

# Potravinářský zpravodaj

Číslo 1 • Ročník XIV • 22. ledna 2013 • Cena 28 Kč

## Potraviny přes internet

Stále více z nás si zvyká na nákupy přes internet. U žen převažují objednávky oblečení, u mužů elektrotechniky. Během maximálně tří týdnů „pošták Ondra“ jako v televizním dohledávání příbuzných a známých přijde s obálkou, v tomto případě se zásilkou, a inkasuje. Pokud se vám objednaná věc nelíbí, a může to být z jakéhokoliv důvodu, zvláště u oblečení zaběhnuté firmy, takřka okamžitě vrácí peníze. Tam je to jednoduché. U elektroniky to zatím trvá a někdy je třeba i pobídnout firmu k návratu peněz.

Je tu ale i další fenomén, objednávky potravin. Příznám se, že to zatím až na drobné výjimky nemám vyzkoušené. Jelikož jsem zřejmě i tak trochu ze staré školy, nedovedu si představit, že bych potraviny nepřezkoumala a přijala prostě od pošťáka balík se zeleninou a ovocem. Tento způsob nabídky využívají někteří zemědělci a založili na tom tak zvaný bedýnkový prodej, kdy nejen zelenina s ovocem putují k adresátovi, ale i květiny nebo bylinky. Zejména mladé hospodyňky tuto nabídku vítají, a jak jsem zjistila, jsou s ní spokojené. A tak zřejmě i trochu pod tímto dojmem spustily i některé velké řetězce nabídku „svých“ potravin přes internet a průkopnická myšlenka se ujala. Alespoň průzkumy to potvrzují.

Potraviny na internetu pravidelně nakupuje 23 000 Čechů. Vyplývá to z údajů společnosti Tesco, která zatím ve velkém v ČR jako jediný z velkých řetězců tuto službu provozuje. Letos by e-shop s potravinami měl spustit řetězec Interspar, podobné plány mají Albert a Billa. Tesco plánuje letos rozšířit službu do Brna a Hradce Králové.

Služba je nyní dostupná více než dvěma milionům lidí z Prahy a Středočeského kraje. Zákazníci přes internet nejvíce nakupují mléčné výrobky, nealkoholické nápoje, čistící a prací prostředky, prostředky pro péči o děti a ovoce a zeleninu. A co je spíš úsměvné, ale průzkumy to potvrdily, nejoblíbenější prodejní položkou je banán. Na 68 procent stálých zákazníků jsou rodiny s dětmi do 12 let, které nejraději nakupují přes internet v pondělí a v pátek mezi desátou a dvanáctou hodinou dopoledne. I to se ví zcela bezpečně a jsou s nákupem spokojené. Ostatně třeba nákup tímto způsobem mouky, rýže a těstovin, ale i pětikilových pytlíků brambor a cibule si člověk lehce dokáže představit. A tak pod tímto dojmem už ani tolik nepřekvapí, že hodnota nákupního košíku je zhruba pětinašobně vyšší než u nákupu v kamenném obchodě. Průměrný počet položek nákupu se pohybuje okolo 80. A teď ale pozor, průzkumy zaznamenaly opět jednu zajímavost. Zákazníci spíše vybírají čerstvé potraviny. Nevedou tedy zásilky s pytlíky zmiňované mouky, těstovin a rýže, pečiva, mléčných výrobků atd. Na konci loňského roku bylo do služby Potraviny on-line zaregistrováno 53 000 zákazníků a službu aktivně využívalo přes 23 000 lidí. Jejich počet bude dál stoupat s tím, jak podobnou službu spustí další řetězce.

A tak konkrétně od mediálního zástupce Intersparu Aleše Langra se dozvídáme, že spuštění e-shopu je jednou z hlavních priorit společnosti Spar pro tento rok. A jsme u ceny, což je asi pro zákazníky kromě kvality takto dostupného zboží neméně zajímavou otázkou. Opět podle sdělení Sparu by na internetu měla být zákazníkům k dispozici celá šíře sortimentu, tedy přes 40 tisíc produktů, a ceny mají být stejné jako v prodejnách. A tak už jen zbyvá dodat, že je výhodné nakoupit co nejvíce zboží, tak jako v případě třeba textilu, díky rozemlnění částky za dopravu. Šetří se tak čas, a čas, jak známo, jsou peníze, které se v případě mladých rodin dají vydělat i právě omezením nákupů v supermarketech a na druhé straně uplatněním dobrých nápadů ve firmě. Doba je hektická a způsob života se mění a s ním i zvyky... Rozhodující fenomén internetu nás čím dál tím víc bude pohlcovat, a kdo ví, jak budou nakupovat naši vnuci, lépe na to nemyslet... Až tak zase příznivcem těchto změn v hektickém způsobu života totiž nejsem a civilizaci choroby s tím mají dost společného. Proto zvolme zlatou střední cestu, nic se totiž podle jednoho českého úsloví nemá tak zvaně přepálit, a tak i s nakupováním radím nepřehánět v experimentech.

Eugenie Linková



## Konference „Farmářské trhy – Quo vadis?“

**Praha – Druhý ročník konference věnované modernímu fenoménu farmářských trhů se konal pod záštitou ministra zemědělství Ing. Petra Bendla dne 11. 12. 2012 opět v Národním zemědělském muzeu v Praze.**

Po prvním ročníku konference, kde hlavním tématem byla diskuze o smyslu farmářských trhů, byl již druhý ročník zaměřen na diskusi současných problémů a budoucích výzev, které stojí před pořadatelí farmářských trhů, stejně jako před farmáři, kteří dodávají svoje produkty na trhy, a před obcemi, kde se trhy konají. Na konferenci s příspěvky vystoupili odborníci z akademického prostředí, pořadatelé trhů, farmáři, zástupci obcí a další účastníci. Konferen-

ce se celkem zúčastnilo více než sto účastníků z celého Česka.

Vystoupení ve třech programových blocích zaměřených na 1. Farmářské trhy, 2. Alternativní formy prodeje farmářských produktů a na 3. Kvalitu potravin a kvalitu prodeje prokázalo, že farmářské trhy jsou velmi vitální součástí veřejného prostoru a nabízejí dobrou alternativu k běžným formám prodeje. Nejméně dva roky významnějšího rozšíření farmářských trhů v české společnosti prokázalo, že organizace prodeje, prodejní místa, nabídka zboží se velmi dobře rozvíjí a z kvalitativně a současně se také, jak prokázala diskuze v druhém panelu, rozšiřují různé formy prodeje kvalitních zemědělských produktů a zajímavých výrobků.

Založená Asociace farmářských tržišť ČR vy-

tváří kvalitní standardy jak trhů, tak i prodejců a zároveň jako neformální autorita je dovede na trzích velmi účinně prosazovat. Tlak na zvyšování kvality všech subjektů na farmářských trzích vede současně k diferenciaci jednotlivých trhů. Na jedné straně existuje vysoký počet velmi kvalitních trhů, na druhé straně ale existují trhy, které nejsou schopny naplnit všechny požadavky na moderní a kvalitní trhy a postupně ztrácejí svoje nakupující.

Veřejnost, která ráda nakupuje na farmářských trzích, svou přirozenou preferenci kvality jak tržních míst, tak i produkce vytváří přirozený tlak na všechny subjekty farmářských trhů. Podle Asociace farmářských tržišť ČR je správné zařadit do prodeje na farmářské trhy pouze kvalitní potraviny a prezentovat je ve velmi dobré kultuře prodeje. Prodej musí zajišťovat buď přímo farmáři, nebo prodejci s pověřením přímo z farmy. Na farmářské trhy nepatří zboží, které sice původně pochází z konkrétní farmy, ale prodejce ho prodává bez jakéhokoliv vztahu k místu výroby a ke konkrétnímu farmáři.

Zemědělské produkty nebo jednotlivé potraviny prodávané na farmářských trzích mají mít především regionální nebo národní původ. Účastníci konference nepovažují za správné, pokud se na farmářském trhu prodává zahraniční zboží, které lze ve stejné nebo podobné kvalitě vypěstovat nebo vyrobit v domácích podmínkách. Stejně tak je možné farmářské trhy okrajově doplňovat dalšími typy nepotravinářské produkce, ale vždy maximálně do 10 % celkové nabídky na trzích.

Diskuze na konferenci prokázala nutnost výměny zkušeností, znalostí a praktických postupů a současně prokázala nutnost spolupráce jednotlivých organizátorů trhů, prodejců, farmářů, obcí a dalších subjektů při zvyšování prestiže i kvality jednotlivých trhů. Proto účastníci konference považují za důležité pořádat tuto konferenci každoročně.

Podrobnější informace a všechny prezentace z jednotlivých vystoupení hlavních řečníků bude možné nalézt na adrese: [www.konferenceft.cz](http://www.konferenceft.cz).

Ing. Josef Sléha, CSc.,  
vědecký sekretář konference

## Ministerstvo zemědělství předpovídá pro letošek významný nárůst dotací

**Až na 39,6 miliardy korun by v letošním roce mohly vzrůst dotace do českého zemědělství z evropských zdrojů. Nárůst oproti loňským 34,8 miliardy korun bude vyvolán zvýšením přímých plateb a vyšší výplatou projektových prostředků z Programu rozvoje venkova (PRV).**

Největší část evropských dotací v roce 2012 tvořily přímé platby (22,4 mld. Kč oproti 20 mld. v roce 2011), přičemž se významně zvýšil podíl platby za plochu SAPS (19,3 mld. Kč oproti 16 mld. Kč v roce 2011).

Druhý nejvyšší objem přinesl Program rozvoje venkova (11,9 mld. Kč oproti předloňským 14,7 mld. Kč). Meziroční snížení vyplývá z časově proměnlivého průběhu výplat na schválené projekty. Celkové čerpání přitom PRV stále řadí mezi nejlepší evropské dotační programy v ČR – ke konci loňského roku bylo z 3,67 mld. eur (kolem 90 mld. Kč) rozpočtovaných na období



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

2007–2013 schváleno již 82 % a vyplaceno 67 %.

Pokud jde o dotace z národních zdrojů, ty se v roce 2012 oproti roku předchozímu zvýšily z 1,18 na 1,30 mld. Kč. Nejvíce přitom vzrostly dotace směřované do podpory živočišné výroby (z 800 mil. na 910 mil.) – z toho se jen dotace na drůbež a prasata zvýšily o více než 150 mil. Kč (ze 430 mil. Kč v roce 2011 na loňských 583 mil. Kč).

„Právě výrazné soustředění národních dotací do sektoru prasat a drůbeže bereme jako jasně plnění příslibu intenzivnější podpory živočišné výroby, čímž chceme alespoň částečně zmírnit velkou vazbu evropských dotací na obhospodařovanou plochu. Živočišnou výrobu podporujeme, abychom zvrátili

trend zvyšující se závislosti na dovozu, a současně chceme docílit zvýšení počtu pracovních příležitostí na venkově. Navíc usilujeme o to, aby v novém rozpočtovém období od roku 2014 nebyla dotační preference rostlinné výroby tak silná jako dosud,“ konstatuje ministr zemědělství Petr Bendl.

Ministerstvo zemědělství vloni dále poskytlo dotace ve výši 4,78 mld. Kč do oblasti vodního hospodářství (4,25 mld. v roce 2011), 312 mil. Kč do lesního hospodářství (2011: 349 mil. Kč) a 1,65 mld. Kč na aktivity Podpůrného rolnického a lesnického garančního fondu (2011: 1,48 mld.).

Pro letošní rok kromě již zmíněných 39,6 mld. Kč z evropských zdrojů se počítá se 770 mil. Kč do národních dotačních programů. Tato částka však může být během roku navýšena podobně, jako se to stalo vloni. Do vodního hospodářství by měly směřovat necelé 3 mld. Kč, do lesního hospodářství 390 mil. Kč a do PRGLF 1 mld. Kč.

Kateřina Böhmová,  
ředitelka Odboru komunikace MZE

Vyplacené dotace MZE v roce 2012 (v mld. Kč)	
Evropské dotace	34,8
Dotační programy do zemědělství	1,3
Vodní hospodářství	4,8
Lesní hospodářství	0,3
PGRLF	1,6
Celkem	42,8

Výhled na rok 2013 (v mld. Kč)	
Evropské dotace	39,6
Dotační programy do zemědělství (možné navýšení z PF jako v roce 2012)	0,8
Vodní hospodářství	2,9
Lesní hospodářství	0,4
PGRLF	1,0
Celkem	44,7





Značkové těstoviny  
Vaše každodenní  
*inspiratione*



*Děkujeme všem našim  
obchodním partnerům  
za spolupráci v minulém roce  
a do roku 2013 přejeme  
mnoho úspěchů a štěstí.*



## Ing. Jaroslava Beneš Špalková, náměstkyně ministra zemědělství



Od prosince 2012 vykonává funkci náměstkyně ministra zemědělství Ing. Jaroslava Beneš Špalková a vede úsek pro společnou zemědělskou a rybářskou politiku. Do kompetence tohoto úseku patří také potravinářská problematika, konkrétně Úřad pro potraviny a odbory bez-



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

### pečnosti potravin a potravinářské výroby a legislativy.

Ing. Jaroslava Beneš Špalková vystudovala Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu v Brně, Zahradnickou fakultu v Lednici. Na Ministerstvu zemědělství pracuje od roku 2000 v různých odborných funkcích. Začínala jako odborný referent pro víno, dále pracovala jako poradkyně prvního náměstka – státního tajemníka pro evropské záležitosti MZe. Od roku 2004 zastávala funkci ředitelky odboru financování SZP, veřejné podpory a statistiky resortu a dále, před nástupem na současnou pozici náměstkyně, byla ředitelkou

vnějších vztahů MZe. Z uvedeného výčtu funkčních zařazení nové paní náměstkyně je zřejmé, že má skvělý odborný základ, bohaté zkušenosti v oblasti státní správy, má zvládnutou problematiku EU, řízení úřadu a vedení lidí. To je výborný základ, na nějž je možné při další práci úspěšně navazovat.

Ing. Jaroslava Beneš Špalková je vdaná a je matkou jedné dcery.

Přejeme paní Ing. Jaroslavě Beneš Špalkové v nové významné pozici mnoho pracovních úspěchů.

Redakce

## Úřad pro potraviny vede MUDr. Viera Šedivá



### obecná a komunální a veřejné zdravotnictví.

Před svým jmenováním do funkce vrchní ředitelky sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny na Ministerstvu zemědělství byla od roku 2009 zástupkyní hlavního hygienika České republiky a měla na starosti řízení, modernizaci a restrukturalizaci orgánů ochrany a podpory veřejného zdraví v České republice. V předchozím období byla ředitelkou Zdravotního ústavu se sídlem v Kolíně a Zdravotního ústavu se sídlem v Praze, které úspěšně transformovala v moderní a ekonomicky stabilní organizace. V minulosti taktéž úspěšně působila na vedoucích pozicích na okresní hygienické stanicích.

Přejeme paní doktorce Šedivé v její nové významné funkci mnoho úspěchů a dobrých rozhodnutí. A ať „Úřad pro potraviny“ pod jejím vedením prosperuje!

Redakce

Paní doktorka Šedivá promována na Lékařské fakultě hygienické Karlovy univerzity v Praze a celý svůj profesní život se věnuje specializaci hygieny a veřejného zdraví. Složila celkem tři specializační atestace v oborech hygieny a epidemiologie, hygiena

## SZIF přebírá zemědělské agentury

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) přebírá většinu zaměstnanců a povinností Agentur pro zemědělství a venkov (AZV). Tento krok souvisí s probíhající transformací organizací podřízených Ministerstvu zemědělství za účelem zefektivnění státní správy, snížení administrativních nároků na podnikatelské subjekty a dosažení finančních úspor. K úplnému propojení SZIF a AZV dojde do konce roku 2013.

Sít 63 pracovišť AZV je dosud organizačně začleněna přímo do Ministerstva zemědělství.

V každé agentuře působí několik pracovníků, jejichž úkolem je poskytování rozmanitých služeb zemědělcům, především v souvislosti s administrací dotací.

V novém uspořádání bude celá stávající síť AZV z větší části převedena do SZIF. „Pro klienty se nic nemění, pokud jde o rozsah poskytovaných služeb a místa působení agentur. Jedinou změnou z hlediska klientů je sjednocení provozní doby všech AZV pro běžné agendy s provozní dobou regionálních odborů SZIF,“ ujišťuje Martin Šebestýan, první náměstek ředitele SZIF.

Z dosavadních 389 funkčních míst v síti AZV bylo 83 míst zrušeno ke konci roku 2012. Ze zbylých asi 300 míst je na SZIF převedena většina, malá část pracovníků zajišťujících činnosti v oblasti hospodářské správy (účetnictví, správa majetku) přechází na příslušné odbory Sekce správy Ministerstva zemědělství. Agenda zjišťování výše škod na polních plodinách a ostatních škod v územích určených k řízeným rozlivům povodní a agenda nedoplátek přídělých cen budou převedeny na nově vznikající Státní pozemkový úřad.

V přechodovém roce 2013 bude

proces začlenění AZV do SZIF pokračovat některými nezbytnými legislativními úpravami tak, aby mohly být od počátku příštího roku 2014 naplno využity všechny očekávané přínosy. Změna umožní především sjednocení agend, optimalizaci vedení veřejného registru půdy LPIS, efektivnější využití elektronizace v soustavě služeb poskytovaných AZV zemědělcům a následně také odstranění nerovnoměrné zátěže AZV působících v nevhodném územním členění.

„Chci ujistit všechny zemědělce, že jsme sice ke změně byli motivováni sna-

hou zefektivnit provoz resortních institucí a uspořít finanční prostředky, ale že je proces připraven tak, aby nevyvolal žádné negativní dopady na straně klientů AZV a SZIF. Připravená změna nám umožní splnit cíl uspořít ve správních a provozních výdajích resortu v letech 2009 až 2016 celkem 16 miliard korun, přičemž platí nepřímá úměra, že čím více uspoříme ve správě a provozu, tím méně budeme muset spořít na platbách pro příjemce dotací,“ dodává ministr zemědělství Petr Bendl.

Kateřina Böhmová,  
ředitelka Odboru komunikace MZe

## Jaký byl loňský rok a jaký bude ten příští?



Snad již dnes lze říci, že uplynulý rok byl z „veterinárního pohledu“ úspěšný, ale také náročný. Na rozdíl od řady evropských zemí se v ČR nálezová situace nezhoršuje a nezaznamenali jsme žádné potravinové skandály. V zemích EU se vyskytuje například vztéklna, zejména na Balkáně, objevila se infekční anémie koní, znovu také katarální horečka ovcí a tak by se dalo pokračovat.

Pro spotřebitele je zásadní zdravotní nezávadnost potravin, což je i zásadním posláním státního veterinárního dozoru. A především právě to je v případě potravin živočišného původu prvořadým zájmem Státní veterinární správy ČR. Je to i v souladu s Ministerstvem zemědělství navrhovanou změnou zákona o potravinách. SVS souhlasí s novou specifikací kompetencí dozorových orgánů, s čímž souvisí důraz na zajišťování zdravotní nezávadnosti potravin živočišného původu v tržní síti. I nadále mají kontroly veškerých potravin živočišného původu probíhat ve všech fázích uvádění na trh,

od narození zvířete až do okamžiku prodeje potravin konečnému spotřebiteli.

V roce 2012 bylo v rámci veterinárního dozoru v místech určení zásilek živočišných produktů z jiných členských států a třetích zemí zkontrolováno celkem 6 551 zásilek, což představovalo 67 019,37 tun produktů. Vzhledem k nedodržení požadavků legislativy bylo vráceno do místa původu 45 zásilek. Z toho bylo vráceno 19 zásilek vajec v celkovém počtu 2 707 546 ks z jiných členských států, zejména z Polska, Španělska, Belgie a Maďarska. Důvodem bylo nedodržení podmínek pro obchodování z hlediska požadavků na welfare v chovech nosnic. Další 26 zásilek, které nebyly uvolněny na trh v ČR a byly vráceny zpět do místa původu, tvořily zásilky drůbežního masa (12), strojně odděleného masa (4), tepelně neopracovaných masných výrobků (2), vepřového masa (3) a potravinářského kolagenu (5). Místem původu těchto zásilek bylo zejména Polsko, Německo, Slovensko, Maďarsko, Srbsko a Itálie.

Případy nevyhovujících potravin živočišného původu v roce 2012 řešené v rámci systému rychlého varování mezi členskými státy EU (systém RASFF): Zjistili jsme a oznámili 6 případů a přijali 16 oznámení, které byly dále prověřeny příslušnými krajskými veterinárními správami a učiněna opatření k zamezení ohrožení zdraví lidí.

V rámci poslední mimořádné

kontrolní akce před Vánoci proběhlo 604 kontrol zaměřených na zdravotní nezávadnost, kvalitu a prověření dalších legislativních požadavků (např. obecné hygienické požadavky, správnost značení, složení apod.) u produktů živočišného původu nabízených k prodeji zejména na trzích, tržnicích a prodejních místech. Kontroly se týkaly též sezonního prodeje ryb. Ve 29 případech byly zjištěny závady a uloženy sankce.

V oblasti zdraví zvířat se nám i přes nepříznivou situaci v některých sousedních zemích daří udržovat příznivou nálezovou situaci. ČR je nadále prostá nebezpečných nálezů, jako je slintavka a kulhavka, tuberkulóza, brucelóza a jiné. Přesto nemůžeme mluvit o nálezovém klidu. Koncem roku se objevil v chovech holubů pseudomor drůbeže, v chovech ovcí nový Schmallenberg virus. Dále se řešil například výskyt salmonel v chovech drůbeže, tularémie u zajíců, Aujeszkyho choroba u divočáků, mor včelího plodu. Celkem bylo v loňském roce řešeno více jak 700 různých podezření na nebezpečnou nákazu, z nichž některé byly potvrzeny, a nákaza byla následně řešena formou veterinárních opatření.

Velký důraz je z pohledu SVS kladen na prevenci šíření nálezů. Inspektoři provedli v loňském roce více než 2 500 kontrol chovů zaměřených na prevenci zavlečení nálezů do chovů. Velmi důležitá je i kontrola pohybu zvířat. Zde bylo v loňském roce

zkontrolováno a odbaveno více než 20 tisíc zásilek se živými zvířaty do zahraničí a prověřeno více než 5 tisíc zásilek živých zvířat ze zahraničí. Aby byla naše dobrá nálezová situace respektována i v zahraničí, provádí SVS monitoring těchto nálezů a výsledky hlásí zahraničním partnerům.

I nadále budou probíhat ozdravovací programy, a to ať půjde o tlumění salmonel, nebo o ukončování Národního ozdravovacího programu od IBR (infekční bovinní rhinotracheitidy). Samozřejmě i nadále bude prováděn monitoring nálezů i monitoring cizorodých látek. Kvůli nárůstu rezistencí k antibiotikům u bakterií, které mohou ohrožovat i zdraví lidí, se bude SVS v budoucnu zaměřovat i na správné používání antibiotik v chovech zvířat.

V oblasti ochrany zvířat proti týrání a péče o jejich pohodu byly kontroly prováděny všude, kde dochází k různým činnostem se zvířaty (hospodářství, jatky, svody, veřejná vystoupení, obchody se zájmovými zvířaty, útulky, záchranné stanice pro handicapovaná zvířata, zoologické zahrady, cirkusy a zařízení provádějící pokusy na zvířatech), a také v chovech zvířat zájmových. Speciálně vyškolení inspektoři provedli více než 8 700 kontrolních akcí, u více než 720 shledali porušení legislativy.

