

léto | 2017

# ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

## Nejlepší zmrzlina? Domácí a z čerstvých surovin

str. 05 až 07

### Potvrzeno: Rozdílná kvalita potravin

str. 03 a 04

### Mor prasat v Česku

str. 08 až 10

### Naše kampaně

str. 11

### Víte, jaké džemy jíte?

str. 15

## ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

kolegové ministři zemědělství Evropské unie mi nevěřili, především ti ze starých členských států, že existuje problém s dvojitou kvalitou (nejen) potravin. Na červencovém jednání Rady ministrů EU jsem proto představil výsledky průzkumu dvojí kvality potravin, který pro nás vypracovala Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. Díky tomu jsme získali argumenty z porovnání zboží z více států. Chci, aby výrobek od jednoho výrobce, který má stejný obal a na první pohled vypadá stejně, měl i stejné složení, když máme jednotný trh. Řešením je podle mě změna příslušné legislativy unie. My můžeme nastavovat normy pouze pro výrobce na území České republiky, nepostihneme producenty, kteří to zboží vyrábějí v jiných státech a dovážejí na náš trh. V rámci jednotného unijního trhu totiž nemohu napsat pravidla pro výrobce například v Německu nebo v Polsku. Proto potřebujeme jednotné unijní řešení, a proto jsme také udělali zmíněný průzkum. Jsme prvním ministerstvem v EU, které takový průzkum v pěti státech, nikoli jen v tom svém domovském a v nejbližším sousedním, udělalo. A ten vzorek je podle mě dostatečný na to, abychom přesvědčili naše kolegy z Evropské komise se tímto problémem začít vážně zabývat a řešit jej.



**Marian Jurečka**  
ministr zemědělství



## OBSAH:

### SPOTŘEBITEL

#### ROZDÍLNÁ KVALITA POTRAVIN POTVRZENA

Rozsáhlý průzkum potvrdil, že se potraviny ve stejném obalu a pod stejným názvem mohou v různých zemích EU lišit. Podívejte se na příklady potravin, u kterých se dvojitá kvalita prokázala.

03

### ROZHOVOR

#### BEZ CHEMIE! ZMRZLINA Z PRVOTŘÍDNÍCH SUROVIN

Až budete projíždět Pardubickým krajem, zastavte se v Kuněticích. Mají zde zmrzlinu, o které se vám ani nezdálo.

05

### NOVÉ PŘÍPADY

#### PŘEHLEDNĚ: MOR PRASAT V ČESKU

S historicky prvním výskytem afrického moru prasat se už druhý měsíc potýká Zlínský kraj. Přečtěte si, jak se chovatelé a myslivci s touto nákazou vypořádávají.

08

### MARKETING

#### NAŠE KAMPANĚ. SEZNAMTE SE...

Poznej svého farmáře, Ryba na talíř, Měsíc biopotravin a Medové snídaně. Seznamte se s našimi kampaněmi, kterými upozorňujeme na produkci kvalitních tuzemských potravin.

11

### PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

#### DRUŽSTVO HROTOVICE BODUJE V ČERPÁNÍ DOTACÍ

Díky dotačnímu Programu rozvoje venkova byl v loňském roce dobudován víceúčelový objekt Zemědělského družstva Hrotovice. Přečtěte si, o jaké části se družstvo rozrostlo.

12

### VÝBĚR ZPRÁV

#### HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Představili novou koncepci na ochranu před následky sucha, potravinové banky rok od roku více pomáhají tam, kde je potřeba, a kožešinové farmy od konce ledna 2019 skončí.

13

### OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

#### DŽEMY. VÍŠ, CO JÍŠ?

Až si třeba příště namažete marmeládu na rohlík, můžete být o pár informací o z etikety chytřejší. Připravili jsme si pro vás souhrn všeho, co musí obsahovat jak výrobky, tak i jejich etikety.

15

## SPOTŘEBITEL

# ROZDÍLNÁ KVALITA POTRAVIN POTVRZENA

Pro Němce lančmít z pravého vepřového, českým spotřebitelům též výrobce nabízí drůbeží separát. Že se mohou potraviny prodávané ve stejném obalu a pod stejným názvem v různých zemích EU lišit, potvrdil průzkum, který pro nás udělala Vysoká škola chemicko-technologická (VŠCHT) v Praze.

Rozsáhlý průzkum otestoval 21 výrobků stejných značek nakoupených v pěti zemích – v České republice, Maďarsku, Německu, Rakousku a na Slovensku. A výsledek? Jen tři produkty měly stejné složení. Ze všech testovaných vzorků mělo navíc pět výrobků rozdílný objem při rozměrově stejném balení.

Problematice dvojí kvality potravin se věnujeme již několik let. V minulosti jsme téma opakovaně diskutovali se zeměmi V4,

v červenci roku 2016 zaslaly země V4 evropským institucím společné prohlášení k tomuto tématu, na závažnost problému jsme upozornili i letos v březnu na jednání Rady ministrů pro zemědělství a rybnářství. Nyní jsme představili výsledky vlastního průzkumu, který porovnával výrobky z ČR a čtyř okolních zemí. Evropskou komisi jsme vyzvali, aby problém začala intenzivně řešit. Naši iniciativu podpořila řada dalších členských států.



