

Únor | 2021

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

ŽIVÁ TRADICE

str. 05 až 07

Ptačí chřipka je zpět

str. 03

Zabijačka po česku

str. 04

Masopust nasladko

str. 08

Nádrže proti suchu

str. 12

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

několik významných změn obsahuje novela rostlinolékařského zákona, kterou schválila vláda. Jednou z nich je například označování přípravků na ochranu rostlin pro profesionální pěstitelé dvouzměrnými čárovými kódy a elektronická evidence těchto přípravků. Cílem těchto opatření je lepší přehled o skutečné spotřebě přípravků a také zajištění bezpečnější produkce potravin. Informace o pohybech přípravků po republice se budou zaznamenávat do úložiště dat, které bude spravovat Ministerstvo zemědělství. Zřízení tohoto centrálního úložiště dat je klíčové pro zabezpečení funkčnosti zaváděného systému, který umožní sledovat přípravek v každém článku distribučního řetězce. Systém povinného elektronického vedení evidence přípravků pro profesionály totiž umožní propojení záznamů s příslušnými dvouzměrnými čárovými kódy a dálkový přenos povinně vedených údajů do centrálního úložiště dat. V novele také navrhuje, aby zemědělci povinně odevzdávali evidenci použitých přípravků a pomocných prostředků na ochranu rostlin elektronicky, nemuseli by pak odevzdávat výkazy. Elektronickou evidencí a dohledatelností původu přípravků na ochranu rostlin chceme díky dostupnosti přesných údajů o číslu šarže a datu výroby omezit to, aby byly na trh uváděny nepovolené přípravky. Sníží se tak nebezpečí škod na zdraví lidí, zvířat a životním prostředí, které mohou vzniknout v důsledku aplikace falšovaných přípravků. Posílí se také rostlinolékařský dohled a zlepší dohledatelnost zdrojů znečištění při ochraně proti kontaminaci podzemních a povrchových vod v souladu s požadavky uvedenými v Národním akčním plánu, včetně zvýšení dohledu nad používáním přípravků se zakázanou použitelností v oblastech ochranných pásem vodních zdrojů.

Tato novela, která by měla začít platit od 1. července 2022, pomůže k šetrnému zemědělskému hospodaření a k ještě bezpečnějšímu používání pesticidů v České republice. Naše země je v jejich používání pod průměrem Evropské unie a jejich spotřeba u nás za poslední roky klesá. Jsme mezi trojicí unijních zemí, s Portugalskem a Irskem, kde objem prodaných prostředků proti škůdcům klesá nejvíce. Jsme však proti překotnému zákazu některých účinných látek bez adekvátní náhrady, což by mohlo zemědělcům způsobovat velké problémy.

Nová Společná zemědělská politika klade velký důraz na ekologii. Ochrana půdy, vody, ovzduší a krajiny patří samozřejmě k našim prioritám, ale v žádném případě by neměla ohrožovat konkurenceschopnost našeho a evropského zemědělství.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

AKTUÁLNĚ

PTAČÍ CHŘIPKA ZPÁTKY V ČESKU

V Česku se po necelém roce znovu objevila ptačí chřipka.

03

TRADICE A ŘEMESLO

ZABIJAČKA V MUZEU

Toulky řeznickým řemeslem...

04

ROZHOVOR

O JEDINEČNÉM MASOPUSTNÍM PRŮVODU...

O masopustním průvodu jako památce UNESCO s ředitelem Národního muzea v přírodě Jindřichem Ondrušem.

05

RECEPTY

MAMACHEF: KOBLÍŽKY SE SKOŘICÍ A SLANÝM KARAMELEM

Vyzkoušejte recept na vláčné a nadýchané koblihy.

08

ROZVOJ VENKOVA

PROMĚŇTE SVŮJ INOVAČNÍ NÁPAD

Jak spolupracují zemědělské podniky a výzkumná pracoviště?

10

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Měsíční přehled zpráv.

