

# ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

Ročník XV. • 18. dubna 2006 • Cena 12 Kč

LIST  
ČESKÉHO SVAZU  
ZPRACOVATELŮ MASA



## Pospolu

Ve stánku Českého svazu zpracovatelů masa bylo během čtyř dnů trvání mezinárodního potravinářského veletrhu Salima živo. Scházeli se tam přátelé, konaly se schůzky podnikatelů a mudrovali se nad novými knížkami. Jedna z nich, je z pera MVDr. Josefa Radoše, bývalého náměstka ministra zemědělství a před tím obchodního ředitele českého masného průmyslu (byl i svého času ředitelem masokombinátu v Plané, kdy se ještě vyvážela česká šunka do Ameriky). Kniha Josefa Radoše se velmi detailně věnuje historii zpracování masa, jatečnictví, ale i družstevnictví. Je to velmi umně poskládaná historie slavného oboru, který měl co říci svým soupeřům a má i v budoucnosti své pevné a důstojné místo v historii České republiky. Kdo na stánek řezníků a uzenářů zavítal, byl bohatší o dobrý pocit, že tento obor má i dnes své mistry a zkušené manažery, kteří si umí poradit i s tak velkým tlakem konkurence. Ladislav Steinhauser, předseda Svazu, měl neustále koho vítat, s kým jednat a občas se i zasmát s kamarády, kteří přicházeli třeba i jen bodře kolegu poplácat po rameni.

Pokud jde o obor zpracování masa, musel mít při prohlídce jednotlivých výstavních míst Ladislav Steinhauser určitě dobrý pocit. Měla jsem jej i já, která do Řeznicko-uzenářských novin píši hezkých 15 let a stála jsem právě s doktorem Radošem u jejich zrodu. Měla jsem upřímnou radost z toho, jak i eurokomisař Markos Kyprianou, v jehož popisu práce je zdraví spotřebitelů a bezpečnost potravin, se živě zajímal o výrobky z drůbežního masa ve stánku holdingu AGROTRADE a chtěl ochutnat drůbeží salát. Na Kypru se v obchodech neprodává uzené kuřecí maso, a tak i to chtěl alespoň vidět a zajímal se spolu s kolegou DG Sanco, což je taková zdravotně-potravinářská policie Evropské unie, o dodržování preventivních, ale i veterinárních opatření, která brání ptáčí chřipce proniknout do chovů. Mrknul na přehlídku drůbežích salátů a dresinků z majonézy a jen tak mimochodem obhlédl i příjemné hostesky, aby se potom s plnou vážností věnoval slovům generálního ředitele Zdenka Tomana z mateřské firmy Agrotrade a Zdenka Štěpánka z akciové společnosti Xaverov.

Kdo byl trochu cílevědomý a trpělivý a postupoval stánek po stánku oboru masného průmyslu, měl šanci dozvědět se mnoho zajímavostí, a to nejen z ekonomiky firem, ale i ze zákulisi dění. Potěšilo mne, že to, co vidám na zahraničních potravinářských veletrzích, je vidět i doma. Mám na mysli aspikové pochoutky, dorty, podkovy, srdíčka a taková pohlazení na duši, která dají svátečnímu stolu na majestátu a oslavě pohladit na duši. Nejvíce v tomto směru na veletrhu zabodovala rodinná firma Váhala, jejíž manažer a spoludávající Denk nám představil nejen ty nádherné kulinární šperky, ale i jejich tvůrčiny. Umí nazdobit aspikové dorty, vymyslí i zátavné aspikové dobroty, které jsou určeny ke svatebnímu, a má i talent ve zdobení zeleniny jejím vyřezáváním. Jak prozradila, učila se u českého mistra Procházků, který má první cenu v Evropě a je druhým ve světě. Svým vyřezávaným krajkovinám do dýně, melounů, ale i jablěk a mrkvi tvoří dekoraci na sváteční stoly. I to bylo vidět v zelehlém pavilonu firmy Váhala, která předvedla i prastaré nabýškané stroje ze začátku minulého století, na nichž tvořil své uzenské dobroty pradědek.

Nakonec i Eduard Kazda z rodinné firmy v Úpici měl co vzpomínat na předky a jemu posloužila k demonstraci rodinné tradice v řeznictví a uzenářství knížka již zmíněného Josefa Radoše, kde nalistoval prastaré fotografie otce a jeho řeznicko-alkhymistické zážitky. Sám postál u vitríny, která zdobila nitro stánku Českého svazu zpracovatelů masa. Na svá elvská léta, kdy oba začínali od puky jako pomocníci mistrů v oboru, zavzpomínal s nestorem oboru a bývalým generálním ředitelem masného průmyslu Radko Pastorem. Oba pocházejí z řeznických rodin a řemeslo zvládli dokonale. A i když svého času řídili obor a podnik, oba umí výborně klobásy, tlačenky, salámy, peklovat, udit a vím já, co vše další za kouzla, která z kusu masa dělají vybrané lahůdky.

Chvilku jsem poseděla i u firmy Kmotr a dalších dvou velkých zpracovatelských masokombinátů Vysočiny, které nyní sdružuje v jeden celek slovíčkový vlastník a zatím si až tak nepřije nahlížet pod pokličku vlastnických vztahů. Proto se v tomto pavilonu vše soustředilo na zajímavou novinku spojenou s *Lactobacillus bifidus*, tolik známé bakterie z reklam o mléčném nápoji Activia. Její aplikace v masu má mít stejné blahodárné účinky jako ve spojení s mlékem, a proto tyto salámy měly na Salimě své krásné vitríny a hovořilo se o nich s trochou tajemna a neopomijelo se dodat všezahrnující slůvkem BIO, které je synonymem zdraví. Jelikož o těchto bakteriích jsem byla svého času poučena již paní docentkou Zlámalovou z veterinární a farmaceutické univerzity Brno před zhruba dvaceti léty, nejsem až tolik ohromena a doporučuji článek uvnitř čísla o vývoji těchto salámů v laboratorních českobudějovické vysoké školy. Je to jistě zdravá úprava masa, která má blahodárný účinek na mikroflóru střev a pozornost si zaslouží.

A zastavením u dobrot z firmy ŽRUD tentokrát pouť vystavištěm ukončím. Jen tak jsem si tipovala a v den zahájení veletrhu si vyfotografovala novinku výrobního programu z piseckého masokombinátu „jazyk v aspiku“ a právě za ni získal ŽRUD jedno ze svých nejvyšších ocenění. Přece jen patnáct let, co nahlížím do „ledví“ této branže, se asi nezapře a mne to jen těší, protože při společném povidání na veletrzích, během reportáží a návštěv provozů se člověk dozví tolik zajímavostí, že by to vydalo na knihu. A tak pozor, pánové Radošové a Pastorové, konkurence vám šlape na paty, ale zatím si dál jen píšu do svých deníčků a dělám si balíčky na ploše počítače, které kopíruji na cédečka, ty pečlivě schraňuji a ještě úporněji občas hledám, protože jich jsou už desítky a ne a ne se v nich vyznat. Eugenie Linková



V expozici ČSZM na mezinárodních potravinářských veletrzích SALIMA 2006 bylo neustále plno. Na snímku je Ladislav Steinhauser, předseda ČSZM (druhý zleva).

## Moderní viry

Virové náklady straší celý svět. V lednu 2004 vypukla doposud největší epidemie v dějinách internetu – My Doom, v roce 2000 se bleskově rozšířil virus Iloveyou, několik měsíců před tím hrozila světové počítačové síti Melissa. Škody na počítačích, na informacích se rok co rok srovnávají do závratných výšek. Kdo je však důležitější? Počítač, nebo člověk? Peníze, nebo zdraví?

Odpověď je jasná.

Při virových chřipkových pandemiích v letech 1919, 1957 a 1968 přišlo o život až 55 milionů lidí. Největší z nich byla epidemie tzv. španělské chřipky v letech 1918 a 1919, která způsobila smrt 20 až 50 milionům lidí po celém světě. Virové náklady – dnes nejčastější chřipky, jsou následníky středověkých morových ran „černé smrti“, která jen v letech 1347 až 1352 zahubila na 25 milionů lidí. Byla to celá třetina obyvatel Evropy!

Našli jsme cesty, jak těmto „historickým“ bakteriálním onemocněním čelit – hygienou, antibiotiky. Nejčastější virózy jsou tzv. nemoci z nachlazení (common cold), projevující se rýmou a zánětem horních dýchacích cest způsobených rhinoviry, coronaviry. Naštěstí nejsou příliš nebezpečné. Chřipku vyvolávají 3 typy virů, významné jsou typy A a B. Pro potenciální vznik celosvětových pandemií je nebezpečný virus chřipky A. U virů lidské chřipky typu A jsou až dosud známy 3 subtypy,

charakterizované zásadně odlišnými povrchovými antigeny, hemaglutinínem a neuraminidázou, označovanými příslušnými čísly: H<sub>1</sub>N<sub>1</sub>, H<sub>2</sub>N<sub>2</sub> a H<sub>3</sub>N<sub>2</sub>. Obyčejná chřipka působí ročně zdravotní komplikace dvěma až třemi milionům lidí. Podle údajů časopisu Science umírá každoročně na světě na onemocnění chřipkou půl až jeden milion lidí. V obdobích chřipkových pandemií, ke kterým dochází při náhlé změně povrchových antigenů virů chřipky A, jsou však ztráty na životech mnohonásobně vyšší.

Dnešní „moderní“ virové náklady jsou prozatím ve výsledcích zcela zastiňovány malárií s roční bilancí 300 milionů nemocných a 2 milionů mrtvých. Proč tedy ony dnešní obavy nad ptáčí chřipkou, SARS explodujícím během několika týdnů nebo „spící“ ebolou? Vždyť SARS nedosáhl za rok ani tisíce mrtvých, ptáčí chřipka způsobila doposud smrt „jen“ několika desítek lidí.

Virologové tvrdí, že chřipka vyvolaná novými mutacemi virů propuká asi třikrát za století. Je nebezpečná svoji virulencí, novými variantami, před kterými není náš organismus chráněn imunitou. Kde se tyto „nové“ viry znovu a znovu berou? Chřipkové viry, jako většina RNA-virů, jsou náchylné k mutacím, a proto se každoročně objevují mutanty virů typu A i B s mírnými změnami ve skladbě povrchových antigenů.

Antigenní změny chřipkových virů

jsou systematicky monitorovány více než 150 národními chřipkovými referenčními laboratorními, které spolupracují s chřipkovou centrou při WHO (World Health Organisation) – Světové zdravotnické organizaci. Ta každoročně vydává pokyn pro aktualizované složení chřipkové vakcíny. Současně, a to je velmi důležité, kontrolují, zda se někde neobjevil virus chřipky A se zcela novými povrchovými antigeny. Proti takovému, svým antigenům vybovenému zcela novému viru, by bylo obtížné očkování vakcínou, obsahující až dosud cirkulující kmeny, neúčinné. Takový virus se objevuje náhodně a nepředvídaně, v populaci se bleskově šíří a vyvolává celosvětovou pandemii, provázenou nejen vysokou nemocností, ale i úmrtností.

Nebezpečí vzniku pandemie hrozí, jak již bylo řečeno, výhradně viry chřipky A náhodnou rekombinací lidských a zvířecích virů chřipky. Důležité je, že zejména u domácích i divokých ptáků existuje celá plejáda virů chřipky A s širokým repertoárem různých druhů hemaglutinínů a neuraminidáz a dále, že genom chřipkového viru není celistvý, ale sestává z 8 oddělených genů. To umožňuje při současné infekci dvěma různými viry chřipky A vznik náhodných kombinací zvířecích genů (především prasečích a ptáčích) s geny lidských chřipkových virů. Geny lidských virů tak získají „novou tvář“, virologové tuto změnu označují jako „shift“. Na vlastnosti

shift viru není imunitní obrana organismu člověka připravena – nemoc propuká v plné síle.

Přenos infekce z ptáků na prase a mezidruhový přenos nákazy mezi prasetem a člověkem byl jednoznačně ověřen. Při vzniku pandemických kmenů bylo prasce považováno za jedině možného prostředníka vnesení genů ptáčích chřipkových virů do virů lidských. V roce 1997 však došlo v průběhu epizootie chřipky mezi drůbeží v Hongkongu k přenosu ptáčí chřipky (subtypu H<sub>5</sub>N<sub>1</sub>) na lidi. Z 18 nakažených osob plná třetina zemřela. Jen díky okamžitému zásahu státních orgánů zdravotního a veterinárního dozoru byly vybity všechny chovy kuřat v dané oblasti (asi 1,5 milionů kuřat) a možnost dalšího šíření nové nebezpečné mutace čistě ptáčích viru byla včas zastavena. Další epizootie chřipky mezi drůbeží v Hongkongu způsobená stejným subtypem H<sub>5</sub>N<sub>1</sub> se objevila znovu v roce 2001 a na sklonku roku 2003. Ptáčí chřipka zdecimovala na počátku roku 2004 chovy drůbeže v Thajsku, které je čtvrtým největším exportérem drůbeže. Rozšířila se velice rychle do sousedních zemí, kde vojáci, restřanci a speciální asanační skupiny utratily 15 až 20 milionů kusů drůbeže, z toho Thajsko 11 milionů. Další vlna nákazy se rozběhla v Číně. Se stěhovavým ptactvem se virus rozšířil přes Rusko, Turecko do Evropy. Bylo otázkou času, kdy bude virus prokázán i u nás.

Důležité je, že zatím nebyl izolovaný kmen, který by vykazoval znaky kmenů lidských, tedy že by došlo k šíření virů mezi lidmi zájem – nebyl zjištěn mezilidský přenos. Laboratorní a klinické výzkumy však naznačují, že právě tento ptáčí virus chřipky by se mohl stát novým pandemickým kmenem chřipky lidí. Někteří odborníci již dokonce tvrdí, že virus již svoji šanci promarnil. Doufejme, že mají pravdu.

Zdroj těchto nových i starých chřipkových nákaz pochází ze zemí s vysokou lidskou populací a jednou z největších koncentrací chovů zvířat přímo v domácnostech. Z míst nejvyšší produkce levného drůbežního masa dokonce exportovaného po celém světě. Z oblastí, kde je mezi obyvateli obecně nízká úroveň hygieny a kde jsou základní veterinární hygienická opatření v chovech zvířat velmi často banalizována a přehlížena. Rizika vzniku dalších a dalších typů a subtypů nejen chřipkových virů jsou vysoká.

A u nás? Budeme se muset naučit i s novými importovanými chřipkovými viry žít, naučit se jim bránit.

Ladislav Steinhauser  
předseda ČSZM

## Proč ?

Vztah mezi dodavatelem a odběratelem, mezi prodávajícím a kupujícím je zvláštní. Každý stojí na své straně a tu si hájí. Na druhé straně si především dodavatel a prodávající uvědomuje, že ta druhá strana mu dává možnost pracovat a vydělat. Každý prodávající má někdy pocit a někdy i ne krátkou dobu, že by za svůj produkt měl dostat více a rychleji zaplacené, jistě i řadu dalších partikulárních předstáv. Odběratel, kupující porovnává, jestli cena odpovídá kvalitě, sem tam i zaváhá, jestli obchodní vztah je ideální. Nic nového. Vztah dvou stran. Řeší ho kompromis, dlouhodobý vztah, slušnost a často i dlouhodobý pohled kupředu.

Nástupem nového vedení Agrární komory se řada potravinářů zalekla. Ing. Veleba? To je ten, co vedl demonstraci před tvým podnikem! To jistě nastupuje era radikálního řešení řady problémů. Ano, to jsem často slyšel. Přesto jsem odpovídal, že si nemyslím, že k tomuto trendu v jednání dojde.

Proč? Protože se spolu osobně dlouho známe. Protože vím, že prioritou nového prezidenta Agrární komory je potlačit vše kupředu, být úspěšný a nepřehlížet cokoli kolem sebe. Je to obrovská snaha ukázat, že agrární komplex má svoje nezastupitelné místo a problémy těch, co v něm pracují, je třeba řešit. Chci na tomto místě ocenit naše velmi korektní vztahy nejen s AK a osobně s prezidentem Velebou, ale i se všemi, se kterými společně jednáme. Pan Ing. Hajda – předseda Svazu chovatelů prasat, jistě ví, o čem mluvím. Stejně jako řada dalších. Každý z nás jsme na společném jednání vyrazili ozbrojeni svými argumenty, svými představami. Vždy jsme se dohodli. Někdy jen na tom, že se sejdeme za pár dnů znovu. Obvykle ale na kompromisu problému a s úsměvem si podali ruce.

Jsem přesvědčený, že podobně se chováme všichni z nás v obchodě. Nemám radost z nízké ceny jatečných prasat, která již dva měsíce v ČR spíše

kopíruje naše sverní hranice než celý loňský rok, kdy jsme se vezli na cenové křivce západních sousedů. Jsem rád, když z jatek odchází chovatelé prasat spokojeni a bez vrásek na čele. Jednu vrásku jim mohu jistě osobně odebrat – zaplatím jim do tří týdnů. Ale nemohu platit více než konkurence, a ta je pro mne bohužel dnes i ona polská či dánská. Ani já nedostanu u svého odběratele více. I on se brání konkurenčními tlaky a oceňují, že mi nevyhrožuje, že mne může kdykoli nahradit. Budu nesmírně rád, až se cena jatečných prasat dostane zase tam, kam patří. Do prostoru, ve kterém většina výroby a menšina jí přepouští své pozice. Prosim, ale ne do rozpětí, ve kterém vyvíjejí všichni. Tam je vždy základ budoucí krize.

Mrzí mne, když na stránkách Centrodoby, možná jsou i jinde, možná ještě ostřejší, čtu radikální názory podepisané prezidentem AK. Jistě je nutné je prezentovat, je to přece jeden z polů sumy názorů. Jsem pak vyzý-

ván, abych na ně stejnou mincí i já reagoval. Mám zvýšit svůj důraz, ostrost, vytáhnout silnější argumenty. Proč?

Mezi námi, kteří zde již byli jmenováni, nepanuje na mnoho věcí identický názor, ale jsme schopni se dohodnout. Věřím, že tato moje dnešní poznámka bude fungovat jako otevřený dopis – výzva, abychom zase pokračovali společnou cestou. Kterou? Tou, kterou již několik měsíců razí prezident AK Ing. Veleba, stejně jako prezident PK Ing. Camplik: Zachování rozměru domácího zpracovatelského sektoru pro zemědělskou výrobu – rozměru potravinářského, masného průmyslu. To je přece jasný společný cíl. Cíl, který je ale postaven na vztazích jednotlivých podniků navzájem, vztazích mezi jednotlivci. Je zbytečné mezi nimi rozehrávat oheň. Kola jsou dnes už tak provozem slušně nahřátá.

Ladislav Steinhauser  
předseda ČSZM



## Zatím tři H<sub>5</sub>N<sub>1</sub>

Asi se těžko dalo čekat překvapení, že by se i u dalších nalezených labutí, u kterých byla potvrzena aviární influenza nepotvrdila přítomnost viru H<sub>5</sub>N<sub>1</sub>, jako tomu bylo v prvním případě.

Národní referenční laboratoř pro ptáčí chřipku ve Státním veterinárním ústavu Praha potvrdila, že u dalších dvou labutí nalezených v Hluboké nad Vltavou šlo o vysoce nebezpečný typ H<sub>5</sub>N<sub>1</sub>, jako v prvním případě, který potvrdila referenční laboratoř EU ve Weybridge v Velké Británii.

U dalších čtyř labutí z Českých Budějovic, z Bavorovic, z Novovrbenského rybníka a z Mirochova šlo o vysoce patogenní H<sub>5</sub> a u ostatních je zatím jasné, že šlo o H<sub>5</sub>. Další vyšetření pokračují.

Na mimořádných veterinárních opatřeních, která spočívají ve vymezení ochranných pásem a pásem dozoru se nic nemění. (10. 4. 2006)

## Prozatímní škody při povodních na hospodářských zvířatech nejsou závažné

3. 4. 2006 kontaktoval Milan Malena, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR, všechny ředitele krajských veterinárních správ, aby se přesvědčil v souvislosti s povodněmi, jaká je situace v postižených krajích.

Situace v krajích je, pokud jde o hospodářská zvířata, příznivá. Na základě zkušeností z povodní v roce 2002 se chovatelé poučili, takže prakticky pouze ve Středočeském kraji bylo evakuováno 18 jezdeckých koní na Praze - východ v Brandýse, 10 jezdeckých koní z Nymburska a stádo jelenů v Žehušické oboře u Kutné Hory bylo zahnáno do bezpečné horní části obory.

Pokud jde o zpracovatelské závody, tak byla zastavena porážka na jatkách v Mělnice pro vodu v kotelně, v Jihočeském kraji se oetlo pod vodou jedno řeznictví a v Olomouckém kraji vnikla v jatkách v Přerově povodňová voda do vodovodního řádu. Provoz v těchto závodech byl dočasně pozastaven.

## Žádné novinky s BSE

Kdo si dnes vzpomene na BSE, na obavy, které panovaly ještě před čtyřmi lety z konzumace hovězího? Změna v souvislosti se současným „řádním“ ptáčí chřipky v Evropě.

Dnes již lze říci, že si lidé dobře uvědomují, že vyšetřování hovězího, jeho označování a veterinární kontrola probíhá tak, jak má a že se do tržní sítě nemůže dostat něco závadného. Obdobně je tomu i s drůbežím masem.

Dosud bylo u nás od počátku roku 2001, kdy se na BSE začalo vyšetřovat, testováno 917 025 krav a bylo dosud zjištěno 24 případů onemocnění. Za letošní první tři měsíce bylo vyšetřeno již 45 258 kusů skotu a zatím zjištěn jen jeden případ, a to 30. ledna u Svitav. Bylo by dobré, kdyby byl posledním, ale vyloučit další případ opravdu nelze. Jedině dalším vyšetřováním (na normálních porážkách nad 30 měsíců, na nutných již od 24 měsíců) se lze přesvědčit, že pozitivních případů ubývá.

# Co mají společného středoevropští veterináři

Již druhý ročník Středoevropského veterinárního kongresu spolupořádala Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, Komora veterinárních lékařů ČR a Státní veterinární správa ČR. První kongres, který se zde konal 27. a 28. března roku 2004, byl velmi úspěšný a stal se podnětem k uspořádání dalšího ročníku. Letos proběhl ve dnech 31. 3. až 2. 4. 2006.

