

říjen | 2017

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Zázrak jménem rakytník

str. 06 až 08

Průzkum kvality potravin podruhé

str. 03 až 04

Konec cukerných kvót

str. 05

Kladruby míří do Unesca

str. 09

Nápoje pod lupou

str. 13

ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

hodně se v posledních týdnech píše a hovoří o pozici naší republiky ke Společné zemědělské politice po roce 2020. Velmi často nepřesně. Rád bych ji proto uvedl na pravou míru. Zatím farmy dostávají evropské dotace bez ohledu na počet hektarů. Většina států EU se ale v rámci celounijní debaty přiklání k omezení dotací pro velké zemědělské podniky. Pokud na povinné zastropování plateb pro tyto podniky přistoupíme, přijdou o velkou část evropských peněz. Dojde k devastaci českého zemědělství, ke ztrátě pracovních míst i snížení naší potravinové soběstačnosti. Zhruba 768 našich podniků o rozloze větší než 1150 hektarů zaměstnává téměř 50 procent všech lidí pracujících v zemědělství. Dohromady chovají například 70 procent všeho skotu a více než 90 procent prasat a drůbeže. Kdyby došlo k zastropování, dostali by se tito zemědělci podnikající v živočišné výrobě do ztráty a ukončili by činnost. V naší pozici pro SZP po roce 2020 je podpora malých farmářů v rámci plateb na první hektary a také určitá degresivita velkých farmářů, která v praxi funguje už dnes. Jsme připraveni jednat o tom, že velkým podnikům se bude vyplácet méně. Prioritou ale je, aby peníze, které nevyplatíme, zůstaly v kapitole členského státu a mohly se převést například do Programu rozvoje venkova, kde poté budou rozděleny všem zemědělcům.



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

SPOTŘEBITEL

STEJNÝ OBAL, JINÝ OBSAH

Co ukázal druhý test kvality potravin? Místo sýru náhražka, horší špagety a pomerančová limonáda z jablek.

03

EKONOMIKA

KONEC „SLADKÝCH“ KVÓT

Českým cukrovarům se otevřely nové obzory. V EU přestává platit systém produkčních kvót. Co to pro nás znamená?

05

ROZHOVOR

BYLI JSME ZA EXOTY, ŘÍKAJÍ O SVÝCH POČÁTCÍCH PĚSTITELÉ RAKYTNÍKU

Rostlina, která vyléčí téměř všechny nemohy? Vyrážte s námi do Lhoty pod Libčany, kde manželé Cvrčkoví pěstují téměř zázračný rakytník.

06

SPOTŘEBITEL

ORANŽOVÝ ZÁZRAK PLNÝ VITAMINŮ

Už jste ochutnali rostlinu budoucnosti? Shrnuli jsme pro vás důvody, proč by rakytník řešetlákový neměl chybět ve vašem jídelníčku.

08

KULTURA

KLADRUBSKÝ HŘEBČÍN CHCE DO UNESCO

Naše kulturní památka prošla rozsáhlou rekonstrukcí. Je tak o krok blíže k Seznamu UNESCO.

09

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

ROZPOČTOVÍ PREMIANTI

Program rozvoje venkova Ministerstva zemědělství je v rámci vyplácení peněz v ČR nejúspěšnější.

10

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Přečtěte si, co je u nás v zemědělství nového.

11

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

NÁPOJE: VÍŠ, CO JÍŠ?

Poradíme vám, co nesmí chybět na nápojové etiketě a jakých nápojů se raději vyvarovat.

13



SPOTŘEBITEL

STEJNÝ OBAL, JINÝ OBSAH

Už podruhé jsme otestovali rozdíly v kvalitě potravin. I tentokrát výsledky ukázaly u více než poloviny zkoumaných potravinářských výrobků výraznější rozdíly ve vlastnostech produktů prodávaných pod stejným názvem a stejnou značkou v Česku a v dalších evropských zemích.

Průzkum pro nás vypracovala Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. Odborníci otestovali celkem 21 produktů, a to dětské výživy, krmivo pro domácí zvířata a privátní výrobky obchodních řetězců z České republiky, Německa, Rakouska, Slovenska a Maďarska.

Test ukázal, že dvojitá kvalita je stále přetrvávajícím problémem. U privátních značek je možné jasně říct, že především zákazníci v České republice, v Maďarsku a na Slovensku dostávají výrobky s rozdílnou kvalitou, dost často s kvalitou horší.

