Agrární obzor

6/2022

ZEMĚDĚLSTVÍ A POTRAVINÁŘSTVÍ

Potravinářský obzor

Zhodnotili produkci i kvalitu obilovin 8

Budoucí podpora Precizního zemědělství 22

První instalovaný systém F488 v ČR si užívají dojnice v Bělohradě 45

BV – FEST ve znamení přátelských setkání se zákazníky 51

Dopad energetické krize na české zemědělství

Jaké jsou a budou dopady energetické krize na nejohroženější zemědělské sektory. Na tuto otázku se snažila dát odpověď tisková konference Agrární komory České republiky na konci listopadu v Praze. S novináři na toto téma hovořili předseda Svazu chovatelů holštýnského skotu Josef Diviš, předseda Ovocnářské unie Martin Ludvík a místopředseda Českomoravské drůbežářské unie Zdeněk Mlázovský. Pozornost se soustředila zejména na hospodaření v nejohroženějších zemědělských odvětvích v době krize, otázku pěstování lokálních plodin a chovu zvířat, dopady na cenotvorbu, odbyt či konkurenceschopnost a mnohé další.

Mezi nejohroženější odvětví patří chov hospodářských zvířat

Vyplatí se chov hospodářských zvířat?

Jak vyplynulo z vystoupení Josefa Diviše, mezi nejohroženější zemědělská odvětví patří chov hospodářských zvířat. Náklady zemědělských podniků se zvyšují v meziročním srovnání o desítky až stovky procent, přičemž největším problémem jsou energie. Čeští zemědělci ale mají omezené možnosti promítat tyto náklady do cen, za které prodávají svou produkci. Řada z nich proto zvažuje, zda se jim chov hospodářských zvířat vyplatí, a přemýšlí o utlumení nebo dokonce úplném ukončení ztrátových činností, což by mělo za následek vyšší dovoz potravin ze zahraničí. Klesá zejména produkce hovězího masa. Řada zemědělců, kteří se specializují na mléčný nebo masný skot, zvažuje omezení chovů

kvůli vysokým nákladům a nízké rentabilitě. Klesající produkce tuzemského hovězího masa o jednotky procent svědčí o tom, že to mnozí již udělali. „Náš podnik se zabývá vedle živočišné výroby také rostlinnou výrobou včetně například šlechtění brambor, o které je zájem v zahraničí. Ztráty z produkce mléka a hovězího masa ale rostou tak rychle, že je nestačíme dotovat z ostatních ziskových činností. Očekáváme, že vstupní náklady dál porostou ještě dramatičtěji a nevíme, jak to zvládneme," uvedl Josef Diviš, který je ředitelem Selekta Pacov a zároveň předsedou Svazu chovatelů holštýnského skotu.

Podle odhadu Komoditní rady pro mléko a hovězí maso při Agrární komoře České republiky se chovatelům skotu zvýšily v meziročním srovnání náklady na energie o desítky až stovky procent podle konkrétního dodavatele a podmínek smlouvy, náklady na krmiva stouply o 40 až 50 procent a pohonné hmoty zdražily o 40 procent.

Nedostatek ovoce a zeleniny

Z poslední situační a výhledové zprávy Ministerstva zemědělství vyplývá, že vývoj produkce ovoce v ovocných sadech klesá. Celková výměra ovocných sadů v ČR dle šetření Českého statistického úřadu zaznamenala v roce 2022 pokles o 580 hektarů na 15 419 hektarů, z toho produkční sady dosahují výměry 11 437 hektarů, což představuje meziroční pokles o 6,5 procenta. Za uplynulých 33 let bylo z naší krajiny bez náhrady vyklučeno 43 procent ploch ovocných sadů. Důvodem klučení je špatná ekonomická situace českého ovocnářství, kdy se rentabilita pěstování ovoce stále snižuje. „Dlouhodobě u nás ubývají výměry sadů, což znamená, že mizí ovocné stromy, které jsou zásadním prvkem naší krajiny. Nejčastěji jsou pak nahrazovány pěstováním řepky a obilí," uvedl Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie České republiky, a odhadl, že po letošní kritické sezóně většina ovocnářů během zimy zlikviduje výraznější část svých ploch, a to až o desetinu, což by znamenalo zhruba 1000 až 1500 h hektarů. „Nyní na konci sklizně také předpokládáme, že část úrody zůstane v sadech, protože se ovocnáři obávají vše skladovat v chladírnách s ohledem na vysokou cenu elektrické energie. Náklady se totiž zřejmě nijak nepromítnou do prodejních cen," doplnil Martin Ludvík a také připomenul, že řetězce platí pěstitelům nízké ceny nebo raději dovážejí levnější jablka z Polska.

pokračování na str. 2

INZERCE

Dopad energetické krize na české zemědělství

pokračování ze str. 1

Dovoz jablek je vysoký

V roce 2021 se dovezlo až 65 000 tun konzumních jablek ze zahraničí, z toho 30 000 tun právě těch polských. V letech minulých se však čísla pohybovala ještě výše, například v roce 2017 se dovezlo až 88 000 tun zahraničních jablek. Dovozová jablka jsou oproti českým většinou levnější. Podle dat ČSÚ je patrné, že dlouhodobý vývoj farmářské ceny za kilogram jablek mírně stoupá a pohybuje se aktuálně kolem 14 Kč bez DPH, kdežto spotřebitelská cena stoupá prudkým tempem a přibližuje se i 33 Kč. Podíl farmářské ceny jablek na spotřebitelské je však jen 39 procent, z toho pěstitel dostane zaplaceno 28 procent. „Na meziročním srovnání farmářských cen jablek dle ČSÚ můžeme vidět naprosto tristní stav, kdy ovocnáři dostávají za jablka mnohem méně než před rokem. Jedná se tak o jedinou komoditu, která je levnější. Situaci proto považuji za neudržitelnou," řekl Martin Ludvík, který ještě uvedl, že Česká republika je v pěstování jablek a švestek aktuálně soběstačná na 50 procent, u hrušek na 25 procent, u jahod a meruněk na 20 procent a u zeleniny celkově na 30 až 40 procent.

Dovozu nemůžeme konkurovat ani v drůbeži

Vliv současné krize se výrazně odráží také na chovech drůbeže. Náklady prudce rostou, cenám dovozu čeští chovatelé nemohou konkurovat. Podle monitoringu členské základny Českomoravské drůbežářské unie stouply ve velkém náklady zejména na krmivo, a to až o 80 procent, dále na energie a plyn o stovky procent a na pohonné hmoty o 50 procent. Právě chov drůbeže je ale energeticky nejnáročnější a má největší objem spotřebovaného krmného obilí. Výkupní cena však nijak nekopíruje zvýšené vstupní náklady. „Současné nejpalčivější problémy jsou nejen astronomické ceny krmných směsí a energií, ale také nerovné dotační podmínky v rámci EU, tlak na jejich snižování v Česku, tlak ochránců zvířat na chovatele a například i obrovská administrativní zátěž," vysvětloval Zdeněk Mlázovský, místopředseda pro nosnou drůbež Českomoravské drůbežářské unie.

Produkce nadále klesá

Podle oficiálních statistik (ÚED, ČSÚ, SVS ČR) činil u nás v roce 2021 počet nosnic 8,3 milionů. Dále se chovalo 136 milionů kuřat na výkrm, 4,5 milionů kachen, 796 tisíc krůt a 162 tisíc hus. I přesto ale schopnost zajistit produkci z tuzemských zdrojů v tomto odvětví nadále klesá. V roce 2020 bylo podle ČSÚ Česko v drůbežím mase soběstačné na 59,8 procent. Od roku 2008, kdy jsme byli soběstačni na téměř 93 procent, má tak křivka výrazně klesající tendenci. U vajec vystačíme s domácí produkcí z 87,5 procent.

„V ČR je poměrně malý trh, který je nekompromisně ovládán řetězci, jež stanovují cenu. I když jsme schopni dodávat nadstandardní kvalitu vůči EU, lidé i přesto dají často přednost levnému dovozu, ačkoli mnohdy není jasné, odkud zboží pochází a jakým výrobním procesem prošlo. Vyšší cena našich produktů není způsobena tím, že děláme něco hůře, ale tím, že státy, ze kterých se zboží dováží, mají vstřícnější dotační politiku vůči zemědělcům, ať už na evropské či národní úrovní, a mohou si dovolit vyvážet zboží za ceny, kterým nejsme schopni konkurovat," uvedl Zdeněk Mlázovský a odhadl, že soběstačnost znovu poklesne. „Do roku 2026 by mělo dojít ke kompletním přestavbám technologií chovu u nosnic, což dle mého není reálné stihnout. Žijeme v turbulentní době s velkými výkyvy, která je pro zemědělství velmi náročná. Potřebujeme mít dostatek času na plánování, zástavy zvířat, investování a především stabilitu. Jsem ale optimista a věřím, že pokud nás veřejnost začne vnímat jako ty, co v Česku vyrábí skutečně kvalitní produkty, které skončí na jejich stolech, dokážeme přežít i tyto těžké časy a k poklesu chovů nedojde."

Bude české zemědělství soběstačné?

Náklady zemědělských podniků se zvyšují v meziročním srovnání o desítky až stovky procent, přičemž největším problémem jsou energie. Čeští zemědělci ale mají omezené možnosti promítat tyto náklady do cen, za které prodávají svou produkci. Řada z nich proto přemítá, zda se jim chov hospodářských zvířat nebo pěstování některých plodin vyplatí, a zvažuje utlumení nebo dokonce úplné ukončení ztrátových činností. To bude mít za následek vyšší dovoz potravin ze zahraničí. „Nejen s ohledem na čím dál častější výskyt nepředvídatelných událostí, které narušují dodavatelské řetězce, by Česká republika měla usilovat o co nejvyšší míru potravinové soběstačnosti u všech komodit, jež je v silách českých zemědělců vyprodukovat kvalitně a při zachování cenové dostupnosti," zastává názor prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal. „Nepředstavujeme si samozřejmě, že bychom měli zvyšovat potravinovou soběstačnost Česka v produkci kiwi nebo banánů. Na druhou stranu skutečnost, že v zemi, kde je tradičním jídlem vepřo knedlo zelo nebo řízek s bramborovým salátem, musíme dovážet vepřové, brambory, mouku i zelí, je tristní," dodává Jan Doležal.

Bohumil Brejžek

Nový Strategický plán společné zemědělské politiky

Nový Strategický plán společné zemědělské politiky na období 2023-2027 (Strategický plán SZP), který připravilo Ministerstvo zemědělství (MZe), se zaměří na udržitelné zemědělství a ekologické hospodaření s ohledem na životní prostředí. Celkem zemědělci, potravináři a lesníci prostřednictvím Strategického plánu SZP získají přibližně 200 miliard korun (asi 8 miliard eur) z evropského a národního rozpočtu. Materiál schválila vláda.

„Strategický plán SZP jsme připravili podle aktuálních i dlouhodobých potřeb zemědělství, potravinářství a lesnictví, přičemž jsme se hodně zaměřili na ekologii. O podobě Plánu jsme už od začátku jednali se zainteresovanými institucemi a zástupci zemědělství, potravinářství a lesnictví. Nejvíce peněz nasměřujeme do podpory ekonomicky životaschopného zemědělství. Podpora funguje jako základní záchranná síť pro udržení konkurenceschopnosti našich zemědělců a pro zajištění dostatku potravin. Pomáhá vybalancovat nestálost zemědělských trhů a příjmů zemědělců v současné době," řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL).

Hlavní změnou v novém Strategickém plánu je zavedení podpory na první hektary ve výši 23 procent. Tato platba bude určena na prvních 150 hektarů všech zemědělských podniků, a to bez ohledu na jejich velikost. Chystané změny výrazně podpoří menší a střední zemědělce, tak, jak požadovala Evropská komise. Současně ale zajistí dostatečnou podporu i pro větší podniky, které budou hospodařit v souladu s dotačními pravidly.

„Naplňujeme tak programové prohlášení vlády, kdy jsme se zavázali, že budeme podporovat menší i střední zemědělské podniky a jejich prostřednictvím dobrou péči o půdu, krajinu a vodu. Prioritou je proto i ekologické zemědělství. Do roku 2030 chceme v ekologickém režimu spravovat čtvrtinu veškeré zemědělské půdy. Samozřejmě s přihlédnutím k aktuální situaci a potřebě zajistit obyvatelům dostatek kvalitních potravin," uvedl ministr Zdeněk Nekula.

Právě kvůli aktuální situaci, drahým vstupům (energie, krmiva), zdražování a invazi Ruska na Ukrajinu už EU některé plány upravila. Například umožnila v příštím roce výjimky, které ministr Nekula potvrdil. Na jejich základě bude možné osít i pole, která by jinak povinně kvůli ekologii musela ležet ladem. Zemědělci také nebudou muset v roce 2023 pěstovat na jednom pozemku jinou plodinu než v předchozím roce. Česká republika tak umožní zemědělcům zaměřit se především na pěstování plodin k dalšímu potravinářskému zpracování. Tyto výjimky se však nevztahují na tzv. ekoplatbu, Zemědělec, který o ni bude v roce 2023 žádat, musí naplnit všechny podmínky ekoplatby, včetně požadovaného procenta neprodukčních, tedy neosetých ploch.

Nový Strategický plán SZP počítá i se specifickou situací znevýhodněných (např. horských) oblastí a v citlivých odvětvích, nezbytných pro sociální a územní rovnováhu (např. chov skotu, pěstování ovoce, zeleniny a chmele). Dotace se použijí na zachování druhové pestrosti, boj proti erozi, na zadržování vody v krajině a přípravu na změnu klimatu.

„Chceme zlepšovat i životní podmínky zvířat, především ustájení skotu a prasat. Cestu vidíme v zavádění důslednějších preventivních hygienických opatření a také postupů, které budou zmírňovat stres ustájených zvířat. Podobně se zaměříme na prostředky na ochranu rostlin. A i když Česká republika nemá v rámci EU příliš vysokou spotřebu, budeme pracovat na jejím dalším snížení. Souvisejícím efektem bude zajištění nezávadné pitné vody bez pozůstatků pesticidů," řekl Zdeněk Nekula.

Nové zemědělské postupy budou v krajině patrné již od příštího roku. Zemědělci, kteří hospodaří na silně erozně ohrožených polích, nebudou moci pěstovat monokulturu (tedy jednu plodinu) na ploše větší než 10 hektarů. Budou muset pole rozčlenit ochrannými pásy, krajinnými prvky nebo prostřídáním více plodin. Podmínka se týká přibližně 4 % výměry orné půdy. Od roku 2024, kdy je plánováno výrazné rozšíření erozně ohrožených ploch, bude omezení platit na téměř 17 % výměry orné půdy.

Další ochranné pásy nově vzniknou podél vodních toků. Budou alespoň 6 metrů široké (s ještě vyšší podporou, pokud budou široké 12 metrů), oseté trávou a je na nich zakázané používat hnojiva a pesticidy. Kvalitě půdy napomůže nová podmínka doplňování organické složky do půdy, ať už to bude zapravením statkových hnojiv, kompostů, nebo například meziplodinami pěstovanými na zelené hnojení.

Nově budou zemědělci moci získat dotaci, pokud použijí postupy precizního zemědělství, a i nadále budou moci čerpat investiční dotace na technologie. Podpora rozšiřování těchto postupů do praxe bude jedním z klíčových faktorů rozvoje zemědělství, které bude šetrnější k životnímu prostředí, lépe ochrání přírodní zdroje, biodiverzitu a přispěje ke kvalitě a bezpečnosti potravin. Precizní zemědělství představuje také jeden z nástrojů, který přispěje k naplnění Zelené dohody.

Strategický plán SZP zahrnuje také podporu podnikatelských aktivit s důrazem na zemědělskou prvovýrobu i následné zpracování zemědělské produkce, stejně jako motivaci vstupu mladých lidí do zemědělství. Podpora půjde rovněž do lesního hospodářství, kde je třeba reagovat na špatný zdravotní stav lesních porostů a zlepšit jejich odolnost.

Strategický plán SZP bude čerpat finance ze dvou zemědělských fondů EU. Z Evropského zemědělského záručního fondu (EZZF) je pro ČR vyčleněno 4,275 miliardy eur na přímé platby, (asi 107 miliard korun) 5 milionů eur (asi 125 milionů korun) na sektor vína a 2 miliony (asi 50 milionů korun) na včelařství. Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova (EZFRV) podpoří rozvoj venkova částkou 1,296 miliardy eur (asi 32 miliard korun). Podle rozhodnutí české vlády bude podíl z národního rozpočtu přibližně 2,3 miliardy eur (asi 57 miliard korun). Celkem tak rozpočet Strategického plánu SZP dosáhne přibližně 8 miliard eur (asi 200 miliard korun).

Po projednání vládou bude Strategický plán odeslán k oficiálnímu schválení Evropskou komisí.

Strategický plán SZP je klíčovým nástrojem podpory zemědělského sektoru a venkova pro období 2023-2027. Stanovuje zemědělské, potravinářské a lesnické cíle, na které půjdou zemědělské dotace z evropských a národních zdrojů. Vychází přitom z potřeb rozvoje venkova a zvyšování kvality životního prostředí.

Precizní zemědělství je moderní způsob produkce potravin. Jde o ucelený systém agrotechnických opatření zavádějících takové metody a techniku, které umožní ekologicky, energeticky a ekonomicky nejlepší výsledky při zachování dlouhodobé udržitelnosti krajiny. Cílem je optimální využití zemědělské půdy s ohledem na její přirozené produkční schopnosti, a to při využití moderních technologií, jako jsou například navigační systémy (GPS, Glonass), dálkové průzkumy země, výnosové mapy, využívání bezpilotních dronů, zapojení autonomních robotů atd.

Zelená dohoda je iniciativa EU, jejímž hlavním cílem je dosáhnout, aby Evropa byla v roce 2050 klimaticky neutrální. Plán je snížit emise skleníkových plynů EU do roku 2030 o 55 % ve srovnání s rokem 1990. Obsahuje opatření ke snížení emisí, investice do špičkového výzkumu a inovací a ochranu přírodního prostředí.

Vojtěch Bílý
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství

Zemědělské ohlédnutí za končícím rokem

Ministerstvo zemědělství (MZe) zhodnotilo rok 2022 na bilanční schůzce premiéra Petra Fialy (ODS) a ministra zemědělství Zdeňka Nekuly (KDU-ČSL) a představilo své cíle do budoucna. Podařilo se dokončit Strategický plán Společné zemědělské politiky, který schválila Evropská komise. I přes náhlé geopolitické změny zemědělci a potravináři zajistili obyvatelům dostatek potravin. V budoucnu chce MZe pokračovat v podpoře zemědělství i zlepšování stavu krajiny, vody a půdy.

Ceny potravin rostou.

„Česká republika předsedá Radě EU a musí se potýkat s nečekanými zvraty, jako jsou následky ruské agrese a prudké zdražení energií. Přes tyto obtíže i eurokomisař pro zemědělství Janusz Wojciechowski hodnotí naše předsednictví v zemědělské oblasti jako jedno z nejlepších. Podařilo se nám dokončit Strategický plán, který schválila Evropská komise. Teď ho musíme uvést v život a pomoct našim zemědělcům, potravinářům a lesníkům ho zrealizovat. Díky Plánu získá naše zemědělství v příštích letech přibližně 200 miliard korun," uvedl ministr zemědělství Zdeněk Nekula.

V nejbližší době tak musí MZe schválit příslušnou legislativu a nastavit IT systémy, aby hladce fungovaly a Strategický plán se plně začal naplňovat. Rovněž bude důležité seznamovat všechny zemědělce s novými podmínkami hospodaření. Schválený Strategický plán je vyváženým kompromisem, který pomůže naší krajině, zlepší stav vody i půdy, a přitom neohrozí potravinovou bezpečnost a reálně posílí lokální produkci potravin.

Kvůli stoupajícím cenám energií, pohonných hmot a krmiv zajistilo MZe zemědělcům mimořádnou pomoc.

Jak 8. 12. 2022 na setkání s premiérem Petrem Fialou uvedl ministr zemědělství Zdeněk Nekula, dobrým výsledkem je, že se podařilo zajistit dostatek potravin pro obyvatele a nenaplnily se tak obavy z následků ruské agrese na Ukrajině.

„Ceny potravin rostou, což je především důsledek růstu cen energií. Základním úkolem Ministerstva zemědělství je však zabezpečit dostatek potravin, což se díky našim zemědělcům a potravinářům podařilo. A to i díky včasné a rychlé mimořádné pomoci ministerstva," řekl Zdeněk Nekula.

Právě kvůli stoupajícím cenám energií, pohonných hmot a krmiv zajistilo MZe pro zemědělce mimořádnou pomoc 831 milionů korun. Zemědělství bylo prvním sektorem našeho hospodářství, které přímou finanční pomoc dostalo. Další peníze získají malé a střední zemědělské a potravinářské podniky z Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu. Lesy ČR zase nabídly obyvatelům palivové dříví za výhodné ceny. MZe přidalo 20 milionů korun potravinovým bankám, které tak letos mohly celkem využít 103 milionů korun, příští rok to bude dokonce 113 milionů.

Podařilo se schválit dlouho očekávanou novelu zákona o významné tržní síle. Nově tak bude zneužití významné tržní síly posuzovat Úřad na ochranu hospodářské soutěže u širšího okruhu firem. Zatímco doposud to bylo možné jen u 12 největších obchodníků, nově to bude u více než 800 podniků. To zprůhlední trh, což je zásadní a dobrá zpráva pro spotřebitele.

Příští rok se chce MZe zaměřit například na realizaci Strategického plánu, novelu mysliveckého zákona, větší využití fotovoltaiky v zemědělství a podporu bioplynových stanic.

PEZ

V boji s africkým morem prasat má pomoci vyhledávání uhynulých kusů

Aktuální stav nákazy afrického moru prasat (AMP) a ptačí chřipky v České republice, vyhodnocení opatření a postupů veterinářů při přenosu těchto chorob – to byla témata jednání Ústřední nákazové komise (ÚNK), které proběhlo 5.12.2022.

Africký mor prasat se v ČR objevil po pěti letech.

Po pěti letech se v Česku opět objevil africký mor prasat. Místo nálezu uhynulého selete prasete divokého se nachází v Jindřichovicích pod Smrkem na Frýdlantsku v blízkosti hranic s Polskem, kde se nákaza dlouhodobě vyskytuje. Nákaza AMP je dále potvrzena v Německu, Slovensku, Maďarsku, Rumunsku, Itálii, Srbsku, Estonsku, Lotyšsku a Litvě.

Nejvážnějším rizikem je šíření nákazy do chovů prasat domácích, v Evropě bylo v období 21. až 28. listopadu hlášeno celkem 7 ohnisek AMP v chovech domácích prasat (Rumunsko, Severní Makedonie).

„České republice se podařilo v minulosti africký mor prasat vymýtit, v okolních státech se však nedaří nákazu tlumit, byla otázka času, kde se nemoc objeví opět u nás. Státní veterinární správa přijala již řadu opatření, která mají minimalizovat šíření nákazy a zabránit tomu, aby se dostala do chovů prasat domácích," uvedl Petr Jílek, náměstek sekce ekologického zemědělství, komodit, výzkumu a vzdělávání Ministerstva zemědělství.

Státní veterinární správa vymezila takzvané pásmo infekce kolem místa nákazy. V oblasti o výměře bezmála 200 km2 nařídila SVS mimořádná veterinární opatření. V jejich rámci bude mimo jiné zakázán lov zvěře a krmení prasat divokých. V této oblasti je také dočasně omezen pohyb obyvatelstva v přírodě. Ústřední nákazová komise v boji s AMP doporučila důsledné vyhledávání uhynulých kusů a jejich včasné odklízení, k čemuž jsou lovci motivováni nálezným 3000 Kč za kus.

Druhým tématem, které ÚNK diskutovala, byl aktuální výskyt ptačí chřipky. V České republice bylo po více než sedmi měsících potvrzeno nové ohnisko ptačí chřipky, které se objevilo ve velkochovu kachen na výkrm ve Frahelži na Jindřichohradecku. Drůbež v chovu byla utracena. Kolem ohniska bylo vymezeno tříkilometrové ochranné pásmo a desetikilometrové pásmo dozoru. V těchto pásmech byla vyhlášena mimořádná veterinární opatření, jež omezila přesuny drůbeže a zakázala pořádání hromadných akcí, jako jsou výstavy ptactva, které představují riziko šíření nákazy.

Jednání se kromě stálých členů a zástupců MZe a Státní veterinární správy účastnili zástupci Lesů ČR, Ministerstva vnitra, Ministerstva zdravotnictví, Policie ČR, Správy státních hmotných rezerv, České inspekce životního prostředí, Komory veterinárních lékařů, Českého svazu zpracovatelů masa a Svazu chovatelů prasat.

PEZ

Editorial

Rovnice o mnoha neznámých

Před nedávnem, přesněji 15. listopadu, prolétla médii zpráva o tom, že podle propočtů Organizace spojených národů (OSN) dosáhl počet lidí na světě osmi miliard. Jde pouze o teoretický výpočet – čili ve skutečnosti se údaj může lišit až o jeden rok. Avizovaný 15. listopad 2022 je však prý nejpravděpodobnější datum. Generální tajemník OSN António Guterres k tomuto uvedl, že: „Tento milník je příležitostí k oslavám naší rozmanitosti a pokroku a připomínkou sdílené odpovědnosti vůči planetě."

Otázkou však je, jestli je vůbec co slavit... Zvlášť, když podle odborníků je počet lidí na Zemi přímo úměrný míře jejího znečištění. A další důležitá věc – kdo tolik hladových krků uživí? Odpověď je nasnadě: Zemědělci!

Podle odhadů musí jeden zemědělec vyprodukovat tolik potravin, aby kromě sebe uživil ještě dalších 21 lidí. Na první pohled rovnice s vcelku jasným řešením – více strávníků rovná se více zemědělců. V reálu je však tato slovní úloha mnohem komplikovanější – především je nutné započítat také skutečnost, že s nárůstem obyvatel se vyčerpávají zdroje – čili i takové, které právě zemědělci potřebují pro svou práci – tedy produkci potravin. A další faktor, který nelítostně komplikuje výpočet avizované rovnice je, že ubývá samotných zemědělců. Zájem o tento obor klesá a populace farmářů stárne. Mezi mladými lidmi chce každý být „ajťákem", youtuberem, či bloggerem, ale vzít do ruky volant od traktoru, nebo (nedejbože) vidle - to se dnes jaksi nenosí. Není to zkrátka „in". Přitom i do zemědělství stále více proniká moderní technika a chytré technologie, které mají nejen ulehčit práci lidem, ale také nahradit jejich chybějící počty. Avšak pro atraktivitu tak neoddiskutovatelně esenciálního oboru je to evidentně stále málo... Jak tedy zapeklitou rovnici vyřešit?

Čtenáři mi snad prominou toto ne zcela optimistické zamyšlení, ale blíží se konec roku a to je doba vhodná k bilancování. A poměrně čerstvý údaj z OSN k tomu přímo vybízel. Ale rozhodně nikoho nechci děsit, ani šířit poplašné zprávy. Snad nás mohou trochu uklidnit slova molekulárního genetika Jana Pačese, podle něhož by naše krásná planeta mohla zvládnout „nálož" až 10 miliard lidí – samozřejmě za předpokladu, že si ji sami nezničíme a budeme s ní správně a ohleduplně zacházet. Buďme tedy vnímaví vůči sobě navzájem i vůči zeměkouli a zůstaňme optimisté.

A závěrem mi, milí čtenáři, dovolte, abych Vám jménem celé redakce popřála opravdu krásné vánoční svátky v kruhu těch, které máte rádi. A pokud ještě náhodou přemýšlíte, čím potěšíte svou ratolest pod stromečkem, zkuste letos místo chytrého telefonu vsadit třeba na zahradnické náčiní nebo na králíkárnu. Kdoví, třeba tento nenápadný impuls padne na úrodnou půdu a probudí ve Vašem dítku zájem o obor, který potřebujeme k životu všichni – dokonce i ajťáci a bloggeři.

Petra Bártlová
šéfredaktorka

Geocentrum spol. s r.o. a Digitální technická mapa České republiky (DTM)

Co znamená Digitální technická mapa pro ČR?

Technické mapy jsou důležitým datovým podkladem pro celou řadu odborných činností ve veřejné správě i soukromém sektoru. Novelou zákona o zeměměřictví č. 47/2020 Sb. byla krajům uložena povinnost vybudovat do roku 2023 DTM krajů. Český úřad zeměměřický a katastrální (ČÚZK) má návazně povinnost vybudovat informační systém digitální mapy veřejné správy, který bude pro krajské DTM a jejich uživatele zajišťovat služby, které je vhodné provozovat centrálně. DTM je unikátní z hlediska jejího obsahu (základní prostorová situace, dopravní a technická infrastruktura) a vysoké přesnosti a podrobnosti (aktuálně v ČR není komplexnější mapové dílo). DTM bude spolehlivým zdrojem informací pro účely územního plánování, projektovou přípravu staveb, plánování investic, zajištění bezpečnosti obyvatel, krizové řízení a řadu dalších činností.

Jak se DTM dotýká zemědělských subjektů?

Zemědělské subjekty jsou často vlastníkem dopravní a technické infrastruktury. V současné době jsou tito vlastníci, provozovatelé a správci dopravní a technické infrastruktury oslovováni, a na základě žádosti ČÚZK (Katastrální úřad) probíhá jejich registrace a ověřování stávajících identifikačních údajů. Digitální technická mapa ČR do budoucna umožní řešit velké množství životních situací subjektů a občanů, zefektivnit řadu činností veřejné správy, lépe vést pasporty majetků a celkově kvalitněji řídit a plánovat rozvoj daného území.

Geocentrum – jak vám pomůžeme?

Sestavíme přehled o přesnosti a úplnosti stávajících dat a společně navrhneme řešení pro další zpracování. Jsme geodeti a provádíme veškeré práce v oblasti inženýrské geodézie a katastru nemovitostí. Zaměříme sítě dopravní a technické infrastruktury všeho druhu – v podzemí, na povrchu i ve vzduchu. Pomůžeme vám doměřit nezmapované nebo chybně zmapované sítě ve vašem vlastnictví v požadované přesnosti.

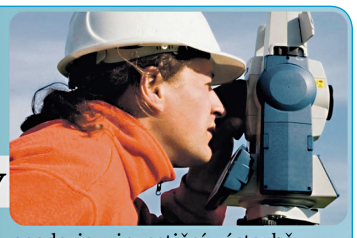
Již existující data převezmeme od vás nebo předchozího zpracovatele, provedeme kontrolu a převedeme do požadovaného formátu DTM, případně dále předáme do státního systému. Dle vašeho přání data zpracujeme do webového mapového serveru, kde budou průběžně aktualizována. Kdykoliv pak máte přístup k vašim datům pomocí počítače.

Bližší informace a kontakt naleznete na webu: www.geocentrum.cz

Georadar Leica a Leica ULTRA – vyhledávání technické infrastruktury v podzemí

Detekování inženýrských sítí je nezbytnou součástí každého projektu, pokud se potřebujete napojit na stávající sítě nebo se vyhnout nepříjemnostem s překopnutými kabely a potrubími ve výkopu. Tím, že žijeme ve stále se měnícím světě s rostoucí infrastrukturou, která se nejčastěji umisťuje pod zem, hrozí nebezpečí překopnutí infrastruktury těžkou technikou, případně je ohroženo zdraví osob např. zásahem elektrickým proudem. Tyto chyby a prodlevy pak stojí spousty času a peněz při jejich napravování. Pokud jste subjektem vlastnící pozemky v rámci průmyslového nebo zemědělského areálu a chybí vám podrobná technická dokumentace, můžeme Vám s tímto pomoci. Naše společnost disponuje technikou, které umožňují vyhledávání inženýrských sítí. Jedná se elektromagnetický lokátor, který vyhledává elektrické kabely a celkově sítě, kterými může proudit signál. Druhým zařízením je speciální radarová sestava velikosti sekačky na trávu tzv. georadar. Ten dokáže, i v nerovném terénu, vyhledat všechny podzemní objekty, včetně nekovových předmětu a optických kabelů až do hloubky 8 metrů. Dohromady se tyto nástroje stávají silnou a pokročilou metodou pro mapování podzemích prostor a objektů.

GEOCENTRUM
geodezie / projekce



GEODETICKÉ SLUŽBY
geodetické plány - vytyčování hranic pozemků - geodezie v investiční výstavbě
zaměřování sítí technické infastruktury

PROJEKČNÍ ČINNOST
pozemkové úpravy - dopravní stavby - vodní stavby - krajinné inženýrství

MAPOVÉ ANALÝZY A TISKY
katastrální mapy s vyhodnocením vlastnictví - tématické mapy
příprava a zpracování podkladů digitální technické mapy

PASPORTY
dopravního značení - hřbitovů
průmyslových areálů - zemědělských podniků

Geocentrum, spol. s r.o.
www.geocentrum.cz

INZERCE

MoravoSeed

PF 2023

Děkujeme všem zákazníkům a obchodním partnerům za spolupráci a za přízeň v letošním roce a do roku 2023 přejeme hodně zdraví, štěstí a pěstitelských úspěchů.

MORAVOSEED CZ, a.s.

Ceník volně váženého a PROFI osiva 2022/23

www.moravoseed.cz

Tradiční konference připomněla 200 let od narození „otce genetiky“

Ve dnech 15. a 16 listopadu 2022 proběhla v brněnském hotelu Avanti mezinárodní konference s názvem „Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů“, kterou uspořádal Výzkumný ústav pícninářský, spol. s r.o. a Zemědělský výzkum, spol. s. r.o. v Troubsku. Spoluorganizátory pak byly Agrární komora ČR, ČAZV a Česká technologická platforma rostlinných biotechnologií. Již 26. ročník tradiční akce si nenechalo ujít více jak 100 odborníků. Celou konferencí se prolínala připomínka 200 let výročí od narození Gregora Johanna Mendela.

Konferenci zahájili ředitel VÚP Troubsko pan Jan Nedělník a organizátorka akce paní Barbora Badalíková

Účastníky přivítal úvodním slovem ředitel hostitelské organizace RNDr. Jan Nedělník, Ph.D. Ten neopomněl poděkovat za spolupráci především Ministerstvu zemědělství ČR, Agrární komoře ČR a České akademii zemědělských věd a přivítal také některé vzácné hosty, mezi nimiž nechyběli ani účastníci z Bulharska. Pan ředitel také krátce zmínil činnost jejich výzkumného ústavu a připomněl některé z jejich nedávných úspěchů – zejména zisk dvou čestných uznání (v letošním i loňském roce) v soutěži Vizionáři (za technologický a ekonomický přínos pro oblast zemědělství, obnovitelné zdroje pro energetiku a také za technologický a ekonomický přínos pro oblast zemědělství a šlechtitelství). K dalším významným úspěchům patří cena TAČR, kterou získal tým výzkumníků z Troubska vedený panem docentem Salašem z Mendelovy univerzity v Brně za projekt na pomoc aridním oblastem. Za zmínku určitě stojí i ocenění Zlatý klas na Zemi živitelce, kde byla společná expozice privátních výzkumných ústavů letos opravdu velmi úspěšná. Jak také pan Nedělník podotknul, snaží se v troubském výzkumném ústavu otevírat dveře i veřejnosti a proto také letos uspořádali oblíbený „Den fascinace rostlinami“, který navštívilo několik stovek studentů a dětí. Výzkumný ústav v Troubsku je momentálně zapojen do osmi mezinárodních projektů a pozoruhodným počinem, jenž se podařil ve spolupráci s MZe, je i založení BIOEAST HUB ČR, do něhož neustále přibývají členové z výzkumných organizací i z firem, které zajímá zpracování biomasy tak, jak bioekonomika nastavuje.

Úvodem promluvil také ředitel Odboru precizního zemědělství, výzkumu a vzdělávání MZe ČR Mgr. Jan Radoš, který pohovořil o podpoře zemědělského výzkumu v letošním roce. Zmínil zejména hlavní nástroj na podporu zemědělského výzkumu a tím je program Země 2017 – 2025, jehož finanční alokace činí 245 mil. Kč. Doposud bylo podpořeno 244 projektů (z toho 183 v realizaci) a podpora pamatuje i na vědce a vědkyně přicházející z Ukrajiny.

Úspěšný genetik i meteorolog

První sekci, zaměřenou na „Šlechtění“ zahájila úvodní přednáška generálního ředitele Národního zemědělského muzea Ing. Zdeňka Nováka, který poutavě přiblížil život a dílo Gregora Johanna Mendela. Ten se narodil roku 1822 v Hynčicích a později zastával funkci opata augustiniánského kláštera na Starém Brně – což je světově jedinečné, jelikož augustiniánský řád nemá takovouto funkci ustanovenou. Zazněly i další zajímavosti a úspěchy ze života tohoto významného moravského rodáka, který je právem označován jako „otec genetiky“ a díky němuž vznikly první ústavy zabývající se šlechtěním a genetikou. Gregor Johann Mendel byl také nadšený meteorolog a včelař, proslul ale především tím, že formuloval základní zákony dědičnosti. Své přelomové objevy učinil v Brně, kde také strávil většinu svého života a v roce 1884 zde zemřel. Momentálně je snahou Národního zemědělského muzea prosadit u vlády, aby rodný dům a pracoviště J. G. Mendela byly prohlášeny za národní kulturní památku.

Na přednášku navázal i doc. RNDr. Ing. Jaroslav Rožnovský, CSc. z Mendelovy univerzity v Brně, který se zaměřil na Johanna Gregora Mendela jako na meteorologa. První meteorologická pozorování v Brně J. G. Mendel prováděl na popud primáře Pavla Olexíka, který na něj převedl úkoly vyplývající z oficiální meteorologické stanice a jež pan doktor Olexík zajišťoval pro vídeňský Meteorologický ústav a zemský magnetismus. Mendel byl ve svých meteorologických aktivitách velmi činný – z jeho dvanácti publikací jich bylo právě meteorologii věnováno devět. A již roku 1865 u nás bylo jeho zásluhou v činnosti sedm meteorologických stanic.