Aktuálním tématem byla příprava požadavků Cross Compliance (kontroly podmíněnosti, CC) v oblasti dobrých životních podmínek zvířat,

kteří platí od 1. ledna 2013 (vychází z legislativy EU). Vytvořením těchto požadavků CC však nevzniká žádný nový způsob kontrol proti kontrolám, které standardně do současné doby probíhají dle národní legislativy ČR.

SVS ČR se dále podílela na přípravě novely zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, která nabyla účinnosti od 1. ledna 2013 a přináší řadu změn. Novela řeší zejména adaptaci nového nařízení Rady (ES) č. 1099/2009, o ochraně zvířat při usmrcování, a implementaci směrnice Evropského parlamentu a Rady 2010/63/EU, o ochraně zvířat používaných pro vědecké účely. SVS se během roku připravovala na řízení a provádění dozoru nad dodržováním povinností vyplývajících z těchto nových EU předpisů.

Josef Duben,  
tiskový mluvčí SVS ČR

**Další informace  
z oblasti SVS ČR  
lze získat na:  
[www.svs-cr.cz](http://www.svs-cr.cz)**



## Českých 100 nejlepších – úspěchy českých potravinářů



PhDr. Simona Sokolová, generální ředitelka společnosti OLMA, a. s. – skupina AGROFERT HOLDING, a. s., a Karel Pilčík, majitel masokombinátu MP Krásno, a. s.

V loňském ročníku soutěže Českých 100 nejlepších, kterou každoročně pořádá společnost Comenius, se umístila řada zemědělských a potravinářských firem. Prvnství z předešlého ročníku obhájila automobilka ŠKODA AUTO a. s.. Mezi desítku nejlepších, na šesté místo, se probojoval AGROFERT HOLDING, a. s. Mezi dalšími oceněnými byly potravinářské firmy BOHEMIA SEKT, a. s., AGROTRADE, a. s., BONECO a. s., RUDOLF JELÍNEK a. s., ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a. s., XAVERgen, a. s., MP Krásno, a. s., VOMA, s. r. o.

Redakce

## BioFach 2013

Největší světová událost bioobranže ve znamení rumunské pestrosti, japonského pavilonu a premiérou Keni s vlastní národní prezentací. To vše s důrazem na společné hodnoty, férový obchod a rozmanitost.

Na mezinárodním veletrhu bioproduktů BioFach v Norimberku se každý rok v únoru scházejí zástupci všech bioobvětví – ten příští se bude konat ve dnech od 13. do 16. února 2013. Mezinárodní účastníci veletrhu tak spoluvytváří trh, biohnutí i politiku pro trvale udržitelný svět. BioFach se zaměřuje na bioobvětví jako na mezinárodní celek. Hlavním tématem bude nejen role a význam společných hodnot, partnerského obchodování, férového a transparentního vytváření hodnotového řetězce, ale také rozmanitost, kterou přináší regionalita a globalizace.

Největší světová událost bioobranže bude v roce 2013 ve znamení rumunské pestrosti. Právě Rumunsko, země roku veletrhu BioFach, si zajistilo již v minulých letech místo na mezinárodním žebříčku Top 20 vývozců bioproduktů.

Stále více zemí se rozhoduje pro společný národní stánek, veletrh BioFach tak představuje přehlednou nabídku mezinárodních společností. V roce 2013 bude mít na veletrhu premiéru japonský pavilon s bioluhčkami, poprvé se zúčastní Keňa s národní prezentací a chybět nebude ani národní expozice České republiky. Česká republika je na veletrhu zastoupena celkem 18 firmami, deset z nich se prezentuje právě v rámci společné expozice zastrešené Ministerstvem zemědělství, v hale 5, stánek č. 5-346.

Staňte se i Vy jedním ze 40 000 odborných návštěvníků a přijďte se informovat o aktuálních tématech bioobranže. Přes 2400 vystavovatelů z celého světa zde představí své novinky a trendy zítřka, 200 z nich na souběžně probíhajícím mezinárodním veletrhu přírodní kosmetiky a wellness Vivaness.

### JAK SE DOSTAT NA VELETRH?

K dopravě na veletrh můžete využít jednodenního zájezdu, který pořádá oficiální zastoupení norimberské veletržní společnosti v ČR ve čtvrtek 14. února 2013. Autobus vyjíždí v 6.00 hod. ráno z Prahy, návrat do Prahy je plánován na 22.30 hod. Cena zájezdu včetně vstupenky činí 1400 Kč. V případě individuální dopravy doporučujeme zajistit si zvýhodněnou vstupenku již v předprodeji. Vstupenka zakoupená v předprodeji platí jako jízdenka na MHD v Norimberku a okolí. Za cenu jednodenní vstupenky 820 Kč získají návštěvníci permanentku s platností na 4 dny. Při vstupu na výstaviště se již nemusí provádět registrace a je možno využít fast line. Více informací o veletrhu, zájezdu i vstupenkách získáte u oficiálního zastoupení, u společnosti PROveletrhy: [www.proveletrhy.cz](http://www.proveletrhy.cz), [info@proveletrhy.cz](mailto:info@proveletrhy.cz), tel.: 775 663 700.

PROveletrhy s. r. o.

## Slavili jsme Světový den výživy po deváté

Z hlediska životní úrovně je svět rozdělen na bohatý sever a chudý jih. Z pohledu výživy obyvatelstva je to na jedné straně populace hladovějící a na druhé straně populace s nadměrnou spotřebou potravin, která vyúsťuje rovněž do zdravotně rizikového stavu – epidemie nadváhy a obezity. Tyto dvě extrémní situace se staly tématem devátého ročníku seminářů k výročí založení FAO, zasvěcených Světovému dni výživy, který připadá vždy na 16. říjen každého roku.

Seminář ke Světovému dni výživy proběhl v loňském roce 24. října 2012 jako tradičně na Ministerstvu zemědělství v Praze pod záštitou náměstka ministra zemědělství a předsedy Českého výboru po spolupráci s FAO Ing. Martina Hlaváčka. V zahajovacích projevu ing. Hlaváček ocenil roli FAO, zmínil aktivity ČR na tomto poli a zdůraznil význam pravidelných seminářů na téma výživy obyvatelstva. Vlastní program semináře zahrnul pět odborných témat.

V úvodním referátu doc. MUDr. M. Kunešové, CSc., a MUDr. P. Tláskala, CSc., na téma Riziková období vzniku a rozvoje obezity u české populace autoři definovali a popsali hlavní rizika vzniku otýlosti a nadváhy: jsou to období před

narozením, rané dětství, počátek školní docházky, puberta, nástup do zaměstnání a seniorský věk, u žen ještě gravidita a klimakterium. Znalost rizikových období může napomoci vytýpat nejvhodnější způsob a načasování prevencí vzniku obezity.

Problematikou výskytu dětské obezity a dlouhodobé změny růstu a vývoje české dětské populace se zabývala Ing. J. Vignerová, CSc. Představila růstové grafy konstruované na základě výsledků celostátního antropologického výzkumu (věk, výška, hmotnost, BMI) z roku 2001, provedeného na základě plošného šetření. Tyto výsledky byly konfrontovány s odpovídajícími údaji získanými stejnou metodikou ve výzkumu z roku 1991. Lze jen litovat, že na pravidelné desetileté šetření růstu mladé populace nebyly získány finanční prostředky.

Senioři představují potenciálně značně zranitelnou skupinu pro výskyt poruch nutričního stavu. Nedostatečná výživa ohrožuje člověka závažnými zdravotními komplikacemi, zvýšenou nemocností i úmrtností, zhoršuje jeho funkční výkonnost a celkovou kvalitu života. MUDr. J. Rambousková, CSc., Mgr. Slavíková a doc. MUDr. P. Dlouhý, Ph.D., sledovali a hodnotili nutriční stav seniorů jako nezbytnou

součást péče o zdraví této populační skupiny. V jejich studii Malnutrice u seniorů byl popsán nutriční stav 815 klientů domovů důchodců v Praze. Z práce vyplynulo, že 10,2 % seniorů trpí nedostatečnou výživou a 39,4 % se nalézá v oblasti jejího rizika.

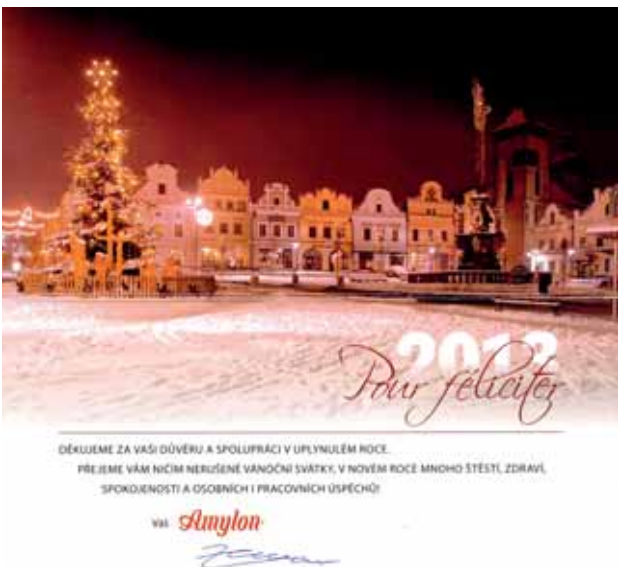
Problematika optimalizace minimálních nákladů na zajištění výživových doporučení byla tématem sdělení Ing. O. Štikové a Ing. I. Mrhálkové. Je uvedena optimalizovaná spotřeba potravin pro vybrané skupiny obyvatelstva, která zajišťuje výživová doporučení a minimalizuje náklady na spotřebu (spotřebitelské ceny). Kritériem pro výživová doporučení byly referenční dávky společností pro výživu Německa, Rakouska a Švýcarska (DACH). Výrazné rozdíly ve výsledcích optimalizace z r. 2000, zejména v nákladech na výživu, jsou dány především změnou kritérií (DACH a dřívější VDD), ale také nárůstem cen. DACH (proti VDD z roku 1990) uvádí velmi nízké nároky na potřebu bílkovin. Naopak téměř u všech skupin jsou vyšší nároky na energii, tuky i sacharidy a podstatně vyšší na potřebu vitamínu C. Nižší jsou nároky na příjem vápníku u dětí, ale u dalších skupin obyvatelstva je potřeba vápníku vyšší. V závěrečném sdělení seznámila prof. Ing.

J. Dostálová, CSc., auditorium s inovovanými výživovými doporučeními pro českou populaci. Výživovými cíli bylo mimo jiné u energie dosáhnout mimo vyrovnaného příjmu i výdeje, snížení spotřeby tuků, zejména nasycených, cukru a soli, zvýšení spotřeby vitamínu C, vlákniny a dalších ochranných látek. U mnoha nutričních jsou uvedeny limity spotřeby. Pokud se týče potravin, je doporučení směřováno na snížení spotřeby tučných potravin, náhradu cukru fruktózou či sorbitolem, zvýšení spotřeby luštěnin a ryb, u pekařských výrobků preferování celozrnného pečiva, dodržování pitného režimu a na střídmost konzumace alkoholu. Jsou uvedena doporučení pro konzumaci potravin u dětské populace, těhotných žen a seniorů a optimalizovaná doporučení pro kulinařní zpracování potravin a návrhy na doporučení pro výrobce potravin.

Kompletní text jednotlivých přednášek je k dispozici na webových stránkách organizátorů semináře, a to VÚ potravinářského, v. v. i. – [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz) a Společnosti pro výživu – [www.spolyziva.cz](http://www.spolyziva.cz)

Ing. Ctibor Perlin, CSc., VÚPP, v. v. i.

## Vítězové nevyhlášené soutěže redakce o nejhezčí novoročenku



Amylon, a. s.



PIVOVAR SVIJANY, a. s.



BEAS a. s. – Pekárna Lično



## Na 5 otázek odpovídá:

## Ing. Slavomíra Vavreínová, CSc.,

ředitelka Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v. v. i.,  
a předsedkyně hodnotitelské komise soutěže Česká chuťovka

1. Výzkumný ústav potravinářský Praha, nyní s přídomkem „v. v. i.“, je prestižní oborový ústav sloužící potravinářskému průmyslu. Převážnou část života v něm pracujete a již několik let stojíte v jeho čele. Jaký vývoj prodělal ústav ve své dosavadní historii a jakou roli plní dnes? A prozradte našim některým nevědomým čtenářům, co je to vlastně to „v. v. i.“

Od svého založení v roce 1958 až do roku 1991 byl ústav rozpočtovou organizací a samostatným právním subjektem. Jeho poslání jako jediného resortního výzkumného ústavu v oblasti potravinářského průmyslu a výživy bylo provádět všestranný výzkum a informatiku pro potravinářský průmysl v oborech potravinářské chemie a biochemie, potravinářského inženýrství a automatizace potravinářských výrob, balení a manipulace s potravinářskými výrobky, konstrukce a vývoje prototypů unikátních strojních zařízení pro potravinářský průmysl, ochranu potravinářských surovin, výrobků a provozoven a skladů před škůdci živočišného původu. V roce 1992 se ústav stal příspěvkovou organizací se změnou financování své činnosti. Část rozpočtu byla hrazena příspěvkem MZe ČR, zbytek formou tzv. účelového financování představovaného prostředky získanými na řešení projektů (úkolů) výzkumných programů různých poskytovatelů a jinou hospodářskou činností. K dalším změnám došlo k 1. 1. 1993, kdy v rámci probíhajících restrukturalizací výzkumných ústavů resortu Ministerstva zemědělství došlo k vyčlenění Střediska potravinářských informací, které se stalo součástí Ústavu zemědělských a potravinářských informací. Následně v roce 1995 oddělení ochrany zásob přešlo do Ústavu rostlinné výroby spolu s celou řešenou problematikou. V roce 2006 byla ukončena činnost VZPT v Hrušovanech nad Jevišovkou.

K 1. 1. 2007 byl ústav transformován na veřejnou (v) výzkumnou (v) instituci (i) s oficiálním názvem Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. V souladu se zákonem č. 341/2005 Sb., o veřejných výzkumných institucích, provádí a provozuje ústav hlavní činnost, která je podporována z veřejných finančních prostředků formou institucionálního příspěvku (výzkumný záměr), účelového financování (projekty různých poskytovatelů) na národní úrovni a mezinárodními granty, další činnost na základě požadavků příslušných organizačních složek státu ve veřejném zájmu a podporovanou z veřejných prostředků a jinou činnost podporovanou z neveřejných zdrojů, která je realizována formou služeb, jež poskytuje malým a středním potravinářským firmám, které nedisponují vlastním odborným či technickým zázemím. V. v. i. má zřizovatele (její původní majitel), který do ní vkládá majetek a přes dozorní radu, v níž má mít většinu, dohlíží, jak s tímto majetkem instituce hospodáří. Zřizovatel neposkytuje ústavu žádný příspěvek na činnost ze svého rozpočtu. Pouze distribuuje tzv. institucionální finanční prostředky, které přiděluje MF, resp. RVV (Rada vlády pro výzkum), na základě hodnocení výsledků výzkumu. Veškeré vztahy mezi v. v. i. na jedné straně a státem (zřizovatelem) na straně druhé při realizaci všech činností ústavu se řídí obchodním zákoníkem.

2. Sama věda a výzkum – dle mého pohledu – stojí dost na okraji zájmu výrobců. A to zejména z toho důvodu, že technický rozvoj výrobní základny firem je převážně realizován nákupy komplexních linek a technologií dodávanými přímo dodavateli těchto celků. Vlastní firemní řešení nebývají běžná. Jak vidíte tento problém vy a jak na tom česká potravinářská věda a výzkum u nás vlastně je?

O systematický, dlouhodobý výzkum skutečně není ze strany výrobců velký zájem. Požadují spíš spolupráci při vyřešení akutního problému. Navíc technologický potravinářský výzkum, právě z důvodu možnosti nakoupení kompletních technologií, byl v „porevolučních“ letech na indexu. Pozornost se v té době začala obracet na zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin. Základ byl spatřován ve zdravé a bezpečné surovině, což otevřelo prostor pro zemědělský výzkum a výzkum v oblasti veterinárního lékařství. Tam pojem technologie nebyl na závalu. Potravinářský výzkum se začal orientovat na vývoj metod pro hodnocení kvality potravinářské suroviny. Ty se daly uplatnit např. pro odhalení falšování potravin nebo sledování vlivu technologického procesu a kulinárních úprav na konečnou kvalitu potraviny. V polovině devadesátých let se celosvětově začal víc diskutovat vztah mezi výživou a zdravím, začaly se hledat cesty k prevenci tzv. civilizačních chorob výživou. Nastoupila éra funkčních potravin. A to pomohlo restartovat potravinářský technologický výzkum. V ČR na tuto situaci dobře zareagoval NPV II (Národní program výzkumu, původně definovaný jako program aplikovaného výzkumu). Byl to program multidisciplinární, jehož projekty daly vzniknout velice cenným výsledkům, které byly v mnoha případech realizovány. Příkladem mohou být proteinové nudle a plátky vyráběné firmou Svoboda, výroba knedlíků, s. r. o. Celá technologie, včetně strojního zařízení, byla vyřešena v rámci tohoto programu v našem ústavu. Velké naděje pro aplikovaný výzkum se vkládaly do Technologické agentury (TAČR), jako protipólu Grantové agentury (GAČR), určené základnímu výzkumu. V rámci TAČR v programu Alfa proběhla již třetí výzva, kde hlavně v podprogramu I, týkajícím se materiálového výzkumu, je prostor pro potravinářské projekty.



## CURRICULUM VITAE:

Ing. Slavomíra  
Vavreínová, CSc.

Narodila se 9. 5. 1946 v Trutnově, ale dětská léta prožila na Slovensku, v Košicích. Po maturitě na Střední všeobecně vzdělávací škole nastoupila na VŠCHT v Praze. Od ukončení studia na Fakultě potravinářské technologie, obor chemie a technologie sacharidů (cukrovarnictví a pekárenství), v roce 1969 až dodnes je zaměstnána ve Výzkumném ústavu potravinářském Praha. Zde se zpočátku zabývala bílkovinami, s orientací na jejich získávání s různých zdrojů. Od devadesátých let, kdy došlo k posunu celkového zaměření ústavu, se věnuje výzkumu v oboru lidské výživy, se specializací na výživu skupin populace se specifickými požadavky a funkční potraviny. Své organizační schopnosti uplatnila nejdříve jako vedoucí oddělení, později jako náměstkyně pro výzkum. Dnes je ředitelkou ústavu. S manželem Jirím Vavreínem vychovala 2 děti. Syn Jan (37) vyučuje němčinu a zeměpis na gymnáziu v Teplicích, dcera Zuzana (36) je zaměstnána v právním oddělení Telefónica Czech Republic, a. s., v Praze. Ve volném čase čte, chodí do divadla a na koncerty, převážně tzv. vážné hudby, a zahradičká.

Výsledky všech výzev však ukazují, že tyto projekty jsou málo úspěšné. Stejně jako projekty výzvy Centra kompetence. Pro malou ambicióznost, jak praví hodnocení. Jako členice Hodnotitelské komise podprogramu I, programu Alfa, je mi známo, že projekty jsou hodnoceny slušně, ale výziva obyvatel se přece jen nejeví tak důležitá jako dopravní systémy, hutní a stavební materiály nebo elektrotechnika. Uvidíme, zda se názor změní – v březnu má být vyhlášena druhá výzva na podávání návrhů Center kompetence. Program Alfa zřejmě již vyzývat nebude a podobný není zatím připravován.



3. Takže se dostáváme ke konkrétní náplni vašeho ústavu. Co si u vás potravináři objednávají, které úkoly řešíte a která vědecká a výzkumná řešení nabízáte potravinářům k praktickému využití? A na které služby, jež ústav nabízí a je schopen provádět na výškové úrovni, byste ráda upozornila potravinářské čtenáře?

Náš ústav byl odjakživa zaměřen především na aplikovaný výzkum. V současné době se specializujeme na potraviny pro skupiny populace se zvláštními požadavky, snažíme se reagovat na aktuální požadavky související např. s demografickým vývojem společnosti a zdravotním stavem lidské populace. Doménou ústavu v této oblasti je výziva pro celiaky. V posledních letech se zaměřujeme rovněž na různé alergie. Hledáme nové potravinářské suroviny, zejména takové, které obsahují nějakou zdravotně významnou složku. Pro jejich uplatnění jsme schopni vypracovat kompletní technologie. Jsme průkopníky využívání vysokého izostatického tlaku jako šetrné konzervační technologie, odborníky na mikrovlnný ohřev, máme vypracované dekontaminační a izolační postupy. Řešíme problematiku uplatnění nanotechnologií ve výrobě potravin. V šupliku, resp. na www.vupp.cz, leží řada dosud neuplatněných užitečných vzorů a patentů. To je naše nabídka v oblasti výzkumu „na zakázku“. Mnohé výrobce by v souvislosti s novými požadavky na označování potravin mohla oslovit naše nabídka z oblasti analytických rozborů. Nabízíme rovněž mikrobiologickou analýzu.

4. Již dávno neplatí, že vědu a výzkum platí vždycky stát. A tak i váš ústav musí umět hospodařit a vytvářet si zdroje financí, tedy tržby, z nichž hradí náklady na provoz a další rozvoj. Jakými formami se rekrutují zdroje peněz a jak jste v tomto obchodu „s vědou a výzkumem“ úspěšní?

Naším největším sponzorem je stále stát. Z veřejných zdrojů je podporována hlavní a další činnost. Jiná činnost je hrazena neveřejnými zdroji. Když tedy hovoříme o obchodu s vědou a výzkumem, jde především o ty neveřejné finance. Přímým výnosem jsou služby a výzkum na zakázku. Máme stále zákazníky, zejména pro oblast analýz potravin, a k tomu se přidávají ti, kteří potřebují rychle vyřešit nějaký, obvykle technologický problém. Vzhledem k solventnosti malých a středních potravinářských firem se takto získané finanční prostředky však podílejí na rozpočtu průměrně třemi procenty. Nepřímým výnosem je spolufinancování projektů. To se na první pohled nepozná – bez účasti podniku by však veškeré náklady na řešení nesl stát. Ten ovšem financemi na výzkum někdy také šetří a projekty by pak nemohly být řešeny v požadovaném rozsahu nebo by nebyly řešeny vůbec. Zobchodovat lze také výsledky formou přímého prodeje licenci, který je ovšem omezen pravidly k uplatnění výsledků.

5. Váš výzkumný ústav, a vy osobně také, se podílíte i na radě dalších významných potravinářských aktivit. Můžete se o nich zmínit? A pak ještě jedna otázka na závěr. Jak hodnotíte jakost, a zejména chuťovou dispozici českých potravin a jejich nabídku na trhu?

Máte zřejmě na mysli působení v různých potravinářských komisích a společnostech. Co se týče mé osoby, jde o Hodnotitelskou komisi pro udělení značky kvality Klasa a odbornou komisi pro udělení ocenění Česká chuťovka. V druhém případě ústav poskytuje také technickou pomoc a zázemí. Zkušenosti z působení v Technické komisi MZe, která v devadesátých letech stála u zrodu zákona o ekologickém zemědělství (včetně výroby biopotravin), jsem se snažila uplatnit v Biosekcii při Potravinářské komoře ČR. Další pracovníci ústavu jsou aktivní ve Společnosti pro výživu, Společnosti pro probiotika a prebiotika a ČTPP. Ústav je členem klastru Chutná hezky, jihočesky. Vysoce by měla být hodnocena spolupráce se sdruženími a spolky celiaků. Ústav sice není oficiálním členem žádného z nich, ale generálním poradcem pro všechny ano. Péče o databázi bezpečných potravin, databázi fyzikálních vlastností potravin a spolupráce na tvorbě Národní databáze složení potravin jsou neopomenutelnými potravinářskými aktivitami ústavu.

