

Květen | 2021

# ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

## O POCHOUTCE Z HOŘIC

str. 05 až 06

**Potraviny od  
českých výrobců**

str. 03

**Biopotraviny frčí**

str. 04

**Modernizace  
rostlinné výroby**

str. 07

**Páteční trhy  
v muzeu**

str. 08



# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

chov většiny druhů hospodářských zvířat by bez dotačních podpor přímo či nepřímo zaznamenal další úpadek jejich chovu s jeho dalekosáhlými důsledky. Ty mají dopad nejen na půdu a krajinu, ale i na život obyvatel, a to například následným zvýšením spotřebitelských cen masa, mléka a dalších živočišných produktů.

Jako jeden z nejkritičtějších sektorů je vzhledem k výraznému propadu cen od druhé poloviny roku 2020 charakterizován chov prasat, přestože podle údajů Českého statistického úřadu se ke konci loňského roku početní stav prasat a prasníc i počtu narozených selat mírně zvýšil. My jsme již loni na podzim na zhoršující se situaci v sektoru vepřového masa upozorňovali Evropskou komisi (EK). V lednu jsme se na ni obrátili s žádostí o rychlou a účinnou pomoc chovatelům prasat a spolu s dalšími 16 členskými státy ji požádali o analýzu situace a přijetí opáření na podporu tohoto sektoru. Do Bruselu jsme odeslali k notifikaci znění dotačního programu na ozdravování prasníc.

Zároveň se snažíme, aby chovatelé dostali zálohy dřív. A to platí nejen u vepřového, ale také u chovatelů drůbeže, kteří se potýkají s ptačí chřipkou. O nastavení spuštění záloh v dotačním programu týkajícího se ozdravování drůbeže nyní diskutujeme se zástupci Státního zemědělského intervenčního fondu. Obrátili jsme se rovněž na EK s žádostí o náhrady za výpadky na trhu s drůbežím masem. Eurokomisař Janusz Wojciechowski nám odpověděl, že je EK připravena diskutovat tuto problematiku na technické úrovni. Ve spolupráci s odbornými svazy aktuálně analyzujeme situaci. Mimochodem, při prvním výskytu ptačí chřipky jsme v roce 2006 využili stejný postup a Komise tehdy peníze vyplácela. Věřím, že ani tentokrát nenechá Komise chovatele na holičkách a zohlední skutečně mimořádný rozsah nákazy ptačí chřipkou v letošním roce. A to nejen u nás, ale v celé Evropě.

Vzhledem k tomu, že se v souvislosti s výskytem ptačí chřipky z Česka nesmí vyvážet drůbež a drůbeží produkty do některých třetích zemí, nastaly problémy s odbytem. My vzniklé ztráty přímo zasaženým chovatelům kompenzujeme finančními náhradami nákladů a ztrát vzniklých s nebezpečnou nákazou. Částka na tyto náhrady z titulu veterinárního zákona aktuálně, po navýšení z původních 60 milionů korun, představuje 130 milionů. Dosavadní odhad celkové výše náhrady překročil 100 milionů korun.



**Miroslav Toman**  
ministr zemědělství

## OBSAH:

### SPOTŘEBITEL

#### ZPŘÍSNĚNÍ PODMÍNEK PRO „ČESKOU POTRAVINU“

České maso musí být ze zvířat nejen poražených, ale také narozených a chovaných v ČR.

03

### EKONOMIKA

#### ZÁJEM O BIOPOTRAVINY ROSTE

Potravin z ekologického zemědělství je stále více.

04

### ROZHOVOR

#### TRUBIČKY Z HOŘIC DO CELÉHO ČESKA

Nejznámější hořickou kulinářskou specialitou jsou sladké trubičky.

05

### ROZVOJ VENKOVA

#### O NOVÝCH TECHNOLOGIÍCH V ROSTLINNÉ VÝROBĚ

Jaké jsou nejnovější technologické trendy v rostlinné výrobě? Podívejte se...

07

### SPOTŘEBITEL

#### REGIONÁLNÍ VÝROBCI V MUZEU

Každý pátek se v Národním zemědělském muzeu konají farmářské trhy.

08

### VÝBĚR ZPRÁV

#### STRUČNĚ V ČÍSLECH

Nejzajímavější novinky za poslední měsíc.

