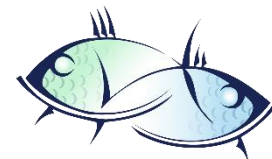


# **Kvalita produktů rybolovu na českém trhu**

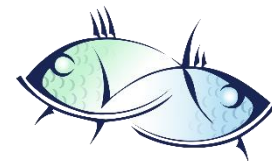
Tomáš Potůček

# Několik obecných informací



- Na světě se odhaduje výskyt přibližně 20 000 druhů ryb
- Přibližně 60 % je mořských
- Rybářská loď dokáže po výlovu zamrazit na palubě až 950 tun ryb
- Za 24 hodin se na palubě lodi může zpracovat až 60 tun ryb
- 42 dnů – 1 loď na pokrytí spotřeby ČR

# Hráči na trhu

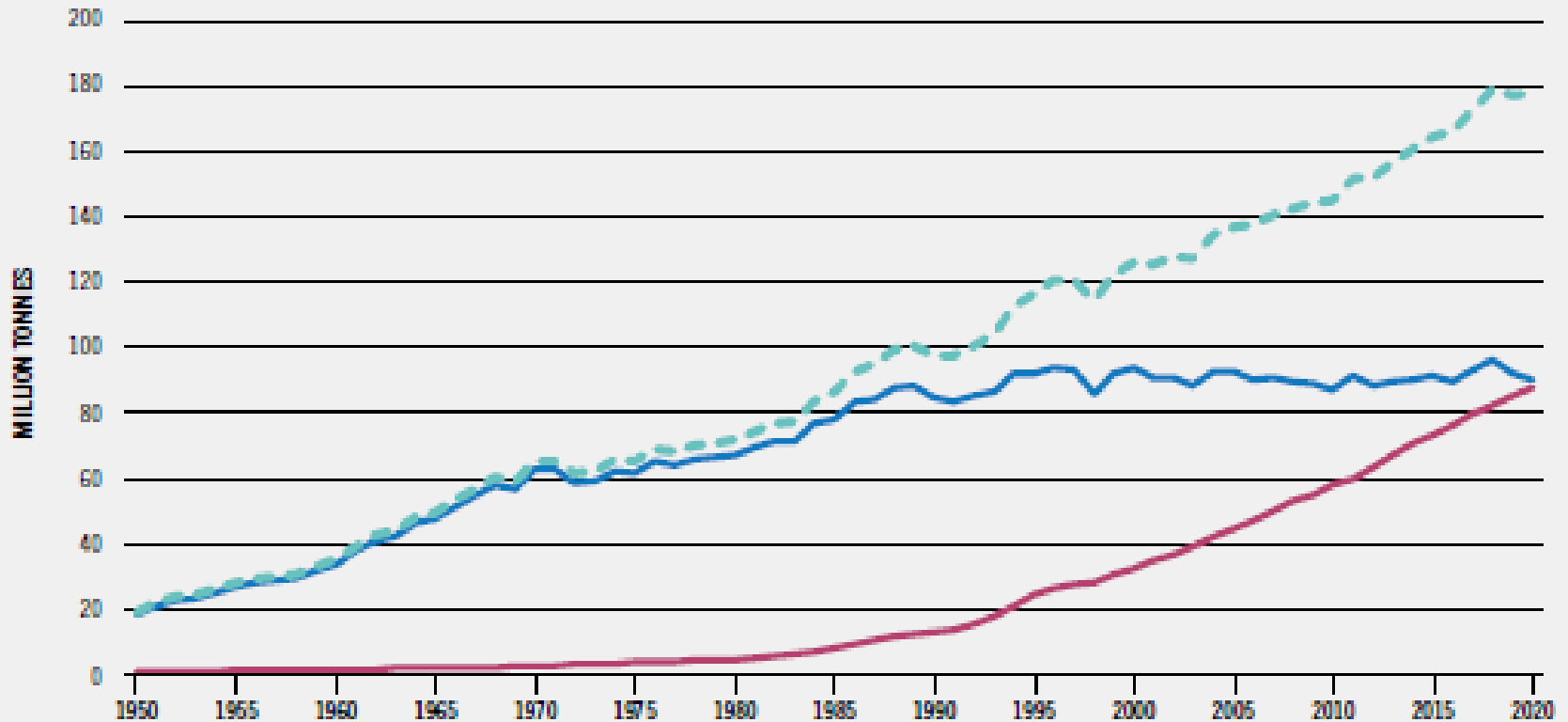


- Čína 57 %