11

SPOLEČNOST

JEDNÁNÍ K ZEMĚDĚLSKÉ POLITICE, PRVNÍ LETOŠNÍ HŘÍBĚ V KLADRUBECH, NOVÁ NÁDRŽ NA CHRUDIMSKU

Rychlé zprávy ze společnosti.

12

Na titulní straně: **Jindřich Ondruš**

AKTUÁLNĚ

PTAČÍ CHŘIPKA ZPÁTKY V ČESKU

Po necelém roce byla na našem území potvrzena ptačí chřipka v chovu drůbeže. Vzhledem k novým případům nákazy u volně žijících vodních ptáků, kteří tuto nemoc šíří, rozhodla Státní veterinární správa o zákazu chovu drůbeže ve volných výběžích.



V případě, že máte podezření na výskyt ptačí chřipky, informujte ihned příslušnou krajskou veterinární správu Státní veterinární správy. Kontakty na jednotlivá regionální pracoviště naleznete na [webu](#) organizace. Kontakty na krizové linky krajských veterinárních správ, které fungují nepřetržitě, jsou dostupné na [Krizové linky](#).

Mezi další **mimořádná veterinární opatření**, která platí po chovatele po celé republice, patří přemísťování a prodej živé drůbeže chovatelům a pořádání svodů drůbeže a ptačtva. Cílem opatření je minimalizovat nebezpečí přenosu nákazy do chovu a zamezit dalšímu šíření. Jak mohou chovatelé ochránit zvířata a snížit riziko nákazy? Podívejte se na zásady Státní veterinární správy.

V chovech, kde není možno zajistit chov v uzavřeném objektu, přijměte opatření, která zabrání kontaktu s volně žijícími ptáky.

V halovém chovu zasuťujte okna, větrací otvory a zamezte vstupu volně žijícím ptákům.

Zamezte znečištění krmiva a vody trusem volně žijících ptáků, umístěte je proto do budovy, v krajním případě pod přístřešek.

K napájení nepoužívejte neošetřenou vodu z povrchových vodních nádrží, ke kterým mají přístup volně žijící ptáci.

Aktivujte dezinfekční rohože před vstupy do jednotlivých hal a vjezdů na farmu.

Dodržujte zoohygienické zásady v chovu.

Nekrmte zvířata masem uhynulých ptáků.

Pokud je to možné a vhodné, využíjte plašiče, například siluety nebo makety dravce.

Při chovu v halách v době, kdy nebude mít drůbež přístup do výběhu, pamatujte na zajištění dostatečného podestýlání, dostatečného krmného prostoru (krmítek) a napáječek. Dodržujte doporučené množství kusů drůbeže podle jednotlivých kategorií na jednotku prostoru a dbejte na dostatečnou výměnu vzduchu zvýšeným větráním.

Pokud chováte drůbež kvůli dosažení zisku, platí povinnost hlásit příslušné krajské veterinární správě pokles v příjmu potravy a vody o více než 20 %, pokles v produkci vajec o více než 5 % po dobu delší než 2 dny a hlásit zvýšenou úmrtnost o více než 3 % týdně.

TRADICE A ŘEMESLO

ZABIJAČKA V MUZEU

Začátek roku se v Národním zemědělském muzeu obvykle nese v duchu masopustní veselice. Jelikož aktuální epidemická opatření neumožňují uspořádat oblíbenou akci „Letenské prase“, projdeme si alespoň touto cestou historii řeznického řemesla, které je s tímto obdobím spjata.

Řeznický znak

V roce 1310 bojovali řezníci pod vedením cechmistra Vodičky s korutanskými vojáky u pražské brány svatého Františka, kde nakonec nepřítel na úkor velkých obětí na životech zahnal na útěk. Po tomto výkonu byl cechmistr Vodička povýšen na primátora města Prahy, řeznický cech obdržel od krále Jana Lucemburského znak – stříbrného lva v červeném poli – a řadu privilegií. V 15. století se ve znaku řezníků objevuje dvouocasý lev s korunou na hlavě a v 16. století mu v tlapách přibývá řeznická sekera. Na Moravě řezníci ve svých znacích více používali např. symboly dobytčete nebo zkřížené řeznické sekery.