09

### SPOLEČNOST

#### SBÍRKA POTRAVIN, EXPOZICE LESY PRO BUDOUCNOST, VÝSTAVBA POLDRU KUTŘÍN

Rychlé zprávy ze společnosti.

10

Na titulní straně: **Romana Nová**

## SPOTŘEBITEL

# ZPŘÍSNĚNÍ PODMÍNEK PRO „ČESKOU POTRAVINU“

Začala platit novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích. Novela zpřísňuje podmínky pro označení masa logem „Česká potravina“. Takto značené maso musí být ze zvířat nejen poražených v ČR, jako dosud, ale zároveň zde narozených a chovaných. S logem „Česká potravina“ tak bude mít spotřebitel jistotu, že zvíře bylo chováno jen v České republice.



### NEZPRACOVANÉ POTRAVINY

- 100 % všech složek pochází z ČR
- výroba probíhá v ČR

#### Příklad:

- ✓ Maso ze zvířat narozených, chovaných a poražených v ČR.
- ✗ Dovezené maso, upravené a balené v Česku.



### ZPRACOVANÉ POTRAVINY

- minimálně 75 % hmotnosti složek pochází z ČR
- výroba probíhá v ČR

#### Příklad:

- ✓ Sýr z českého mléka s kořením (chilli papričkami), které se u nás nepěstuje a nepřesahuje 25 % celkové hmotnosti sýra.
- ✗ Jogurt s českými jahodami a z mléka z jiného státu, které tvoří více než 25 % hmotnosti jogurtu.

Dalšími novinkami, které přispějí ke zvýšení ochrany spotřebitele, jsou uvedení zákona do souladu s novým unijním nařízením o úředních kontrolách. Novelu zákona o potravinách doprovází i novela zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Díky ní získávají inspektoři při kontrolách obchodování na internetu nová oprávnění. V této souvislosti novela zákona o bankách umožňuje inspekci získat od bank nezbytné informace ke ztotožnění kontrolované osoby.



## EKONOMIKA

# ZÁJEM O BIOPOTRAVINY ROSTE

Domácí spotřebitelé mají stále větší zájem o potraviny z ekologického zemědělství. V roce 2019 za ně Češi utratili přes 5,26 miliardy korun. V porovnání s předchozím rokem je to nárůst o 19 %. Trh s biopotravinami tak nadále v Česku roste, tento trend trvá už od roku 2011.

Celkový obrat biopotravin předloni činil 8,26 miliardy korun. Tehdy se spotřebovaly jen u nás biopotraviny za 5,26 miliardy korun (v roce 2018 za 4,43 miliardy korun). Z celkové spotřeby biopotravin dosáhl obrat v maloobchodě 3,85 miliardy, ve veřejném stravování 301 milionů a 302 milionů tvořil obrat přímého prodeje, například z farem. Prodej prostřednictvím e-shopů činil 801 milionů korun. Průměrná roční spotřeba vzrostla na 492 korun na obyvatele (416 korun v roce 2018). Zvýšilo se také množství exportovaných biopotravin, dosáhlo objemu přibližně 3 miliardy korun (2,59 miliardy v roce 2018).

Nejvíce biopotravin nakoupili Češi v maloobchodních řetězcích, tedy v supermarketech a hypermarketech (35 %, za celkem 1,8 miliardy korun), prostřednictvím prodejen zdravé výživy a biopotravin (16,2 %, za 851 milionů), e-shopů (15,2 %, za 801 milionů) a drogerií (15,2 %, za 797 milionů). E-shopy pro prodej svých výrobků využívají i faremní zpracovatelé a další výrobci, jejich podíl tvoří zhruba 25 % z celkového obratu prodeje přes e-shopy. Pozitivní je, že roste odbyt prostřednictvím gastronomických zařízení (301 milionů, zatímco v roce 2018 to bylo 209 milionů korun), a to zejména ve školních jídelnách. Vzrostli i faremní a ostatní přímý prodej (z 228 milionů v roce 2018 na 302 milionů v roce 2019).



