Potravinářský zpravodaj

Číslo 3 • Ročník XI • 4. května 2010 • Cena 24 Kč

Slow Food® Prague
SYMPEX

SLOW FOOD Prague a SYMPEX

VYHLAŠUJÍ 2. ROČNÍK SOUTĚŽE

„Dobrý tuzemský potravinářský výrobek SLOW FOOD 2010“

PŘIHLÁŠKA NA STRANĚ 11

Ekologická produkce a naše BIO

Slůvko nebo spíš označení BIO používá stále víc lidí. Přesněji by se dalo říci, že si uvědomujeme víc a víc jeho význam a vážnost biologie a všeho, co je s ní spojeno. Je s ním spjata jak biopotravina, tak všeobecně biovýrobek, ale i biodiverzita, což je výraz pro biologickou rozmanitost. Ostatně možná mnozí z nás netuší, že letošní rok je OSN vyhlášen rokem biodiverzity a EU dokonce na toto téma pořádá různé osvětové kampaně, věřme jen, že je pojme na lepší odborné úrovni, než jak tomu bylo s osvětou zdravé výživy pro školáky a soutěží, která, jak jsme v předminulém čísle Potravinářského zpravodaje informovali, zaváněla místy až diletantismem.

Podle nedávného průzkumu Eurobarometru se většina Evropanů domnívá, že o biologické rozmanitosti není dostatečně informována. Žádá si proto větší porci těchto informací, stejně jako narůstá těch spotřebitelů, kterým už nestačí běžný sortiment potravin, ale hledají na etiketách označení BIO. Proto se zaměříme v tomto úvodníku na významné spojení značky BIO, tentokrát se zemědělskými produkty a potravinami. V minulých dnech totiž Agrární komora ČR odstartovala velmi zajímavý projekt, jímž je podpora produkce ekologického zemědělství, a dokonce si na to lidově řečeno plácla s jedním z největších obchodních řetězců v zemi, s Billou. Ta totiž vede v zemi, pokud jde o zastoupení masa ve svých regálech takřka výhradně z českých chovů. Má je i perfektně značené a její generální ředitel Jaroslaw Szczypka deklaroval, že má velký zájem zvýšit podíl českých biopotravin a zemědělských bioproduktů. Neváhal proto založit Fond rozvoje českého ekozemědělství při AK ČR, kam řetězec převede část výnosu z prodeje biologicky odbouratelných nákupních tašek.

„V současné době nakupujeme od českých producentů jen asi 50 procent všech v naší síti nabízených bioproduktů,“ řekl generální ředitel Billy v Česku a na Slovensku Jaroslaw Szczypka, podle nějž by se do budoucna měl tento podíl zvyšovat. „Nezačíná nová éra mezi obchodními řetězci, začíná nová éra mezi Agrární komorou a obchodním řetězcem Billa,“ řekl pro přesnost prezident AK ČR Jan Veleba na tiskové konferenci s tím, že zatím ojedinělý projekt nemění dlouhodobě kritické postoje organizace k obchodním řetězcům. „Ekologická produkce je jednou z šancí českého farmáře s jistotou odbytu produkce a je také jeho vkladem pro české spotřebitele,“ podotkl Veleba. Agrární komora ČR, která je největší tuzemskou nevládní zemědělskou organizací, hodlá působit jako zprostředkovatel informací na trase od obchodníka přes potravináře k ekozemědělci a využít svých regionálních poboček ke koordinaci projektu. Má před jinými organizacemi i jednu nezastupitelnou výhodu, jíž je teritorální rozmístění jejích krajských a okresních organizací. Její ředitelé a předsedové tak zasahují svou činností do všech koutů naší republiky, a proto také jako jediné se Agrární komoře ČR podařilo velmi dobře zorganizovat regionální soutěže o nejlepší potraviny, a letos to bude již pátý ročník, který má vysokou úroveň a velmi dobré a přísné zastoupení odborníků v hodnotitelských komisích.

Když se tedy Billa prostřednictvím svých vrcholných manažerů rozhodla oslovit Agrární komoru ČR, aby jí pomohla zvýšit podíl českých biopotravin, věděla dobře, proč toto rozhodnutí padlo. Pro letošní rok si vytkla dvě priority. Mimo biokoutků rozšiřuje i prostory vyhrazené nejlepším regionálním potravinám. A tak když začátkem roku Jan Veleba žádal regionální a okresní složky agrární komory, aby právě Bille zasílala nabídky „svých“ vítězných potravinářských firem, v těchto dnech se snaží o totéž v oblasti biopotravin. Tak jako je kupříkladu lažanský biomošt vítězným produktem Libereckého kraje, který má už pár měsíců ve svých regálech právě Billa, tak jsou to i různé biouzeniny, biopečivo a biomaso, co se na některém z krajských kol regionálních soutěží už umístilo mezi ty nejlepší potraviny. „V době, kdy se většina prodeje biopotravin realizuje v obchodních řetězcích, je snaha o rozšíření sortimentu lokálního původu vítanou aktivitou,“ uvedl náměstek ministra zemědělství Jiří Urban. Více než polovina v Česku prodaných bioproduktů totiž stále pochází z dovozu. Tento fakt má řadu kritiků. Doprava potravin na velkou vzdálenost totiž zatěžuje životní prostředí. „Čím kratší cesta, tím méně výfukových exhalátů,“ dodal Urban. Upozornil znovu na skutečnost, že od roku 2007 je podpora ekologickým zemědělcům na plochu vyplácena v rámci Programu rozvoje venkova 2007–2013 a nejsou to částky zanedbatelné. Pro některé ze zemědělců je to další z motivací, kam do budoucna zaměřit své podnikatelské aktivity, a že zájem o BIO bude dál růst, jistě nikdo už dnes nepochybuje.

Text a foto: Eugenie Línková

Na snímku jsou zprava Jaroslaw Szczypka, generální ředitel Billy, Jan Veleba, prezident AK ČR, a Jiří Urban, náměstek ministra zemědělství, na tiskové konferenci, kde se odstartovala spolupráce Billy s AK ČR s cílem zvýšit podíl biopotravin v tomto obchodním řetězci.

Jan Veleba (vpravo) s Janem Wiesnerem, předsedou Českomoravského svazu výrobních družstev (uprostřed), během Salimy při návštěvě stánku RAK Olomouc. Prohlížejí si vítězné pečivo, které získalo logo nejlepší potraviny regionu.

Příjmy se v potravinové vertikále různí

Meziroční nárůst poptávky po potravinách se předpokládá plných 6 %. Přijde tedy doba, kdy potraviny budou mít ještě mnohem větší význam než dnes, kdy tři čtvrtě miliardy lidí potravin nemá dostatek. Přijde doba, kdy ten, kdo bude mít potraviny, bude mít strategickou výhodu. Tomu také odpovídá potravinová geopolitika zemí, jako je například Čína a Sjednocené arabské emiráty, které si už dnes zajišťují pro jejich výrobu půdu mimo svá území – například v Africe či v Pákistánu. Tomu také odpovídá prudký rozvoj a aplikace biotechnologií při výrobě potravin v produkčních agrárních systémech Severní Ameriky, především USA, a Jižní Ameriky, ale také v Číně, Indii a dalších zemích. Dám příklad kukuřice, která je podstatná na produkci masa a mléka. Letos na jaře zasejí američtí farmáři první 2 miliony hektarů kukuřice s vloženými geny. Ne jedním, ne dvěma, třema, ale s osmi. Cílem výzkumníků firmy Monsanto je u této plodiny do roku 2030 v podmínkách USA zvýšit výnos této plodiny o 100 %.

V kontextu řečeného musím hodnotit potravinovou politiku Evropy, tedy EU, rozpačitě. Zdá se, že Evropě ujíždí vlak. Evropa se k shora naznačeným výzvám doposud nebyla schopna postavit. Převládají konzervativní, až dogmatické pozice, snižuje se schopnost na tato témata nepředpojatě komunikovat. Je otázka, až tlak světové obchodní organizace WTO prolomí ochranné bariéry, jaký bude další vývoj, co se stane s částí evropských farmářů a potravinářů.

Pro Evropu ale není prioritní otázka množství potravin, tu má od poloviny sedmdesátých let minulého století vyřešenou. Nejdůležitější je kvalita potravin a jejich bezpečnost a rozmanitost nabídky. Mohu říci, že u nás bezpečnost potravin je vyřešena. Je vyřešena technologicky i legislativně. Co ale vyřešeno tak úplně není, a Česká republika může být vzorem, je kvalitní informace spotřebitele. Informace taková, aby na jejím základě se svobodně rozhodl, jaké potraviny bude kupovat, a bezpečně věděl, co kupuje a jí. Věřím, že toto téma bude povšimnuto odborníky a že do tohoto stále kyselejšího jablíčka bude kousnuto. Pokud to neuděláme, tak se na jedné straně budeme opájet bezpečnými potravinami, abychom na straně druhé mlčky přecházeli rostoucí procento potravin, které sice jsou bezpečné, lépe řečeno neškodné, což je vedle nízké ceny jejich jediná devíza. Potraviny potřebujeme každý den, a to několikrát denně. Každý týden, měsíc, rok, roky. Jinými slovy kvalita potravin zásadním způsobem ovlivňuje naše zdraví, náš život a jeho délku. Na jejich produkci, zpracování a prodeji se podílejí zemědělci, potraviná ři a obchodníci, každý z této trojice jmenovaných na nich ale rozdílně profituje. Vyjadřují to jasně příjmy. Jak máme zjištěno, ztráty účastníků v potravinové vertikále jsou různé a stejně takový je i pokles příjmů v roce 2009, u prvovýroby představoval pokles 20 %, u zpracovatelů 5 % a v obchodě 4 %.

Podobná situace, jako je v ČR, je i v ostatních zemích EU. Otázka rozdělení marží se začala diskutovat před několika lety, tak jak se zvyšovala koncentrace distribuce a síla řetězců při vyjednávání. Tato tendence se za posledních 10 let neustále prohlubuje a krize, které jsme svědky v posledních dvou letech, ukazuje jasně, že v rámci potravinové vertikály jasně dominuje distribuce a obchod. Po dlouhé době, kdy sílí reakce požadující narovnání tohoto nepoměru v neprospěch především prvovýrobců, tedy farmářů, se dala konečně do pohybu i Komise a také ministři členských zemí. Evropská komise již v říjnu minulého roku ve své studii dochází k závěru, že existuje výrazná „nerovnováha“ mezi účastníky potravinové vertikály.

Začala reálná snaha vytvořit takové podmínky pro všechny účastníky potravinového řetězce, které by znamenaly férovější rozdělení marží mezi všemi úrovněmi. Tedy farmář – zpracovatel – obchodník.

Jan Veleba
prezident AK ČR

Veřejnost se vyjádřila k budoucnosti českého zemědělství

Ministerstvo zemědělství připravuje materiál „Vize českého zemědělství po roce 2010“. Aby se k přípravě tohoto materiálu mohla zapojit také široká veřejnost, probíhala během února na internetových stránkách eAgri veřejná konzultace k tomuto tématu.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

V rámci veřejné konzultace bylo zasláno celkem 102 příspěvků, kterými se nyní bude zabývat Skupina pro strategické otázky v zemědělství. Respondenti se vyjadřovali k otázkám významu a role českého zemědělství, k jeho silným a slabým stránkám, k výzvám a překážkám a k návrhům na řešení.

Obdržené příspěvky lze stručně shrnout následovně: Význam a úloha zemědělství jsou ve velké míře spatřovány v soběstačnosti výroby potravin, tvorbě a údržbě krajiny a výrobě kvalitních a zdravých potravin. Za silnou stránku je nejčastěji považována vysoká koncentrace zemědělské výroby a výhody z ní plynoucí, kvalifikovaná pracovní síla a tradice.

Slabým stránkám vévodí nerovné podmínky v rámci EU a rozdílná úroveň podpor. S určitým odstupem pak následují byrokracie a skutečnost, že jen málo půdy a dalšího majetku je ve vlastnictví samotných zemědělců, což vede k horší motivaci k hospodaření. Jako další slabá stránka bylo uvedeno jednání nadnárodních obchodních řetězců.

V případě výzev nebyly odpovědi tak jednoznačné, nejčastěji bylo uvedeno zlepšení tváře venkova, zajištění odbytu produkce za přijatelné ceny, provedení komplexních pozemkových úprav a zaměření se na kvalitu produkce. Ani v oblasti překážek nebyl výsledek jednoznačný a názory se různily. Nejčastěji zmiňovanou překážkou byla dotační politika EU a zbytečná národní legislativa nad rámec norem EU, nárůst byrokracie a povýšení zisku nad kvalitu.

Konkrétní návrhy řešení spočívaly ve čtvrtině případů v nastolení rovných podmínek, vyrovnání úrovně zemědělských podpor v rámci EU, dále mediální podpora spotřeby potravin vyrobených v ČR, zrušení, případně omezení dotací, provedení komplexních pozemkových úprav, vytvoření podporovaných modelů hospodaření pro regiony, odstranění nebo snížení byrokracie, korekce chování obchodních řetězců a omezení počtu úředníků resortu zemědělství.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Jakou si dáte?

Vždycky tu pravou.

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

www.eklasa.cz

VÝJIMEČNÁ KVALITA ZARUČENA

KLASA

Státní veterinární správa prověří mléčné farmy

Státní veterinární správa ČR obdržela informace a upozornění hlavního hygienika na hlášená průjmová onemocnění způsobená kampylobakterem v možné souvislosti s konzumací syrového tepelně neošetřeného mléka. Ve čtyřech kampaních (jaro, léto, podzim, zima) prověří orgány státního veterinárního dozoru vybrané mléčné farmy na celém území ČR.

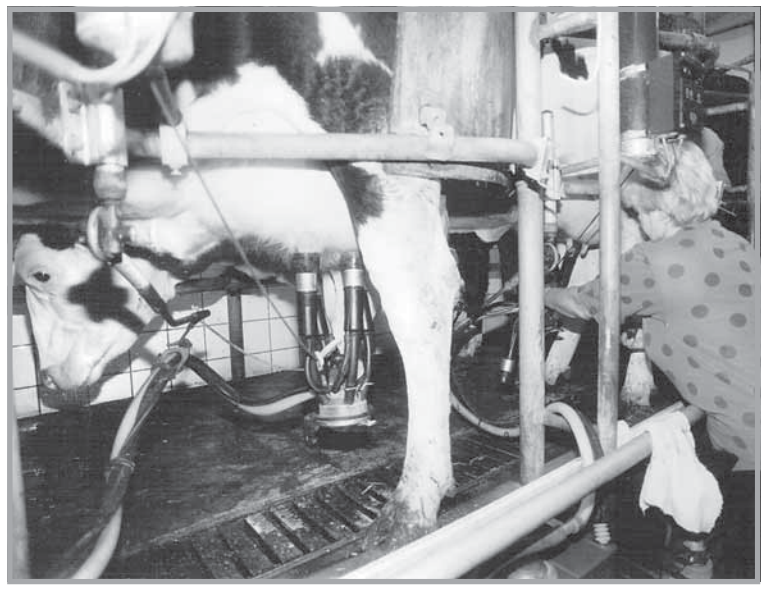
Státní veterinární správa ČR samozřejmě na základě platných předpisů kontroluje chovatele a producenty surovin a potravin živočišného původu, a to podle plánu kontrol. Hlavním hlediskem je zdravotní nezávadnost produkce a ochrana zdraví lidí. Nyní se ještě více, na základě analýzy rizika, veterinární dozor zaměří na prodej mléka a tepelně neopracovaných mléčných výrobků.

I na našem trhu je možné se setkat s výrobky, kde je jako surovina využíváno syrové kravské mléko, a v případě jeho kontaminace se může nežádoucí agens dostat do finálního výrobku určeného většinou k přímé spotřebě. Vyskytuje se také nová forma přímého prodeje syrového kravského mléka prostřednictvím tzv. mléčných automatů. Přestože na automatech musí být upozornění: „Syrové mléko, před použitím převařit“, existují obavy z možnosti vzniku alimentárních onemocnění, zejména kvůli nedisciplinovanosti zákazníků.

Mezi významné patogeny způsobující zdravotní problémy, které se mohou vyskytovat v syrovém kravském mléce, patří např. Listeria monocytogenes, Campylobacter, kmeny Staphylococcus aureus, Escherichia coli či Salmonella. Informace z řady členských zemí EU upozorňují zejména na nebezpečí kampylobakterů v syrovém mléce.

Proto budou po celý rok ve všech krajích veterinární inspektoři, v souladu s upozorněním hlavního hygienika ČR, monitorovat mléčné farmy a prodejce syrového kravského mléka, jak na tom jsou z mikrobiálního hlediska. Je samozřejmé, že by při případném nálezu nežádoucích kontaminantů bylo provedeno došetření a poté by nařídila příslušná krajská veterinární správa odpovídající veterinární opatření.

A nakonec je dobré zopakovat, že Státní veterinární správa podle jejího šéfa Milana Maleny vážně důrazně upozorňuje na to, že je syrové mléko opravdu nutné před konzumací převařit, aby se předcházelo navýšení rizika.



Zoonóz v EU ubývá

Veterinární i humánní dozorové orgány Evropské unie systematicky sledují výskyt onemocnění přenosných ze zvířat na člověka, tj. zoonóz. (Zoonózy jsou infekce a nemoci, které jsou přirozeně přenosné přímo nebo nepřímo, například prostřednictvím kontaminovaných potravin, mezi zvířaty a lidmi. Závažnost těchto onemocnění člověka kolísá od mírných příznaků až po život ohrožující stavy). Situace se posledních pět let stále zlepšuje.

Nyní jsou souhrnně k dispozici údaje za rok 2008, tj. údaje, které na základě informací všech 27 členských a 4 nečlenských států Evropy zveřejnil Evropský úřad pro potraviny (EFSA).

Salmonelóza byla v roce 2008 v EU druhou nejčastěji hlášenou zoonózou u člověka. Celkem bylo hlášeno 131 468 potvrzených případů. Statisticky významný pokles salmonelóz v EU pokračoval již pátý rok po sobě. Zejména se výrazně snížily případy u lidí vyvolané S. enteritidis, přičemž je pozorován nárůst S. typhimurium v potravinách. Salmonely byly nejčastěji zjištěny v čerstvém drůbežím mase (5,1 %), krůtím mase (5,6 %) a vepřovém mase (0,6 %). Častější případy kontaminace byly hlášeny v klíčcích, bylinách a koření. Salmonela byla zřídka zjištěna u jiných potravin, jako jsou mléčné výrobky, ovoce a zelenina. Významné snížení výskytu S. enteritidis a S. typhimurium bylo zaznamenáno u nosnic. I v ČR jsme zaznamenali významný pokles salmonel v chovech drůbeže, a to především díky programům na tlumení salmonel. To zřejmě mělo i vliv na výskyt salmonelóz u lidí, kdy v roce 2008 došlo v rámci EU k nejvýznamnějšímu poklesu právě v ČR.

Nejčastějším onemocněním byla v roce 2008 Kampylobakterióza. V rámci EU bylo hlášeno celkem 190 566 potvrzených případů. V porovnání s rokem 2007 došlo k 5% poklesu v počtu případů. V potravinách byl nejvyšší počet záchytů hlášen v čerstvém drůbežím mase, kde v průměru 31 % vzorků bylo pozitivních. Kampylobakter byl rovněž zjištěn u živé drůbeže, prasat a skotu. Výskyt tohoto onemocnění je nejčastěji spojen s nedostatečnou tepelnou úpravou, například při grilování, nebo křížovou kontaminací v kuchyni. V ČR je situace s kampylobakterem srovnatelná se sousedními zeměmi, jako je Německo či Rakousko. V roce 2008 bylo hlášeno 1 381 případů listeriózy u lidí, což představovalo pokles o 11,1 % proti roku 2007. Nicméně u listeriózy byla zaznamenaná vysoká úmrtnost, až 20,5 %. Pozitivní nálezy v EU byly zjištěny především u produktů rybolovu, sýrů, masných výrobků, sendvičů s četností mezi 0,2–0,5 %. Listerie se běžně nachází v prostředí, a proto je v ČR výskyt této bakterie bedlivě v rizikových potravinách sledován.

V roce 2008 byla ve zprávě Společenství rovněž poprvé analyzovaná situace s Q horečkou. V roce 2008 bylo v rámci EU hlášeno celkem 1 594 případů u lidí, což znamená navýšení proti roku 2007, kdy bylo hlášeno 585 potvrzených případů. Q horečka u zvířat byla v rámci EU zaznamenaná nejčastěji u koz a dále pak u skotu a ovcí. V ČR nebyl zaznamenán žádný případ jak v lidské, tak ani v animální populaci, naprostá většina pozitivních případů byla zjištěna v Holandsku.

V roce 2008 bylo rovněž hlášeno u lidí celkem 3 159 potvrzených případů infekce verotoxigenní E. coli (VTEC). U zvířat byly VTEC izolovány nejčastěji ze skotu a z hovězího masa. V ČR nebyl žádný případ zaznamenán od roku 2004, přestože jsou poměrně časté záchyty v animální populaci, především pak u skotu. To svědčí o dodržování hygienických a technologických postupů při zpracovávání potravin.

V roce 2008 bylo v EU potvrzeno 619 případů brucelózy lidí. Výskyt TBC a brucelózy u skotu zůstal téměř beze změn oproti roku 2007. Výskyt brucelózy ovcí a koz (B. melitensis) začal mírně klesat. V ČR se brucelóza ovcí nikdy u zvířat nevyskytla, nicméně riziko hrozí například turistům při konzumaci výrobků z nepasterizovaného mléka v oblasti Středomoří. Brucelóza skotu se u nás nevyskytuje od roku 1964.

Pokud jde o trichinelózu a echinokózu, bylo u lidí v roce 2008 v zemích EU zaznamenáno 670 potvrzených případů trichinelózy a 891 potvrzených případů echinokokózy. Oba druhy parazitů byly zjištěny hlavně u volně žijících zvířat. V ČR nebyl u lidí zjištěn žádný případ.

V roce 2008 bylo v EU hlášeno celkem 5 332 ohnisek onemocnění z potravin (food-born outbreaks), což představovalo 45 622 jednotlivých případů u lidí. Celkem bylo hospitalizováno 6 230 lidí a bylo hlášeno i 32 úmrtí. Většina ohnisek byla vyvolána salmonelami (35,4 %), viry (13,1 %) a bakteriálními toxiny (9,8 %). Nejvýznamnějším zdrojem kontaminace byly vejce a vaječné výrobky (23,1 %), vepřové maso a výrobky z nich (10,2 %) a společné nebo veřejné stravování (9,2 %). Kromě toho bylo v roce 2008 hlášeno i 12 epidemií z vody, které souvisely s kontaminací soukromých anebo veřejných zdrojů vody.

Za rok 2008 byly rovněž v EU hlášeny 4 případy vztekliny u lidí. Vzteklina je stále u zvířat hlášena především v pobaltských státech a ve státech východní Evropy, a to jak u volně žijících zvířat, tak i u domácích zvířat. Hlavním rezervoárem je liška a nově i psík mývalovitý. V ČR se vzteklinou nemáme problémy, jsme uznáni za zemi prostou, od 2002 u nás nebyl zjištěn jediný případ onemocnění zvířat, poslední případ u lidí byl v roce 1989 u občana vietnamské národnosti s nejasným zdrojem infekce.

Zpráva Společenství a jednotlivé národní zprávy jsou dostupné na internetových stránkách:

http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1496.htm

Šílených ani letos nepřibývá

Na první i druhý pohled je zřejmé, že „šílených“, pokud jde o skot či ovce a kozy, v naší republice nepřibývá. Poslední dva případy BSE (bovinní spongiformní encefalopatie) byly zjištěny v roce 2009 v březnu a květnu.

K letošnímu poslednímu březnu bylo u nás od roku 2001 vyšetřeno 1 556 678 kusů skotu a na toto množství bylo diagnostikováno 30 případů nemoci šílených krav – BSE.

Obdobně jako se skot vyšetřuje na BSE, tak ovce a kozy, a to zejména uhynulé a podezřelé, se vyšetřují na TSE (transmisivní spongiformní encefalopatii) a poslední případ u ovcí byl zaznamenán v roce 2008. Jde o souhrnný název pro přenosné spongiformní encefalopatie, kam patří zejména klusavka (scrapie), ze které se ostatně BSE vyvinula. V této souvislosti je dobré zmínit, že Státní veterinární správa iniciovala, Ministerstvo zemědělství finančně podpořilo a chovatelé provádějí tzv. genotypizaci ovcí ve šlechtitelských chovech. To znamená, že se ovce šlechtí s cílem dosáhnout genetické odolnosti vůči těmto nervovým onemocněním – transmisivním encefalopatiím. Situace s BSE se jak v ČR, tak v ostatních zemích EU stále monitoruje. Zda se změní věková hranice pro povinné vyšetřování, ukáže čas. Zda bude trend snižování výskytu pokračovat, bude se zřejmě zvýšení věku pro povinné vyšetřování týkat i naší republiky.

Zákaz krmení masokostní moučkou stále platí

Zákaz zkrmování zpracovaných živočišných bílkovin (masokostních mouček) pro přežvýkavce byl v zemích EU stanoven v roce 1994. Nicméně v ČR je toto omezení v případě přežvýkavců dodržováno již od roku 1991 a u ostatních druhů hospodářských zvířat od konce roku 2003 až do současné doby.

Nařízení (ES) č. 1774/2002 (které u nás platí od 1. května 2004 a bude platit až do 3. března 2011) v případě možnosti zkrmování zpracovaných živočišných bílkovin (dále ZŽB) omezuje jejich použití tak, že nesmí být zkrmovány stejnému druhu zvířat. Obdobně je toto omezení stanoveno i v připraveném nařízení (ES) č. 1069/2009, které ruší a nahrazuje nařízení (ES) č. 1774/2002 v celém rozsahu. Toto nařízení vstoupí v účinnost od 4. března 2011. Zde je nově formulován zákaz použití ZŽB tak, že se vztahuje na všechna suchozemská zvířata, vyjma kožešinových. Zvířatům nesmí být zkrmovány ZŽB, které jsou získány z těl zvířat stejného druhu nebo jejich částí. Z toho tedy vyplývá možnost například zkrmování ZŽB z drůbeže prasatům a ZŽB z prasat drůbeži.

Omezení či zákaz zkrmování ZŽB ale zásadně doplňuje a podrobněji upravuje další nařízení (ES) č. 999/2001, ve kterém je stanoven zákaz zkrmování živočišných bílkovin nejenom přežvýkavcům, ale zákaz je dále rozšířen i na jiné druhy zvířat než přežvýkavce. Určité možnosti a podmínky pro zkrmování některých krmných surovin živočišného původu jsou podrobně stanoveny v příloze IV tohoto předpisu. Nevztahují se však jakkoliv na možnost použití ZŽB pro zvířata určená pro produkci živočišných surovin určených k výživě lidí – tj. pro potravinová zvířata. V případě prasat, drůbeže, ryb a mladých, dosud neodstavených přežvýkavců je možné zkrmovat rybí moučku.

Souběžná platnost nařízení (ES) č. 1069/2009 a (ES) č. 999/2001 tedy i v budoucnu nadále vyloučí možnost použití ZŽB pro potravinová zvířata. Očekávaný termín zrušení úplného zákazu jejich zkrmování je zatím nejasný. Muselo by dojít ke změně nařízení 999/2001 – článku 7 a přílohy IV. V případě změny článku 7 je situace komplikovaná tím, že jde o část nařízení, která musí být nejprve připravena a prodiskutována v Evropské radě a následně schválena Evropským parlamentem. Je nutné konstatovat, že dosud nebyl k projednání na žádný pracovní orgán bruselskou administrativou předložen žádný návrh k úpravě uvedeného článku. Není ani definitivně vyjasněna otázka spolehlivých laboratorních testů ke kontrole dodržování stanovených podmínek zkrmování.

Vzhledem k tomu, že administrativní proces projednání a následného schválení legislativy Evropskou radou a parlamentem je proces složitý, lze těžko očekávat, že dojde ke schválení změn v nařízení (ES) č. 999/2001 a že s novým nařízením (ES) č. 1069/2009 vstoupí v platnost i možnost zkrmování zpracovaných živočišných bílkovin jiným zvířatům, než je možné v současné době.

Josef Duben
SVS ČR

Zlikvidovat v souladu s předpisy

Co si zaslouží „zahodit“, tj. zlikvidovat či neškodně odstranit, tak to se v ČR činí předepsaným způsobem. To je stručný výsledek mise z FVO (Potravinového a veterinárního úřadu) DG SANCO, která u nás proběhla v termínu od 2. do 10. března.

Při zmíněné kontrolní misi orgánů EU šlo o to, prověřit, jak se u nás likvidují tzv. vedlejší živočišné produkty neboli VŽP. Laik si možná představí, že VŽP se rozumí především výkaly, moč, ale třeba i odpad z jatek. Ani by se moc nemýlil, nicméně je dobré dodat, že hlavními VŽP – vedlejšími živočišnými produkty – rozumíme především odpady z jatek, kosti, krev, odřezky kůží, odpad z mlékáren a všech potravinářských provozů, kadávery zvířat nebo prošlé potraviny. Veškerý tento odpad může být potenciálně nebezpečný, protože může být živnou půdou pro řadu i nebezpečných mikroorganismů. Proto se kontrolám likvidace tohoto odpadu věnují i orgány státního veterinárního dozoru. Veškerý odpad je rozdělován do kategorií nebezpečnosti a podle toho je tzv. neškodně odstraňován. Například v asanačních podnicích, popřípadě některý může být využit v kompostárnách.

Tři inspektoři z FVO navštívili ve čtyřech krajích asanační podniky, výrobu krmiv pro zájmová zvířata, chov kožešinových zvířat, drůbeží jatka, jatka, kde se poráží skot a prasata, závod na výrobu bioplynu, sklad kůží, mlékárnu, výrobnu organických hnojiv i zemědělská hospodářství. Kontrolovali jak samotný způsob nakládání s odpady, tak i způsoby dokladování, tj. evidence. Neshledali prakticky žádná pochybení, vše se činí v souladu s veterinární legislativou. Technologické způsoby zpracovávání v asanačních podnicích jsou bezpečné a riziko zde nehrozí, všechny živé struktury, tj. zejména bílkoviny, jsou destruovány za dostatečných teplot a tlaku. Lze tedy spolu s ústředním ředitelem Státní veterinární správy Milanem Malenou vyjádřit opět velké uspokojení z výsledků další mise z Bruselu. Česká republika patří v EU i ve světě mezi špičku v zacházení a bezpečném odstraňování VŽP.

V drůbežím mase žádná voda „navíc“ není

Jelikož některým zákazníkům není jasné, jak je to s tzv. přidanou vodou v mase, uvádíme, že v drůbežím mase (čerstvém nebo hluboce zmrazeném) žádná přidaná voda nesmí být.

Proto také v roce 2009 provedla SVS ČR mimořádnou kontrolní akci na obsah absorbované vody v drůbežím mase (podle nařízení (ES) č. 543/2008), to znamená vody „přirozeně obsažené“ v drůbežím mase a nebyly zjištěny nesrovnalosti, tj. ani překročení obsahu absorbované vody v celých jatečně opracovaných tělech drůbeže, ani v děleném drůbežím mase.

Pokud jde o deklarování vody přidávané do potraviny, v tomto případě výrobku či polotovaru, tak vyhláška č. 113/2005 říká, že voda přidávaná do potraviny se na obalu označí jako její složka, pokud její obsah v konečném výrobku představuje více než 5 %.

Z nařízení (ES) č. 853/2004, oddíl II, kapitola VII, vyplývá požadavek, že drůbeží maso, které bylo ošetřeno zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, nesmí být uvedeno na trh jako čerstvé maso, ale jako masné polotovary.

Z toho je patrný základní rozdíl mezi drůbežím masem bez ošetření zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, které se na trh dostává ve formě chlazených (čerstvých), zmrazených nebo hluboce zmrazených celých jatečně opracovaných těl drůbeže, nebo děleného drůbežího masa a děleným drůbežím masem, které bylo ošetřeno zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, a to tedy na etiketě musí být označeno jako polotovar a ve složení musí být uvedeny všechny použité složky včetně obsahu vody. Zároveň toto označení vychází i z požadavků vyhlášky č. 326/2001 Sb., přílohy 4, tab. 1, kde je uvedeno členění masných výrobků na druhy a skupiny (masný výrobek → masný polotovar).

Otázka na použití hydrolyzovaných proteinů není u nás na místě. V ČR se živočišné hydrolyzované proteiny k zadržování vody při výrobě křehčeného drůbežího masa nepoužívají z důvodů finanční náročnosti.

Lze ještě zmínit, že na evropské úrovni se stále zdokonaluje a precizuje veterinární legislativa i v této oblasti. Od 1. 5. 2010 má vstoupit v platnost nařízení Rady (ES) č. 1047/2009, které definuje pojmy polotovar z drůbežího masa, polotovar z čerstvého drůbežího masa, z něhož kromě jiného vyplývá, že polotovary vyráběné ze zmrazeného masa musejí být uvedeny na trh pouze jako zmrazený, popřípadě hluboce zmrazený polotovar z drůbežího masa.

První letošní akce

Letošní první mimořádná kontrolní akce směřuje do tzv. míst určení. To jsou logistická centra a distribuční sklady, ze kterých jsou potraviny uvolňovány do tržní sítě.

