



AKTUALITY

Aktuality a užitečné informace z OP Rybářství 2014–2020

2

INFORMACE

Výzkumný ústav rybářský ve Vodňanech oslavil 100leté výročí

3

ŠKOLSTVÍ

Proběhla oslava výročí 100 let od vzniku SRŠ Vodňany

4

VĚDA A VÝZKUM

Kvalita zpracování ryb a možné dopady na pověst a ekonomiku

6

INFORMACE

První sběr dat v akvakultuře úspěšně proběhнул a již je spuštěn další

8

Jan Hůda a Ladislav Vacek s přehledem obhájili své posty ve vedení Rybářského sdružení České Republiky

Vše zůstává při starém. Alespoň tedy v personálním obsazení čelních představitelů Rybářského sdružení ČR. Plenární zasedání Rybářského sdružení ČR, které se i vzhledem k vývoji epidemické situace konalo ve vodňanském MEVPISu přesně po roce a za přijatých hygienických opatřeních, tentokrát netradičně volilo své vedení již v září. Velmi silné mandáty na další volební období 2022–2024 získali dosavadní prezident sdružení, Ing. Jan Hůda, Ph.D., i dosavadní viceprezident, Ing. Ladislav Vacek. Jan Hůda, předseda představenstva Rybářství Třeboň Hld., obdržel v tajných volbách v prvním kole 96 % všech přítomných hlasů, což je, jak sám podotkl, nejvýraznější výsledek za všechna období, ve kterých stál v čele sdružení. Podobně dopadla i volba viceprezidenta sdružení, kde



Ing. Jan Hůda, Ph.D.

Ing. Ladislav Vacek, ředitel Rybářství Chlumec nad Cidlinou, získal v prvním kole 94 % všech přítomných hlasů.



Ing. Ladislav Vacek

Jak zmiňuje ředitel sdružení, RNDr. Michal Kratochvíl, Ph.D., volby se tentokrát uskutečnily již na začátku září a niko-

liv, jako tomu bylo vždy zvykem, na konci funkčního období v provincii. „Důvod je prostý – od minulého září jsme neměli možnost se vzhledem k epidemii nemoci covid-19 sejit v hojnějším počtu. A protože uplynuly již tři roky od zvolení obou představitelů a v podstatě již přesluhovali bez řádného svolení, nebylo na co čekat. A také není vůbec jisté, zdali se nárazová situace nezhorší a budeme nuceni další zasedání, která máme do konce tohoto roku v harmonogramu akcí naplánována, zrušit“, vysvětluje složitou situaci Kratochvíl. Plenární zasedání si rovněž kromě svého vedení zvolilo i staronovou revizní komisi, jejíž funkční období je také tříleté. A aby těch voleb nebylo málo, do funkce nového člena výkonného výboru byl zvolen Ing. Leo Mackovík, Ph.D. z Rybářství Přerov a.s. a doplnil tak tento třináctičlenný orgán.

Podzimní slavnostní výlovy rybníků v omezené podobě

Tradiční výlovy rybníků, které obvykle doprovází především podzimní měsíce říjen a listopad, se nezadržitelně blíží. Po loňském zrušení všech slavnostních výlovů pro veřejnost s doprovodným programem a občerstvením v souvislosti s nařízenými vládními opatřeními při prevenci šíření nemoci covid-19 by se mohlo jevit, že letošní rok proběh-

ne téměř ve standardním módu, na jaký jsou návštěvníci zvyklí. Bohužel, vzhledem k nařízeným mimořádným opatřením Ministerstva zdravotnictví ČR, platným od 1. září až do odvolání, je u slavnostních výlovů rybníků, které mají charakter kulturní a tradiční činnosti s doprovodným programem a občerstvením, povolena přítomnost maximálního počtu 2 000 osob v jeden

čas na jednom místě. Co to znamená? Velké slavnostní výlovy rybníků, na které standardně během několika málo dní zavítají až desetitisíce návštěvníků, se ani v letošním roce nemožou, jak již avizovaly i některé produkční podniky, pořádat. Ze strany organizátorů by nebylo možné zajistit podmínky, které by byly v souladu s nařízenými protiepidemickými opatřeními.

To ale nebrání veřejnosti na některý z těchto výlovů ve volné přírodě na hrázích rybníků zavítat a případně si zakoupit čerstvou rybu. Seznam výlovů rybníků, které nebudou ze strany rybářských společností organizovány a vstup na ně jakkoliv regulován, bude v brzké době vyvěšen na webových stránkách Rybářského sdružení České Republiky www.cz-ryby.cz.