- Indonésie 13 %
- Indie 6 %
- Vietnam 4 %
- EU – 25 1 %



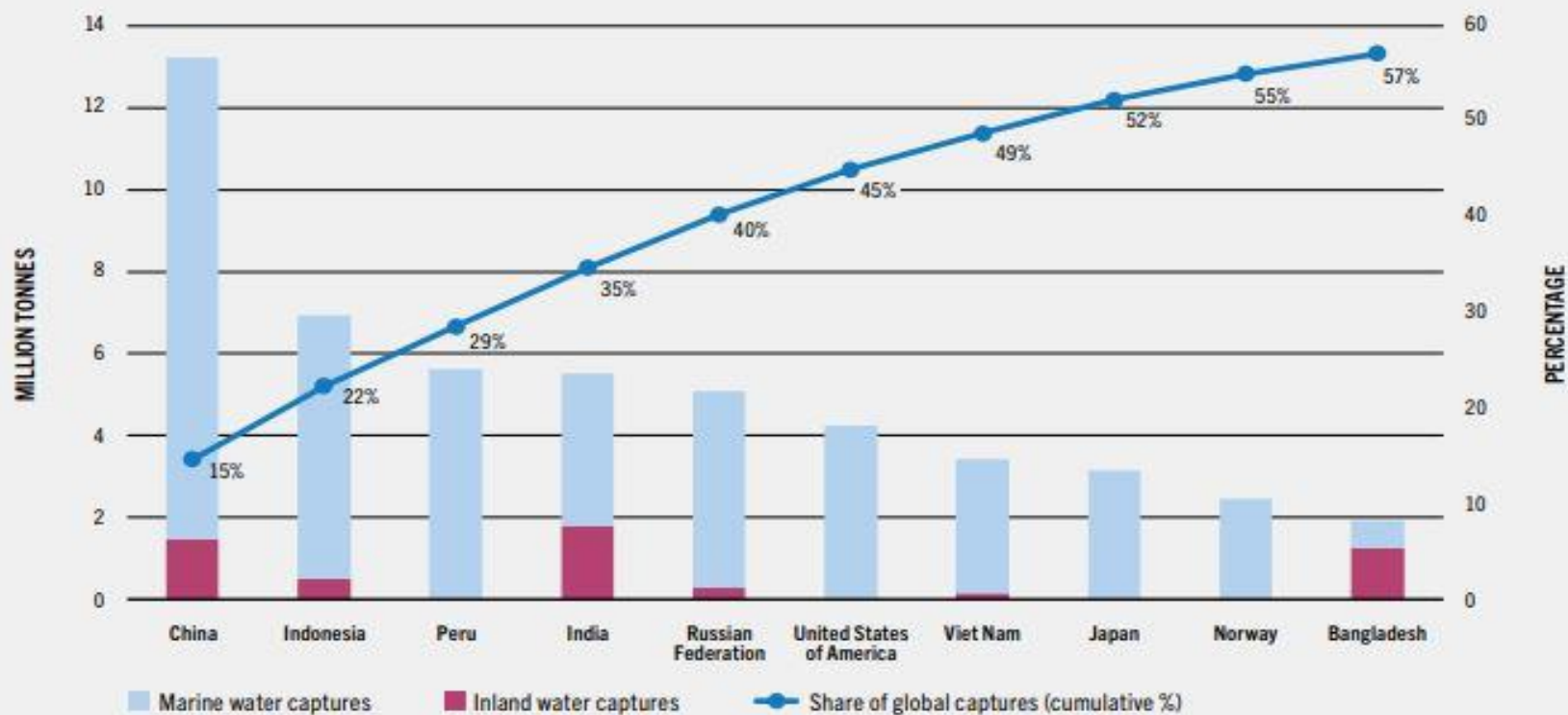
- Ročně se jedná o cca 200 milionů tun ryb
- Podíl akvakultury je již více jak 50 %

# Odlov / farma



— Aquaculture production — Capture fisheries production - - - Total

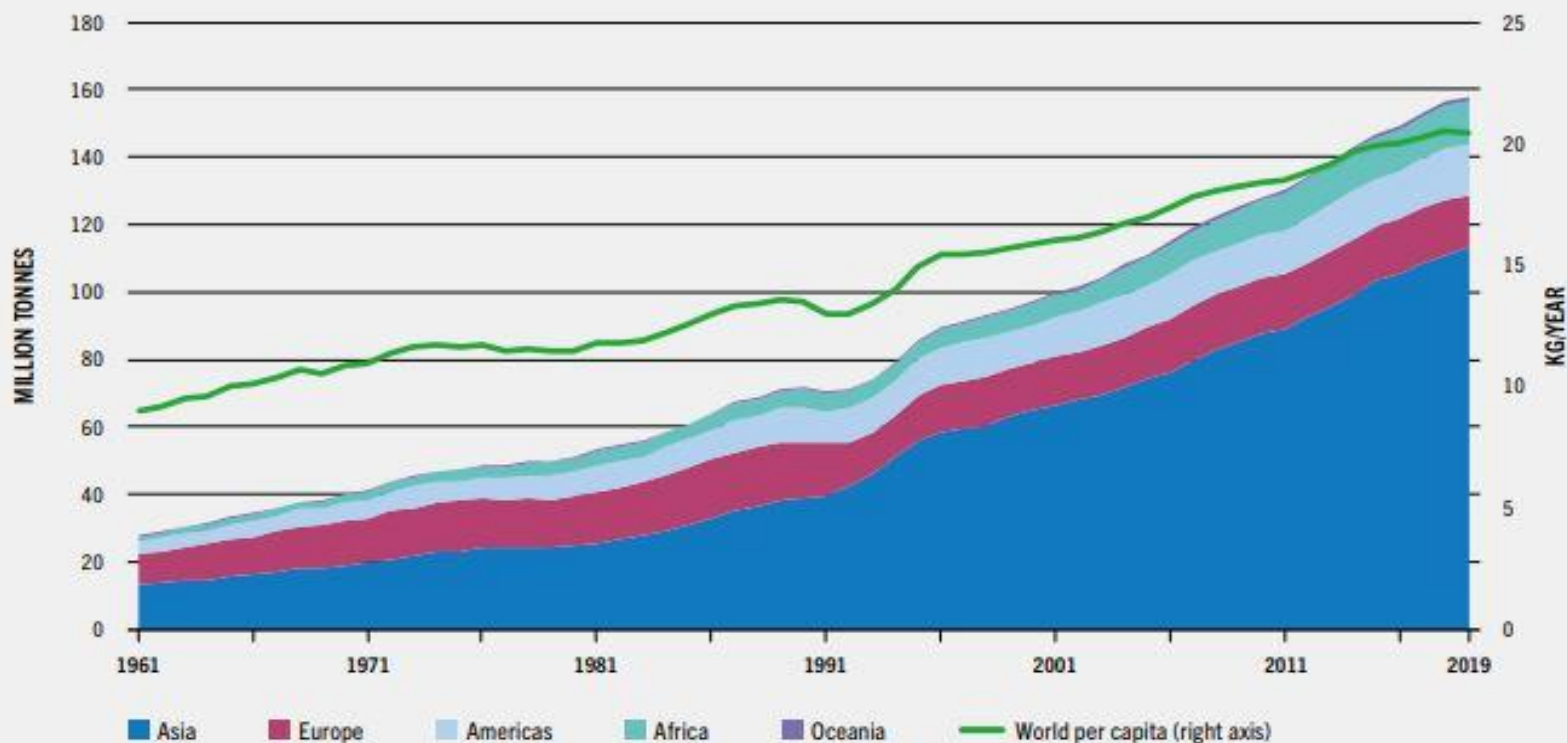
**FIGURE 8** TOP TEN GLOBAL CAPTURE PRODUCERS, 2020



NOTES: Excluding aquatic mammals, crocodiles, alligators, caimans and algae. Data expressed in live weight equivalent.  
SOURCE: FAO.