Ke dni 11. 3. 2010 bylo uskutečněno na území celé ČR 217 kontrol, inspektoři krajských veterinárních správ odebrali 116 vzorků a zjistili 20 závad. Nyní se ještě laboratorně vyšetřují vzorky ze 4 zásilek rybích filetů (z pangase) z Vietnamu, kvůli vážnému podezření na přítomnost nadlimitního množství obsahu neomycinu, dále jedna zásilka ryb, filetů z tresky z Číny, kde byla předběžným vyšetřením prokázána rezidua antibiotik. Zde budou ještě provedeny potvrzovací analýzy.

Všechny zásilky, ve kterých již byla nebo budou prokázána rezidua v nadlimitním množství, případně jakákoliv přítomnost zakázaných látek, nebudou propuštěny ke spotřebiteli a budou určeny k předepsané likvidaci, tj. neškodnému odstranění v asanačním podniku, popřípadě k vrácení zpět dodavateli. V neposlední řadě je tu i povinnost informovat ostatní členské státy formou „vložení“ informace do Systému rychlého varování (RASFF).

Z uvedeného je zřejmé, že kromě běžných kontrol jsou velmi efektivní cílené kontroly. Ty samozřejmě vycházejí z analýzy rizik a z poznatků dozorových orgánů ostatních členských zemí, samozřejmě i z hlášení RASFF a také z poznatků našich krajských veterinárních správ, kdy zjištění jedné je inspirací pro kroky v rámci celé ČR.

Ptačí chřipka, stále živé téma

Přestože v naší republice je již delší dobu klid, je dobré s rizikem zavlečení ptačí chřipky počítat. Zejména v jarním období. Naši chovatelé dodržují zásady biologické bezpečnosti, a to je dobře.

Ostatně stále platí mimořádná veterinární opatření, na jejichž základě je nutné hlásit všechny podezřelé změny v chovech drůbeže veterinární správě. A to jak úhyny, snížení užitkovosti i spotřeby krmiva.

O tom, že aviární influenza neboli ptačí chřipka stále v životním prostředí existuje, svědčí informace z Dánska, Bulharska či Rumunska. V Dánsku byl na konci března zaznamenán výskyt nízce patogenního typu aviární influenzy H7 u 3 700 kusů drůbeže, v Rumunsku vysoce patogenní H5N1 u 699 kusů chované drůbeže (slepice, kachny, husy, krůty) a v Bulharsku bylo nalezeno na břehu Černého moře káně uhynulé na vysoce patogenní H5N1.

Je tedy vhodné naše chovatele upozornit, že je namístě nepolevovat v pozornosti a dodržovat pravidla biologické bezpečnosti chovů. Sledovat zdravotní stav chované drůbeže a vše podezřelé neprodleně nahlásit veterinárním orgánům.

Státní veterinární správa ČR stále situaci monitoruje, sledujeme chovy, vyšetřujeme i volně žijící ptáky. Zatím nic nenasvědčuje, že by nebezpečí hrozilo, nicméně je třeba být bdělí. Poslední výskyt, a to nízce patogenní ptačí chřipky, byl u nás zaznamenán loni v chovu divokých kachen určených k vypuštění do honitby v Jihočeském kraji a u hus na jižní Moravě.

Kolik kilo kuřat na metr čtvereční?

Tak jak Státní veterinární správa ČR informovala již před třemi lety, kolik vykrmovaných kuřat smí být na metr čtvereční podle nových evropských předpisů, tak k tomu došlo letos prvního ledna. Zopakujeme, jak to tedy letos je.

V roce 2007 SVS ČR informovala o ustanoveních směrnice Rady 2007/43/ES o minimálních pravidlech pro ochranu kuřat chovaných na maso. Tato směrnice byla zapracována s účinností od 1. 1. 2010 do našich právních předpisů a nyní musejí být chovateli stanovené podmínky plněny. Ustanovení o sankcích nabývají účinnosti 30. června 2010.

Od 1. ledna 2010 musí chovatel dodržovat požadavky stanovené vyhláškou č. 208/2004 Sb., o minimálních standardech pro ochranu hospodářských zvířat, ve znění vyhlášky č. 425/2005 Sb. a vyhlášky č. 464/2009 Sb., což mj. znamená předávat do ústřední evidence chovatelů drůbeže stanovená hlášení o chovu kuřat chovaných na maso, vést záznamy stanovené uvedenou vyhláškou; tyto záznamy musí chovatel uchovávat alespoň 3 roky a na vyžádání je předložit příslušnému orgánu ochrany zvířat. V takovém případě však maximální hustota osazení v chovu brojlerů s celkovou kapacitou více než 500 ks nesmí překročit 33 kg/m^2.

Za určitých předpisy daných podmínek lze hustotu zvýšit nad 33 kg/m^2, v takovém případě však musí chovatel splnit přísné podmínky pro mikroklima a mimo stanovené veterinární dokumentace (tj. „Informace o potravinovém řetězci“) doložit celou řadu dalších údajů, například o úmrtnosti. Orgánům veterinárního dozoru pak byla stanovena povinnost sledovat a vyhodnocovat podmínky chovu kuřat chovaných na maso (v chovu i při dodání na jatky).

Za určitých okolností (podmínek) lze překročit i hustotu 39 kg/m^2, a to maximálně o 3 kg/m^2 (tedy do 42 kg/m^2) – za podmínky podání žádosti a doložení příslušných dokumentů to může povolit příslušná krajská veterinární správa.

Povinnosti chovatelů kuřat chovaných na maso se nevztahují na hospodářství s méně než 500 kuřaty; na hejna kuřat pro rozmnožovací chov; na líhně, na kuřata z extenzivního chovu ve vnitřních prostorách a z chovu ve volném výběhu a kuřata z ekologického chovu.

Znění uvedených právních předpisů lze nalézt i na www.oz.mze.cz nebo www.eagri.cz.

Co se nehodí, (pod tím) škrtněte!

Včelaři dobře vědí, že pokud se ve včelstvu zjistí mor včelího plodu nebo hniloba plodu, je jediným opatřením včelstva a veškeré zařízení na stanovišti zlikvidovat ohněm. Je to smutné, leč jediné účinné, neboť tato nákaza se neléčí. Takovéto opatření musí ale proběhnout na základě zjištění a nařízení krajské veterinární správy a chovateli náleží náhrada za ztráty. Požádat o náhradu může do 12 týdnů od utracení včel (do loňského září tak bylo do 6 týdnů).

Mor včelího plodu je, na rozdíl od varroázy, která se daří omezovat, bohužel, stále aktuální. Za posledních 5 let se pohybuje počet vyhlášených ohnisek v ČR asi mezi 180 až 250, přičemž v loňském roce byl zaznamenán mírný pokles, celkem 230 vyhlášených ohnisek. I proto v novele vyhlášky č. 299/2003 byla mezi preventivní opatření při zdolávání nákaz začleněna likvidace nepoužívaných prázdných úlů a chovatelských zařízení, pokud nejsou zabezpečena (zamezen přístup včel do neobsazených úlů, popřípadě pokud nejsou udržovány prázdné úly bez včelího díla).

Preventivní opatření jsou nově v novelizované vyhlášce 299/2003 charakterizována v § 138 a platí od letošního 1. března 2010. Kromě likvidace starých nepoužívaných stanovišť včelstev jsou zde zmíněny další zásady prevence, které sice včelařům nejsou neznámé, ale lze je pro ilustraci také zmínit. Například povinnost včelstva pečlivě sledovat, též komerční chovy matek, likvidovat roje neznámého původu, vše průběžně dezinfikovat, s voskem při výrobě mezistěn pracovat při teplotě 117 °C po dobu 60 minut atd. Patří sem i povinnost pro dozorové orgány, a to bakteriologicky vyšetřovat dovážený med a na základě analýzy rizik i tuzemský.

Důraz na prevenci je důležitý. Jedině tak lze ušetřit nejen peníze, ale i zklamání ze zamořeného chovu. Státní veterinární správa ČR i letos zpracovala Metodiku kontroly zdraví zvířat, kde jsou zmíněny i záležitosti týkající se chovu včel. S touto metodikou byli včelaři seznámeni a všechny kroky mohou konzultovat se svou místně příslušnou krajskou veterinární správou.

Josef Duben, SVS ČR

Další informace z oblasti SVS ČR lze získat na internetových stránkách: www.svscr.cz

Na český trh se dostalo přes 700 kilo rozinek s nedeklarovaným alergenem

Obiloviny obsahující lepek, mandle, kešu ořechy, pistácie, arašídy, mléko, sója, hořčice, celer, ryby, korýši, vejce atd. – na všechny tyto potraviny existují alergie. Lidé jimi trpící musí upravit svůj jídelníček tak, aby v něm omezili nebo z něj zcela vyloučili tu potravinu, na níž jsou alergičtí. Z toho důvodu je nutné, aby výrobci na obalech potravin správně uváděli jejich složení. V případě, že potravina obsahuje alergen, který není ve složení deklarován, jedná se pro alergiky o nebezpečnou potravinu.

Mezi alergeny patří také oxid siřičitý nebo siřičitany v koncentracích vyšších než 10 miligramů na kilogram potraviny. V těchto dnech proto Státní zemědělská a potravinářská inspekce zakázala balené rozinky (Rozinky – stolní hrozny révy vinné sušené á 100g, datum minimální trvanlivosti 05.12.2010, šarže L 068), u nichž laboratoře naměřily 180 miligramů oxidu siřičitého na kilogram. Přesto nebyl oxid siřičitý deklarován na obale.

Zakázané rozinky původem z Indie do ČR dovezla firma Pavel Stolarik-PS TRADE z Hodonína, a to v množství 750 kilogramů. Z tohoto množství firma Ing. Bohumil Kratochvíl – IBK Trade z Horní Cerekve zabalila 7 200 kusů spotřebitelských balení. Na základě opatření uloženého SZPI bylo z trhu staženo 107,2 kilogramu, tj. 1 072 balení. Zbytek byl již rozprodán. Pokud někdo trpí alergií na oxid siřičitý, neměl by tyto rozinky rozhodně konzumovat.

Oxid siřičitý se používá ke konzervaci potravin, ale může být použit také jako antioxidant. Nejčastěji se síří sušené ovoce nebo víno.

Zdroj kontaminace kojenecké vody Horský pramen byl odhalen

V prvních dvou týdnech v březnu Státní zemědělská a potravinářská inspekce varovala veřejnost před dvěma šaržemi kojenecké vody Horský pramen v pětilitrových baleních, u kterých byla laboratorně potvrzena kontaminace cizorodými organickými látkami (př. toluenem, chloroformem, dichlorbrommethanem atd.). Na základě laboratorních rozborů provedených akreditovanými laboratořemi, které při následné kontrole inspektorům předložil výrobce těchto kojeneckých vod, tedy firma Jesenické prameny Nová Pláň, a. s., byl odhalen pravděpodobný zdroj kontaminace. Byly jím použité obaly.

Výrobce si nechal analyzovat preformy i z nich vyrobené pětilitrové PET lahve. Laboratoře v těchto materiálech zjistily vysoký obsah toluenu. Státní zemědělská a potravinářská inspekce všechny podklady k těmto zjištěním předala orgánům ochrany veřejného zdraví, které jsou ze zákona kompetentní ke kontrole zdravotní nezávadnosti obalů používaných pro potraviny.

Společnost Jesenické prameny Nová Pláň, a. s., se SZPI zodpovědně a příkladně spolupracuje. Při kontrole předložila laboratorní rozbory kojeneckých vod jiných šarží, u kterých SZPI již 5. března z preventivních důvodů pozastavila uvádění do oběhu. Z rozborů vyplývá, že analyzované vzorky vyhovovaly požadavkům právních předpisů, co se týče obsahu toluenu a volného chlóru. Výrobce se na základě šetření SZPI rozhodl ukončit výrobu pětilitrových balení kojenecké vody a všechna pětilitrová balení, která měl na skladě, i ta balení, která stáhl od svých odběratelů, zlikvidoval.

Všechna zjištění SZPI se týkají pouze kojenecké vody Horský pramen v pětilitrových baleních, preformy pro výrobu obalů dvoulitrových balení pocházejí od jiného dodavatele.

Spotřebitelé nečtou údaje na potravinách; jsou podle nich nečitelné a navíc jim přestávají věřit

Oproti roku 2005 vzrostl počet lidí, kteří nevěnují pozornost údajům na obalech potravin, zatímco tehdy je nečetlo 49 % lidí, dnes je to již 56 %. Jako nejčastější důvod pro toto své jednání spotřebitelé uvádějí, že informace na obalech jsou nečitelné, a na druhém místě, že je to nezajímá. I když je stále vysoká, zaznamenala pokles také spokojenost s dostatečností a srozumitelností informací na potravinách. Velmi výrazně, ze 77 % na 56 %, klesl podíl lidí, kteří se domnívají, že údaje na potravinách jsou pravdivé.

Tyto poznatky, které vyplynuly ze sociologického výzkumu, jenž pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci na sklonku loňského roku provedla agentura Focus, Marketing&Social Research, jen potvrzují současný trend v oblasti dozoru potravin. *„Případy porušení bezpečnosti potravin jsou dnes již výjimečné, mnohem častěji se ale potýkáme s případy klamání spotřebitele,“* uvedl zastupující ústřední ředitel potravinářské inspekce Martin Klanica. Výrobci vymýšlejí stále nové způsoby, jak upoutat pozornost zákazníka, proto se i na obalech potravin objevují mnohá nová tvrzení přisuzující potravinám zvláštní vlastnosti. Příkladem může být častější označování nutričních hodnot, výživových či zdravotních tvrzení. Základním vodítkem pro určování kvality potraviny však stále zůstává její složení, proto je nezbytné, aby se jej spotřebitelé naučili číst. Dosud se tak však neděje; pokud už spotřebitelé údaje na obalech čtou, zajímají se především o data použitelnosti či trvanlivosti, zemi původu, podmínky uchování a informace o výrobci. *„SZPI klamání spotřebitele věnuje stále větší pozornost, což dokazují i počty kontrol v této oblasti. Nicméně tyto výsledky výzkumu nás překvapily, určitě na ně zareagujeme při plánování našich osvětových aktivit a celkově při komunikaci s veřejností,“* uzavřel Martin Klanica.

Výše uvedený sociologický výzkum zkoumal také domácí návyky spotřebitelů při zacházení s potravinami. I v roce 2005, kdy tento výzkum probíhal poprvé, odpovídali respondenti na dotazy týkající se bezpečného skladování či úpravy potravin správně. Dle nových výsledků se základní bezpečnostní návyky ještě více upevnily: rychle se kazící potraviny lidé konzumují v krátké době po nákupu i je správně skladují v lednici, při manipulaci s potravinami dodržují osobní hygienu a používají k tomu čisté náčiní, a to zvláště při manipulaci se syrovým masem. Zatímco v minulém výzkumu 43 % respondentů odpovědělo, že konzumují ovoce a zeleninu, ze kterého předtím odkrojili plesnivou či nahnilou část, nyní to uvedlo jen 29 %. Naopak více lidí se přiznalo, že znovu zmrazují jednou rozmražené potraviny nebo nechávají nakoupené potraviny delší dobu v autě, než je doma správně uloží.

Výzkum také potvrdil, že lidé čím dál více preferují jednorázové velké nákupy ve velkoformátových prodejnách, přičemž o 10 % narostla obliba diskontů. Cena potravin stále hraje významnou roli při výběru; 66 % lidí vyhledává akční slevy a zlevněné potraviny občas nakoupí 77 % dotázaných. Ačkoliv lidé dle svých odpovědí preferují čerstvé nebalené potraviny, rádi nakoupí ve velkém do zásoby, je-li to za výhodnou cenu. Stejně jako v roce 2005 čeští spotřebitelé lépe hodnotí bezpečnost a kvalitu českých potravin než těch zahraničních, mírně také vzrostl počet lidí, kteří odpověděli, že bezpečnost a kvalita potravin se v porovnání se stavem před deseti lety zvýšila.

Související grafy a prezentaci naleznete v aktualitách na webových stránkách SZPI. *Martina Šmídtová, SZPI*

Ministerstvo zemědělství propůjčuje logo KLASA oprávněně

Ministerstvo zemědělství nabylo práva k logu kvalitních potravin KLASA od reklamní agentury NOESIS Advertising s. r. o. na základě řádné smlouvy o dílo. Ministerstvo zemědělství popírá, že by nějaký jiný subjekt měl výhradní práva užívat logo KLASA a zváží právní kroky proti tomu, kdo si bude činit neoprávněný nárok na užívání a propůjčování loga.

Ministerstvo zemědělství zásadně popírá, že společnost ŠTROB ŠIRC & SLOVÁK, s. r. o., případně jiné osoby či firmy, jsou výhradním subjektem oprávněným užívat a udělovat souhlas s dalším užitím loga KLASA.

Ministerstvo zemědělství prohlašuje, že nabylo práva k logu KLASA od svého dodavatele, společnosti NOESIS Advertising s. r. o., na základě řádné smlouvy o dílo. Veškerá práva firma NOESIS Advertising s. r. o. poskytla ministerstvu zemědělství řádně. Zároveň MZe považuje požadavky společnosti ŠTROB ŠIRC & SLOVÁK, s. r. o. vznesené jejím právním zástupcem směrem k výrobcům potravin za neopodstatněné.

Ministerstvo zemědělství zváží podniknutí příslušných právních kroků vůči fyzické či právnické osobě, která si bude i nadále činit neoprávněné nároky na užívání loga KLASA nebo pokud bude tento subjekt či subjekty i nadále zpochybňovat tato práva ze strany ministerstva nebo výrobců potravin, které toto logo užívají.

Konkurenceschopnost potravinářství byla tématem konference FOOD FORUM

2. 3. 2010 v Brně v rámci veletrhů SALIMA proběhla mezinárodní konference FOOD FORUM, jejímž tématem byla budoucnost evropského potravinářství a zemědělství v globalizovaném světě. Ministr zároveň na veletrhu představil i projekt podpory regionálních potravin.

„Potravinářství je v Evropě strategický sektor, a proto je pro nás nezbytné zajistit, aby bylo konkurenceschopné a mělo perspektivu,“ řekl ministr zemědělství Jakub Šebesta „Tato konference nám má nastínit, kam bychom se měli ubírat a co tvoří a mělo by tvořit konkurenční výhodu evropské produkce.“ Konference je již tradiční součástí potravinářských veletrhů SALIMA, které jsou nejvýznamnější přehlídkou tohoto druhu ve střední Evropě.

Dalším významným bodem ministrovy účasti na veletrzích bylo představení projektu regionálních potravin. Regionální potraviny dosahují často špičkové kvality a nejsou bohužel tak známy, jak by si zasloužily. „Připravujeme tedy projekt na podporu prezentace těchto potravin. Jedná se o soutěž, ve které výherci získají nejen prestižní známku regionální potravina, ale i možnosti prezentovat své výrobky v rámci regionu,“ dodal ministr Šebesta.

Na projekt, na kterém budou spolupracovat kraje, Agrární a Potravinářská komora spolu s ministerstvem zemědělství, je připraveno pro letošek 50 milionů korun. Například v Jihomoravském kraji účastníci zdejší regionální soutěže hovoří o tom, že díky udělené známce se jim zvýšil odbyt o 20–30 %. To přesně naplňuje představu ministerstva zemědělství o pozitivním dopadu podpory regionálních produktů.

Rozdílné režimy prodeje mléka z automatů se musí rozlišovat

Ministerstvo zemědělství v poslední době zaznamenává informace o tom, že rozvoj prodeje mléka prostřednictvím mléčných automatů ukázal určitá úskalí pro zemědělce při jeho provozování. Ze strany zemědělců dochází k zaměňování legislativy upravující tuto oblast, což následně vede k problémům s aplikací této legislativy v praxi. Prodej mléka pomocí mléčných automatů lze provádět v zásadě podle dvou právních předpisů, které je třeba rozlišovat.

Prodej malého množství produktů prvovýroby, v tomto případě syrového tepelně neošetřeného mléka, umožňuje vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty. Tato legislativa upravuje tzv. prodej ze dvora a umožňuje chovateli prodávat se souhlasem příslušné krajské veterinární správy malé množství syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a syrové smetany přímo v místě výroby spotřebiteli, a to i pomocí například mléčného automatu. V tomto režimu není pro prvovýrobce stanoveno množství syrového mléka, které může celkově prodat.

Druhou možností je syrové mléko nabízet v maloobchodním prodeji při splnění podmínek stanovených vyhláškou č.128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky. Tato vyhláška se vztahuje na chovatele, kteří provozují maloobchodní prodejnu. Mléčný automat může být umístěn v této maloobchodní prodejně nebo může být sám o sobě registrovaným maloobchodním zařízením. Takto lze dodávat syrové tepelně neošetřené mléko od zvířat z vlastního chovu nebo mléčné výrobky z tohoto mléka i jinému maloobchodnímu zařízení. Tento prodej je omezen denním zpracováním maximálně 500 litrů kravského, 100 litrů kozího nebo 50 litrů ovčího mléka a množství takto dodávaného mléka a mléčných výrobků nesmí překročit týdně 35 % produkce zpracovaného mléka a výrobků z něj. Tento režim nese množstevní omezení, ale umožňuje zpracovávat a prodávat zpracované výrobky, jako je například sýr nebo jogurty.

Zemědělci, kteří prodávají mléko v automatech, musí zvážit, která vyhláška je vhodná pro jejich způsob prodeje. V režimu obou vyhlášek je však nezbytné dodržovat veterinární a hygienické požadavky, např. mikrobiologické vyšetření vzorků mléka určeného pro mléčné automaty, a zároveň viditelně na automat umístit nápis „Syrové mléko, před použitím převařit“. V důsledku rozdílného technologického a technického řešení mléčných automatů je také nutné nastavovat podmínky provozování těchto automatů individuálně. Všechny uvedené požadavky vyplývají z obecného potravinového práva včetně hygienického balíčku.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Nová pravidla pro užívání loga Evropské unie pro ekologickou produkci

Dne 31. 3. 2010 bylo zveřejněno nařízení Komise (EU) č. 271/2010, kterým se mění nařízení (ES) č. 889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007, pokud jde o logo Evropské unie pro ekologickou produkci.

Hlavní změna, kterou nové nařízení přineslo, je nová grafická podoba evropského loga pro ekologickou produkci (dále EU-biologo). Přesné technické parametry EU-biologa jsou uvedeny v příloze IX Nařízení. Naleznete zde přesnou specifikaci jeho velikosti, poměrů stran a referenční barvy. V případech, kdy je použití barevné verze loga nepraktické, je možno použít verzi černobílou, je-li podklad obalu či etikety tmavý, mohou být symboly použity v negativním formátu za použití barvy podkladu nebo etikety. Ve specifických případech, kdy jsou údaje na obalu jednobarevné, může být barva EU-biologa přizpůsobena barvě obalu výrobku.

Vedle nového vzhledu loga zavádí novela změnu formátu číselného kódu kontrolního subjektu. Ta je pro Českou republiku namísto dosud užívaného kódu „CZ – název kontrolního subjektu – referenční číslo kontrolního subjektu“ platná ve tvaru: „CZ – BIO – referenční číslo kontrolního subjektu“ (Referenční čísla jsou pro KEZ o. p. s. 001, pro ABCert AG CZ 002 a pro Biokont CZ s. r. o. 003). Číselný kód již není nutné umisťovat bezprostředně pod EU logem, ale pouze v zorném poli s ním, a to tak, aby byl čitelný.

Pokud je na obale bioproduktu použito s EU-biologem současně logo členského státu nebo soukromé organizace označující bioprodukci, není jeho umístění vůči EU-biologu evropskou

legislativou nijak specifikováno. Bude-li národní či soukromé biologo v zelené barvě odlišné od referenční zelené barvy EU-biologa, může být EU logo použité v uvedené nereferenční barvě.

Je-li produkt označen EU-biologem, platí od 1. července 2010 také povinnost označovat na obalu rovněž místo, kde byly vyprodukovány zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá. Označení původu se uvádí v následující podobě: „zemědělská produkce EU“, byla-li zemědělská surovina vyprodukována v EU; „zemědělská produkce mimo EU“, byla-li zemědělská surovina vyprodukována ve třetích zemích, nebo „zemědělská produkce EU/mimo EU“, byla-li část zemědělských surovin vyprodukována ve Společenství a část ve třetích zemích. Uvedený výraz „EU“ nebo „mimo EU“ lze nahradit či doplnit názvem země v případě, že v této zemi byly vyprodukovány všechny zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá. Toto označení místa bude umístěno bezprostředně pod číselným kódem kontrolního subjektu.

Povinnost používat nový způsob značení bioprodukce je platná od 1. července 2010. Do té doby je možné nové značení na obalech používat dobrovolně při splnění všech ostatních požadavků Nařízení. Výrobky zabalené v obalech dle starého značení před 1. červencem 2010 bude možné prodávat až do vyprodání jejich zásob. Do již natištěných obalů, vyrobených před 1. červencem 2010, bude možné produkty balit nadále až do 1. července 2012 a uvádět je takto na trh.

V souladu se zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, vyplývá pro výrobce i nadále povinnost označovat balené biopotraviny národním logem BIO.

Plné znění nařízení Komise (EU) č. 271/2010 a novou podobu loga ke stažení naleznete na www.eagri.cz v sekci „Ekologické zemědělství“. V případě jakýchkoliv nejasností je možno kontaktovat oddělení ekologického zemědělství telefonicky nebo na:

ekologickezemedelstvi@mze.cz

Ing. Jan Gallas, vedoucí oddělení ekologického zemědělství, MZe

Počet ekologických zemědělců již dosahuje čísla 3 000

Ze statistických údajů vyplývá, že počet ekologických zemědělců rapidně narůstá. K 31. 12. 2009 jich hospodařilo již 2 689, a to na výměře téměř 400 000 ha, což představuje podíl 9,38 % z celkové výměry zemědělské půdy. Stabilně se zvyšuje výměra orné půdy, zvyšuje se výměra vinic a sadů v ekologickém zemědělství, do režimu ekologického zemědělství se dostaly první chmelnice.

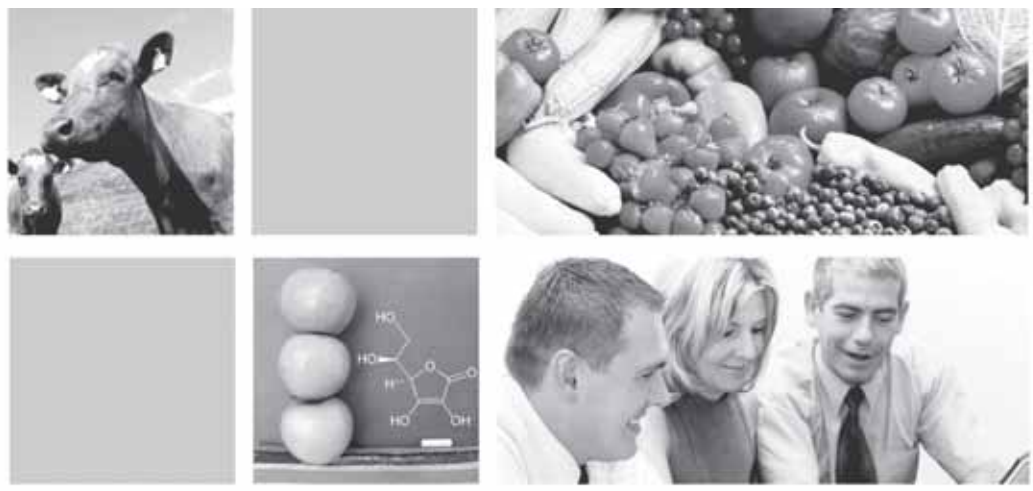
Počet ekofarem se zvýšil za rok 2009 o 50 %, počet výrobců biopotravin již přesáhl 500 provozoven. Hlavním důvodem nárůstu je stabilní státní podpora v této oblasti. Ekozemědělci jsou podporováni prostřednictvím Programu rozvoje venkova, a to formou dotací na plochu v rámci agroenvironmentálních opatření (Osa II) i formou bodového zvýhodnění při hodnocení investičních projektů v některých opatřeních Osy I a III (například Podpora mladých zemědělců, Modernizace zemědělských podniků). Bodové zvýhodnění platí i pro výrobce biopotravin (včetně faremních zpracovatelů) v potravinářském opatření Osy I (Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům).

„Za období ledna a února dochází k dalšímu dynamickému nárůstu nových ekologických zemědělců, v současné době již dosahuje počet ekozemědělců čísla 3 000,“ sdělil ministr zemědělství Jakub Šebesta.

Pravidla ekologického zemědělství a výroby biopotravin jsou upravena naší i evropskou legislativou. Od 1. 1. 2009 platí zcela nová evropská legislativa, která je stejná pro všechny členské státy EU (nařízení Rady 834/2007, prováděcí nařízení Komise 889/2008). Dále platí národní zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství. Dodržování těchto legislativních pravidel je garantováno státem, každý ekologický zemědělec a výrobce biopotravin musí být registrován na ministerstvu zemědělství a podléhá pravidelným kontrolám státem pověřených kontrolních organizací.

SROVNÁNÍ ZÁKLADNÍCH STATISTICKÝCH UKAZATELŮ EZ

	31. 12. 2008	31. 12. 2009	Nárůst za leden–prosinec 2009	Nárůst za leden–prosinec 2009 (%)
Počet výrobců biopotravin	410	**501**	91	22
Počet ekofarem	1 802	**2 689**	887	49
Výměra zemědělské půdy v ekologickém zemědělství (ha)	338 722	**398 407**	59 685	18
Podíl ekologického zemědělství na celkové výměře zemědělské půdy (%)	7,97	**9,38**	1,41	–
Výměra orné půdy (ha)	34 990	**44 906**	9 916	28
Výměra trvalých travních porostů (ha)	278 913	**329 232**	50 319	18
Výměra trvalých kultur (sady) (ha)	2 777	**3 678**	901	32
Výměra trvalých kultur (vinice) (ha)	408	**645**	237	58
Výměra trvalých kultur (chmelnice) (ha)	0	**8**	8	–
Ostatní plochy (ha)	21 634	**19 890**	- 1 744	- 8



Sign up to EFSA's Expert Database

- Make a difference to EU food safety!
- Contribute to EU risk assessment!
- Network with peers!
- Be driven by excellence!

What is EFSA?

EFSA is the European Union's scientific risk assessment body on food and feed safety, nutrition, animal health and welfare, and plant health and plant protection products. Its Scientific Committee and Panels deliver high-quality scientific advice for EU risk managers.

EFSA's database of scientific experts

EFSA's database of scientific experts assists its Scientific Committee and Panels in delivering high-quality independent scientific advice. Also Member States can consult the expert database for their scientific activities.

Visit EFSA's website at http://www.efsa.europa.eu

Committed to ensuring that Europe's food is safe

efsa
European Food Safety Authority

V Programu rozvoje venkova dochází k prospěšným změnám

Monitorovací výbor Programu rozvoje venkova projednal možnosti dalšího snižování administrativní zátěže a zrychlení čerpání evropských prostředků. Výbor se věnoval také změnám opatření, které se objeví už při příjmu žádostí pro plánované letní kolo. Dalším bodem jednání bylo připravované podzimní kolo příjmu žádostí i aktuální otázka výše závazkování nedávno ukončeného 9. kola příjmu.

Monitorovací výbor PRV se věnoval především zjednodušení administrace opatření programu. Jde například o možnost průběžného financování, přehodnocení vymezení Programu rozvoje venkova vůči strukturálním fondům, přehodnocení vymezení Programu rozvoje venkova vůči strukturálním fondům, možnost opravy příloh žádosti a možnost průběžné kontroly způsobilosti výdajů či procesu zadávacího řízení.

Letní kolo příjmu žádostí je plánováno na červen letošního roku. Přijímány budou žádosti na opatření I.1.3 Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům, I.3.1 Další odborné vzdělávání a informační činnost, opatření I.3.4 Využívání poradenských služeb, III.1.3 Podpora cestovního ruchu a IV.2.1 Realizace projektů spolupráce. V rámci jednotlivých opatření nejsou navrhovány zásadní změny podmínek. Jednak dochází k zohlednění změn schválených v rámci jiných opatření jako např. zrušení podmínky finančního zdraví žadatele či elektronické podávání žádostí skrze portál farmáře. Dále výbor navrhuje úpravu některých preferenčních kritérií a zpřesnění způsobilých výdajů. Jde např. o významné zvýhodnění sektoru mléka a dalších klíčových zpracovatelských sektorů v opatření I.1.3, zvýhodnění projektů komplexního charakteru v opatření III.1.3 či zařazení nového preferenčního kritéria zohledňujícího regiony se soustředěnou podporou státu.

Monitorovací výbor rovněž schválil, že v podzimním kole nebudou vyhlášena opatření určená pro podporu obcí, týká se to především opatření III.2.1 Obnova a rozvoj vesnic, občanské vybavení a služby. Tento postup byl zvolen, protože v minulých kolech došlo k vysokému přezávazkování a pro zbytek programového období (do roku 2013) zbývá pouze 1,2 násobku roční alokace. Ani opakované vysoké přezávazkování totiž nedokáže uspokojit poptávku po obecních podporách.

Dalším bodem jednání bylo schválení postupu závazkování 9. kola příjmu žádostí, které proběhlo na přelomu února a března tohoto roku, a to pro opatření zaměřená na podporu zemědělských podniků a diverzifikaci zemědělských činností. K závazkování dojde v souladu s původně vyhlášenou alokací, která byla zveřejněna spolu se zahájením příjmu žádostí. Závazkované však budou dále prostředky z Evropského plánu hospodářské obnovy ve výši cca 915 mil. Kč a uspořené finanční prostředky z předchozích let.