Aktuality a užitečné informace z Operačního programu Rybářství 2014–2020

**Řídicí orgán OP Rybářství,
Ministerstvo zemědělství ČR**

OP Rybářství 2014–2020 je ve svých závěrečných letech implementace a cílem tohoto období je úspěšné dočerpání finančních prostředků programu. Proto v 19. výzvě v opatření 2.2., záměr a) Investice do akvakultury byl nad rámec finanční alokace vytvořen zásobník projektů, který slouží k dočerpání finanční alokace. Přehled Žádostí o podporu zařazených do zásobníku projektů je zveřejněný na internetových stránkách Ministerstva zemědělství. V zásobníku je zařazeno 58 projektů. Řídicí orgán OP Rybářství (ŘO) k 1. 10. 2021 (stav k poslednímu dni předchozího měsíce) vyhodnotí, kolik finančních prostředků se uvolnilo v důsledku ukončených projektů, případně nižších částek v důsled-

ku úspor v porovnání s vydanými rozhodnutími a pokud součet těchto částek bude vyšší nebo shodný s částkou, kterou požaduje žadatel uvedený na prvním místě, resp. žadatelé uvedení na prvním a dalších místech v zásobníku projektů, ŘO jim vydá rozhodnutí, a to nejpozději do 31. 10. 2021. Výjimku tvo-

ří projekty, kde bude realizováno výběrové řízení. Tam nejprve proběhne realizace výběrového řízení žadatelem a po následné kontrole výběru dodavatele ze strany RO SZIF bude žadateli vydáno rozhodnutí. Tento proces se bude pravidelně opakovat až do vyčerpání projektů ze zásobníku.

K dalším důležitým informacím pro žadatele patří skutečnost, že ŘO vydal Rozhodnutí o poskytnutí dotace na projekty opatření 2.6. Opatření pro posílení konkurenceschopnosti podniků akvakultury (9. a 10. 9. 2021) a opatření 5.3.a. Opatření pro posílení konkurenceschopnosti podniků akvakultury a zpracovatelů ryb (7. 9. 2021). ŘO upozorňuje, že žadatel je povinen předložit žádost o platbu na příslušný RO SZIF nejpozději do 2 měsíců od vydání tohoto rozhodnutí. Celková výše požadované podpory byla vyšší, než byla stanovená finanční alokace. Na základě této skutečnosti došlo ze strany ŘO k poměrnému krácení podpory stejnoměrně u všech žádostí. Vzhledem k tomu, že krácení podpory bylo provedeno ze strany ŘO, žadatel již nepředkládá hlášení o změně způsobilých výdajů projektu na příslušný RO SZIF.



Inovace, investice do akvakultury a zpracování z OP Rybářství 2021–2027

ŘO dále intenzivně pracuje na přípravě OP Rybářství 2021–2027, včetně Pravidel pro žadatele a příjemce, kde jsou uvedeny detailní podmínky podpory. V tomto čísle Rybníkářství bychom čtenáře rádi seznámili s typem aktivity (dříve opatření) 2.1.1. Inovace, 2.1.2. Investice do akvakultury a 2.2.2. Zpracování produktů. Představujeme hlavní změny a novinky ve vztahu k OP Rybářství 2014–2020.

Do aktivity 2.1.1. Inovace v porovnání s OP Rybářství 2014–2020 bylo zařazeno mezi způsobilé výdaje navázání a budování partnerství s dalšími zeměmi v odvětví rybářství. Realizace všech projektů bude vždy probíhat s partnerem/partnery projektu, kterých může být až pět. Míra podpory pro inovace pro podniky akvakultury a zpracovatele ryb byla zvýšena z 50 % na 75 %. Pro

veřejné vysoké školy a výzkumné organizace zůstává na úrovni 95 %. Lhůta na realizaci projektu je prodloužena na 36 měsíců. V této aktivitě bude využita paušální sazba pro nepřímé náklady ve výši 15 % přímých způsobilých výdajů na zaměstnance.

Aktivita 2.1.2. Investice do akvakultury umožní pro období 2021–2027 podporovat nové chovatele (již nebude samostatná aktivita). Avšak nově začínající chovatel bude muset splňovat všechny podmínky jako klasický podnik akvakultury (zejména v dokládání účetního dokladu, ze kterého bude patrný příjem z akvakultury). Nově začínajícím chovatelem bude každý podnik, který nezačal činnost dříve, než před 5 lety k datu podání Žádosti o podporu. Takto definovaný nový chovatel bude zvýhodněn body v hodnotících kritériích. Dále v té-

to aktivitě budou zahrnuty všechny výdaje týkající se diverzifikace akvakultury mimo ubytování a dalších položek, které zakládají veřejnou podporu. Z této aktivity bude možné žádat o podporu také na maloobchodní prodej ryb. Změnou je i orientace na projekty, které budou přispívat k plnění klíčových horizontálních priorit EU a environmentálních cílů EU, zejména Zelené dohody pro Evropu a navazujících strategií: Strategie od zemědělce ke spotřebiteli a Strategie pro biodiverzitu. Jedná se o zařazení kritérií, které zvýhodňují projekty, kde bude použit recyklovaný materiál či budou zařazeny a zvýhodněny hybridní a elektrické dopravní prostředky oproti klasickým.