Od zveřejnění prvního průzkumu dvojitá kvalita v červenci 2017 nicméně došlo k velkému posunu. Jak výrobci, tak obchodní řetězce, kterým ministr Marian Jurečka po zveřejnění průzkumu zaslal osobní dopis, již avizovali, že budou u některých produktů měnit receptury. Změnil se i pohled členských států EU na dvojitou kvalitu, problém za nepřijatelný označil rovněž předseda Evropské komise Jean-Claude Juncker s tím, že je třeba jej řešit.



Billa Clever kečup

ČR

nižší obsah rajčat
(zhruba o 40 %)

nižší obsah použitých
konzervačních látek:

- suma kyseliny sorbové a benzoové: 546 (mg/kg)
- sacharóza: 104,5 (g/kg)
- glukóza: 22,4 (g/kg)
- fruktóza: 27,7 (g/kg)

Rakousko

vyšší obsah rajčat

vyšší obsah použitých
konzervačních látek:

- suma kyseliny sorbové a benzoové: 897 (mg/kg)
- sacharóza: 118,9 (g/kg)
- glukóza: 37,1 (g/kg)
- fruktóza: 41,0 (g/kg)

výrobek více preferovaný

Billa Clever špagety

ČR, Slovensko

k výrobě použita
běžná pšenice

Rakousko

k výrobě použita
tvrdá pšenice
dávající těstovinám
lepší senzorické
vlastnosti



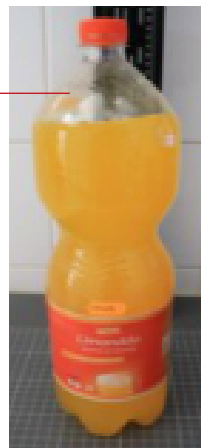
Globus korrekt pomerančová limonáda

ČR

slazen umělými sladidly,
pomerančová šťáva
nahrazena levnější
jablečnou

Německo

slazeno cukrem,
obsahuje pomerančovou
šťávu





Lidl Freshona ananas plátky

ČR, Slovensko, Maďarsko

dle deklarace nakládané v cukerném sirupu
vyšší energetická hodnota, vyšší obsah cukrů
odlišné senzorické vlastnosti

Rakousko, Německo

dle deklarace nakládané v ananasové šťávě



Globus korrekt Pizza salámová

ČR

použit analog sýra (náhražka vyrobená z rostlinných tuků)
méně tuku, méně bílkovin, méně cukru, více soli

Německo

použit eidam a mozzarella



Penny kečup

ČR, Maďarsko

výživové hodnoty:

- energetická hodnota: 370/87 (kJ/kcal)
- tuky: 0 (g)
- sacharidy: 20,6 (g)
- bílkoviny: 1,0 (g)
- sůl: 1,93 (g)

Německo

výživové hodnoty:

- energetická hodnota: 470/111 (kJ/kcal)
- tuky: 0,2 (g)
- sacharidy: 23,4 (g)
- bílkoviny: 1,7 (g)
- sůl: 2,62 (g)



Lidl Freshona pasírovaná rajčata

ČR

refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou: 7,4 %

Rakousko

refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou: 8,1 %

Kaufland ledový čaj citron

ČR, Slovensko

vyšší obsah cukru (7,5 g)

Německo

nižší obsah cukru (6,9 g)



**Větší rozdíly
ovlivňující kvalitu**

11
výrobků

Mírná odlišnost

3
výrobky

**Žádný
významný rozdíl**

7
výrobků

CUKR SE NA NAŠEM
ÚZEMÍ ZAČAL VYRÁBĚT
PŘED 230 LETY V PRAZE
NA ZBRASLAVI. ZHRUBA
OD 60. LET 19. STOLETÍ
JSME V ODVĚTVĚ CUKRU
TRVALE PŘEBYTKOVÝM
REGIONEM, VYRÁBÍME
VÍCE CUKRU, NEŽ
SPOTŘEBOVÁVÁME.

EKONOMIKA

KONEC „SLADKÝCH“ KVÓT

Po téměř 50 letech už nebude Evropská unie regulovat výrobu cukru. Přestává platit systém produkčních kvót, minimální ceny cukrové řepy a výrobní dávky. Pro české cukrovary je to příležitost dalšího rozvoje.

