

06

listopad / prosinec 2021

NEWSLETTER SZIF

Oficiální newsletter
Státního zemědělského intervenčního fondu



V TOMTO ČÍSLE

V Českých Budějovicích
by chtěl žít každý

Rybářství a rybníkářství

Když se nová generace
učí vařit lokálně a bio

Co přinese rok 2022



Státní zemědělský intervenční fond

OBSAH

listopad / prosinec 2021

**V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
BY CHTĚL ŽÍT KAŽDÝ – 3**

RYBÁŘSTVÍ A RYBNÍKÁŘSTVÍ – 6

**KDYŽ SE NOVÁ GENERACE UČÍ
VAŘIT LOKÁLNĚ A BIO – 9**

CO PŘINESE ROK 2022 – 12

FOND V ČÍSLECH – 14

Milé čtenářky a milí čtenáři,

dostalo se k Vám poslední vydání Newsletteru SZIF v letošním roce. Vzhledem k předvánoční náladě a návštěvě u ředitele Regionálního odboru České Budějovice jsme za hlavní téma zvolili rybářství a rybníkářství. Kromě představení jihočeské metropole se v dalším článku dozvíte například o několika povedených projektech podpořených OP Rybářství. Ale píšeme i o jiné zajímavé části Česka, v Olomouckém kraji totiž i letos pokračoval edukační projekt Bio v regionu, v rámci kterého středoškoláci poznávají výhody kvalitních lokálních surovin. Na závěr se dozvíte, co hlavního čeká SZIF v roce 2022, kdy bude náš stát předsedat Radě Evropské unie.

Pěkné počtení a úspěšný nový rok!

NEWSLETTER SZIF


Vydává: Státní zemědělský intervenční fond
Periodicita: dvouměsíčník
Měsíc vydání: prosinec 2021


REDAKCE: Oddělení tiskové, SZIF
GRAFIKA A SAZBA: Lucie Vostalová
FOTO NA TITULNÍ STRANĚ: Jaroslav Sýbek

www.szif.cz
infolinka: +420 222 871 871 / info@szif.cz

 / [statnizemedelskyintervencnifond](https://www.facebook.com/statnizemedelskyintervencnifond)

 / [SZIF_CZ](https://twitter.com/SZIF_CZ)

 / [szif-cz](https://www.linkedin.com/company/szif-cz)

 / [szif_cz](https://www.instagram.com/szif_cz)



V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH BY CHTĚL ŽÍT KAŽDÝ

text: Michal Kalina

foto: Lucie Vostalová, Archiv SZIF, Archiv VÚRH, Wikimedia

Cítátem z jedné her Divadla Jára Cimrmana startujeme seriál o městech a regionech, v kterých má SZIF své pobočky. Budeme rádi, pokud poslouží jako tip na výlet či třeba jen osvěží znalosti. České Budějovice mohou být branou do rybníkářského kraje, ale zajímavé jsou i samy o sobě. Nejen největším čtvercovým náměstím.

Regionální odbor SZIF pro Jihočeský a Plzeňský kraj vede od roku 2004 Jiří Chmel. A příští rok bude jeho poslední, v létě plánuje odchod do důchodu. To je dobrá příležitost k představení pracoviště se 175 zaměstnanci a zároveň oblíbených míst dlouholetého ředitele. „*Pokud se příští rok bude konat Země živitelka, tak bych se chtěl při té příležitosti rozloučit. Za úspěch považuji, že budeme v příštím období administrovat*



České Budějovice

Statutární město a metropole Jihočeského kraje leží na soutoku Vltavy a Malše a žije v něm přes 94 tisíc obyvatel. Budějovice nechal založit Přemysl Otakar II. v roce 1265 „na zeleném drnu“, tedy na dosud neobydleném místě, pro posílení královské moci na jihu Čech. I díky tomu má město největší čtvercové náměstí u nás, jež zdobí barokní Samsonova kašna. Mezi další významné památky patří katedrála svatého Mikuláše, Černá věž a dominikánský klášter. Tradici udržují dva městské pivovary Budvar a Samson.

celý Operační program Rybářství, když už nyní zpracováváme nějakých 50 procent všech žádostí. Vybudovali jsme také dobré vztahy s oborovými organizacemi, jako jsou regionální Agrární komory, i s krajskými úřady," bilancuje.

Jaká má Jiří Chmel oblíbená místa právě v Českých Budějovicích? „S manželkou na jaře a v létě rádi posedíme v některé z kaváren na hlavním náměstí a pozorujeme ruch, stejně tak na promenádě u řeky,“ vyjmenovává Jiří Chmel s tím, že pro návštěvníky doporučuje také pivnice v pivovaru zdejšího Budvaru a v Masných krámech. Líbí se mu i zdejší muzeum, které nabízí interaktivní expozici o přírodě.