Aktivita 2.2.2. Zpracování produktů je stejně jako v OP Rybářství 2014–2020 určena pro mikropodniky, malé a střední podniky, kte-

ré jsou podniky akvakultury nebo zpracovatelé ryb. Velké podniky nejsou zahrnuty mezi příjemce, jelikož dle nařízení o Evropském, námořním, rybářském a akvakulturním fondu mohou čerpat podporu velké podniky v této aktivitě pouze pomocí finančních nástrojů. Z tohoto důvodu, jako u jediné aktivity OP Rybářství 2021–2027, bude nutné dokládat prohlášení o velikosti podniku. I do této aktivity byla doplněna kritéria, která přispívají k plnění klíčových horizontálních priorit EU a environmentálních cílů EU.

Jak již bylo uvedeno v předchozím čísle Rybníkářství, cílem ŘO je nastavit Pravidla pro žadatele a příjemce tak, aby se poskytovatel dotace dostatečně ujistil o nároku na požadovanou podporu, a zároveň tak, aby pro příjemce byla příprava dokumentace a administrace přijatelná.

Výzkumný ústav rybářský ve Vodňanech oslavil 100leté výročí

Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický, Fakulty rybářství a ochrany vod ve Vodňanech oslavil sto let své existence. Slavnost, která si toto významné jubileum připomněla, se uskutečnila v pátek 3. září a zúčastnila se jí řada významných osobností.

Tehdejší Ústav pro rybářství a hydrobiologii vznikl v roce 1921 v Praze, přičemž velkým dílem k tomu přispěly světově uznávané osobnosti Antonína Friče, Václava Vávry nebo Josefa Šusty. V roce 1953 pak ústav přesídlil do Vodňan, kde měl vhodnější zázemí v podobě rozsáhlé soustavy rybníků a pozemků pro vlastní výstavbu. Postavena zde byla také nová budova s laboratořemi a akvarijními místnostmi. Výzkum prováděný vodňanskými vědci přinesl velký pokrok v oblasti produkčního rybářství a přispěl např. k útlumu tehdy nejzhubnějšího onemocnění kaprů, infekční vodnatelnosti. Od konce šedesátých let se pak začal ústav výrazněji prosazovat i na mezinárodním poli, sehrál též významnou roli v aklimatizaci býložravých ryb. Prohluboval se i výzkum toxikologie a ichtyopatologie.

V osmdesátých letech vznikla ve Vodňanech šlechtitelská stanice zaměřená na kapra a lína a byl otevřen nový recirkulační systém nazvaný „modelem“. Články vodňanských vědců byly publikovány vedle ústavem vydávaného Bulletinu také v renomovaných časopisech jako Aquaculture nebo Journal of Fish Biology. V bouřlivých devadesátých letech čelil ústav snahám o privatizaci, finanční nejistotě a problémům s udržením si výzkumných pracovníků. Řešením bylo jeho zařazení pod Jihočeskou univerzitu v roce 1996. V roce 2009 se výzkumný ústav stal zakládající součástí nově vzniklé Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity a byla zahájena nová, úspěšná etapa jeho fungování.

Právě před hlavní budovou fakulty ve Vodňanech zazněly oslavné řeči z úst bývalých ředitelů výzkumného ústavu, profesorů Jana Kouřila, Otomara Linharta a děkana fakulty Pavla Kozáka, i současného ředite-

le profesora Tomáše Randáka. Dále se svými zdravicemi vystoupili například současný rektor Jihočeské univerzity profesor Bohumil Jiroušek, předsedkyně Akademie věd ČR profesorka Eva Zažímalová nebo hejtmán Jihočeského kraje Martin Kuba. Svůj zdravotní příspěvek také Karel Dubský, ředitel Střední rybářské školy a VOŠ VHE Vodňany, která byla založena ještě rok před výzkumným ústavem v roce 1920, ale vzhledem k pandemii koronaviru odložila oslavy výročí též na září letošního roku.