# Spotřeba ryb podle kontinentů

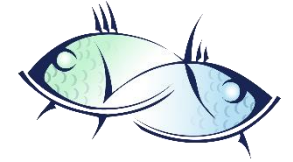
**FIGURE 39** AQUATIC FOOD CONSUMPTION BY CONTINENT, 1961–2019



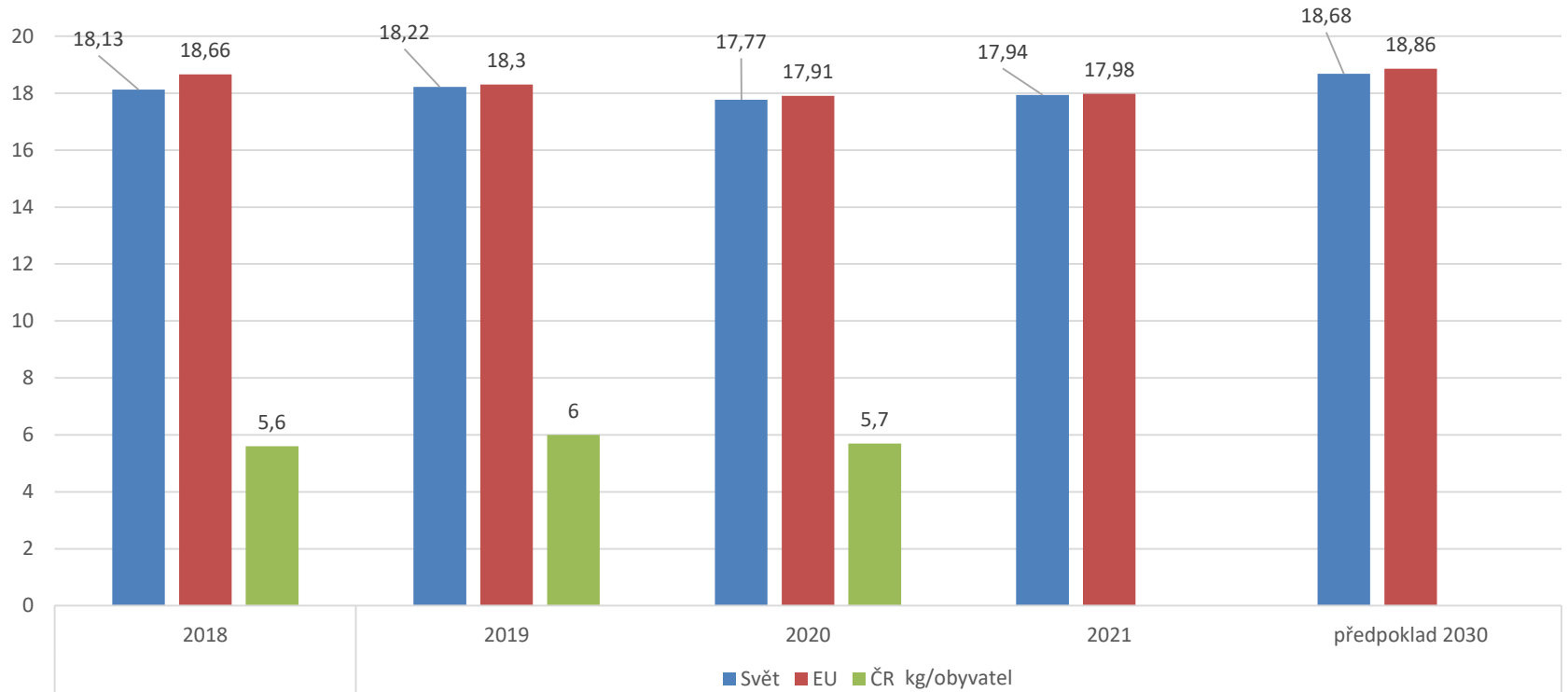
NOTE: Data in million tonnes expressed in live weight equivalent.

SOURCE: FAO.

# SPOTŘEBA V ČR



Spotřeby ryb v kg/obyvatel



\* pro ČR nejsou dostupné předpoklady pro 2030

# Hluboce zmrazené ryby



Nejčastější druhy:

- **Treska aljašská**, treska pestrá, mintaj – *Theragra chalcogramma*
- **Mořská štika**, hejk, hoki (štikozubec tichooceánský / argentinský) – *Merluccius productus / hubbsi*
- **Pangasius**, pangas dolnooký, pangas siamský, sumec žraločí, sumeček žraločí, štíhlohlavec žraločí – *Pangasius hypophthalmus*
- **Tilápie**, tlamoun nilský, okounovec nilský, tlamovec nilský, tilápie nilská – *Oreochromis niloticus*
- **Makrela obecná** – *Scomber scombrus*
- **Candát obecný** - *Sander lucioperca*
- **Losos obecný** – losos atlantský – *Salmo salar*
- **Tuňák žlutoploutvý** - *Thunnus albacares*