Českobudějovické ředitelství patří spolu s brněnským k největším regionálním odborům. Vzhledem k lokalitě se specificky zabývá zmíněným rybářstvím a rybníkářstvím. V Českých Budějovicích se obor rybářství historicky vyučuje a nyní je možné ho studovat na Fakultě rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity. Někteří absolventi našli právě na Regionálním odboru uplatnění. Kromě toho pod univerzitu spadá unikátní Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický, který letos slavil 100 let od svého vzniku.



RO České Budějovice

Kapra nebo jinou rybu?

„Byla by ostuda, kdybych jako rodák z Třebońska neměl rád kapra. Miluji všechny ryby, sladkovodní i mořské, a bydlím mezi Budějovicemi a Třeboní, takže si tam rád na nějakou zajedu do jedné z vyhlášených restaurací. V Třeboní je také zpracovna a prodejna ryb podpořená z OP Rybářství, tam si snadnou nakoupíte na doma,“ láká Jiří Chmel ke gastronomické výpravě.



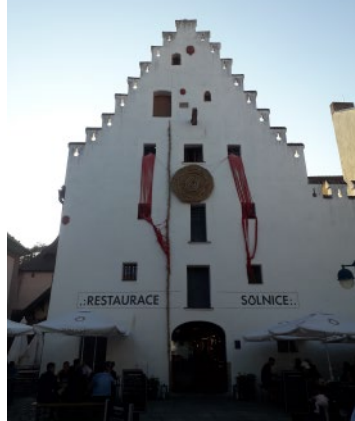
RO České Budějovice

Výzkumný ústav rybářský a hydrobiologický

Ústav byl otevřen 1. září 1921 v Praze. Měl za úkol aplikovat vlastní i cizí výsledky do rybářské výroby. V roce 1953 se přesunul do jihočeských Vodňan. Výzkum se v té době zaměřoval na rybářství a navazující obory jako hydrobiologie, nemoci a šlechtění ryb. V roce 1996 byl Ústav převeden pod Jihočeskou univerzitu, později se stal součástí Fakulty rybářství a ochrany vod. Ústav klade důraz na „inovativní výzkum biologického charakteru (modelové druhy ryb a raků), ochranu vodního prostředí (diagnostika úrovně polutantů) nebo chovatelský výzkum orientovaný na rybářství (významné druhy ryb), včetně výzkumu kvality a bezpečnosti potravin“. K tomu využívá například vlastní laboratoř nebo experimentální rybník.



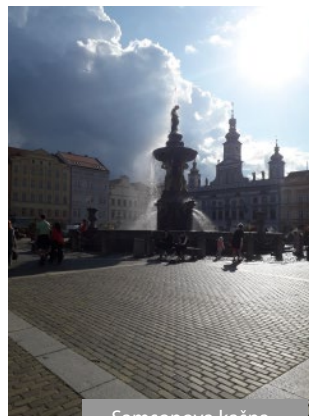
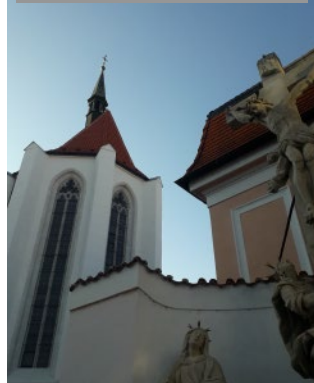
Objekt bývalé solnice



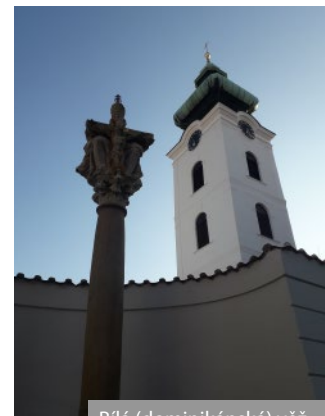
Kromě tradičních turistických cílů, jako jsou Český Krumlov nebo Hluboká, doporučuje k návštěvě Novohradské hory, kam jezdí pravidelně od 90. let mimo jiné za svým hlavním koníčkem, myslivectvím. „Mají krásnou krajinu a zatím jsou málo turisticky dotčené. Za koupáním a rekreací jezdím na Lipno, ale když chci rozjímat, tak do Novohradských hor. Mám možnost tam pobývat v honitbách na hranicích, dodnes si vybavuji, jak jsem se tam brodil v půlmetrovém sněhu, mráz a měsíční svit, nikde nikdo. To už ale není pro mne,“ objasňuje myslivec, který má v kanceláři vypreparovaného sviště, uloveného na výpravě do Tyrolska.