Program moderovaný Vladimírem Kořenem, významným propagátorem vědy a výzkumu v médiích, nabídl kromě proslavů také předávání medailí VÚRH za jeho rozvoj. Mezi osobnostmi, které přispěly k rozvoji výzkumného ústavu a jež medaili obdržely, se zařadili Miroslava Kopicová, Pavel Punčochář a profesori Petr Ráb a Martin Flajšhans. Za své zásluhy získal medaili také Václav Janeček, nejstarší žijící pracovník ústavu, jehož hlavním výzkumným zaměřením byl rozvoj intenzivního chovu

kapra v rybnících. Vzhledem k jeho pokročilému věku mu byla medaile osobně předána dodatečně 6. září u něj doma.

V programu následoval křest knihy Stoletý, který nestárne, která poutavou a fundovanou formou přibližuje prostřednictvím textů a fotografií stoletý výzkum ve výzkumném ústavu i následně na fakultě.

Po ceremoniální části programu následoval bohatý raut, kde vedle tradičních pokrmů nechyběly ani rybí speciality, a prohlídka pracovišť fakulty včetně rybí líhny či vybraných laboratoří. Celá slavnost pak byla zakončena vystoupením hudební kapely.



Proslov děkana FROV JU prof. Ing. Pavla Kozáka, Ph.D.



Hlavní budova Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity



Křest knihy Stoletý, který nestárne



Předání pamětní medaile Ing. Václavu Janečkovi



Udělení pamětní medaile Výzkumného ústavu rybářského a hydrobiologického PhDr. Miroslavě Kopicové



Výstava fotografií z minulosti do současnosti fungování VÚRH JU

4 | ŠKOLSTVÍ

Proběhla oslava výročí 100 let od vzniku Střední rybářské školy Vodňany

Karel Dubský,
ředitel SRŠ Vodňany

S ročním zpožděním, způsobeným protiepidemickými opatřeními v předchozím roce a na třetí pokus proběhla v sobotu dne 4. září 2021 oslava 100 let existence Střední rybářské školy Vodňany. Nutno říci, že organizátorům spadl kámen ze srdce, protože předchozí přípravy akce tak nepřišly vniveč. Navíc došlo ke spojení oslav se 100. výročím VÚRH Vodňany, jehož připomenutí proběhlo o den dříve.

Do rybářské školy v sobotu zavítalo více než 500 absolventů, čestných hostů, zástupců rybářských firem a svazů, spolupracujících škol, ale i bývalých a současných zaměstnanců a žáků školy. Program byl zahájen v 9 hodin, kdy proběhl křest knihy: 100 let SRŠ Vodňany ve fotografiích. Současně byla zahájena i výstava dobových fotografií, které zachycují hlavní historické události a vývoj školy.

Slavnostní zasedání proběhlo v tělocvičně školy. Úvodní vystoupení ředitele školy bylo provázeno prezentací zachycující hlavní mezníky ve vývoji školy. Za rybářské sdružení ČR vystoupil jeho prezident Ing. Jan Hůda, Ph.D., který vzpomněl na svá studentská léta v této škole a popřál škole úspěšnou budoucnost. Mezi dalšími vystoupeními potěšila vzpomínka absolventa Miroslava Šlence za Slovenska, vystoupení hostů ze školy v Ivanke pri Dunaji a z partnerské školy z polského Sierakowa. Došlo i k předání věcných darů, a to zejména dvou preparovaných trofejních hlavatek od slovenských hostů, které do určité míry chápeme jako symbolické vyjádření sounáležitosti několika generací absolventů ze Slovenska s touto školou. Program byl zahájen a zakončen vystoupením trubačů a spontánním hromadným zpěvem písně Když se ten Tálinský rybník nahání. Dalším bodem programu bylo vystoupení absolventa Miloše Štěpničky u pamětní desky umístěné



Slavnostní zasedání v tělocvičně školy

již před rokem ve školní zahradě. Každý absolvent obdržel almanach a několik upomínkových předmětů. Současně byl požádán o zapíchnutí špendlíku do mapy Československa do místa, odkud jako student pocházel a škole tím tak vznikla památka na toto setkání. Hosté i absolventi si mohli po celý den prohlédnout veškeré prostory školy a Školního po-

kusnictví. Ve škole bylo zajištěno občerstvení. Živo bylo odpoledne ve stanu, kde proběhl kulturní program, a došlo na vzpomínání absolventů různých ročníků na svá studentská léta. Současní studenti školy ve svém stánku nabízeli rybí polévku a kapří hranolky. Po celý den byly v prodeji upomínkové předměty. Odpolední rybí raut Ing. Eduarda Levého

byl pomyslnou třešničkou na dortu pěkné oslavy provázené mimořádně příznivým počasím. Oslavy výročí školy mohly v uvedeném rozsahu proběhnout jen díky sponzorským darům. Na akci přispěli členové rybářského sdružení, rybářské svazy a jejich organizační jednotky, ale i řada dalších subjektů a jednotlivců. Všem srdečně děkujeme.