Význam výzkumu i inovací bude vzrůstat

Po úvodních referátech následovaly odborné přednášky. Nejprve Jan Nedělník představil dílčí projekty Národního centra kompetence (NCK) - Biotechnologického centra pro genotypování rostlin. Jde zatím o jediné centrum, které je zaměřené na biologicko-zemědělské vědy a jeho cílem je především aplikovaný výzkum – tedy přínos přímo pro praxi. Výsledkem činnosti jsou jednak užitné vzory a jednak funkční vzorky – čili materiály, které odchází přímo do šlechtění. Doposud - za čtyřletou dobu působení centra – vzniklo celkem 56 výsledků určených šlechtitelům.

V odborných prezentacích dále zazněla problematika šlechtění jetele lučního s využitím resekvenací genomů, či analýza genetické struktury odrůd hořčice bílé.

Odpolední sekce byla věnována Rostlinolékařství. Úvodní přednášku přednesla Ing. Miluše Dvořáková a byla věnována budoucnosti ochrany rostlin ve světle Zelené dohody pro Evropu. Jak paní inženýrka podotkla, velký význam mají a budou mít inovace, které by měly zemědělcům umožnit zvládat stále se zvyšující hrozby v podobě škůdců, chorob a změn klimatu. Výzvou pak je dobrovolný závazek, který učinili výrobci prostředků na ochranu rostlin a biopesticidů, a sice udělat zemědělství udržitelnějším a usilovat o jeho další ekologičtější rozvoj.

Pěstební systémy musí zajistit hospodaření s vodou a zabránit degradaci půdy

Následující – středeční – den konference se nesl v duchu témat „Technologie pěstování plodin, půda a ekologie“ a také „Kvalita a zpracování produktů“. Úvodní referát k těmto sekcím přednesl pan doc. Ing. Milan Kroulík, Ph.D. a zaměřil se na problematiku modifikace zakládání porostů širokořádkových plodin. Základem efektivního využití půdy a dosažení požadovaných výnosů plodin jsou pěstební systémy zajišťující efektivní hospodaření s vodou a zároveň omezující degradaci půdy. Takové systémy navíc přispívají k dlouhodobému a setrvalému využívání půdy a krajiny. Pro všechny technologie zpracování půdy jsou hledány možnosti k omezení rizikových faktorů, spojených s degradací půdního prostředí a dochází k přehodnocení klasických postupů zakládání plodin, založených na celoplošném zpracování půdy v samostatných operacích. Jak pan docent zmínil, byla přehodnocena předseťová příprava půdy a obecně zavedená představa o ideálním seťovém loži. Od roku 2019 jsou tak ověřovány systémy zakládání porostů cukrové řepy a kukuřice s výrazně modifikovanou předseťovou přípravou.

Zajímavých přednášek zaznělo v rámci čtyř sekcí mnoho a nechybělo ani bohaté zastoupení posterových sdělení. Celkem tak bylo odprezentováno více jak 90 odborných příspěvků. Všem zájemcům je na webových stránkách https://cirkular.cz/troubsko/sbornik2022.pdf k dispozici sborník konference, na jejíž příští ročník se již nyní jistě mnoho lidí - nejen ze sféry zemědělského výzkumu - těší.

PEZ

INZERCE

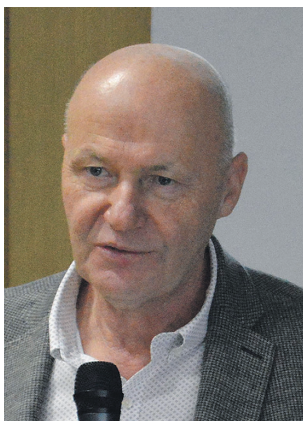
Seminář Limagrain otevřel jarní sezónu (nejen) sladovnických ječmenů

Tradiční semináře společnosti Limagrain Česká republika, s.r.o. se po vynucené „covidové pauze“, kdy probíhaly pouze on-line formou, opět letos vrátily do prostor kulturního domu ve Větrném Jeníkově. A tak po jarním setkání věnovaném ozimům, se zde 15. listopadu 2022 sešli především zájemci o pěstování a zpracování sladovnických ječmenů, jimž byla věnována velká část přednášek. Nechybělo ovšem ani představení dalších plodin z nabídky pořádající společnosti, jako jsou jarní obiloviny, luskoviny, len, kukuřice a slunečnice.

Jarní ječmen je plodina s jistotou odbytu.

O sladovnický ječmen je zájem

Seminář zahájil příspěvek ředitele společnosti SLADOVNY SOUFFLET ČR, a.s. Ing. Richarda Paulů, který se zaměřil na téma „Ječmen, pivo a slad v souvislostech“. V této sezóně dosáhly v ČR výnosy ozimého ječmene 6,3 t/ha a v případě jarního ječmene pak 5,3 t/ha. Obecně byla v Evropě dobrá sklizeň hlavně v severních státech, naopak – čím více na jih, tím horší výnosy. Celosvětově dosáhla produkce ječmene v letošním roce 148 milionů tun, což představuje oproti předešlému roku nárůst zhruba o 1 milion tun. Co se týká tuzemské výroby sladu, tak v loňském roce vyprodukovalo 26 českých sladoven přibližně 518 000 tun sladu, přičemž do zahraničí se vyvezlo zhruba 45 % z tohoto množství. Český slad je exportován do 40 zemí - nejvíce do Německa a Polska. Celkový tuzemský výstav piva loni dosáhl 19,6 milionů hektolitrů. Během dvouletého období covidu u nás klesla průměrná spotřeba piva na obyvatele o 13 litrů – na současných 129 l/osoba/rok. Navzdory tomu se však stále držíme na první příčce před Rakouskem a Německem. Celosvětově v roce 2021 výroba piva narostla a oproti předešlým rokům by měla i vzrůst po-


Zajímavá fakta přednesl Richard Paulů.

Stanislav Doležal představil některé sladovnické odrůdy ječmene.

Jiří Šťastný pohovořil o jarní pšenici a tritikale.

ptávka po sladu. A jak pan ředitel uzavřel svou přednášku: „Pokud se zemědělci rozhodnou pěstovat sladovnický ječmen, tak určitě nebudou mít problém jej prodat, protože všechny země kolem nás jsou v této plodině deficitní.“

Za společnost Plzeňský Prazdroj a.s. vystoupil pan Vladimír Rada, který promluvil zejména o významných investicích v jejich pivovarech, k nimž společnost využila právě covidovou dobu. Každé druhé pivo, které je u nás prodané, pochází z některého z pěti pivovarů skupiny Plzeňský Prazdroj. V roce 2020 navíc založili i tzv. experimentální pivovar PROUD, který obohacuje nabídku o standardní i limitované edice piv. Všechny hlavní produkované značky jsou vyráběné s certifikací „České pivo“ a ze sklizně 2023 budou na jejich výrobu požadovány především odrůdy Bojos a Laudis. K testovaným odrůdám pak patří LG Stamgast a LG Slovan. Jak pan Rada informoval – právě odrůdy od společnosti Limagrain tvoří gró jejich nakupovaných ječmenů a jsou této firmě vděčni za šlechtění nových odrůd.

INZERCE

Pro „České pivo“ jen ty nejlepší ječmeny

A nové odrůdy určené pro „České pivo“ blíže představil Ing. Radim Korhoň. Tou první je novinka registrovaná v loňském roce - LG Stamgast. V letošních pokusech se ukázala jako jedna z nejvýnosnějších odrůd pro České pivo, když dosáhla výnosu až 11,37 t/ha. Ze sklizně 2023 ji plánují nakupovat společnosti Plzeňský Prazdroj, SLADOVNY SOUFFLET ČR, Pivovar Nymburk, Sladovna Bernard, MSK Kroměříž a přidávají se další sladovny a pivovary. Kromě mimořádného výnosu patří k přednostem této české odrůdy výborný zdravotní stav (rezistence prosti padlí) a velmi dobrá odolnost poléhání. Podíl předního zrna je vysoký a HTZ dosahuje 49 g.

Supernovinka, registrovaná v letošním roce, se jmenuje LG Slovan. Je zajímavá především tím, že poskytuje vysoký extrakt (82,9 %) v kombinaci s kvalitou pro „České pivo“. Benefitem je ovšem i vynikající výnos, podíl předního zrna a výborný zdravotní stav (rezistence proti padlí travnímu). Podle slov pana inženýra je o obě novinky velký zájem mezi zpracovateli.

Vůbec nejpěstovanější odrůdu pro standardní piva nejen u nás, ale i na Slovensku, představil Zdeněk Kult. Overture díky svému velmi vysokému extraktu, vysokému stupni prokvašení a nízkému obsahu betaglukanů výrazně zlepšuje ekonomiku vaření piva. Svým výnosem 9,14 t/ha zvítězila tato odrůda v Mezinárodní soutěži pěstebních technologií obilnin (Kroměříž 2022). Tato vysoce výnosná odrůda pochází z Aglie a je vhodná i pro výrobu whiskey.

Odrůdu LG Tosca představila Ing. Jana Černá. Jde o ječmen s vynikajícím výnosem i kvalitou a jistotou odbytu. Sladovnická odrůda má v sortimentu doporučených sladovnických odrůd nejvyšší výnos a zároveň i nejvyšší extrakt (84,1 %).

Další osvědčené sladovnické odrůdy přiblížil Ing. Stanislav Doležal. Jak úvodem zdůraznil, sladovnický ječmen představuje plodinu s jistotou odbytu a s dobrou ekonomikou. K jeho přednostem patří i nižší potřeba dusíkatého hnojení a krátká vegetační doba. Nejpěstovanější u nás je odrůda Bojos, který na trhu certifikovaných osiv letos „uzmul“ celou jednu čtvrtinu. Druhá nejpěstovanější odrůda je pak Laudis 550, jenž letos obsadil 12 % množitelských ploch. Poskytuje výborné výnosy a je poptávaný mnoha sladovnami a pivovary. Bez zajímavostí není ani odrůda LG Ester, která nabízí výborný zdravotní stav a špičkový výnos. Odrůdou žádanou pro „České pivo“ je také Malz. Ačkoliv jde v nabídce o pomalu „dobíhající“ odrůdu, přesto ji pěstitelé s jistotou prodají, neboť je stále poptávaná sladovnami i pivovary v ČR i na Slovensku.

Osvědčené „krmáky“ i jarní obiloviny

Krmné ječmeny představil Petr Procházka. Novinkou, která přináší vynikající výnosy i bez ošetření, je LG Belcanto. Jde o vůbec nejvýnosnější odrůdu jarního ječmene v registračních zkouš-

O seminář byl veliký zájem.

kách ÚKZUZ 2018-2020. Celá rostlina disponuje výborným zdravotním stavem, je rezistentní proti padlí travnímu a má velmi dobrou odolnost poléhání. Pro své parametry se hodí i do ekologického systému pěstování.

Nejpěstovanější krmnou odrůdou od Limagrain je Ovation. Poskytuje vynikající výnos ve všech oblastech. Velké zrno má HTZ 50 g. K přednostem patří i vysoká odolnost Rynchosporiové skvrnitosti.

Jarní přesívkové pšenici a jarnímu tritikale se věnoval Ing. Jiří Šťastný. Pšenice Leidi nabízí nejlepší zimovzdornost ze zkouše-ného sortimentu a má nejširší okno výsevu. Je vhodná do všech oblastí a dobře odolává rzi pšeničné i fuzariózám klasu. Poskytuje vysoký výnos a velmi dobrou pekařskou kvalitu A s HTZ 46 g.

Stabilitu a výnosovou jistotu i bez ošetření zaručuje tritikale Somtri. Nabízí vysoký výnos zrna i zelené hmoty a je ideální jak pro silážování, tak i na produkci bioplynu. Pevné silné stéblo odolává poléhání.

Vysokým výnosem zrna i zelené hmoty se chlubí i tritikale Puzon. Má vynikající zdravotní stav a dobře odolává poléhání. Odrůda je vhodná pro krmné účely a uplatní se jak pro silážování, tak na výrobu bioplynu. Je vhodná i do ekologického zemědělství.

Limagrain – to nejsou jen obilniny

Odrůdy hrachu představila Bc. Kristýna Koubová spolu s Ing. Marcelou Horníkovou. Portfolio zahrnuje žlutosemenné odrůdy Audit, Abarth, Boxer, LG Aspen a vůbec nejpěstovanější zelenosemennou odrůdu loňského roku Kingfisher. K přínosům pěstování hrachu patří i jejich zlepšující vliv na strukturu půdy a schopnost poutat vzdušný dusík. Jde o vhodné přerušovače obilních osevních postupů.

O lnu olejném pohovořil Vladimír Krejčí. V ČR je tato plodina pěstována zhruba na 2000 ha, přičemž většinu zaujímají odrůdy Limagrain. Absolutně nejpěstovanější je odrůda Libra, která nabízí jak vysoký výnos semene (102 %), tak i vysoký výnos oleje z ha (106 %). Vynikající je na krmné účely, ovšem vhodná je i pro potravinářské využití. Odrůda Lola rovněž poskytuje vysoký výnos semene (101 %) a je ideální na využití v potravinářství. Pozoruhodná odrůda je novinkový Aquarius - podává absolutně nejvyšší výnos semene v sortimentu (106 %), dosahuje nejvyšší olejnatosti (48,1 %) i nejlepšího výnosu oleje z hektaru (113 %)

Závěrečná prezentace, kterou přednesl Ing. Juraj Drgoňa, Ph.D., patřila kukuřici a slunečnici. Zájemci mohou vybírat z pestré nabídky zrnových i silážních hybridů kukuřic s rozličným FAO. V sortimentu nechybí ani hybridy označené známkou kvality LGAN, které jsou pro své vlastnosti obzvláště vhodné ke krmení skotu. Rovněž mezi slunečnicemi mohou pěstitelé vybírat z několika hybridů určených pro konvenční i Clearfield technologie pěstování.

Vydařený seminář zakončil Ing. Zdeněk Šonský, který ve svém závěrečném slově přítomné posluchače ujistil v tom, co během přednášek hostů několikrát zaznělo – a sice, že o jarní ječmen byl, je a bude zájem.

PEZ

Novinky a výsledky sklizně kukuřice z portfolia Pioneer v roce 2022

Výkyvy v počasí se podepsaly na výnosech kukuřice v jednotlivých částech republiky, což potvrdily i letošní výsledky veřejných sklizní sortimentu kukuřice od společnosti Pioneer Hi-Bred Northern Europe Sales Division, GmbH. Také letos se pěstovalo na několika pokusných pozemcích v různých částech ČR.

Ing. Jaroslav Novotný ukazuje hybrid P9978, jenž má vynikající odolnost k suchu a vysokým teplotám, je vodný do nejteplejších oblastí jižní Moravy

Málo srážek

Odebírání vzorku pro zjištění vlhkosti

„V letošním roce o výnosu kukuřic rozhodovaly především místní srážkové poměry, kvalita půdy a výnosy hodně ovlivnil i výběr vhodných předplodin. Meziplodiny mají svoje klady i zápory, mohou třeba poměrně značně ovlivnit vláhové poměry v půdě," konstatoval Ing. Jaroslav Novotný, regionální zástupce společnosti Pioneer. První polovina letošního roku byla obecně chudší na srážky, voda přišla až v druhé polovině srpna. „To samozřejmě mělo vliv na špatné opylení kukuřic a na výsledné hmotnosti zrna. Tady na farmě Jonesův dvůr, s. r. o., kde dnes sklízíme, se pohybujeme s výnosy kolem sedmi tun, což jsou výnosy podprůměrné. Díky teplému říjnu ale máme většinou ideální vlhkost sklízeného materiálu," dodal Ing. Novotný na jedné z veřejných sklizní na Hustopečsku.

Energie ovlivňují vše

Rok 2022 se do historie zapíše jako rokem energetické krize. Situace se samozřejmě dotýká i celého zemědělského sektoru a můžeme očekávat i změny v sortimentu pěstovaných plodin. „Špatně se mi to říká, ale po pětadvaceti letech se dočkávám toho, že zemědělci budou omezovat pěstování kukuřice na zrno kvůli drahému plynu. Mluví se o náhradě kukuřic například slunečnicí, sójou a jiných energeticky méně náročných plodin," vysvětlil Ing. Jaroslav Novotný.

Jedna z veřejných sklizní kukuřic

Výnosu kukuřic letos ovlivnil nedostatek srážek

Adaptace na klimatické výkyvy

Společnost Pioneer již řadu let nabízí na trh hybridy Optimum® AQUAmax® s velkou adaptabilitou na klimatické výkyvy, zejména na sucho. „Odolnost suchu je celý komplex, kořenovým systémem počínaje, přes habitus rostliny, schopnost hospodaření rostliny s vodou, schopnost pylu klíčit na bliznách i při nižší vzdušné vlhkosti a tak dále. Naše hybridy Optimum® AQUAmax®, potvrdily svoji přednost nejen v sušších letech, ale prokázaly svou výkonnost i v mimořádně úrodných letech a stejně tak tomu bylo i v letošním roce," řekl Ing. Novotný. „Pioneer přišel s těmito hybridy na trh jako první a konkurence se přizpůsobuje trhu, protože za současných klimatických podmínek jiná cesta do budoucna není. Zákazníci tyto hybridy vhodné do sucha vyhledávají, zájem roste. Klimatické podmínky se mění, srážky jsou spíše lokální, často přívalové, sucho dlouhodobé, musíme se s tím naučit žít a přizpůsobit zemědělské podnikání novým podmínkám," dodal zástupce společnosti Pioneer.

Novinky v sortimentu

Jednou z novinek prezentovaných v rámci veřejných sklizní kukuřic na zrno byl hybrid P9978. Nový zrnový hybrid je určený právě do nejteplejších oblastí jižní Moravy. V registračních pokusech ÚKZÚZ dosáhl relativního výnosu zrna 104,2 % na kontroly při sklizňové vlhkosti 29,7 %. Hybrid ocení farmáři požadující intenzivní produkci suchého zrna kukuřice v nejteplejších regionech. Hybrid P9978 má velmi dobrou adaptabilitu vůči přísuškům. Hybrid je již nabízen v katalogu osiv pro rok 2023.

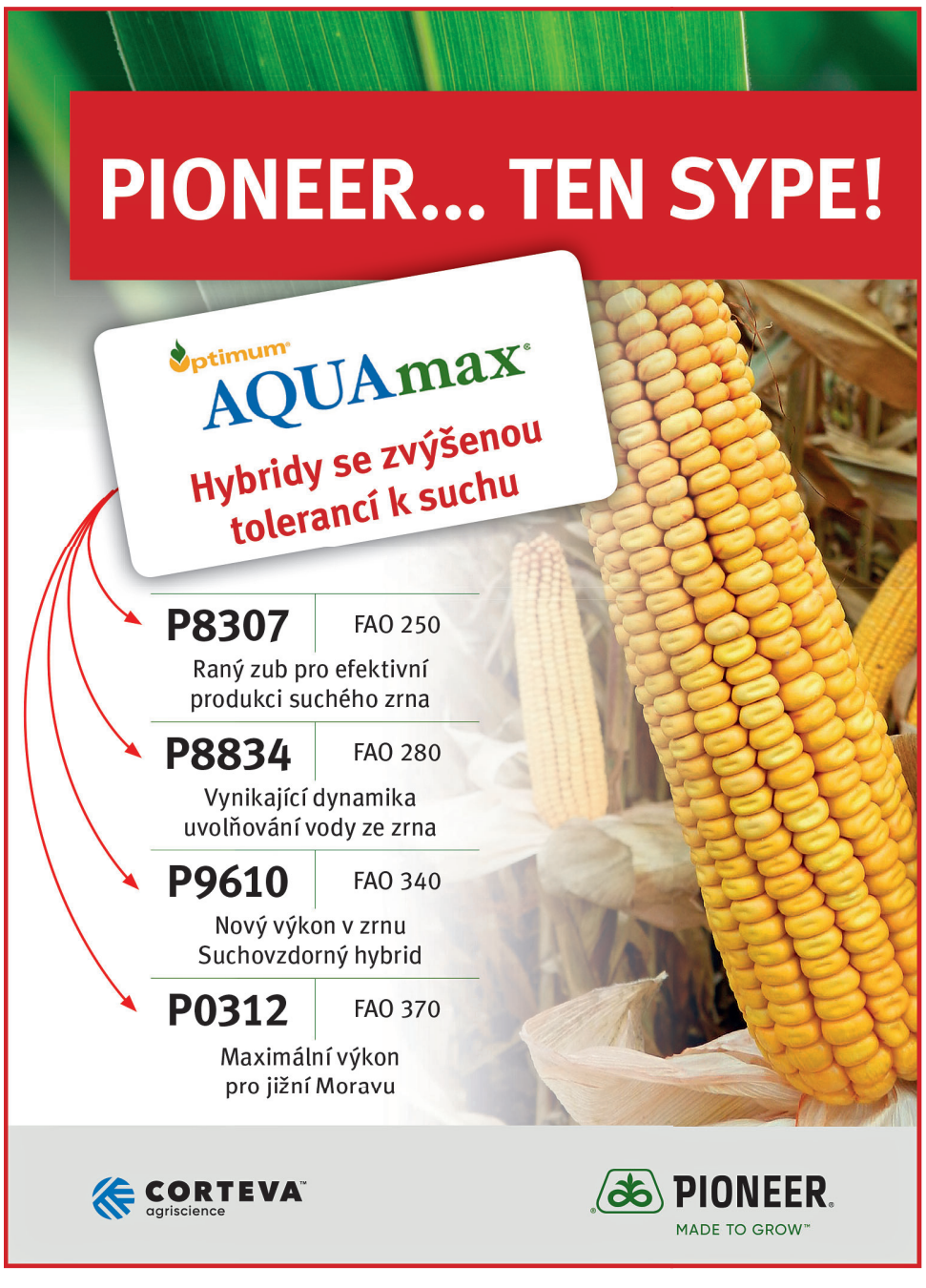
„V letošním sortimentu na pokusných pozemcích máme více novinek, ale zatím je nebudeme uvádět na trh, uvidíme až po druhém roce zkoušení, jak se osvědčí. Pak teprve na základě dosažených výsledků budou připraveny do prodeje v roce 2024," dodal Ing. Jaroslav Novotný.

Text: Ing. Petr Hynek
Foto: archiv firmy Pioneer

Zhodnocení výsledků letošních pokusů a sklizní Pioneer v ČR

Ing. Jaroslav Novotný, regionální zástupce společnosti Pioneer:

„Rozmary počasí v letošním roce ovlivnily všechny lokality, ve kterých jsme měli nasety poloprovozní pokusy. Dva pokusy jsme vůbec nevyhodnocovali, protože jeden byl poškozen suchem už v době vzcházení a druhý zničily kroupy. Jeden pokus v Archlebově byl zaset na pozemku dostatečně zásobeném vodou po celou dobu vegetace a tam jednotlivé hybridy poskytovaly výnosy zrna mezi 14 – 16 t/ha. Další pokusy se konaly na lokalitách s nedostatkem srážek, kde se projevila jejich suchovzdornost. Na těchto lokalitách se výnosy zrna pohybovaly na úrovni 6 – 8t /ha, což odpovídalo i běžným plochám. V některých lokalitách kolem Břeclavi a Hodonína se výnosy zrna pohybovaly kolem 5 – 6 t/ha."



Zhodnotili produkci i kvalitu obilovin

Poslední sezóna přinesla našim zemědělcům poměrně vysokou produkci jak obilnin, tak řepky. Pěstitele potěšily nejen dobré výnosy i kvalita, ale také příznivé výkupní ceny. Na druhé straně však stouply výdaje za hnojiva, energie i pohonné hmoty.

Pšenice u nás měla v poslední sezóně vesměs dobrou kvalitu.

Výsledky poslední sklizně a výhledy pro další rok zazněly na konferenci nazvané XXVII. seminář rostlinné výroby, kterou uspořádal Spolek pro komodity a krmiva. Jednotlivé přednášky se týkaly především sklizně a zpracování obilnin a v menší míře řepky a dalších plodin.

Ing. Lubomír Jurášek nastínil problematiku pěstování a zpracování ječmene.

Ing. Zdeněk Kubiska se zaměřil na situaci v českém a světovém zemědělství.

Situaci v mlýnském průmyslu v ČR popsal Dr. Ing. Pavel Filip.

Produkce ječmene

Přítomné na konferenci uvítal Ing. Lubomír Jurášek místopředseda představenstva Spolku pro komodity a krmiva (SKK), který také vystoupil s přednáškou zaměřenou na aktuální situaci v produkci ječmene.

Podle jeho sdělení se na území Evropy plocha pěstování ječmene meziročně rozšířila z 6400 tisíc ha na 6646 tisíc ha. Průměrný výnos také stoupl, z loňských 4,26 t/ha na letošních 4,57 t/ha. Evropská produkce ječmene doznala meziroční nárůst z 29040 tisíc tun na 30344 tisíc tun v roce 2022.

V ČR větší plocha

V České republice také došlo k meziročnímu nárůstu výměry ječmene. Dohromady se na našem území pěstovalo jarního a ozimého ječmene loni 326 tisíc hektarů a letos 334 tisíc hektarů.

V případě jarního ječmene došlo k poklesu plochy pěstování z loňských 215 tisíc hektarů na letošních 211 tisíc hektarů. Průměrný výnos se ale meziročně zvýšil z 5,18 t/ha na letošních 5,49 t/ha. Díky dosaženému vyššímu výnosu v ČR meziročně stoupla produkce z 1086 tisíc tun na 1163 tisíc tun. Na rozdíl od jarního ječmene výměra ozimého na našem území mírně stoupla ze 111 tisíc hektarů na 123 tisíc hektarů.

Kvalitní zrno

Sklizené zrno z letošní sklizně vesměs dosahovalo výborné kvality. Jak uvedl Ing. Jurášek, zrno ječmene letos vykupované ve sladovnách MSK Kroměříž a. s., vykazovalo luxusní jakost, jednalo se o takzvaný zlatý ječmen.

Všechny kvalitativní parametry zrna sladovnického ječmene byly příznivé. Průměrná vlhkost se pohybovala pod třinácti procenty, objemová hmotnost v průměru dosahovala 660 g/l obsah dusíkatých látek v zrnu 10,7 %, klíčivost 99 % a přepad nad sítem 2,5 mm (přední zrno) 92,8 %.

Ing. Jurášek upozornil na to, že se v ČR po roce 2018 snižuje výstav piva. Zatímco v roce 2018 se u nás vyprodukovalo 21271 tisíc hektolitrů piva, v loňském roce jen 17863 tisíc hektolitrů. Zatímco českých zákazníků ubývá, export stoupá. Loni se z ČR vyvezlo 5106 tisíc hektolitrů piva, což představuje meziroční navýšení o téměř čtyři procenta.

Hledat nové technologie

Jaké vyvodil z letošní situace v oblasti pěstování a zpracování ječmene Ing. Jurášek závěry? Především je jasné, že se plocha jarního ječmene v ČR snižuje. Děje se tak především díky rozšiřování plochy kukuřice.

Připomněl, že současné klima není pěstitelům jarního ječmene nakloněno. Problémy působí především jarní přísušky. Proto se ověřují nové možnosti, například vysévání na podzim, kdy obvykle bývá v půdě dostatek vláhy pro vzejití rostlin.

V současnosti se hledá dominantní odrůda sladovnického ječmene. Pivovary mají v oblibě starší odrůdu Malz, ale pěstitelé s ní příliš spokojeni nejsou z hlediska nižších výnosů. Ve sladovnách MSK Kroměříž po letošní sklizni vykupovali především odrůdy Bojos, Francin, Sebastian, Spitfire a Overture.

Situace v zemědělství

Současnou situaci v českém a světovém zemědělství zhodnotil Ing. Zdeněk Kubiska, předseda představenstva SKK. Podle jeho sdělení se v pěstitelské sezóně 2021/2022 na světě vyprodukovalo 1219,3 miliónu tun kukuřice a 781,1 miliónu tun pšenice.

V hospodářském roce 2022/2023 se předpokládá produkce kukuřice na úrovni 1168,2 miliónu tun a pšenice 791,9 miliónu tun. U kukuřice se tedy předvídá pokles produkce, zatímco u pšenice by se mělo vyprodukovat více.

V součtu se sklizené množství cereálií meziročně snížilo. Celkové množství vyprodukovaných cereálií 2255,7 miliónů tun představuje zhruba pětiletý průměr. Ve světě tedy nehrozí nedostatek obilí.

Méně obilí v Evropě

S poklesem produkce obilovin se počítá i v Evropě. Zatímco se v zemích EU-27 společně s Velkou Británií v roce 2021 vyprodukovalo 309,8 miliónů tun obilovin, pro současnou pěstitelskou sezónu se předpokládá snížení na 287,9 miliónů tun. Na nižší produkci mělo vliv i mírné snížení plochy z loňských 54,1 miliónu hektarů na letošních 53,9 miliónu hektarů.

Celková produkce obilnin v ČR letos dosáhla 8167 tisíc tun, zatímco loni se jednalo o 8213 tisíc tun. Z okolních zemí zaznamenalo meziroční nárůst produkce pšenice i ječmene především Německo, kde se letos vypěstovalo téměř 22,3 miliónu tun pšenice, přes 11,2 miliónu tun krmného ječmene a téměř dva milióny tun sladovnického ječmene.

Ostatní okolní státy se pohybují v produkci hlavních obilovin na přibližně stejné úrovni jako loni. Větší pokles zaznamenalo Maďarsko, kde loni sklidili 5295 tisíc tun pšenice a letos díky suchu jen 3865 tisíc tun.

Bilance obilnin

Ing. Milan Fiedler, vedoucí Odborné sekce rostlinné výroby SKK, se ve svém vystoupení zabýval bilancí sklizně obilnin ze světového hlediska. Podle jeho informace v posledním roce mírně klesla světová produkce obilnin, asi o jedno a půl procenta.

Současně klesly zásoby cereálií o tři procenta na 587,5 miliónů tun. Meziročně se předpokládá i snížení spotřeby. Zatímco se v loňském roce na světě spotřebovalo 2289,2 miliónu tun obilovin a letošní spotřeba se odhaduje na 2273,9 miliónu tun.

Nejvíce pšenice se letos vyprodukovalo v Číně, 138 miliónů tun. Druhé místo patří Evropské unii s produkcí 135 miliónů tun a třetí Indii se 103 milióny tunami. Nejvyšší průměrný hektarový výnos pšenice 5,58 t/ha se podařilo dosáhnout v Číně a druhé místo zaujímají země EU s 5,50 t/ha.

Dobrá kvalita pšenice

Celková sklizeň obilovin včetně kukuřice v České republice podle odhadů činila téměř 8,2 miliónu tun, což představuje jen nepatrně horší výsledek než loni. Průměrný výnos pšenice letos dosáhl 6,25 t/ha, tedy méně než 6,32 t/ha v loňském roce.

Díky letošní rychlé sklizni za suchého počasí mělo pšeničné zrno vesměs dobrou kvalitu. V oblastech postižených suchem vyvstávaly problémy s vyšším obsahem zadiny. Výskyt mykotoxinů a fuzárií byl jen minimální. Potravinářské kvality se docílilo u zhruba šedesáti procent produkce. Na velmi dobré úrovni se pohybovala i kvalita ječmene.

Mlýnský průmysl

Současnou situaci v mlýnském průmyslu na území ČR popsal Dr. Ing. Pavel Filip ze Svazu průmyslových mlýnů České republiky. Podle jeho sdělení na našem území několik obilních mlýnů ubylo, v současnosti jich funguje už jen 39 mlýnů.

Obvykle každoročně mlýny v ČR zpracují kolem 1,2 miliónu tun pšenice. Loni došlo k mírnému snížení na 1,15 miliónů tun. Žita se u nás ročně zpracovává asi 110 tisíc tun s tendencí stálého poklesu. Letos se počítá se zpracováním přibližně stovky tisíc tun žita.

Zpracování ječmene kleslo z šesti tisíc tun v roce 2002 na tři tisíce tun. Velký nárůst zaznamenalo zpracování ovsa z devíti tisíc tun v roce 2002 na současných 37 tisíc tun. U kukuřice se stabilně zpracovává kolem deseti tisíc tun ročně. V případě ostatních obilovin došlo k nárůstu zpracování z tisíce tun na tři tisíce tun.

Kvalita mlýnských výrobků se odvíjí od jakosti vstupních surovin, kterou ovlivňuje celá řada různých faktorů. K nim patří odrůda, agroekologické vlivy nebo půdní a klimatické podmínky daného stanoviště. Vždy je potřeba vybrat odrůdu vhodnou nejen prodaný účel, ale také pro konkrétní lokalitu.

Hana Honsová

INZERCE

KVALITA PŘECHÁZÍ DO KVANTITY

SILO EXTRA

DEKALB® je registrovanou obchodní značkou Bayer Group.

MAXIMALIZUJTE VÝNOS I KVALITU SILÁŽE S HYBRIDY SILOEXTRA.

NOVINKA 2023	**DKC3117**	FAO 230
NOVINKA 2023	**DKC3305**	FAO 240–250
NOVINKA 2023	**DKC3418**	FAO 250–260
NOVINKA 2023	**DKC3513**	FAO 280
	DKC3419	FAO 240–250
	DKC3601	FAO 260–270
	DKC5110	FAO 320–330

DEKALB

cropscience.bayer.cz

Bayer ExpertNEWS

YouTube Bayer Expert CZ&SK

Mák Onyx, plné makovice i v roce 2023

Onyx je raná odrůda modrého máku s řadou agrotechnických předností, které redukují pěstitelská rizika této náročné plodiny a současně zvyšují výnos a kvalitu vyprodukovaného máku. Jedná se o českou odrůdu, vyšlechtěnou v Opavě, a taky první a v historii jedinou, která byla oceněna Zlatým klasem na Zemi Živitelce v roce 2016.

České meziplodiny

Co dělá Onyx výjimečným?

Hlavní předností této odrůdy je stabilita, vysoká produktivita a špičkový výnos. Rostliny jsou nízké, pokud mají dostatek prostoru, dobře větví a nasazují více makovic. Významná je vysoká odolnost proti poléhání a lámání rostlin, to spolu s velmi nízkým výskytem otevřených tobolek, tzv. hleďáků eliminuje výnosové ztráty. Vyšší počet makovic na ploše redukuje i riziko ztrát v případě krupobití. Onyx patří k nejranějším odrůdám máku, sklizeň začíná o 7 až 10 dní dříve než u ostatních odrůd, je to výhoda především při mokrých žních, kdy se eliminuje riziko sekundárního zaplevelení a houbových chorob makovic. Makovičky mívá drobnější, za to plné máků, s přihlédnutím k jejich vyššímu počtu na rostlině, daným genetickou výbavou Onyxu, pravidelně zajistí nadprůměrný výnos semen.

Dbáme na kvalitu dodávaných osiv, každoročně provádíme testování vitality čili energii klíčení a vzcházení, pozornost věnujeme i správné stimulační kombinaci přípravků aplikovaných při moření osiva.

Základem úspěchu je kvalitní založení porostu, kde hraje významnou roli průběh počasí, zde můžeme pomoci poradenstvím, které k osivu nabízíme. Onyx patří mezi zdravé odrůdy máku, vždy je nejdůležitější optimálně načasované první fungicidní ošetření proti helmintosporióze máku v době prodlužovacího růstu. Onyx není nutné zvlášť výrazně regulovat v růstu, naopak je vhodné volit fungicidy se stimulačním efektem v první polovině vegetace. Jedná se o plastickou odrůdu, ale výnosově velmi dobře umí ocenit správné intenzifikační prvky, především tedy zajištění optimální výživy během celé vegetace. Výhodou je i velmi dobrá tolerance odrůdy Onyx k postemergentním herbicidním zásahům.

Věříme, že Vás Onyx zaujme a přidáte se k jeho pěstitelům. Neváhejte se na nás obrátit v případě zájmu o další agrotechnická doporučení či poradenství na poli.

Osiva pícnin a ČESKÉ odrůdy vojtěšky

Vzhledem k situaci s novou SZP a nedobrovolnému uvádění půdy do neprodukce, doporučujeme všem objednat osiva pícnin, zejména jetelovin, vojtěšky a travních směsí včas.

Děkujeme všem našim pěstitelům, zemědělcům a obchodním partnerům za spolupráci v roce 2022 a budeme se těšit na sezónu novou.

Přejeme všem mnoho zdraví, štěstí, pohody a úspěchů v roce 2023.

Ing. Martina Poláková
Ing. Petr Robotka
PRO SEEDS s.r.o.

Pro jaro 2023 máme pro pěstitele českého modrého máku ONYX připraveno čerstvé osivo ze sklizně 2022 s následujícími parametry:

Stresové testy - český modrý mák ONYX - pro zásev jaro 2023

mák	odrůda	číslo partie osiva	klíčivosti: ÚKZÚZ a zjištěná		test 1	test 2
modrý	ONYX	2-0323-70607/01	90 %	93 %	73	61

test 1 - vzorek vyhovuje (překračuje minimální hodnotu stanovenou na 60%)
test 2 - vzorek vyhovuje (překračuje minimální hodnotu stanovenou na 40%)

Slovní hodnocení:
Osivo je velmi kvalitní, vysoce překračuje stanovené hodnoty (minimálně 60 % v testu 1 a 40 % v testu 2).

PROSEEDS®

OBJEDNÁVEJTE OSIVA VČAS!

ČESKÝ MODRÝ MÁK ONYX

NABÍZÍME:
• Špičkové osivo
• Kvalitní potravinu!

Česká kvalita za dostupné ceny!