### **Nutella**

#### **Německo**

vyšší obsah kofeinu a theobrominu  
vyšší obsah bílkovin o 10 %  
senzorika: tmavší barva

### **Nesquik**

#### **ČR, Rakousko, Slovensko, Maďarsko**

vitamin C: přes 180 mg na 100 g

#### **Německo**

vitamin C: 88,5 mg na 100 g  
vyšší hodnoty vitamínu B9  
(kyselina listová)  
nižší obsah kakaové sušiny



### **Nestea – citronový čaj**

#### **Německo**

nebylo použito sladilo  
v ostatních sladidla steviol-glykosidy  
a obsahuje více cukrů

### **M&M,s čokoládové dražé**

#### **ČR, Rakousko, Maďarsko**

palmojadrový, palmový  
a bambucký tuk

#### **Slovensko, Německo**

kokosový olej

#### **Německo**

výrobek se lišil, byl také méně  
preferovaný



**TULIP  
LUNCHEON MEAT  
V NĚMECKU  
OBSAHUJE VEPŘOVÉ  
MASO. U NÁS  
DRŮBEŽÍ MASO  
STROJNĚ ODDĚLENÉ**



**Danone Activia jahoda**

**Maďarsko, Slovensko**  
odlišný výrobek, balené ale ve stejném  
výrobním závodě jako německý výrobek  
**Německo**  
senzoricky nejlépe hodnocený výrobek

**Jacobs original 3vl**

**Německo, Rakousko**  
odlišný obsah cukrů, nasycených mastných kyselin  
a množství použité kávy  
**Česko, Slovensko**  
obsah kofeinu v sáčku byl přes 70 mg (gramáž sáčku 15,2g)  
**Německo**  
obsah kofeinu v sáčku byl 50,4 mg (gramáž sáčku 18g)  
**Rakousko**  
obsah kofeinu v sáčku byl 47,5 mg (gramáž sáčku 18g)



**Teekanne – zelený čaj**

**Maďarsko**  
nejvyšší obsah kofeinu  
**Německo**  
nejnižší obsah kofeinu

**Iglo – rybí prsty**

**Německo, Rakousko**  
obsahují více rybiho masa než u ostatních  
**Česko**  
podíl masa: 50,2% (zjištěno analyticky)  
**Německo**  
podíl masa: 63,8% (zjištěno analyticky)  
**Maďarsko, Rakousko**  
senzoricky méně preferované výrobky



**Kiri – sýr z tvarohu a smetany**

**Německo, Rakousko**  
mírně zvýšený obsah bílkovin a tuků  
a nižší obsah cukrů  
**Česko, Maďarsko, Slovensko**  
odlišná gramáž – balení o 100g  
**Německo, Rakousko**  
odlišná gramáž – balení o 120g  
**Německo, Rakousko**  
senzoricky lépe hodnocené



**Dr. Oetker Pizza Ristorante**

**Rakousko**  
ve výrobku více mozzarely na rozdíl od  
ostatních výrobků  
**Česko, Slovensko, Maďarsko**  
stejně balení, odlišné plnění: 330g  
**Rakousko**  
stejně balení, odlišné plnění: 335g





## ROZHOVOR

# BEZ CHEMIE! ZMRZLINA Z PRVOTŘÍDNÍCH SUROVIN

Do malé obce Kunětice nedaleko Pardubic se sjíždějí nejen lidé z okolí, ale takřka z celého Česka. V čem tkví kouzlo této vesničky? Mají zde Kunětickou horu, ale také tu Monika Pavlisová a její manžel vyrábějí poctivou zmrzlinu z čerstvých surovin a ručně také nanuky. Nabízejí klasickou vanilkovou, ale třeba i perníkovou, okurkovou s mátou, hruškovou s rukolou či makovou.



### Byla jste školitelkou v oblasti vzdělávání. Jak jste se naučila vyrábět zmrzlinu?

Při několikaleté práci školitelky a koučování jsem se setkala s příběhy mnoha lidí. Často byly o tom, že se nám stále něco nepříjemného děje, stále se na něco vylouváme, chtěli bychom změnu, ale nejsme ochotni se vzdát některých našich návyků a zasetých schémat. Myslím si, že chceme-li v životě něco dokázat, je to možné. Jen si potřebujeme uvědomit, kdo jsme, co umíme, na čem můžeme sami u sebe stavět, co je naším cílem... A pokud toto alespoň z větší části víme, můžeme se pustit do čehokoli. Třeba do výroby zmrzliny. Já jsem se ji učila vyrábět od těch nejlepších, účastnila jsem se několika seminářů s českými a italskými mistry. Tato setkání mi dala možnost nahlédnout pod pokličku tajemství toho, z čeho se zmrzlina skládá, jak má vypadat, jak má chutnat, jaký máte mít z požívání zmrzliny pocit a podobně. Vše by však nestačilo, když bych neměla chuť vše denně zkoušet, učit se z chyb,

experimentovat, naslouchat názorům a přáním zákazníků. Kunětická zmrzka by také nebyla dnes tam, kde je, bez veliké podpory a pracovitosti mého muže.

### Jak vnímáte současné zmrzlinové trendy?

Zákazníci se dnes nespokojí s průmyslovými a práškovými zmrzlinami. Rodiče dětí již začínají přemýšlet o tom, zda koupí svému dítěti šmolí modrou zmrzlinu, zářivě žlutou banánovou či svítivě zelenou pistáciovou, které jsou plné chemie, nebo zajedou i několik desítek kilometrů na zmrzlinu z čerstvých malin, borůvek, banánů. Stále více lidí začíná vyhledávat nejen dobrou točenou zmrzlinu, ale také takzvané řemeslnou – buď dobrou kopečkovou, nebo stále více oblíbenou špachtlovanou, které nabízejí mnohem více kreativity v chuti a kombinacích než točená. Zákazníci jsou také náročnější a zejména ti ve věku mezi 20 a 35 lety rádi experimentují a gastronomie je pro ně oblastí, které věnují pozornost. Jsou ochotni ochutnat zmrzliny



**SAMOTNÁ VÝROBA ZMRZLINY SLOŽITÁ NENÍ. POKUD TEDY MÁTE VÝBORNÉ SUROVINY, DOBRU TECHNOLOGII, VYVÁŽENOU RECEPTURU A JSTE OCHOTNI V LÉTĚ SPÁT JEN ČTYŘI AŽ PĚT HODIN DENNĚ.**

s bylinkami, z exotických druhů ovoce či alkoholové.

