda je bezpečná a jaký vliv by případně mohla mít na výživu člověka. Ve výsledku může Evropská komise definovat podmínky použití a označování potraviny. I tyto potraviny

nového typu jsou předmětem kontroly ze strany Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Potravinami nového typu se myslí potraviny získané z exotických rostlin či živočichů, které se u nás dříve nekonzumovaly, nebo suroviny, které byly vyrobeny za použití netradičních výrobních technologií, jež výrazně ovlivňují jejich strukturu a složení. Spadají sem i potraviny složené z mikroorganismů, izolované z různých hub a řas, popř. potraviny se záměrně modifikovanou molekulární strukturou. Škála

těchto potravin může sahát od exotického druhu ovoce přes jedlý hmyz až po potraviny vyrobené nanotechnologií.

Mezi schválenými potravinami či surovinami nového typu lze v současnosti najít například dužninu plodů baobabu, rafinovaný olej ze semen hadince jitrocelovitého, mléčné výrobky s přísadkou rostlinných sterolů, bramborovou bílkovinu, ovocné výrobky pasterované vysokým tlakem nebo tahitskou šťávu noni, která se získává z plodu rostliny Morinda citrifolia. Se šťávou noni se pak mohou setkat i čeští spotřebitelé v podobě doplňků stravy.

Naopak zamítnut byl prášek z jeleního paroží, ořechy Nangai nebo vejce divokých ptáků obohacené jódem. Velmi diskutovanou potravinou nového typu jsou sušené listy rostliny Stevia rebaudiana, které by mohly sloužit jako přírodní sladidlo. Evropská komise však v roce 2000 tuto rostlinu jako potravinu nového typu nepovolila, neboť nebyly předloženy dostatečné důkazy o její bezpečnosti. Ačkoliv v současnosti komise řeší již druhou žádost o povolení vztahující se k této rostlině, stále platí, že tuto rostlinu nelze využívat pro potravinářské účely.

## Z trhu byl stažen výrobek s melaminem

Státní zemědělská a potravinářská inspekce již od září loňského roku provádí kontroly zaměřené na potraviny původem z Číny kvůli možnému výskytu melaminu. U všech potenciálně rizikových potravin je pak laboratorně ověřován obsah této chemické látky. Laboratorní analýzy nyní potvrdily nadlimitní obsah melaminu, a sice ve výrobku Orientální mix – obalované arašidy s kukuřičnými snacky (balení 225 g, datum minimální trvanlivosti 14 JUL 2009, označení šarže 1/9034/8). Dodavatelem potraviny pro obchodní řetězec Ahold byla holandská firma Menken Orlando B.V., potravina však byla vyrobena v Číně.

Inspekce nařídila z důvodů předběžné opatrnosti stažení všech dovezených šarží výrobku. Řetězec Ahold zodpovědně spolupracuje a začal tato opatření plnit neprodleně, proto by již kontaminovaná šarže neměla být na trhu. Celkově bylo staženo 4 528 kusů této šarže. Stanovený limit na melamin byl však ve výrobku překročen jen velmi mírně, potravina tedy nepředstavuje akutní zdravotní riziko.

K dnešnímu dni provedla Státní zemědělská a potravinářská inspekce kvůli melaminu přes 3 200 kontrol. Zároveň inspekce kontroluje všechny dodávky rizikových potravin z Číny přímo na hranicích při vstupu na evropský trh. Celkem bylo odebráno přes 40 vzorků potravin s tím, že Orientální mix je první úředně odebranou potravinou na území ČR, u které bylo zjištěno překročení povoleného limitu.

Martina Šmidtová, SZPI

## Potravinářská Revue

je plnobarevný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod. Budeme velmi rádi, když v něm naleznete pro Vás užitečné a odborné informace, ale i poučení z ostatních oborů činností, jež s problematikou potravin souvisejí.

Nové číslo časopisu vyjde 12. května 2009!

www.agral.cz







Ministr zemědělství Petr Gandalovič při svém vystoupení na Žofíně dne 10. března 2009. K tématu Žofinského fóra „Včera renesance, dnes propad – co bude dál s naším zemědělstvím a potravinářstvím?“ vystoupili (zprava na snímku) Michal Hašek, hejtmán Jihomoravského kraje, stínový ministr zemědělství; Jan Veleba, prezident Agrární komory ČR, a Miroslav Toman, prezident Potravinářské komory ČR.

## Do českého zemědělství letos půjde více než 36 miliard korun



**Protesty zemědělců v souvislosti s údajně nedostačující dotační politikou nejsou namístě v situaci, kdy do českého zemědělství v letošním roce putuje v dotacích více než 36 miliard korun. Jednání o další miliardy eur na podporu zemědělců probíhají na evropské půdě.**

V rámci svého vystoupení na 86. žofinském fóru na téma „Včera renesance, dnes propad – co bude dál s naším zemědělstvím a potravinářstvím?“ to řekl ministr zemědělství Petr Ganda-

lovič s tím, že bruselská jednání o další podpoře by měla být ukončena ještě v průběhu března.

„Srovnání podmínek se starými zeměmi Evropské unie, po kterém čeští zemědělci volají, je prioritou českého předsednictví v radě EU. Říkám ale zcela otevřeně, že přístupové podmínky, které občané stvrdili v referendu svým souhlasem se vstupem České republiky do Evropské unie, měnit nelze. Naším úkolem je soustředit se na období po roce 2013, kdy se podle platných dohod podmínky českých zemědělců musí vyrovnat s kolegy starých členských zemí,“ uvedl Gandalovič.

Podle jeho slov je třeba klást důraz na kroky vlády, které by měly pomoci překlenout tíživé období a které se podařilo prosadit v rekordně krátkém čase. Na základě rozhodnutí vlády Podpůrný a garanční rolnický a lesnický

fond poskytuje podporu ve výši 2,6 mld. pro české zemědělce. V programu rozvoje venkova je v současné době také připraven start programu podpory malých producentů mléka. Ministr připomněl, že až do vstupu České republiky do EU se zemědělství pohybovalo dlouhodobě každý rok ve ztrátě. Tento stav se změnil až se vstupem do unie. Dotace, které čeští zemědělci dostávají, jim podle jeho slov umožňují dosáhnout zisku, a to i přes skutečnost, že náklady na výrobu jsou v ČR vyšší než v okolních zemích.

„Je nutné zdůraznit, že vstupní podmínky do EU nevyjednávala současná vláda, ale vlády předchozí. Vyjadřovat nespokojenost s těmito podmínkami demonstracemi není řešením. Tím je návrat k jednacímu stolu a debata o dalších možnostech eliminovat dopady současné krize v odvětví,“ upozornil ministr Gandalovič.

## Gandalovič: Nerovné podmínky mezi novými a starými zeměmi do roku 2013 jsou dané

„Vláda pomáhá zemědělcům překonat obtížné období, ale nerovné podmínky dojednané minulými vládami jsou do roku 2013 dané,“ řekl protestujícím zemědělcům ministr zemědělství Petr Gandalovič. Ministr se setkal s protestujícími zemědělci a posléze je i s paní eurokomisařkou Mariann Fischer

Boel přijal a vyslechl jejich požadavky.

„Souhlasím s tím, že nerovné podmínky mezi novými a starými zeměmi jsou nespravedlivé, nemůžeme ale do roku 2013 s touto záležitostí pohnout,“ doplnil ministr Gandalovič, „zemědělci měli protestovat před pěti lety, kdy naši před-

chůdci vyjednávali podmínky vstupu. Prioritou českého předsednictví je příprava nových přímých plateb pro období po roce 2013, které musejí být spravedlivé ke všem, na to se soustředíme,“ dodal ministr.

Podle ministra Gandaloviče česká vláda po dohodě se zemědělci dovozními doplňkové platby

TOP UP téměř na maximální možnou výši, jako reakcí na krizi mléka byly v krátké době připraveny garanční programy ve výši 2,6 mld. korun, které budou spuštěny v dubnu. Zároveň se připravuje opatření na platbu za pohodu zvířat a zaměřeno bude přímo na dojený skot. Česká vyjednávací pozice pro záchranný ba-

líček ve výši 5 miliard eur je, aby tyto prostředky nebyly určeny přednostně na internet, ale aby směřovaly do sektoru zemědělství, kde se krize opravdu projevuje.

„Sedněme si za jednací stůl a hledejme společně řešení, jak z této krize ven – na to si připojíme mlékem,“ uzavřel ministr Gandalovič.

## Gandalovič: Na pomoc zemědělcům proti krizi půjde 2,6 miliardy

Vláda 9. března 2009 odsouhlasila finanční pomoc pro české zemědělce ve výši 2,6 mld. korun. Pomoc je zaměřena na boj s ekonomickou krizí. Podporu poskytují Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond (PGRLF) ve formě finančních prostředků určených pro snížení úrokového zatížení v případě úvěru a zajištění úvěru.

Schválený materiál obsahuje programy: Provoz, Zpracovatel – Provoz, Podpora krátkodobého financování a změnu schváleného investičního programu Zemědělec.

„Princip podpůrných programů podpor spočívá v poskytnutí podpory ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů a v poskytnutí podpory ve formě zajištění částí provozních úvěrů, jenž jsou poskytnuty zemědělským podnikatelům komerčními subjekty. Objem podpory pro všechny uvedené programy je přibližně 2,6 miliardy korun,“ uvedl ministr Petr Gandalovič.

Cílem programů je přispět k řešení přechodného nedostatku vlastních finančních zdrojů na provozní účely u zemědělských prvovýrobců, podnikatelů zabývajících se hospodařením v lese a u zpracovatelů zemědělských

produktů za současné finanční a hospodářské krize. Konkrétně se jedná o provozní úvěry, které jsou poskytovány na nákup vymezených vstupů, podpora se nebude vztahovat na nákup pohonných hmot, mzdových nákladů a investic. U programu podpora krátkodobého financování bude docházet k odkupu pohledávek.

Průslušná novela zákona o zemědělství, umožňující poskytování provozního financování prostřednictvím PGRLF, je v legislativním procesu, byla již schválena Poslaneckou sněmovnou. Spuštění čtyř podpůrných programů lze očekávat v průběhu měsíce dubna.



## Na některé projekty 5. kola Programu rozvoje venkova půjde dvojnásobek peněz

Ministr zemědělství rozhodl o navýšení peněz u některých opatření v 5. kole Programu rozvoje venkova až do výše 200 % původně určeného objemu. Týká se to projektů, kde jsou zejména příjemci obce, a to opatření podporujících investice v obcích a lesnickou infrastrukturu. Tímto krokem chce ministerstvo pomoci řešit dopady finanční krize na podnikatele ve venkovském prostoru a pomoci zejména u opatření osy III Programu rozvoje venkova zvýšit počet úspěšných projektů s ohledem na vysoký převís poptávky nad disponibilními zdroji.

„Tímto krokem můžeme podpořit projekty, které budou mít ve svém důsledku pozitivní vliv na trh práce, a pomoci tím ke snížení dopadů finanční krize, což lze v současné době očekávat u projektů

do infrastruktury,“ řekl ministr Petr Gandalovič.

V pátém kole příjmu žádostí byly registrovány projekty v rámci opatření I.1.2.1 Lesnická technika, I.1.2.2 Technické vybavení provozoven, I.1.2.3 Lesnická infrastruktura, III.2.1.1 Obnova a rozvoj vesnic, III.2.1.2 Občanské vybavení a služby, III.2.2 Ochrana a rozvoj kulturního dědictví venkova, III.3.1 Vzdělávání a informace a IV.2.1 Realizace projektů spolupráce. Zejména u opatření podporujících investice v obcích a lesnickou infrastrukturu znamenal Státní zemědělský intervenční fond výrazně vyšší zájem příjemců dotace nad finančními prostředky, které jsou pro daná opatření k dispozici. Proto proběhla v rámci přípravy návrhu tzv. závazkování jednání se zástupci Svazu měst a obcí a Spolku pro obnovu venkova o možném navýšení

peněz na ta opatření, u kterých realizace konkrétních projektů pozitivně ovlivní trh práce. Na základě těchto jednání a i s ohledem na finanční krizi rozhodl ministr zemědělství o závazcích na projekty na lesnickou a venkovskou infrastrukturu ve výši 200 % tzv. disponibilní alokace opatření I.1.2.3, III.2.1.1 a III.2.1.2.

Projekty předložené v rámci opatření III.2.2 Ochrana a rozvoj kulturního dědictví venkova budou závazkovány ve výši 150 % disponibilní alokace, což umožní podpořit většinu zaregistrovaných projektů, které jsou způsobilé k přidělení dotace. V opatření I.1.2.1 Lesnická technika proběhne závazkování ve výši 115 % disponibilní alokace, tedy ve standardní úrovni, která reflektuje snižování finančních částek projektů v průběhu jejich realizace. U zbývajících opatření (I.1.2.2, III.3.1 a IV.2.1)

budou podpořeny všechny zaregistrované projekty, které splnily kritéria přijatelnosti a prošly administrativní kontrolou s kladným výsledkem. U těchto opatření je finanční požadavek předložených projektů pokryt disponibilní alokací.

Současně ministerstvo zemědělství upozorňuje na skutečnost, že pokud jsou příjemci dotace veřejnoprávní subjekty, tedy v případě Programu rozvoje venkova obce, nemohou si v rámci způsobilých výdajů nárokovat daň z přidané hodnoty. V průběhu administrace bylo řadou členských zemí zjištěno, že je DPH pro obce nezpůsobilým výdajem, což z některých jazykových mutací nařízení Rady (ES) č. 1698/2005 jasně vyplývá. Jedná se také o nesoulad s textem nařízení ke strukturálním fondům, kde je DPH pro obce způsobilým výdajem. Toto způsobuje diskriminaci ma-

lych obcí do 500, případně 2000 obyvatel, které jsou příjemci dotace z PRV. Zástupci ministerstva zemědělství ve spolupráci s dalšími partnery včetně českých europoslanců tuto skutečnost v roce 2008 rozporovali na všech vhodných fórech EU, bohužel stanovisko Evropské komise (DG Agri) je neoblomné a o změně nařízení Rady 1698/2005 v tomto bodě neuvažuje.

Na základě nutnosti dořešit výše uvedenou problematiku DPH došlo ke zpoždění předpokládaných termínů schválení žádostí. Státní zemědělský intervenční fond začne v nejbližších dnech zveřejňovat schválené projekty, které budou podpořeny z Programu rozvoje venkova, a podnikne další kroky směrem k úspěšným příjemcům dotace.

Petr Vorlíček  
tiskový mluvčí MZe

## Gandalovič uvítal další podporu mléčnému sektoru

Evropská komise 19. 2. 2009 navrhla navýšení dovozních náhrad u mléka, másla a syrovátky. Ministr Gandalovič sleduje nejen aktuální situaci, ale v pravidelném kontaktu s eurokomisařkou Mariann Fischer Boel také vyhodnocuje dopad už dříve oznámených nástrojů.

S ohledem na tato jednání a konzultace s resortními kolegy, především z Polska a Slovenska, vítá další podporu mléčnému sektoru. Intervenční nákupy začaly 1. března.

Evropská komise navrhla zvýšení dovozních náhrad u sušeného mléka,

másla a syrovátky. Navýšení cca 10procentní, u másla 20procentní (z 50 na 60 eur/100 kg másla).

Aktuální situaci v sektoru mléka a dopady již dříve představených nástrojů na podporu mléčného sektoru ministr Gandalovič dlouhodobě a intenzivně sleduje. Na lednové radě se

zasadil o odpovídající prostor věnovaný diskusi členských států o situaci v sektoru mléka. Následně Brusel spustil intervenční opatření a vývozní subvence, které mají odčerpát přebytek z trhu Společenství a tím napomoci jeho oživení. S ohledem na pravidelná jednání s eurokomisařkou Mariann

Fischer Boel a konzultace s resortními kolegy, především z Polska a Slovenska, Gandalovič další podporu mléčnému sektoru přivítal. Intervenční nákupy másla začaly 1. března.

Tereza M. Dvořáčková, tisková mluvčí  
Ministerstva zemědělství ČR  
pro předsednictví ČR v Radě EU



## Kormoráni obsadili půdu Evropského parlamentu

Jedním z nejčastěji skloňovaných slov v rámci veřejného slyšení se zástupci baltského regionu o rybářských otázkách byli kormoráni. Dalšími tématy byly dopady klimatických změn na ekosystém Baltu nebo pobřežní rybolov a stavy ryb. Slyšení k Baltickému moři na půdě Evropského parlamentu se za české předsednictví účastnil 1. náměstek ministra zemědělství Ivo Hlaváč.

Náměstek Hlaváč ve svém vystoupení zdůraznil, že české předsednictví vě-

nuje rozvoji rybářství, nejen v baltském regionu, velkou pozornost. A to zvláště nyní, kdy má na stole několik důležitých materiálů se širokým přesahem, mezi jinými návrh nařízení o kontrole Společné rybářské politiky nebo Zelenou knihu o reformě této politiky. Jednou z nejživěji diskutovaných otázek byli kormoráni a další dravci. Jejich význam se podle Hlaváče neomezuje jen na pobřežní státy. „Hodnota kormoránů jako chráněného druhu je nespochybnitelná. Na druhou stranu je však také pravda, že kombinace rostoucích populací

### EU2009.CZ

České předsednictví  
v Radě EU

Czech Presidency  
of the Council of the EU

Présidence tchèque  
du Conseil de l'UE

2009

kormoránů a jejich trvale vysokého apetitu působí rybářům a akvakulturním farmám stále narůstající ekonomické škody,“ poukázal Hlaváč na hlavní problém a dále uvedl: „Vzhledem k přeshraničnímu aspektu tohoto problému je na místě přemýšlet o koordinovaném přístupu. Chceme tuto otázku otevřít v dubnu na diskuzi o akvakultuře.“

Veřejné slyšení na půdě EP, historicky první k Baltickému moři, proběhlo za široké účasti zástupců států baltského regionu – zejména Dánska, Estonska, Polska a Švédska. Účastníci slyšení se

rekrutovali nejen z řad poslanců, politiků a diplomatů, ale zejména vědců, expertů, rybářů a zpracovatelů. Ve třech blocích se diskutovalo o aktuálních tématech, jakými jsou dopady klimatické změny na ekosystém Baltského moře, stav rybích zásob a některé specifické otázky rybářského sektoru, třeba modernizace rybářských lodí či rozvoj pobřežního rybolovu.

Tereza M. Dvořáčková, tisková mluvčí  
Ministerstva zemědělství ČR  
pro předsednictví ČR v Radě EU

## Eurokomisařka Mariann Fischer Boel v Praze

Praha – 12. 3. a 13. 3. 2009 byla na návštěvě Prahy eurokomisařka pro zemědělství a rozvoj venkova Mariann Fischer Boel. Hlavní náplní návštěvy eurokomisařky byla Konference kvality zemědělských produk-

tů a potravin, kterou spolu s ministrem zemědělství Petrem Gandalovičem zahájili.

V rámci návštěvy stihla eurokomisařka i přednášku na České zemědělské

univerzitě na téma dopady finanční krize na agrární sektor v EU. Setkala se se studenty a diskutovala s nimi o aktuálních zemědělských tématech a náhledu na ně z pohledu EK.

V průběhu pátečního dne pak Mari-

ann Fischer Boel navštívila Středisko ekologické výchovy v Toulcově dvoře. Zde shlédla ukázkou ekologického výukového programu a mateřského centra. Posléze si prohlédla areál včetně hospodářského dvora.

Výstupy konference kvality by se měly stát podkladem pro Sdělení k politice kvality, které chce EK vydat letos v květnu. Politika kvality je zároveň jednou z priorit předsednictví.

## Počet ekofarem v Česku se blíží číslu 2000

Z aktuálních statistických údajů ekologického zemědělství vyplývá, že ekologické zemědělství v Česku se rychle rozvíjí. Počet ekofarem se ke konci loňského roku blížil dvěma tisícům. Ekologicky se hospodaří na výměře téměř 350 000 ha. Podíl ekologického zemědělství na celkové výměře zemědělské půdy již přesáhl osm procent.

Na konci prosince 2008 hospodařilo v České republice ekologicky 1 946 zemědělských podniků, o 600 farem více

oproti loňskému roku, a to představuje meziroční nárůst 48 %. Počet výrobců biopotravin se zvýšil z loňských 253 na 422, což znamená nárůst o 66 %. Výměra zemědělské půdy dosáhla 341 632 ha, a představuje tak více než 8 % z celkové výměry zemědělské půdy. Výměra orné půdy se v letošním roce zvýšila o 20 % na současných více než 35 000 ha.

„Potvrzuje se, že stabilní státní podpora, a to jak dotační pro zemědělce, tak osvětová a informační směrem ke spotřebitelům, přináší dynamický rozvoj celého

sektoru ekologického zemědělství a biopotravin. Spotřebitelé jsou již dostatečně informovaní o přednostech biopotravin a stále více jich biopotraviny kupuje,“ vysvětlil důvody nárůstu ministr zemědělství Petr Gandalovič.

Biopotraviny se stávají samozřejmostí při nákupu českých spotřebitelů. V současné době zná biopotraviny 98 % spotřebitelů, kupuje je 39 % spotřebitelů, z toho 14 % pravidelně (alespoň jednou týdně). Národní logo BIO, kterým se biopotraviny označují, zná již nadpoloviční většina spotřebitelů.

Tabulka: Aktuální statistické údaje k 31. 12. 2008

	31. 12. 2007	31. 12. 2008	Nárůst za leden–říjen 2008	Nárůst (%)
Počet výrobců biopotravin	253	422	169	70
Počet ekofarem	1 318	1 946	628	50
Výměra zemědělské půdy v ekologickém zemědělství (ha)	312 890	341 632	28 742	10
Podíl ekologického zemědělství na celkové výměře zemědělské půdy (%)	7,35	8,04	0,69	10
Výměra orné půdy (ha)	29 505	35 178	5 673	20
Výměra trvalých travních porostů (ha)	257 899	281 596	23 697	10
Výměra trvalých kultur (sady) (ha)	1 625	2 764	1 139	70
Výměra trvalých kultur (vinice) (ha)	245	341	96	40
Ostatní plochy (ha)	23 616	21 753	- 1863	-8



## Ministr Gandalovič navštívil Jihočeský kraj

Ministr zemědělství Petr Gandalovič 11. března 2009 navštívil Jihočeský kraj a v rámci návštěvy shlédl i probíhající práce na protipovodňových opatřeních v Českých Budějovicích. Budovaná protipovodňová opatření mají za cíl ochránit město před stoletou vodou.

Úprava koryta v délce více než 6 kilometrů má za cíl snížit hladinu, zlepšit splavnost tohoto úseku a zároveň umožnit vyšší průtok při povodních, což za-

brání vylití řeky z koryta. V korytě je prováděna prohrábka a rovnání dna spolu se zpevněním břehů.