A k vaší poslední otázce: Nezastávám názor, že české potraviny nestojí za nic, že jsme popelnicí Evropy. Domnívám se, že i v případě, kdy výrobci řeší jednu rovnici o několika neznámých, vyrovnají se s ní se ctí. Svědčí o tom plně nákupní košíky a vozíky v prodejních potravin. Současný boom zájmu o kvalitu potravin poskytuje prostor pro různé aktivity s mediální interpretací vzbuzující u široké veřejnosti dojem, že se kolem nás pohybuje mnoho nekvalitních, ba nebezpečných potravin. A veškerá vina je svrhována na výrobce. Objasnit tento problém v celé šíři by vyneslo na samostatný článek. Tak se v tuto chvíli omezím na odkaz na vyjádření prezidenta PK ČR Ing. M. Tomana, CSc., v MF Dnes ze dne 11. 1. 2013 k dosti nelichotivému hodnocení salámu Vysočina. Tam jsou široké veřejnosti vhodným způsobem uvedeny příčiny výskytu „nekvalitních“ potravin.

Děkuji za rozhovor.  
Ing. František Kruntorád, CSc.



## Expresní Celnice

# BILLA

Řetězec supermarketů BILLA opět uvedl do plného provozu svou rekonstruovanou filiálku v Celnici na Praze 1. Nejvýznamnější změnou je při celkové proměně prodejny zavedení tří nových expresních pokladen a velký obslužný pult s lahůdkami v přední části obchodu. Supermarket má moderní vzhled s nízkými a přehlednými regály a došlo v něm také ke změnám v uspořádání vystaveného zboží. Nové chladicí a mrazicí skříně a boxy jsou stejně jako osvětlení nyní energeticky úsporné.

„V letošním roce jsme rekonstruovali celkem 18 prodejen, tato je poslední, kterou nyní otevíráme,“ řekl Jaroslav Szczyпка, generální ředitel společnosti BILLA v České republice a na Slovensku. „V podobném tempu budeme pokračovat i v příštím roce, abychom zákazníkům ve všech našich supermarketech nabídli příjemné nákupní prostředí s vyšší citlivostí vůči ochraně životního prostředí,“ říká Szczyпка.

Rekonstruovaná prodejna má nové barevné provedení a více v interiéru využívá dřevo. Změny odpovídají současnému modernímu konceptu supermarketů BILLA, které se od konkurence



odlišují především nabídkou kvalitních a čerstvých potravin převážně českého původu.

V Praze má řetězec BILLA v současné době 41 obchodů. V celé České republice jich je 204. V nich zaměstnává 6 200 lidí.

REWE International AG je lídrem na rakouském trhu v oblasti prodeje potravinového a drogistického zboží a jedním z největších zaměstnavatelů v Rakousku. Ve více než 3 600 prodejnách v Evropě zaměstnává celkem 75 000 pracovní-

# REWE

GROUP

ků. V roce 2011 dosáhl její obrát 12,38 miliard eur.

REWE International AG je součástí německé REWE Group, která patří k nejvýznamnějším evropským maloobchodním skupinám a prodejčím rodinných dovozených. REWE Group působí ve 13 zemích Evropy a v roce 2011 dosáhla obrátu ve výši 48 miliard eur.

REWE International AG se sídlem v rakouském Wiener Neudorf provozuje obchodní společnosti BILLA, MERKUR, PENNY, BIPA a ADEG a řadu vlastních produktových značek. V segmentu supermarketů má prodejny v Itálii a sedmi zemích střední a východní Evropy.

BILLA ČR je součástí REWE International AG. Na českém trhu působí od roku 1990. S obrátem ve výši 22,6 mld. Kč, více než dvěma sty filiálkami a zhruba 6 200 zaměstnanci je lídrem na trhu supermarketů. Na průměrné prodejní ploše 900 m<sup>2</sup> nabízí výběr známých i svých privátních značek, mezi jinými značku produktů v biokvalitě Naše bio, značku pro výhradně české maso Vocilka či cenově výhodnou značku Clever. Čerstvý segment se soustředí na lahůdky, pečivo, ovoce a zeleninu, mléčné produkty, maso a chlazený sortiment.

Gabriela Bechynská,  
Donath Business & Media

## Kaufland certifikován Zodpovědnou firmou

Společnost Kaufland Česká republika v. o. s. se zapojila do vzdělávacího projektu Zodpovědná firma, jehož organizátorem je EKO-KOM, a. s. Získala tak certifikát, který potvrzuje, že Kaufland dbá na třídění odpadu: „Rozhodli jsme se šířit mezi zaměstnanci

ekologickou osvětu, protože nám není lhostejné, co se děje se životním prostředím. Pokud můžeme přispět k jeho ochraně, uděláme to. Všichni jsme přeci odpovědní za přírodu kolem nás. My se této odpovědnosti nezříkáme. Naopak ji chápeme jako samozřejmost,“



komentuje Michael Šperl, tiskový mluvčí Kauflandu.

Zodpovědná firma si klade za cíl předat zaměstnancům českých firem informace o správném nakládání s odpadem v administrativních prostorách, ale i v běžném každodenním životě, a to prostřednictvím

zaměstnavatelů. Společnosti, které se do projektu zapojí, obdrží přístup ke katalogu sběrných nádob a k elektronickým propagačním materiálům. Zároveň jsou certifikovány titulem Zodpovědná firma.

MÉDEA PUBLIC  
RELATIONS, s. r. o.

## SZPI šetří dva případy spojené s nekvalitním chlebem

Brno (bo) – Na dva případy nekvalitního chleba reagovala o prvním lednovém víkendu Státní zemědělská a potravinářská inspekce. V Boru na Tachovsku nalezl zákazník v chlebu zapečenou myš, pekárna Mader a synové z Přerova do Alberta zase dodávala chléb Šumava, na jehož etiketě bylo napsáno, že může obsahovat stopové množství koryšů, měkkýšů nebo například suché skořápkové plody (Pozn. red. – vysvětlení viz článek níže).

V obou případech provádí Státní zemědělská a potravinářská inspekce šetření, informoval mluvčí Pavel Kopřiva.

V případě zapečené myši v Boru inspekce kontroluje pekárnu i obchod, který chléb prodal. „Probíhá hloubková kontrola rizik v pekárně, kde mohlo ke kontaminaci potravy dojít. V tomto případě se jedná o náhodný výskyt,“ uvedl Kopřiva. Konkrétní pekárnu zatím nezminil, protože není stoprocentně jisté, že jde o tu kontrolovanou.

## Na Plodinové burze za rok nejvíce zdražila pšenice a kukuřice

Brno (li) – Na Plodinové burze Brno se na přelomu roku stabilizovaly ceny všech sledovaných komodit, za poslední zhruba měsíc žádná nevzrostla nebo se nepropadla o více než dvě procenta. Z meziročního srovnání pak vyplývá, že proti prosinci 2011 loni vzrostla nejvíce cena krmné i potravinářské pšenice a také kukuřice, bylo to více než o polovinu. Informace zveřejnila Plodinová burza Brno.

Zatímco na konci roku 2011 stála tuna potravinářské pšenice 3979 korun, na konci loňska 6112 korun, tuna kukuřice místo 3691 korun 5718 Kč. Nejmenší vzestup naopak zaznamenala

la cena žita. Zvedla se o necelých devět procent, z 4782 korun na 5194 Kč za tunu. Za změnami cen je mimo jiné silná úroda v roce 2011, zatímco loni byla obzvláště na jižní Moravě špatná.

## Za koryše na etiketě chlebu v Albertu může administrativní chyba

Brno (bo) – Na etiketu chlebu Šumava, který prodává supermarket Albert, se varování před možným výskytem stopového množství koryšů, měkkýšů, oxidu siřičitého či vlničného bobu dostalo dle vyjádření jednatele pekárny Mader a synové Václava Vrány administrativním nedopatřením. Přerovská pekárna se za to v tiskové zprávě omluvila, její jednatel zdůraznil, že tyto alergeny chléb v žádném

případě obsahovat nemůže. Státní zemědělská a potravinářská inspekce v pekárně provádí kontrolu, uvedl mluvčí Pavel Kopřiva.

Pokud kontrola prokáže, že uvedený alergeny chléb skutečně obsahovat nemůže, hrozí pekárně sankce za špatné označení složení výrobku. „Výrobce má dvě možnosti. Buď zajistí výrobu tak, že alergeny se nemají šanci do výrobku do-

stat, tím pádem nemusí být na obalu uvedené. Nebo uvede, že výrobek obsahuje stopové množství, ale při kontrole musí dokázat, že učinil všechny potřebné kroky, aby zabránil kontaminaci alergeny,“ vysvětlil Kopřiva.

Vrána se zákazníkům za omyl omluvil. „Zmíněné suroviny v provozu nemáme, ani jsme je nikdy neměli. Riziko kontaminace nebylo a není možné. Přijali jsme opatření, aby už nemohlo do-

jit k administrativnímu pochybení, které poškozuje obchodní jméno naší společnosti a společnosti AHOLD Czech Republic,“ uvedl v omluvě Vrána.

Podle informací Aholdu se chléb prodával v osmi jeho prodejnách Albert. „Nyní je etiketa správně a zkontrolovali jsme i dalších 30 dodavatelů. U nich jsou informace pro spotřebitele v pořádku,“ doplnila mluvčí Aholdu Judita Urbánková.

## Ceny základních potravin podle obchodníků nevzrostly

Praha (li) – Velké obchodní řetězce tvrdí, že po lednové změně daně z přidané hodnoty (DPH) nezvýšily ceny základních potravin. Někteří obchodníci údajně ponechali stejné ceny z loňska u veškerého zboží. Například Tesco ale zdražilo v průměru o jedno procento.

Sazby daně z přidané hodnoty se od 1. ledna letošního roku zvýšily o jeden procentní bod na 15 a 21 procent. Firmy však neměly až do 21. prosince loňského roku jistotu, jaká výše DPH bude od ledna platit. Při posledním zvýšení DPH v lednu 2012 obchody zdražily už na podzim.

„Bohužel jsme vzhledem k opakovaným nárůstům nákladů, které jsme doposud ne vždy promítli do našich cen, byli tentokrát nuceni přistoupit k plošnému zvýšení cen v průměru o jedno procento,“ uvedl mluvčí řetězce Tesco Jan W. Dvořák. Zároveň Tesco vybralo dva tisíce položek, jako jsou pečivo, máslo nebo mléko, u kterých se bude snažit ceny nezvyšovat. Náklady na úpravu účetních a dalších systémů vyčíslo Tesco na asi 2,5 milionu korun.

Základní potraviny nezdraží ani Albert. „V tuto chvíli v souvislosti se zvýšením DPH sleduje-

me trh a snažíme se o maximální udržení stávajících cen, to znamená, že se snažíme zvýšení daně absorbovat tak, aby naši zákazníci tuto změnu pocítili minimálně. Ceny základních potravin nezvyšujeme,“ uvedla mluvčí řetězce Judita Urbánková.

Billa vyšší daň do cen na konci roku nepromítla. „Vyšší DPH jsme v počítačových systémech včas zohlednili. Ceny zboží jsme ale v tuto chvíli neměnili a zůstaly na stejné úrovni jako v loňském roce. U většiny prodávaných produktů se je budeme snažit udržet dlouhodobě,“ uvedla mluvčí supermarketů Gabriela Bechynská.

Stejně se vyjádřil i Globus. „V hypermarketech Globus zůstávají ceny stejné jako v loňském roce. V souvislosti se zvýšením DPH jsme žádné položky nepřeceňovali,“ řekl marketingový ředitel firmy Libor Tomáš.

V minulém roce, kdy došlo v lednu ke zvýšení nižší sazby DPH z 10 na 14 procent, ceny potravin na pultech obchodů po Novém roce také skokově nevzrostly. Potvrdily se tak odhady odborníků, podle kterých obchodníci nenápadně zvýšili ceny potravin už v závěru roku 2011 a nečekali na 1. leden 2012, kdy sazba DPH vzrostla.



## Ovocnářské dny – návštěva ministra zemědělství a nové informace ke Zdravé svačině

anyone can  
**TALK**®

Hradec Králové – První den 56. Ovocnářských dnů, které se do 16. 1. konaly v kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové, proběhl za mimořádně vysoké účasti a nechyběl na něm ani ministr zemědělství Ing. Petr Bendl. Akci pořádají Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s. r. o. a Ovocnářská unie České republiky pod záštitou hejtmána Královéhradeckého kraje.

V rámci dopoledního programu promluvil k hostům mimo jiné Ing. Martin Ludvík, který přítomně seznámil s celou řadou zajímavých informací. Zhodnotil mimo jiné uplynulou sezonu. Výsledky sklizně byly celkově mírně podprůměr-

né, což se netýkalo pouze hrušek. Zmínil negativní trend stoupajícího dovozu jablek, přičemž neopomněl připomenout velké výhody – mimo jiné ekologickou šetrnost – domácího ovoce.

Ing. Petr Bendl, jehož přítomnost na akci byla všemi přítomnými vítána, uvedl, že hodlá v nejbližších týdnech zveřejnit základní představu koncepce zemědělství na tento rok, přičemž zdůraznil jak nutnost diskuse o této koncepci, tak důležitost dlouhodobého výhledu. Dále mimo jiné přítomným sdělil, že český zákazník má zájem o české produkty a že ministerstvo zemědělství intenzivně usiluje o podporu domácí produkce, například projektů, jako je Ovoce do škol či Klasa.

Na toto téma navázala Mgr. Marcela Olmer z agentury TALK, která připomněla přítomným

informační kampaň na podporu změny stravovacích návyků školáků směrem ke zdravé stravě (zejména konzumace českého ovoce a zeleniny) Zdravá svačina, projekt, který získal záštitu ministra zemědělství Petra Bendla a jehož cílem je pozitivně ovlivnit stravovací návyky dětí na základních školách.

*Chceme  
zdravou svačinu  
pro školáky*

Projekt odstartoval na podzim roku 2012 a v rámci jeho dalšího pokračování a rozvoje bude mimo jiné v únoru spuštěna fotografická soutěž „Jak svačime ovoce“, která bude s podporou Ovocnářské unie probíhat na facebookových stránkách Chceme zdravou svačinu pro školáky.

Do důležité fáze dospívá také další významná součást projektu – designéřská soutěž pořádaná ministerstvem zemědělství, která vyzvala mladé designéry, aby vyvíjeli produkty, které přiblíží nebo umož-

ní dětem sblížit se s ovocem a zeleninou. Mladí kreativci mohou přihlašovat své návrhy do soutěže do konce tohoto měsíce (<http://zdravydesign.eagri.cz>).

Na rok 2013 se v rámci projektu dále připravuje mimo jiné seriál „Tip na zdravou svačinku“ na ČRo, rozvoj internetové kampaně či spolupráce se školami. „Když kupujete do auta benzin, nekupujete takový, který vám zničí motor. I děti mají motor a jejich palivem je jídlo. Když dáte dětem dobré jídlo, když je naučíte, aby si jídlo uměly užít, celý jejich život získá úplně novou kvalitu,“ řekla Mgr. Olmer a dodala: „My jsme začali u svačiny. Takové malé jídlo, které všechny děti potřebují. Malé jídlo, které až příliš svádí k tomu, abychom ho zanedbávali. Chceme přesvědčit rodiče, že jsou zdravé alternativy ke svačinkám plným cukru a tuku, které je necháme jíst jen proto, že je to pohodlné. Chceme ukázat dětem, že jíst zdravé věci je chutné a někdy i zábavné. A navíc – to nejlepší pro naše děti roste tady u nás.“

Helena Šebestová,  
TALK PR

www.tereos-ttd.com




## 1 základní surovina





cukrová řepa

# Tradiční český výrobce cukru a lihu již od roku 1831

### Široký sortiment produktů



Cukr



Pitný líh



Bioetanol



E85



Krmiva



Hnojiva

### Největší zpracovatel cukrové řepy

**35 000 hektarů, 2 600 000 tun řepy,  
300 000 tun cukru, 800 000 hl lihu**



**2 cukrovary, 3 lihovary,  
1 balicí centrum**

## Plzeň pokračuje v potravinové pomoci nejchudším obyvatelům

Plzeň (li) – Plzeň letos pokračuje v potravinové pomoci nejchudším obyvatelům, se kterou začala předloni v říjnu. Oproti plánovaným 400 000 korunám na ni loni vydala o 50 procent více. „Letos počítá radnice s tím, že se suma opět zvýší. Počty potřebných zřejmě dále porostou v souvislosti s různým zdražováním, město je v případě nutnosti připraveno peníze přidat,“ řekl radní Jiří Kuthan (ČSSD).

„Letošní situace určitě nebude lepší. Je předpoklad, že bude horší, ale město se přihlásilo k odpovědnosti,“ řekla vedoucí odboru sociálních služeb magistrátu Alena Hynková.

Potravinovou pomoc dotuje Plzeň výhradně ze svého jako první město v Česku, každoročně vyčleňuje 400 000 korun. Litoměřice, Praha a Ostrava získávají potraviny ze sítě Federace potravinových bank, které jsou dotovány Evropským sociálním fondem. „My si ale můžeme nastavit podmínky tak, jak vyhovují městu, a navíc zvolíme komodity podle toho, co lidé aktuálně potřebují. Nejsme vázáni tím, co dostaneme z centrálního skladu potravinové banky z Prahy,“ uvedla Hynková.

Příjemci musejí být prověřeni neziskovými organizacemi, které mají znalost prostředí a s rodinami dlouhodobě spolupracují. „Průběžně je několikrát kontrolují, zda to skutečně potřebují a zda to spotřebovávají pro sebe,“ uvedl Kuthan. Smluvním partnerem radnice je občanské sdružení Naděje. Za peníze nakupuje mouku, dětskou krupičku, konzervy, olej, polévky, luštěniny, těstoviny, rýži, brambory, cukr, dětskou a umělou výživu, mléko, trvanlivý chléb, trvanlivé mléčné výrobky, nakládané zeli, čaje, přesnídávky pro děti, paštiky a džemy.

Klienti potravinové pomoci jsou hlavně rodiny s více dětmi, matky samoživitelky i senioři. Za loňský první půlrok ji využilo podle pololetní závěrečné zprávy 146 rodin, tedy 659 klientů. Průměrná částka na rodinu činila 948 korun měsíčně, na jednotlivce 290 Kč.

Bezdomovci a nepřizpůsobiví jsou klienty potravinové pomoci, jen pokud vstoupí do nějakého sociálního programu. Další 50 000 korun vyčlenila Plzeň podle Hynkové na bezodkladnou humanitární pomoc cizincům v tíživé sociální situaci. Smluvním partnerem je Diecézní charita a Poradna pro cizince a uprchlíky. Podle Hynkové pomoc přichází okamžitě; cizinec nemusí vstupovat do dlouhodobého sociálního programu.





## Stále zvyšujeme kvalitu výroby mražené zeleniny



**AGRO Jesenice u Prahy a.s.**

K Jahodárně 40, 252 42 Vestec, tel.: +420 241 932 086, fax: +420 241 932 088

www.mrazirna.agro-jesenice.cz, e-mail: mrazirna@agro-jesenice.cz

**Získali jsme certifikát IFS**

international  
featured  
standards®



**Společnost Alfa Plastik je od svého založení roku 1955 specializována na výrobu plastových výlisků vstřikováním.**

V současnosti je společnost se svými 350 zaměstnanci největším českým výrobcem vratných plastových obalů pro potravinářský průmysl, operujícím napříč Evropou, kde již více než 40 let přináší inovace. Se svými závody v Bruntále (CZ), Tachově (CZ) a Lucku (UA) zajišťuje zákazníkům svůj plastikářský servis.

Alfa Plastik pracuje s know-how v hlavních oborech vstřikování plastů, komplexním technologickým vybavením a produkcí nástrojů pro nejnáročnější plastikářskou výrobu, v níž jsou všechny procesy certifikovány podle ISO 9001:2001, ISO/TS 16949:2002 a ISO 14001:2004. Nespornou předností s vysokou přidanou hodnotou je vlastní R&D oddělení, schopné kreativně reagovat na potřeby zákazníků a navrhnout komplexní řešení zákaznických projektů.

Akciová společnost Alfa Plastik se stala spolehlivým dodavatelem a partnerem významných firem podnikajících v potravinářském, farmaceutickém, automobilovém, nábytkářském, elektrotechnickém a vodohospodářském průmyslu.

Plastový obal sehrává velkou úlohu v potravinářské průmyslové výrobě zajištěním bezpečného, jednoduchého a efektivního logistického procesu.

Plastové obalové řešení, ať se jedná o přepravku, nádobu či sortiment spotřebního zboží,



Vedení společnosti Alfa Plastik přebírá ocenění „Obal roku“.

je téměř vždy použito ke skladování a přepravě ovoce, zeleniny, masa, drůbeže, pečiva a dalších potravin nebo nápojů. Z tohoto důvodu jsou obaly navrženy tak, aby dosahovaly vysokého stupně hygienických požadavků vlastním technickým a technologickým řešením obalu (zaoblené rohy, hladkost stěn zaručující snadnou omyvatelnost, aplikace vkládané etikety tzv. IML) či volbou vhodného materiálu, ze kterého je obal vyroben (aplikace 100% originálního materiálu). S jeho pomocí dosahuje obal výborných mechanických vlastností

a stálosti při aplikaci v rozdílných teplotních podmínkách.

S ohledem na zajištění optimalizace a efektivit logistických procesů implementujeme na přepravkách jedinečné technické řešení (stohovatelnost do vnitřní plochy obalu) a pokročilé technologie RFID pro zajištění rychlých a přesných informačních přenosů v rámci zákaznických a subdodavatelských databází. Zákazník tak dosahuje výborné úrovně sledovatelnosti vlastního zboží a obalu. Těmito aplikacemi zákazníka neomezuje v užívání a údržbě obalu (mytí).

Díky výrobovým a technologickým inovacím jsme několikanásobnými držiteli ocenění Obal roku.

**OBAL ROKU 2012  
A STŘÍBRNÁ CENA  
PŘEDSEDKYNĚ KOMISE 2012**

**Alfa Medica Box**

Příhlašovatel: Alfa Plastik

Kategorie: Ostatní

Typová řada obalů na nebezpečný odpad Alfa Medica Box je určena ke shromažďování nebezpečných odpadů v místě vzniku, v tomto případě se jedná o odpady, které vznikají v klinické praxi.

Obaly Alfa Medica Box splňují požadavky předpisu ADR třída 6.2 infekční látky - zařazené pod UN číslem 329. Obaly je možno kombinovat ve třech velikostech pomocí univerzálního víka s uzávěrem pro nádoby 0,7 l, dále 1,5 l, případně 2,5 l. Víko má prvky pro demontáž odpadních předmětů, např. injekční jehly od stříkačky či výměnných čepelí skalpelů. Uzávěr na víko umožňuje denní a po naplnění obalu trvalé nerozebíratelné uzavření. Nádoba s nebezpečným odpadem je určena k likvidaci ve spalovnách.

Řešení je chráněno užitným vzorem 2011-25279.

Ing. Pavel Matysik,  
obchodní ředitel,  
Alfa Plastik, a. s.





# Společnost AGRO Jesenice u Prahy a. s. oslavila 20. výročí



Akciová společnost AGRO Jesenice u Prahy byla založena v roce 1992 jako nástupce bývalého Zemědělského družstva Jesenice a na podzim roku 2012 oslavila 20. výročí svojí existence.