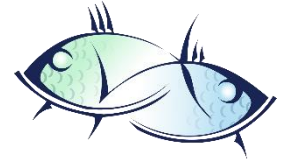
# Čerstvé a chlazené ryby



- Losos obecný - *Salmo salar*
- Pražma královská - *Sparus aurata*
- Mořský vlk - *Dicentrarchus labrax*
- Treska obecná - *Gadus morhua*
- Treska tmavá - *Pollachius virens*
- Mořská štika - *Merluccius merluccius*
- Mořský ďas - *Lophius piscatorius*
- Tuňák žlutoploutvý - *Thunnus albacares*
- Mečoun obecný - *Xiphias gladius*
- Halibut gronský - *Reinhardtius hippoglossoides*
- Pstruh duhový - *Oncorhynchus mykiss*
- Okouník nilský - *Lates niloticus*
- Kambala - *Psetta maxima*
- Platýs - *Pleuronectes platessa*
- Candát obecný - *Sander lucioperca*
- Sumeček africký - *Clarias gariepinus*



# Právní základ pro označování



## EU

- Nařízení č. 1169/2011
- Nařízení č. 1379/2013
- Nařízení č. 853/2004

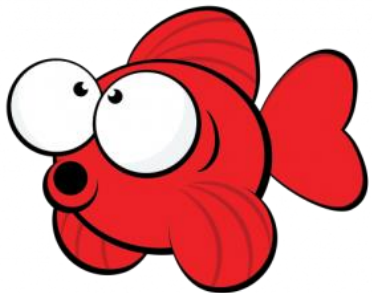
## ČR

- Zákon č. 110/1997 v platném znění
- Vyhláška č. 69/2016 Sb. v platném znění
- Vyhláška č. 366/2005 Sb. v platném znění

## **vodítka**

- Metodický pokyn MZe pro označování ryb
- Otázky a odpovědi EK
- *Codex Alimentarius*
- Webové stránky EU
- FAO





# Povinné informace x kvalita

- Legislativní název
- Název druhu (+ latinský název)
- Fyzikální stav
- Způsob produkce
- Lovné zařízení
- Oblast odlovu
- Teploty skladování
- Čistá hmotnost
- Glazura x přidaná voda?
- Složení?
- Datum prvního zmrazení
- Výživové údaje
- Výrobce / prodejce
- Datum použitelnosti



# Kvalita x Legislativní název



## Fyzikální stav

- chlazené
- čerstvé
- hluboce zmrazené
- Chlazené, rozmrazeno



## Glazura x přidaná voda

- Glazované
- S přidanou vodou
- Glazované s přidanou vodou



\* Na trhu existují i neglazované hluboce zmrazené ryby

# Základy zbožíznalství



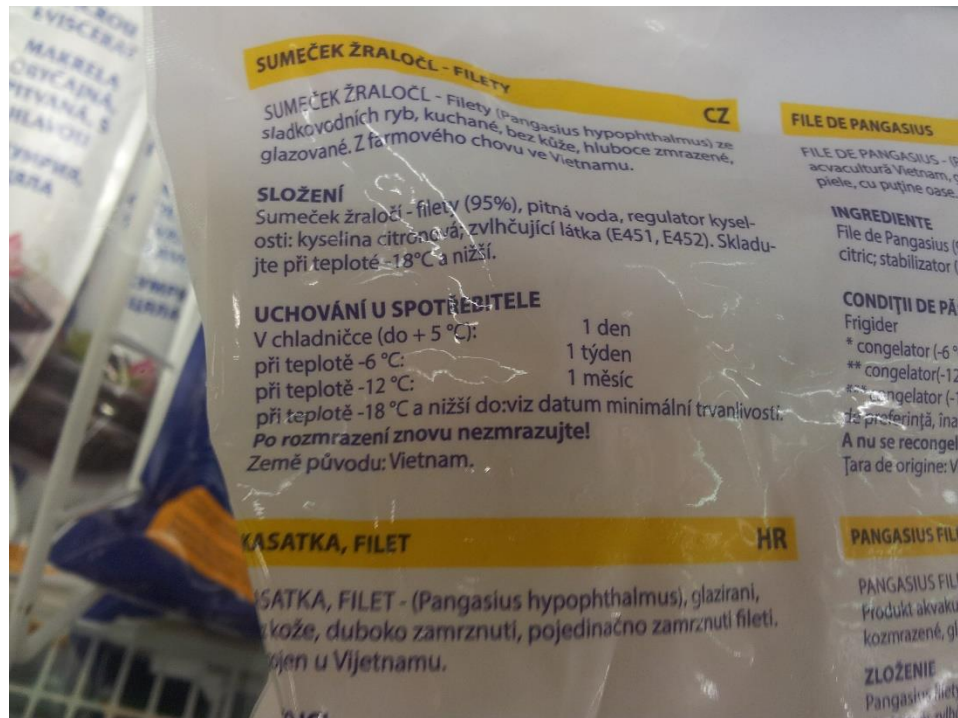
- Trámcovitý vzhled
- Barva, jinovatka na povrchu, vyschlé části
- Podle tvaru okrajů – kostky, filety bloku
- Pocit vody na pohmat
- Deklaruje výrobce glazuru, přidanou vodu a aditiva – polyfosfáty, sůl apod.?
- Jaká je čistá hmotnost?
- Deklarace, že je výrobek seafrozen, bez kostí?





**Treska obecná - světlá partie (Cod fillet)**. Hluboce zmrazená, glazovaná.  
Složení: Treska obecná (Cod fillet), voda. Uloženo v mraze, glazováno v roztoku.  
Atlantik - FAO 27, rozmrázit v pitné vodě.  
Prodejce: Bídvest Czech Republic s.r.o., Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou.  
Uchování u spotřebitele: Skladujte při teplotě -18 °C a nižší.  
Minimální trvanlivost při -18 °C do: / /  
15.10.2014 / L 013288 2

Hmotnost: 400 g  
Čistá hmotnost: 376 g  
8 594007 910728



### SUMEČEK ŽRALOČI - FILETY

CZ

Sumeček žraločí - filety (Pangasius hypophthalmus) ze sladkovodních ryb, kuchaňé, bez kůže, hluboce zmrazené, glazované. Z farmového chovu ve Vietnamu.