### **Kde čerpáte inspiraci?**

Inspirace je kolem nás mnoho a mnoho – na zahrádce, v restauracích, na internetu a někdy přijde myšlenka sama od sebe. Jen je potřeba se kolem sebe dívat, vnímat svoji intuici a bavit se s lidmi o tom, kde jim co chutnalo. Také je fajn být otevřený k příležitostem vycestovat do zahraničí a inspirovat se například místními kombinacemi chutí a způsobem výroby.

### **Traduje se, že nejlepší zmrzlina je v Itálii. Co vy na to?**

I v Itálii je potřeba si zmrzlinu vybrat. Mnoho tamních zmrzlináren chrlí hromady zmrzky pro turisty, která není moc kvalitní, naopak v menších stylových zmrzlinárnách, kam chodí zejména místní, mají velmi poctivou zmrzlinu. Oproti našim cenám je dražší.

### **Z jakých surovin vyrábíte svoje zmrzliny?**

Dle mých zkušeností je dobrá zmrzlina založena na čtyřech zásadních věcech – kvalitních surovinách, dobrém technickém zázemí, na vyvážených recepturách a dále na tom, že děláte práci rád, s láskou a poctivě. Naší filozofií je co nejvíce vyrábět z čerstvého sezonního českého ovoce – malin, jahod, borůvek, jablek, hrušek, třešní, švestek a dalších. Pravda je, že je mnohdy složité sehnat kvalitní ovoce v množství, které potřebujeme. Za 12 let práce jsme se však dokázali dostat přímo k místním zemědělcům a pěstitelům, a naše zmrzky tak mohou být skutečně výjimečné.

### **Kolik máte druhů?**

Během celého léta se dostaneme na více než sto různých druhů příchutí zmrzlin. Které příchutě jsou nejoblíbenější? Vanilková a čokoládová jsou příchutě, které jsou stále velmi oblíbené. Avšak i s těmito druhy se dá experimentovat. Vanilková z čerstvých vanilkových lusků nebo vanilková s příchutí citronu s přidáním kousků citronových sušenek zákazníkům vždy přijde. Čokoládová může mít také mnoho podob – chilli čokoláda s kousky kakaových bobů či čokoláda s pomerančem chutná skvěle.

### **Máte nějaké netradiční příchutě?**

Mezi netradiční příchutě určitě patří maková, perníková, fíková, granátové jablko

nebo okurková s mátou a citronem. Dále pak osvěžující, jako jsou jahodová a citronová s bazalkou, hruška s rukolou, mojito s čerstvou mátou, citronová s fialkami apod. Několikrát za sezonu překvapíme zákazníkovi alkoholovou zmrzkou – například rumovou s karamellem, gin-tonic, popřípadě zmrzkou ze sektu. Jak dlouho trvá namíchat novou příchut? Když víte jak, tak je to záležitost několika minut. Některé druhy zmrzlin mají složitější přípravu, když třeba hledáte louku, kde rostou ty nejlepší fialky.

### **Je výroba zmrzliny složitá?**

Samotná výroba složitá není, pokud máte výborné suroviny, dobrou technologii, vyváženou recepturu a jste ochotni v létě spát jen čtyři až pět hodin denně. My jsme také velmi vděční za tým lidí, kteří s námi každé léto spolupracují. Bez nich bychom nedokázali zmrzlinu v takovém množství, v jakém ji dnes připravujeme, vyrobit.

### **Kolik jí v létě prodáte?**

To je dobrá otázka, také bych na ni ráda znala odpověď. Zatím máme jen přehled o tom, že týdně spotřebujeme asi 150 kilogramů cukru, letos jsme již zpracovali 400 kilo čerstvých malin a stejně tolik čerstvých jahod. V nejteplejších letních dnech vyrábíme kolem 250 litrů zmrzliny denně.

### **U zmrzlin se prý lidé rozhodují podle barvy. Je to pravda?**

Podle barvy si mnohdy vybírají děti. Všimla jsem si toho u našich nanuků. Pokud je ve vitríně růžové srdíčko (vanilková zmrzlina v jahodové polevě), jde u dětí mnohem rychleji na odbyt než srdíčko hnědé (vanilková v tmavé čokoládě).

### **S ruční výrobou nanuků jste začala v loňském roce?**

Ano, loni jsme zkusili vyrobit své první nanuky. Postupně se naše cukrářka Alenka od ručně vyráběných a zdobených nanuků dostala také ke zmrzlinovým dortům, které jsou dnes velmi populární a žádanou součástí narozeninových i jiných oslav. Máme za sebou i výrobu třípatrových svatebních zmrzlinových dortů. U dětí jsou velmi oblíbená zmrzlinová lízátka.

### **Jak vás to napadlo?**

Do nanuků jsme se zamilovali v Itálii na veletrhu. Když jsem viděla ty krásné barevné vitríny nanuků různých tvarů, polev, čokolád, zdobení, ihned jsem zatoužila je mít



v Kuněticích. První prototypy vznikaly při příležitosti oslavy mých 40. narozenin, kde mi hosté povinně testovali chuť a konzistenci. Zde se také posvětil název „Kunětická zmrzka na klacku“ a vznikl název pro ovocnou zmrzku v tubě – PIMo.