Jednička ověnčená Zlatým klasem

ZLATÝ Klas 2016

ÚHORY 2023

ŘEŠENÍ PRO NEPRODUKČNÍ PLOCHY
Poradíme, sestavíme a dodáme Vám vhodnou směs pro:
• Nektarodárný úhor
• Zelený úhor

OCHRANNÉ PÁSY PODÉL VODNÍCH TOKŮ

Travní směsi

Jetel šípovitý

ČESKÉ PÍCNINY 2023

NABÍZÍME:
Kvalitní osiva ČESKÝCH odrůd vojtěšky, osiva jetelovin a travních směsí.
Návrhy a míchání směsí, kvalitní poradenství, profesionální přístup.

Jetel luční

Vojtěška

VOLEJTE, PIŠTE A PTEJTE SE!
Čechy: Ing. Petr Robotka • 602 535 818 • robotka@proseeds.cz
Morava: Ing. Martina Poláková • 737 114 748 • polakova@proseeds.cz

www.proseeds.cz
RYZE ČESKÁ OSIVÁŘSKÁ SPOLEČNOST

Makovice odrůdy ONYX jsou plné semínek máku

Vybroušené odrůdy jarních ječmenů

Společnost Limagrain Česká republika, s.r.o. je dlouholetým leaderem na trhu s odrůdami jarního ječmene v České i Slovenské republice. Sladovnické odrůdy jako je Bojos, Laudis 550, Malz, LG Ester, Overture či krmný Azit a Ovation není nutné představovat. Jsou to odrůdy, které tvoří značnou část trhu a jsou opravdovými klenoty mezi odrůdami jarního ječmene.

Šlechtitelům z Holandska a z České republiky se podařilo „vybrousit“ nové odrůdy jako jsou LG Tosca, LG Stamgast či LG Belcanto, které dosahují špičkových výnosů a disponují „vybroušenou“ kvalitou. Jsou to odrůdy na vzestupu, které pomalu ale jistě oslovují čím dál více zemědělců.

Štamgasti, pivovary i sladovny ho ocení

Šlechtitelům ze šlechtitelské stanice v Hrubčicích se podařilo v roce 2021 registrovat velmi perspektivní odrůdu, která splnila specifické požadavky na kvalitu ječmene pro výrobu Českého piva. Tato odrůda dostala název LG Stamgast (čti Štamgast).

V registračních zkouškách ÚKZÚZ (2018–2020) dosáhla výborných výnosů předního zrna, a to jak v ošetřené, tak i neošetřené variantě pěstování. Vysoký výnos potvrzuje i čtyřletý průměr v rámci SDO 2022 a první výsledky z pilotních provozních ploch. LG Stamgast zde prokázal výborný zdravotní stav a dobrou odolnost proti poléhání.

O odrůdu LG Stamgast projevily zájem ihned po jeho registraci největší sladovnické společnosti v ČR i SR, konkrétně společnosti Plzeňský Prazdroj, a. s., se svými sladovnami v Plzni, Nošovicích a ve Velkém Šariši (SR) a pak SLADOVNY SOUFFLET ČR, a.s. Do hledáčku zpracovatelů se LG Stamgast dostal zejména díky své velmi dobré sladovnické kvalitě, kterou Výzkumný ústav pivovarský a sladařský doporučil pro výrobu piva s CHZO „České pivo“.

Kromě výborných kvalitativních výsledků vykazuje LG Stamgast také velmi dobré pěstitelské vlastnosti. Je to středně raná, dobře odnožující odrůda s velmi dobrým zdravotním stavem. Má rezistenci mlo proti padlí travnímu. Odolnost proti poléhání je na úrovni 6,8 b. Předností je také vysoká HTZ na okolo 49 g a vysoký podíl předního zrna.

LG Stamgast má velmi dobře nakročeno stát se vítaným štamgastem ve sladovnách, pivovarech a také v hospodách.

LG Tosca: Získá pěstitel i zpracovatel

Pěstitel dostává do rukou velmi výnosnou odrůdu sladovnického ječmene s velmi dobrými pěstitelskými vlastnostmi, jako jsou vysoká odnoživost, ranost, vysoká HTZ a vysoký podíl předního zrna. Špičkového výnosu dosáhla LG Tosca již v registraci a každý další rok to potvrzuje včetně nejnovějších výsledků ze sklizně 2022.

LG Tosca je odrůda vhodná pro výrobu standardních typů piv. Vyznačuje se vynikající kvalitou (USJ 8,5 b.) s vysokým extraktem, vysokým stupněm prokvašení a velmi nízkým obsahem betaglukanů. Navyšující se poptávka sladoven po LG Tosca je zárukou jistoty odbytu. Zpracovatelé si cení zejména vynikající sladovnickou kvalitu odrůdy a ochotu zemědělců pěstovat takto vysokojakostní odrůdu. Je žádanou odrůdou ve společnostech SLADOVNY SOUFFLET ČR a Heineken Slovensko Sladovne (zařazená na Zelené listině Heineken). Obě společnosti dále navyšuji poptávku ze sklizně 2023. Navíc se k nim přidává řada dalších sladoven a pivovarů v ČR i SR, jako jsou: Plzeňský Prazdroj v ČR i na Slovensku, ČESKOMORAVSKE SLADOVNY, MSK Kroměříž, Lycos – Trnavské sladovne a další.

Vybroušené agronomické vlastnosti a špičková kvalita, posunuly tuto odrůdu již mezi top pětici odrůd jarního ječmene v České republice (podle množitelských ploch). Na Slovensku patří odrůdě LG Tosca dokonce již druhá pozice!

O jedenáct procent vyšší výnos – TOP krmák

Při volbě odrůdy jarního ječmene pro sladovnické účely musí pěstitel zvážit nejen agronomické vlastnosti konkrétního ječmene, ale také prodejnost vypěstované komodity, která je zpravidla daná odrůdovou preferencí odběratele (sladovny). V případě krmného jarního ječmene je situace o mnoho jednodušší. Stačí se soustředit na výnos a dobré pěstitelské vlastnosti. Obě tyto důležité vlastnosti a ještě něco navíc nabízí nová odrůda LG Belcanto.

Tato odrůda dosahuje ve zkouškách ÚKZÚZ v průměru o 11 % vyššího výnosu než standardní odrůdy. To z ní činí nejvýnosnější odrůdu dostupnou na trhu v ČR. Dále disponuje vysokou odnoživostí a vysokou plasticitou, velmi dobrou odolností proti poléhání, výborným zdravotním stavem včetně rezistence proti padlí mlo a je vhodná pro pěstování po obilnině, kukuřici i v režimu ekologického zemědělství.

Ing. Stanislav Doležal
Limagrain Česká republika, s. r. o.

Odrůda LG Tosca disponuje vynikajícím výnosem, raností a je žádaná pro svojí špičkovou sladovnickou kvalitu

Odrůda LG Stamgast a je doporučená pro výrobu piva s CHZO „České pivo“; vyšlechtěna byla na ŠS v Hrubčicích u Prostějova

Exkluzivní portfolio jarních plodin od Agrofinalu

Výnosné hybridy kukuřice pro rok 2023

Společnost Agrofinal, přináší každým rokem nové hybridy do svého kukuřičného sortimentu, a i v roce 2023 mohou pěstitelé této plodiny očekávat několik kvalitních novinek. V loňském roce jsme uvedli excelentní novinky s vysokým výnosem a špičkovou kvalitou ES Joker (250/240), ES Bond (260/250) a ES Wellington (270/-), které se díky svým kvalitám velice rychle dostaly na významné pěstitelské plochy. Doplnily tak nosné hybridy společnosti, kterými jsou ES Bombastic (240/230), ES Watson (260/-) a ES Faraday (310/300). Pro vegetační sezónu 2023 Vám přinášíme novinky ES Islander (270/-), ES Locomotive (280/-), ES Hattrick (-/280) a připravujeme hybrid ES Myfriend (-/260).

ES Joker – nejlepší hybrid pro nejlepší pěstitele

Excelentní univerzální hybrid s FAO 240 na siláž s možností ekonomického pěstování na zrno FAO 240. Hybrid je vyššího typu se vzpřímenými listy, velmi bohatě olistěnou rostlinou, s dobrou palicí a tvrdým až mezitypovým zrnem. Na běžných plochách ve středních a západních Čechách v letošním roce patřil k materiálům s nejvyšším výnosem a nejvyšší stabilitou výnosu siláže. Vyniká velmi vysokou kvalitou silážní hmoty a špičkovou stravitelností. Excelentní kvalita je doložena v Přehledu odrůd kukuřice 2020 (ÚKZÚZ). Přednostmi jsou rychlý počáteční růst, odolnost suchu a velmi dobrá plasticita na všech půdách. Hybrid má českou registraci (2020).

ES JOKER je excelentní silážní hybrid s českou registrací.

ES Bond – stabilně vysoký výkon v každé situaci

Výborný raný silážní hybrid ES Bond s FAO 250 na siláž s vynikajícím výnosem a špičkovou kvalitou silážní hmoty. Díky těmto vlastnostem a vynikajícím výsledkům v pokusech BSA byl v roce 2019 zaregistrován v Německu a Polsku. Rostliny jsou vysoké s širokými a vzpřímenými listy, bohatým olistěním, a vysokým podílem palic. Díky špičkové stravitelnosti je doporučen k pěstování na siláž pro vysokoužitkové chovy. V letošním roce potvrdil, že výnosem i kvalitou je na tom podobně jako jeho nepatrně ranější „bratr“ ES Joker!

ES Wellington – zaručený výnos a špičková silážní kvalita

Středně raný hybrid ES Wellington s FAO 270 na siláž s vynikajícím výnosem a vysokou kvalitou silážní hmoty. Hybrid má středně vysokou rostlinu s polovzpřímeným listovým postavením, je velmi bohatě olistěn širokými listy a má velmi dobře ozrněnou palici. Mezi jeho vynikající vlastnosti patří excelentní stravitelnost, je tedy vhodný na siláž pro vysokoužitkové chovy. Hybrid je registrován v Německu (2019). Hybrid upřednostňuje lepší, středně těžké až těžší půdy s alespoň průměrnými srážkovými úhrny v obilnářských a řepařských oblastech. Dokáže velmi dobře odolávat přísuškům na konci vegetace.

ES Wellington vyniká stabilním výnosem a velmi dobře ozrněnou palicí.

ES Katmandu – kombinovaný hybrid pro vysoký výnos

Velmi raný špičkový materiál ve svém sortimentu. Hybrid je vhodný pro všestranné využití, a to jak na zrno a následnou výrobu bioetanolu, tak i na siláž s výbornými parametry. Jedná se o nový produkt šlechtění s označením Tropical Dent pro maximální výnos zrna s nízkou sklizňovou vlhkostí a Roots Power zaměřený na optimální vývoj kořenového systému pro vyšší odolnost vůči stresovým faktorům. Hybrid byl zaregistrován v České republice v roce 2021.

Pěstitelé se mají na co těšit

Pro sezonu 2023 uvádíme čtyři vynikající novinky. Při výběru hybridů jsme kladli důraz jak na silážní hybridy, tak i na zrnové hybridy se zaměřením na nižší sklizňové vlhkosti a ekonomiku pěstování. První novinkou je hybrid ES Islander (FAO 270/-). Jedná se o tříliniový, vysoký hybrid, pro obilnářské a řepařské oblasti s cílem maximálního výnosu vysoce kvalitní a stravitelné silážní hmoty. Je určen pro vysokoužitkové chovy i bioplynové stanice. Jedná se o stay green typ s delším sklizňovým oknem a velmi dobrou přizpůsobivostí klimatickým podmínkám. Hybrid letos vynikal na pokusných stanovištích napříč ČR a potvrdil výsledky pokusů ÚKZÚZ, na jejich základě byl v roce 2021 zaregistrován.

Druhou novinkou ve středně raném sortimentu je silážní hybrid s českou registrací ES Locomotive (280/-). Hybrid se řadí ke špičkovým materiálům v oblasti kvality a stravitelnosti (NEL x ELOS), kterou projevil ve zkoušení ÚKZUZ 2018-2019. Rostliny jsou robustní, vysoké se střední až vyšší výškou nasazení palic. Hybrid má velmi dobrou odolnost vůči suchu a chladu a výborný zdravotní stav. Jedná se o stay green typ.

Další novinkou je čistě zrnový hybrid ES Hattrick (FAO -/280) s vlastností Tropical Dent. Hybrid velmi dobře zvládá pěstování v sušších oblastech na lehkých a písčitých půdách, což dokládají jeho znamenité výsledky hlavně v sousedním Polsku, kde je také zaregistrován.

V našich podmínkách při pokusném ověřování letos výnosově vynikal hlavně v oblasti Polabí, Poohří a také v oblasti střední Moravy, kam ho jednoznačně doporučujeme.

Poslední novinkou, kterou připravujeme je zrnový hybrid ES Myfriend (FAO -/260) s českou registrací. Jedná se o tříliniový hybrid s mezitypovým typem zrna s vlastností Tropical Dent. Hybrid je vhodný i pro výrobu bioetanolu. Dobře odolává suchu během vegetace a rovnoměrně dozrává.

Nabízíme nejširší portfolio slunečnic na českém trhu

Společnost Agrofinal jako jediná společnost na trhu nabízí pěstitelům kompletní portfolio slunečnice napříč všemi segmenty, ať už jsou to klasické hybridy, HO hybridy, nebo hybridy vhodné pro různé herbicidní technologie jako CL, CLP, ExpessSun a další. Mezi nejžádanější klasické hybridy v tomto roce na českém trhu patří jeden z nejranějších hybridů ES Bella, výnosná ES Rosalia, ES Savana, ES Isida a ES Lena, které nahradily náš nejúspěšnější hybrid na trhu posledních let ES Biba. V segmentu CL a CLP nabízíme výborné hybridy z TOP 5 nejpěstovanějších hybridů v ČR, a to ES Novamis CL, ES Janis CLP, ES Genesis CLP a ES Agraris CLP. V segmentu SU pak vynikající novinka ES Hudson SU. V segmentu HO pak nelze vynechat ES Idillic HO, ES Epic HO či kombinovaný ES Emeric HO-CLP.

ES BELLA velmi raný a nejvýnosnější klasický hybrid na provozních plochách u zemědělců.

Výnosné odrůdy sóji pro potravinářské i krmné účely

Společnost Agrofinal nabízí plastické odrůdy sóji „000“ ranosti pro využití jak potravinářského, tak i krmného. V naší nabídce pro letošní rok naleznete dvě velmi rané odrůdy sóji pro potravinářské účely, a to ES Comandor a ES Compositor. Odrůdy se vyznačují bílým pupkem preferovaným zpracovateli v potravinářství, vysokým obsahem proteinů, výborným stabilním výnosem, vynikající odolností vůči poléhání a výborným zdravotní stavem. V roce 2021 dosáhly tyto odrůdy výnosu na pokusném místě v ZS Sloveč 4,11 t/ha (ES Comandor) a 3,96 t/ha (ES Compositor). Pro krmné účely lze využít odrůdy s tmavým pupkem, v letošním roce nabízíme velmi ranou novinku ES Governor a stálici na trhu ES Navigator. V roce 2021 dosáhl ES Governor výnosu v ZS Sloveč 3,62 t/ha, a ES Navigator 3,32 t/ha, obě s obsahem bílkovin minimálně 42 %.

Odrůdy v naší nabídce vždy nesou genetické vylepšení oproti již vyzkoušeným hybridům. Ať už se jedná o zvýšení výnosu, zlepšení odolnosti proti chorobám a škůdcům, či kombinaci vlastností. V současné době, kdy je restrikce účinných látek přípravků na ochranu rostlin častější než registrace nových přípravků, je potřeba volit kvalitní osivo napomáhající odolnosti rostlin od prvního klíčku až po sklizeň.

Řepka jarní, ideální záchrana při špatném průběhu zimy

Axana je výborný, výnosný, odzkoušený hybrid řepky jarní. Disponuje vysokým, stabilním výnosem a dobrou odolností proti houbovým chorobám. Rostlina je středně vysokého typu, má rychlý počáteční vývoj a velmi dobrou odolnost k poléhání. Obsah oleje v semeni je vyšší, obsah GSL je nízký. Lze ji velmi dobře využít jako náhradu na pozemky, kde byla zaorána plodina poškozená špatným průběhem zimy.

Čiroky vhodné do suchých oblastí

Společnost Agrofinal Vám také přináší širokou nabídku čiroků s využitím na zrno, siláž a bioplyn. Nabízíme vícesečný čirok BMR Gold X s nízkým obsahem ligninu vhodný na siláž a bioplyn. Dalším hybridem pro stejné využití je výborný odzkoušený hybrid Styx s výškou až 3,5 m. Pro využití na zrno je vhodný čirok ES Foehn s červeno-krémovým zrnem a nízkým vzrůstem a dobrým zdravotním stavem.

Vážení přátelé, děkujeme Vám za projevenou důvěru po dobu 25. let a do nového roku 2023 Vám přejeme bohatou úrodu zdraví, štěstí, osobních a pracovních úspěchů.

Tým Agrofinalu
www.agrofinal.cz
Agrofinal s.r.o.

NEJVÝNOSNĚJŠÍ KLASICKÁ SLUNEČNICE
na provozních plochách u zemědělců

AGROFINAL®
Člen skupiny Agrofinal Group

ES BELLA

1 Excelentní výnosy i v suchých oblastech pěstování

1 Vynikající výsledky i bez desikace

Hybrid s českou registrací • Velmi raný hybrid
Slunečnice nízkého vzrůstu • Vysoká odolnost vůči poléhání

25 let s Vámi AGROFINAL® 1997

www.agrofinal.cz

AGROFINAL, spol. s r. o. | Petrská 24 | 110 00 Praha 1 | +420 222 510 153

OLSEED a. s.

Nabízíme kvalitní osiva polních plodin a sadbu brambor

Obiloviny
Kukuřice
Luskoviny
Olejniny
Brambory
Pícniny

Olseed, a. s.
Štítného 604/25
779 00 Olomouc
tel. 585 411 490
tel.: 585 420 941-2
tel./fax 585 420 944
e-mail: olseed@olseed.cz
www.olseed.cz

PRIMA k.s. Kroměříž

Věrna své třídě

WTC PÍSEČNÁ
MEPROZET
Samson

PRODEJ A SERVIS ZEMĚDĚLSKÉ A KOMUNÁLNÍ TECHNIKY

PRIMA k.s. KROMĚŘÍŽ
prodej a servis zemědělské techniky
Plešovec 13, 768 11
tel. 573 355 110, mobil 721 877 721
e-mail: servis@prima-kromeriz.cz, www.prima-kromeriz.cz

P L Servis, za kterým stojí lidé

MANIPULAČNÍ A STAVEBNÍ TECHNIKA

MULTIONE®

Multifunkční kloubové mininakladače

- 10 modelových řad
- Hmotnost strojů 400–2500 kg
- Nosnost 250 – 2500 kg
- Výška zdvihu 1,7–3,7 m (teleskop. výložník)
- Motory YANMAR, KUBOTA, KOHLER
- Lze převážet na vleku za autem do 3500 kg

Venieri SPA

Kloubové nakladače a traktorbagry

- 15 modelových řad
- Hmotnost strojů 3,6–22 t
- Nosnost 1,5–13,8 t
- Výška zdvihu 2,9–5,4 m
- Motory YANMAR, DEUTZ
- I teleskopické provedení

FARESIN

Teleskopické manipulátory

- 4 modelové řady
- Nosnost 2,6–6,5 t
- Výška zdvihu 6–16 m
- Motory YANMAR, DEUTZ
- Robotická výroba rámu výložníku a šasi strojů
- Vlastní výrobní linka na elektroinstalaci

P & L, spol. s r.o., Ing. Vlastimil Voda, mobil: +420 702 128 212, e-mail: vvoda@pal.cz
www.pal.cz

agritec

AGRITEC, výzkum, šlechtění a služby, s.r.o.
Zemědělská 16 • 787 01 ŠUMPERK
www.agritec.cz • info@agritec.cz

Certifikované osivo lnu, kmínu a konopí setého

Len
- ASTELLA (Zlatý klas 2021), AGRAM (Zlatý klas 2018)
  hnědosemenné odrůdy lnu vhodné k produkci semene na výrobu stolního oleje
- AGRIOL, RACIOL (Zlatý klas 2013)
  žlutosemenné odrůdy lnu vhodné k produkci semene na výrobu stolního oleje

Zlatý Klas 2021

Kmín
- APRIM (Zlatý klas 2015, Grand Prix Techagro 2014)
  jedinečná odrůda ozimého kmínu se zkrácenou délkou vegetační doby

Konopí
- Osivo zahraničních odrůd technického konopí
  Bialobrzeskie, Carmagnolla, Dioica 88, Earlina 8FC, Eletta Campana, Fedora 17, Felina 32, Ferimon, Fibror 79, Finola, Futura 75, Futura 83, Henola, Muka 76, Orion 33, Rajan, Santhica 27, Santhica 70, Tygra, USO 31

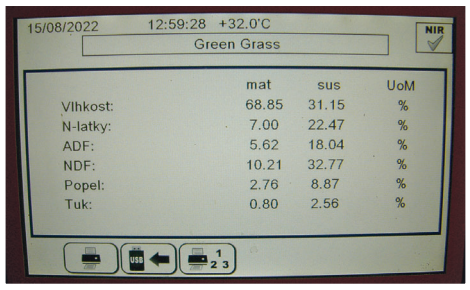
Malo a velkoprodej substrátů, hnojiv a přípravků na ochranu rostlin.
Odborné zemědělské poradenství

S Travamanem zase o krok dál, s AgriNIR rozbory kvality ihned!

Již dva roky intenzivně kalibrujeme mobilní laboratoř AgriNIR, abychom byli schopni analyzovat objemná krmiva přímo u vás na farmě.

Sklizeň pokusů TRAVAMAN na VS Jevíčko

Kalibrace přístroje AgriNIR na VS Jevíčko – Ing. Jitka Kolomazníková



AgriNIR – vyhodnocení informací o základních živinách v krmivu

Přístroj pracuje na bázi infračerveného lomu paprsků světla. Výsledná data velmi závisí na správné a pravidelné kalibraci přístroje. Získat můžete informaci o základních živinách v krmivu (S, škrob, NL, ADF, NDF, popel, tuk, s NDF, cukry v zelené hmotě). Pro praktické využití je zásadní, že měření krmiv lze provést na mnoha místech jámy či žlabu. Výsledky tak získáme rychle a jednoduše.

Máme zakoupené křivky pro následující krmiva: kukuřičná siláž, travní senáž, TMR (total mix ration), kukuřičné zrno, zelená hmota kukuřice a nově také zelená hmota travních porostů. Získaná data poslouží zootechnikovi k základní informaci o krmivu a výživářům k sestavení krmné dávky. Kvalitní informace v pravý čas může vašemu podniku přinést finanční úspory a ušetřit spoustu energie s řešením případných problémů.

Kdy je výhodné využít služeb mobilní laboratoře AgriNIR?

1. Chcete více dojit, či mít zdravější stádo?
2. Máte dilema, které objemné krmivo je vhodnější pro krávy a které pro BPS?
3. Porovnáváte živinové složení více krmiv mezi sebou?
4. Chcete znát přesný příjem sušiny dojnicemi?
5. Kontrolujete či nastavujete práci krmného vozu a krmiče?
6. Potřebujete si ujasnit data na poskytnutých laboratorních rozborech, dát je do souvislostí se sklizní a zkrmováním?
7. Spěcháte, je třeba rychlý rozbor přímo na místě?
8. Jáma je složena z mnoha různých materiálů a je třeba více ovzorkovat stěnu jámy?
9. Vzniká podezření na podmíněnou zkrmitelnost některých částí jámy?
10. Zajímá vás produkční účinnost vašich krmiv?

V návaznosti na změření krmiva zpracováváme data pomocí programu, který přepočítá živiny v krmivu na produkční účinnost v litrech mléka, případně u BPS na výkon v m^3 methanu. Data, která zjistíme u vašich krmiv, budou porovnána s požadovanými hodnotami.

Při využití zařízení spolu s vrtací soupravou lze zjistit také měrnou hmotnost siláží. Jedná se o informaci, která dokladuje, jak byl materiál na jámě či ve vaku udusán.

Pomocí mobilní laboratoře AgriNIR lze přímo na místě změřit základní živinové parametry stávajícího krmiva a porovnat je s požadovaným standardem. Zvláště důležité je měření zelené hmoty jak siláže, tak travních porostů již při sklizni. Umožňuje nám to vyhodnotit si jednotlivá pole, ale i jednotlivé trávy či hybridy rostlin.

Zootechnik se potom ve spolupráci s agronomem může podílet na případné změně druhové skladby objemných krmiv a výběru hybridů, které budou pěstovat pro požadovaný výkon. Takto získaná objemná krmiva se mohou zařadit do optimalizované krmné dávky.

AgriNIR pomáhá i po sklizni

Po sklizni je možné pravidelně využívat služby mobilní laboratoře při posuzování krmiv, která v průběhu roku mění svoji kvalitu. Můžete se tak pružně rozhodnout, která jáma je pro kombinaci s ostatními krmivy v dané době nejvhodnější. Dále získáte rozborem aktuální TMR důležitou informaci o příjmu sušiny dojnicemi.

*Laboratoř AgriNIR, její správné nastavení a poskytování informací ohledně výroby a zkrmování objemných krmiv zajišťuje **Ing. Jitka Kolomazníková**, která se vám bude ráda věnovat. **Tel.: 724 061 000**, E-mail: **jkolomaznikova@vpagro.cz***

Ing. Jitka Kolomazníková, VP AGRO
Ing. Dušan Kyselý, MBA, AGROKOP HB

TRAVAMAN pokusy Výzumný ústav rostlinné výroby v.v.i., VS Jevíčko

Praktický příklad porovnání produkčních vlastností pícnin

Data získaná měřením v mobilní laboratoři je možné použít na vzájemné porovnání krmiv.

Současně lze naměřené hodnoty využít k výpočtům produkčních výkonů v produkci mléka. V kombinaci s výnosem jednotlivých druhů pícnin na podnicích je tak možné získat ukazatele produkční účinnosti krmiva z hektaru.

Tab. 1 Hodnoty živin v % v sušině, změřené mobilní laboratoří. Zdroj VP AGRO

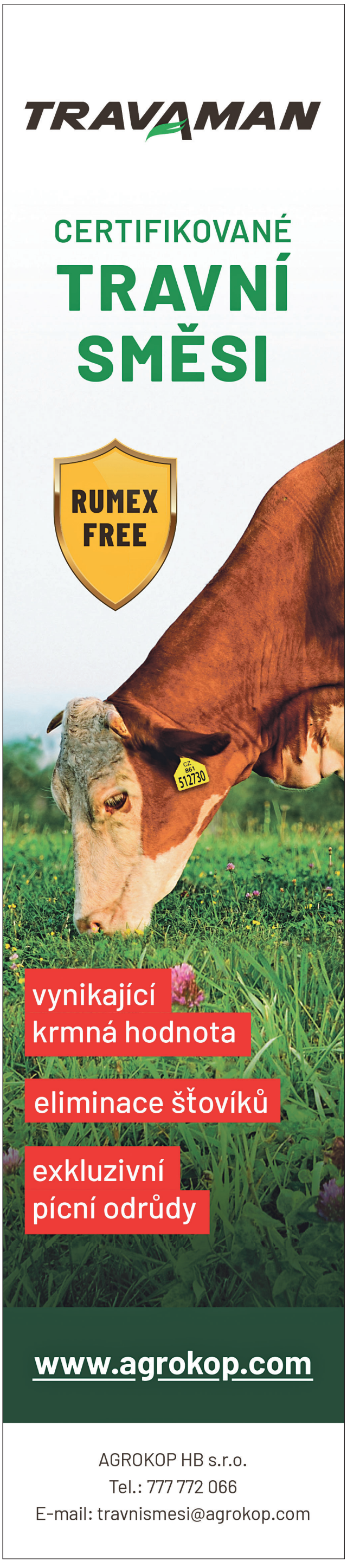
P.č.	Krmivo	Sušina	Škrob	NL	ADF	NDF	Popel	Tuk	sNDF
1	Travní směs	32,1	0,0	17,5	24,3	38,8	5,6	2,2	73,4
2	Travní směs	31,7	0,0	15,9	26,2	42,1	5,5	2,1	71,9
3	Travní směs	27,8	0,0	18,1	25,8	39,8	5,1	1,3	70,9

Tab. 2 Propočet kvalitativních ukazatelů Mléko v kg na tunu sušiny, Netto energie laktace v MJ na kg sušiny, produkce methanu v m^3/t původní hmoty.

P.č.	Milk (kg/t)	NEL (MJ/kg)	CH4 (m^3 /t)
1	1920,6	7,4	119,2
2	1823,1	7,2	112,5
3	1822,2	7,2	104,8

Zdroj VP AGRO

Stejným způsobem lze mezi sebou porovnat i jednotlivé hybridy kukuřic.



Kvalitní kukuřičné hybridy a silážování

Plochy kukuřice se v České republice v posledních letech pohybují kolem tří stovek tisíc hektarů. Pěstitelé mají k dispozici celou řadu výkonných kukuřičných hybridů pokrývajících všechny výrobní oblasti.

U slunečnice se stále více uplatňuje Express technologie.

Firma Pioneer šlechtí kukuřičné hybridy pro různé použití.

Množství informací především o problematice pěstování silážní kukuřice mohli načerpat posluchači videokonference Milk Power® hybridy kukuřice zvyšují mléčnou a masnou užitkovost skotu, kterou uspořádala firma Corteva Agriscience s. r. o.

Program byl zaměřen hlavně na kukuřičné hybridy ze šlechtění společnosti Pioneer Hi-Bred Northern Europe Sales Division GmbH. V menší míře se pojednávalo i o velmi raných hybridech slunečnice.

Správné postupy konzervace

S přednáškou nazvanou Správné postupy konzervace senáží a siláží v jámách vystoupil Ing. Radko Loučka, CSc., z Výzkumného ústavu živočišné výroby, v. v. i. Ve svém vystoupení nastínil obecné zásady i výsledky z pokusů a z praxe.

Výslednou kvalitu siláže ovlivňuje celá řada různých faktorů. Záleží na druhu silážované pícniny, silážní zralosti, obsahu sušiny, energie a dalších látek včetně antinutričních. Velmi záleží na zpracování, fyzikálním, chemickém i biologickém. Vyplatí se používat vhodné přípravky na konzervaci.

Kvalitu siláže ovlivňuje způsob jejího uskladnění, nezbytnost představuje rychlé navození anaerobního prostředí. Na jakost má vliv i způsob manipulace s hotovou silážÍ. Kvalitu siláže je potřeba sledovat vhodnými metodami. Nemalý vliv mají i vnější vlivy, především počasí, poruchovost strojů a lidská činnost.

Rychlé zakrytí nutné

Ind Loučka vysvětlil na modelu, jak probíhá fermentace a aerobní degradace. Po naplnění silážní hmoty do vaků se rozbíhá fermentační proces, ve kterém klesá obsah cukru i pH v siláži a narůstá obsah kyseliny mléčné.

Hotovou siláž je potřeba správně skladovat a odebírat tak, aby nedocházelo k jejímu znehodnocení. Po otevření silážní jámy dochází k aerobní degradaci, přičemž se zvyšuje teplota o dva až tři stupně.

V každé siláži probíhají mikrobiální procesy, množí se bakterie. Kvasinky vytvářejí v siláži alkohol, čímž dochází ke ztrátám. V silážním prostředí také vznikají plyny, které unikají. Velmi špatné je, pokud začne siláž plesnivět. K tomu často dochází na povrchu při nedostatečném utěsnění. Kyslík je potřeba pořádně vytěsnit udusáním a následně siláž rychle a kvalitně zakrýt, aby neunikal kysličník uhličitý vznikající při fermentaci.

Rychlé, dokonalé a trvalé zakrytí silážované píce musí být uskutečněno co nejdříve, protože jakákoliv prodleva znamená ztrátu prodýcháním. Zvyšuje se teplota, množí se nevhodné bakterie, hromadí se zplodiny rozkladu dusíkatých látek. Nedokonalé zakrytí je příčinou zkažení a zaplísnění až do míst, kam má vzduch přístup.

Silážní aditiva

Pro lepší stravitelnost siláže se vyplatí používat inokulanty. Na tuto problematiku se zaměřil Ing. Vladimír Černík z pořadatelské firmy. Inokulanty přinášejí celou řadu výhod, v první řadě potlačují rozvoj nežádoucích mikroorganismů, především kvasinek.

Také snižují riziko zahřívání siláže, omezují ztráty sušiny, chrání silážní stěny a odebranou siláž. Kvalitnější siláž pak zvířata lépe přijímají a zvyšuje se jejich užitkovost. Nesporným kladem při vyšší stravitelnosti je úspora krmiv.

Silážní aditiva se dělí do tří skupin: 1. urychlující fermentaci (SILA-BAC, SILA-BAC Luzerne, SILA-BAC Mais), 2. urychlují fermentaci a stabilizují (SILA-BAC Kombi, SILA-BAC Mais Kombi), 3. kladně ovlivňují fermentaci, stabilitu i stravitelnost siláže (Pioneer 11CFT, Pioneer 11GFT, Pioneer 11AFT, Pioneer 11CH4).

Co nejrychlejší okyselení

Základem je co nejrychlejší okyselení silážní hmoty pod pH 4. Například přípravek Pioneer 11CFT obsahuje homofermentativní bakterie Lactobacillus plantarum produkující kyselinu mléčnou a heterofermentativní bakterie Lactobacillus buchneri 40177, které produkují kyselinu octovou, propionovou a propylenglykol.

Produkce kyseliny mléčné vede k intenzivní fermentaci v celém objemu siláže. Ostatní uvedené kyseliny omezují rozvoj plísní, kvasinek i klostridií a zajišťují produkci enzymů esteráz. Siláž je nutno nechat zrát minimálně devadesát dní.

Jak uvedl Ing. Černík, firma také zajišťuje analytický servis v terénu. Mobilní laboratoř SILAB může analyzovat krmiva přímo na farmě. Stanovení probíhají pomocí nedestruktivní spektrometrické technologie NIR.

Hybrid P9127 je zařazen do kategorií Milk Power i Energy Power.

Silážní program

Silážní program Pioneer představil Ing. Přemysl Studničný z pořadatelské firmy. Šlechtění je založeno na výkonných silážních hybridech poskytujících vysokou produkci kvalitní silážní hmoty s dobrou odolností vůči suchu. Hybridy jsou určené pro efektivní produkci mléka a masa v živočišné výrobě a pro maximální produkci metanu v bioplynových stanicích. Pro rok 2023 nabízí firma 26 kukuřičných hybridů.

Hybridy se podle účelu využití dělí do dvou kategorií. Do kategorie Milk Power jsou zařazeny elitní silážní hybridy, které splňují předpoklady pro produkci vysoce kvalitních siláží určených pro vysokoprodukční dojnice. Zaručují zvýšení mléčné a masné užitkovosti u skotu.

Do kategorie Energy Power se řadí kukuřičné hybridy, které splňují požadavky na vysokou produkci metanu v bioplynových stanicích. Jedná se o energeticky bohaté silážní hybridy splňující parametry pro maximální produkci silážní hmoty a energie z jednoho hektaru.

Kromě vysokého výnosu silážní hmoty a energie také hybridy z kategorie Energy Power splňují předpoklady odolnosti vůči suchu a schopnost poskytovat maximální výnosy i v suchých letech. Novější hybridy z této kategorie jsou zařazené i do suchovzdorné kategorie Optimum AQuAmax.

Kukuřičné hybridy

K novějším hybridům šlechtěným na odolnost vůči suchu patří P9127 (FAO 310) a P9415 (FAO 350). Obě odrůdy se uplatní pro krmení skotu a využití najdou i v bioplynových stanicích.

Vysoce výkonný hybrid P9127 zařazený do kategorií Milk Power i Energy Power má vysoké rostliny s velkým podílem palic najde uplatnění hlavně na siláž a okrajově na zrno. Nejlépe se uplatní v teplé řepařské oblasti.

V bramborářské a chladnější řepařské oblasti se daří silážnímu hybridu P8201 (FAO 240). Díky vysoké odolnosti vůči chladu prospívá i v nadmořské výšce kolem 550 m. Také o něco pozdnější hybrid P8358 (FAO 260) dobře roste v řepařské i bramborářské oblasti. Obě odrůdy lze využít na siláž pro dojnice i do bioplynových stanic.

V řepařské výrobní oblasti z kategorií Milk Power i Energy Power najdou uplatnění kukuřičné hybridy P8888 (FAO 290) a suchovzdorný P9127 (FAO 310). V kukuřičné výrobní oblasti lze využít především suchovzdorné hybridy P9241 (FAO 330) a P9415 (FAO 350) z kategorií Milk Power i Energy Power. Odrůda P9241 se uplatní na siláž a zrno, zatímco P9415 je vhodná především na siláž pro skot i bioplynové stanice.

Express technologie slunečnice

Na velmi rané hybridy slunečnice se zaměřil Ing. Jaroslav Novotný z pořadatelské firmy. Hovořil především o uplatnění takzvané Express technologie pěstování, která spočívá v použití herbicidu Express 50 SX s účinnou látkou tribenuron-metyl a k němu tolerantní odrůdy slunečnice (P62LE122, P63LE113, P64LE137).

K výhodám této technologie patří to, že slunečnice dobře prospívá například i na pozemcích zamořených pcháčem nebo merlíkem. Herbicid Express 50 SX hubí pcháč a všechny dvouděložné plevele.

Registrovaná dávka účinné látky dosahuje 45 až 60 g na hektar. Ing. Novotný ale upozornil na to, že většinou postačuje nižší dávkování. Při nedostatečném účinku lze postřik opakovat. Vhodné je použít herbicid se smáčedlem Trend.