Nápis na praporu klatovských řezníků

Pro Boha, vlast a krále
vždy bojuj český lev,
vaň praporec náš stále,
teč naše věrná krev,
teč naše věrná krev.

Chození řeznických tovaryšů s pádlem

Řezničtí tovaryši v 16. až 18. století chodili o masopustě s kravskou kůží, kterou nazývali pádlo. Tuto kůži napjali a s její pomocí vyhazovali do výše většinou mladšího tovaryše k obveselení diváků. Z toho se také dochovalo rčení „vzít někoho na pádlo“ neboli žertovat s někým slovem i skutkem. Ve své Moudrosti starých předků tuto zábavu komentuje i Jan Amos Komenský: „Vzali ho na pádlo. Pádlo jest kůže, na níž někoho vzhůru a dolů zmítají, jakž někudy obyčej. Míní se tedy někoho takové žertovně a dojímané obírání, když jeden pustí, druhý chytí“.

Řeznický kroj

Hlavní součástí svátečního řeznického kroje byla kytlice neboli krátká suknicice spojená s rukávy, zdobená límcem a v pase přepásaná. Na kytlici měli řezníci vyšitého českého lva pod zlatou korunou. K tomu nosili nohavice ze zeleného sametu, bílé punčochy a ozdobné střevíce. Hlavu jim zdobila kožešinová čapka s dýnkem ze zeleného sametu a zlatými prýmky. Učni a tovaryši oblékali bílou košili s krajkovým límcem, červenou vestu se stříbrnými knoflíky a červené sametové nohavice.

Kytlice byla v 18. století nahrazena vestou, zpravidla červené barvy. Po zrušení cechů si řezníci svou stavovskou příslušnost začali připomínat nošením bílého kabátce v pase přepásaného opaskem, na kterém měli zavěšenou ocílku. K tomu nosili černé kalhoty. Honosná čapka zůstala praporečnickům, kteří si ji ještě zdobili vepředu kolmo postaveným perem. Běžní řezníci ji nosili bez kožešiny. Praporečníci se ještě odlišovali tím, že nosili krátkou čamaru ze šedomodré látky, kalhoty z červeného sametu, u krku vázanku se dvěma cípy a vyšitým řeznickým znakem ve zlaté barvě. Tradičním a nezměněným odznakem řeznického řemesla zůstala bílá zástěra, na levém boku uvázaná na uzel. Nezbytnou součástí tohoto slavnostního oděvu byla také imitace řeznické sekery (širočiny), kterou nosili na rameni.

ROZHOVOR

O JEDINEČNÉM MASOPUSTNÍM PRŮVODU...

Masopustní veselí láká každoročně tisíce lidí. Na programy, které pořádá v regionech Národní muzeum v přírodě, se sjíždějí návštěvníci zblízka i zdaleka. V roce 2010 se dokonce podařilo masopustní obchůzku z Hlinska zapsat na Seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva organizace UNESCO. S ředitelem muzea Jindřichem Ondrušem jsme si povídali o masopustním dění a o tradicích a zvyklostech na Valašsku, Hané, Horácku a v části Českého středohoří.



Kdy se slaví masopust? Má nějaké pevně určené datum?

Období masopustu je poměrně dlouhé. Začíná vždy ve stejný den, a to po svátku Tří králů. Končí v úterý před Popeleční středou. Její datum se určuje podle pohyblivého data Velikonoc, letos vychází konec masopustu na úterý 16. února.

Jak dlouho už Valašské muzeum v přírodě přibližuje návštěvníkům dění o masopustu?

Programy s masopustní tematikou mají ve Valašském muzeu v přírodě už více než pětadvacetiletou tradici. Jejich podoba se průběžně obměňuje a doplňují ji soutěže o nejlepší tlačěnku a klobásku.

Proč návštěvníkům připravujete takové akce?