Křest nové knihy 100 let Střední rybářské školy Vodňany ve fotografiích



Trofejní hlavátka od Miroslava Šlence, zástupce Slovenského svazu chovatelů ryb



Vystoupení hostů z partnerské školy v polském Sierakowě



Zahájení výstavy historických fotografií

Rybářské svazy sjednotí centrální informační systém

Český a Moravský rybářský svaz připravují velmi ambiciózní projekt – rybářský informační systém, který propojí a digitalizuje agendu více než pěti set místních organizací, sdružujících přes 300 tis. členů a držitelů povolenek ke sportovnímu rybolovu.

Sekretariát Rady ČRS

Příprava tvorby rybářského informačního systému (RIS) odstartovala již v roce 2019 zahájením analytické části, která měla za úkol podrobně definovat všechny požadované funkcionality a připravit podklady pro výběrové řízení na zhotovitele RIS. Sběr požadavků probíhal nejen na úrovni hlavních řídicích orgánů ČRS a MRS, ale zapojilo se do něj prostřednictvím dotazníkových šetření i téměř 300 místních organizací a tisíce rybářů. Po téměř rok a půl dlouhých přípravách byly vstupní analýzy dokončeny a začal proces výběrového řízení na dodavatele systému, které bude ukončeno na sklonku tohoto roku.

Kromě nezbytné digitalizace evidence členské základny bude systém obsahovat stovky funkcionalit a modulů, které zjednoduší a zefektivní práci ve většině oblastí, které Český a Moravský rybářský svaz zajišťuje. Od kompletní agendy péče o svěřené revíry a rybochovná zařízení, včetně zarybovacích plánů, úlovků a následného reportingu orgánům státní správy, přes podporu činnosti rybářské stráže díky přidružené mobilní aplikaci a systém oběhu dokumentů napříč organizačními složkami obou rybářských svazů, až po rozhraní umožňující hlášení havárií a jiných mimořádných událostí na vodních plochách.

Protože bude díky RIS možné velmi efektivně shromažďovat data také z oblasti akvakultury (ČRS i MRS patří mezi významné producenty ryb, které násled-



K přípravě jednotného informačního systému zavázal organizační složky ČRS usnesením Republikový sněm ČRS v roce 2018

ně slouží k zarybnění revírů), byla následně dojednána možnost podpory projektu z Operačního programu Rybářství a projekt RIS byl zařazen do Národního plánu pro sběr dat z oblasti akvakultury, který byl následně schválen také Evropskou komisí.

„Hlavní ambicí RIS je na jedné straně výrazné snížení administrativní zátěže jak pro místní organizace, tak i pro rybáře, na straně druhé datové propojení všech organizačních jednotek zajistí obrovské množství informací, které přivítají spor-



Předseda ČRS dr. Karel Mach

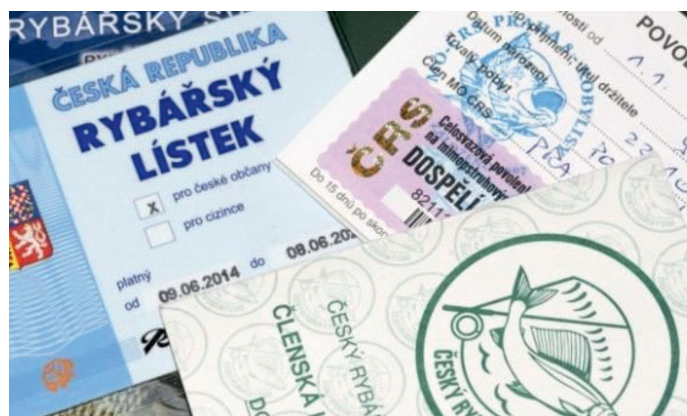
ovní rybáři a jsou velmi dobře využitelné jak pro orgány státní správy, tak i pro uživatele re-

vírů a chovatele ryb“, komentuje hlavní výhody RIS předseda ČRS Dr. Mach.

Harmonogram spuštění RIS počítá se zahájením provozu nejdůležitějších funkcionalit (agendy členské základny, revírů a rybochovných zařízení) do konce roku 2022, ostatní funkcionality a přidružené mobilní aplikace budou poté spuštěny v první polovině roku 2023.

„Jsme velmi rádi, že se do projektu RIS plně zapojili také naši kolegové z Moravského rybářského svazu. Spojení ČRS a MRS reálně znamená, že RIS kompletně obsáhne všechny organizované sportovní rybáře a revíry v České republice. Zároveň umožní důslednou kontrolu nad výkonem rybářského práva – například rybář, který poruší pravidla na revírech jednoho uživatele a bude mu zadržena povolenka, díky RIS nebude moci povolenku zakoupit na žádný jiný revír, o který se ČRS a MRS stará“, okomentoval přínos připravovaného systému jednatel ČRS Ing. Heimlich.