Pokud na poli nejsou vhodné podmínky, panují nízké teploty těsně nad bodem mrazu, aplikace není vhodná. Při předávkování (například překrytím postřiků) a chladnu při aplikaci může dojít až k odumření vegetačního vrcholu.

Express technologie v porostech slunečnice vyřeší dvouděložné plevele, ale na jednoděložné je potřeba další zásah buď preemergentně nebo postemergentně například herbicidem Garland Forte.

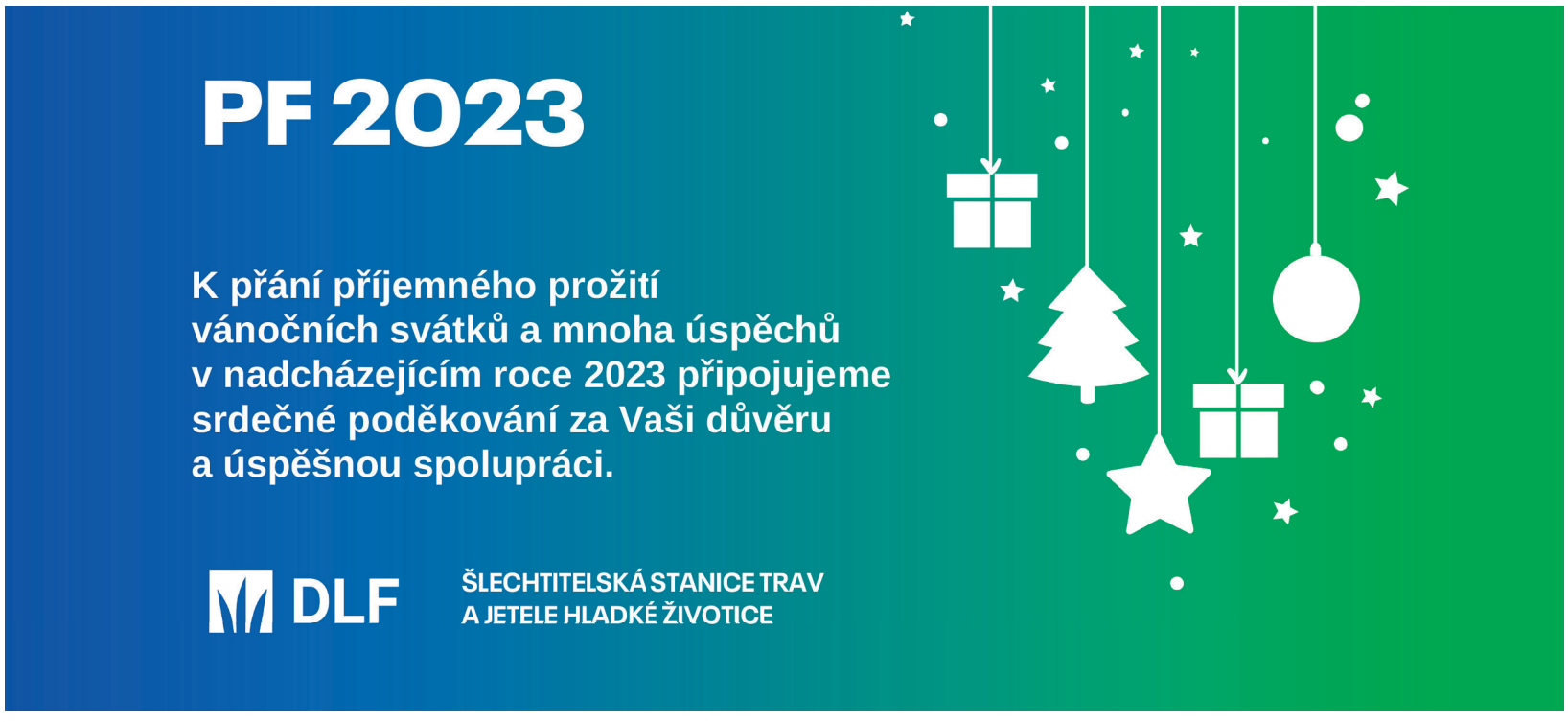
Slunečnicové hybridy

Velmi raný hybrid P63LE113 spolehlivě dozraje i bez desikace. K jeho přednostem patří vysoký obsah oleje. Hybrid vykazuje výbornou odolnost vůči chorobám. Nejlépe prospívá v teplejších oblastech Čech a na jižní Moravě. Díky vysoké toleranci vůči účinné látce tribenuron-metyl lze používat tank-mix herbicidu Express 50 SX s graminicidem. Hybrid lze díky jeho přizpůsobivosti pěstovat ve všech půdních podmínkách.

Velmi raný hybrid P62LE122 z Express technologie má nejnižší rostliny v sortimentu v ČR. Dosahuje vynikající olejnatosti. Hybrid je vhodný i do okrajových podmínek Čech a jižní Moravy. Rovněž tento hybrid díky vysoké toleranci vůči tribenuron-metylu lze ošetřovat kombinací herbicidu Express 50 SX s graminicidem.

Hana Honsová

INZERCE



Funkční siláž s garancí kvality – 25 let konceptu LG Animal Nutrition®

Chovatelé v našich klimatických podmínkách do krmných dávek dlouhodobě a s jistotou začleňují kukuřičnou siláž. Dokonce jsou i tací, kteří ji z objemných krmiv upřednostňují před travními senážemi, luskovino obilnými směskami. Většinou z pragmatických důvodů daných pěstitelskými a provozními podmínkami. Nárůst mléčné užitkovosti v chovech je mj. také úměrná schopnosti vypěstovat kukuřici ve vyšších nadmořské výšce. A to zdaleka není dávná historie.

Hybridizace – samotný heterozní efekt, přinesl této plodině - kukuřici - výrazný posun. Bezpochyby znamenal rozsáhlou agronomickou revoluci. Navýšený výnosový potenciál se proklamoval v pozadí výrazné změny pěstitelské technologie: snížení výsevku, příprava seťového lůžka, kvalita, množství a termín aplikovaných živin, herbicidní ošetření - to vše ruku v ruce s preciznější osivářskou prací (zvyšování parametrů klíčivosti, homogenity osiva, moření). Fenotyp schopný zvládnout vegetaci ve vysoké nadmořské výšce byl žádaný severněji a severněji. Je třeba si uvědomit, že právě proto a adekvátně s rozšířením pěstitelských možností rostl počet a velikost intenzivních chovů hovězího dobytka. Současné velmi rané hybridy dozrají bez problému v podhorských oblastech. V našich klimatických podmínkách běžně překonávají hranici bramborářské a pícninářské výrobní oblasti. Toto je naprosto klíčový moment rozhodující o možnostech člověka kvalitně a levně nakrmit vysokoužitkové zvíře. Limagrain se výrazně podílel na této revoluci v Evropě, je šlechtitelem hybridů LG 5 a LG 11.

Nabídka silážních hybridů 2023

Nabídka silážních hybridů s prefixem LG následovaným 5ti místním číselným kódem je vizitkou 50ti leté šlechtitelské práce. Aktuální nabídka pro Českou republiku pokrývá ranostní skupiny FAO 220 až 420. Od úspěšného velmi raného hybridu LG 31.217 (220) po středně pozdní LG 31.479 (420).

Fenomenální LG 31.268

Ze širokého spektra LGAN silážních hybridů za zmínění určitě stojí LG 31.268 (260). Prokázal nejvyšší stravitelnost vlákniny v projektu vedeném Výzkumným ústavem živočišné výroby v Praze Uhříněvsi v roce 2021. Ve skupině testovaných hybridů měl za 24 hod SNDF o 9,4 % vyšší než kontrolní, v té době v ČR nejpěstovanější, silážní hybrid. Budeme-li se držet tvrzení: +1 % stravitelnosti NDF = 0,25 kg mléka vyšší nádoj/dojnice a den (Oba, Allen - 1999, 2005), ukazuje nám teoretický propočet přínos 2,35 kg mléka/dojnici/den. V ideálním případě je to ve stádě 300 ks dojených krav navýšení denních tržeb za mléko 7.755 Kč/dojnice/den (při ceně 11 Kč/kg)! (hybrid je v termínu redakční uzávěrky 7. 12. již zcela vyprodán).

Nic není ideální, ale nepokoušet se ideálu alespoň přibližovat je člověku cizí. Neuvěřitelný pokrok, který se v chovech hovězího dobytka udál za posledních 20, 50 let je hmatatelný a dechberoucí. Od plemenářské práce, welfare až po skladbu a kvalitu TMR. A jsme opět u kvality hybridů samotných, jejich nutričních i agronomických parametrů. Známka LG Animal Nutrition® už 25 let garantuje oboje. Agronom má volné ruce ve výběru dle ranosti, plasticity, délky provozem plánovaného vegetačního období a zootechnik má garantované parametry kukuřičné siláže v krmné dávce. Samozřejmě za podmínky dobře odvedené práce při silážování. Od termínu sklizně po hygienu na jámě.

Novinky do řepařské a kukuřičné výrobní oblasti

Dominantní postavení ve skupině středně raných hybridů ve FAO 280-300 si už mnoho let pojišťuje suchovzdorná, velmi vzrůstná kukuřice LG 31.277 (280) – je nejpěstovanější hybridem z nabídky Limagrain a třetím nejpěstovanějším hybridem v České republice vůbec. Je následovaná také suchými ročníky (2018, 2019) ověřeným hybridem LG 31.295 (310) vedle něhož nasazujeme čerstvou novinku (opět se známkou LGAN) LG 31.300 (300). Proč? Důvod je vždy jeden: vyšší výnos energie z hektaru při zachování agronomického profilu nutného k pěstování v podmínkách spíše suchých let: extrémně suchých nebo chladných jar a suchého období opylování. Slušnou posilou do nejteplejších oblastí je také hybrid LG 31.383 (370), ale to už hovoříme opravdu o teplých lokalitách, kde obrovská masa hmoty musí zajistit kvalitní krmnou dávku kravám a mnohde i bioplynové stanici. V bohatých letech je tento zub vhodný i na výmlat vlhkého zrna, v ideálních podmínkách teplého a lehce větrného podzimu i na suché zrno. Ale tuto loterii pěstitelům předem nedoporučujeme. V dané skupině ranosti dokážeme nabídnout kvalitní zrnové hybridy určené primárně na výmlat zrna s významně vyšší jistotou nižší sklizňové vlhkosti a tedy kladné ekonomiky pěstování.

LGAN garance

Zkrátka mít silážní hybridy se žlutou známkou LG Animal Nutrition® je chytré. Hybridy vysoké nutriční kvality ověřují na polích i ve žlabech chovatelé a krávy v Evropě i mimo ni. K 25 ti letému výročí jsme poskládali zkušenosti farem ze 13 zemí, najedete je, společně s krátkou klasifikací farmy, půdně-klimatických podmínek a úrovní užitkovosti, v publikaci „Cows don´t lie“ na webu lgseeds.cz, vybrané příspěvky také v aktuální katalogu. To, že krávy neumějí lhát zpochybňuje málokdo. Pokud ještě ty Vaše neochutnali LGAN kvalitu, dejte jim šanci. 25 let šlechtitelské práce, výzkumu orientovaném na potřeby přežvýkavců a praktického ověřování nepochybně přineslo ovoce. Základní teorie o nadstavbové energii skryté v cca 54 % podílu rostliny je potvrzená, neměnná a dovolit si jí plýtvat je hazard. Mít vedle rychlé energie ze škrobu navíc dostatek dobře stravitelné energie z vlákniny je pro přežvýkavce - délku a kvalitu jejich produkčního života, vítězství! Ověřte si, že i pro Vaše tržby.

Ing. Milena Mařáková, Limagrain

Nechte se inspirovat nabídkou jařin pro rok 2023

Tritikále jarní TEAM PZO je vhodné jak na zrno, tak na GPS sklizeň

Kromě stálic v nabídce jarních pšenic s názvy RGT Doubleshot a Sensas přinášíme pro nadcházející jarní výsevy několik tipů na kvalitní vyzkoušené i nově nabízené odrůdy ostatních jarních obilnin.

Jarní tritikále TEAM PZO

Ačkoliv je v názvu uvedeno jarní tritikále, je TEAM PZO unikátní odrůdou s možností „celoročního“ využití. Možný je klasický jarní výsev na zrno, letní výsev na GPS nebo velmi pozdní podzimní výsev na přelomu října a listopadu (na zrno i GPS). Doporučený výsevek pro jarní výsev je 300-350 zrn/m2 , pro letní výsev 320-400 zrn/m2. Při výsevu v listopadu, např. po sklizni zrnové kukuřice, je doporučen výsevek 380 zrn/m2. Sklizeň na hmotu při tomto způsobu pěstování probíhá v době sklizně ozimé GPS, tedy v polovině června. Výnos při sušině 35 % se pohybuje kolem 20–25 t hmoty/ha. Na zrno pak v obvyklém termínu žní.

Jarní ječmen RGT GAGARIN

Mezi novinky v sortimentu jařin patří krmný jarní ječmen s českou registrací RGT Gagarin.

Raností je zařazen mezi středně rané až rané odrůdy, rostliny jsou nízké a jejich velkou předností je vysoká odolnost vůči poléhání a proti lámání stébla, zrno je středně velké. Ohledně zdravotního stavu lze uvést, že se jedná o spolehlivou a zdravou odrůdu.

RGT Gagarin je odolný proti napadení padlím ječmene na listu, středně odolný proti napadení hnědou rzivostí ječmene, středně odolný proti napadení komplexem listových skvrnitostí, středně odolný až odolný proti napadení spálou ječmene, středně odolný proti napadení růžověním klasů ječmene.

Registraci získal za velmi vysoký výnos, což následně potvrdil i v SDO, kde dosáhl výnosu v kukuřičné, řepařské, obilnářské a bramborářské oblasti úctyhodných 115 %, 117 %, 127 % a 130 % na průměr kontrol v ošetřené variantě.

Jednu z prvních množitelských ploch založili v zemědělském podniku Lovčická, a.s. v okrese Hradec Králové. Výměra činila 80 ha a byl dosažen výnos 8,2 t/ha. Protože se výnosy jarního ječmene na podniku obvykle pohybují kolem 7 t/ha, byl agronom pan Hošek velmi spokojený. Ocenil navíc velmi pěkné velké zrno.

Ing. Marcela Shejbalová
VP AGRO, spol. s r.o.
Ing. Michal Knauer
RAGT Czech s.r.o.

Mezi stálice v sortimentu patří jarní pšenice Sensas

Obnovené travní porosty šetří peníze

Zvýšení výnosu a kvality píce z travních porostů lze dosáhnout zajištěním lepších výživných poměrů v půdě a následným zasetím travní směsi, která zajistí přísun mladých, výkonných rostlin. Dobrou péčí a volbou vhodné skladby porostu mohou být efektivně využity i pozemky, o jejichž hospodárném využití máme pochybnosti.

Prořídlou pastvinu je třeby dobře vypást a připravit pro přísev

Traktor se speciálním secím strojem vhodným pro přísev trav

Součástí většiny směsí pro přísevy nebo zásevy nových porostů jsou jeteloviny, které hlavně v prvních letech po zásevu zajistí zvýšené výnosy píce za současného omezení dávek dusíkatých hnojiv. V době jejich vysokých cen a nedostatku jsou proto úvahy o obnovách TTP velmi aktuální. Právě nyní na začátku zimy je nejvyšší čas a poslední možnost zahájit práce předcházející setí směsí trav a jetelovin. Nejdříve je třeba vybrat pozemky, na kterých by obnova přinesla největší efekt. Kritériem pro výběr je dostupnost a poloha pozemku, kvalita půdy a stav stávajícího porostu. Součástí rozhodnutí je i způsob obnovy ovlivněný složením porostu a svažitostí a kamenitostí pozemku. Společnosti prodávající travní směsi obvykle disponují pracovníky, se kterými lze problematiku výběru a přípravy pozemku a výběru směsí konzultovat.

Louka po dobře provedeném přísevu s vice druhy jetelovin

Výživné poměry

Podmínkou úspěšné obnovy porostu je změna výživných poměrů na stanovišti, především vápněním, ale i zásobním hnojením. Doplníme draslík a fosfor, který je potřebný zvláště v případě dosevu jetelovin. Ideální je možnost doplnění těchto živin formou organického hnojení. Pokud neořeme, měli bychom už mít od podzimu potlačeny nežádoucí dvouděložné druhy – v případě konvenčního hospodaření například selektivními herbicidy. Při převaze nevhodné formy kostřavy červené ve stávajícím porostu většinou musíme tento agresívní travní druh likvidovat orbou nebo vícenásobným diskováním. Totální obnova se také provádí při velkém zastoupení jiných vytrvalých plevelů nebo při nerovnostech pozemku. Budeme-li naopak dělat přísev poškozených a utužených porostů, je vhodné je na podzim nebo v zimě rozvláčet a srovnat smykem s těžkými bránami. Operaci je lepší provést s předstihem před provedením přísevu. Tímto způsobem snižujeme konkurenci původního porostu a „nadělám hlínu“ pro zasetí nového osiva. V zimním období můžeme provádět meliorační zásahy a sběr kamene.

Termín přísevu

Co se týká termínu přísevu nebo zásevu travních a jetelotravních porostů, ten závisí na vláhových poměrech pozemku a oblasti. Všeobecně je ale nejvhodnější a nejjistější časné jaro, a naopak nejrizikovější období pro přísev může být po první seči, kdy letní vedra a sucho mohou zahubit vzcházející rostlinky. Vhodné období pro obnovy nastává opět od poloviny srpna do konce září. Největší úspěšnost přísevů do stávajících porostů bývá dosažena při využití speciálních secích strojů s pásovým výsevem do vyfrézovaného, nebo koltrem (= zprohýbaným diskem) prořízlého řádku. Speciální stroje pro výsev trav mají často jako součást svého ústrojí i přítlačný vál pro přimáčknutí semene v seťovém lůžku. I přesto je obvykle velmi vhodné pozemek ještě zaválet těžkými lučními vály, které zároveň do půdy zatlačí menší kameny a pomohou srovnat povrch louky. Drobná semena trav a jetelovin nesmíme setím „utopit“.

Výběr travní směsi

Závisí na mnoha faktorech a pokud si nejsme jisti svou volbou, je dobré ji konzultovat s pracovníky specializovaných firem. Společnost prodávající osiva by měla kupujícího seznámit složením směsi, jejími vlastnostmi a vhodností do stávajících podmínek. Co se týká nových zásevů, je třeba použít kompletní směsi složené z volně trsnatých i výběžkatých druhů trav a z jetelovin. Naopak, pro přísevy nemusí být směs kompletní a jsou v ní zastoupeny především jeteloviny a rychleji rostoucí volně trsnaté trávy (jílky, kostřava luční, bojínek atp.) Ty mají velmi dobrou pícní kvalitu i konkurenční schopnost a vzcházející rostlinky nejsou snadno potlačeny původním porostem. Mají ale často i omezenou životnost, zpravidla na 3 až 5 let. Vytrvalost hodnotných trav hodně závisí na hnojení dusíkem, jehož dávky je třeba zvýšit zejména ústupu jetelovin.

Hnojení porostů

Hnojení porostů po zasetí závisí na složení přísevů. Těsně před setím porost čistým dusíkem nehnojíme. Pokud jsme přiseli jetelotrávy, hnojení dusíkem neprovádíme nebo je omezíme na startovací dávku NPK před setím. V následujících letech zvyšujeme dávky dusíku podle toho, jak nám mizí jeteloviny z porostu (pokud se je nerozhodneme znovu dosít). V pozdním podzimu, v zimě nebo v předjaří je vhodné rozmetání statkových hnojiv. V případě přísevů pastvin lze doporučit provádění pastvy až po minimálně jedné provedené seči, aby nedošlo k vytrhání a rozšlapání mladých rostlin. V úvahu je třeba brát i momentální stav terénu (rozbahnění apod.)

Kolektiv SEED SERVICE s.r.o.

Technologie pro chov, hospodářská zvířata a myslivost na výstavišti v Brně

Od 22. do 26. dubna 2023 se na výstavišti v Brně uskuteční Mezinárodní veletrh pro živočišnou výrobu ANIMAL TECH, Národní výstava hospodářských zvířat a Národní výstava myslivosti. V mimořádném pětidenním termínu se budou konat také oslavy stého výročí založení Českomoravské myslivecké jednoty. Souběh akcí obsadí pavilony P, F, G1 a G2 i přilehlé volné plochy.

Šampionáty a soutěžní přehlídky hospodářských zvířat

„Ve spolupráci s odbornými partnery připravujeme chovatelský program, jehož součástí bude mezinárodní setkání chovatelů plemene charloais World Charloais Technical Congress," uvedl ředitel akcí Petr Maliňák. Chybět nebudou ani národní šampionáty masných plemen skotu, národní šampionát holštýnského skotu, národní šampionáty plemen Jersey a brown swiss, soutěžní přehlídka českého strakatého skotu, soutěžní přehlídka normandského skotu nebo přehlídky prasat, ovcí a koz.

Pavilon F nabídne expozici koní i včelařskou výstavu

Velký zájem je tradičně o chovatelské přehlídky koní, jezdecké ukázky a ukázky práce koní. Návštěvníci tento program najdou v pavilonu F, kde se budou prezentovat také prodejci potřeb pro chovatele koní. V hale se dále uskuteční včelařská výstava, kde bude možnost koupit potřeby pro včelaře, ROP ČEBÍN, POL-AGRO maszyny, SCHAUMANN ČR nebo VVS Verměřovice.

Technologie pro živočišnou výrobu

Kompletní sortiment z oblasti technologií pro chov najdou návštěvníci v pavilonu P. Zemědělské technice pro chovatele budou věnovány venkovní volné plochy. Mezi přihlášenými firmami nechybí AGROTECHNIKA Vaněk, BEST-COVER, DeLaval, FIDES AGRO, HAZE, KOVOBEL, MIKmed, medovinu a další výrobky z včelích produktů, například kosmetiku. Atraktivní bude i nabídka potravin od regionálních výrobců.

Oslavy 100 let Českomoravské myslivecké jednoty

Myslivost zaplní pavilony G1 a G2. Návštěvníci si budou moci vybrat z kompletního sortimentu potřeb pro myslivce a pobyt v přírodě. Připravuje se i zajímavý doprovodný program v podobě vystoupení trubačů, výstavy unikátních trofejí nebo lesní pedagogiky. Připraveno bude pódium se zvýrazněným tématem na každý den pro odbornou i laickou mysliveckou veřejnost. Součástí Národní výstavy myslivosti budou oslavy stého výročí vzniku Českomoravské myslivecké jednoty. V rámci těchto oslav proběhne na výstavišti například ples, Mistrovství Evropy ve vábení jelenů, bude instalována putovní výstava rekapitulující stoletou historii ČMMJ. Na výstavišti bude také připomenuta atmosféra první republiky, tj. doby založení ČMMJ, například dobovou gastronomií.

Víkendový termín je dobrou příležitostí k prodeji

Veletrh ANIMAL TECH, Národní výstava myslivosti a Národní výstava hospodářských zvířat se v roce 2023 konají od soboty do středy, tedy přes oba víkendové dny. „Důvodem je spojení s oslavami sta let organizované myslivosti v Česku – založení Českomoravské myslivecké jednoty. Toto uspořádání je také výhodné pro vystavovatele, kteří plánují přímý prodej návštěvníkům," vysvětlil Maliňák.

HRÁCH POLNÍ

Kolodějská 24, Stupice, 250 84 Sibřina

e-mail: selgen@selgen.cz • www.selgen.cz • tel.: 702 251 092

selgen®

Podívej se do pole 2023

aneb pouze pokud budeme komunikovat s veřejností, má šanci nám porozumět

Nikdy v minulosti nebylo zemědělství pod takovým tlakem veřejnosti, jako je tomu v posledních několika letech. Zemědělské politiky EU, které mají ambici ovlivnit vývoj zemědělství na několik desetiletí, nevznikají z podnětu kvalifikovaných odborníků, ale na základě společensko-politické objednávky. Veřejnost se stala hybnou silou většiny procesů v EU, a je proto nezbytné, aby zemědělci navázali s veřejností konstruktivní dialog, který by umožnil vzájemné pochopení. Jednou z aktivit, která má k tomuto přispět, je projekt „Podívej se do pole", jehož cílem je přiblížit veřejnosti realitu zemědělské praxe a názorně vysvětlit důvody a přínosy ochrany rostlin pro zajištění kvalitních a bezpečných potravin a surovin, a přispět tak ke zlepšení obrazu moderního zemědělství.

DV Batelov

Evropské zemědělství se v posledních letech stalo oborem, který je pod drobnohledem veřejnosti a médií mnohem více než kdykoliv v minulosti. V dnešní době si spotřebitel žádá a „má právo" na zdravé potraviny, bez chemie, reziduí pesticidů, bez barviv a konzervantů atd. Prostě BEZ toho, o čem se zrovna píše a hovoří. Zcela výjimečně se ale spotřebitelé dožadují potravin bez mykotoxinů a dalších rizikových kontaminantů, které reálně mohou ovlivnit kvalitu rostlinné produkce i kvalitu z nich vyrobených potravin, o čemž většinou nemají ani základní povědomí. Bohužel si často ani neuvědomují, že zemědělec je ten, který má v tomto směru zcela zásadní vliv, a že zhruba 1 % lidí pracujících v zemědělství, je schopno zajistit dostatek kvalitních a bezpečných potravin pro všechny ostatní.

Při hledání možností, jak navázat dialog s laickou veřejností se CropLife Česká republika (dříve Česká asociace ochrany rostlin) nechala inspirovat úspěšnou aktivitou zemědělců z Rakouska a Německa a v roce 2019 jsme ve spolupráci s 12 farmáři poprvé spustili projekt **„Podívej se do pole"** i v České republice. V roce 2022 se do projektu zapojilo již 53 zemědělců a veřejnost se s důležitou rolí ochrany rostlin mohla seznámit na více než 100 lokalitách.

Na základě dobrých zkušeností z předchozích ročníků budeme v projektu „Podívej se do pole" pokračovat i v roce 2023 a rádi bychom vyzvali všechny, kteří mají zájem budovat vzájemné porozumění s veřejností, aby se do projektu také zapojili.

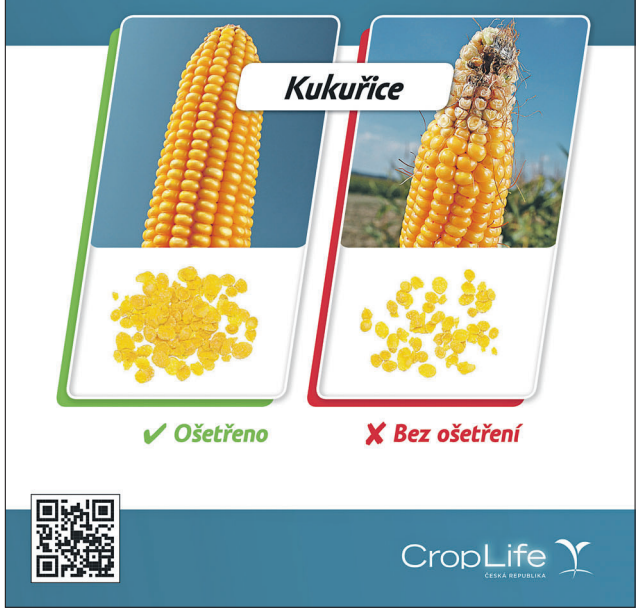
Naší snahou je, aby realizace projektu byla pro zemědělce jednoduchá a aby jej zbytečně nezatěžovala. Je třeba si vytipovat parcelu, která se ideálně nachází v blízkosti míst s vyšším výskytem veřejnosti, jako jsou cyklostezky, pěší trasy, odpočívadla pro turisty atd. Poté při ošetřování pole vypnout postřikovač na ploše cca 10 x 10 m (dle vašich možností) a na této ploše neprovádět po celou dobu vegetace žádná další opatření. Pokusné plochy budou po celou dobu vegetace vybaveny informačními cedulemi, které budou obsahovat základní informace o pěstované plodině, QR kód odkazující na podrobnější informace na webu CropLife a také pravidla pro soutěž, která bude pro veřejnost na jaře vyhlášena. Informační tabule pro vás připravíme a bezplatně dodáme. Pokusné parcelky mohou být vámi využity i při jiných akcích určených pro širokou veřejnost.

V případě zájmu zapojit se do projektu, vytipujte vhodný pozemek a přihlaste se prostřednictvím registračního formuláře, který naleznete na https://croplifeczech.com/ nebo emailem na: darina.zemanova@croplifeczech.com nebo na tel: 737 608 706.

Miluše Dvořžáková
CropLife Česká republika

ZD Unčovice

Agropodnik Košetice



Budoucí podpora Precizního zemědělství

Dotační podmínky pro období 2023–2027 počítají s miliardu korun na nový dotační program, podpora Precizního zemědělství. Podmínky jsou připraveny tak, že Ministerstvo zemědělství chce podpořit rozvoj variabilních aplikací minerálních hnojiv. Všechny detaily podpory zatím ještě nejsou známy. Jisté je zatím pouze to, že pravidla budou platit od 1. 1. 2023.

Podpora byla stanovena ve výši 43,40€/ha, podle aktuálního kurzu cca 1060 Kč/ha. Proč byla stanovena právě tato výše podpory není známo, původně se uvažovalo o 15,1 €/ha. Alokováno je 200 mil Kč/rok, což odpovídá podpoře na cca 200 000 ha a dá se předpokládat, že počet žádostí přesáhne tuto výměru. Situace na trhu je taková, že už dnes mnoho zemědělců využívá Precizního zemědělství pro variabilní aplikace, nejde o převratnou novinku. Poprvé byla tato technologie na Hané použita v roce 1998, tedy o téměř 25 dříve než přišly dotace. Jen systém PREFARM dnes eviduje více než 400 000 ha uživatelů na různé úrovni využití dat. Přitom náklady zemědělce na pořízení systému pro precizní zemědělství PREFARM, kdy má uživatel k dispozici,

- Mapy reliéfu
- Rozbory půd. vzorků a mapy chemických a fyzikálních vlastností (P, K, Ca, Mg, pH, zrnitost atd)
- Data ze satelitních snímků
- Mapy výnosového potenciálu
- MapServer – pro plány hnojení, tvorbu aplikačních map a další funkcionality

jsou podle rozsahu prováděných činností od 120-180Kč/ha/rok., tedy hluboce pod deklarovanou výší dotace. Ani potřebné technické vybavení rozmetadel a postřikovačů tuto cenu výrazně nezvyšuje. Uživatelé systému PREFARM splňují všechny požadavky vyplývající ze současné podoby podmínek pro získání dotační podpory Precizního zemědělství.

Jaké jsou podmínky pro žadatele o podporu precizního hnojení

Podpora je podle publikovaných informací z MZe připravena tak, že žadatel musí splnit tato základní kritéria:

1. Žadatel obhospodařuje zemědělskou půdu evidovanou jako orná půda, od 1.7. kalendářního roku předcházejícího do 31.10. příslušného kalendářního roku.
2. Musí být aplikována alespoň jedna aplikace minerálních N hnojiv variabilně. Je nutno aplikovat min 65 % dusíku z celkového množství v minerálních N hnojivech variabilně. Jako podklad pro variabilní aplikaci lze využít senzorového měření, data z dálkového průzkumu Země, výnosových map, map výnosového potenciálu, nebo hnojení na základě rozborů půdy. Za variabilní aplikaci se považuje hnojení alespoň dvěma rozdílnými dávkami, automaticky řízená dle GNSS.
3. V případě aplikace minerálních hnojiv s obsahem prvků P, K, Mg, minimálně 65 % objemu těchto hnojiv musí aplikovat variabilně (v případě minerálních vícesložkových hnojiv aplikovat variabilně podle řídícího prvku, tj. toho s nejvyšším zastoupením v hnojivu). Hnojení proběhne na základě údajů z výnosových map, map výnosového potenciálu, dálkového průzkumu Země nebo na základě rozborů půdy. Rozbory vzorků půdy provede osoba odborně způsobilá, která má osvědčení o akreditaci. Nutné je stanovení alespoň dvou různých dávek hnojiv.
4. Plocha je udržována v souladu s pravidly podmíněnosti uvedenými v nařízení vlády upravujícím pravidla podmíněnosti plateb zemědělcům po celý kalendářní rok.
5. Žadatel provede variabilní aplikaci minerálních hnojiv buď vlastní mechanizací, anebo zajistí její provedení formou dodavatelské služby. Dokládá se vlastnictví techniky, nebo faktura „služebaře".
6. Žadatel musí při kontrole předložit:
   a.) předpisovou mapou ploch (aplikační mapu), v elektronické formě ve formátech Shapefile.
   b.) záznamovou mapu ploch (záznam z aplikačního terminálu) v elektronické formě ve formátu Shapefile. Záznamová mapa obsahuje informace o aplikované a cílové dávce, včetně uvedení množství dávky, data, času a zeměpisných souřadnic.
   c.) kartu dílu půdního bloku, která obsahuje údaj o číslu a výměře dílu půdního bloku, názvu a výměře plodiny, názvu aplikovaného hnojiva, datu aplikace hnojiva, výměře, na které proběhla aplikace hnojiva, množství aplikovaného hnojiva, průměrné aplikované dávce hnojiva v t/ha, včetně přívodu živin v kg/ha, minimální a maximální aplikované dávce hnojiv, postupu, jakým byla minimální a maximální dávka stanovena, označení, určení a zdůvodnění chemického prvku, kterým byla v případě vícesložkového hnojiva dávka aplikace řízena, použité mechanizaci.
7. Žadatel zpracuje do 30. listopadu kalendářního roku podání žádosti bilanci dusíku podle přílohy 5 nařízení vlády č. 262/2012 Sb., a nepřekročí výslednou průměrnou bilanci dusíku 60 kg N/ha zemědělské půdy v daném hospodářském roce.

Ing. Radomír Šmoldas
generální ředitel MJM Agro a.s.

Dny precizního zemědělství AGRI-PRECISION 2022

V měsíci listopadu proběhly na čtyřech místech v České republice Dny precizního zemědělství, jejichž organizátory byly společnosti AGRI-PRECISION a MJM agro, a.s.. S naší redakcí jsme navštívili seminář v ZD Haňovice, středisku Chudobín na Olomoucku.

O Dny precizního zemědělství byl velký zájem ze strany agronomické veřejnosti.

SYSTÉM PREFARM

Úvodní vystoupení na Dnech precizního zemědělství patřilo generálnímu řediteli společnosti MJM agro, a.s. Ing. Radomíru Šmoldasovi, který přítomné seznámil se systémem PREFARM. Tento systém pro precizní zemědělství nabízí společnost MJM agro, a.s. již od roku 1998. Zhruba před deseti lety začala spolupráce se společností AGRI-PRECISION z Ivančic u Brna, která se věnuje rovněž oblasti precizního zemědělství, a to provozem monitorovaných systémů pro zemědělskou techniku. Nabízí zemědělské navigace a automatické systémy řízení zemědělských strojů. V současné době jsou obě jmenované společnosti majetkově propojené. Jak uvedl pan Radomír Šmoldas, precizní zemědělství je dnes všude diskutovanou problematikou. MZe připravuje také dotační podporu pro Precizní zemědělství, přesto, hlavním motivem pro jeho uplatňování v praxi zůstává vyšší efektivita aplikací hnojiv, POR nebo efektivnější setí.

Ing. Radomír Šmoldas, generální ředitel MJM agro a.s.

Ing. Michal Krutiš, jednatel společnosti Agri-Precision

Základem systému PREFARM je sběr a zpracování dat, informací z jednotlivých konkrétních pozemků. Primární je odběr půdních vzorků a jejich chemická a fyzikální analýza. Výsledkem jsou přehledné mapy variability zásoby živin, fyzikálních a chemických vlastností půdy. Porovnává se nejen prostorová variabilita, ale rozdíly zásoby přijatelných živin v časovém období od minulých odběrů, umožňují srovnání nárůstu nebo poklesu obsahu živin a půdních vlastností oproti výsledkům z předchozího období. Dalšími informacemi jsou data z dálkového družicového průzkumu Země. Tato data v pravidelných intervalech mapují kvalitu a stav porostů. Analýza víceleté řady snímků umožňuje také vytvoření map výnosového potenciálu. Kombinace aktuálních snímků porostu s dlouhodobými zónami map výnosového potenciálu slouží jako podklad pro tvorbu aplikačních map pro přihnojování dusíkem či aplikaci POR. Sytém PREFARM dokáže zpracovat také data z výnosových čidel ze sklizňových strojů a zpracovat výnosové mapy jednotlivých polí, ale zpracovává i jiná senzorická data. „Jde nám o to, abychom našim uživatelům umožnili získat veškerá dostupná data o variabilitě pozemků, nesoustředit se pouze na jeden zdroj. Současně ale chceme být flexibilní, a tak pokud zákazník chce např pouze vzorkovat půdu, systém mu to umožňuje.“ zmínil Šmoldas.

Všichni uživatelé PREFARMu mají k dispozici internetovou aplikaci MapServer. Tam jsou všechna data k dispozici. Je možno s nimi pracovat, buď samostatně nebo s podporou pracovníka MJM, vytvářet plány hnojení a také tvořit a odesílat aplikační mapy přímo do zemědělské techniky.

„Správné hospodaření s hnojivy je zvláště v dnešní době velmi aktuální, náš systém PREFARM to zemědělcům nabízí. Už 25 let mohou zemědělci pro variabilní aplikace hnojiv využít naše služby zahrnující skladování, přepravu a manipulaci a vlastní pneumatickou vícekomorovou aplikaci hnojiv. Stále běžnější je ale i využití vlastní techniky“ uvedl dále Radomír Šmoldas.