Více než stovka účastníků do Brna zamířila z Německa, Rakouska, Slovenska, Polska, Maďarska a Litvy, ale nejvíce účastníků bylo samozřejmě od nás. Z krajských veterinárních správ, veterinárních ústavů univerzity a mnoho soukromých veterinárních lékařů. Pro letošní Středoevropský veterinární kongres byla vybrána čtyři základní témata, která byla zajímavá jak pro soukromé veterinární lékaře, tak pro veterinární lékaře pracující ve státní sféře a ve státních dozorových orgánech.

Prvním a hned velmi důležitým tématem bylo vzdělávání. Z referátů vyplynulo, že se nejednalo pouze o základní profesní přípravu na univerzitní úrovni. Byly zdůrazněny různé formy postgraduálního vzdělávání, ať už formou atestačního studia či různých cílených odborných školení. Prospěch z dalšího vzdělávání mají jak soukromí, tak „státní“ veterinární lékaři.



Ústřední ředitel  
SVS ČR  
MVDr. Milan Malena

Druhým důležitým tématem pak byla problematika ozdravování chovů hospodářských zvířat. Zde je na místě citovat z úvodních slov Milana Maleny, ústředního ředitele Státní veterinární správy ČR: „Je dostatečně známo, že naši republika byly přiznány statusy země prosté celé řady nálezů hospodářských zvířat. A je také známo, jak je to prospěšné při obchodování s živými zvířaty i potravinářskými výrobky. V tomto trendu – usilovat o ozdravování chovů – budeme pokračovat. V letošním roce byl tak zahájen ozdravovací program proti IBR – infekční bovinní rhinotracheitidě – který vyhlásilo Ministerstvo zemědělství ČR. Samozřejmě že nejde ozdravovat chovy bez účinné a tradičně dobré spolupráce se soukromými veterinárními lékaři. A při této příležitosti chci kolegům soukromým veterinárním lékařům poděkovat za dosavadní spolupráci, také díky ní mohla ČR získat statusy země prosté řady nálezů hospodářských zvířat“.

Opravdu aktuálním tématem je dnes označování – identifikace – hospodářských zvířat, ale i nezaměnitelné označování zvířat malých. Povinnost identifikace hospodářských zvířat vyplývá z veterinární legislativy a je to základní podmínkou pro důvěru v zemědělskou produkci a nakonec i pro důvěru spotřebitelů. ČR je v tomto

ohledu na stejné úrovni jako vyspělé členské země EU.

Zajímavým tématem, určeným především pro praktické veterinární lékaře, bylo téma věnované veterinární medicíně – léčivům a léčebným prostředkům a přípravkům.

Určitě je vhodné z projevu Milana Maleny uvést, že upozornil na nutnou a dobrou spolupráci soukromých veterinárních lékařů a veterinárních lékařů pracujících ve státních dozorových orgánech. Bez dobré spolupráce by nebylo možné dosáhnout a i nadále dosahovat dobrých výsledků, jaké konstatovaly dosud všechny kontrolní mise z EU, které naši republiku navštívily.

Spolupráce je podmínkou i účinnosti státního veterinárního dozoru, jenž je zárukou zdraví zvířat a zdravotní nezávadnosti potravin a surovin živočišného původu. To ví dobře zemědělcí, zpracovatelé a zajištění spotřebitelé.

Nebylo překvapením, že vybraná témata měla co říci i zahraničním účastníkům, ať už šlo o ty z EU, i o účastníky z nečlenských zemí. Potvrdilo se, že veterinární problémy jsou všude téměř totožné. I když, samozřejmě, určité rozdíly se vždy najdou. Proto je dobře se takovýmto způsobem setkávat a získávat inspiraci.

## Výsledky monitoringu cizorodých látek za rok 2005

Státní veterinární správa ČR sleduje obsah cizorodých látek ve všech surovinách a potravinách živočišného původu. Činí tak na základě plánu monitoringu cizorodých látek, který každoročně schvaluje orgány EU. Za rok 2005 byly výsledky monitoringu příznivé.

V roce 2005 tak provedla Státní veterinární správa ČR celkem 75 741 vyšetření, z toho 71 947 vyšetření v rámci plánovaných odběrů, 3 251 jako cílená vyšetření a 534 vyšetření u vzorků dovážených komodit. Nevyhovujících nálezů bylo 0,17 %, což je mírný nárůst proti roku 2004 (0,13 %), způsobený převážně nevyhovujícími nálezy v rámci sledování zdrojů kontaminace u hospodářských zvířat včetně sladkovodních ryb.

Co všechno se sleduje? Samozřejmě jsou to například rezidua těžkých kovů, pesticidů, zbytků veterinárních léčiv, zejména chloramfenikolu a tetracyklinu, dále obsah dioxinů, polychlorovaných bifenyly (PCB) i kontaminace radioaktivními látkami a vyjmenovanými zakázanými látkami, jako je například malachitová zeleň.

Ze zajímavých zjištění lze uvést následující:

Vzorky reprezentující suroviny a potraviny živočišného původu, především mléko kravské, ovčí a kozi, čerstvé maso a mléčné výrobky včetně sýrů měly ve všech případech nízký podlimitní obsah reziduí pesticidních látek, chemických prvků, mykotoxinů a zbytků veterinárních léčivých přípravků a doplňkových látek. Stále však musí být věnována pozornost monitorování obsahu polychlorovaných bifenyly (PCB). I když nadlimitní hodnoty jsou zjišťovány výjimečně, koncentrace PCB se v několika případech blížila hygienickým limitům. Výrobky kojenecké a dětské výživy s podílem živočišných bílkovin byly zcela nezávadné a vyhověly všem hygienickým limitům.

Slepíci vejce a vaječné výrobky nepřestávaly zdravotní riziko, veškeré naměřené hodnoty bezpečně vyhověly hygienickým limitům. Přesto i v chovu nosnic je nutné sledovat hodnoty PCB, o čemž svědčil jeden případ koncentrace PCB ve vejcích na hranici hygienického limitu (0,2 mg/kg tuku). Prokázaná rezidua nikarbazinu (antikocidikum) v křepelčích vejcích měla za následek stažení vajec z oběhu a jejich neškodnou likvidaci. Ke spotřebitelům se vejce kontaminovaná nikarbazinem cestou krmi-va nedostala.

U tuzemských masných výrobků, včetně konzerv, nebylo zjištěno překročení hodnot hygienických limitů. Pouze jedna malá výrobni šarže loveckého salámu menší než 100 kg měla obsah PCB mírně nad hodnotou hygienického limitu (0,2 mg/kg tuku). Z tohoto pohledu byla zdravotní nezávadnost ostatních masných výrobků přesvědčivě zajištěna.

Tuzemský med bezpečně vyhověl všem parametrům zdravotní nezávadnosti z po-

hledu cizorodých látek stejně jako v minulých letech.

U surovin z moře nebyl zaznamenán nevyhovující vzorek, což představuje zlepšení oproti minulým letům. U tuzemských sladkovodních ryb (kapr obecný) byly zjištěny ojedinělé případy nadlimitních obsahů kadmia a arzenu (dle limitu Cd – 0,05 mg/kg a pracovního limitu pro As – 1,0 mg/kg), což je však podstatně příznivější zjištění ve srovnání s minulými lety, kdy četnost překročení limitů pro těžké kovy byla větší. Zjištěný obsah chlorovaných pesticidů, toxafenu, PCB a mykotoxinů bezpečně vyhověl hygienickým limitům. V minulých letech, včetně loňského roku, byly v několika případech prokázány u pstruhů rezidua malachitové zeleně. Malachitová zeleň se dříve použí-



vala jako prostředek proti plísnovým onemocněním ryb. Dnes je zakázána. Jedná se o neautorizovanou látku, která nesmí být používána v chovech ryb určených pro lidskou spotřebu. V průběhu roku 2005 bylo prováděno pravidelné vyšetřování (monitorování) obsahu malachitové zeleně v různých stádiích chovu pstruhů. Z celkem 74 vyšetřených vzorků v rámci monitoringu a cíleného vyšetřování byla ve 12 případech malachitová zeleň prokázána. Z tohoto důvodu byla provedena mimořádná kontrolní akce v chovech pstruhů, která měla zabránit uvedení kontaminovaných pstruhů na trh v předvánočním období. Z celkem 23 prověřených chovů byla malachitová zeleň prokázána u pstruhů ve čtyřech chovech. Orgány veterinární správy uložily příslušná opatření včetně neškodné likvidace ryb, aby se takto kontaminované ryby nedostaly na trh ke spotřebitelům.

V roce 2005, stejně jako v minulých letech, nebyla prokázána rezidua nepovolených hormonálních látek u skotu, ovcí a koz, prasat, drůbeže a farmově chované zvěře. Ve vzorcích moči od sedmi prasat (z celkem 80 vzorků) byly prokázány koncentrace 19-nortestosteronu odpovídající hodnotám u kančů nebo kryptorchidů, nešlo tudíž o potvrzení použití syntetického hormonu, nýbrž o chybný odběr vzorků. Obsah chemických prvků, chlorovaných pesticidů, PCB, reziduí veterinárních léčiv až na ojedinělé výjimky vyhověl hygienickým limitům. Výjimky tvořil například nadlimitní obsah tilmikosinu u ledvině tele (po léčbě při dožrnutí ochranné lhůty), dva vzorky svaloviny a 6 vzorků ledvin krav s nevyhovujícím obsahem kadmia, jedna nadlimitní hodnota PCB u krávy a prasete, průkaz reziduí tetracyklinu (do-

dech byla učiněna veškerá příslušná šetření na místě a byla vyšetřena celá řada vzorků, nebyla zjištěna příčina ani původce. Nařízená mimořádná veterinární opatření (zastavení porážek zvířat, zastavení dodávek mléka, mimořádný režim kontrol, opakovaná vyšetření aj.) zabránila průniku kontaminovaných surovin ke spotřebitelům.

U lovné zvěře byly ojediněle pouze zjištěny nadlimitní hodnoty olova, které však souvisely s kontaminací střelou. Na rozdíl od předchozích let, kdy byly ojediněle zjišťovány nadlimitní hodnoty PCB a chlorovaných pesticidů, vzorky vyšetřované v roce 2005 vyhověly hygienickým limitům.

20 let po Černobylu: Kontaminace surovin a potravin živočišného původu radioizotopy <sup>134</sup>Cs a <sup>137</sup>Cs se sleduje od doby tzv. černobylské havárie jaderného reaktoru (1986). V současné době, ale již řadu let předtím, je situace vcelku příznivá, to znamená, že naměřené koncentrace těchto radioizotopů jsou hluboko pod hodnotami 600, respektive 370 Bq/kg. Stále však nelze vyloučit naměření ojedinělých zvýšených hodnot u některých druhů spárkaté zvěře, zvláště černé zvěře a jelenů. Toto potvrzuje i zjištění vyššího obsahu radionuklidů u černé zvěře, které však nepřekročilo mezní hodnotu 600 Bq/kg.

V roce 2005 bylo na obsah „dioxinů“ a dioxinů podobných PCB celkem vyšetřeno 45 vzorků (kafilerní tuk, hovězí a vepřové maso, maso divokých prasat, slepičí vejce, syrové mléko, maslo, kapr). Všechny vzorky vyhověly limitům nařízení Komise 2375/2001. Také obsah dioxinů ve svalovině divokých prasat (kde není stanoven limit) vyhověl limitu platnému pro farmově chovanou zvěř.

Celkově lze hodnotit zdravotní nezávadnost surovin a potravin živočišného původu z pohledu obsahu cizorodých látek jako poměrně příznivou. Za podstatná zjištění musíme považovat průkaz reziduí nepovoleného léčiva chloramfenikolu u skotu, prasat a drůbeže (nosnic), průkaz reziduí neautorizované látky – malachitové zeleně v několika chovech pstruhů a ojedinělé nálezy nevyhovujících hodnot polychlorovaných bifenyly (PCB) u skotu a prasat a i zjištění, že některé hodnoty PCB se hygienickým limitům přibližovaly. Uvedená nevyhovující zjištění se současně stávají prioritou pro plán monitoringu cizorodých látek v roce 2006 včetně rozšíření spektra sledovaných reziduí veterinárních léčiv.

Publikace o výsledcích monitoringu cizorodých látek za rok 2005 existuje v elektronické podobě, ve formátu PDF. Spolu s dalšími čísly Informačního bulletinu SVS ČR je distribuována na nosiči CD-ROM a prezentována na oficiálních internetových stránkách SVS ČR:

<http://www.svs.cz/>

Josef Duben, SVS ČR

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

## Vážení čtenáři, přinášíme Vám informace z 3. jednání představenstva a dozorcí rady ČSZM, které se konalo dne 29. března 2006 v prostorách SOU potravinářského Praha 4 - Písnice



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

V úvodu jednání Jan Katina omluvil neúčast představenstva ČSZM, doc. Steinhausera, který se nemohl ze zdravotních důvodů zúčastnit tohoto jednání a zároveň blahopřál Ing. Jaromíru Kloudovi, členu představenstva ČSZM, k jeho významnému životnímu jubileu a jménem představenstva popřál mnoho zdraví, pracovních úspěchů a osobního štěstí do dalších let.

### NOVELIZACE VYHLÁŠKY 326/2001 SB.

Výkonný ředitel seznámil přítomné s aktuální situací přípravy novely této vyhlášky. Časové prodloužení vzniklo na MZe ČR, kdy právní odbor řešil zejména otázky týkající se zmocňovacích opatření zákona o potravinách ve vztahu k této vyhlášce. Vyhláška se nachází v současné době ve vnitřním připomínkovém řízení MZe ČR a následně bude poskytnut vnějším připomínkovým místům (ČSZM) pro posouzení.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí a vzhledem k neúměrně dlouhé přípravě novely na MZe ČR pověřilo předsedu ČSZM k jednání s ministrem zemědělství za účelem urychleného ukončení novelizace této vyhlášky.

### ČERPÁNÍ ROZPOČTU ČSZM V ROCE 2005

Výkonný ředitel předložil seznámil přítomné s čerpáním rozpočtu ČSZM v roce 2005, zevebnou zprávu o hospodaření podá předseda dozorcí rady ČSZM na 21. valné hromadě, která se koná dne 26. dubna 2006 ve Větrném Jeníkově. VŘ zároveň přečetl seznam členských subjektů ČSZM, které jsou navrhované valné hromadě k vyloučení z důvodů neplnění členských povinností. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

### INFORMACE Z JEDNÁNÍ SZIF O PROPAGACI ČESKÝCH POTRAVIN OZNAČENÝCH ZNAČKOU KLASA.

V rámci veletrhu SALIMA proběhla informativní schůzka s ředitelem SZIF Ing. J. Höckem a se zástupci zpracovatelského průmyslu. V rámci tohoto jednání zhodnotil ředitel SZIF dosavadní průběh akcí na podporu prodeje v ČR a v zahraničí a dále uvedl, že jsou v současné době navrhovány přísnější kritéria pro nové oceňované výrobky značky KlasA. Zástupce agentury Mather activation, která zajišťuje propagaci značky KlasA, seznámil přítomné s plánem akcí propagace na rok 2006. Plán akcí rozeslal sekretariát svým členům v elektronické podobě dne 23. 3. 2006. V diskusi přítomných zazněly připomínky a kritika některých akcí, jednomyslně se všichni účastníci shodli v nedostatečném finančním krytí celé propagace na podporu prodeje kvalitních českých potravinářských výrobků ze strany státních prostředků. Ředitel SZIF a ředitel PK ČR přislíbili vyvinout větší tlak na dosažení většího finančního objemu pro propagaci a podporu prodeje kvalitních českých potravinářských výrobků.

Ve vztahu k požadavkům na přísnější kritéria pro udělování značky KlasA, se na ČSZM obrátila PK ČR se žádostí o stanovení kritérií pro masné výrobky při udělování značky KlasA. Výkonný ředitel předá PK ČR návrh ČSZM, který bude vycházet ze současných platných standardů vybraných masných výrobků.

### EAFRD - DOTAČNÍ TITULY PRO LÉTA 2007-2013

Současný Operační program Zemědělství spravovaný MZe ČR bude ukončen v letošním roce a v období let 2007-2013 bude nahrazen Programem rozvoje venkova ČR. Tento dotační titul bude rozčleněn do 4 základních os a v rámci jednotlivých os budou přičleněna jednotlivá opatření. Pro potravinářský obor (osa I.) je vyčleněna průměrná roční podpora ve výši 371 milionů Kč/rok. PK ČR zvažuje rozčlenění celkové částky 371 mil. Kč dle jednotlivých oborů na dílčí podopatření. Představenstvo pověřilo VŘ k prosazování systému, který zachová celou částku bez dalšího rozčlenění, aby bylo zaručeno soutěžní prostředí mezi společnostmi z různých oborů při čerpání podpory.

### PROJEKT MONITORINGU PRODEJE MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

V souvislosti s prezentací zástupce společnosti INCOMA Research, který na minulém jednání podrobně seznámil členy P a DR ČSZM s projektem monitoringu prodeje masa a masných výrobků, s rozpracováním, přípravou a zajištěním informačního toku projektu vyplynul zájem pouze části členských subjektů ČSZM o účast na tomto projektu. VŘ prověří za daných podmínek reálnost tohoto projektu se společností INCOMA Research.

### JEDNÁNÍ PRACOVNÍ SKUPINY PRO ŘEŠENÍ OTÁZEK SPOJENÝCH S KLASIFIKACÍ SEUROP NA MZE ČR DNE 8. 2. 2006

Dne 8. února 2006 se na MZe ČR uskutečnilo jednání Pracovní skupiny pro řešení otázek spojených s klasifikací SEUROP. V souvislosti s plánovanou kontrolní misí EK na klasifikaci JUT skotu, která se v letošním roce měla uskutečnit v průběhu měsíce září, došlo ke změně a mise byla přesunuta na měsíc listopad. Došlo také k přehození sledu kontrolovaných zemí a mise bude začínat na Slovensku, odkud se přesune do ČR. Navštíveny budou 3 až 4 jatečné provozy.

Společnosti, kterých se plánovaná inspekce bezprostředně dotýká, budou v předstihu kontaktovány a připravovány ze strany MZe ČR a ÚKZÚZ. Prozatím je



Expozice ČSZM na mezinárodních potravinářských veletrzích SALIMA 2006.

z obecného hlediska České republiky nejčastěji vytýkáno nadhodnocování klasifikačních tříd H JUT a nákup jatečných zvířat v živém (až 60 % z celkového počtu).

### KLASIFIKACE JUT PRASAT PO KRUPONOVÁNÍ

MZe ČR pověřilo VÚŽV Uhřetěves k vyhodnocení průměrné tloušťky kůže při kruponování, aby bylo možno pomocí stanoveného koeficientu umožnit kruponování prasat před jejich klasifikací. ÚKZÚZ přítom zjistil, že 30% poražených prasat v ČR je kruponováno. VÚŽV ve svém šetření ukázal průměrnou hodnotu 4,2 mm, ale zároveň uvedl, že přibližně pouze polovina prasat vykazuje shodu mezi měřením tloušťky sádla s jednotnou konstantou a individuálním měřením. Tloušťka kůže nevykázala žádný vztah k hmotnosti JUT ani k hmotnosti kruponu. Navíc dochází k významným statistickým rozdílům mezi měřeními v jednotlivých provozech.

Z výše popsaných důvodů (statistická nepřesnost) členové NS považují použití stanoveného koeficientu v praxi za neakceptovatelné. Takový postup by zcela reálně mohl ohrozit dodavatelско-odběratelské vztahy mezi kruponujícími provozovateli jatek a jejich dodavateli. Členové Sekce pro nákup jatečných zvířat proto pověřují VŘ k následujícím krokům:

- oznámit MZe ČR odmítavé stanovisko ČSZM k zavedení stanoveného koeficientu do praxe formou dopisu adresovaného Ing. Františku Sládkovi, vrchnímu řediteli potravinářských výrobních MZe ČR,
- obrátit se na distributora klasifikačního přístroje ULTRA FOM 300 Ing. Pavla Lexu s žádostí o vyjádření k hodnocení VÚŽV zejména za účelem porovnání výsledků klasifikace prasat před a po vykolení,
- oslovit zahraniční svazy ve Španělsku a Polsku s žádostí o sdělení tamních zkušeností s používáním klasifikačního přístroje ULTRA FOM 300.

### OVĚŘOVÁNÍ PŘESNOSTI A NAVAZUJÍCÍ SERVIS KLASIFIKAČNÍCH PŘÍSTROJŮ

Členové ČSZM zastoupení v Sekci pro nákup jatečných zvířat diskutovali své zkušenosti s ověřováním přesnosti a navazujícím servisem klasifikačních přístrojů. V návaznosti na tuto diskusi byl VŘ pověřen k zajištění legislativních předpisů, které ošetřují oblast metrologie a stanovení povinné kontroly měřidel. Jedná se o:

- zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů,
  - vyhlášku č. 345/2002 Sb., kterou se stanoví měřidla k povinnému ověřování a měřidla podléhající schválení typu, ve znění pozdějších předpisů.
- Z těchto předpisů vyplývá, že klasifikační přístroje nejsou řazeny mezi měřidla podléhající schválení typu a není pro ně tudíž stanoven specifický požadavek na povinné ověřování. Tato oblast je z toho důvodu ovlivňována konkrétními podmínkami stanovenými výrobcem technologie, servis přístrojů je řešen výhradně na základě dohody s výrobcem, distributorem, příp. s třetí osobou.

### INFORMAČNÍ ČINNOST ČSZM V OBLASTI CENOVÉHO VÝVOJE JUT

Část členských subjektů ČSZM poukazuje na problémy plynoucí z dlouhodobé desinformační kampaně zemědělských odbytových družstev v oblasti cenového vývoje JUT prasat a vnesl dotaz, jakým způsobem je Českému svazu zpracovatelů masa umožněno proti této kampani zasáhnout.

Oborová organizace typu Českého svazu zpracovatelů masa je sdružením fyzických a právnických osob, které jsou navzájem soutěžiteli. Z toho důvodu by bylo v rozporu s platnými právními předpisy, kdyby ČSZM obdobnou kampaní provozoval. Zde je naprosto odlišná právní situace ve srovnání s odbytovými družstvy - sdružení nemůže doporučovat svým členům jakékoli postupy, které ovlivňují cenu nebo jinak zasahují do rovnováhy na trhu. Za účelem přístupu objektivních informací o cenových vývoji JUT proto ČSZM pro své členské subjekty provozuje svazový informační systém, který čerpá oficiální informace Evropské komise, nikterak je nekomentuje a vyhodnocení poskytovatelných dat nechává výhradně na jednotlivých firmách.