Do roku 2027 by měli zemědělci v Česku hospodařit ekologicky na 22 % zemědělské půdy. Biopotraviny se mají podílet na celkové spotřebě potravin a nápojů 4 %, zatímco podle údajů z roku 2019 to bylo 1,52 %. Takové jsou cíle **Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027.**

### Ekologické zemědělství

**15 % plochy**

nyní

**22 % plochy**

2027

## ROZHOVOR

# TRUBIČKY Z HOŘIC DO CELÉHO ČESKA

Hořické trubičky mají v rámci Evropské unie chráněné zeměpisné označení. Vyrábět se smí pouze v nejbližším okolí Hořic v Podkrkonoší. Pojďte se s námi podívat do firmy Petráčkovy Hořické trubičky, kde tuto tradiční specialitu vyrábějí již téměř 30 let.



### Jak jste se k výrobě trubiček dostala?

„Naskočila“ jsem do rozjetého vlaku. Moji rodiče založili firmu Petráčkovy hořické trubičky v roce 1992. Já už jsem jen navázala na to, co oni začali a snažím se držet jejich dobré jméno.

### Jaká je historie této pochoutky, jak vznikla?

Podle jedné z legend spadají počátky výroby hořických trubiček do roku 1812, tedy do doby, kdy se u nás po neúspěšném Napoleonově tažení do Ruska pohybovaly zbytky jeho poražené armády. Několik francouzských vojáků se ocitlo i v Hořicích, kde je lidé vlídně přijali a také ošetřovali. Jedna z místních žen pečovala o těžkého pacienta, který prý byl osobním kuchařem císaře Napoleona. A protože tento pacient neměl peníze, kterými by mohl ženě za péči poděkovat, rozhodl se svěřit jí cenné tajemství výroby Napoleonovy oblíbené pochoutky. Recept se ale dlouho neutajil a trubičky se staly součástí nejdne

hořické sváteční tabule. Ve dvacátých letech minulého století pak začala jejich manufakturní výroba a trubičky se dostaly za hranice regionu i státu.

### Hořická trubička je tradiční laskomina, oblíbila si ji i mladší generace?

Rozhodně ano. Myslím, že je oblíbená napříč generacemi. Starší ročníky ji mají možná rádi z nostalgie, ale mladší si k nim cestu hradě našly.

### Proč si podle vás Hořická trubička svou popularitu udržela tak dlouho?

Je to specialita, která má příběh, těžko se hledá podobná cukrovinka, a hlavně chutná!

### Kdo si trubičky nejčastěji kupuje?

Trubičky jsou častý dárek, když Hořičtí vyrazí za hranice katastru obce. A projíždějící si zase rádi přivezou něco z cest.



*Díky Chráněnému zeměpisnému označení se Hořické trubičky mohou vyrábět pouze v Hořicích a přilehlých obcích.*

**Hořické trubičky mají Chráněné zeměpisné označení. Přinesla tato známka nějaká pozitiva?**

Určitě ano. Díky Chráněnému zeměpisnému označení už se Hořické trubičky mohou vyrábět pouze v Hořicích a přilehlých obcích a je jasně určený postup a suroviny, kterých se každý výrobce musí držet. Zároveň je to potvrzení určité kvality.

**Kromě tohoto označení jste držitelkou i českého ocenění Regionální potravina. Co to pro Vás znamená?**

Příznám se, že jsme do soutěže vstupovali s nulovým očekáváním, ale dostalo se nám velké podpory a pomoci v propagaci našich výrobků ze strany organizátorů soutěže a také nemalé mediální pozornosti. Navíc zákazníci značku Regionální potravina velmi pozitivně vnímají.

**Jak se trubičky vyrábějí?**

První krok je upečení oplatky, ta se musí nechat uzrát a zvlhnout. Po upečení je křehká a je třeba, aby nasála vlhkost, byla pružná a šla stočit do typického tvaru hořické trubičky. Na sypané trubičky je třeba rozpustit máslo s medem, oplatky se pomažou a posypou směsí strouhaných oříšků, skořice, vanilkového cukru, kaka a atd. a takto připravená oplatka se na horké plotně stočí. Slabé trubičky se následně plní náplní, případně smáčejí v čokoládové lázni, následuje balení a poté už jsou trubičky připravené na cestu k zákazníkům.

**Jaké používáte ingredience, máte své osvědčené dodavatele?**

Za těch takřka třicet let existence už máme spolehlivé dodavatele. Ne všechny suroviny, které jsou součástí receptury, jsou tuzemské, ale pokud existuje možnost, bereme od lokálních dodavatelů... Jako například med od místního včelaře, vlašské ořechy, mouku z nedalekých Předměřických mlýnů.