„Říkám, že mladý myslivec je lovec, později se stane chovatelem a nakonec působí jako ochránce. U nás v Líšově mám stále teritorium, starám se tam spolu s vnoučaty o zvěř, sbírají kaštiny a žaludy. Na zemědělské fakultě přednáším a vedu několik cvičení. Už se ale těším, až si od příštího roku odpočinu. Vše chci v klidu připravit a postupně předat, aby se na mne vzpomínalo v dobrém a zanechal jsem zde něco pozitivního,“ dodává Jiří Chmel. ■

Kostel Obětování Panny Marie



Samsonova kašna



Bílá (dominikánská) věž



RO České Budějovice



RO České Budějovice

Novohradské hory

Pohoří na hranicích Česka a Rakouska se rozprostírá kolem obcí Nové Hradky, Horní Stropnice, Benešova nad Černou a Dolního Dvořiště, v Rakousku na něj navazuje přírodní park Nordwald. Zachovalá příroda zde zůstala díky bývalému pohraničnímu pásmu. Nejvyšším vrcholem je Kamenec (1073 metrů). Pramení zde řeky Lužnice, Malše, Stropnice, Černá a Pohořský potok. Mezi oblíbené cíle turistů patří lesopark Terčino údolí u Nových Hradů a Kraví hora s rozhlednou u Hojné Vody. Většinu území Novohradských hor tvoří od roku 2000 Přírodní park, jehož součástí je nejstarší Národní přírodní rezervace u nás (vyhlášená roku 1838) Žofínský prales.





RYBÁŘSTVÍ SE V ČESKU ROZVÍJÍ I DÍKY SZIFU

text: Michal Kalina

foto: Jaroslav Sýbl, Archiv SZIF

Sychravý podzim, opadané listí a muži v pláštěnkách kolem rybníků. Výjevy z výlovů zaujmou i ty, kteří si ke štědrovečerní večeři nedávají tradičního kapra. A nedílnou součástí českého rybářství jsou také projekty podpořené programy, které má na starost SZIF.

Podle dostupných údajů máme v Česku více než 24 tisíc rybníků a jak se dozvídáme už na základní škole, nejvíce jich pokrývá Jihočeský kraj. Tamní vodní plochy tvoří zhruba polovinu z celkových zhruba 52 tisíc hektarů. Akvakultura, tedy obhospodařování vodních ploch, je ale rozšířená i na Vysočině, v Jihomoravském a Plzeňském kraji.



Společná rybářská politika, jedna ze základních politik Evropské unie, se v Česku realizuje prostřednictvím OP Rybářství, zprostředkovaného SZIFem. V rámci dobíhajícího programu Rybářství 2014–2020 se jedná o více než tisíc projektů, na které směřuje zhruba 1,1 miliardy korun především z unijních fondů. Obdobný rozpočet by měl mít i OP Rybářství 2021 až 2027.

Podmínky pro Společnou rybářskou politiku u nás stanovuje Víceletý národní strategický plán pro akvakulturu ministerstva zemědělství, aktuálně pro roky 2021 až 2030. Za cíle si mimo jiné klade „udržení produkce z tradiční akvakultury minimálně na stávajíc-

cí úrovni; zvýšení produkce dalších druhů ryb, zejména dravých...; zvýšení podílu i sortimentu zpracovaných sladkovodních ryb pro český trh“.

Nové rybníky na Benešovsku i vybavení pro Jihočechy

V dobíhajícím operačním programu se podařilo uskutečnit řadu kvalitních projektů. Tak například na více než pětimilionovou investici do akvakultury žádalo o dotaci Rybářství Křtěnovice. Díky podpoře SZIFu firma provedla rekonstrukci stávající vodní nádrže a výstavbu tří nových v Takoníně u středočeského Benešova.

„Rybníky slouží primárně k chovu plůdku a násad. Vše myslím funguje, jak má, a jsem rád, že bylo možné využít spolufinancování, protože bychom si projekt nemohli jinak dovolit,“ říká majitel společnosti Tomáš Borkovec, který se kromě chovu kaprů a doplňkových druhů věnuje také právě projektování rybníků či mokřadů. Jeho rybářská společnost má na starost zhruba 35 hektarů vodních ploch.



Rybníkářství v Česku

Nejstarší rybník vznikl podle dochovaných záznamů v roce 1115 na základě zakládací listiny kladrubského kláštera. Nejstarším existujícím rybníkem je pak Žárský rybník poblíž Nových Hradů. Rozmachu dosáhlo rybníkářství v 15. a 16. století, kam také spadá činnost rybníkáře Jakuba Krčina. Právě on stál za vybudováním rybníkářského kraje na Třeboňsku i za stavbou stále největšího rybníka Rožmberka. Později naopak docházelo k rušení některých vodních ploch, množství rybníků se ustálilo během 20. století.



V rámci projektu s dotací převyšující dva miliony korun firma pořídila také dva kesery (malá rybářská síť podobná podběráku). Vybudováním nové akvakulturní jednotky dosáhla firma zvýšení produkce ryb a pořízení keserů ji zefektivnilo práci při výloveh.

Právě vybavení pro výlovy tvořilo podstatnou součást podpořeného projektu v tradičním rybníkářském kraji, když součástí dotace bylo i vyčištění loviště rybníka Dubák v Otíně u Jindřichova Hradce. *„Jde o produkční rybník s každoročním výlovem, kde máme nasazené kapry, amury a líny. Celkem se staráme o devět rybníků o rozloze zhruba 15 hektarů,“* vysvětlil syn žadatele Jiří Strachota.