„Toto opatření v ceně zhruba 160 mi-

lionů korun má umožnit provést městem stoletou vodu, aniž by došlo k rozliti řeky do města,“ řekl ministr Gandalovič. „Ochrana před povodněmi je velmi důležitá, máme na ni připraven dostatek prostředků a ty chceme rychle a efektivně využít,“ dodal ministr.

Na protipovodňová opatření má MZe do roku 2013 připraveno zhruba 14 miliard korun. Nejedná se pouze o opat-

ření velkého rozsahu, ale i o opatření menší s lokálním účinkem. „Je důležité chránit i malé obce, proti lokálním povodním nám pomáhají například poldry, které jsou minimálním zásahem do krajiny s velkým účinkem,“ doplnil ministr Gandalovič.

V rámci návštěvy se ministr zemědělství setkal s hejtmanem Jihočeského kraje Jiřím Zimolou, se kterým hovořil

o aktuálních tématech týkajících se resortu zemědělství a Jihočeského kraje. Zároveň se ministr zúčastnil posledního Selského sněmu ASZ a navštívil Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický Vodňany.

Aktuální stavy a průtoky na vodních tocích můžete sledovat na Vodohospodářském informačním portálu na internetové adrese [www.voda.gov.cz](http://www.voda.gov.cz).



## České úspěchy na veletrhu Jagd & Hund 2009

3.–8. února se Česká republika představila v roli partner-ské země největšího evropského mysliveckého a rybářského veletrhu. Česká republika se na veletrhu prezentovala expozicí na více než 400 m<sup>2</sup> a představila nejen současnou podobu myslivosti a rybářství v ČR, ale i ČR jako atraktivní loveckou destinaci a významného producenta mysliveckých a rybářských potřeb a doplňků.

Nejvýraznějším českým úspěchem na veletrhu je vítězství Jana Brtníka v evropském mistrovství

ve vábení jelenů, stříbro putuje do Rakouska a bronzová medaile do Polska.

To, že veletrh je evropskou špičkou, potvrzuje i přítomnost 650 vystavovatelů z 35 zemí, novým rekordem je 72 000 návštěvníků. Obrat vystavovatelů stoupl oproti minulému ročníku o 3 % a dosáhl 33,5 milionu eur. Znamená to, že každý návštěvník si koupil či objednal zboží v průměru za 515 eur. V rámci české expozice se představila Českomoravská myslivecká jednota, Český rybářský svaz a celkem 13 firem.

Petr Vorlíček  
tiskový mluvčí MZe



# Značka KLASA v novém kabátě

**Český spotřebitel se stává stále sofistikovanějším a jeho orientace na kvalitu potravin začíná být zřetelně patrná. S rostoucí kupní silou obyvatelstva v minulých letech rostla chuť dopřávat si něco dobrého a kvalitního. V posledních pěti letech rostla preference kvalitnějších a „originálních“ potravin a celkově tak poptávka po tradičních, lokálních výrobcích a značkách. Čeští spotřebitelé rádi a často vaří a více jak 35 % z nich se snaží kupovat pouze velmi kvalitní potraviny.**

Aktuální ekonomická krize ještě více prohloubí nutnost cílené marketingové podpory zaměřené na zvýšení preference kvalitních potravinářských výrobků. Značka kvality KLASA se tak stane právě tím ostrovem kvality, prezentujícím spotřebitelům jasnou přidanou – výjimečnou hodnotu označených výrobků. Marketingovou podporu a propagaci národní značky kvality KLASA budou od roku 2009 zajišťovat nové agentury vybrané na základě řádného výběrového řízení Státním zemědělským intervenčním fondem. Vybrány byly z důvodu zajištění kvalitnějšího servisu specializujících se agentur na jednotlivé odvětví propagace. Mediální kampaň značky KLASA zajistí agentura MediaCom Praha s. r. o., komunikační ATL/BTL podporu poskytne agentura McCANN – ERICKSON PRAGUE spol. s r. o. Pro zajištění

PR podpory značky KLASA byla vybrána agentura Crest Communications a. s.

Výsledky výzkumů jasně ukazují rostoucí trend znalosti značky KLASA a především její smysluplnost při prosazování kvalitních potravin v České republice. „KLASA se za uplynulých téměř pět let určitě se ctí zhostila svého prvotního úkolu, a to zvýšit povědomí veřejnosti o výrobcích, které se od ostatních liší nadstandardní kvalitou,“ uvádí Ing. Dana Večeřová, tisková mluvčí Potravinářské komory ČR. „I když je zřejmé, že marketingové aktivity KLASY je potřeba v následujícím období zaměřit novým směrem, neznamená to v žádném případě, že by KLASA patřila do starého železa. Na trhu totiž není žádný jiný nástroj, který by spotřebitele upozorňoval na nadstandardní kvalitu potravinářských výrobků,“ dodává Ing. Dana Večeřová.

Právě proto v tomto období KLASA rozjíždí novou kampaň s názvem „Výjimečná kvalita zaručena“, čímž by chtěla navázat na svou dosavadní činnost. KLASA je unikátní značka výjimečné kvality a mělo by být v zájmu každého nakupujícího, aby to věděl, protože s KLASOU může být velmi snadné orientovat se v široké nabídce potravinářských produktů. Spotřebitel se jen těžko vyzná v jednotlivých segmentech potravin. Rozdíly ve výrobě, v ingrediencích a v kvalitě nejsou na první pohled vidět.

Proto je tu KLASA, státní garance kvality, která upozorňuje na výjimečné produkty. Kampaň bude v letošním roce zaměřena především na podporu regionálních aktivit. Jejím cílem je postupně spotřebitele naučit poznávat rozdíly v kvalitě potravin, ukázat jasná měřítka kvality a vysvětlit jim, proč je důležité a výhodné upřednostňovat právě potraviny označené logem KLASA. Dále se zaměří na aktivity spojené s podporou prodeje oceněných výrobků. Z výsledků průzkumu vyplývá, že orientace spotřebitelů na kvalitu potravin je patrná a certifikát kvality působí na spotřebitele kladně.

Cílem kampaně je nejenom snaha podpořit známost značky, ale také dát spotřebitelům důvod takto označené výrobky vyhledávat. Kampaň je inovována také po grafické stránce. Spotřebitelům tak budou představeny nové vizuály, které na první pohled upozorňují na rozdíly potravin. Produkty vypadají sice stejně, protože odlišnosti ve výrobě a v kvalitě rozhodně nemůže zákazník pouhým okem rozpoznat, ale právě proto je tu KLASA, poukazující na výjimečné výrobky. Což jistě ocení zákazníci, kteří raději vybírají dobré a kvalitní potraviny. Nárůst takových zákazníků je v posledních letech evidentní.

O kvalitách produktů s oceněním KLASA budou spotřebitelé informováni také

prostřednictvím roadshow, putujících po českých městech. V hypermarketech budou probíhat akce, kde se lidé o rozdílech v potravinách dozví a budou je moci také ochutnat. KLASA neopomíjí ani komunikaci s výrobcí, a to jak se stávajícími držitelé certifikátu, tak s těmi potenciálními. A to například formou prezentace výrobků KLASA na různých veletrzích.

Národní značka kvality KLASA je udělována pouze prověřeným potravinářským výrobkům, které splňují nadstandardní kvalitativní kritéria i legislativní požadavky ČR a EU. KLASA při udělování certifikátu dbá na vysokou úroveň oceňovaných produktů. Kvalita výrobků je následně kontrolována Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí ve spolupráci se Státní veterinární správou ČR. Cílem této kontroly kvality je podpora výrobků, které vykazují výjimečné kvalitativní charakteristiky, jež zvyšují jejich přidanou hodnotu a zaručují jedinečnost oproti běžným výrobkům dostupným na trhu. Požadavky pro udělení národní značky kvality KLASA jsou přísnější než běžné hygienické a potravinářské normy. Značka je udělována již šestým rokem a v uplynulém roce získalo toto ocenění 130 produktů od 55 výrobců. To dokládá i nadále stoupající zájem o tento certifikát kvality.

SZIF,

Odbor vnější komunikace  
a marketingu

Víte, které má tu  
správnou šťávu?

My ano.



Výjimečná kvalita zaručena

www.eklasa.cz



# ODPOVĚDI NA AKTUÁLNÍ OTÁZKY

## 2



## OD PhDr. SIMONY SOKOLOVÉ, generální ředitelky společnosti OLMA, a. s.

### OTÁZKA PRVNÍ:

Od počátku tohoto roku jste ve své nové funkci – generální ředitelky společnosti OLMA, a. s., v Olomouci. OLMA je mlékárenský pojem, a tak Vám k tomuto Vašemu zařazení za náš list blahopřeji! Můžete nám sdělit, s jakými pocity jste tuto funkci přijala a jaké úkoly Vás v současné době nejvíce zaměstnávají?

### ODPOVĚĎ:

Ano, máte naprostou pravdu. OLMA je pojem a nejenom mlékárenský. Je to firma s vynikajícími výrobky, a proto je její postavení na trhu tak významné. A jaké byly moje pocity, když mi pan Babiš nabídl řídit OLMU? Především to byl pocit zodpovědnosti. Věděla jsem, že mě čeká těžká práce, noví lidé, nový obor. Ale jsem člověk, který miluje výzvy a OLMA je výzvou.

V současné době provádíme totální revitalizaci a optimalizaci firmy. Není to jednoduché, bouráme zažitý „standardy“, vysvětlujeme, učíme lidi myslet jinak. Naším cílem je jediné, aby OLMA byla tou nejlepší mlékárenskou firmou na trhu, která bude udávat směry, bude prostě lídrem.

### OTÁZKA DRUHÁ:

Nebývá časté být ve vedoucí funkci ve více firmách. Vy vedle vedení OLMY řídíte v roli generální ředitelky také společnost PROFROST a. s. v Prostějově, která je významným producentem zamražených pekárenských výrobků pro další pekárenskou úpravu a finalizaci. Jak se dá „obojí“ zvládnout? Znáte Vás jako velmi vitální ženu. Myslíte si, že by tuto dvojroli zvládl nějaký manažer rodu mužského?

### ODPOVĚĎ:

PROFROST – to je „můj miláček“, „moje dítě“, které jsme si s kolegy Mgr. Čaplovičovou a Petlákem vybudovali od nuly. Stálo nás to hodně bolesti, dokonce i krve, ale je to jako s dítětem. Když se mu od narození intenzivně věnujete, milujete ho, vychováváte ho, není možné, aby vás zklamalo. A PROFROST nás nezklamal. Tak, jako bych nic nedokázala s PROFROSTEM bez kolegů, tak v OLMĚ nedokážu nic bez dobrého týmu. A ten už se rýsuje. Co tím chci říci? Že je to vždy o lidech, které máte kolem sebe. Když máte tým, kterému můžete na 100 % a více věřit, tak můžete řídit i 100 firem, a půjde to. V PROFROSTU je mám. V OLMĚ tým budu. No a odpověď na otázku, jestli by to zvládli muži. Já nevím, nejsem muž, i když se o mně říká, že jsem chlap v sukni. :-)

Redakce – F. K.

## FOR 3P

### Dubnová premiéra veletrhu FOR 3P s atraktivním programem

**B**líží se premiéra veletrhu FOR 3P v rámci jarních průmyslových veletrhů v Pražském veletržním areálu Letňany v termínu 15.–17. dubna 2009. I v době finanční krize, která otřásá firmami napříč průmyslovými odvětvími, vystavovatelé chápou, že účast na odborném veletrhu je efektivním nástrojem propagace právě proto, že je přesně zacílená na experty z oboru. Nyní je ten nevhodnější čas položit základy budoucí obchodní spolupráce, neboť bez nových kontaktů nejsou nové obchody.

V duchu moderní koncepce veletrhu „nabídnout něco navíc“ bude pro návštěvníky veletrhu FOR 3P připraven bohatý doprovodný program nejen v konferenčních sálech letňanského výstaviště, ale také přímo v prostorách haly 2D. Po úspěšné premiéře na loňském veletrhu FOR LOGISTIC budou opět realizovány atraktivní „Praktické ukázky firem“, kde vystavovatelé představí své stroje, produkty a technologie v návaznosti za sebou tak, jak reálně probíhá výrobní proces. Ukázky budou zahrnovat balení, přímé potiskování, páskování, etiketování, paletování a manipulaci. Jednotlivé procesy budou odborně komentovány, aby byly srozumitelné pro všechny návštěvníky.

Na veletrhu bude také představena řada novinek, například **Obchodní Tiskárny, a. s.** představí produkci digitálního stroje HP Indigo ws4500. Zařízení umožňuje realizaci speciálních zakázek vysokou rychlostí a v kvalitě, která překračuje možnosti konvenčních tiskových technologií. Stroj je ideální především pro maloobjemové zakázky určené nejčastěji pro speciální výrobové řady, edice či marketingové akce výrobců, když díky němu odpadá náročná předtisková příprava, která mohla zakázku zdržet až o několik hodin.

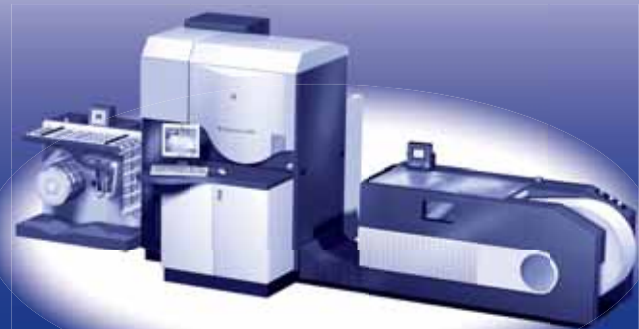
Firma **Sklenář s. r. o.** nabídne ukázkou vynikajícího technického zařízení moderních paletizačních technologií, založených na vysoké výkonnosti, uživatelsky přívětivém obsluhování, nízké spotřebě elektrické energie – manipulační robot FUJI-ACE japonské firmy FUJI Robotics.

Největší velkoobchod papírem v ČR, společnost **OSPAP**, bude prezentovat ovinovací stroj Freesby pro balení palet do fixační fólie. Jde o technicky vyspělý balicí stroj pracující v nastaveném cyklu režimem „po zapnutí zabalí“ s komfortním vybavením umožňujícím řízení napětí fólie na ovládacím pultu.

Vysoká užitná hodnota strojů Freesby umožňuje zabalit velký počet palet za hodinu (cca 30 EUR palet výšky 1,5 m).

Mezi vystavovateli nebude chybět ani firma **Schoeller Arca Systems** působící ve více než 50 zemích, kde poskytuje spolehlivý a vysoce kvalitní servis v oblasti plastových systémů pro přepravu, manipulaci a skladování. Jako inovační a ve vývoji zkušený partner pomáhá svým zákazníkům snižovat celkové logistické náklady a zvyšovat atraktivitu jejich výrobků. Plastové systémy společnosti jsou používány ve velké řadě průmyslových odvětví včetně automobilového průmyslu, nápojového průmyslu, zemědělství, maloobchodní distribuce, poštovních služeb a logistických operátorů. Díky vlastním výrobním závodům a vybraným licenčním partnerům je firma schopna kombinovat globální působení s lokálními partnerstvími.

Aktuality o přípravě veletrhu FOR 3P s místem konání v Pražském veletržním areálu Letňany, o doprovodném programu a další informace jsou pro Vás k dispozici na stránkách [www.for3p.cz](http://www.for3p.cz), kde je možno pomocí elektronické registrace získat vstupenku s 50% slevou.





## Podnikat bezpečně a s ohledem na životní prostředí, vyrábět kvalitní a bezpečné výrobky: Nestlé je čerstvým nositelem integrovaného certifikátu ISO



**Praha – Společnosti Nestlé Česko s. r. o. a Nestlé Slovensko s. r. o. získaly integrovaný mezinárodní certifikát o souladu s normami ISO, jmenovitě s normami**

- OHSAS 18 001 (Bezpečnost práce)
- ISO 14 001 (Životní prostředí)
- ISO 22 000 (Bezpečnost výrobků)
- ISO 9 001 (Kvalita výrobků).

### Co přináší naše certifikace?

- Pro naše obchodní partnery a pro spotřebitele znamená upevnění důvěry v Nestlé jako ve spolehlivého a zodpovědného obchodního partnera, poskytujícího kvalitní a bezpečné výrobky a služby.
- Pro naše dodavatele surovin, materiálů, obalů a služeb znamená potvrzení vysokých nároků Nestlé



Good Food, Good Life

**na kvalitu, kterou od nich požadujeme. U našich dodavatelů uskutečňujeme ročně na 40 auditů kvality, které zároveň podporují konkurenceschopnost těchto firem.**

- Pro téměř tři tisícovky našich zaměstnanců v ČR a SR i pro uchazeče o zaměstnání je potvrzením vysokých standardů péče o zdraví a bezpečnost pracovníků.
- Pro životní prostředí, zejména v místech, kde podnikáme a kde provozujeme naše výrobní závody, je zárukou, že ohled na životní prostředí je nedílnou součástí firemního řízení a každodenního provozu.

Získání certifikátu završilo několika-měsíční práci specializovaného certifikačního týmu i všech zaměstnanců společnosti v ČR a na Slovensku. Certifikačním auditem postupně prošly závody Sfinx Holešov, Zora Olomouc a Carpathia Prievidza, ředitelství společnosti v Praze a zastoupení v Bratislavě. Komplexní certifikace zahrnuje

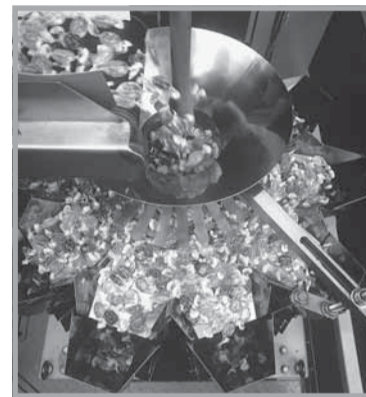
všechny klíčové oblasti řízení a firemní procesy – od kvality a bezpečnosti potravin v rámci celého dodavatelského řetězce přes zdravé a bezpečné pracovní prostředí zaměstnanců až po odpovědnost k životnímu prostředí. Tento velký objem práce se podařilo úspěšně zvládnout i proto, že společnost navázala na již zavedené celosvětové interní systémy Nestlé pro řízení ve zmíněných oblastech, aplikované již v předstihu i v ČR a SR.

Certifikační firmě Nestlé udělila společnost Bureau Veritas Certification Czech Republic. Nestlé Česko a Nestlé Slovensko se tak zařadily mezi nevelký počet podniků v regionu střední Evropy, které byly certifikovány takto komplexním, integrovaným způsobem.

Nestlé, mezinárodní potravinářská společnost s ústředím ve Švýcarsku, se stala strategickým investorem do českého a slovenského potravinářského průmyslu počátkem 90. let 20. století. V ČR Nestlé vyrábí cukrovinky v závodech ZORA a SFINX. Závod SFINX Holešov se specializuje na výrobu nečokoládových cukrovinek BON PARI, JOJO, ANTICOL, TOFFO, HAŠLERKY a rovněž oblíbeného dražé LENTILKY. Závod ZORA Olomouc vyrábí čokoládové výrobky ORION, MODRÉ Z NEBE, STUDENTSKÁ PEČETĚ, DELI, MARGOT, MILENA, KOFILA, KAŠTANY

a mnohé další. Ve Slovenské republice Nestlé v závodech Carpathia Prievidza vyrábí značkové dehydratované kuličkové výrobky pod značkami MAGGI a CARPATHIA. Nestlé zároveň uvádí na trh dovážené značkové potraviny pod mezinárodními značkami jako tyčinky KIT KAT, instantní kávu a kávové speciality NESCAFÉ, kojeneckou výživu NESTLÉ BEBA, potravu pro domácí zvířata PURINA PRO PLÁN, FRISKIES a DARLING. Prostřednictvím společnosti Cereal Partners jsou uváděny na trh snídaňové cereálie NESTLÉ.

Martin Walter  
Corporate Affairs Manager,  
Nestlé Česko s. r. o.



## Roland Ruffing nastoupil na pozici administrativního ředitele společnosti MAKRO Cash & Carry ČR a METRO Cash & Carry Slovakia



**Praha – Na pozici administrativního ředitele se zodpovědností za účetní oddělení, logistiku, kontrolování a IT & IM nastoupil od začátku února Roland Ruffing (44 let), který předtím působil na stejné pozici v MAKRO Cash & Carry Polsko. Nahradil tak dosavadního ředitele Manojeho Kumara Gargu, který se z osobních důvodů vrátil do Indie.**

Roland Ruffing začal kariéru v rámci METRO Group v červnu 1992 jako Department Manager v divizi Praktiker

AG. V dubnu 1997 byl jmenován na pozici Department Manager Controlling v Metro AG a v červenci 1998 nastoupil na pozici Division Manager Planning and Controlling v Praktiker AG. Od dubna 2002 do června 2004 působil mimo skupinu METRO Group, do které se pak vrátil jako administrativní ředitel v Polsku. Od začátku února nastoupil na stejnou pozici v České republice a na Slovensku.

„Jsem rád, že jsem dostal příležitost pracovat v úspěšné společnosti, jakou je MAKRO ČR a METRO SR. Již dříve jsem měl totiž možnost poznat pozitivní přístup a schopnosti lidí z České republiky a Slovenska, a proto se velmi těším na spolupráci s novými kolegy,“ uvádí Roland Ruffing.

Roland vystudoval ekonomickou vysokou školu v Saabrucecku v Německu



se speciálním zaměřením na obchod a marketing. Po škole získával pracovní zkušenosti ve výzkumné agentuře A.C. Nielsen v Chicagu. K obchodu má velmi blízko, jeho otec vlastnil větší obchod, ve kterém mu Roland již od dětství pomáhal, a pravidelně společně jezdili nakupovat do velkoobchodu Metro.

Roland je již 27 let šťastně ženatý, od roku 1999 bydlí ve Francii a má rád francouzský životní styl „savoir vivre“. Velmi se těší na to, že blíže pozná Českou republiku a Slovensko.

MAKRO Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny Metro Cash & Carry International, jež má zastoupení ve 32 zemích světa s více než 655 velkoobchodními centry typu cash & carry. Po celém světě zaměstnává přes 100 000 lidí a v roce 2008 dosáhla tržeb ve výši 33,9 mld.

eur. METRO Cash & Carry je prodejní divizí METRO Group, jedné z nejvýznamnějších mezinárodních maloobchodních a obchodních společností. V roce 2008 skupina dosáhla tržeb přibližně ve výši 68 mld. eur. Tato společnost čítá na 290 000 zaměstnanců a provozuje přibližně 2200 center ve dvaceti zemích světa.

V České republice patří do sítě Makro Cash & Carry ČR třináct velkoobchodních center pro podnikatele. Vysoká obrátka zboží, provozní výkonnost, omezený počet prodejen, vyspělá logistika a přímé nákupy ve velkých objemech umožňují Makro prodávat zboží za nejvýhodnější velkoobchodní ceny. V roce 2007 zaměstnávalo Makro Cash & Carry ČR téměř 3400 zaměstnanců a výše jeho tržeb dosáhla 39,3 miliard Kč. Markéta Světlíková  
Head of Communications  
MAKRO Cash & Carry ČR s. r. o.