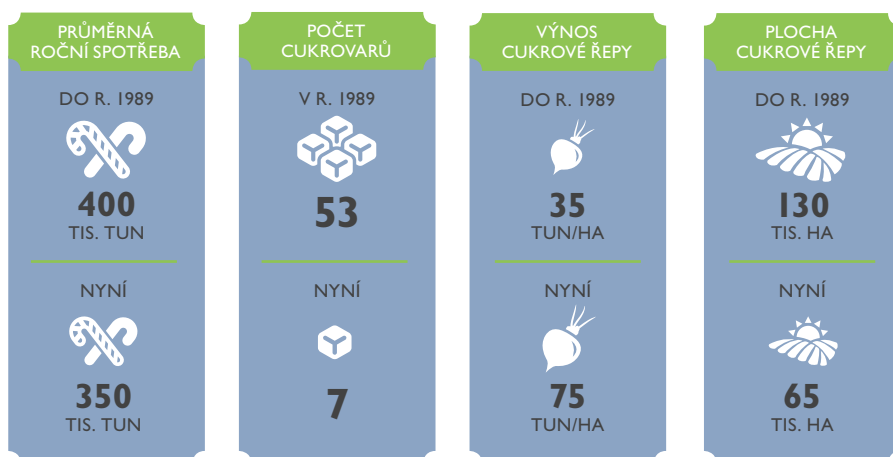
Zrušením kvót, kterými byl rozdělen cukr pro tuzemskou spotřebu EU, cukrovary mohou uplatnit cukr na trhu EU bez množstevního omezení. Je tedy pravděpodobné, že z přebytkových lokalit, jako je Česká republika, by mohl cukr více směřovat do oblastí, kde chybí: na jih a jihovýchod Evropy. Konec regulace trhu s cukrem je proto velkou příležitostí k rozvoji výroby cukru v České republice. Tuzemské cukrovary se na tuto situaci připravovaly několik let, více investovaly do technologií a navýšovaly kapacity. Pevně věříme, že k úspěšnému rozvoji přispěje i loni podepsaná mezioborová dohoda mezi zástupci pěstitelů cukrové řepy a cukrovarů. Především však bude záležet na tom, aby trh s cukrem nebyl destabilizován příliš velkými výkyvy ceny cukru a aby prodejní ceny cukrovarům a tím i pěstitelům řepy umožňovaly tvořit prostředky na nezbytné investice.

Ve výrobě cukru jsme soběstační. Jsme osmým největším výrobcem cukru v Evropě. Přestože dnes u nás funguje jen sedm cukrovarů, vyrábějí stejné množství cukru jako 53 cukrovarů v roce 1989. Loňská výroba přes 620 tisíc tun překonala všechny rekordy za posledních 30 let.

Výměra cukrové řepy klesla. Zatímco v roce 1989 se pěstovala na ploše 130 tisíc hektarů, dnes je to 65 tisíc hektarů. Výnos řepy se však více než zdvojnásobil (z 35 t/ha v roce 1989 na současných 75 t/ha), obsah cukru v řepě se za stejné období zvýšil o čtvrtinu (ze 14 na 17 až 18 procent). Ke zvýšenému zájmu o pěstování řepy přispělo i to, že jsme cukrovou řepu zařadili mezi takzvané citlivé komodity. Pěstitelé na ni dostávají podporu, celkem až 450 milionů korun ročně.

I po ukončení režimu cukerných kvót bude Evropská komise průběžně monitorovat situaci na trhu s cukrem na základě údajů od cukrovarnických podniků, aby mohla v případě potřeby zasáhnout. Ukončení režimu kvót výrazně sníží administrativní zátěž jak pro cukrovarnické podniky, tak pro státní správu. V současnosti cukrovarnické podniky poskytují zhruba 25 informací na 21 formulářích. Evropské komisi se od hospodářského roku 2017/18 budou odesílat zejména základní informace o ploše a množstvích cukrové řepy v členění užití na cukr a kvasný líh, dále výroba cukru, bioetanolu a ceny cukrové řepy a cukru.

CUKR V ČÍSLECH





ROZHOVOR

BYLI JSME ZA EXOTY, ŘÍKAJÍ O SVÝCH POČÁTCÍCH PĚSTITELÉ RAKYTNÍKU

Určitě jste již slyšeli o rakytníku. Oblíbený všelék na zdravotní neduhy. V žádných jiných plodech prý není tolik vitamínu C. Víte, že rakytník se pěstuje i v Čechách? A víte, že je to jedna z nejstarších léčiv? Pojďte na návštěvu manželů Cvrčkových do Lhoty pod Libčany ve východních Čechách. Ročně na své farmě zpracují až 60 tun oranžových rakytníkových bobulí.

Jak vás napadlo začít pěstovat právě rakytník?

Rakytník jsem poprvé ochutnal na Ukrajině, když jsem tam onemocněl chřipkou. Místní lidé mě rakytníkem uzdravili. Dá se říci, že když jsem se vrátil, rozhodli jsme se, že začneme zpracovávat tuto rostlinu i u nás.

Odkud tato dřevina pochází?