### Jsou některé nanuky na výrobu náročnější než jiné?

Výroba nanuků není vůbec jednoduchá, jelikož různé druhy smetanových a ovocných zmrzlin se jinak chovají v různých polevách a čokoládách. Pro výrobu nebalených nanuků, a zejména pak těch, které nechcete dávat do polevy, je velmi důležitá vyvážená receptura v závislosti na vodě, tucích a cukru. Pozornost musíte věnovat například také teplotě nanuků, které vytažujete z forem, teplotě, kterou musí mít poleva či čokoláda a podobně. Každý nanuk má cukrářka v ruce celkem čtyřikrát. Nejprve se naplní forma zmrzlinou, po vymrazení se vyndá z forem, namočí do polevy či čokolády, znovu dá vymrazit a poté se teprve ručně dozdobí. Složitější na výrobu jsou takzvané duo nanuky, které se skládají ze dvou druhů zmrzlin, a když se do nich zakousnete, máte nejen chuťový zážitek, ale také vizuální (nanuk je uvnitř dvoubarevný).

### Mají lidé nějaké požadavky, co by si na nanuku přáli?

Přání ohledně nanuků nejsou častá, i když jsme je už vyráběli i na přání – ke svatbě se jménem nevěsty nebo s datem svatby.

Více přání mají zákazníci při výrobě zmrzlinových dortů. Připravujeme dorty třeba s číslicemi, se jmény v polevách na přání, v různých zmrzlinových variacích, s kytičkami, s hvězdičkami a lentilkami.

Z jaké vzdálenosti k vám zákazníci jezdí? Navštěvují nás lidé z celé České republiky. Často mi zákazníci telefonují a ptají se, zda máme otevřeno, protože k nám jedou ze vzdálenosti například 120 kilometrů. Tento zájem nás velmi těší a máme z něho upřímnou radost. Krásné je také to, že Kunětická zmrzka je kromě místa ochutnávání i místem setkávání, pro relax a odpočinek při cyklovýletu. Stálí zákazníci k nám vodí své návštěvy, oslavence a různé hosty z Čech i ze zahraničí. Je to hezký pocit, že jsme pro ně známkou kvality a lákavým cílem jejich výletů.

### Dáte si ráda zmrzlinu a nanuk?

Určitě. I po 12 letech si moc ráda naši zmrzku či nanuk dám. Ostatně každý den je potřeba zmrzlinu ochutnat, zda je v pořádku vyvážená chuť, sladivost, konzistence, struktura. Zmrzlina nesmí být přeslazená, moc studená, krystalická. Měla by vás pohladit na jazyku, měla by být jemná, hladká. Také byste měli vždy poznat, o jaký druh jde. Moc ráda vzpomínám na svůj první kurz s italským mistrem Gusepinem Scaringelou, který nám kladl na srdce, abychom se někdy zastavili a pozorovali své zákaznický. Pokud při lízání zmrzliny přivírají oči, dávají si vzájemně ochutnávat a povídají si o naší zmrzlině, jak je dobrá, tak můžeme být jako zmrzlináři spokojeni. Zákazník se v tomto případě opět vrátí a přivede s sebou minimálně dalšího nového. A to se v případě Kunětické zmrzky děje. Zákazníků přibývá navzdory sílící konkurenci. A to je pro nás jeden z příjemných důkazů dobře odvedené práce.

### Jaké máte zmrzlinové plány do budoucna?

Každý rok si klademe otázku, kam naše rodinné podnikání můžeme ještě posunout. I když to zpočátku vypadá, že to už nejde, vždy objevíme nějakou příležitost být lepší, zajímavější, kreativnější, originálnější. Plány se většinou týkají nových příchutí, nového produktu, nějaké zajímavé akce pro naše zákaznický a podobně. Letošní novinkou je pořízení mobilní provozovny – MŇAM KÁRY s osmi druhy špachtlované zmrzliny, která se těší velkému zájmu zákaznický. Pro příští rok máme již v hlavě a v srdci jeden nový cíl, necháme si ho však s dovolením ještě pro sebe.



## NOVÉ PŘÍPADY

# PŘEHLEDNĚ: MOR PRASAT V ČESKU

V České republice byl potvrzen historicky první výskyt afrického moru prasat v populaci prasat divokých. Vybíráme události kolem výskytu tohoto onemocnění, které však není přenosné na člověka.

### 26. ČERVNA 2017

V ČR byl potvrzen africký mor prasat. Vyšetření ve Státních veterinárních ústavech v Olomouci a Jihlavě prokázala nákazu u dvou kusů uhynulých divokých prasat nalezených nedaleko Zlína. V Česku se onemocnění prasat, které původně přenesla klíšťata od afrických prasat bradavičnatých, doposud nevyskytovalo. Nákaza není přenosná na člověka, ani na další živočišné druhy. Podrobnější informace o nákaze [zde](#).

### 27. ČERVNA 2017

Krajská veterinární správa pro Zlínský kraj nařídila [mimořádná veterinární opatření](#) k zamezení šíření nebezpečné nákazy. Byla vymezena tzv. zamořená oblast a stanovena opatření v této oblasti. V jejích rámci byl uživatelům honiteb uložen zákaz lovu a krmení divokých prasat. Dále musí myslivci aktivně vyhledávat a hlásit uhynulé divočáky. Chovatelé musí nahlásit všechna domácí prasata v hospodářství a udělat všechna opatření, která souvisejí s ochranou chovu před zavlečením této nákazy. Dopředu musí také hlásit domácí porážky prasat.

### 28. ČERVNA 2017

Zástupci veterinární správy zkontrolovali kvůli africkému moru prasat firmu Zemet u Zlína. Obě její farmy, ve kterých chová zhruba 5000 prasat, byly v pořádku.

### 29. ČERVNA 2017

Ve Zlíně – Lužkovicích bylo nalezeno uhynulé sele. Vyšetření potvrdilo třetí případ nákazy africkým morem prasat.