**Jak těžké je stočit placku?**

Ona to není placka, ale spíše oplatka. Je trochu podobná hostii v kostele, ale má větší průměr a je tenká. A stočit oplatku není úplně jednoduché, potřebujete rychlé a šikovné ruce, abyste se nespálili, když stáčíte na horké plotně, a taky aby se oplatka pomalým stáčením nevysušila a nezačala prskat. Chce to cvik.

**Vyrábíte ručně, nebo používáte i nějaké stroje?**

Většina výroby je ruční. Zejména už zmiňované stáčení. Každá trubička, která se vám dostane do ruky, je ručně stočená. Ostatní fáze výroby už se podařilo částečně zmechanizovat, ale ani ty se neobejdou bez lidského umu, tedy šikovných žen.

**Jak dlouho trvá vyrobít jednu trubičku?**

Když nebudeme počítat zrání oplatek a přípravu, tak je to otázka minut.

**Kolik jich vyrobíte za rok?**

Jsou to statisíce trubiček, které naší malou výrobou projdou.

**Původní Hořická trubička je sypaná, nikoliv plněná? Jak si Češi zvykli na sypané trubičky?**

Přesně. Původní trubička je prosypávaná cukrovým prosypem, není plněná. Plněné se začaly vyrábět až počátkem šedesátých let minulého století. Hodně milovníků trubiček už to zná, ale ještě je stále hodně zákazníků, kteří se podívají, proč je trubička dutá? To dobré je stočené mezi oplatkami. Sypané trubičky se dají ještě plnit bílou nebo pařížskou šlehačkou, ale není to nutné. A myslím, že si tyto sypané získávají stále více příznivců.

**Co plánujete do budoucna?**

Plány nejsou veliké, hlavně udržet chod naší malé rodinné firmy, udržet nastavenou kvalitu.

**Uvažujete nad nějakými novými příchutěmi náplní?**

Pracujeme na nutričně vyvážené náplni, která by oslovila i příznivce zdravého životního stylu.

## ROZVOJ VENKOVA

# O NOVÝCH TECHNOLOGIÍCH V ROSTLINNÉ VÝROBĚ

Cesta k úspěchu v zemědělství tkví ve snižování nákladů a zvyšování produkce. K tomu zemědělcům dopomáhají moderní technologie, na jejichž pořízení mohou čerpat peníze z Programu rozvoje venkova 2014–2020, a to v rámci operace 16. 2. Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií v zemědělské prvovýrobě (tzv. inovace v zemědělství). Jak moderní technologie pomáhají v rostlinné výrobě? Pojďte se podívat...



### ZEMASPOL odbyt s.r.o

Cílem bylo navrhnout a ověřit technologie pěstování pšenice špaldy a zakládání podsevu a směsných porostů v režimu ekologického zemědělství. Účelem bylo snížit náklady, zvýšit výnosy, eliminovat degradaci půdy a omezit rozvoj plevelných společenstev s využitím nového modifikovaného secího stroje pro výsev špaldy a vícedruhových směsí, který byl pořízen v rámci projektu. Na realizaci projektu spolupracovala kromě jiných i Česká zemědělská univerzita v Praze.



### AGRO Kunčina a.s.

Pracovníci společnosti navrhovali a vyvíjeli nové technologické postupy, včetně optimálního využití nových strojů, spolupracovali při odběru vzorků a půdních sondách a zakládali a vedli jednotlivé polní pokusy zaměřené na optimalizaci nových. Na realizaci se podílela výzkumná organizace Agrotest fyto, s. r. o. Zpracování půdy hloubkovým kypřičem bylo úspěšně ověřeno u kukuřice na siláž, která dosáhla prokazatelně vyšších výnosů v porovnání se stávajícími technologiemi zpracování půdy orbou. Profilová aplikace NP hnojiva přispěla k lepšímu počátečnímu vývoji rostlin, prokypření hlubších vrstev půdy podpořilo zasakování srážek a akumulaci vody v podzemní části. Nová technologie předsetové přípravy půdy s kompaktořem vytváří lepší předpoklady pro úspěšné založení porostů jarních obilnin. Lepší výchozí podmínky se příznivě projeví na stavu porostů od raných vývojových fází až do konce sloupkování.