Pevně věříme, že po uvedení tohoto projektu do praxe jej ocení všechny organizační složky ČRS a MRS, ale v neposlední řadě i členská základna.



Zavedení informačního systému na všech úrovních organizačních složek otevírá cestu k budoucí digitalizaci a výrazně zjednodušuje i proces prodeje povolenek k lovu

Kvalita zpracování ryb a možné dopady na pověst a ekonomiku

Jan Kašpar,
ředitel Ústavu akvakultury
a ochrany vod, vedoucí prodejny
ryb a rybích výrobků
FROV JU

Každý, kdo někdy zpracovával ryby pro trh ví, že hygiena provozu a kvalita zpracování je pro jakost finálního produktu zásadní. Vzhled (balení) produktu při předání má svůj význam především pro reklamu a je samozřejmě snaha, aby to, co dobře vypadá, mělo i pozitivní vliv na výrobek jako takový. V rybářství to platí stejně jako kdekoli jinde. Producenti by rádi své produkty zhodnocovali co nejlépe a říkají, že by pro to udělali maximum. Mnohdy však ne zcela dobře funguje převod „udělali by“ a „bylo uděláno“.

Vždycky je rozdíl, zda se jedná o malý nebo velký provoz. Zároveň je u nás v České republice dlouhodobý trend na malé zakázky kašlat a věnovat se jen těm větším. Tj. pokud si někdo objedná jen pár kilogramů u velkého producenta, tak nemůže moc doufat, že dostane nějakou super kvalitu. Není možné házet všechny do jednoho pytle, protože jsou i téměř 100% dodá-

vatelé, ale obecně to tak bohužel je. Pokud nebude zákazník po dodavateli „dupat“ a nebude asertivní a vracet zakázky, bude s ním regulérně vymeteno a ani tehdy není jisté, jak dopadne. Jeden příklad za všechny. Objednal jsem chlazené ryby cca za 70 tis. Kč, což už není až tak malá částka. Dodané ryby nikdo z dodavatelského personálu nezkontroloval a v klidu je přivezli, takže po otevření bylo půlce lidí zle a půlka sprostě nadávala. Proběhla středně nepříjemná komunikace a bylo slíbeno, že se to nebude opakovat. A tak jsem

za půl roku objednal opět cca za podobnou částku. Přišly ryby zcela odlišné velikosti za zcela odlišnou cenu, než bylo dohodnuto. A teď „babo rad“.

Z naší pozice vzdělávací a vědecké instituce potřebuji alespoň nějak vycházet s kolegy z provozů. Bez nich to nejde. Na druhou stranu, pokud sedí na semináři 10 majitelů restaurací, snažím se zasít semínko potřeby nabídky rybích pokrmů a po ranním otevření dodávky se omluvím, že dnes to bude bez praktické ukázky, tak je to čistá ostuda pro všechny. A jen proto, že někdo je „lemp“.

Menší podniky mají v drtivé většině případů zcela jiný přístup a za kvalitu si ručí, zákazník si váží a jedná s ním (alespoň většinou) jako s partnerem. Hůře se jim sice shánějí „měďáky“ na vybavení a provoz, ale v drtivé většině případů se nestane, že by se s nimi člověk nedohodl a jejich úsilí je vidět na první pohled. Naproti tomu úsilí rovnou je patrné z obrázku s filetováním sumcem a pstruhem – obrázek č. 1 a 2. Sumec byl objednán jako zkušební vlašťovka do restaurace pro rodinné menu (počet použitelných porcí 0). Plánovaný rozvoj rybího menu se tedy nekonal, přestože dali šanci i jinému dodavateli, od kterého však obdrželi pytel různobarevných filetů velmi mizerného zpracování – obrázek č. 3. Pokud to z fotografie není patrné, jednalo se o filety pstruha. A mohli bychom pokračovat dál.

Vezměte si skutečnost, že opravdu chcete ryby odebírat a první spolupráce skončí na naprosto mizerném provedení zpracování, nezájmu cokoliv řešit a standardním odbytím. Jinými slovy Vám jasně signalizují, že o Vás vlastně nestojí.



Obrázek 1: Dodávka filetu sumce pro restauraci

(Pokračování na straně 7)



Obrázek 2: Pstruzi jak je nechcete

Kvalita zpracování ryb a možné dopady na pověst a ekonomiku

(Dokončení ze strany 6)

Netvrdím, že je reálné mít vždy vše 100%, ale pokud není, musím se k tomu postavit tak, aby zákazník viděl, že mi to není jedno, protože pokud ano, tak už ho nikdy neuvidím a nic se nezkaží tak snadno, jako dobré jméno.