## Bureau Veritas je zlatým partnerem soutěže Česká biopotravina roku

**Praha – Společnost Bureau Veritas je zlatým partnerem sedmého ročníku prestižní soutěže Česká biopotravina roku. Cílem tohoto partnerství je podpořit vysokou kvalitu v celém dodavatelském řetězci oboru biopotravín, napomoci zvýšení povědomí o kvalitách a výhodách biopotravín a představit ty nejlepší biopotraviny českého původu.**

Vyhlašovatelem soutěže je Potravinářská komora ČR společně s Pro-bio svazem ekologických zemědělců. Kromě hlavních cen budou tradičně vyhlášeny také vítězové dalších kategorií – pečivo, mléko a mléčné výrobky, maso a výrobky z masa, nápoje, ovoce a zelenina, pochutiny a biovýrobky pro gastronomii. Slavnostní vyhlášení výsledků proběhlo 25. března 2009 na exkluzivním společenském biovečeři konferenci Bio Summit 2009 v hotelu Intercontinental Praha.

Další informace o soutěži najdete na [www.biopotravinaroku.cz](http://www.biopotravinaroku.cz)



### BUREAU VERITAS – 180 LET ZKUŠENOSTÍ NA POLI KVALITY

Bureau Veritas je přední mezinárodní korporací, která poskytuje komplexní služby v oblastech kvality, hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, životního prostředí a společenské odpovědnosti. Tradice společnosti sahá do roku 1828, kdy byla v belgických Antverpách založena její první kancelář zaměřená na služby pro lodní průmysl. Od té doby je posláním Bureau Veritas hodnotit, kontrolovat, certifikovat a dohlížet podle mezinárodních, vlastních nebo oborových standardů na projekty, výrobky a systémy.

Globální síť Bureau Veritas dnes tvoří 900 kanceláří a laboratoří ve 140 zemích světa. Přes 40 tisíc zaměstnanců Bureau Veritas pak poskytuje služby více než

370 tisícům klientů. V roce 2008 dosáhla obrát společnosti 2,549 miliardy eur.

Na území České republiky je skupina Bureau Veritas zastoupena již více než 100 let a v současné době ji tvoří dvě společnosti – nezávislý certifikační orgán Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o. a společnost BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r. o., které dohromady zaměstnávají na 150 lidí. Mezi hlavní služby, které Bureau Veritas v České republice poskytuje, patří certifikace systémů managementu a výroková certifikace, služby v oblasti lodního průmyslu, technické inspekce v průmyslu, kontrolní služby pro finanční sektor, kontrolní činnosti ve stavebnictví, inspekce potravin a zemědělských komodit, testování a laboratorní analýzy, periodické kontrolní služby provozovaných zařízení a školení a vzdělávání. Díky mezinárodní síti Bureau Veritas je možné pro klienty v České republice využít znalosti a zkušenosti také zahraničních auditorů, inspektorů a dalších expertů.

[www.bureauveritas.cz](http://www.bureauveritas.cz)

Josef Venc  
BUREAU VERITAS  
CZECH REPUBLIC, spol. s r. o.

## BILLA rozšíří síť o 10 prodejen



**Společnost BILLA otevře dalších 10 filiálek. Nejvýrazněji posílí síť supermarketů BILLA v Plzeňském kraji, a to o tři prodejny (Klatovy, Přeštice, Sušice). V Pardubickém kraji to budou dva supermarkety (Hlinsko, Žamberk), v Jihočeském kraji (Milevsko), Karlovarském kraji (Kraslice), Královéhradeckém kraji (Hořice), Středočeském kraji (Vlašim) a v Ústeckém kraji (Klášterec nad Ohří) půjde vždy o jednu prodejnu BILLA. Celkový počet stávajících filiálek společnosti BILLA se tak zvýší na 184. První letošní supermarket otevřela společnost BILLA již v polovině února v Uherském Brodě. Rozšiřování sítě prodejen je v souladu s plány skupiny REWE stát se do konce roku 2009 „dvojkou“ na žebříčku tuzemských obchodních řetězců.**

„Vedle rozšiřování nabídky služeb klademe důraz i na budování sítě filiálek, aby k nám měli lidé všude pokud možno co nejbliž,“ říká Jaroslav Szczyпка, generální ředitel BILLA ČR. „Naším cílem je nabízet kvalitní a čerstvé zboží a široký sortiment v úseku ovoce, zeleniny, masa a lahůdek i v menších městech. Bez ohledu na velikost prodejny bude součástí nabídky vždy i čerstvě připravené pečivo a zboží od českých dodavatelů,“ dodal Szczyпка. Nově otevřené supermarkety mají prodejní plochu od 670 do 1 140 m<sup>2</sup>. Většinou se nacházejí v menších městech s počtem obyvatel od 6 000 do 23 000.

Donath-Burson-Marsteller, Beata Bartošová



## Na 5 otázek odpovídá:

# Jari Latvanen,

## generální ředitel Nestlé pro Česko a Slovensko

**1. Patří již k tradici, že vždy s novým generálním ředitelem společnosti Nestlé Česko s. r. o. uskutečneme rozhovor v našem listu. Vy jste nastoupil do čela této společnosti v listopadu loňského roku, a tak si myslím, že nastal čas vyzpovídat vrcholového manažera této významné potravinářské firmy a více Vás představit naší odborné veřejnosti. S jakými pocity jste nastupoval do Nestlé Česko s. r. o. a jak se Vám v našem prostředí pracuje nyní, po uplynutí několika měsíců? A jak se vypořádala se změnou pobytu Vaše rodina?**

Byl jsem skutečně nadšen, když jsem byl postaven před tuto výzvu. Navštívil jsem předtím Prahu již několikrát, ale jenom na pár dní, a proto jsem se skutečně těšil na to, že tu budu pracovat a žít několik let, ne jen několik dnů. Byl jsem samozřejmě již dopředu obeznámen s výkony Nestlé na českém a slovenském trhu, takže z tohoto hlediska pro mne nebyl příchod na tento trh nějakým krokem do neznáma. Pokud jde o mou rodinu, má žena a 3 děti přechod do Prahy zvládly dobře. Už jsme začali poznávat českou kulturu, dějiny a dokonce i jazyk, což je pro nás velmi složité.

**2. V Nestlé pracujete řadu let a máte za sebou řadu pracovních zařazení, téměř vždy ve vrcholovém managementu, a to v mnoha zemích. Z tohoto faktu vyplývá Vaše hluboká zkušenost. V nynějším „globalizovaném“ světě je téměř všechno shodné, ale existuje něco, čím je podle Vás Nestlé Česko, případně i Slovensko, jiné než Nestlé v zemích ostatních? A nebo i jinak. Nyní v pozici generálního ředitele společnosti Nestlé Česko byste charakterizoval tuto společnost jak? A co je její síla a kde si myslíte, že by bylo nutné „přidat“?**

Každá země je specifická a liší se od ostatních. Na druhou stranu je Nestlé přítomno řádově ve stovce zemí po celé zeměkouli a přispívá k vytváření hodnot, sdílených s těmito zeměmi. Příspěvek Nestlé Česko a Nestlé Slovensko k celkovému cílům a prioritám Nestlé v Evropě je významný. Například, i když je na českém a slovenském trhu řádově třikrát méně spotřebitelů než v Polsku, naše výkony se rozsahem blíží výkonům Nestlé Polsko. Na místním trhu nejsme nováčkem – Nestlé bylo přítomno v místním potravinářství již koncem 19. století. Před rokem 1948 jsme v bývalém Československu postavili dvě moderní mlékárny, zaměřené na výrobu mléčné kojenecké výživy a sušeného a kondenzovaného mléka. Naše současné moderní závody – letos v únoru certifikované v tzv. kombinované certifikaci podle čtyř norem ISO – mají tradici sahající až do roku 1863 (Sfinx), 1875 (Carpathia) a 1898 (Zora). Jsme lídrem na trhu cukrovinek a silnou dvojkou v kategorii kulinářských výrobků v Česku a lídrem v kulinářských výrobcích a silnou dvojkou v cukrovinkách na Slovensku. V obou zemích vedeme v kategorii rozpustné kávy. Máme silné značky, nejen mezinárodní, ale zejména národní, jako například Orion. Patříme mezi největší české a slovenské potravinářské firmy a v místní ekonomice utrácíme ročně na 8 miliard korun za suroviny, materiály, obaly, služby, mzdové náklady a daně. Od českých a slovenských dodavatelů kupujeme významné objemy cukru, sušeného mléka, zeleňiny, těstovin, škrobů či sirupů pro naše závody. U místních dodavatelů uskutečňujeme ročně na 40 auditů kvality, čímž přispíváme i ke zvýšení jejich konkurenceschopnosti. A především, spoléháme na znalosti a dovednosti našich 3 000 zaměstnanců. Naše postavení na trhu však nemáme zaručené – čelíme silné konkurenci a máme náročné spotřebitele i zákazníky. Musíme proto neustále vylepšovat naše portfolio výrobků, naše pracovní procesy i naše služby, abychom úspěšně obstáli v soutěžním prostředí.

**3. Ano, s tím vším souvisí kvalita „místních“ pracovníků, tedy Vašich podržovaných, ale i osobností v řadách partnerů, s nimiž Vaše společnost obchoduje. A kvalita těchto lidí podmiňuje především úroveň vztahů. Jak jste spokojen v této oblasti? Je to tady u nás jiné než v zemích západní a severní Evropy?**

Zaměstnanci Nestlé po celém světě jsou na jednu stranu rozdílní, protože pocházejí z různých společností a kultur.



## CURRICULUM VITAE:

### Jari Latvanen

Od 1. 11. 2008 nastoupil na pozici generálního ředitele Nestlé Česko s. r. o. Pan Latvanen (45) řídí a koordinuje všechny aktivity Nestlé na českém a slovenském trhu.

Má rozsáhlé manažerské zkušenosti v oblasti marketingu a prodeje. V roce 2000 se stal ředitelem prodeje Nestlé ve Finsku. Následně byl jmenován marketingovým ředitelem Nestlé Nordic (pro oblast Skandinávie) a poté ředitelem Nestlé Švédsko.

V roce 2007 byl převeden do centrály Nestlé SA ve Švýcarsku, kde se věnoval řízení projektů optimalizace a koordinace strategického podnikatelského plánování v rámci evropské zóny Nestlé.

Pan Latvanen vystudoval Ekonomický Institut v Turku (Finsko) a Henley College na Brunel University v Londýně.

Kromě své rodné finštiny hovoří pan Latvanen švédsky, anglicky, dánsky a francouzsky.

Při jeho pobytu v Praze jej doprovází manželka a 3 děti.

Mezi jeho koníčky patří jezdeckví, turistika a lyžování.



# Nestlé

Na druhou stranu jsou si v mnoha ohledech podobní, protože jsou součástí jedné mezinárodní firmy s pevnými zásadami, jimiž se řídí podnikání, a s firemní kulturou, která je aplikována ve světovém měřítku. Já usiluji o to porozumět místní kultuře, tradicím a mentalitě a s ohledem na to, že odpovídám za český i slovenský trh, také rozdílům mezi oběma zeměmi. Pokud jde o dovednosti, znalosti a schopnosti, moji čeští a slovenští kolegové jsou spolehlivou součástí evropského týmu Nestlé. A cítím se povzbuzen tím, když vidím, že jsou lidé více otevření sdílení názorů, jsou připraveni otevřeně vyjádřit vlastní pohled na věc a komunikovat napříč funkcemi a týmy. Jak jsem již uvedl, zaměstnáváme téměř 3 000 zaměstnanců – od manažerů přes dělníky u výrobních linek po naše obchodní zástupce v terénu. Mám zde zatím pouze krátkou zkušenost, nicméně jsem s úrovní našich českých a slovenských zaměstnanců spokojen a těším se na to, že budu společně s nimi pracovat na plném využití jejich potenciálu.

**4. Teď bych se rád zastavil u výrobního a obchodního sortimentu, který se významnými inovačními zásahy vlastně stále mění a reaguje na poptávku. Jakou vyznáváte Vy obchodní a marketingovou strategii? Držet sortiment, či stále více změn? Já velmi kvituji i obnovu „starých“ tuzemských značek, jakými jsou např. „Hašlerky“. Mohl byste nám prozradit více z této oblasti a na co se mohou naši spotřebitelé těšit v nejbližším období?**

Abychom na tomto trhu úspěšně obstáli v soutěži, musíme dobře rozumět našim spotřebitelům. Každoročně investujeme významné prostředky do spotřebitelského výzkumu. Všechno se rychle mění. To, jak lidé pracují, jak žijí, jak nakupují, jak tráví volný čas. Společnost stárne. Lidé se více zajímají o výživu, o zdraví, o životní prostředí. Musíme proto neustále zdokonalovat naše výrobky i pokud jde o velikosti, obaly a receptury. Jsme a budeme i nadále značkovou společností. Naše značky jako Nestlé (1867), Maggi (1886) nebo Nescafé (1938) a místní značky jako Orion (1896), Hašlerky (1920), Kofila (1923), Studentská pečť (1975), BON PARI (1976), Granko (1978) nebo DELI (1980) za sebou mají silnou tradici. Jsme globální firma a současně respektujeme místní značky a dokonce i pod mezinárodními značkami respektujeme místní chuti. Jsme hrdí na naše značky a na emocionální pouto a důvěru mezi našimi značkami a našimi spotřebiteli a musíme i nadále toto pouto a tuto důvěru obnovovat. Při tom vyvíjíme řešení, vycházející z výživy, zdraví a zdravého životního stylu. Být hrdým vlastníkem značek z 19. století a umět oslovit spotřebitele 21. století, to je pro nás neustálou výzvou.

**5. V současném období řeší celý svět hospodářskou krizi. Mohl byste nám sdělit Váš názor na tento současný hospodářský stav? Já patřím k optimistům, dokonce říkám dost často nahlas, že je velká škoda, že optimismus není ekonomická kategorie.**

Ano, hospodářství vstoupilo do bouřlivého období. A i když krize začala ve „virtuální“ ekonomice a pak se napřed přelila do některých sektorů „reálné“ ekonomiky, jiných než potravinářský průmysl, nenamlouvejme si, že vše zůstává při starém. Žádné odvětví, tedy ani potravinářský průmysl není ušetřeno důsledků této krize. Na druhou stranu, krize je taky příležitostí. A my vidíme řadu příležitostí. V období pomalého růstu se musíme soustředit. Budeme muset být rychlejší a pružnější při včasných dodávkách našim zákazníkům a dodávat jim takové zboží, které jim přinese růst jejich tržeb. Jak jsem zmínil – hledejme příležitosti, abychom z této krize vyšli posílení. Pevně věřím, že síla našich značek, pevné pouto mezi nimi a našimi spotřebiteli a zkušenost našich týmů nám nakonec pomohou překonat tyto „rozbouřené vody“.

Za rozhovor děkuji.  
Ing. František Kruntorád, CSc.





Využijte dotace na rozvoj a modernizaci podnikání a pro zkvalitnění života na venkově.

I v malé obci se dají dělat velké věci

Program rozvoje venkova

Informace: [www.mze.cz](http://www.mze.cz) nebo u příslušných regionálních pracovišť Ministerstva zemědělství a SZIF.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA: EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLÁSTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

**MOČ**  
MLÉKÁRNA OTÍNOVES

sýr s ušlechtilou plísňí  
**NIVA**  
extra

80 let ruční výroby

**ALIMA**

Majolka®

**BONECO**®

Majolka Tatarská omáčka  
Majolka novinka  
Majolka tradiční majonéza  
BONECO tvarohová pomazánka  
BONECO vaječný salát  
BONECO smetana

[www.alima.cz](http://www.alima.cz)  
ALIMA značková potravina, a. s.  
sídlo: Lopatecká 223/13, 147 00 Praha 4  
tel.: 321 611 101, fax: 321 611 117





## Značka Penam přichází s výrobky pro zdravější mlsání a umísťuje nově GDA ikonky na svých výrobcích



Ing. Hana Kamińska, marketingová ředitelka PENAM, a. s. (uprostřed)

**Praha – Značka Penam uvádí na trh novou řadu cereálního sladkého pečiva Sladký Fit den, určenou pro spotřebitele dbající na zdravou výživu. Řada Sladký Fit den zahrnuje pět výrobků a spotřebitelé nabízí vyšší obsah vlákniny. Zároveň se jedná o první řadu značky Penam, která na obale přináší informace o doporučených výživových hodnotách – tzv. GDA ikonky.**

Řada Sladký Fit den je určena především pro spotřebitele, kteří dbají na zdravou výživu, ale přitom mají i chuť na sladké. Pro ně Penam vyvinul alternativu k běžným sladkým výrobkům, a to řadu cereálního sladkého pečiva.

Nová cereální řada obsahuje více vlákniny. Celá řada zahrnuje pět výrobků – cereální koláče ze tří různých náplní: hruškovo-fikovou, povidlovou nebo jablečnou, dále cereální závin s musli náplní a cereální pletenec s bohatým posypem dýňových semínek a mandlových lupínek. Cereální koláče i závin mají navíc nižší obsah tuku a cukru než běžné sladké výrobky.

Dietoložka Monika Divišová zdůrazňuje význam vlákniny v našem jídelníčku: „Zdravý dospělý člověk by měl přijmout asi 20–30 gramů vlákniny denně. Většina lidí dnes bohužel konzumuje denně pouze poloviční množství, což může vést ke vzniku cukrovky, srdečních chorob, zažívacích problémů a zejména rakoviny tlustého střeva. Proto každý nový výrobek se zvýšeným obsahem vlákniny, dostupný v běžné síti prodejen, může přispět k jejímu celkovému dennímu příjmu. Sladké pečivo je u nás velmi oblíbené, a proto jakékoli ozdravení těchto výrobků je i velmi pozitivní.“

Řada sladkého cereálního pečiva je první

řadou značky Penam, která na obale přináší informace o doporučených výživových hodnotách – tzv. GDA ikonky. „Záleží nám na tom, aby spotřebitelé měli co nejvíce informací, a mohli si tak sestavit vyvážený jídelníček. Proto postupně zavádíme GDA ikonky na obalech našich výrobků,“ říká Hana Kamińska, marketingová ředitelka PENAM, a. s., a dodává: „Začínáme řadou Sladký Fit den, další budou následovat. Podporujeme tím naši vizi značky, která spotřebitelům přináší co nejvíce informací pro snadnější výběr.“

Mezinárodní výživová doporučení (GDA) vydala Světová zdravotnická organizace jako vodítko pro stravování. Doporučované hodnoty se týkají nejen energetické hodnoty, ale i nejdůležitějších živin, které ale v nadměrném nebo naopak malém množství mohou zvyšovat nebezpečí vzniku některých onemocnění.

Uvedením GDA ikonky na obalech se stávají výrobky více atraktivní pro dnešního spotřebitele, který chce být více informován o jeho složení a výživových hodnotách.

### PŘEHLED VÝROBKŮ:

- Cereální koláč s náplní jablečnou  
2 ks po 65 g
- Cereální koláč s náplní hruškovo-fikovou  
2 ks po 65 g
- Cereální koláč s náplní povidlovou  
2 ks po 65 g
- Cereální pletenec 300 g
- Cereální závin 70 g

Ing. Hana Kamińska  
marketingová ředitelka  
PENAM, a. s.



„Abych se cítila fit,  
sladké si vybírám.“

Jana Nosková  
Praha

# Když mlsat, tak zdravěji

Cereální koláče s bohatou náplní povidlovou, jablečnou, hruškovo-fikovou

S vyšším obsahem přirozené vlákniny

Snížený obsah tuku, snížený obsah cukru



WWW.PENAM.CZ



## Norům pomohl v Liberci i chléb

**LIBEREC – Mistrovství světa v klasickém lyžování v Liberci ovládli Norové i díky chlebu, na který jsou zvyklí. Součástí reprezentace je už od olympiády v Sarajevu v roce 1984 pekařský tříčlenný tým, v jehož čele stojí zkušený pekař Tor-Herman Naess.**

Pekařský tým absolvoval v Liberci už třináctý světový šampionát v klasickém lyžování a jezdí s norskou reprezentací na všechny olympiády, naposledy pekl v Pekingu. Zatímco vlastní kuchaři už u sportovních výprav nepřekvapí, pekaři jako součást týmu Norska jsou stále unikátem.

„V liberecké pekárně ze skupiny United Bakeries jsme našli vynikající podmínky a setkávali jsme se s ohromnou vstřícností. Pracují tu opravdoví odborníci. Byli jsme extrémně spokojeni,“ hodnotil šéf tříčlenného týmu norských pekařů, který si vyzkoušel nové pracoviště už loni v listopadu. „Chléba je základ ve stravování. Pro sportovce je důležitý, obsahuje hodně karbohydrátů, vitamínů, stopových prvků a minerálů. Ten lyžařský je celozrnný, z pšeničné a žitné mouky,“ tvrdil Tor-Herman Naess.

„Ještě nikdy jsme v zahraničí nepracovali v tak velké pekárně,“ uvedl bývalý aktivní lyžař Naess, jehož tým

vedle chleba pro norskou výpravu pekl i bulky a sladké pečivo. Pro medailisty pečou norští pekaři tradičně speciální dorty a v listopadu 2008 Naess tipoval, že dortů bude deset. Skutečnost – 5 zlatých, 4 stříbrné a 3 bronzové medaile – jeho věštbu překonala. Šéf norských pekařů má dobrý pocit, že k medailím pekaři, i ti čeští z liberecké pekárny, kteří nezištně norským kolegům pomáhali, také svým dílem přispěli. Norské motto totiž zní: Chléb dělá vítěze.

Jaroslav Pomp  
ředitel pro vztahy s veřejností  
UNITED BAKERIES a. s.



## Novým předsedou Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR je Jaromír Dřízal



Praha (bo) – Novým předsedou Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR se stal Jaromír

**Dřízal (50). Ve funkci nahradil Stanislava Musila, který bude svaz nadále zastupovat ve funkci viceprezidenta v Potravinářské komoře, jejímž je svaz členem.**

Dřízal, který v pekařském oboru pracuje více než třicet let, naposledy působil ve funkci výrobního ředitele společnosti Kontinua. Během své kariéry zastával manažerské pozice v Pražských pekárnách a mlýnech, Michelských pekárnách a byl ředitelem společnosti Ramill. Je absolventem provozně-ekonomické fakulty na České zemědělské univerzitě v Praze.

Ve své nové funkci se chce prioritně zaměřit na narovnávání dodavatelско-odběratelských vztahů mezi pekárny a obchodními řetězci, posílení členské základny svazu a získávání dotačních zdrojů z evropských fondů. Hodlá také podporovat výchovu mladých potravinářských odborníků, uvedl svaz ve zprávě.