### 3. ČERVENCE 2017

Kvůli výskytu afrického moru rozšířilo Rusko embargo na dovoz vepřového masa z ČR. Od tohoto dne je také rozšířena zamořená oblast ze současného pásma na okres Zlín. To znamená, že nyní mimořádná veterinární opatření platí na území celého okresu. Celkový počet nalezených uhynulých těl prasat divokých je 17.



**V RÁMCI  
MIMOŘÁDNÝCH  
VETERINÁRNÍCH  
OPATŘENÍ MUSÍ  
CHOVATELÉ  
NAHLÁSIT VŠECHNA  
DOMÁCÍ PRASATA  
V HOSPODÁŘSTVÍ  
A UDĚLAT VŠECHNA  
OPATŘENÍ,  
KTERÁ SOUVISEJÍ  
S OCHRANOU CHOVU  
PŘED ZAVLEČENÍM  
TÉTO NÁKAZY.**



### 7. ČERVENCE 2017

Veterináři k tomuto dni evidují 34 uhynulých prasat divokých. Počet kusů s pozitivním nálezem na africký mor prasat stoupl na 22 a oproti tomu osm uhynulých těl divočáků mělo negativní výsledek laboratorního vyšetření. Ve čtyřech případech nejsou výsledky k dispozici.

### 11. ČERVENCE 2017

Počet nahlášených uhynulých divokých prasat v zamořené oblasti a okolí vzrostl na 44. Laboratorní vyšetření dosud potvrdilo nákazu u 25 z nich.

### 13. ČERVENCE 2017

Státní veterinární správa nařídila intenzivní celoroční lov divočáků na celém území Česka. Nově se za tímto účelem povoluje využívání zakázané metody lovu: použití zdroje umělého osvětlení či zaměřovače umožňující noční vidění, povoluje se také odlov na místech, kde se sklízí zemědělské plodiny. Nařízení se ale nevztahuje na zamořenou oblast stanovenou mimořádným opatřením krajské veterinární správy.

Vytyčena byla oblast intenzivního lovu (území je ohraničené dálnicí D1 od Brna směr Ostrava do Vyškova, dále pak do Olomouce po D46, z Olomouce do Lipníku nad Bečvou po D35, poté přes Ostravu a Bohumín po hranici s Polskem po D1, dále po státní hranici s Polskem a Slovenskem až na hraniční přechod Lanžhot a dále zpět po dálnici D2 do Brna). V této oblasti se bude vyplácet zástřelné za každé zastřelené divoké prase ve výši 1000 korun za kus.

### 18. ČERVENCE 2017

Státní veterinární správa k tomuto dni eviduje 76 nalezených uhynulých divokých prasat. Testy prokázaly virus u 51 kusů. Stav po katastrofách: Příluky 6, Hvozdná 11, Lužkovice 23, Kostelec u Zlína 6, Klečůvka 5.

### 19. ČERVENCE 2017

Zlíňští veterináři vydali [nová mimořádná opatření](#). Na jejich základě budou uživatelé honiteb v tzv. vysoce rizikové oblasti afrického moru prasat nejpozději do 22. července muset na hranici svých honiteb směrem do rizikové oblasti instalovat pachové ohradníky účinné proti divokým prasatům. Po instalaci zařízení budou muset doplňovat účinnou látku v ohradnicích tak, aby byla v souladu s návodem výrobce stále aktivní. Tak jako u předchozích mimořádných veterinárních opatření, může za porušení nařízení být uložena fyzické osobě pokuta až 50 000 Kč a právnické osobě či podnikající fyzické osobě až dva miliony Kč.

### 21. ČERVENCE 2017

K tomuto dni dosáhl počet nahlášených uhynulých divokých prasat v zamořené oblasti čísla 90. Laboratorní vyšetření dosud potvrdilo nákazu africkým morem prasat u 59 z nich.

### 25. ČERVENCE 2017

V tzv. oblasti s intenzivním odlovem bylo od 17. do 25. července uloveno 522 divokých prasat. Žádný vzorek nebyl dosud pozitivní, s negativním výsledkem bylo 520 vzorků, ve dvou případech nebylo možné vyšetření udělat.



### 27. ČERVENCE 2017

Státní veterinární správa zatím obdržela hlášení o nálezů 113 uhynulých divokých prasat ve Zlínském kraji. Vyšetření dosud potvrdilo nákazu africkým morem prasat u 66 z nich. Veterináři také dokončili kontrolu instalovaných pachových ohradníků ve vysoce rizikové oblasti. Při kontrolách nebyly zjištěny závady. Proškoleno bylo i více než 550 lovců černé zvěře v zamořené oblasti.



### 28. ČERVENCE 2017

Ministr zemědělství Marian Jurečka po jednání s odborníky požádal zlínského hejtmána Jiřího Čunka, aby vyhlásil v kraji kvůli nemoci mimořádný stav. V tzv. oblasti s intenzivním odlovem bylo k tomuto dni uloveno 871 divokých prasat. Nejvyšší počet ulovených divočáků je v okresech Uherské Hradiště – 229, Kroměříž – 188 a Hodonín – 134. Všechna odlovená prasata byla vyšetřována, žádný vzorek nebyl dosud pozitivní.



### 31. ČERVENCE 2017

Zlínský hejtmán Jiří Čunek vyhlásil v kraji stav nebezpečí, který platí do 29. srpna. Mimořádný stav má umožnit zamořené území lépe chránit a zabránit tomu, aby se nakažení divočáci nedostali z ohniska nákazy. Kolem ohniska nákazy vznikne elektrický ohradník, lidé nebudou moci do lesa se psy.