Petr Vorlíček, MZe

Navrhované změny jednotlivých opatření

V opatření I.1.3 byla v souladu s účelovým navýšením rozpočtu opatření o cca 350 mil. Kč z Evropského plánu hospodářské obnovy rozšířena preferenční kritéria o zvýhodnění zpracování mléka. Nově budou také preferovány klíčové sektory, jako je zpracování masa, ovoce, zeleniny a obilovin. V návaznosti na usnesení vlády č. 141 ze dne 22. února 2010, které ministru zemědělství ukládá vytvořit v rámci resortních programů podmínky pro podporu regionů se soustředěnou podporou státu, bylo zařazeno nové kritérium zvýhodňující tyto regiony. Vzhledem k úpravám preferenčních kritérií byly optimalizovány bodové zisky stávajících, např. bodové hodnocení za ekologické zemědělství a bioprodukci.

V opatření I.3.1 Další odborné vzdělávání a informační činnost bude v návaznosti na novelizaci evropské legislativy zaveden režim de minimis, a to pro projekty, které obsahují témata související s lesním hospodářstvím. Dále došlo k upřesnění a rozšíření některých způsobilých výdajů. Nově bude např. podporováno ubytování v rámci exkurze. U větších vzdělávacích akcí byla podmínka minimálního počtu dvaceti účastníků na jedné akci zmírněna, tzn. nadále bude postačovat splnění průměrného počtu patnácti účastníků na akci v rámci projektu. Podmínky tak reagují na praxi, kdy je účast na vzdělávacích akcích ovlivněna mnoha faktory, např. regionem, ve kterém je vzdělávací akce realizována.

Významnou změnou podmínek opatření I.3.4 Využívání poradenských služeb je zejména rozšíření dotovaných poradenských služeb, např. o poradenství v oblasti optimalizace hospodaření podniku. Dále jde o zakotvení frekvence poskytovaní poradenské služby, která se bude odvíjet od potřebnosti např. v návaznosti na změnu předmětné legislativy (zákonné požadavky na hospodaření, GAEC apod.). O dotaci na stejnou poradenskou službu tedy bude možné požádat pouze jedenkrát za programové období.

V opatření III.1.3 jsou kromě změn zmíněných výše navrhovány následující změny. Výdaje u záměru týkajícího se budování stezek byly rozšířeny o tištěné materiály propagující výstupy projektu a k ubytovacím zařízením byly zařazeny výdaje na základní wellness aktivity. Bylo zařazeno nové preferenční kritérium hodnotící komplexní charakter projektu a zvýhodňující žadatele, kteří jsou zároveň zemědělskými podnikateli s minimálně dvouletou historií, jako zvýhodnění skutečně hospodařících zemědělských podnikatelů. Dále došlo k navýšení počtu bodů za prodej ze dvora a umožnění získání bodového ohodnocení i těm žadatelům, kteří se zaváží, že podmínky udělení bodů splní až k podání Žádosti o proplacení. I v tomto opatření bylo nově zařazeno zvýhodnění regionů se soustředěnou podporou státu.

MZe

Ministr Šebesta hodnotil vína v soutěži Chardonnay du Monde

Ministr zemědělství Jakub Šebesta se věnoval v druhém březnovém týdnu agrární diplomacii. V Paříži projednával s generálním ředitelem Mezinárodní organizace pro víno a vinnou révu (OIV) Federicem Castelluccim možnost uspořádat mezinárodní soutěž vín v ČR. Ministr Šebesta se také účastnil světové soutěže vín Chardonnay du Monde. Zde spolu soupeří o přízeň mezinárodní poroty 884 vzorků chardonnay z 37 zemí světa.

Jednání s ředitelem Castelluccim předcházela jeho pracovní návštěva v ČR v loňském roce. Výsledkem jednání obou představitelů je možnost účasti českého zástupce na jednání Vědeckého výboru OIV, kde dosud český zástupce chyběl. To umožní ČR být blíže mechanismu rozhodování a řízení ve vědecko-technické oblasti. Castellucci přivítal návrh ministra Šebesty uspořádat v ČR v blízké budoucnosti mezinárodní soutěž vín pod záštitou OIV. Soutěž spolu s doprovodným programem by zvýšila prestiž českého vinařství a rozšířila by povědomí o kvalitě českých vín v zahraničí.

Ministr Šebesta je dlouholetým členem sboru porotců soutěže Chardonnay du Monde, letos se účastnil již potřinácté a stal se také členem úzké skupiny degustátorů, tzv. monarchů. Klání vín Chardonnay du Monde se účastní i vína z ČR. Soutěže se čeští a moravští vinaři účastní od roku 2004. Výsledky soutěže jsou zveřejněny na www.chardonnay-du-monde.com.

Mohlo by se zdát, že vína ze země s malou výměrou vinic a navíc tak severně položené, jako je ČR, nemohou mít mnoho šancí v konkurenci s vinařskými velmocemi, jako je právě Francie. *„Naše vína si za poslední léta dokázala mezi účastníky této akce vydobýt výborné renomé a v podstatě od roku 2004, kdy se moravští vinaři soutěže účastnili poprvé, získala naše vína velmi dobrá ocenění, včetně zlatých a stříbrných medailí,“* říká ministr Šebesta a dodává: *„Uspět mezi nejlepšími víny znamená, že i naše vína patří mezi světovou špičku. Samotní vinaři potvrzují, že jejich oceněná vína jsou vyhledávanější i na tuzemském trhu, a ocenění jim tak přináší hmatatelný marketingový prospěch.“*

Na závěr soutěže ministr Šebesta prezentoval 12 vzorků ledových a slámových vín českých výrobců, které poskytl Vinařský fond ČR. Účastníci prezentace, vesměs uznávaní enologové a sommeliéři, se shodli na tom, že tak kvalitní kolekce ledových a slámových vín by mohla velmi dobře konkurovat světové špičce ve speciální mezinárodní soutěži.

Hugo Roldán
ředitel odboru komunikace MZe

Vláda schválila podporu pro chovatele dojnic

Ministr zemědělství Jakub Šebesta dne 22. 3. 2010 předložil vládě podmínky pro poskytování platby na krávy chované v systému s tržní produkcí mléka. Vláda tyto podmínky následně schválila. Prostředky slouží pro pomoc mlékařskému sektoru, který je dlouhodobě postižen ekonomickou krizí.

Vzhledem k tomu, že se Česká republika rozhodla využít podpory na vyrovnání zvláštních nevýhod, které ovlivňují zemědělce v odvětví mléka a mléčných výrobků, neboť sektor mléka se považuje za ekonomicky citlivý druh zemědělské činnosti, je hlavním cílem předloženého návrhu nařízení vlády definování podmínek pro poskytování platby na krávy chované v systému s tržní produkcí mléka.

Žadatelem o podporu může být fyzická nebo právnická osoba, která chová krávy s tržní produkcí mléka na hospodářství registrovaném v ústřední evidenci vedené podle plemenářského zákona ke dni 31. března roku, na který je platba požadována.

Podmínkou poskytnutí platby je chov alespoň dvou kusů krav a podíl prodeje mléka na celkových příjmech ze zemědělské výroby musí být vyšší nebo roven 15 %. Na tyto krávy nesmí být v témže roce podána žádost o platbu na chov krav bez tržní produkce mléka.

Žádost o podporu je nutné doručit Státnímu zemědělskému intervenčnímu fondu nejpozději do 15. května příslušného kalendářního roku. Nepředpokládá se zvýšení administrativní zátěže podnikatelů, neboť žádosti budou podávány na jednotném formuláři s žádostmi o jiné podpory v rámci přímých plateb.

Program podpory na dojené krávy je plně hrazen z finančních prostředků Evropské unie. Tyto prostředky představují 32 milionů eur na rok pro období let 2010 až 2012.

Kontrola ministerstva zemědělství v Národním hřebčíně v Kladrubech

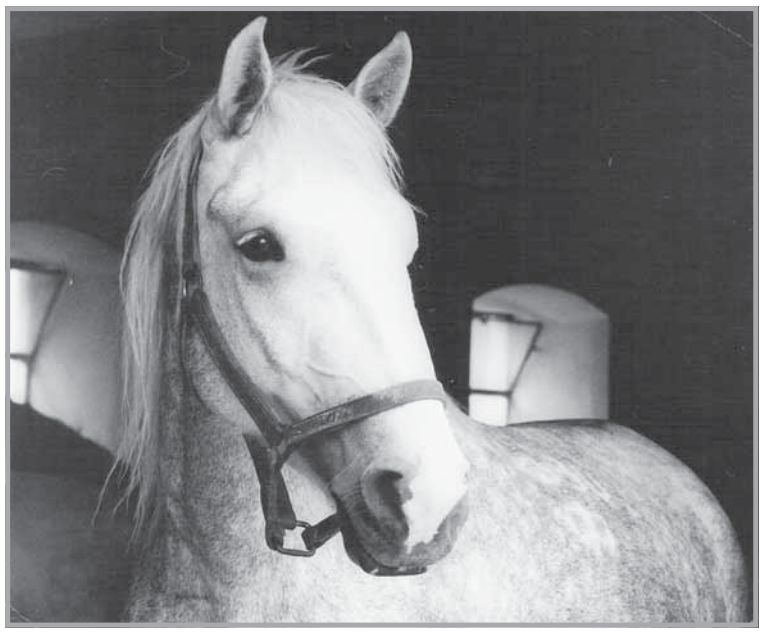
Ministerstvo zemědělství provedlo v prvních dvou měsících letošního roku veřejnosprávní kontrolu v Národním hřebčíně v Kladrubech nad Labem. Jejím cílem bylo prověřit hospodaření hřebčína v roce 2009 a zejména připravenost hřebčína na přechod z formy státního podniku do formy státní příspěvkové organizace. Kontrola odhalila nedostatky jak v hospodaření hřebčína, tak ve vedení účetnictví a majetkové evidence. Současné vedení hřebčína musí uskutečnit nápravu zjištěných chyb.

„Při převodu kladrubského hřebčína ze státního podniku na příspěvkovou organizaci je nutné začít tak zvaně u čistého stolu, a k tomuto účelu vedla veřejně slíbená ministerská kontrola hřebčína,“ sdělil ministr Šebesta a dodal: „Důsledná náprava zjištěných pochybení je jedinou možnou variantou zajišťující kvalitní budoucí chod našeho hřebčína.“

Mezi zjištěná pochybení patří například náklady ve výši více jak jeden milion korun, spojené s přípravou tzv. Hipocentra Slatiňany, které hřebčín uhradil v letech 2007 až 2009. Tyto náklady byly kontrolou klasifikovány de facto jako marně vynaložené. Záměrem minulého vedení bylo převedení části nemovitého i movitého majetku odštěpného závodu ve Slatiňanech a hotovosti získané prodejem části majetku hřebčína (zejména bytového fondu) do hipocentra, které mělo být založeno ve formě akciové společnosti. Tyto aktivity byly zastaveny v závěru loňského roku, kdy ministr zemědělství jmenoval novým ředitelem hřebčína Jana Höcka. Kontrola rovněž odhalila, že došlo v polovině loňského roku v hřebčíně nekoncepčně a bez dostatečné přípravy ke změně software pro vedení účetnictví a majetkové evidence. Důsledky tohoto kroku se projevily ex post právě nyní ve fázi přechodu hřebčína z formy státního podniku do formy státní příspěvkové organizace.

Současnému vedení bylo kontrolou návazně na učiněná zjištění uloženo na dvě desítky nápravných opatření, jejichž realizaci je potřebné zajistit ještě před změnou formy hřebčína. Mezi klíčová nápravná opatření patří zavedení řádné evidence majetku a předmětů umělecké povahy, provedení oprav v účetnictví hřebčína, provedení mimořádné inventarizace majetku a závazků a vypracování vnitřních předpisů pro vedení účetnictví, evidenci a oceňování majetku včetně metod oceňování koní. Skupina kontrolujících se proto do hřebčína v závěru tohoto měsíce vrátí, aby realizaci uložených opatření na místě ověřila.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe



Stanovisko ministerstva zemědělství ke kontrole NKÚ zaměřené na podporu rybářství

NKÚ zveřejnil závěry kontrolní akce zaměřené na podporu českého rybářství spolufinancovanou z prostředků EU prostřednictvím operačních programů Rozvoj venkova a multifunkční zemědělství (OP RVMZ) a Rybářství. MZe se závěry této kontrolní akce nesouhlasí. Například ve vztahu k projektu RYBA DOMÁCÍ MZe hodlá podat podnět k prošetření veřejné zakázky na ÚOHS, který je kompetentní případné porušení specifikovat. MZe má k dispozici relevantní právní stanoviska, která se neztotožňují s nálezy z kontrolního protokolu NKÚ a která říkají, že při vedení zakázky nedošlo k pochybení či porušení zákona o veřejných zakázkách.

Oba operační programy byly předmětem auditů a na základě pozitivních výroků těchto auditů konstatovala Evropská komise shodu řídicích a kontrolních systémů s nastavenými požadavky. NKÚ nedokladuje porušení hospodárnosti, účinnosti a efektivity poskytnuté pomoci na žádném konkrétním příkladě, jedná se tedy o nenaplněné riziko. MZe ve spolupráci se SZIF zajišťuje 100% kontrolu projektů, které jsou propláceny až po uvedené kontrole. Všechny výdaje jsou v první fázi hrazeny žadatelem, který musí postupovat v souladu s pokyny pro zadávání výběrových řízení a v souladu s nastavenými pravidly. Hodnoty dostupných ukazatelů byly shromažďovány zejména z jednotlivých projektů a jejich agregovaná výše je v souladu s plánem stanoveným v OP Zemědělství. U OP Rybářství nebyly v okamžiku prováděné kontroly k dispozici žádné ukazatele, protože k reálnému proplácení prostředků žadatelům dochází až od 13. listopadu 2009 a s tím samozřejmě úzce souvisí i zahájení naplňování hodnot ukazatelů, respektive naplňování cílů programu.

Zástupci NKÚ se při kontrole také zaměřili na projekt „Realizace dlouhodobé komunikační strategie na podporu spotřeby sladkovodních ryb – RYBA DOMÁCÍ“. V rámci této kontroly bylo údajně zjištěno, že při realizaci výběrového řízení došlo k porušení zákona o veřejných zakázkách. Výběr dodavatele probíhal ve dvou etapách a byl velice administrativně náročný. I z těchto

důvodů se MZe nechalo zastupovat odbornou firmou GORDION, která se specializuje na administraci právních postupů při vedení veřejných zakázek. MZe má k dispozici i další relevantní právní stanoviska, která se neztotožňují s nálezy z kontrolního protokolu NKÚ a která říkají, že při vedení zakázky nedošlo k pochybení či porušení zákona o veřejných zakázkách. Vzhledem k vzniklé situaci MZe hodlá podat podnět k prošetření veřejné zakázky na ÚOHS, který je kompetentní případné porušení specifikovat.

Pracovníci NKÚ se při kontrole projektu též zaměřili na podrobné zkoumání finančních operací, resp. podkladů a dokumentace vztahující se k prvním dvěma fakturám I. etapy plnění smlouvy po nastartování komunikační kampaně v září 2008. V tomto období docházelo k překryvům jednotlivých etap, například nákup mediálního prostoru na celý rok 2008, a zde byla akceptována plnění na základě plánu, který byl realizován postupně. Mimochodem již v kontrolním protokolu NKÚ je závěrem k tomuto vytýkanému bodu konstatováno: „Kontrolou provedenou NKÚ v průběhu kontrolní akce nicméně nebylo zjištěno, že by některá z plnění nebyla v následujícím období provedena.“ Je nutné tedy konstatovat, že veškerá plnění, která byla firmou fakturována v souladu s vítězným projektem, byla v plném objemu i realizována.

Při kontrole vzorku projektů OP RVMZ rovněž odhalili kontroloři nedostatky v celkové výši 6,6 mil. korun. Nedostatky spočívaly v proplacení výdajů, u nichž nebyly splněny požadavky předpisů EU. NKÚ odhalené nedostatky u projektů OP RVMZ jsou řešeny. MZe zahájilo šetření těchto případů jako nesrovnalostí. Po jejich prošetření hrozí příjemcům pomoci z OP RVMZ v případě potvrzení nesrovnalosti vrácení poskytnuté finanční pomoci. Prošetřuje se částka 6,6 mil. Kč. Z toho je již potvrzená a nahlášená nesrovnalost ve výši 355 200,- Kč.

Kontrola rovněž hovoří o tom, že MZe nezajistilo výkon předběžných veřejnosprávních kontrol podle zákona o finanční kontrole. Avšak MZe má nastaveny jiné kontrolní mechanismy, a tudíž nevedla absence předběžných veřejnosprávních kontrol při řízení veřejných výdajů před provedením platby dle zákona o finanční kontrole ke zvýšení rizika proplacení neoprávněných výdajů. V průběhu kontrolní akce tak nebylo zjištěno, že by výše uvedené selhání kontrolních mechanismů mělo významný finanční dopad na veřejné rozpočty.

MZe

Včelařský program pro roky 2011–2013 bude schvalovat Evropská komise

Úspěšný dotační titul pro včelaře bude mít třetí pokračování. Cílem připravovaného programu, který poběží v letech 2011–2013, je zejména technická pomoc včelařům a skupinám včelařů. Program umožní odborné školení včelařů, například o prevenci proti onemocnění včel. Program poskytne spolufinancování nákupu nových nástrojů a zařízení nutných pro řádnou péči o včelstva, boji proti varroáze a opatřením na obnovu včelstev kvalitním genetickým materiálem.

V minulých letech došlo v celé Evropě k úbytku včelstev kvůli varroáze. S tímto úbytkem se včelaři za výrazné podpory MZe z větší části vyrovnali. Dlouhodobým úkolem je omlazení včelařství. V ČR je málo včelařů v produktivním věku, kteří se včelařství věnují profesionálně. Včelařství je stále spíše zájmovou činností. Jedním z cílů programu je profesionalizace včelařství a zvyšování počtu subjektů s počty včelstev nad 150, což by mělo zajistit pokrytí potřeb zemědělských producentů. Zároveň bude zajištěna dostatečná produkce kvalitního tuzemského medu. Důležitou prioritou programu je také zavádění nových technologií a zvyšování mobility včelstev.

Návrh programu bude v nejbližší době schvalovat Evropská komise. Předpokládaný objem prostředků na tříleté období bude zhruba 203,5 mil. Kč, přičemž z 50 % bude financován z rozpočtu ČR a 50 % prostředků bude z EU. Úspěšnost tohoto programu lze dokladovat například i tím, že včelaři v posledních dvou letech čerpali dotace z tohoto opatření na 100 %, což je mimo jiné dáno vysokou organizovaností celého oboru.

NĚKOLIK UŽITEČNÝCH ÚDAJŮ K VČELAŘSTVÍ (2009)

Počet včelstev komerčních včelařů: 23 694
Počet včelstev celkem: 497 946
Počet komerčních včelařů s více než 150 včelstvy: 97
Počet včelařů celkem: 46 033
Produkce medu celkem: 6 891 t
Přímý prodej spotřebitelům: 4 311 t
Přímý prodej do maloobchodu: 397 t
Prodej pro zpracovatel. provozy – plnírny, velkoobchody a průmysl: 1 300 t
Dovoz celkem: 1 781 t
Vývoz celkem: 1 850 t
Spotřeba: 0,7 kg/na osobu

Pozemkové úpravy a jejich finanční zabezpečení pro období 2010 až 2013

Na půdě ministerstva zemědělství aktuálně vznikl „Plán činnosti pozemkových úřadů včetně potřeb finančního zabezpečení v letech 2010 až 2013“. Tento čtyřletý plán konkrétně rozpracovává koncepci pozemkových úprav a stanovuje priority pro oblast pozemkových úprav. Na letošní rok je připraveno celkem 2,33 miliard korun na pozemkové úpravy, což představuje zatím rekordní objem peněz.

Je neoddiskutovatelné, že vyjasnění vlastnických vztahů a samozřejmě efektivnější uspořádání vlastnické držby zvyšuje zájem výrazné většiny účastníků řízení, z nichž mimořádný podíl zaujímají obce. Bez jasných vlastnických vztahů není možný rozvoj obce a obecních investic. Na základě schválených návrhů pozemkových úprav se zpřístupňují pozemky vybudováním nových polních cest, realizují se vodohospodářská, protipovodňová a protierozní opatření a vysazuje se zeleň.

Zmíněný plán se zabývá finančním zajištěním pozemkových úřadů s ohledem na možnosti jednotlivých zdrojů, které se na financování procesu pozemkových úprav podílejí. Jedná se o státní finanční prostředky, prostředky Programu rozvoje venkova, dále rozpočet Pozemkového fondu a prostředky z tzv. protipovodňového konta. K dalším zdrojům patří prostředky investorů, kteří jsou ze zákona povinni pozemkové úpravy částečně, případně zcela financovat.

Protože všechny potřeby v procesu pozemkových úprav nemohou být uspokojeny, je potřeba stanovit priority a zabezpečení finančních prostředků. Právě schválený plán stanovuje toto pořadí priorit: a) restituce a vytyčování pozemků, b) činnosti související s realizací akcí ze zdrojů EU, c) pozemkové úpravy s vazbou na dohody se stavebníky liniových, příp. ostatních staveb, d) ostatní rozpracované pozemkové úpravy, příp. nové pozemkové úpravy. Je zřejmé, že nové pozemkové úpravy lze zahajovat jen v omezeném množství, protože současná rozpracovanost je s ohledem na kapacity pozemkových úřadů značná. Proto musí být sledována určitá vyváženost mezi dokončováním a zahajováním pozemkových úprav.

Z dalších aktivit, kterými se bude Ústřední pozemkový úřad přednostně zabývat, půjde např. o přípravu novelizace zákona o pozemkových úpravách a pozemkových úřadech, dále o provedení revize restitučních spisů a postupné zlepšování organizace pozemkových úřadů v souvislosti s budováním středních článků řízení.

Poslanecká sněmovna dne 17. 3. 2010 ve třetím čtení přijala novelu vodního zákona

Novela vodního zákona přináší řadu změn, jež vyplynuly z praxe a mají snížit administrativní a finanční zátěž. Zároveň přináší změny, které mají příznivý vliv na životní prostředí a jeho ochranu.

Poslanecká sněmovna přijala ve třetím čtení novelu vodního zákona. Jedná se o obsáhlý soubor změn, které si vyžádal vývoj vodního hospodářství po téměř deseti letech účinnosti zákona a nutnost dostát závazkům vyplývajícím z členství ČR v EU. Novela se začala připravovat již v polovině roku 2007. Na přelomu let 2008 a 2009 prošel návrh meziresortním připomínkovým řízením a postupně bylo vypořádáno přes 1000 připomínek, z toho 512 zásadních. Důsledně se přihlíželo k tomu, aby změny reagovaly na nedostatky aplikace vodního zákona v praxi a snižovaly administrativní zátěž. *„Vodní zákon představuje legislativní normu zásadního významu, mj. proto, že se dotýká velkého množství subjektů od institucí veřejné správy přes podnikatelské subjekty až po prakticky každého občana,“ vyjádřil se ministr zemědělství Jakub Šebesta. „Důležitým prvkem schválené novely je zachování stávající výše poplatků, například za odběr podzemních vod a vypouštění vod odpadních. Výše poplatků zůstala zachována zejména vzhledem k ekonomické krizi a znamená nezvyšování nákladů jak soukromých osob, tak podnikatelů.“*

Z hlavních změn lze uvést zavedení tzv. výrobkového přístupu, kdy lze pro čistírny odpadních vod do kapacity 50 ekvivalentních obyvatel použít certifikovaný výrobek a k realizaci postačí pouze jeho ohlášení. Nejvíce diskutovaná byla otázka vztahu provozu malých vodních elektráren k minimálním zůstatkovým průtokům ve vodních tocích, kde jsou v protikladu zájmy podnikatelské a výroby elektrické energie z obnovitelných zdrojů se zájmy ochrany přírody a rybářství. V tomto směru bylo odsouhlaseno řešení, kdy regulace bude uplatněna ve vodohospodářských plánech povodí, které budou účinné od roku 2015. Významnou je rovněž nová úprava správního trestání.

Letecká hasičská služba zasahuje

25. 3. 2010 došlo v blízkosti obce Palkovice v okresu Frýdek–Místek k požáru lesního porostu. Vzhledem ke komplikovanosti terénu a hrozbě šíření požáru bylo jednotkami Hasičského záchranného sboru přivoláno hasební letadlo Letecké hasičské služby, které požár uhasilo.

Komplikované terénní podmínky a silný vítr hrozil rychlým rozšířením požáru. Příčina požáru je v šetření, ale jednou z hypotéz je vznik požáru kvůli pálení klestu. Na místě zasahovalo 7 jednotek HZS s 12 cisternami, požárem bylo zničeno odhadem 9 ha lesního porostu. Rychlost a schopnost hasit i ve velmi obtížných terénech je to, co zvýhodňuje LHS před pozemními jednotkami a poskytuje ochranu nejen lesům.

Letecká hasičská služba zahájila svou činnost 15. března tohoto roku. Tuto službu provozuje ministerstvo zemědělství, i když je to nad rámec jeho zákonných povinností. Povinnost zajistit požární ochranu by bez této služby spadala na všechny vlastníky lesa o výměře větší než 50 ha. LHS pokrývá všechny lesy s výjimkou lesů ve správě ministerstev obrany a životního prostředí. Z dlouhodobého hlediska LHS výrazně napomáhá redukovat riziko lesních požárů a značně snižuje vzniklé škody. Při hašení požáru pak tato služba spolupracuje s pozemními jednotkami Hasičského záchranného sboru.

Radim Zika zůstává ředitelem Pozemkového fondu

Vláda na svém zasedání jmenovala ředitele Pozemkového fondu České republiky. Ke jmenování došlo z důvodů reformy řízení Pozemkového fondu, které se změnilo novelou zákona o Pozemkovém fondu z kolektivního na individuální.

„Radim Zika se osvědčil, všechny úkoly, které mu byly prezidiem fondu zadány, kvalitně splnil, a i proto jsem ho vládě navrhl ke jmenování ředitelem,“ řekl ministr zemědělství Jakub Šebesta. Radim Zika působí v Pozemkovém fondu od ledna 2009 postupně, nejprve jako předseda výkonného výboru a posléze jako ředitel na základě přechodného ustanovení zákona č. 299/2009 Sb. Zikovo jmenování proběhlo i s ohledem na zachování kontinuity při dokončení celého transformačního procesu.

Petr Vorlíček, tiskový mluvčí MZe

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. David Bednář,

generální ředitel společnosti Drůbežářský závod Klatovy a. s.

1. Drůbežářský závod Klatovy a. s. patří již tradičně na našem trhu k rozhodujícím společnostem, které mají významný podíl na trhu drůbeže a výrobků z drůbežího masa. Od října minulého roku stojíte v čele této společnosti. Mohl byste charakterizovat Vaše současné postavení na našem trhu a také sdělit, kam směřují dodávky Vašich výrobků a kterým odběratelským subjektům?

Drůbežářské závody Klatovy a. s. patří k tradičním výrobcům drůbežího masa a masných výrobků. Po spojení společností Agropol Group, a. s., a společnosti Agrofert Holding, a. s., se stala naše firma dvojkou na českém trhu v oblasti prodeje a zpracování kuřecího masa.

Obchodně jsme dlouhodobě orientováni na nadnárodní řetězce, které tvoří většinu měsíčních tržeb společnosti. Obchodní strategie je založena na postupném navyšování prodeje chlazeného drůbežího masa a masných výrobků v optimálním poměru vycházejícího z bilance kuřete. Dále drží nezanedbatelný podíl tržního segmentu maloobchodu se snahou zachování a podpory vlastní značky na českém trhu. Tyto dva segmenty prodeje se vzájemně doplňují a tvoří výsledný pozitivní ekonomický efekt, který každá firma potřebuje, aby se mohla dále rozvíjet, kopírovat nové trendy a investovat do nových technologií.

K našim nejvýznamnějším obchodním partnerům patří nadnárodní řetězce jako Tesco, Kaufland, Billa, Ahold, Interspar, Penny, Zimbo a další. Z maloobchodních sítí pak jsou pro nás neméně důležité společnost COOP a regionální sítě Svop, Flop, Spar Šumava a další.

V neposlední řadě je třeba připomenout segment gastro, na který se firma v poslední době intenzivně zaměřuje se snahou vyvíjet pro tuto oblast trhu nové polotovary usnadňující zpracování při konečné přípravě v kuchyni.

Dlouhodobě se naše firma pyšní intenzivním exportem do zemí EU. V tomto trendu chceme nadále pokračovat a naopak se snažíme nacházet stále nové a nové trhy. Naše produkty končí v Německu, Švýcarsku, Holandsku atd. Je vidět, že kvalita českých výrobků může najít své místo i na poměrně uzavřených trzích těchto zemí.

Chtěl bych zdůraznit, že všichni naši zákazníci jsou pro nás důležitými obchodními partnery a my si vážíme vzájemné dlouhodobé spolupráce. Jsem rád, že Drůbežářský závod Klatovy je vnímán jako silná a stabilní firma s dlouholetou tradicí na českém trhu.

2. To je jistě velmi významná pozice a při současné vysoké míře konkurence to není snadná práce. Co je Vaší nejsilnější obchodní „zbraní“ a jaké úsilí je nutné vyvíjet, aby bylo možné nejen udržet současný stav prodeje drůbeže a výrobků z ní, ale také zabezpečovat další rozvoj?

Naše nejsilnější obchodní zbraň, to je jednoduchá odpověď – rychlost a spolehlivost servisu a výjimečná kvalita našich produktů. Držíme se našeho nově upraveného firemního sloganu

„chutné, zdravé, KLATOVSKÉ“.

Firma prošla během několika let významnými změnami, které se podílely nemalou měrou na jejím intenzivním rozvoji. V současné době disponuje firma moderní porážkovou linkou, linkou pro porcování drůbeže, velkokapacitními chladírenskými a mrazírenskými sklady a v neposlední řadě moderní technologií pro výrobu masných výrobků a polotovarů. Velký důraz klademe na kvalitu jatečních kuřat, které ovlivňují všechny naše finální produkty. Výhodou je poměrně malá spádová oblast pro svoz živé drůbeže, což má pozitivní efekt na jakost poražených kuřat. Odběratelsko-dodavatelské vztahy v této oblasti jsou dlouhodobě budovány a jejich výsledkem je přísun vysoce kvalitních kuřat.

V současné době poráží firma na maximální možný výkon, což příznivě ovlivňuje její ekonomiku.

V roce 2009 došlo k uvedení do provozu nové masné výroby, která byla zainvestována v řádech desítek milionů korun a přispěla jednak ke zvýšení kapacity výroby masných výrobků a polotovarů, ale také nemalou mírou k zvýšení jejich kvality a tržnosti, neboť vysoká kvalita a zdravotní nezávadnost našich produktů je prvořadým cílem naší společnosti.

Pro zajištění tohoto cíle je velká pozornost věnována systému kvality a bezpečnosti potravin, do kterých se v posledních letech také hodně investovalo. Výrobní podmínky musí odpovídat požadavkům všech legislativních předpisů EU. Velký důraz klademe na správnou výrobní a hygienickou praxi.

V současné době má naše společnost certifikovaný systém HACCP; ISO 9001, 2000; BRC; IFS. Všechny tyto certifikované systémy splňují přísné požadavky ze strany našich obchodních partnerů.

Dále také stojí za zmínku zapojení naší firmy do národního programu značky Klasa, kde se nám podařilo získat řadu ocenění pro naše výrobky.

Všechny tyto faktory se pozitivně podílejí na prodeji našich výrobků i v období hospodářské krize, která na nás v tomto roce dolehla.

3. Ještě v nedávné minulosti, tedy před rokem 1989, byly drůbežářské podniky zaměřené především na výrobu celých kuřat prodávaných v zamrazeném stavu. Chlazená drůbež a výroba dalších výrobků, včetně uzenin, započala později. Pokud dnes hodnotíme současný podíl uzenin a dalších výrobků z drůbežího masa, jsou to nyní naprosto nezaměnitelné a na trhu ustálené výrobky. Mohl byste uvést a představit Váš komplexní výrobní a obchodní sortiment?

CURRICULUM VITAE:

Ing. David Bednář

Narozen 21. 8. 1976 v Olomouci

VZDĚLÁNÍ:
Švehlova střední zemědělská škola v Prostějově,
obor: technologie potravin
Mendlova zemědělská a lesnická univerzita v Brně,
obor: technologie potravin
Promoce: květen 2000

PRACOVNÍ ZAŘAZENÍ:

říjen 2009	generální ředitel DZ Klatovy a. s.
leden–září 2009	generální ředitel společnosti, Šumavský masokombinát s. r. o
červen 2008 – prosinec 2008	ředitel závodu Klatovy, společnosti XAVERgen, a. s.
listopad 2007 – červen 2008	key account, Kostelecké uzeniny a. s.
duben 2005 – listopad 2007	obchodní ředitel, Skaličan a. s.
listopad 2000 – duben 2005	Hanácký masokombinát Olomouc, a. s.

HOBBY:
fitness, snowboarding, cestování

Naše firma se specializuje zejména na prodej kuřecího masa a kuřecích dílů v chlazeném stavu. Kdybych měl zhodnotit poměr prodeje chlazené a mražené drůbeže, tak bude činit cca 85 % chlazené drůbeže a 15 % mražené drůbeže, což kopíruje dnešní celoevropské trendy v prodeji kuřecího masa a stále stoupající poptávku po čerstvosti, což v našem oboru znamená po chlazené drůbeži, kterou jsme dnes schopni nabídnout v různých variacích balení, jako je ochranná atmosféra, vakuum, kalibrované, v různých váhových kategoriích atd. V blížící se letní sezoně jsou nedílnou součástí výrobky speciálně připraveny pro grilování v různých variacích s různými typy koření a marinád.