Obdobná situace je i v případě informací publikova-

ných Agrární komorou ČR (viz. Výzva členům Agrární komory a CENTROODBYTU ze dne 18. 3. 2006), kde i přes výše uvedené zásady Ing. Jan Veleba, prezident AK ČR, nabádá chovatele prasat a skotu k masivnímu vývozu jatečných zvířat do země EU-15. Záměr vývozu se přitom týká zejména zvířat vysoké kvality (vysoká zmasilost a ideální hmotnostní rozpětí). Podle názoru představenstva ČSZM je tato výzva v přímém rozporu s předchozími prohlášeními vedení AK ČR ve smyslu nutného prohloubení provázanosti prvovýroby se zpracovatelským sektorem a nezbytnosti uvádění kvalitních českých potravin z kvalitních českých surovin na tuzemský trh.

### NÁKLADY NA KLASIFIKACI SKOTU

Vzhledem k tomu, že na rozdíl od klasifikace V JUT je klasifikace H JUT na území ČR v drtivé většině případů plně hrazena provozovatelem jatek, tzn. pouze jednou ze stran obchodního vztahu, je tento postup v rozporu s požadavky zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů. Představenstvo ČSZM se bude tímto podnětem Sekce pro nákup jatečných zvířat dále zabývat.

### SALIMA 2006

ČSZM realizoval společnou expozici ČSZM a dvou členských subjektů: Jan Prantl Masný průmysl Žirovnice a MK Jičín s. r. o. V prostorách expozice ČSZM byly, včetně ochutnávek, prezentovány výrobky členských subjektů. Některé členské subjekty zde využily možnost setkání se svými obchodními partnery. Jednotliví členové hodnotili účast ČSZM na této akci za prvořadou společenskou povinnost a za důstojnou prezentaci zpracovatelského průmyslu. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

### SOUTĚŽ UČŇŮ 3. ROČNÍKŮ POLIČKA ŘEZNÍK-UZENÁŘ, SOŠ A SOU POLIČKA

Dne 22. dubna 2006 se bude konat tradiční soutěž učňů „Řeznická sekera“, kterou pořádá SOŠ a SOU

Polička ve spolupráci s ŽRUD-MK Polička, a. s. Na základě požadavku pořadající organizace ČSZM pro tuto soutěž zajistil předsedu (Zemko k. s.) a člena hodnotitelské komise (Steinhauser s. r. o.). Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

### 6. ROČNÍK SOUTĚŽE VALAŠSKÝ ŘEZNÍK

Dne 27. května 2006 se koná ve Valašském Meziříčí 6. ročník soutěže „Valašský řezník“. Organizátor soutěže, SOU potravinářské Valašské Meziříčí, se na ČSZM obrátil se žádostí o finanční příspěvek na ceny pro soutěžící a o delegování 3. nezávislých členů hodnotitelské komise z řad členů ČSZM. Představenstvo rozhodlo o poskytnutí finančního daru a požádalo zástupce firmy MK Krásno, Váhala a spol. Hustopeče nad Bečvou a Prima Group Nezamyslice o delegování hodnotitele.

### SKALSKÝ DVŮR 2006

Ve dnech 5.- 6. září 2006 proběhne 8. ročník semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ se zaměřením na téma „Příprava suroviny pro masnou výrobu“. V rámci tohoto semináře ČSZM tradičně uděluje Čestná členství. Představenstvo žádá členské subjekty o návrhy na udělení těchto ocenění a o návrhy na nové ocenění „nejlepší propagace oboru“, „nejlepší absolvent SPŠ TM“ a „nejlepší učeň“ (výherce odborné soutěže).

### ZALOŽENÍ ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY.

V souvislosti se založením Evropské technologické platformy „Potraviny pro život“, která vznikla za podpory CIAA (zastřešující organizace evropského agropotravinářského průmyslu), byla dne 20. března 2006 v Praze ustavujícím zasedáním, za podpory PK ČR, založena Česká technologická platforma pro potraviny.

Před vlastním založením, z podnětu PK ČR proběhla setkání se zástupci všech organizací, jejichž účast se v platformě předpokládá (zemědělci, dodavatelé technologií a obalů, potravináři, organizace ochrany spotřebitelů, státní úřady, obchodní řetězce, distributoři i akademická obec). Podstatou je skutečnost, že projekt technologické platformy pokryje kompletní spektrum potravinářských oborů.

Existence národních technologických platform v rámci vize EU „Potraviny pro život“ je snahou Evropské komise zastavit postupující ztrátu pozic evropského potravinářství ve světové ekonomice. Přední pozice agropotravinářského průmyslu EU by mohla ve střednědobém až dlouhodobém časovém rámci být ohrožena, pokud nebudou přijata účinná opatření ke zlepšení jeho inovační schopnosti.

Základními pilíři technologické platformy pro potraviny jsou pracovní skupiny: potraviny pro život (zdravá výživa), kvalita potravin, potraviny a spotřebitel, bezpečnost potravin.

Ustavení technologické platformy je počátkem pro následující fázi konzultací, diskusí a debat, jejichž výsledkem bude strategický plán výzkumu a plán implementace. Zakladatelé České technologické platformy pro potraviny věří, že platforma bude účinně organizovat a zajišťovat inovace, komunikaci a výměnu informací mezi všemi články potravinového řetězce.

Příští zasedání P a DR se uskuteční po konání 21. valné hromady dne 26. dubna 2006 ve Větrném Jeníkově.

Jan Katina, výkonný ředitel ČSZM



**Vaše chuť je tady!**

ESSA, spol. s r.o.  
centrální expedice  
Okružní 34  
370 01 České Budějovice  
Tel.: 387 412 481  
Fax: 387 412 481

ESSA, spol. s r.o.  
expedice  
569 61 Dolní Újezd u Litomyšle 1  
Tel.: 461 631 845  
Fax: 461 616 920

e-mail: skladcb@essacb.cz

e-mail: skladdu@essacb.cz

**Almi**  
taste unlimited...

ESSA, spol. s r.o.  
expedice  
Újezd nad Lesy  
Svojšická 300  
190 16 Praha 9  
Tel.: 603 839 238

# Bezpečné potraviny na společném trhu Evropské unie



Ministr zemědělství ČR Jan Mládek (druhý zleva) u stánku firmy ALIMA značková potravina, a. s., v doprovodu prezidenta Potravinářské komory ČR Jaroslava Camplíka (druhý zprava) si nechal od Zdeňka Tomana, generálního ředitele a. s. Agrotrade, a Zdeňka Štěpánka, generálního ředitele firmy XAVEROV, a. s., vysvětlit zaměření inovace firmy.

## RIZIKA V POTRAVNÍM ŘETĚZCI A OPATŘENÍ PRO JEJICH MINIMALIZACI

Česká republika se stala členem EU v zatím poslední vlně rozšíření, tedy k 1. květnu 2004. Vzhledem k vysoce úzké spolupráci a přípravám v předstupu období lze konstatovat, že vlastní adaptace proběhla bez větších problémů a klady převažují nad zápory. Velice dobře si od počátku uvědomujeme veškeré výhody vyplývající z členství, jako je například otevřený trh o 450 milionech spotřebitelů, zapojení do unijských struktur a orgánů, možnost získávat podpory do národního hospodářství apod. Na druhé straně se samozřejmě nezříkáme závazků, které z členství vyplývají, i když jsou pro nás někdy bolestné.

## DŮLEŽITÝ JE PŘENOS INFORMACÍ

Vedle důležitých technických příprav, jako bylo přijetí *acquis communautaire* a vybudování potřebných institucí, bylo nezbytné navázat plnohodnotnou spolupráci a osobní kontakty s obdobnými institucemi EU i v členských státech. Do pracovních orgánů Rady a Komise jsme se zapojili už během roku 2003. Naši zástupci se účastnili jednání pracovních skupin Rady EU, Komise a Kodex Alimentarius. Získali tak možnost vysledovat způsoby jednání těchto orgánů, byl zajištěn přenos informací týkajících se připravovaných a chystaných právních předpisů a zajištěna kontinuita diskutovaných priorit především v oblasti řízení rizika. Ve spolupráci pokračujeme i po vstupu do EU, tentokrát již s možnostmi aktivně ovlivnit vývoj práva Evropského společenství ve všech sférách a samozřejmě i v oblasti bezpečnosti potravin.

## EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Společný trh si žádá jednotná pravidla a jednotnou komunikaci. Proto oceňujeme

činnost a spolupráci s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin. Poskytování nezávislých vědeckých stanovisek, vědecká technická podpora pro činnost Společenství ve všech oblastech má přímý i nepřímý vliv na bezpečnost potravin a krmiv. Přímou ovlivňuje důvěru spotřebitelů, hladké fungování vnitřního trhu i úroveň ochrany lidského zdraví, zdraví a pohody zvířat, zdraví rostlin a ochrany životního prostředí. Vznik Evropského úřadu byl jednoznačně krok správným směrem i vzhledem k tomu, že menší členské státy mají omezené možnosti provádět všechny analýzy. Jde rovněž o zabránění duplicitě testace a úspory finančních prostředků. Evropský úřad si zatím úspěšně buduje reputaci nezávislého orgánu a věřím, že pro další rozvoj bude mít i potřebné materiální zázemí a podporu Komise.

Vstupem do EU jsme se zároveň plnohodnotně začlenili do systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF). V praxi se ukázalo, jak účinný tento systém je. Umožňuje rychle sdílení informací ve všech členských zemích, Komisi i Evropském úřadu pro potraviny. Počet oznámení řešených v systému RASFF v České republice i na úrovni Společenství vzrůstá. Česká republika řešila v roce 2005 celkem 96 oznámení, což je nárůst o 55 % oproti roku předchozímu. Hlášení se týkala jak oznámení zaslaných z DG SANCA, tak oznámení zaslaných Českou republikou. Nejčastějším rizikem při kontrole dovozu se ukazují aflatoxiny (především v ořích, fících a rýži) – původem z třetích zemí. Například poslední závažnější případ nastal nedávno, kdy Státní zemědělská a potravinářská inspekce nepustila na trh 19 tun čínských loupných arašídů, které byly do České republiky přivezeny z Nizozemí, původem z Číny. Nejčastěji se vyskytující cizorodou látkou ve výrobcích byly chemické látky – zejména barviva známá pod názvy Sudan 1 a Sudan 4.

## ZAMĚŘENÍ KONTROL DOZOROVÝCH ORGÁNŮ

Cílem pro rok 2006 je širší využití dat pro zaměření kontrol dozorových orgánů, využití dat jako dalších doplňujících informací v oblasti rozvojové pomoci a prohloubení spolupráce se členy sítě. V Brně se uskutečnilo pracovní setkání, při němž pracovníci DG SANCO při závěrečném jednání uvedli, že vzhledem k výborné funkčnosti českého systému využijí tyto poznatky v doporučení k modifikaci současného systému RASFF v dalších zemích EU.

Na národní úrovni jsou v oblasti výroby potravin a krmiv nastavena legislativní pravidla, která jsou v některých oblastech ještě přísnější než právní rámec Společenství. I přes některé výtky prvovýrobců i zpracovatelů jsem přesvědčen, že jsme šli správnou cestou a v budoucnu budeme ještě s vděkem sklízet plody tohoto rozhodnutí. Činnost resortních dozorových orgánů – primárně jde o Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu a Ústřední zkušební a kontrolní ústav zemědělský – si dovoluji na tomto fóru pochválit. Komplexně pojatá kontrola umožňuje účinně zaměřit pozornost na komodity, na konkrétní látky nebo na konkrétní místa, kde lze předpokládat nejvíce nedostatky, nebo kde lze očekávat nejvyšší efekt kontroly. Jedná se tedy o kontrolu cílenou, jejímž účelem je ochrana zájmů občanů i státu.

## VYUŽITÍ GENETICKY MODIFIKOVANÝCH PLODIN

Do problematiky vztahující se k posouzení rizik bezpečných potravin patří i využití geneticky modifikovaných plodin. Názorově se Česká republika řadí spíše k členským státům EU zastávajícím liberální přístup ke GM potravinám a krmivům. Naše legislativní pravidla s GMO jsou plně v souladu s pravidly EU, a tak měli čeští zemědělci v roce 2005 možnost na svých polích poprvé zasít a sklídit geneticky modifikovanou kukuřici s odolností proti jejímu hlavnímu škůdci zavíječi kukuřičnému. Využili prozatím spíše jen testovací plochy celkem o 270 hektarech. Až v následujících letech se ukáže, jak významnou pozici tato nová technologie zaujme v našem zemědělství.

Základem důvěry spotřebitelů je osvěta a komunikace. Proto i v této sféře úzce spolupracujeme s nevládními organizacemi, sdruženími, svazy apod. Našimi klíčovými partnery jsou Agrární komora, Potravinářská komora, Svaz obchodu a cestovního ruchu a desítky dalších zájmových a stavovských organizací a sdružení. V procesu poskytování informací máme zájem posílit jejich tok přes spotřebitelské organizace, především se počítá s jejich podporou při pořádání seminářů. Do budoucna nevy-



Markos Kyprianou (uprostřed) se u prezentace a. s. Agrotrade na letošní Salimě zajímal především o drůbeží výrobky a velmi jej zaujal nový kuřecí salát v zajímavém balení.

Foto: Eugenie Linková

čují vypsaní konkrétních grantů na zajištění komunikační činnosti.

## EUROBAROMETR ZAMĚŘENÝ NA VNÍMÁNÍ RIZIK

V komunikaci s veřejností je nezbytným zdrojem informací zpětná vazba. Se zájmem jsme proto sledovali výsledky aktuálního průzkumu veřejného mínění Eurobarometr zaměřeného na vnímání rizik. Sami jsme uspořádali podobný rozsáhlý průzkum v roce 2005. Nepřekvapuje mne, že lidé potraviny většinou vnímají pozitivně, spojují si je s jejich chutí a požitkem z příjmu. Rovněž při výběru potravin je nejdůležitějším prvkem chuť, kvalita a cena. V České republice téměř tři čtvrtiny spotřebitelů vysoce důvěrují zdravotní nezávadnosti potravin českého původu. Vysoká důvěra v potraviny domácího původu svědčí o tom, že těžíme z přísné legislativy. Je pro mě potěšující, že spotřebitelé EU i České republiky shodně převážně důvěrují systému státní správy v činnostech souvisejících s ochranou jejich zdraví. Důvěra spotřebitelů je ale velmi křehká, a jak ukázaly zkušenosti ze zahraničí, rádně ji prověří až případná krize.

## PŘETLAK DRŮBEŽÍHO MASA Z OKOLNÍCH ZEMÍ

Jedna z nich na nás potenciálně číhá v podobě ptačí chřipky. I když je v našem prostředí virus nebezpečím především veterinárního rázu, jsou občané Evropské unie i ČR jeho blízkostí vyděšeni. Měli bychom proto usilovně, trpělivě a srozumitelně vysvětlovat veškeré aspekty tohoto problému. Vždyť například jen důsledným dodržováním pravidel osobní hygieny, kuchyňského zpracování či zásad přiměřeného styku s divokým ptactvem i drůbeží lze riziko přenosu na člověka téměř minimalizovat.

Upřímně řečeno mnohem větší problémy v souvislosti s výskytem ptačí chřipky vidím v újmě chovatelů drůbeže, producentů masa a vajec, zpracovatelských podniků. Přetlak drůbežního masa z okolních zemí působí našim drůbežářům problémy v úplné celé vertikále a tím, že podobné problémy řeší i kolegové v okolních zemích. Nedokážu dnes odhadnout, jakých rozměrů kauza dosáhne, ale jsem optimista, věřím, že tento problém ustojíme a spotřebitelé opět nastaví drůbežimu masu své talíře. Nakonec já o kvalitách bezpečnosti naší produkce přesvědčuji spotřebitele při každé příležitosti.

## SPOTŘEBITEL ROZHODUJE SVÝM NÁKUPEM O ÚSPĚCHU ZEMĚDĚLCŮ A POTRAVINÁŘŮ

Vedle legislativy, kontrol, testů, pravidel, zákazů, příkazů a všech dalších opatření i včetně vzájemné spolupráce je velmi důležitá otevřená, rychlá a upřímná komunikace se spotřebitelem. Je to právě spotřebitel, kdo rozhoduje svým nákupem o našem úspěchu či neúspěchu. Jeho důvěra vychází ze získaných informací a stojí na velmi tenké hraně. Na závěr jsem si také nechal připomenuti jednoho z našich nejdůležitějších partnerů a tím jsou média, neboť nezáleží na tom, jaká je realita, ale na tom, jak je podána čtenářům a divákům. Tento spojující článek nesmí být z naší strany opomíjen, protože neexistuje hroznější zbraň než neinformovaný novinář.

Jan Mládek

Ministr zemědělství ČR

(Vystoupení ministra zemědělství ČR na mezinárodní konferenci ministrů zemědělství členských zemí EU při příležitosti konání mezinárodních potravinářských veletrhů SALIMA 2006, konané pod záštitou komisaře EU pro zdraví a ochranu spotřebitele Markose Kyprianou).

## Producenti i zpracovatelé striktní opatření vůči ptačí chřipce dodržují velmi přísně

PRAHA - Šíření ptačí chřipky v Evropě se podle zpracovatelů promítá na domácím trhu s drůbežím především stlačováním cen, které dostávají od odběratelů. Řetězce totiž využívají nabídky velmi levných přebytků ze zemí, kde poptávka kvůli naze propadla, a nutí dodavatele zlevňovat. Vyplynulo to z vyjádření zástupců předních zpracovatelských a producentů firem na setkání ministra zemědělství Jana Mládky a prezidenta Agrární komory Jana Veleby s novináři v budově ministerstva. Tam se dostavili zástupci čtyř firem, které patří mezi největší zpracovatele drůbežního masa. Každá z nich představila opatření, která brání průniku viru ptačí chřipky do masa. Byla to firmy Agropol, Agrotrade, Agrofert a Drůbežářský závod Klatovy.

Producenti se také obávají dopadu možné paniky kolem nákazy na odbýt a ujistí, že domácí drůbeží maso je vzhledem k vysokým standardům výroby a přísnému veterinárnímu dozoru bezpečné. Zdůrazňují to i zástupci Státní veterinární správy a Ministerstva zemědělství.

Ministr zemědělství Jan Mládek vnímá jako jedno z největších nebezpečí v současnosti právě to, že spotřebitelé podlehnou „zbytečné panice“ a přestanou drůbeží maso kupovat. I proto pozval média i zástupce producentů a dozorových orgánů na drůbeží snídani a nechal se fotografovat při konzumaci kuřecího na několik způsobů. Ministr také nechal v následujících dnech rozeslat všem českým domácnostem dvoustránkové letáky s informacemi, co je třeba nutně mít na mysli v prevenci proti ptačí chřipce.

A. s. Agropol Group dala novinářům obsírné informace na několika stránkách v písemné podobě. „Vzhledem k panice v zahraničí se tamní přebytky dostávají na český trh za velmi nízké ceny,“ řekl ředitel Agropol Food Martin Vacek. Firma se s tím setkává při jednání s odběrateli. Na její vlastní objem odbytu to zatím vliv nemá. „Pokud by se ptačí chřipka objevila v tuzemsku, mohlo by to mít za následek i pokles poptávky, těžko ale odhadnout, jak velký,“ řekl Štěpánek.

Také podle Jaroslava Faltýnky ze společnosti Agrofert, která ovládá Kostelec-

ké uzeniny, má ptačí chřipka vliv na trh s drůbežím masem. Promítá se v cenách i v prodeji, uvedl s tím, že řetězce při jednáních argumentují například nabídkou výrazně levnějšího drůbežního z Itálie.

Obavy z budoucnosti mají také chovatelé drůbeže. Ceny, které dostávají u zpracovatelů, podle Františka Svobody z firmy Druko Střížov klesly, a pokud by se snížily dále, hrozilo by zavírání některých farem. Ziskovost v oboru je totiž nízká a navíc letos v zimě vzrostly náklady zejména na vytápění.

Producenti zdůrazňují, že v chovech i zpracovatelských závodech funguje veterinární dozor a každý kus drůbeže je před dodávkou na trh kontrolován. K likvidaci viru ptačí chřipky stačí tepelná úprava při 70 stupních Celsia, teplotám pod bodem mrazu virus odolává. Podle ústředního ředitele Státní veterinární správy Milana Maleny v Česku počet porážek drůbeže roste a loni skončilo na jatkách 146 milionů kusů opeřenců. Domácí spotřeba drůbežního masa je nad průměrem EU.

Eugenie Linková



Bezpečnost našeho drůbežního masa demonstrovali na tiskové konferenci před zraky novinářů ministr zemědělství ČR Jan Mládek (vpravo) a prezident AK ČR Jan Veleba.

## Ing. František Kruntorád, CSc., šedesátníkem

Na Rudolfa, tedy 17. dubna, se narodilo několik významných potravinářů. Jeden z nich slaví v letošním roce šedesát. Je jím František Kruntorád. Celoživotní potravinář – mlékař, vydavatel potravinářských periodik. Měl vlastně v životě jinou volbu?

Pochází z Havlíčkova Brodu – otec byl vedoucím nákupu v mlékárně, matka mnoho let vedoucí mléčné jídelny. A František se za pár let stal ředitelem Radlické mlékárny. Nepředbihejme.

Sám o sobě říká, že velký vliv na něho měli jeho prarodiče, jedni pracovali v zemědělství a druzí v obchodě. Možná zde můžeme hledat kořeny jeho obchodní zdatnosti. Vystudoval Střední průmyslovou školu mlékárenskou v Kroměříži a pak do Prahy na VŠCHT. Z těchto studií však odchází do vojenské službě nastupuje do pražského Laktosu – závodu Trojská mlékárna v Praze (mistr, dílovedoucí, vedoucí výrobně-technického útvaru). Při zaměstnání se pouští znovu do vysokoškolského studia – Vysoká škola zemědělská v Praze, fakulta provozně-ekonomická. Pechází do Radlické mlékárny v Praze jako vedoucí technického úseku a zástupce ředitele závodu. V roce 1982 nastupuje na Ministerstvo zemědělství a výživy ČR jako referent, pak zastává funkci tajemníka náměstka ministra pro potravinářský průmysl, pak funkci vedoucího oddělení výroby a odbytu potravinářského průmyslu a v posledním období



na ministerstvu je jmenován ředitelem odboru výživové politiky. Stává se také členem redakční rady časopisu Průmysl potravin. Netušil, jak tato zkušenost bude pro něj později cenná. Zapisuje se na studium ex-

terní aspirantury na VŠCHT v Praze, katedra ekonomiky chemického a potravinářského průmyslu, v roce 1988 získává titul CSc. V roce 1991 se vrací do mlékárenského průmyslu – je jmenován ředitelem Radlické mlékárny. V roce 1992 zakládá potravinářskou poradenskou agenturu INFAK, úzce spolupracuje s MVDr. Radošem ve vydávání Reznicko/uzenářských novin. V roce 1995 zakládá vydavatelství AGRAL s. r. o. se sídlem v Praze (Reznicko uzenářské noviny, Potravinářský zpravodaj, Potravinářská Revue). Podílel se na vzniku Potravinářského sdružení a později Potravinářské komory ČR.