Vybavení pro rozmetadla, postřikovače nebo secí stroje se stalo běžně dostupnou záležitostí. Některé stroje jsou vybaveny přímo od výrobců, jiné je možno dovybavit. Nabízí se široká škála možností od nejlevnějších a nejjednodušších ve formě tabletu s příslušným softwarem až po komplexně vybavené profesionální autopiloty. Přenos dat z Mapserveru do aplikační techniky může být bezdrátové, přímo do kabiny traktoru.

Mapserver nabízí i jiné funkcionality mimo Precizní zemědělství, které jsou využitelné pro běžnou práci agronoma. Například monitorování porostů napadených hrabošem, suchem, sledování variability stavu sušiny u silážní kukuřice, aj.

AGRI-PRECISION

Po panu Radomíru Šmoldasovi se ujal slova jednatel společnosti AGRI-PRECISION pan Michal Krutiš. Společnost byla založena v roce 2011, její činností je navigace a monitoring zemědělské techniky. V krátkosti popišme její celkovou nabídku. Začněme ruční navigací GPS STONEX S706 RTK, představující přístroj pro precizní vyměřování přímo na poli za jakýchkoliv podmínek. Dále to jsou polní navigace RAVEN, které slouží také jako ISOBUS univerzální terminál či autopilot. Nabídka pokračuje univerzálními a cenově dostupnými autopiloty používanými nejčastěji na traktory či samojízdné postřikovače, dále pak pro sklízecí řezačky a mlátičky. Firma AGRI-PRECISION instaluje i další verze satelitních navigací a telemetrické systémy pro sledování strojů na dálku a přenos dat v reálném čase. Společnost z Ivančic nabízí také zakázkovou výrobu a přestavbu strojů pro variabilní aplikace hnojiv s vlastním vývojem elektroniky. Pro plánování provozu strojů na farmě, v zemědělském podniku vyvinula vlastní software AGRI-PLAN, se kterým je možno zefektivnit provoz zemědělské techniky a inteligentně rozdělovat půdní bloky. Závěrem ve výčtu služeb, technologií AGRI-PRECISION jmenujme novinku v podání autonomních robotů NAIO a AGXEED vhodných mimo polní práce i do sadů a vinic. Středoevropská premiéra autonomního robota AGXEED pro sady, vinice a pěstování zeleniny proběhla v létě letošního roku v sadech Starý Lískovec v Brně.

Dny precizního zemědělství 2022 společností AGRI-PRECISION a MJM agro poskytly účastníkům významné informace z oblasti využití strojů na precizní zemědělství, jak pracovat s daty pro variabilní aplikace, jak jednoduše a přesně rozdělovat půdní bloky v souvislosti s ekoschématy a provozem techniky, jak rozdělení půdních bloků zajistit technicky i s praktickými tipy na dělení půdních bloků, jak uspořit náklady díky optimálnímu rozdělení půdních bloků, aj.

Moderní zemědělská velkovýroba se v současnosti i v budoucnu neobejde bez systémů precizního zemědělství.

Arnošt Dubský

Roboti v precizním zemědělství

Aplikační technika hnojiv systému PREFARM

agri-precision
NAVIGACE A MONITORING ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY
RAVEN
RAVEN CR7 MÁME SKLADEM
AKČNÍ CENA DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB: 39.900,-Kč
Jednoduchá navigace pro rozmetání a postřiky, která s vámi bude růst po další roky zavádění precizního zemědělství.
PŘIPRAVENO PRO VARIABILNÍ APLIKACI
Přínos: Výrazná úspora nákladů na hnojiva a postřiky díky navazujícím jízdám bez překryvů a vynechávek
Funkcionality: navigace s přesností 15-20 cm, záznam, import a export hranic z LPIS, silniční mapy, odemčeno pro vzdálený servis a podporu
Možnosti rozšíření: autopilot, zobrazení Isobus nářadí, automatické vypínání sekcí, variabilní aplikace, vzdálené zasílání map, hranic a linií
AGRI-PRECISION s.r.o.
U Malovaného Mlýna 1509
664 91 Ivančice
info@agri-precision.cz www.AGRI-PRECISION.cz
+420 702 160 560
+420 724 914 989
+420 720 965 405
+421 948 873 397

Rozhodnou chytré technologie?

Pro zájemce o problematiku zemědělství to bylo ten den velké dilema. Čemu dát přednost. Bohužel zajímavá témata dvou odborných konferenci se časově v programu veletrhu Země Živitelka překrývala. Jedna konfrence řešila současné velice aktuální problémy, druhá nahlížela do budoucnosti zemědělství s intenzivním zapojením vědy a biotechnologií.

Mohutné investice do budoucnosti

Chytrostí se dnes kdekdo zaklíná. Vše musí být chytré a hlavně také udržitelné! Bez obojího se ale zemědělství neobejde. To vyjadřoval i název konference Science for Smart and Sustianable agriculture, česky Věda pro chytré a udržitelné zemědělství. „Na precizní zemědělství je v plánu společné zemědělské politiky více než jedna miliarda korun pro období příštích pěti let," řekl na úvod konference ministr zemědělství Zdeněk Nekula. Na jeho slova navázala ředitelka jihočeské agrární komory Hana Šťastná když uvedla, že jedinou šancí, jak nahradit chybějící pracovníky v zemědělství je automatizace, umělá inteligence a robotizace.

Společné výzkumné středisko Evropské komise

Evropská komise byla jedním ze spolupodporovatelů konference a i proto zde vystoupila Elodie Thirioh, která představila Společné výzkumné středisko EK. Myslím, že zveřejnění jeho existence bylo překvapením pro všechny přítomné. Jak uvedla, jedná se o podpůrný orgán EK, pro který pracuje 2 000 vědců! Prý nejde o vědu pro vědu, ale o vytváření dobrých podkladů pro politiky! K tomu patří i organizování podobných konferencí jaká proběhla v Českých Budějovicích.

Umělá inteligence jako budoucnost zemědělství

Ta byla předmětem vystoupení Petra Bartoše z Fakulty zemědělské a technologické Jihočeské univerzity. Zemědělství je pro aplikaci metod umělé inteligence naprosto vhodnou oblastí. Vývoj aplikací založených na umělé inteligenci pro zemědělství je výrazně náročnější než pro průmyslové prostředí. Je mnohem více determinováno vnějšími faktory. Nachází uplatnění jak v živočišné, tak i rostlinné produkci v těchto případech:

Živočišná výroba
- diagnostika zdravotních problémů hospodářských zvířat
- identifikace jednotlivých kusů dobytka
- automatické sledování etologie skotu

Rostlinná výroba
- detekce chorob rostlin
- identifikace plodů
- vyhodnocení obrazových dat ke zjištění vlastností vegetačního pokryvu pozemku

Nové technologie umožňují přistupovat k jednotlivým organismům individuálně a ovlivňovat jejich životní podmínky přesně podle jejich potřeb. To je velice důležité, protože genetický potenciál hospodářských plodin a zvířat není v současnosti plně využit:
Hospodářské plodiny:
30 – 50 %
Hospodářská zvířata:
cca 70 – 80 %

Biotechnologie jako slibnou perspektivu

Tak je pro současné zemědělství představil Vladislav Čurn z Fakulty zemědělské a technologické Jihočeské univerzity. Biotechnologie jsou celosvětově jedním z nejrychleji se rozvíjejících oborů. Podle prognóz by v roce 2050 mělo být na planetě téměř 10 miliard obyvatel. Tím bude třeba navýšit produkci potravin o 70 %, což vytváří enormní tlak na zemědělsko – potravinářský sektor. Proto budou biotechnologie hrát významnou roli. Již nyní se staly nedílnou součástí např. šlechtění rostlin. Přínos lze spatřovat v urychlení šlechtění nových genotypů, uchovávání a ozdravování genetických zdrojů, identifikaci odrůd a kontrole kvality.

Zemědělství 4,0

Zemědělství 4,0 bylo představeno v přednášce Luboše Smutného z Jihočeské univerzity, Rozdíl mezi projekty Zemědělství 4,0 a Průmysl 4,0 je v tom, že v průmyslu pracují roboti např. při výrobě aut ve stálých podmínkách. Zemědělství je závislé na klimatických podmínkách a také pracuje s živými tvory. Navzdory tomu po technické stránce a metodě zpracování dat Zemědělství 4,0 předbíhá Průmysl 4,0. Příkladem je robotická ruka používaná při dojení krav, řízení stájového mikroklimatu a také společná myšlenka Chytrá stáj.

Komplexní zemědělský systém, který online řeší klíčové agendy zemědělského podniku tj. managment farem, polí, plodin, půdy, skladů, lidí, mezd, strojů představili v bloku Zemědělství 4,0 Lukáš Musil a Matěj Pomahač ze společnosti Agdata s.r.o. Využití robotiky a umělé inteligence v zemědělství představil Martin Ullmann zástupce rodinného technologického startupu Ullmanna s.r.o.

Význam přípravků na ochranu rostlin

Nebudou-li farmářům k dispozici v dostatečném množství přípravky na ochranu rostlin, je diskuze o precizní aplikaci zbytečná. To zdůraznil Jaroslav Martínek, ze společnosti Syngenta Czech. Současně seznámil posluchače s tím, jak je obtížné vyvinout a registrovat novou účinnou látku. Ta se najde až po náročném testování přibližně 130 – 160 tisíc nadějných účinných látek. Její vývoj od výzkumu po registraci trvá cca 11 let a stojí 268 milionů EUR. Dokumentační soubor obsahuje 50 tisíc stran.

Konference poskytla všem jejím návštěvníkům řadu námětů k přemýšlení. Ukázala, že budoucnost zemědělství je v aplikaci moderních technologií, které nejen odstraní namáhavou ruční práci, ale hlavně nahradí chybějící pracovníky. Zemědělská výroba je rok od roku nákladnější a podnikům chybí stále více zaměstnanců, naděje majitelů firem se tak obracejí k robotizaci. Konference byla spolufinancována Evropskou unií, Ministerstvem zemědělství ČR a Jihočeským krajem. Většinu referátů přednesli odborní pracovníci Jihočeské univerzity. Bohužel v jejich zajímavých a inspirujících referátech chyběla kalkulace, co to všechno bude stát. To se snad dovíme příště. A nebylo by špatné, kdyby se tak stalo opět příští rok.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

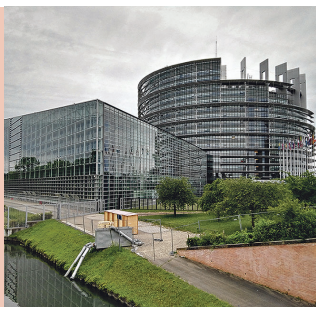
INZERCE

Potravinářský obzor

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

6/2022

Europarlament i nadále jedná o potravinách 30



Fjord Bohemia využívá unikátní technologie a nabízí ryby i pro vánoční stůl 38

Pletení vánočky s receptem od odbornice 43

KLASA

Hrajeme o budoucnost a o ceny českých potravin

Půl miliardy v sazbách pro přechodné vnitrostátní podpory (PVP) pro rok 2022 schválil ministr zemědělství Zdeněk Nekula. Zemědělci je dostanou za péči o zemědělskou půdu, pěstování chmele, dále škrobových brambor a chovu masného skotu a ovcí či koz . Je to přes 532 milionů korun. Přechodná vnitrostátní podpora (PVP) v nových členských státech EU slouží k dorovnání vybraných komodit. Ty byly v systému jednotné platby na plochu zemědělské půdy z evropského rozpočtu znevýhodněny oproti plnému systému přímých podpor v původních, tzv. starých členských zemích Evropské unie. Finanční prostředky na PVP jsou hrazeny výhradně z národních zdrojů.

Více českých potravin v obchodních řetězcích

Tato zpráva je jistě potěšující a to i vzdor tomu, že žádosti podané v roce 2022 jsou posledními, na které je možné tyto podpory poskytovat,- protože od roku 2023 již nejsou přechodné vnitrostátní podpory součástí nové Společné zemědělské politiky (SZP). Mnohem horší je jiná skutečnost na níž hned zareagovala uprostřed listopadu AKČR, že podle výstupu z jednání vlády má být kapitola rozpočtu České republiky určená na dotační podpory pro zemědělce a potravináře snížena z letošních 5 miliard korun na 2,7 miliard korun v příštím roce. S tím zásadně nesouhlasí Agrární komora České republiky, jejíž členové produkují přes 80 procent tuzemských zemědělských komodit pro výrobu potravin, a požaduje zachování národních dotací na minimálně stejné úrovni jako dosud. Tato největší česká zemědělská organizace varuje před fatálními dopady na budoucí vývoj zemědělské prvovýroby a zpracovatelského průmyslu.

Snížení objemu národních dotací přijdou zemědělci o část příjmů

„Nacházíme se v situaci, kdy zemědělcům a potravinářům raketově rostou vstupní náklady. Přitom mají omezené možnosti promítnout je do cen, za které prodávají svou produkci. Výkupní ceny neurčují čeští zemědělci, ale volný trh. Domácí zemědělská prvovýroba se tak prodražuje a farmářům se stále méně vyplácí chovat hospodářská zvířata nebo pěstovat náročnější takzvané citlivé plodiny. Snížením objemu národních dotací přijdou o část příjmů, což přispěje k dalšímu snížení jejich konkurenceschopnosti na evropském, respektive globálním trhu. Apelujeme na vládu, aby objem národních dotací zvýšila na minimálně stejnou úroveň jako letos. Hrajeme tu o budoucnost českých potravin," říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Razantní snížení přidělených peněz

Státní rozpočet počítá podle informací Agrární komory ČR s rozdělením finančních prostředků na jednotlivé dotační programy v podobném poměru jako loni. To znamená, že 1,88 miliardy korun má směřovat do živočišné výroby, 305 milionů do rostlinné výroby, 317 milionů do potravinářství a 198 milionů na ostatní aktivity. Pro jednotlivá odvětví v rámci potravinové výrobní vertikály se tak jedná o razantní snížení přidělených peněz. Přestože do živočišné výroby má směřovat největší objem prostředků, nevyrovná propadům, s nimiž se chovatelé prasat, drůbeže i skotu nyní potýkají. Řada z nich zvažuje omezení svého podnikání a někteří k tomuto kroku již přistoupili.

Krácení národních podpor ovlivní i ekologii

„Národní dotace dosud alespoň částečně kompenzovaly tržní ztráty zemědělců, v po-

pokračování na str. 26

Hrajeme o budoucnost a o ceny českých potravin

pokračování ze str. 25

sledním období především chovatelů prasat a drůbeže. Měly důležitou roli také jako podpora zlepšování životních podmínek zvířat, ozdravování chovů a díky programům jakosti potravin Q CZ přispívaly také ke zvyšování bezpečnosti a kvality potravin. Díky tomu se Česká republika může pochlubit nízkou spotřebou léčiv v živočišné výrobě a nízkou spotřebou pesticidů ve výrobě rostlinné. Pokud skutečně dojde ke krácení národních podpor, mohou se zemědělci začít orientovat jen na investičně méně náročné a výnosnější aktivity, jako je pěstování obilovin nebo řepky. To bude mít vliv na pestrost krajiny a ubude také organické hmoty do půdy v podobě statkových hnojiv. Lze očekávat, že se rovněž přizpůsobí také potravinářské podniky," dodává Doležal.

A je to opět Agrární komora ČR co se právem strachovala o zastropování cen energií s přihlédnutím k nemalému podílu na celkové naší spotřebě a to plynovými stanicemi. Ty jsou přínosem společnosti nejen tím, že do běžné sítě dodávají až kolem 10% energie,je to ale ekologický způsob výroby, bez ničení atmosféry splodinami a naopak z důvodu i šetrné likvidace odpadů .

Bioplynové stanice unikly právem zastropování energie

„Zemědělským podnikům napříč republikou se zvyšují náklady na energie v meziročním srovnání až o stovky procent. Záleží na konkrétním dodavateli a podmínkách smlouvy, jako je například délka fixace. Agrární komora České republiky vítá, že česká vláda přistoupila k zastropování cen energií. Ještě na konci srpna jsme neměli ani zprávy o zastropování pro příští rok, ani informaci o kompenzacích vysokých cen energií za rok letošní. Současně oceňujeme, že vláda rozhodla oproti původnímu záměru o udělení výjimky v původním nařízení EU, které umožňuje neuplatňovat zastropování na výkupní ceny elektřiny pro obnovitelné zdroje energie s instalovaným výkonem do 1 MW. Důvodem je extrémní meziroční nárůst nákladů pro provozovatele bioplynových stanic, který v případě jiných obnovitelných zdrojů nenastal. Mezi největší výhodu bioplynových stanic patří vysoká efektivita výroby energie během 24 hodin, a to celoročně bez závislosti na klimatických podmínkách. Dalším přínosem také je, že na rozdíl od spalování biomasy se organická hmota vrací v podobě digestátu do půdy a zvyšuje její úrodnost, vytváří synergii s živočišnou výrobou, kdy u kejdy výrazně snižuje emise čpavku do vzduchu a snižuje riziko znečišťování podzemních vod. Bioplynové stanice mohou také velmi efektivně využít odpady z obcí, potravinářství, jídelen a průmyslu," říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Miska vah s údaji pro a proti podporám

Něco za něco , říká se, ale v tomto případě obavy zemědělců o svou budoucnost převyšují to co se snaží ministr zemědělství nyní pro ně zachránit a zlepšit jejich neradostné postavení v Evropské unii. Národní rozpočty v tomto případě sehrávají významnou roli a některé státy EU co jsou připravené zvyšovat své vývozy na úkor ostatních zemí si velmi dobře spočítaly jaký je konečný efekt pro státní kasu Své farmáře chytře podporují a to mnohem víc než se děje v poslední době u nás a nelze to pak svádět na nízkou konkurenceschopnost tuzemských producentů. To je pak jedině o špatném ekonomickém přístupu k dané problematice a co je na pomyslné misce vah.

(egi)

Pivovarníci hledali recept na krizi

K růstu cen vstupů se připojila špatná úroda chmele

V souvislosti s problémy ekonomiky čelí malé i velké pivovary v České republice riziku poklesu poptávky po tradičním českém pivu. Produkce piva je zároveň zasažena bezprecedentním růstem nákladů, které ohrožují ekonomickou existenci pivovarů. Ohrožena je také dostupnost chmele, zásadní suroviny pro tradiční české pivo – na chmelnicích v Česku se ho letos urodila přibližně polovina ve srovnání s rokem 2021. Recepty na krizi hledali pivovarníci v srdci Krušných hor na Božím Daru.

Desátý ročník workshopu pro zástupce pivovarů z celé České republiky uspořádala skupina ARIX CZECH HOP ve spolupráci s žateckým Chmelařským institutem v prostorách moderního Pivovaru Červený Vlk na Božím Daru. O receptech na krizi diskutovali zástupci dvaceti osmi pivovarů z Česka.

„Ekonomický vývoj v letošním roce má dopad prakticky do všech odvětví ekonomiky, pivovarnictví a chmelařství nevyjímaje. Cenový růst vstupů je aktuálním problémem všech, nicméně jsem přesvědčen, že najdeme společně s pivovary řešení nejenom pro tento, ale především pro následující roky s cílem zachovat pěstování chmele pro tak unikátní nápoj, kterým české pivo bezesporu je." uvedl v úvodním slovu Vladislav Minář, předseda představenstva společnosti ARIX.

Přednášku na téma „Krize a české pivovarství" vedl Tomáš Maier z Provozně ekonomické fakulty České zemědělské univerzity. V rámci přednášky zazněla i predikce dopadů ekonomické krize na malé i velké pivovary.

„Nůžky jsou pro pivovary velmi rozevřené u prodejů off-trade a on-trade. Vedle rostoucích vstupních nákladů jsou prodeje off-trade velkým problémem, " uvedl Tomáš Maier, který si současně nemyslí, že bude mít ekonomická krize vliv na spotřebu piva.

Předmětem diskuse byly i daně. Publicista Ladislav Jakl se ve svém blokovém panelu věnoval diskriminační spotřební dani.

České chmelařství ohrožuje kromě růstu cen vstupů a klimatických změn také dostupnost atraktivnějších plodin, které vytlačují chmel z polí v okolí Žatce. Třicetiletý vývoj v českém chmelařství a výhledy oboru na další desetiletí shrnul v přednášce Jiří Smetana, zakladatel společnosti ARIX.

„Klimatické změny, a především bezprecedentní cenový růst vstupů, ohrožují pěstování plodiny, která je jedním ze symbolů Česka. Řada chmelařů uvažuje o přechodu k jiným plodinám," uvedl mimo jiné Jiří Smetana.

Mezi odbornými přednáškami proběhla řízená pivní degustace vedená Karlem Kroftou z Chmelařského institutu. Metodou senzorické analýzy byla vedena čtyři kola degustací.

O skupině ARIX CZECH HOP

Skupina ARIX CZECH HOP je celosvětově největším producentem žateckého poloraného červeňáku – chmele, který dodává pivu typickou vyrovnanou chuť a vůni. Chmel z této produkce je pěstován výhradně v České republice v Žatecké chmelařské oblasti na chmelnicích, jejichž rozloha dosahuje 700 hektarů. Skupina je tak největším pěstitelem chmele v Evropě. Současně skupina ARIX CZECH HOP aplikuje principy regenerativního zemědělství, upravené na podmínky pěstování chmele, a to vše s jediným cílem: zachovat kvalitu plodiny, která je nezbytná pro produkci tradičního českého piva.

Sabina Štaubertová

Opět rozhodli Bernardýni

Nový způsob označování potravin ošetřených uzeným tradičním kouřem, nebo kouřovými aromaty, který bude platit od ledna příštího roku, velmi negativně poškodí každý takto označený uzený výrobek. Toto rozhodnutí vyvěrá z naprostého nepochopení technologie uzených výrobků a svědčí o neodbornosti úředníků, kteří jej vymysleli a vpašovali do naší legislativy.

Co je to uzení? Uzení je povrchové ošetření kouřem a jeho deriváty libovolnou cestou. Přenos ve formě kouře, suspenze par, anebo pomocí nosiče. Při použití nosiče je dané přesné složení kouře, jeho vliv na výrobek je pravidelně opakovatelný a jednoduchý. Mimo to, že se jedná o způsob úpravy potraviny, která podporuje trvanlivost, vzhled, chuť a vůni, musíme si položit otázku. Tedy jak vzniká kouř. Vzniká pyrolytickým rozkladem dřeva. To je například mechanickým namáháním špalku vhodného dřeva, spalováním štěpků vhodného dřeva, spalováním pilin vhodného dřeva atd. Dále je třeba si položit otázku týkající se přenosu složek kouře na výrobek. Jak a čím se mohou složky kouře na výrobek přenášet? Často se přenáší právě jako kouř, to znamená disperzní soustava, kdy jsou kapalné a pevné složky rozptýleny v plynné složce kouře to znamená, že složky kouře lze přenášet vzduchem, nebo parou. Tento tradiční způsob uzení má svá úskalí, která tkví v možnosti ovlivnění složení kouře. To je fakt, že i při sebelepším sofistikovaném procesu vyvíjení a přenosu kouře na výrobek nedostaneme shodný, opakovatelný výsledek z hlediska podílu jednotlivých složek kouře na potravině. O škodlivosti cyklických aromatických uhlovodíků nazývaných benzpyreny bylo již napsáno dost. V potravinářském průmyslu se často střetávají s tuky a jsou v nich rozpustné. Právě proto se kouře průmyslově zbavují škodlivých látek a výrobce ručí za složení takto upraveného kouře. Navíc pro takto připravené kouře platí přísnější limity. Způsob přenosu těchto kouřů může být rozprašováním pomocí vodní disperze nebo přenosem z vláknité folie nebo bariérového obalu s vnitřní vláknitou vrstvou. V žádném případě tedy nejde o aromatizování ale o způsob uzení uplatňovaným po celém světě. Jedná se o přenos produktů pyrolýzy dřeva na povrch potraviny. O aromatizování můžeme mluvit v případě, že přidáváme kouřové aroma do výrobku, pokud přenášíme kouř na povrch ať už jakýmkoliv způsobem, jedná se o uzení.

Moderní a zároveň zdraví ochraňující kroky inovátorů technologických postupů nemohou být degradovány laickým přístupem evropských odborníků. Bohužel se za jejich závěry stavějí i naše instituce, které se navíc skrývají za dovětek, který cituji: „Stanovisko MZe (SVS a SZPI) k uzeným potravinářským výrobkům má pouze informativní charakter. Závazný výklad právních předpisů při jejich aplikaci na konkrétní případ mohou provádět pouze nezávislé soudy. Jakýkoli jiný výklad právního předpisu má pouze informativní význam a není právně relevantní."

Bernardýn je nádherné zvíře, ale i pes, který rozumu moc nepobral. Nazýváme jím člověka, který je na tom stejně, ale který jako to velké psí plemeno umí buřta sežrat – sníst, ale nemá potuchy o tom, jak se vyrábí.

Ing. Peter Hrubý
FIMEX

Sbírka potravin narůstá

a bude opět v dubnu a listopadu příštího roku

Podzimní kolo celorepublikové Sbírky potravin je definitivně u konce. V úterý 22. listopadu skončila možnost darování v on-line obchodech Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco.cz. Celkem se tak včetně sobotní akce 12. listopadu podařilo vybrat 526 tun potravin a 58 tun drogistického zboží.

Prezident SOCR ČR Tomáš Prouza má radost, že jako spoluorganizátor Sbírky potravin pro potřebné může osobně asistovat u předávání jídla potřebným do potravinové banky.

„Velmi mě těší, že i v těchto obtížných časech měli Češi o Sbírku potravin zájem a pomohli, ať už osobním darováním ve více než 1400 prodejnách nebo prostřednictvím 14denní on-line formy. Díky nim budou mít desetitisíce lidí spokojenější Vánoce. Za všechny tyto projevy solidarity chci všem opravdu moc poděkovat," uvedla Veronika Láchová, ředitelka České federace potravinových bank. Do potravinové pomoci se letos zapojil například i pražský IKEM.

Potravinové sbírky byly zahájeny v České republice před deseti lety

Sbírka potravin je jednou z největších charitativních akcí v České republice a po celé zemi se jí účastní tisíce lidí z řad dobrovolníků, zaměstnanců prodejen a neziskových organizací. Darované zboží se převeze do skladů potravinových bank, odkud se následně bude distribuovat přes jednotlivé charitativní organizace i města a obce všem potřebným. Cesta pomoci je tak krátká a na místo určení se dary dostanou ve chvíli, kdy budou potřeba.

„Bohužel stále narůstá počet osob odkázaných na pomoc potravinových bank, meziročně to je o 35 % víc. O to více je zapotřebí ocenit, že systém charitativních potravinových sbírek v České republice funguje už deset let. Za tu dobu je patrná stále intenzivnější spolupráce mezi potravinovými bankami a obchodními řetězci. I z toho důvodu jsme v současnosti připraveni se aktivně podílet na rozšíření sbírky na další komodity, jakými jsou nábytek nebo textil," sdělil Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, a doplnil: „Už počátkem letošního května uzavřel Svaz obchodu a cestovního ruchu, Česká federace potravinových bank, ministerstvo zemědělství a ministerstvo životního prostředí společnou deklaraci týkající se dalšího řešení podpory pro lidi v nouzi a zároveň omezování plýtvání potravinami. V jejím naplňování intenzivně pokračujeme."

Z mnoha rodin se předávání nakoupených potravin radostně účastnily i děti s rodiči a radost byla vzájemná. Potravinové banky mají i letos z čeho rozdávat.

Pomoc potřebným po celé zemi

Pomoc ve Sbírce potravin je zaměřena zejména na seniory, rodiny v krizi, rodiče samoživitele, pěstounské rodiny, hendikepované občany či lidi bez domova a pokrývá celou Českou republiku. Do sbírky se zapojily i on-line obchody Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco, kde mohli zákazníci darovat potraviny a drogerii z pohodlí svého domova až do 22. listopadu. Preferované jsou především konzervy, dětské výživy, instantní polévky, trvanlivé mléko, olej, rýže a luštěniny, těstoviny a základní i dětská drogerie.

K myšlence pomoci lidem v nouzi se letos přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, MAKRO, Penny Market, Tesco a sítě drogerií dm drogerie markt a ROSSMANN.

Sbírka potravin se od roku 2019 koná dvakrát ročně, a to na jaře a na podzim. Je organizována Českou federací potravinových bank, Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR spolu s klíčovými obchodními řetězci působícími na českém trhu, Asociací společenské odpovědnosti, Raben Logistics Czech a partnery z neziskového sektoru.

Jarní kolo Sbírky potravin se v roce 2023 uskuteční 22. dubna, podzimní kolo pak 11. listopadu.

Eugenie Línková

Dvě třetiny Čechů dává přednost čerstvému pečivu a preferují Penam

Společnost IBRS několik let provádí multi-klientní výzkum trhu a monitoruje jednu z nejzákladnějších, a přesto nejdůležitějších potravin. Jde o pečivo, které je důležitou součástí jídelníčku pro 83 % Čechů. Potvrzuje se opakovaně, že více než 2/3 Čechů dává přednost čerstvému pečivu. A tak se v anketách objevuje skutečnost v procentech a to , že nejdůležitějšími faktory při nákupu pečiva je jeho čerstvost (pro 85%) a chuť (pro 84%).

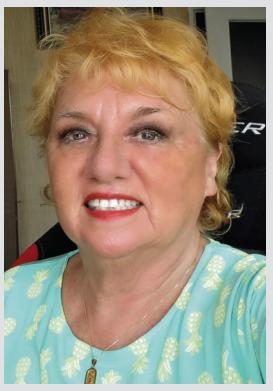
„Je zajímavé, že lidé mají o výrobcích pečiva slušný přehled. Ve výzkumu jsme se zeptali, aby jmenovali nějaké konkrétní výrobce a 83 % oslovených to dokázalo. Nejčastěji uváděli Penam (61 %), Odkolek (15 %) a pekárny Delta (5 %)." říká Tomáš Horejsek analytik agentury IBRS.

Značka Penam je zároveň i nejoblíbenějším výrobcem pečiva, každý pátý jí považuje za nejlepší. Výzkum byl realizován na reprezentativním vzorku 1000 respondentů z celé České republiky starších 15 let.

Ne každý ví, že značka Odkolek, součást United Bakeries a.s., je od roku 2019 součástí holdingu Penam a jeho výrobky zažívají v poslední době na trhu boom.

(egi)

Editorial



Ve zdraví, pohodě a s dobrou náladou

Na dotaz u psychologů jak předcházet špatné náladě, je odpověď jasná, dobrou náladou. A není třeba si ani ťukat na čelo, je to tak a když neskuhráme a realizujeme „jen" kupu dobrých nápadů, je takřka vyhráno. Nemá taky cenu si stále dokola vyprávět o rostoucích nákladech všeho druhu nebo o blbostech, co někteří neználkové propagují u jinak dobrého projektu zvaného Green Deal. Vezměme si jeden příklad za všechny, bioplynové stanice, které z více než 10% u nás v České republice zásobují energií nejen dotyčné zemědělské usedlosti , u nichž stojí a fungují. U největší zemědělské profi organizaci Agrární komory ČR totiž vznikla obava, že při celkovém zastropování energií na to velmi doplatí bioplynové stanice, pokud z jednotného nařízení nebudou vyčleněny. Na odborné vysvětlení ale naše vláda zareagovala a malér je zažehnán, bioplynové stanice mají dál zelenou a to doslova. Není třeba ani detailně vysvětlovat jejich přínos právě z oblasti ekologie.

Tento příklad, že jednání u kulatého stolu mají význam je příkladem i toho, jak racionalita v rozhodování při dodání faktů od odborníků má pak kýžený dopad. V žurnalistice platí, že vždy je třeba hledat důvod problémů a tedy i krize, přestupků a nebo dokonce zločinnosti a vysvětlení bývá pak jasné. Buď se porušily nějaké velmi významné dohody, za druhé je to mnohdy i o touze vydělat za každou cenu hodně peněz a nebo prostě levota co se postupně dostane na světlo světa a na malér je zaděláno. Dnes kdo sleduje dění ve světě a to i hlavně ze zahraničních zdrojů má jasno a tak v předvánočním čase, kdy láska, pokora a vzájemně dobré vztahy jsou lidově řečeno „na tahu" popřejme i světovým lídrům, aby se umoudřili a dali průchod těm dobrým povahovým rysům a moudrosti, aniž je třeba se jen zaklínat Bohem. Ten se ostatně dívá ze svého mráčku značně nazlobený a radí, pracovat na svých dobrých nápadech a pomáhat si navzájem. Toho se taky držíme a v každém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru přinášíme ty nej počiny našich lidí co umí a nedají se odradit výkyvy v náladách společnosti.

Zase uvedu příklad. Vloni nešťastnou náhodou vyhořel závod Preolu v Lovosicích, kde se lisoval z řepky olej, z odpadů se vyráběly pokrutiny a část produkce šla i na bio paliva. Došlo ke katastrofě za mnoho milionů korun, aniž to bylo následně vyhodnocené jako cizí zavinění. Ostatně jako příklad nezdolnosti tamních lidí to máme v tomto čísle. Je to příklad i dalšího dobrého povahového rysu, snahy s přáteli ze zahraničí uspíšit nejen rekonstrukci, ale včas nastartovat tak důležitou produkci.

Moje babička říkávala ono okřídlené, když se chce, všechno jde. A ono to skutečně platí jak v běžném životě tak i na mezinárodním poli při vyjednávání. Odborníci z daného oboru spolu se strojaři se dali dohromady a už Preol jede a to na ještě větší obrátky.

A v tomto souboji s časem ale celkově i s růstem cen energií a tím i nákladů jsme si najednou všimli a začali i realizovat úsporná opatření a co je nadbytečné a znamená i určité plýtvání, postupně mizí. Tohle je taky skvělá zpráva a všimněte si, co lidí letos v létě začalo opět zavařovat plody svých zahrad a dokázali jsme se najednou i ohnout pro sklepnutá krásná jablka větrem nebo švestky co po náhlém dozrání padaly pod strom. Jak opět jedno krásné české úsloví konstatuje, že totiž bída naučila Dalibora housti, je nejen pravdivé, ale dnes velmi aktuální. Z ovoce se doma vyráběly kompoty, džemy a marmelády a pak i ty co se k zavařování nehodily, šly do pálenek. V minulém čísle jsme mimochodem informovali o zdárně nastartované soutěži tuzemských palíren a lihovarů. Zájem o vypalování ovoce na destiláty stoupá a to nejen na calvados, ale v poslední době je moderní a hlavně dobré ty přebytky starších ročníků kompotů , džemů a marmelád všeho druhu prostě hromadně taky nechat v pálenici vykvasit a zpracovat na destilát různých aromat. Vyzkoušela jsem jednu takovou várku z domácí produkce na Vysočině a v nedaleké pálence už vloni „nastartovala" pokus. Vydařil se a štamprle s přáteli nejen nic nezkazilo, ale dodalo na ještě lepší náladě.

A tak na závěr si přejme nejen krásné Svátky vánoční, Silvestra s bohatou tabulí dobrot, ale i novoroční přání stvrzené třeba právě nějakou dobrotou z našich pálenic. Tak na zdraví a pokojný rok 2023.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Konopí seté je komodita budoucnosti

Zelená se v případě Green Dealu v případě technického konopí stále u nás nekoná. Není to státem podporovaná komodita, stejně jako len a bohužel i některé druhy ovoce. Přitom právě tyto komodity nám nejen krášlily přírodu, jsou zdravé a to v případě technického konopí platí jak o oleji, kosmetice, semenech přidávaných do pečiva, ale dřív se v hojné míře využívalo na oděvy a nebo i v lisované podobě jako třeba i izolace . Výhody konopí zkrátka nejsou jen zdravotní v podobě semínek nebo oleje, ale i co se týče životního prostředí. Zabraňuje erozi a funguje jako les. Hektar konopí vám vyčistí ovzduší jako 25 hektarů lesa a naroste za čtyři měsíce.

Václav Říha

Rychlý a zjednodušený výpočet pro příznivce Green Dealu

U stromů se častokrát absorpce uhlíku počítá třeba na 40 let jejich života.
V každé fázi života roste jinak, a proto potřebuje jiné množství CO_2. V úplném průměru se ale bavíme o cca 6 tunách CO_2 za rok na hektar půdy. Na stejném hektaru vám vyroste cca 6,25 tun konopí. Víme, že z 1 tuna potřebuje cca 1,6 CO_2, to vychází na 10 tun CO_2 na hektar.
I když byste na stejné půdě pěstovali konopí jen dvakrát do roka, stejně získáte alespoň 20 tun zpracovaného uhlíku, tj. O 14 tun víc, než kdyby vám na stejné ploše rostly stromy. Kromě tzv. "carbon mining", neboli získávání uhlíku z atmosféry, má konopí také další pozitivní vlastnosti. Například pomocí procesu phytoremediace čistí půdu, ve které roste. Mimo jiné umí také čistit půdu od radioaktivních částic. Tyto účinky byly testovány v Černobylu a měly velice pozitivní výsledky.

Je konec roku a my se k této blahodárné rostlině vracíme a to ne proto , že bychom se s ní loučili, ale abychom jí dali na našich polích i druhou šanci. I tentokrát dáváme slovo jednomu z největších odborníků na pěstování a zpracování konopí v České republice Václavu Říhovi, který v roce 2005 založil firmu Hemp Production s.r.o. Je navíc dlouholetým místopředsedou Svazu lnu a konopí České republiky.

▶Na jaké výměře bylo letos v ČR technické konopí ? A jaká byla výměra vaší společnosti včetně smluvních partnerů?
Oseli jsme na 6 hektarech. Na polích pěstujeme v současnosti konopí jen pro účely poskytnutí semen různých odrůd konopí setého, k realizaci projektu, jehož řešitelem je JU (Jihočeská univerzita). Naši společnost si přizvala jako spoluřešitele a dodavatele semen konopí. O tom, kolik se letos celkem oselo zatím ještě nevíme, ale bude to přibližně kolem 200 ha. Většina sklizně bude zřejmě na výrobu extraktů. Pro naši výrobu potravin semena dovážíme z Francie. Produkce z ČR nám nestačí.