Jedním z hlavních důvodů je posláním muzea v přírodě představovat život

našich předků, jejich práci, rodinný život a zvyklosti. Naplňujeme tak odkaz našich zakladatelů a jejich myšlenku budovat živé muzeum. Tento způsob prezentací umožňuje návštěvníkovi být nejen divákem, ale i přímo součástí dění, aktérem, který si odnáší prožitek ozkoušený na vlastní kůži – třeba tanec s medvědem, nebo ochutnávku tradičních jídel. Právě proto se k nám návštěvník rád vrací. V muzeu v přírodě totiž zažije to, co už v běžných současných podmínkách jen tak nenajde.

Změnil se nějak postupem doby masopust, který pořádáte?

Právě proto, že se nám návštěvníci vrací, musíme v průběhu celého roku neustále obohacovat programovou nabídku i náplň jednotlivých programů. Přímo při masopustu se každoročně obměňují soubory či obchůzkové skupiny, které



zveme jak z Moravy, tak ze Slovenska. K doprovodným aktivitám náleží i smažení božích milostí, odborné soutěže o nejlepší klobásku a tlačenu, návštěvnická soutěž o nejlepšího řezníka či řeznictví, obdarovávání obchůzkářů hospodářem a hospodyní. Měnil se také název z „... Do Rožnova na končiny“ v jednoduchý „Masopust“.

Jsou všechny masopustní obchůzky stejné? Nebo má každá obec či město specifické?

Ačkoliv mají masopustní zvyklosti společné kořeny v dávné předkřesťanské době, v průběhu času se rozvinuly do nespočítatelného množství variant specifických pro dané regiony nebo obce. Tuto rozdílnost krásně vnímáme při srovnání podob masopustních obchůzek, které se konají v rámci programové nabídky Národního muzea v přírodě. Důkazem toho je i to, že v roce 2010 byly masopustní obchůzky z několika vesnic v okolí Hlinska zapsány na Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva organizace UNESCO. Důvodem je jejich jedinečnost udržovaná a předávaná po několik generací.

Co znamená masopust pro dnešní lidi? Daří se tradici předávat mladé generaci?

Záleží na regionu. Tam, kde se masopustní průvody a obchůzky udržují, je masopust důležitou součástí života obyvatel. Společně prožitý obyčej pak utužuje společenskou pospolitost a je příležitostí ke společné zábavě. Například v obci Příkazy, kde se nachází i naše Hanácké muzeum v přírodě, se podle vzpomínek pamětníků konala obchůzka masopustu naposledy v šedesátých letech minulého století. Na přerušenu tradici navázalo muzeum v přírodě, které v únoru 2019 iniciovalo akci s názvem „Hanácké masopust“. Hlavním motivem nebylo jen ukázat tento starobylý výroční obyčej návštěvníkům muzea, ale zapojit do masopustního veselí i místní obyvatele v čele s panem starostou, který povoluje obchůzku obcí a předává hanácké právo maškarám. A to se nakonec podařilo. Obecně řečeno se v některých oblastech v současné době průvodů účastní i děti. V tradiční podobě však obcházeli jen muži nebo skoro dospělí chlapi.

Postavy v masopustu mají danou podobou a roli. Přibližte nám prosím, kdo nesmí v průvodu chybět?

Skladba maškar v masopustním průvodu a role jednotlivých figur se odvíjí od zvyklostí v daném regionu. Pokud jde o tradiční průvod a ne „jenom“ o karneval, řídí se vše pravidly mezigeneračně předávanými. Zmíněné masopustní obchůzky na Hlinecku se odehrávají podle tradovaného scénáře, v němž má každá maska svoji roli. Nové masky se neobjevují, jejich podoba a počet je daný. Masky se dělí do dvou skupin: tzv. červená maškar a černá maškar. V průvodu tak nesmí chybět laurř, žena, turci, slaměný, kobyla s rasem, kominíci, kramáři - zvaní židi. Na Valašsku k původním maskám náleží medvěd a jeho vodič, žid, pohřebenář, nevěsta, voják, kobyla, masky různých profesí – řezníků, dráteníků, žebráků, lékařů, holičů apod. Obdobnou skladbu mají i průvody na Hané, kde se ještě navíc objevuje kohout jako jedna z hlavních masek.

Vyrábějí si lidé masky sami nebo si je někde pořizují?