Počet nalezených uhynulých divokých prasat dosáhl 115. Africký mor prasat byl potvrzen u 72 z nich. V oblasti s intenzivním odlovem bylo dosud uloveno 992 divokých prasat. Nejvyšší odstřel byl zaznamenán v okresech Uherské Hradiště (238) a Kroměříž (233). U žádného z odstřelených kusů v oblasti s intenzivním odlovem nebyla zjištěna nákaza.



### 1. SRPNA 2017

Krajští veterináři vydali mimořádné opatření, které ve vymezené oblasti zakazuje zemědělským podnikům až do konce letošního roku sklízet zemědělské plodiny z důvodu poskytnutí úkrytu pro divoká prasata. Opatření se týká 115,5 hektarů zemědělské půdy a čtyř podnikatelských subjektů.



### 4. SRPNA 2017

Počet nalezených uhynulých divokých prasat dosáhl k tomuto dni 132. V 77 případech potvrdilo vyšetření africký mor prasat, 51 vzorků bylo negativních. Zbývající 4 vzorky čekají na výsledek vyšetření. Z organizačních důvodů byla upravena organizace svozu ulovených divočáků v zamořené oblasti. Nově se bude uložení uloveného kusu divokého prasete do kafilevního boxu hlásit asanačnímu podniku AGRIS spol. s r.o. Tento asanační podnik vyčlenil s platností od dnešního dne pro účely svozu ulovených prasat divokých speciální vozidlo, které bude vyjíždět denně po 7 dní v týdnu. To znamená, že svoz uloveného kusu bude realizován nejpozději den po odlovu. Až dosud měl asanaci na starost jiný subjekt: MAT, s.r.o., veterinární asanace a služby DDD, Otrokovice. Informační povinnost hlásit asanačnímu podniku vložení uloveného kusu do kafilevního boxu 48 hodin po odlovu, nejpozději však do 60 hodin, trvá.





## MARKETING

# NAŠE KAMPANĚ. SEZNAMTE SE...

I v letošním roce jsme pro veřejnost připravili několik marketingových kampaní. Jejich cílem je upozornit spotřebitele na produkci kvalitních a chutných tuzemských potravin. Projděte si je s námi.

### POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE

Čtvrtý ročník projektu se letos opět snaží pomoci malým rodinným farmám s propagací, zlepšením ekonomiky a soběstačnosti. Každý návštěvník má jedinečnou příležitost seznámit se s produkty místních farmářů a rozmanitými farmářskými technikami. Do projektu bylo vybráno celkem 19 farem z jednotlivých krajů České republiky. Akce se koná téměř každou sobotu, a to od května až do půlky října. Přesný harmonogram a další informace naleznete [zde](#).

### MĚSÍC BIOPOTRAVIN

Již potřinácté letos vyhlašujeme září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Touto tradiční kampaní chceme veřejnosti představit místní biofarmy a výrobce bioproduktů, jejichž nabídka se rok od roku rozšiřuje. Mottem letošního ročníku je „Bio září nejen v září“. Přijďte i vy v září poznat osobně ekologické zemědělce a ochutnat či nakoupit biopotraviny, ať se bio zabydlí i u vás doma. [Zde](#) najdete všechny informace.



### RYBA NA TALÍŘ

Projekt na podporu sladkovodní akvakultury má za cíl zvýšení spotřeby sladkovodních ryb na českém trhu. Zaměřuje se především na představení rybí kuchyně. Celou kampaň zahájil subprojekt Týden s kaprem pořádaný v dubnu 2016. Od té chvíle se speciálně upraveným mobilním stánkem navštívujeme farmářské trhy, regionální slavnosti a jednotlivé akce projektu Poznej svého farmáře. Návštěvníci se mohou seznámit se způsoby správného zpracování sladkovodních ryb. Pro milovníky tohoto chutného masa je navíc připravena i prezentace osvědčených receptů.

V rámci propagace sladkovodní akvakultury se zúčastníme mezinárodního agrosalonu Země živitelka, kde se bude konat řada soutěží pro spotřebitele a workshopy pro děti a další akce. Pro další informace sledujte [internetové stránky projektu](#).

### MEDOVÉ SNÍDANĚ

V letošním roce se již koná třetí ročník akce Medová snídaneň, a to vždy v dubnu a v listopadu. Děti v rámci projektu dostanou přímo ve třídách k snídani chléb s máslem a medem a absolvují zábavně-naučnou přednášku, kterou zajistí zkušení lektoři. Cílem projektu je podpořit v mateřských školách a na prvním stupni základních škol zdravý životní styl a propagovat kvalitní potraviny – především med, jakožto potravinu přírodního charakteru. Cílem je také informovat o včelařství jako o samostatném profesionálním oboru a o významu chovu včel pro zemědělství a biodiverzitu krajiny.



## PŘÍKLADY Z PRAXE

# DRUŽSTVO HROTOVICE BODUJE V ČERPÁNÍ DOTACÍ

Další kolo příjmu žádostí z Programu rozvoje venkova 2014–2020 se pomalu blíží a my vám představujeme Zemědělské družstvo Hrotovice, které je příkladem multiplikačního efektu, kdy jeden projekt vytvoří situaci a podpoří realizaci dalšího rozvojového projektu. Přečtěte si více...



„Dobrým příkladem byla v tomto případě modernizace opravárenské dílny a vybudování pneuservisu. Tam je nově vytvořeno jedno pracovní místo. Tento záměr, který by bez dotace nemohl být uskutečněn, generuje pro firmu zisk,“ říká předseda družstva Bohumír Hutař.