### ZAS Bečváry a.s.

Poloprovozní pokusy ověřily hluboké zpracování půd dlátovým kypřičem v návaznosti na pěstování cukrovky, při které budou nové stroje využívány. Z výsledků vyplývá, že se zlepšila půdní struktura při pěstování širokořádkových plodin a také odolnost půdy vůči erozi. Zejména objemová hmotnost půdy byla u dlátového kypření vyhodnocena jako vynikající, tedy v mnohem lepším stavu než při použití orby. Na realizaci projektu se podílel také Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod.

Projekt Ministerstva  
zemědělství



# POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE

FARMÁŘSKÉ TRHY V NÁRODNÍM ZEMĚDĚLSKÉM MUZEU

KAŽDÝ PÁTEK  
DO 30. 6. 2021  
9-17 H



Farmářské trhy v muzejním dvorku Národního zemědělského muzea v Praze na Letné každý týden v pátek od 9 do 17 hodin.  
Široký sortiment kvalitních domácích produktů od českých farmářů a potravinářů.

Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

[www.nzm.cz](http://www.nzm.cz)



## VÝBĚR ZPRÁV

# STRUČNĚ V ČÍSLECH

Na protipovodňová opatření šlo během dvou let téměř 8,5 miliardy korun. Státní pozemkový úřad umí čerpat z fondů EU. Čeští krmiváři mohou začít vyvážet své výrobky do Číny. Výrobky s logem české cechovní normy.

## 8 480 000 000

korun jsme vynaložili společně s Ministerstvem životního prostředí na prevenci před povodněmi v období 2018 až 2020.

## 3 459 937 967

korun je celková hodnota projektů zaměřených na pozemkové úpravy. V Programu rozvoje venkova ČR na období 2014–2020 bylo již schváleno 332 žádostí o dotaci ve výši 3 304 704 539 korun. K 30. dubnu jsme proplatili celkem 317 projektů v celkové výši 3 090 327 781 korun. Státní pozemkový úřad dále čerpá finanční prostředky na pozemkové úpravy z Operačního programu Životní prostředí.

## 5

českých krmivářských firem může začít s exportem do Číny. Po složitém šestiletém vyjednávání se nám podařilo dojednat povolení s čínským Generálním ředitelstvím cel k vývozu krmných směsí. České krmivářské firmy patří ke světové špičce, jen v loňském roce vyvezly zboží v hodnotě více než 15 miliard korun do téměř stovky zemí. Nyní získaly další příležitosti na perspektivním čínském trhu s 1,4 miliardy obyvatel.

## 1 858

výrobků od 194 společností nese označení potravinářskou cechovní normou. Potravin vyrobené podle norem by měly mít nadstandardní charakteristiky proti srovnatelným výrobkům na trhu. Cechovní normy Potravinářská komora ČR zavedla podle vzoru Rakouska, kde se vztahují na 30 tisíc produktů. V Česku byl projekt spuštěn v roce 2017.

## 10 000

plůdků pstruha obecného potočního rozšíří jizerskohorské toky. Stávající populace se posiluje už čtrnáctým rokem, a to vždy na tocích ve správě Lesů ČR, na nichž se rybářsky nehosподаří, nebo kde se odlovily ryby kvůli stavebním pracím v korytě toku.

## více než 5 000 000 000

korun je připraveno pro zemědělce ve 12. kole příjmu žádostí z Programu rozvoje venkova 2014–2020. Podpora se zaměří především na posílení soběstačnosti ovoce a zeleniny, ale i na živočišnou výrobu a začínající zemědělce. Žádosti mohou zájemci podávat prostřednictvím Portálu farmáře od 15. června do 13. července 2021.

Více informací [zde](#).

## SPOLEČNOST

# SBÍRKA POTRAVIN, EXPOZICE LESY PRO BUDOUCNOST, VÝSTAVBA POLDRU KUTŘÍN



- Ministr zemědělství Miroslav Toman se zapojil do charitativní akce „Sbírka potravin“. Potřebným daroval trvanlivé potraviny a drogistické zboží.

- Poklepáním na základní kámen začala výstavba poldru Kutřín na Krounce. Jejím cílem je transformace povodňové vlny a zdržení kulminačních průtoků Krounky do odeznění povodně na Novohradce.



- Nová stálá expozice Lesů ČR „Lesy pro budoucnost“ je k vidění v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné. Přijďte se dozvědět více o lesích nové generace, které státní lesy vysazují na mýtinách po celé republice.