**SLOŽENÍ**  
Sumeček žraločí - filety (95%), pitná voda, regulator kyselosti: kyselina citrónová, zvlhčující látka (E451, E452). Skladujte při teplotě -18 °C a nižší.

**UCHOVÁNÍ U SPOTŘEBITELE**  
V chladničce (do +5 °C):  
při teplotě -6 °C: 1 den  
při teplotě -12 °C: 1 týden  
při teplotě -18 °C a nižší do: viz datum minimální trvanlivosti.  
Po rozmrazení znovu nezmrazujte!  
Země původu: Vietnam.

### KASATKA, FILET

HR

KASATKA, FILET - (Pangasius hypophthalmus), glazování, bez kůže, duboko zamrznuti, pojedinačno zamrznuti fileti. Uloženo u výroby u Vietnamu.

### FILE DE PANGASIUS

FILE DE PANGASIUS - (Pangasius hypophthalmus) z akvakultury Vietnam, glazování, bez kůže, cu puține oase.

**INGREDIENTE**  
File de Pangasius (95%), apă potabilă, stabilizator (E451, E452).

**CONDIȚII DE PĂSTRARE**  
Frigider  
\* congelator (-6 °C și mai puțin)  
\*\* congelator (-12 °C și mai puțin)  
\*\*\* congelator (-18 °C și mai puțin)  
Nu se recongelează.  
Țara de origine: Vietnam.

### PANGASIUS FILET

PANGASIUS FILET - (Pangasius hypophthalmus), glazování, bez kůže, duboko zamrznuti, pojedinačno zamrznuti fileti. Uloženo u výroby u Vietnamu.

**ZLOŽENIE**  
Pangasius filety, voda.

# OBCHODNÍ NÁZVY



Mořan zlatý

Pražma královská

*Sparus aurata*



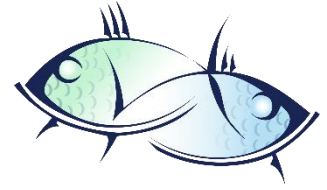
Mořčák evropský

Vlk Mořský

*Dicentrachus labrax*



# Název druhu



## Latinský a český název

- Seznam českých obchodních názvů je v příloze Vyhlášky č. 69/2016
- *Merluccius productus*

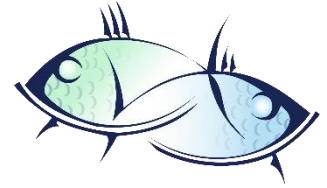
## Praxe – co zní nejlépe

- Štikozubec kanadský
- Merlúza kanadská
- Hejk kanadský
- Mořská štika kanadská





# Způsob produkce



## Definované přesné znění

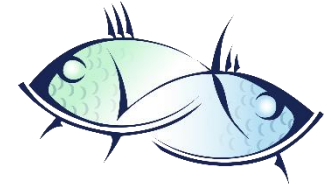
- „...odlov...“
- „...odlov ve sladkých vodách ...“
- „... chov...“

## Praxe

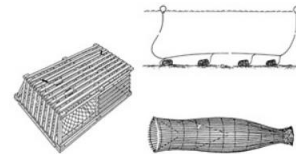
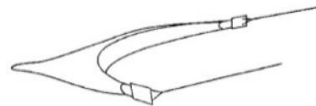
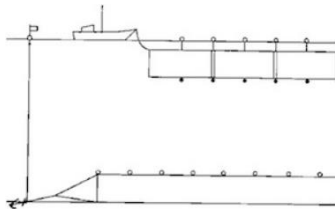
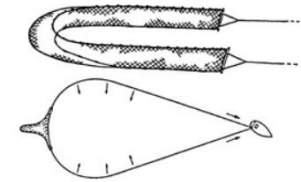
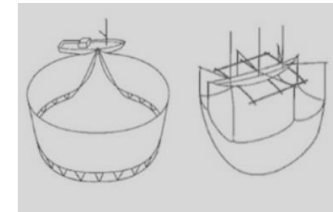
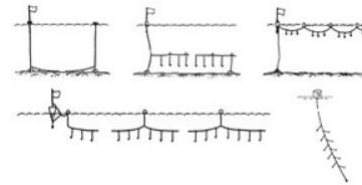
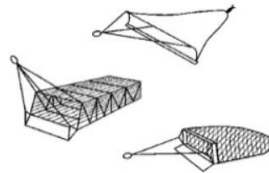
- Odloveno v moři
- Odlov ve sladkých vodách Labe
- Farmový chov / Pochází z chovu



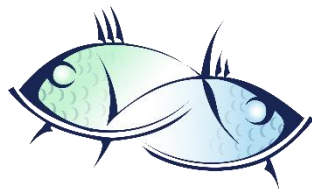
# Kategorie lovných zařízení



- Drapáky
- Háčky a šňůry
- Kruhové zátahové sítě a čeřeny
- Nevody
- Vězence a lapadla
- Vlečné sítě
- Zatahovací tenatové sítě a podobné sítě