▶Technické konopí bylo vždy u nás vzhledem k půdně klimatickým podmínkám na mnohem větších výměrách a stejně jako len, mák nebo u ovocnářů hrušně a moruše. Tyto komodity tak postupně vytlačilo obilí, řepka, ale i pícniny a i když Green Deal nyní tak často skloňovaný by měl přihlížet k významným přednostem právě těchto komodit, z neznalosti to politici míjejí a nepodporují je. Jak to vidíte ale Vy z pohledu pěstitele technického konopí?
Je velká škoda, že je konopí opomíjeno, protože konopí vylepšuje půdu, zabraňuje erozi, čistí vzduch, nepoužívají se žádné chemické prostředky, z konopí lze vyrobit na desítky tisíc produktů, může nahradit výrobky z ropy atd. atd. Je to rostlina budoucnosti a nevím proč se pěstování a následné zpracování této jedinečné rostliny nepodporuje. Rozhodně by mělo smysl, zařadit konopí do osevního postupu.

▶Technické konopí, je komodita s mnohačetným využitím. Jak a co z něho vy konkrétně vyrábíte?
Jak jsem se už zmínil z konopí se dá vyrobit skoro cokoliv. Ať už je to textil, papír, lana a provazy nebo zateplovací rohože, podestýlky pro hospodářská zvířata, kosmetika, využívá se ve stavebnictví, pro skvělé výživové hodnoty v potravinářství. My jsme se zaměřili na potraviny. Jako příklad uvedu: lisování panenského oleje, meleme z konopných semen mouku, vyrábíme protein, máme loupačku na konopná semena, pečeme cereální sušenky s přidáním konopných semen. Z konopných semen nevhodných pro potraviny vyrábíme unikátní lazurovací laky s přídavkem konopného oleje. Vyznačují se především trvanlivostí nátěru, odolnosti proti vodě a UV záření.

Hlavní problém je nákup nového kombajnu, ten náš už pomalu dosluhuje a dále tírenská technologie na následné zpracování stonku. Nový speciální kombajn na konopí se pohybuje v částce kolem 15 000 000,00 Kč, přestavba je v částce přibližně 4 800 000,00 Kč je nutné podotknout , že i tyto kombajny se dají dále využívat pro sklizeň jiných komodit. Nová technologie na zpracování stonku přijde zhruba na 3 000 000.00 EUR. Máme jednu starší tírnu připravenou, ale bohužel zatím chybí finance na dostavbu haly a dalšího příslušenství.

Můj návrh je pilotní projekt za účasti státu, nebo dát dohromady několik zemědělců jako spoluvlastníků tírenské technologie.

▶Máte pestrou škálu výrobků hlavně z hlediska potravinářství, ale i kosmetiky. Co Vy zejména máte rád a jak se staví k těmto výrobkům okolí. Kde si je případně můžeme koupit?
Já osobně mám rád loupané semínko a to na všechny možné způsoby.. Okolí má ještě mnoho předsudků, že je konopí jenom droga. Je to omyl. Konopí seté, taky označované jako technické není droga a semena jsou zdraví prospěšná. Určitě by nemělo chybět v žádné kuchyni. Prohlédnout a popřípadě nakoupit si naše produkty můžete na www.ekonopi.cz

Eugenie Línková

Dialog výzkumu s praxí při pěstování česneku

Předposlední listopadový den se v úterý od od 10 do 15 hodin konal v aule areálu Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i. V Praze Ruzyni seminář „Pěstování česneku: Výzkum a praxe" Akce byla pořádána pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly. Po dvou letech se sešli na společném semináři výzkumníci a pěstitelé česneku, aby si vzájemně vyměnili své poznatky. Seminář se tradičně konal ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v posledním listopadovém týdnu, jak tomu je pravidelně od roku 2015 (mimo dva covidové roky). Tohoto semináře se zúčastnilo 60 předních pěstitelů česneku, ze všech koutů Čech a Moravy.

„Na semináři byly prezentovány poslední výsledky výzkumu, tak aby se mohly v nastávající sezóně uplatnit. Došlo k prezentaci převážně výsledků výzkumného projektu QK1910476 s označením Zvýšení výnosů a kvality produkce česneku výběrem suchovzdorných a chladu vzdorných klonů na základě molekulárně genetické analýzy," definoval ve stručnosti zmíněnou akci její koordinátor Ing. Jiří Zámečník, který je ve VÚRV Praha - Ruzyně mimo jiné odpovědný za část výzkumu věnovanou genotypovým rozdílům česneku podle odolnosti hlavně k suchu a mrazu. Je to dáno Programem aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017-2025.

Každoroční výsadba 640 genotypů česneku pokračuje

Výzkumný ústav rostlinné výroby hraje dlouhodobě významnou roli v pěstování česneku. Původně bylo centrum pěstování genofondu česneku situováno v bývalém Výzkumném ústavu zelinářském v Olomouci. Po jeho zániku připadla v roce 1994 kolekce česneků pod VÚRV, respektive pod jeho olomouckou stanici. Olomoucké pracoviště Výzkumného ústavu rostlinné výroby, udržuje genofond česneku dodnes. Každoročně je vysazováno na pole úctyhodné množství 640 genotypů česneku. Je to třetí největší sbírka česneků na světě. Také další témata týkající se česneku jsou rozvíjeny ve VÚRV jako molekulární genetika, stresová fyziologie – suchovzdornosti a mrazuvzdornosti. „Část genofondu česneku, především českých odrůd, je bezpečně zálohovaná v Kryobance vegetativně množených rostlin ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v. v. i. Kryobanka v příštím roce oslaví 20 let od jejího vzniku a od samého začátku je česnek jednou z hlavních vegetativně množených plodin v ní uchovávaných," říká k tématu Ing. J. Zámečník, jehož zásluhou je tento unikát České republiky v perfektním stavu a s mnoha specifickými znaky.

Tripartitní, česko-německo-polská, kryobanka česneku

„Jako výstup pilotního projektu EU EURALIVEG byla založena tzv. Tripartitní, česko-německo-polská, kryobanka česneku, kde jsou vzájemně skladovány vzorky českých odrůd v Německu, německých odrůd u nás, podobná je vzájemná smlouva s Polskem. Tripartitní kryobanka česneku funguje dobře také proto, že je založena na recipročním skladování vzorků a bez vzájemných finančních nároků," dodává na upřesnění J.Zámečník

V poslední době se podařilo založit při ECPGR (The European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources) pracovní kryobiologickou skupinu v přímé návaznosti na skupinu zabývající se česnekem. V rámci této pracovní skupiny bude uspořádán v příštím roce Evropský kurz kryobiologie, ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v. v. i, což je velké ocenění, kde modelovou rostlinou bude právě česnek.

Vedle moderních biotechnologických metod, které se využívají ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v Praze Ruzyni je rozvíjeno také, v rámci precizního zemědělství nebo Zemědělství 4.0, bezpilotní, dálkové hodnocení porostů. Statická ukázka dronu byla proto během této odborné akce k vidění v aule v předsálí jednacího sálu.

Zaboduje i česnek v projektu České pole?

Program semináře byl bohatý na zajímavé přednášky. Vedle molekulární genetiky a abiotické stresové fyziologie, byly prezentovány nové poznatky z výživy ochrany a agrotechniky. V poslední části se podělili o své zkušenosti s letošní vegetační sezónou přední drobní pěstitelé i velkopěstitelé česneku. Za všech jmenujme známého producenta česneku Ing. Václava Kozáka z farmy Česnek, který dal k dobru řadu zajímavých zkušeností s touto produkcí.

Naši redakci při té příležitosti napadlo propojit zajímavou iniciativu Makra a pěstitelů brambor, cibule, česneku z projektu České pole co dává přednost v nabídce ryze českým plodinám. Věříme, že se nejen bude pokračovat v těchto aktivitách, o nichž jsme psali v minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru, ale že po bramborách se ke slovu dostane právě česnek a cibule. Obě plodiny jsou v EU ceněné natolik, že se mohou pyšnit značením české provenience.

(egi)

Dle
ORIGINÁLNÍ
ODKOLKOVY
RECEPTURY
Odkolek

TRADIČNÍ ČESKÁ
Odkolek
1850
– PEKÁRNA –

PEČENO Z OVĚŘENÝCH INGREDIENCÍ

Závin s makovou náplní

JEMNÝ A NADÝCHANÝ ZÁVIN
S 50% MAKOVÉ NÁPLNĚ

WWW.ODKOLEK.CZ

Europarlament i nadále jedná o potravinách

Dvojí kvalita potravin byla jedním z hlavních témat, o němž se hovořilo v rámci předvolebního boje do Evropského parlamentu. Zda se jedná o téma, které je i nyní na pořadu dne a co je v tomto směru nového, jsme se zajeli podívat přímo na zasedání Parlamentu do Štrasburku, kde jsme v této souvislosti položili otázky několika našim europoslancům.

Dita Charanzová se svým názorem,"Ať se spotřebitel sám rozhodne, které potraviny si koupí" byla první během našeho štrasburského setkání s europoslanci. K jejímu stručnému představení uvádíme:Ing. Dita Charanzová, PhD. se narodila 30. dubna 1975 v Praze. Vystudovala VŠE v Praze a Diplomatickou akademii v Madridu, do Evropského parlamentu byla poprvé zvolena v roce 2014 za ANO. Poslanecký mandát obhájila jako leader kandidátky ANO i v roce 2019, když získala 53.924 preferenčních hlasů. Následně byla zvolena místopředsedkyní Evropského parlamentu, kde se věnuje zejména ochraně spotřebitele, vnitřnímu trhu, digitální ekonomice a oblasti mezinárodního obchodu. Nezávislá nevládní organizace se sídlem v Bruselu „VoteWatch.EU" jí v roce 2020 přiřkla 11. příčku ze všech 705 poslanců z hlediska vlivu.

▶Jako místopředsedkyně Parlamentu jste zodpovědná zejména za ochranu spotřebitele a digitální ekonomiku. Nezdá se vám, že se Evropská unie místo zásadních otázek příliš zaměřuje na detaily života občanů?
Po těch skoro osmi letech v Evropském parlamentu někdy ten pocit mám. Patřím k europoslancům, kteří se snaží dělat maximum, aby Evropa řešila jenom to, co je potřeba pro občany Evropské unie, kde máme nějakou přidanou hodnotu. Když vezmu, co se děje v poslední době, tak v covidu bylo jasné, že síla trhu EU nám pomohla, abychom společně nakupovali vakcíny. Tam vidím přidanou hodnotu, ale rozhodně nechci, aby každý detail našeho českého života byl nějakým způsobem regulován z Bruselu.

▶Zůstáváte zároveň členkou výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO). Na co se zde soustředíte?
Bavíme se v době, kdy máme energetickou krizi. Víme, že velké státy jako Německo se chystají masivně pomáhat svým velkým podnikům. Česká republika to nedělá a to pro mne znamená, že české podniky budou v konkurenční nevýhodě třeba vůči německým firmám. A já jako člověk, který má na starosti vnitřní trh, budu usilovat, abychom nastavili na evropské úrovni stejná pravidla hry pro všechny. Aby žádný stát, ani české firmy nebyly na vnitřním trhu znevýhodňovány.

Z dlouhodobých témat, na co se ve výboru hodně soustředíme, je jak nastavit online prostředí, do něhož jsme se všichni přesunuli hlavně během covidu, aby pravidla, které známe z fyzického světa, platila i v online prostředí. Já konkrétně mám na starosti novou legislativu o bezpečnosti výrobků, kde se snažím, aby český spotřebitel, když nakupuje na internetu, měl možnost reklamace a odvolání. Musíme bojovat především proti nebezpečným výrobkům, které se do Evropy dostávají z mimoevropských zemí. Ukazuje se, že toto jsou bolavá míst, na něž se musíme soustředit.

▶Když se budeme bavit o potravinách, myslíte si, že Evropská unie může nějak omezit přítomnost toxických látek v potravinách a ve spotřebním zboží, které s potravinami přicházejí do styku?
To je přesně jedna z oblastí, kde Evropa musí něco dělat. Jsme na vnitřním trhu Evropské unie a zároveň patříme ke kontinentu, který se pyšní tím, že má nastavené vysoké bezpečné standardy.

▶A co koktejlový efekt? Tím se také ve výboru zabýváte?
Určitě to téma nezapadlo, byla tady dokonce velká iniciativa více než sta poslanců, kteří se obrátili na naši evropskou agenturu, aby v tomto směru dělala víc. Většinou posuzujeme jednotlivé složky individuálně a je třeba se dívat i na ten „koktejlový efekt", jak jste ho nazval. Nemyslím si, že v této chvíli by to byla otázka nedostatečné legislativy, je to otázka metodologie, jak se používá a vysvětluje. Ale rozhodně je to věc, která se tady v Evropě řeší.

▶Před evropskými volbami se hodně hovořilo o dvojí kvalitě potravin, dnes už se o ní tolik nemluví. Zabývá se ještě Parlament touto problematikou?
V evropském parlamentu se o ní mluví. Navrhla jsem, aby výbor pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele se touto problematikou pravidelně zabýval. Přesně před rokem jsme měli ve výboru velké slyšení, kde jsme zjišťovali od spotřebitelských organizací, i českého sdružení spotřebitelů, jak se situace vyvíjí. Nyní se dokonce publikovala nová zjištění, analýzy, z nichž vyplývá, že stále existují rozdíly napříč Evropou a že v polovině hodnocených výrobků jsou rozdíly odrážející rozdílné složení výrobků. To je problém, který musíme nadále řešit. Je nepředstavitelné, že by čeští spotřebitelé měli mít horší kvalitu produktů než třeba v západní Evropě a mnohdy za vyšší cenu.

▶Firmy často argumentovaly rozdílnou chuťovou preferencí v jednotlivých zemích. Ale co kvalita potravin jako taková? Jak to vypadá s jejich testováním? Pokročilo se v tomto směru?
Jsou tam zajímavá zjištění. Pro mne třeba bylo zajímavé vědět, že se v některých studiích ukazuje, že v potravinách, jež se prodávají ve státech východní Evropy, je obsaženo více palmového oleje, glukosového sirupu, což jsou levnější alternativy řepkové oleje. To znamená, že se opět ukazuje, že ve východní Evropě máme méně kvalitní složky než v západní Evropě.

▶Nezřídka je poukazováno, že Unie je pomalá v přijímání řešení. Není pomalost v tomto směru způsobena střetem ekonomických zájmů a lidského zdraví?
Myslím si, že jsme si během pandemie všichni uvědomili, že zdraví je opravdu to nejdůležitější, co musíme mít na mysli a chránit. I při projednávání jednotlivých legislativ musí být zdraví pořád na prvním místě. Je dobře, že se tato oblast sleduje, že máme i pravidelné hodnocení agentur dohlížejících na bezpečnost výrobků a bezpečnost potravin v Evropě. Tam jasně pak vidíme, kde jsou slabiny a co musíme řešit.

▶Místo harmonizace norem pro potraviny, které by závazně stanovily, co smí a nesmí jednotlivé výrobky obsahovat, spouští Evropská komise proces budování soustavy předpisů pro povinné vybavení potravinářských výrobců. Postihuje to zejména menší potravináře. To postrádá logiku.
Pro mě je zásadní, abychom neměřili všem stejným metrem, a brali ohled na malé podniky napříč Evropou. Česká republika má plno skvělých malých a středních podniků, a pokud bychom je zatížili nadměrnou byrokratickou zátěží, tak jim budeme jenom házet klacky pod nohy. Při každé legislativě, kterou zde probíráme a schvalujeme, tak první téma, na něž se já vždy dívám, je, jaký je dopad na malé a střední podniky.

▶Evropský parlament soustřeďuje pozornost také k otázce plýtvání potravinami, kde v minulosti přijal i některá doporučení. Již vaši předchůdci ve výboru navrhovali snížit toto plýtvání o padesát procent do roku 2030. Plní se tato doporučení?
Situaci nezměníme ze dne na den. Statistiky jsou alarmující. 57 milionů tun potravin se v Evropě vyhodí, přičemž polovina potravinového odpadu pochází z domácností. Už jenom to, abychom šířili povědomí o tomto problému, má význam. Hledat cesty, jak snížit plýtvání potravin, jak k tomu využít různé technologie. A třeba potraviny, jež se nespotřebují, použít jinde – ať už pro účely humanitární nebo podobné. V tomto směru musí každý z nás přiložit ruku k dílu.

▶A otázka na závěr: Co říkáte úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné takto rozdělovat potraviny na dobré a špatné?
Určitě jsem pro, aby spotřebitel dostával objektivní, věcné a nezavádějící informace. Debata, která se v tuto chvíli vede, však všechna uvedená kritéria nesplňuje. Pokud se třeba podívám, že ve Francii má francouzský sýr daleko horší Nutri-Score než různě zpracovaná sušenka, tak nevím, jestli je to adekvátní informace pro spotřebitele. Pro mne je důležité, aby spotřebitel získal objektivní nezavádějící informace a ať se sám rozhodne, který produkt, které potraviny si nakonec koupí. Rozhodně budu dbát na to, aby například pod tíhou Green Dealu nebylo lidem podsouváno zboží, jež je třeba z pohledu Green Dealu zajímavější, ale je otázkou, zda je také zdravější.

Státy by se měly dohodnout o vzájemném uznávání svých norem

Hynek Blaško s jeho názorem:" Politici by neměli lidem radit, jak mají žít" byl druhým europsolancem , s nímž s enám podařilo získat rozhovor. Je to velmi aktivní člen evropského parlamentu co hájí zájmy občanů ČR se vší odhodlaností a důrazností

Ing. Hynek Blaško se narodil 15. července 1955 v Praze.Absolvent Vysoké vojenské školy pozemního vojska ve Vyškově, vojenské akademie v Brně a vojenské akademie Bundeswehru v Berlíně. V roce 2006 byl jmenován generálmajorem a až do svého odchodu do zálohy byl velitelem Společných sil Armády ČR. V roce 2019 byl zvolen za SPD poslancem Evropského parlamentu, když získal 47.505 preferenčních hlasů. Z SPD v roce 2022 vystoupil.

▶Pane generále, jste členem výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO) a podvýboru pro bezpečnost a obranu (SEDE). Jaké jsou vaše dojmy z práce parlamentu a orgánů, jichž jste členem?
Především vnímám snahu evropských politiků vše centralizovat a harmonizovat. I ty nejmenší aspekty našich životů chtějí bohužel v Bruselu zmapovat, analyzovat a zcentralizovat. Úplně by stačil přístup, kdyby se státy dohodly, že si budou své normy vzájemně uznávat. Vše by vyšlo levněji a nebylo by zapotřebí takto obrovské mašinerie.

▶Přesto, když se budeme bavit o potravinách, myslíte si, že Evropská unie může nějak omezit přítomnost toxických látek v potravinách a ve spotřebním zboží, které přichází do styku s potravinami?
Pokud bude vůle, tak k tomu přispět může. Já osobně pravidelně hlasuji pro omezování látek, u kterých je podezření, že mají negativní vliv na zdraví člověka, zvířat, či přírodu. Stavím se také za omezení geneticky modifikovaných produktů, o kterých se v parlamentu také pravidelně hlasuje.

▶Evropský parlament soustřeďuje pozornost také k otázce plýtvání potravinami, kde v minulosti přijal i některá doporučení. Plní se tato doporučení?
Vždy záleží, jak se k tomuto tématu postaví jednotlivé státy a nakonec každý jednotlivec. Každý z nás rozhoduje o tom, jak bude plánovat nákupy potravin, což je alfa a omega plýtvání potravinami. To za nás žádný politik nevyřeší. Pozoruji například pozitivní signál v tom, že některé supermarkety se rozhodly prodávat vzhledově méně kvalitní potraviny za sníženou cenu, namísto aby se vyhazovaly. Takovéto kroky mohou reálně plýtvání zabránit. Politické výzvy to za nás nevyřeší.

▶Není pomalost Unie způsobena střetem ekonomických zájmů a lidského zdraví?
V zásadě si myslím, že ano. Příkladem jsou třeba ty GMO produkty. V Evropě o ně není zájem, ale na sílu se sem tlačí ze zemí, kde se mohou vyrábět. Zde převládá ekonomický zájem, nad řádným vyhodnocováním rizik v potravinovém řetězci.

▶Co říkáte otázce úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné takto rozdělovat potraviny na dobré a špatné?
Nemyslím, že by to čemukoliv pomohlo. Přestali snad lidé chodit do fast-foodů, přestože vědí, že jídlo z nich škodí zdraví? Jistěže ne. Stejně tak to bude i s označováním potravin. Zdraví je zodpovědností každého z nás, a záleží, jak se k tomu každý jednotlivec postaví. Žádná tabulka to nevyřeší. Politici by neměli lidem radit, jak mají žít.

▶Kromě válek nás ohrožují hlavně klimatické změny, především dlouhotrvající sucho a nedostatek srážek. Existuje k této problematice na půdě Parlamentu nějaké řešení?
Řešením je transformovat virtuální boj s oxidem uhličitým do reálné ochrany přírody. Zrušit systém vybírání „zelených" daní a jejich přerozdělování nejrůznějším pobíračům dotací. Je třeba chránit čistotu vodních zdrojů, řešit zadržování vody v orné půdě, starost o lesy a reálné věci tohoto typu.

▶Když jste se před třemi lety vrátil z prvního plenárního zasedání, tak jste vyslovil názor, že Evropská unie je v podstatě nereformovatelná a nedemokratická. Myslíte si to pořád?
Myslím si to stále více. Nejlepším příkladem je snaha zrušit státům právo veta, aby se nemohly bránit nařízením, se kterými jejich občané nesouhlasí. Pro Českou republiku jsou typickým příkladem migrační kvóty. Nedemokratičnost je také v tom, že občané každého státu nemají žádný vliv na to, jací politici přijdou z těch ostatních 26 států. Státy EU jsou tak různorodé, že nelze nutit všem stejná pravidla. A bohužel k tomu dochází stále ve větším rozsahu bez respektu k místní situaci v daných státech a bez respektu k místním zvyklostem.

Komise by neměla označovat uměle vyrobené produkty za zdravější

I další europoslankyně nechává o sobě často slyšet a Michaelu Šojdrovou představíme jejím mottem: „Ať každý spotřebitel ví, co jí, a rozhodne se sám“. Nejen že v této otázce rozhodovací svobody s e názorem blíží Ditě Charanzové, ale mají i některé podobné myšlenky v ochraně lidských práv, o něž Michaela Šojdrová dokáže bojovat se vší rasantností. Stejně tak říká, že uměle vytvořené maso nemusí být zdravější než to, z domácích chovů.

Ing. Michaela Šojdrová se narodila v roce 28. října 1963 ve Zlíně. Vystudovala Zahradnickou fakultu Vysoké školy zemědělské v Brně, obor sadovnictví a krajinářství. V období let 1996 až 2010 byla poslankyní Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR a od roku 2009 první místopředsedkyní KDU-ČSL. Po parlamentních volbách 2010 se stala úřadující předsedkyní strany. Od roku 2014 je poslankyní Evropského parlamentu.

▶Když se vás zeptám na potraviny, má Evropská unie strategii, co se týká udržitelné výroby potravin?
Udržitelná výroba potravin a potravinové zabezpečení obecně je jednou z našich priorit. Ostatně i Společná zemědělská politika tomu má napomáhat. Udržitelnost znamená zajistit budoucí generace zemědělců, aby mladí lidé chtěli v zemědělství pracovat a byla to pro ně přitažlivá oblast.

▶Jste ambasadorkou soutěže mladých evropských zemědělců. Co je cílem této soutěže a pro koho je určená?
Jedná se o soutěž pro mladé farmáře do čtyřiceti let, kterou již poosmé pořádá poslanecký klub Evropské lidové strany v Evropském parlamentu. Je součástí Evropského kongresu mladých farmářů a účastní se jí přes 300 farmářů z více než 20 zemí EU. Je mi ctí, že jsem se stala jednou z pěti europoslanců, kteří soutěž i kongres v Evropském parlamentu organizují. Cenou pro vítěze národního kola soutěže je postup do evropského kola, natočení profesionálního videa prezentujícího vítěznou farmu a návštěva Kongresu mladých farmářů v Bruselu. Vítěz finálového kola soutěže získá 5000 € na rozvoj svých aktivit. Snažíme se mladé zemědělce podporovat i touto soutěží.

▶Proběhlo národní kolo i v České republice?
Samozřejmě, máme za sebou národní kolo a vítězku, kterou je Zlatá farma Zlaty Ronzové Mádrové ze Štětovic-Vrbátek. Mladá farmářka přetvořila dříve neudržovaný areál na jedinečné místo v kraji. Celá rodina zde hospodaří na 58 hektarech a zabývá se chovem červenostrakatého skotu za pomoci moderních technologií. Zaměřují se na produkci mléčných výrobků, které je možné zakoupit přímo na farmě, kde vedle obchůdku naleznete i bistro.

Jedinečný rodinný projekt tak postoupil do evropského kola, které se konalo 7. prosince 2022 na půdě Evropského parlamentu v Bruselu a nyní vše vyhodnocujeme.. V loňském roce Českou republiku na evropském kongresu reprezentoval rodinný Statek Vodňanský Ericha Vodňanského z Blíževedel, v roce 2020 levandulová farma Lavandia Stanislava Bízy ze Staroviček.

▶A co říkáte na úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné rozdělovat potraviny z hlediska výživových hodnot na dobré a špatné?
Myslím si, že to označení je velmi subjektivní. Množství živin, kalorií, cukru, tuku, přidaných látek – to jsou zásadní fakta, o kterých je důležité spotřebitele informovat. Ale muset povinně označovat, že je něco lepší nebo horší, protože je tam více či méně cukru, to už je subjektivní. Když si vezmete například rostlinnou alternativu hamburgeru – ten je označený jako výborný (A), kdežto kvalitní hovězí hamburger má za tři (C). S tím nesouhlasím. Považuji to za velkou manipulaci a nevidím v tom přidanou hodnotu pro koncového spotřebitele.

▶Je možné tento postoj Komise změnit?
Vyzvali jsme Komisi, aby neoznačovala uměle vyrobené produkty za zdravější a vhodnější pro spotřebitele. Jsem pro transparentnost. Ať každý spotřebitel ví, co jí, a rozhodne se sám. Zásadní je samozřejmě osvěta a vzdělávání v oblasti stravování, a snažit se zvýšit přísun čerstvé, ideálně lokální a sezónní zeleniny. Je možné i omezit množství masa, ale jestli ho má někdo rád a omezí se někde jinde, tak je to jeho osobní rozhodnutí. I mezi odborníky existují různé přístupy, jak žít zdravě. Tato manipulace se mi proto v zásadě nelíbí. Vynikající hodnocení (A) mohou navíc dostat například i potraviny, které mají velkou uhlíkovou stopu. To je naprosto kontraproduktivní.

Martin Hlaváček: Značení Nutri-Score jednoznačně nepodporuji

Ve Štrasburku jsme měli možnost setkat se i s europoslancem Martinem Hlaváčkem. Jeho mottem je: „Předpisy na označování potravin je potřeba novelizovat“. Jelikož jde o politika velmi známého, který se taky dokáže tak zvaně ozvat, i jemu jsme položili řadu otázek právě k tematice potravinářství a dílčím způsobem i ke značení potravin.

Ing. Martin Hlaváček se narodil v roce 14. ledna 1960 v Praze. Studoval na České zemědělské univerzitě v Praze a na univerzitě v Seville, poté působil v diplomatických službách. V roce 2012 byl náměstkem ministra zemědělství ČR, v roce 2019 byl jako nestraník za ANO zvolen poslancem Evropského parlamentu, kde je členem Výboru pro zemědělství a rozvoj venkova (AGRI) a náhradníkem ve Výboru pro hospodářství a měnu (ECON) a pro rybolov (PECH).

▶Jaká je představa Evropské unie o udržitelné výrobě potravin?
Vše vychází z Green Dealu a z navazujících strategií, jež jsou na něj napojeny. Co se týče výroby potravin, je to především From Farm to Fork, tedy od zemědělce ke spotřebiteli, pak je to i Strategie o biodiverzitě, o cirkulární ekonomice a řada dalších strategií, ale tyto jsou takové nejzásadnější a nejklíčovější. Když se díváte hlouběji na analýzy o udržitelnosti, tak ta čísla v podstatě vychází tak, že největší břemeno, ať už z hlediska emisí skleníkových plynů, tak i dalších parametrů vlastně spadá do zemědělské prvovýroby. Chodí nám tady všichni velcí světoví výrobci potravin počínaje Nestlé, Pepsi a podobně, zpracovatelé a zástupci obchodních řetězců, kteří ty cíle Evropské komise naplno podporují. Vědí, že pokud se mají naplnit, tak plus mínus sedmdesát procent zátěže vychází ze zemědělské prvovýroby. Tam také směřuje většina legislativy, která k nám teď přichází v rámci implementace Green Dealu a všech těchto strategií.

▶Na říjnovém plenárním zasedání jste vystoupil s připomínkami ke strategii From Farm to Fork, přičemž jste zdůraznil, že legislativní návrhy musí být věrohodné, uskutečnitelné a musí zaručit prosperitu evropského zemědělství a potravinářství.
Jsem lehce kritický z toho důvodu, že se ta strategie jmenuje od zemědělce až ke spotřebiteli, ale vlastně takových osmadevadesát procent všech povinností se uvaluje pouze na zemědělce. Velmi málo se řeší následný hodnotový řetěz, tedy ta výrobní vertikála, a to ať již z pohledu zpracovatelů, obchodníků, snad s výjimkou, když už vynechám odpady a obaly, ale velmi málo se řeší u zpracovatelů a obchodníků a také potom v retailu, v maloobchodním řetězci. Nicméně hlavní požadavky, jež jsou ve strategii From Farm to Fork uvedeny, tak samozřejmě cílí na podíl ekologického zemědělství, obhospodařování půdy, na požadavky snižování syntetických látek v zemědělství, ať už se jedná o syntetická hnojiva nebo o syntetické prostředky na ochranu rostlin, pesticidy. A většina těch budoucích cílů bude mít zásadní dopad na produkci a také na budoucí cenu produktů.

▶Má EU představu, jakým způsobem lze nahradit hnojiva, na jejichž dovoz z Ruska uvalila embargo?
Bohužel ty představy jsou mnohdy dost romantické, protože když se podíváme na bilanci ať už dusíkatých hnojiv nebo dalších hnojiv, tak víme, jak jsme na tom v Evropě z hlediska produkce a jak z hlediska dovozu. V současné době procházíme složitou situací, kdy vlastně v létě bylo sedmdesát procent výroby dusíkatých hnojiv v Evropské unii zastaveno z důvodů vysokých cen plynu. Některá dílčí část té výroby byla obnovena, ale na druhou stranu zatím ne do takové míry, i když se umožnily dovozy z dalších teritorií, aby to pro zemědělce znamenalo stabilizaci cen. Dokonce v některých částech Evropy, jako třeba v Dánsku, bylo období, kdy nebylo možné vůbec hnojiva sehnat, byť byli zemědělci ochotni za ně zaplatit jakoukoli cenu. To je takový aktuální popis situace, ale ještě zásadnější změnu v hnojivech přinese do budoucnosti právě implementace Green Dealu.

V současné době naše vláda v rámci předsednictví vyjednává s Parlamentem směrnici o obnovitelných zdrojích zvanou Red II2, která zatím stanovuje, že od roku 2030 by v Evropské unii dusíkatá hnojiva měla být vyráběna minimálně z padesáti procent z obnovitelného tzv. modrého nebo zeleného vodíku. To jsou technologie, které si do budoucna umíme představit, ale investice do nich a hlavně jejich náběh v čase je naprosto nerealizovatelný v plánovaném takovémto časovém horizontu a rovněž výroba hnojiv těmito technologiemi znamená v podstatě ještě zdvojnásobení ceny proti té současné, již tak vysoké ceně hnojiv. Pro zemědělce a následně pro ceny komodit a potažmo ceny potravin je to dlouhodobě špatná zpráva. Na druhou stranu nikdo neřeší budoucnost i z toho ohledu, abychom si zde uchovali produkci hnojiv, protože hnojiva jsou kategorie strategického významu z pohledu vstupů do zemědělství. A dnes se děje to, že se pouze nějakým způsobem snažíme závislost na Rusku a Bělorusku a domácí produkci, opět většinově z ruského plynu, přesměrovat na jiná teritoria, o jejichž stabilitě do budoucna si nemůžeme být moc jisti, stejně jako o ekologičnosti jejich výroby a uhlíkové stopě těchto hnojiv. Oproti podmínkám v Evropské unii už vůbec ne.

▶Co říkáte úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score?
Domnívám se, že předpisy na označování potravin je potřeba novelizovat, protože se od minulé změny už mnoho událo. Máme nové typy potravin, spoustu nových poznatků a také nové formy

marketingu k určitým potravinám. Když to zjednoduším, dneska v podstatě co je zabaleno v přírodním papíru nebo má bílý obal se zelenými nápisy či má jakékoli svůdně vypadající logo, tak je často považováno za zdravý produkt. Pakliže ale ten obal otočíme a více do detailu sledujeme složení výrobku, tak se velmi rychle dozvíme, že tomu tak není. Problémem je, že většina spotřebitelů, ať už z časových či jiných důvodů, ten obal neotočí. Takže z tohoto pohledu vylepšené značení, ať už z nutričních nebo dalších aspektů, by bylo vhodné. Zároveň ale říkám, že značení Nutri-Score jednoznačně nepodporuji, protože při jeho hlubším studiu je evidentní, že nefunguje správně pro určité kategorie potravin a může být zavádějící. Největší rizika vidím zejména u produktů, které jsou tzv. reformulované a vysoce zpracované, kde Nutri-Score velmi často takovým produktům s vysokým nebo dokonce ultravysokým stupněm zpracováním dává hodnocení, které může ve spotřebitelích vyvolávat neoprávněně dojem, že jsou to produkty velmi zdravé,přičemž o tom lze vědecky velmi seriózně pochybovat.

Ze Štrasburku
Bohumil Brejžek
Foto Bohumil Brejžek
a archiv poslanců

Rekordní zájem v letošním roce

Značka Regionální potravina Olomouckého kraje výrobce láká. Svědčí o tom jejich zájem o přihlášku do letošního ročníku soutěže. Do soutěže se zapojilo 133 různých výrobků, což je rekordní počet. Ocenění si nakonec odneslo devět nejlepších.

„Je to můj první ročník, který mohu organizovat ve vlastní režii. Spolu s týmem z okresních agrárních komor jsme odvedli kus práce. Letos se přihlásil rekordní počet výrobků od 48 producentů. Těší mě, že z devíti potravin navržených na ocenění máme čtyři výrobce, kteří získávají ocenění úplně poprvé," uvedla koordinátorka Regionální potraviny Olomouckého kraje Jana Neradilová.

Porota, na jejichž bedrech ležela zodpovědnost za výběr regionálních potravin, měla plné ruce práce. A také těžkou hlavu – kvalita jednotlivých produktů byla špičková a o vítězích rozhodovaly často jen desetiny bodu.

„Pravdou je, že úroveň hodnocených potravin rok od roku stoupá. I to je pozitivní efekt této soutěže – výrobci se snaží uspět v náročné konkurenci a velmi se snaží," dodal Jindřich Smička, člen hodnoticí komise a ředitel inspektorátu Státní zemědělské a potravinářské inspekce v Olomouci.

Výrobky se letos oceňovaly v devíti kategoriích – hodnotily se například nejlepší masné produkty, sýry, cukrářské i pekařské výrobky nebo alkoholické a nealkoholické nápoje. Body se získávaly nejen za senzorické vlastnosti potravin, jako je chuť nebo vůně, ale také za kvalitu a regionalitu surovin. Hlavní důraz byl kladen právě na to, jak se výrobek váže k regionu a z jakých surovin je vyroben. Porota se zaměřovala také na obaly nebo grafickou úpravu jejich etiket. Letos si první cenu odnesl například hanácký koláč, mošt z jablek a řepy i větrník. Stupně vítězů provoněla ještě domácí klobása a pečený králík, kozí koule či cibulové chutney.

Soutěž probíhala opět ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. Značku Regionální potravina můžou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek dostává právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé práce.

Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje. V současné době je oceněno 415 produktů od 318 výrobců.

DRAHOUŠOVY KLOBÁSKY

Masné výrobky tepelně opracované

Při výrobě " DRAHOUŠOVÝCV KLOBÁSEK" je především dbáno na výběr kvalitních vstupních surovin - masa, pocházejícího z chovů v Olomouckém kraji dodávaném místními řezníky. Vepřový bůček a plecko se mísí s hovězím masem, solí a kořením a následně je plněno do střívek. Uzení na bukovém dřevu dodává klobáskám typickou vůni a vzhled. Výrobek neobsahuje žádné alergeny.

Lucie Dobešová – Drahoušova udírna

Firma se gastronomii věnuje od roku 2010. Zabývá se vařením a rozvozem poledního menu po Šumpersku a Zábřežsku. Nové trendy v gastronomii a rostoucí obliba místních specialit majitele přiměly k pokoušení se o vlastní produkt. Výroba klobásek tak začínala postupně, inspirací byl starý rodinný recept.

KOZÍ KOULE MIX KOŘENÍ

Sýry včetně tvarohu

„Život je jako bonboniéra, nikdy nevíš, co ochutnáš" prohlásil Forest Gump, a stejně tak je to i s touto bonboniérou. Kozí koule jsou vyrobeny z čerstvého kozího sýru velmi jemné konzistence, neuvěřitelně lahodné chuti a trochou soli. Každá z koulí je právě z důvodu zachování nejjemnější konzistence ručně lehce ušoulána a následně obalena ve směsi koření. Každý si vybere tu svou oblíbenou.