Svaz, který existuje od roku 1991, hájí zájmy domácích pekařů a cukrářů. Reprezentuje zhruba 70 tuzemských pekárny, dodavatele strojního zařízení, surovin, přípravků a potravinářské školy.

## Východní Evropa a my

**České království bylo po tisíc let součástí evropské civilizace a kultury. Stačilo 42 let komunismu, abychom byli „západní Evropou“ zařazeni do nesprávné kolonky „východní Evropa“.**

Cítím určitě přezíravý (a nespravedlivý) nádech označení „východní Evropa“. Východní Evropa má svou kulturu a svou civilizaci a ta není o nic méně bohatá než „západní“. Země bývalé monarchie, střední Evropa, dnešní Československo, Maďarsko, Rakousko, Slovinsko, Bavorsko, Sasko... však mají svou kulturu, jsou si vzájemně blízké a nekonečně blíží evropské kultuře než kultuře východní Evropy. Přesto se stále všude opakuje, a novináři i my si

na to zvykáme, že jsme východní Evropa. To vede k tomu, že ruský ministr zahraničí Lavrov prohlásí: východní Evropa byla vždy oblastí našeho vlivu. Vždyť jsme si tak blízcí. S východoevropskou kulturou jsme si blízcí ve srovnání s kulturou čínskou, ale s evropskou kulturou jsme si nejen blízcí, my jsme historicky její součástí.

Abychom do budoucna přešli realizaci tvrzení, že jsme součástí té části Evropy, která patří do ruské sféry vlivu, měli bychom důsledně označení „východní Evropa“ pro státy střední Evropy odmítnout. A chtít to i na těch našich spolupracovnících a partnerech z Evropy, kteří se i po dvaceti letech po samétové revoluci na nás dívají svrchu.

Ing. Oldřich Obermaier

## Změna struktury vlastníků společnosti MILTRA B s. r. o., Městečko Trnávka

**V roce 2008 na základě svého rozvojového programu společnost GENOSERVIS vytvořila svou novou společnost Genoservis – mléko s. r. o., která v témže roce vstoupila kapitálově do společnosti MILTRA B s. r. o. se sídlem v Městečku Trnávka a stala se jejím většinovým vlastníkem.**

Z pohledu převzetí odpovědnosti za chod společnosti je rozhodující datum 3. února 2009, kdy na valné hromadě došlo ke změně jednatelů společnosti. Většinový vlastník si do vedení společnosti prosadil Ing. Tomáše Juřicu a Dr. Jaromíra Typovského jako jednatel společnosti. Genoservis – mléko s. r. o. převzala se vši odpovědností celý podnik včetně jeho zaměstnanců, kteří se bezprostředně podílí na výrobě a rovněž současný sortiment výrobků, které

se dnes v mlékárně vyrábí. V této souvislosti a dále při hledání dalšího výrobního programu se nové vedení společnosti chce opřít o pracovníky, z nichž většina v mlékářském oboru působí více než deset let.

Jde o to, aby se tradice mlékářské výroby spojila s moderním řízením společnosti, a naopak aby tradiční výrobky, které jsou vyráběny v této jedné z nejstarších mlékáren v Čechách s nejmodernějším vybavením ve střední Evropě, byly dále rozvíjeny.

První kroky nového vedení směřovaly k dodavatelům základní suroviny, a to formou společného aktivu, který se uskutečnil v lednu 2009 za účasti vedení společnosti Genoservis. Z tohoto jednání vzešlo společné prohlášení adresované Ministerstvu zemědělství, agrární a potravinářské komoře, kde společně upozorňují jak dodavatele mléka, tak



i jeho zpracovatele na nepříznivou situaci, která v zemědělství panuje a problémy se neřeší.

V současné době se jeví vedení společnosti největší problém v oblasti obchodu a přístupu k zákazníkovi. V té souvislosti jsou přijímána opatření na zlepšení balení sýrů, jejich distribuce v nových zakládacích kartonech, umožňujících lepší manipulaci a opětovné uzavření jednotlivých balení apod. Obchodní oddělení prošlo personálními změnami, z nichž nejdůležitější je změna na postu obchodního náměstka, který dnes zastává p. Zbyněk Adamec.

Na podporu prodeje vedení společnosti předpokládá přímý kontakt se zákazníkem, ať už formou ochutnávky výrobků nebo formou soutěží pro jednotlivé skupiny zákazníků.

V neposlední řadě v oblasti obchodu bude věnována zvýšená péče kontrole a doplňování zboží u samotných odběratelů a obchodních řetězců.

V dnešní době je trh se syrovými výrobky dostatečně pestrý, nicméně na základě vlastní iniciativy pracovníků – mlékařů, kteří mají celou řadu jak starých receptur, tak i nových technologických postupů, bychom rádi uvedli na náš trh novinky, které tu ještě nebyly nebo jsou výrobky již nevyroběné, ale stále vzpomínané. V minulém čísle Potravinářské Revue odborníci ze střední školy mlékářské v Kroměříži uvádějí příklad vývoje sýrů a jejich technologický postup. Studenti této Vyšší od-

borné školy byli na poznávací exkurzi v moderním závodě v Městečku Trnávka a mnozí projevíli i zájem v této nejmodernější mlékárně pracovat. Vedení společnosti již dnes obesílá absolventy této školy a nabízí jim jak umístění v pracovním procesu a po zvládnutí základního „kolečka“ i funkce ve výrobě s tím, že společnost MILTRA B s. r. o. má k dispozici i vlastní volné byty pro tyto perspektivní pracovníky.

Vedení společnosti spolu s odborníky mlékaři a se všemi dodavateli základní suroviny věří, že MILTRA B s. r. o. se stane v brzké době jednou z nejpobularnějších a nejvyhledávanějších značek sýrů a se svým novým logem přinese i nové výrobky.

Za vedení společnosti MILTRA B s. r. o.,  
Městečko Trnávka  
Dr. Jaromír Typovský  
a Ing. Tomáš Juřica

## „VELETRH TOP GASTRO 2009 LÁMAL REKORDY !!!“

„V rámci veletrhu TOP GASTRO 2009 byl v sobotu 7. 2. 2009 v pozdních odpoledních hodinách úspěšně překonán dosud platný rekord v největším CAPPUCCINU na světě. Celkem 2009 litrů CAPPUCINA a týmová práce více než 80členné skupiny Školy Kávy s. r. o. se postaralo o nevídanou událost světového rekordu přímo v rámci veletrhu TOP GASTRO 2009. Plný maxi-šálek největšího světového CAPPUCINA bylo možné obdivovat po celou neděli 8. 2. 2009 na pražském Výstavišti Holešovice, Křižíkův pavilon C. Ihned po skočení veletrhu se rekordní šálek pustil do své doposud největší tour po celé České republice.

V pořadí druhým rekordem byla magická suma vybraných finančních prostředků projektu Kouzelné jablíčko – Czech Carving Studia, která překročila magickou hranici 8.000 Kč a stala se tak prozatím nejvyšší vybranou finanční částkou v rámci konání veletrhu TOP GASTRO.

Letošního 3. ročníku veletrhu se na ploše přes 3 500m<sup>2</sup> zúčastnilo více než 130 firem tuzemských



včetně zahraničního zastoupení (například Moldávie, Řecko, Chorvatsko – Istrije, Německo, Slovensko či Rakousko) a vzhledem k silné mediální podpoře, jak odborných celorepublikových tiskovin, tak rovněž rádiových spotů a přítomnosti zástupců televizních stanic, zhlédlo celý komplex veletrhů přes 30 000 návštěvníků.

Dovolte nám, abychom touto cestou poděkovali všem vystavovatelům, mediálním partnerům, partnerům doprovodného programu a samozřejmě všem návštěvníkům za spolupráci a velkou podporu, které se tomuto veletrhu dostalo. Velice rádi bychom Vás touto cestou informovali o termínu konání následujícího – již 4. ročníku veletrhu TOP GASTRO 2010, který proběhne ve dnech: 4.–7. 2. 2010 opět společně s veletrhy HOLIDAY WORLD A GOLF WORLD PRAGUE 2010.

Těšíme se na spolupráci a shledání s Vámi.

Realizační tým veletrhu TOP GASTRO





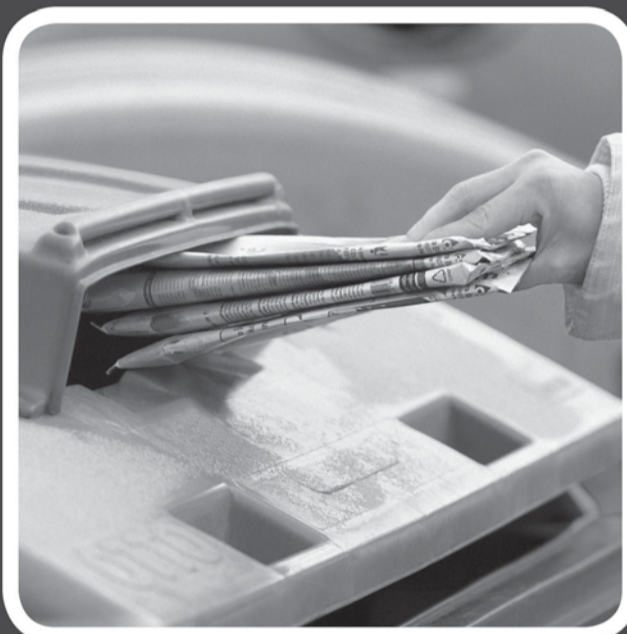
*Kefírové biomléko je osvěžující, výživný a lehce stravitelný nápoj v biokvalitě.*

*Obsahuje unikátní kefírovou mikrofloru, která přirozeně reguluje zažívání. Pomáhá stimulovat imunitní systém a tím přispívá k regeneraci a vitalizaci lidského organismu.*



**Chut' zdraví z čisté přírody**





**EKO KOM**  
 AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST

Již  
**10 let**  
 spolupracujeme  
 s průmyslem  
 a obcemi  
**při třídění  
 a recyklaci  
 odpadu**

[www.ekokom.cz](http://www.ekokom.cz)  
[www.jaktridit.cz](http://www.jaktridit.cz)  
[www.tonda-obal.cz](http://www.tonda-obal.cz)

HLAVNÍM HOSTEM VELETRHU BUDE  
**MASARU EMOTO**, JAPONSKÝ VĚDEC A BADATEL,  
 KTERÝ PROSLUL OJEDINĚLÝMI VÝZKUMY VODY.  
 BOHATÝ DOPROVODNÝ PROGRAM  
 NEJNOVĚJŠÍ TRENDY V BIO POTRAVINÁCH  
 EKOLOGIE, TRVALE UDRŽITELNÝ ROZVOJ  
 A MNOHO DALŠÍCH SVĚTOVÝCH NOVINEK  
 SOUTĚŽE PRO NÁVŠTĚVNÍKY • DĚTSKÝ KOUTEK



**BIOSTYL**

VELETRH ZDRAVÉ VÝŽIVY A ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU



**ECOWORLD**

VELETRH EKOLOGIE A TRVALE UDRŽITELNÉHO ROZVOJE

**22. - 24. 5. 2009**

Výstaviště Incheba Expo Praha  
 Holešovice

[www.biostyl.cz](http://www.biostyl.cz)  
[www.incheba.cz/ecoworld](http://www.incheba.cz/ecoworld)



**INCHEBA  
 EXPO PRAHA**





## Na 5 otázek odpovídá:

# Dr. Christian Koller

## jednatel společnosti SPAR Česká obchodní společnost s. r. o.

**1. SPAR Česká obchodní společnost je jedním z významných obchodních řetězců na našem trhu. Od roku 2005 jste jedním ze třech jednatelů této společnosti, ale také jejím vrcholovým řídicím pracovníkem. Co je předmětem Vaší náplně z hlediska řídicí práce ve společnosti? A jak se Vám v českém prostředí pracuje?**

Jako tři jednatelé jsme každý zodpovědný za svůj resort. Jeden kolega má na starosti provozní oddělení na centrále, filii SPAR a INTER-SPAR a expanzi, druhý kolega řídí nákup potravinářského a nepotravinářského zboží a marketing. Já se starám o takzvané „back-office“ oblasti, kterými jsou především finance a controlling, centrální sklad, personalistika a výpočetní technika a procesy. Moje náplň práce je při takovém širokém spektru opravdu různorodá. V rámci financí mám na starosti zajištění a optimalizaci krátkodobých a dlouhodobých peněžních prostředků, především pro naši expanzi a vybavení nových prodejen, ale i pro zabezpečení běžného provozu. Naš centrální sklad zajišťuje optimální zásobování našich 30 hypermarketů INTERSPAR a 4 supermarketů SPAR po celé České republice, a to jak suchým sortimentem, tak chlazeným a mraženým zbožím. Protože se v polovině roku chystáme na přestěhování do zcela nového centrálního skladu nedaleko naší centrály, zabírá mi v současné době tato činnost většinu mého času. Přípravné práce na tento velký projekt již jsou v plném proudu. Od našeho nového skladu očekáváme výrazné zlepšení celého logistického procesu nezbytného pro to, aby naše prodejny měly k dispozici vždy jen to nejčerstvější zboží, a to ve správném množství a ve správném čase. V rámci personalistiky se věnujeme především náboru nových zaměstnanců do nových i stávajících filiálék. Staráme se o vzdělání našich spolupracovníků a o to, abychom pro nás – současný i budoucí – tým byli atraktivním a oblíbeným zaměstnavatelem. Pro mě je české pracovní prostředí velmi příjemné. Nevím přesně, zda to souvisí se situací u nás ve firmě, anebo jestli je to všeobecně dáno tím, že pracuji v Česku. Nemám totiž dlouhodobé pracovní zkušenosti v jiné české firmě než ve SPARu. Tady mám kolem sebe výborný tým spolupracovníků, kteří své profese rozumí a kteří – každý ve svém oddělení, tj. v mém resortu – aplikují strategii a rozhodnutí vedení firmy.

**2. Jste Rakušan a vystudovaný ekonom na univerzitě ve Vídni. A přitom umíte velmi dobře česky. Není to tak časté, a proto mě zajímá, jak se stalo, že jste se rozhodl pro studium češtiny? A byla právě znalost našeho jazyka jedním z významných vlivů na Vaše nynější pracovní zařazení?**

Na tuto otázku je, byť se to nezdá, velmi těžké odpovědět. Velkou roli v tom jistě sehrála i náhoda. Když jsem začal na vysoké škole chodit na první přednášky z ekonomie, byl jsem šokován počtem studentů. Bylo nás 30 000 a každý chtěl téměr to samé. Proto jsem přemýšlel o určité specializaci, a to nejlépe v oboru, který není studenty tak frekventovaný. Začal jsem tedy s cizími jazyky. Spousta studentů si vybralo tzv. „západní“ jazyky, jako např. angličtinu, francouzštinu nebo španělštinu atd., já naopak přemýšlel spíše nad slovanskými jazyky. Univerzita v té chvíli nabízela pouze ruštinu a češtinu, takže jsem začal studovat právě češtinu. Začátek byl sice hrozně těžký, ne jedenkrát jsem si říkal, že to vzdám a že půjdu cestou menšího odporu. Nakonec jsem ale vydržel a pak to šlo všechno strašně rychle. Začal jsem rozumět, pomalu ale jistě i chápat nuance a bohatství tohoto výjimečného jazyka, seznámil jsem se s různými lidmi z České republiky, navázal kontakty, získal kamarády a přátele atd. Sice jsem během studia nikdy neplánoval opustit Rakousko a jít pracovat do ciziny, ale najednou se otevřely neskutečné cesty a možnosti a já jsem skončil v Praze. Osobně si myslím, že mi znalost českého jazyka velmi pomohla pro rychlý profesní růst. Navíc k tomu je obrovskou výhodou, když máte možnost vnímat to, co se kolem Vás děje, když pochopíte rozhovo-



## CURRICULUM VITAE:

### Dr. Christian Koller

Narozen dne 24. 2. 1974 v Mödlingu u Vídně (Rakousko)

**Vzdělání: vysokoškolské**

- Gymnázium pro vrcholové sportovce - 1988-1993, Mödling
- Povinná vojenská služba - 1993-1994, Baden
- Vysoká škola ekonomická - 1994-1998, Vídeň, specializace na finance, controlling, daňové právo a český jazyk, titul Mag.
- Vysoká škola ekonomická - doktorské studium - 1999-2001, Vídeň, titul Dr.

**Profesní zařazení:**

- 1997-1999 práce na poloviční úvazek při studiu jako asistent daňového poradce a auditora, firma Böck & Partner, Vídeň
- 1999-2000 asistent daňového poradce a auditora, firma IB Interbilanz, Brno
- 2000-2001 asistent daňového poradce, firma Dr. Koneczny, Vídeň, dokončení disertační práce
- od ledna 2002 zaměstnanec firmy SPAR Česká obchodní společnost s. r. o., Praha
- 1/2002 - 6/2003: vedoucí controllingu
- 7/2003 - 12/2004: finanční ředitel, prokurista
- od 1/2005: jednatel společnosti (finance, controlling, logistika, HR, IT)

Stav: S partnerkou Irenou očekáváme syna

ry „mezi dveřmi“, můžete se osobně věnovat i problémům kolegů, se kterými byste jinak neměl šanci komunikovat.

**3. Výrobci potravin dost často zehrají na jejich nerovné postavení proti obchodním řetězcům. Nyní do parlamentu předložený „Zákon o významné tržní síle a jejím zneužití“ má legislativně upravit vztahy mezi výrobcí a obchodem. Jak vidíte tuto problematiku Vy a lze podle Vás vymyslet státní regulaci, která by, řečeno velmi zjednodušeně, „trhu neublížila“?**

Nejdříve bych se k této otázce rád vyjádřil obecně, to znamená bez ohledu na konkrétní branži, anebo na konkrétní zákony nebo návrhy zákonů. Podle mého přesvědčení je nejlepším a neúčinnějším regulátorem trhu trh samotný. Jakákoliv snaha státu do volného trhu zasahovat mu ubližuje, a to

v tom smyslu, že ho nasměruje někam, kam by se sám od sebe nepohyboval. Samozřejmě to neplatí vždy, v oblastech jako je školství, zdravotnictví či bezpečnost musí stát figurovat a poměry nastavovat a korigovat, musí zajistit, aby například i sociálně slabší měli stejné šance například na vzdělání. V systému fungujícího „welfare-státu“ je pro tyto segmenty dokonce žádoucí podpora státu. Nejsm ale zastáncem toho, aby se legislativa příliš snažila ovlivňovat fungování mezi dvěma nezávislými, dobrovolně spolupracujícími, na zisk orientovanými subjekty. Když se vrátím k otázce, konkrétně k předloženému zákonu o významné tržní síle a jejím zneužití, tak mám obavu, že jakákoliv snaha státu vstoupit do dodavatelsko-odběratelského vztahu nebude nikdy tak objektivní, neutrální a vyrovnaná, jak by to dokázal volný trh. Navíc v tomto aspektu není nikde zohledněna síla „odběratelů“ obchodních řetězců, jimiž jsou jejich zákazníci,

tedy každý jednotlivý spotřebitel. Jsou to právě oni, kteří svou silou tlačí nakonec na výrobce. Zákazník určuje, který výrobek preferuje a za jakou cenu je ochoten ho koupit. Obchodní řetězec je pouze jakýmsi prostředníkem mezi výrobcem a koncovým odběratelem, který přináší synergie pro obě strany. Zákazník nemusí chodit ke každému výrobci zvlášť, ale najde všechno pod jednou střechou. A odběratel se nemusí starat o obchodní místo, kde svoje výrobky nabízí. Odměna za tuto službu obchodních řetězců spočívá v maržích, jejichž výše se automaticky vyrovnává díky konkurenci mezi řetězci, která je obrovská obzvlášť na českém trhu.

**4. Na svém postě pracujete s lidmi. A tak máte možnost porovnání jejich mentality mezi námi a Rakouskem. Jsme my Češi jiní? A ac je naše země v Evropě již pět let, naši občané se přilíší „Evropany“ necítí. Jak je vnímán tento efekt ve Vaší rodné zemi? A lze podle Vás do budoucna očekávat větší přichylnost všech Evropanů k onomu „evropanství“?**

Jako každý národ má podle mě i ten český svá specifika. Ve srovnání ale např. s Anglií nebo Francií si myslím, že my, Češi a Rakušané, jsme si docela blízcí. Ve svém profesním prostředí se občas setkávám s drobnými nuancemi, jako je například přístup k řešení úkolů. Češi jsou velmi precizní a pečliví, chtějí mít všechno v pořádku, snaží se myslet na veškeré eventuality a problémy, které mohou nastat, i když třeba v některých případech jen velmi hypoteticky a nepravděpodobně. Musím přiznat, že i já osobně mám takovou tendenci, možná se právě proto cítím v České republice tak příjemně. Nicméně musím přiznat, že ne vždycky je příliš velká opatrnost namístě, obzvlášť když je nutné docílit rychlého výsledku při řešení určitých problémů. Ale to jsou opravdu maličkosti, jinak si myslím, že jsme skoro jeden národ, vždyť jsme i dlouhá léta žili v jednom státním útvaru. Otázka Evropan - Neevropan je podle mě mnohem složitější a netýká se pouze Čechů a Rakušanů. Podle mého názoru se s identitou „evropanství“ vyrovná každá země. Myslím, že uplyne ještě dlouhá doba, než dojde k správnému vnímání pojmu evropanství, a to nejen v České republice a v Rakousku, ale i v zemích, které už jsou delší dobu členy EU.

**5. A nyní otázka trochu osobní. Jak Vám chutná česká kuchyně a co upřednostňujete ve svém jídelníčku? A máte při svém pracovním vytížení i čas na svoje koníčky? Které to jsou?**

Česká kuchyně je výtečná. Ale i u tohoto tématu musím říct, že nevidím moc velké rozdíly mezi Českem a Rakouskem. Myslím si, že jídelničky tady a v mé vlasti jsou si docela podobné. Co se mých preferencí týče, já jsem jednoznačně milovníkem masa. Zbožňuji hovězí svičkovou, a to na jakýkoliv způsob. A k tomu si dávám rád čerstvou zeleninu, buď jako oblohu anebo jako salát. V tom mám samozřejmě obrovskou výhodu, protože nemusím chodit daleko pro čerstvé potraviny, které jsou jednou z nejsilnějších stran našich filiálék a které mám po práci vždy hned za rohem. V jedné věci mám ale přece jednu zvláštnost. K masu si totiž skoro nikdy nedávám přílohu. Co se mých koníčků týče, i přes velké pracovní vytížení vím, že pro dobrý výkon u práci se musí člověk umět odreagovat a musí najít zdravý kompromis mezi volným časem a prací. Já velmi rád sportuji, chodím občas do posilovny anebo na bojová umění. A dokonce jsem si přivlastnil jednu ryze českou, nebo spíš pražskou vlastnost: stal jsem se milovníkem chalupářství. S mou partnerkou Irenou rádi jezdíme o víkendech mimo Prahu, kde chodíme na procházky, užíváme si přírody, anebo jen tak relaxujeme. Je to dobrý způsob, jak obnovovat energii a zůstat „čerstvý“. A je to právě ta čerstvost, která je v našem oboru tak klíčová a důležitá, a proto se jí snažím zachovat nejenom na našich prodejnách, ale i v sobě.