Počet akcionářů	517
Základní kapitál	186 mil. Kč.
Vlastní kapitál	510 mil. Kč
Tržby	450 mil. Kč
Počet pracovníků	160
Výkony na 1 pracovníka	4 mil. Kč
Výměra obhospodařované půdy	3 600 ha
Čistý obrát	700 mil. Kč

Společnost je členěna na 8 provozních divizí, které si mezi sebou účtují za tržní ceny. V podniku je sledován tok peněz, každá divize má svůj účet u vnitropodnikové banky, vedoucí divizi mají denní přehled o stavu svých financí. V rámci podniku je účetně sledováno 22 pracovních kolektivů až do čistého zisku. Každý měsíc je přehled o výrobních a ekonomických výsledcích, podle kterých je odvislé jejich odměňování.

**Divize rostlinná výroba:** Obhospodařuje 3 600 ha pozemků, pěstují se tržní plodiny: pšenice, jarní ječmen, řepka, mák, mrazírenský hrášek – ročně se prodá cca 5 000 t potravinářské pšenice do mlýnů, 1 000 t sl. ječmene, 1 800 t řepky, 120–150 t máku a 600 t mraz. hrášku. Dále zabezpečuje výrobu krmiv – 20 000 t sil. kukuřice a 10 000 t senáží.

**Divize chov skotu:** Chová 1 100 krav (v současné době největší kravín v ČR) s roční produkcí přes 11 mil. litrů mléka, užitkovost v letošním roce 10 650 litrů na dojnici, mléko dodává do Madety v Plané nad Lužnicí, v Praze provozuje 5 mléčných automatů na prodej šetrně pasterovaného mléka a bulharské jogurtové kultury.

**Divize chov prasat:** 400 prasnic, odchov 28 selat od 1 prasnice za rok, výkrm prasat – denní přírůstek 0,92 kg, ročně 8 000 prasat na jatky, zbytek selat se odprodává. V roce 2013 se bude chov rozšiřovat na 750 prasnic s roční produkcí 22 000 prasat na jatky.

**Divize mechanizační středisko Vestec:** V dil-



Na tiskové konferenci k 20. výročí společnosti AGRO Jesenice u Prahy a. s. řekl její šéf Ing. Josef Kubiš: „Tím, že společnost zajišťuje intenzivní výrobu a zabezpečuje práci pro 160 lidí, tak státu ročně odvádíme na všech daních kolem 50 mil. Kč. Každý zaměstnanec ročně přispěje ministru financí do kasy 310 tis. Kč, a ono je to pořád málo. Kdybychom výrobu zrušili a prováděli extenzivní údržbu krajiny, popř. ekologické zemědělství bez produkce, jak to podporuje ministerstvo zemědělství a jak to dělají někteří tzv. podnikatelé, měli bychom méně starostí a více dotací, protože když se nic nedělá, tak je to ekologické, ale přišlo by o práci 150 lidí a stát by přišel o 80 mil. Kč.“

nách se provádí servis a opravy autobusů, kovovýroba a čerpací stanice PHM pro veřejnost.

**Divize doprava Osnice:** Provádí nákladní dopravu, zemní stavební práce, recyklaci stavebního odpadu, prodej písku a šterku.

**Divize stavební středisko:** Provádí údržbu staveb v rámci podniku a spolupodílí se na stavebních investicích.

**Divize bioplynové stanice:** BPS Hodkovice o výkonu 990 kW, do provozu 7/2009 a BPS Radovesice o výkonu 840 kW, do provozu 12/2001, ročně vyrobí 15 mil. kWh el. energie (3x více než je spotřeba AGRA), odpadní teplo vytápí dílny, byty, kanceláře a provozy ŽV. Provoz BPS není konkurentem pro výrobu potravin, jak to z neznalosti nebo úmyslně hlásá konkurence, ale naopak vhodný doplněk do zemědělství, hlavně pro ty, co mají intenzivní ŽV. Hlavní zdroj energie pro BPS jsou odpady z živočišné výroby (kejda, hnůj, zbytky siláží) a současně je to ochrana životního prostředí, protože se zamezuje úniku metanu a čpavku (hlavní skleníkové plyny z chovu zvířat) – metan vyrábí elektrickou energii a čpavek se v digestátu vrací do půdy.

**Divize mrazírenský závod Vestec:** Zpracovává zeleninu a ovoce převážně od českých pěstitelů – ročně vyrábí 11 tis. tun mražené zeleniny, v současné době rozšiřuje kapacitu na roční výrobu 15 tis. tun.

Závod byl postaven na zelené louce v letech 1989–1990 v rámci tehdejšího rozvoje biotechnologií. Měl zajišťovat meristemovou frigosadbu jahodníku, a to ročně 13 mil. sazenic pro celé tehdejší Československo. Původní záměr se v době transformace neuskutečnil a postupně byl závod přebudován na zpracování ovoce a zeleniny technologií hlubokého zmrazování.

Nástupem obchodních řetězců a vstupem do EU vzrostla konkurence, nastal neúměrný tlak na ceny, a tak stávající mrazírny zeleniny, jako byly Litoměřice, Mochov, Kunovice a Olomouc, začaly mít ekonomické problémy a postupně ukončily svoji činnost. Dnes je Mrazírna Vestec jediný větší závod, který se zabývá zpracováním zeleniny po celý rok.

V poslední době se spotřebitelé začínají vracet k českým potravinám, a tak je o produkci společnosti zvýšený zájem jak ze strany velkoobchod-

ních firem (Nowaco, Polar, Coop), tak i ze strany obchodních řetězců (Makro, Metro SK, Kaufland, Billa, Equus).

Na mrazírně pracuje 45 pracovníků, roční produkce je 250 mil. Kč. Ročně se vyrobí 11 000 tun mražené zeleniny a v menší míře se zpracovává i ovoce. V současné době se rozšiřuje kapacita výrobních linek a skladů pro zpracování až 15 000 t mražené zeleniny. Pro srovnání, Mochovské mrazírny vyráběly 20 000 t mražené zeleniny.

Jedním z hlavních výrobních programů je zpracování špenátu, kterého společnost vyrobí 4–5 tis. tun v jarní a podzimní kampani. Vyrábí se špenátový protlak, špenátový protlak ochucený se smetanou, a to v malém i velkém balení. V současné době se zavádí na trh nový výrobek, a to řezaný listový špenát, o který je ze strany spotřebitelů značný zájem. Dále se zde zpracovává mrkev, celer, petržel, pastinák, hrášek, zelí, kapusta, květák, brokolice, fazolky, kedlubny, rajčata, papriky, kukuřice, česnek a jako novinka přibude mražený chřest. Z ovoce se zpracovává hlavně rybíz a borůvky.

Převážná část surovin pochází od českých pěstitelů z Polabí a jižní a severní Moravy. Dnes mají pěstitele zájem i o výrobu tzv. průmyslové zeleniny, protože zde mají zajištěnou garanci odběru i pravidelné platby za dodané zboží. Během let si společnost vytvořila síť dodavatelů, a tak může garantovat, že výrobní program pochází od českých pěstitelů.

V provozu jsou 4 linky na zpracování – linka na špenát, linka na hrášek, linka na košťaloviny a plodovou zeleninu a linka na kořenovou zeleninu. Kapacita je dle druhu 1,5–3 t za hodinu. Zelenina se co nejdříve po sklizni zpracovává, řádně očistí, popřípadě nařeže, zblanzíruje a pak se šetrně hluboce zmrazí šokem při –40 °C (nepotrhlají se stěny buněk). Veškeré technologie odpovídají normám, splňují HACCP a IFS.

Společnost vyrábí zhruba 35 výrobků, jednodruhové, ale i celý sortiment směsí. Suroviny pro další zpracování jako hrášek, kukuřici, mrkev dává do průmyslového balení 20 kg. Pro gastro vyrábí 2,5kg balení a pro malospotřebitele 0,3–1kg retailové balení. Menší část výroby se balí do privátních značek, ostatní je baleno do vlastních obalů pod značkou „AGRO Jesenice“. Pro náročné zákazníky je vyráběna „premiová řada zeleniny“. Společnost získala pro své výrobky několik ocenění značky kvality „Klasa“ a „Regionální potravina“. V současné době pochází dvě třetiny spotřeby zeleniny z dovozu, a tak by společnost chtěla svou výrobou napomoci k návratu k českým potravinám vypěstovaným a zpracovaným u nás.

Redakce

## Ministr Kuba ve společnosti ACE TRADE

Ústí nad Orlicí (fk) – Ministr průmyslu a obchodu Martin Kuba navštívil 8. ledna 2013 nový distribuční a výrobní areál společnosti ACE Trade v Ústí nad Orlicí. Ten byl slavnostně otevřen v říjnu minulého roku. Společnosti ACE Trade by měl přinést zkvalitnění podmínek pro distribuci chemických surovin a nové výrobní a vývojové možnosti. Výstavba nové firmy trvala necelých 13 měsíců a byla spolufinancována ze dvou dotačních programů Evropské unie, které má na starost Ministerstvo průmyslu a obchodu. Celková investice činila 66 milionů Kč a dotace pokryly necelých 60 % celkově vynaložených prostředků. K tomu říká jednatel společnosti ACE Trade Aleš Motyčka: „Nový distribuční a výrobní závod by měl umožnit výrobu zdravotnických prostředků a kosmetiky v té nejvyšší kvalitě. To znamená například výrobu očních kapek, masťových základů či různých bioemulzí.“

Společnost ACE TRADE byla založena v roce 1998 a patří mezi významné distributory surovin do kosmetického, chemického, potravinářského a farmaceutického průmyslu. Nabízí svým zákazníkům kompletní servis v oblasti vývoje a inovací jak kosmetiky, tak i zdravotnických prostředků. V současné době zaměstnává 23 pracovníků. Společnost ACE Trade skončila mezi desítkou nejlepších v kategorii Firma roku Pardubického kraje 2011.



Zleva: Aleš Motyčka, generální ředitel společnosti ACE Trade, Radim Jirout, poslanec parlamentu ČR, Martin Kuba, ministr průmyslu a obchodu ČR

## Příšovická mlékárna Plastcom jde do dražby

Příšovice (Liberecko) (bo) – Příšovická mlékárna Plastcom jde znovu do dražby – už potřetí. Po dvou neúspěšných aukcích, kdy za ni věřitelé chtěli nejprve 35 milionů a pak 26 milionů korun, se nyní vyvolávací cena snížila na 12 milionů korun. Dražební jistota je stanovena na 1,2 milionu korun a minimální příhoz 50 000.

Příšovická mlékárna je posledním velkým mlékárenským podnikem v Libereckém kraji, už více než rok ale nevyrábí. Zpracování mléka v obci má přitom více než stoletou tradici. Mlékárna byla založena v roce 1903 jako družstevní. Od roku 1996 byla rodinnou firmou. V posledních deseti letech investovali vlastníci do modernizace a nových technologií kolem 150 milionů korun. „Podnik s 50 zaměstnanci zpracovával denně kolem 80 000 litrů mléka, kapacita je ale až

150 000 litrů,“ řekl již dříve jeden z posledních zaměstnanců mlékárny Otto Fišer.

Nosným výrobním artiklem mlékárny Plastcom byly tvrdé sýry typu eidam, které tvořily 90 procent výroby. Zbylou část představoval tvaroh, máslo a zakysané jogurtové nápoje včetně sójových. Výroba v podniku se zastavila v listopadu 2011. „Technologie se ale udržuje v takovém stavu, že je možné výrobu zhruba do týdne obnovit, pokud budou zaměstnanci,“ ujistil Fišer, který s dalšími

kolegy podnik udržuje v provozuschopném stavu.

Plastcom je od prosince 2011 v konkurzu kvůli předlužení. Věřitelům firma dluží více než 95 milionů korun, největším věřitelem je Státní zemědělský intervenční fond, který žádá vrácení dotace téměř 19 milionů korun. Dluhy mlékárny však na případného nového vlastníka, který by podnik vydražil, nepřecházejí. Mlékárnu by získal bez starých závazků. Hodnotu firmy odhadli znalci na 38,888 milionu korun.



# IFFA

Číslo 1 masného průmyslu  
Frankfurt nad Mohanem, 4. – 9. 5. 2013

## Taste the Trends.

IFFA je místem setkávání číslo 1, pokud se jedná o trendy v oblasti průmyslového a řemeslného zpracování a uvádění masných a uzenářských výrobků na trh. Nenechte si ujít světové uvedení inovativních technologií a produktů.

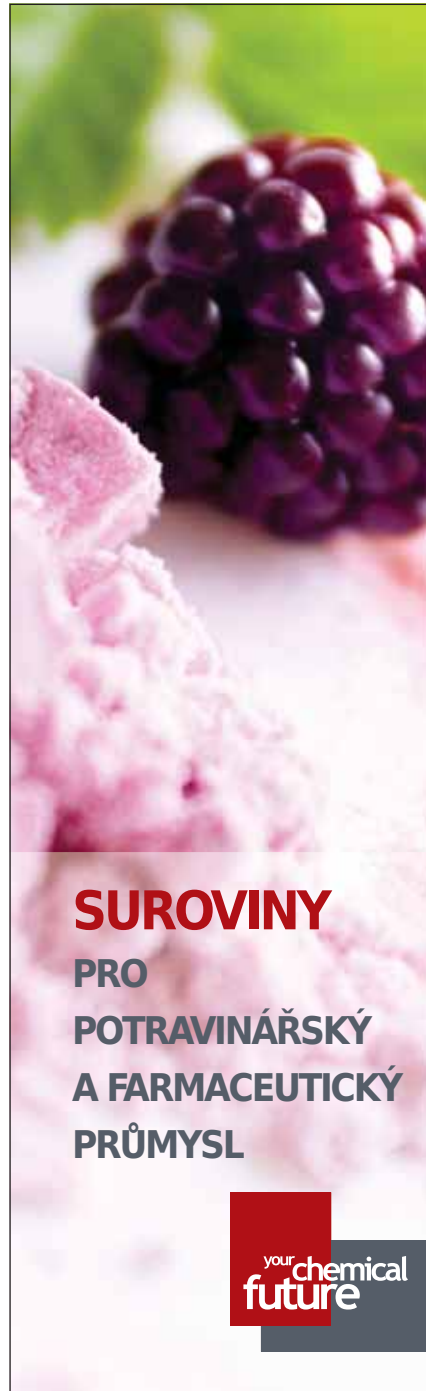
**www.iffa.com**  
info@messefrankfurt.cz  
Tel. +420 233 355 246



Naskenujte QR-kód  
a získáte více  
informací!

**Novinka:  
Hala 11**

 messe frankfurt



**acetrade**  
your chemical future

**Společnost ACE TRADE,  
významný distributor  
surovin Vám nabízí:**

- | nápojové emulze a džusové kompozice od společnosti CAROTEX
- | tekutá a prášková aromata
- | více jak 500 druhů rostlinných extraktů od společností SABINSA, A.C.E. F. a ALBAN MUELLER s klinickými studiiemi
- | aktivní látky z hroznového vína od společnosti GRAP' SUD
- | probiotické kmeny a startovací kultury ve více jak 100 druzích
- | přírodní vosky od společnosti KOSTER KEUNEN
- | vitamíny, minerály, přírodní barviva, stevie
- | suroviny pro kloubní výživu - glukosamin, chondroitin, MSM

**SUROVINY  
PRO  
POTRAVINÁŘSKÝ  
A FARMACEUTICKÝ  
PRŮMYSL**

your chemical  
future

**ACE TRADE s.r.o.**  
Vrbová 621 | 562 03 Ústí nad Orlicí  
T: 603 108 018 | vajsabelova@acetrade.cz  
[www.acetrade.cz](http://www.acetrade.cz)

16. mezinárodní veletrh pro gastronomii  
16<sup>th</sup> International Trade Fair for Gastronomy

**VÍNO & Delikatesy**  
24. – 26. 4. 2013



**WINE & Delicacies**

Výstaviště Praha Holešovice – Česká republika • Denně pro odborníky 11 – 14, pro veřejnost 14 – 20  
Exhibition Ground Prague – Czech Republic • Daily for professionals 11am – 2pm, for public 2pm – 8pm

**Pořadatel:**  
Vego Prag, Jeseniova 77, 130 00 Praha 3  
tel.: 271 770 953, fax: 222 584 589, mobil: 603 445 026  
e-mail: vegoprag@vegoprag.cz, www.vinodelikatesy.cz

**Pořadatel:**  
Vego Prag – foreign companies contact:  
mobil: +420 736 610 320  
e-mail: expoprague@vegoprag.cz, www.vinodelikatesy.cz



## Mendelova univerzita v Brně pomůže firmám při ověření příznivého vlivu potravinářských výrobků na lidské zdraví

Mendelova  
univerzita  
v Brně

Brno – V polovině prosince vstoupilo v účinnost nařízení Evropské komise, jehož součástí je seznam schválených zdravotních tvrzení o příznivém vlivu výrobků na zdraví a vývoj člověka. Nařízení se dotklo řady výrobců potravin, nápojů a doplňků stravy. K tomu, aby firmy mohly na svých výrobcích uvádět údaje o jejich příznivém vlivu na lidský organismus, musí být toto tvrzení vědecky ověřeno a schváleno Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Mendelova univerzita v Brně (MENDELU) má zkušenosti s ověřovacími studii na zdravotní účinky látek obsažených v potravinách, a je tedy připravena firmám pomoci při řešení této situace.

Mendelova univerzita v Brně má špičkové vědecké i přístrojové vybavení pro výzkum potravin a doplňků stravy a zjištění jejich vlivu na lidský organismus především v oblasti mikrobiologie a botaniky.



### MENDELU ZAŠTÍTÍ FIRMÁM VÝZKUM

Díky znalosti problematiky výzkumu, přístupu k vědeckým databázím a publikacím i kontaktům na výzkumné partnery by mohla univerzita výzkum zaštitit a v průběhu trvání koordinovat. Vědecká pracoviště mohou kromě vlastního výzkumu provádět i sekundární průzkum s cílem najít informace o již provedených klinických studiích na prokázání zdravotních vlivů konkrétních složek

potravin, jež mohou doplnit, a tím urychlit i zlevnit zadanou studii. Více argumentů představuje také větší pravděpodobnost úspěchu při schvalování tvrzení u EFSA. Rozsáhlejší studie mohou vyžadovat spolupráci dalších vědeckých partnerů. Mendelova univerzita v Brně je schopna identifikovat vhodné výzkumné partnery, např. kliniky pro případné klinické studie (výzkum na lidech atd.), a dohodnout jejich zapojení do projektu.

### SPOLUPRÁCE S KOMERČNÍ SFÉROU PROBÍHÁ UŽ NĚKOLIK LET

Příkladem spolupráce univerzity s výrobcí potravin je výzkum vlivu probiotik obsažených v jogurtu na lidské zdraví. Výzkum pro předního českého výrobce jogurtů prováděla mikrobiologická laboratoř Ústavu technologie potravin. Studie, již se účastnily desítky lidských dobrovolníků, prokázala, že při několikátýdenní konzumaci jogurtu obohaceného probiotickými kulturami se průkazně ve střevě snížily počty potenciálně patogenních (nemoci vyvolávajících) mikroorganismů.

Na výzkum potravin obsahujících složky rostlinného původu se specializuje Ústav pěstování, šlechtění rostlin a rostlinolékařství Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Dle slov prof. Jaroslavy Ehrenbergerové zde mohou firmám pomoci kromě odhalení nežádoucích složek také s identifikací míry výskytu hlavních účinných látek obsažených v rostlinné surovině či potravině, a to pomocí vyspělé laboratorní techniky a nových molekulárních metod. Ústav může rovněž zabezpečit projektové naplánování a vedení případného zakázkového výzkumu včetně možnosti ověřování rostlinných materiálů v řízených polních pokusech na pokusných pozemcích MENDELU.

Kamil Krč, MBA,  
Mendelova univerzita v Brně,  
Centrum transferu technologií

## Retail Summit 2013 se zaměří na budoucnost (a jak se jí vůbec dožít)

blue events

Největší setkání klíčových hráčů obchodního trhu ve střední Evropě – Retail Summit 2013, konaný v Clarion Congress Hotelu Praha ve dnech 5.–6. 2. 2013, má v tuto chvíli již svůj kompletní program. Z pozvánek, které jsou distribuovány účastníkům, je na první pohled patrné, že nás čeká nejen intenzivní program této akce, ale zejména velmi náročná budoucnost.

Maloochodní trh se nasytil a časy pravidelně rostoucích ukazatelů jsou již bohužel za námi. Úvahy o tom, co nás čeká a jak uspět na budoucím trhu, jsou tak nyní daleko těžší než dříve. Je proto

určitě rozumné na malou chvíli vystoupit z denního kolotoče operativy a věnovat se alespoň pár hodin přemýšlení o budoucnosti. Retail Summit 2013, konaný v Clarion Congress Centre Praha ve dnech 5.–6. 2. 2013, k tomu nabízí ideální podmínky. Jeden z klíčových řečníků konference John Casti ve své knize věnované možným šokům, které nás čekají („Udalosti X: Vždy dojde na překvapení“), avizuje, že budoucnost vždy do podstatné míry ovlivňuje nálada společnosti a jejich hlavních protagonistů. Právě v průběhu summitu budete mít velmi reprezentativní příležitost seznámit se s tím, jaká je nálada řady významných hráčů formujících český i evropský trh.

Obchodníky budou na summitu mimo jiné reprezentovat zástupci společností Ahold, ČEPOS, Euronics, Globus, Hornbach, IKEA, Interspar, Kaufland,

Marks & Spencer, Mall.cz, TESCO, IKEA, p. k. Solvent a v neposlední řadě i českých, slovenských a evropských spotřebních družstev. Prezident EURO COOP Duncan Bowdler, další klíčový řečník konference, tuto diskusi obohatí o pohled, který je pro náš trh zvláště důležitý – budoucnost nezávislého národního obchodu. Výrobci spotřebního zboží jsou v programu Retail Summitu 2013 zastoupeni rovněž velmi reprezentativně – od velkých mezinárodních dodavatelů, jako jsou Procter & Gamble, Kraft Foods, Plzeňský Prazdroj, Henkel či STOCK, přes silné domácí značky, jako je Kofola, Madeta, EMCO či firmy z portfolia AGROFERT holdingu, až po úspěšné hráče střední velikosti, jako jsou Jaroměřická mlékárna, MP Krásno, Jizerské pekárny či RYOR. Na Retail Summitu 2013 zazní velmi silně i hlas spotřebitelů a nakupujících, kte-

ří se na tvorbě budoucnosti obchodu budou nepochybně podílet stále větší silou. Jejich názory, potřeby a tužby budou tlumočit zástupci renomovaných výzkumných společností GfK a Nielsen.

Řada ze stovky řečníků a panelistů, kteří vystoupí na Retail Summitu 2013, se zaměří i na faktory a rámcové podmínky, které budou spoluvytvářet budoucí podobu maloobchodního trhu. Nad perspektivami Evropy z pohledu obchodu se zamyslí prezidentka evropského svazu obchodu EuroCommerce. Vliv nových komunikačních a informačních technologií na naši budoucnost ve svých vystoupeních nastíní zástupci IBM, Telefónica a řady internetových firem. V neposlední řadě bude také řeč o penězích, vztahu bank a obchodu i perspektivních podobách platebního styku (viz příspěvky ČSOB/Era či Glo-

bal Payments Europe). Program dvou-denního summitu však rozhodně nebude jen o odborných vystoupeních. Jako již tradičně budou mít účastníci k dispozici i rozsáhlý společenský program, letos díky cirku La Putyka opravdu „pozvánější“. Slavnostní večer bude navíc letos poprvé obohacen o předávání prestižních cen MasterCard Obchodník roku.