Rybářství pořídilo v rámci milionové investice podložní síť, rozmrazovací zařízení, saky, přepravní bedny i vozidlo typu pickup. Cílem bylo zvýšení konkurenceschopnosti a lepší manipulace s rybami. Odbahněním rybníka došlo nejen ke zlepšení lovení, ale také k zamezení zanášení odtoku níže položené vodní plochy.



Kapr stále vládne, dravé ryby jsou na chvostu

Jak se dá odvodit, většina vodních ploch v Česku slouží k produkci ryb. Výlovům stále dominuje tradiční kapr, kterého se loni vyprodukovalo podle Rybářského sdružení ČR 17 370 tun, což je zhruba 85 procent z celkového množství. Hluboko pod těmito čísly pak zůstávají býložravé ryby (amur, tolstobik) s necelou tisícovkou tun, stejně jako lososovité ryby (pstruh, siven), které najde-

me v horských a podhorských lokalitách. Ceněné dravé ryby (štika, candát či sumec) mají podíl pouze 244 tun.

V meziročním srovnání celková produkce klesla o několik procent a mírně se snížil i prodej a vývoz živých ryb do zahraničí. Průměrná produkce se přitom v tradičním rybníkářství pohybuje kolem 500 kilogramů na hektar plochy, intenzivní chovy produkují až tunu na hektar. Ještě větších výnosů pak dosahují klecové,

průtočné a recirkulační systémy chovu. V Česku funguje přibližně 70 významnějších producentů ryb (nad 5 tun ryb ročně) a několik set drobných chovatelů.

Zhruba dvě třetiny z rozlohy rybníků obhospodařují členové Rybářského sdružení, z toho přes 10 tisíc hektarů využívají místní a část slouží jako revíry. V rámci oblíbeného sportovního lovu si pak může na některých rybnících ulovit rybu téměř každý. ■



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybářství

OP Rybářství 2014–2020

Operační program Rybářství je nástrojem čerpání podpory z Evropského námořního a rybářského fondu a přispívá k provádění Společné rybářské politiky. Řídícím orgánem je Ministerstvo zemědělství, dotace zprostředkovává SZIF. Ten do 31. prosince 2020 přijal v 18 výzvách 1 283 žádostí o podporu ve výši 1 553 milionů korun (144 % celkové alokace). Na konci loňského roku SZIF proplatil 546 žádostí ve výši 504,2 milionu. V roce 2021 byly vyhlášeny dvě výzvy 19. a 20. Nový OP 2021–2027 se nyní připravuje.



KDYŽ SE NOVÁ GENERACE UČÍ VAŘIT LOKÁLNĚ A BIO

text: Miroslav Bína

foto: Archiv Bioinstitut o.p.s, Archiv SZIF

I přes probíhající opatření proti pandemii Covid 19 letos pokračoval v Olomouckém kraji edukační projekt Bio v regionu. Místní středoškoláci se v rámci ojedinělé aktivity vydávají na ekologické farmy, kde poznávají jejich každodenní provoz. Následně absolvují kuchařský kurz, jež jim pomáhá změnit smýšlení a mnohé možná i směřuje na další životní cestu.

Program olomouckého Bioinstitutu cílí na mladou generaci budoucích pracovníků v oboru gastronomie a zemědělství. Díky konceptu zážitkových aktivit (společnému vaření z biosurovin, semináři a exkurzi na ekofarmě) mají žáci možnost poznat, jak a kde jídlo vzniká, jaké přínosy mají ekologické zemědělství a udržitelný způsob produkce potravin. Vyzkouší si, jak z takových surovin připravit chutné jídlo, a dozvědí se, jak biopotravinu rozpoznat a kde je ve svém regionu nakoupit.

Začalo to ochutnávkou

Původně se program zaměřoval na ekologické zemědělství a regi-

onální produkci směrem k veřejnosti a médiím. Organizátoři se však rozhodli zacílit na mladou generaci – budoucí spotřebitele. „Nabídli jsme semináře školám a ochutnávky biopotravin zajišťovali formou hotových výrobků od regionálních výrobců,“ vzpomíná Pavlína Samsonová z olomouckého Bioinstitutu. Pro studenty to bylo příjemné setkávání se zemědělstvím, ale organizátoři se rozhodli, že to zkusí ještě lépe, formu zážitkového vzdělávání, se kterým už měli zkušenost. „Bylo to v rámci projektu Zdravé město, kdy jsem pro studenty prostějovských středních škol připravila seminář o ekologickém zemědělství a biopotravinách. Studenti

Značky Bio a Regionální potravina má na starost SZIF

Značka Regionální potravina se zaměřuje na podporu malých a středních zemědělců a producentů. Označení získávají formou krajských soutěží. Odborné poroty vybírají jeden vítězný výrobek v 9 kategoriích. Oceněné výrobky mohou užívat značku daného kraje po dobu 4 let. Aktuálně jde o 514 produktů od 370 výrobců.