Je hezké, když o osobě říká, že jeho koníčkem je potravinářství, vyzívá lidi. Určitě ale také chalupaření, motorismus, fotografování a lyžování, o kterých rád hovoří. A vzhledem k tomu, že je dědečkem, nepochybují, že i jeho dvě vnučata.

Františku, dovol, abych Ti na tomto místě jménem řady kamarádů a potravinářů poděkoval za skvělou práci, kterou odvádíš s celým kolektivem Agralu. Již jsme si zvykli, že kvalita periodik a pravidelnost, s jakou se objevují na našich stolech, je jaksi samozřejmá. Za každým číslem novin a časopisu je vidět spousta práce. Přeji Ti pevné zdraví, stále nápady a elán v jejich realizaci.

Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.  
předseda Českého svazu zpracovatelů masa

## Má vzdělanost provozních rezníků a uzenářů vliv na zvýšení jakosti a efektivity výroby?

(NIC NENÍ PRO PRAXI UŽITEČNĚJŠÍHO NEŽ DOBRÁ TEORIE A LEGISLATIVA!)

Již dlouhodobě dochází ke snižování odbornosti dělníků, kteří pracují v reznických a uzenářských provozovnách a zejména v masném průmyslu. Příčin je jistě více, ale ta základní tkví ve zvyšujícím se podílu nekvalifikovaných pracovníků ve struktuře zaměstnanců jednotlivých výrobních subjektů. Střední odborná učiliště produkují málo absolventů, což je mimo jiné do jisté míry důsledkem dosti nešetrného oddělení učňovského školství od průmyslových podniků zabývajících se jatečnictvím a masnou výrobou. Nechci připomínat bývalé závodní školy práce, praktikované v období administrativně-direktivního řízení národního hospodářství po vzoru Bařova vzdělávacího institutu, protože jejich činnost byla dosti formální. Domnívám se však, že v současné době se žádná větší výrobní organizace, pracující v oboru zpracování masa, proškolení pracovníků odborných reznických profesí nevěnuje. Výjimku tvoří majitelé menších živnostenských provozoven, kteří jsou nuceni si své pracovníky vychovávat vlastními silami.

Znám dobře pracovní vytížení mistrů a ostatních organizátorů výroby a vím, že není v jejich silách se skupinově nebo individuálně svým podřízeným věnovat. Uvědomují si také, co odvádí pozornost od organizování potřebné vzdělávací činnosti. Jsou to starosti s řešením složité eko-

nomické situace jednotlivých organizací, které byly nuceny intenzivně investovat do základních prostředků, aby vůbec zajistily odpovídající stav svých provozoven, a nyní zápolí s nedostatkem kapitálu na udržení hospodářské stability, a na další technický a technologický rozvoj. Tyto starosti pohltí prakticky celý časový a myšlenkový potenciál vedoucích pracovníků podniků, závodů i provozů.

Současný negativní hospodářský stav obchodních společností je mimo jiné také výsledkem podlehnutí tlaku či přímo diktátu potravinových obchodních řetězců a promítá se bohužel v plné míře též do rozměru českého zemědělství. Živočišná produkce neustále klesá. V roce 2005 došlo v produkci prasat k poklesu o 15 % na 460 tis. tun a skotu o 13 % na neuvěřitelných 160 tis. tun. Dovozy vepřového masa dosáhly v minulém roce rekordních 150 tis. tun po přepočtu na živou hmotnost, což je téměř tolik, co činily roční dovozy v poválečném období po devastaci českého zemědělství. (V závěru období administrativně-direktivního způsobu řízení národního hospodářství činil nákup jatečných zvířat u nás ročně cca 1 mil. tun).

Nechci hodnotit vhodnost nebo nevhodnost dovozu vepřového masa, napať respektuji zásady ekonomiky zahraničně-obchodní činnosti, ale zároveň si uvědomuji nepřehlédnutelný vliv struktu-

ry dováženého masa a vysokého bilančního podílu vepřového masa na jakost drobných a měkkých masných výrobků a ve svém druhém důsledku též na živočišnou produkci českého zemědělství.

Toto konstatování uvádím proto, že přímo souvisí s absencí strategického plánování v oboru, které by mělo mít základem v dobré informatice na ministerstvu zemědělství. Dobří specializovaní makroekonomové, pokud bychom je měli, by nám zřejmě řekli, že současná situace v jakosti výrobků z masa i v hodnotovém vyjádření produkce se vychyluje na pomyslné přímce od nuly doprava, a to od současné průměrné jakosti a ceny ve prospěch zvýšení podílu dražších kvalitních výrobků, což úzce souvisí se stoupající reálnou mzdou v našem státě. Tento předpoklad lze již dnes potvrdit prohlídkou specializovaných pultů se zahraničními výrobky a studiem tzv. cen pro konečného spotřebitele. Nejsme sice schopni vyrábět např. syrové sušené šunky, ale je v našich silách vyrábět ostatní sortiment masných výrobků prezentovaných zahraničními výrobci.

Vracím se k úvodu této úvahy konstatováním, že se sice otevírá trh určitého typu ekonomicky lukrativních výrobků, ale zpravidla s vyšším podílem ruční práce, vyžadující však slušnou odbornost řezníků a uzenářů v dílnách. Současná situace

je tristní. Dovolil jsem si udělat soukromý průzkum v několika specializovaných maloobchodních jednotkách a zhroutil jsem se. Výrobci nemají respekt před ušlechtilou surovinou, jakou představuje např. vepřová kýta. V regálech jsem našel katastrofálně dělené, spíše však rozervané části vykostěné kýty, mizerně tepelně opracované, opatřené kulovým pokryvem a označené dokonce vížetkou výrobce. Bylo mi velmi trapné, protože se jednalo o výrobky pocházející ze závodů, které patřily v minulosti k těm dobře vedeným. Dovedu si představit, co by asi se mnou v podobném případě provedl můj ředitel v době, kdy jsem ještě řídil výrobu jako vedoucí provozu starého, doživajícího závodu. V uvedeném případě se jednalo o totálně znehodnocenou surovinu, která mohla posloužit k výrobě zboží s právem soutěžit v jakosti i v ekonomice s výrobky, které v současnosti poptávají v našich specializovaných maloobchodních jednotkách majetnější zákazníci, ale jsou bohužel do trhu dodávány zahraničními dodavateli.

V této souvislosti bych rád požádal vedoucí pracovníky výrobních organizací, aby si osobně více všimli úrovně kvality a ekonomiky jednotlivých druhů výrobků. Nevím, jestli jsou na závodech zpracovávány podrobné kalkulace výrobků v podnikově plánovaných cenách a pravidelně vyhodnocovány nějakými limitními listy, ale jsem přesvědčen, že surovina, kterou mají

závodů k dispozici, se dá v mnoha případech podstatně lépe využít. Dobrá ekonomika nemusí být jen výsledkem používání nucených náhradních surovin a aditivních látek silnými, většinou zahraničními výrobci, které v některých případech snižují jakost výrobků a také nepřímo ubližují českému zemědělství. Cesta ke zvýšení efektivity masné výroby tkví zejména v dobrém využití a zhodnocení základní suroviny, a proto je třeba pochopit, že největším bohatstvím podniku jsou odborníci – dobří řemeslníci, kteří musí být průběžně vzděláváni.

Za léta, která jsem věnoval práci pro obor v naší stavovské organizaci nebo jako vydavatel či redaktor knih a tiskových periodik, mám dosti zkušeností s přístupem představitelů jednotlivých organizací k odborné literatuře a k vzdělávání výrobních pracovníků obecně. V současnosti jsou uváděny do oběhu dvě publikace s odbornou náplní, a ještě dříve, než knihy spatřily světlo světa, se jako obvykle přihlásili k odběru desítek kusů představitel organizace Zrud-masokombinát Pisek CZ, a.s. Dovolují si jim touto cestou poděkovat

Závěrem bych rád zopakoval historicky ověřenou pravdu a sice, že není nic užitečnějšího pro praxi než dobrá teorie a legislativa.

MVDr. Josef Radoš

## Ustavena Česká technologická platforma pro potraviny



Představitelé rady významných institucí, organizací a potravinářských podniků činných v oblasti potravinářské výroby, výzkumu, kontroly a politiky se sešli na setkání organizovaném Potravinářskou komorou ČR za účelem ustavení České technologické platformy pro potraviny

Pod záštitou místopředsedy vlády pro ekonomiku doc. Ing. Jiřího Havla, CSc., proběhlo v pondělí 20. března t. r. v Kaisersštejnském paláci v Praze ustavující zasedání České technologické platformy pro potraviny organizované Potravinářskou komorou ČR, kterého se zúčastnilo na 120 představitelů vědeckých a výzkumných ústavů, univerzit, výrobních podniků, dodavatelů surovin a materiálů pro potravinářské výrobce, kontrolních orgánů, státních institucí a profesních organizací.

Po úvodním vystoupení místopředsedy vlády pana Havla k širšímu rámci podpory průmyslových inovací a vědy a výzkumu v České republice, které vytvářejí prostředí, do něhož bude technologická platforma zasazena, a po vystoupení ředitele úřadu pro potraviny Ing. Františka Sládka ke stávajícím a připravovaným podporám potravinářských podniků v rámci resortu, seznámil ředitel komory Ing. Miroslav Koberna přítomné s Evropskou technologickou platformou pro potraviny „FOOD FOR LIFE“ (Potraviny pro život) a jejími cíli a před-

stavil návrh a cíle české technologické platformy. V diskusi k návrhu se kromě přítomných vyjádřili i vrchní ředitel Polák (MPO) a ředitel Bláha (MŽP). Odpovědně pak po prezentaci možnosti, které nabízí spolupráce mezi evropskou a národními platformami členem vedení evropské platformy panem Michele Contelem z PER (Itálie), proběhlo jednání v pracovních skupinách pod vedením expertů odpovědných za přípravu jednotlivých priorit, kde byla dopoledne představená témata dále upřesněna. V závěru zasedání pak účastníci potvrdili svůj zájem podílet se na práci v rámci platformy s tím, že oficiální datum zahájení činnosti bude 30. duben t. r.

Hlavním cílem platformy je posílení konkurenceschopnosti českého potravinářského průmyslu v rámci Společného trhu zvýšením jeho inovačních schopností, cestou lepšího stanovení cílů výzkumu a propojení mezi výzkumnými pracovišti a výrobními podniky. Dalšími prioritami je zlepšení komunikace se státní správou na jedné straně a spotřebitelskými organizacemi i spotřebitelem samotným na straně druhé. U státní správy je zájmem se více podílet na přípravě programů s dopadem na konkurenceschopnost podniků, u spotřebitele pak jeho výchova k odpovědnému výběru potravin s cílem posunu jeho preferencí k vyšší kvalitě, zdravějším produktům a tuzemským výrobcům.

Miroslav Koberna  
ředitel Potravinářské komory ČR



Český svaz  
zpracovatelů masa

Členům Českého svazu zpracovatelů masa

# POZVÁNKA

na 21. valnou hromadu  
Českého svazu  
zpracovatelů masa,

která se bude konat ve středu,  
26. dubna 2005, od 10<sup>00</sup> hodin,  
v Kulturním domě ve Větrném Jeníkově.

Program:

1. Zahájení a procedurální záležitosti valné hromady
2. Zpráva o činnosti ČSZM od 20. valné hromady
3. Zpráva dozorců rady o hospodaření ČSZM za rok 2005
4. Schválení vyloučení členů z ČSZM z důvodu neplnění členských povinností
5. Schválení změny stanov ČSZM
6. Schválení změn v rozpočtu ČSZM na rok 2006
7. Schválení usnesení 21. valné hromady
8. Diskuse
9. Závěr

Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.  
předseda představenstva ČSZM

## Firma Kostecké uzeniny a. s. je jedním z největších zpracovatelů masa vepřového, hovězího a v neposlední řadě i kuřecího v České republice

Předpokládaný objem porážky kuřat v roce 2006 je 29,5 milionů kusů. V rámci firmy Kostecké uzeniny a. s. je porážka drůbeže rozdělena do dvou linek.

1. KOSTELEC, kde je průměrná denní porážka 55 000 kusů kuřat. V tomto závodě probíhá porážka těžkých kuřat do hmotnosti 2,30 kg živé váhy.

2. HODONÍN, kde je průměrná denní porážka také 55 000 kusů kuřat. Zde probíhá porážka lehkých kuřat, tzn. maximální hmotnosti do 2 kg živé váhy.

Celkem jsou Kostecké uzeniny a. s. schopny porazit až 120 000 kusů kuřat za den.

Hlavními dodavateli jednodenních kuřat, se kterými jsou uzavřeny celoroční smlouvy, které jsou zárukou pravidelné

ho odběru kuřat na porážku, jsou: Mach Litomyšl, Xaverov Praha a Best Opava. Ve všech případech se jedná o velkochovy v halách se stálým veterinárním dozorem.

Hlavní dodavatele kuřat do Kosteckých uzenin jsou: AGD Jevišovice, SUŠÁRNA Pohořelice, DAN MORAVIA Valtrovice, ZD Mašovice. Mezi další významné dodavatele patří: NAVOS Kroměříž, ZZN Pomoraví. Krmné směsi pro všechny výše uvedené chovy jsou dodávány z výroby krmných směsí, kde je rovněž zajištěna stálá kontrola (systém ISO a HACCP).

Závod kostecké drůbeže byl již od počátku svého vzniku koncipován jako závod moderní, splňující nejprísnejší světové požadavky pro zpracování drůbežního masa.



Kontrola jakosti je v průběhu celého výrobního a distribučního procesu prováděna jednotlivými kvalifikovanými pracov-

níky a nezávislým veterinárním dozorem. Porážka drůbeže a její další zpracování probíhá pod stálým veterinárním dozorem. Tzn. veterinární prohlídka kuřat na jednotlivých chovných farmách, veterinární prohlídka kuřat před poražením a veterinární prohlídka vyrobeného kuřecího masa. Celý proces výroby je tak neustále sledován a závod kostecké drůbeže je schopen na vyzádnání zmapovat a dokladovat „cestu výrobku“ od chovu k zákazníkovi (chov, hygiena, teplota, vyšetření vzorků, zaměstnanec podílející se na výrobku ...).

Produkovaná drůbeží výrobní masa jsou v Kosteckých uzeninách a. s. ihned zpracovávána do tepelně opracovaných drůbežích masných výrobků. Tepelné opracování se provádí standardně dle platných vyhlášek a technologických zvyklostí, tj.

minimálně 70 °C v jádře výrobku po dobu minimálně 10 minut. Tento tepelný záhřev s velkou rezervou 100% likviduje případný virus H5N1 (ptačí chřipka).

Mezi významné odběratele kuřecího masa a výrobku z nich se řadí např. Makro Cash&Carry, Tesco, Ahold Czech Republic, Penny Market, KU Slovakia, Thomas Lebensmittel.

Nejprodávanejší výrobky z kuřecího masa produkované firmou Kostecké uzeniny a. s. jsou v převážné většině šunky a speciality: Kostecká kuřecí šunka, Kuřecí debrecinka, Uzená kuřecí stehýnka, Kuřecí šunkový salám a v neposlední řadě Kuřecí tlačenka.

Zdeněk Linhart, generální ředitel,  
Kostecké uzeniny a. s.

## Co nového jsme představili na veletrhu SALIMA 2006



Zleva: Ing. Petr Kužniar, technický ředitel, MVDr. Josef Kužniar CSC., ředitel firmy u exponátu, který byl oceněn Zlatou Salimou.

Letošní Salima byla jubilejní. Dvacátý pátý ročník mezinárodního veletrhu má tedy již svou tradici a stal se prestižní přehlídkou potravinářských výrobků a technologií.

Četnost výstav jedenkrát za dva roky dává větší šanci vystavovatelům připravit novinky především pro odbornou veřejnost. Jisté je možné diskutovat o tom, zda by nebylo žádoucí konat tuto výstavu jedenkrát za tři roky, jak je tomu u významných specializovaných veletrhů obvyklé. Hlavním tématem letošní Salimy jsou bezpečné potraviny.

Firma MASO-PROFIT se tentokrát prezentovala v oblasti strojů pro zpracování masa v pavilonu F (stánek 007) a v gastronomické technologii v pavilonu V (stánek 050).

V obou expozicích byla prezentována široká nabídka sortimentu, což je pro firmu MASO-PROFIT typické. Celková nabídka firem MASO-PROFIT s. r. o. a MASO-PROFIT velkoobchod s. r. o. je téměř 8000 artiklů.

Že nejde jen o šíři sortimentu, ale především o kvalitu a zajímavou inovaci sortimentu, dokládá skutečnost, že firmě MASO-PROFIT byla udělena Zlatá Salima pro exponát přihlášený do soutěže o Zlatou Salimu pod označením Bezpečnostní systém CLO stahovačky kůží a odblaňovačky masa GRASSELLI.

Co se skrývá pod tímto označením. Je všeobecně známou skutečností, že při obsluze stahovačky kůží dochází k pracovním úrazům na rukou obsluhy. Problém bezpečnosti práce u velkokapacitních stahovaček byl na základě tlaku odpovědných orgánů na výrobce strojů řešen pomocí podávacích pásových dopravníků a přítlačných kol. U malokapacitních stahovaček kůží a odblaňovacích strojů zůstala otázka prevence úrazů v pod-

statě na pozornosti obsluhy, a tak se stává, že k pracovním úrazům stále dochází. Firma Grasselli došla k závěru, že není možné vystačit pouze s preventivními opatřeními administrativního charakteru, tj. zařadit patřičné informace do návodu k obsluze stroje. Pracovníka proškolení a dát mu podepsat protokol o proškolení je sice nutné, avšak v daném případě poněkud alibistické. K úrazu dochází i u pracovníků proškolených o problematice bezpečnosti při práci. Stačí chvilka nepozornosti a k úrazu může dojít. Klasické ocelové rukavice jsou nevhovující a pracovníka dostatečně před úrazem neuchrání.

Technické řešení uplatněné firmou Grasselli prakticky vylučuje vznik závažných pracovních úrazů. Princip systému ochrany pracovníka před pořízáním spočívá v tom, že obsluha stroje musí mít na rukou speciální rukavice s vetkanou elektricky vodivou sítí. Tyto rukavice jsou napojeny na elektronický systém, který v případě kontaktu bezpečnostní rukavice s nožem stroje okamžitě stroj zastavuje a částečně otáčí podávací válec zpět. Prakticky je tak vyloučeno, že by ke vzniku pracovního úrazu mohlo dojít.

Je třeba dodat, že bezpečnostní rukavice musí být překryty rukavicemi omyvatelnými pro přímý kontakt se surovinou. Součástí výstroje pracovníka je také speciální vesta, přes kterou procházejí spojovací kablíky.

Skutečnost, že za tento princip ochrany pracovníka byla udělena Zlatá Salima, svědčí o tom, že se nejedná jen o originální nápad, ale že se očekává také pochopení a zájem uživatelů zařízení. Bezpečnosti práce bude i v budoucnu stále třeba věnovat odpovídající pozornost.

Druhou novinkou, kterou překvapila firma MASO-PROFIT, byla fixační past pro omračování prasat elektronarkózou. Toto zařízení nebylo představeno jako exponát. Předváděno bylo na videozáznamu. Konkrétně bylo fixační zařízení předvedeno okruhu zákazníků na semináři konaném 27. 1. 2006 v novém areálu firmy MASO-PROFIT velkoobchod s. r. o.

V provozu je zařízení odkoušeno a provozováno. Technická jednoduchost a praktičnost umožnila, že byla okamžitě po Salimě tato past instalována v provozu. Past splňuje zcela základní podmínky kladené směrnici EU č. 93, tj.

- zvíře stoprocentně znehybněno
- umožněn pohodlný přístup a provedení omračení.

Může se zdát, že to je málo požadavků od tak významné směrnice. Považujeme však za samozřejmé snadné nahánění prasat do fixační pasti a respektování poznatků o chování zvířat před omračením.

Samotné konstrukční řešení a použité konstrukční materiály odpovídají platným veterinárně hygienickým předpisům.

Co přináší nového a pozitivního nová omračovací past, která je originálním řešením a současně výrobkem firmy MASO-PROFIT.

Klidné nahánění prasat, jejich dokonalé znehybnění, pohodlný přístup pro pracovníka provádějícího omračování - to vše výrazně snižuje stresování prasat před jejich omračením. Respektování pravidel pro práci s přístrojem pro elektrické omračování zaškoleno obsluhou zařízení přináší kvalitní omračení prasat, prasata nejsou zbytečně stresována a je zabráněno týrání zvířat při jejich omračování. Omračovací past rychle dopraví omáčené prase na vykrvovací rošt, a tak umožní provést vykrvovací řez do 10 až 15 sekund. Evidentně je zabráněno vzniku krevních výronů ve svalovině.

Technicky je možné kombinovat použití pasti také s vykrvováním ve visu.

Uplatněním omračovacího systému, který firma MASO-PROFIT může dodat jako technologický celek, může investor vyřešit otázku kvalitního omračování a zamezení týrání zvířat.

K popularizaci expozice firmy MASO-PROFIT nepochybně přispěla vůně pečených vepřových kolen, mimochodem speciálně kořeněných a tepelně opracovaných v konvektomatu Rational.



Stahovačka kůží Grasselli Model RST520-P s bezpečnostním systémem CLO

Firma MASO-PROFIT tak nabídla zájemcům atraktivní výrobek, s nímž je možné dosáhnout zajímavé ekonomiky kuchyňské úpravy výrobků s použitím konvektomatu a hlavně získat přízeň zákazníků, kteří si rádi pochutnají na dobrém jídle.

Tradičně byly také předváděny párky uzené kouřem bez karcinogenních látek. Je vhodné si připomenout, že technologie uzení tekutým kouřem Red Arrow byla oceněna Zlatou Salimou a rovněž tak párky se sýrem, uzené kouřem SUPREME C od firmy Red Arrow, byly takto oceněny již před 6 lety.