Další segment našeho portfolia výrobků je skupina masných výrobků a polotovarů. Zde vyrábíme drobně sekané masné výrobky, salámy, šunky standardní i výběrové, výrobky kategorie vařené výroby, jako jsou tlačenky a játrové salámy, uzené kuřecí díly a uzené kuře a celou řadu specialit. Všechny tyto masné výrobky a polotovary jsme schopni nabídnout v různých váhových kategoriích, kalibrech a typech balení dle požadavků našich odběratelů.

Tento sortiment je běžný ve všech ostatních zpracovatelských závodech, a proto jsme se snažili vyvinout výrobky, které by splňovaly trendy dnešní moderní doby, kdy nadměrná spotřeba živočišných tuků a nedostatek vlákniny v lidské výživě, velká popularita rychlejší úpravy masa, steaky, hamburgery z mletého vepřového a hovězího masa nás vedl k vývoji nového typu polotovaru splňujícího kritéria zdravější lidské výživy a vyplňují absenci tohoto typu výrobku z drůbeže na našem trhu, tzv. **„kuřecí minutky“**.

Rád bych tento výrobek v krátkosti představil, je to výrobek, který má vynikající dietetické a senzorické vlastnosti, velmi nízký obsah tuku, max. do 8 %, běžně 5–6 %, je obohacen nedostatkovou vlákninou, má snížený obsah soli, maximálně 1,5 %. Po tepelné úpravě zachovává vynikající senzorické vlastnosti a šťavnatost a navíc je přirozeně bezlepkový.

Současně je člověk v dnešní době v rámci konzumace potravin neustále vystavován zvýšenému podílu alergizujících, přídatných, konzervačních látek a barviv obsažených v potravinách. Tyto látky jsou uváděny na etiketách výrobků značkou E. Velká popularita grilování, obliba marinovaných a ochucených mas, rychlejší úpravy masa, prodlužování záručních dob a ekonomika výroby vedou výrobce k používání konzervačních látek, přídatných látek a barviv včetně velmi škodlivých zvýrazňovačů chuti a konzervantů z řady glutamanů a dusitanů. Veškerá výroba uzenin je dnes postavena na konzervačních a přídatných látkách a barvivech.

I v této oblasti jsme hledali cesty, jak předejít používání těchto mnohdy karcinogenních látek ve výrobcích a nabídnout zákazníkům zdravé potraviny. Podařilo se nám tak vyvinout produktovou řadu výrobků plně bez alergenů, konzervantů a barviv ***„bez E“.***

4. Vaše inovační aktivita zasluhuje opravdové odborné uznání, na své by si měl přijít ale především spotřebitel. Rozhodující však je umět tyto nové výrobky prodat do obchodních řetězců. Jak se Vám daří prodej Vašich „trendových“ výrobků – mám na mysli především nové výrobky, takzvané minutky a výrobky bez „éček“, ale i další výrobky vycházející z Vašich inovačních směrů rozvoje sortimentu?

V současné době jsou dle mého názoru značky jako BIO, výrobky bez E i výrobky označované jako dětské velice zprofanované. Tyto produkty mnohdy nesplňují určující parametry kvality, za které jsou vydávány.

Naše firma nabízí produkty, které prošly dlouhým vývojem a jsou na bázi přírodních konzervantů, které mají oproti stávajícím pozitivní vliv na lidský organizmus. Tyto výrobky nejenom, že jsou vyrobeny z masa, ale díky těmto přírodním složkám jsou opravdu zdravé. Vřele je můžu doporučit i nejmenší dětské populaci. Na našich etiketách ani v našich výrobcích této řady dusitany, fosfáty ani glutamáty nenajdete.

Do této výrobkové řady patří některá marinovaná ochucená masa pro letošní grilovací sezonu označena jako ***bez E*** a dále pak uzeniny označeny v produktové řadě jako ***„dětská pochoutka“*** Kuřecí dětské párky bez E, Kuřecí dietní salám bez E, Kuřecí šunkový salám bez E. Rád bych zdůraznil, že jsme první výrobci v oblasti drůbeže této produktové řady bez E v České republice a na tento typ výrobků máme exkluzivitu.

Jsme ve fázi uvádění výrobků na trh, k marketingové podpoře, a od května 2010 si je již můžete koupit v síti prodejen AHOLD a BILLA.

5. Jste mladý člověk, a přitom v čele firmy nestojíte poprvé. Jak se Vám pracuje v této nynější pozici a čeho si na ní nejvíce ceníte? A je i něco, co si zaslouží i postesk?

Musím zkonstatovat, že jsem nastoupil do firmy, která již v dávné minulosti patřila ke špičce v drůbežářském odvětví. Všechna předchozí vedení společnosti se snažila svou měrou přispět k rozvoji firmy a posouvat ji neustále kupředu. Je třeba také zdůraznit úlohu majitele společnosti, který po celou dobu podporoval všechny inovační procesy vedoucí ke stabilizaci firmy na trhu a jejímu postupnému růstu. Můj úkol jako ředitele společnosti bude stejný, snažit se posunout Drůbežářský závod Klatovy zase o krůček dál.

… a trochu toho postesku:

Současná situace na českém trhu nepřispívá žádnému potravinářskému odvětví. Ve velké míře jsou realizovány dovozy levných potravin, zejména mas a masných výrobků ze zemí EU. Je nutné, aby si lidé uvědomili, že česká kvalita našich potravin směle konkuruje potravinářským závodům v zemích EU, ba naopak, naše české potraviny jsou mnohdy kvalitnější. Je nutné posílit vědomí lidí o českém nacionalismu a vštěpovat jim, aby koupí českých výrobků přímo podporovali české zpracovatele a výrobce. Jedině touto cestou se budou nadále české potravinářské firmy rozvíjet. Cítím svou úlohu ředitele společnosti stejně jako mí předchůdci, budu vždy podporovat její rozvoj a spolu s kolegy budovat silnou značku.

Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.

Slow Food® Prague
SYMPEX

SLOW FOOD Prague a SYMPEX

VYHLAŠUJÍ 2. ROČNÍK SOUTĚŽE

„Dobrý tuzemský potravinářský výrobek SLOW FOOD 2010“

I. PODMÍNKY PRO PŘIHLÁŠENÍ VÝROBKU

Do hodnocení **„Dobrý tuzemský potravinářský výrobek SLOW FOOD 2010“** se mohou přihlásit všechny tuzemské výrobní potravinářské podniky se svými výrobky, které byly (nebo budou) uvedeny do trhu České republiky v období říjen 2009 až srpen 2010.

Vyhlášené soutěžní kategorie:

- cereální výrobky,
- mléčné výrobky,
- masné výrobky,
- výrobky z rybího masa,
- ovocné a zeleninové výrobky,
- nápoje nealkoholické,
- vína, lihoviny a destiláty,
- ostatní potravinářské výrobky.

Přihlášený výrobek musí splňovat podmínku 80% podílu tuzemských surovin jeho hmotnostního obsahu a podmínky hnutí SLOW FOOD:
– dobrý a chutný výrobek,
– čistý výrobek – bez zbytných chemických přísad,
– fair – poctivý výrobek za spravedlivou cenu.

V přihlášce uveďte název výrobku, kategorie, do které výrobek přihlašujete, popis a charakteristiku výrobku, podíl tuzemských surovin, roční prodávaný objem a datum uvedení výrobku do trhu ČR.

II. HODNOCENÍ VÝROBKŮ

Výrobky budou hodnoceny komisí nezávislých odborníků a zástupců pořadatelů. Odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

III. VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ SOUTĚŽE

Vítězné výrobky budou vyhlášeny na veletrhu „Česká chuťovka – Originální chuťový festival regionů Čech, Moravy a Slezska“ v Kongresovém centru v Praze dne 16. září 2010 při zahájení tohoto veletrhu. V každé kategorii budou vyhlášeny vítězné výrobky a absolutní vítěz získá zvláštní cenu Slow Food Prague.

Přihlášky zasílejte na adresu:
SLOW FOOD Prague, Pasteurova 6, 142 00 Praha 4

IV. TERMÍN PRO ODEVZDÁNÍ PŘIHLÁŠEK

15. srpna 2010

Mediální partnerství:

Potravinářský zpravodaj
Potravinářská Revue
Řeznicko/Uzenářské noviny – List Českého svazu zpracovatelů masa

Slow Food® Prague SYMPEX

Přihláška výrobku do soutěže „Dobrý tuzemský potravinářský výrobek SLOW FOOD 2010“

Přihlašovatel

Firma .....

Kontaktní osoba .....

Adresa .....

Tel.: ..... Mobil .....

IČO ..... DIČ .....

E-mail: ..... www .....

Přihlašovaný výrobek je od českého výrobce **ano – ne***

** soutěž je určena pouze pro české výrobce a producenty*

Čestné prohlášení:
Prohlašuji, že přihlášený/é výrobek/ky je/jsou od českého výrobce a splňuje kritéria Slow Food
(dobrý = dobré chuti, čistý = bez chemických přísad, fair = poctivý výrobek za spravedlivou cenu).

Název přihlášeného výrobku

1. .....
2. .....
3. .....

Specifika výrobku – spotřebitelská charakteristika

1. .....
2. .....
3. .....

Podíl tuzemských surovin

1. .....
2. .....
3. .....

Správní a registrační poplatek za každý přihlášený výrobek musí být zaplacen na účet organizace Slow Food Prague – číslo účtu **43-6735170227/0100** v Komerční bance a. s. ve výši 3000,- Kč nejpozději do **31. 8. 2010**! Jinak bude výrobek vyřazen ze soutěže.

Vyplněnou přihlášku odešlete na adresu:
Slow Food Prague, Pasteurova 6, 142 00 Praha 4 - Krč,
nebo Info@slowfood.cz
do 15. srpna 2010

Zboží v množství 10 ks nebo minimálně 2000 g bude přijímáno dne
8. září 2010 od 10.00 do 17.00 hod.
na adrese:
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.,
Radiová 7, 102 31 Praha 10 - Hostivař

Jméno a podpis oprávněné osoby razítko firmy

Datum, místo: .....

BILLA podporuje české ekozemědělství

Praha – Společnost BILLA otevře v letošním roce již svou dvoustou prodejnu. Při této příležitosti zahajuje BILLA i projekt na podporu českého ekozemědělství. S ohledem na velký zájem spotřebitelů o nabízené bioprodukty, a s cílem získat další tuzemské dodavatele, převede společnost BILLA část výnosu z prodeje biologicky odbouratelných nákupních tašek v celkové výši nejméně 2 miliony korun do nově utvářeného Fondu rozvoje českého ekozemědělství při Agrární komoře České republiky.

„Naše bio by skutečně mělo být naše,“ tvrdí Jaroslaw Szczypka, generální ředitel společnosti BILLA v ČR a SR. „V současné době nakupujeme od českých producentů jen asi 50 % všech v naší síti nabízených bioproduktů. Zájem však máme mnohem větší. Právě proto se ve spolupráci s Agrární komorou ČR chceme zasadit o další rozvoj českého ekozemědělství,“ doplnil Szczypka.

„BILLA je prvním zahraničním řetězcem v České republice, který se odhodlal k takovému kroku,“ uvedl Jan Veleba, prezident Agrární komory. „Takové iniciativy si skutečně vážíme. Zvýšení konkurenceschopnosti našich ekozemědělců, zejména pokud jde o vyprodukovaná množství, je jednou z priorit Agrární komory,“ dodal.

Podle náměstka ministra zemědělství pro životní prostředí, výzkum a vzdělávání Jiřího Urbana je odbyt biopotravin v místě produkce jedním z důležitých pilířů celého systému ekologického zemědělství. „Dostupnost lokálních biopotravin podporuje také důvěru těch spotřebitelů, pro které jsou transporty biopotravin často kontroverzně vnímány. V době, kdy se většina prodeje biopotravin realizuje v obchodních řetězcích, je snaha o rozšíření sortimentu lokálního původu vítanou aktivitou,“ komentuje tuto snahu Jiří Urban.

BILLA, integrální součást společnosti REWE International AG, působí v ČR již 19 let. Koncem roku 2009 provozovala 196 supermarketů v České republice a 100 na Slovensku. V loňském roce činil obrat firmy v ČR 21,7 miliard Kč. BILLA nyní nabízí celkem 250 různých druhů biopotravin. Vlastní značku „Naše bio“ nese 132 z nich. V rámci podpory potravin v biokvalitě je společnost BILLA již třetím rokem zlatým partnerem (Gold Partner) konference Bio Summit, jejíž letošní ročník se uskutečnil ve čtvrtek 8. dubna.

Od února 2009 provozuje skupina REWE v Česku vlastní cestovní kancelář ITS BILLA Travel. Ta od letošního roku nabízí také letecké zájezdy s odlety z Prahy.

Donath-Burson-Marsteller
Michal Donath

České restaurace nabízejí hostům stále větší počet vín

makro Partner profesionálů

MAKRO ROZŠIŘUJE NABÍDKU VÍN SPECIÁLNĚ URČENOU HORECA ZÁKAZNÍKŮM

Praha – I přesto, že Češi jsou stále národem pivařů, začínají se stávat také milovníky vína. K této situaci na trhu dopomáhají i gastronomická zařízení, která nepřetržitě rozšiřují svou nabídku vín. Český zákazník si v současnosti může vybrat průměrně z 15 druhů vín. Společnost Makro v rámci tohoto trendu připravila speciální nabídku neveřejného sortimentu určenou svým Horeca zákazníkům – nový katalog vín, na jehož stránkách se prezentují menší a středně velká domácí vinařství s víny, která nejsou zastoupena v běžném sortimentu společnosti Makro.

„Vinný katalog Horeca reaguje na stále oblíbenější trend u našich zákazníků, který se projevuje v rozšiřování nabídky vín anebo vytváření zcela nových speciálních vinných lístků. Tento katalog jim jednoduše poradí, jak si vybrat vhodná vína pro jejich gastronomická zařízení. Nabídka je velice unikátní a umožňuje objevit a následně umístit do jednoho vinného lístku kvalitní vína z oblasti Moravy. Katalog byl vytvořen za účelem pomoci provozovatelům restaurací i domácím producentům a je v něm zařazeno 84 druhů vín ze 17 moravských vinařství v cenovém rozpětí od 70 do 310 Kč. Takto ucelenou kvalitní nabídku domácích vín v kombinaci s vlastním dovozem vín ze zahraničí a uceleným potravinářským a nepotravinářským sortimentem považujeme za výhodu oproti konkurenci,“ uvádí Richard Süss, poradce na vína společnosti Makro.

NOVÝ TREND: VLASTNÍ VINNÝ LÍSTEK A ŠIRŠÍ NABÍDKA VÍN

Z aktuálních informací společnosti Makro vyplývá, že průměrné české gastronomické zařízení nabízí ve svém vinném lístku 15 druhů vín, z nichž 60 % pochází z domácí produkce. V průběhu deseti let se nabídka domácích vín zdvojnásobila. Restaurace navíc kladou stále větší důraz nejen na vlastní sortiment vín, ale i na vzhled a prezentaci vinného lístku.

Zákazníci Horeca mají možnost využít širokou nabídku služeb poskytovanou sommeliéry Makro. Ti jim osobně poradí, která vína by se hodila do vinného lístku právě do jejich typu restaurace, baru či hotelu. Po konzultaci a na přání zákazníka sommeliér připraví vinný lístek, který se výborně hodí k podávaným jídlům (tzv. snoubení), samozřejmostí je i bezplatné vytištění vinných lístků. Vybraní Horeca zákazníci si navíc mohou nechat objednané víno dovézt prostřednictvím Makro distribuce. Mezi další

služby patří i degustace doporučených vín, kterou sommelliéři uskuteční na přání zákazníka v jeho provozovně.

KATALOG „MAKRO HORECA VÍNA“ URČENÝ VÝHRADNĚ PRO HORECA ZÁKAZNÍKY

Všechna vinařství, která jsou zastoupena v Makro Horeca katalogu patří mezi špičku v České republice. Letos poprvé jsou navíc zastoupena vinařství všech velikostních kategorií. Od těch nejmenších, rodinných, která nepřesahují produkci 30 000 lahví za rok, přes ty střední, jejichž výroba vín se pohybuje okolo 150 000 lahví za rok, až po vinařství velkokapacitní.

Zajímavostí také je, že v současné době probíhá soutěž „Vinařství roku“ a do jejího finále se dostalo pět vinařství. Čtyři z nich (Sonberk, Moravíno, Vinselekt Michlovský, Vinné sklepy Valtice) jsou rovněž zastoupeni v katalogu.

MAKRO Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny METRO Cash & Carry International, jež má zastoupení ve 32 zemích světa s více než 655 velkoobchodními centry typu cash & carry. Po celém světě zaměstnává přes 100 000 lidí a v roce 2008 dosáhla tržeb ve výši 33,9 mld. eur. METRO Cash & Carry je prodejní divizí METRO Group, jedné z nejvýznamnějších mezinárodních maloobchodních a obchodních společností. V roce 2008 skupina dosáhla tržeb přibližně ve výši 68 mld. eur. Tato společnost čítá na 290 000 zaměstnanců a provozuje přibližně 2 200 center ve dvaatřiceti zemích světa.

V České republice patří do sítě MAKRO Cash & Carry ČR třináct velkoobchodních center pro podnikatele. Vysoká obrátka zboží, provozní výkonnost, omezený počet prodejen, vyspělá logistika a přímé nákupy ve velkých objemech umožňují společnosti MAKRO prodávat zboží za nejvýhodnější velkoobchodní ceny. V roce 2008 zaměstnávalo MAKRO Cash & Carry ČR na 3 600 zaměstnanců a výše jeho tržeb dosáhla 34,92 miliard Kč bez DPH.

Romana Nýdrle
manažerka komunikace
MAKRO Cash & Carry ČR s. r. o.

VDZ a.s. VELKÉ PAVLOVICE

VELKOPAVLOVICKÉ
DRŮBEŽÁŘSKÉ
ZÁVODY, a. s.

zpracovatel skořápkových vajec nabízí vaječné produkty pro vaše pekařské a cukrářské výrobky:

- sušená vejce
- tekutá vejce – melanž, bílek, žloutek
- ochucená, slazená a solená tekutá vejce

HACCP BUREAU VERITAS Certification
S 3100

Kvalita našich výrobků podložena dlouholetou výrobní tradicí

ODPOVĚDI NA 2 AKTUÁLNÍ OTÁZKY

od Ing. Štěpána Tůmy, Ph.D.,

tajemníka Českého komitétu Mezinárodní mlékařské federace (IDF)

OTÁZKA PRVNÍ:

V prosinci minulého roku jste převzal významnou mlékárenskou štafetu po Ing. Oldřichovi Obermaierovi, a to funkci tajemníka Českého komitétu Mezinárodní mlékařské federace. Jste mlékárenský odborník zapojený jak v rodinné firmě Mlékárna Příšovice, tak i jako asistent na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze, takže duší i tělem mlékař. S jakými pocity jste přebíral tuto prestižní funkci a jak se Vám v této nové pozici pracuje a vládne?

ODPOVĚĎ:

Velice si vážím důvěry, které se mi dostalo, reprezentovat Českou republiku v Mezinárodní mlékařské federaci (IDF). Tuto funkci jsem převzal rád, s plným vědomím mnoha úskalí, které s tím souvisí. Nicméně pro mě osobně je to prestižní záležitost, pocta i výzva do budoucnosti.

V současné době, kdy hlavní slovo má trh, jednotlivé mlékárny jsou více a více ovlivňovány domácí a zahraniční konkurencí, kdy vše se točí kolem cen mléka, výrobků, obchodní politiky, kdy je dáván důraz a sílí tlak na individualismus ve všech směrech činností, kdy se více a více firem izoluje od ostatního světa, je nelehké hájit činnost organizace a přesvědčit o jejím dlouhodobém a nezpochybnitelném významu a přínosu. Setkávám se s různými pozitivními, ale i negativními reakcemi lidí, jejich pohledy, názory.

Jsem rád, že je zde ale mnoho lidí, kteří chtějí, aby Česká republika měla zastoupení v Mezinárodní mlékařské federaci a byla součástí organizace, kterou tvoří nejvýznamnější osobnosti z oblasti vědy, výzkumu, vzdělávání a mlékárenství. Dnes bereme mnoho věcí jako samozřejmost, ale na počátku bylo syrové kravské mléko a nikdo nevěděl co s ním!!! Vzniklo mnoho různých mléčných výrobků a díky inovacím a novým poznatkům o mléce, jeho vlastnostech, vznikají nové metody, postupy, technologie a nové mléčné výrobky, o kterých se před deseti padesáti lety nikomu ani nesnilo. Jen to dnes již není o jednom člověku, co nechal na stole v laboratoři chleba, o pastýřích, co zapomněli v jeskyni mléko, o sedlákovi, co usnul na poli s žokem plným mléka, ale o celém týmu a společenství lidí. Těší mě zájem mnoha lidí z našeho oboru a budu se snažit o oboustrannou spokojenost a spolupráci. Jsem přesvědčen, že můžeme být právem hrdi na české mlékárenství, a není jediný důvod se izolovat od ostatních, okolního světa a zalézt do kouta. Mrzí mě nezájem části mlékáren o IDF, nedůvěra se na něčem podílet a posunout věci dál. Do jisté míry to chápu. Sám pracuji v mlékárně, každodenní starosti ve výrobě, v obchodě, audity, kontroly, konkurence, pořád dokola, to vše je mnohdy vyčerpávající. Ale nejhorší, co může být, je tomuto tlaku podlehnout, nechat se vším pohltit, nezachytit nové trendy, ztratit kontakt s okolním světem a nevědět, co se děje za branou mlékárny, natož ve světě. Dnes jsou hranice otevřené, možnosti neomezené a je škoda toho nevyužít.

OTÁZKA DRUHÁ:

Mohl byste tedy blíže charakterizovat, co je celosvětová organizace IDF a jaké úkoly aktuálně řeší v této době? A co konkrétně nyní řeší a připravuje Český komitét Mezinárodní mlékařské federace? Jaké výhody to pak přináší naší mlékárenské členské základně? Nebo přesněji řečeno, umí naše mlékárny ocenit, ale i využívat svoje členství v tak významné světové organizaci?

ODPOVĚĎ:

Mezinárodní mlékařská federace (IDF) je celosvětově uznávanou mezinárodní organizací, která sdružuje nejvýznamnější mlékárny, odborníky z mlékáren, vědce, univerzity, výzkumná pracoviště. Poskytuje a garantuje informace, odbornost a důvěryhodnost informací týkající se výroby mléka, zpracování mléka, distribuce, technologie, vědy a výzkumu, lidské výživy, marketingu, ekonomie, vzdělávání. Je zdrojem nových informací nejen pro své členy, ale i pro širokou veřejnost, obchodníky, státní úřady, Světovou zdravotnickou organizaci (WHO), Evropskou komisi (EK), Zemědělskou a potravinářskou organizaci Spojených národů (FAO), Mezinárodní organizaci pro standardizaci (ISO). IDF tvoří a schvaluje všechny mezinárodní normy ISO pro mléčné výrobky. Vytváří, standardizuje pojmy a definice pro Codex Alimentarius.

IDF je složena z národních komitétů z 56 zemí, které sdružují nejvýznamnější hráče na světovém trhu, kteří zpracovávají celkem cca 86 % produkovaného mléka. Patří mezi TOP 10 organizací zabývající se vývojem a inovacemi. V České republice zajišťuje činnost nezávislá organizace Český komitét IDF. Jednotlivé komitéty nominují a volí vedení IDF. Hlavní sídlo IDF je v Bruselu, ne náhodou, na blízku úřadům Evropské unie. Nejdůležitější součástí IDF jsou odborné komise, ve kterých pracuje přes 1 200 expertů ze všech odvětví. Hlavními okruhy jsou – Výživa a zdraví, Standardy pro potraviny, Analytické metody a vzorkování, Zdraví a životní prostředí zvířat, Bezpečnost a hygiena potravin, Management na farmách, Životní prostředí, Věda a technologie mléka, Mléčná politika a ekonomie a Marketing.

Český komitét se podílí na prezentaci výsledků práce, které jsou pravidelně každý rok prezentovány v bulletinech IDF, na konferencích, workshopech, summitech, odborných časopisech (International Dairy Journal). V dubnu v Salzburgu proběhne vyhlášení IDF Dairy Innovation, budou zde prezentovány nejlepší inovace za rok 2009. V červnu proběhne např. kongres v Norsku zaměřený na novinky a inovace v oblasti výroby jogurtů a dalších fermentovaných výrobků.

Jedním z aktuálních témat, které se řeší, je zavedení genetických metod detekce a identifikace bakterií mléčného kvašení, probiotických bakterií pro jogurtové a další mléčné výrobky.

Výhod, které přináší naší mlékárenské členské základně, je celá řada. Za nejdůležitější považuji být v obraze, co se děje ve světě, udržování a navázání nových kontaktů. Nebýt kontaktů a účasti na společných projektech, kongresech, nemohli by každý rok čeští studenti získat stipendia a možnost studovat v zahraničí na nejprestižnějších univerzitách v Kanadě, USA, Dánsku, Irsku, Švédsku, Německu.

Jestli umíme ocenit, ale i využívat svoje členství v tak významné světové organizaci, je především na nás samotných. Máme k dispozici za sebou velké zázemí, zdroj informací, kontaktů, možností. Buď můžeme nečinně přihlížet a stát opodál, nebo budeme chtít spolupracovat, komunikovat a aktivně se podílet na rozvoji mlékárenství.

Redakce - F. K.

Fr. Odkolek

Fr. ODKOLEK: 160 let pekařské tradice

Fr. Odkolek je jednou z nejstarších a nejcennějších českých obchodních značek, její tradice se začala psát již v roce 1850. I dnes je značka Fr. Odkolek uznávaným reprezentantem českého pekařského řemeslného umění s širokým portfoliem výrobků prvotřídní kvality. Letos slaví značka Fr. Odkolek 160. narozeniny v rámci největší středoevropské skupiny United Bakeries, která ctí tradice.

Značku založil František Serafín Odkolek, který v roce 1840 přišel jako „mlynářský“ do Sovových mlýnů nedaleko Karlova mostu na pražské Kampě, oženil se s dcerou majitele a po jeho smrti v roce 1850 založil firmu František Odkolek.

Odkolek měl progresivní myšlení a smysl pro vše moderní. Roku 1858 si podal žádost o přestavbu mlýna na „amerikánský“ neboli parní. Adaptoval mlýn a postavil novou dvoupatrovou budovu, kterou prodloužil až do linie ulice. Budova získala romantické fasády s ozubenými štíty, byla postavena nová strojovna i vysoký komín.

V roce 1865 přikoupil další dům, v němž zřídil vlastní pekárnu. Byl to výborný krok proti konkurenci, byl první, koho napadlo spojit mlýn s pekárnou. Pekárnu mohl zásobovat kvalitní a čerstvou moukou, což se pozitivně odrazilo na kvalitě a chuti pekárenských výrobků.

Později založil síť prodejen, v níž mohl umístit část vlastní produkce. Pro mnoho z nich se mu podařilo získat lukrativní místa v centru Prahy a věhlas a známost „pečiva od Odkolka“ rychle rostla. Počet prodejen později překročil číslo 80.

František Serafín Odkolek většinu svého devětapadesátiletého života zasvětil rozvoji své firmy. Jeho náhlá smrt dne 25. prosince 1876 však zmařila jeho další plány na rozšíření podniku.

Firmy se ujal jeho syn Jindřich, který byl také prvním předsedou Pražské plodinové burzy. Po jeho smrti v roce 1885 zůstal rod Odkolků bez mužských potomků a dědičkou firmy se stala Jindřichova sestra Zdeňka.

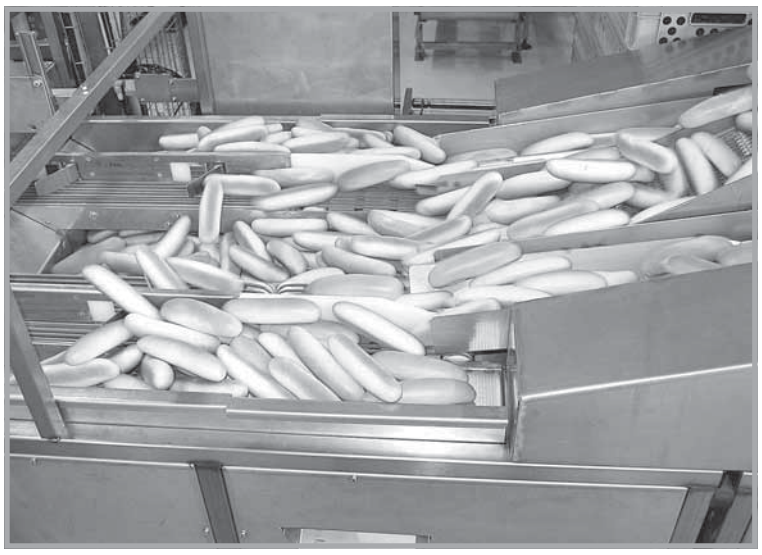
Když v roce 1896 mlýn na Kampě vyhořel (požáru unikla pouze pekárna a obchod), pražská obec jeho obnovu nedovolila. Vadil jí především komín, jehož kouř znečišťoval vzduch v centru města.

Na začátku minulého století přestaly kapacity 50 let staré továrny stačit a firma přesídlila do Vysočan. Firma František Odkolek a. s., parní mlýn a továrna na chléb, byla zapsána v obchodním rejstříku 5. 4. 1912. V té době to už byla velká akciová společnost. Svou pozici si uchovala během celé první republiky a úspěšně přežila i druhou světovou válku.

Radikální změnu přinesl až rok 1945, kdy byla do podniku jmenována národní správa, a o dva roky později stát firmu znárodnil. Od 50. let minulého století působila pod názvem Pražské pekárny a mlýny. Ke jménu svého zakladatele se vrátila v roce 1994. Značka Fr. Odkolek, zaštítěná společností United Bakeries, patří i dnes k nejznámějším a nejdůvěryhodnějším značkám v pekárenském sektoru.

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

PENAM expanduje na maďarský trh



Praha – PENAM, a. s., druhá největší pekárenská společnost v Česku, se rozhodla vstoupit na maďarský trh. Podpisem smlouvy o koupi učinila podstatný krok k převzetí 100% vlastnictví tamní pekárenské společnosti CERES ZÁRTKÖRŰEN MŰKÖDŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG („CERES“) a její dceřiné společnosti MULTI-PÉKSÉG BETÉTI TÁRSASÁG („MULTI“). Po schválení transakce příslušnými úřady pro ochranu hospodářské soutěže PENAM získá další kapacity pro výrobu toustových chlebů a zároveň přístup pro své výrobky na maďarský trh.

„Vznikne tak možnost účastnit se středoevropských dodavatelských tendrů na toustové chleby,“ říká generální ředitel společnosti PENAM, a. s., Ing. Jaroslav Kurčík. *„Přínosem bude také rozšíření sortimentu o výrobky v segmentu předpečeného pečiva a chleba,“* dodává Kurčík.

Pekárenská společnost CERES je v Maďarsku předním výrobcem toustových chlebů a baleného chleba. Obrat společnosti v loňském roce činil 28,5 mil. eur. Celková výroba pekárenských výrobků byla 24 000 tun, z čehož celých 13 000 tun činil podíl toustového chleba.

Společnost CERES má v Maďarsku tři závody. Celkem zaměstnává 500 pracovníků. Pekárna v Györu vyrábí chléb, toustový chléb, rohlíky a sladké pečivo. Další závod v Miskolci vyrábí chléb a rohlíky, pekárna ve městě Csorna se specializuje na ruční výrobu pečiva. Dceřiná společnost MULTI v Györu je zaměřená na výrobu a prodej bezlepkových výrobků.

„Převzetí CERES společností PENAM poskytne spojené skupině příležitost expandovat v rámci Evropy a je dobrou zprávou pro naši společnost, zákazníky, dodavatele a také zaměstnance,“ dodal Kornél Majoros, generální ředitel CERES.

PENAM, a. s.

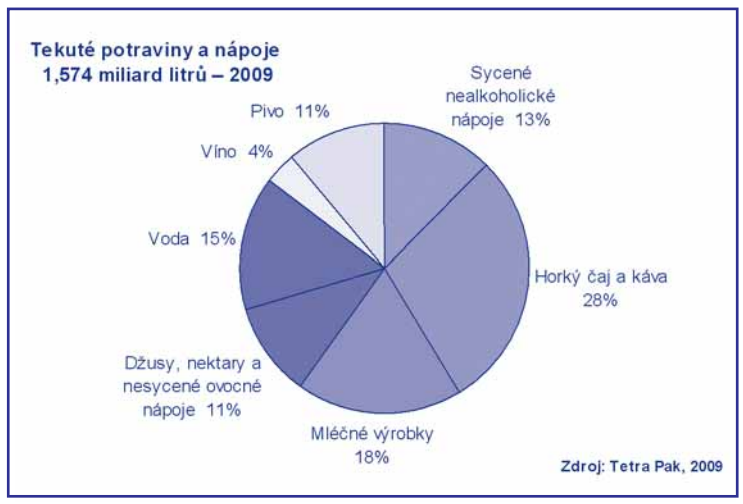
Tetra Pak: Spotřeba mléka bude nadále stoupat

TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY PŘEDSTAVUJÍ VÍCE NEŽ 1/5 VŠECH NA SVĚTĚ PRODANÝCH TEKUTÝCH POTRAVIN A NÁPOJŮ

Tekuté mléčné výrobky představují více než 1/5 všech na světě prodaných tekutých potravin a nápojů. Podle průzkumu společnosti Tetra Pak, lídra na trhu zpracování potravin a obalových technologií, bude celková spotřeba mléčných výrobků ještě stoupat. Výrobci se nyní zaměřují na nové příchutě, speciální balení a mléka s přidanou hodnotou, např. obohacená o vápník či Omega 3 kyseliny. Toto očekávání je součástí tzv. Mléčného indexu společnosti Tetra Pak, zprávy o spotřebitelských trendech v mléčném průmyslu, kterou firma pravidelně vydává.