# Názvy podoblastí a divizí

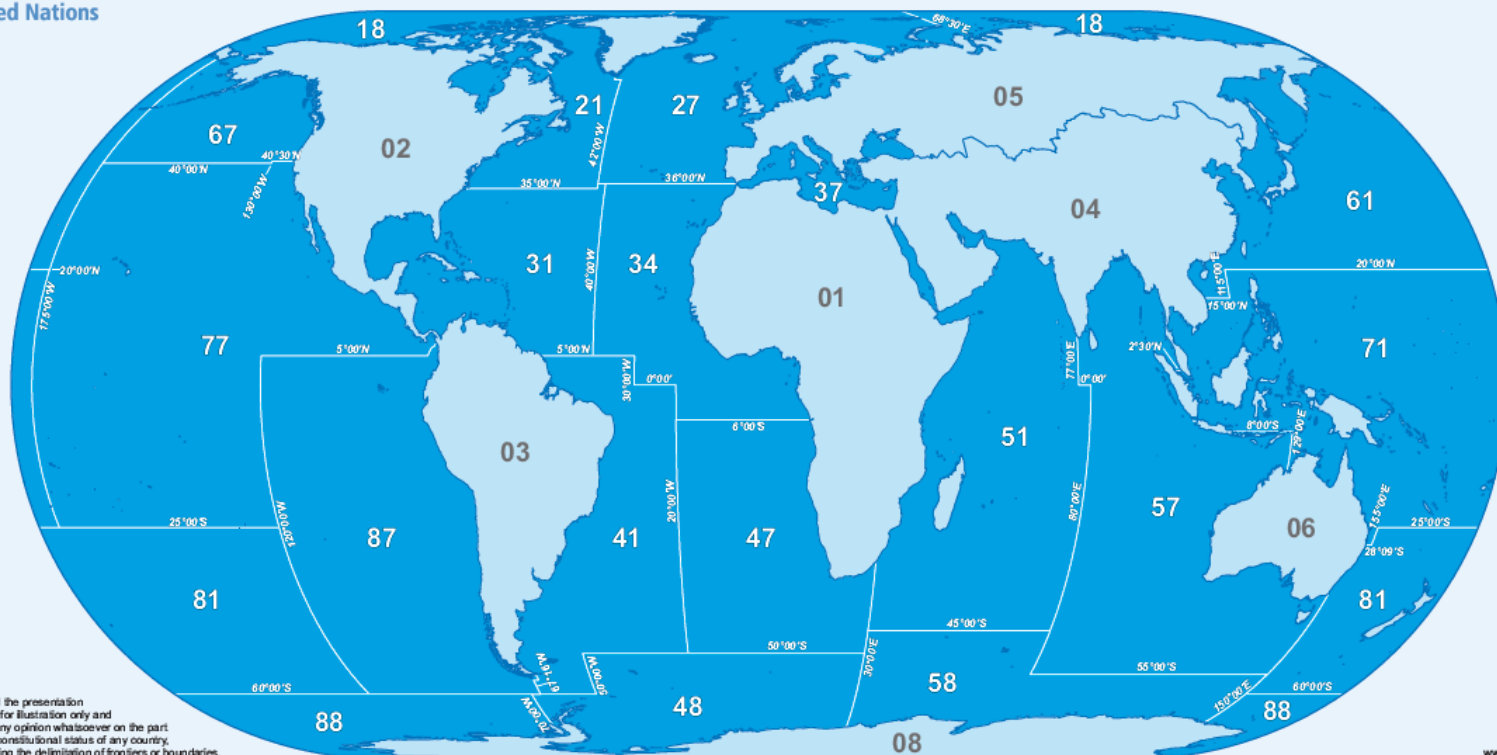


- <http://www.fao.org/fishery/area/search/en>
- Týká se pouze FAO 27 a 37
- FAO 27 - 14 podoblastí,
- FAO 37 – 4 podoblasti
- každá podoblast cca 2 divize
- Nejsou uveřejněny oficiální překlady názvů podoblastí a divizí





# FAO Major Fishing Areas for Statistical Purposes



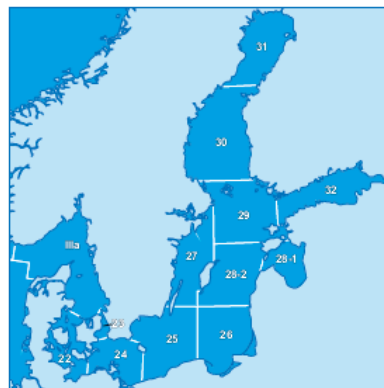
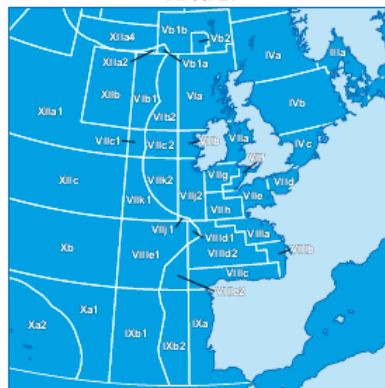
© FAO 2015

The designations employed and the presentation of information in the map(s) are for illustration only and do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of FAO concerning the legal or constitutional status of any country, territory or sea area, or concerning the delimitation of frontiers or boundaries.



[www.fao.org/fishery/area/search](http://www.fao.org/fishery/area/search)