Bioprodukty jsou vždy označené logy, která smí používat pouze producenti dodržující zásady ekologické produkce. Minimálně jedenkrát ročně projde celý řetězec od prvovýroby až po distribuci speciální kontrolou. Logo „biozephyr“ s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“ se využívá u všech bioproduktů pocházejících z Česka. Výrobky z EU musí být označeny „biolistem“, kódem kontrolní organizace a také informací o původu surovin

Střední odborné školy v Prostějově tehdy připravili raut z biopotraviny a ten jsme naservírovali jejich vrstevníkům. Společně s žáky přišli i jejich vyučující, zástupci města, všem chutnalo, program se líbil, prostě se to podařilo. Takže jsme to oprášili a nabídli hotelovým školám v nové podobě,“ dodává Pavlína Samsonová.

V zájmu studentů o návštěvy producentů potravin vidí velký smysl majitelka farmy v Heřmanovicích Iveta Svobodová. Podle ní už dnes velká část dětí i dospělých neví, kde a jak potraviny vznikají nebo co obnáší péče o zvířata, půdu a přírodu: „Často i děti z odborných škol vidí u nás poprvé zblízka krávu nebo prasata. Mám ráda, když k nám školy chodí na exkurze, protože jejich přínos je neuvěřitelný. Část dětí i dospělých po návštěvě farmy začne jinak přemýšlet o jídle, začnou třeba dávat přednost místním produktům, zjistí, že jídlo

z farmy je jiné než průmyslově zpracované potraviny, objeví nové chutě i možnosti“.

Zvláště na ekologických farmách se podle paní Svobodové přesvědčí, že zvířata mohou žít spokojeně a volně. A třeba také o tom, že rohy může mít i kráva, nejen býk. „Pro nás je výhodou, že své poznatky pak šíří dále, někteří se vrátí i s rodiči třeba na dovolenou a pro některé můžou být tyto exkurze i nasměrováním v jejich pracovní dráze,“ říká majitelka ekofarmy.

Dobrého kuchaře dělá znalost surovin

Možnosti získat povědomí o ekologickém zemědělství a regionálních produktech přiznávají váhu také samotní pedagogové. Vítají ho pro rozšíření informací, možnost kontaktu se živými zvířaty v jejich přirozeném prostředí a v neposlední řadě jako vizi do budoucna. „Především poznání předností ekologického zemědělství v chovu zvířat je zásadní. Tyto znalosti jsou jasným měřítkem další praxe každého studenta. Absolventi tak nebudou mít neznalost v segmentu bio surovin a tento benefit mohou využít ve veřejném stravování,“ vysvětlují



pedagogové Střední odborné školy v Litovli Josef Mrtýnek a Hana Kočí. „Dobrého kuchaře totiž nedělá jen jídlo na talíři, ale i znalost, odkud suroviny pocházejí,“ dodávají.

Semináře o biopotravinach v SOŠ Litovel, Střední škole gastronomie, farmářství a služeb Jeseník a Střední škole sociální péče a služeb v Zábřehu následoval ve zmíněných školách v polovině října a listopadu kurz vaření, kdy studenti pod vedením šéfkuchaře Pavla Martínka rozpálili plotny a společně připravili tříchodové menu: Drůbeží paštiku s medem a solí na domácí houstičky, grilované hovězí sous-vide s dýňovým pyré a smažený tvaroh s marinovanými švestkami a jemným krémem. To vše z biopotraviny. Přípravu pokrmů završila zasloužená ochutnávka.



Luděk Ungermann, zástupce ředitele školy z Jeseníku ocenil, že se vedení studentů ujal někdo z reálné praxe. „Téma bylo zajímavé, i když pro nás již nebylo vařit z bio surovin nové. Dlouhodobě spolupracujeme jak s ekofarmami, tak s výrobcem biopotravin ve Starém Městě. A vždy oceňuji, když přijde někdo z gastronomické praxe. Dokáže děti nasměřovat dobrým směrem a otevře jim oči. Domlouváme pro ně také stáže na zajímavých místech. Moc se mi líbilo menu, perfektně napasované na podzim,“ pochvaluje si.



Bez polotovarů a umělých dochucovadel

Šéfkuchař Pavel Martínek, který do projektu vložil sílu a empatii, započal svoji dvacetiletou kariéru v tuzemských i zahraničních restauracích. „Určitým mezníkem v mé praxi byl okamžik, kdy jsem si uvědomil, že chci vařit jiným způsobem, než jaký jsem běžně znal. Že chci jídla připravovat bez použití polotovarů a umělých dochucovadel. Hledal jsem způsoby, jak kombinovat suroviny a chutě tak, aby jídlo bylo skvělé samo o sobě,“ říká šéfkuchař, který rád vaří z kvalitních čers-

tvých a bio surovin. „Líbí se mi jejich čistota, už při prvním kontaktu jsou autentické, hezky voní. Práce je pak daleko jednodušší, při zachování správného postupu nepotřebují tolik kuchyňské úpravy. Také dopad jejich konzumace na naši výživu vidím do budoucna jako zásadní, hlavně v oblasti školního stravování. Tam by to mělo být běžným standardem,“ dodává Pavel Martínek, lektor projektu Bio v regionu.