Retail Summit 2013 organizují Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Vysoká škola ekonomická v Praze a Blue Events. Konference se koná s podporou řady firem, největšími partnery jsou Poštovní spořitelna, součást ČSOB, společnost Telefónica a Plzeňský Prazdroj.

Detailní program summitu i online přihláška jsou k dispozici na <http://www.retail21.cz>.

Blue Events, s. r. o.

## Agrofert koupil distribuční síť zemědělských komodit v Maďarsku

Praha/Budapešť (bo) – Skupina Agrofert Holding podnikatele Andreje Babiše ke konci listopadu dokončila převzetí distribuční sítě zemědělských komodit od maďarské firmy IKR Zrt. Loňský obrát převzatých aktivit bude zhruba 2,7 miliardy korun, do Babišova holdingu přejde 445 zaměstnanců. Zároveň Babiš získá čtyři dceřiné zemědělské firmy, které hospodaří na více než 7000 hektarech půdy a věnují se hlavně chovu prasat se zpracováním vepřového masa. Agrofert o tom v těchto dnech informoval, kupní cenu neuvědli.

Díky transakci skupina Agrofert získala vlastní distribuční a obchodní síť pokrývající celé území Maďarska a stala se jedním z hlavních podniků na maďarském trhu působících v této oblasti, uvedla firma. V příštím roce zde Agrofert očekává další významný nárůst tržeb.

Obchodní jednání trvala dva roky. Loni v květnu byla podepsána kupní smlouva o převodu všech aktivit maďarské firmy s výjimkou distribuce a servisu zemědělské techniky na společnost IKR Agrár, která je členem skupiny Agrofert. Transakci následně

schválily antimonopolní úřady i obchod financující banky, vyplývá z tiskové zprávy.

Skupina Agrofert převzala veškerá aktiva a související závazky IKR Zrt, ve čtyřech podnicích zemědělské provozy získala kontrolní vlastnické podíly. Na území Maďarska tak převzala síť více než 20 distribučních či pronajatých středisek.

Jak v těchto dnech uvedl majitel Agrofertu Andrej Babiš, nekonsolidované tržby skupiny Agrofert by v letošním roce měly meziročně vzrůst o 15 až 20 procent a přesáhnout poprvé

ve dvacetileté historii 200 miliard korun. Zisk však bude meziročně nižší. Hrubý provozní zisk (EBITDA) by se měl pohybovat kolem 13,5 miliardy Kč, což by bylo asi o miliardu méně než loni.

V příštím roce neustále se rozšiřující skupina čítající přes 200 firem podle Babiše nejspíše zmírní tempo svého rozšiřování. Investovat hodlá zhruba devět miliard Kč, a to především do již vlastněných společností. Nových akvizic by tak mělo být méně než vlani.

Agrofert je jedničkou tuzemského zemědělsko-potravinářského sektoru

a dvojkou chemického průmyslu. Skupina podniká také v lesnictví, obchodu je rovněž se zemědělskou technikou. Se svými 27 000 zaměstnanci patří k největším zaměstnavatelům.

Babiš bývá označován za jednoho z nejvlivnějších a nejbohatších podnikatelů v Česku. Loni jej americký časopis Forbes na svém žebříčku miliardářů zařadil na 937. místo na světě s odhadovaným majetkem jedné miliardy dolarů (zhruba 20 miliard Kč). Babiš předloni založil hnutí ANO 2011, se kterým se chce zúčastnit parlamentních voleb v roce 2014.



## Mezi 100 nejlepšími společnost VOMA, s. r. o.

Pátek 30. listopadu 2012 byl významným dnem českých firem, které dosáhly těch nejlepších hospodářských výsledků. Na jejich počest byl konán slavnostní galavečer při příležitosti předávání Českých 100 nejlepších, a to v krásném prostředí Španělského sálu Pražského hradu.

Mezi těmi nejlepšími bylo i sedm nejúspěšnějších zemědělců a potravinářů. Oceňování si převzal také pan Miroslav Mahdalík, majitel uzenářské firmy VOMA, s. r. o. K tomuto významnému úspěchu mu srdečně blahopřejeme.

Redakce



SPAR



INTERSPAR



## Nakupování v „rytmu města“

Na další rozšíření sítě obchodů o nové hypermarkety INTERSPAR a supermarketů SPAR navázala nová – třetí linie expanze společnosti SPAR ČOS. Ta byla zahájena slavnostním otevřením prodejny malého formátu SPAR City v BB Centru v Praze 4. Formát SPAR City vyšel z pozitivních zkušeností ze zahraničí. Od 3. května loňského roku tak mají zákazníci možnost nakupovat pro mnohé v příjemnějších a útulnějších prostorách, které jim umožní nakoupit rychle a snadno. SPAR City Brumlovka je umístěn na prodejní ploše o rozloze 278 m<sup>2</sup>. Druhou prodejnu SPAR City otevřela společnost SPAR ČOS 27. června na frekventovaném místě na Náměstí Míru, kousek od Divadla na Vinohradech. Tento menší formát ušetří lidem dlouhé procházení uličkami, které musí v hypermarketech či supermarketech absolvovat. Tyto prodejny jsou zákazníkům na blízku, a proto je využívají pro každodenní nákupy čerstvého a kvalitního zboží. Má-li být totiž čerstvé zboží opravdu čerstvé, nelze jej nakupovat do zásoby. Otevření formátu SPAR City potvrzuje plán SPAR ČOS zaměřit se na menší prodejny, které jsou zákazníkům stále více vyhledávány. Pro vytvoření příjemné atmosféry při nákupech jsou v prodejních SPAR City použity například komponenty dřeva.

SPAR ČOS spolupracuje s řadou českých i zahraničních dodavatelů a snaží se vždy o vytvoření dlouhodobých strategických vztahů založených na fair play jednání. Zákazníci tak mohou nalézt v regálech produkty od známých světových i českých regionálních výrobců.



Na prodejních SPAR City zákazníci naleznou potraviny pod vlastní značkou SPAR To Go. Koncept potravin SPAR To Go je založen na třech řadách produktů.

Do první řady patří zeleninové saláty a zeleninové svačinky. Tedy saláty, na které se používají pouze čerstvé suroviny, jsou doplněné chutnými komponenty a lehkými dresinky, které neobsahují rafinovaný cukr, lepek, ztužené tuky ani žádné chemické konzervanty a jsou podstatně chutnější alternativou k nezdravým emulgovaným omáčkám.

Pod druhou řadu spadají saláty z čerstvého ovoce a ovocné snacky. Jedná se o saláty z kva-

litního a čerstvého ovoce a jsou určeny hlavně pro ty, kteří si rádi pochutnají na exotickém ovoci. Na své si přijdou ale i milovníci hroznů a sezonního ovoce. Ovoce zachovává svou čerstvost, barvu, aroma a chuť, a to i přes to, že není ošetřeno konzervanty.

A do třetí řady spadají lehká jídla, na která jsou použity pouze čerstvé suroviny, jsou ve větším množství vhodná na lehký oběd, v menším balení na zdravou svačinku.

Nový SPAR City koncept tak nabízí zákazníkům čerstvé zboží zahrnující pečivo, sýry a uzeniny, mléčné výrobky, polotovary a hotová jídla připravená do mikrovlnné trouby či takzvané

half-ready nebo ready to eat food, tedy jídla vhodná na obědy do práce nebo na večeři domů. Market je rozdělen do tří zón tak, aby se zákazníkům nakupovalo co nejpohodlněji. První zóna nabízí těm, kteří hodně spěchají, hotové výrobky určené k okamžité konzumaci, jako například svačiny, rychlé občerstvení „food to go“. Druhá sekce je pro běžné nakupující a třetí pro místní obyvatele, kteří nakupují zboží denní potřeby zahrnující sladkosti, nápoje alkoholické i nealkoholické, základní nonfood sortiment, tabák a časopisy.

SPAR ČOS je v České republice v oblasti retailu významným zaměstnavatelem. V současné době zaměstnává kolem 4 500 zaměstnanců, a to jak administrativních pracovníků, tak pozic, které jsou v denním kontaktu se zákazníkem. SPAR podporuje pracovní růst a zasazuje se o vzdělávání svých zaměstnanců. SPAR patří do skupiny SPAR Rakousko. V České republice provozuje v současné době 44 obchodů (33 hypermarketů INTERSPAR, 9 supermarketů SPAR a 2 prodejny SPAR City). SPAR ČOS je rovněž provozovatelem moderních velkokapacitních Restaurací Interspar, kaváren Tutto Bene a občerstvení Café Cappuccino To Go. Jednou ze silných stránek, kterou se společnost SPAR ČOS odlišuje od konkurenčních řetězců, je nabídka specialit, a to nejen čerstvého zboží. Je jím hlavně řada produktů bez lepku a laktózy SPAR Free From, což jsou potraviny pro lidi se speciálními stravovacími potřebami. Dále široký sortiment bioproduktů SPAR Vital či nová vegetariánská řada SPAR Veggie, kterou mohou zákazníci zakoupit v hypermarketech Interspar v Praze a Brně.

SPAR Česká obchodní společnost s. r. o.

**SPAR**

# Vital

Naše **zdravá** značka

Exkluzivně v **INTERSPAR** . Více informací na [www.interspar.cz](http://www.interspar.cz)



## Potravinám přece rozumí každý

Myslím, že stále častěji mluví do výživy ti, kteří tomu nerozumějí.

Máte také ten pocit?

Redaktor, který nazval svůj pořad na internetu Peklo na talíři, to říká dokonce úvodem: „Já tomu nerozumím.“ Přesto dělá závěry ze slov slečny, která jako odborník sedí vedle něho:

Slečna: „Tavené sýry obsahují méně využitelného vápníku než sýry přírodní.“ Redaktor, který už úvodem řekl, že tomu nerozumí, udělá závěr: „Takže by je děti neměly vůbec jíst.“ Atd. (Zjednodušeně, smysl ponechán)

Loni posadili redaktori paní prof. Dostálovou v pořadu o tavených sýrech pod rentgenové snímky zlomenin.

Hospodářské noviny citují pracovníka Next finance: „Dnes se kupují potraviny, které by se dříve vůbec za potraviny nepovažovaly.“

Cituje ho kupodivu i časopis Svět potravin (!). Ten člověk aspoň neříká, že tomu nerozumí...

Dodnes mnozí věří a ptají se, zda zmínka v pořadu Ester Kočičkové (před lety), že se do mléka přidává řepkový olej, je pravdivá.

Do omrzení se opakuje, že jsou tavené sýry škodlivé, protože mj. odvápníují kosti.

Kolikrát se mě už ptali na přeřazení UHT mléka...

A což rostlinný tuk v tavených sýrech? Jíme margariny, ale náhrada části mléčného tuku nebo jeho dopl-



nění je komentátory označována jako falšování, které by mělo být trestně stíháno (takový sýr sice není označen v souladu s legislativou jako sýr, ale to je prý jen proto, že výrobce chce zmást spotřebitele).

V Německu a Rakousku jsou prý potraviny levnější a lepší. Opakuje se to stále a jedna politická strana tam za levnějšími potravinami pořádá zájezdy. Ale vždyť jste tam byli, a tak víte, co je pravda. Spotřebitelský koš tam stojí nejméně o 30 % víc a kromě laického tvrzení Asociace slovenských spotřebitelů se výklady o lepší jakosti tamních potravin nikdy nepotvrdily. Přesto se to stále opakuje.

Nedávno mě pozvala do televize redaktorka na besedu o kvalitě potravin. S radostí jsem přijal, dokud mi nesdělila, že půjde o to, potvrdit preferenci českých potravin.

Víte, že pracuji pro výrobce českých potravin, ale dělím potraviny nikoli na české a třeba polské, ale

na kvalitní a nekvalitní a zásadně odmítám, aby mi někdo předpisoval, jaký díl regálu bude podléhat národnostním aspektům. S mými názory už moje účast nebyla tak žádoucí.

Proč to píšu? Protože je jen na nás, výrobcích a odbornících (lékářích, učitelích vysokých škol a výživářích), abychom společně vytvářeli atmosféru, ve které se bude dařit rozumným názorům na výživu, a nebudeme se účastnit mediálních senzacechtivých diskuzí o tom, jak jsou škodlivé potraviny, které jíme, a jak dříve, kdy jsme ani neměli pořádně čím krmit krávy ve stájích natřených polychlorovanými bifenylly a ve světě plném DDT, byly potraviny lepší.

## Každý do toho mluví

„Nemůžete koupit kilo salámu vysočina za padesát korun, protože jen výrobní náklady cenu převyšují. Musíte se podívat, z čeho je vyroben.“ (Miroslav Toman, prezident Potravinářské komory ČR)

Pan ministr zdravotnictví Dr. Heger chce, aby v restauracích nebylo nejlevnější pivo, ale limonády.

Jiní by chtěli, aby některé potraviny, které podle nich jsou méně zdravé, nebo dokonce nezdravé, byly dražší než podle nich zdravé. Někteří by chtěli, aby byli lékaři lépe placeni než fotbalisty a celebrity. Prezident Hollande by chtěl, aby podle něho bohatí platili 75% daň z příjmu. A další příklady najdete sami.

Společným jmenovatelem těchto úvah je, že zákazník či občan je debil, který potřebuje, aby se o něj někdo staral a vedl mu ruku, dokonce i když nakupuje a jí.

V Dánsku zdanili sýry s vyšším obsahem tuku, v Anglii je opatřují barvami semaforu, aby zákazník věděl, co jíst a co nejíst: zelená ano, červená ne (sýry většinou ne, protože mají moc tuku. Zkuste eidam s 20 % tuku, ten ano: brrrr).

V příloze MF Dnes je talíř sýrů s vysvětlením, jaké preferovat. Klíčem je obsah tuku.

Že u nás spotřeba mléka klesla na 56 l na osobu za rok, protože nám média radí pít odstředěné mléko bez chu-

ti, nás překvapuje. Ale že zákazník je normální člověk, který ve svém výběru posuzuje především chuť a cenu, někteří novináři zapomněli. Zapomněli, že základní zásadou zdravé výživy je pestrá strava. Střídmě z bohatého stolu, říká první výživová zásada.

Zase je dnes (16. 1.) v novinách rada, abychom nejedli máslo, ale margariny, ačkoli zásada – třetina tuku živočišného původu, dvě třetiny rostlinného – se opakuje ve výživových doporučeních přes 50 let... Bruselská administrativa se ptá, zda jsme pro normování lepší kvality potravin.

I hloupý zákazník by pak dostával za víc peněz lepší potraviny (co je lepší, určí norma a vyhláška).

My, kteří pamatujeme normování kvality a výjimky z něho kvůli tehdy nějak stále nedořešeným odběratelsko-dodavatelským vztahům a kvalitě tehdejších potravin, se těžko s podobnými nápady smírujeme. Už to všechno tady bylo, a se špatnými výsledky. Vědecké řízení hospodářství, péče o zdraví lidu, zdravá výživa i pan Vajičko v reklamě. Federální cenový úřad, Úřad pro tisk a informace, úprava cen.

Nechte nás, zákazníky. My si umíme a chceme vybrat, co jíst a co ne. Radí nám kdekdo a z té řeky matoucích informací bychom měli mít především na mysli jistotu, co nám chutná, a nepřejídat se.

Při dnešním výběru na trhu vám přece zdravý rozum, zkušenost a cena napoví, co je dobré a co ne.

Strava má být pestrá a správná výživová doporučení se vyznačují nejen jednoduchostí a srozumitelností, ale také tím, že je všichni známe:

„Jezte pestrou stravu. Udržujte si vhodnou váhu. Omezte tučná jídla. Jezte zeleninu, ovoce a obiloviny. Nepřesluzujte. Nepřesolujte. Pijte dostatek tekutin. Nepřehánějte to s alkoholem.“

Tak se toho držte. A ať nám aspoň do toho, co jíme, stát nemluví. A ty ostatní rady zvažujte svým rozumem.

Ing. Oldřich Obermaier

## Na webu s nevyhovujícími potravinami je přes 750 výrobků

**Praha (bo) – Na internetovém portálu [www.potravinynapranryri.cz](http://www.potravinynapranryri.cz) se od jeho spuštění shromáždily údaje o 750 falšovaných, nejakostních či nebezpečných potravinách. Informoval o tom server Vitalia.cz, který se dlouhodobě kvalitou potravin zabývá. V nadpoloviční většině případů šlo o nebezpečné výrobky. Nejčastěji byly potíže zjištěny u alkoholu a masných produktů. Nejvíce nevyhovujících výrobků lidé koupili v prodejnách Tesco, Kaufland a Ahold, uvedl server.**

Z databáze vyplývá, že 55 procent nevyhovujících potravin bylo tuzemského původu. Z Polska, o němž zejména tuzemští potravináři dlouhodobě mluví jako o významném původci nekvalitních výrobků, pocházelo osm procent prohřešků, ze Slovenska necelá tři procenta. Zhruba dvě procenta špatných

produktů byla z Číny. Například ze sousedního Německa, které je také významným vývozcem potravin do ČR, byly jen čtyři výrobky.

„V čase metanolové aféry asi nepřekvapí, že velkou část nebezpečných potravin představují lihoviny. Sice ne tak bezprostředně ohrožující život, zato v ohromujícím množství byly nalezy nebezpečných potravin ze skupiny masné výrobky,“ uvedla šéfredaktorka serveru Vitalia Lenka Krbcová. U masných produktů kontroly podle ní nejčastěji odhalují plíseň, prošlá data, zapáchající surovinu či nepřírodně lepkavé povrchy.

Jak bylo zjištěno na webu, 430 záznamů spadá do kategorie nebezpečných výrobků. Mezi ně se řadí například potraviny, které překračují limity cizorodých látek či je v nich použito nedovolené množství takzvaných éček. O falšování potravin, tedy případy, kdy

byl zákazník většinou záměrně špatně informován o složení potravin, šlo ve 180 případech, nejakostních výrobků zjistili kontroloři 145.

Na Tesco Stores připadá 88 zveřejněných potravin, druhý je Kaufland se 61 záznamy, třetí Ahold s 50 případy. „Přestože na velké prodejce je logicky více vidět a za kvalitu nebo spíše nekvalitu prodáváných potravin často nemožno oni, ale jejich výrobci, je nicméně prodávající tím, kdo například nekvalitní výrobky objedná a kvalitu také ovlivňuje dalším zacházením s potravinami,“ uvedla Krbcová.

Podle mluvčího řetězce Tesco Jana W. Dvořáka je však vzhledem k celkovému počtu kontrol počet zjištěných prohřešků nízký. „V roce 2012 provedli pracovníci SZPI ve 232 obchodech společnosti 1230 kontrol, aktuálně je na pranýři Tesco 87krát,“ uvedl Dvořák. Řetězec podle něj prodá za tři měsíce

zhruba 38 milionů výrobků, za stejné období podle něj inspektoři našli 40 případů nevyhovujícího zboží. Podle Dvořáka navíc za většinou pochybení stojí chyba výrobce.

„Není například fyzicky možné zkontrolovat každé balení vajec, která jsou dodávána v neprůhledných papírových obalech, v mnoha vrstvách na sobě, ve velkých objemech v řádu desítek tisíc balení denně,“ poznamenal mluvčí. Podobně je tomu podle něj například u konzerv a jiných balených potravin včetně uzenin. Přes opakovaná školení podle Dvořáka stále dochází k prohřeškům způsobeným jednotlivými zaměstnanci na prodejnách.

Internetové stránky však v minulosti kritizovali také potravináři. Těm se nelíbilo, že je u jednotlivých prohřešků na webu uváděno jak jméno výrobce, tak obchodníka, a to i v případech, kdy vina je jednoznačně na obchodníkovi, jako

jsou třeba přelepování data spotřeby či špatné skladování potravin.

Web [potravinynapranryri.cz](http://potravinynapranryri.cz) spustily v červenci Ministerstvo zemědělství (MZe) a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI). Výrobci a prodejci se podle MZe pod tlakem konkurenčního boje a ve snaze o udržení marží uchylují k nabízení nejakostních, falšovaných i nebezpečných potravin. Nejčastěji inspektoři odhalují potraviny s nepřiznanými levnými náhražkami a také klamání při označování výrobků v prodejně. V okamžiku spuštění web obsahoval údaje o 350 nevyhovujících produktech, které odhalily kontroly SZPI.

Web svým návštěvníkům umožňuje vyhledat informaci o nevyhovujícím výrobku podle jeho názvu, druhu, prodejce, země původu a distributora. Podle SZPI je takováto internetová stránka evropským unikátem.

## Kontrolované zemědělství bez GMO – významná přidaná hodnota ekologického hospodaření



**Šumperk – Geneticky modifikované plodiny nesmí kontaminovat ekologickou produkci. V tomto případě jsou za jedno jak znění legislativy, tak názory producentů i zpracovatelů biopotravin, a hlavně jejich konzumentů. Opatrnosti není nikdy dost.**

Posledním příspěvkem k diskusi o GMO je výzkum univerzity v Caen, poukazující na možná rizika geneticky modifikovaných plodin. Zmíněný výzkum poprvé zkoumal vliv GMO a pesticidů po delší dobu. Dva roky bylo sledováno celkem 200 pokusných potkanů rozdělených do třech skupin: jedna byla krmena jen GM kukuřicí NK603, druhá GM kukuřicí, která byla při pěstování ošetřena Roundupem, nejpoužívanějším herbicidem na světě, a třetí skupina běžnou kukuřicí ošetřenou herbicidem. Ukázalo se, že potkani celý život krmění GM kukuřicí trpí nádory a mnohačetným poškozením orgánů. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců dlouhodobě upozorňuje, že by spotřebitelé měli být vůči GM plodinám obezřetní. Závěry výzkumu byly rozporovány

jinými vědci, takže je nemůžeme brát bez připomínek jako směrodatné. „Nemáme v úmyslu vyvolávat paniku. Ovšem chceme upozornit ty, kdo jsou výzkumem znepokojeni podobně jako my, že mají díky kontrolovanému systému ekologického zemědělství bezpečnou alternativu v podobě biopotravin,“ uvedla Kateřina Nesrstová, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Ekologické zemědělství, jehož výsledkem jsou bioprodukty, si v České republice vymínuje přísnější požadavky na způsob pěstování GMO plodin. Izolační vzdálenost mezi pozemkem, na kterém jsou pěstovány GM plodiny, a jiným pozemkem, kde se pěstují plodiny stejného druhu v režimu ekologického zemědělství, musí být větší, než kdyby se jednalo o konvenční pole. Například

u kukuřice je to standardně minimálně 200 metrů.

„Ekologičtí zemědělci navíc dodržují i další bezpečnostní opatření, aby jejich plodiny nebyly nežádoucně kontaminovány. Nejčastěji se jedná o pěstování odlišných druhů plodin nebo výsadbu bariér přenosu pylu, jako jsou křoviny a stromy, či oddělená doprava a skladování,“ vyjmenovala Kateřina Nesrstová.

Spotřebitelé by si však měli uvědomit, že geneticky upravené plodiny mohou být konzumovány jako součást řady potravin, aniž by se o tom vědělo. „Např. GM sója a GM kukuřice mohou být obsaženy v mnoha potravinářských výrobcích – od kukuřičných vloček, čokolády, sucharů, salátových dresinků, nealkoholických nápojů, pomazánek, hotových pokrmů až po margariny,

rostlinné oleje a různá dochucovadla,“ varuje studie Bioinstitutu, o. p. s.