Rakytník řešetlákový je euroasijská rostlina. Již před mnoha lety se hojně využíval v léčitelství na území Mongolska a Číny. V Evropě byl znám a využíván už v období antiky. Když se klima začalo oteplovat, stromy vytlačily rostlinu na sever a do hor. Nejvíce se teď vyskytuje na Sibiři, Altaji a pohoří Pamíru. U nás se nejprve objevila jako okrasná rostlina, až později ho farmáři začali pěstovat pro jeho příznivé účinky na lidské zdraví. V některých zemích rakytník také pěstovali i jen pro jeho pevný systém kořenů, zpevňovali jím stráně, půdy na břehu řek a podobně.

Mají Češi o výrobky z rakytníku zájem?

Hodně se to změnilo, postupně si začínají zvykat. Rakytník má bohužel jednu velkou nevýhodu. Vysoký obsah vitamínu C způsobuje velmi kyselou chuť, také třísloviny v plodech nejsou chutné. Kvůli nízkému obsahu cukrů je jeho chuť hořko kyselá, ta je pro Evropany nezvyklá. Plody rakytníku mohou navíc získat nepříjemné aroma podobné kvašení způsobené vitamíny řady B. Zákazník může nabýt dojem, že jsou plody zkažené. Ale není tomu tak.

Jaká je doporučená denní dávka? Může hrozit předávkování?

Nic takového nehrozí. Rakytník je unikátní rostlina, obsahuje všechny aminokyseliny, což u dalších rostlin těžko najdeme. Například olej se doporučuje měsíc užívat a pak na měsíc přestat, aby si organismus na látky nevytvořil rezistenci. To je ale pravidlo, které platí obecně u všech bylinek, když se jimi chceme léčit. Ostatní výrobky včetně šťávy lze doporučit ke každodenní spotřebě.

Jak dlouho již vaše firma funguje?

Začali jsme v roce 1996. Zpracování rakytníku jsme se však nevěnovali od prvopočátku, neboť by nás to neuživilo. Začínali jsme s výrobou ovoce do jogurtu a ovocných náplní, až později jsme přidali rakytník. V prvním roce jsme zpracovali přibližně 200 kilogramů rakytníku, nyní je to až 60 tun ročně. A i když jsme byli trochu považováni za exoty, dnes jsou z nás lidé nadšení.





O jaké produkty je největší zájem? Co je největším „tahákem“ vaší firmy?

Když už se zákazník rozhodne pro rakytník, je to většinou kvůli chřipce nebo nějaké prevenci. Proto je zájem o výrobky, ve kterých je z rakytníku maximum, tedy o rakytníkové šťávy a oleje.

Co všechno vyrábíte?

Podle čárových kódů máme přes 160 výrobků, a to jak pro malé děti, tak pro dospělé. Oblíbená jsou lízátka, smoothie, džemy, sušenky, pralinky, čokolády, želé, čaje, dokonce rakytníkové pivo... Je toho zkrátka hodně. Veškeré pracovní postupy děláme v naší firmě, což nám umožňuje absolutně kontrolovat kvalitu našich výrobků.

Kolik má vaše firma zaměstnanců?

Jsme malou rodinnou firmou s 18 zaměstnanci.

Kam dodáváte své produkty?

Hodně distribuujeme sami. Jezdíme po různých farmářských trzích, na objednávky zasíláme výrobky do zdravých výživ, regionálně pak dodáváme do Billy a Kauflandu. A samozřejmě nemohu zapomenout na náš e-shop.

Zpracováváte kromě rakytníku i další ovoce?

Kromě rakytníku zpracováváme brusinky, borůvky, bezinku, broskve, jablka, maliny, jahody, ostružiny, meruňky. Některé ovoce se snažíme kombinovat s rakytníkem. Taková kombinace rakytníku s brusinkou je výborná.

Jak rakytník pěstovat? Máte nějaké doporučení pro naše čtenáře?

Rakytník je dvoudomá rostlina, je potřeba



vysadit samčí i samičí keřky. Výhodou je, že není náročný na kvalitu půdy, snáší dobře sucho. Dlouhodobě vyschlá zem mu ale prospívá nebude stejně jako přemokřená. Je nutné myslet na to, že jeho kořenový systém je rozsáhlý, nevysazujte je tedy poblíž záhonů. Je poměrně nenáročný na živiny, takže hnojení prakticky není třeba. Chemie se nepoužívá vůbec, protože v našich podmínkách se zatím žádní škůdci neobjevili.

Jak je to se sklizní? Jeho plody se prý špatně česou?

Je to tak. Když bychom vzali zralé plody do rukou, tak se rozmáčknou. Špatně se sklízí. Proto stříháme celé větvičky, které hned zamrazujeme, zmrazené plody pak z větviček sklepáváme.