Zapojit se mají i další regiony

Organizátoři do programu každoročně zapojují tři školy, letos pouze v Olomouckém kraji, aby zvládli realizaci kvůli případným pandemickým omezením. Nakonec se to podařilo. „Kurzy vaření absolvuje podle kapacity kuchyní obvykle 10 až 15 studentů, seminář minimálně všichni žáci, kteří se zúčastnili exkurze. Na ekofarmy v regionu vypravujeme zhruba 40 žáků včetně pedagogů. Přednostně oslovujeme ke spolupráci podniky, které mají faremní zpracování,“ vysvětluje Pavlína Samsonová a prozrazuje další plány: „Od letošního roku už cíleně oslovujeme školy, které vyučují zemědělské i gastro obory, abychom cílovou skupinu co nejvíce rozšířili.“ Školy tak podle ní mají možnost navázat spolupráci s farmou, která jim může dodávat suroviny do kuchyně anebo nabídnout i praxi či dokonce uplatnění absolventům. Pro příští rok se má navýšit počet zapojených škol na čtyři, a pokud projekt zásadně neovlivní koronavirus, bude ho Bioinstitut realizovat i v dalších krajích.

Tuzemské potraviny lákají na kvalitu

Z loňského průzkumu s více než 1 200 respondenty, zaměřeného

na vnímání kvality potravin, značek i vazbu k tuzemským potravinám, který realizoval SZIF ve spolupráci s agenturou Stem/Mark, vyplývá rostoucí zájem o české potraviny. Preferují je spotřebitelé zaměřeni na kvalitu a obliba roste i s věkem. „Lidé nakupují naše potraviny především proto, že k nim mají důvěru, což zmínilo 86 procent dotazovaných,“ komentuje data z průzkumu Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin SZIF.

Přes 82 procent respondentů oceňuje menší vzdálenost při dopravě potravin, se kterou souvisí také jejich čerstvost. Nejznámější značkou kvality potravin je mezi českými spotřebiteli Klasa, kterou uvedlo 49 procent dotazovaných. „Šedesát procent respondentů zmínilo také značky Regionální potravina a Česká potravina, u které jde o čtvrtinový nárůst oproti roku 2016,“ dodává Kateřina Ratajová. ■

Bio v regionu

Projekt Propagace regionální bioprodukce a spolupráce realizuje od roku 2016 Bioinstitut o.p.s. za finanční podpory ministerstva zemědělství. Cílem projektu je informovat spotřebitele o ekologickém zemědělství, biopotravinách a jejich regionálních výrobcích; rozvíjet komunikaci ekologicky hospodařících farem, bio výrobců a spotřebitelů v regionech a podporovat vytváření krátkých odbytových cest bio výrobků ke spotřebitelům.



CO PŘINESE ROK 2022

text: Michal Kalina
foto: Archiv SZIF, ESA

Příprava nové Společné zemědělské politiky (SZP)

Podobu SZP na roky 2023–2027, na kterou má být vyčleněno 343 miliard eur (8,7 bilionu korun), již schválili ministři zemědělství členských států a poslanci Evropského parlamentu. Potvrdit nová pravidla ještě musí jednotlivé státy EU. Ty zároveň mají Evropské komisi předložit Strategické plány SZP do 1. ledna 2022, v Česku jej připravuje spolu se SZIFem ministerstvo zemědělství.

V rámci nové zemědělské politiky zůstane pouze na rozhodnutí členských států, zda zastropují dotace podle velikosti příjemců. V rámci sladování s unijní Zelenou dohodou pak minimálně čtvrtina přímých dotací administrovaných SZIFem půjde na ekologické zemědělství, například na zkvalitňování půdy, zadržování vody v krajině či podporu rozmanitosti druhů. Nejméně 10 procent prostředků má například dále plynout malým a středním podnikům a tři procenta mladým zemědělcům.

Reforma se snaží zajistit lepší dohled nad pracovními podmínkami zaměstnanců v zemědělství. Zavedení stálé krizové rezervy má pomoci v případě nestability trhů. Česko by ze zmíněného balíku mělo dostat 5,5 miliardy eur (140 miliard korun), z toho 4,2 miliardy eur na přímých platbách a zbytek v rámci investic z fondu pro rozvoj venkova.

Zavedení systému MACH a jeho testování

Povinnost zavést monitoring užívání zemědělské půdy (area monitoring system) pomocí družic Sentinel a vytvořit k tomu funkční digitální platformu bude platit v rámci EU od roku 2023. Pro Česko zajišťuje projekt SZIF a jeho odbor LPIS a GIS.

Díky systému (monitoring approach, zkráceně MACH) je možné ověřit informace v jednotné žádosti o dotace. MACH se tak stane klíčovým nástrojem pro ověřování, když bude kontinuálně monitorovat aktivity probíhající na daném pozemku. Funkční systém by měl být k dispozici v září 2022, poté by měla proběh-

nout testovací fáze. Příjemci dotací budou v roce 2022 ještě fungovat v tradičním kontrolním mechanismu.