Děkuji za rozhovor.  
Ing. František Kruntorád, CSc.





# Výroba mlékařenských výrobků v roce 2008

## NÁKUP

Mlékařský průmysl ČR nakoupil a zpracoval v roce 2008 podle resortního statistického výkazu ministerstva zemědělství 2 368,6 mil. litrů mléka, o 12,6 mil. litrů méně v porovnání s předcházejícím rokem 2007 (-0,5 %).

Průměrný obsah tuku v mléce se meziročně snížil o 0,02 % na 3,86 % při současném poklesu obsahu bílkovin o 0,02 % na 3,35 %.

Z celkového objemu nákupu bylo zařazeno do I. a vyšší třídy jakosti 98,7 % dodaného mléka, o 0,1 % více v porovnání s rokem 2007.

## CENY

Průměrná realizační cena nakoupeného mléka se zvýšila z 8,36 Kč/l v roce 2007 o 0,09 Kč/l na 8,45 Kč/l v minulém roce 2008 (+1,0 %). Docilená výsledná nákupní cena za minulý rok je výsledkem zprůměrování postupného plynulého - a v závěru roku i dramatického - měsíčního poklesu její úrovně z historicky nejvyšších 10,04 Kč/l v měsíci lednu na 6,83 Kč/l v prosinci.

Propastný pokles nákupní ceny mléka z měsíce ledna do prosince dosáhl v rámci minulého roku 3,21 Kč/l.

Původní příčina zcela neobvyklého cenového vývoje byla vyvolána deficitní bilancí mléčné suroviny v celosvětovém rozsahu a dramatickým vzestupem cen mlékařenských výrobků na zahraničních trzích, vystupňovaným v průběhu druhého pololetí r. 2007. Celosvětová nerovnováha mezi nabídkou a poptávkou se promítla i v podmínkách mléčného sektoru ČR strmým vzestupem nákupní ceny farmářského mléka, která se postupně zvýšila z tehdejší vcelku stabilizované ceny 7,99 Kč/l v měsíci červnu o celé 2 Kč/l v prosinci r. 2007, tj. o plnou čtvrtinu (+25 %) na 9,99 Kč/l.

I když se cena nakupovaného mléka ještě v lednu v následujícím roce 2008 v našich podmínkách dále zvýšila a překročila hranici 10 Kč/l, v zahraničí již docházelo k zastavení růstu cen, jejich útlumu až propadu, který se postupně radikálně prohluboval.

Celkový negativní vývoj následně s určitým zpožděním dramaticky ovlivnil hluboký pokles průměrných měsíčních farmářských cen mléka i v mléčném sektoru ČR, které se vyvíjely v porovnání s r. 2007 následovně:

Tab. č. 1 Měsíční farmářské ceny mléka v porovnání s r. 2007

Měsíc	2007 litr/Kč	2008 litr/Kč	Rozdíl 08-07 Kč/litr	Změna v %
leden	7,81	10,04	2,23	28,6
únor	7,80	9,98	2,18	27,9
březen	7,99	9,69	1,70	21,3
duben	7,79	9,19	1,40	18,0
květen	7,80	8,74	0,94	12,1
červen	7,79	8,44	0,65	8,3
červenec	7,88	8,07	0,19	2,4
srpen	8,08	7,89	-0,19	-2,4
září	8,48	7,73	-0,75	-8,8
říjen	9,37	7,46	-1,91	-20,4
listopad	9,98	7,13	-2,85	-28,6
prosinec	9,99	6,83	-3,16	-31,6
rok	8,36	8,45	0,09	1,0

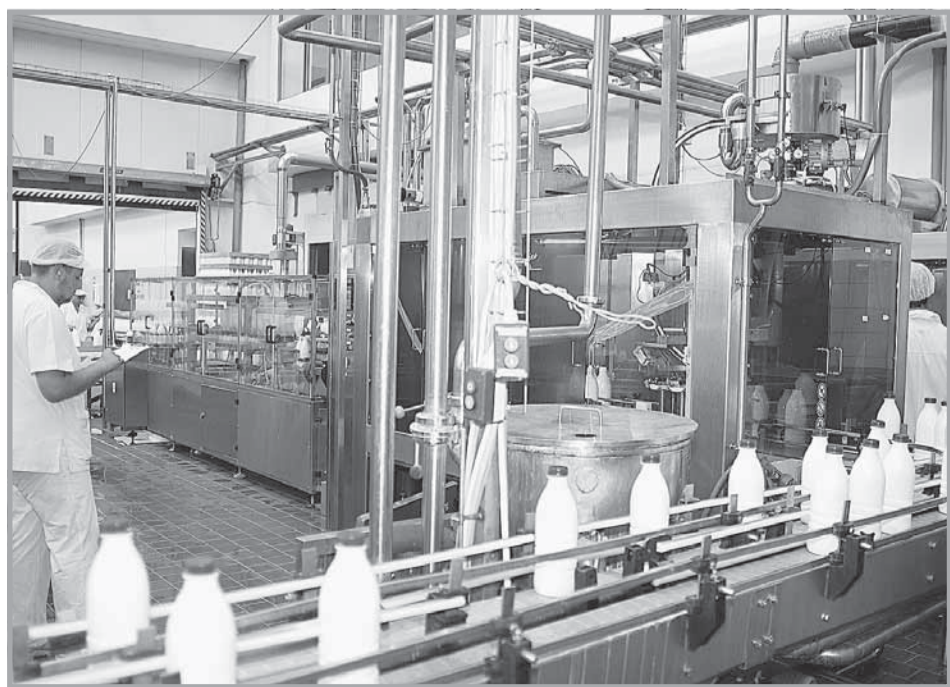
Zatímco se průměrná nákupní cena mléka v průběhu roku 2007 zvýšila o 2,18 Kč/l, ze 7,81 Kč v lednu na 9,99 Kč/l v prosinci, v loňském roce se naopak snížila o 3,21 Kč/l, z 10,04 Kč/l v lednu na 6,83 Kč/l v prosinci.

Celková zcela neobvyklá turbulence světových cen mlékařenských výrobků v minulých dvou letech se promítla v minulém roce na tuzemském trhu hlubokým meziročním poklesem úrovně jejich obchodních cen.

Tab. č. 2 Vývoj obchodních cen vybraných mlékařenských výrobků v Kč/l/kg

Výrobek	Prosinec 2007	Prosinec 2008	Rozdíl	Index 2008/2007
Mléko polotučné trvanlivé karton - 1 l	13,11	9,63	-3,48	73,5
Mléko odstř. trvanlivé karton - 1 l	12,08	9,28	-2,80	76,8
Mléko polotučné - sáček 1 l	11,11	10,21	-0,90	91,9
Mléko polotučné čerstvé karton - 1 l	13,01	12,15	-0,86	93,4
Máslo čerstvé 250g, Al fóli., 16 % vody - 1kg	110,22	69,94	-40,28	63,5
Tvaroh měkký 250g, Al fóli., 25 % suš. - 1kg	44,53	44,52	-0,01	100,0
Eidamská cihla 30 % - 1 kg	116,70	77,77	-38,93	66,6
Eidamská cihla 45 % - 1 kg	124,42	91,99	-32,43	73,9

Nejvyšší pokles obchodních cen zaznamenaly konzumní výrobky nosného sortimentu. Nejhlubší meziroční propad prosincových cen vykázalo čerstvé máslo 250 g Al fólie o 36,5 %, dále sýr eidamská cihla 30 % t. v s. o 33,4 % a eidamská cihla 45 % t. v s. o 26,1 %.



Rovněž množstevně rozhodující výrobek sortimentu konzumního mléka - trvanlivé polotučné mléko v kartonu - zaznamenal meziroční pokles obchodní ceny o 26,5 %.

Surovinové komodity vykázaly v porovnání s konzumními výrobky ještě hlubší pokles ceny, sušené odtučněné mléko v pytlích - 25 kg např. až o 46,4 %.

## VÝROBA KONZUMNÍHO MLÉKA

Výroba konzumního mléka se v minulém roce v porovnání s předcházejícím rokem zvýšila o 6,7 %, ze 600 950 tis. litrů na 641 404 tis. litrů.

Tab. č. 3 Výroba konzumního mléka podle způsobu ošetření

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2008/2007
	2007	2008	2007	2008	
Konzumní mléko celkem	600 950	641 404	100,0	100,0	106,7
Z toho - pasterované	114 345	115 154	19,0	18,0	100,7
- trvanlivé	486 605	526 250	81,0	82,0	108,1

Dominantní podíl trvanlivého mléka se meziročně zvýšil o 1 % na 82,0 %, zatímco se podíl pasterovaného mléka reciprocně snížil z 19 % na 18 %.

Tab. č. 4 Výroba konzumního mléka podle obsahu tuku

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2008/2007
	2007	2008	2007	2008	
Odstředěné/nízkočučné	60 584	46 883	10,1	7,3	77,4
Polotučné	478 864	533 523	79,7	83,2	111,4
Plnotučné	61 502	60 998	10,2	9,5	99,2
Celkem	600 950	641 404	100,0	100,0	106,7

Dostupné údaje dokumentují meziroční zvýšení dominantního podílu polotučného mléka o 3,5 % na 83,2 %. V minulém roce 2008 se výroba plnotučného mléka snížila z 10,2 % na 9,5 %. Výrazně poklesl podíl odstředěného mléka z 10,1 % v roce 2007 na 7,3 % v minulém roce.

Tab. č. 5 Výroba konzumního mléka podle způsobu balení

Konzumní mléko	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2008/2007
	2007	2008	2007	2008	
Kartony trvanlivé	486 605	526 250	81,0	82,0	108,1
Kartony pasterované	38 849	31 534	6,5	4,9	81,2
Ostatní	75 498	83 620	12,5	13,1	110,8
Celkem	600 950	641 404	100,0	100,0	106,7

V uplynulém roce 2008 se vyrobilo celkem 86,9 % konzumního mléka v kartonových obalech, o 0,6 % méně v porovnání s předcházejícím rokem. Podíl mléka plněného do ostatních druhů obalů se zvýšil o 0,6 % na 13,1 %.

## SMETANY

Tab. č. 6 Výroba konzumních smetan, včetně kysaných

Výrobek	Výroba v tis. l		Podíl v %		Index 2008/2007
	2007	2008	2007	2008	
Konz. smetany, včetně kysaných	43 176	45 624	100,0	100,0	105,7
Z toho - kysané	12 724	14 308	29,5	31,4	112,4
- s obs. tuku nad 30 %	18 049	19 105	41,8	41,9	105,9

Výroba konzumních smetan včetně kysaných smetan se v hodnoceném období zvýšila o 5,7 % na 45 624 tis. litrů. Zatímco se výroba kysaných smetan zvýšila o 12,4 % na 14 308 tis. litrů, výroba smetan s minimálním obsahem tuku 30 % vzrostla o 5,9 % na 19 105 tis. litrů.

## JOGURTY A OSTATNÍ TEKUTÉ ZAKYŠANÉ VÝROBKY

Tab. č. 7 Výroba jogurtů

Výrobek	Výroba v tunách		Podíl v %		Index 2008/2007
	2007	2008	2007	2008	
Jogurty celkem	141 872	134 901	100,0	100,0	95,1
Z toho - ochucené	109 688	98 110	77,3	72,7	89,4
- nízkotučné do 0,5 %	16 569	10 360	11,7	7,7	62,5

Výroba jogurtů se meziročně snížila o 4,9 % na 134 901 tun. Podíl ochucených výrobků z tohoto objemu dosáhl 98 110 tun, tj. 72,7 %, zatímco v předcházejícím roce byl jejich podíl vyšší (77,3 %). Podíl výroby nízkotučných jogurtů se meziročně snížil na 7,7 % (o 4,0 %).

Z dalších tekutých zakysaných výrobků vykázala skupina ostatních tekutých zakysaných výrobků (bez podmásli) pokles výroby o 2,3 % na 34 213 tun, ze kterých připadalo na ochucené varianty 43,3 %, tj. o 2,6 % více v porovnání s předcházejícím rokem. Výroba neochuceného podmásli se v minulém roce v porovnání s předcházejícím rokem 2007 snížila o 9,4 % na 8 237 tun.

## VÝROBA MÁSLA

Tab. č. 8 Bilance výroby a zásob másla

Máslo	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2008/2007
	2007	2008		
Počáteční zásoba k 1. 1.	1 069	1 736	667	162,3
Výroba	51 258	48 635	-2 623	94,9
Prodej na vnitřním trhu	43 231	42 398	-833	98,1
Vývoz	5 646	3 389	-2 257	60,0
Konečná zásoba k 31. 12.	1 736	2 127	391	122,5

Celková výroba másla v minulém roce podle údajů statistického bilančního výkazu MZe, zahrnující výrobu a užití všech jeho druhů, včetně pomazánkového másla a másla s rostlinným tukem, dosáhla 48 635 tun, o 2 623 tun méně (-5,1 %) ve srovnání s předcházejícím rokem 2007.

Úroveň počátečních zásob másla se meziročně zvýšila o 62,3 % na 1 736 tun. Rovněž zásoby v závěru roku vzrostly o 22,5 % na 2 127 tun.





Prodej másla na vnitřním trhu se meziročně snížil o 833 tun (-1,9 %) na 42 398 tun. Vývoz másla se snížil o 2 257 tun (-40,0 %) na 3 389 tun.

Tab. č. 9 Struktura sortimentu

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2008/2007
	2007	2008		
Máslo čerstvé	26 880	27 745	865	103,2
Máslo s vyšším obs. vody, solené máslo	x	x	x	x
Stolní máslo	x	x	x	x
Ostatní (bloky)	x	x	x	x
Máslo celkem	31 667	31 494	-173	99,5
Pomazánkové máslo	9 291	8 788	-503	94,6
Směsné emulg. tuky	x	x	x	x
- Z toho mléčný tuk	1 508	1 175	-333	77,9

Údaje v tabulce představují objemy finálních výrobků sledovaného sortimentu. Celková výroba tradičního sortimentu másla s obsahem 16 % vody (včetně nevýznamného podílu másla s vyšším obsahem vody a másla soleného) dosáhla v minulém roce 31 494 tun a byla ve srovnání s předcházejícím rokem 2007 o 173 tun (-0,5 %) nižší.

Výroba pomazánkového másla se v roce 2008 snížila o 503 tuny (-5,4 %) na 8 788 tun.

## TVAROHY

Tab. č. 10 Výroba tvarohů a tvarohových specialit

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2008/2007
	2007	2008		
Tvarohy	29 626	29 494	-132	99,6
Smetanové krémy	11 880	11 664	-236	98,0
Tvarohové dezerty	3 387	2 927	-460	86,4
Celkem	44 893	44 065	-828	98,2

Výroba tvarohů a tvarohových specialit v minulém roce 2008 stagnovala a celkově se snížila o 828 tun (-1,8 %) na 44 065 tun. Nejvyšší pokles o 460 tun (-13,6 %) zaznamenaly tvarohové dezerty. Výroba smetanových krémů se snížila o 236 tun (-2,0 %) na 11 664 tun. Nejnižší pokles vykázal sortiment tvarohů, jejichž výroba mírně poklesla o 132 tun (-0,4 %) na 29 494 tun. Na celkové výrobě tvarohů se nejvýrazněji podílela výroba měkkého tvarohu 19 897 tunami (-1,7 %) a dále výroba jemného a tučného tvarohu 6 241 tunami (+8,4 %).

## SÝRY

Výroba přírodních sýrů se v minulém roce meziročně snížila o 4 540 tun (-5,3 %), z 85 944 tun na 81 404 tun v roce 2008. Výrazné snížení produkce postihlo i tavené sýry o 1 977 tun (-10,3 %), z 19 265 tun na 17 288 tun v minulém roce.

Tab. č. 11 Vývoj výroby sýrů celkem

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2008/2007
	2007	2008		
Sýry přírodní	85 944	81 404	-4 540	94,7
Sýry tavené	19 265	17 288	-1 977	89,7
Sýry celkem	105 209	98 692	-6 517	93,8

Celková výroba přírodních sýrů a tavených sýrů se výrazně snížila o 6 517 tun (-6,2 %), ze 105 209 tun v roce 2007 na 98 692 tun v minulém roce.

Vývoj výroby přírodních sýrů podle tradičního sortimentního členění byl následující:

Tab. č. 12 Sortiment výroby přírodních sýrů

Skupina sýrů	Výroba v tunách		Rozdíl tuny	Index 2008/2007
	2007	2008		
Čerstvé nezrající	8 647	8 934	287	103,3
Měkké zrající	x	x	x	x
Bílé v solném nálevu	8 315	6 652	-1 663	80,0
Plisňové	12 538	11 848	- 690	94,5
Vybrané polotvrdé	45 406	43 203	-2 203	95,1
Tvrdé a extra tvrdé	x	x	x	x
Ostatní	x	x	x	x

Nejvyšší podíl 53,1 % z celkové výroby přírodních sýrů připadá na sortimentní skupinu polotvrдых sýrů, zahrnujících především sýr Eidam, Goudu a sýr Madeland. Objem jejich výroby se meziročně snížil o 2 203 tun (-4,9 %), ze 45 406 tun na 43 203 tun.

Zvýšení výroby o 3,3 % na 8 934 tun dosáhly pouze čerstvé nezrající sýry. Nejvýraznější pokles výroby o 20 % vykázaly bílé sýry v solném nálevu na 6 652 tun.

Snížení objemu výroby postihlo i plisňové sýry o 5,5 % (-690 tun) na 11 848 tun.

## SUŠENÉ MLÉKO

Tab. č. 13 Výroba, vývoz a zásoby sušeného mléka (bez KDV)

Výrobek	Výroba v tunách		Rozdíl tuny	Index 2008/2007
	2007	2008		
Poč. zásoba k 1. 1.	1 861	3 101	1 240	166,6
Z toho SOM	1 100	1 816	716	165,1
SMT	761	1 285	524	168,9
Výroba celkem	38 301	39 312	1 011	102,6
Z toho SOM	23 405	22 518	-887	96,2
SMT	14 896	16 794	1 898	127,3
Vývoz celkem	19 281	19 632	351	101,8
Z toho SOM	11 242	10 082	-1 160	89,7
SMT	8 039	9 570	1 531	1 190
Konečná zásoba k 31. 12.	3 101	5 487	2 386	176,9
Z toho SOM	1 816	3 377	1 561	186,0
SMT	1 285	2 110	825	164,2

Celková výroba sušených mlék se meziročně zvýšila o 1 011 tun (+2,6 %) na 39 312 tun. Na tomto objemu participuje SOM 22 518 tunami při meziročním poklesu o 887 tun (-3,8 %) a SMT 16 794 tunami při meziročním zvýšení o 1 898 tun (+27,3 %).

V minulém roce se v porovnání s předcházejícím rokem 2007 výrazně zvýšily jak celkové počáteční, tak konečné zásoby sušených mlék. Počáteční zásoby se zvýšily o 1 240 tun (+66,6 %) na 3 101 tun, za kterých připadlo 1 816 na SOM a 1 285 tun na SMT.

Celkové konečné zásoby sušených mlék se meziročně zvýšily o 2 386 tun (+76,9 %) na 5 487 tun v minulém roce 2008. Na tomto celkovém objemu se podílelo 3 377 tun SOM a 2 110 tun SMT.

Tab. č. 14 Zahraniční obchod ČR mlékárenskými výrobky v tis. Kč

Ukazatel/rok	Výroba v tunách		Rozdíl	Index 2008/2007
	2007	2008		
Vývoz mléka a výrobků	14 847 211	13 596 682	-1 250 529	91,6
Dovoz mléka a výrobků	9 499 690	8 875 273	-624 417	93,4
Bilance (saldo)	5 347 521	4 721 409	-626 112	88,3

## ÚDAJE CELNÍ STATISTIKY

V tabulce jsou uvedeny výsledky zahraničního obchodu za období leden až prosinec minulého roku. Celková hodnota vývozu se snížila v roce 2008 o 8,4 % na 13 596 682 tis. Kč. Hodnota dovozu mléka a mlékárenských výrobků se rovněž snížila o 6,6 % na 8 875 273 tis. Kč. Celkové saldo zahraničního obchodu s mlékárenskými výrobky se v hodnoceném období meziročně snížilo o 11,7 % (-626 112 tis. Kč) na 4 721 409 tis. Kč.