Bohužel legislativa nemyslí na informovanost spotřebitelů ve smyslu označování GM produktů nepřímou vyprodukovaných za pomoci GM plodin. „U nás jsou nejčastěji GM plodiny využívány jako krmivo pro hospodářská zvířata. Ovšem maso, mléko, vejce od zvířat, která jsou vykrmována geneticky modifikovaným krmivem, označeny být nemusí,“ dodává Kateřina Nesrstová.

Některé státy v Evropě se snaží pěstování GM plodin zamezit, a to alespoň na vybraných územích. Tohoto práva regionů na tzv. GMO free zóny využilo již více než 280 regionů a 4700 obcí.

Za PRO-BIO  
Svaz ekologických zemědělců  
Sylvia Horáková



## Mléčné výrobky jsou zdravé

### JINÝ ÚHEL POHLEDU NA NASYČENÉ TUKY V MLÉČNÝCH PRODUKTECH

Koncem roku byla zahájena nová kampaň „Nasyčené škodí“ ([www.nasyceneskodí.cz](http://www.nasyceneskodí.cz)), která má za cíl upozornit na nadměrnou konzumaci nasyčených mastných kyselin v naší stravě a změnit přístup lidí k sestavování jejich jídelníčku. Určitě se jedná o záslužnou aktivitu především proto, že zdravý životní styl zahrnuje kvalitní a vyváženou stravu je velmi důležitým nástrojem k prevenci mnoha závažných onemocnění, kardiovaskulární nevyvíjí.

Ano, ale hovoříme o kvalitní a vyvážené stravě! Nemohu se proto ztotožnit s tím, že v této kampani jsou už předem znevýhodňovány mléčné výrobky, především pak máslo a sýry. Tuto kampaň proto považuji za účelovou a v jistém směru i za agresivní.

Reklamní slogany uvedené kampaně vybízejí například k tomu, aby si lidé namísto plátku sýra menší kousek sýra spíše nastrouhali, a tak zkonsumovali menší množství výrobku, tedy i méně nasyčených mastných kyselin.

## Nasyčené škodí

Menší porce sýra drcíte strouháním namísto krájením na plátky. Při nakupování pečlivě čtěte etikety a raději volte sýry s nižším obsahem tuku. Omezením příjmu nasyčených mastných kyselin snižujete nebezpečí vysoké hladiny cholesterolu a následného výskytu kardiovaskulárních onemocnění.



Obrázek z webových stránek kampaně vybízející k nižší konzumaci sýrů

Podobných „námětů“ je na těchto stránkách více. K máslu je například uvedeno: „Víte, že pečivo namazané margarínem nebo sádlem vám pomůže snížit příjem nasyčených mastných kyselin?“ Na podporu těchto sdělení se rychle přidávají výrobci rostlinných tuků a snaží se ve své komunikaci přesvědčit spotřebitele, že právě ten jejich výrobek je nejzdravější a lepší než máslo. Ono „pomluvané“ máslo se jim však nakonec „hodí do pozitivní komunikace“, když si např. výrobní společnost o svém produktu, rostlinném margarínu, troufne napsat: „Nemohu uvěřit tomu, že to není máslo...“

To je samozřejmě příklad srovnávací reklamy, kterou jasně vymezuje příslušná legislativa a která mimo jiné říká, že nesmí být klamavá, srovnává jen takové znaky, které jsou podstatné, relevantní a ověřitelné, nevede k vyvolání nebezpečí záměny, nezlehčuje nepravdivými údaji, nevede k nepoctivému těžení z dobré pověsti atd. Je mi jasné, že při formulaci reklamních sloganů se marketingoví kreativci velmi pečlivě radí s právníky, kam až ve svých sděleních mohou jít, aby jejich výroky nebyly napadnutelné. Mnohdy to je ale skutečně ubohé.

Nechci v žádném případě zpochybňovat skutečnost, že mléčný, tedy živočišný tuk je tvořen ze 2/3 nasyčenými a pouze z 1/3 nenasyčenými mastnými kyselinami. To je samozřejmě známá skutečnost. Je potřeba si ale uvědomit, že obsah mléčného tuku v mléčných výrobcích tvoří jen malou část z celkového složení výrobku (v případě mléka a jogurtů se jeho obsah pohybuje od 0 do 4 %, v případě sýrů pak od 0 do 35 % apod.). Jednotlivé nasyčené mastné kyseliny v naší stravě mají velmi rozdílný původ a mají také rozdílné významné biologické funkce. Bez některých si není možné ani představit život.

Nejnovější vědecké poznatky o nasyčených mastných kyselinách v mléčném tuku naznačují, že je čas přehodnotit pohled, jakým je na nasyčené tuky nahlíženo. Za prvé není důvod k tomu, aby byly nasyčené tuky posuzovány jako samostatná skupina z pohledu jejich struktury, metabolismu, funkce a škodlivých účinků. Pouze tři z celého širokého spektra nasyčených mastných kyselin nacházejících se v mléčném tuku (a je jich zde přibližně 400!) by měly být považovány za látky, které ovlivňují propustnost koronárních cév, pokud by byly konzumovány v nadbytku. Za druhé bylo prokázáno, že cholesterol ze stravy neovlivňuje hladinu cholesterolu v krvi, nýbrž to mohou způsobovat specifické mastné kyseliny. Příjem nasyčených mastných kyselin zvyšuje hladinu cholesterolu v krvi jako součást komplexního zabezpečovacího systému v těle, které mimo jiné zvyšuje proudění živin do celého těla a chrání tělo.

To jsou jen některá zjištění významných vědců, např. prof. Astrupa z Kodaňské univerzity v Dánsku, prof. Givense z Univerzity v Readingu ve Spojeném království, prof. Germana z Kalifornské univerzity z Davisu v USA nebo

Otto de Oliveira z Texaské univerzity v USA a dalších, které byly prezentovány na 1. strategické konferenci o nasyčených tucích, kterou uspořádala Evropská mlékařská asociace v únoru 2012 v Bruselu.

Dnes je možno říci, že všechny složky potravy jsou potenciálně důležité a že nasyčené tuky mají velmi aktivní metabolickou roli. Vědecké důkazy tedy už nepodporují dřívější doporučení, aby byl příjem nasyčených tuků „co nejnižší, jak je možné“. Příslušné množství příjmu nasyčených tuků je rozdílné u každého jedince a je závislé na genetice, stáří a stylu života. Na základě těchto nejnovějších vědeckých poznatků je možné usoudit, že odpovídající množství nasyčených tuků ve stravě sestavené odpovídajícím potřebám konkrétního jedince může mít dokonce pozitivní vliv.

Mléčné výrobky, které jsou dnes tak často znevýhodňovány v takovýchto podobných kampaních, hrají naopak velice důležitou roli ve **zdravé a vyvážené stravě**. Jsou doporučovány ve výživových směrnicích ve všech členských státech EU. Jsou to především přírodní produkty, které nám poskytují důležité živiny, ať už vysoce kvalitní mléčné bílkoviny, minerály vápník, fosfor, draslík, hořčík a zinek, vitaminy A a D, vitaminy B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, jež jsou nezbytné ve všech etapách života.

Vědecké studie ukazují, že mléčné výrobky jako součást zdravé výživy mají kromě své výživové hodnoty také celou řadu zdravotních účinků. Mléčné potraviny pozitivně přispívají ke zdravému stavu kostí, řízení tělesné hmotnosti, stejně tak k aspektům metabolického syndromu, jako je kontrola glukózy nebo krevního tlaku.

A uvědomme si: My lidé samozřejmě konzumujeme potraviny jako takové, a ne pouze jednotlivé živiny, ze kterých jsou složeny. A naopak: potraviny konzumujeme proto, abychom se zásobili jednotlivými živinami, a nikoliv proto, abychom se vyvarovali nevhodným nutrientům.

Pro spotřebitele je určitě daleko prospěšnější, když ho bude reklama informovat o všech obsažených živinách a jejich souvislostech, a ne naopak jenom o těch, které jsou vnímány negativně.

Mlékárenský průmysl na celém světě nabízí neuvěřitelně širokou paletu mléčných výrobků a zohledňuje tak potřeby různých typů spotřebitelů. Každý jedinec tak má možnost sestavit si sám zdravou a **vyváženou** stravu podle jeho potřeby, chuti a vkusu. Výrobci navíc svůj sortiment neustále inovují s jediným cílem: uspokojit spotřebitele a poskytnout mu lepší výběr, ale rovněž reagovat na změny v preferencích spotřebitelů v jednotlivých letech a samozřejmě reagovat na nejnovější vědecké poznatky a výživové trendy.

Meta-analýza a přezkum systematických studií o vztahu mléka a zdraví přinesla významné výsledky: pravidelná konzumace mléka je spojena s 19% snížením srdeční choroby, s 21% snížením diabetu, konzumace mléčných výrobků může i snižovat riziko infarktu. Dospělo se k závěru, že bude ale ještě zapotřebí dalších systémových



studií prokazujících celkovou zdravotní prospěšnost mléka.

Poslední vědecká zjištění také zpochybňují, zda je možné určovat důsledky konzumace různých mléčných potravin, např. sýrů, pouze na základě obsahu nasyčených mastných kyselin. Jedná se například o případný vliv na výskyt srdečních onemocnění či riziko infarktu. Potravinové zdroje nasyčených mastných kyselin, jako jsou například zmíněné sýry, obsahují ale ještě další nutrienty s možným vlivem na riziko srdečních onemocnění a mrtvice.

Vyhýbání se konzumaci základních potravin, jako jsou mléčné výrobky, z důvodu, že jsou v nich zastoupené nasyčené tuky, může naopak vést k nedostatečnému příjmu některých esenciálních živin, jako je vápník, další minerály a některé vitaminy. **Celkové zastoupení živin** v potravinách a jejich význam a podíl v naší výživě by měl vést k formulování zdravotní a výživové politiky.

Tak tedy ještě jednou: Lidé konzumují potraviny jako celek, a nikoliv jednotlivé živiny, ze kterých jsou potraviny složeny. Je tedy nutné přistoupit při uvažování k holistickému pohledu na potraviny a nevytrhávání jednotlivých součástí, tedy významu jednotlivých živin, z celkového kontextu. Vždy je potřeba zohledňovat celkové nutriční složení potravin a jejich **přínos ke zdravé a vyvážené stravě** jako základ pro jakékoliv opatření a přijímaná výživová doporučení.

A nakonec snad jedno z mého pohledu rozumnější doporučení:

JEZTE STRÍDMĚ  
PESTROU STRAVU A NEZAPOMÍNEJTE  
NA PRAVIDELNÝ POHYB - TO  
JE ZÁKLAD ZDRAVÍ!

Ing. Jiří Kopáček, CSc.,  
Českomoravský svaz mlékařský

## Pomazánkové máslo změnilo jméno asi v polovině roku

**Praha (li) – Pomazánkové máslo by mohlo změnit svůj název asi v polovině letošního roku, vyplývá z odpovědi ministerstva zemědělství (MZE). Podle dostupných informací by se výrobek mohl jmenovat například české pomazánkové nebo tradiční pomazánkové. Přejmenování tradičního výrobku v polovině října Česku nařídil Soudní dvůr EU.**

Podle soudního dvora se český produkt nemůže označovat jako pomazánkové máslo, protože neobsahuje dostatečné množství mléčného tuku. Není tak v souladu s unijními předpisy. Soud uvedl, že Česko musí vyhovět rozsudku v co nejdříve době, blíže termín nekonkretizoval. Pokud tak neučiní, může ho komise znovu začalovat. Tentokrát však může navrhnout, aby soud rozhodl o uvalení peněžitých sankcí.

Novelu vyhlášky pro mléko a mléčné výrobky reagující na verdikt soudu nyní připomínkuje ministerstvo zemědělství. „Konečně stanovisko ministerstva zemědělství k novému názvu bude představeno po schválení a ukončení vnitřního připomínkového řízení,“ řekl mluvčí ministerstva Jan Záček. „Vzhledem k povinnosti

notifikace příslušné vyhlášky Evropské komisi lze předpokládat nabytí účinnosti asi v polovině roku 2013,“ dodal.

Čeští mlékaři boj o zachování původního názvu výrobku přesto zatím nevdali. „My ještě stále bojujeme, ale to je spíše jenom zbožné přání,“ uvedl předseda Českomoravského svazu mlékařského Jiří Kopáček. Podle něj Česko po zveřejnění verdiktu soudu znovu podalo do Bruselu žádost o zařazení pomazánkového másla na seznam zaručených tradičních specialit EU.

Podle ředitele Chocenské mlékařny Pavla Marka, kterému se jako ostatním mlékařům požadavek EU nelíbí, by nový název měl každopádně i nadále obsahovat slovo „pomazánkové“. To figurovalo ve většině předkládaných návrhů, z nichž některé se objevily častěji než ostatní. „Předpokládám, že jeden z těch termínů české pomazánkové nebo tradiční pomazánkové by to mohl být,“ řekl. Přejmenování by pro mlékaře každopádně znamenalo náklady navíc, které by si vyžádala změna obalů. Mlékaři se shodují na tom, že by v potravinářské legislativě měly zůstat pro výrobek stejné parametry

i po jeho případném přejmenování.

U lucemburského tribunálu Česko v roce 2010 začalovala Evropská komise, která v EU dohlíží na dodržování pravidel. Podle nich výrazem „máslo“ lze označovat jen ty produkty, u nichž mléčný tuk tvoří nejméně 80 procent. Problém je v tom, že české předpisy jsou mnohem tolerantnější, neboť umožňují toto označení používat u výrobků obsahujících nejméně 31 procent mléčného tuku.

Češi se už dříve pokusili pro pomazánkové máslo vyjednat výjimku, kterou však komise zamítla. Praha neuspěla ani se žádostí o to, aby pomazánkové máslo dostalo označení zaručená tradiční specialita. To je udělováno k propagaci tradičních výrobků se specifickým charakterem a chuťovými a technologickými vlastnostmi.

Podle průzkumu, jehož výsledky zveřejnila v listopadu firma STEM/MARK, bezmála dvě třetiny obyvatel Česka s přejmenováním výrobku nesohlasí. Nejčastěji argumentují tím, že označení je tradiční a srozumitelné. Často si také myslí, že by do podobných věcí neměla Evropská unie zasahovat a měla řešit podstatnější věci, než jsou lokální názvy výrobků.







## PT servis konzervárna Tábor



Česká kvalita – tradičních výrobků,  
chutná i zahřeje



Majolka®

...take chutná kvalita



www.eshop.boneco.cz  
www.boneco.cz, www.majolka.eu

BRENNTAG



Firma Brenntag CR s. r. o.

zastupuje na českém trhu celou řadu významných světových výrobců  
potravinařských aditiv a ingrediencí a nabízí širokou produktovou paletu  
z oblasti potravinářských komodit i specialit:

- Aromata GIVAUDAN
- Antioxidanty – askorbát sodný, isoaskorbát sodný
- Přírodní barviva
- Dochucovadla – glutaman sodný, I+G
- Glukózoové sirupy
  - Glukózo- a fruktózo- (izoglukóza) – náhrada cukru (ISOSUGAR®)
  - Glukózoové sirupy s obsahem fruktózy do 9 % – F9 (GLUCAMYL®)
  - Škrobové sirupy (GLUCAMYL®)
  - Tekutá dextróza (AMYDEX®)
- Kakaový prášek odtučněný
- Karamel – tekutý, krystalický, aromatický, speciální směsi
- Krystalická glukóza (MERISWEET®) a fruktóza (FRUITOSE®)
- Konzervanty – benzoan sodný, kys. benzeová, kys. sorbová, sorban draselný
- Kyseliny – citronová (monohydrát, anhydrát), vinná, jablečná, mléčná; citran sodný
- Lecithin – práškový i tekutý
  - sójový
  - řepkový
- Lepek – nově také v biokvalitě
  - Organický přírodní lepek
- Maltodextriny (MALTOSWEET®)
- Modifikované kukuřičné škroby – E 1422, E 1442
  - za tepla rozpustné
  - instantní
  - instantní granulované
- Nativní kukuřičný a pšeničný škrob (MERIZET®)
- Oleoreziny a koření
- Příměsi do energetických nápojů – taurin, kofein
- Pufované cereálie
- Sušené glukózoové sirupy (MALTOSWEET®)
- Syrovátkové a mléčné proteiny
- Syrovátky
  - demineralizovaná
  - delaktózoovaná
- Sorbitol
  - tekutý
  - práškový
- Speciální mouky tepelně upravené zahušťující za studena (MEREL® – pšeničná, GRASMUS® – kukuřičná)
- Umělá sladidla – acesulfam K, aspartam, cyklamát, sacharinát
- Vitaminy, minerální látky (jednotlivě i ve směsích)
- Vlákny
  - rozpustné (inulín – FRUTAFIT®, Polydextróza STA-LITE®)
  - nerozpustné (pšeničná, hrachová, tomatová, citronová, pomerančová, pohanková, Fava)
- Vonné látky – vanilin, ethylvanilin, sušený kokosový creamer
- Zahušťovadla a směsi stabilizátorů; želatina, guarová guma, xanthan, karagenany, arabská guma, LBG, pektiny, mikrokrytická celulóza, CMC celulózo- a hydroxypropylmethylcelulóza – METHOCEL®)
- Emulgátory – mastné kyseliny
  - mastné alkoholní
  - estery mastných kyselin
  - DATEM, Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou – E 472e
- Enzymy
- Kvasničné extrakty a reakční aroma (DSM).
- Hydrolyzované rostlinné proteiny (HVP) a reakční aroma (EXTER).

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



# Gabriela Basařová, první dáma českého pivovarství a sladařství, oceněna medailí Za zásluhy



**Praha – Profesorka Gabriela Basařová, renomovaná a respektovaná odbornice a pedagožka českého pivovarského a sladařského sektoru, převzala z rukou prezidenta České republiky státní vyznamenání, a to medailí Za zásluhy o stát v oblasti vědy, výchovy a školství. Stalo se tak 28. října při oslavě státního svátku na Pražském hradě. Pro piveňskou rodáčku se obor pivovarnictví stal nejen celoživotním zaměstnáním, ale také koníčkem a posláním.**

„Ocenění, kterého se profesorce Basařová dostalo, jen potvrzuje, jak významnou roli hraje pivovarnictví a sladařství v naší zemi. Za obory stojí ne-

jen historie a tradice, ale především um tolika schopných lidí, kteří jsou v obou oborech činní v současnosti,“ konstatoval Ing. František Šámal, předseda Českého svazu pivovarů a sladoven. „U paní profesorky si vážíme nejen vysoké odbornosti, ale především jejího umění se o své znalosti a vědomosti podělit se svými spolupracovníky, a především se studenty. Ti potom šíří slávu českého piva po celém světě,“ doplnil František Šámal.

Gabriela Basařová vystudovala na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze specializaci kvasná chemie a technologie. Po absolutoriu nastoupila do tehdejších Plzeňských pivovarů, n. p., kde pracovala v letech 1957–1967. Vedla laboratoře a založila výzkumné centrum, které se zabývalo možnostmi modernizace technologického postupu výroby světoznámého piva Prazdroj. V roce 1967 odešla do Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze, kde založila a vedla biochemické oddělení. V letech 1978 až 1982 byla ředitelkou ústavu.

V roce 1981 se navíc stala vedoucí Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství

na VŠCHT v Praze, který vedla následujících 25 let až do roku 2007. Přednášela předměty Sladařství, Pivovarnictví, Vinařství, Moderní biotechnologie a bioekologie a vedla desítky diplomových prací a též prací doktorských v rámci postgraduálního vysokoškolského studia. Její žáci působí u nás i v zahraničí ve sladovnách a v pivovarech, na vysokých školách, v afilcích nadnárodních pivovarských společností atd.

Prozatím počet odborných a vědeckých článků, přednášek, posterů, výzkumných a expertizních zpráv, patentů, skript, odborných knižních publikací a prací z historie našeho pivovarnictví určených široké veřejnosti a propagaci českého piva v zahraničí prof. Basařové dosáhl úctyhodné výše: 538 položek.

Kromě toho je Gabriela Basařová členkou státní komise u závěrečných zkoušek a při obhajobách diplomových prací a rovněž komisi pro obhajobu doktorských prací na Ústavu biotechnologie VŠCHT. Je stále ve styku s pracovníky českých sladoven a pivovarů, se kterými konzultuje provozní problematiku, a aktivně se podílí i na činnos-



ti Vědecké rady VÚPS a redakční rady časopisu Kvasný průmysl.

Za svoji dlouholetou činnost v pivovarském oboru obdržela mnoho významných cen.

Profesorka Basařová ovlivnila nejen vědecké myšlení a praxi sladařství a pivovarnictví u nás a v zahraničí, ale význačně přispěla rovněž k propagaci

významu českého pivovarského oboru a fenoménu české pivo na celém světě.

*Další informace naleznete na internetových stránkách Českého svazu pivovarů a sladoven [www.cspas.cz](http://www.cspas.cz).*

*Tisková zpráva ČSPPS*

## Ochutnejte svijanské pivní menu



**Svijany – Pivovar Svijany snad není nutné představovat. Kdysi malý regionální pivovar se do chuťových buněk pivařů vepsal jako největší výrobce poctivých a chutných speciálů. Pokud jste ještě neotestovali všechna místní piva, máte k tomu teď příležitost. Ve Svijanech zabalili celé své portfolio kromě kvasnicových piv do multipacku, který si**

**pod názvem Srdeční záležitost můžete koupit od prosince 2012 za 139 Kč v pivovarské prodejně ve Svijanech a ve vybraných obchodech po celé republice.**

V pivním menu najdete šest svijanských pivních lahůdek – Desítku, Máz, Rytíře, Kněžnu, Knížete a Barona – doplněných o sklenici.

Při degustaci piv začnete vždy od toho nejslabšího a nejméně výrazného. V multipacku od Svijany je to Svijanská Desítku, která vás přesvědčí, že i klasické výčepní pivo může být výborné, když je vyrobené poctivě. Pokračovat byste měli nejprodávanejším produktem v sortimentu – jedenáctkou Svijanským Mázem. Tento světlý ležák se hodí pro jakoukoliv příležitost, samostatně si ho můžete koupit v lahvích, pětili-



trových party soudcích, 30 a 50litrových sudech a plechovkách.

Logicky by po jedenáctce měla přijít dvanáctka. Ta svijanská je ale extra hořká, proto by dalším pivem v ochutnáv-

ce měla být světlá speciální třináctka a opravdová lahůdka – Svijanský Kníže. V letošním roce za svou chuť získal Kníže titul Česká chuťovka 2012, který uděluje nezávislá komise potravinářským výrobkům splňujícím nejvyšší chuťové parametry.

**Svijanský Baron 15 %** je nejsilnějším svijanským pivem a výrobkem, který před lety také vzešel z rukou současného sládky Petra Menšíka. Světlý speciál se v letošním roce stal favoritem několika soutěží a získal kromě titulu Česká chuťovka 2012 jako jediný výrobek v konkurenci několika desítek produktů i Cenu novinářů Česká chuťovka 2012. Uvidíte, že až ho ochutnáte, budete chtít hned další. Jako poslední světlé pivo doporučuje svijanský sládek ochutnat extra hořkou dvanáctku **Svijanský Rytíř**. Pětkrát chmelený světlý ležák zaujme svou výraznou chmelovou chutí a řízem.

Ochutnávku uzavřete **Svijanskou Kněžnou 13 %**. Tento tmavý speciál si kvůli karamelové chuti a vůni oblíbily hlavně ženy, mužům chutná v kombinaci se světlými pivy, nejlepší je ale s výše zmiňovaným Svijanským Knížetem. Právě pro výjimečnou chuť těchto dvou piv prodává pivovar také duopack Řízní si Kněžnu, obsahující oba speciály.