**Area 27**



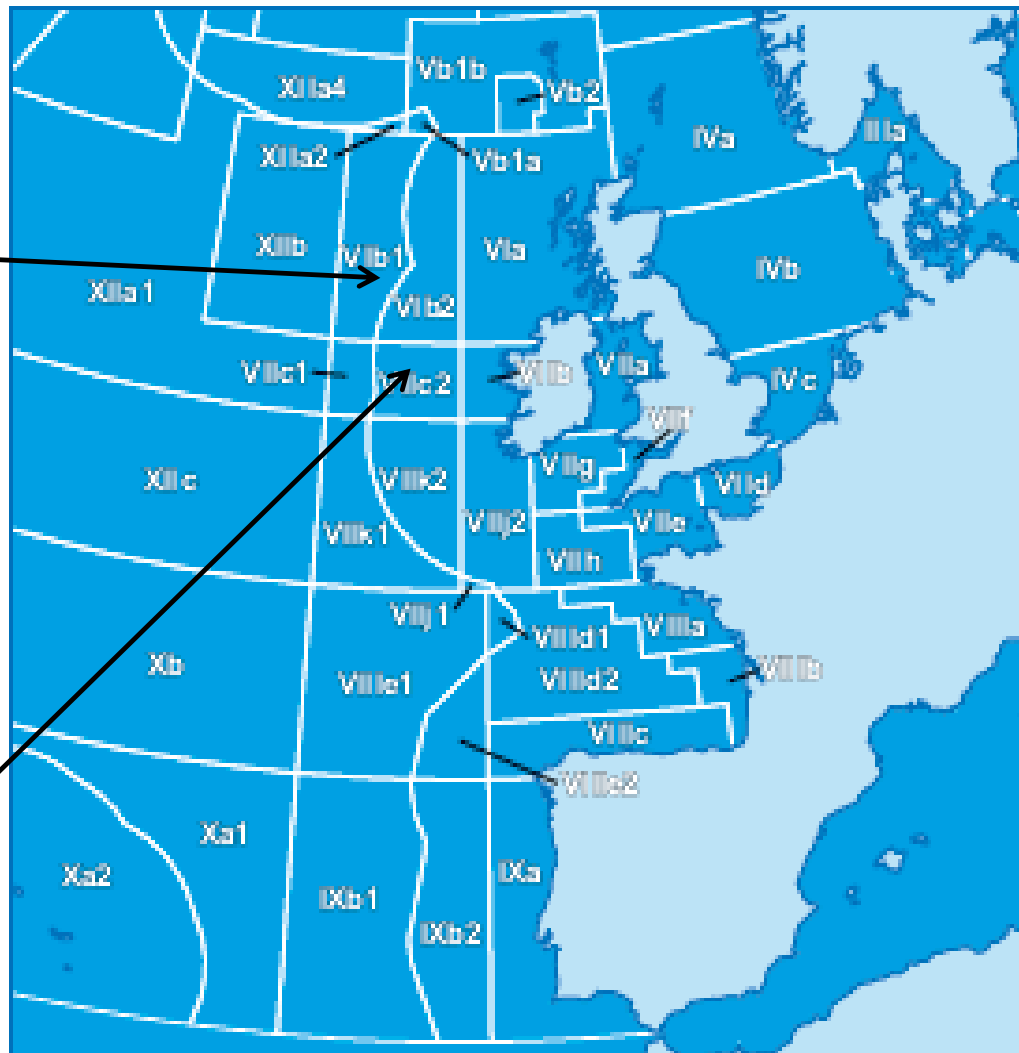
Subareas and divisions for areas 27 and 37 to provide indication of the catch or production area as required by European Union Regulation No. 1379/2013

**Area 37**



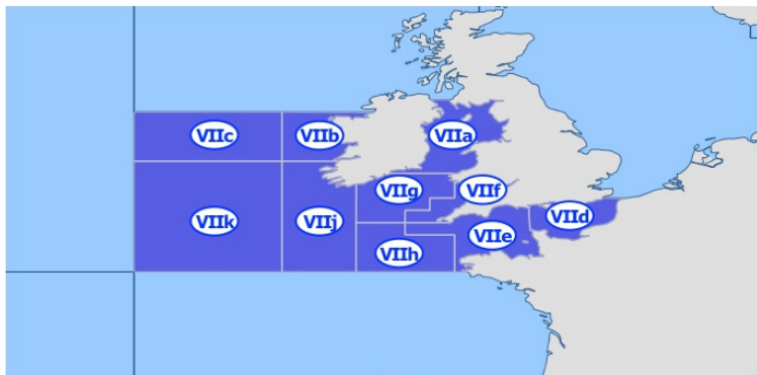
- Rockall – divize VIb

- Porcupine Bank – divize VII c
- „dikobrazova mělčina“?



## Podoblast 27.7

Irské moře, západ Irska, Porcupine Bank, východní a západní část Lamanšského průlivu, Bristolský záliv, severní a jižní část Keltského moře a jihozápad Irska - východ a západ (Podoblast VII)



### Divize 27.7.a

Irské moře (Divize VII a)

### Divize 27.7.b

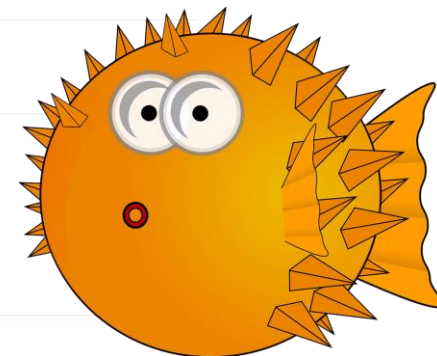
Západ Irska (Divize VII b)

### Divize 27.7.c

Porcupine Bank (Divize VII c)

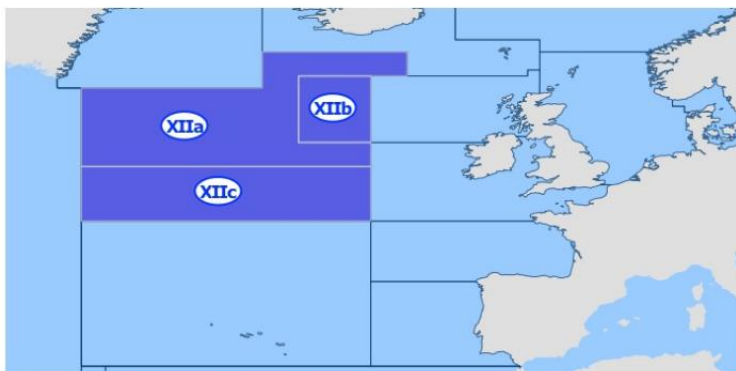
### Divize 27.7.d

Východní část Lamanšského průlivu (Divize VII d)



## Podoblast 27.12

Severní část Azorských ostrovů (Podoblast XII)



### Divize 27.12.a

Southern mid-Atlantic Ridge (Southern Reykjanes Ridge south to Charlie-Gibbs Fracture Zone) (Division XIIa)

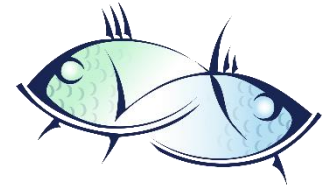
### Divize 27.12.b

Western Hatton Bank (Division XIIb)

### Divize 27.12.c

Central Northeast Atlantic - South (Division XIIc)