Ti zručnější jsou i dnes schopni a ochotni ručně vyrobít originální masky. V České republice je jediná výroba papírového masopustního a karnevalového zboží v Zákupích na severu Čech. Navazuje na historickou výrobu předválečné firmy Eduard Held z roku 1884 a dodnes produkuje papírové čepice, nosy, lampiony, konfety či girlandy. Současní majitelé se aktivně účastní i masopustních oslav v Muzeu v přírodě v Zubrnících, jedné z našich organizačních složek. Od roku 2017 je navíc tato unikátní ruční výroba papírových masopustních masek dodržující více než sto let starou technologii zapsána na Národní seznam nemateriálního kulturního dědictví. Věřím, že i mezi mladší generací se najdou zájemci a ocení unikátní ruční výrobu a práci a budou tímto i „moderní“ mezi svými vrstevníky.

Některé masky mají dokonce i konkrétní úkoly...

Když si lidé obléknou masku, schovají se za ni a vlastně si změni identitu. Masopustní průvody byly a jsou mnohdy velmi veselé až rozpustilé. Masky tropí různé žerty a přihlížející se nemohou



zlobit. Vrátime-li se k masopustním obchůzkám z Hlinecka, každá maska má přesně vymezenou roli: laufr se ženou vedou průvod, turci před každým domem tančí, slaměný se válí s přihlížejícími po zemi a na závěr obchůzky se tzv. porazí kobyła. Na Valašsku medvěd tancuje s hospodyní, která tento tanec nesmí odmítnout. Jak vysoko hospodyně při tanci skáče, takovou bude mít úrodu. Nebo se v závěru masopustu pochovává basa, která symbolizuje marnotratníka, a svalují se na něj hříchy lidí z celé obce apod.

Bude mít masopust v současné pandemii nějaká omezení?

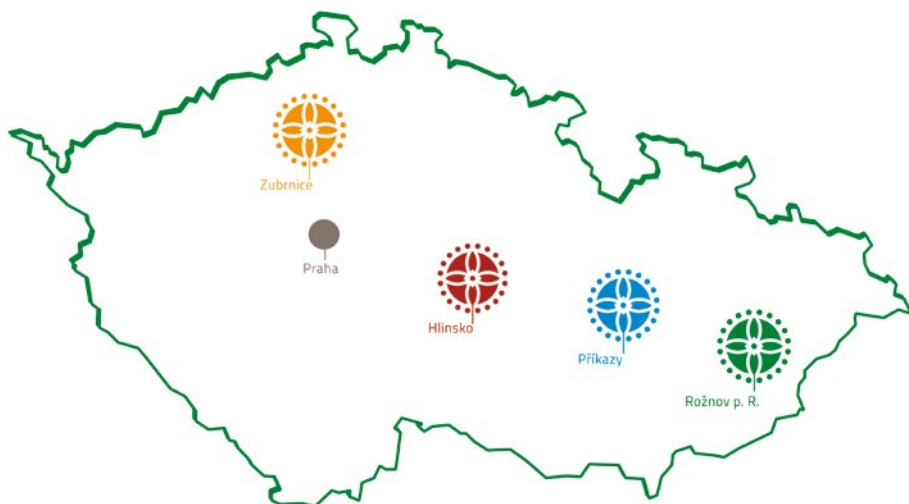
Vzhledem k protiepidemickým opatřením jsou všechny organizační složky muzea veřejnosti uzavřeny. Aktivitu jsme přesunuli do internetového prostředí na naše webové stránky a na sociální sítě, kde virtuálním návštěvníkům představujeme zvyky a život našich předků v období masopustu. Zároveň tak sami objevujeme nové možnosti oslovení veřejnosti a zatím příliš nepoužívané formy komunikace se zájemci.

Jaké pokrmy naši předkové v tomto období jedli?