Dobudovat vedle dílen víceúčelový objekt rozčleněný na šest hal se rozhodli v loňském roce. „První hala bude určena pro závěsnou techniku, druhá pro stroje na ochranu rostlin, třetí pro nákladní auta a čtvrtá pro sklízecí techniku. V místě budeme dělat údržbu a jednoduché opravy, které se dosud dělaly na venkovní ploše u protilehlé dílny. Tuto službu, o kterou je v okolí velký zájem, budeme poskytovat i dalším subjektům. Tím se významně rozšíří služby družstva a zvýší se tržby,“ vysvětluje Bohumír Hutař. Pátá hala poslouží jako sklad pro stávající zámečnickou výrobu, šestá pro současný pneuservis. V tomto případě se prolínají tři různé projekty, celý objekt navíc využívá energii z bioplynové stanice v těsné blízkosti.

„Díky dotacím je možné realizovat projekty, které by firma nebyla schopna sama financovat. Urychluje se návratnost investic a je možné firmu rychleji rozvíjet a být díky tomu konkurenceschopnější. Do budoucna máme v plánu rozšířit chov prasat, vybudovat porodny pro 300 kusů prasnic, haly pro 1400 selat a haly pro 2000 prasat ve výkrmu včetně jímek na kejdu. Naším dalším projektem bude i vybudování penzionu v rámci agroturistiky.“ říká Hutař.

### ČERPEJTE DOTACE Z PROGRAMU ROZVOJE VENKOVA 2014–2020

V 5. kole budou podpořeny investice do zemědělských, lesnických i potravinářských podniků, inovací a na projekty spolupráce za více než 2,6 miliardy korun. Žádosti budou přijímány pouze prostřednictvím Portálu farmáře **v termínu od 10. října 2017 8.00 hodin do 30. října 2017 13.00 hodin**. K podpoře více naleznete [zde](#).

## VÝBĚR ZPRÁV

# HĹAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: STOP NELEGÁLNÍM MNOŽÍRNÁM A NOVÁ KONCEPCE PROTI SUCHU

Konec falšování českého česneku. Boj proti pančovanému vínu. Přísnější pravidla pro používání přípravků na ochranu rostlin. Sucho za sebou zanechává nedozírné škody, sucho snižuje výnosy. Pivo z Budějovického Budvaru má dvě zlaté medaile. Další letní dění přinášíme v přehledu.

### BOJ SE SUCHEM

Společně s Ministerstvem životního prostředí jsme na konci července představili koncepci na ochranu před následky sucha pro území ČR. Ta počítá s výstavbou nových přehradních nádrží či s opatřeními na posílení zadržování vody v krajině. Do roku 2021 chceme z dotací dát na boj proti suchu 14,2 miliardy korun, dalších více než 3,5 miliardy korun by mělo jít na spolufinancování projektů. MŽP vyčlenilo na projekty z evropských peněz 13,5 miliardy korun, do roku 2020 počítá s dalšími 6,5 miliardy korun.

Budweiser Budvar a světlý ležák Pardál Echt. Soutěž patří mezi největší na světě: letos bylo do soutěže přihlášeno 2965 produktů od 966 výrobců z 89 zemí. V kategorii piva bylo hodnoceno 326 vzorků z 98 pivovarů v 67 zemích.

### BRAMBORY POŠKODILO SUCHO

Letošní úroda brambor bude nižší a méně kvalitní. Viníkem je jarní sucho. Největší propad je u raných brambor. Loni pěstitelé sklidili přibližně 689 tisíc tun brambor, letos lze očekávat úrodu o zhruba 85 tisíc tun nižší.

### NE MNOŽÍRNÁM

V rámci návrhu novely veterinárního zákona se budou muset útulky pro toulavá zvířata registrovat na místně příslušné krajské veterinární správě, aby mohla být tato zařízení pod důsledným veterinárním dozorem. Každý, kdo bude chovat více než pět fenek, bude mít povinnost nahlásit to veterinární správě. Tím její inspektoři získají lepší přehled, jak kdo se zvířaty zachází. Opatření má zejména zabránit provozování takzvaných množíren. Toto pravidlo se nebude vztahovat na osoby, které vedou chovy upravené jinými právními předpisy, například na chovatele služebních, loveckých, asistenčních nebo vodících psů. Novelu bude od 16. srpna projednávat Senát.

### ČESNEK S RODOKMENEM

Některí prodejci podvodně vydávají konzumní česnek za dražší česnek na sadbu, čímž klamou spotřebitele. Přišli jsme proto s novelou, která upravuje požadavky na uznávání, balení, označování a uvádění do oběhu sadby česneku. Každé balení musí obsahovat etiketu s uvedením základních parametrů k odrůdě (tj. název druhu a odrůdy, označení kategorie a generace, číslo partie, označení dodavatele a jeho registrační číslo, čistá hmotnost či počet kusů apod.). Oceňujeme, že producenti česnekové sadby již v mnoha případech tyto podmínky dodržují, a to ještě před tím, než začne platit novela, která tato pravidla upravuje. Ta jde ještě nyní ke schválení do Senátu.

### BUDVAR ZÍSKAL DVĚ ZLATA

Národní podnik Budějovický Budvar obdržel dvě zlaté medaile na 56. ročníku celosvětové soutěže pro hodnocení kvality výrobků Monde Selection. Úspěšný byl světlý ležák

## CITELNĚJŠÍ TRESTY PRO NEPOCTIVCE: NOVELA ZÁKONA O ROSTLINOLÉKAŘSKÉ PÉČI

Záměrem novely je ochránit trh před nelegálními a padělanými přípravky. Nově se budou povinně u Ústředního kontrolního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) registrovat distributoři přípravků a pomocných látek pro profesionální použití. Zvyšují se sankce za nejzávažnější přečiny proti zákonu, například pokud firma nebo podnikatel neposkytnou ÚKZÚZ údaje o spotřebě přípravku, nebo když použijí zařízení pro aplikaci přípravku v rozporu se zákonem, mohou dostat pokutu až 500 tisíc korun (podle zatím platného zákona je to jen 200 tisíc korun). Pokud někdo uvede na trh přípravku, který není v ČR povolený, může sankce dosáhnout až tří milionů korun (dosud jeden milion). Novelu nyní posoudí Senát.