Představen byl také inovovaný hygienický systém Vikan. Je až neuvěřitelné, k jaké dokonalosti je možné dovést pomůcky pro ruční mytí a čištění. Pomůcky samotné jsou vyráběny z materiálů, které lze sterilizovat při 120 °C. Barevné odlišení pomůček umožňuje v sanitacním programu firmy již preventivně stanovit pravidla, jejichž plnění je díky barevnému odlišení snadno kontrolovatelné, a tak lze zabránit vzniku křížové kontaminace v čistících výrobních prostorách.

Mezi špičkové výrobky lze také zařadit přepravní vozíčky pro expediční přepravky. Jejich konstrukční řešení zajišťuje vysokou mobilitu, nosnost do 200 kg a jejich snadnou čistitelnost.

Ve výčtu atraktivní nabídky firmy MASO-PROFIT s. r. o. by bylo možno pokračovat, instruktivnější však bude navštívit stálou výstavu nabídky firmy v jejich prezentačních prostorách.

MVDr. Josef Kužniar, CSC.

MASO-PROFIT spol. s r.o.,  
Hrdlořežská 167, Praha 9 - Hrdlořež,  
tel.: 284 000 222, fax: 284 827 089, [www.masoprofit.cz](http://www.masoprofit.cz)

## O činnosti společnosti ZŘUD vypovídají ředitelé

Společnost ZŘUD-Masokombinát Písek CZ, a. s., není třeba představovat, naši čtenáři a odborníci z oboru potravinářství mají tento výkonný kolos velmi dobře zmapovaný. Přesto společné zastavení v Písku se tentokrát nebude týkat prohlídky provozu a popisu nových technologií, necháme hovořit odborné ředitelé. Prostřednictvím jejich názorů představíme ZŘUD-Masokombinát Písek, a. s., který byl na sklonku loňského roku pasován na Pražském hradě mezi 100 nejlepších firem České republiky. Zástupci této společnosti převzali během slavnostního večera toto ocenění od vyhlásovatelů, společnosti Comenius - Společnost pro evropskou spolupráci, vědu a kulturu.

Ing. ZDENĚK SVOBODA,  
ŘEDITEL NÁKUPU:

Je tomu několik měsíců zpátky, kdy jsem nákup jatečních prasat hodnotil jako složitý. Situace se po vstupu do Evropské unie totiž zhoršila. Nesoulad,

kdy producent je nucen prodávat jateční zvířata pod své náklady vynaložené na odchov, je v současné době markantní ve výrobě a odchovu jatečních prasat. Podle mne se produkce vepřového v ČR řídí do propasti. Po vstupu do EU se projevil na obchodování s jatečními prasaty vliv okolních zemí, zejména Polska a Německa, kdy tuzemská nákupní cena této kategorie jatečních zvířat kopírovala úroveň těchto zemí. To mělo v tuzemsku vliv na řadu producentů, kteří buď omezili výrobu, nebo ji úplně zastavili. Tyto firmy v seznamu našich dodavatelů nyní scházejí a těžko se nahrazují. Jelikož vývoj nákupní ceny jatečních prasat v ČR má od počátku roku 2006 klesající trend, lze očekávat další omezování výroby prasat. To se začne týkat i specializovaných velkoproducentů, velkokapacitních podniků na výrobu selat a jatečních prasat, což dokladují statistické údaje o stavu zvířat této kategorie v ČR. Tímto krokem se ČR stává v odvětví výroby tohoto druhu nesoběstačná a do repub-

liky se každým dnem hrnou desítky tun vepřového, relativně levného pro prodej do sítě obchodních řetězců a toto maso přichází do republiky na úkor výroby a prodeje tuzemských prasat.

Mgr. PAVEL ŠTOCHL,  
OBCHODNÍ ŘEDITEL:

Síť spotřebních družstev se v tržní ekonomice vyprofilovala v úspěšnou českou maloobchodní síť a je jedním z nejdůležitějších obchodních partnerů skupiny podniků ZŘUD. V obchodní spolupráci rozvíjíme řadu marketingových projektů a servisních činností. Jedním z posledních je spolupráce se ZKD Sušice v západočeském regionu. Počátkem prosince uplynulého roku otevřela ZKD Sušice nový supermarket v Horšovském Týně a ZŘUD-Masokombinát Písek zde zajišťuje prodej masa a uzenin. Součástí tohoto úseku je i prodej lahůdek pro zákazníky, kde je připraven široký sortiment čerstvých výrobků.

PAVEL HÁCHA,  
VÝROBNÍ ŘEDITEL:

Masné výrobky fermentované patří mezi nejoblíbenější komodity na našem trhu. O oblíbě mezi spotřebiteli svědčí i řada ocenění, které za tyto výrobky ZŘUD-Masokombinát Písek, a. s., získal od privatizace po současnost, a to jak Zlatý IBUCOP, Zlatou Salimu či národní značku značku kvality pro potravinářské a zemědělské produkty Klasa. Po běžných výrobcích sortimentu trvanlivých salámů nastoupily nové fermentované výrobky. S vyvíjející se technologií a rozvíjející se kapacitou výroby byla řada fermentovaných výrobků rozšířena o produkty nejvyšší kvality - dračí klobása a Tauro. Tyto výrobky se řadí mezi stěžejní v naší nabídce a obsazují první místa v žebříčku popularity.

Eugenie Linková

Nic není přehavější nežli móda. Zároveň nic není obtížnější nežli změnit návyky či postoje, které jsou (dosud) v módě. A móde podléhá vše, vše na světě. Jen ona sama podléhá času. To si autoři dobře uvědomovali při přípravě tohoto článku. Očekávají a těší se, že čas ukáže.

To jsou slova, na nichž se shodli odborníci, jejichž jména a pracoviště jsou následující: Petr Petr, Kalová Hana, Soukupová Alexandra – Oddělení sociální a klinické farmakologie, Katedra veřejného a sociálního zdravotnictví ČR, Zdravotně sociální fakulta Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, ČR. Pracoviště Klinické farmakologie, Nemocnice České Budějovice, a. s., Č. Budějovice, ČR. Nadační fond EMA, České Budějovice, ČR.

Autoři podávají přehled vývoje a významu fermentačních technologií v jednotlivých fázích vývoje lidské společnosti. Z jejich studií tentokrát vyjímáme pasáže týkající se fermentovaných masných výrobků, zejména fermentovaných suchých salámů jako domácího, organolepticky vynikajícího a dostupného synbiotika.

#### POTRAVINY NEJEN PRO PŘEŽITÍ

Stravovací návyky se podle odborníků na výživu člení podle vývojových etap člověka do období nazývaného „Věk potravy pro přežití“ (postihuje z valné části dobu kamenou), na „Věk pohodlného stravování“ (týká se řetězců rychlého stravování) a na nový věk, „Věk funkční potravy a funkčního stravování“. Od jídla posledně jmenovaného období očekává jeho spotřebitel, že mu prospěje nejen jako zdroj energie a potěšení smyslu, ale že bude mít takzvané „nutraceutické“ účinky, tj. napomůže podpořit, udržet či navrátit zdraví. (Celým tímto vývojem procházejí, jako ona příslušná červená nit, prastaré technologie nesporně zajímavé jak z hlediska technického a chemického, tak, a to zejména, z hlediska zdravotního a zdravotnického. Jsou to **fermentační (kvasné) technologie**.)

Tyto technologie vznikly pravděpodobně již v 8. tisíciletí před našim letopočtem a stabilizovaly se zhruba v období 8 000 až 3 000 let před začátkem naší éry.

#### KONZERVACE ZA POMOCI BAKTERIÍ

Pivo, víno a pálenky jsou darem alkoholové fermentace, sýry, kysané mléko, mléčné výrobky a ušlechtilé fermentované salámy (tzv. uherského typu) jsou přínosem fermentace mléčné. Kvašený chléb, přesněji chléb z kvašeného těsta, je fenoménem naší západní civilizace a časem nabyl silného citového významu jako určité zhmotnění domova a vlasti.

Na Západě, kde vždy převažovalo maso jako základní potravina, byly od prvopočátku zapotřebí technologie, které by umožnily udržet zkáze jinak podléhající maso v jedlém, požitelném stavu po delší dobu. Totéž platí pro mléko, další základní součást „západní“ stravy. Odpovědi na tuto výzvu byly fermentační technologie, které vedly ke vzniku masových klobás a přímitivních salámů, dále sýrů a kysaného mléka a mléčných výrobků. Po tisíciletí a staletí kultivovány vedly tyto technologie k fantastickému spektru, kdy stačí jen zmínit pojmy jako „francouzské sýry“ a „janovské, milánské a boloňské salámy“, případně „uherské salámy“, aby se otevřelo široké spektrum chutí, vůní, podnětů.

Fermentační technologie plnily svůj úkol, totiž zajistit potraviny konzumovatelné po delší dobu, prakticky až do nástupu lednic a chladniček pro domácnosti na sklonku 19. století v USA a poté i v Evropě.

#### FERMENTOVANÉ MASNÉ VÝROBKŮ

Historie vztahu člověka k fermentovaným výrobkům a k jejich pozitivnímu zdravotnímu vlivu je neuvěřitelně stará. To, co spojuje výrobu fermentovaných



Ing. Jan Vítů (v popředí), předseda představenstva a ředitel, Vysocina, a. s., u své expozice na letošní Salimě.



Ing. Iveta Matisová, obchodní ředitelka Kmotr - Masna Kroměříž a. s., při představování svých výrobků.

## Strava pro třetí tisíciletí Salámy nejen se znakem KMOTR

mléčných a masných výrobků (ušlechtilých fermentovaných salámů „uherského“ typu), je přítomnost a technologický význam bakterie mléčného kvašení druhu *Lactobacillus*. Původ fermentovaných salámů a sušených fermentovaných masných výrobků je prokázán před více než 2 000 lety, v oblasti Středomoří. V dnešní době tyto výrobky doslova zdomácněly prakticky v celém světě. Při jejich výrobě rozeznáváme 3 fáze, a sice formulaci (vytvoření výrobku fyzicky), fermentaci a zrání.

Při fermentační fázi způsobí bakterie mléčného kvašení (*Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus cerevisiae*, *Pediococcus acidilactici*, případně *Micrococcus*) rychlý a důrazný pokles pH. Přítomná kyselina mléčná zcela zabrání přítomnosti jiných, zdravotně nevhodných bakterií a je důležitá i pro vznik a udržení charakteristické červenavé barvy. Současně probíhá přeměna aminokyseliny tyrosinu až na tyramin, což má poměrně značný i když statisticky málo se vyskytující význam medicínský. Tyramin totiž může u osob užívajících inhibitory MAO (monoaminooxidasy) vést k hypertenzní krizi. Fermentace může proběhnout jak pod vlivem přírodně se vyskytujících bakterií, tak pod vlivem úmyslně přidaných „startovacích“ kultur mikroorganismů. Zdravotní požadavky na tyto startovací kultury jsou poměrně přísné, musejí splňovat podmínky pro tzv. GRAS substance (Generally Recognised As Safe), to jest látky obecně uznané jako neškodné.

Při zrání ztrácejí tyto ušlechtilé produkty vodu a probíhají v nich degrační pochody postihující bílkoviny a tuky. Během zrání také probíhá nitritová redukce v celém systému, která je facilitována přítom-

ností kyseliny mléčné a je zodpovědná též za barevný vzhled výrobku na řezu.

V době zrání jsou některé výrobky kontaminovány ušlechtilými plísněmi rodu *Penicillium* (téže skupiny která produkuje penicilin) a nabývají definitivního „plísněového“ vzhledu.

Fermentace tedy přináší žádoucí vlastnosti ve všech čtyřech hlavních ohledech, důležitých pro kvalitu finálního výrobku a sice aciditu, vůni, barvu a potřebné mechanické vlastnosti.

#### DĚLENÍ PODLE STUPNĚ pH

Existuje poměrně široké spektrum fermentovaných salámů/masných výrobků, které můžeme co do trvanlivosti rozdělit na (dělení podle Ministerstva zemědělství USA – USDA):

- **polosuché** (fermentovány až k pH pod 5,3), které nejsou stabilní pro volný pultový prodej, dále
- **polosuché salámy nevyžadující uložení v lednici**, tedy vhodné pro volný pultový prodej, které jsou při výrobě fermentovány až k pH od 5,0 a jejich poměr voda/protein (tzv. m:p ratio, rozuměj moisture:protein) je nižší nežli 3,1 : 1. Tyto produkty bývají zauzovány. Konečně je tu skupina
- **fermentované ušlechtilé suché salámy**, které jsou při výrobě fermentovány až k pH pod hodnotu 4,6. V těchto výrobcích probíhá proteolýza a lipolýza, což má spolu s přítomností zdravotně příznivých mikroorganismů typu *Lactobacillus* velké důsledky praktické.

Pro nutraceutický význam ušlechtilých fermentova-

ných suchých salámů „uherského typu“ je důležité, že z hlediska zdravotní prospěšnosti fermentovaných potravin je možné je brát za nejlepší, zdravotně nevyhodnější. Salámy uherského typu lze tedy pro vysoký obsah probiotik řadit na srovnatelnou úroveň s jogurtem.

Salámy uherského typu obsahují navíc produkty degračních pochodů tuků a bílkovin, k nimž došlo během zrání fáze. Tyto menší molekuly mohou sloužit jako substrát pro metabolismus mikroorganismů mléčného kvašení, tedy jako prebiotika.

#### POTRAVNÍ PREVENCE PŘED RAKOVINOU TLUSTÉHO STŘEVA

Fermentované produkty, zejména jogurt a suché fermentované salámy, mají vzhledem k obsahu probiotik a částečně též prebiotik velký zdravotní význam. Zároveň u jogurtů a obecně řečeno kysaných mléčných výrobků jde o fakt obecně známý, veřejnosti akceptovaný a marketingově, promočně a komerčně využívaný, stojí tradiční fermentované masné výrobky ve stínu svých populárnějších mléčných „bratřanců“. Z hlediska použitých biotechnologií jde přitom o příbuzné, někdy totožné mikroorganismy mléčného kvašení.

V poslední době se objevují snahy sumarizovat zdravotní efekty a dopady systematického požívání potravin připravených fermentací (např. jogurtů a ušlechtilých fermentovaných suchých salámů uherského typu).

Dobře prokázány jsou příznivé vlivy na dysmikrobiální průjemovité stavy po užívání antibiotik, způsobené zejména *Clostridium difficile*, dále u infekce rotaviry spojené s průjemem, při nežádoucích účincích chemoterapie pro maligní onemocnění, a při takzvaných cestovatelských průjemech – *travellers diarrhoe*. Existují též dobré experimentální průkazy pro příznivý účinek jak na humorální, tak na buněčnou imunitu u osob, které tyto produkty systematicky požívají. Prokázán je také mimo jakoukoliv pochybnost příznivý vliv na snížení nežádoucích metabolitů v tlustém střevě, zejména čpavku a prokarcinogenních enzymů. Tímto mechanismem je uživatel do jisté míry chráněn před tolik obávanou nemocí – rakovinou tlustého střeva.

Dále byly nashromážděny podpůrné výsledky pro vliv probiotik na snížení až vymizení přítomnosti *Helicobacter pylori* – původce vředové nemoci žaludku a dvanáctníku, a při stavech snížené acidity zřejmě i rizikový faktor pro vznik rakoviny žaludku – vymizení *Helicobacter* u dětí, odstranění zácpy, zmírnění příznaků syndromu dráždivého tračníku, příznivý vliv na metabolismus minerálů, zejména vápníku v těle, a příznivý vliv na kostní pevnost, příznivý vliv ve smyslu předcházení zhoubným onemocněním – prevence rakoviny. Přítomné jsou i určité výsledky naznačující, že fermentované potraviny mohou vést ke snížení plasmatického cholesterolu a triacylglycerolu, a předcházet tak rozvoji aterosklerosy.

#### NEJEN CHUTNAT A SYTIT

Prastaré fermentační technologie se tedy ve vysoké míře, a s dobrým vědeckým odůvodněním, podílejí na současném trendu nutraceuticky hodnotných potravin, kdy strava má podle konceptu „funkční stravy“ nejen chutnat a sytit, ale též

- upevňovat a posilovat zdraví přítomně,
- preventivním účinkem chránit a bránit zdraví ohrožené,
- a pokud možno léčivým či hojivým účinkem navracet zdraví porušené.

Z podkladových materiálů odborníků z Českých Budějovic vybrala: Eugenie Linková

## Slavnostní akt slovy odborníků

O ocenění Zlatá Salima se letos na 22. ročníku mezinárodního potravinářského veletrhu Salima 2006 v Brně ucházela v kategorii masné suroviny a výrobky, drůbež a ryby, řada společností. Tradičně i společnost ŽRUD – Masokombinát Písek, který v těžké konkurenci získal dvě tato prestižní ocenění. Zástupci masokombinátu přihlásili dva vynikající výrobky – dračí klobása a jazykovou mozaiku, a oba výrobky byly úspěšné!

Na krátké zhodnocení Salimy jsme se sešli se zástupci podniku (na snímku) a položili jsme jim několik otázek:

#### Můžete představit oba oceněné výrobky?

MVDr. Radek Šūs – podnikový veterinární dozor: Jazyková mozaika patří do skupiny tepelně opracovaných výrobků řady specialit. Svou originalitou významně tuto řadu výrobků obohacuje a je určena k slavnostním příležitostem – rautům a k výrobě lahůdkářských specialit. Naproti tomu dračí klobása patří do skupiny trvanlivých fermentovaných výrobků. Vyznačuje se jemnou mozaikou v nároji a pikantní chutí. Velice zdařile připomíná klobásy maďarského typu a je spolu s jazykovou mozaikou vyrobena ze surovin zásadně tuzemského původu.

Kdo nebyl na veletrhu, neví, jak samotné předání ceny proběhlo. Můžete přiblížit tento slavnostní akt?

MVDr. Radek Šūs: Samotné předání se konalo první den mezinárodního veletrhu Salima a cenu předával ministr zemědělství ČR Jan Mládek, dále generální ředitel BVV Jiří Škrála, za hodnotitelskou komisi soutěže o Zlatou Salimu Michael Vit, hlavní hygienik MZ ČR. Za písecký podnik cenu přebíral obchodní ředitel Pavel Hácha a já.

#### Jaká je historie a vývoj těchto výrobků?

Pavel Hácha – výrobní ředitel: Pokud jde o jazykovou mozaiku, hledali jsme na trhu chybějící produkt určený pro slavnostní příležitosti – rauty a slavnost-

ni posezení, a po průzkumu i mimo ČR jsme připravili nový výrobek – jazykovou mozaiku, která doposud na trhu chyběla. To byl přelom roku 2001 až 2002. U dračí klobásy je historie jejího vzniku a výroby kratší, vznikla v roce 2004. Opět nás zájem našich zákazníků o kvalitní a chutnou klobásu tohoto typu inspiroval k rozšíření sortimentu fermentovaných výrobků o nový chuťově pikantní druh. Má provedení a chuť stylu maďarské klobásy. Navázali jsme na naši oblíbenou otavskou klobásu.

V jakém užitém balení jsou tyto výrobky expedovány do obchodů k zákazníkům?

Josef Grůber – zástupce vedoucího výrobního ředitele: Jazykovou mozaiku expedujeme v hmotnosti cca 1 kg v transparentním obalu. Dračí klobása je buď balena po dvou kusech vakuově, nebo balení pro velkoobdobě po 3 až 4 kg, opět vakuově. Každá klobása je jednotlivě označena etiketou.

Jak dlouho jsou výrobky na trhu – jaký je o ně zájem?



Na snímku zleva je zástupce výrobního ředitele Josef Grůber, vedoucí personálního oddělení Mgr. Gabriela Benešová, výrobní ředitel Pavel Hácha a podnikový veterinární dozor MVDr. Radek Šūs s oceněními a certifikáty Zlatá Salima 2006. Foto: archiv ŽRUD

Pavel Hácha: Již dva měsíce po vývoji nových výrobků jsme je nabídli našim odběratelům a zákazníkům a zájem i odběr jsou na výborné úrovni. Dračí klobása má trvale vzestupný růst výroby a jazyková mozaika – tu chtějí odběratelé při přípravě lahůdkářských výrobků a na slavnostní příležitosti. I zde je dobře prodejná, a proto jsme spokojeni.

#### A jak chutnala návštěvníkům veletrhu?

Radek Šūs: Lidé nejenže hodně ochutnávali, ale i oba výrobky chválili. Jazykovou mozaiku jsme doporučili i těm, kteří hledají chutný a dietní výrobek.

#### A co další ceny, vím, že jich máte víc.

Mgr. Gabriela Benešová, vedoucí personálního oddělení: Naše společnost již obdobně vysoké ocenění získala za podobný výrobek, jednalo se o píseckého zbrojnoše. Výrobky těchto zajímavých chutí jsou mezi zákazníky oblíbeny a Dračí klobása navázala na naše další produkty z této řady. Např. Sibiř, otavská klobása, písecký zbrojnoš, tauro atd. Výrobky pravidelně představujeme nejen přímo zákazníkům v prodejních, ale i v centrálních řetězců a velkoobchodů a jejich zájem je opravdu veliký.

#### Jaký má význam toto ocenění pro váš podnik?

Ing. Jiří Glazer, ekonomický ředitel: Toto ocenění je pro nás a kolektiv našich zaměstnanců vysokým oceněním naší každodenní poctivé práce. Navazuje tak na další ceny, které jsme v průběhu let získali, ať už je to 31 ocenění národní značky kvality pro potravinářské produkty KlasA, Zlatá sekyrka, Zlatý Ibcob. Je to pro nás i nový impuls a motivace do další práce. Je to v našem oboru odbova filmového Oscara.

Je to prestižní ocenění práce každého z nás. Skvělé je, že jsme dva výrobky přihlásili a oba vyhrály v posouzení odborné poroty. Stejným úspěchem je samozřejmě oblíbenost těchto výrobků u našich zákazníků.

Eugenie Linková

## Společnost Xaverov, a. s., v současné době představuje v České republice jedinečný subjekt s odpovídajícím podílem na trhu s drůbežími a masnými výrobky



Ing. Zdeněk Štěpánek, generalní ředitel XAVEROV, a. s.