# KOSTI



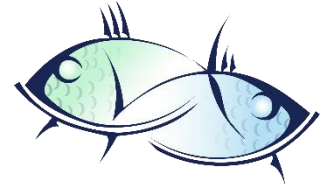
- Označení není povinné
- Benefit pro instituce (školy, školky) i pro ostatní konzumenty (děti, senioři)
- Pravidla pro označení výrobků jako „bez kostí“ jsou v *Codex Alimentarius*
- *Bez kosti* = neobsahuje na 1 kg více, jak 1 kost o délce min. 10 mm nebo širší než 1 mm/dlouhou min. 5 mm a širokou méně jak 2 mm







# Co je levnější?



Akce Pangas **95 Kč / kg**

- Cena je vztažena k celkové hmotnosti
- Čistá hmotnost (bez glazury) 600 g
- Složení: Pangas (51 %)
- Čistý obsah ryby v 1 kg balení je 306 g
- Cena z 1 kg ryby: **310,5 Kč**

Čerstvý losos cena **300 Kč / kg**





Pangasius filety, hlbokozmrazené, s pridanou vodou glazurované  
Pangasius filety, hlbokozmrazené, s pridanou vodou glazurované

**Pangasius filety, hlbokozmrazené, s pridanou vodou glazurované**

**Pangasius filety, hlbokozmrazené, s pridanou vodou glazurované**

**Hmotnosť/Hmotnost : 1 kg**

Čistá hmotnosť po odkvapkanií/Čistá hmotnost pod odkapání : 800 g

Zloženie/zloženie: mäso z Pangasiuse 40% (Pangasius Hypophthalmus), pitná voda, stabilizátor: E 451, E452,

Složení/složení: maso z Pangasiuse 40% (Pangasius Hypophthalmus), pitná voda, stabilizátor: E 451, E452

Sladkovodní hluboce zmrazená /Sladkovodná ryba hlbokozmrazena

Pochází z akvakultury / Produkt akvakultury

Produkt farmové chovu ryb / Produkt farmové chovu ryb

Farma (city) : Dong Thap

Kategória rybárskeho výstroja použitého pri rybolove: rybníky,

Kategorie lovných zařízení použitého při rybolovu: rybníky,

Krajina pôvodu suroviny: Vietnam

Původ zboží : Vietnam

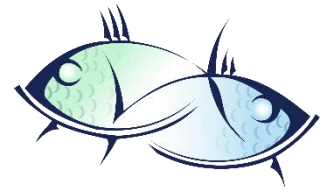
Číslo schvaleného závodu pro EU: DL 367

Schvalovací /Schvalovací číslo závodu pre EU: VN 367 VI 048

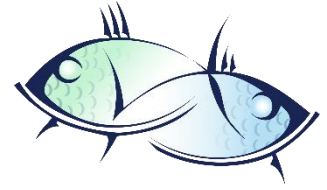
**Obsahuje alergeny/Obsahuje alergény:  
rybí maso/rybacie mäso**



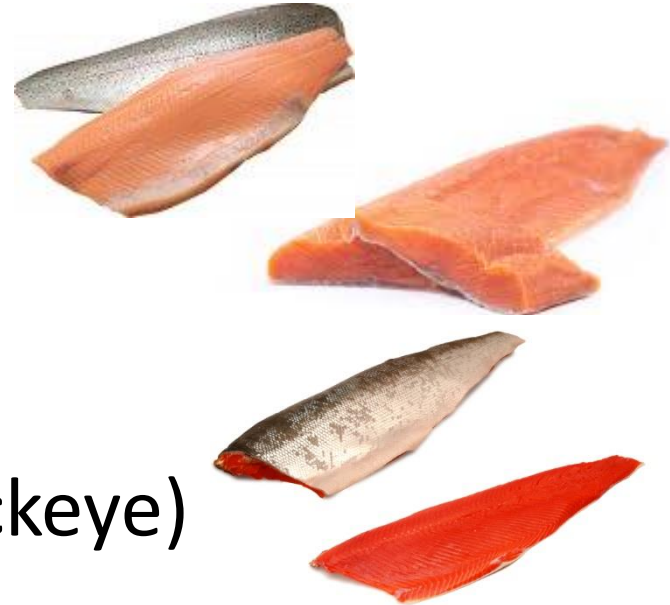
5 907535 102313



# Lososovití



- *Salmo salar*
- *Oncorhynchus mykiss*
- *Oncorhynchus Keta*
- *Oncorhynchus nerka* (Sockeye)
- *Oncorhynchus gorbuscha*





# České cechovní normy



- Seafrozen kvalita
- Vakuově balené výrobky bez glazury, jinak max. 10 %
- Bez přidané vody a aditiv
- Tedy to nejlepší a nejkvalitnější na českém trhu



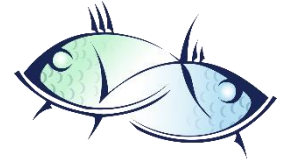
# MSC



- \* Iniciativa bojující za udržitelný rybolov
- \* V očích spotřebitele výrobky nedevastující přírodu, přírodní zdroje
- \* Podobně jako BIO
- \* 100 % jistota původu
- \* 100 % dosledovatelnost
- \* 100 % správná textace
- \* [www.msc.org](http://www.msc.org)



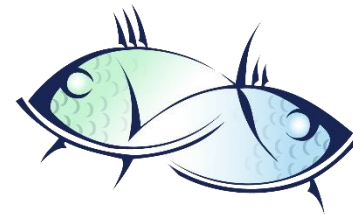
# ASC



- ❖ Iniciativa bojující za udržitelný farmový chov
- ❖ Původně především chovy krevet
- ❖ V posledních letech ale i ryby – pstruh obecný, pražma královská, vlk mořský, lososi.....
- ❖ Kromě ekologie důraz i na sociální zajištění a dosledovatelnost
- ❖ Podobně jako BIO
- ❖ 100% jistota původu, dosledovatelnosti...

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)





# DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST



Tomáš Potůček

[potucek.tomas@seznam.cz](mailto:potucek.tomas@seznam.cz)

Mob.: 737219162