## POTRAVINOVÉ BANKY POMÁHAJÍ...

V ložském roce potravinové banky dostaly 1 209 758 kilogramů jídla, od příštího roku by mohlo být potravin třikrát tolik. Podle platné novely zákona o potravinách jim budou muset supermarkety (s plochou nad 400 metrů čtverečních) darovat jídlo, které hodlají vyřadit z prodeje. Musí však být bezpečné a zdravotně nezávadné.

## NOVÁ PRAVIDLA POTÍRAJÍ ČERNÝ TRH S VÍNEM

Od 1. dubna, kdy začala platit novela vinařského zákona, se výrazně snížil počet nevyhovujících a falšovaných vín. Podle ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martina Klanice nepoctivé prodejce vína odradila jak novela, tak masivní mediální kampaň.

## NOVÁ METODA ODHALÍ FALŠOVANÁ VÍNA

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) akreditovala novou laboratorní metodu, pomocí níž bude možné identifikovat vína falšovaná přidáním syntetických aromatických látek. Umělá aroma se legálně prodávají a jejich použití je v řadě potravinářských odvětví povoleno, ve vinařství nikoliv. Od roku 2014 inspektoři

SZPI odhalili profesionální degustací řádově desítky vín, která i přes zákaz syntetická aroma obsahovala. Mezi nejčastěji tímto způsobem falšované odrůdy patřila Pálava.

## ZÁKAZ KOŽEŠINOVÝCH FAREM BEZ VÝJIMEK

Senát schválil zákaz kožešinových farem od konce ledna 2019 beze změn. Zákaz přináší novela zákona o ochraně zvířat proti týrání, kterou na začátku srpna podepsal i prezident Miloš Zeman. Zákaz se vztahuje na chov lišek a norků, nikoli například králíků nebo nutrií.

## LESY ČR POMÁHAJÍ V SUCHÉ KRAJINĚ

I Lesy České republiky bojují proti suchu. Opravy například za 1,4 milionu korun retenční nádrží v Břežanech na Znojemsku a vybudovaly tůň pro obojživelníky. Státní podnik ročně investuje miliony korun do vodohospodářských projektů – loni 120 milionů a letos 200 milionů, z toho 65 milionů přímo do oprav či budování vodních nádrží.

## PROPADY VÝNOSŮ JSOU OBROVSKÉ

Sucho je horší než dříve. Pokles výnosů u některých plodin může v některých lokalitách přesáhnout i více než polovinu obvyklé míry. Nejvíce jsou zasaženy okresy na jižní Moravě a ve středních Čechách. Jsme proto připraveni zemědělcům pomoci stejně jako s kompenzací škod mrazem. Konkrétní kroky přijmeme na základě postupu žní.

## POHODU ZVÍŘAT OHLÍDAJÍ KONTROLY

Horké dny mohou negativně ovlivnit pohodu a zdraví zvířat. V období vysokých teplot by měli chovatelé věnovat zvýšenou pozornost především odpovídajícímu napájení, chlazení a větrání. Z preventivních důvodů se kontroly Státní veterinární správy v letních měsících ve zvýšené míře zaměří na plnění povinností vyplývajících chovatelům z platných předpisů v souvislosti s extrémními klimatickými podmínkami.

## OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

# DŽEMY. VÍŠ, CO JÍŠ?

Marmeláda do koblih, džem na chleba a povidla do buchet. Na rozdíl od poslední dobroty si mnoho lidí dodnes plete marmeládu s džemem. Přitom najdete rozdíly na první pohled a ochutnání. Podívejte se, co musí obsahovat takový ovocný výrobek, ať už ve skleničce, nebo na ní.

Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce jiného než citrusového (např. meruňk, rybíz, jahod apod.)

**Marmeládou** se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, limetky apod.)

**Povidla** jsou potravina vyrobená z jablek, hrušek nebo švestek s přídavkem nebo bez přídavku přírodních sladidel přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužiny ovoce.

Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:

- **Džem**
- **Džem výběrový (EXTRA)**
- **Džem výběrový (EXTRA) méně sladký**
- **Džem výběrový (EXTRA) speciální**

Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotností podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemů použito nejméně **350 gramů ovoce na kilogram výrobku**.

Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **450 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří rybíz (ať už červený nebo černý), jeřábiny, rakytník, kdoule, šípek, zázvor, kešu-jablko a plody mučenky (maracuja), pro které je obsah upraven speciálními požadavky.

**Džemy a džemy výběrové (Extra)** musí obsahovat nejméně **60 g cukru na 100 g výrobku**. **Výběrové džemy (Extra)** s označením méně sladké musí obsahovat **52 až 59 g cukru na 100 g výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se požaduje nejvýše **40 g cukru ve 100 g výrobku** a označení na etiketě, že se jedná o výrobek se sníženým obsahem energie/cukru.

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

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

U džemů je povinnost uvést **množství ovoce**, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

U džemů se uvádí **celkový obsah přírodních sladidel** obsažených ve 100 g výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

**Seznam složek** obsahuje všechny složky potraviny seřazené podle jejich hmotnosti stanovené při výrobě potraviny.

**Přidatné látky** se uvádějí ve formátu název skupiny přidatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přidatné látky.

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

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



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

**Údaj o množství** se u džemů uvádí v gramech nebo kilogramech.

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