Mnozí si vybaví, že právě masopust je časem zabižáček a konzumace zejména masitých a tučných jídel. Typickou specialitou jsou smažené koblihy nebo cukroví zvané Boží milosti, rovněž smažené. Jídelníček byl obohacen také o všelijaké dobroty z pašíka – jelita, jitrnice, ovar, škvarky, uzené maso aj. Ovšem nemysleme si, že všichni obyvatelé venkova měli v tomto období plné talíře. Každá rodina si mohla dovolit k snědku to, co jí umožňovala její sociální situace. A také to, co bylo pro někoho sváteční, pro jiného mohlo být obyčejné, každodenní jídlo.

Jaké masopustní tradice vy osobně dodržujete?

Pokud to lze nazvat tradicí, tak se s oblibou účastním masopustního veselí v muzeích, která jsou naší součástí. Zároveň je masopustní období i časem plesů a zábav – zde se vybraných s radostí účastním.



Národní muzeum v přírodě, příspěvková organizace, vzniklo v roce 2018 a sdružuje čtyři muzea, dvě z nich jsou v Čechách a dvě na Moravě. Jmenovitě jde o Valašské muzeum v přírodě, Hanácké muzeum v přírodě, Muzeum v přírodě Vysoká a Muzeum v přírodě Zubrnice. Jejich posláním je dokumentovat, ochraňovat a uchovávat více než dvě stě let historie lidového stavitelství a přibližovat způsob života na venkově. Každé z nich odráží kulturu jiného regionu, a je proto jedinečné.

RECEPTY

MAMACHEF: KOBLÍŽKY SE SKOŘICÍ A SLANÝM KARAMELEM

K masopustnímu období neodmyslitelně patří tradiční kynuté dobroty, jako jsou koláče, koblihy či pagáče. Dopřejte jim malý upgrade a připravte si i vy doma hříšně dobré posvícení. Zakousněte se do koblih od blogerky Martiny Hladjuk alias **Mamachef**. Můžete se spolehnout, že vám po nich na tvářích zůstane poprašek vanilkového cukru, skořice nebo karamelové polevy.

Náročnost: střední **Doba příprav:** těsto do 30 minut, kynutí 90 + 30 minut, smažení a dokončení do 45 minut

Počet porcí: cca 20 až 25 koblížků

Ingredience

...na kvásek

- 150 ml vlažného plnotučného mléka
- 22 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 1 lžička hladké mouky
- špetka soli

...na těsto

- 500 g hladké pšeničné mouky
- 90 g cukru
- 1 žloutek
- 35 g rozpuštěného másla
- 1 panák rumu
- 150 ml plnotučného mléka
- špetka skořice nebo semínka z vanilky

...na dokončení

- moučkový cukr
- skořice nebo skořicový cukr
- 200 g cukru
- 120 ml smetany ke šlehání
- 1 lžice másla
- 1/3 lžičky mořské soli

Postup

Kvásek

1. Do větší misky vlijte 150 ml vlažného mléka, do kterého rozdrobte čerstvé droždí.
2. Přidejte lžici mouky, lžici cukru a špetku soli.
3. Pečlivě rozmíchejte metličkou.
4. Přikryjte utěrkou a dejte kvásek vzejít na teplé místo. Trvá to asi 15 minut.

Těsto

1. Do mísy od robotu prosejte mouku, přidejte cukr, žloutek, rozpuštěné máslo, panák rumu a kvásek. Zvolte nástavec typu hák a pusťte robot na nižší výkon.
2. Postupně pak přilévajte mléko a nechte zpracovat v hladké a mírně lepivé těsto. Nechte robot pracovat cca 10 minut.
3. Poté přesuňte těsto do moukou vysypané velké mísy. Nahoře těsto zasypte také troškou mouky a přikryté nechte kynout asi 90 minut na teplem místě.
4. Po vykynutí těsta si z něj odebírejte vždy kousek a na dostatečně pomoučené pracovní ploše vyválejte na asi centimetrovou placku. Vykrajujte vámi zvolenou velikost koleček. Doporučuji průměr kolem 4 cm.
5. Také je možnost vytvářet jednotlivé bochánky ručně. Koblížky budou pak naducanější, ale také se musejí déle smažit. Bochánky doporučuji z odkrojků těsta, které znovu zpracujete – nezapomeňte mu dát ale opět čas na nakynutí.
6. Vykrojené koblížky nechte ještě asi 30 minut kynout.
7. Poté si připravte větší hrnec a rozehejte v něm asi centimetrovou vrstvu rostlinného oleje.
8. Smažte v rozpáleném oleji na mírném ohni po dobu asi 3 až 5 minut z každé strany. Koblížek by se měl nafouknout. Já pracuji na keramické desce a smažím nejčastěji na stupni 4 nebo 5. To, že je koblížek z jedné strany hotový, poznáte dle jeho zlatavo-hnědé barvy.
9. Hotové koblížky přesuňte z oleje na připravený ubrousek nebo kuchyňskou utěrku kvůli vstřebání přebytečného tuku.