S kolegy z provozů často diskutujeme efektivitu filetování a výtěžností. Začínám se smířovat s tím, že většina slyší jen to, co slyšet chce, hlavně nic neměnit, protože to je práce navíc. Jedna věc je výuka filetování jako takového, kdy studentům při dobré rybě vyjde kolem těch 50%. Souhlasím s vyjádřením z provozu, že to je „pitvání“, protože cílem je, aby se naučili techniku, a ne aby udělali za cvičení 10 q. Na druhou stranu se ohrazují proti tvrzení, že to nejde aplikovat do provozu, protože jsem v provozu byl, koneckonců jsem se to tam naučil a výsledky byly stejné.

V dlouhodobém průměru se výtěžnost tržního kapra filetovaného z trupu pohybuje kolem 45% při respektování České cechovní normy (Kapr obecný – filet, 2018-04-06-0378 – obrázek č. 4).

Proč to nejde na zpracovnách? A proč se do oběhu dostávají filety v otřesném stavu?

Něco málo výpočtů. Pokud budete filetovat rybu o průměru 2,5 kg, bude se při reálném rozdílu výtěžnosti 5% lišit hmotnost čistých filetů o 12,5 kg na každých 2,5 q zpracovaných ryb. Kolik se jich zpracuje za den, za měsíc, za rok...?

Asi je třeba hledat v každém podniku zvlášť. Samozřejmě to vždy stojí a padá na lídech. Nemáte dobré a šikovné lidi a jste prostě druzí. Druhá věc je tyto dobré a šikovné lidi zaplatit a motivovat. Ještě když jsem řezal ryby ve střední Anglii, tak se tým zpracovatelů obměnil cca každých pár let. Když jsem tam přijel po 5 letech, nebyl tam z původního složení nikdo. A nic se nestalo. Kvalita standardně špičková. Každý věděl, co má dělat a jak má vypadat výstup. Příklad správného zpracování je možné vidět například na obrázku č. 5 – část filetu sumce velkého, obrázek č. 6 – pstruh filet standard.

Velmi často je slyšet, že na to nemají podniky čas. Na co nemají čas? Na to udělat věci pořádně? Jistě, marketingové prostředí není žádná procházka růžovým sadem, ale od toho tam sedí ti, co tam sedí, aby tohle vyřešili.

Určitě není cílem, aby článek vyzněl jako absolutní hanoba provozů a lidí, kteří tam každodenně potí krev, aby stihli, co stihnout musí. Ale možná by nebylo od věci se občas vrátit k některým krokům výroby a přístupům a zamyslet se, zda by to nešlo i jinak. Dalším tématem na dlouhou diskuzi je potom přístup distributorů obchodních řetězců. Kteří, jako velkoobchodníci, dostanou vždy prvotřídní produkty. Ale způsob, jak je s nimi mnohdy nakládáno, by zasloužil hůl a silnou ruku.

Upřímně mě potěšily reakce po předchozí polemice a některé věci se daly sympaticky do pohybu. Pokud by měl kdokoliv zá-

jem, ozvěte se. V minulém období jsme pořádali v rámci OPR zdarma semináře na zpracování ryb. Pokud to bude podloženo zájmem z praxe, není asi důvod akci neopakovat. Široká veřejnost zájem má a z mého pohledu je i tohle jedna z možností, jak náš domá-

cí trh podpořit. I proto pracujeme na nových detailních instruktážních videích o filetování a zpracování. Video pro levoruké filetování kapra už je na světě, video pro praváky se dodělává...

Přeji všem pevné zdraví a co nejméně zklamání z dodaných ryb!



Obrázek 3: Různobarevné filety pstruha dodané v rámci jedné dodávky



Obrázek 4: Filet kapra dle cechovní normy



Obrázek 5: Část filetu sumce



Obrázek 6: Pstruh - filet standard

První sběr dat v akvakultuře úspěšně proběhl a již je spuštěn další

Rybářské sdružení ČR na jaře letošního roku úspěšně dokončilo dlouho připravovaný pilotní sběr dat socioekonomických údajů v akvakultuře za roky 2017 a 2018. Ústav zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI), který byl a je i nadále MZe pověřen přípravou a organizací sběru dat v akvakultuře, bezprostředně připravil další projekt tentokrát za roky 2019 a 2020. Česká republika tímto zesiluje svou vyjednávací pozici o podobě Společné rybářské politiky.