Ačkoli se celosvětová recese významně dotkla mnoha sektorů, spotřebu mléka a tekutých mléčných výrobků ve stejné míře nezasáhla. Je to proto, že mléko je zdravou, výživnou a dostupnou základní potravinou, kterou každý den konzumuje 44 % celosvětové populace. Podle studie Mléčný index společnosti Tetra Pak lze očekávat stoupající růst celosvětové spotřeby tekutých mléčných výrobků. Ta by do roku 2012 měla dosáhnout kumulovaného meziročního růstu ve výši 2,2 %. Velkou měrou se o to zaslouží rozvojové trhy jako Indie, Čína a Střední východ, které byly zdaleka nejvýznamnější hnací silou růstu mlékárenského průmyslu v posledních čtyřech letech.

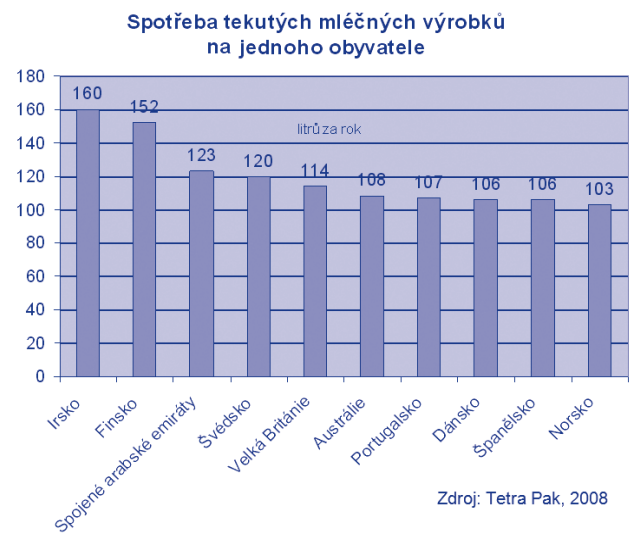
TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY PŘEDSTAVUJÍ VÍCE NEŽ 1/5 VŠECH NA SVĚTĚ PRODANÝCH TEKUTÝCH POTRAVIN A NÁPOJŮ



Ve vyspělých zemích je spotřeba mléka vysoká, dosahuje přes 100 litrů na osobu a rok, v České republice jen 53 litrů, na Slovensku 52 litrů na osobu a rok (zdroj: Tetra Pak Compass, 2009).

Ve vyspělých zemích představuje mléko největší sektor trhu s tekutými mléčnými výrobky – jeho tržní podíl dosahuje 76 %. Trvanlivé mléko zaujímá s objemem spotřeby ve výši 46,1 miliardy litrů 69% tržní podíl kategorie bílého mléka, tržní podíl chlazeného mléka (19,5 miliardy litrů) je 29 %. Zbývající tržní podíl ve výši 2 % připadá na nezpracované bílé mléko.

Přestože spotřeba bílého mléka ve vyspělých zemích zůstává stabilně na stejné úrovni, snaží se tyto trhy stimulovat nový růst. V mnoha těchto zemích je již nyní spotřeba tekutých mléčných výrobků na obyvatele velmi vysoká – v Irsku dosahuje 160 litrů, ve Spojených arabských emirátech 123 litrů a v Norsku 103 litrů ročně na jednoho obyvatele. Pro srovnání např. v Číně je roční spotřeba na 1 obyvatele pouhých 19 litrů. Ve snaze nastartovat nový růst hledají mlékárenské firmy nové výrobky (například ochucená mléka), prezentují mléko novými atraktivními způsoby, snaží se pružně reagovat na spotřebitelské trendy (například zdravý životní styl) a propagují výhody trvanlivých výrobků.



MLÉKA OCHUCENÁ, VELKOOBJEMOVÁ ČI S PŘIDANÝM VÁPNÍKEM

Po bílém mléce je ochucené mléko druhou největší kategorií tekutých mléčných výrobků ve vyspělých zemích (tržní podíl 6,1 %, téměř 5,4 miliardy litrů). Výrobci lákají spotřebitele na nové neotřelé příchutě, vedle tradiční čokolády není nemožné narazit na mléko s příchutí manga nebo zeleného čaje. Ochucené mléko vytváří nové příležitosti ke konzumaci mléka, ale také mění produkt vnímaný spotřebiteli jako základní komodita na zábavný, dynamický a atraktivní nový nápoj. Oblíbené je zejména ve Velké Británii, Španělsku, Kanadě či Austrálii.

Naproti tomu v Austrálii stoupl prodej trvanlivého mléka díky nedávno uvedenému dvoulitrovému balení. To bylo prezentováno jako praktičtější a vhodnější pro australské rodiny, které chtějí nakupovat mléko ve větší velikosti obalů.

Ve Španělsku, kde dlouhodobě dominují trvanlivé mléčné výrobky s tržním podílem 92,7 %, výrobci nastartovali nový růst tím, že vytvořili nový segment obohaceného a funkčního mléka, v němž nabízejí například mléko s přidaným vápníkem pro zdravé kosti či mléko s kyselinami Omega 3 pro zdravé srdce.

Více informací najdete přímo v Mléčném indexu společnosti Tetra Pak na adrese: http://www.tetrapak.com/dairyindex (v angličtině). Český překlad si můžete stáhnout na www.press.amic.cz pod značkou Tetra Pak.

Firma působí na více než 165 trzích a zaměstnává přes 20 000 zaměstnanců. Její filozofií je napomáhat zajištění bezpečnosti a dostupnosti potravin.

Tetra Pak dodává technologická řešení pro zpracování a balení potravin. Soustřeďuje své úsilí na inovace v souladu s potřebami spotřebitelů, výrobců a maloobchodu. Filozofií společnosti Tetra Pak je podílet se na výrobě bezpečných potravin dostupných všude a pro všechny.

Mezi nejvýznamnější zákazníky v České republice patří společnosti Madeta, Pragolaktos, Linea Nivnice, Mlékárna Kunín, Olma, Kofola, Bohemilk a Mlékárna Bohušovice.

Společnost Tetra Pak je hlavním partnerem soutěže Město stromů, kterou vyhlašuje Nadace Partnerství. Celosvětově podporuje trvale udržitelný rozvoj, především v oblasti obnovitelných zdrojů a snižování emisí skleníkových plynů.

Více informací o společnosti Tetra Pak najdete na www.tetrapak.com, více o jedinečných vlastnostech kartonového obalu najdete na www.bezkonzervantu.cz.

Informace o ochraně životního prostředí najdete na: www.tetrapak.com/environmentalperformance.

Hana Zmítková
Tetra Pak ČR

Mlékárny Jaroměřická a J + R znovu na prodej

Jaroměřice (Moravské Budějovice) Praha – Akvizice Jaroměřické mlékárny a mlékárny J + R Moravské Budějovice realizovaná v roce 2008 francouzským výrobcem sýrů Fromageries Bel nesplnila očekávání spojená s produkcí a prodejem. Ekonomická krize, která zasáhla Evropu, způsobila v regionu střední Evropy převis firemních výrobních kapacit skupiny Bel. V reakci na tento vývoj se společnost Bel Eastern Europe přizpůsobila celosvětové obchodní strategii skupiny Bel a zaměřila se výhradně na silné domácí značky Želetava®, Smetanito® a Matador® a mezinárodní značky, jako jsou Veselá kráva®, Leerdammer®, Kiri® a Babybel®. Logickým důsledkem pak bylo rozhodnutí nabídnout Jaroměřickou skupinu k prodeji včetně nedávno získaných místních značek (Faun, Fénix aj.).

„Věříme, že prodej celé Jaroměřické skupiny včetně produkčních kapacit nabízí pro oba závody, jejich zaměstnance i dodavatele nejlepší řešení,“ uvedl Pascal Bigot, generální ředitel společnosti Bel Sýry Česko, dceřiné společnosti skupiny Bel. „Loajalita a odbornost našich místních spolupracovníků, vysoká kvalita mléka a vložené investice umožní novému vlastníkovi další růst a rozvoj obchodních aktivit. Cílem přepokládané obchodní transakce je plné zachování současné produkce v obou závodech a zachování všech pracovních míst včetně zajištění stabilního odbytového kanálu pro české producenty mléka,“ doplnil Bigot.

Jaroměřická skupina se se zpracováním 87 milionů litrů mléka a výrobou 15 600 tun sýrů v roce 2009 zařadila mezi prvních deset hráčů v segmentu tvrdých sýrů v České republice. Celkem zaměstnává 275 lidí a v roce 2009 dosáhla ročního obratu kolem jedné miliardy korun. Na českém trhu působí skupina Bel prostřednictvím společnosti Bel Sýry Česko; produkci sýrů zajišťuje výrobní závod v Želetavě.

Skupina Bel s 11 500 zaměstnanci a 30 dceřinými společnostmi se řadí mezi přední světové producenty značkových sýrů. Své produkty vyrábí ve 27 závodech po celém světě a prodává je ve 120 zemích. Obrat skupiny Bel dosáhl v roce 2009 přibližně 2,2 miliardy eur.

Donath-Burson-Marsteller
Michal Donath

Mlékaři s novým vedením

Mlékaři sdružení v Českomoravském svazu mlékárenském si na letošní výroční valné hromadě uskutečněné 14. dubna v Jabloňově u Velkého Meziříčí zvolili nové řídící orgány – sedmičlenné představenstvo a tříčlennou dozorčí radu.

Novým předsedou svazu se stal

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,

který je s jeho činností spojen již mnoho let. Místopředsedy byli zvoleni Ing. Jiří Nikl z Mlékárny Hlinsko a Ing. Michal Radoš z Mlékárny Kralovice. Dozorčí rada si svého předsedu vybere ze svého středu až na svém prvním zasedání.

Naše redakce novému vedení ČMSM blahopřeje a přeje hodně úspěchů.

Českomoravský svaz mlékárenský si mlékárny založily v roce 1990 a dnes je v něm sdruženo 31 organizací. *redakce*

Jakou budoucnost má mléko?

***„What Future for milk?“* byl název konference EU, která se uskutečnila 26. 3. 2010 na Evropské komisi v Bruselu. České mlékaře zastupovali J. Kopáček z ČMSM, J. Nikl ze Sekce pro mléko při PK ČR, J. Kučera ze Zemědělského svazu ČR a K. Matoušek z AK ČR. Přítomen byl také S. Jaš z Copa-Cogeca. Celkem se významné akce zúčastnilo na 400 delegátů z celého vertikálního mlékárenského řetězce, přítomni byli tedy jak zástupci prvovýroby, zpracovatelů, obchodu i spotřebitelů a samozřejmě řada významných osobností veřejného života.**

Komisař pro zemědělství Dacian Cioloç

Konferenci zahájil nový komisař pro zemědělství a rozvoj venkova p. Dacian Cioloç, který doslova označil konferenci za *„důležitou součást procesu přípravy odvětví na nové výzvy a možnosti“*. Ve svém vystoupení nejprve zrekapituloval poslední vývoj zemědělství v období krizového roku 2009, připomněl extrémní pokles cen placených zemědělcům za mléko až pod jejich nákladovou úroveň a skutečnost použití tržních nástrojů a opatření Evropskou komisí pro maximální omezení krizových rizik a maximálně možnou stabilizaci trhu, ať už to byla intervenční opatření, podpora soukromého skladování atd. Komisař Cioloç uvedl, že vzhledem ke složité situaci byla v říjnu vytvořena skupina odborníků pro mléko na nejvyšší úrovni (High Level Expert Group on Milk), která se postupně vyjadřuje ve spolupráci s odbornou veřejností ke čtyřem zásadním tématům:

1. Smluvní vztahy, vyjednávací síla a transparentnost
2. Tržní nástroje a jejich účinnost a ovládání cenové volatility
3. Informace o trzích a produktech; kvalita a označování
4. Inovace a výzkum s ohledem na zvýšení konkurenceschopnosti sektoru

Konference byla v podstatě vyvrcholením veřejných diskuzí k projednávaným prvním dvěma blokům činnosti HLeG. Ze závěrů vyplynulo, že evropské mlékárenství je velmi ambiciózní, konkurenceschopné a udržitelné, je však potřeba se poučit z krizového období a především z chyb, kvůli kterým došlo k cenovým turbulencím a následným dopadům na všechny sféry evropské ekonomiky a celého odvětví. Udržitelnost produkce mléka však vyžaduje obrovskou obezřetnost. Komisař Cioloç jednoznačně zdůraznil neměnnost dřívějšího rozhodnutí SZP o ukončení kvótového systému a řekl doslova, že *„...ústřední roli na trhu budou muset sehrávat výrobci a ve svém podnikání se jednoznačně přizpůsobovat nabídce a poptávce, nikoliv být odkázáni na nějakou tržní regulaci. Těmto zákonitostem trhu se budou muset prvovýrobci mléka přizpůsobovat a v takovémto rámci najdou udržitelnou budoucnost*“. Ukončení kvót je současně novou výzvou pro mladé a začínající zemědělce, kteří chtějí rozšiřovat svoji produkci. Pro ně byly kvóty skutečnou překážkou. K častým námitkám, že udržení kvót je dobrým opatřením pro udržení malých producentů, komisař uvedl, že i když tu kvóty v minulém období existovaly, přesto v letech 1984–2008 nestačily ochránit tisíce malých zemědělců, kteří se jednoduše nevyrovnali s konkurenčním prostředím. Evropská komise si je přesto vědoma skutečnosti, že produkce mléka je zásadní pro život některých oblastí, pro rozvoj venkova, pro udržitelnost krajiny, ale pro tyto účely má SZP připraveny další projekty a možná řešení.

V diskuzích byla mnohokrát zdůrazněna nutnost tržní orientace, nutné restrukturalizace a potřeba obnovení vztahů mezi jednotlivými aktéry v celém odvětví. Daleko důkladněji bude třeba kontrolovat kolísání cen zemědělských produktů a jednoduše hlídat volatilitu, aby nevybočila do extrémnosti jako v nedávném období. Komisař také zdůraznil potřebu posílení solidarity mezi producenty a zpracovateli a posílení společných organizací producentů (tedy např. družstevních podnikatelských struktur nebo také odbytových družstev prvovýrobců – v této souvislosti několikrát zaznělo téma případných výjimek, dočasných či trvalých, z pravidel hospodářské soutěže pro takovéto organizace).

Dalším, velmi často diskutovaným tématem byla transparentnost a posílení spolehlivosti v sektoru – a opět od prvovýroby až po spotřebitele. Komisař doslova uvedl potřebu obnovení důvěry spotřebitele v mechanismus tvorby cen.

Pokud se týká tržních nástrojů, byla zdůrazněna potřeba zachování určité „záchranné sítě“ v případě jakékoliv příčinné destabilizace trhu.

Ve dvou panelových diskuzích se k prvním dvěma blokům vyjádřili se svými stanovisky zástupci významných institucí zainteresovaných stran, např. Copa-Cogeca (Sdružení profesních zemědělských organizací v EU – „COPA“ a Generální konfederace zemědělských kooperací v EU – „COGECA“, EUCOLAIT (Evropský svaz obchodníků s mlékem a mléčnými výrobky), EDA (Evropská mlékařská asociace), European Milk Board (Evropská rada pro mléko), European Coordination Via Campesina, EuroCommerce (Svaz maloobchodu, velkoobchodu a zahraničního obchodu zemí EU) a další. Je však nutné poznamenat, že jejich stanoviska byla velmi často protichůdná.

Průběh konference byl zaznamenán a na níže uvedené internetové adrese je možné získat videozáznam nejvýznamnějších referátů a některé představené prezentace:
http://webcast.ec.europa.eu/eutv/portal/archive.html?viewConference=8755&catId=8702.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Českomoravský svaz mlékárenský

Vyberte si z dvojího

Když byl schvalován Zákon o zneužití ekonomické závislosti, napsal jsem řadu článků, že zákon je špatný a ač jsem dodavatel obchodních řetězců (a zákon by mě tedy měl chránit), nesouhlasím s ním.

A to proto, že zákon nebere do úvahy celkový kontext ekonomiky a právního prostředí (deformuje tržní hospodářství), je diskriminační (platí jen pro určitý sektor), obsahuje právní chyby, komplikuje aplikaci zákona se stejným posláním a může mít neočekávané dopady, nebo naopak vůbec žádné (protože ho lze snadno obejít, a tedy vyvolá další snahu o regulaci). Aplikace podobných zákonů v zahraničí je velmi sporná.

Od té doby se podobné názory objevily v řadě hospodářských periodik. Hospodářské noviny rovnou napsaly, že „Bič na řetězce dopadne spíše na dodavatele, které měl chránit“, ale co je horší, dopadne ve svých důsledcích na nás, na zákazníky. Vždyť jaký smysl má cenové omezení prodeje pod nákupní cenou? Z hlediska zákona o hospodářské soutěži je jednání hospodářských subjektů ve prospěch zákazníka vítáno – jak bude soud řešit takový rozpor s tímto novým zákonem...

Teď máme tedy už několikatýdenní zkušenost s novým zákonem.

Podívejme se na některé reakce na nový zákon:

...Významná část politické scény nemá realistickou představu o fungování globální tržní ekonomiky a nechápe roli obchodu při jejím rozvoji... (Retail Summit 2010).

...Abychom mohli platit včas, budou někteří čeští výrobci vylistováni... (HN prosinec 2009)

...Zákon nás vrací do doby, kdy byly odběratelsko-dodavatelské vztahy centrálně plánované (Vysoká škola ekonomická Praha).

Na demonstraci zemědělců na Hradčanech byl viditelný plakát demonstrantů: Pryč s cizáckými řetězci, až tady nezůstane ani jeden.

Spisovatel Vladimír Sorokin to hezky popsal: „...To byla dobrá myšlenka... Nikolaje Platonoviče, že zlikvidoval všechny ty supermarkety a nahradil je... lidovými stánky. A v každém tom stánku aby měli ode všeho po dvou druzích zboží a lid si tak vybrat mohl. To je moudré a svou podstatou hluboké. Protože náš lid má mít možnost vybrat si z dvojího, a ne třeba z trojího či třeba z třiatřicetiterého. Když lid vybírá z dvojího, usidluje se v něm vnitřní klid, jistotou zítřka je prodchnut a zbytečného hemžení se vyvaruje a tudíž je uspokojen. A s takovým uspokojeným lidem se pak dají konat velké věci.“

Ing. Oldřich Obermaier

Bio Summit 2010 ukázal cestu vpřed pro udržitelné a etické podnikání

Konference Bio Summit 2010, která proběhla 8. dubna 2010 v Praze za účasti více než 150 delegátů z řad obchodníků, potravinářů a dalších podnikatelů, nabídla velmi aktuální a naléhavá poselství několika řečníků zejména v oblasti etického a trvale udržitelného podnikání.

Program přinesl řadu příkladů, a to jak globálních společností, tak i středně velkých regionálních společností, že skloubit hodnoty ekonomiky a etiky je nejen možné, ale velice výhodné pro všechny zúčastněné strany, od akcionářů přes zaměstnance až po zákazníky, nemluvě o výhodách pro životní prostředí obecně.

Jak ve svém příspěvku zdůraznil nejlépe hodnocený řečník Volkert Engelsman ze společnosti Eosta, prozíraví podnikatelé se inspirují nikoli v minulosti, ale v budoucnosti. A etičtí spotřebitelé (lohasiané) nejsou ekonomickou, nýbrž informační elitou. Jsou vysoce vzdělaní a od nakupovaných výrobků očekávají naplnění vlastních hodnot trvalé udržitelnosti. Úspěch budou mít naprosto transparentní a otevřené společnosti, schopné svým zákazníkům srozumitelně sdělovat své hodnoty. Trvalá udržitelnost může být skvělý business, pokud se podaří udržet etické, ekologické i ekonomické cíle ve vzájemné rovnováze.

Velmi dobře bylo přijato i vystoupení Petry Šánové z České zemědělské univerzity Praha, která se věnovala narůstající skupině LOHAS zákazníků. Jsou to progresivní spotřebitelé, tvůrci názorů a lídři v oblastech sociálních, ekologických a ekonomických změn. Jejich tržní potenciál je zatím prakticky nevyužitý, přestože LOHAS jako životní styl zasahuje do širokého spektra spotřebního zboží od potravin přes oděvy, potřeby pro děti, domácnost až po ekologičtější auta, domy a další související produkty a služby.

Jak ukázaly prezentace Vladana Armuse ze společnosti Starbucks nebo Ivety Kučerové ze společnosti L'Oréal, být nadnárodním gigantem nezbytně neznamená neetické podnikání, právě naopak. Jak Starbucks, provozovatel 16 000 kaváren v 50 zemích světa, tak výrobce 23 globálních značek kosmetiky s více než 67 000 zaměstnanci, jsou hodnoceny jako jedny z nejetičtějších společností na světě a v mnoha ohledech trvalé udržitelnosti udávají směr.

Toralf Richter ze společnosti BioPlus kladl ve svém vystoupení důraz na to, že firmy musí pro své hodnoty nadchnout především vlastní zaměstnance. Jen vzdělaní a angažovaní zaměstnanci jsou dobrými reprezentanty firemních vizí.

Tom Václavík za Green marketing shrnul vývoj na světovém i českém trhu s bioprodukty. Spotřeba biopotravin ve světě i v České republice nepřestává stoupat, jen dynamika růstu se vzhledem k ekonomické situaci mírně zpomalila. Obrat českých výrobců generických, nevyprofilovaných značek biopotravin stagnuje. Emotivní značky, efektivně sdělující své hodnoty, ale dále rostou, stejně tak jako prodeje zboží pocházející z Fair trade, lokálních (bio) potravin, biokosmetiky a biotextilu – výrobků, které v sobě obsahují etické hodnoty spotřebitelů LOHAS. Biopotraviny mají podle Toma Václavíka před sebou stále obrovskou budoucnost. V současné době se na trhu s potravinami a nápoji ve vyspělém světě podílí jen 3 až 5 procenty, zatímco podíl lohasianů se odhaduje až na 25 %.

Z diskusí na konferenci vyplynulo, že je poptávka jednak po objevování potenciálu potřeb LOHAS zákazníků, jednak po podnětech a strategiích v naplňování trvalé udržitelnosti v dalších sektorech podnikání. Proto se budou organizátoři při přípravách příštího ročníku konference věnovat tématu etického a zodpovědného podnikání v širších souvislostech, tedy nejen ve vztahu k bioproduktům, ale ve smyslu fóra pro udržitelné podnikání.

Bližší informace o konferenci podají Tom Václavík (tom@greenmarketing.cz) nebo Antonín Parma (antonin.parma@blueevents.eu).

Zuzana Mračková
Blue Events, s. r. o.

Na 5 otázek odpovídá:

David FIALA,

obchodní ředitel společnosti TFN, Mladá Boleslav

1. Pracujete v pozici obchodního ředitele ve společnosti TFN, ale známe Vás ze společností JANA, TEST, ZETA a dalších. Můžete nám to vysvětlit?

Původně jsem nastoupil do společnosti JANA s. r. o. na pozici představitele vedení pro jakost a asistenta provozního ředitele. V této pozici jsem získal kompletní znalost problematiky služeb poskytovaných naší společností. Po úspěšné certifikaci systému ISO 9002 jsem přijal nabídku pozice obchodního ředitele.

JANA působila na českém trhu jako úklidová společnost, která byla prvotně vybudována na své stěžejní zakázce, společnosti Škoda Auto a. s., a byla hodně provázána na zákazníky v automobilovém průmyslu. Díky zkušenostem, které jsme získali ve Škoda Auto, jsme postupně působili, a ve spoustě případů stále působíme, jako dodavatelé úklidových služeb významných automotive podniků. Postupně se naše portfolio zákazníků rozšiřovalo do dalších oblastí průmyslové výroby včetně potravinářské. V době, kdy byla JANA stále ještě ryze českou společností, jsme již na českém trhu působili jako jedna z pěti největších úklidových společností.

V únoru 2008 vstoupila do JANA s. r. o. francouzská společnost TFN Groupe, která byla založena v roce 1944 a jedná se o společnost rodinného typu. Dnešní majitel pan Franck Julien je vnuk zakladatele. Vyjma svého domovského trhu působí společnost TFN také v Lucembursku, Maďarsku, Polsku, Chorvatsku, Rumunsku, Slovensku, Španělsku, Slovinsku, Belgii a Libanonu. Společnost TFN zakoupila v JANA většinový podíl a svým vstupem výrazně urychlila již dříve plánované rozšíření služeb.

V roce 2009 odkoupila naše mateřská TFN Groupe od skupiny VEOLIA divizi VPNM ve Francii, s dceřinými společnostmi v Čechách a na Slovensku. Na českém trhu se jedná o společnost TEST spol. s r. o., která svojí velikostí a historií je hodně podobná společnosti JANA. V současné době končí proces fúze firem JANA a TEST a zanedlouho bude obchodním rejstříkem zapsána sloučená společnost s názvem TFN s. r. o.

Za zmínku stojí, že obdobný proces fúze TFN Slovakia a TEST Slovakia probíhá i na Slovensku. Slovenská TFN je dcerou české matky, má stejného jednatele, pana Pavla Novotného, a je hodně provázána s českou TFN také vzájemnou úzkou spoluprací vyplývající z historie obou zemí.

Abychom mohli reagovat na požadavky našich zákazníků, rozvíjíme se nejenom přirozeným růstem, ale i akvizicemi. V období před vstupem TFN jsme odkoupili a integrovali dvě středně velké úklidové společnosti. V tomto trendu pokračujeme a v poslední době jsme zrealizovali akvizice majoritního podílu ve společnostech ZETA CZ s. r. o. a Facility Services s. r. o. Díky nim jsme získali partnera pro poskytování služeb čištění a údržby kanalizací včetně likvidace odpadů z lapačů tuků a ORL a facility služeb.

A aby těch změn nebylo málo, tak se mateřská společnost TFN Groupe začátkem roku přejmenovala na ATALIAN. K tomuto kroku přistoupila s ohledem na své jedinečné postavení na francouzském trhu a na důkaz dokončení mnohaleté transformace z úklidové společnosti na společnost zajišťující kompletní služby. Tato změna se nás zatím nedotkne, my, jak jsem již řekl, budeme po fúzi JANA a TEST fungovat pod obchodním jménem TFN s. r. o.

2. Jak byste charakterizoval společnost TFN nyní? A co může svým zákazníkům nabídnout? Mohl byste charakterizovat jednotlivé druhy služeb? A protože jsme list potravinářů, jaké služby jsou vhodné právě pro ně a potravinářské výrobní i obchodní jednotky?

TFN je pro český trh spojením francouzského pohledu na poskytování tzv. facility služeb a českého zázemí, znalostí jeho trhu a mnohaletých zkušeností. V pojetí mateřské společnosti TFN Groupe (nyní Atalian) není nabídka facility služeb koncipována jako najímání konkrétních subdodavatelských společností, které společně spravují objekt zákazníka a facility společnost funguje pouze jako prostředník. Naše pojetí vychází více z pojmu Global Services a jeho základem je poskytování co největšího množství služeb vlastními silami. V tuto chvíli je to až 85 % služeb z těch, které nabízíme.

Většina nevýrobních činností, které musí být v objektech zajišťovány, jsou provázané a doplňují se. I z tohoto důvodu je vhodné zajišťovat tyto služby komplexně. Například při úklidové činnosti a zajišťování pravidelných preventivních opatření před škůdci (DDD) mohou proškolení pracovníci úklidu vyřešit i pokládku a kontrolu nástrah. Takových příkladů bych mohl jmenovat více. Tato optimalizace je samozřejmě velkým přínosem při hledání možností úspor. Stejně tak je výhodou stálá přítomnost našich pracovníků na objektu. Pak lze v určitých případech pracovní činnosti sloučit a maximálně využít potenciál, který se nabízí v lepší organizaci práce a využití lidských zdrojů. Další z výhod je jedna kontaktní osoba pro veškerou komunikaci. Tato osoba předává požadavky zákazníka na jednotlivé divize TFN a po ukončení prací je schopna předat celé hotové dílo zákazníkovi.

Nabízíme v podstatě většinu služeb spojených s údržbou a správou nemovitostí a přilehlých pozemků. V úklidové činnosti se nejedná pouze o běžné denní úklidy, jak ruční, tak strojní, ale i speciální úklidy v těžkých provozech, clean rooms, lakovnách, silech a jinak specifických prostorách. Do nepravidelných úklidů pak patří například čištění opláštění budov, mytí oken, čištění eskalátorů, práce ve výškách, čištění a desinfekce technologického zařízení a výrobních linek a další. K úklidu patří i zimní a letní údržba venkovních ploch a komunikací s návazností na práce zahradnické. Zajišťujeme ostrahu objektů, recepční služby, služby hostesek, technickou správu budov a údržbu, čištění a údržbu vzduchotechnických systémů včetně filtermanagementu. Díky podílu ve společnosti ZETA CZ nabízíme čištění a údržbu kanalizace a likvidaci tekutých odpadů, a to nonstop. Dále zajišťujeme služby DDD. Ve společnosti teď jsou rozjeté dva zajímavé projekty – projekt „Světlonoš“ a projekt „S.E.N.“ Zatímco první nabízí možnost moderního úsporného a ekologického osvětlení LED světly bez nutnosti investice do pořízení, druhý se soustřeďuje na možnosti úspor energií – Snížení Energetické Náročnosti.

Potravinářské provozy mají spoustu potřeb shodných s jakýmkoliv jiným druhem průmyslových objektů (ostraha, údržba, legislativní požadavky), ale u některých služeb je samozřejmě nutné brát v potaz specifika potravinářské výroby, například zvýšené hygienické standardy. Pro potravinářské provozy je nutné navrhnout vhodný plán úklidu, často jsou požadovány služby DDD. Stále více společností se zajímá i o nová LED osvětlení. Ta jsou například velmi zajímavá pro obchodní jednotky, kdy je žádoucí věrné podání barev při umělém osvětlení. Anebo pro nonstop a noční provozy, protože čím více se LED světly svítí, tím markantnější je úspora oproti světlům sodíkovým.

Rozsah služeb není výše uvedeným výčtem samozřejmě úplný, protože s novými zákazníky přichází stále další požadavky a naším hlavním posláním je vytvořit partnerský vztah, který umožní našemu zákazníkovi řešit jeho tzv. core bussines a nechat služby nevýrobního charakteru na nás. Tento model aplikujeme dnes u stovek našich zákazníků.

CURRICULUM VITAE:

David Fiala

Adresa – Mladá Boleslav
Narozen 28. 8. 1970
Rozvedený, 3 děti

Po ukončení střední elektrotechnické školy v roce 1989 nastoupil do rodinné firmy.

Ve společnosti JANA s. r. o. (TFN) pracuje od roku 1999, původně na pozici představitele vedení pro jakost a asistenta provozního ředitele. Od roku 2004 pak na pozici obchodního ředitele. Nyní je zodpovědný za chod obchodního oddělení všech sloučených společností patřících do skupiny TFN – JANA, TEST a ZETA CZ.

3. Většina potravinářských podniků zajišťuje tyto práce vlastními pracovníky nebo specializovanými dodavatelskými firmami na jednotlivé druhy činností. Vy nabízíte komplexní servis pro řadu činností. Lze to vůbec zvládnout? Nebo i jinak, jak jsou s Vašimi službami spokojeni současní zákazníci, a to včetně potravinářských firem, kde, v některých případech, pracujete již řadu let.

Málokterou službu začínáme takzvaně od nuly. V některých z nich již máme mnohaleté zkušenosti, v dalších nám potřebné know-how poskytuje mateřská společnost, která disponuje již kompletním portfoliem služeb řadu let. V případě zakládání nových divizí hledáme do jejich vedení odborníky s patřičnými zkušenostmi a praxí. Jak jsem již řekl dříve, společnost TFN, a to platí i pro Českou republiku, roste také pomocí promyšlených akvizicí a díky nim také získáváme kompletní schopné týmy odborníků v daných oborech. Pro příklad uvedu společnost ZETA CZ, která je odborníkem na problematiku čištění kanalizací a disponuje i patřičným vybavením. V nedávné době zakoupila dokonce novou kombinovanou nástavbu vozidla na vysokotlaké vymývání a odsávání kalu s technologií recyklace vody – Elephant MULTI 13003 WA na podvozku MAN. Díky tomuto vozidlu se zařadila mezi špičky firem, které disponují nejlepší technologií na trhu.