Tab. č. 15 Výroba mlékárenských výrobků v roce 2008

Výrobek	Jedn.	Výroba 2007	Výroba 2008	Index/rozdíl 2008/2007
Nákup mléka	mil. l	2 381,2	2 368,6	99,5
Prům. obsah tuku	%	3,88	3,86	-0,02
Prům. obsah bílkovin	%	3,37	3,35	-0,02
Prům. nák. cena mléka 1 l	Kč/l	8,36	8,45	0,09
Konz. mléko celkem	tis. l	600 950	641 404	106,7
Konz. smetany vč. kysaných	tis. l	43 176	45 624	105,7
Jogurty celkem	tuny	141 872	134 901	95,1
Konz. tvarohy	tuny	29 626	29 494	99,6
Smet. krémy	tuny	11 880	11 644	98,0
Tvaroh. dezerty	tuny	3 387	2 927	86,4
Máslo celkem *	tuny	31 667	31 494	99,5
Sýry přírodní	tuny	85 944	81 404	94,7
Sýry tavené	tuny	19 265	17 288	89,7
Suš. mléko celkem bez KDV	tuny	38 301	39 312	102,6
Z toho - odtučněné	tuny	23 405	22 518	96,2

\* bez pomazánkového másla a směsných emulgovaných tuků

Pramen: Statistický výkaz MZe ČR

Ing. Milan Krivánek, ČMSM





**BRENNTAG**

**Firma Brenntag CR s. r. o. zastupuje na českém trhu celou řadu významných světových výrobců potravinářských aditiv a ingrediencí:**

- Aromata GIVAUDAN
- Přírodní barviva
- Glukózové sirupy
  - Glukózovo-fruktózové (izoglukóza) – náhrada cukru (ISOSUGAR®)
  - Glukózové sirupy s obsahem fruktózy do 9% - F9 (GLUCAMYL®)
  - Škrobové sirupy (GLUCAMYL®)
  - Tekutá dextrosa (AMYDEX®)
- Kakaový prášek odtučněný
- Karamel – tekutý, krystalický, aromatický, speciální směsi
- Krystalická glukóza (MERISWEET®) a fruktóza (FRUITOSE®)
- Lecithin – práškový i tekutý
  - sojový
  - řepkový
- Lepek – nově také v bio-kvalitě
  - Organický přírodní lepek
- Maltodextriny (MALTOSWEET®)
- Modifikované kukuřičné škroby – E 1422, E 1442
  - za tepla rozpustné
  - instantní
  - instantní granulované
- Nativní kukuřičný a pšeničný škrob (MERIZET®)
- Oleoreziny a koření
- Pufované cereálie
- Sušené glukózové sirupy (MALTOSWEET®)
- Syrovátkové a mléčné proteiny
- Syrovátky
  - demineralizovaná
  - delaktózovaná
- Sorbitol
  - tekutý
  - práškový
- Speciální mouky tepelně upravené zahušťující za studena (MEREL®-pšeničná, GRASMUS® - kukuřičná)
- Vitamíny, minerální látky (jednotlivě i ve směsích)
- Vlákny
  - rozpustné (inulín - FRUTAFIT®, Polydextróza STA-LITE®)
  - nerozpustné (pšeničná, hrachová, tomatová, citronová, pomerančová, pohanková, Fava)
- Vonné látky- vanilin, ethylvanilin, sušený kokosový creamer
- Zahušťovadla a stabilizátory (FRIMULSION® – směsi; želatina, guarová guma, xanthan, karagenany, arabská guma, LBG, pektiny, mikrokrystalická celulóza, CMC celulosová guma - AKUCELL®, agar, methylcelulosa a hydroxypropylmethylcelulosa - METHOCEL®)

### DŮLEŽITÁ OZNÁMENÍ!

**OD 1. 11. 2008 DOŠLO KE ZMĚNĚ NÁZVŮ  
PRODUKTŮ TATE & LYLE.**

**VŠECHNY PRODUKTY ZŮSTÁVAJÍ V NABÍDCE.**

Starý název	Nový název
MERITOSE	MERISWEET
MALDEX GLUCODRY	MALTOSWEET
MYLOSE GLUCOMALT ISOSWEET GLUCOPLUS GLUCOSWEET	GLUCAMYL
MERITENA	MERIZET

**Brenntag CR s. r. o.**  
Mezi Úvozy 1850, 193 00 Praha 9  
Tel.: 283 096 111, fax.: 281 920 589  
e-mail: food@brenntag.cz

## V Pivovaru Svijany se vaří pivo již 445 let



**Pivovar ve Svijanech je podle dostupných historických dokumentů jeden z nejstarších pivovarů na našem území. Pivo se zde začalo vařit v roce 1564. Již několikrát stál pivovar před svým uzavřením, a to i v nedávných letech. Velkou zásluhu na obnovení jeho slávy má jeho předešlý ředitel pan František Horák (na snímku vlevo), v jehož slépejších současného ředitele Ing. Radim Havlík (vpravo) pokračuje.**

V posledních deseti letech bylo do modernizace pivovaru Svijany investováno 350 milionů korun. Kapacita ležáckých sklepů se zvýšila několikanásobně, nyní se plní pivo na moderních stáčekých linkách, a to jak při plnění lahví, tak sudů. A toto úsilí neustává a další modernizace pivovaru jsou již naplánovány.

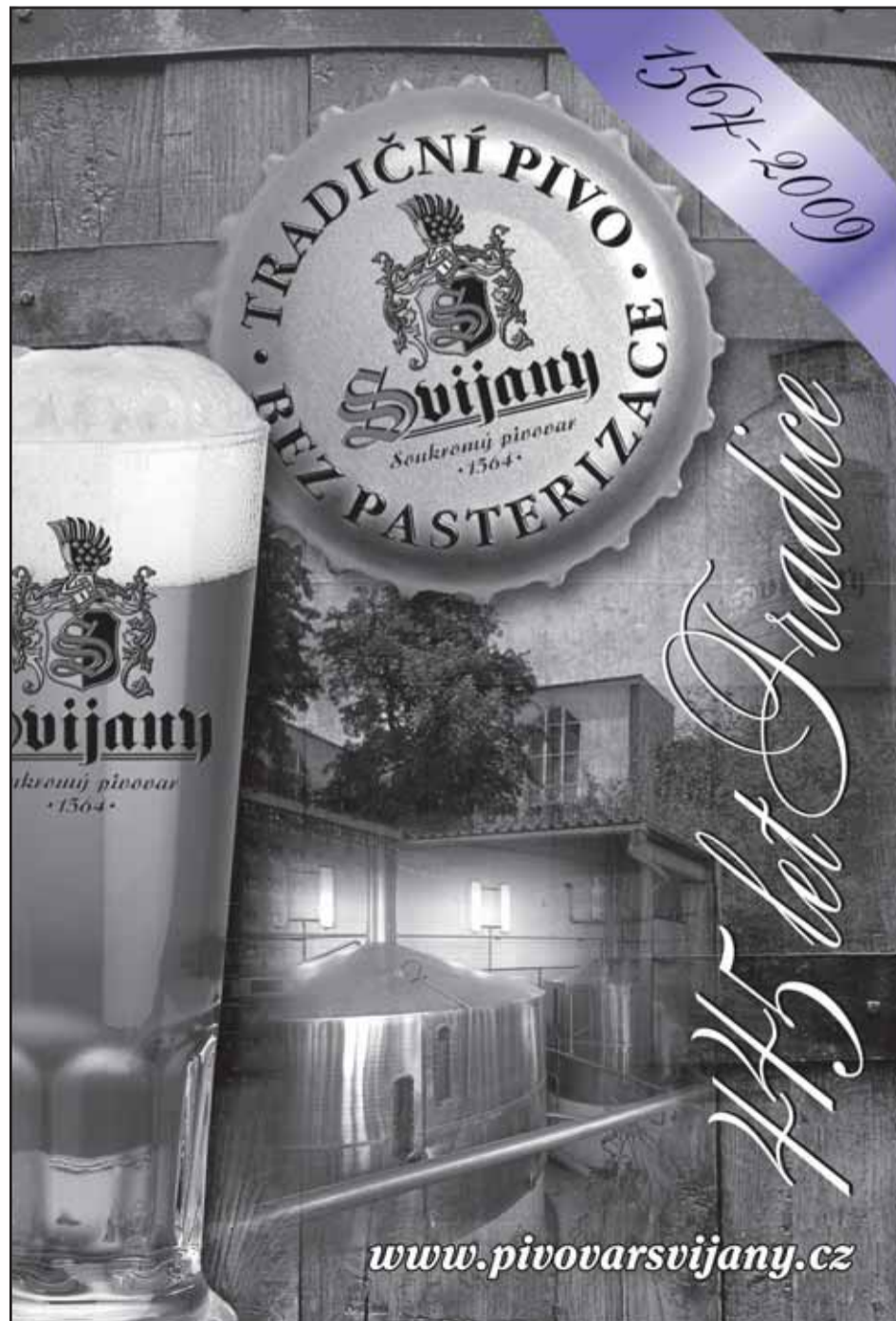
Rozhodující pro oblibu piva je jeho kvalita. A na tu „Svijanští“ pamatují neustále. Oblioba piva ze Svijan překračuje rámec okolí a kraje a je zná-

ma po celém území naší republiky. Pivo z Pivovaru Svijany je tradiční, ryze české pivo vyráběné z kvalitní vody a surovin, a to „klasickým“ technologickým postupem. Jeho princip je dvojitá kvašení a dlouhodobé zrání v ležáckých tancích. Velmi podstatným jakostním argumentem je jeho „život“. Je to pivo bez chemického ošetření a na trh se dodává bez tepelného ošetření po jeho výrobě – tedy bez pasterace.

### SORTIMENTNÍ NABÍDKA PIVOVARU SVIJANY, a. s.

- Svijanská Desítka
- Svijanský Máz – „jedenáctka“
- Svijanský Rytíř – „dvanáctka“
- Svijanský Kniže – „světla třináctka“
- Svijanská Kněžna – „tmavá třináctka“
- Baron – „patnáctka“
- Svijanský Vozka – „nealko pivo“
- Svijany Fitness – „lehké pivo“

Redakce

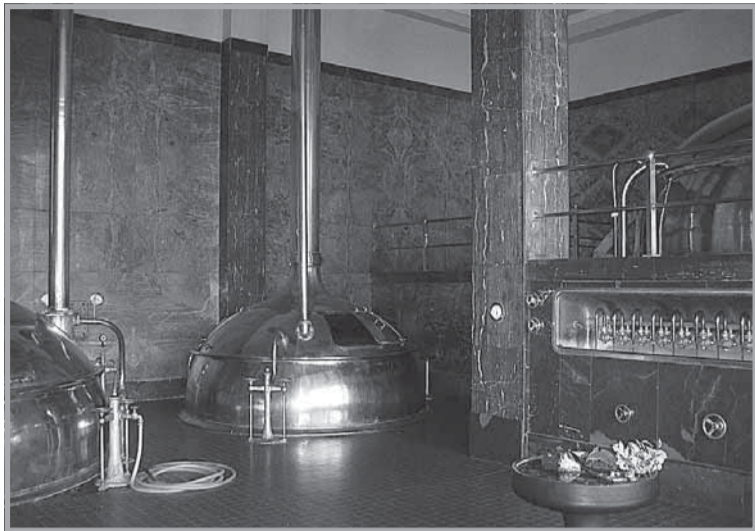


[www.pivovarsvijany.cz](http://www.pivovarsvijany.cz)

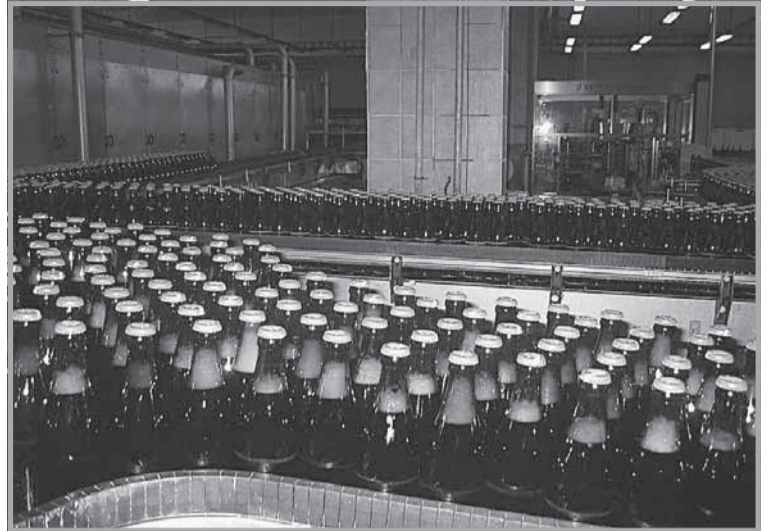


# Středomoravské pivovary opět bodovaly se svými klasicky vařenými pivy

## DALŠÍ DVĚ MEDAILE ZPEČETILY KVALITU PIVA ZE STŘEDNÍ MORAVY



Vladimír Zíka z pivovaru Holba stejně jako i ostatní odborníci tvrdí, že pro pivo je důležitý nejen kvalitní chmel a slad, ale také voda. Jen málo pivovarů má dnes možnost mít ji přímo z hor a k tomu z vlastních vrtů, jako tomu je v případě Holby. Ne nadarmo se mu říká ryzí pivo z hor. „Stále se držíme tradiční výroby, která přináší našemu pivu jeho typickou chuť a tím se odlišuje od konkurence. Základem je dát pivu nejen prvotřídní suroviny, ale také čas a dodržovat korektní výrobní postupy. To je samozřejmě nákladné, a proto se velcí výrobci snaží např. zkracovat výrobní procesy na minimum,“ říká Vladimír Zíka. Holba, Litovel i Zubr jsou piva vařená klasickou technologií a bez nadsázky lze říci, že jsou pivem znalců.



**Litovel (red) – Nealkoholické pivo Litovel Free získalo zlatou medaili a titul Česká pivní pečeť 2009. V kategorii světlých jedenáctistupňových piv opět zabodovala oblíbená Holba Šerák. Je to první letošní úspěch pivovarů Litovel a Holba v nejsilnější zastoupené degustační soutěži Čes-**

**ká pivní pečeť, která proběhla v jihočeském Táboře. Hodnocení pivovarských odborníků tak znovu potvrzuje, že nejlepší piva se vaří v Olomouckém kraji. Nealkoholické pivo Litovel Free boduje v Táboře už třetí rok za sebou, loni vyhrálo stříbrnou pivní pečeť a předloni zlatou stejně jako letos. Stejně tak Holba navazuje na medailová ocenění v této i ostatních degustačních soutěžích.**



Ve třinácti soutěžních kategoriích se mezi sebou letos o titul Česká pivní pečeť utkalo celkem 280 vzorků piv. 88 odborných degustátorů mělo za úkol vybrat ty nejlepší z nich. Výsledky jedné z největších českých pivních soutěží byly slavnostně vyhlášeny v hotelu Palcát.

České pivní pečeti udělovala komise složená z odborných degustátorů, především sládků. Ti posuzovali vlastnosti piva důležité také pro běžné konzumenty, tedy vzhled (čírost a pěnu) chuť, hořkost a říz. Oceňovali je známky jedná až šest, přičemž jednička znamenala stejně jako ve škole nejlepší hodnocení.

Výsledky od všech porotců pořadatelé sečetli. Vítězem se stalo pivo s nejnižším bodovým skóre. O přízeň zkušených chuťových pohárků odborných degustátorů, které se jen tak nedají obalamutit, se letos do Tábora na již 19. ročník soutěže přijelo ucházet rekordních 67 pivovarů. O mezinárodní účast se zasloužilo pět pivovarů ze Slovenska, dva z Polska a po jednom z Belgie a Itálie. Největší česká degustační soutěž trvala čtyři dny, od úterka do pátku. Na objektivitu anonymních degustací i průběh soutěže po celou dobu dohlížela renomovaná certifikační společnost Bureau Veritas.

## Značka Plzeňské pivo slaví již 150 let – celkem se prodalo 110 mil. hl tohoto piva

Praha – První pivo v Plzeňském pivovaru bylo uvařeno již v roce 1842, ochrannou známku si plzeňský pivovar nechal zaregistrovat před 150 lety. Značka Plzeňské pivo (Pilsner Bier) byla reakcí na rostoucí počet plagiátů originálního a oblíbeného piva. Od uvaření první várky se vystavilo již téměř 110 milionů hektolitrů plzeňského piva a vyváží se do více než 50 zemí světa. Pilsner Urquell je dnes podle výzkumů jednou z neznámějších a nejhodnotnějších českých značek. Vděčí za to i své stále kvalitě; vědci potvrdili, že Pilsner Urquell chutná stále

stejně, když porovnali aktuální měření s výsledky z roku 1897.

„Hlavním úspěchem piva Pilsner Urquell je jeho stálá kvalita, unikátní chuť a nejlepší suroviny, které se používají při jeho vaření. Klíčem k úspěchu jsou také neměnné varní postupy. Před nedávnem byly v pivovaru nalezeny chemické rozbory piva z roku 1897 a české i švýcarské laboratoře dokázaly, že Pilsner Urquell chutná dnes zcela stejně jako v 19. století. Určitě také proto je Pilsner Urquell jednou z nejúspěšnějších a neznámějších českých značek, kterou zná 99 % milovníků piva,“ říká



Karel Kraus, manažer značky Pilsner Urquell.

Krátce po svém vzniku získalo plzeňské pivo díky své chuti a kvali-

tě velmi rychle oblibu nejen doma ale i ve světě, což vedlo ke kopírování značky. Proto si pivovar registroval před 150 lety v roce 1859 ochrannou známku Pilsner Bier. V tomto roce totiž vstoupil v platnost Císařský patent o ochranných známkách, který registraci umožnil. Po 40 letech potom Pilsner Bier nahradilo označení Pilsner Urquell a Plzeňský Prazdroj. Dnes je 70 % všech piv na světě označeno jako pils/pilsner. Pilsner Urquell tak dal jméno nejrozšířenějšímu pivnímu druhu.

Dokladem úspěšnosti je i to, že během prvních třiceti let existence byl

Pilsner Urquell exportován už nejen po celé rakousko-uherské monarchii, ale také do Ameriky. V roce, kdy proběhla registrace známky (1859), se uvařilo bezmála 42 tisíc hl piva, o 50 let později to bylo už 820 tisíc hl. Důležitým mezníkem byl v roce 1913 první výstav přes milion hektolitrů piva, obchodní zastoupení existovalo už v 34 zemích. V roce 1959 výstav kolísala po propadu z války a počátku 50. let kolem hranice 800 tisíc hl, aby postupně vzrostl až na současných přibližně 1,7 milionu hl. Celkem se tak uvařilo bezmála 110 milionu hektolitrů piva Pilsner Urquell.

## Pilsner Urquell obhájil v Německu ocenění VerkaufHit

### PLZEŇSKÝ LEŽÁK BYL ZVOLEN ODBORNOU VEŘEJNOSTÍ PRODEJNÍM HITEM ROKU 2008

Plzeň – Čtenáři odborného německého časopisu Getränke Zeitung (Nápoje) vyhlásili ležák Pilsner Urquell značkou roku 2008 v segmentu prémiových zahraničních piv a udělili mu ocenění VerkaufHit 2008. Je to poprvé, kdy tuto cenu vyhrála některá značka opakovaně dva roky po sobě. Prodej Pilsner Urquell vzrostl v Německu meziročně o 23 % a je nejprodávanějším importovaným pivem.

Ocenění VerkaufHit udílí odborná veřejnost – čtenáři odborného titulu

Getränke Zeitung – na základě důvěry ve značku. Pilsner Urquell získal ocenění v kategorii dovážených piv již podruhé. Dva roky po sobě se to ještě žádnému jinému produktu nepodařilo. „Na německém pivním trhu panuje velmi silná konkurence, proto je pro nás titul VerkaufHit 2008 velkým oceněním. Mimořádnost volby odborné poroty spočívá také v tom, že se nám podařilo obhájit vítězství druhým rokem po sobě. Jedná se o další ocenění renomované kvality piva Pilsner Urquell ve světě,“ říká manažer značky Pilsner Urquell Karel Kraus.

Marketingová a distribuční podpo-

ra SABMiller pomohla značce Pilsner Urquell v Německu k meziročnímu růstu o 23 %, a to i přes klesající prodeje piva v Německu. Rostoucím trendem začal i letošní rok. „Pilsner Urquell zůstává prodejním hitem nejen v očích odborné veřejnosti z řad čtenářů Getränke, ale také u spotřebitelů. Ti kupují plzeňský ležák více i začátkem tohoto roku, takže zaznamenáváme mírný nárůst prodeje i přes potíže německé ekonomiky. Na přelomu roku se také podařilo zvýšit cenu o 6 %,“ dodává Mareček, tiskový mluvčí Plzeňského Prazdroje.

Německo je největším exportním

trhem Plzeňského Prazdroje, následují Spojené státy a Slovensko. Díky silné distribuční síti je prémiový ležák Pilsner Urquell dostupný ve 1 400 německých restauracích. Balené pivo je v prodeji po celém Německu ve 20 000 obchodech.

S celkovým prodejem 10,7 milionu hektolitrů v kalendářním roce 2008 (včetně licenční výroby v zahraničí) a s exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj předním výrobcem piva v regionu a největším exportérem českého piva.

Plzeňský Prazdroj, a. s., je členem globál-

ní skupiny SABMiller plc. Pilsner Urquell je mezinárodní vlajkovou lodí portfolia značek SABMiller.

SABMiller plc je jedna z největších světových pivovarských společností, s pivovarskými aktivitami či distribucí ve více než 60 zemích světa napříč 5 kontinenty. Skupina značek SABMiller zahrnuje významné značky jako Miller Genuine Draft, Peroni Nastro Azzurro a Pilsner Urquell a mnoho dalších úspěšných regionálních značek. Je kótována na burze v Londýně a v Johannesburgu.

Vladimír Jurina  
Plzeňský Prazdroj, a. s.

## Prazdroj spouští webové stránky o odpovědné konzumaci

Plzeň – Společnost Plzeňský Prazdroj představuje dvě novinky v rámci odpovědného přístupu k otázkám konzumace piva. Tou první jsou internetové stránky [www.napivosrozumem.cz](http://www.napivosrozumem.cz), na kterých se návštěvníci dozví o zdravotních účincích alkoholu na organismus, ale také o tom, jak ho odpovědně konzumovat. Druhou novinkou představí Prazdroj na všech reklamních materiálech a na pivních etiketách, kde se objeví právě adresa těchto webových strán-

nek. Ta nejen odkazuje na cenný zdroj informací, ale je také apelem k odpovědné konzumaci.

V průběhu tohoto roku se ve všech reklamních spotech i další komunikaci Plzeňského Prazdroje objeví sdělení o odpovědné konzumaci formou odkazu na webové stránky [napivosrozumem.cz](http://napivosrozumem.cz) v rozsahu 10 % z tištěné plochy, respektive vysílacího času.

Stejná pravidla jako Plzeňský Prazdroj uplatní i další evropské firmy pa-

trici do pivovarské společnosti SABMiller. Mezinárodní verze stránek [alcoholtalking.com](http://alcoholtalking.com) se postupně objeví na internetu kromě angličtiny i v italské, španělštině, ruštině a polštině.

„Alkohol je přirozenou součástí společenského života už po tisíce let. Vědecké studie navíc dokazují, že střídmá konzumace může mít pozitivní vliv na lidské zdraví. Na druhou stranu může ale ohrožovat životy či zdraví lidí, a to v případech, jako je řízení motorových vozidel, anebo v souvislosti s nadměrnou konzumací.“

„A právě o takových situacích mimo jiné informují naše stránky,“ říká Luděk Kraus z Plzeňského Prazdroje.

Napivosrozumem.cz nabízí také informace o odpovědném přístupu nejen Plzeňského Prazdroje, ale všech společností SABMiller na celém světě. Například pravidla pro marketingovou komunikaci říkají, že všichni herci v našich reklamách musejí vypadat alespoň na 25 let a právě tolik jim také přinejmenším musí být. Inzeráty firem SABMiller musejí být umístovány v novinách a ča-

sopisech, jejichž čtenářská obec je alespoň ze 70 procent tvořena zletilými.

„Neumísťujeme naše billboardy v okolí škol, neděláme si legraci z abstinencí, netvrdíme, že pivo dopomáhá k mimořádným výkonům, ať už na poli sportovním, nebo ve vztazích. V Česku navíc podporujeme službu Promile Info, která by měla napovídat řidičům, kdy sednout za volant a kdy ne,“ vysvětluje zásady odpovědné komunikace Luděk Kraus.

Jiří Mareček  
Plzeňský Prazdroj, a. s.