Xaverov, a. s., a jeho partneři zabezpečují provázání a vzájemné posílení celé výrobní vertikály od prarodičovských a rodičovských chovů přes líně a vlastní výkrm až po porážkovou linku. Tento systém spolu se zavedením centrálního řízení, koordinace a systému HACCP, včetně všech přísných preventivních kontrolních mechanismů v celém výrobním cyklu, umožňuje provádění takových systémových kroků, které vedou k produkci jakostních, zdravotně nezávadných potravin.

Xaverov, a. s., patří mezi přední a největší zpracovatele kuřat v České republice. Moderní porážková linka a moderní provoz masné výroby využívající plynulé přísunu čerstvé suroviny pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků a polotovarů. Moderní technologie zajišťují dodržování hygienických a veterinárních požadavků v souladu s platnými předpisy a normami.

Vlastní vozový park, moderně řízená expedice, rozvinutá logistika a zároveň velice výhodná geografická poloha umožňují maximální operativnost, a tím významně zkrátí dodací lhůtu zboží zákazníkovi po celém území ČR.

Veškeré provozy společnosti jsou výrobní a obchodní činnosti cíleně propojeny za účelem promptního a spolehlivého plnění objednávek všech zákazníků – od malých soukromých odběratelů až po velké nadnárodní síť.

Xaverov, a. s., je držitelem CZ 982 ES, má zavedený a certifikovaný systém HACCP, ISO 9001:2000, 14001:2004, 18001:1999.

### XAVEROV, A. S. = KVALITNÍ A BEZPEČNÉ POTRAVINY

Xaverov, a. s., mimo standardní veterinárně-hygienická opatření vyplývající

z platných norem a vyhlášek realizuje následující interní opatření:

- nezpracovává ani nenakupuje drůbež z ohrožených oblastí ptačí chřipkou
- na všech stupních výroby dodržuje „správnou výrobní praxi“, uplatňuje systém kritických bodů ve výrobě /HACCP/
- dodávku živé drůbeže doprovází Veterinární osvědčení a Prohlášení dodavatele potvrzující klinické zdraví dodávaných zvířat
- zpřísnil hygienická opatření jako prevenci před zavlečením virové nákazy do zpracovatelského závodu
- monitoring a kontrolu Opatření SVS ze dne 14. 2. 2006 u chovatelů /dodavatelů/ drůbeže do Xaverov, a. s.
- zpřísněný režim pohybu osob a vozidel v areálu.

Ing. Zdeněk Štěpánek, generalní ředitel Xaverov, a. s.

## V Klatovech je moderní drůbežářský závod na evropské úrovni

Drůbežářský závod Klatovy a. s. je významným prosperujícím zpracovatelem kuřecího masa v České republice. Jeho hlavním zaměřením je především nákup jatečných kuřat za účelem jejich porážky a zpracování, výroba masných výrobků a polotovarů, skladování a prodej výrobků v chlazeném i zmrazeném stavu a v neposlední řadě i výkrm brojlerů ve vlastních velkokapacitních provozech.

Jeho minulost sahá až do roku 1966, kdy byla v Klatovech dokončena výstavba nového na svou dobu moderního zpracovatelského závodu drůbeže. V letošním roce slaví 40 let své existence.

Od začátku své činnosti se společnost zabývala zpracováním kuřat, kachen a slepic. Od roku 1999 nejsou zpracovávány slepice a od roku 2002 se neporáží kachny. Závod se specializoval pouze na porážku a zpracování kuřat, sortiment podniku tedy obsahuje celou nebo porcovanou mraženou nebo chlazenou drůbež, droby a obchodní zboží.

V roce 1997 byl nově vybudován provoz masné výroby a byla zavedena výroba uzenin, masných výrobků a specialit výhradně z kuřecího masa. Tím došlo k rozšíření sortimentu, posílení konkurenceschopnosti a postavení společnosti na trhu.

Drůbežářský závod Klatovy a. s. se kromě distribuce svých výrobků po celé ČR zaměřuje rovněž na vývoz do států EU i mimo ně (SRN, Anglie, Holandsko, Švýcarsko, Slovensko atd.).

V minulých letech i v současnosti jsou v podniku investovány nemalé prostředky do nových technologií, a proto DZ Klatovy patří mezi nejmodernější zpracovatele kuřat v ČR. V letech 2002–2005 proběhla modernizace porážkové, porcovací a balicí linky, čímž bylo dosaženo zvýšení produktivity práce (hodinový výkon až 10 000 kusů za hodinu) a zvýšení kvality finálních produktů. Společnost v současnosti zaměstnává cca 450 zaměstnanců.

Na kvalitu svých výrobků společnost klade velký důraz, k zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti má zavedený a certifikovaný systém HACCP, systém řízení jakosti je zajištěn dle normy ISO 9001: 2000 (certifikace proběhla v r. 2005) a v současné době se společnost připravuje na zavedení dalších hygienických standardů dle požadavků obchodních řetězců (BRC).

O kvalitě výrobků svědčí různá ocenění, které společnost za své výrobky obdržela na gastronomických výstavách (např. Ex Plzeň, Salima Brno apod.). Společnost je rovněž od roku 2003 zapojena do Národního programu pro podporu prodeje domácích potravin – Klasa, kde získala ocenění na 15 svých výrobků a v současné době obdrží ocenění na 7 dalších výrobcích.

### PŘIJATÁ OPATŘENÍ V SOUVISLOSTI S NEBEZPEČÍM AVIÁRNÍ INFLUENZY

Drůbežářský závod Klatovy a. s. přijal vzhledem k akutnímu nebezpečí výskytu

aviární influenzy opatření na úseku prvovýroby (v provozech výkrmu jatečných kuřat v Horšově) a rovněž v provozech DZ Klatovy (porážka).

1. Výkrm jatečných kuřat v Horšově:
  - a) trvá zákaz vstupu nepovolným a cizím osobám do areálu farmy,
  - b) uzavření vstupní brány po celou dobu provozu, aby byl znemožněn volný vjezd cizím vozidlům bez vědomí pracovníků farmy,
  - c) pracovníci servisních organizací se smí pohybovat v areálu jen v nejnútnejším rozsahu pro výkon služby a v doprovedu pověřeného pracovníka farmy, smí vstupovat do prostoru haly pouze v ochranném oděvu a s plastovými návkly na boty,
  - d) zavést písemnou evidenci všech osob, které jsou vpuštěny do areálu farmy,
  - e) udržovat v účinném stavu desinfekční rohože při vstupu do vlastního prostoru hal,
  - f) všichni zaměstnanci musí dodržovat pravidla osobní hygieny při zahájení a ukončení pracovního procesu, zejména nevstupovat do hal v civilním oblečení, pracovníci nesmí opouštět areál farmy v pracovním oblečení,
  - g) všichni pracovníci střediska, kteří chovají v domácnosti jakékoli druhy ptáků, jsou povinni upozornit vedoucího pracoviště na případný mimořádný úhyn ve vlastním chovu,
  - h) důsledně a okamžitě odstranit případ-

né zbytky krmných směsí na volné ploše u sil při navážení,

- i) neprodleně hlásit nadřazenému jakékoli podezření výskytu nákazy, zejména snížení spotřeby krmiva a vody o více než 20% a úhyn vyšší než 3% týdně,
- j) vedoucí provozu trvale zajistí dostatečné množství desinfekčních prostředků (chlorového vápna a Chloraminu) a ochranných jednorázových oděvů a pomůcek pro vstupující cizí osoby,
- k) zostřená kontrola zařízení zabraňujícího vniknutí ptačtva a hlodavců do budov z venkovních prostor,
- l) při vyhlášení ohniska nákazy bude prováděna zostřená desinfekce vozidel pro přepravu živé drůbeže při vjezdu a výjezdu vozidel postřikem.

Uvedená opatření byla zavedena na základě příkazu výrobního ředitele č. 2/2006.

2. Opatření v areálu DZ Klatovy a na porážce:
  - a) Pracovníci přicházející do kontaktu s živočišnou či uhybnou drůbeží byli na sklónku r. 2005 očkováni proti chřipce.
  - b) Byla provedena aktualizace stálého pohotovostního plánu.
  - c) Byl vypracován dodatek pohotovostního plánu pro případ vzniku podezření na onemocnění kuřat aviární influenou (H5N1) nebo pro případ vzniku ohniska nákazy ve svovozé oblasti závodu:
    - pracovníci navěšování jsou povin-

ni používat při porážení kuřat ústní roušku, filtrační polomasku nebo respirátor,

- pro rizikové pracovníky musí být připraven náhradní pracovní oděv a obuv,
- pro poražená kuřata z ochranného pásma je připraven mraziřenský sklad (pro mraženou drůbež) a stacionární tunel pro chlazenou drůbež,
- provádění zostřené desinfekce je zajištěno dodavatelem úklidovou firmou,
- při vyhlášení ohniska nákazy bude prováděna zostřená desinfekce vozidel pro přepravu živé drůbeže a pro rozvoz zboží přímo v areálu závodu,
- byla navržena zásoba desinfekčních prostředků v podniku (chlorové vápno, chloramin) a je zajištěna pohotovostní zásoba u dodavatelů chemikálií,
- ve skladu MTZ je udržována dostatečná zásoba jednorázových ochranných oděvů a ochranných pomůcek (brýle, rukavice, roušky, návkly, respirátory),
- všechna ostatní opatření vyplývající z předpisů EU (dosedovatelnost, HCCP, dodržování pravidel správné výrobní a hygienické praxe atd.) a národní legislativy jsou součástí opatření.

Ing. Milan Říha, generalní ředitel Drůbežářský závod Klatovy a. s.

## Soutěž odbornosti začínajících kuchařů a kuchařek KRŮTA 2006 zahajuje



**Lom u Tachova** – Úvodní ročník soutěže začínajících kuchařů a kuchařek „KRŮTA 2006“ se uskutečnila 6. dubna 2006 v hotelu Monty v Mariánských Lázních. Pořadatelem soutěže je společnost ADEX AGRO, a. s., sídlící v Lomu u Tachova. Soutěž byla vypsána pro studenty středních odborných škol a středních odborných učilišť studijních oborů kuchař – kuchařka registrovaných v Plzeňském a Karlovarském kraji. Soutěžící před odbornou porotou předvedou přípravu hlavního jídla z krutího masa, které zajistil hlavní sponzor a pořadatel soutěže ADEX AGRO, a. s., spolu s přílohou, podmínkou je příprava pokrmu podle vlastní receptury. Pětičlenná odborná porota bude posuzovat celkem 7 kategorií, mezi něž patří vzhled pokrmu, jeho chuť a vůně, pracnost přípravy, zručnost soutěžícího, dodržování zásad hygieny, cenová úroveň a profesní vzhled. Soutěžící také musí dodržet stanovený časový limit.

„Považujeme za nezbytné, zvláště v dnešní době, podporovat profesní růst začínající generace kuchařů a kuchařek a soutěž odbornosti je tou nejlogičtější cestou,“ uvedl Ing. Wolfgang Wagner, generalní ředitel společnosti ADEX AGRO, a. s. „Podle dietologů je krutí maso základním kamenem racionální výživy a touto akcí chceme veřejnost informovat o široké škále možností, jak zajímavým způsobem krutí maso chutně a přitom rychle při dodržování zásad správné výživy upravit,“ dodal Ing. Wolfgang Wagner.

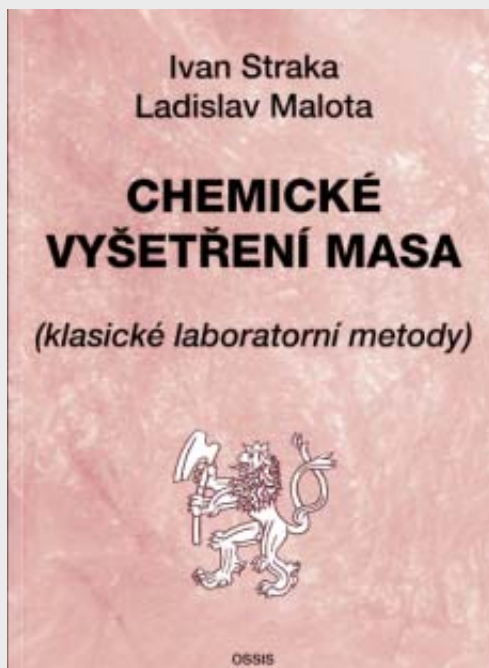
Soutěžící, kteří se umístí na prvních třech místech, obdrží kromě diplomů i poukázky na odběr zboží od pořadatele soutěže, společnosti ADEX AGRO, a. s., a oceněny budou i školy, které vítězné soutěže reprezentovali. Vítěz soutěže navíc dostane zvláštní cenu generálního ředitele. Kromě toho získají soutěžící na prvních třech místech dárkové kazety Bopla od výrobce hotelového porcelánu, společnosti G. Benedikt z Karlových Varů, a zvláště soupeřa je připravena i pro učiliště nebo školu, z níž vítěz pochází. Dále nejlepší soutěžící obdrží poukázky na oblečení pro kuchaře a kuchařky od firmy FOMI a nožičské nástroje pro nejlepší věnovala i společnost MASO-PROFIT, spol. s r. o.

Majitelem firmy ADEX AGRO, a. s., je od roku 2004 Odbytové družstvo Agrokrocán. Výrobní areál závodu, v němž pracuje 230 zaměstnanců, se nachází v Lomu u Tachova a je vybaven moderní technologií na zpracování masa. Největšími odběrateli jsou nadnárodní prodejní řetězce působící v České republice, dále spotřební družstva společnosti COOP, hotely a restaurace, velkoobchody a gastronomické subjekty. Výrobky podniku byly hned po zahájení činnosti schváleny pro export do země EU a v současné době má firma veškeré licence potřebné pro vývoz do těchto zemí. Výrobní kapacita firmy je díky technologickému vybavení a dodržování veterinárních podmínek výroby plně srovnatelná se špičkovými firmami tohoto druhu na světě.

Další informace naleznete na internetových stránkách [www.adex.cz](http://www.adex.cz)

Ing. Pavel Řihánek, ADEX AGRO, a. s.

## RNDr. Ivan Straka, Ph.D., doc. MVDr. Ladislav Malota, CSc.: CHEMICKÉ VYŠETŘENÍ MASA (klasické laboratorní metody)



Autoři, konzervaci a skladování vzorků. Po kapitolách o smyslovém hodnocení masa a o způsobech posuzování čerstvosti masa následují oddíly rozebírající metody důkazů a stanovení bílkovin a aminokyselin. Rozsáhle jsou pojednány postupy při stanovení obsahu a vlastností tuků v masě. Autoři nezapomínají ani na stanovení obsahu vody, sušiny a popela, dusitanů a chloridů v masě.

Učebnice je určena především studentům středních škol se zaměřením na technologii a analýzu potravin, studentům vysokých škol se specializací hygiena a technologie masa, ale i odborníkům z praxe.

Kniha má 104 stran formátu A5, je svázaná brožovanou vazbou v laminovaných kartónových deskách.

ISBN 80-86659-09-7. 1. vydání v roce 2006. Cena 126 Kč.

**Autoři:** RNDr. Ivan Straka, Ph.D., (nar. 1947) se narodil v předměstí Moravského Krumlova, absolvoval gymnázium a Přírodovědeckou fakultu UJEP (dnes Masarykova univerzita) v Brně, od promoce pracoval na Vysoké škole veterinární v Brně, kde se zabýval biochemickým metabolismem svalové a kostní tkáně produkčních druhů hospodářských zvířat. Po roce 1989 absolvoval doktorandské studium a získal titul Ph.D. Dnes v jeho činnosti převažuje produkce odborných publikací v odborných a odborně populárních časopisech.

**Doc. MVDr. Ladislav Malota, CSc., (nar. 1947) se narodil ve Zlíně, absolvoval Střední veterinární školu v Kroměříži a Vysokou školu veterinární v Brně. V současné době je učitelem a přednostou ústavu biochemie, chemie a biofyziky Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně.**

**Knihu si můžete objednat na adrese:  
Ing. Václav Šedivý - OSSIS  
Klokotská 115/4, 390 01 Tábor  
Tel.: 381 263 560, 602 941 823, fax: 381 251 535  
e-mail: ossis@ossis.kat.cz**

První část knihy je věnována chemickému složení koster-ní svaloviny a drobných jatečných zvířat, drůbeže, lovné zvěře i masa ryb. Autoři se detailně zabývají bílkovinami a peptidy v masě, jejich aminokyselinovým složením, deriváty aminokyselin a biogenními aminy. Další kapitola je zaměřena na lipidy a jejich doprovodné látky, především steroidy a karotenoidy. Ostatní kapitoly první části obsírají o vitamínech, sacharidech, vodě a minerálních látkách v masě obsažených.

Ve druhé části publikace jsou podrobně metodicky popsány důkazy a stanovení jednotlivých chemických složek masa. Pozornost je věnována odběru vzorků, jejich přípravě v labo-



## KRÁTCE ZE SVĚTA

### Japonsko: David a Goliáš světa uzenin

Malá japonská řeznictví začala s vlastní výrobou párků a šunek teprve asi před dvaceti roky. Předtím to bylo zákonem zakázáno. Do začátku 80. let byl celý japonský trh masem a uzeninami ovládan velkými společnostmi a mimo ně tu bylo jenom několik středně velkých firem, které se snažily udržet si zbytek trhu.

Japonská produkce masa začala v období po skončení II. světové války explozivní vzestup. V této době docházelo někdy až k příliš riskantním investicím a nadměrným sponzorským aktivitám. Masozpracující společnosti jakoby zapomněly, že vytváření rezerv v průběhu dobrých časů je základním předpokladem přežití v méně příznivých dobách. Když ekonomická prosperita Japonska začátkem osmdesátých let skončila, což je mimořádnou situací, která přetrvává doposud, ekonomické postavení potravinářského průmyslu bylo tak špatné, že bylo nutné přijmout pomoc z vnějšku. Několik změn v zákoně pomohlo situaci zlepšit nejenom v masném průmyslu, kde byla uzenářská výroba povolena i malým řeznictvím, ale také v jiných sektorech potravinářského průmyslu. Například zákonné změny umožnily malým soukromým investorům začít s výrobou piva, takže dnes je na japonském trhu velké množství nových značek, i když jejich kvalita je v řadě případů nevalná.

Malá řeznictví, která začala vyrábět své vlastní párky a další uzenářské výrobky, byla nad očekávání úspěšná. Úspěchu bylo dosaženo díky houževnatosti a zarpitě odhodlanosti jejich majitelů a pracovníků, což jsou většinou rodinní příslušníci. Hlavním problémem této nové generace výrobců uzenin je v současnosti to, že jsou schopni vyrábět pouze čerstvé výrobky s krátkou trvanlivostí, která je maximálně jeden až dva týdny. Velcí výrobci se zaměřili na výrobky s velmi dlouhou trvanlivostí náročnější na výrobu.

Jak vyrábět párky se japonští řezníci naučili v Evropě, a to zejména v Německu. Všichni přední němečtí výrobci uzenin mají v Japonsku obchodní značku a taktéž zde často pořádají semináře a výcvikové kurzy. Mezi japonskými uzenáři jsou též velmi populární studijní cesty po Evropě, kde je na trhu řada nejručnějších masných výrobků. Novým fenoménem pro japonské řezníky je účast na mezinárodních soutěžích masných specialit. V Evropě se každoročně pořádá několik důležitých soutěžních akcí a rok od roku do nich přichází stále více přihlášek z Japonska. Ještě v roce 1980 byl počet přihlášených výrobců malý, ale během devadesátých let se rychle zvýšil a v současnosti je normou, že japonská účast je stejně početná jako evropská.

Japonské podniky střední velikosti a podniky velké úspěch malým výrobcům uzenin závidí. Začaly se těchto soutěží samy účastnit. V přístupu k soutěžním akcím jsou velmi agresivní a zasílají do nich tucty svých výrobků, což vzbuzuje pochybnost, zda všechny tyto výrobky do soutěže párkových a šunkových specialit skutečně patří.

Jedna z velkých společností dokonce v televizní reklamní kampani tvrdila, že je "mezinárodním olympijským šampionem pro párky a šunky", což je ale titul, který nikdy v žádné mezinárodní soutěži výrobku ani výrobci udělen nebyl.

Skutečný japonský šampion pochází z malého ostrůvku Sado, který je známý především tím, že zde docházelo k únosům lidí severokorejskými tajnými agenty. Místní řezník zde s pomocí rodinných příslušníků vyrábí malou ale úplnou kolekci párků a šunek a pravidelně se svými výrobky vyhrává mezinárodní trofeje.

### Mapování prasečího genomu

Americké ministerstvo zemědělství (USDA) se chystá financovat výzkum, který má rozšířovat tajemství prasečího genomu. Univerzita v Illinois dostane k těmto účelům 10 milionů dolarů. Cílem dvouletého projektu je vývoj nových nástrojů na bázi DNA, které

by měly umožnit identifikovat a vyselektovat prasata, která jsou odolná vůči infekčním chorobám, mají početnější potomstvo a produkují libovější maso pro spotřebitele. Vedoucím projektu je profesor komparativní genomiky na illinoiské univerzitě Larry Schook. Podle jeho mínění je obtížné dělat genetickou selekci na jakost masa, když kvalitu lze vidět, až když je prase poraženo. Pomocí genetického sekvenování genomu lze šlechtitelskou kvalitu zvířete vyhodnotit již za jeho života a přijmout rozhodnutí ohledně dalšího zařazení testovaného jedince do selekčního procesu.

Pokud budou illinoisti vědci v dekódování úspěšní, bude to poprvé, co dojde ke kompletnímu zmapování prasečího genomu. První pokusy o dekódování se uskutečnily před asi pěti lety v Číně a v Dánsku, ale vzhledem ke komplexnosti amerického projektu je vidět, že asi nebyly úspěšně dovedeny do konce.

V minulém roce vědci na Washington University ve St. Louis provedli sekvenování kuřecího genomu. Projekt byl financován Národním ústavem zdraví (NIH) spadajícím pod americké ministerstvo zdravotnictví a podporován většinou chovatelů drůbeže. NIH též financoval projekt snažící se o dokončení sekvenování

hraničí téměř 50 procent celkové národní spotřeby tohoto druhu masa. Ačkoliv je v zemi v chovu 7 milionů kusů prasat, pouze jeden milion se chová pro komerční účely, ostatní jsou pro domácí rodinnou spotřebu.