V rámci agendy odboru LPIS a GIS se budou také na SZIFu ve spolupráci s ministerstvem zemědělství dokončovat definice krajinných prvků pro potřeby nové SZP a případně upravovat s tím související metodické pokyny. Počítá se rovněž s redesignem modulu fLPIS pro administraci lesnických plošných opatření.

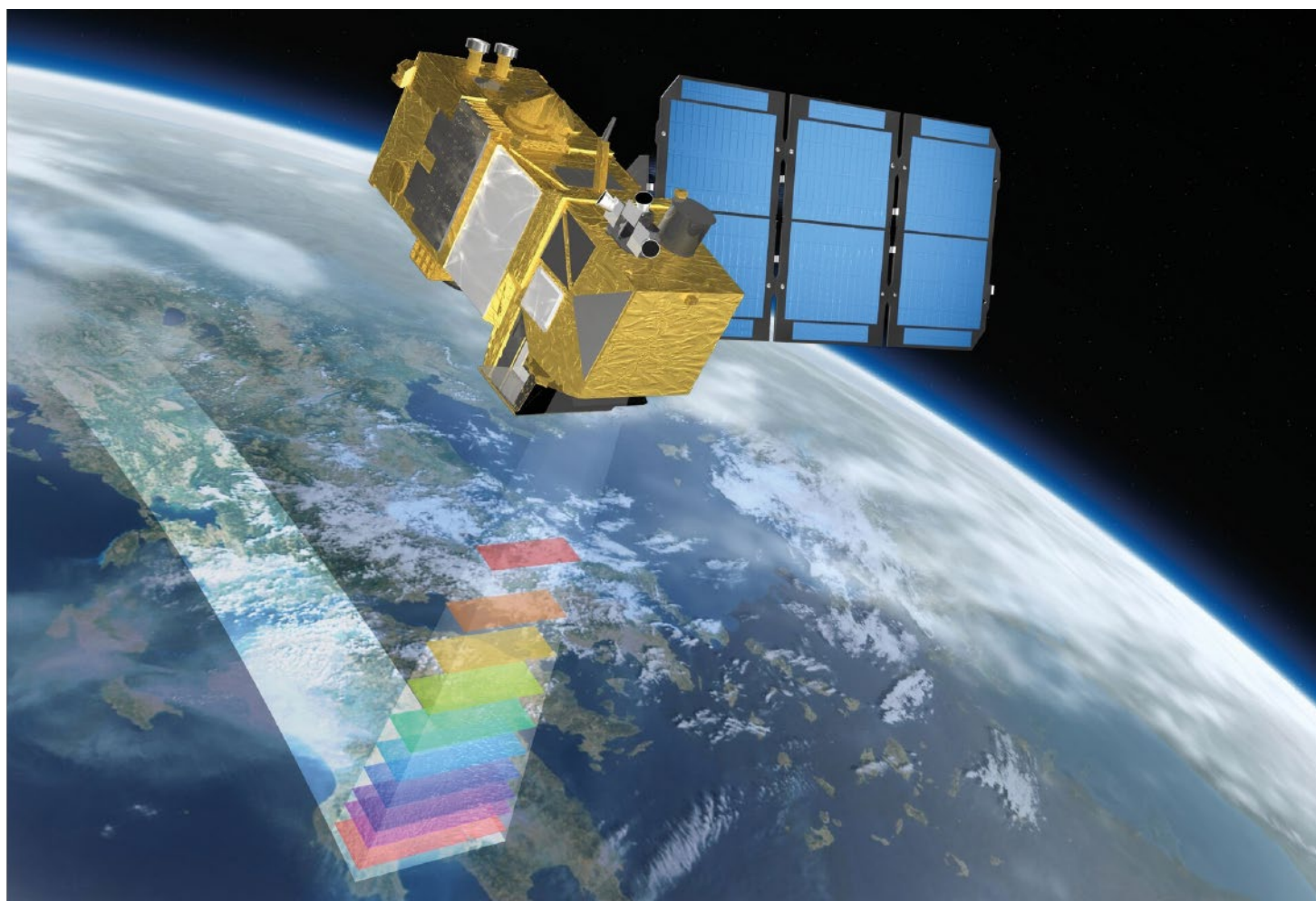
Předsednictví v Radě EU

Česko se svého historicky druhého předsednictví ujme 1. července 2022 na dobu šesti měsíců, členské státy jej vykonávají na základě principu rovnosti a rotace. Předsednická země určuje agendu a priority Rady EU, prosazuje zájmy členských států, vede zase-

dání Rady EU, zastupuje ji na jednáních s Evropským parlamentem, Evropskou komisí, vnějšími partnery i v rámci mezinárodních organizací a stává se centrem rozhodování o unijní politice.