## MAKRO zavádí pro zákazníky nový a výhodnější cenový systém



**MAKRO intenzivně vnímá aktuální situaci svých zákazníků z oblasti nezávislého maloobchodu a Horeca, a proto připravilo novou cenovou strategii.**

- **Služba ProfitAgent™** je služba, která navazuje na současný systém kontroly a úpravy cen. Vyvinuli jsme ji pro pohodlí našich klíčových zákazníků. Tato služba neustále **monitoruje konkurenci** a **automaticky upravuje ceny** celé řady zboží důležitého zejména pro zákazníky ze segmentu Horeca a nezávislého maloobchodu.
- **Okamžitá objemová sleva** – každý držitel partnerských karet okamžitě získává slevu, u Zlatých partnerů to jsou nyní 3 % a u Stříbrných partnerů je sleva 1 %.
- **Garance nejlepšího nákupu** – garance nejvýhodnějších cen přináší zákazníkům nezanedbatelné množství času, který by jinak strávili sami porovnáváním různých nabídek a umožňuje jim soustředit se na samotný prodej.



[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

**makro**  
Partner profesionálů

### 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

Senzorické zkoušení potravin.  
Mikrobiologické rozbory 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 a systému jakosti dle ISO 9001:2000, 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



**Tradiční český výrobek  
oceněný značkou KLASA**



agrimex

AGRIMEX Vestec a. s. – přední výrobce zmrazené zeleniny a ovoce  
Hlavní 199, 250 70 Panenské Břežany, tel: + 420 233 069-551  
[www.agrimex.org](http://www.agrimex.org)



## Miss Heineken Česká republika 2009 je Marcela Vovsová reprezentující pivo Zlatopramen



Brno – třídenní 4. Mezinárodní veletrh gastronomie, hotelových služeb a veřejného stravování G+H se stal v jednotlivých oborech i významnou společenskou událostí. V ranku pivovarnictví a sladovnictví jednak díky 17. Galavečeru pivovarníků a sladovníků, na kterém sklídila pět ocenění včetně Zlatého poháru Pivex pro pivo Břežňák skupina Heineken Česká republika. Každý den se pak v jejím stánku v pavilonu A1 odehrával zajímavý doprovodný program s hojnou účastí návštěvníků.

Velký ohlas zde vzbudilo střední finále soutěže Miss Heineken Česká republika. Do něho postoupilo z regionálních kol osm dívek, které reprezentovaly jednotlivé značky piva ze

skupiny. Čistě náhodou se utkaly čtyři tmavovlásky se čtyřmi blondýnkami. Břežňák zastupovala Kamila Vostrá, Dačický Kateřina Šibravová, Heineken Michaela Nováčková, Hostan Barbora Němcová, Krušovice Sandra Pleskotová, Louny Iveta Bylíková, Starobrno Vendula Citovská a Zlatopramen Marcela Vovsová. Pětičlenná porota bodovala umění, pohotovost, zručnost a vystupování dívek při třech disciplínách – točení piva, kde se hodnotila míra a pěna, rozhovor týkající se hlavně reprezentace značky piva a nakonec promenády s pivem. Odborníky překvapily jak znalostí o pivu, tak jeho točení. Po předvedení úkonu obchodním sládkem čepování piva značky Heineken, tedy se speciální pipou, zvládly dívky poměrně dobře.

Miss Heineken Česká republika 2009

se stala Marcela Vovsová (Mělník, zdravotní sestra Psychiatrické léčebny Bohnice), první vicemiss Vendula Citovská (Prostějov, studentka Masarykovy univerzity, Pedagogické fakulty, Brno) a druhou vicemiss Michaela Nováčková (Brno, Bratislavská VŠ, právo a ekonomie). O pořadí rozhodlo štěstí a větší cit při točení piva, bodové ohodnocení výkonů ve zbývajících disciplínách bylo totiž velice vyrovnané. „Jsem sama překvapena, že se mě podařilo natočit pivo přesně po hvězdičku na sklenici. Nejtěžší pro mne však byl rozhovor, kdy jsem trochu znervóznela. Mám obrovskou radost z vítězství, z korunky a také z dárků, hlavně z pivní kosmetiky, kterou doma hned vyzkouším. Radost určitě udělám mamince, která mi celý den držela palce,“ uvedla po soutěži Marcela Vovsová.

## Známe už Hvězdu výčepu 2009

Brno – Pěknou tečku za svou účastí na 4. Mezinárodním veletrhu gastronomie, hotelových služeb a veřejného stravování učinila skupina Heineken Česká republika. Navázala na veleúspěšnou prezentaci z prvních dvou dnů, kdy získala na 17. Pivexu čtyři ceny včetně Zlatého poháru Pivex – Pivo 2009, seznámila své obchodní partnery a gastronomické zákazníky s inovacemi, novou strategií komunikace, systémem vzdělávání, aby zejména pro laickou veřejnost uspořádala ukázky přípravy pokrmů při využití černého piva, soutěže Miss Heineken Česká republika a poslední den veletrhu klání výčepních, nazvané Hvězda výčepu.

Zcela zaplněný výstavní stánek, jeden z největších na veletrhu, byl v pátek svědkem soutěžení 30 profesionálních výčepních z provozoven po celé ČR, v nichž zákazníci mají možnost občerstvit se pivem některé značky ze skupiny Heineken Česká republika.

Soutěžící se do finále proboujvali ze tří regionálních kol. Na úvod je čekal test, ve kterém prokazovali své teoretické znalosti o pivu a pivovarnictví, poté následovala atraktivní praktická část v čepování tří specifických piv – krušovického jubilejního ležáku,

Heinekenu a Starobrno Medium, tedy na třech různých výčepních stojanech. Porota hodnotila nejen načepování piva na míru a vytvoření správné pěny, ale také sledovala servírování sklenice, vystupování soutěžícího a provedení prezentace provozovny, kterou zastupoval.

Účastníci vzali soutěž velmi zodpovědně, protože už postup do finále byl pro ně a především pak pro jejich zaměstnavatele otázkou prestiže. Vítězem 1. ročníku Hvězda výčepu se stal Tomáš Huss z Restaurace U Gaganů ve Znojmě, který nejvíce bodoval v testech, prezentaci a točení Starobrno, před Milanem Bajerem z Restaurace

Sport v Kroměříži, jenž získal nejvyšší známku od poroty, a Ilonou Černaiovou z Pohostinství ve Slupi. Pořadatel je i další finalisty odměnil pěknými cenami. „Byl jsem mile překvapen z perfektní přípravy soutěžících, což dokazuje, že úroveň gastronomie v ČR neustále stoupá. Svými teoretickými znalostmi a dovednostmi v praktické části demonstrovali všechny parametry, které správný výčepník má mít. Výsledky také dokazují, že máme dobré obchodní partnery,“ uvedl v závěr soutěže obchodní ředitel skupiny Heineken Česká republika a také předseda poroty Jiří Daněk.

Heineken je třetí největší pivovarnic-

kou skupinou na světě a evropskou jedničkou mezi výrobci piva. Už v roce 2003 se součástí skupiny Heineken Česká republika stal Pivovar Starobrno, a. s., a v roce 2007 se působnost této skupiny rozrostla o Královský pivovar Krušovice, a. s., když v polovině roku 2008 byla úspěšně dokončena akvizice společnosti Drinks Union, a. s. Nyní je Heineken Česká republika třetím nejsilnějším hráčem na domácím trhu s pivem, v exportu se řadí mezi nejdůležitější vývozců piva.

Ing. Kateřina Eliášová  
Corporate Relations Manager  
Heineken Česká republika

## Velkopopovický Kozel upevnil pozici jedničky mezi českými pivy v zahraničí

MEZIROČNĚ NAROSTLY PRODEJE KOZLA MIMO ÚZEMÍ ČR O 5,6 %

Praha – Velkopopovický Kozel znovu slaví úspěchy na zahraničních trzích. Za minulý rok prodal v cizině bezmála 1,8 milionu hl piva, meziročně o 5,6 % více. V licenci se vystavilo téměř 1,7 milionu hl (+4,7 %). Největší objemový nárůst zaznamenal prodej v Rusku, kde se prodalo 1,2 mil. hl velkopopovického piva.

Obliba Velkopopovického Kozla v zahraničí meziročně opět stoupla. Na cizích trzích se prodalo celkem 1,8 milionu hl Kozla, což je o 5,6 % více než v roce 2007. Licenční výroba narostla o 4,7 % na 1,7 milionu hl. Nejvíce piva Velkopopovický Kozel se prodalo na ruském trhu, kde místní konzumenti vypili 1,2 milionu hl. Nejvíce vzrostl export na Ukrajinu (+79 %), do Běloruska (+37 %),



Izraele (+35 %) a Finska (+21 %), spotřeba zde loni činila 37,5 tisíce hl.

„Jsme rádi, že obliba značky Velkopopovický Kozel v zahraničí roste. Prokazuje se tak kvalita piva z Velkých Popovic a přínos marketingové a distribuční podpory SAB-Miller ve světě. Například v Rusku dokážeme úspěšně konkurovat jak místním, tak importovaným pivům v prémiovém segmentu. Velkopopovický Kozel tak opět potvrdil

svou pozici nejprodávanějšího českého piva v zahraničí,“ říká Luděk Baumruk, manažer značky Velkopopovický Kozel.

V současné době je Kozel nejprodávanější českou pivní značkou za hranicemi ČR. Je k dostání ve 24 zemích světa, včetně např. Austrálie, Hondurasu nebo zakavkazských republik.

Jiří Mareček  
Plzeňský Prazdroj, a. s.

## První Kozlovna v Humpolci



Velké Popovice – V Humpolci byla otevřena Kozlovna Na Baronce. Jedná se o čtvrtou provozovnu svého druhu. Humpolec se tak přidal k Bystřici nad Pernštejnem, Havlíčkovu Brodu a Praze. Tady všude si mohou hosté vychutnat Velkopopovického Kozla v originálním prostředí.

Koncept je určen pro vybrané provozovny a rozvíjí značku Velkopopovický Kozel. Kozlovny se vyznačují interiérem, který navozuje tradiční hospodskou atmosféru, ale zároveň bere v potaz současné požadavky na vybavenost a moderní životní styl. Kozlovny se prolíná motiv kozla jako symbol značky piva. Hospody jsou vybaveny originálním nábytkem a zařízením a nabízejí „hospodské“ aktivity, které hostům zpříjemní návštěvu, a vytvářejí tak místo pro setkávání lidí.

Pro úpravu interiéru Kozlovny jsou využity tradiční materiály – dřevo, kov, mosaz – a použity přírodní barvy, jako je béžová a terakota. To vše slouží k navození příjemné a útulné atmosféry. Interiérové prvky jsou doplněny stylovými motivy, jako jsou kopyta, růžky a kože-

né prvky. Co se týče nabídky, je pro návštěvníky v Kozlovnách připraven široký výběr variant čepovaného Velkopopovického Kozla: Velkopopovický Kozel 11° Medium a Premium (ležáky) a Velkopopovický Kozel Černý. Speciální sortiment jídel a chufovek k pivu vychází z tradiční národní i regionální české kuchyně a přináší její moderní varianty.

„Pivovar Velkopopovický Kozel patří mezi nejdynamičtější se rozvíjející pivovary v České republice i na celém světě. Proto v rámci dalšího rozvoje nabízíme hostům možnost vychutnat si Velkopopovického Kozla v originálních hospodách,“ říká Luděk Baumruk, manažer značky Velkopopovický Kozel.

První Kozlovna byla otevřena v kvě-

tnu roku 2007 v Bystřici nad Pernštejnem. Čas ukázal, že lidé mají o další podobné koncepty zájem. Proto Velkopopovický Kozel v srpnu loňského roku otevřel novou Kozlovnu přímo v srdci malebného města Havlíčkův Brod. V listopadu následovala pražská Kozlovna s prvním Velkopopovickým Kozlem 11° v tancích.

„Zkušenosti z havlíčkovobrodské Kozlovny mi napověděly, že je tento projekt mezi lidmi více než oblíbený,“ říká Pavel Štraus, majitel Kozlovny Na Baronce, a dodává: „Teď už nemusí humpolečtí obyvatelé závidět svým sousedům. Mají konečně svoji vlastní Kozlovnu.“

Vladimír Jurina  
Plzeňský Prazdroj, a. s.



## Salon vín byl 2. března 2009 slavnostně otevřen



2. března 2009 proběhlo za účasti mnoha významných hostů v prostorách valtického zámku slavnostní otevření nové kolekce Salonu vín 2009. Nyní je tato expozice znovu zpřístupněna široké veřejnosti.

Po slavnostní ceremonii a předání diplomů 48 vinařům, kterého se zúčastnili také významní představitelé Jihomoravského a Olomouckého kraje, měl každý možnost ochutnat vína z letošní kolekce stovky nejlepších. Nyní si návštěvníci valtické expozice mohou vybrat z několika degustačních programů. Mohou buď sami volně ochutnávat ze stovky vzorků vystavených vín, u kterých nechybí popis konkrétní odrůdy, nebo mají možnost zúčastnit se degustace řízené vyškoleným sommelierem a dozvědět se o vínech o něco více. Návštěvníci navíc obdrží k degustačnímu programu katalog Salonu vín 2009 zdarma, jehož vydání finančně podpořil Vinařský fond.

„Degustační prostory valtického zámku tentokrát praskaly ve švech. Odhadujeme účast zhruba okolo 270 lidí, což je asi o třetinu více než v loňském roce,“ komentuje hlavní sommelier pořádajícího Národního vinařského centra Marek Babisz. „Je vidět, že zájem o naše vína

rok od roku narůstá,“ dodává. Podle něj je letošní nabídka velice pestrá a různorodá. „S víny, které vybrala odborná komise do letošního ročníku Salonu vín ČR, jsem nadmíru spokojen. Měl jsem možnost ochutnat většinu ze 29 odrůd a 7 cuvée a musím říct, že si zde to „své víno“ najde určitě každý.“

Objevily se tu i nové odrůdy, jako třeba Kerner nebo Alibernet. Je zde i hodně nových vinařských firem, které se dostaly se svými víny do Salonu vín ČR letos poprvé. Podle prvních reakcí mezi oceněnými víny si asi největší obdiv získala Pálava, výběr z bobulí od společnosti Vinselekt Michlovský, která se stala šampionem v izraelské soutěži. Pozvané hosty rovněž nejvíce zaujalo také Neuburské od Tomáše Krista, Ryzlink vlašský Jiřího Šilinka, Grand Cuvée z Moravína, Zweigeltrebe z Livi nebo Merlot od Jaroslava Beneše. Dle názoru hlavního sommeliera je letošní kolekce vůbec nejlepší za celou devítiletou historii Salonu vín. Ale zda to skutečně bude pravda, to ukáže až čas a ohlasy návštěvníků.

Ing. Marek Babisz  
Národní vinařské centrum, o.p.s.

Více o vínech na [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz) a [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz).  
Více o Salonu vín na [www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz) a [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)



# Moravská a česká vína si z prestižní pařížské výstavy přivezla 45 medailí



**Francouzská metropole se na přelomu února a března opět stala cílovou destinací znalců vín z celého světa. Letos se zde již po patnácté konala prestižní mezinárodní soutěž Vinalies Internationales, na které se opět výrazně prosadila moravská a česká vína. Ta se mohou v konečném součtu pochlubit skvělými 9 zlatými a 36 stříbrnými kovy.**

Celkem 18 komisí složených z předních světových enologů, odborných novinářů a významných sommelierů hodnotilo po celý týden 3 032 vzorků vín z celého světa, mezi nimiž nechybělo ani 114 zástupců z České republiky. Společnou účast většiny vín, včetně dopravy, organizačně zajišťovalo Národní vinařské centrum ve Valticích s podporou Vinařského fondu.

Moravská a česká vína v Paříži nakonec získala 9 zlatých a 36 stříbrných medailí, což ji v procentuální úspěšnosti řadí mezi první pěti celou výstavu. Více zlatých obdržely už jen velmoci Francie a Španělsko spolu s Kanadou, Švýcarskem, Itálií a Portugalskem.

„Hodnocení u kulatých stolů prostřednictvím příručních počítačů PDA, zapojených do WiFi sítě, je striktně anonymní. Nejvyšší a nejnižší hodnoty se v Paříži neškrtají, ale každý bod je třeba obhájit vůči ostatním členům komise,“ přibližuje průběh soutěže Dr. Luboš Bárta, který byl k práci v jury přizván z České republiky.

„Nejcennějším kovem se mohou pochlubit Znovin Znojmo za Tramín červený, výběr z bobulí 2006, Ryzlink rýnský, slámové víno 2006, a za Rulandské šedé, slámové víno 2007; ZD Sedlec u Mikulova, Ryzlink vlašský, ledové víno 2006; Tomáš Krist, Rulandské bílé 2007; Vinařství Pavlov, Rulandské bílé, výběr z hroznů 2007; Moravské vinařské závody Bzenec, Ryzlink rýnský ego 81, pozdní sběr 2007; Mikrosvin Mikulov, Sauvignon, pozdní sběr 2007 a Vinařství Štěpán Maňák, Rulandské šedé, slámové víno 2007,“ shrnuje výčet zlatých medailí z letošního ročníku Vinalies Internationales Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra.

Vinalies Internationales je součástí seriálu Vínofedu (Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et Spiriteux), který pokračuje koncem března soutěží Premios Zarcillo ve španělském Valladolidu. Jeho ředitel Pacual Herrera letos nabízí českým a moravským vinařům výjimečně atraktivní podmínky účasti. Další soutěží Vínofedu s podporou Vinařského fondu bude kanadská Sélections mondiales. Detaily o obou akcích a návod na vyplnění přihlášek v češtině naleznete na [www.e-sommelier.cz](http://www.e-sommelier.cz) v rubrice MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE. Obecně jsou informace pro vinaře o zahraničních soutěžích podporovaných Vinařským fondem zveřejňovány na webových stránkách [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz) a [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz) v sekci Aktuality – pro odborníky.

Ing. Pavel Krška  
Národní vinařské centrum, o.p.s.

Více o vinech na [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz) a [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz).

Oficiální výsledky soutěže jsou zveřejněny na <http://www.vinalies-internationales.com/en/>

## VINALIES INTERNATIONALES 2009 PŘEHLED OCENĚNÝCH MORAVSKÝCH A ČESKÝCH VÍN

Medaile	Víno	Ročník	Výrobce
Stříbro	Bohemia sekt Prestige Brut	2004	Bohemia Sekt, a. s.
Stříbro	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2007	Čebav s. r. o.
Stříbro	Pálava, pozdní sběr	2008	Leoš Horák
Stříbro	Sauvignon, pozdní sběr	2008	Leoš Horák
Stříbro	Zweigeltrebe, výběr z hroznů	2006	Livi, spol. s r. o.
Zlato	Sauvignon blanc, pozdní sběr	2007	Mikros-vín Mikulov, kom. spol.
Stříbro	Rulandské šedé	2007	Mikros-vín Mikulov, kom. spol.
Zlato	Ryzlink rýnský, ego 81 pozdní sběr	2007	Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.
Stříbro	Rulandské šedé, výběr z hroznů ego 59	2007	Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.
Stříbro	Veltlínské zelené, pozdní sběr ego 72	2007	Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.
Stříbro	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů	2007	Sonberk, a. s.
Stříbro	Sauvignon, výběr z bobulí	2007	Sonberk, a. s.
Stříbro	Rulandské šedé, pozdní sběr	2008	Sonberk, a. s.
Stříbro	Pálava, výběr z hroznů	2008	Sonberk, a. s.
Stříbro	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2007	Spielberg CZ, s. r. o.
Stříbro	Tramín červený, pozdní sběr	2007	Spielberg CZ, s. r. o.
Stříbro	Tramín červený	2007	SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice
Zlato	Rulandské bílé, jakostní víno	2007	Tomáš Krist
Stříbro	Neuburské, výběr z hroznů	2007	Tomáš Krist
Stříbro	Svatovavřínecké, výběr z hroznů	2007	Tomáš Krist
Stříbro	Sauvignon blanc 21/08	2008	Vinařství Baloun
Stříbro	Pálava 14/08	2008	Vinařství Baloun
Stříbro	Gruner Veltliner	2008	Vinařství Baloun
Stříbro	Hibernal	2008	Vinařství Baloun
Zlato	Rulandské bílé, výběr z hroznů	2007	Vinařství Pavlov, spol. s r. o.
Stříbro	Sauvignon, pozdní sběr	2007	Vinařství Pavlov, spol. s r. o.
Zlato	Rulandské šedé, slámové víno	2007	Vinařství Štěpán Maňák
Stříbro	Rulandské bílé, pozdní sběr	2007	Vinařství u Kapličky s. r. o.
Stříbro	Pálava, výběr z hroznů	2007	Vinařství u Kapličky s. r. o.
Stříbro	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2007	Vinařství u Kapličky s. r. o.
Stříbro	Sauvignon, pozdní sběr	2007	Vinařství u Kapličky s. r. o.
Stříbro	Zweigeltrebe, likérové víno	2006	Vinařství u Kapličky s. r. o.
Stříbro	Chardonnay, slámové víno	2006	Vinné sklepy Valtice, a. s.
Stříbro	Veltlínské zelené, výběr z cibéb	2007	Vinné sklepy Valtice, a. s.
Stříbro	Rulandské šedé, pozdní sběr	2007	Vinohrad CZ s. r. o.
Stříbro	Ryzlink vlašský, výběr z bobulí	2005	Vinsekt Michlovský a. s.
Stříbro	Pálava, výběr z hroznů	2007	Vinsekt Michlovský a. s.
Stříbro	Rulandské šedé, pozdní sběr	2008	Vinsekt Michlovský a. s.
Zlato	Ryzlink vlašský, ledové víno	2006	ZD Sedlec u Mikulova
Stříbro	Chardonnay, slámové víno	2006	ZD Sedlec u Mikulova
Stříbro	Tramín červený, výběr z bobulí	2007	ZD Sedlec u Mikulova
Zlato	Tramín červený, výběr z bobulí	2006	Znovin Znojmo, a. s.
Zlato	Ryzlink rýnský, slámové víno	2006	Znovin Znojmo, a. s.
Zlato	Rulandské šedé, slámové víno	2007	Znovin Znojmo, a. s.
Stříbro	Tramín červený, výběr z hroznů	2007	Znovin Znojmo, a. s.

## Komplexní úklidové služby v potravinářském průmyslu



ISO 14001, ISO 9001, OHSAS 18001

TEST, spol. s r. o.

- více než 1850 odborně školených pracovníků v ČR a SR
- dlouholeté zkušenosti s úklidem v potravinářství
- reference z potravinářských provozů z Francie a celé Evropy
- moderní technologie čištění
- pojištění 60 mil. Kč pro případ škod třetím osobám



TEST, spol. s r. o., Slezská 844/96, 130 00 Praha 3;  
Tel.: +420 224 256 822, +420 606 633 070; fax: +420 224 257 063; e-mail: [info@veolia-es.cz](mailto:info@veolia-es.cz), [www.test.cz](http://www.test.cz)





## Integrovaná produkce vína bude ekologičtější



V rámci brněnského veletrhu VINEX 2009 se konala valná hromada Svazu integrované produkce hroznů a vína. Na ní bylo rozhodnuto, že název svazu bude změněn na EKOVIN – Svaz integrované a ekologické produkce hroznů a vína, o. s. Došlo také k úpravě hlavní činnosti svazu, který sdružuje právnické a fyzické osoby zabývající se integrovanou produkcí a nyní také ekologickou produkcí hroznů a vína, koordinuje jejich činnosti a chrání jejich oprávněné zájmy.