Petr Čech – Farma Čech

Farma Čech vznikla před šesti lety, kdy s přesvědčením navázat na tradice a kořeny svých předků, bylo zakladatelem farmy pořízeno stádo osmi koz. Na pronajatých pastvinách postavil vlastními silami menší salaš, kde jsou zvířata ustájena. Farma Čech se věnuje výrobě sýrů a mléčných výrobků podle tradičních receptur, a to bez přídavku konzervantů, škrobů a dochucovadel. Stádo v současné chvíli čítá 18 dojných koz a 10 mladých koziček. Před 4 lety do stáda přibyla kráva plemene jersey, ta má dnes 2 telata. Dobytek žije harmonicky, na otevřené pastvině s volným přístupem k pastvě.

HANÁCKÝ KOLÁČ

Pekařské výrobky včetně těstovin

Oceněný Hanácký koláč je vyráběn dle rodinného receptu čtyř generací. Těsto je tvořeno kombinací tří mouk, a to pšeničné, celozrnné špaldové a pohankové s minimálním množstvím droždí jako dlouho zrající kynuté těsto, které musí kynout minimálně 5 hodin, v lednici až 24 hodin. Vyrobené koláčky jsou pak více jemné a měkké a svoji čerstvost si zachovávají delší dobu. Celý proces výroby oceněného Hanáckého koláče je založen na ruční práci. Důležitým hlediskem pro pekařskou činnost je preference používání regionálních a současně kvalitních surovin.

Ing. Svatava Bukvová – Pekárna Mezice

V rodinné cukrářské a pekařské výrobně v Mezicích se tomuto řemeslu věnují už po čtyři generace. Rodinná pekárna peče zákusky, dorty, moučníky i koláče k různým příležitostem podle tradičních rodinných receptur a na jejich výrobu se používají vždy jen čerstvé suroviny té nejlepší kvality. Oblíbě ve výrobě se těší i špaldová či pohanková mouka. Řada koláčů a zákusků má v dnešní době i bezlepkovou nebo bezlaktózovou variantu, a stejně tak jako ostatní výrobky jsou připravovány poctivou ruční prací.

SMETANOVÁ ZMRZLINA Z DOUBRAVSKÉHO DVORA

Ostatní

Zmrzlina je vyráběna z mléčných produktů z rodinné farmy už několik let, a to ve vlastní mlékárně ve Dvoře, kde je přímo i prodávána. Podstata zmrzliny spočívá v obsahu vlastního mléka a smetany. Přitahuje především svou lahodnou a svěží chutí. Je možné si ji vychutnat přímo ve stáji mezi kravami, což zcela jistě završuje netradiční rozměr výroby a prodeje této lahůdky.

MVDr. Václav Osička – Farma Doubravský Dvůr

Farma Doubravský Dvůr se nachází nedaleko Litovle, obklopená dubovými lesy Litovelského Pomoraví. Obděláváno je cca 200 ha, na kterých je pěstováno převážně krmení pro 300 dojnic. Snem majitelů farmy bylo vytvoření produkčního kruhu, počínaje telátkem a konče výrobou jogurtu. V roce 2013 se začaly vyrábět vlastní mléčné produkty z čerstvě nadojeného mléka ve faremní mlékárně ve Dvoře. Vyráběny jsou zde sýry, jogurty, tvaroh a největším hitem je právě vlastní zmrzlina. Farma Doubravský Dvůr dodává své výrobky do mnoha prodejen nejen v Olomouckém kraji, ale i do internetových farmářských obchodů. Vrata farmy jsou denně otevřená pro návštěvníky, kteří si přicházejí nejen nakoupit, ale i dozvědět se více o současném způsobu chovu krav.

PEČENÝ KRÁLÍK

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Pečený králík je vyráběn z králičího masa z vlastního chovu firmy. Vynikající pečené maso je ochuceno jen pepřem, kmínem a zalité vývarem. Výrobek stačí jen ohřát, připravit k němu oblíbenou přílohu a rychlý oběd nebo večeře se mohou podávat. Výrobek je bez přidaných konzervantů a barviv.

Agrolapin s.r.o.

Firma Agrolapin s.r.o. chová králíky od roku 2002 na farmě ve Vícově. V roce 2015 byla otevřena vlastní porážka králíků, a tři roky na to byla schválena i masná výroba. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur. Na farmě je dodržován šetrný přístup k chovu i k následnému zpracování masa. To vše se odráží v kvalitě nabízených produktů. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur s minimem konzervantů a bez umělých barviv.

PASTEROVANÁ ČERSTVÁ SMETANA

Mléčné výrobky ostatní

Smetana je vysoce kvalitní s obsahem minimálně 30 % tuku. Díky tomu lze smetanu využít k přípravě neuvěřitelně lahodné šlehačky. Čerstvá smetana je vhodná nejen ke šlehání, ale má další velmi univerzální využití jak ve studené, tak v teplé kuchyni.

Ing. Zlata Ronzová Mádrová – Zlatá farma

Zlatá farma se zabývá chovem českého strakatého skotu, jehož mléko je částečně zpracováno na mléčné výrobky ošetřené šetrnou pasterací a částečně určeno na přímý prodej mléka z farmy. Hlavními produkty jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefír, sýry i vítězná smetana, jogurtová mléka či tvarohové dezerty. Areál se zázemím pro zákazníky je celoročně otevřen a zájemci si tak mohou prohlédnout celou farmu i proces dojení. Součástí areálu je také faremní mlékomat

VĚTRNÍK Z DOBROT

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Větrník z Dobrot je výsledkem několika měsíčního objevování té správné kombinace chutí. Propojení smetanového krému a karamelu je excelentní volba odměny po náročném dni. Větrník je vyráběn pracovníky malého sociálního podniku v Šumperku.

Dobroty sociální podnik s.r.o.

Jedná se o malý sociální podnik se sídlem v Šumperku, kde jsou zaměstnány osoby se sníženou pracovní schopností na chráněných pracovních místech. Společnost se zaměřuje na cukrářskou výrobu, ale i na studenou kuchyni (příprava oslav, rautů, svateb apod.). Svými dobrotami zásobuje místní kavárny a jiné malé lokální podniky.

MOŠT JABLKO / ŘEPA

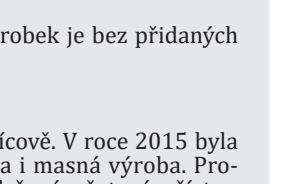
Alkoholické a nealkoholické nápoje

Mošt jablko / řepa vznikl smícháním 90 % jablečného moštu a 10 % šťávy z červené řepy. Díky přidané červené řepě má mošt charakteristickou a zároveň výbornou chuť. K výrobě je používáno pouze čerstvé ovoce z firemních sadů, nepoužívají se žádné koncentráty. Kdo ještě neochutnal, bude takovou kombinací chutí určitě mile překvapen.

Agrochov Jezernice, a.s.

Společnost hospodaří na cca 2 260 ha zemědělské půdy rozkládající se na území Moravské brány, a to od města Lipníka nad Bečvou až do podhorské oblasti Oderských vrchů. Snahou společnosti je především spojení tradice s moderními technologiemi, což umožňuje produkovat kvalitní české výrobky s respektem k přírodě. Specializace je krom jiného zaměřena na ovocnářství a pěstování školkařských ovocných výpěstků.

CIBULOVÉ CHUTNEY NA ČERVENÉM VÍNĚ



Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Cibulové chutney na červeném víně je vyrobeno dle vlastní receptury majitele. Obsahuje červenou cibuli, která je zkaramelizována a vytváří tak lahodně sladkou chuť. Vzniklé chutney má hustou konzistenci červenohnědé barvy a obsahuje celá cibulová kolečka. Vhodné je k přípravě domácích hamburgerů, baget nebo jako doplněk k masu a sýrům.

Jakub Trčka – Nikoleta Maria

Výrobce se zaměřuje především na přípravu džemů, sirupů, dochucovacích chilli omáček, pečených čajů, ale i dalších produktů. Důraz je kladen na kvalitu a zpracování surovin. Použité suroviny pocházejí z vlastní zahrady, ze samosběrů a od lokálních farmářů. Veškeré produkty jsou vyráběny a baleny ručně v malých sériích.

Nová podoba potravinářského veletrhu v Brně se zaměří na prezentaci technologií

Příležitost navázat nové obchodní vztahy, přehled o českých i zahraničních dodavatelích v oboru, profesionální prostor pro prezentaci firmy a produktů. To vše přinese Mezinárodní veletrh pro potravinářství a gastronomii SALIMATECH, který se uskuteční od 7. do 9. února 2023 na výstavišti v Brně. Tentokrát s novým pojetím a zaměřením na technologie v potravinářství.

Potravinářský veletrh bude poprvé otevřen pouze pro odbornou veřejnost, což přinese mnohem více prostoru pro navazování kontraktů, přehlídku nejmodernějších technologií a diskuze s odborníky. Tomu je přizpůsobeno nové zaměření. „V minulých ročnících se po výstavní ploše procházeli kromě odborné veřejnosti také koncoví zákazníci s cílem nakoupit potraviny, v nadcházejícím ročníku však bude mít veletrh pouze B2B charakter. Tento žádaný koncept ze strany vystavovatelů si zasloužil nové pojmenování SALIMATECH místo původního názvu SALIMA," uvedl Tomáš Moravec, generální ředitel společnosti Veletrhy Brno.

Na SalimaTechu se ve stáncích jednotlivých vystavovatelů předvádí nejen nejmodernější potravinářská technika, ale i její produkce

Všechny hlavní obory potravinářství najdete na jednom místě

Nový koncept pod značkou SALIMATECH zahrnuje nejen zmíněné moderní technologie pro výrobu potravin a automatizaci v potravinářství. Své místo zde mají i specializované obory, které jsou tradiční součástí potravinářských veletrhů. Zastoupeny budou potřeby pro mlynářství, pekařství a cukrářství, zařízení pro zpracování potravin a nápojů, vybavení gastro provozů a hotelů i technologie pro vinařství. Chybět nebude ani nabídka potravin, přísad a nápojů se zaměřením na velkoobchodní prodej.

Témata nového ročníku veletrhu

Aktuální situace na trhu i ve společnosti souvisí s tématy, která budou na veletrhu diskutována. Vedle automatizace a digitalizace výroby bude pozornost věnována především energetickým úsporám a efektivitě. V popředí jsou také témata jako potravinová soběstačnost nebo bezpečnost a vývoj ve výrobě potravin.

Osobní jednání a navazování obchodní vztahů je podstatou veletrhu

SALIMATECH se koná souběžně s obalovým veletrhem EmbaxPrint

Vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářských firem. Proto se souběžně s veletrhem SALIMATECH koná Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint. Opět se jedná o B2B veletrh s předpokladem vysoké míry zahraniční účasti – minulého ročníku se zúčastnilo 63 % vystavovatelů ze zahraničí. EmbaxPrint je lákavý i svým doprovodným programem např. vzorovou balicí linkou Packaging Live, která ukazuje kompletní proces balení v praxi.

(egi)

SALIMATECH
VELETRH PRO POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMII
7. – 9. 2. 2023
VÝSTAVIŠTĚ BRNO
www.salimatech.cz
Central European Exhibition Centre
BVV Veletrhy Brno

Vitaminátor sází na vlastní kreativitu, tvořivost, zkušenosti a udržitelné sadaření

Firmě Vitaminátor se daří. Svoje produkty úspěšně prodává po celém Česku, má vlastní sady, chystá nové výrobky. Oproti tradičním sadařům netrpí nízkými výkupními cenami a do budoucna plánuje rozšíření a modernizaci výrobního areálu. Jak firma začínala a v čem je tajemství jejího úspěchu? Také o tom se dozvíte v následujících řádcích. O firmě Vitaminátor jsme si povídali s Davidem Soškou, jednatelem společnosti.

David Soška

Hospodaření v sadech probíhá v ekologickém systému

▶Jak vlastně firma Vitaminátor vznikla?
Byl to původní projekt našeho otce, který začal sadařit. Poté, co šly výkupní ceny ovoce v létech 2006 – 2007 prudce dolů, se nevzdal a přemýšlel, jak a v čem podnikat dál, jak sady udržet. A tak vznikl nápad, že ovoce nebudeme jen pěstovat, ale také z něj vyrábět produkty a nabízet další služby a tím zvyšovat přidanou hodnotu. Historie naší firmy sahá až do roku 1921, kdy opakovaně byl naším předkům zabrán majetek, který byl rodině definitivně navrácen státem v r. 1993. Začátky byly velmi těžké. Teď bych řekl, že je už situace stabilní. Udělali jsme si dobré jméno a o naše výrobky je zájem.

▶Jaké služby jste v počátcích nabízeli?
Začali jsme nabízet mobilní lisovací linku. Ta byla vlastní konstrukce ve spolupráci s firmou VORAN. Jenže záměr nabízet linku za úplatu sadařům moc nevyšel. Některé naše patenty okopírovali jiní výrobci, takže jsme s mobilní moštárnou přestali. Navíc opakovanými převozy po různých komunikacích mobilní moštárna velmi trpěla. Ale rozhodně to nebyl ztracený čas. Využili jsme ji totiž jako základ naší zpracovatelské linky ve vlastní firmě jako stacionární zařízení. Funguje skvěle, vyžaduje jen minimum servisních úkonů, a když už něco je potřeba opravit, tak to zvládneme sami. Nemusíme platit žádnou externí a drahou firmu. Je to naše výrobní zařízení, kterému po technické stránce a dlouholetých zkušenostech, rozumíme.

▶Jaké ovoce v sadech pěstujete?
Zaměřujeme se hlavně na jabloně – to je základ naší výroby a největší výměra sadů. A navzdory tomu, že hospodaříme ve vyšší nadmořské výšce, se tady jabloním daří. Kromě jabloní máme například švestky, maliny, vlastní borůvky, a hlavně černý a červený rybíz. V našich sadech hospodaříme v ekologickém systému hospodaření, máme certifikát ABCERT. Jde nám zkrátka o to, aby základní suroviny pro výrobu byly v co možná nejvyšší kvalitě. A z této bio produkce pak vyrábíme produkty, které prioritně míří například do domovů pro seniory nebo do nemocnic.

▶Stačí vám sady na zabezpečení vlastní produkce?
To bohužel ne. Máme nasmlouvány dodávky ovoce od dalších uznávaných pěstitelů. Samozřejmě i v tomto případě se zaměřujeme na kvalitu a upřednostňujeme české pěstitele. Na druhou stranu je pravda, že třeba jablka na moštování nemusí splňovat tak přísné estetické požadavky, jako klasická prodejní jablka na trhu – díky tomu nepotřebují ani tolik chemie při pěstování. Jejich chuť a výtěžnost ale musí být vysoká – to se nedá žádným způsobem obejít.

▶V jaké kondici se vám daří sady udržovat? A jak bojujete s klimatickými změnami?
Sady si vyžadují neustálou péči a je v nich obrovský podíl ruční práce. Řadu věcí totiž musíte dělat ručně, tam žádná mechanizace nepomůže. Jedná se třeba o sklizeň nebo zastřihávání stromků. Na tom se podílí samozřejmě naši zaměstnanci, což je zčásti i naše rodina. No a pak také využíváme například brigádníky. Co se týče klimatických změn, tak problémem je hlavně sucho. Proto jsme zavedli umělé zavlažování. Máme vlastní vrty, vybudovanou závlahu, která stromy zásobuje vodou, jež je rozváděna přímo ke kořenovému systému. Voda má zásadní vliv na výtěžnost ovoce při zpracování moštu – ta by jinak byla mnohem nižší.

Při obměně a rozšiřování sadů používá firma moderní techniku.

Kvůli velké výživové hodnotě jsou produkty značky Vitaminátor oblíbené například v nemocnicích.

▶Pojďme teď ze sadů přímo k výrobkům, které nabízíte. Co všechno vyrábíte?
Naší hlavní činností na úseku výroby je výroba 100% přírodních ovocných a zeleninových šťáv. A jak jsem už zmiňoval, nejvíce zpracováváme jablka, takže jablečných šťáv vyrábíme nejvíce. Prodáváme je v praktickém spotřebitelském balení od dvou do pěti litrů. A pak máme ještě v balení kelímek o objemu 150 mililitrů. Ten je výhodný v nižších nárocích na logistiku a skladování, a hlavně se kelímky dají plnit i do nápojových automatů. K jablku pak přidáváme další chutě – rakytník, jahodu, černý rybíz. Ale například i celer, hrušku, červenou řepu, malinu, švestku a višeň.

▶Jak kombinace jednotlivých chutí vymýšlíte?
Důležitá je pro nás zpětná vazba od zákazníků a prodejců. Třeba některý prodejce řekne, že se zákazník poptává po nové ovocné kombinaci, kterou jsme dosud v nabídce neměli. To nás donutí zamyslet se a novou chuť vyzkoušet. Pokud lidem chutná a máme dost surovin pro výrobu, můžeme takovou ovocnou šťávu začít na trhu nabízet. Výhodou je, že máme vlastní laboratoř, kde řešíme případnou inovaci.

▶Co dál kromě ovocných šťáv vyrábíte?
Snažíme se zpracovat celé ovoce. Takže kromě šťáv se nám hodně daří s ovocným pyré, které v některých případech kombinujeme i se zeleninou – například s mrkví. V nabídce máme i pečené čaje, 100% rakytníkovou šťávu. Specialitou byl třeba vánoční punč. Všechny výrobky se snažíme mít v jednotném designu, aby se zákazník mohl v nabídce lépe orientovat. Zboží rozvážíme po celém Česku, máme ale i vlastní podnikovou prodejnu. Mezi naše největší zákazníky patří zejména nemocnice, domovy pro seniory nebo školy. Právě v těchto organizacích je totiž důležitá zdravá výživa a na tu se specializujeme.

▶Sadaři jsou v poslední době v těžké pozici, hlavně kvůli nízkým výkupním cenám ovoce. Jak se proti tomu bráníte vy?
Naší obrovskou výhodou je, že ovoce z našich sadů si sami zpracováváme. Kdybychom neměli výrobu, ale čistě jen sadařskou činnost, bylo by to neudržitelné, protože cenové šoky jsou na trhu obrovské. Díky tomu, že zpracováváme vlastní ovoce, nemusíme tolik řešit jeho výkupní cenu. Můžeme se zaměřovat na jeho kvalitu a na další jeho zpracování. Výroba je samozřejmě složitější a technologicky náročnější než samotné sady, ale na druhou stranu přináší výhodu určité stability. A ta je v dnešní době mimořádně důležitá.

▶Co se týče technologického vybavení, s tím nejvíce bojujete?
Myslím, že není nic, co by bylo vyloženě problémové. Základ naší zpracovatelské linky jsme si postavili z větší části sami ve spolurpáci s firmou VORAN a jak už jsem se zmiňoval, linka je vlastní konstrukce a funguje velmi dobře. Občas je sice potřeba něco seřídit nebo opravit, ale jsou to běžné spotřební věci jako například různá ložiska a podobně. S čím ale trochu bojujeme, a stejně to myslím mají všichni výrobci, tak jsou nedostatečné prostory hlavně pro skladování. Do budoucna plánujeme novou skladovací halu přímo v našem areálu. Jinak současné skladovací prostory jsou samozřejmě klimatizované, aby si naše výrobky udržely vysokou kvalitu až do doby, než se dostanou k zákazníkům na stůl. Ve výrobě jedeme standardně na jednu až dvě směny – záleží jaká je sezóna. Výroba 100% šťáv a pyré probíhá kontinuálně celoročně z čerstvého ovoce a zeleniny, příp vlastních vyrobených záchovků.

▶Zaměřujete se také na osvětovou činnost. V čem konkrétně spočívá?
Ano. Především jde o naši Sadařovu naučnou stezku. Je to osvětově vzdělávací projekt, kde se snažíme hlavně dětem ze základních škol předat informace o tom, co to sadaření je, jak funguje a jak je pro přírodu důležité. Formou různých herních a edukačních prvků, informačních tabulí a pohybu v přírodě se děti dozví informace, které by se k nim ve třídě třeba vůbec nedostaly. V poslední době tuto aktivitu trochu utlumil covid-19, ale věřím, že letos se ji už podaří rozeběhnout naplno. Sadařova naučná stezka je samozřejmě přístupná i veřejnosti, tedy nejen školám. Kromě toho nabízíme naučné akce – takzvaný Sadařův rok v základních a mateřských školách, kde děti seznamujeme s povoláním sadaře a jeho celoroční prací. Myslím, že tyto aktivity, dle reakcí účastníků, mají velký úspěch i význam.

▶Vaše firma spolupracuje také s vysokoškolskými odborníky. Na čem přesně?
V minulosti jsme spolupracovali velmi úzce s odborníky z Mendelovy univerzity a Výzkumného ovocnářství v Holovousech. Spolupráce spočívala hlavně ve výběru nových druhů vhodných k pěstování v naší lokalitě, například jsme zkoušeli šlechtěný hloch a černý bez. Teď spolupracujeme například s Výzkumným ústavem bramborářským, kde řešíme projekty, které by nám do budoucna mohly obohatit sortiment o nový druh. Od vědců získáváme důležité informace, ke kterým bychom se jinak ani nedostali. Snažíme se tyto poznatky promítat do celého našeho sadaření. Například se pomocí rybníků snažíme zadržovat vodu v krajině a aktivně tak bojovat proti suchu, zvyšovat diverzitu druhů a podobně. Je to udržitelný způsob hospodaření a myslím, že jediná cesta do budoucnosti.

▶Přemýšlel jste někdy nad tím, že byste dělal něco jiného?
Ne, to mě nikdy nenapadlo. Už od mala jsem tátovi na farmě pomáhal, takže jsem k tomu měl vždycky hodně blízko. Nedovedu si představit, že bych měl dělat něco jiného a popravdě bych ani nic jiného dělat nechtěl.

Jaroslav Kropáč

NÁKUPY ZDARMA SI STŘIHNETE RAZ DVA

Připravte se! Hrajeme!

Vyhrajte jednu z 52 poukázek na nákup v hodnotě 5 000 Kč a více než 50 tisíc dalších cen. Stačí nakupovat potraviny značek kvality, vystřihovat loga, nalepovat a posílat. Soutěžit můžete sami nebo v týmu a zvýšit tak šance na výhru!

Herní karty ke stažení a více na **akademiekvality.cz**

VITAMI® NÁTOR

100% VYLISOVANÁ ŠŤÁVA

Šťavnaté
VÁNOČNÍ BALÍČKY
pro Vaše blízké

Nakupujte v našem e-shopu s 10% slevou

Podniková prodejna:
Sosnová 107, Sosnová
Nákladní 2, Opava
www.vitaminator.cz

Při nákupu použijte kód
VÁNOCE10
platnost kódu je do 31. 12. 2022

QSL® FOR YOUR BUSINESS

„PARTNER PRO VAŠE PODNIKÁNÍ UŽ **10** LET“

SLUŽBY QSL

- správné **označování** potravin a nepotravin
- **Etiketomat** – výživové hodnoty na počkání
- atraktivní a originální **design** pro Vaše výrobky
- zavecení a revize **HACCP**
- **příprava na audit** dle mezinárodních norem IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000
- **externí audity** Vašich obchodů a provozoven

+420 702 097 438 | +420 606 638 871
info@qualitysl.cz
Ing. Iveta Baudyšová | jednatel
www.qualitysl.cz

Preol již opět produkuje vysoce kvalitní řepkový olej

V posledních měsících jsme svědci spíš negativních zpráv z domova i ze světa a souvisí bohužel i se zemědělstvím a potravinářstvím. Jsou ale i dobré zprávy a mezi ně jistě patří výroba rostlinných olejů a to nejen u nás,ale i ve světě. A tak jistě potěší zahraniční sdělení, že se v polovině letošního listopadu dohodly USA a Rusko o znovu obnovení vývozu ruských hnojiv do Indonésie, aby se opět rozběhl obchod s palmovým olejem, na němž je závislý potravinářský průmysl v mnoha zemích světa. Zatím právě z nedostatku ruských hnojiv se v Indonésii musela těžba palmového oleje zastavit z důvodu protiruských sankcí. My máme ale skvělou zprávu i z domova a tu nám dál k dispozici Ing. Milan Kuncíř, generální ředitel firmy Preol.

Jak většina z nás ví, v červenci to byl rok, kdy došlo v Preolu k havárii extraktoru. Samotná výrobna biopaliv zasažena nebyla. Zničen byl tzv. extraktor a související aparáty. Jde o část výroby, kde se extrakcí získává zbytkový olej z již vylisovaného řepkového semene. Společnost objednala u dodavatele technologie nové, která je velmi ojedinělá a předpokládala se čekací doba 11 měsíců. Pro výrobnu biopaliv byly sice zajištěny dodávky oleje, ale krmné šroty, zejména ty extrudované, nebylo možné plnohodnotně nahradit a to byl zásah do živočišné produkce nejen Agrofertu,ale i firem co je nakupovaly. Lidé se navíc začali obávat i výpadku jedlých olejů, protože zejména slunečnicový se ve velkém dováží z Ukrajiny a tam vznikaly právem obavy z omezení produkce vlivem války . Takže jak je vidět i v pomyslném strachu lidí o své potraviny sehrála trojice důvodů svou roli a začátek je u dovážených již zmíněných hnojiv, pak jsou to krmiva a nakonec to nejdůležitější oleje , hlavně řepkový aslunečnicový. I když jsou na konci této řady, pro naši výživu je to produkt nejdůležitější.

Více než 30 dodavatelů instalovalo přes 30 nových aparátů

Zůstaňme ale dál u Preolu. Jak se odhadovanou ztrátu na majetku ve výši cca 300 milionů korun dalo postupně odstranit? “Rozhodli jsme se, že nový extraktor necháme vyrobit v Evropě. Tím jsme ušetřili minimálně 3 měsíce, doprava byla po vodě. Tým odborníků, včetně externích, identifikoval rizika a následně navrhoval preventivní opatření, která byla postupně realizována. Během té doby byl ve Španělském Bilbau vyroben extraktor nový, více než 30 dodavatelů instalovalo přes 30 nových aparátů a výroba v Preolu opět běží“ svěřil radostnou zprávu našim čtenářům před pár dny Milan Kuncíř. Dál vysvětlil co se dělo po katastrofě „Kvůli požáru nám několik měsíců nefungovala extrakce a lisovna , pro splnění našich obchodních závazků jsme nakupovali surový olej. Ten jsme upravili na jednotce neutralizace, která byla nedotčena a tento olej jsme zpracovávali na jednotce výroby bionafty. Udržovali jsme v provozu rafinerii, kde jsme takto neutralizovaný olej zpracovávali do jedlého oleje“ uvedl dál ředitel Kuncíř.

Pokles kontraktů byl nasnadě

Je jasné , že v této situaci se nutně omezily kontrakty a od nového roku 2022 se musely snížit na 60-70% jejich původní kapacity.“V roce před havárii jsme zpracovávali 480 tisíc tun řepkového semene do finálních produktů. Nejvíce se vyrobí řepkového šrotu, přibližně 300 tisíc tun, dále metylester jako biopalivo, jedlý řepkový olej, glycerin ve farmaceutické kvalitě. Samozřejmě, chceme v brzké době dosáhnout této, v historii firmy rekordní, úroveň zpracování. Kapacita výroby jedlého oleje je cca 40 tisíc tun za rok a vychází především z možností trhu s jedlými oleji v ČR a okolních zemích. Řepkový olej je šetrnými postupy rafinován tak, aby byl v nejvyšší potravinářské kvalitě, tj. zdravotně nezávadný, a zároveň aby nutričně hodnotné látky zůstaly v oleji. Tento rafinovaný olej je převážně distribuován v autocisternách, kontejnerech, nebo je plněn a balen do vhodných malospotřebitelských obalů,“ detailně vysvětlil dál zpracování řepky, v tomto případě na vysoce kvalitní potravinářský olej, generální ředitel Preolu M.Kuncíř. A ná závěr už jen dodal, aby se dostal řepkový olej na kuchyňsky stůl, musí po vylisování a extrakci řepkových semen proběhnout čtyři hlavni technologické procesy úpravy oleje: odslizení, neutralizace, běleni a dezodorizace.

Ing. Milan Kuncíř, generální ředitel firmy Preol

Velký nárůst ceny rostlinných olejů se v ČR nekonal

Jak jsme si mohli sami všimnout na našem trhu s oleji, nezaznamenali jsme žádný drtivý nárůst ceny rostlinných olejů a vliv na to mělo nepochybně i tak rychlé a vysoce odborně nasmlouvané obnovení zpracování řepky v lovosické firmě Preol. Opět se tam už jede na plné obrátky a co víc, s respektováním všech nároků nejen na bezpečnost práce,ale i ochranu životního prostředí. Ti co tak prosazují Green Deal tyto detaily možná z Lovosic neznají a tak už jen doplňme, že tam panují nejen velmi přísná pravidla uplatňovaná na čistotu odpadních vod. Společnost nakládá s všemi produkovanými odpady v souladu s platnými právními nařízeními. A tím, že je Preol zapojen do projektu „Zelená firma“ samo osobě napovídá,o jakou produkci krmiv, jedlých olejů, ale i biopaliv se tam jedná a co za tím vším je za úsilí.

Eugenie Línková

INZERCE

Litovel Josef 11,5 %, hořkost inspirovaná tradicí

V březnu 2022 jsme v Pivovaru Litovel představili novinku, ležák Litovel Josef 11,5 %. Naši pivovarníci ho uvařili na počest zakladatele pivovaru Josefa Svozila a také všech jeho jmenovců, kteří v březnu oslavili svátek. Má 32 jednotek hořkosti IBU, voní po čerstvě načesaném chmelu a ocení ho zejména milovníci hořkých chutí.

Myšlenka uvařit nové pivo vznikla přímo na chmelnici, když sládek Petr Kostelecký s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posuzovali kvalitu loňské úrody. Miroslav Koutek zrovna Petru Kosteleckému vyprávěl o historii pivovaru a společně se dohodli, že na počest zakladatele Pivovaru Litovel Josefa Svozila uvaří nové pivo. *„Chtěli jsme uvařit ležák s větší hořkostí. Nápad vznikl přímo na chmelnici, kdy jsme byli s naším emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posoudit úrodu,“* vysvětluje sládek Petr Kostelecký, jak myšlenka na uvaření tohoto piva vznikla.

Vůně chmele a vybroušená hořkost

Spodně kvašený Litovel Josef 11,5 % je jedinečný právě svou výraznou, a přitom vybroušenou hořkostí. Je to pivo zlatavé barvy a plné chuti. *„Jeho vůně čerstvě načesaného chmele a harmonicky vyladěné chuti jsme docílili také díky speciálnímu dávkování jedinečných odrůd českých chmelů a dobou zrání v ležáckých tancích 40 dní,“* popisuje sládek.

Slavnostní narážení prvního soudku s Josefem na Záložně v Litovli

Na počest Josefa Svozila i všech Josefů

Nový hořký ležák Josef 11,5 % z litovelského pivovaru byl na trh slavnostně uveden v předvečer svátku Josefa 18. března 2022 v restauraci Záložna na náměstí v Litovli. Na to, co všechno tomu předcházelo, jsme se zeptali sládka Petra Kosteleckého a emeritního sládka Miroslava Koutka.

▶Příběhy litovelských piv, ať už jde o Gustava, Elledera, Václava, Maestro či Moravana, mají vždy nějaký hluboký podtext se zajímavým příběhem vztahujícím se k pivovaru. Jak je to s Josefem?

Miroslav Koutek (dále MK, pozn. red.): Ani u Josefa tomu není jinak. Pivo hořký ležák Litovel Josef je pojmenováno po zakladateli našeho pivovaru Josefu Svozilovi. Kromě pozdějších významných pracovních činností začínal jako rolník v Seničce a právě zde v roce 1879 založil svoji první chmelnici. V tomto roce mu bylo 32 let. Vystavěl zde jako vůbec první chmelnici s drátovým vedením. A chmelu se na naší úrodné Hané dařilo.

Petr Kostelecký (dále PK, pozn. red.): A protože měl Josef Svozil 32 let, tak jsme si řekli, že uvaříme pivo, které bude mít 32 IBU, tj. 32 mezinárodních jednotek hořkosti. Tomu jsme uzpůsobili i dávkování z několika druhů chmelů.

MK: A protože na tento rok spadají půlkulatiny Josefa Svozila, 175 let od jeho narození, stanovili jsme si, že pivo musí být vyzrálé a jeho hořkost „vybroušená“ právě k svátku Josefa v roce 2022.

▶Jaký byl příběh první várky?

PK: Josefa jsme připravovali a ladili v našem vývojovém minipivovaru, stejně jako mnoho našich dalších speciálů. Než jsme ho s hotovou recepturou převedli do naší krásné a jedinečné varny, vařil a dozoroval ty první várky včetně kvašení a dokvašování v minipivovaru samozřejmě také Josef.

MK: To je náš sládek Josef Pohlmann z minipivovaru. Ten už zde má na kontě nějakou tu stovku várek.

▶Proč má váš hořký ležák Josef trochu netradiční stupňovitost 11,5 %?

PK: Při této stupňovitosti se v našem technologickém postupu vytvoří cca 4,7 % alkoholu při zachování plnosti piva. Plnost piva s použitím a dávkováním českých chmelů tak u Josefa vytváří výraznou, a přitom vybroušenou hořkost, která je docela intenzivní, avšak není ulpívající nebo jinak nepříjemná.

MK: Takto vyladěného Josefa se ujali naši další pivovarníci – vařiči, spiláci, sklepáci a zkrátka všichni, kteří jsou zapojení do výroby. Než totiž nové pivo spatří světlo světa, je potřeba trpělivá práce celého kolektivu. Všichni pak s napětím čekáme, jak nové pivo, kterému jsme věnovali měsíce práce, přijmou naši zákazníci.

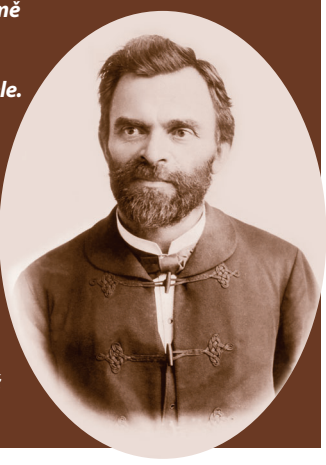
▶Josef je na trhu již několik měsíců. Co na něj zákazníci říkají?

PK: Ti, kteří mají rádi hořká piva, vychvalují Josefa pro jeho intenzivní a vybroušenou hořkost.

(lit)

Renesanční Josef Svozil

Josef Svozil žil v moravské vesnici Senička u Litovle, kde se svou rodinou hospodařili. Kromě jiného se stal také odborníkem na pěstování chmele a zavedl takzvané drátové vedení chmele. Byl pokrokovým pěstitelem, novinářem a zajímal se také o politiku. Jako zemský a říšský poslanec za střední Moravu zásadně přispěl k tomu, aby byl otevřen Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli, jak zněl tehdejší název našeho pivovaru. Hlavně jeho zásluhou se v Litovli vaří oblíbené pivo bez přestávky už bezmála 130 let.



Fjord Bohemia využívá unikátní technologie a nabízí ryby i pro vánoční stůl

Společnost Fjord Bohemia byla založena v roce 1999 jako malá firma v Praze Čakovicích specializující se na zpracování a distribuci mořských ryb na český trh, zejména do restaurací, hotelů a přímým zákazníkům. Další činností, kterou společnost praktikuje do dnešních dnů, je uzení lososů přírodním a tradičním způsobem.

Porcování lososa na moderní lince Marel

Vzhledem k rychle rostoucímu trhu s čerstvými rybami svou činnost rozšířila v roce 2006 založením servisní platformy na zpracování veškerých ryb a dalších mořských produktů k pokrytí požadavků stále rostoucího evropského trhu. Dnes má roční obrat přes 100 milionů korun a na začátku května ji převzala česká investiční společnost Invest & Property Consulting (IPC). O její současné činnosti i plánech do budoucna jsme hovořili s jednatelem společnosti Janem Bártlem.

▶Jako jedna ze čtyř firem v ČR se specializujete na dovoz a zpracování mořských ryb. Na které druhy ryb se zaměřujete?
Číslem jedna je u nás losos, který je i na prvním místě i na celosvětovém trhu. Unikátnost našeho závodu spočívá v tom, že jsme schopni najednou zpracovávat velké objemy lososa, a zároveň zákazníkům nabídnout i malosériovou ruční zpracování jakékoli ryby. V tom jsme specifičtí. Velkozpracovatelů je hodně, malozpracovatelů rovněž, ale je jen málo těch, kteří jsou schopni nabídnout obojí. V Evropě vím jen asi o třech takových zpracovatelských fabrikách, jež jsou schopny zkombinovat velkokapacitnost s flexibilitou malých objemů.

▶Odkud lososa dovážíte?
Jsou dva druhy lososa, jeden je chovaný a druhý lovený. U toho chovaného hraje prim Norsko, nějaké menší sádky jsou ještě na Islandu a ve Skotsku. U loveného divokého lososa jde zejména o oblast Aljašky, moře mezi Aljaškou a Kamčatkou.

▶Co se s rybami děje po jejich ulovení? Jakým procesem musejí projít, než se dostanou k vám do Čakovic?
V podstatě to funguje tak, že ze sádek, jež jsou ve fjordech v Baltických vodách, naloží ryby na loď, která dopluje do nějaké zpracovatelské továrny, kde ryby omrácí, vykuchají a zabalí pro expedici. Po té jsou naloženy buď na loď nebo na kamion a pokračují do centrálního bodu, z něhož jsou dále expedovány. Pro nás je centrální bod Dánsko, odkud pendlují třikrát až čtyřikrát týdně do Prahy. Expirační doba od okamžiku usmrcení ryby do okamžiku, kdy končí expirace, je krátká, rybáři proto potřebují vědět, kolik ryb mají připravit na export. Ryby objednáváme přibližně s týdenním předstihem, aby je stačili vylovit, připravit a vyexpedovat.