Svijanské pivo je typické tím, že se vyrábí klasickou technologií, kvasí v otevřených spilkách a zraje v ležáckých tancích. Je nepasterizované, a tak si zachovává řadu přírodních látek, a pivovar při jeho výrobě jako jediný v republice používá chmel z vlastních chmelnic. Právě díky vynikající chuti a stále kvalitě si k němu nachází cestu stále víc pivařů.

*[www.pivovarsvijany.cz](http://www.pivovarsvijany.cz)  
Petra Winklerová,  
PIVOVAR SVIJANY a. s.*

## Budějovický Budvar loni vyvezl nejvíc piva



**České Budějovice (II) – Budějovický Budvar loni uvařil 1,34 milionu hektolitrů piva, což je o dvě procenta meziročně více. Vyvezl nejvíce piva ve své 117 let dlouhé historii. K zákazníkům v 58 státech ho putovalo 657 000 hektolitrů. Celkové tržby pivovaru loni vzrostly o pět procent na 2,1 miliardy korun. Uvedl to mluvčí pivovaru Petr Samec.**

Pivovaru se dařilo jak v zahraničí, tak i na domácím trhu. Na nárůstu prodeje se výrazně podílel světlý ležák Budweiser Budvar, který je vlajkovým produk-

tem pivovaru a jehož prodej vzrostl o pět procent. V loňském roce významně vzrostly i tržby asi o 100 milionů Kč, tedy o pět procent.

„Budvar zvýšil výstav o dvě procenta, což je lepší výsledek, než jakého loni dosáhl český pivovarský průmysl. Podle aktuálních odhadů Českého svazu pivovarů a sladoven činil nárůst české produkce piva asi 1,5 procenta,“ uvedl Samec.

Na nárůstu výstavu měl hlavní podíl světlý ležák Budweiser Budvar, který je vlajkovým produktem pivovaru a jehož prodej vzrostl o téměř pět procent. Velmi výrazně – o 19 procent – se zvýšil i prodej světlého ležáku Pardál Echt.

V roce 2012 uvedl pivovar na tuzemský trh světlý kvasnicový ležák Pardál Echt a jablečný kvas Somersby, realizoval řadu inovací spotřebitelských obalů,

provedl zásadní změny v marketingové komunikaci a založil dceřinou společnost na Slovensku.

„Dařilo se nám v zahraničí i v tuzemsku. Loni jsme dosáhli nového historického rekordu v exportu piva a upevnili jsme naši pozici české exportní dvojky,“ uvedl obchodní ředitel pivovaru Robert Chrt. K zákazníkům v 58 státech putovalo 657 000 hektolitrů budvarského piva, tedy nejvíce v jeho 117 let dlouhé historii.

Klíčovým teritoriem pro Budvar podle Chrtu zůstává západní Evropa. Spotřeba piva tam sice dlouhodobě klesá, ale prodej českobudějovického piva se neustále zvyšuje. „Například v Německu, které je naší nejdůležitější exportní zemí, jsme loni prodali nejvíce piva v historii,“ upozornil ředitel.

V období 2006–2012 zvýšil Budějovický Budvar objem exportu o 18 procent. V tuzemsku navýšil pivovar prodej piva značek Budweiser Budvar a Pardál o více než dvě procenta.

Celkové tržby pivovaru za pivo loni vzrostly asi o 100 milionů korun na 2,1 miliardy korun, což je meziročně pětiprocentní navýšení.

Státní podnik Budějovický Budvar má od konce minulého roku nový statut. Posílena je v něm kontrol-

ni a schvalovací funkce dozorčí rady a odpovědnost ředitele vůči zakladateli, kterým je ministerstvo zemědělství. Změna byla motivována zjištěními v průběhu kontroly, kterou v pivovaru začátkem února nařídil ministr Petr Bendl (ODS). Kontrola vyvolala emoce, spekulovalo se, že ministerstvo chystá privatizaci podniku. To Bendl odmítl, ale kritizoval kontrolní funkce dozorčí rady a vleklé známkopravní spory. Ty trvají od roku 1997, tedy více než deset let.

### VÝSLEDKY BUDĚJOVICKÉHO BUDVARU

	2009	2010	2011	2012
Výstav (hl)	1,275	1,250	1,319	1,34
Export (hl)	579 947	604 792	651 929	657 000

## Na Slavnostech piva v Táboře se představí přes 110 pivovarů

**Tábor (II) – Rekordní množství pivovarů se představí na 23. ročníku tábořských slavností piva. Na největší tuzemské akci svého druhu, která potrvá od 6. do 9. února, se bude prezentovat více než 110 pivovarů. Novináře o tom informoval hlavní organizátor slavností Alois Šrb.**

Loni čtyřdenní akci navštívilo na 5 000 lidí. Pořadatelé očekávají, že stejný zájem o pivní slavnosti bude i letos. Podle Šrba by mohla být návštěvnost i vyšší, ale neumožňují to prostory hotelu Palcát a Jihočeské univerzity, v nichž se akce koná. „Tím jsme trochu limitováni, ale nevíme nám to, nechceme, aby se slavnosti uskutečnily

v nějakých obřích stanech. Současné prostory považujeme za naprosto odpovídající,“ uvedl.

Tábořské slavnosti jsou podle organizátorů třetím největším pivním festivalem na světě. Významnější akce pořádají pouze v americkém San Diegu nebo v německém Norimberku. Šrb však tvrdí, že tábořské slavnosti jsou

světově ojedinělé v transparentnosti soutěže. „Na všech ostatních velkých slavnostech pořadatelé oznamují výsledky maximálně nejlepších třech soutěžících a víc nic. Zato u nás se každý dozví, na jakém místě skončil,“ uvedl Šrb.

Na tábořských slavnostech bude v několika kategoriích soutěžit více než

550 vzorků piva. Své výrobky představí například pivovary z Japonska, Norska, Arménie, Ruska, Belgie, Beloruska, Nizozemska nebo Kazachstánu.

Do Tábora se opět vrátí světlý ležák František z minipivovaru Novosad z Harrachova na Semilsku. Ten se stal v posledních dvou ročnících absolutním vítězem slavností piva.



## Pivovar Nymburk loni zvýšil prodej

Nymburk (li) – Pivovar Nymburk vloni prodal 138 000 hektolitrů piva, což představuje meziroční nárůst o 16 procent. Téměř o třetinu vzrostl vývoz Postřižinského piva do zahraničí. Exportním artiklem se stane i loňská novinka, nealkoholické pivo Střízlík. Uvedl to ředitel pivovaru Pavel Benák.

Pivovar vloni prodal o 19 000 hektolitrů piva více než v roce 2011. Výsledek

tak o 3 000 hektolitrů předčil říjnové očekávání vedení společnosti. Předloňských 155 000 hektolitrů zatím nepřekonal.

Většina Postřižinského piva se prodá na tuzemském trhu, vloni v ČR pivovar zaznamenal růst prodeje o devět procent. Export do 15 zemí světa za stejné období stoupl o 31 procent, konkrétní hodnotu vedení firmy nezveřejnilo.

Odbyt podle Benáka podpořily nový



obal, produkt i nové trhy a příznivé léto. „Prodej je odrazem vyšší a vyrovnané kvality, což bylo potvrzeno na všech soutěžích. Za minulý rok jsme získali nejvíce ocenění v historii pivovaru,“ uvedl Benák.

Například první nymburské nealkoholické pivo Střízlík v roce 2012 zvítězilo v soutěži Pivo České republiky v Českých Budějovicích. Jeho loňský očekávaný výstav 2 000 hektolitrů byl podle Benáka překonán. Přesné množství pivovaru nevedl, počítá se ale s jeho vývozem.

Pivovar v současnosti vyváží své produkty do 15 zemí. Mezi největší odběratelé se řadí Německo, Slovensko, Dánsko a Rusko. Vloni mohli nově koupit

pivo z Nymburka zákazníci v zemích bývalé Jugoslávie nebo v Rumunsku či Bulharsku. K dostání je od roku 2011 také třeba v Číně.

Narůst tržeb bude podle vedení firmy známý po předběžné uzávěrce na přelomu února a března. Tržby v roce 2011 činily přibližně 130 milionů korun. Pivovar založený v roce 1895 v současnosti zaměstnává zhruba stovku lidí. Výrobní portfolio tvoří šest světlých piv, dvě piva tmavá a tři speciální.

## Inspekce neprokázala, že by celníci věděli o nebezpečném lihu

Praha (egi) – Generální inspekci bezpečnostních sborů (GIBS) se nepodařilo prokázat tvrzení Sdružení výrobců lihovin, že celníci již v roce 2010 věděli o padělcích lihovin obsahujících smrtelné látky. Uvedla to mluvčí inspekce Radka Sandorová. Podle sdružení měla tehdy celní správa informace o smrtelně nebezpečných padělcích obsa-

hujících látky používané k denaturaci lihu. Přesto o nich prý celníci tehdy veřejnost neinformovali a i dnes tvrdí, že žádné takové poznatky neměli.

„Prověřování bylo ukončeno uložením, neboť se v této věci neprokázalo, že by se příslušníci celní správy dopustili nějakého protiprávního jednání,“

sdělila Sandorová. Výrobci lihovin přitom celníky dlouhodobě kritizují, že o černém trhu s alkoholem věděli a do vypuknutí otrav metanolem proti němu nezasáhli.

Padělky podle likérníků obsahovaly jedovatý isopropylalkohol a zbytky dalších látek po odstranění denaturačních činidel. Isopropylalkohol je přitom v dávce 15 gramů bez léčby

smrtelný. „Vzhledem k tomu, že v padělaných lihovinách bylo zjištěno okolo 31 mililitrů této látky na litr čistého alkoholu, tak smrtelnou dávkou již může být požití 1,5 litru 40procentní padělané vodky,“ uvedl v září předseda sdružení Pavel Kučera.

Sdružení také tvrdilo, že celníci v roce 2010 zabavili rovněž padělky alkoholu bez kolků z malých likérek

a také padělané kolků, které byly stejné jako falzifikáty zabavené v jedné z černých stáčíren po začátku letošní aféry s otravami metanolem. Mluvčí Generálního ředitelství cel Jiří Barták již dříve uvedl, že celníci v minulých letech v žádném vzorku nenašli nadlimitní množství metanolu ani jiné látky, která by někoho mohla otrávit.

## GSD má největší zrací kapacitu v České republice

Společnost GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a. s. přinesla ke konci roku řadu novinek. Současně ale také navýšila zrací kapacitu lihovin v dubových sudech, a to na 500 000 litrů. Jedná se tak o největší zrací kapacitu lihovin v České republice.

V sudech, kterých je celkem 124 a jsou uloženy ve sklepech výrobního závodu v Prostějově, se skladuje hlavně Stará myslivecká a Starorežná, ale také Stomach nebo Klášterní tajemství. Kolik sudů a zdejší kádě pojmu? Obsah sudů je od 30 do 10 000 litrů. Kádě pak pojmu až 17 000 litrů/kus.



Na zrací sudy se Starou mysliveckou a dalšími značkovými likéry se do sklepních prostor prostějovského závodu, jehož historie sahá až do roku 1518, mohou zájemci zajít podívat. „Naše sklepy jsou volně přístupné, je možné si objednat prohlídku,“ dodává výrobní ředitel Karel Lyčka. „Návštěvník uvidí

stáčecí linku, v historické expozici se dozví zajímavosti z historie a hlavně – projde část sklepů, kde v dubových sudech a nerezových tancích jsou stařeny statisíce litrů značkových lihovin.“

Mgr. Petr Maxa,  
GRANETTE & STAROREŽNÁ  
Distilleries a. s.

## FESTIVAL EVOLUTION



### BIOSTYL

8. VELETRH BIOPOTRAVIN A BIKOSMETIKY



### ZDRAVÍ

8. VELETRH ZDRAVÉ VÝŽIVY A ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU



### ECOWORLD

5. VELETRH EKOLOGIE A TRVALE UDRŽITELNÉHO ROZVOJE



### ESOTERIKA

9. VELETRH ALTERNATIVNÍHO ŽIVOTNÍHO STYLU



### INSPIRACE

3. VELETRH VZDĚLÁVÁNÍ A OSOBNÍHO ROZVOJE

ZVEME VÁS  
NA VELETRH

# 19. - 21. 4. 2013

Výstaviště Praha - Holešovice



## Nealko v hospodách je jablkem sváru

**Praha (li) – Zatímco restaurátorům a výrobcům nealkoholických nápojů se záměr ministerstva zdravotnictví, aby v jejich nabídce byl vždy alespoň jeden nealkoholický nápoj levnější než nejlevnější alkohol, vůbec nelíbí, vodárenské firmy naopak návrh vítají. Vidí v něm totiž šanci pro větší proniknutí kohoutkové vody do hospod. V tuzemských restauracích totiž na rozdíl od situace v řadě cizích států většinou vychází cenově výhodněji pivo než nealkoholické nápoje.**

Povinné zavedení lacinějšího nealkoholického nápoje je podle viceprezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu (SOCR ČR) Pavla Hlinky nařízení pro nařízení, které žádný pozitivní dopad mít nebude. Většina restaurací podle něj už nyní na požádání hostům vodu z vodovodu podá-

vá, žádné masivní rozšiřování prodávaného sortimentu o levné sodovky tak není možné očekávat. Problém je prý psychologický.

„Po úspěšném nařízení, kolik mají stát minerálky, by se například příště mohlo ministerstvo zdravotnictví rozhodnout nařídit zlevnění jídel z hovězího masa, které je zdravější než vepřové,“ dodal s nadsázkou šéf oddělení cestovního ruchu SOCR s tím, že vměšování státu do tvorby cen považuje za nepřipustné.

Podobně se vyjádřil také výkonný tajemník Svazu výrobců nealkoholických nápojů Zdeněk Huml. „Svaz považuje tento návrh za nepřipustnou cenovou regulaci trhu, která je v přímém rozporu s příslušnými pravidly platnými pro tuto oblast v rámci legislativy Evropské unie,“ poznamenal. Podobná nařízení podle něj vedou k deformaci trhu a mohou vést k příklonu zákazníků k levným méně

kvalitním produktům. Asociace hotelů a restaurací pohrozila, že se proti návrhu bude bránit soudní cestou.

„Nám se to samozřejmě jako výrobcům pitné vody líbí,“ poznamenal naopak předseda Sdružení oboru vodovodů a kanalizací ČR (SOVAK) František Barák. Vodárenské firmy se již několik let snaží propagovat podávání kohoutkové vody v restauracích. Největší tuzemská vodárenská skupina Veolia Voda ČR například v rámci zvláštního projektu nabízí zvláštní karafy a mediální podporu restauracím, které začnou nabízet svým hostům vodu z vodovodu.

„I s regiony máme v projektu Čerstvou kohoutkovou? Stačí říct! přes 600 zapojených podniků,“ řekla mluvčí největší tuzemské vodárenské skupiny Veolia Voda ČR Marcela Dvořáková. „Některé restaurace vodu z kohoutku zpoplatnily, ale je hodně podniků, kde vám dají skle-

nici či karafu vody zdarma,“ dodala. V západní Evropě je voda k jídlu zdarma v nabídce restaurací běžná záležitost.

„To, že nealko není levnější než pivo, není vina pivovarníků. Je to vina výrobců nealkoholických nápojů, obchodníků a hospodských,“ řekl výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Jan Veselý. Náklady při výrobě piva, jehož výroba je navíc podstatně složitější než například pouhé stačení minerální vody, jsou podle něj výrazně vyšší než u nealkoholických nápojů. Z půllitru desetistupňového piva navíc pivovarníci odvádějí státu 1,60 Kč ve formě spotřební daně.

Ministr zdravotnictví Leoš Heger (TOP 09) plánuje od roku 2014 v novém návrhu zákona také úplný zákaz kouření v restauracích, kouřit by se mohlo jen v předzahrádkách. Chce také zakázat prodej tabáku

i alkoholu v automatech a pojizdových prodejnách. Cílem podle něj je posílit ochranu dětí a mládeže před alkoholem a tabákem a zvýšit ochranu nekuřáků. Za prodej alkoholu či cigaret lidem mladším 18 let bude sankce jeden milion, za prodej dětem do 15 let dva miliony korun.

Tuzemská spotřeba piva z dlouhodobého hlediska klesá. Podle Českého statistického úřadu v roce 2011 dosáhla 142,5 litru na hlavu ročně, když ještě v roce 2004 na každého Čecha připadlo 160 litrů zlatavého moku ročně.

Lidé několik posledních let omezují také spotřebu balených nealkoholických nápojů, jejichž spotřeba předloni dosáhla 287 litrů na hlavu. Pokles zrychlila ekonomická krize, která začala v závěru roku 2008. Řada lidí se namísto balených vod či džusů z ekonomických důvodů vrací k vodě z kohoutku.

## Famózní závěr roku v Izraeli

TERRAVINO 2012 UKONČILO LOŇSKOU VINAŘSKOU SOUTĚŽNÍ SEZONU SKVĚLOU MEDAILOVOU ŽNÍ! ZÁVĚREČNÉHO CEREMONIÁLU V JERUZALÉMĚ SE OSOBNĚ ZÚČASTNIL VELVYSLANEC ČESKÉ REPUBLIKY J. E. TOMÁŠ POJAR



Zleva mezinárodní ředitel soutěže Moises Spak, s hlavní cenou velvyslanec Tomáš Pojar a Luboš Bárta, technický ředitel soutěže Haim Gan Foto: Iva Kovářiková

**Seriál nejvýznamnějších světových soutěží, jimž svůj patronát propůjčila Mezinárodní organizace pro víno a vinohradnictví (OIV), již tradičně končil soutěží Terravino v Izraeli. Tentokrát se v Jeruzalémě prolínala se svátkem chanuka – a českým a moravským vinařstvím přinesla opravdu požehnaně cenných ocenění!**

V sedmileté historii soutěže se již počtvrté – a potřetí v jedné nepřetržité řadě – stalo víno z České republiky absolutním mezinárodním šampionem a nejvyšše hodnoceným vínem soutěže! Po Vinselektu Michlovský, Štěpánu Maňákovi a Vinařství Čech převzali letos hlavní cenu soutěže za Ryzlink vlašský, ledové víno Mikrosvínu Mikulov, na gala večeru v hotelu Crowne Plaza Jerusalem společně J. E. Tomáš Pojar, velvyslanec České republiky v Izraeli, a Dr. Luboš Bárta, partner soutěže pro střední Evropu a jeden z hodnotitelů. „Skvělý úspěch vynikajícího vína z oblíbené země, osobní přítomnost velvyslance, který se ten den vrátil z Prahy, kam doprovázel ministerského předsedu Benjamina Netanyahu, a jeho krátký projev vyvolaly ovace ve stoje,“ komentoval atmosféru Luboš Bárta. „Soutěž podporuje nadace Make a Wish (www.wish.org), plnící přání dětí v mezních životních situacích, a tak jsme vedle poděkování hostitelům nabídli z pódia jménem Mikrosvínu Mikulov šest láhví šampiona do dražby. Během okamžiku byly vydraženy v benefici za téměř 15 000 korun!“

Účast České republiky na soutěži byla opravdu nepřehlédnutelná. Ve složité situaci, která ovlivnila i počet soutěžních vzorků na něco málo přes 500 z 21 zemí (v tom 434 vín, zbytek tvořily vložené soutěže destilátů a soutěž lokálních vín z hobby produkce), působila stovka našich vzorků opravdu

dominantně. Účastnily se s podporou Vinařského fondu ČR, odesílalo je Národní vinařské centrum ve Valticích, s propagací a akvizicí pomáhala redakce časopisu Sommelier. Čtyři hodnotitelé z České republiky – Iva Kovářiková, Dr. Luboš Bárta a Ing. Petr Čech z Tvrdomic jako absolutní vítěz loňského ročníku v soutěži vín spolu s Ing. Janou Janulíkovou, která zasedla k hodnocení destilátů, tvořili celou čtvrtinu mezinárodních degustátorů v okolnostech zúžené mezinárodní jury. Slovensko (14 soutěžních vzorků) reprezentoval v komisi profesor Fedor Malik.

Domácí Izrael byl zastoupen 212 vzorky, Argentina 39, Austrálie 23, Španělsko 18 atd. Nižší počet vzorků rozhodně neznamená nižší kvalitu – třicetiprocentní limit OIV pro udělení medaili se zastavil na hranici 87,2 bodu!

Česká republika získala čtyři ze třinácti udělených Velkých zlatých medailí (stejně jako Izrael a Španělsko). Všechny jsou za výsoce sladká výběrová vína – vedle již zmíněného mezinárodního šampiona a současně držitele ceny Národního šampiona České republiky (Best of Nation) a vítěze kategorie 105, ledového Ryzlinku vlašského z Mikrosvínu Mikulov (152,2 gramy zbytkového cukru), se jejich držitelé stávají Helena Glosová z Moravské Nové Vsi za Chardonnay, Výběr z cibéb 2008 (217,5 gramů), Vinařství Malánik-Osíčka, s. r. o., z Mikulovic za Veltlínské ze-

lené 2008, ledové víno (145,8 gramu), a Vinařství Štěpán Maňák ze Žádovic za Sauvignon 2011, slámové víno (235,7 gramů).

Vedle čtyř velkých zlatých medailí získala vína z České republiky 11 zlatých a 16 stříbrných medailí.

Pořadatelé soutěže nám umožnili uspořádat pro členy mezinárodní jury večer vín z České republiky. Zahájili jsme jej přípitkem sektem Bohemia Sekt Prestige brut, pak Ing. Petr Čech představil svá pozdněsběrová polosuchá vína Chardonnay a Sauvignon a uzavřela jej sladká Pálava z Gotbergu, na niž složil a přednesl báseň profesor Pascual García Herrera, ředitel Enologické výzkumné stanice oblasti Castilia a León ze Španělska. Vína doprovodila italsko-indická fusion kuchyně Irit a Sandra Pellegriniových.