Cílem tohoto svazu bude do budoucna především propagace moderních technologií šetrných k životnímu prostředí. Zvládnutí technologie integrované produkce, která je mezi dostupným mezi konvenčním pěstováním vína a bioprodukcí, je vstupní branou k úspěšnému přechodu na systém čistě ekologický, což dokládají i neustále se zvětšující plochy registrovaných biovinic. V současné době je v České republice evidováno okolo

12 tisíc hektarů vinic v systému integrované produkce. To představuje přibližně 63 % všech vinic, a zájem o ekologizaci zemědělství neustále vzrůstá.

V roce 2009 se očekává nárůst ploch biovinic zhruba o 400 hektarů, v drtivé většině přechodem z ploch integrované produkce. O tyto technologie pěstování vína je mezi vinaři stále větší zájem také díky podpoře ministerstva zemědělství (MZE). Po spolupráci se svazem EKOVIN umožnilo MZE v rámci programu rozvoje venkova přechod z opatření integrované produkce na opatření ekologické produkce ve vinicích a sadech, čímž vý-

znamně přispělo k podpoře ekologizace, rozvoje krajiny a konkurenceschopnosti těchto odvětví.

„Změnou názvu SIPHV na EKOVIN se samozřejmě nepřerušuje patnáctiletá tradice pořádání odborných seminářů, zájezdů, školení a konferencí. Očekáváme rovněž nárůst projektové činnosti svazu, a to nejen regionální, ale i příhraniční – v rámci spolupráce se slovenskými a rakouskými partnery. Důraz bude kladen na zvýšení konkurenceschopnosti a především ‚know-how‘ našich členů,“ říká Petr Marcinčák.

K tomu se také zavázalo zvolené představenstvo svazu ve složení –

Ing. Milan Hlučný, PhD. (předseda), Ing. Jaroslav Osička (místopředseda), Ing. Tomáš Richter (tajemník), Ing. Petr Marcinčák, doc. Ing. Jiří Kalásek, CSc., Lubomír Kudelňák, Ing. Petr Ackermann a Ludmila Jašková.



Ing. Petr Marcinčák

Více o vínech na [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz) a [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz).

## BOHEMIA SEKT navštívil tým špičkových sommelierů



Skupina 21 špičkových sommelierů z nejlepších restaurací v České republice navštívila sídlo společnosti BOHEMIA SEKT. Setkání

zorganizovala Asociace sommelierů České republiky.

V úterý 10. února se dvacítko odborných degustátorů vína z celé Čes-



ké republiky sjela do Starého Plzně. V rámci jednodenního soustředění tu získali nové poznatky a zkušenosti z oblasti výroby sektů a klidných vín. Detailně se seznámili s technologickými postupy výroby i zrání sektů. „Například jsme měli možnost zkontrolovat různé druhy vinných kvasinek pod mikroskopem,“ uvedl k návštěvě laboratoře viceprezident Asociace sommelierů České republiky Ivo Dvořák, který část programu sám řídil. Pro sommelieri byla totiž připravena nejen přednáška o degustacích, ale i degustace samotná.

Účastníci akce si také prohlédli sta-



roplzenecké sklepy a v praxi se seznámili s novinkami z oblasti snoubení vín a pokrmů. „Je dobré vědět, jaký pokrm můžeme doporučit hostům ke konkré-

tnímu vínu. I to je součástí naší profese,“ dodal Ivo Dvořák. Hana Karnoldová, marketingový specialista P.R. BOHEMIA SEKT, a. s.

## Vinné sklepy Kutná Hora letos opět vyrobí slámové víno

Kutná Hora (bo) – V nabídce Vinných sklepů Kutná Hora nebude ani letos chybět slámové síno. Lisuje se z hroznů, které několik měsíců vysychaly na slaměných roháčích a koncentrovaly v sobě přírodní cukry, minerály a buketní látky. Firma tak letos zpracovala 500 kilogramů hroznů. Z jejich vysušených bobulí vyrobila mošt, který bude základem slámového vína.

„Letos jsme lisovali bobule jedné z nejušlechtlejších odrůd – Rulandského modrého. Hrozny jsme sušili na slaměných roháčích od 24. října, tedy čtyři měsíce,“ řekl technolog Lukáš Rudolfský.

Odhadl, že vylisovaný mošt bude mít cukernatost 38 stupňů normalizovaného moštoměru. Znamená to, že ve 100 litrech šťávy je 38 kilogramů přírodního cukru. Mošt na výrobu slámového vína musí mít cukernatost minimálně

27 stupňů normalizovaného moštoměru. Splnění této podmínky kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

Slámové víno firma začala vyrábět před pěti roky. Letos ho plánuje vyrobit asi 50 litrů. Vzhledem k nárokům na kvalitu suroviny i zpracování patří tento nápoj k dražším – lahve o objemu 0,2 litru se prodávají za 500 až 600 korun. Proto je vyhledávají spíše znal-

ci. „Máme pár prodejen, které od nás slámové víno chtějí. Většinou si ho ale prodáme sami,“ dodal Rudolfský.

Nejstarší záznam o vinařství v okolí Kutné Hory je v Kosmově kronice z roku 1101. Vinice tam zakládali především představitelé klášterů. V 17. století, po bitvě na Bílé hoře a po třicetileté válce, ale vinohrady zpustly a pomalu zanikly. Obnovovat se začaly v roce 1977. Na středně těžkých kamenito-

stých půdách se nejlépe daří odrůdám Tramin červený, Muller Thurgau, Rulandské šedé, Chardonnay, Rulandské modré a Svatovavřínecké.

Od roku 2002 se zde vinařstvím zabývá rodinná firma Vinné sklepy Kutná Hora. Loni vyrobila 25 000 litrů vína. Podle Rudolfského byla loňská úroda kvalitativně srovnatelná s výborným ročníkem 2005, sklídili ale o deset procent více hroznů než v minulých letech.

## Becherovka postaví nový výrobní provoz

Karlovy Vary – Vedení společnosti Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., (JBKB) 10. března 2009 na tiskové konferenci představilo projekt na výstavbu nové výrobní linky v Karlových Varech. Ta bude postavena v městské části Bohatice v horizontu zhruba dvou let. Předpokládána celková velikost investice přesáhne 100 milionů korun. Firma zároveň potvrdila, že prodala budovy v centru Karlových Varů na třídě TGM. Novým vlastníkem objektu se

stala společnost Karel Holoubek – Trade Group a. s.

Úvahy o výstavbě nové továrny pro Becherovku se objevovaly průběžně již od 60. let minulého století. Současné vedení společnosti Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., ve spolupráci s vlastníkem, mezinárodní skupinou Pernod Ricard, v posledních zhruba pěti letech analyzovalo možnosti modernizace a rozšíření výroby. Stávající prostory původní továrny v centru města

již neodpovídaly požadavkům moderní výroby z hlediska kapacity a náročných interních standardů.

Stavební odbor města Karlovy Vary vydal v dubnu loňského roku společností územní rozhodnutí a v říjnu pak bylo vydáno i stavební povolení. Na jeho základě bylo definitivně rozhodnuto o zahájení projektu a prodeji původního objektu na třídě TGM. V horizontu zhruba dvou let bude nová hala včetně výrobního zařízení postavena. Po jejím dokončení se přesune výroba nejstaršího českého likéru z původních prostor v centru města do městské části Karlovy Vary – Bohatice, kde je již od roku 2005 v provozu nová stáčí linka firmy.

„Jsem velmi rád, že mohu být, dle mého názoru, u největšího kroku v novodobé historii Becherovky. Rozhodnutí o výstavbě výrobní haly podpořily zejména úspěchy a stoupající obliba Becherovky u nás i v zahraničí. Do budoucna má Becherovka velký potenciál k růstu a nová továrna poskytne dostatek kapacity pro její rozvoj. Podstatné je ale především to, že výroba Becherovky i nadále zůstává v Karlových Varech, v místě svého zrodu, a že kvalitou zůstane stále věrná své více jak dvousetleté tradici,“ říká generální ředitel JBKB Anthony Schofield.

Přemístění provozu z centra města

přinese pozitivu nejen firmě, ale také obyvatelům Karlových Varů, turistům a lázeňským hostům, neboť se zcela eliminuje stávající provoz těžkých nákladních aut na začátku klidové pěší zóny. V původní budově na T. G. Masaryka bude však i nadále zachováno Muzeum Jan Becher a reprezentační prodejna společnosti, připomínající historický odkaz rodiny Becherů.

„Výstavba nového provozu přinese kromě modernizace a rozšíření kapacit také zefektivnění výroby a v neposlední

řadě i zlepšení pracovních podmínek zaměstnanců. V nových prostorách budou instalována moderní zařízení, která ulehčí doposud ve výrobě hodně zastoupenou manuální práci. Nicméně způsob výroby, receptura a výsledná kvalita Becherovky zůstanou beze změn,“ potvrzuje provozní ředitel a jeden ze znalců receptury Vladimír Darebník.

Eva Kotýnková, manažerka komunikace a PR, Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s.





## ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

ZMRZLINA OBOHACENÁ  
O VLÁKNINU

Potravní vláknina nabízí nové možnosti v oblasti receptur zmrzlin a může posloužit i jako kontrolní nástroj krystalizace a rekrystalizace této mražené pochoutky.

Výzkumní pracovníci z Národní technické univerzity v Aténách pod vedením Christose Soukoulise ve své zprávě, která byla přijata ke zveřejnění v časopisu Food Chemistry (doi: 10.1016) uvádějí, že vlákninu pocházející z různých zdrojů lze úspěšně začlenit do receptur mražených mléčných výrobků. Z testovaných vláknin nejlepších výsledků při inkorporaci do modelových sacharózo-polysacharidových roztoků a zmrzlinových mixů bylo dosaženo s vlákninou ovesnou, pšeničnou a jablčnou a s inulinem. Všechny testované vlákniny zvýšily viskozitu roztoků. „Obohacení zmrzliny potravní vlákninou je dobrou cestou, jak zlepšit nutriční a fyziologické aspekty výrobku. Tímto způsobem lze též zvýšit funkčnost, protože vláknina ovlivní reologické a termální vlastnosti finálního produktu,“ píše Soukoulis.

Aténští vědci v úvodu své zprávy konstatují, že o používání vlákniny při výrobě zmrzliny existuje zatím velmi málo informací. Pouze jedna nedávná studie doložila schopnost citrusové vlákniny snižovat rychlost tání tohoto mraženého výrobku, na viskozitu tekuté zmrzlinové směsi citrusová vláknina vliv nemá.

Ve své studii Soukoulis a kolegové připravili zmrzliny se čtyřmi druhy vlákniny. Zjistili, že vlákniny s vysokým podílem nerozpustné frakce, tj. vláknina ovesná a pšeničná, významně zvýšily viskozitu zmrzlinového systému. Výzkumníci tento jev připisují vzniku sítě, která se vytvoří z hemicelulózy a hydratované celulózy. Vlákniny s vysokým podílem rozpustné frakce, kam se řadí kupříkladu inulin, sice neovlivní reologické vlastnosti zmrzlinových směsí, pravděpodobně však působí jako kryoprotektant, tj. brání vzniku velkých krystalů ledu.

Z testovaných vláknin se při výrobě zmrzliny nejlépe osvědčila vláknina jablčná, která nejenom významným způsobem zvýšila viskozitu, ale měla též kryoprotektivní účinky. Autoři v závěru své zprávy konstatují, že dosažené výsledky naznačují možnost využití vlákniny jako regulátoru proce-

sů krystalizace a rekrystalizace v mražených mléčných výrobcích.

Podle údajů agentury Global Industry Analysts na globálním trhu inovativních mléčných výrobků segment zmrzliny zaznamenává neustálý růst, a to zřejmě proto, že spotřebitelé vnímají zmrzlinu čím dál víc jako potravinu každodenní spotřeby, která by celoročně měla být k dispozici v domácím mrazáku. Očekává se, že nabízený sortiment se rozroste o nové flavy, přiměsí netradičních ingrediencí a nízkotučné výrobky, a že výrobci začnou uplatňovat některé nové zpracovatelské postupy.

BIOTÁCEK S CERTIFIKACÍ  
PRO KONTAKT  
S POTRAVINAMI

Táček vyrobený z odpadu po zpracování cukrovky získal certifikaci PIRA pro potravinářské aplikace – mražené a chlazené hotové pokrmy.

Britská firma Rockwell Solutions informovala, že její výrobek - biotáček iTray - získal od certifikační agentury PIRA International certifikaci pro kontakt s potravinami a pro chlazení, mražení a použití v duální troubě.

Táček se vyrábí z mletého odpadu po zpracování cukrové řepy a představuje udržitelné řešení pro výrobce potravin. Je plně kompostovatelný. K úplnému biologickému rozkladu v průmyslovém kompostovacím prostředí dojde zhruba do 31 dnů.

Táček je o 10 až 15 procent lehčí než ekvivalent agentury CPET (Central Point of Expertise on Timber Procurement - britská certifikační agentura). Díky potahu z řepné řezanky taktéž kompostovatelnému je i odolný k vlhkosti. Materiál použitý na samotný táček i na potah je prodyšný, takže táček před ohřevem v troubě není zapotřebí perforovat.

Při výrobě výše zmíněného táčku se zpracovává potravinářský odpad, takže tato výroba nemá na současnou situaci v dostupnosti a zásobování potravinářskými surovinami žádný negativní dopad. Na bioplasty, pokud se vyrábějí výlučně z plodin či částí plodin potravinářsky nevyužívaných či z potravinářských odpadů, je třeba pohlížet jako na řešení, které podporuje udržitelný rozvoj. Nicméně všichni, kteří na výrobě bioplastů participují, si musejí uvědomit, že žádná surovina, byť obnovi-

telná, není a nebude nikdy k dispozici v nekonečném množství, proto se musejí snažit o její co nejefektivnější využití.

Podle údajů výzkumné skupiny BCC dosáhl trh biodegradovatelných plastů v roce 2007 hodnoty 541 milionů liber sterlinků a očekává se, že v roce 2012 to bude 1,2 miliardy lbs. Analytikové trhu z agentury Freedonia předpovídají u přírodních polymerů roční růst poptávky o 7,1 procenta, v roce 2012 by podle nich měla hodnota trhu činit 4 miliardy USD. K expanzi trhu má dojít částečně v souvislosti se zdokonalením výrobních technologií u materiálů, jako je kupříkladu polyaktát. K nárůstu spotřeby polyaktátu jako obalu má dojít zejména v oblasti tepelně tvarovaných (lisovaných) nádob.

TESTOVÁNÍ MELAMINU  
V MLÉKU

Vědci z Purdue University vyvinuli metodu na stanovení melaminu v mléku, která je vysoce citlivá a patří k nejrychlejším technikám na detekci zmíněné látky, které má průmysl zatím k dispozici.

Vedoucí vývojového týmu profesor Graham Cooks informoval, že nová metoda je založena na ionizaci za pokojové teploty pomocí nízkoteplotní plazmové sondy (LTP) v kombinaci s tandemovou hmotnostní spektrometrií (MS/MS). Tato technika umožňuje detekci a kvantifikaci melaminu v tekutém i sušeném plnotučném mléku a v jiných mléčných výrobcích, a to v minimální koncentraci 1 ppb a v časech okolo 25 vteřin, takže je nejrychlejší zatím existující metodou. Mimoto je velmi specifická a její citlivost je o dost vyšší než citlivost doporučovaná americkým ministerstvem zdravotnictví (FDA).

V roce 2008 vypukl v souvislosti s úmrtím šesti čínských kojenců a s hospitalizací desetitisíců dalších mezinárodní skandál poté, co se prokázalo, že jejich zdravotní potíže byly způsobeny konzumací kojenecké výživy a mléka záměrně kontaminovaných melaminem. Melamin je průmyslová chemikálie schopná vzhledem ke své chemické podstatě v testech na bílkoviny imitovat jejich vyšší obsah, proto také byl melamin v čínských mlékárnách do mléka přidáván - aby maskoval ředění mléka vodou. Po konzumaci vyvolává tvorbu ledvinových ka-

menů a jiné zdravotní potíže. Důsledkem skandálu bylo jak v Americe, tak v Evropě stahování řady potravinářských výrobků pocházejících z Číny nebo vyrobených ze surovin pocházejících z Číny z oběhu, a to od dětské mléčné výživy po cukrovinky.

Popudem k vývoji melaminového testu v Purdue University byla směrnice vydaná v listopadu minulého roku americkým ministerstvem zdravotnictví určující limitní množství pro melamin v potravinářském výrobku na 1 ppm či menší. Ionizační metody, kupříkladu nízkoteplotní plazmová ionizace použitá týmem z Purdue University, umožní podstatně snížit časově náročnou a častokrát i obtížnou úpravu vzorků nutnou pro měření na hmotnostních spektrometrech. Analýzu vzorků novou metodou lze provést ve vysokovýkonném režimu - dva vzorky za minutu. Metoda se přitom vyznačuje vysokou citlivostí, specifičností a kvantitativní přesností, což plně vyhovuje současnému požadavku na jednoduché a spolehlivé stanovení melaminu v komplexních směsích.

Melamin se běžně používá v průmyslové výrobě a lze jej nalézt v mnoha obalových materiálech. Stopová množství tudíž mohou do potravin proniknout i v případě, že se nejedná o záměrnou přímou kontaminaci. Na základě toxikologických testů bylo prokázáno, že melamin ve stopových množstvích nepředstavuje nebezpečí pro lidské zdraví a FDA jej v tomto množství považuje za bezpečný. Nově vyvinutá metoda by tedy měla sloužit zejména ke zjištění, zda množství melaminu v potravině nepřesahuje bezpečnou koncentraci, tj. 1 ppm.

Metoda vyvinutá na Purdue University je již patentově chráněna a v současnosti se vedou diskuze o způsobu její komercializace.

Vývojový tým se v uplynulých několika měsících podílel i na řešení jiných projektů souvisejících s bezpečností potravin, kupříkladu participoval na studiích zaměřených na rezidua pesticidů, komponenty olivového oleje či přírodní sladidla. Vývoj testu na stanovení melaminu v mléku byl financován americkým úřadem pro námořní výzkum (US Office for Naval Research) a výsledky byly zveřejněny v časopise Chemical Communications 2009, s. 556 - 558, doi: 10.1039/b818059h.

Tatiana Oldřichová,  
Zemědělská a potravinářská knihovna,  
Ústav zemědělské ekonomiky a informací

12. mezinárodní nápojový veletrh pro gastronomii  
12th International Trade Fair for Gastronomy

ÚTERÝ  
Den vín  
z České republiky

STŘEDA  
Den vín  
z Francie

ČTVRTEK  
Den vín  
z Moldávie

VÍNO & Destiláty



28.–30. 4. 2009

VÝSTAVIŠTĚ PRAHA HOLEŠOVICE • DENNĚ 11 – 20 HOD

PARTNEŘI PROJEKTU

LE & CO

MADETA  
To nejlepší k vínu

Whirlpool

SAHM  
GASTRO  
partner profesionálů

DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ

Každý, kdo se na veletrhu Víno & Destiláty 2009 prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou v hodnotě 400,- Kč zdarma.



NOACK

Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti  
a jakosti Vašich výrobků



Nový FTIR na mléko a mléčné výrobky!

Kvalitní proužky Twinsensor na inhibiční látky!

Tetracykliny pozitivní

β-laktamy negativní

Tetracykliny pozitivní

β-laktamy pozitivní

Rádi Vám poskytneme informace o všech dodávaných  
výrobcích a provedeme jejich prezentaci.

NOACK ČR, spol. s r.o.  
Květnového vítězství 160, Praha 4, 149 00  
Tel. 267 913 415-7, Fax. 272 910 092  
noack@noack.cz, www.noack.cz

NOACK





# KAKA

**SPOLEHLIVÝ  
PARTNER  
PRO PEKAŘE  
A CUKRÁŘE**

## **Favorit<sup>®</sup>**

**VYSOCE KVALITNÍ  
A OSVĚDČENÉ  
MARGARÍNY A TUKY  
PRO VÁŠ ÚSPĚCH**



**OBRACEJTE SE NA NÁS:**

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

**E-MAIL: [info@kaka-cz.cz](mailto:info@kaka-cz.cz), [www.kaka-cz.cz](http://www.kaka-cz.cz)**





## Dlouhá tradice od roku 1829 Nová produktová značka

# AROMEX

### Sortiment výrobků pro ochucování, kořenění a barvení potravin

Lihovinová aroma AROMEX pro aromatizaci nebo ochucování lihovin, vín, cukrovinek a ostatních potravinářských výrobků

- Vyrábí se destilací, digerací a macerací z bylin, koření, přírodních silic, sušeného ovoce a jiných plodů

Konzervářské výtažky AROMEX pro nakládání okurek, sterilované zeleniny apod.

- Vyrábí se rozpouštěním přírodních silic nebo extraktů koření v jemném rafinovaném lihu

Sypké kořenicí přípravky AROMEX pro masné, pekařské a jiné potravinářské výrobky

- Vyrábí se nanášením extraktů přírodního koření na sypký nosič (mouka, sůl, maltodextrin), a to jako kořenicí přípravky jednosložkové (obsahují jeden druh koření) nebo víc složkové (směs koření)

Emulzní kořenicí přípravky AROMEX pro masné a konzervářské výroby

- Vyrábí se emulgací extraktů koření ve vhodné tekutině

Karamelová barviva AROMEX pro barvení lihovin, octa, masných a pekařských výrobků

- Vyrábí se řízeným zahříváním cukru za přídavku alkálií

# AROMKA

JSME DRŽITELI CERTIFIKÁTŮ ISO 9001:2000 a ISO 14001:2004

[www.aromka.cz](http://www.aromka.cz)

# V zajetí chuti ...

**HAVLÍK**  
OPAL s.r.o.

[www.vzajetichuti.cz](http://www.vzajetichuti.cz)

Pomáháme lidem na vozíku!  
Společnost HAVLÍK OPAL s.r.o. je partnerem projektu Euroklíč.

**EUROKLÍČ**  
... konec bloudění

Ing. František Krontorád, CSc.

## infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

Tel.: 296 374 656, 241 445 863, fax 296 374 658  
E-mail: [agral@agral.cz](mailto:agral@agral.cz)  
Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

- 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](http://www.infak.cz)),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.

POTRAVINÁŘSKÁ

Potravinařský zpravodaj

ŘEZNIČKO/  
UZENÁŘSKÉ noviny

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 805,- Kč

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 320,- Kč

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 216,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku): .....

Adresa: .....

Město: ..... PSČ: .....

IČO: ..... DIČ: .....

Číslo účtu/kód banky: .....

Počet výtisků: .....

Datum objednávky: .....

Jméno objednavajícího: .....

Telefon: .....

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