Potravinářské podniky stále ještě často tíhnou k představě, že nejlepší je si služby zajišťovat vlastními silami. Ale stejně jako oni jsou odborníky v problematice, kterou se zabývají, jsme my odborníky ve službách, které nabízíme. Kombinací služeb jsme schopni hledat a vytvářet úspory. Díky rozmanité praxi a tomu, že jsme členy různých oborových organizací, sledujeme nejnovější trendy v používání prostředků a zařízení, zefektivňujeme pracovní postupy. Naši zaměstnanci absolvují pravidelná odborná školení. Spousta podniků se obává komplikací kvůli tomu, že mají vyšší hygienické standardy. Musejí si ale uvědomit, že my v takových provozech také pracujeme, dokážeme zpracovat vhodné postupy a navrhnout patřičná bezpečnostní opatření. Jsme součástí procesu, máme také eminentní zájem a vysokou motivaci na společném výsledku. Jen spokojený a prosperující zákazník nám umožňuje dále růst. Pokud si nevýrobní služby zákazník zajistí subdodávkou, může veškerý svůj potenciál směřovat na výrobní proces, nemusí se zabývat problémy s nadbytkem nebo naopak dočasným nedostatkem zaměstnanců služby při výkyvech výroby, hledat náhrady za nemocné či rekreující se pracovníky a podobně. Další výhodu spatřuji v tom, že naši zákazníci nemusejí investovat své prostředky do techniky, která je k zajištění našich služeb nutná, a velice často to nejsou nízké náklady. Servis strojů a starosti s ním spojené také odpadají.

Za spokojenost zákazníků nejlépe asi mluví rozmanitost a množství našich referencí, kde s některými zákazníky, jak jste již podotkl, spolupracujeme řadu let. Konkrétně z těch potravinářských můžu jmenovat třeba United Bakeries, Wrigley Confections ČR (dříve Masterfoods) v Poříčí nad Sázavou, kde působíme od roku 2003, od stejného roku pak společnost Sara Lee (dříve Balírny Douwe Egberts), od roku 2004 Coca-Cola HBC v Praze, později Jizerské pekárny v České Lípě, pekárny NOPEK v Kolíně, Mlékárna Pragolaktos v Praze, mlékárna Ehrmann Stříbro, s. r. o., a další.

Jak jsou konkrétní zákazníci spokojeni, je otázka spíš na ně, ale naší hlavní snahou je zákazníky uspokojit, a proto věřím, že spokojeni jsou. Určitou zpětnou vazbu nám poskytuje i systém hodnocení spokojenosti zákazníků (satisfaction form), které pravidelně na zakázkách probíhá v rámci kontrolních kroků.

4. Kvalita služby je nejsnadněji měřitelná spokojeností zákazníka. A široký soubor a vysoká prestiž Vašich nynějších odběratelů jsou důkazem, že to děláte dobře. Pro další rozvoj Vaší společnosti a prodejnosti služeb je velmi důležitá certifikace jednotlivých druhů činností. Jak jste na tom ve společnosti TFN v této oblasti a jaké garance vysoké úrovně Vaší práce jste schopni, zejména novým zákazníkům, nabídnout?

Protože jsem u společnosti JANA nastupoval na pozici představitele vedení pro jakost, mohl jsem se podílet na implementaci systému potřebného pro řádnou certifikaci od samého počátku. První certifikace proběhla v roce 2000. Jednalo se o systém řízení kvality dle normy ČSN EN ISO 9002:1995 (později 9001:2001). V té době jsme byli jedna z prvních úklidových společností, která tento jakostní certifikát získala. O rok později, v roce 2001,

proběhla i certifikace dle normy ČSN EN ISO 14001 – systémy environmentálního managementu. Poté následovaly každé tři roky recertifikace obou systémů dohromady. Společnost TEST je certifikována dle normy OHSAS 18001 upravující ve společnosti systém managementu bezpečnosti práce. Po dokončení již zmíněného procesu fúze společností do jediné (TFN s. r. o.), které je plánováno na červen roku 2010, bude znovu provedena recertifikace tohoto nově vzniklého subjektu, a to podle všech tří norem. Protože někteří z našich zákazníků pracují v různých režimech bezpečnosti, jsme prověřeni Národním bezpečnostním úřadem na stupeň „Důvěrné“. S bezpečností našich zákazníků také souvisí připravovaná certifikace dle normy ISO 27001 na systém managementu bezpečnosti informací.

O jakosti našich služeb vypovídá konec konců i získání Národní ceny České republiky za jakost. Společnost JANA s. r. o. se zúčastnila programu „Národní ceny České republiky za jakost“, vyhlašovaného Radou České republiky pro jakost, a získali jsme ocenění, které je obdobou dřívější „Czech Made“. Program oceňování výkonnosti organizací v „Modelu excelence EFQM“, který zavedla v roce 2001 Evropská nadace pro management kvality, důsledně odpovídá evropským standardům a je mimo jiné určen také pro organizace působící v oblasti služeb. Naše společnost se zúčastnila tohoto programu především proto, aby udržela konkurenceschopnost a mohla zákazníkovi nabídnout přidanou hodnotu, v tomto případě záruku kvality řízení v naší společnosti. Je to v podstatě nadstavba nad certifikaci ISO, taková řekněme maturita před dalším krokem, kterým je potom Evropská cena za jakost. Byli jsme a dosud jsme jedinou společností v republice, která získala toto ocenění v úklidových službách.

Garancí kvality je nejen zavedení uvedených systémů řízení do všech činností naší společnosti, ale i mnohaletá praxe v provádění nabízených služeb, know-how mateřské společnosti, kvalitní zázemí, strojní vybavení a v neposlední řadě i pečlivě vybíraní spolupracovníci do řídících funkcí, kteří sami mají značné zkušenosti. Snažíme se zákazníkům nabídnout vhodnou formu komunikace, ať už osobní, nebo přes internetové rozhraní, abychom mohli operativně řešit veškeré požadavky a případné připomínky. V rámci společnosti funguje interní hodnocení kvality prováděné služby, tzv. Dohledové inspekce, které zabezpečují kontrolu jakosti prováděné služby, ale i kontrolu dodržování rozsahu smluvně dohodnutých výkonů. Dohledové inspekce provádějí vybraní a odborně proškolení auditoři, kteří mají odpovídající přehled a znalosti o prováděných činnostech. Výsledky těchto kontrol jsou využívány pro dlouhodobé vyhodnocování úrovně jakosti u jednotlivých zákazníků. Další formou kontrol je „Monitoring spokojenosti zákazníka“, kdy dotazníkovou formou zjišťujeme, jak je zákazník se službami spokojen. To nám pomáhá především předejít nebo zabránit zhoršení vztahu se zákazníkem a ztrátě důvěry či dokonce ztrátě zakázky. Výsledky slouží jako nástroj ke zlepšování kvality našich služeb.

Služby, které nabízíme, jsou vždy vnímány v čase. Pro nás je naprosto nezbytné dostávat informace o připomínkách, nových požadavcích, eventuálně stížnostech včas, abychom na ně mohli adekvátně reagovat. Není nic nepříjemnějšího, než když Vám zákazník při osobním jednání řekne, že před týdnem nebyl spokojen s úklidem, před 14 dny špatně zareagoval strážný na recepci nebo že již týden nefunguje klimatizace. Pro tyto případy jsme vyvinuli webové rozhraní pro naše zákazníky, které iniciuje naši reakci jen pár minut po jejím zapsání zákazníkem. Tento systém jednoznačně identifikuje, kdo zprávu zapsal, kdy a jaká na ni byla reakce a archivuje celý postup. Naše služby jsou hlavně o komunikaci a hledání partnerského vztahu.

5. Být na obchodní špičce společnosti znamená být ve velkém pracovním zátahu. Jste mladý člověk, takže se mnoho vydrží. Ale máte také čas na sebe a svoje koníčky a čas na relaxaci? A jaké záliby to jsou? A ještě Vás poprosím o Vaše životní vyznání. Zkuste se s ním podělit s našimi čtenáři.

Z našeho rozhovoru vyplývá, že v TFN se v poslední době děje mnoho věcí a to se samozřejmě odráží i na čase, který trávím v práci. Od určité doby jsem přestal dělit čas na pracovní a soukromý a snažím se ho plánovat jako celek. Samozřejmě bez silného zázemí a pochopení ze strany rodiny by to nešlo.

Dva starší synové (11 a 13) jsou přes týden zaměstnáni školou a sportovními koníčky, proto se jim věnuji o víkendech. Nejmladší syn (6 měsíců) zatím vyžaduje hlavně péči maminky, ale v této době je to asi nejlepší odreagování od práce, které znám.

Mezi moje koníčky patří hlavně sport, aktivně hraji hokej, chytám, a vzhledem k tomu, že se jedná o amatérské soutěže, které se hrají v týdnu v pozdních hodinách, tak to časově zvládám. Je to sportovní aktivita zhruba na půl sezony, druhou polovinu sezony se snažím rozdělit mezi běhání, indoor rowing, squash a jiné sporty. Dalším koníčkem je hudba a divadlo. Kdykoliv se naskytne příležitost vyrazit na nějaký koncert či do divadla, tak neváhám. S tím, jak kluci rostou, se to postupně stává i jejich zálibou a je to zase příležitost, jak trávit čas spolu.

Jsem převážně pozitivní a věřím, že pokud se práce a vůbec všechny věci dělají s osobním nasazením, pozitivním přístupem a loajalitou, že se dříve nebo později dostaví očekávané výsledky. S ohledem na objem nabídek a množství ostatní práce v poslední době, není myslitelné dohlížet na vše osobně. Snažím se vybírat si spolupracovníky, ke kterým mám důvěru a můžu jim svěřit i větší projekty. Mým úkolem je vytvářet jim podmínky pro práci, dohlížet, školit a pomáhat jim překonávat problémy.

V době, kdy trávím pomalu více času v práci než doma, považuji svoji práci v podstatě za další ze svých koníčků.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

OBAL ROKU 2010

OBALOVÝ INSTITUT SYBA připravuje v tomto roce již 16. ročník české národní soutěže o nejlepší obaly a obalové materiály – OBAL ROKU 2010. Cílem soutěže je ocenit a propagovat nejlepší a současně inovativní myšlenky a technologie v oblasti balení, které se na českém i zahraničním trhu objevují. Soutěž je určena nejen pro výrobce obalu či jeho uživatele, ale i pro další subjekty, které se na tvorbě nového obalového řešení podíleli, jako jsou brand manažeři, grafická studia, konstruktéři či designéři. Úspěch v soutěži je tak účinným nástrojem propagace jejich společného úsilí, které do inovace vložili.

Do soutěže může být přihlášeno jakékoli řešení spadající do jedné z následujících 6 kategorií: spotřebitelské obaly, spotřebitelské obaly – dárkové, skupinové obaly a displeje, přepravní a technologické obaly, obalové materiály a v neposlední řadě i etikety, uzávěry, fixace a ostatní pomocné obalové prostředky. Pro přihlášení stačí vyplnit elektronickou přihlášku, která je zájemcům k dispozici společně s podmínkami účasti v soutěži na internetových stránkách www.obalroku.cz. Zde jsou rovněž umístěny i vzory přihlášek pro jednotlivé kategorie, které mají usnadnit přihlašovatelům vyplnění přihlášky. Jedná se o novinku letošního ročníku, jenž byla diskutována na pracovní schůzce členů odborné poroty, kterou v lednu zorganizoval OBALOVÝ INSTITUT SYBA pro projednání návrhů na další optimalizaci soutěžních podmínek a procedury hodnocení. Uzávěrka do soutěže je 28. května 2010. Přihlášené exponáty budou poté v průběhu června hodnoceny komisí v čele s její předsedkyní Ing. Janou Lukešovou. Hodnotitelská komise je složena z Odborné poroty tvořené týmem nezávislých obalových expertů a Grémia reprezentantů, jehož členové jsou zástupci odborného tisku. Výsledky budou přihlašovatelům oznámeny do konce června.

CENA PŘEDSEDKYNĚ KOMISE

Koncem června budou rovněž oznámeny exponáty, které budou hodnotitelskou komisí nominovány na speciální ocenění pro nejlepší přihlášené obalové řešení „CENU PŘEDSEDKYNĚ KOMISE 2010“. Ocenění se bude v letošním roce udělovat již potřetí a dosud se jím mohou pochlubit firmy UNIPAP a THIMM SCHERTLER. Kdo si převezme z rukou předsedkyně hodnotitelské komise ocenění v tomto roce, bude oznámeno až v průběhu Obalového galavečera, kde budou předány trofeje a certifikáty za všechny oceněné exponáty. Obalový galavečer se uskuteční dne 18. listopadu v hotelu Olympik Artemis v Praze.

WORLDSTAR FOR PACKAGING

Držitelé ocenění OBAL ROKU 2010 nebo OBAL ROKU 2009 se mohou ucházet i o uznání celosvětové a svá úspěšná obalová řešení přihlásit i do globální obalové soutěže WorldStar for Packaging, jejímž organizátorem je World Packaging Organisation (WPO). Zatímco v soutěži OBAL ROKU je role SYBY omezena pouze na činnost koordinátora a organizátora, situace ve WorldStar for Packaging je diametrálně odlišná. SYBA jako řádný člen WPO i letos využije možnost delegovat do WS jury svého zástupce. Hodnocení proběhne na podzim v Istanbulu.

Veronika Nolčová, Obalový institut SYBA

Mendelova univerzita v Brně získala nové výukové prostory

Ve středu 31. března 2010 v 16 hodin převzala slavnostně Mendelova univerzita v Brně do svého vlastnictví budovy Spořitelní akademie (dále jen SPAK) na třídě Generála Píky. Historický areál univerzity je propojen lávkou přes Drobného ulici s Botanickou zahradou a arboretem, v jehož těsné blízkosti se budovy SPAK nacházejí. Univerzita získá nové výukové, ubytovací a stravovací prostory pro své studenty, provázané se stávajícím areálem, a v Černých Polích tak vyroste nový univerzitní kampus.

„Univerzita se dále rozvíjí a stávající prostory již nedostačují kapacitně. Po sedmi letech, kdy byl dostaven pavilon Q, univerzita rozšíří své prostory, ve kterých bude sídlit zejména její nejmladší Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií, která byla založena v roce 2008,“ řekl rektor prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.

„Partnerství s vysokými školami a podpora vzdělání tvoří klíčovou součást naší strategie společensky odpovědné firmy. Jsme proto nesmírně potěšeni tím, že naše bývalá budova poslouží ve prospěch Mendelovy univerzity. Je to uplatnění užitečné a smysluplné,“ uvedl Gernot Mittendorfer, předseda představenstva České spořitelny.

„Jako hejtman Jihomoravského kraje mohu slova obou jen potvrdit. Nový univerzitní kampus, který vzniká v severní části Brna, je symbolickým vykročením Mendelovy univerzity do jednadevadesátého roku její existence. Jsem rád, že mohu být jako člen Správní rady nejstaršího zemědělského vysokého učení v České republice přítomen tomuto historickému okamžiku.

Jihomoravský kraj, pro který je využití potenciálu zdejších univerzit alfou a omegou dalšího rozvoje, už v loňském roce učinil rozhodnutí rozšířit svoji dosavadní spolupráci s akademickou obcí Masarykovy univerzity a Vysokého učení technického také na Mendelovu univerzitu. Od podpory vzniku společných technologických a biotechnických inkubátorů v Brně jsme se vydali cestou podpory prvního projektu vysoké školy za hranicemi města. Šlo o projekt Akademické zahrady Mendelovy univerzity v Lednici. Podle mne to byl krok správným směrem a jsem přesvědčen, že to byl i důležitý počátek užší spolupráce kraje a Mendelovy univerzity,“ poznamenal hejtman Michal Hašek.

„V Brně studuje na šesti veřejných vysokých školách přes osmdesát tisíc vysokoškoláků, kteří jsou v dnešní době již nepostradatelnou součástí života a chodu města. Dnešním předáním symbolického klíče mezi zástupci České spořitelny a Mendelovy univerzity v Brně se položí pomyslně základní kámen pro vznik a vybudování třetího univerzitního kampusu v Brně, a to po Masarykově univerzitě a Vysokém učení technickém. Tento kampus vytvoří spolu s ostatními dvěma základní páteř univerzitního vzdělání v Brně, které patří bezpochyby k nejlepšímu v České republice,“ dodal primátor města Brna Roman Onderka.

Ing. Kateřina L. Brettschneiderová
Mendelova univerzita v Brně

Ing. František Kruntorád, CSc.
infak
POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA
Tel.: 296 374 656, fax 296 374 658
E-mail: agral@agral.cz
Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

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

DOPORUČUJEME REVIZE SOUČASNÝCH ETIKET, návazně na realizované legislativní změny.

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

KLASA zorganizovala výlet za opočenskou zmrzlinou

11. března 2010 se značka kvality potravin KLASA spolu s novináři vydala po stopách vzniku opočenské zmrzliny do mlékárny BOHEMILK, a. s. Opočenská mlékárna zpracovává kvalitní mléko z podhůří Orlických hor již od roku 1936. Původním majitelem mlékárny byla holandská společnost NUTRICIA, později pak Friesland. Nynějším vlastníkem se v roce 2005 stala právě společnost Bohemilk. Ta od 1. ledna 2007 patří do skupiny InterLacto Group. Exkurzi uvedla stručná prezentace představitelů mlékárny a posléze novináři získali základní informace o společnosti, produktech a novinkách.

Poté se 15 novinářů přesunulo do provozu mlékárny. Z důvodu dodržení hygienických norem všichni zúčastnění obdrželi pláště včetně návleků na vlasy a obuv. Nyní se už návštěvníci mohli plně věnovat podmanivému výkladu k provozu mlékárny. Ten byl završen ochutnávkou husté zmrzliny smetanové chuti. Typická vanilková zmrzlina je připravována podle tradiční receptury a vyrábí se z čistě mléčných surovin. Odběratelé si mohou pro přípravu zmrzliny vybrat a poté zhotovit zmrzlinu ze sušené zmrzlinové směsi nebo ze směsi tekuté. Obě jsou kvalitativně srovnatelné, přičemž tekuté zmrzlinové směsi jsou určeny do provozoven se zvýšenou hygienickou náročností. Značkou kvality KLASA se pyšní jak trvanlivá tekutá zmrzlinová směs vanilková 1 l a kakaová 1 l, tak MIXAR sušená zmrzlinová směs. Jak nám Oldřich Šmerda, Key account manager Bohemilk, a. s., sdělil, mlékárna dbá na neměnnost kvality, a co je důležité, dává odběratelům doporučení, jak správně zmrzlinu připravit. Prodejní místa, která pak tato doporučení dodržují, získají od Bohemilku certifikát, který mohou umístit ve své provozovně. K překvapení všech mlékárna Bohemilk má ve svém sortimentu také směsi pro výrobu ledové tříště. Mezi 25 nabízenými příchutěmi lze kromě tradičních najít i příchuť jogurtu, kaktusu či limetky-extra. Presstrip do mlékárny se setkal s kladným ohlasem a určitě nebyl posledním...

SZIF

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

Jsme připraveni Vám pomoci se snížením Vašich nákladů, nabízíme programy
Provoz,
Zpracovatel – Provoz
a Podpora krátkodobého financování

- Podpora ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů
- Podpora ve formě zajištění části provozních úvěrů
- Program podpory krátkodobého financování je poskytován prostřednictvím FIO – družstevní záložna (www.fio.cz)
- Našich programů již využilo 441 subjektů o celkové výši úvěrů 4.186 mil. Kč a objemem garancí ve výši 679 mil. Kč. Představuje to dotace ve výši 84,22 mil. Kč.

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

Na snímku je Zdeněk Přibyl s pravými znojemskými okurkami s typickým nálevem a bradavičnatou okurkou. Text a foto: Eugenie Línková

Pravé znojemské okurky se hlásí o slovo

Znojmo (li) – Sdružení Znojemská okurka, která v roce 2008 obnovila tradiční výrobu okurek ve Znojmě, uvažuje o výstavbě vlastní konzervárny. Doposud zhruba 25 sezonních pracovníků nakládá přes léto okurky v pronajatých prostorách. Loni takto vyrobili 20 000 lahví nakládaných okurek. Vlastní továrna by umožnila zpracování více druhů zeleniny v celoročním provozu, řekl předseda družstva Zbyšek Dřevojan. Výroba okurek ve Znojmě skončila v roce 2003, když ji firma Hamé přesunula do Bzence.

„Chtěli bychom vlastní prostory, takovou malou konzervárničku. Pracujeme na projektu ve dvou variantách s investicemi kolem 20 až 50 milionů korun. Čekáme také na vypsání vhodného dotačního titulu," řekl Dřevojan. Konzervárna by měla mít stavebnicový systém, aby se výroba mohla případně snadno rozšiřovat.

Kromě tradičních nakládaných okurek družstvo vyrábí i okurkový macerát. Ten lze kromě výroby nálevu na okurky používat také jako dochucovadlo salátů či hotových jídel. „Loni na Slavnostech okurek ve Znojmě jsme také představili naše kvašáky, které se mezitím staly na Znojemsku hitem," dodal Dřevojan. Vlastní prostory by podle něj umožnily výrobu dalších výrobků ze zeleniny, které ale družstvo s ohledem na konkurenci zatím nechce prozradit. Firma by díky nim navíc mohla fungovat celoročně.

„Loňská produkce je proti prvnímu roku existence řádově třikrát větší. Část máme dosud na skladě. Pokud se nám podaří všechno prodat, ztrátoví nebudeme. Museli jsme investovat do ochranných známek a registrací, u těchto věcí je návratnost dlouhodobá," řekl hlavní manažer družstva Zdeněk Přibyl. Letos hodlá družstvo vyrobit zhruba stejné množství okurek a macerátu, objem kvašáků by se měl ještě zvýšit.

Ve Znojmě se okurky pěstují od roku 1574. Svět začaly okurky ze Znojemska dobývat po zrušení kláštera v roce 1784. Díky této zelenině kdysi získalo známý přídomek – město okurek. Znojemská konzervárna, která dodávala na trh až 8 000 tun okurek ročně, ukončila činnost v roce 2003. Okurky původně vyráběl podnik Znojmia, který se pak stal součástí podniku Fruta.

Ochranné značky na známou lahůdku získala v roce 2002 firma Hamé Babice. Výrobu okurek pak přesunula do konzervárny v Bzenci na Břeclavsku. Hamé ale kvůli přesunutí výroby nemůže používat označení Znojemská okurka. A to přesto, že dnešní receptura vychází z původního složení, které se ujalo zhruba před 60 lety. Předtím existovalo několik různých návodů. Ještě začátkem minulého století ve Znojmě fungovala asi desítka větších a mnoho malých výrobců.

Sdružení Znojemská okurka svůj produkt přihlásilo také do regionální soutěže AK ČR a vystavovalo na Salimě pod značkou Chuť jižní Moravy.

Ovoce zdarma chce zatím přes 2 700 škol s téměř 310 000 žáky

Praha (li) – Do programu, který má žákům prvních až pátých ročníků základních škol zajistit ovoce a zeleninu zdarma, se dosud přihlásilo minimálně 2 761 škol s téměř 310 000 žáky od šesti do deseti let, sdělil mluvčí Státního zemědělského intervenčního fondu Marek Ženkl. Produkty bude školákům v letošním školním roce dodávat 11 schválených distributorů, údaje o počtu uzavřených smluv se školami zatím poskytlo osm z nich.

Zahájení programu schválila loni před Vánoci vláda. Opatření, které již v roce 2006 navrhla EU, má vést ke snížení dětské obezity. Někteří kritici jej však v minulosti označili za pouhý prostředek k likvidaci přebytků na trhu. „Dodávky ovoce do škol někteří ze schválených žadatelů zahájili již v únoru, někteří tento měsíc," řekl Ženkl.

Kromě čerstvého ovoce a zeleniny dostanou školáci od státem schválených dodavatelů zdarma například také balené ovocné a zeleninové šťávy bez chemických přísad. V pravidlech programu vydaných ministerstvem zemědělství je doporučení, aby bylo preferováno ovoce mírného klimatického pásma, nejlépe domácí produkce.

Do prvních až pátých tříd základních škol, pro něž je program určen, v Česku chodí více než 450 000 dětí. Dle kalkulace SZIF by v případě, že by se všichni tito žáci do programu zapojili, vychází na jednoho z nich během letošního roku zhruba 160 korun.

Z unijního rozpočtu má na dotované ovoce v tomto školním roce jít 53 milionů z celkových téměř 73 milionů korun. Zbývajících necelých 20 milionů korun poskytne ze svého rozpočtu stát.

Součástí akce na podporu konzumace ovoce a zeleniny je i doporučení školám, jak děti vést ke zdravému stylu života. Na program vyčlenila EU v letošním roce pro 27 členských zemí celkem 90 milionů eur.

Nealkoholické pivo Litovel Free opět bodovalo

LITOVEL FREE ZÍSKALO TŘETÍ MÍSTO NA SOUTĚŽI PIVEX 2010 V BRNĚ, A NAVAZUJE TAK NA SVÉ PŘEDCHOZÍ ÚSPĚCHY

Nealkoholické pivo Litovel Free získalo 1. března na 18. galavečeru pivovarníků a sladovníků PIVEX 2010 třetí místo v degustační soutěži v kategorii nealkoholických piv.

„Kvalita piva z centra Hané má hluboké a pevné kořeny. Je postavena na nejkvalitnějších surovinách z naší tradiční zemědělské oblasti, dále pak na dodržování klasického technologického postupu výroby a v nemalé míře na kvalitním kolektivu dlouholetých pracovníků," říká Miroslav Koutek, ředitel litovelského pivovaru.

V případě nealkoholického piva z Litovle se nejedná o ojedinělý úspěch. Nealkoholické pivo Litovel Free sbírá každoročně ocenění na nejvýznamnějších anonymních degustačních soutěžích. Za posledních deset let bylo uděleno nealkoholickému pivu Litovel Free celkem 10 ocenění:

OCENĚNÍ PRO NEALKOHOLICKÉ PIVO LITOVEL FREE ZA POSLEDNÍCH DESET LET

- Třetí místo Česká pivní pečeť 2001 v kategorii nealkoholické pivo – Královské pivo Litovel Free
- První místo Česká pivní pečeť 2003 v Táboře v kategorii nealkoholických světlých piv – Pí-Free Litovel
- Zlatý titul PIVO ČESKÉ REPUBLIKY 2004 z Českých Budějovic v kategorii nealkoholických piv
- Zlatý titul PIVO ČESKÉ REPUBLIKY 2006 z Českých Budějovic v kategorii nealkoholických piv
- Zlatá ČESKÁ PIVNÍ PEČEŤ 2007 z Tábora v kategorii nealkoholických piv – Litovel Free.
- Stříbrná ČESKÁ PIVNÍ PEČEŤ 2008 z Tábora v kategorii nealkoholických piv – Litovel Free
- Druhé místo PIVEX 2008 za nealkoholické pivo Litovel Free
- Bronzová medaile ČESKÉ PIVO 2008 z Prahy v kategorii nealkoholických piv za Litovel Free
- Zlatá ČESKÁ PIVNÍ PEČEŤ 2009 z Tábora v kategorii nealkoholických piv – Litovel Free
- Třetí místo PIVEX 2010 za nealkoholické pivo Litovel Free

Tato ojedinělá sbírka ocenění z anonymních degustačních soutěží dokládá, že se dobré pivo v Litovli vaří dlouhodobě. „Litovel Free vaříme více než 10 let, a získali jsme tak velké zkušenosti. Toto pivo má svůj charakter, je krásně plné a lahodné v hořkosti. Proto je velmi oblíbené. Všechna získaná ocenění jsou pro nás zavazující, abychom udrželi vysokou kvalitu litovelského piva i nadále. Navíc těžko může někdo zpochybnit, že litovelské fríčko, které dodáváme i v sudech do řady hospod, patří mezi nejlepší nealkoholická piva v zemi," dodal Koutek.

Mgr. Jakub Salát

Nealkoholické pivo Litovel Free se vyrábí také klasickou technologií výroby piva, tj. prochází všemi základními provozy pivovaru – varnou, spilkou a ležáckým sklepem za přísného dohledu zkušených pivovarníků. Na snímku je zachycen četař ležáckého sklepa, pan Kamil Šlancar, při odběru vzorku nealkoholického piva z ležáckého tanku. „U nealkoholického piva je velmi důležité uhlídat hranici přípustného množství alkoholu. Ta musí být maximálně do 0,5 objemových % u hotového výrobku. A to je množství, které neohrozí pozornost řidiče při řízení motorového vozidla."

ZUBR opět šampionem mezi českými pivy

Odborní degustátoři ho v prestižní soutěži Zlatý pohár PIVEX pasovali na absolutního vítěze a díky nejlepšímu hodnocení mu patří titul PIVO roku 2010. Nealkoholické pivo Litovel Free si ze soutěže odváží bronzovou medaili. Ocenění za znamenitou chuť a vysokou kvalitu dále získala piva Holba Premium, Holba Šerák a Zubr Gold, kterým byly uděleny certifikáty kvality.

Přerov – Klasicky vařená piva Zubr, Holba a Litovel opět bodovala v degustační soutěži Zlatý pohár PIVEX – Pivo 2010, kde získala celkem 5 ocenění. Znamenitým úspěchem je umístění světlého výčepního piva ZUBR Classic, který se stal nejen vítězem příslušné kategorie, ale také absolutním vítězem celé soutěže. Zubr tak navazuje na řadu úspěchů z předchozích let a jeho umístění opět potvrzuje pozici šampióna mezi českými pivy.

Proč je přerovský Zubr nejlépe hodnoceným pivem u nás i v zahraničí, vyjadřuje ředitel pivovaru Pavel Svoboda jednoduše slovy: *„Mysli globálně, jednej lokálně,"* a poukazuje na to, že se globální stává bohužel i chuť piva. Zubr si však svoji výjimečnost úspěšně zachovává. *„Vsadili jsme na fenomén chuti a vysoké kvality. Taky na konzumenta, který ji dokáže rozlišit a ocenit,"* dodává manažer pivovaru, kde se už 138 let vaří pivo klasickou technologií dle tradičních receptur.

Stejně se vyrábí i Holba a Litovel a pověstnou kvalitu jim přináší nejen dlouhá doba zrání v ležáckých sklepích, která ve srovnání s europivy představuje až dvojnásobek, ale také vaření na předem danou stupňovitost. V praxi to jednoduše znamená, že ředění hotového piva je tak předem vyloučeno. Klasický postup výroby dává pivu čas vzít si to nejlepší ze sladu i chmele a získat vyváženou plnou chuť a výborný říz.

Udělené medaile potvrzují, že kvalitu nevyměnili za zisk. *„Vstup zahraničních pivovarských skupin na náš trh přinesl levnější zrychlenou výrobu piva, která s sebou nese snížení kvality a bohužel také unifikovanou chuť piva. Dnes je klasická výroba významnou konkurenční výhodou,"* říká Luděk Štěpán, obchodní ředitel přerovské pivovarnické skupiny sdružující pivovary Zubr, Holba a Litovel.

18. ročník soutěže **ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2010** probíhal ve čtyřech kategoriích: světlá výčepní piva, světlé ležáky, nealkoholická piva a tmavé ležáky, v nichž se utkalo celkem 43 pivních značek. Odborná porota složená ze sládků a pivovarských odborníků z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského po anonymním dvoukolovém zhodnocení kvality a chuti udělila medaile těm nejlepším. Ve dvoukolové soutěži degustátoři anonymně hodnotili především chuť piva, jeho plnost, vůni, říz, hořkost i jeho pitelnost.

Dvojí hodnocení zaručuje maximální objektivitu a má potvrdit vyrovnanost značky, aby nemohlo dojít k náhodnému zkreslení. Odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav pivovarnický a sladařský v Praze, kde jako součást hodnocení probíhá laboratorní rozbor všech vzorků. To všechno činí z Pivexu vysoce objektivní, nezávislou degustační soutěž a dává prestiž získaným oceněním.

Mgr. Hana Matulová
mluvčí pivovaru Holba

Obal roku 2010
národní soutěž

etikety, uzávěry, fixace, ostatní
skupinové obaly, displeje
přepravní obaly
spotřebitelské obaly
obalové materiály

myšlenky
& technologie
OBAL ROKU

generální partner galavečera
EKO-KOM

partner galavečera
INFO21
THIMM Obaly
SMURFIT KAPPA
OBCHODNÍ TISKÁRNY
Coca-Cola HBC Česká republika

organizátor
OBALOVÝ INSTITUT SYBA

více informací
www.obalroku.cz

uzávěrka
28. května 2010

Potravinářský zpravodaj

časopis Potravinářský zpravodaj je mediálním partnerem soutěže

KROMĚŘÍŽSKÉ
MLÉKAŘSKÉ DNY

ODBORNÁ KONFERENCE
se zahraniční účastí
IV. ročník

Na tuto Vás zvou:
Českomoravský svaz mlékárenský,
Sekce pro mléko při Potravinářské komoře ČR,
VOŠ potravinářská a SPŠ mlékárenská Kroměříž a KROMILK, a.s.
pod záštitou Města Kroměříž

Koná se v Kroměříži ve dnech 6.-7. října 2010
více informací získáte na telefonu 573 338 752

Generální sponzoři: Ecolab Hygiene s.r.o.
Groupe Bongrain - BCMS, s.r.o.
O.K.Servis BioPro, s.r.o. - DSM

Potravinářský zpravodaj
MEDIÁLNÍ PARTNER

www.kmmd.eu

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

GARANCE

L 1086

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

PROVÁDÍME:

■ ANALYTIKA
– Senzorické zkoušení potravin.
– Mikrobiologické rozbory potravin, surovin, vod a prostředí.
– Chemické vyšetření potravin, surovin vod aj. včetně stanovení kontaminant.
– Laboratorní kontrola HACCP v potravinářské výrobě.
– Kompletní analýzy nutričních hodnot potravin. Laboratorní kontrola hygieny prostředí.
– Klimatizovaný svoz laboratorních vzorků zdarma.

■ PORADENSTVÍ
– Tvorba, konzultace a ověřování systému HACCP, BRC, IFS a systému jakosti dle ISO 9001:2008, včetně vypracování dokumentace.
– Konzultace a činnost odborných pracovníků laboratoře přímo v místě firmy žadatele
– Činnost a konzultace v rámci systémů jakosti, legislativních a normovaných předpisů
– Konzultace a vyšetřování v rámci vstupní, mezioperační a výstupní kontroly a další odborné konzultace a školení zaměstnanců pro obchodní, potravinářské firmy.