JUDr. Luboš Bárta, MBA, SOMMELIER



Degustační místnost v hotelu Crowne Plaza Jerusalem

Foto: Luboš Bárta

Vinařství Volařík	106	U Venuše - Pálava, výběr z bobulí	Gold
Vinařství Volařík	108	Ryzlink vlašský, ledové víno 2010	Gold
SONBERK, a. s., Popice	107	Sonberk Pálava, výběr z hroznů 2011	Gold
Vinařství Čech s. r. o.	107	Čech Cabernet Sauvignon, ledové 2011	Gold
Vinařství Štěpán Maňák	107	Pálava, výběr z bobulí 2011	Gold
Vinařství Líbal s. r. o.	104	Muškat moravský, pozdní sběr 2011	Gold
Vinné sklepy Valtice, a. s.	105	Chateau Valtice Rulandské bílé, 2011, výběr z cibéb	Gold
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a. s.	105	Michlovský Pálava, výběr z hroznů 2009	Gold
Zamecké Vinařství Bzenec	103	Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2011	Gold
ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.	103	Znovín Tramín červený, selection of berries batch 1073	Gold
ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.	104	Znovín Tramín červený 2010, Ice wine batch 0062	Gold
BM vinařství s. r. o.	103	Rulandské šedé, výběr z bobulí 2011	Silver
BOHEMIA SEKT, s. r. o.	104	Bohemia sekt Prestige Demi Sec 2009	Silver
Gotberg, a. s.	106	Gotberg Tramín červený, výběr z hroznů	Silver
Vinařství Volařík	105	Ořechová hora - Ryzlink vlašský, pozdní sběr	Silver
KOLBY a. s.	103	Sauvignon, výběr z hroznů 2008	Silver
Livi s. r. o.	105	Sauvignon, výběr z bobulí 2011	Silver
SONBERK, a. s., Popice	107	Sonberk Pálava, pozdní sběr 2011	Silver
Vinařství Mikrosvínu Mikulov	103	Mikrosvínu Mikulov Muškát moravský, pozdní sběr 2011	Silver
Vinařství Štěpán Maňák	105	Palava, výběr z hroznů 2011	Silver
Vinařství Líbal s. r. o.	104	Rulandské šedé, výběr z hroznů 2011	Silver
Vinařství U Kapličky s. r. o.	106	Muškat moravský, pozdní sběr 2011	Silver
Vinařství U Kapličky s. r. o.	106	Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2011	Silver
Vinné sklepy Lechovice, spol. s r. o.	103	Lechovice Cabernet Sauvignon Ice Wine 2007	Silver
Vinné sklepy Lechovice, spol. s r. o.	103	Lechovice Cabernet Sauvignon Ice Wine 2010	Silver
Vinne sklepy Valtice, a. s.	106	Chateau Valtice Frankovka 2009, výběr z hroznů	Silver
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a. s.	104	Michlovský Aurelius, výběr z hroznů 2009	Silver



# České knihy s vinařskou tematikou poráží světovou konkurenci



Nejvyšší mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV) udělila dne 14. prosince v Paříži nejvyšší ocenění dvěma českým knihám s vinařskou tematikou. V kategorii víno a zdraví s první cenou odešla kniha *Víno na zdraví*, kterou autorsky zpracovala dvojice prof. MUDr. Milan Šamánek, DrSc., FESC., a doc. MUDr. Zuzana Urbanová, CSc. V kategorii vinohradnictví zvířetila učebnice *Pěstování révy vinné – Moderní vinohradnictví* vydavatele Grada Publishing, a. s., kterou napsal doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D. Vznik obou knih finančně podpořil Vinařský fond ČR.

Leitmotivem knihy *Víno na zdraví*, která byla již v soutěži Vinařství roku 2010 vyhlášena nejlepší vinařskou knihou a získala ocenění Vindemia Libri, je téma konzumace alkoholu, přesnější vína a jeho vlivu na lidské zdraví. Již celá řada odborných studií potvrdila fakt, že pravidelné, ale střídání pití kvalitního vína výrazně snižuje riziko akutního infarktu myokardu či cévní mozkové příhody. Oba autoři – profesor Milan Šamánek i docentka Zuzana Urbanová – jsou předními dětskými kardiology, přičemž profesor Šamánek byl za celoživotní práci dokonce oceněn prezidentem republiky Václavem Klausem státním vyznamenáním medailí Za zásluhy I. stupně. Dalšími tématy knihy jsou informace o historii a použití vína v lékařství, čtenáři se také dozví, kdy je pití nebezpečné, jaké jsou přiměřené dávky a proč má

střídání pití blahodárný vliv na lidské zdraví.

„Mám radost, že se knihám o víně z per našich autorů dostalo tak významného mezinárodního ocenění, a ještě raději, že tomu svým dílem také dopomohl Vinařský fond. My tu už dávno víme, že každodenní sklenka kvalitního moravského či českého vína našemu zdraví prospívá. Po přečtení knihy *Víno na zdraví* to budou vědět i všichni čtenáři a třeba jim tím přibude další důvod, proč se z našich skvělých vín těšit,“ řekl Ing. Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu ČR.

„Získat ocenění od nejvyšší mezinárodní vinařské organizace na světě je něco jako získat pro Českou republiku medaili na olympiádě. Jsem moc rád, že jsem si mohl pracovně vyzkoušet, jaké to je vydávat knihu. Získat tak obrovské světové ocenění vyváží ty hodiny práce po

nocích nad vydáním knih,“ komentoval ocenění David Štátný z Vinných sklepů Valtice, který knihu *Víno na zdraví* vydával.

Slavnostního předání prestižního ocenění se zúčastnil také autor učebnice *Pěstování révy vinné – Moderní vinohradnictví*, doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D., docent na ústavu vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně.

„Kniha zpracovává moje vlastní praktické poznatky a zkušenosti získané při výzkumné práci na Mendelově univerzitě a v praxi mezi českými a moravskými vinohradníky a vinaři a nejnovější poznatky ze světa. Cena je proto tím nejvyšším



Zleva: prof. MUDr. Milan Šamánek, DrSc., FESC., David Štátný a doc. MUDr. Zuzana Urbanová, CSc., s prestižním oceněním



oceněním kvality a úspěšnosti mé výukové a výzkumné práce na Mendelově univerzitě. Jelikož se jedná o velmi významné a jedinečné světové ocenění, velmi si této ceny vážím. Vlastní předání v Paříži bylo příjemné a umožnilo mi setkání s vědeckými pracovníky prakticky z celého světa a bylo velkým přínosem pro navázání zahraničních kontaktů,“ přiblížil své dílo a atmosféru na předávání autor Ing. Pavel Pavloušek.

Monografie *Pěstování révy vinné – Moderní vinohradnictví* shrnuje nejnovější poznatky o pěstování révy vinné. Autor v ní komplexně předkládá veškeré domácí a zahraniční informace za posledních 10 let a vlastní praktické zkušenosti s pěstováním révy vinné v ČR. Čtenář se seznámí s morfolo-

gickou stavbou révy vinné, biochemií bobule, parametry zralosti hroznů, nejnovějšími způsoby výsadby révy vinné, pěstitelskými tvary, zelenými pracemi, ošetřováním půdy ve vinici, výživou a hnojením a ochranou proti chorobám a škůdcům. Knihu využijí profesionální pěstitelé révy vinné, amatérští pěstitelé a malovináři a studenti středních i vysokých škol. Textová část je doplněna názornými tabulkami, perokresbami a fotodokumentací, které zabezpečují srozumitelnost pro všechny skupiny čtenářů.

Daniel Kříž, Omnimedia, s. r. o.

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

## Jako nejlepší víno ČR vybrala porota Chardonnay 2011 ze Zámeckého vinařství Bzenec

Mikulov – Šampionem, tedy nejlepším vínem České republiky pro rok 2013, se stalo Chardonnay, 2011, pozdní sběr, ze Zámeckého vinařství Bzenec. Hrozny pocházejí ze slovácké vinařské podoblasti, z obce Vracov, viniční tratě Klínky. Zástupci Národního vinařského centra, Svazu vinařů České republiky a hodnotící komise vyhlásili 10. ledna v Mikulově absolutního Šampiona Salonu vín – národní soutěže vín 2013, nejvyšší soutěže vín v České republice.

Šampion Salonu vín – národní soutěže vín 2013 postoupil z nominálního kola Národní soutěže vín – slovácké vinařské podoblasti do prvního kola a dále do finálového kola Salonu vín – národní soutěže vín 2013, které proběhlo 10. ledna v Mikulově. Porota jej v konkurenci dvou set finalistů soutěže vyhodnotila jako absolutního vítěze. Šampion se stal zároveň vítězem kategorie bílých vín.

Vůně vína je velmi intenzivní a přitom jemná, s projevem čerstvého žlutého ovoce přecházející do medových tónů. Chuť je plná a velmi strukturovaná, se svěží kyselínou, s náznakem zralých citrusů.

„Jedná se o unikátní menší šarži 4000 ks. Patří do řady Chateau Collection Reservé, která je určena převážně pro gastronomii. Hrozny pocházejí z vlastních vinic z Vracova, viniční tratě Klínky, která je cca 13 let stará. Ocenění je pro nás velkým úspěchem i vzhledem k tomu, že titul Šampiona získala naše společnost již před dvěma lety,“ říká Ing. Bořek Svoboda, generální ředitel Zámeckého vinařství Bzenec.

Z 1622 vzorků přihlášených do Národní soutěže vín v jednotlivých vinařských podoblastech Moravy (velkopavlovické, mikulovské, slovácké, znojemské) a vinařské oblasti Čechy se na základě udělených nominací přihlásilo do prvního kola Salonu vín – národní soutěže vín 2013 692 vzorků, z nichž 200 postoupilo do 2. kola. V 2. kole hodnocení byla kromě titulu Šampiona, vítězů jednotlivých kategorií a nejlepší kolekce vybrána také stovka nejlepších moravských a českých vín pro rok 2013, oceněných titulem „Salon vín České republiky“.

Konečné výsledky soutěže, a tedy i složení Salonu vín ČR pro rok 2013, budou představeny 12. února na tiskové konferenci v Praze. Nová expozice Salonu vín ČR bude otevřena 1. března na zámku ve Valticích. „Salon vín ČR je naší chloubou. Podařilo se nám vybudovat mimořádný vícekolový systém hodnocení a oceňování moravských a českých vín, který je navíc korunován prestižní celoroční degustační expozicí. Díky účasti těch nejlepších degustátorů mají pak spotře-

bitelé v Salonu vín jasnou a prověřenou záruku výjimečné kvality vín,“ řekl Ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra.

Záštitu nad Salonem vín – národní soutěže vín 2013 převzal, stejně jako loni, prezident České republiky Václav Klaus. „Záštitu prezidenta republiky vyzdvihuje status soutěže jako nejvyšší soutěže vín v ČR,“ sdělil dále Ing. Pavel Krška.

### SYSTÉM SALONU VÍN – NÁRODNÍ SOUTĚŽE VÍN

Celý systém hodnocení vín se skládá z několika stupňů. Pět základních soutěží pod názvem Národní soutěž vín probíhá v jednotlivých vinařských podoblastech a mají možnost nominovat úspěšná vína do prvního, už celostátního kola soutěže. Jedná se o 5 soutěží: 4 soutěže ve vinařské oblasti Morava podle jednotlivých podoblastí (velkopavlovické, mikulovské, slovácké, znojemské) a soutěž vinařské podoblasti Čechy (57 vzorků). Byla také stanovena minimální bodová hranice pro postup do 1. kola soutěže na 78 bodů.

Z jednotlivých nominálních kol všech čtyř vinařských podoblastí na Moravě a z oblasti Čechy se sestaví účastníci 1. kola soutěže, které přímo vede k titulu Salonu vín, proto už také nese označení Salonu vín – národní soutěž vín. Tato vína jsou hodnocena na přelomu listopadu a prosince a postupuje z nich do 2. kola 200 vín. Finálové 2. kolo, které probíhá v polovině ledna, rozhoduje o vítězi (Šampionu) celé soutěže, vítězích jednotlivých kategorií, nejlepší kolekci přihlášených vín a hlavně o složení Salonu vín ČR pro příslušný rok. Podmínkou získání titulu Salonu vín ČR je ocenění minimálně 80 body.

### VÍNA V SALONU VÍN ČR

Skladba a počet vín v Salonu vín ČR vychází jednak z plochy vinic v příslušné vinařské podoblasti, jednak z kategorií hodnocených vín (bílá suchá a polosuchá vína, bílá polosladká vína, sladká vína, růžová vína, červená vína a jakostní šumivá vína).

80 vín celkem v kategoriích A a E (bílá a červená vína 0–12 g/l zbytkového cukru – suchá a polosuchá)

- 3 nejvýše hodnocená vína z vinařské oblasti Čechy
- 14 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti znojemské
- 21 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
- 22 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
- 20 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké
- 7 nejvýše hodnocených vín v kategoriích B a E (12–45 g/l zbytkového cukru – polosladká vína)
- 9 nejvýše hodnocených vín v kategoriích C (nad 45 g/l zbytkového cukru – sladká vína)
- 2 nejvýše hodnocená vína v kategorii D (růžová vína a klarety)
- 2 nejvýše hodnocená vína v kategorii F (sekty s. o.)

### DEGUSTAČNÍ EXPOZICE – SALON VÍN

Ve zrekonstruovaném sklepení státního zámku ve Valticích je pak Salonu vín prezentován v podobě celoroční degustační expozice. Vína zde jsou k dispozici veřejnosti, která má možnost ochutnat kterékoliv ze zde uložených vín. Vína uložená v Salonu vín jsou určena výhradně ke vzdělávání návštěvníků o víně a propagaci a podpoře našeho vinařství tím, že široká veřejnost, včetně zahraničních návštěvníků, má možnost naše nejlepší vína ochutnat na jednom místě a v důstojných podmínkách a zároveň se dozvědět všechny podstatné informace o každém víně i výrobcích, jejichž vína budou v Salonu vín České republiky zastoupena. Vína je zde možno také zakoupit, ovšem pouze po jednotlivých láhvích a tento nákup není určen obchodníkům vínem za účelem

dalšího obchodování. Součástí sklepních prostor Salonu vín je také naučná expozice o našem vinařství a vinařských oblastech a také prodejna dárkového balení na láhve, vinařské literatury, degustačských skleniček, sommeliérských potřeb atd.

### TRADICE A VÝZNAM SOUTĚŽE

Salon vín – národní soutěž vín ČR je nejvyšší soutěž vín v ČR. Pořádá ji Národní vinařské centrum, o. p. s., a jako jediná soutěž vín u nás má oficiální garanci profesní svazové organizace – Svazu vinařů ČR. Ročník 2013 bude již 13. ročníkem.

### VÝBĚR DEGUSTAČNÍHO A SYSTÉM HODNOCENÍ

V komisích soutěže každý rok zasednou naši nejlepší degustátoři. Kromě požadavku na složení degustačních zkoušek dle evropských norem vybírá Národní vinařské centrum jako jediné u nás své degustátory vlastním systémem následného proškolení a vyhodnocování degustátorů. Po technické stránce mají při hodnocení k dispozici unikátní počítačový systém vyvinutý Národním vinařským centrem. Důležitým a zcela zásadním atributem soutěže je požadavek na předchozí nalahování přihlašované partie vína a odběr a zapečetění vzorků přímo u výrobce vína organizátorem soutěže, který má právo na výběr libovolných 6 lahví z přihlašované partie. K hodnocení se používá stobodový systém OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno se sídlem v Paříži) podle standardu z roku 2009.

Daniel Kříž, Omnimedia s. r. o.

Více o našich vínech na [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz), [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz); [www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz) a [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)



Šťastnému držiteli titulu Šampiona Ing. Bořku Svobodovi, řediteli Zámeckého vinařství Bzenec, blahopřeje ředitel Vinařského fondu Ing. Jaroslav Machovec. Uprostřed hlavní sommelier Národního vinařského centra Ing. Marek Babisz.

Podoblast	Národní soutěž vín	Postoupilo
Velkopavlovická	486	331
Mikulovská	438	277
Slovácká	388	261
Znojemská	253	165
Čechy	57	17
<b>Celkem</b>	<b>1622</b>	<b>1051</b>



## ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

### VĚDCI ÚSPĚŠNĚ FORTIFIKOVALI MLÉKO OMEGA KYSELINAMI

Studie realizovaná americkými vědci a zveřejněná v časopise Journal of Dairy Science dokládá úspěšné začlenění omega-3 mastných kyselin ve formě rybiho tuku do mléka v množství dostatečném na to, aby se projevil jejich zdraví prospěšné vlastnosti. Přitom nedošlo k ovlivnění chutě, vůně ani stability výrobku.

Výzkumníci vyhodnocovali nápoje složené z odstředěného mléka, podmáslí a máslého oleje a obohacené třemi různými množstvími rybi-

ho oleje přidaného tak, aby 250 ml porce nápoje poskytla konzumentovi 200, 500 nebo 800 mg kombinace eicosapentaenové a dokosaheptaenové kyseliny. U připravených nápojů skladovaných po dobu 35 dnů při teplotě 4 °C se zjišťovala v určitých časových intervalech jejich mikrobiální kvalita, stabilita emulze a oxidace tuků. Skupina 25 dobrovolníků potom provedla senzorické hodnocení, při němž porovnávala vlastnosti 2% standardního UHT mléka a mléka fortifikovaného, obsahujícího 78 dílů máslého oleje a 22 dílů rybiho oleje.

Zjistilo se, že fortifikované mléko poskytující 500 mg kombinace eikosapentaenové a dokosaheptaenové nevykazovalo při srovnání s kontrolním mlékem žádný rozdíl v chuti či aroma. U nápoje

fortifikovaného uvedeným množstvím omega 3 kyselin taktéž nebyla zjištěna oxidace tuků, která by znamenala kratší dobu trvanlivosti výrobku. Nápoj byl rovněž po celou dobu skladování stabilní, beze známek chemických změn či mikrobiálního kažení. 250ml porce po 35denním skladování obsahovala 423 mg omega-3 mastných kyselin. V dalším stadiu výzkumu autoři provedou epidemiologickou studii, která má ukázat dopady konzumace nápoje na zdraví konzumentů.

R. L. Moore, S. E. Duncan, A. S. Razor, W. N. Eigel, S. F. O'Keefe: Oxidative stability of an extended shelf-life dairy-based beverage system designed to contribute to heart health. Journal of Dairy Science, 95, č. 11 (2012), s. 6242-6251. DOI: 10.3168/jds.2012-5364

### OMEGA-3 FOSFOLIPIDY Z MOŘSKÝCH ZDROJŮ

Přehledový článek norských a italských autorů v časopise International Journal of Molecular Sciences popisuje nedávno odhalené nutriční vlastnosti molekul omega-3 fosfolipidů na různých parametrech metabolického syndromu a poukazuje na jejich metabolickou biologickou dostupnost, kterou srovnává s jinými potravními formami omega-3 mastných kyselin. V článku se uvádí, že n-3 mastné kyseliny byly zevrubně studovány po dobu několika desítek let, ale jenom malá pozornost byla věnována rozdílům jejich potravních forem, tj. triglyceridům versus esterym či fosfolipidům. Se zvyšující se biologickou dostupností n-3 mastných kyselin ve formě fosfolipidů pocházejících z mořských surovin typu krilu či odpadu ze zpracování ryb je jasné, že n-3 fosfolipidy vykazují biologické a fyzikální aktivity, které jsou odlišné od aktivit n-3 triglyceridů. Kupříkladu omega-3 mastné kyseliny z fosfolipidů se do mozkových tkání dostávají efektivněji než z formy triglyceridové. Autoři také citují studie, které ukazují, že n-3 fosfolipidy mají pozitivní účinky na krevní a jaterní lipidy a že krilový olej snižuje hladinu cholesterolu v krevní plazmě a hladinu markrů zánětlivých onemocnění a artritidy. V závěru uvádějí tři důležité oblasti segmentu funkčních potravin, kde se fosfolipidy z mořských zdrojů mohou úspěšně uplatnit: 1) lze je použít ve funkci emulgátorů, 2) k suplementaci přípravků n-3 mastných kyselin a 3) jako samostatné potravní doplňky.

Burri L., Hoem N., Banni S., Berge K. Marine omega-3 phospholipids: metabolism and biological activities. International Journal of Molecular Sciences, 13, č. 11 (2012), s. 15401-15419. DOI:10.3390/ijms131115401

### MODIFIKOVANÝ PROTEIN MONELLIN MÁ PRŮMYSLOVÝ POTENCIÁL

Italští vědci tvrdí, že přírodní vysoce účinné nizkoenergetické sladidlo identifikované jako modifikovaný protein monellin je vhodné k průmyslovému využití.

Nová studie se zaměřila na senzorické charakteristiky přírodní sladivé sloučeniny označované jako modifikovaný monellin. Cílem bylo určit potenciál této látky pro použití v průmyslovém měřtku při výrobě potravin a nápojů. Výzkumný tým pod vedením Rossely di Monaco z neapolské univerzity určil detekční práh a rozeznávací práh monellinu za různých podmínek typických pro výrobu a konzumaci nápojů. Studie potvrdila, že modifikovaný monellin je opravdu vysoce účinné sladidlo. Práh rozeznání sladké chutě je u něj téměř třítisíckrát nižší než u kontrolní sacharózy, jak se uvádí v článku v časopise Journal of Sensory Studies, kde jsou publikovány výsledky studie. Detekční práh jeho sladké chutě je mimoto ovlivněn obsahem minerálních látek v přípravku a teplotou vzorku, zatímco hodnota pH a tepelné ošetření vnímání míry sladkosti neovlivňují. I když sladidla nejsou běžně konzumována v potravinářských výrobcích v prahových koncentracích, údaje publikované v článku představují důležitý vědecký přínos ke znalostem o senzorických vlastnostech této látky.

Monellin byl objeven v roce 1969 v bobulích Dioscoreophyllum cumminsii a nejdříve byl označen za sacharid. Vytrvalá dvoudomá bylina z čeledi chebulovitých, Menispermaceae roste v oblasti západní Afriky od Guineje až po Kamerun, ale objevuje se také v Gabonu, Zairu, Súdánu a Mosambiku. Lodyhy má chlupaté, popínavé a až 5 m dlouhé, listy s čepelí srdčitou a mělce pěticipou, řapíky dlouhé a tenké. Květy jsou drobné, sestavené ve velkých hroznech. Plod je červená peckovice, asi 1,3 cm dlouhá, s kožovitým oplodím a bílým slizovitým míškem. Sladkost míšku způsobuje polypeptid monellin, který je 1500-3000krát sladší než sacharóza. Je rozpustný ve vodě, ale velmi labilní při vysokých teplotách. Protein byl pojmenován v roce 1972 po výzkumném středisku Monell Chemical Senses Center ve Filadelfii, USA, kde byl izolován a charakterizován. Doposud bylo identifikováno pět vysoce sladivých proteinů: monellin (1969), thaumatin (1972), pentadin (1989), mabinlin (1983) a brazzein (1994).

R. Di Monaco, N. A. Miele, D. Picone, P. Masi, S. Cavella: Taste detection and recognition thresholds of the modified monellin sweetener MNEI. Journal of Sensory Studies. Published online ahead of print, DOI: 10.1111/joss.12020.

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

Drubežářský závod  
Klatovy a.s.

šťavnaté  
**KUŘE**

**Výrobek  
byl oceněn  
národní  
značkou  
kvality  
Klasa**





Výrobce:  
Drubežářský závod Klatovy a. s.  
ul. 5. května 112, 339 01 Klatovy  
Země původu:  
Česká republika  
[www.dzklatovy.cz](http://www.dzklatovy.cz)



**2/3 občanů**  
mají možnost třídit  
do **226 tisíc**  
barevných kontejnerů.

**EKO KOM**  
AUTORIZOVANÁ OBALOVÁ SPOLEČNOST



Děkujeme!



## TOP GASTRO & HOTEL

7. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

HOLIDAY WORLD  
GOLF SHOW

**7. - 10. 2. 2013**

Výstaviště Praha - Holešovice

[www.top-gastro.cz](http://www.top-gastro.cz)

150 VYSTAVOVATELŮ  
VÍCE NEŽ 32.000 NÁVŠTĚVNÍKŮ  
ODBOBNÝ DOPROVODNÝ PROGRAM, GASTRO TOUR  
SOUTĚŽ GOURMET TEAM CHALLENGE

Pod záštitou

ASOCIACE HOTELŮ  
A RESTAURACÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION  
OF HOTELS  
AND RESTAURANTS



Odborní partneři



TRADE & MARK CREATIVE



INCHEBA  
EXPO PRAHA



# NOVINKA NA TRHU INK-JET TISKÁRNA 9232E



...pro značení rychlostí až 1000 m/min.

**Mnoho obchodních a osobních úspěchů  
přejeme našim partnerům v roce 2013**

DÁLE NABÍZÍME...

ink-jet tiskárny



...a další



tiskárny  
velkých znaků

aplikátory  
etiket



**ONDRÁŠEK INK-JET SYSTEM**  
výhradní distributor Markem-Imaje

komplexní značící technologie pro výrobní a balicí linky  
Nad Přehradou 2296, 738 02 Frýdek-Místek, tel.: +420 558 639 611

**ONDRÁŠEK**

www.ondrasek.cz



markem·imaje

the team to trust ●●●