Co chystáte do budoucna?

Každý rok se snažíme přijít s nějakou novinkou ať už v naší nabídce produktů či na farmě. Jsme rádi, že nám zákazníci věří, vracejí se. Těm, kteří rakytník ještě neznají a nezkusili ho, doporučuji ho otestovat. Skutečně je skvělou prevencí nejen proti chřipkám. A pokud vás už chřipka skolí, rakytník vás rychle postaví na nohy.



SPOTŘEBITEL

ORANŽOVÝ ZÁZRAK PLNÝ VITAMINŮ

Příroda nám poskytuje spoustu plodů, které působí blahodárně na náš organismus. Patří mezi ně i plody rakytníku řešetlákového, který bývá někdy označován jako rostlina budoucnosti nebo citroník severu, protože obsahuje vysoký podíl vitamínu C. Čím je ještě výjimečný?

1.

Rakytník je naprostá vitaminová bomba. Jeho plody obsahují až dvacetkrát více vitamínu C než pomeranče. Vědci uvádějí, že jedna kulička rakytníku je schopna pokrýt doporučenou denní dávku vitamínu C. Jeden kilogram pak téměř jeho půlroční spotřebu. Zajímavostí je, že velké množství tohoto vitamínu se zachová, i když plody rakytníku zamrazíte či usušíte.

2.

Obsahuje celou řadu dalších vitaminů – A, B (B1, B2, B3, B6, B9 – kyselina listová), D, E, F, K či minerálních látek (především vápník a hořčík), antioxidantů a aminokyselin. Opomenout nesmíme ani karotenoidy, díky nimž je tak sytě oranžový. Dejte si proto pozor, aby se vám jeho olej někde nerozlil.

3.

Užití rakytníku je velmi široké. Posiluje obranyschopnost organismu, užívá se jako prevence proti chřipkám, bolestem hlavy, nachlazení a dalším infekčním onemocněním. Bylo zjištěno, že zlepšuje peristaltiku střev, snižuje tvorbu žlučových kyselin. Pomáhá léčit kloubní potíže (zejména revma) a příznivý vliv má i na oční neduhy. Vyhledáván je také kvůli svým antidepressivním účinkům, zlepšuje prokrvení mozku a srdečního svalu, má pozitivní vliv na krevní oběh. Protože má i čistící funkci, dokáže zbavit organismus nežádoucích látek a je možné jej používat i při detoxikacích. Zajímavostí je, že dříve byl používán ruskými kosmonauty jako vitaminový doplněk a ochrana před zářením.

4.

Své využití rostlina našla i v kosmetickém průmyslu. Rakytníkový olej se lisuje za studena, a tak si uchovává všechny důležité látky. Kvalitní rakytníkový olej by v sobě neměl mít žádné příměsi, měl by být sto-procentně čistý. Důležité je připomenout, že nemá žádné vedlejší ani toxické účinky na lidský organismus. Používá se jako přísada do produktů určených na léčbu jizev a akné či u popraskaných koutků úst. Chrání kůži, zabraňuje stárnutí pokožky a hojí ji též při ozařování v rámci onkologické léčby. Odvar z listů vám zase pomůže při padání vlasů a zlepší jejich kvalitu. Ve farmaceutickém průmyslu se využívá v přípravcích ošetřujících popáleniny, omrzliny, opruzeniny, ekzémy a hemoroidy.

5.

Z plodů lze připravit mnoho dobrot – chutný kompot, marmeládu, likér. Vyrábějí se i lízátká nebo bonbony. Doporučujeme ochutnat šťávy a džemy z rakytníku, mají totiž zajímavou sladkokyselou chuť, kterou si oblíbíte.





KULTURA

KLADRUBSKÝ HŘEBČÍN CHCE DO UNESCO

Mezi unikáty, jako je Český Krumlov nebo Telč, by se na Seznam UNESCO mohl v roce 2020 dostat Národní hřebčín v Kladruzech nad Labem, který spadá pod náš resort. Česko na konci září oficiálně požádalo o zápis tohoto fenoménu do Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO, a to v podobě návrhu nominační dokumentace s názvem Krajina pro chov ceremoniálních kočárových koní v Kladruzech nad Labem.



Cílem je nyní prokázat, že krajina kolem hřebčína i objekt samotný jsou v Evropě unikátní. Nakročeno má do UNESCO velmi dobře. Hřebčín totiž v sobě spojuje hodnoty unikátního chovu koní a komplexu kulturní krajiny utvářené staletým soužitím lidí a koní. Je domovem starokladrubských koní, které lze označit za zootechnický unikát. Žádné jiné ceremoniální kočárové plemeno na světě nebylo vyšlechtěno přímo pro účely císařského nebo královského dvora. Ke svému původnímu účelu se používají dodnes, přes 20 let slouží starokladrubští koně například na dánském a švédském královském dvoře.