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

Havlíčkova 3041/127, Kroměříž 767 01
Tel./fax: 573 330 281, mobil: +420 602 716 658, +420 603 882 871
e-mail: jan_sotola@volny.cz

Limitovaná edice Svijanského Mázu je na světě

Pivovar Svijany připravil pro své fanoušky další limitovanou edici Svijanského Mázu 11%. Pětilitrový party soudek byl uveden k 11. výročí amatérské bowlingové ligy ABL 2010, se kterou pivovar dlouhodobě spolupracuje.

Bowlingová liga ABL právě odstartovala svůj 11. ročník, v němž se utkají amatérské týmy z celé České republiky. Jedním z partnerů tohoto rozsáhlého turnaje je i Pivovar Svijany, který při této příležitosti přichází s limitovanou edicí Svijanského Mázu 11%.

Světlý ležák Svijanský Máz 11% s obsahem alkoholu 4,8 % obj. patří mezi nejprodávanější piva z produkce Pivovaru Svijany. Osobitá „jedenáctka" je vyráběna klasickou technologií, není pasterizována a vyznačuje se nahořklou chmelovou chutí žateckého chmele. Několikrát za svou existenci byl Svijanský Máz oceněn na odborných i laických pivních soutěžích a teď mají všichni jeho příznivci možnost vychutnat si ho také z limitované edice party soudku k 11. ročníku amatérské bowlingové ligy ABL 2010. Vyrobeno bylo jen 3 000 ks soudků, které si můžete zakoupit ve vybraných obchodech po celé republice.

Více informací o Pivovaru Svijany naleznete na: www.pivovarsvijany.cz.

Petra Winklerová

Pivní ceny pro Svijany

Svijanský pivovar patří mezi stále se zmenšující skupinu výrobců, kteří produkují pivo podle tradičních receptur. Koneckonců – pivo se ve Svijanech vaří už více než 440 let. Jak se ukazuje, chuť tradičního moku a šíři portfolia v kategorii speciálních piv oceňují nejen zákazníci, ale i odborná veřejnost.

Pivo plzeňského typu (tedy vyráběné tradičními postupy) si získalo nemalou oblibu po celém světě. Cestou výroby tradičního moku se ubírá i Pivovar Svijany. Správnost této volby dokládá celá řada cen, které jeho jednotlivé produkty v minulých letech posbíraly.

Letošní rok začal pro liberecký pivovar velmi pozitivně. Na začátku února se konaly Reprezentační slavnosti piva v Táboře, na nichž uspěli Svijanský Baron 15%, Svijanský Vozka, Fitness a Svijany Weizenbier.

V minulých letech bodovaly především speciály. Za nejúspěšnější lze označit Svijanského Barona 15%, jehož název můžete najít na výherních listinách takových soutěží, jako jsou Pivo České republiky, Bronzová pivní pečeť nebo Pivo roku. Tento světlý speciál obsahuje 6,5 % alkoholu, vyrábí se celoročně a jen jednou v roce se stáčí i do sudů. Dalšími oceňovanými jsou Svijanský Rytíř (výrazně hořký ležák se vyrábí speciální metodou studeného dochmelování), Svijanský Máz 11% (tento ležák je jedničkou ve svijanské produkci) nebo Svijanská Kněžna 13% (speciální tmavé pivo s obsahem alkoholu 5,2 %).

Popularita menšího rodinného pivovaru pomalu, ale jistě přerůstá hranice libereckého regionu. I přes trvale rostoucí výstav (loni vzrostl o 60 000 hl na 385 000 hl) se Pivovar Svijany drží tradičních výrobních postupů s důrazem na kvalitu, každoročně proto investuje nemalé prostředky do zvyšování výrobních kapacit. Jen tak si totiž může udržovat pozici vedoucího výrobce v kategorii speciálních piv.

„Všechny ceny, které jsme v průběhu posledních let získali, jsou pro nás obrovskou ctí a důkazem, že naše tradiční výrobní postupy jsou i v dnešní době smysluplné. Jsem rád, že kvalitu piva vyráběného v rodinném pivovaru dokázali ocenit nejen naši příznivci z řad konzumentů, ale i odborná porota," říká Ing. Roman Havlík, generální ředitel pivovaru Svijany.

Petra Winklerová

Heineken Česká republika spouští v pivovaru Starobrno první českou linku na stáčení piva do plastových obalů za více než sto milionů korun

Brno – Nová stáčecí linka na speciální plastové pivní lahve s vyfukovacím strojem na jejich výrobu byla 13. dubna 2010 poprvé slavnostně spuštěna v pivovaru Starobrno. Zkušební provoz bude pokračovat do konce dubna, v květnu budou probíhat výkonové zkoušky a pak již bude linka fungovat na plný výkon. „Nová stáčecí linka se nachází na místě bývalé stáčírny skleněných lahví, která již dříve dosloužila. Díky tomu nebyly nutné větší stavební úpravy, instalace nové linky postupovala poměrně rychle a trvala zhruba měsíc," říká Tomáš Pluháček, manažer pivovaru Starobrno.

Slavnostního zahájení provozu se zúčastnil také náměstek brněnského primátora Ladislav Macek, nové lince popřál mnoho štěstí starobrněnský opat Lukáš Evžen Martinec a slavnostní řeč pronesli také členové managementu Heinekenu Česká republika v čele s jejím generálním ředitelem Lievenem Van der Borghtem. Posledně jmenovaný také přestřihl stuhu a tím symbolicky zahájil provoz linky, a to ve společnosti René Hooft Graaflanda, který je CFO Heinekenu N. V. a také členem představenstva, a Ludwiga Beurleho, předsedy dozorčí rady dceřiné společnosti Heinekenu Brau Union AG.

Nová stáčecí linka dosáhne při plném, tzv. štítkovacím výkonu 14 tisíc lahví za hodinu (u lahví s objemem 1,5 litru). Podle Tomáše Pluháčka se při rozjezdu linky počítá s nonstop provozem a bude ji obsluhovat vždy čtyřčlenná směna. Vedle toho ale pivovar Starobrno dále pokračuje ve stáčení svých produktů do skleněných pivních lahví a nerezových sudů.

Novou linku dodala německá firma KHS, která má s moderními technologiemi pro stáčení a balení nápojů, potravinářských či například i nepotravinářských výrobků bohaté zkušenosti. Linka na plnění PET lahví tak splňuje veškeré požadované hygienické, hlukové a bezpečnostní parametry. Ke stáčecí lince přibyl i vyfukovací stroj, takže pivovar pokryje výrobu lahví vlastními zdroji. I když vyfukovací stroj pro výrobu speciálních PET obalů může znamenat nepatrně vyšší nároky na spotřebu elektrické energie, jistě přinese naopak úspory ve spotřebě vody a tepla. Navíc bude minimální i produkce odpadů, které budou v naprosté většině plně recyklovatelné.

Zavedení nové stáčecí linky ve starobrněnském pivovaru reaguje na dosavadní úspěchy skupiny Heineken s tímto novým balením piva na českém trhu. Jako první přišly s pivem ve speciálních plastových lahvích značky Zlatopramen a Starobrno, které v dubnu loňského roku představily v tomto obalu s obsahem 1,5 litru piva Zlatopramen 11° a Starobrno Tradiční. Nový obal a větší obsah si brzy získaly oblibu a Maxilahev tak definitivně vyvrátila pověsti o konzervativních českých spotřebitelích piva. V roce 2009, v období od května do října, skupina Heineken ovládla v tomto mladém segmentu balení piva tržní podíl více než 77 procent, jak potvrdil průzkum společnosti Nielsen. Před Vánocemi minulého roku uvedla další značka patřící do skupiny Heineken – Březňák další variantu plastového obalu, tentokrát dvoulitrový Velký Březňák. Ten je dosud největší pivní lahví na českém trhu. Za necelý rok od uvedení se na českém trhu podařilo prodat již téměř 300 000 hektolitrů piv značek Zlatopramen, Starobrno a Březňák v unikátních plastových obalech.

Heineken – Nová linka Starobrno – etiketovačka

Pro pivní PET lahve zavedla skupina Heineken označení Maxilahev. Tento tzv. beer pack byl vyvinut speciálně pro pivo a od běžných PET lahví se liší v několika zásadních parametrech. Díky svému složení má desetinásobně vyšší ochranu proti průniku kyslíku, dvakrát vyšší trvanlivost produktu, dvojnásobně vyšší ochranu proti průniku CO_2 a odlišuje se i větší šířkou a pevností plastu. Unikátní složení plastu zajistí také lepší teplotní stabilitu piva, které si tak zachová svoji nejvyšší kvalitu.

Heineken je třetí největší pivovarnickou skupinou na světě a evropskou jedničkou mezi výrobci piva. V roce 2003 se součástí skupiny Heineken Česká republika stal pivovar Starobrno a v roce 2007 se působnost skupiny rozrostla o Královský pivovar Krušovice a. s. V polovině roku 2008 byla úspěšně dokončena akvizice společnosti Drinks Union, a. s. V roce 2009 bylo Starobrno, a. s., fúzováno do společnosti Královský pivovar Krušovice a. s. Na počátku roku 2010 byla do obchodního rejstříku zapsána změna obchodní společnosti, kterou byla společnost Královský pivovar Krušovice a. s. přejmenována na Heineken Česká republika, a. s. V současné době je Heineken Česká republika třetím nejsilnějším hráčem na domácím trhu s pivem, v exportu se řadí mezi nejdůležitější vývozce piva.

Ing. Kateřina Eliášová
Heineken Česká republika

POTRAVINÁŘSKÁ Revue

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

NOVÉ ČÍSLO VYJDE 18. KVĚTNA 2010!

www.agral.cz

Smetana, šlehačky a stabilizátory

V cukrářství se uplatňují již po dlouhý čas. Dodávají výrobkům nejen vynikající a oblíbenou chuť, ale také nádherný vzhled, kdy díky šikovnosti cukrářů povyšují často výrobky na malá umělecká díla. Jsou stále oblíbenými surovinami a také zdrojem potěšení zákazníků a ani do budoucna jistě neztratí nic na své výjimečnosti a oblibě – smetana a šlehačka z ní připravená.

Smetana je mléčný výrobek, jedná se o nejtučnější část mléka, která se po nadojení usazuje na jeho povrchu. Vyrábí se odstřeďováním syrového mléka předehřátého na 35 °C. Získaná smetana se tepelně ošetří pasterizací a okamžitě ochladí. Základní a obecně známé rozdělení je podle obsahu tuku – smetana na vaření či do kávy obsahuje cca 12 % tuku, zatímco smetana ke šlehání musí obsahovat 33 % tuku. Dalšími charakteristikami je bílá až krémová barva a stejnorodá konzistence bez tukových hrudek a usazenin. Chuť smetany je lehce nasládlá, typická bez cizí příchutě (zejména hořké, žluklé, po krmivu či olejovité atp.).

Její použití je jistě obecně známé, představuje ideální volbu na zdobení dortů, na výrobu krémů a zmrzlin, v některých případech se používá i do těst namísto mléka, těsto je pak vláčnější a vykazuje lepší chuť.

Aby bylo možné šlehačku snadno použít a dosáhnout kýženého výsledku, je nutné správně si ji připravit. Pro správné vyšlehání je třeba znát a dodržovat následující podmínky:

- smetana se musí nechat minimálně 12 hodin odstát v lednici o teplotě 2–8 °C
- teplota výrobních prostor nemá být vyšší než 20 °C
- cukr přidáváme až těsně před ukončením šlehání
- smetana se nesmí zmrazit

Při nedodržení těchto základních pravidel hrozí, že celé snažení o výrobu chutného a lákavě vypadajícího zákusku přijde nazmar. Nebyla-li smetana odleželá, byla málo vychlazená nebo naopak přechlazená získáme nepříliš pevnou šlehačku, se kterou je nejen pracnější, ne-li nemožné, vlastní zdobení a výroba zákusků, ale údržnost takovéto dekorace je dosti krátká. Někdy se také setkáváme s případy, kdy smetanová náplň má špatnou šlehatelnost a tuk se odděluje od mléčné tekutiny. Potom lze příčinu hledat v příliš vysoké teplotě šlehání, vyšší kyselosti smetany nebo došlo k zmražení smetany či se případně podařilo smetanu přešlehat. V posledních dvou uvedených případech je ale možno přesto použít tento materiál na vařený druh šlehačkové náplně.

Tím se dostáváme ke dvěma základním druhům smetanových náplní – nevařeným, mezi něž patří například šlehačková náplň jahodová, kaštanová, žloutková šlehačka apod., a vařeným, jako jsou oblíbené pařížské šlehačky lehká a těžká, krémy karamelový, cikánský či sýrový. Takto připravené náplně se po případné úpravě ztužovači a stabilizátory použijí na plnění a ozdobu smetanových zákusků, pohárů, dortů a dalšího nepřeberného množství sladkých dezertů dle fantazie každého cukráře.

ROSTLINNÉ ŠLEHAČKY

Klasická šlehačka má svoje tradiční místo na našich stolech, nicméně s postupem vývoje surovin dochází k jejímu nahrazování rostlinnými krémy na šlehání. Díky tomu, že neobsahují živočišné tuky, a tedy cholesterol, jsou příznivější pro zdraví. Obsah tuku v těchto produktech bývá také nižší než u živočišné šlehačky, což přináší ve spojení s větším nášlehem i menší množství kalorií ve finálním dezertu. Navíc neobsahují laktózu, což je důležité pro konzumenty s alergií na mléčné výrobky. Z hlediska výroby umožňují také často lepší a snazší přípravu i zpracovatelnost šlehačky. Následně také trvanlivost je u výsledných výrobků často lepší než při použití šlehačky, a to jak co se týče chuti, tak vzhledu.

Firma KåKå CZ s. r. o. dodává na trh tyto krémy ve dvou provedeních, a to slazené krémy, jako je „Baker Sweet whip“ a „Baker rostlinný krém s cukrem“, a neslazené, pro ty, kteří se věnují i výrobě dia zákusků pod názvy „Baker Caterwhip“ nebo „Baker rostlinný krém bez cukru“. Do cukrářských provozoven jsou dodávány jako polotovar k přípravě krému a náplní s obsahem tuku do 30 %.

Výhodou oproti živočišné smetaně je hlavně trvanlivost, která dosahuje u našich výrobků až 30 hodin po zpracování. Dále je také rostlinná šlehačka méně náročná na teplotní podmínky skladování, lze ji skladovat až do 20 °C. Další výhody zahrnují to, že je téměř nepřešlehatelná, při správném technologickém postupu má vyšší objem po vyšlehání či je možno ji lehce kombinovat s různými druhy stabilizačních či fixačních krémů. Rostlinná šlehačka se šlehá stejně jako smetana při teplotě 8–12 °C. Po ušlehání může být uskladněna nejen v ledničce, ale i v mrazničce. Cenová výhoda je také na straně rostlinné šlehačky, navíc je k ní možno přidat až 15–20 % vody či mléka, a tak výslednou výrobní cenu ještě snížit.

Použití rostlinných šlehaček je stejně široké jako u živočišné šlehačky. V některých případech cukráři kombinují rostlinný krém se smetanou, a tak získávají výsledný krém nebo náplň přinášející vlastnosti obou komponent – „klasickou“ chuť po smetaně a tuhost a stabilitu rostlinného krému.

STABILIZACE ŠLEHAČKOVÝCH NÁPLNÍ

Již dlouhou dobu se cukráři nespoléhají pouze a čistě na vlastní schopnost šlehačky držet si požadovaný tvar a objem a zde vzniká široké pole působnosti pro další přípravky obecně známé jako ztužovače. Výrobcům jsou dodávány přípravky, které mají za úkol stabilizovat (prodlužovat) pevnost ušlehané šlehačky nebo rostlinného krému. Tyto stabilizátory jsou nazývány také často jako „fix krémy“.

Tyto přípravky se dodávají nejčastěji ve formě sypkých směsí přírodních surovin, jako jsou škroby, případně modifikované škroby, želatina nebo cukr. Při jejich použití k výrobě šlehačkových náplní je nutno vždy pečlivě dodržovat technologický postup a návod dodaný výrobcem. Do smetany se přidává zpravidla před došleháním, zatímco do rostlinného krému se přidává po ušlehání a lehce se vmísí. V cukrářské výrobě se používají ze dvou důvodů. Prvním je již zmíněná stabilita – udržují šlehačku ve vyšlehané konzistenci i několik hodin. Druhým důvodem je chuť a barva – existuje široká škála příchutí a barev fix krémů k dochucení a obarvení výsledných krémů. Společnost KåKå CZ s. r. o. nabízí zákazníkům stabilizátory ve třech oblíbených příchutích pod značkou Baker – Baker fix krém jahoda, Baker fix krém malina a Baker fix krém jogurt.

Šlehačky a krémy si jistě mezi spotřebiteli udrží svou popularitu i do budoucna. Společnost KåKå CZ s. r. o. zajišťuje v této oblasti dodávky většinově používaných rostlinných šlehaček spolu se stabilizátory pro jejich dlouhodobou údržnost. Kromě výrobků ze stávajícího portfolia jsme schopni při dostatečných odběrech na požadavek zajistit i další, i méně tradiční příchutě stabilizátorů. Věříme, že se Vám s našimi produkty bude pracovat co nejlépe a budou přinášet ve formě finálních výrobků radost Vašim zákazníkům – konečným spotřebitelům, kteří se budou pro Vaše zákusky rádi vracet.

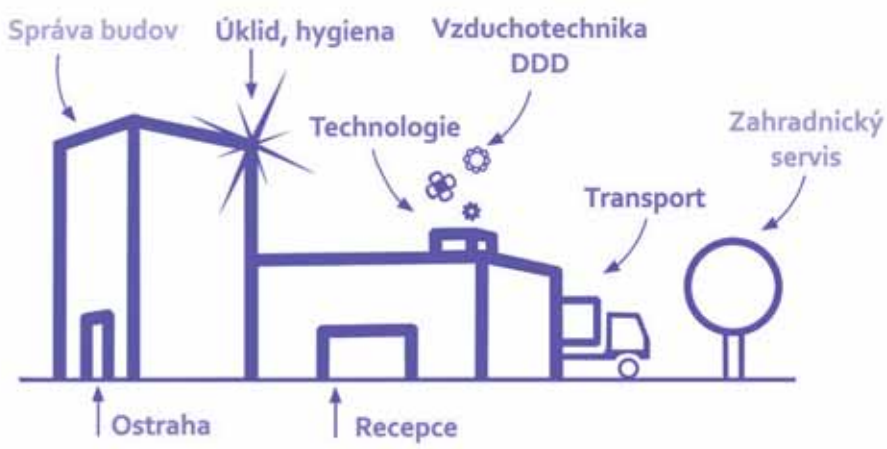
Ing David Kotrba

TFN global services

Komplexní správa budov

v potravinářském průmyslu

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001



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

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

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

Prazdroj žádá zpřísnění definice Českého piva

SLÁDKOVÉ ZVEŘEJNILI VÝZVU NA WWW.ZACISTECESKEPIVO.CZ

Plzeň – Plzeňský Prazdroj požaduje zpřísnění podmínek pro používání chráněného zeměpisného označení České pivo. Oficiální žádost o změnu a výzva sládků Prazdroje Žijeme českým pivem jsou reakcí na test deníku MF Dnes z 24. 3. 2010, který odhalil v některých pivech českých pivovarů nepovolenou přídatnou látku – chemický chmelový preparát tetrahop. Fanoušci českého piva se k výzvě mohou připojit na internetových stránkách.

„Jsme znepokojeni současným trendem v českém pivovarství, kdy stále více pivovarů využívá nestandardní suroviny, jako například nepovolené chmelové preparáty a přídatné potravinářské látky. Jde hlavně o chemicky modifikovaný chmel a sladové náhražky, které v tradičním českém pivu nemají co pohledávat. Tyto praktiky umožňují sládkům nahrazovat kvalitní suroviny a nedovoleně vylepšovat vlastnosti piva, např. kvalitu pěny. To ohrožuje dobrou pověst českého piva ve světě, renomé chráněného označení České pivo i důvěru tuzemských konzumentů,“ říká starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka.

Plzeňský Prazdroj do svých piv žádné chemicky modifikované chmelové preparáty ani náhražky sladu nepřidává. Pilsner Urquell, Gambrinus, Velkopopovický Kozel a Radegast se vaří pouze ze tří základních pivovarských surovin – z vody, ječmenného sladu a chmele za přidání pivovarských kvasinek. Přidávání jakýchkoliv dalších látek do piva je porušováním tradičního postupu výroby českého piva plzeňského typu, tak jak bylo poprvé uvařeno v Plzni v roce 1842.

„Označení České pivo by mělo být pro spotřebitele jasným indikátorem profesní poctivosti a integrity vaření piva podle ryzí české tradice. V dopise adresovaném Českému svazu pivovarů a sladoven a sdružení České pivo proto Plzeňský Prazdroj žádá o zpřísnění definice Českého piva, protože ta současná neřeší dostatečně problém nepovolených přídatných látek,“ shrnuje vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Jan Hlaváček.

Pětice sládků Plzeňského Prazdroje (Václav Berka, Jaroslav Hacko, Jan Hlaváček, Ivo Kaňák a Pavel Šemík) zároveň vydala veřejnou výzvu Žijeme českým pivem. Je adresovaná všem, kterým záleží na budoucnosti tradičního českého piva, aby podpořili požadavky Plzeňského Prazdroje na přesnější definici Českého piva. Veřejnost a pivaři se mohou k iniciativě připojit na internetových stránkách www.zacisteceskepivo.cz.

Prazdroj získal tři mediale na World Beer Cupu

CHICAGSKÁ PIVNÍ SOUTĚŽ OCENILA DVAKRÁT GAMBRINUS A JEDNOU VELKOPOPOVICKÝ KOZEL

Praha – V nejvýznamnější mezinárodní pivní soutěži World Beer Cup v Chicagu uspělo hned několik značek Plzeňského Prazdroje. Gambrinus 11˚ Excelent získal stříbrnou medaili a Velkopopovický Kozel Premium vybojoval bronz mezi 43 přihlášenými vzorky v kategorii plzeňských piv českého typu. Ve své kategorii s 58 soutěžícími pivy dosáhl na stříbro také Gambrinus světlý.

Česká piva z Prazdroje uspěla v Chicagu v konkurenci 3 330 přihlášených piv ze 642 pivovarů a 44 zemí světa. Vzorky posuzovalo 179 rozhodčích degustátorů. Z Česka bylo přihlášeno celkem 13 pivních značek různých pivovarů. *„Úspěch na této soutěži nás velmi těší, protože ji pořádá Brewers Association, která si klade za cíl propagovat a chránit originalitu a unikátní chuť různých druhů piv. Je vidět, že zachování výjimečnosti českého piva se vyplácí. Kvalitní české suroviny jsou základem českého pivovarství a jako takové pivo ho svět oceňuje,“* říká Václav Berka, starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

World Beer Cup je největší profesionální pivní soutěž na světě a přezdívá se jí „Olympiáda pivních soutěží“. Od roku 1996 ji každé dva roky pořádá Brewers Association. Letošní výsledky byly slavnostně oznámeny 10. dubna.

- *S celkovým prodejem 10,5 milionu hektolitrů v kalendářním roce 2009 a s exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj, a. s., předním výrobcem piva v regionu a největším exportérem českého piva. Hlavními značkami Plzeňského Prazdroje v ČR jsou Pilsner Urquell, Gambrinus, Radegast a Velkopopovický Kozel.*
- *Plzeňský Prazdroj, a. s., je členem globální skupiny SABMiller plc. Pilsner Urquell je mezinárodní vlajkovou lodí portfolia značek SABMiller.*
- *SABMiller plc je jedna z největších světových pivovarnických společností, s pivovarnickými aktivitami či distribucí ve více než 60 zemích světa napříč 6 kontinenty.*

Jiří Mareček
Plzeňský Prazdroj, a. s.

Moravská vína opět uspěla na VINITALY VERONA 2010

Česká republika získala celkem 23 diplomů a prestižní zvláštní cenu „PREMIO SPECIALE VINITALY 2010“ na jednom z nejvýznamnějších světových vinařských veletrhů Vinitaly 2010, který se konal ve dnech 8.–12. dubna 2010 v italské Veroně.

Moravští vinaři si tak ve Veroně opět ověřili, že jejich vína jsou ve světě žádaná a konkurenceschopná.

Vinaři z 32 zemí světa přihlásili letos do soutěže 3 553 vín, které hodnotilo 105 vinařských odborníků. Mezi nimi i 56 vzorků dvaceti moravských vinařských firem, jejichž společnou účast na veletrhu a soutěži zajišťovalo Národní vinařské centrum za finanční podpory Vinařského fondu.

Obrovský úspěch zaznamenaly Moravské vinařské závody Bzenec, které získaly zvláštní cenu „PREMIO SPECIALE VINITALY 2010“, zařadily se tak mezi pět nejvýznamnějších firem této vinařské soutěže. Vedle zvláštní ceny si Moravské vinařské závody Bzenec odvezly také pět diplomů a další dva diplomy získala i jejich dceřiná firma Vinařství Mikrosvín Mikulov a. s.

16 diplomů si rozdělili Pavel Binder, BOHEMIA SEKT, a. s., HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r. o., LIVI, spol. s r.o., NOVÉ VINAŘSTVÍ, a. s., Petr Skoupil Winery, SPIELBERG CZ, s. r. o., Vladimír Tetur, Josef Valihrach, Vinařství Kovacs s. r. o., Vinařství Pavlov, spol. s r. o., VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a. s. a ZNOVIN ZNOJMO, a. s. – viz tabulka.

Na veletrhu Vinitaly vystavovalo letos na 90 tisících metrech čtverečních 4 200 vystavovatelů ze 112 zemí světa, což z něj dělá jeden z největších svátků vína na světě. Paralelně s vinařským veletrhem se konala i výstava olivového oleje Sol, kde se představili výrobci nejkvalitnějších olivových olejů z Itálie i z ostatních zemí a veletrh kvalitních potravinářských produktů Agrifood.

Více o vínech na www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz

Výrobce	Odrůda	Rok
Binder Pavel	Frankovka rosé, kabinetní víno	2009
BOHEMIA SEKT, a. s.	Bohemia Sekt Prestige Brut	2005
BOHEMIA SEKT, a. s.	Bohemia Sekt Prestige Brut	2004
HABÁNSKE SKLEPY, spol. s r. o.	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2007
LIVI, spol. s r. o.	Hibernal, výběr z hroznů	2008
Moravské vinařské závody Bzenec	Chardonnay, pozdní sběr EGO 70	2008
Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.	Muškát Moravský, pozdní sběr EGO 72	2008
Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.	Rulandské bílé pozdní sběr EGO 75	2008
Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.	Veltlínské zelené výběr z hroznů EGO 72	2008
Moravské vinařské závody Bzenec s. r. o.	Frankovka rosé, pozdní sběr	2009
NOVÉ VINAŘSTVÍ, a. s.	Muškát Ottonel, jakostní víno	2009
Petr Skoupil Winery	Ryzlink rýnský, kabinetní víno	2009
SPIELBERG CZ, s. r. o.	Pinot gris, výběr z hroznů	2008
Tetur Vladimír	Tramín červený, výběr z hroznů	2008
Valihrach Josef	Rulandské šedé, výběr z hroznů	2006
Valihrach Josef	Cuvée Cabernet Sauvignon x Merlot, výběr z hroznů	2006
Vinařství Kovacs s. r. o.	Sauvignon, pozdní sběr	2009
Vinařství Kovacs s. r. o.	Rulandské bílé, výběr z hroznů	2009
Vinařství Pavlov, spol. s r. o.	Rulandské bílé, výběr z hroznů	2007
Vinařství Pavlov, spol. s r. o.	Sauvignon, pozdní sběr	2008
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a. s.	Ryzlink rýnský pozdní sběr	2008
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a. s.	Tramín červený pozdní sběr	2008
ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.	Muškát žlutý, zemské víno	2009

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

NOACK

Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti a jakosti Vašich výrobků

Kvalitní proužky Twinsensor na inhibiční látky!

Tetracykliny pozitivní — *Tetracykliny pozitivní*

β-laktamy negativní — *β-laktamy pozitivní*

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

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

Státní veterinární ústav Olomouc

Akreditovaná zkušební laboratoř č.1144

Jakoubka ze Stříbra 1, 779 00 Olomouc,
tel.: 585 225 641, fax: 585 222 394
e-mail: svuolomouc@svuol.cz www.svuolomouc.cz

ODDĚLENÍ HYGIENY POTRAVIN A CHEMIE

provádí

- kompletní **mikrobiologické, chemické, senzorické** vyšetření **potravin** a surovin dle požadavků novelizovaného zákona o potravinách
- **průkaz a rozlišení živočišné bílkoviny**
- vyšetření na **BSE** u skotu (scrapie u ovcí)
- **mikrobiologické, chemické, senzorické** vyšetření **pitné vody, aqua purificata** dle platné legislativy ČR a EU
- **laboratorní kontrola HACCP** v potravinářské výrobě
- posuzování zdravotní nezávadnosti potravin za účelem **exportu a importu**
- **monitoring cizorodých látek** v potravinách
- poradenskou a konzultační činnost v oblasti **značení potravinářských výrobků**
- **poradenskou a konzultační činnost** v oblasti platné legislativy

svozné linky vzorků – odběry vzorků – slevy
– rychlé vyřízení zakázek – nepřetržitý provoz

UŽIJTE SI LÉTO
S PEPOU NA GRIL

UGRILUJTE SI OBLÍBENÉHO SEDLČANSKÉHO PEPU!
PŘEJEME DOBROU SEDLČANSKOU CHUŤ!

Vycházejí každé dva měsíce

www.agral.cz

POTRAVINÁŘSKÁ Revue — **Potravinářský zpravodaj** — ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 805,- Kč
☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 320,- Kč
☐ Roční předplatné + částečná úhrada poštovného – 216,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku): .....
Adresa: .....
Město: ..... PSČ: .....
IČO: ..... DIČ: .....
Číslo účtu/kód banky: .....
Počet výtisků: .....
Datum objednávky: .....
Jméno objednávajícího: .....
Telefon: .....

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

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

Moravská a česká vína si z prestižní pařížské výstavy vezou 35 medailí

V Paříži se již po šestnácté konala prestižní mezinárodní soutěž vín Vinalies Internationales. V novém ročníku se opět výrazně prosadila moravská a česká vína. V konečném součtu se mohou pochlubit skvělými 9 zlatými a 26 stříbrnými kovy.

Celkem dvacet jedna komisí složených z předních světových enologů, odborných novinářů a sommelierů hodnotilo po celý týden 3 485 vzorků vín z celého světa, mezi nimiž nechybělo ani sto zástupců z České republiky. Společnou účast našich vín, včetně dopravy, organizačně zajišťovalo Národní vinařské centrum ve Valticích s podporou Vinařského fondu ČR.

Moravská a česká vína v Paříži nakonec získala 9 zlatých a 26 stříbrných medailí, což v procentuální úspěšnosti řadí Českou republiku mezi nejúspěšnější vystavovatelské země celé výstavy.

„Nejcennějším kovem se mohou pochlubit Vinařství Baloun za Tramín červený 2009 a Hibernal 2009; Vinařství Springer za Sylvánské zelené, ledové víno 2001 a Cuvée Springer family reserve 2004; Znovín Znojmo Ryzlink rýnský, ledové víno 2008; Tomáš Krist, Ryzlink rýnský pozdní sběr 2009; Moravské vinařské závody Bzenec, Tramín červený pozdní sběr 2008; Sonberk Tramín červený, slámové víno 2008; Petr Skoupil Winery Müller Thurgau kabinetní víno 2009," shrnuje výčet zlatých medailí z letošního ročníku Vinalies Internationales Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra.

Více o vínech na www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz.

Oficiální výsledky soutěže jsou zveřejněny na http://www.vinalies-internationales.fr/en/.

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

Bohemia Sekt Cocktail Competition Grand Prix CBA 2010

BARMANSKÁ ELITA ZÁŘILA V AQUAPALACE

Elitní klání špičkových českých a evropských barmanů nabídl hostům BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION – GRAND PRIX CBA 2010, který se konal v sobotu 13. března v hotelu Aquapalace Praha. Generálním partnerem byla společnost BOHEMIA SEKT, hlavním organizátorem Česká barmanská asociace. Diváci zde měli možnost obdivovat barmanskou zručnost a ochutnat koktejly od dvacítky profesionálních barmanů.

Základní, a tedy první povinnou ingrediencí byl Bohemia Sekt. „Jsme hrdi na to, že jsme mohli být generálním partnerem této vrcholné soutěže. Opět se potvrdilo, že sekt je univerzální a zajímavá součást míchaných nápojů," řekl Martin Fousek, marketingový ředitel společnosti BOHEMIA SEKT. Soutěž byla dále rozdělena do pěti skupin dle partnerských značek, a to Becherovka, Bacardi, Pražská vodka Premium, Finlandia vodka a Absolut vodka, jejichž sortiment představoval vždy ve své kategorii druhou povinnou ingredienci koktejlů. Tyto skvělé produkty byly v koktejlech vhodně doplněny některým z portfolia ochucených nealkoholických nápojů značky Coca-Cola, nebo minerální vodou Mattoni a sirupy Monin nebo Fabbri.