Dokončení koblížků

1. Máte tři možnosti, jak koblížky chuťově doladit. Buď je můžete pomoci cukrářského sáčku a špičky plnit krémem nebo marmeládou, obalit v moučkovém cukru se skořicí nebo vanilkou, anebo namáčet v polevě.
2. Já zvolila obalení ve skořicovém cukru a polevu ze slaneého karamelu.
3. Na slany karamel je potřeba zahřívát 200 g cukru za stálého míchání, dokud se nerozpustí a nepřemění v karamel – nezapomeňte pořád míchat. (Doporučuji střední plamen, karamel se snadno připaluje a hořkne.)
4. Přihodte lžici másla a rychle míchejte. Stáhněte z ohně a míchejte, poté vraťte na plotnu a stále míchejte, dokud se máslo s karamellem nespojí.
5. Poté přilijte část připravené smetany, opět rychle míchejte. Směs začne bublat, stáhněte ji v tomto momentu opět z plotny a smetanu zapracujte ke karamelu.
6. Pokud by se tekutina stále oddělovala, zkuste vrátit hrnec na plotnu.
7. Přihodte sůl, zamíchejte a nechte pár minut odstát – ne však příliš dlouho.
8. Koblížky z jedné strany namáčejte do slaneého karamelu.



ROZVOJ VENKOVA

PROMĚŇTE SVŮJ INOVAČNÍ NÁPAD

Než si v dalším čísle našich Zpráv z MZe představíme vybrané inovační projekty, přiblížíme vám, co je to Evropské inovační partnerství (EIP) a operační skupiny, kdo jsou brokeri a jak je EIP „zakomponováno“ v ČR do Programu rozvoje venkova 2014–2020.

Evropské inovační partnerství na evropské úrovni

Jde o nový přístup k výzkumu a inovacím, který by měl přispět k intenzivnější spolupráci mezi výzkumem a praxí, kdy se propojují odborné znalosti a informační zdroje prostřednictvím spolupráce různých subjektů - veřejného i soukromého sektoru. Podpořeny jsou takové spolupráce, které zlepšují stávající postupy nebo zefektivňují výrobní postupy v zemědělsko-potravinářském sektoru.

Operační skupiny

Jsou jakýmsi stavebními kameny Evropského inovačního partnerství. Jde o skupiny lidí, které pracují na konkrétním a praktickém řešení problémů nebo zpracovávají pro konkrétní využití inovativní podněty. Tuto činnost financuje Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova.

Členy operační skupiny mohou být zástupci subjektů, kteří se podílí na rozvoji venkova, což jsou zemědělci, potravináři, výzkumní pracovníci, poradci či členové odborných nevládních organizací. Všichni mají stejný cíl, a to podílet se na specifickém inovativním projektu, který bude především využitelný v praxi.

Broker

Někdy může být obtížné najít pro operační skupinu správné členy, kteří mají potřebné znalosti a zkušenosti (praktické nebo vědecké), proto je možné se obrátit na tzv. brokera. Ten se ujímá vedoucí iniciativy a zapojuje aktéry se zájmem o inovativní řešení společného problému do operační skupiny. Úkolem brokera je usnadnit zakládání a fungování operační skupiny a následně společně s ní vypracovat projekt.