Jiří Dubec

Národní zpravodaj pro akvakulturu
Ústav zemědělské ekonomiky
a informací

Důležitý milník z hlediska naplnění závazků České republiky vůči EU v otázkách spolupráce na nastavení parametrů Společné rybářské politiky byl naplněn na jaře letošního roku. Rybářské sdružení ČR se zhostilo nelehkého úkolu shromáždit socioekonomická data dle požadavku EU (Prováděcí rozhodnutí Komise (EU) 2016/1251 ze dne 12. července 2016, kterým se přijímá víceletý program Unie pro shromáždění,

správu a využívání údajů v odvětví rybolovu a akvakultury na období 2017-19. Teď už víme, že také za roky 2020 a 2021. Dodejme, že pro sběr dat roku 2022 a dál, bude platit ROZHODNUTÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2021/1167 a 2021/1168). Úspěch prvního šetření spočívá především v tom, že z oslovených rybářských podniků všech produkčních velikostí, se především velké produkční rybářské podniky a několik středních rybářských podniků k dané situaci postavily velmi zodpovědně a požadovaná data dodaly ve velmi vysoké kvalitě. Za tento počín a důvěru patří všem zúčastněným podnikům

velký dík! Je potřeba si také uvědomit, že celý sběr probíhal pod vlivem omezujících opatření díky COVID 19, ale Češi jsou prostě šikovný národ a poradili jsme si s tím. Rybářské sdružení ČR potvrdilo svou důvěryhodnost, protože celý projekt měl a bude mít i nadále striktní pravidla, především v ochraně individuálních dat. Sesbíraná data jsou zpracovávána a vyhodnocována anonymně do agregované podoby, bez možnosti zpětné identifikace jednotlivých subjektů. Důležitý poznatek a dílčí závěr tedy je, že tento postup se osvědčil a bude uplatňován i v dalších sběrech dat.

Pracovníci ÚZEI nelenili a připravili další projekt financovaný z OP Rybářství opatření 3.1 Shromáždění údajů, tentokrát „Sběr dat v akvakultuře v ČR za rok 2019 a 2020“. Existuje tedy reálný předpoklad, že Česká republika rozšíří časovou řadu výsledků o další dva roky. Čtyřletá řada představuje solidní analytický základ.

Dovoluji si tedy požádat všechny produkční rybářské podniky, které budou osloveny, aby opětovně zaujaly konstruktivní postoj a data předaly. Bylo by velmi žádoucí a potřebné, aby se výběrový soubor akvakulturních podniků rozšířil o další podniky střední, a především menší velikosti, aby byl výsledný obraz české akvakultury co nejobjektivnější. Za projektový tým ÚZEI předem všem českým akvakulturním podnikům, které se do šetření zapojí, děkuji!

Česká republika se připravuje v druhé polovině 2022 na předsetnictví Evropské Unie. Pokud se vše z hlediska termínů podaří, tak druhý sběr dat by mohl být dokončen ještě v první polovině příštího roku. A to dává skutečně reálný předpoklad pro to, aby se pozice České republiky z hlediska zapojení do diskusí o podobě Společné rybářské politiky stala silnou a podepřenou reálnými a hodnověrnými údaji. A o to především jde.

Z podzimního jídelníčku - Pivní guláš ze sumce

Podzimní čas omezil náš pobyt v přírodě, ale domácí prostředí má také své výhody. Nadešel čas na přípravu vlastních oblíbených pokrmů. K podzimu patří guláše všeho druhu. A nemusíme použít jen hovězí nebo vepřové maso. Můžeme zkusit i maso z ryb, tentokrát ze sumce. Pokrm je původem z maďarské kuchyně.



K přípravě potřebujeme:

600 g filetu sumce bez kůže, 150 g cibule, 50 g vepřového sádla, 0,5 l piva, 1 l vývaru, 100 g žampionů, hladká mouka na zahuštění

Koření: rybí koření, sladká a ostrá paprika, bobkový list, sůl, pepř celý, nové koření, chilli paprička, pepř mletý na dochucení

■ Pokrájené kostky sumce okořeníme rybím kořením a necháme odpočinout v chladu.

■ V kastrolu rozežehjeme sádlo, přidáme nové koření, kuličky pepře a bobkový list. Vložíme nadrobno nakrájenou cibuli a pozvolna restujeme do slabě zlatavé barvy.

■ Přidáme papriku, chilli papričku a mírně zalijeme vývarem. Za stálého míchání spaříme papriku.

■ Přilijeme pivo a přivedeme k varu. Poté vložíme pokrájené žampiony a cca 5 minut povaříme. Vložíme okořeněného sumce a na mírném ohni krátce povaříme.

■ Ve vodě si rozšleháme hladkou mouku a guláš zahustíme. Guláš za stálého míchání vaříme 5–10 minut. Podle potřeby dosolíme a dochutíme pepřem.

■ Na přípravu rybiho guláše se též hodí filety z afrického sumcečka.