Smithfield Foods, který je největším světovým producentem prasat a zpracovatelem vepřového masa, zamýšlí do rozvoje svých aktivit v Rumunsku v průběhu následujících pěti let investovat až 2,5 miliardy rumunských nových lei (RON) (703 milionu eur). Plánuje rozvoj řetězce prasečích farem ve třech okresech na západě země - v Aradu, Timisu a Bihoru. Do konce letošního roku by mělo být proinvestováno 820 mil. RON. Americká společnost rumunské vládě přislíbila, že veškerý zisk z jejích rumunských aktivit nebude po dobu následujících deseti let vyvezen ze země, nýbrž bude znovu investován v Rumunsku.

Na rumunský trh vstoupila společnost Smithfield v březnu 2004, a to koupí skupiny Comtim a získem většinového podílu v masokombinátu Agrotovis. Za Comtim Američané zaplatili 98 mil. RON, do rozvoje Agrotovisu investovali 596 mil. RON.

Smithfield má své dceřiné firmy ve Francii, Polsku a Velké Británii a působí ve společných podnicích

ale i v sousedních zemích - v Moldavsku, Maďarsku a Bulharsku. Reinertův závod, který se staví ve Feldioare severně od Brašova v centrálním Rumunsku, bude vyrábět pouze národní a regionální speciality rumunské a jiných zemí jihovýchodní Evropy. Společnost, která dosáhla v roce 2004 ročního obrátu 300 mil. eur, investovala 15 mil. eur do zařízení a technologií, aby závod dosáhl standardů požadovaných v německé masné výrobě. Počáteční výrobní kapacita nového závodu bude 12 500 tun ročně, tzn. asi 20 tun párků, salámů a šunek denně. Společnost, která má v Německu pět výrobních závodů a která v současnosti více než 30 procent své produkce vyváží do zahraničí, chce prodávat své výrobky v supermarketech a malých potravinářských obchodech po celém Rumunsku.

Reinert je druhou zahraniční firmou, která chce v Rumunsku investovat v oblasti masné výroby. Prvním je největší americký producent a zpracovatel vepřového masa Smithfield Foods of America, který v březnu 2004 koupil potravinářskou skupinu Comtim a v masozpracovatelské společnosti Agrotovis získal většinový podíl.

### Inteligentní etiketa indikátorem jakosti baleného masa

Společnost Food Quality Sensor International (FQ-SI) vyvinula etiketu freshQ, která slouží jako indikátor čerstvosti baleného masa. Přílnavou etiketu může na vnější stranu obalu čerstvě zabaleného masa nebo drůbeže aplikovat kdokoli z řetězce - balíč, distributor, prodejce. Etiketa je vlastně senzorem, který je schopný detekovat úroveň bakteriologické zátěže zabalené potraviny i skrz obal. Mandarinově oranžová barva vnitřku písmene Q na etiketě signalizuje, že výrobek je čerstvý. Když se počet bakterií v balíčku dostane na kritickou hodnotu, oranžová barva se změní na šedou. Tato změna barvy ukazuje, že výrobek podlehl zkáze.

Společnost FQSI sídlí v Massachusetts, zamýšlí uvést etiketu freshQ na trh v prvním pololetí 2006. Zatím ji testuje ve spolupráci se společnostmi Unified Western Grocers, Premium Protein Products, Hobart Corp., řetězci supermarketů, zpracovatelé masa a drůbeže a univerzitními laboratoři specializujícími se na potravinářství. Etiketa je vyrobena z materiálu schváleného pro kontakt s potravinami. Náklady na její výrobu a aplikaci na obal odpovídají asi 1 procentu z celkové ceny průměrného balíčku masa nebo drůbeže.

Potravinářský průmysl může pomocí této etikety rozšířit program kontroly kvality potravin až přímo do ledniček spotřebitelů. Spotřebitel z barvy etikety zjistí, kdy konzumace balené potraviny, kterou přechovává v lednici, již nebude bezpečná.

### Velrybí maso do japonských škol

Školský výbor prefektury Wakayama se snaží včlenit do jídelníčku školáků velrybí maso, proto v lednu letošního roku poskytl 1 660 kg tohoto druhu masa školním jídelnám více než stovky základních a středních škol z prefektur Kjóto, Osaka, Nara a Tokio. Tento školský orgán chce, aby se školní děti seznámily s tradiční japonskou gastronomickou kulturou právě prostřednictvím velrybího masa, které bylo v minulosti v Japonsku velmi oblíbené. V roce 1986 Japonsko v souvislosti s mezinárodním moratoriumem upustilo od komerčního lovu velryb, ale v minulém roce jej obnovilo. Jako zdůvodnění uvedlo lov pro vědecké účely.

Podle informací Japonské společnosti pro ochranu velryb a delfinů zásoby velrybího masa v březnu minulého roku činily 4 800 tun, ve stejném období v roce 1998 to bylo pouhých 673 tun. V letošním roce se má počet ulovených plejtváků malých zdvojnásobit. Na seznam lovených velryb zároveň přibýly další dva druhy - kytovec dlouhoploutvý a plejtváček myšok. Odhaduje se, že do velkoskladů, již teď naplněných velrybím masem k prasknutí, přibude letos dalších 1 700 tun.

Tatiana Oldřichová, ÚZPI



genomu skotu. Současná práce na prasečím genomu, kterou podporují chovatelé prasat z USA i ze zahraničí, by měla být skončena v roce 2007, který bude podle čínského kalendáře rokem prasete.

### Další expanze Smithfieldu v Rumunsku

Americká společnost Smithfield Foods plánuje další investice v Rumunsku. Impulsem pro toto rozhodnutí je stoupající spotřeba vepřového masa o 10 procent ročně. Rumunský člen rady pro zemědělství Achim Irimescu předpokládá, že americká investice pomůže uspokojit rostoucí poptávku po vepřovém masu v zemi. V minulém roce muselo Rumunsko dovézt ze za-

v Mexiku, Číně a Španělsku. Celosvětově roční prodej Smithfieldu přesahuje 11 miliard USD a od roku 1981 společnost zrealizovala 32 akvizice.

### Vzkvétající rumunský trh s masem lákadlem pro německého Reinerta

Německý zpracovatel masa Reinert otevře ve druhé polovině letošního roku v Rumunsku nový výrobní závod. Je to poprvé, co Reinert začíná s masnou výrobou mimo Německo. Předpokládá, že výrobu masa a uzenin v rumunském závodě rozjede už letos na podzim, nejpozději však koncem léta 2007. Nový závod má zásobovat obchodní síť nejen v Rumunsku,



(sch)

## ALLIBERT

TRANSPORTNÍ A SKLADOVACÍ TECHNIKA

**Dodává:**

- přepravky
- palety
- vozíky
- regály
- izoterm. přepravky
- podlahové prvky

**VŠE Z PLASTICKÝCH HMOT  
ZARUČENÁ PEVNOST DO - 40 °C**

Více informací získáte v našem katalogu. Zašleme zdarma.

**MPE  
Weber**

**MPE, U Chaloupek 13  
182 54 Praha 8-Ďáblice  
Tel./fax: 283 910 508  
www.allibert.cz**

## Komoditní zpravodajství



### VÝVOJ CZV JATEČNÝCH ZVÍŘAT

V průběhu 12. týdne (20. 3.–26. 3. 2006) se ve sledovaných podnicích porazilo, klasifikovalo a ocenilo podle SEUROP normy o 137 ks dospělého jat. skotu více než v předchozím týdnu. Porážky byly vyšší u býků (+90 ks), u krav (+22 ks), u ml. býků (+19 ks) a u jalovic (+6 ks). Největší podíl na porážkách měly ve 12. týdnů krávy 44,9%, pak mladí býci 28,6%, býci 18,9% a jalovice 7,6%. Během 12. týdne se zvýšily celkové ceny býků a krav, naopak klesly ceny ml.

býků a jalovic. Nejvíce stoupla celková cena býků (+1,24 Kč/kg JUT) na 76,46 Kč/kg JUT (42,01 Kč/kg ž. hm.). Zvýšila se také celková cena krav (+0,73 Kč/kg JUT) na 51,61 Kč/kg JUT (26,61 Kč/kg ž. hm.). Cena býků celkem klesla (-0,26 Kč/kg JUT) na 77,87 Kč/kg JUT (42,79 Kč/kg ž. hm.). Celková cena jalovic se snížila nejvíce (-0,65 Kč/kg JUT) na 58,09 Kč/kg JUT (30,74 Kč/kg ž. hm.).

V denním sledování 15ti vybraných podniků dosáhla CZV jat. býků tř. SEUR v 11. týdnu v průměru 77,06 Kč/kg JUT (42,34 Kč/kg ž. hm.) a ve 12. týdnů 77,07 Kč/kg JUT (42,34 Kč/kg ž. hm.).

V první polovině dubna neočekáváme výrazné změny ve vývoji cen jatečného skotu. CZV jateč. prasat ve 11. týdnu konečně přestala klesat. Od začátku roku se cena za tř. S-P propadla o 5,67 Kč/kg JUT

(4,41 Kč/kg ž. hm.). Průměrná CZV prasat za tř. S-K ve 12. týdnů stagnovala na hodnotě 36,76 Kč/kg JUT (28,61 Kč/kg ž. hm.). Ve sledovaných podnicích se porazilo o 885 ks jat. prasat méně než v předchozím týdnu. Největší úbytek poražených prasat byl ve tř. E (-499 ks) a ve tř. U (-262 ks).

Nejvíce prasat bylo zařazeno ve tř. E a U (54% a 27% z celkových porážek). Do tříd SEU bylo zařazeno 92,2% prasat za průměrnou cenu 37,40 Kč/kg JUT (29,10 Kč/kg ž. hm.). Tato cena je téměř shodná s cenou dosaženou v předchozím týdnu. Zmasilost se u základních jakostních tříd ve 12. týdnů změnila málo, nejvíce ve tř. P (-0,50%) na 37,15%. Průměrná porážk. hmotnost v závěsu se ve tř. E, U, R změnila, stoupla ve tř. S o 1 kg a ve tř. O o 4 kg. Klesla pouze ve tř. P (-11 kg) na 124 kg. V nejvíce zastoupené tř. E

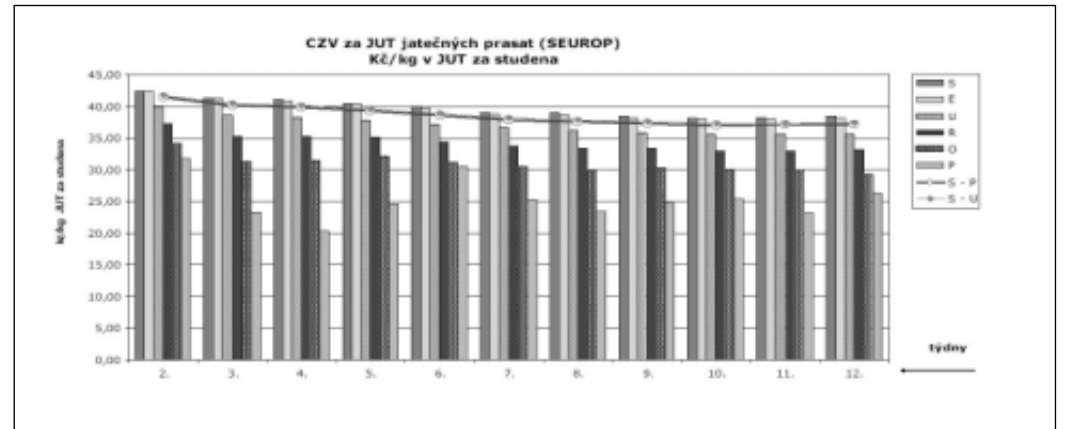
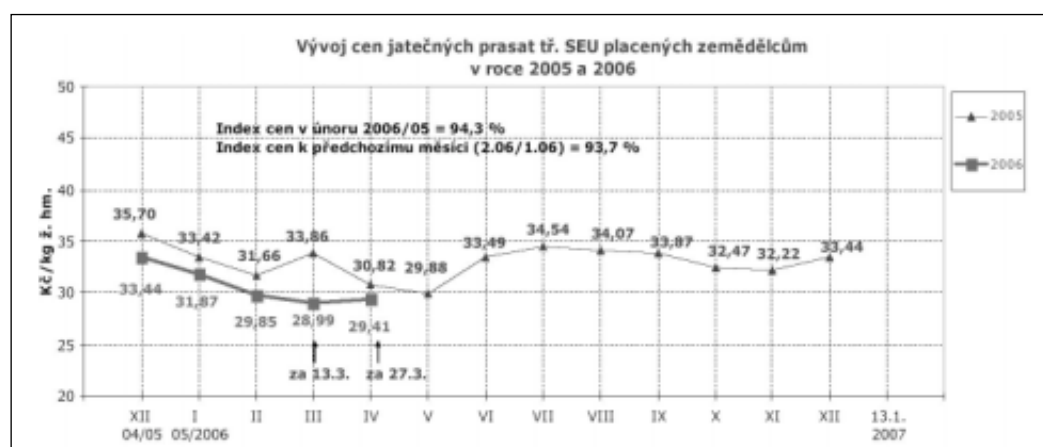
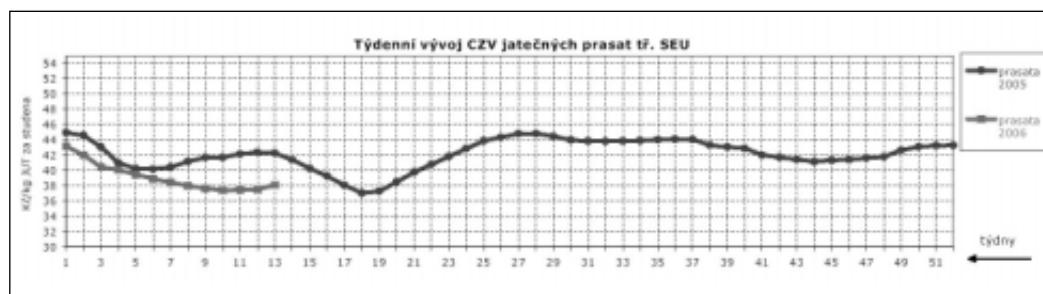
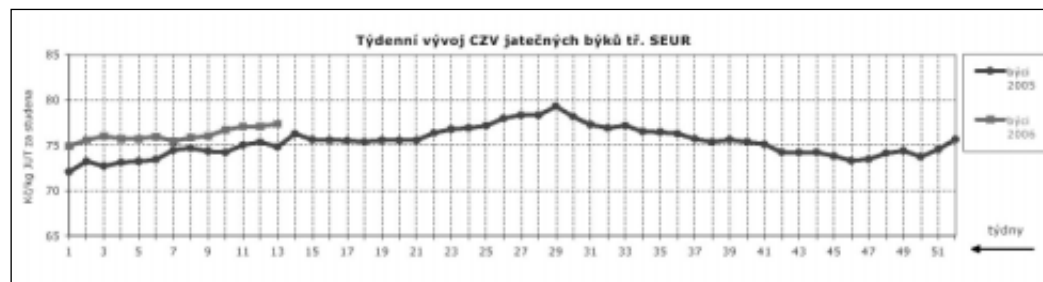
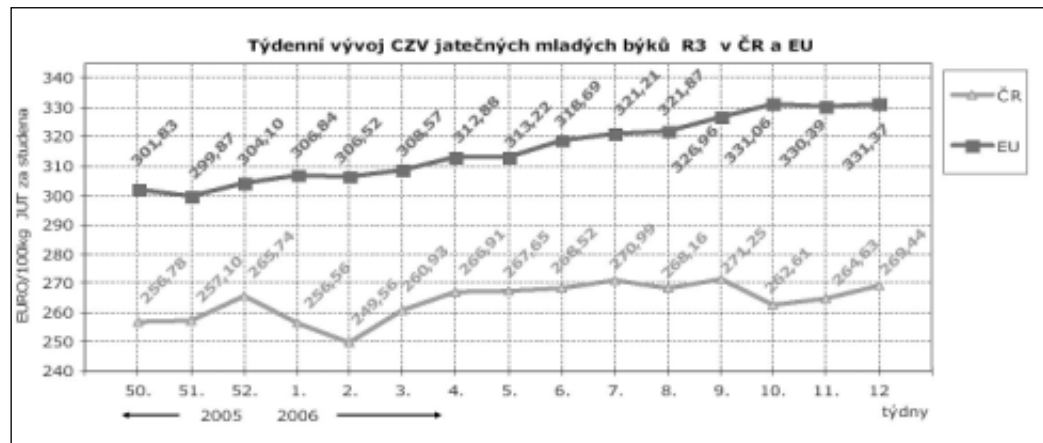
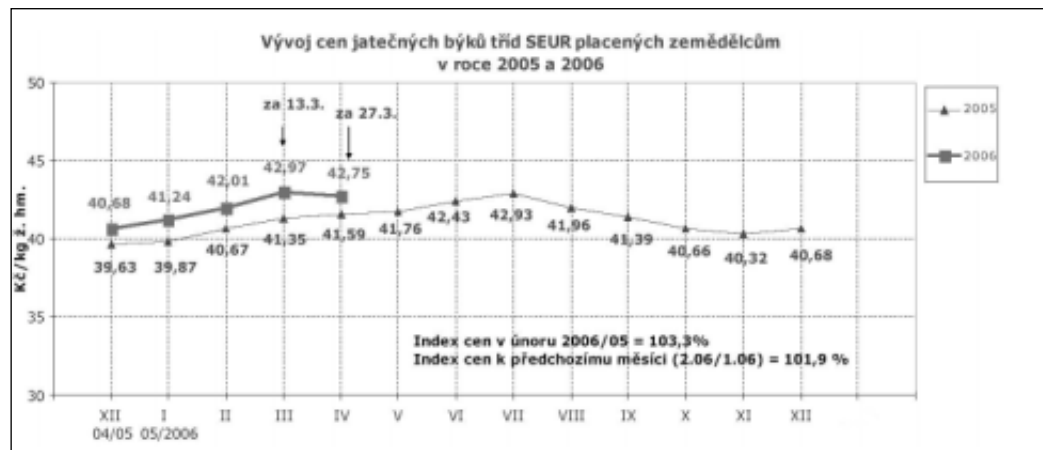
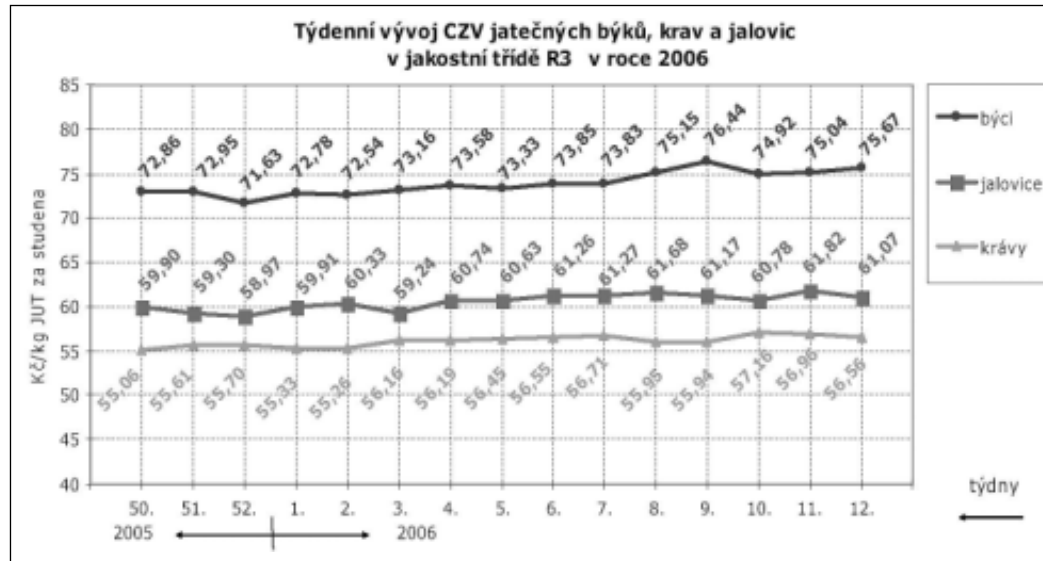
dosáhla porážková hmotnost 112 kg, tj. shodně s předchozím týdnem.

Z denního sledování CZV jat. prasat tř. SEU u 15ti vybraných podniků je vidět, že v 11. týdnů cena dosáhla v průměru 37,50 Kč/kg JUT (29,18 Kč/kg ž. hm.) a ve 12. týdnů 37,52 Kč/kg JUT (29,20 Kč/kg ž. hm.).

V následujících čtrnácti dnech předpokládáme zvýšení cen jatečných prasat. CZV v jednotlivých kategoriích jsou uváděny v Kč/kg JUT za studena.

Selata o průměrné hmotnosti 20 kg se v průběhu 12. týdnů prodávala za průměrnou cenu 1 213 Kč/ks, tj. 59,87 Kč/kg ž. hm. Selata o průměrné hmotnosti 29 kg byla za 1 740 Kč/ks. Nestandardní selata dosáhla v průměru 9,9 kg a prodávala se po 303 Kč/ks.

Všechny výše uvedené ceny jsou realizační ceny bez DPH.