Program rozvoje venkova 2014–2020

Evropské inovační partnerství je v České republice implementováno v rámci Programu rozvoje venkova v programovém období 2014–2020. Konkrétně jde o opatření M16 Spolupráce, operaci I6. I. I Podpora operačních skupin a projektů EIP. V uvedeném programovém období byly vyhlášeny dvě výzvy pro příjem žádostí o dotaci. První výzva byla vyhlášena na podzim roku 2016, druhá v podzimní kole 2017. Aktuálně funguje v České republice 14 operačních skupin, které mají své projekty zaměřeny jak na rostlinnou, tak na živočišnou výrobu a jde zpravidla se zpravidla o dlouhodobé projekty na několik let.

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Sklizeň ovoce vzrostla, proplácení nákladů obcím na péči o zvířata, vinaři vysazují nové vinice, pokuty za falšování, máme za sebou další mimořádně teplý rok, mezinárodní registrace pro pivoňky z Průhonic.

141 375

tun činila loni tuzemská sklizeň ovoce. Meziročně vzrostla o 9 %, z dlouhodobého pohledu byla ale podprůměrná, když proti průměru sklizní předchozích pěti let byla nižší o 8 %. Výrazné propady ovocnáři zaznamenali u meruněk a třešní.

3 000 000

korun máme připraveny na proplácení obcím za náklady na péči o odebraná zvířata například od majitelů, kteří je týrali. Dosud jsme obcím kompenzovali pouze náklady za odebrané koně nebo skot. Od února půjde o všechna zvířata. Vynaložené náklady ale musí přesáhnout ve vztahu k jednomu chovateli 200 000 korun. Novinku přináší novela zákona na ochranu zvířat proti týrání.

180,7

hektaru je kvóta k povolení nové výsadby nových vinic pro letošní rok. O povolení mohou vinohradníci žádat do 28. února. V loňském roce šlo o 181,4 hektaru. Všem žadatelům, kteří si požádali o novou výsadbu, jsme vyhověli. Z bílých odrůd se vysadilo nejvíce Pálavy, zvyšují se i plochy PIWI odrůd, které jsou vhodné pro ekologické pěstování.

33 000 000

korun loni dostali chovatelé zvířat, výrobci či prodejci potravin živočišného původu na pokutách od Státní veterinární správy. Jde o podobnou částku jako v roce 2019.

o 0,6

stupně Celsia vyšší oproti období 1981 až 2010 byla loňská celosvětová průměrná teplota. Rok 2020 se spolu s rokem 2016 staly nejteplejšími roky v historii měření. To znamená, že pokračuje série mimořádně teplých let, která začala v roce 2015.

první

mezinárodní registraci získaly pivoňky z Česka. Pocházejí z Botanického ústavu Akademie věd ČR, jejich šlechtění trvalo desítky let. Na jaře budou lidem zpřístupněny v nově vybudované expozici Botanické zahrady v Průhonicích.

SPOLEČNOST

JEDNÁNÍ K ZEMĚDĚLSKÉ POLITICE, PRVNÍ LETOŠNÍ HŘÍBĚ V KLADRUBECH, NOVÁ NÁDRŽ NA CHRUDIMSKU



◀ V rámci projednávání nové Společné zemědělské politiky organizujeme pravidelné pracovní skupiny (z důvodu protikoronavirových opatření probíhají ve formě online webinářů). Děkujeme Agrární komoře, Asociaci soukromého zemědělství, Hnutí Duha či zástupcům univerzit za jejich připomínky k jednotlivým návrhům. Do konce března máme naplánováno dalších 13 setkání. V nastavování nových podmínek pro zemědělce jsme maximálně transparentní.

Nad Počátky, místní částí města Seč na Chrudimsku v Pardubickém kraji, postavily Lesy České republiky poldr, suchou nádrž, která zadrží i stoletou vodu. ▶



V kladrubském hřebčinu se v druhé polovině ledna narodilo první letošní hříbě. Klisnička dostala jméno Abanta-22. Ač je to starokladrubský bělouš, stejně jako jiná hříbata tohoto plemene se klisnička narodila s tmavou srstí. Postupem let tzv. vybělují, jde o postupnou ztrátu pigmentu v srsti. ▶