TRADICE OD 14. STOLETÍ

Národní hřebčín v Kladruzech nad Labem je jedním z nejstarších hřebčínů na světě a zároveň domovem nejstaršího původního českého plemena koní – koně starokladrubského. Areál hřebčína se rozkládá na ploše 1 200 hektarů v Polabské nížině nedaleko Pardubic. Tradice chovu koní v Kladruzech nad Labem sahá

minimálně do poloviny 14. století. Více než 300 let (1579–1918) byl císařským dvorním hřebčínem, který zajišťoval koně pro císařský a královský dvůr v Praze a ve Vídni. V roce 2002 byl vyhlášen národní kulturní památkou.

Dnes chová Národní hřebčín přibližně 500 starokladrubských koní, a to ve dvou barevných variantách: bílé a vrané. V Kladruzech nad Labem je ustájeno 250 běloušů. O vraníky, kterých je také 250, se Národní hřebčín stará v někdejších stájích knížecího rodu Auerspergů ve Slatiňanech u Chrudimi. V loňské sezoně navštívilo hřebčín rekordních 60 tisíc lidí. Zařazení na Seznam UNESCO by mohlo návštěvnost podle odhadů až zdesetinásobit.

PO REKONSTRUKCI

Komisi UNESCO chceme přesvědčit i obnovou celého areálu - rekonstrukcí prošel v minulých letech. Opravit se podařilo většinu zdejších objektů. Vedle hlavního stájového areálu s přilehlými dvory Františkov a Josefov byl obnoven také zámek, kostel sv. Václava a Leopolda, kočárovna a postrojovna, kaple povýšení sv. Kříže, tři obytné domy, lesovna či bývalá vodárenská věž.



PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

ROZPOČTOVÍ PREMIANTI

Ve využívání evropských programů je naše Ministerstvo nejlepší ze všech resortů. Důkazem je Program rozvoje venkova 2014–2020. Zemědělcům, potravinářům, lesníkům a obcím se už podařilo využít více než 47 procent z celkového objemu finančních prostředků.

V novém období Programu rozvoje venkova (PRV) se nám povedla vyjednat řada podpůrných titulů či navýšit celkový rozpočet o 13 miliard Kč (na 96 miliard Kč). Aktuálně je vyčerpáno více než 24 miliard a dalších 22 miliard je již připraveno k proplacení.

Při porovnání s dalšími programy spolufinancovanými z evropských fondů je PRV co do vyplacených peněz v ČR nejúspěšnějším. Český program si podle evropských statistik vede velmi dobře i mezi programy EU v oblasti rozvoje venkova – PRV ČR je podle objemu vyplacených peněz devátý. V rámci středoevropských zemí je před námi pouze Rakousko.

PROČ ČERPAT?

„České zemědělství se v posledních letech mnohem rychleji rozvíjelo a modernizovalo hlavně zásluhou investičních dotací. Díky nim byly vybudovány velké projekty či pořízeny moderní stroje a zařízení, na které by mnohé firmy už neměly ze svých rozpočtů peníze. Evropské podpory nám

umožňují být konkurenceschopnější,“ říká Jindřich Pospíchal, předseda zemědělského družstva Sedlejev s tím, že pomocí dotací například řešili stavby, které se dotýkají životního prostředí. „Vybudovali jsme potřebné jímky na kejdu a postavili nové hnojiště. Využili jsme možnosti pořídit stroje na snížení úniku amoniaku do ovzduší a do našeho strojového parku přibyl teleskopický nakladač a kejdovač. Před dvěma roky jsme díky podpoře z PRV zmodernizovali odchovnu jalovic. Letos jsme řešili klimatické ve skladu brambor. Samozřejmě opět za pomoci dotace,“ vysvětluje Pospíchal.

A co v družstvu na Vysočině chystají? Například vybudovat novou porodnu prasnic (240 ks) včetně dochovu selat (až 1000 ks). Vystavět novou dojírnu, protože stávající je po více než 20 letech používání technologicky zastaralá a nestačí ani kapacitně. „Pokud je v zemědělském podnikání zakotvena živočišná výroba, pak je modernizace a neustálé investice do staveb a nových technologií nikdy nekončícím procesem,“ dodává Jindřich Pospíchal.