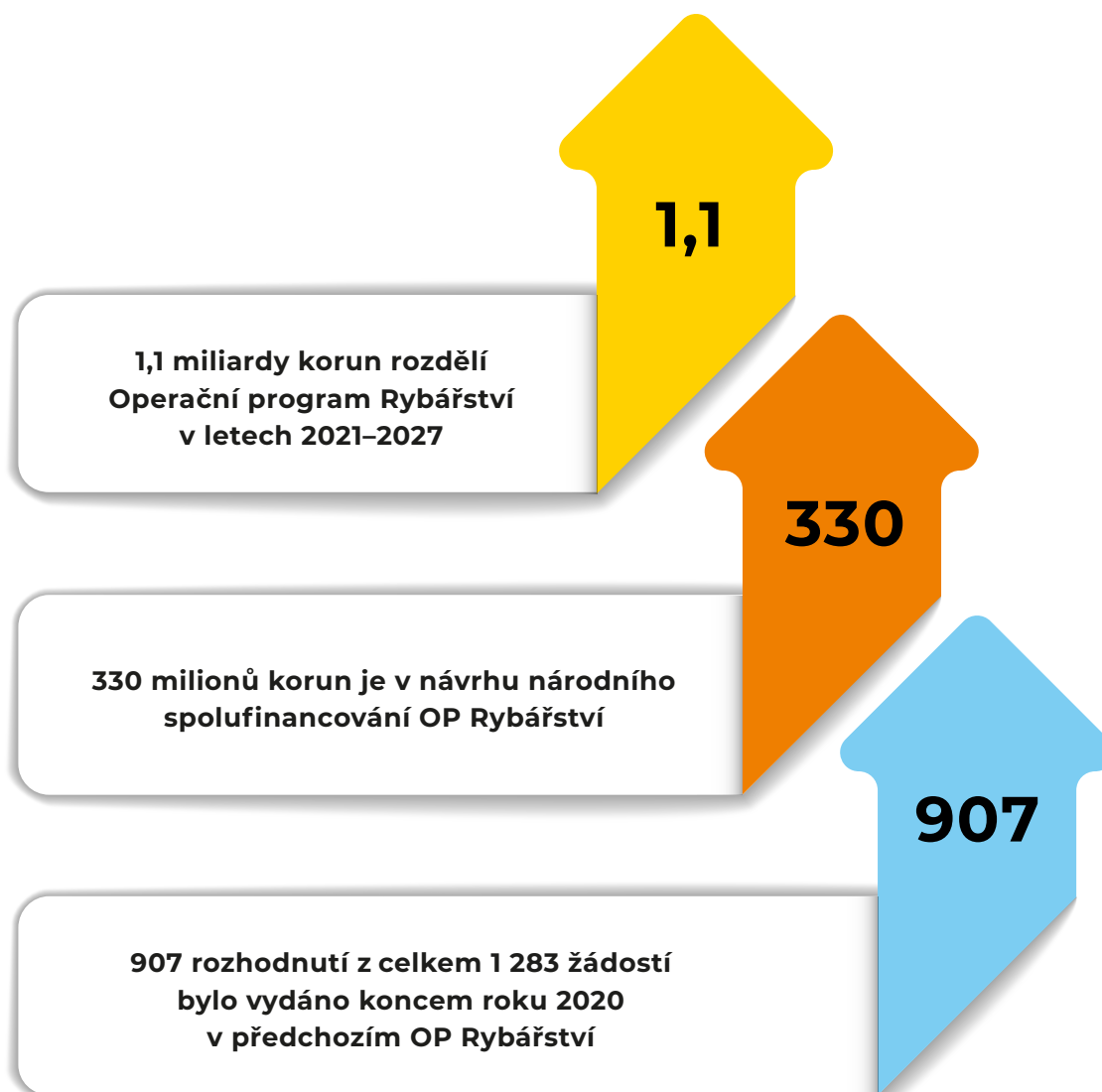
Na území daného členského státu jsou pořádány předsednické akce, mezi které patří především summit, tedy neformální setkání hlav států a vlád, dále také neformální jednání Rady EU a další akce na nižší úrovni.

SZIF je v rámci předsednictví odpovědný za organizaci 52. konference ředitelů platebních agentur, která se bude konat v Praze ve dnech 5. až 7. října 2022. Organizačně ji zajišťuje Odbor zahraničních vztahů a komunikace. Akce se pravidelně účastní všechny členské státy, včetně zemí kandidátských. Dále jsou přítomni nejvyšší zástupci Evropské komise a Evropského účetního dvora. ■



FOND V ČÍSLECH

připravila: Redakce



Chystáme:

Termíny vydávání rozhodnutí na opatření Greening, PVP a Mladý zemědělec začínají 17. ledna a končí 18. března 2022. Termín vydávání rozhodnutí na Ekologické zemědělství a Navazující Ekologické zemědělství byl stanoven od 8. února do 29. dubna 2022.

V průběhu ledna 2022 bude zveřejněna na webu SZIFu Výzva k předkládání návrhů pro programy na podporu zemědělských produktů EU.

Harmonogram předpokládané administrace opatření SOT za rok 2022 bude zveřejněn na stránkách SZIFu do 15. února 2022.