Komise z odborníků CBA a prezidentů evropských barmanských asociací hodnotila vedle technické zdatnosti také zručnost, odbornost nebo správnou teplotu nápojů. Při bodovém hodnocení bylo nejdůležitějším měřítkem chuťové sladění jednotlivých ingrediencí, ale přihlíželo se také k celkovému dojmu a estetickým požadavkům.

Přesto, že venku poletovaly sněhové vločky a teplota byla mírně pod bodem mrazu, v Kongresovém sále hotelu Aquapalace to vřelo. Více než 400 diváků nadšeně aplaudovalo skutečnému umění barmanských osobností. A bylo na co se dívat! Pozvání od prezidenta CBA Aleše Svojanovského přijali i barmani, kteří jsou mistry ve svém oboru, ale soutěžení se již aktivně nevěnují. Například barmistr Roman Uhlíř, který vede exkluzivní bar Cloud 9 v hotelu Hilton, Michael Tretter, majitel Tretter´s baru, a Václav Vojíř, zakladatel známého Bugsy´s Baru, který soutěžil naposledy před 12 lety. Ten také svůj drink vtipně pojmenoval „12 years later".

Výraznými favority soutěže byli mj. Šárka Janová, 2. vicemistr světa IBA 2009, Zbyněk Špičák, Barman roku 2009, a zástupci evropských barmanských asociací v čele s Vlado Baňákem ze Slovenska, mistrem světa IBA 2009, a Mirem Petrevčičem, 1. vicemistrem světa IBA 2009.

Chvilku plnou napětí před vyhlášením výsledků velmi vyrovnané soutěže zpestřili svojí efektní exhibicí členové REPRESENT FLAIR TEAMU s exkluzivním hostem Alexandrem Rodomanem, mistrem světa WFC 2003.

Závěr večera pak již patřil slavnostnímu vyhlášení výsledků soutěže. Z každé kategorie byli vyhlášení 2 vítězové, a to za typ drinku AFTER DINNER a FANCY. Čeští soutěžící obsadili sedm vítězných pozic z celkových deseti.

Zlatým hřebem bylo vyhlášení absolutního vítěze. Tím se stal s počtem 267 bodů barmanský šampion Mario Hofferer z Rakouska, který soutěžil s drinky Bleeding Love a Summer Love 2010. Vítěz dostal zlatý pohár CBA a hlavní cenu 1 000 eur od společnosti BOHEMIA SEKT.

„Sekty společnosti BOHEMIA SEKT jsem poznal až zde na soutěži, ale mohu jednoznačně říci, že jsou skvělé a dobře se s nimi pracuje. Určitě je budu doporučovat svým kolegům," řekl po soutěži dojatý Mario Hofferer. Aleš Svojanovský, prezident České barmanské asociace, neskrýval lehké zklamání. „Trochu mě mrzí, že se žádnému z našich barmanů nepodařilo získat titul absolutního vítěze, na druhou stranu sedm ocenění ukazuje na kvalitu a zkušenosti českých soutěžících. To je perfektní základ, díky němuž jsem přesvědčen, že příští rok se zástupce z ČR umístí i jako absolutní vítěz."

Soutěž BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION – GRAND PRIX CBA 2010 se konala v rámci výroční konference CBA. Soutěže se na pozvání prezidenta CBA zúčastnilo 20 elitních barmanů, na průběh dohlížela komise složená z prezidentů evropských barmanských asociací, členů I.B.A. a spojovacím prvkem všech soutěžních drinků byl Bohemia Sekt.

Více o konferenci najdete na www.cbanet.cz

Aleš Svojanovský,
Česká barmanská asociace

Uspěje VINIUM u evropských zákazníků?

Velké Pavlovice – Letošní 15. mezinárodní vinařský veletrh Vinex je místem, kde si významná česká vinařská společnost VINIUM a. s., Velké Pavlovice, potvrdila s evropskými obchodníky odbyt části své produkce. Za rok 2009 vyprodukovalo VINIUM téměř 11 milionů lahví vína.

„Chceme využít mimořádně příznivých klimatických podmínek, které byly při loňské sklizni, a nabídnout evropským zákazníkům zejména červená vína z naší oblasti, jako jsou Frankovka nebo Dornfelder," poodhaluje strategii obchodně-marketingový ředitel Tomáš Klumpar a dodává, že vyšší kvalita je „vykoupena" až o třetinu nižší úrodou ve srovnání s rokem 2008.

Na brněnském Vinexu v pavilonu A2 představilo VINIUM skupiny vín pod obchodním označením Vinium Moravia pro gastronomická zařízení a nejvyšší zákaznickou řadu Vinium Exclusive.

MEDAILOVÁ SKLIZEŇ

V loňském roce získalo VINIUM celkem 43 medailí a ocenění na uznávaných národních i mezinárodních soutěžích. Například na WINEFESTu v Mělníku cenu za nejlepší kolekci vín – pozdní sběry odrůd Ryzlink vlašský, Tramín červený a Dornfelder a výběr z hroznů odrůdy Frankovka (vše ročník 2008).

Celkově mezi nejúspěšnější vína patří Müller Thürgau, pozdní sběr, ročník 2008 se čtyřmi stříbrnými a pěti bronzovými medailemi nebo výborně hodnocený Tramín červený, také pozdní sběr roku 2008 s jednou zlatou, jednou stříbrnou a dvěma bronzovými medailemi.

Lubomír Zabavík
PAM market s. r. o.

Spotřebitelé se mohou těšit na první designovou skleničku Becherovky

V březnu vyvrcholila první vlna projektu, v němž společnost Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., oslovila sklářské designéry k návrhu likérové skleničky pro Becherovku. Ve sklárně CRYSTALITE BOHEMIA, s. r. o., ve Světlé nad Sázavou sjely, za účasti autora vítězné skleničky Marcela Mochala, z výrobní linky první designové likérky pro Becherovku. Projekt tak vstupuje do další fáze.

Od října 2009 mohli spotřebitelé volit z osmi originálních návrhů likérových skleniček jednu, která se jim nejvíce líbí. Vítězem se stala skleničk a z dílny designéra Marcela Mochala. Tento koncept spojující dle autora mužský a ženský princip získal největší počet hlasů z celkového počtu 2 550 hlasů.

Za čtvrt roku od ukončení hlasování putuje vítězná sklenička jako příbal k litrové lahvi Becherovky ke spotřebitelům. Autor vítězného návrhu k tomu dodává: „Velmi mne těší, že se spotřebitelům nejvíce líbil můj návrh, a jsem rád, že jsem mohl být přítomen procesu přípravy a výroby samotné skleničky, které se ujala sklárna ve Světlé nad Sázavou. S velkým úsměvem jsem procházel sklárnou a v ruce držel první vzorky likérky. Věřím, že si v ní spotřebitelé Becherovku vychutnají."

Úspěšnost projektu dokazuje nejen velký počet hlasujících, ale také 2 nominace na cenu Czech Grand Design v kategoriích Výrobce roku („Za soutěž pro mladé designéry") a Designér roku („Ingrid Račková a David Suchopárek za návrh pohárku pro Becherovku"). Garant projektu Milan Hlaveš z Uměleckoprůmyslového musea v Praze k projektu říká: „Jsme rádi, že jsme se mohli podílet na zajímavém projektu, a velice nás těší, že oslovil tolik mladých designérů. Věříme, že podpoří nejen svěží vzhled Becherovky, ale také české sklo a mladý český design."

Likérka byla vyrobena v jediné limitované sérii cca 40 000 ks ve sklárně CRYSTALITE BOHEMIA, s. r. o., ve Světlé nad Sázavou. „Velice si vážíme toho, že nás Becherovka přizvala ke spolupráci na projektu, jehož výsledkem je krásný produkt pro běžné denní užívání," říká ředitel sklárny Martin Fait a dodává: „Dochází tak ke spojení dvou tradičních českých výrobců nad produktem, kterému nechybí modernost a smysl pro design."

SPOTŘEBITELÉ MOHOU ZNOVU VYBÍRAT LIKÉRKU

Projekt výroby designových skleniček pro Becherovku vstupuje do další fáze, kdy budou spotřebitelé opět vybírat z návrhů likérek pro Becherovku, tentokrát ze čtyř. Prostřednictvím SMS hlasování a také internetových stránek www.becherovka.cz mohou zvolit nového vítěze a projekt tak posunout dál. Do druhého kola jsme se rozhodli opět zařadit i designéra Jiřího Novotného, jenž za svou skleničku získal v prvním kole druhý nejvyšší počet hlasů. Dále se o přízeň veřejnosti uchází Veronika Černá, Josef Divín a Tomáš Hovorka. Všechny soutěžní návrhy budou k vidění v průběhu dubna a května 2010 v Uměleckoprůmyslovém museu v Praze. Prohlédnout si je a hlasovat můžete i na internetových stránkách Becherovky (hlasování probíhá od 15. 4. do 15. 6. 2010).

Gabriela Adámková, Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s.

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

OLIVOVÝ OLEJ JAKO NÁHRADA TRANS TUKŮ V PEKAŘSKÝCH VÝROBCÍCH

Nová studie, jejíž výsledky byly publikovány v časopise LWT – Food Science and Technology, ukázala, že margarin a jiné šorteninky obsahující trans tuky lze v pekařských výrobcích úspěšně nahradit olivovým olejem.

Výzkumní pracovníci z univerzity v Thessalonikách v Řecku zjistili, že charakteristický flavor olivového oleje, pokud je tento použitý k částečné náhradě margarinu v koláčích, se na jejich vzhledu, textuře, chuti ani na vůni negativně neprojeví. Naopak, panel posuzovatelů provádějících senzorickou analýzu výrobku koláč obsahující olivový olej před výrobkem připraveným se standardním tukem upřednostnil.

Šorteninky hrají klíčovou roli při výrobě pečiva, protože pomáhají udržet v těstě vzduch, což je nezbytné k udržení objemu výsledného produktu a k dosažení patřičné jemnosti a vlhkosti střídky a dobrého pocitu v ústech při konzumaci. Řada šorteninků se vyrábí z rostlinných olejů. Tyto tuky procházejí procesem hydrogenace, při níž mohou vznikat trans tuky. Tyto tuky, jak bylo vědecky prokázáno, mají neblahý vliv na zdravotní stav zejména cévní soustavy, neboť snižují hladinu HDL-cholesterolu a zvyšují hladinu LDL-cholesterolu v krvi a mohou též podporovat některé zánětlivé procesy. Extra panenský olivový olej, který je populací v oblasti kolem Středozemního moře běžně a hojně konzumovaný, je naopak spojovaný s nízkým výskytem koronárních srdečních onemocnění a nízkým krevním tlakem.

K vyhodnocení vlivu změny typu tuku použitého při výrobě koláčů byla použita metoda senzorické i instrumentální analýzy. Oběma druhy analýzy byla hodnocena denzita těsta, ztráta vody v průběhu pečení a objem výsledného produktu. K vyhodnocení hlavních kvalitativních znaků byla provedena analýza texturního profilu.

Byly testovány tři rozdílné koláčové směsi: první obsahovala jako tuk pouze extra panenský olivový olej (17,5 g/100 g těsta), druhá směs extra panenského olivového oleje a margarinu (8,75 g/100 g těsta) a třetí (kontrolní) pouze margarin (25 g/100 g těsta). Ze všech tří směsí bylo stejným postupem připraveno těsto, které bylo upečeno a poté skladováno dle standardních instrukcí tak, aby bylo zajištěno stejné nakládání a přesnost měření.

Z výsledků vyplývá, že v důsledku substituce margarinu extra panenským olivovým olejem se zvýšila hutnost těsta, takže v něm bylo obsaženo méně vzduchu. Kontrolní těsto ze směsi obsahující pouze margarin mělo hodnotu denzity 0,94, zatímco těsto obsahující pouze olivový olej 0,98. Mimoto bylo zaznamenáno, že u kontrolního těsta došlo při pečení k nevyšším ztrátám vody a objemu a u těsta s olivovým olejem naopak ke ztrátám nejnižším.

I když řada změn popisovaných ve studii byla relativně nevýznamná, změny pozorované při analýze textury byly významné ve všech znacích mimo přilnavost a pružnost. Koláče připravené s olivovým olejem nebo jeho směsí s margarinem vykazovaly vyšší hodnoty u tvrdosti a soudržnosti.

V závěru studie její autoři konstatují, že nejlepší možností, jak připravit pečivo přijatelných organoleptických kvalit, které zároveň obsahuje méně trans tuků, je částečně nahradit v receptuře margarin olivovým olejem. Moučník připravený ze směsi margarinu a extra panenského olivového oleje měl dokonce některé charakteristiky lepší než moučník kontrolní, a to při zachování stejné výše senzorického ohodnocení.

Anthia Matsakidoua, Georgios Blekasa, Adamantini Paraskevopoulou: Aroma and physical characteristics of cakes prepared by replacing margarine with extra virgin olive oil. In: LWT - Food Science and Technology, 43, č. 6 (2010), s. 949–957. doi:10.1016/j.lwt.2010.02.002

PARODONTÓZA A OMEGA-3 MASTNÉ KYSELINY

Stále větší část lidské populace, zejména pak starších lidí, trpí parodontózou, čili zánětlivým onemocněním dásní a tzv. závěsného aparátu zubu. Prvotní příčinou tohoto onemocnění je bakteriální povlak zubů, který se na nich při nedostatečné či nesprávné ústní hygieně hromadí a proniká do gingiválních chobotů, tedy pod dáseň obklopující zub. Postupně dochází k destrukci vazivové tkáně v okolí zubních kořenů a v pozdějším stadiu i alveolů čelistní kosti, které obepínají kořeny zubu. Pokud se onemocnění dále zhoršuje, dochází obvykle i k zasažení kostní tkáně. Ta se postupně deformuje a ze závěsného aparátu se začnou uvolňovat zuby. Zdá se, že toto onemocnění by do určité míry mohlo být ovlivněno i složením konzumované stravy. A právě studie publikovaná v časopise Nutrition zkoumala souvislost mezi složením stravy a tohoto onemocnění u starší populace, konkrétně se jednalo o vliv konzumovaných omega (ω-3) mastných kyselin – kyseliny dokosahexaenové (DHA) a eikosapentaenové (EPA) – na stav parodontu.

Rybí olej a rybí maso obecně jsou bohaté na omega-3 mastné kyseliny, zejména takové jako DHA a EPA. Předchozí studie zjistily, že DHA má protizánětlivé vlastnosti, které jsou spojovány s prevencí a léčbou zánětlivých onemocnění. Autoři v úvodu zde popisované studie zmiňují, že jedním z mechanismů, jehož prostřednictvím EPA pravděpodobně tlumí zánět, je snížení množství kyseliny arachidonové vstupující do metabolických procesů. Příjem živin a změny nutričních preferencí byly již dříve dávány do souvislosti se ztrátou zubů. V dřívějších výzkumech se zjistilo, že ti, kteří konzumují méně mořských produktů, mají v průměru ve vyšším věku méně zubů než ti, kteří mají spotřebu těchto produktů vyšší.

Studie realizované japonským vědeckým týmem se zúčastnilo 55 dobrovolníků (26 mužů a 29 žen) ve věku 74 let, jinak též účastníků dlouhodobé interdisciplinární studie stárnutí. Dobrovolníci byli požádáni, aby vážili a zaznamenávali potravu, kterou jedli. Příjem živin byl hodnocen pomocí tabulek standardního složení potravin, a to včetně celkového energetického příjmu a průměrného příjmu DHA a EPA za den. Na začátku studie a jednou ročně po dobu pěti let byla provedena lékařská kontrola stavu parodontu. Iwasaki a spol. provedli v rámci studie různé statistické analýzy získaných dat včetně kvalifikovaného odhadu výšky, hmotnosti, BMI, kouření a počtu zubů a příjmu DHA a EPA ve formě stravy.

Průměrný denní příjem EPA a DHA byly 947 a 635 miligramů. Výzkumníci zjistili, že muži měli vyšší celkový energetický příjem i příjem DHA a EPA než ženy. Bylo taktéž pozorováno, že průměrný počet onemocnění parodontu byl 1,5krát vyšší u jedinců s nízkým příjmem DHA ve srovnání s lidmi s nejvyšším průměrným příjmem DHA. Účastníci s nejnižším tertilním příjmem EPA měli významně méně zubů než účastníci s nejvyšším tertilním příjmem EPA.

V diskuzi Iwasaki a spol. uvádějí, že hodnota výsledků byla ovlivněna zejména socio-behaviorálními faktory, protože ke studii byla vybrána homogenní skupina s věkovým vymezením 74 let, a to proto, aby se předešlo vlivu variace rasy a věku. Výsledky ukázaly, že mezi celkovým zdravím a dentálním zdravím mezi sledovanou populací a účastníky studie nebyl významný rozdíl. Výzkumníci naznačují, že souvislost mezi parodontálním onemocněním a omega-3 mastnými kyselinami byla pravděpodobně vysvětlována systémovým protizánětlivým působením těchto látek. Zdá se pravděpodobné, že konzumace ryb může chránit před onemocněním parodontu ve stáří vzhledem k tomu, že některé ryby jsou na omega-3 mastné kyseliny bohaté. Studie taktéž podotýká, že parodontóza může být rizikovým faktorem u chronických kardiovaskulárních onemocnění, protože přispívá k celkové zátěži organismu jedince zánětem.

M. Iwasaki et al.: Longitudinal relationship between dietary ω-3 fatty acids and periodontal disease. Nutrition, article in press, doi:10.1016/j.nut.2009.09.010.

VLIV OZAŘOVÁNÍ NA ŽIVINY VE ŠPENÁTU

V srpnu 2008 americké ministerstvo zdravotnictví (FDA) schválilo ozařování čerstvého ledového salátu a špenátu. Účelem tohoto ošetření má být zničení eventuální kontaminace této listové zeleniny patogeny E. coli 0157:H7 a Salmonella enteric.

Špenát je dobrým zdrojem vitaminu A (karotenů), C, K a B_9. Na základě poznatků získaných u jiné zelené listové zeleniny se předpokládalo, že dávka záření do 4 kGy nutriční hodnotu špenátu negativně neovlivní. Studie realizovaná Genem Lesterem a Guyem Hallmanem, jejíž výsledky byly publikovány v časopise Journal of Agricultural and Food Chemistry, zkoumala vliv zvyšujících se dávek záření (0, 0,5, 1,0 a 2,0 kGy) na obsah vitaminu C, E, K B_9 a karotenoidů na baby listový špenát odrůdy Lazio a Samish v maloobchodním balení v obalu se vzduchem nebo ochrannou dusíkovou atmosférou.

Zjistilo se, že koncentrace čtyř fytonutrientů – α-tokoferolu, folátu, neoxantinu a fylochinonu – zvyšující se ozařovací dávkou nebyla ovlivněna vůbec anebo byla snížena jen nepatrně. Při dávce 2,0 kGy došlo naopak k významnému poklesu koncentrací u celkové kyseliny askorbové (vitamin C), luteinu/zeaxantinu, violaxantinu, volné kyseliny askorbové a β-karotenu a v závislosti na odrůdě byly ovlivněny i dávkami nižšími (0,5 a 1,5 kGy). Nejvíce ovlivněnou komponentou byla kyselina dihydroaskorbová, jejíž množství vzrůstalo v závislosti na rostoucí dávce ozařování. Kyselina dihydroaskorbová je totiž indikátorem stresu a pravděpodobně vzniká, jak se autoři studie domnívají, v důsledku ozařování generovaných volných kyslíkových radikálů.

Balení v ochranné atmosféře mělo na obsah živin pouze malý vliv, ačkoliv v dusíkové atmosféře ve srovnání se vzduchem došlo k určitému nárůstu v koncentraci kyseliny dihydroaskorbové.

Gene E. Lester, Guy J. Hallman: γ-Irradiation Dose: Effects on Baby-Leaf Spinach Ascorbic Acid, Carotenoids, Folate, α-Tocopherol, and Phylloquinone Concentrations. Journal of Agricultural and Food Chemistry, article in press, DOI: 10.1021/jf100146m

TMAVĚ PRAŽENÁ KÁVA OBSAHUJE SLOŽKY NEDRÁŽDÍCÍ ŽALUDEK

Téměř pětina lidí si stěžuje, že káva jim dráždí žaludek. Výrobci kávy zpracovávají kávová zrna buď horkou párou nebo rozpouštědly, a snaží se tak připravit kávu „ohleduplnější“ k žaludeční sliznici. Míra účinnosti těchto metod však zatím nebyla objasněna. Pokusili se o to Veronika Somoza z Vídeňské univerzity s Thomasem Hofmannem z Mnichovské technické univerzity, kteří na 239. národním setkání Americké chemické společnosti prezentovali výsledky své studie.

Autoři vystavovali buněčné kultury lidské žaludeční sliznice různým druhům kávových preparátů včetně světle, středně či tmavě pražených a dekofeinovaných káv a identifikovali několik látek, které spouštěly zvýšenou produkci žaludeční kyseliny. Do skupiny těchto látek se řadily kofein, katecholy a N-alkanoly-5-hydroxytryptamidy. Toto zjištění naznačuje, že většina identifikovaných látek se z kávových zrn dá vskutku parou nebo rozpouštědly odstranit. Autoři taktéž prokázali, že za dráždivý účinek kávy na žaludeční sliznici je zodpovědná kombinace identifikovaných substancí a že složka kávy tvořená v průběhu pražení – N-metylpyridium – pravděpodobně blokuje schopnost buněk žaludeční sliznice produkovat kyselinu chlorovodíkovou, a tak může naznačovat cestu, jak dojít ke kávovému preparátu, který by tolik žaludeční sliznici nedráždil. Tmavěji pražená kávová zrna obsahují v průměru vyšší množství N-metylpyridia než káva světle pražená, ale obsah kolísá v závislosti na odrůdě kávy a na použité metodě pražení.

V současnosti se autoři věnují testování odlišných odrůd kávy a metod pražení a snaží se najít kombinaci poskytující nejvyšší obsah N-metylpyridia. Testy „přátelštější“ kávy na lidských dobrovolnících jsou plánovány v druhé polovině roku 2010.

Zelená káva je nepoživatelná; charakteristických vlastností nabývá teprve pražením. Pražení kávy je jednou z nejdůležitějších fází při úpravě kávy – neodborným upražením lze i nejkvalitnější kávu úplně znehodnotit, ale naopak správným pražením lze i levnější druh podstatně zlepšit. Příliš mírným pražením probíhá pražicí proces ve vnitřní části nedokonale, silným pražením naopak na povrchu zrna rychle a káva ztrácí jemnou kávovou vůni a nabývá přismahlé chuti a pachu. Při příliš prudkém pražení dochází k tzv. „pocení kávy“ – tuk se dostává na povrch, káva nabývá matně lesklého povrchu a snižuje se její kvalita (rychleji podléhá zkáze). Čím rychleji se káva praží, tím příjemnější je její vůně.

Při pražení dochází díky vysokým teplotám k chemickým reakcím: škrob se mění na cukr, vytvářejí se různé kyseliny a jiné se odbourávají. Rozvolňuje se původní buněčná struktura kávových zrn, což ovlivňuje jejich roztržení. Bílkoviny se rozkládají na peptidy. Vlhkost a oxid uhličitý se odpaří a při silnějším pražení se vytváří uhlík.

Podle zvyklostí a obliby se káva v jednotlivých zemích praží různě. Rozlišuje se slabé, střední a silné pražení, nebo také světlé, střední či tmavé pražení. V Brazílii, Francii, Maďarsku a Itálii se praží velmi silně – tmavě, naproti tomu západní a severské státy praží kávu do světle skořicové barvy. Ale některé konkrétní odrůdy káv si vyžadují jen určitý typ pražení, aby neztratily originalitu svého charakteru (např. mexická káva chutná sladce, pokud je silně upražena). Pro Českou republiku je charakteristický střední typ upražení, odpovídající středně hnědému kávovému odstínu.

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2010-03/acs-bua030810.php

EXTRAKT Z ROZMARÝNY KE KONZERVACI JEDLÝCH OLEJŮ VHODNĚJŠÍ NEŽ SYNTETICKÉ KONZERVANTY

Na kyselinu karnosovou bohatý extrakt ze sušených lístků rozmarýny (Rosmarinus officinalis) může prodloužit trvanlivost slunečnicového oleje a dokonce plní tuto funkci lépe než syntetické konzervanty. Podle zjištění čínské studie, jejíž výsledky byly zveřejněny v časopise Food chemistry, na antioxidanty bohaté výluhy z rozmarýny byly schopny inhibovat oxidaci slunečnicového oleje.

„I když se slunečnicový olej obtížně stabilizuje, protože obsahuje vysoká množství kyseliny linoleové, bylo prokázáno, že přípravky obsahující 25, 60 a 98 procent kyseliny karnosové mají silné ochranné účinky a brání oxidaci lipidů slunečnicového oleje po dobu jeho skladování,“ píší autoři ze Severovýchodní lesnické univerzity v Harbinu vedení Yingem Zhanben. „Výsledky získané z pokusů ukázaly, že účinnost 25, 60 a 98 procentních přípravků kyseliny karnosové lze považovat za uspokojivou pro širokou škálu aplikací“ dodávají. Mimoto zjistili, že extrakt fungoval jako konzervační činidlo lépe než zavedené syntetické konzervanty butylhydroxyanisol (BHA) a butylhydroxytoluen (BHT).

Poptávka po přírodních látkách s antioxidačními účinky, jako jsou bylinné extrakty, tokoferol a kyselina askorbová, roste, jak dokazují čísla prezentovaná ve zprávách analytika trhu agentury Frost and Sullivan. Poptávku táhne zájem spotřebitelů o přírodní aditiva a snazší přístup výrobků obsahující přírodní látky na trhy.

Výzkumníci testovali tři rozmarýnové extrakty s rozdílnou koncentrací kyseliny karnosové – 25 %, 60 % a 98 %. Celkový obsah fenolových sloučenin 25% extraktu a 60% extraktu byly (3.58 ± 0.026 g/100 g) a (8.20 ± 0.027 g/100 g), (3.91 ± 0.029 g/100 g) a (8.10 ± 0.056 g/100 g) vyjádřeno v ekvivalentech kyseliny gallové a katechinu. Míra oxidace slunečnicového oleje byla analyzována stanovením peroxidového čísla, metodou TBARS (thiobarbituric acid-reactive substances) a stanovením obsahu volných mastných kyselin v průběhu 21 dnů skladování oleje. Antioxidační kapacita a konzervační schopnosti extraktů byly srovnávány s kyselinou askorbovou (vitamin C) a syntetickými činidly BHA, BHT a tert-butyl hydrochinonem (TBHQ).

Co se týče peroxidového čísla, pouze TBHQ měl lepší účinek než 98% karnosový extrakt v inhibování tvorby peroxidu a hydroperoxidu. Za pomoci metody TBARS ke stanovení stupně oxidace lipidů čínští vědci zjistili, že 98% extrakt snížil tvorbu TBARS o více než 60 % ve srovnání s méně než 50 % u BHA a BHT. V tomto případě si opět lépe než karnosový extrakt vedl TBHQ, který snížil míru tvorby TBARS o přibližně 75 %.

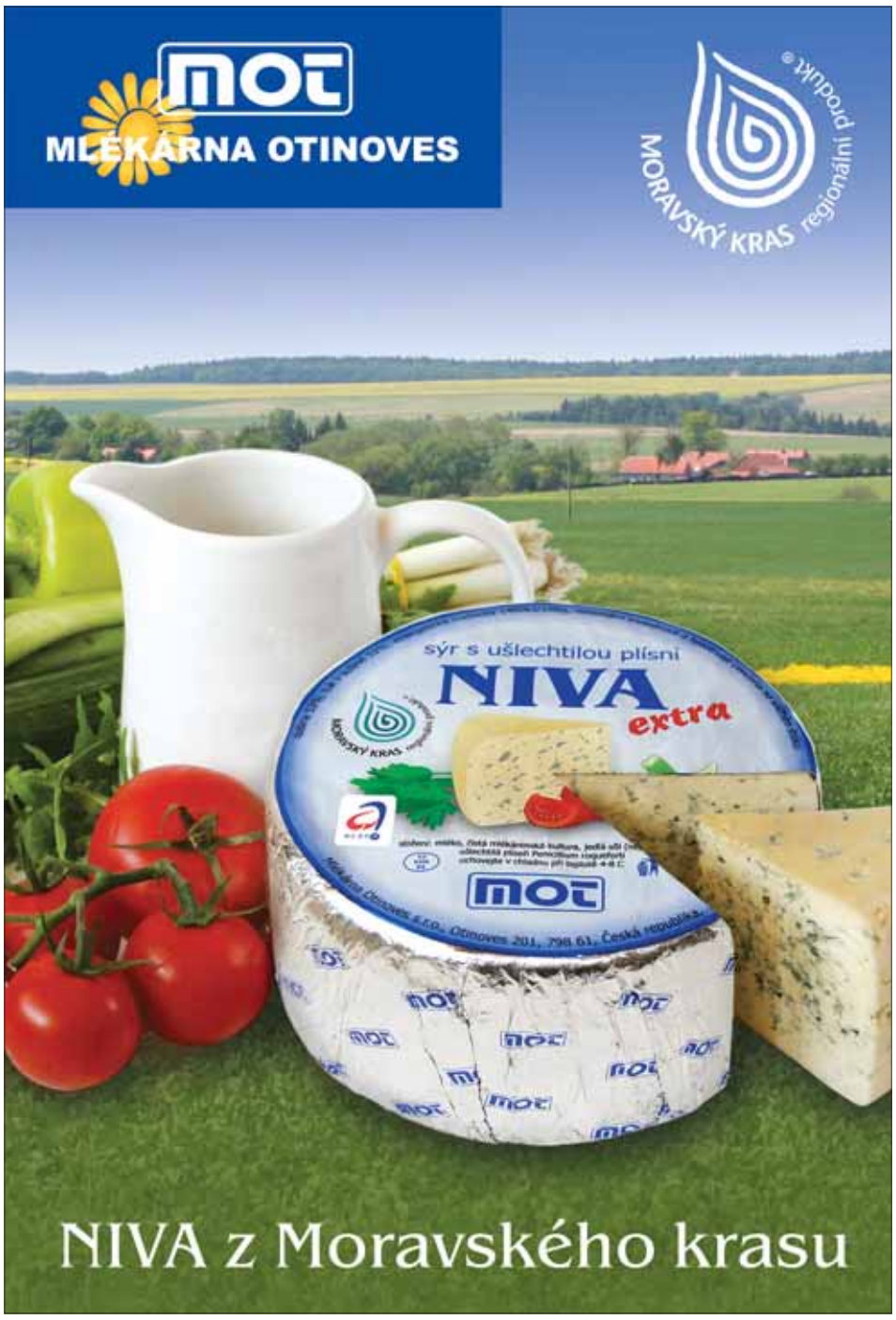
V závěru práce autoři uvádějí, že extrakt obsahující 98 % kyseliny karnosové byl v potlačení oxidace lipidů slunečnicového oleje mnohem účinnější než běžně používaná syntetická konzervační činidla BHT a BHA. Extrakt byl však méně účinný než syntetický antioxidant TBHQ.

Y. Zhang et al.: Oxidative stability of sunflower oil supplemented with carnosic acid compared with synthetic antioxidants during accelerated storage. Food Chemistry, 118, č. 3 (2010), s. 656–662. doi:10.1016/j.foodchem.2009.05.038.

Mgr. Tatiana Oldřichová
Zemědělská a potravinářská knihovna
Ústav zemědělské ekonomiky a informací

Potravinářský zpravodaj – vydává AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník, tel.: 296 374 656, http://www.agral.cz, šéfredaktor: Ing. Pavel Veselý – 296 374 659, fax: 296 374 658, e-mail: redakce@agral.cz; Oddělení inzerce a administrace: tel. 296 374 657, fax 296 374 658, e-mail: p.zpravodaj@agral.cz; Objednávky vyřizuje: Abont s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3, tel./fax: 222 781 521. DTP a grafická úprava: Pavel Vodička – grafické práce. Tisk: VS, Praha 4 - Pankrác. ISSN 1801-9110. Evidenční číslo MK ČR E 104484.

Kåkå
SPOLEHLIVÝ
PARTNER
PRO PEKAŘE
A CUKRÁŘE
Favorit®
VYSOCE KVALITNÍ
A OSVĚDČENÉ
MARGARÍNY A TUKY
PRO VÁŠ ÚSPĚCH
Favorit
Favorit
Favorit
Metoděj Vinkler, přední český cukrář
OBRACEJTE SE NA NÁS:
TEL.: 210 082 630, 800 173 322 / FAX: 210 082 635
E-MAIL: info@kaka-cz.cz, www.kaka-cz.cz


mot
MLÉKÁRNA OTINOVES
MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®
sýr s ušlechtilou plísní
NIVA
extra
NIVA z Moravského krasu

Drůbežářský závod Klatovy a.s.
DZ KLATOVY
,,chutné, zdravé,
KLATOVSKÉ
obsah TUKU do 8-10%
obsah SOLI do 1,5%
BEZ LEPKU
OBOHACENO VLÁKNINOU
NOVINKA
KUŘECÍ
KUŘECÍ MINUTKA
Vyvinuli jsme nový drůbeží polotovar splňující kritéria zdravější lidské výživy pro snadnou a rychlou úpravu v kuchyni.
Drůbežářský závod Klatovy a.s., 5. května 112, 339 01 Klatovy,
tel.: +420 376 353 311 , fax: +420 376 311 360,
e-mail: dzklatovy@dzklatovy.cz / www.dzklatovy.cz

Systém
EKO-KOM ročně
zajistí recyklaci
69 %
obalů prodaných
v ČR
(údaje za rok 2008)
EKOKOM
vracíme obaly do života
www.ekokom.cz