**PÁTÉ KOLO PŘÍJMU
ŽÁDOSTÍ O DOTACE
V RÁMCI PROGRAMU
ROZVOJE VENKOVA
JSME OTEVŘELI
10. ŘÍJNA NA PORTÁLU
FARMÁŘE. UZAVŘE SE
30. ŘÍJNA VE 13.00 HOD.**



VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: MÁSLOVÁ KRIZE, NOVÁ ODRŮDA BRAMBOR

Letošní úroda brambor bude proti loňsku nižší až o sto tisíc tun, začíná platit zákaz chovu zvířat pro kožešiny. Oranžovou stuhu roku 2017 získala obec Čejetice z Jihočeského kraje a nejlepší med je z Prahy.

MÁSLO STÁLE ZDRAŽUJE

České domácnosti v současnosti řeší vyšší výdaje za máslo. Zatímco tržní cena másla v Česku byla letos v srpnu 35 korun, řetězec je nyní nabízejí za 65 korun i více. Podle nás jde jednoznačně o marže obchodníků a výrobců, nikoli zemědělců. Věříme, že Ministerstvo financí prověří, jestli nedochází k dlouhodobému obohacování obchodních řetězců a zda jsou jejich marže přiměřené.

ZÁKAZ KOŽEŠINOVÝCH FAREM

Od 1. října platí zákaz chovu zvířat za účelem získávání kožešin. Od tohoto data nesmějí vznikat nové kožešinové farmy, existující farmy musí ukončit činnost do konce ledna 2019.

ŠPATNÁ SEZONA BRAMBOR

Letošní odhadovaná úroda brambor by měla být oproti loňsku nižší o více než 15 procent, loni zemědělci sklídili 700 000 tun brambor. Zatímco na tradičně bramborářské Vysočině jsou hektarové výnosy dobré, v jiných částech republiky sucho negativně ovlivnilo úrodu.

ČESKÝ RUM V OHROŽENÍ?

Koncem srpna letošního roku zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) stanovisko, ve kterém posoudil zdravotní nezávadnost aromatické látky,

která se mimo jiné používá v českém Tuzemáku. Nyní se tímto stanoviskem zabývá Evropská komise. S ní i EFSA budeme jednat, budeme chtít prostudovat všechny analýzy a vědět, jestli v malém množství, které je například v Tuzemáku, je látka při běžné konzumaci pro lidské zdraví nebezpečná. Hlavním argumentem je, že použití rumového aroma (např. v Tuzemáku), je z pohledu množství ve finálním výrobku ve velmi nízké koncentraci. V tomto duchu bude Česká republika vystupovat na všech nadcházejících pracovních jednáních v Evropské unii tak, abychom neohrozili zdraví spotřebitelů.

ČEŠI VYPĚSTOVALI NOVOU ODRŮDU BRAMBOR

Novou odrůdou s tmavomodrou slupkou i dužninou se může pochlubit Výzkumný ústav bramborářský v Havlíčkově Brodě. Odrůdu s hlízami ve tvaru rohlíčku, která dostala název Val Blue, odborníci šlechtili přes deset let.

SPOTŘEBA PIVA V PLECHOVKÁCH ROSTE

Podle údajů Českého svazu pivovarů a sladoven stoupla loni spotřeba piva v plechovkách oproti roku 2015 o 12 procent, a tvořila tak 6 procent celkové spotřeby v Česku. Na lahvové pivo pak připadlo 42 procent prodaného piva.



KOMPENZACE ZA SUCHO A MRAZY

Na zmírnění škod způsobených letošním suchem dostanou naši zemědělci a pěstitelé dvě miliardy korun ze státního rozpočtu. Náhradu za úrodu, kterou zničily dubnové a květnové mrazy, a to 208 milionů korun, obdrží také ovocnáři a lesní školkaři.

NÁVRH ZÁKAZU TĚŽBY

Nepříznivé klimatické podmínky posledních let, zejména mimořádný vláhový deficit, oslabil vitalitu a odolnost zvláště jehličnatých lesních porostů prakticky na celém území České republiky. Následkem toho se přemnožili hmyzí škůdci lesních porostů (podkorní hmyz) a v některých krajích nastal dnes již kalamitní stav. V polovině září jsme proto navrhli podle lesního zákona dočasné úplné zastavení jiných těžeb dřeva než těžeb nahodilých.

OBEČ S NEJROZVINUTĚJŠÍM ZEMĚDĚLSTVÍM

Oranžovou stuhu České republiky 2017 v rámci soutěže Vesnice roku získala obec Čejetice z Jihočeského kraje. Druhá skončila Žlutava ze Zlínského kraje a na třetím místě obec Vrbátky z Olomouckého kraje. Ocenění uděluje náš resort už deset let obcím, kterým se daří spolupracovat se zemědělskými nebo lesnickými podniky, případně s místními dobrovolnými organizacemi myslivců, rybářů nebo včelařů.