### ÚNOR - situace na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ÚNOR		Indexy		Ledens až únor		
			2006	2005	Index 06/05	2.06/1.06	2006	2005	Index 06/05
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	Porážky celkem	t ž. hm.	22 308	22 977	97,1	98,3	45 007	46 898	96,0
2	Porážky skotu	t ž. hm.	4 833	5 062	95,5	86,7	10 409	10 887	95,6
3	Porážky prasat	t ž. hm.	17 449	17 890	97,5	102,1	34 545	35 960	96,1
4	Jat. výroba masa	t b. hm.	14 739	15 289	96,4	98,3	29 733	30 972	96,0
5	Spotřeba masa na výrobu	t b. hm.	24 002	24 514	97,9	98,4	48 393	48 122	100,6
6	Spotřeba hovězího masa	t b. hm.	3 651	4 118	88,7	90,5	7 686	8 375	91,8
7	Spotřeba vepřového masa	t b. hm.	18 326	17 574	104,3	99,8	36 691	34 200	107,3
8	Zásoby masa	t b. hm.	7 044	6 181	114,0	107,7			
9	Výroba výrobků z masa celkem	t	25 450	25 790	98,7	99,7	50 967	50 929	100,1
10	Výroba masa výsekového	t	12 000	12 259	97,9	98,8	24 149	23 970	100,7
11	Výroba masných výrobků	t	13 022	13 135	99,1	101,5	25 846	25 953	99,6
12	Výroba masových konzerv	t	428	396	108,1	78,7	972	1 006	96,6
13	Odbýt výrobků z masa	t	25 786	26 001	99,2	100,8	51 372	51 510	99,7
14	Tržní odbýt výrobků z masa	t	25 256	25 067	100,8	100,7	50 334	49 743	101,2
15	Tržní odbýt výsekového masa	t	12 003	11 902	100,8	101,3	23 854	23 277	102,5
16	Tržní prodej hovězího výs. masa	t	2 095	2 219	94,4	95,9	4 280	4 538	94,3
17	Tržní prodej vepř. výsek. masa	t	9 773	9 619	101,6	103,4	19 222	18 554	103,6
18	Tržní prodej masných výrobků	t	12 837	12 668	101,3	101,3	25 509	25 438	100,3
19	Zásoby hotových výrobků	t	4 331	4 128	104,9	103,7			
20	Prům. porážková hmotnost skotu	kg ž. hm./ks	580,6	568,4	102,1	100,0	580,6	566,8	102,4
21	Prům. porážková hm. prasat SEU	kg ž. hm./ks	113,2	112,3	100,8	101,5	112,4	112,2	100,2

### ÚNOR - vývoj cen na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ÚNOR		Indexy		Ledens až únor		
			2006	2005	Index 06/05	2.06/1.06	2006	2005	Index 06/05
a	b	c	1	2	3	4	5	6	7
1	NC skotu celkem	Kč/kg ž. hm.	33,96	32,69	103,9	101,1	33,75	32,22	104,7
2	NC skotu tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	36,54	35,89	101,8	101,5	36,24	35,57	101,9
3	NC býci tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	42,01	40,67	103,3	101,9	41,59	40,26	103,3
4	NC jalovice tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	32,13	30,94	103,8	102,7	31,72	30,73	103,2
5	NC krávy tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	28,69	28,32	101,3	100,5	28,62	28,12	101,8
6	NC prasat celkem	Kč/kg ž. hm.	29,08	30,61	95,0	94,1	29,98	31,55	95,0
7	NC prasat SEU	Kč/kg ž. hm.	29,85	31,66	94,3	93,7	30,84	32,54	94,8
8	OC hovězí výsekové masa	Kč/kg	104,98	101,78	103,1	99,9	105,02	102,28	102,7
9	OC vepřové výsekové masa	Kč/kg	54,20	58,18	93,2	96,2	55,25	59,65	92,6
10	OC uzenin	Kč/kg	64,49	69,30	93,1	99,7	64,58	69,13	93,4
11	OC masových konzerv	Kč/kg	64,00	71,08	90,0	110,7	59,43	71,31	83,3

Pramen: TIS<sup>CR</sup> SZIF

### PORÁŽKY, DOVOZ-VÝVOZ

V průběhu února 2006 bylo ve sledovaných podnicích masného průmyslu poraženo celkem 22 308 t jatečných zvířat v živé hmotnosti (-1,7%). Skotu bylo poraženo 4 833 t v ž. hm. (-13,3%) a prasat 17 449 t v ž. hm. (+2,1%). Celkové porážky pro cizí vešmě během února stouply o 5,3% na 199 t ž. hm., přičemž u skotu se zvýšily o 15,5% na 134 t ž. hm., u prasat klesly o 11% na 65 t ž. hm. V únoru dovezly sledované podniky o 43 t více masa než v lednu. Celkový objem dovozu (3 152 t) se skládal z 378 t hovězího masa, 2 656 t vepřového masa, 5 t koňského masa a 113 t drůbežního masa. Vývoz masa a masných výrobků se u stejných podniků snížil o 57 t na 193 t. Spotřeba drůbežního masa se v únoru zvýšila o 1,4% ve srovnání s předchozím měsícem a dosáhla 1 992 t. Ve srovnání s únoru minulého roku klesla spotřeba drůbežního masa o 770 t.

### VÝROBA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

V únoru vyrobily sledované podniky 14 739 t masa, z tohoto objemu bylo 2 493 t hovězího a 12 233 t vepřového masa. Ve s

# Řezníci a uzenáři ve světle věků

(Pokračování z minulého čísla)

Vážení čtenáři, přinášíme Vám další ukázkou z knihy MVDr. Josefa Radoše - Řezníci a uzenáři ve světle věků. Tato kniha vyšla v únoru 2006 a můžete si ji objednat na adrese Abont, s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3.

V zemích Koruny české byl nedostatek vepřů na maso i na sádlo, a proto byli dováženi z tehdejších Uher tzv. „bagouni“. Tuční vepří lehčí bagouni byli pak dováženi ze Srbska. „Bagouni“ byli nakupováni na trhu ve „Frankštátě“ (Ferencváros, předměstí Budapešti), kde byl trh na vepře pro Budapešť a současně trh vývozní. Dalšími hlavními místy nákupu bagounů v Uhrách byl také „Steinbruch“ (Kőbánya, předměstí Budapešti) a „Raab“ (Győr) ve východních Uhrách, kde byly soustředěny výkrmny bagounů. Ve výkrmu tam bylo zpravidla 10 000 kusů. Výkrmci (máster) byli vlastně zámožní továrníci, zabývající se spekulacím obchodem. Pro výkrm bagounů bylo nutné zajišťovat mnoho kukuřice, proto velmi záleželo na její ceně. Nízká cena kukuřice zvyšovala zastavení bagounů na výkrm, následkem toho její větší spotřeba podněcovala zvýšení cen, a proto nikdo nevěděl po zástavu, jak obchodně pochozí. Výkrm bagounů byl proto výhradně věcí zámožných podnikatelů, disponujících značným kapitálem.

Dovozem bagounů se jako první v Praze zabýval obchodník Zadák, otec Matěje Zadáka, kterému se stal společníkem František Vobořil. Měli „salaše“ (stáje pro bagouny) při vykládací rampě Na Hrabovce na nákladním nádraží na Žižkově. Odtud dovážel Zadák bagouny k paření na porážku Cífkov na Žižkově. Matěj Zadák byl již od mládí dobrým obchodníkem. Vsadil vše na jednu kartu. Najal si od státu výběrnou daně z masa a porážek v karlínském okrese a během několika let zbohatl. Zvětšoval svůj obchod s bagouny zděděný po otci a protože měl dost kapitálu, rozšířil své aktivity na dovoz vepřů z Haliče. Jak vážným obchodníkem byl, je patrné z toho, že byl jediným, kdo měl kancelář v Panské ulici opatřenou telefonem. Měl účet jako protokolovaná firma u tehdejší Rakousko-Uherské banky, což v té době bylo něco zcela mimořádného. Matěj Zadák měl několik opatřenou telefonem. Měl účet jako protokolovaná firma u tehdejší Rakousko-Uherské banky, což v té době bylo něco zcela mimořádného. Matěj Zadák měl několik opatřenou telefonem. Měl účet jako protokolovaná firma u tehdejší Rakousko-Uherské banky, což v té době bylo něco zcela mimořádného.

V době rozvoje obchodu s bagouny v Praze kolem roku 1885 zavedl firmu svému synu Vojtěchu, který si odbyl vojnu v Kolině, Jan Kuchař. Ten měl nejprve ustájené bagouny v zájezdním hostinci. Když byl obchod zaveden, vystavěl v Kolině u nádraží vedle staré pošty rozsáhlý podnik sestávající z obytného domu, písařny, velkých stájí na dobytek a salaši na bagouny s vlastní vahou. V té době neměl podobné zařízení nikdo. Později podnik převzala „Zemka“. Čilý Vojtěch Kuchař

prodával až 2 vagonů bagounů týdně, kdy Praha potřebovala 4 až 5 vagonů. Do Kolína dojížděli místní řezníci zdalekého okolí až 50 km vzdáleného. Bagouny si odváželi živé a po porážce je velmi dobře zpeněžili. Kuchařův obchod v Kolině zanikl v roce 1910, kdy přísnými zvěrolékařsko-policejními předpisy bylo rozvážení živých bagounů znemožněno. Všeobecně vážený obchodník Kuchař předsídlil do Prahy, kde minil začít opět pracovat ve svém oboru, ale nemoc a smrt mu to znemožnily. Zde vedl obchod s bagouny v tom čase vnuk Jana Kuchaře Josef, který podlehl konkurenci Zadákové a Civinově. Kuchař s nimi uzavřel výhodnou odstupní smlouvu a obchodu se vzdal.

Později obchodoval s bagouny v ústředních jatkách vedle Zadáka též V. Civin pod firmou svého otce J. Civina. Kolínský Civin, řezník a hostinský, má dobrý příklad v Janu a Vojtěchu Kuchařovi, vyslal jednoho svého syna do Budapešti, druhého do Brna a třetího do Prahy. Všichni tři byli vyučení řezníci a začali v uvedených městech obchodovat s bagouny. První nakupoval v Uhrách, druhí prodávali zde. Obchod byl tuhý v souvislosti se Zadákovou konkurencí, ale přesto za velkých obětí obstál. Zanikl až v roce 1914 stejně jako Zadákův.

Velká část potřebného vepřového sádla byla tehdy dodávána z Vídně. Tzv. „vídeňské špeký“ byly dováženy v koších od tamních řezníků. Zdejší mistři byli přímo zasypáni nabídkami a agenti vídeňských řezníků. Ve Vídni bylo v té době pářeno týdně 5 až 7 tisíc, někdy i 10 tisíc bagounů. Vídeň měla dobrý odbyt na bagounské maso a nadbytek sádla. U nás bylo maso z bagounů považováno za podřadné a odbyt mělo velmi špatný.

Jak těžké bylo řeznické řemeslo, zvláště uzenářské, i obchod s dobytkem je patrné také z toho, jak málo živnosti přešlo z otce na syna nebo vnuka. Z tehdejších mistrů řezníků mělo syna nástupce jen několik. Na Malé Straně Raban, Mikula a Mašek, na Starém Městě Sitta, na Vyšehradě Kaliba, Strnad, Brichta a Beránek, na Smíchově Hrubý a Šípek, ve Vršovcích Štastný. Z mistrů uzenářů na Starém Městě Hajný, Cibulka a Zvěřina, na Novém Městě Hájek, Macháček a Koula, na Vinohradech Malý a Šereda, v Nuslicích Šebek, ve Strašnicích Veselý. Třetí pokolení, vnuci, se uplatnili ještě v menší míře. Jen u obchodníků s dobytkem to byl Jan Kuchař otec, syn Vojtěch a vnuk Josef. U velkořezníků se udržely obchody Jana a Václava Pelikánových, u Trachtů, Kopeckého, Rodovského a Nováka. Mladí lidé, kteří poznali u rodičů těžkost řemesla, utíkali od něj a hledali příjemnější a lehčí život. Mimo Prahu bylo více tradičních uzenářství, starších více jak půl století, vedených syny. Byli to např. bratři Pejskarové v Polici nad Metují, Jindřich Kubias ve Vamberku a Jan Satrapa ve Studené na Moravě.

Uzenářství bylo provozováno jen zřídka, ale přesto byly vytvořeny podniky s velkou výrobou uzeného zboží. Jednalo se zejména o vuřty, párky, pražský a polský salám, pražský v hovězích jicnech a polský v „kroužcích“.

Mezi významné uzenáře té doby patřil Dominik Malý ve Spálené ulici, kde mimo kram byla i výroba, a který měl další kram na Můstku. Dále Luftr v Jirchářích, po zá-

niku přešel obchod v sousedství k již usazenému Koulovi, a na Vinohradech to byl Pacák. U těchto mistrů byly krámy v čas přesnídávky a večeri pravidelně přeplněny kupujícími. Tito uzenáři však neměli filiálky, a proto překupníci, hlavně hostinští, kupovali zboží v krámě s tím, že dostávali za zlatku 24 vuřtů nebo 26 párků, kdy kus byl jednotlivě po 5 krejcarech. V té době bylo vyráběno hodně „presvuřtů“, dnešních tmavých tlačenek s krví, výhradně ve vepřových žaludcích, pak tzv. „drátenický“, ten jen v měchýřích. V tom bylo asi 25% krve, 50% laloků nebo tlustých boků, 25% vepřových kůží. Byl hodně pepřen a 1 kg se prodával za 40 kr. 1 kg žaludkového stál 68 až 72 kr. Vyráběl se většinou z vepřových hlav a tučnějšího vepřového, asi s 10% krve. Aby byl odbyt v krámě rychlý, stávaly na pultech připravené misy s nakrájeným, pyramidově složeným pražským nebo polským salámem, tlačenkou a kráječnou šunkou. Mnohem více než v součas-



né době se prodávalo uzeného vařeného masa, hlavně bůčku. Toho se v uvedených krámech prodalo i přes 100 kg denně, většinou po 10 dkg, takže v krámě bylo živo. Tehdy se říkalo „ruml“.

Přilíhem uzenářského průmyslu byl jako první Chmel na Královských Vinohradech, druhý Jeřábek, nejdříve v Celetné ulici v obchodě zakoupeném od Zvěřiny. Později postavil novou továrnu s parním pohonem a vlastní elektrárnou v Holešovicích v Osadní ulici. Sem přenesl později výrobu a v Celetné zůstal jen prodej. Třetí byl Exner v Libni na Palmovce, kde byl provoz v chodu, pokud žil „starý pán“, a po převzetí obchodu synem zanikl. V tomto čase začínal vývoz Pražské šunky. Chmel a Jeřábek byli prvními, kteří exportovali mimo sousední země do Francie. Po roce 1900 bylo již v Praze a v předměstích mnoho uzenářských podniků. Např. Maceška a Beránek na Vinohradech vedle Chmela, Thütinger na Smíchově, Cířka, později Hruška na Žižkově, Němec v Košířích. Hlavním pomocníkem rozvoje pražského uzenářství byly Ústřední jatky v Praze-Holešovicích a v nich soustředěný obchod s vepří dováženými z Haliče. Bylo dováženo jen vhodné zboží, blížící se vahou a jakostí našemu domácímu, tj. 75 až 85 kg živé váhy, přitom zmasilé a libové. Takové vepře bylo možné dovážet z toho důvodu, že Halič a Bukovina měly na vepře jen dva odběratele, a to Prahu a Vídeň. Praha žádala výhradně uvedenou jakost a váhu, zbytek jako lehké, těžké nebo tučné zboží odbírala Vídeň.

Tím vznikl v Haliči i odborný název „toward pragski“ a „toward wienski“. První

byl vždy placen o 2 až 4 kr. více. Výrobu uzenářského zboží usnadňoval nadbytek vepřového výřezu, který byl takto dobře zhodnocen a prodán. Vývoz Pražské šunky vzrůstal. Velkými odběrateli se staly Vídeň a Budapešť. Tato města byla stálými pravidelnými odběrateli, lázeňská města pak odběrateli sezónními. Mimo šunku se vyvážela též vepřová pečeně, čímž se zde hromadil nejen výřez, ale také boky. Uzené boky měly dobrý odbyt v havířských městech a vůbec ve střediscích průmyslu. Tak bývaly vidět k večeru na pražských nádražích u podavatelů rychlozboží řady uzenářských povozů s přetíženými koši, obsahujícími uzenářské výrobky.

V té době se usadil v Praze uzenář jménem Uggé. Říkalo se, že je Talián. V Rybné ulici na Starém Městě začal vyrábět jakýsi nový druh zboží plněného do střev, zvláště kořeněného. Zboží nebylo uzené, nýbrž vařené a bylo bezejmenné. Pro jeho výrobky se ujala dvě jména: „užovky“ a „taliány“. Poslední jméno zvítězilo a udrželo se. Později vyráběl s úspěchem taliány další jeho pokrevní příbuzný. Způsob výroby a koření byl velmi tajen, ale výroba však nebyla chráněna patentem, a tak brzy začali pražští uzenáři vyrábět taliány také, přinejmenším stejné jakosti. Při tehdejších cenách masa to byl skvostný obchod. Vařený talián vážil 7 až 8 dkg. U Uggého stál 12 kr. a u pražských uzenářů pak 10 kr.

O těžkostech pražských uzenářů svědčí také to, že zde nebyl trh na vepře tak jako na hovězí dobytek. Obchodníci začínali dovážet vepře pro nedostatek domácích z Haliče. Dojížděli na trhy např. až do Krakova. Vepře nakupovali v živém a pařili je někdy na místě. Společenstvo uzenářů, a tím i mistrů, mělo zájem na zřízení trhu na drobný dobytek, a proto podalo 4. dubna 1889 pražské městské radě žádost, aby povolila společenstvu výstavbu porážek na vepře na již zakoupeném pozemku v Holešovicích. Mezi tím co se s městem vyjednávalo, podalo společenstvo 31. října téhož roku novou žádost již s plánem objektu. Žádosti bylo vyhověno 21. prosince 1889 za krutých podmínek. Ta nejsilnější zněla: „Kdykoliv na žádost obce porážku zboriti a odstraniti“. Tzv. „dobrá vůle města“, takto prokázána, nebyla právem přijata.

Přes všechny problémy a těžkosti však k výstavbě pražských ústředních jatek včetně dobytčího trhu došlo. Jatky byly slavnostně otevřeny 1. července 1895.

Po zřízení jatek se začalo velmi vzmahat uzenářství, které bylo podporováno čilým stavebním ruchem na předměstích. Rozšířil se vývoz Pražské šunky do lázeňských míst, později do Vídně, Budapešti a dalších spotřebitelských oblastí. Úspěšně se rozvíjel obchod s dováženými vepří z Haliče a Bukoviny, který byl soustředěn na pražských jatkách.

Uzenářské řemeslo bylo z počátku vázáno pouze na práci rukou s nožem a sekačkem, později kolibacím nožem i o více listech. Přestože bylo málo druhů uzenin, sekalo, míchalo a naráželo se ručně, což bylo velmi fyzicky namáhavé a hlavně zdoluhavé. Málokdo si dnes dovede představit těžkou práci se sekáním masa do uzenek noží, později kolibacím tzv. „kolibkami“, ručně pak na stole nebo v nečkách vymíchat a narážet, jak se říkalo „na prsty“. Vyrobit takto 50 kg salámu byl tvrdý výkon. Velkým pokrokem bylo zavedení ručních narážek sestávajících z plechové roury, dna opatřeného úzkou trubičkou a dřevěného válce, který se opřel o břicho a vtlačoval dílo do střev. Další pokrok nastal vynálezem strojů s ručním pohonem, nejprve řezaček masa a narážek. Stroje byly brzy doplněny motorem, poháněným svítlyplněm. Poté následovaly míchačky a konečně elektrizace, vrchol všeho.

Na zemské jubilejní výstavě v Praze v roce 1891 byla v dolejší aleji pod stanem postavena celá nejnovější strojní uzenářská dílna. Začínala sekačkou masa, kde se na točícím špalku houpal kolem svého středu sekáč, „čtyřlíst kolibka“ sekající maso. Vedle stála strojní míchačka, která míchala dílo, jež bylo plněno do narážek ještě ručních. Strojní tenkrát ještě nebyly vynalezeny. Vše bylo poháněno plynovým motorem, hodně hlučícím a vybuchujícím. U tohoto stanu bylo neustále mnoho obdivovatelů. Uzenky byly dávány do udírny a v teplém stavu na místě prodávány s křenem a slaným rohlíkem za 8 krejcarů na pěkném papírovém talířku. Byl to tenkrát div světa.

MVDr. Josef Radoš (Pokračování příště)



Jan Katina, výkonný ředitel ČSZM v expozici ČSZM na mezinárodních potravinářských veletrzích SALIMA 2006.

## „Řezníci gurmánům“

### Telecí kotlety na houbách a jogurtu

Osmažte na másle kotlety a položte je na mísu. Ve stejné pánvičce orestujte houby a zalijte citrónovou šťávou a přidejte i hořčici. Rozšlehejte ve sklenici vína mouku a zalijte tímto pánvičku, přidejte sůl a pepř a za stálého míchání nechejte chvíli povařit. Můžete podávat s bramborovou kaší.



- 6 porcí:
- 6 telecích kotlet
- 1 malá konzerva hub
- 2 polévkové lžice hořčice
- 1 citrón
- 1/2 polévkové lžice škrobové moučky
- 1 sklenka bílého vína
- 5 polévkových lžic másla
- 2 polévkové lžice jogurtu
- Sůl a pepř.



# ANIMALCO

a . s .

ZABEZPEČUJE PRO VÁS

na vysoké profesionální úrovni následující vývozní a dovozní  
obchodní služby v oblasti zemědělských produktů  
a potravinářských výrobků:

- živá jatečná a užitková zvířata
- maso - masné výrobky
- přírodní střeva, umělé potravinářské obaly všech druhů

Dále jsme schopni pro Vás zajistit tuzemské i zahraniční obchody  
zemědělských a potravinářských surovin a výrobků,  
podle Vašeho konkrétního přání!

ANIMALCO  
a . s .

Na Kocínce 1 • 160 00 Praha 6 - Dejvice  
Telefon: 220 107 111 • Fax: 233 332 283  
E-mail: info@animalco.cz www.animalco.cz



www.test.cz

TEST  
VEOLIA  
ENVIRONMENTAL  
SERVICES



Průmyslový úklid

dlouholeté zkušenosti

kompletní servis

běžný úklid i náročné  
čistící technologie



sběr, třídění a likvidace odpadů (i nebezpečných)

zpětná kontrola na několika úrovních

TEST, spol. s r.o.  
Slezská 844/96, Praha 3  
tel.: +420 224 254 590, 606 633 070  
fax: +420 224 257 063

www.test.cz  
info@test.cz

ISO 9001  
ISO 14001  
OHSAS 18001

## PRONÁJEM

### 3podlažního domu v Táboře

(Třebízského ulice)

**VHODNÉHO PRO PODNIKÁNÍ**

Lze využívat:

- byt 3+1
- 5 dalších místností
- 2 garáže

**TEL.: 381 253 796**

## PRONÁJEM

Ing. František Kruntorád, CSc.

## infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 296 374 656, 241 445 863, 296 374 655, fax 296 374 658  
E-mail: infak@infak.cz, www.infak.cz  
✉ Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4

- Návrhy a revize 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.
- zpracování žádostí o integrované povolení IPPC dle zákona č. 76/2002 Sb.,
- poradenství o oblasti zákona o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.

POTRAVINÁŘSKÁ  
*Revue*

Potravinářský  
zpravodaj

ŘEZNIČKO/  
UZENÁŘSKÉ NOVINY

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 280,- Kč

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 360,- Kč

Roční předplatné  
+ částečná úhrada  
poštovního – 144,- 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 a pod.) v co nejkratší době.  
Objednaný titul označte v příslušném rámečku.

**Objednací kupon zašlete na firmu ABONT, s.r.o.,  
Chlumova 17, 130 00 Praha 3**