NOVÝ PŘEDMĚT SÝRAŘSTVÍ

Zemědělská fakulta Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích otevře v letošním akademickém roce nový předmět sýrařství. Ten bude součástí nově akreditovaného magisterského oboru kvalita zemědělských produktů.

NA DIVOČÁKY VYRAZILA POLICIE

V ohnisku nákazy afrického moru prasat na Zlínsku začali kromě myslivců odstřelovat divoká prasata i policisté. Cílem je urychlit likvidaci zvířat na tomto území. Policisté jsou

speciálně vyškoleni. Do policejních zbraní bylo nutné pořídit speciální náboje, které prasata bezpečně usmrtí hned na místě a které za tímto účelem vyrobila a darovala firma Sellier & Bellot. Africký mor prasat byl zjištěn v ČR před třemi měsíci. Díky dosavadním přijatým opatřením se podařilo do této chvíle zamezit dalšímu šíření této choroby prasat, což se doposud nikde v zahraničí nepovedlo. Pro udržení takového stavu bude potřeba v přijímání dalších opatření pokračovat a využít Policie ČR je jedním z nich.

AŽ 3000 ZVÍŘAT ROČNĚ TESTOVÁNO NA VZTEKLINU

Státní veterináři od začátku roku do konce srpna vyšetřili na vzteklinu více než 2500 zastřelených nebo uhynulých zvířat. Nemoc se v ČR naposledy u volně žijícího pozemního zvířete (lišky) vyskytla před více než 15 lety. Co se týče domácích zvířat, byla posledním nakaženým zvířetem kočka v roce 2001. Před dvěma lety zjistili veterináři vzteklinu u netopýra nalezeného v pražských Riegrových sadech. Podobný případ se vyskytl i letos na konci srpna v Polsku poblíž českých hranic. Vzteklinu netopýrů je však považována za specifickou variantu nákazy, proto jejím výskytem není dotčen status státu prostého vztekliny.

NEJLEPŠÍ MED JE Z PRAHY

Dagmar Šormová z Prahy získala již potřetí za sebou ocenění za nejlepší Med roku. Letos bylo v soutěži 153 českých a jeden slovenský vzorek. Cílem akce, pořádané Pracovní společností nástavkových včelařů, je přiblížit obor široké veřejnosti.

Ovocná nebo zeleninová šťáva se vyrábí ze zralého, zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmrazeného ovoce nebo zeleniny, a to z jednoho nebo více druhů. Do ovocné a zeleninové šťávy nesmí být přidán cukr.

Ovocná nebo zeleninová šťáva, která je vyrobena z koncentrátu, musí být na obalu označena slovy „z koncentrátu“.

Nektar se vyrábí z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda, popř. cukr nebo med. Aroma, dužina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přípravku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly. U ovocného nektaru musí být uveden min. obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy „podíl ovocné složky nejméně... %“, která jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název výrobku.

Minerální voda ochucená je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého.

Pramenitá voda ochucená je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla je syčená oxidem uhličitým.

Pitná voda ochucená je ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek látek určených k aromatizaci, popř. též obohacený např. vitaminy, minerály či extrakty z rostlin a zpravidla syčený oxidem uhličitým.

Limonáda je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla je syčená oxidem uhličitým.

Označení **sirup** lze použít pro nápojový koncentrát, zahuštěnou směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určenou k přípravě nápojů ředěním, obsahující více než 50 procent hmotnostních přírodních sladidel.

Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

NÁPOJE: VÍŠ, CO JÍŠ?

Není džus jako džus. Chcete-li koupit kvalitní ovocnou a zeleninovou šťávu, vyvarujte se nápojů, které jsou ze sta procent z koncentrátu. Naopak hledejte informace, že jde o čistou šťávu. A sledujte pozorně etikety.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu uveden **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Označit nápoj jako „džus“, „juice“, „100%“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu je možné pouze u ovocné a zeleninové šťávy.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Šťávy a nektary se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky **znázorněna některá složka** potraviny (např. jablko), pak se uvede ve složení její procentní zastoupení v potravíně.

Údaj o množství se u šťáv uvádí v mililitrech nebo litrech.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti jsou osvobozeni např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.



Výživové údaje na 100 ml:	
Energie	114 kJ / 27 kcal
Tuky	<0,5 g
» z toho nasycené	
mastné kyseliny	<0,1 g
Sacharidy	6,3 g
» z toho cukry	6,3 g
Alkoholy	<0,5 g
Sůl	0 g
Ovocná šťáva švecice s.r.o. Barevná 5, švecice 500 ml	