Jednatel společnosti Jan Bartl

Jak dlouho ta cesta z centrálního bodu trvá?
Většinou ne více jak dva dny. Ryby jsou chlazené, uložené v polystyrénových boxech a zasypány ledem. Ve voze je udržována stálá teplota mezi nulou a dvěma stupni.

▶A poté, když dorazí k vám?
U nás se zkontroluje kvalita ryb, které se pak uloží do přijímacího skladu. A jestliže si na něčem dáváme záležet, tak je to právě kvalita ryb, které zpracováváme. Vstupní a výstupní kontrola je gro, na němž vše stojí. Když zjistíme, že je kvalita pro nás akceptovatelná, že je vše v pořádku, tak propustíme dodávku do výroby na zpracovatelskou linku. Ryby zpracováváme do podoby vykoštěných filet, jež prodáváme jako finální produkt, anebo je to meziprodukt, z něhož se vyrábějí další různé produkty – můžeme odstranit kůži, rybu naporcovat na specifickou váhu apod.

▶Prý máte jednu z nejmodernějších linek na porcování ryb značky Marel. V čem spočívá její přednost?
Je velice precizní v tom, co je jejím produktem v kombinaci s tím, kolik lidí je zapotřebí na její obsluhu a pak rychlost. Při relativně malém množství lidí umí zpracovat velké množství suroviny s relativně velkou výtěžností. V tomto je ta linka unikátní a také drahá, proto jí po Evropě tolik není. Ve střední a východní Evropě je nejrychlejší, s nejvyšší kapacitou. S linkami tohoto typu pracují firmy tisíce kilometrů daleko, například v Hamburku, Polsku nebo Dánsku.

▶Jak takové porcování probíhá?
Za pomocí kamer a laseru. Rybu naskenuje kamera, pomocí měření laserem zjistí její hustotu a přesně rybu naporcuje. Jednotlivé porce se následně dávají do balících linek. V modifikované atmosféře se porce balí do klasických vaniček, ve kterých můžete v obchodech vidět steaky, mleté maso a podobně. Disponujeme i novou baličkou, která provádí tzv. skinové balení.

▶A kapacita?
Teoretická tisíc tun ryb za týden, běžná výrobní kapacita ale 250 až 350 tun týdně. Linka dokáže zpracovat 25 mořských ryb za minutu, což je extrémní rychlost, když bereme v úvahu, že jedna ryba v průměru váží čtyři kilogramy. Záleží samozřejmě od produktu, některé produkty jsou pracnější a nelze jich vyrobit tolik, jako druhých.

▶Na této lince zpracováváte jen lososa, vy se ale zabýváte zpracováním i dalších mořských ryb, je to tak?
Ano, zpracováváme tresku, halibuty, mořské vlky, pražmy královské, chobotnice, krevety. Jsme schopni zpracovat jakoukoli rybu dle přání zákazníka.

▶Významným produktem Fjord Bohemia je uzený losos. Jak toto uzení probíhá?
Udíme klasickou metodou, jak teplým tak studeným kouřem, ale každopádně původní standardní metodou, to znamená na bukové štěpce a pokud marinujeme, tak pouze solí a cukrem, žádné tekuté kouře, rychlosoli, oxidanty, injektace či chemické přípravky. Marinace trvá patnáct hodin a samotný proces uzení od šesti do devíti hodin. Všechno děláme ručně. Nemáme tajnou recepturu, kterou bychom si museli chránit. Na každou zemi se ale upravuje receptura tak, aby byl zákazník maximálně spokojený. Tak například pro rakouský trh musíme snížit intenzitu vůně a méně solit, naopak Maďaři požadují více kouře i soli, neboť uzeného lososa konzumují jako delikatesu k pivu.

▶Kdo jsou vaši hlavní odběratelé?
Naše logo Fjord Bohemia uvidíte ve většině standardních retailových řetězcích. Naše výrobky ale můžete zprostředkovaně vidět i po celé Evropě díky našim partnerům, pro něž vyrábíme porce. Dodáváme také do Ameriky. Formou zakázek zpracováváme ryby pro celou Evropu.

▶V čem vidíte hlavní potenciál společnosti?
V tom, že je připravena na vstup do Evropy. Lokalita České republiky je z hlediska ryb ideální, jsme ve středu logistických tras, stejně daleko to máme k jižním rybám jako k severním. Jsme proto schopni Evropu obsáhnout co nejideálnějším poměrem expirace a kvality zpracování. Takže pokud očekává dobrou logistiku se špičkovou technologickou vybaveností ke zpracování ryb pro Evropu, je na to ČR ideální a my ji nabízíme.

Bohumil Brejžek

Ryby čekají v přípravně na další zpracování

Takto zabalený losos může být dále distribuován

Čokoládovník z Troubelic s příběhem

Zlatá marketingová poučka zní: „Výrobek musí mít příběh.“ Pak se totiž lépe prodává, zákazníky zaujme a dokáže přinášet vyšší zisky. A tak má dnes příběh kde co – tablety do myčky, auta a také farmářské a potravinářské výrobky. Až se trochu zapomnělo na příběhy lidí, kteří za tím vším stojí.

Čokoládový jarmark se v Troubelicích koná několikrát do roka.

O Čokoládovně Troubelice bylo napsáno bezpočet řádků a natočeny hodiny audio stopáže. Aby také ne, její čokoláda si získala jméno v celém Česku. Jako jediná má totiž pod kontrolou nejen výrobu, ale také přípravu surovin – kakaových bobů, které vozí rovnou z Ekvádoru. Tam se také začala psát historie úspěšné rodinné firmy.

„V Ekvádoru jsme žili jako děti, po převratu v Československu jsme se vrátili do Čech, ale táta v Ekvádoru zůstal. Je to nádherná země, kde rostou nejlepší kakaové boby. Nejprve jsme se v Česku snažili nabízet právě tuto surovinu, ale protože je velmi kvalitní, a tím pádem i drahá, moc velký zájem nebyl. Tak jsme se rozhodli vyrábět čokoládu,“ vzpomíná na začátky firmy František Bačík, majitel čokoládovny.

Starý zemědělský statek, který dnes patří mezi nejhezčí domy v Troubelicích, tehdy připomínal zbořeniště. Jak se z ošklivého káčátka stala krásná labuť? „Většinu rekonstrukce jsme provedli svépomocí, vlastníma rukama a bez dotací. Často jsme pracovali až hluboko do noci, ale výsledek, myslím, stojí zato,“ dodává František Bačík.

Pracovitost a kreativita ostatně není znát jen na budově čokoládovny, ale i na samotné čokoládě a dalších výrobcích, které se v Troubelicích rodí. Například stroje, které lahodnou pochutinu dokážou vyrábět, si majitel čokoládovny navrhl a vyrobil sám stejně jako dřevěné dárkové kazety na čokoládu. Jeho vlastní konstrukce je také interiér čokoládového baru, kde si můžete sednout a objednat něco dobrého na mls.

„Nedovedu si představit, že bych dělal něco jiného. Práce mě baví – rádi vymýšlíme nové výrobky a mám rád pocit, kdy se na konci dne podívám za sebe a vidím kus odpracovaného díla,“ dodává František Bačík.

Až tedy troubelickou čokoládovnu navštívíte, nezapomeňte, že kromě zdejší čokolády mají svůj vlastní příběh i lidé, kteří za její výrobou stojí. A je to příběh stejně poutavý a zajímavý jako námět filmového scénáře.

Jaroslav Kropáč

Svatomartinská vína se ochutnávala v pražském Ambassadoru

Hotel Ambassador – Zlatá Husa na Václavském náměstí v Praze spolu se čtyřmi nejvýznamnějšími vinařskými společnostmi jižní Moravy, Vinnými sklepy Valtice, Znovín Znojmo, Vinařství Kovacz a Víno Mikulov, uspořádal 13. listopadu, dva dny po svátku sv. Martina, tradiční Svatomartinské slavnosti.

Ochranou známku na Svatomartinské víno vlastní Vinařský fond a grafickou známku se svatým Martinem na koni smějí nosit pouze produkty vinařů registrovaných v České republice, které před uvedením na trh, což je 11. 11., splní daná kritéria a projdou hodnocením nezávislé komise. Tato odborná odborná komise vybrala na 250 vín od 58 vinařů, což znamená, že na trh by se mělo dostat přibližně 2,3 milionu lahví ročníku 2022. V největší míře jsou letos zastoupena vína bílá, následně růžová a červená. Vzhledem k příznivému průběhu sezony jsou obecně lehčí s nižším obsahem alkoholu.

Svatomartinské slavnosti prezentující první produkt celoroční práce a ukázku, že i u nás v České Republice jsou vinaři schopni vyrobit výborné mladé Svatomartinské víno, které se dá přirovnat k Beaujolais Nouveau ve Francii, mají už v Praze v Ambassadoru tradici. Letos zde bylo možno ochutnat celkem sedmnáct vín – šest od Vinných sklepů Valtice, tři od Znovínu, tři od Vinařství Kovacz a pět od Vína Mikulov. Dobrou náladu přítomných při ochutnávání vytvářela živá cimbálová muzika.

Ochutnávání Svatomartinských vín

Bohumil Brejžek

M A D Ě Ř I Č
Všechny cesty vedou do sklepa
Madèřiè
www.vinarstvimaderic.cz

AGRO Jesenice
Milujeme mražené
UHLÍŘSKÁ S KROUPAMI
MRKEV S HRÁŠKEM
ČESKÝ ŠPENÁT listový - sekaný
JESENICKÁ jemná polévková
Firma AGRO Jesenice u Prahy a.s. je přední český pěstitel a producent mražené zeleniny. V tomto zimním období je určitě nezbytné zmínit některé z našich zeleninových směsí, ze kterých si můžete uvařit vynikající vánoční pokrmy.
Uhlířská s kroupami je ideální volbou pro přípravu houbového kuby. Bramborový salát můžete doplnit o naší směs Mrkev s hráškem. A skvělou slavností polévku uvaříte z naší Jesenické směsi. Tyto směsi Vám zajistí snadnější přípravu vánočních pokrmů. Mezi naši klasiku patří bezpochybně Špenát, který zpracováváme výhradně od českých pěstitelů z Polabí. Hrášek a Kukuřici si pěstujeme na vlastních polích.
U zeleninových směsí je vyvážené propojení jednotlivých druhů pro dosažení výtečné konečné chuti. AGRO Jesenice se zabývá výrobou i jiných zeleninových směsí, jednodruhové zeleniny a ovoce v balení retail, ale i gastro. Mražená zelenina AGRO Jesenice splňuje nejvyšší kritéria kvality a bezpečnosti potravin. Jsme držiteli certifikátu kvality IFS.
AGRO Jesenice u Prahy a.s. Vám přeje Veselé Vánoce a úspěšný nový rok 2023.
Další sortiment najdete na ww.agrojesenice.cz | www.milujememrazene.cz

OLMA OD 1967
tvarohová svačinka
Míšánek
chlazená NOVINKA
(nejen) pro děti
ZDROJ VITAMINU D
ZDROJ VÁPNÍKU
BEZ LEPKU
borůvka
jahoda
vanilka
85 % tvarohu
www.olma.cz

FruitSmart
CHYTRÉ SKLADOVÁNÍ JABLEK
Jednoduchá aplikace
Účinnost potvrzena VŠÚO Holovousy
Efektivní a ekonomické řešení
VAŠE ÚRODA ZŮSTANE ČERSTVÁ
INNVIGO Agrar CZ s.r.o. | info_cz@innvigo.com | www.cz.innvigo.com | objednavky@innvigo.com | tel: 226 205 420

JATKY ČESKÝ BROD a.s.
www.jatkycb.cz
PF 2023
VÁŽENÉ KOLEGYNĚ, KOLEGOVÉ, OBCHODNÍ PARTNEŘI A PŘÁTELÉ,
Jatky Český Brod a.s. si dovolují popřát vám a vaším rodinám především pevné zdraví a hodně štěstí.
Krásné, klidné a veselé Vánoce a šťastný rok 2023.
JATKY ČESKÝ BROD a. s., Jateční 316, 282 01 Český Brod
www.jatkycb.cz

Na Vánoce „Pozdrav ze Znojma“ v podobě Ryzlinku rýnského pod skleněným uzávěrem

Po 30 letech došlo na vrcholné manažerské pozici v akciové společnosti Znovín Znojmo ke změně. Ředitel ing. Pavel Vajčner na podzim tohoto roku předal po zralé úvaze žezlo v pozici ředitele firmy ing. Karlu Matulovi, předsedovi představenstva vinařství Znovín Znojmo a ohlásil odchod do důchodu. Jak uvedl, je potřeba dát prostor ve vedení a řízení této dnes velmi uznávané společnosti mladým kolegům. Z historie vinařství už jen zbývá doplnit jednu zásadní skutečnost, kterou sehrála kuponová privatizace, kdy 4.května 1992 se nový název odvozený od pojmu znojemské víno, nadále už Znovín, začal prosazovat na tehdy ještě velmi roztříštěném potravinářském trhu.

Ing. Karel Matula

K budoucnosti Znovínu Znojmo se vyjádřil v rozhovoru současný ředitel Ing. Karel Matula

▶S vinařstvím Znovín Znojmo Potravinářský obzor dlouhodobě spolupracuje a rádi navazujeme na předchozí dobré vztahy s Vaším předchůdcem ing. P. Vajčnerem, s nímž jste léta působil v této firmě. Můžete prozradit jak dlouho a na jaké pozici?

Do Znovínu jsem nastoupil po ukončení studia na zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Lednici na Moravě a základní vojenské službě v dubnu 1999. Nejprve jsem měl na starosti správu archivních sklepů a od roku 2001 jsem pracoval jako vedoucí řízení jakosti. Tuto pozici jsem pod vedením ing. Vajčnera zastával až do listopadu 2021, kdy jsem převzal vedení výrobního oddělení. V polovině roku 2022 jsem byl po odchodu Pavla Vajčnera do důchodu jmenován předsedou představenstva Znovínu Znojmo.

▶Přejímáte žezlo vedoucího pracovníka jak se říká za pochodu, co prozradíte za hlavní kroky, které nyní konáte a na jaké letošní úspěchy Znovínu navazujete?

Aktuálním tématem po nástupu do funkce byla sklizeň a zpracování hroznů a zejména komunikace s dodavateli hroznů, neboť letošní ročník byl zcela odlišný. Vždy platilo, že moravských a českých hroznů mají tuzemští vinaři nedostatek a letos díky všem těžkostem trhu tomu bylo naopak. Vinařům zůstaly v tancích a sudech větší zásoby vín než bývalo zvykem a tak hrozilo, že se nová kampaň do sklepů už na plno nevejde. Co se týká úspěchů, tak tradičně bodujeme na mnoha tuzemských i zahraničních soutěžích. Velmi nás potěšilo, když jsme zkusmo přihlásili na několik soutěží i šobeský Ryzlink rýnský výběr z bobulí z ročníku 2000 a všude sklidil vysoká ocenění. Velmi mě potěšilo i míra zastoupení našich vín vybraných pro příští ročník Salonu vín ČR ve Valticích.

▶Jaká byla letošní konkrétní úroda? A co je nyní v tento čas víc než aktuální jsou slámová vína. I na ně se můžeme od vás těšit?

S kvalitou, vyzrálostí i zdravotním stavem letos zpracované suroviny jsme spokojeni. Na počátku sklizně nám trochu dělaly vrásky průběžné srážky a ochlazení, ale naštěstí tyto podmínky netrvaly dlouho a tak období pro dozrávání a sklizeň středně pozdních a pozdních odrůd bylo již klimaticky vzorové. Letos jsme zpracovali cca o jednu třetinu méně hroznů než v loňském roce a zvýšil se tak podíl zpracovaných hroznů z vlastních vinic. A pokud se ptáte na slámové víno, tak tento typ výrobků bude pro naše společné zákazníky vyrábět naše sesterská vinařská firma Vinné sklepy Lechovice, kde mají tyto speciální výrobky dlouhou tradici.

▶Potkali jsme se v polovině listopadu v Praze v hotelu Ambassador na slavnosti nazvané Svatomartinská 2022, kde jste i vy mohli spolu s dalšími třemi moravskými vinařstvími představit tato speciální mladá vína. Prozradíte o nich trochu víc?

Jako každý rok, tak i letos jsme zpracovali a v listopadu uvedli na trh první tři vlaštovky z ročníku 2022. Pracujeme tradičně s odrůdami Müller Thurgau, Svatovavřinecké a pro růžové víno s odrůdou Zweigeltrebe. Vína mají bohatou a pestrou aromatiku po květinách i ovoci. Letošní nová vína jsou jemná, hladká, skvěle vyvážená, s ideálním množstvím alkoholu, zbytkových cukrů a zejména kyselin. Jako každý rok se na tyto výrobky naši zákazníci velmi těšili.

▶Jako odborník z této oblasti podnikání jistě máte své osvědčené značky a když zůstaneme u Znovínu, která z vín a k jakým společenským účelům doporučíte? Jistě si vybíráte i podle jídla, které se podává a tak se soustředíme tentokrát na štědrovečerní tabuli,ale i na silvestrovskou. Poradíte co k čemu se nejlépe hodí?

Tady bych asi nechal na každém, jaké víno si pro aktuální příležitost vybere. Jisté je to, že náš sortiment je tak široký, že si určitě vybere každý. Pokud bych ale měl sdělit svůj osobní typ, tak se těším, že si ke štědrovečerní večeři doma otevřeme znovínské narozeninové polosuché Veltlínské zelené výběr z hroznů 2021, a nebo krásný „Pozdrav ze Znojma“ v podobě Ryzlinku rýnského pod skleněným uzávěrem. Na silvestrovský večer to vidím i na polosladký Tramín červený nebo Pálavu.

▶Znovín hodně boduje i v zahraničních soutěžích. Které vás čekají v příštím roce a jaké z minulých cen za vína si nejvíce ceníte?

Zahraničních soutěží je celá řada. Obsazujeme většinou jen ty soutěže, které zaštiťují Vinařský fond nebo degustátorské osobnosti typu pana JUDr. Luboše Bárty. Nedávno jsme posílali vína na soutěž vín Terravino do Izraele a po novém roce tradičně zahajuje sezónu Vinalies v Paříži, kam naše vína určitě pošleme.

▶Vláda snižuje všeobecně podporu zemědělství a zejména Agrární komora ČR to kritizuje a doporučuje nekrátit rozpočet u některých komodit, mezi něž patří zejména ovocnářství a vinařství. Co byste za vinaře viděl jako dobré z pozice vlády udělat a kde by se mělo s financemi pokud jde o podporu této citlivé komodity přitlačit?

Necítím se na to, abych radil vládě, na to jsou jiné kapacity. Osobně ale vnímám, že je potřeba hrát na národní strunu, budovat v zákaznících touhu nakupovat a konzumovat tuzemská vína a nenechat se zlákat jen nižší cenou zahraničních vín.

▶Předvánoční čas je o přípravách na štědrý večer, kdy se následně i bilancuje před koncem roku. Jaké máte ve vinařství předsevzetí do dalšího období, včetně i úspor vyplývajících z neradostné energetické situace?

Nesmíme polevit, musíme intenzivně komunikovat a setkávat se se zákazníky, nabízet atraktivní výrobky i služby, vymýšlet nové a samozřejmě se podívat i do nákladů a hospodařit ještě lépe než dříve. Musíme důsledně zvažovat každé rozhodnutí, ať souvisí s výrobou, obchodem či marketingem.

▶Pan profesor Jan Pirk jako velký milovník vína , ale i jako světoznámý kardiolog doporučuje ženám dvě deci červeného a mužům až 4 deci večer před spaním a to nejen na dobré sny, ale především z hlediska pozitivního vlivu na cévní systém. Co tomu říkáte?

Každou takovou podporu zodpovědné konzumace vína vítáme a souhlasím s panem profesorem. Za sebe bych doporučení určitě ještě rozšířil i o bílá a růžová vína a hlavně o ta naše domácí, která vzešla z půdy a z pod rukou tuzemských vinic, vinohradníků a vinařů.

Eugenie Línková

INZERCE

Národní soutěž vín ČR 2023 zná svého vítěze

V Centru Excelence ve Valticích proběhlo ve dnech 23. a 24. listopadu finálové kolo hodnocení nejvyšší a největší soutěže vín v České republice, Salonu vín – národní soutěže vín ČR 2023. Absolutním šampionem se stalo víno Ryzlink vlašský, řada Flower Line, 2021, pozdní sběr z VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV. Soutěž pořádá Národní vinařské centrum za podpory Vinařského fondu a ve spolupráci se Svazem vinařů ČR.

Vítězné víno **Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr** se propracovalo k titulu absolutního Šampiona tříkolovým systémem hodnocení, v konkurenci 2643 vín, což je rekordní počet a svědčí o velkém zájmu vinařů o tuto soutěž. Toto víno pochází z vinařské oblasti Morava, Mikulovské podoblasti. Na základě nominací z podoblastí se do 1. kola Salonu vín přihlásilo 1481 vín od 203 vinařů. V závěrečném hodnocení posuzovaly odborné komise 400 finalistů, kteří vzešli z předchozích kol.

Aroma sušených bylin se snoubí s chutí sušeného ovoce

„Vítězný Ryzlink vlašský má svůj původ na 3 vinicích. Třetina je z trati Bergrus v Perné, třetina je z Březí z Ořechové hory a třetina z mikulovské vinice Za Cihelnou. Záměrem této kupáže bylo dosáhnout typického aromatického projevu sušených bylin a kombinace zralého ovoce. V chuti se víno opírá o velmi pevnou citrusovou chuť a šťavnatou minerální dochuť, tak typickou pro naše vlašáky," přiblížil Ing. Zbyněk Žiška, enolog Vinařství Mikrosvín Mikulov nejlepší víno České republiky.

Zlaté medaile Salonu vín ČR 2023 na slovnosti se udělí 2. února 2023 ve Valticích

Slavnostní vyhlášení a také předání diplomů vítězům jednotlivých kategorií, ceny za nejlepší kolekci ročníku a vinařům, jejichž vína byla oceněna Zlatou medailí Salonu vín ČR 2023, proběhne ve čtvrtek 2. února 2023 ve Valticích. Na to pak následujícího dne (3. února 2023) naváže otevření nového ročníku degustační expozice Salonu vín 2023 pro veřejnost.

Kromě 100 nejlepších vín oceněných dle statutu Zlatou medailí Salonu vín ČR 2023 udělí komise také stříbrné medaile (u vín, která postoupila do druhého kola hodnocení a získala min. 84 bodů). Celkový počet udělených medailí je limitován na max. 30 % z počtu vín přihlášených do prvního kola.

Jiří Bažant

Pletení vánočky s receptem od odbornice

Krásný čas Vánoc přichází a před Štědrým dnem ve většině domácností pečeme vánočky. Před pár roky nás společnost Penam pozvala do jedné ze svých poboček do Českých Budějovic a tam jsme v sestavě 3 redaktorů a 2 redaktorek z různých periodik měli nejdříve úkol z šesti provazců z těsta dát dohromady vzhlednou vánočku. Pomáhaly nám zručné místní pracovnice. Zatím co hoši to suverénně hned zvládli, zejména mně, naučené od maminky plést základ vánočky z pěti dílu, na to položit copan ze tří a navrch dát ze dvou dílů, vyšla vánočka až na třetí pokus. Ne a ne splést správně hned těch šest těstových hadů. Pak jsme si prošli provoz, udělali snímky a zhruba za hodinu nás ve své kanceláři uvítal ředitel firmy a po hezkém přivítání nám každému předal i krabici s našimi výtvory. Já jako jediná jsem měla ale na stole 3 krabice s vánočkami a to dvě ne až tak vzhledná a třetí už jakž takž dobrou. Zasmáli jsme se tomu a já jen dodala, jak je někdy dobré být nemehlo.

Vánočka jak má být

Rozhodli jsme se našim čtenářům nejen usnadnit návodem odbornice pletení vánočky, ale prozradíme i její recept. Jak jsme zjistili, pekařka a cukrářka Pavla Stoklasová z Resortu Valachy ve Velkých Karlovicích, v prosinci každoročně pořádá kurzy pečení vánočky. Ty navazují na tamní oblíbené kurzy pečení valašských frgálů a tak se k nim pro velký zájem postupně přidávají i další atraktivní témata.

Vánočka k Vánocům prostě patří

Už jen název vánočka vypovídá o tom, že se má přirodit právě o těchto svátcích. „Na Valašsku nechyběla ani na stolech těch nejchudších a váže se k ní řada tradic. Připomínat má Ježíška v peřince a původně ji hospodyně pekly v noci z 23. na 24. prosince, tedy na Štědrý den. Do těsta často přidávaly peníz, a kdo z rodiny jej ve své vánočce našel, ten měl být nadcházející rok nejen bohatý, ale také štědrý a zdravý," říká pekařka a cukrářka Pavla Stoklasová

Valašská vánočka jedině šestidílná

Na jednu vánočku potřebujeme:

500 g hladké mouky, 385 g másla, 180 g mletého cukru, 3 vejce, 40 g vanilkového cukru, 35 g droždí, 250 ml mléka, špetku soli, citronovou (případně i pomerančovou) kůru z bio plodů, rozinky (nejlépe namočené v rumu, vlašské ořechy (nasekané), mandle (plátky), 1 dl rumu. A dobrá rada? Myslete také na to, že je dobré nechat suroviny, které se skladují v lednici, nějaký čas před pečením aklimatizovat třeba na kuchyňské lince, aby získaly pokojovou teplotu.

Postup přípravy

1. Nejprve si připravíme kvásek, a to tak, že droždí rozdrobíme do větší misky a přilijeme asi 100 ml vlažného mléka – pozor: ne horkého! Přidáme lžíci cukru a mouky, vše promícháme a počkáme pár minut, až kvásek vzejde.
2. Do velké mísy nasypeme prosátou mouku, zbytek mletého cukru, špetku soli, dva žloutky, 135 g změklého másla, vzešlý kvásek a zbylé mléko.
3. Těsto vypracujeme pomocí vařečky, aby se pěkně odlepovalo od stěn mísy. Chvíli to trvá, ale rozhodně se vyplatí dát si s vypracováním těsta práci.
4. Do vypracovaného těsta na závěr přidáme ostatní suroviny – rozinky, citronovou kůru, vlašské ořechy, a pokud chceme mít vánočku skutečně bohatou, můžeme přidat i nastrouhanou pomerančovou kůru.
5. Hotové těsto necháme asi 20 minut odpočinout, až vykyne.
6. Těsto rozdělíme na 6 bochánků a necháme je ještě chvíli podkynout.
7. Z bochánků vyválíme stejně dlouhé prameny, položíme je pěkně vedle sebe a začneme plést. Vždy svrchu dolů zleva doprava až k tomu poslednímu – jinak se prameny vytahují a mění délku. Vánočku přeneseme na plech, potřeme ji rozšlehaným vajíčkem a posypeme plátky mandlí.
8. Vánočku ještě necháme cca jednu hodinu nakynout a pak pečeme při 165 °C přibližně 25 minut.

Tajný tip Pavly Stoklasové:

Po upečení vánočku ještě potřeme směsí ze zbylých surovin (250 g másla, 1 dl rumu, 30 g vanilkového cukru a 100 g mletého cukru), necháme ji úplně vychladnout a můžeme krájet.

Pár štědrovečerních zvyků a rad

Na Štědrý den se především odjakživa radí, nepřehánět to s jídlem. Kdo se během dne postí, uvidí za odměnu zlaté prasátko. To by mu mělo zajistit hojnost a dobrou úrodu na celý další rok. Po sváteční večeři můžete rozkrojit napříč jablko. Když v něm najdete hvězdičku, čeká vás štěstí a zdraví. Křížek značí, že se o vás bude v příštím roce pokoušet nemoc. Lodičky z ořechových skořápek se zapálenou malou svíčkou pak ukazují životní dráhu toho, kdo je do nádoby vodou vyslal. Když vydrží dlouho svítit, čeká majitele dlouhý a šťastný život. Jestliže se lodička pustí na volnou vodu, dotyčný se vydá na cesty, drží-li se při břehu, zůstane doma.

Děti milují Vánoce se vším,co k nim patří

Jestli chcete, aby vás příští rok měli všichni rádi, namažte si na Štědrý den tváře medem. A aby vás v novém roce nebolely nohy, bývalo zvykem, ještě než se zasedlo k prostřenému štědrovečernímu stolu, stoupnout si bosou nohou na sekyru.

Sudý počet strávníků

S první hvězdou, která vyšla na nebi, si rodina sedla k slavnostně prostřenému stolu.

U štědrovečerního stolu by měl být počet strávníků sudý, pokud není, dává se talíř navíc pro nečekaného hosta. Pod talíř se schovává šupinka z kapra pro dostatek peněz v příštím roce. Od vánočního stolu se nesmí vstávat, dokud poslední nedojí. Ten, kdo vstane, se prý už příštích Vánoc nedočká. Na Štědrý den se nesmí zametat ani odnášet smetí z domu. Říká se, že se odnese i štěstí z domu. Kdo se celý den postí, může večer uvidět zlaté prasátko.

Jmelí darované, znamená štěstí

Pod zavěšeným jmelím má muž právo políbit jakoukoliv dívku. Říká se, že „kdo se pod jmelím políbí, druhému se zalíbí". Darované jmelí nosí štěstí. Jde prý i dobré zatřepat bezem a zaklepat na kurník. Běžné je i pouštění lodiček - myslete ale na to, že lodičku si musí každý vyrobit sám, jinak tento zvyk "nefunguje". Co se týká kapřích šupinek a jejich vlivu na obsah naší peněženky - jedna šupinka je základ, tři šupinky jsou jistota, že to s penězi v příštím roce nebude tak složité.

Lití olova je asi tou nejkrásnější štědrovečerní zábavou

Co nosí smůlu?

Pozor si dejte na praní prádla o Štědrém dnu - prý to do domu přinese smutek a neštěstí. A hospodyňky by se měly mít na pozoru i při pečení cukroví. Spálená cukrátka jsou totiž předzvěstí neštěstí v rodině. Nejste-li na Štědrý den se svým partnerem, zapomeňte na smsky a e-maily a raději mu zavolejte. Jedna z vánočních pověr totiž říká, že zamilované psaníčko vytvořené na Štědrý den znamená brzký rozchod.

Od stolu se nevstává

Asi nejvíc je vánočními zvyky a tradicemi svázaná slavnostní večeře. Ta by se měla začít podávat s východem první hvězdy. A měla by mít 9 chodů. Chcete-li všem u stolu zajistit pevné zdraví, položte pod stůl sekeru. Pokud na ni každý před prvním soustem zlehka šlápne bosou nohou, vyvaruje se zdravotním neduhům. Řetězem svázané nohy stolu zaručí to, že rodina zůstane i v dalším roce pospolu. Provaz ovázaný okolo nohou stolu vás ochrání před návštěvou zlodějů.A myslete i na to, že kdo na Štědrý den nikomu nic nevěnuje, bude v příštím roce dřít bídu s nouzí.

Eugenie Línková

Oslava třicetin společnosti AGE s.r.o. ▪ tak trochu pohádková

Každé narozeniny si zasluhují oslavu. A pokud jde navíc o kulatiny a oslavencem není jen jedna osoba, ale rovnou celá firma, pak to určitě nelze jen tak přejít bez povšimnutí. A tak když společnost AGE s.r.o. slavila letos jubilejních 30 let od svého založení, uspořádala oslavu v půvabném prostředí Státního zámku Opočno. Každý z hostů, který 15. září 2022 na opočenské nádvoří zavítal, si musel v atraktivních historických kulisách připadat doslova pohádkově. A tento neotřelý dojem ještě vzrostl v průběhu samotné oslavy – mezi gratulanty totiž nechyběly ani tři sudičky...

Akce proběhla na nádvoří zámku Opočno z něhož byl působivý výhled do přilehlých zahrad a parku.

Na jubileum firmy upozorňovaly i květinové dekorace na stolech.

Výkonný ředitel Václav Bouz a jednatelé společnosti AGE s.r.o. Adam Černý a Ing. Petr Pawlica, MBA (zleva).

„V tuto chvíli by si to zasloužilo velký potlesk," vyzval úvodem oslavy všechny přítomné hosty moderátor Ladislav Vaško. Vzápětí se ozval ohlušující aplaus, který byl zcela bez pochyby na místě. Vždyť třicet let působení na trhu – a nutno dodat, že úspěšného působení – množství zdařilých realizací, a hlavně spokojených zákazníků... to si zkrátka zaslouží uznání. Oslavence se jistě sluší krátce představit – společnost AGE s.r.o je od svého počátku nejen dodavatelem technologií pro chov prasat a drůbeže, ale navíc se jako jedna z mála tuzemských firem zabývá také vývojem i výrobou počítačů určených pro řízení farmy a rovněž i kovovýrobou zahrnující produkci ocelových konstrukcí a hal. Díky tomu může svým zákazníkům nabídnout maximálně kvalitní technologie a produkty včetně pružného servisu a za rozumnou cenu. Že to zní v dnešní době jako pohádka? Pak tedy poslouchejte...

Bylo, nebylo... aneb když se sny plní

Jako prvního nemohl moderátor na pódiu přivítat nikoho jiného, než majitele společnosti AGE s.r.o. Ing. Petra Pawlicu, MBA. A ten s úsměvem přiblížil prvopočátky jeho firmy: „Když jsem se připravoval na to, co budu dnes říkat, tak mě napadlo – rok 1992. A začal bych to jako pohádku – bylo, nebylo... protože každá pohádka takhle začíná a mně to přijde tak strašně dávno a ta doba byla tak strašně jiná – doba, kdy skončil komunismus, začínal kapitalismus. Najednou se všechno mohlo a lidé si začínali plnit sny. Někdo se rozhodnul cestovat, někdo se rozhodnul že se upije v baru nebo v herně. A někdo se rozhodnul, že bude podnikat. Začátek AGE s.r.o. byl vlastně trochu jiný než u ostatních firem. Ale v podstatě každý začínal s nulou. Bylo prostě nutné vzít odvahu a začít. Já jsem nebyl u začátků AGE s.r.o., ale co vím, tak v roce 1992 tu byla holandsko-česká firma, která začala nakupovat stroje a odstartovala výrobu hrazení pro prasata. A ta pohádka pokračuje – firma AGE s.r.o. rozšířila výrobu, začala dělat ocelové haly, technologie pro drůbež a prasata a v podstatě to dělá dodnes. Já jsem se k firmě AGE s.r.o. dostal v roce 2018, kdy jsem si zase já a můj společník Adam Černý splnili náš sen o firmě, která vyrábí ocelové konstrukce a firma AGE s.r.o. k tomu ještě má i výrobní program."

Vize jsou důležité

„My jsme si k této oslavě přizvali tři gratulanty Já jsem si tak trochu říkal, že to jsou vlastně takové sudičky – ti gratulanti, pokračoval se smíchem pan Pawlica: „A začal bych zákazníkem, kterého si nesmírně vážím a který stál u počátku jak firmy AGE s.r.o., tak firmy PAWLICA s.r.o." Po těchto slovech pozval na pódium pana Ing. Jiřího Pevného, který působí jako předseda představenstva ve společnosti ZEA, a.s. Hostěradice. Ten přítomným, mimo jiné, řekl: „Přeji jubilantovi, aby se mu dařilo alespoň tak, jak se firmě AGE dařilo do těchto dnů. Já jsem si vždy velmi cenil toho, že jsme se s majiteli firmy dokázali navzájem myšlenkově obohatit."

Poté Petr Pawlica pozval k mikrofonu dalšího hosta: „Takže máme tady ještě dvě sudičky a já bych nyní poprosil zástupce banky ČSOB v sektoru zemědělství pana inženýra Petra Kopečka. My s touto bankou děláme už 25 let. A víc a víc se zdá, že to partnerství je důležité, protože ta doba je zkrátka jiná a mít silného bakovního partnera se jednoduše hodí." Dlouholetou spolupráci potvrdil i Ing. Petr Kopeček, Ph.D. a dodal: „Za naši spoupráci v rámci sektoru zemědělství jsem moc rád. Máme za sebou i některé společné projekty a věřím, že budeme i nadále pokračovat. A hlavně si přeji, aby společnost AGE měla vizi do budoucna, protože dnes prožíváme období, které nelze nazvat jinak, než obdobím trvalých změn. Je to v podstatě nový normál, na který si musíme zvyknout. Velmi důležitý je i fakt, že společnost AGE přináší velkou přidanou hodnotu v oblasti technologií pro živočišnou výrobu, hlavně v chovu monogastrů – tedy prasat a drůbeže. V budoucnosti se musíme také připravit na to, že se bude skloňovat téma udržitelnosti a rovněž animal welfare, tedy životní pohody zvířat. Je potřeba toto do té vize zapracovat a společnost AGE takovou vizi rozhodně má."

Realizace čtyř zemědělských hal pro výkrm brojlerů v obci Kučerov. Modulární montované haly jsou vlastním produktem firmy AGE s.r.o.

Dělat vše nejlépe, jak jen to jde

„Třetí sudičkou je Václav Bouz – generální ředitel firmy a člověk, který to v AGE dostal celé na starosti. Bez něho si to vůbec neumím představit a jako sudička Vám řekne k firmě asi nejvíc, protože tady prožil nejdelší dobu," uvedl Petr Pawlica třetího gratulanta. Václav Bouz nejdříve krátce přiblížil historii společnosti AGE s.r.o.: „Byl jsem u založení firmy v dubnu 1992. Původně se firma jmenovala Agroefekt a byla to holandsko-česká firma, kdy 51 % vlastnil holandský majitel a 49 % pan inženýr Ladislav Martinek, tady z České republiky. V roce 1995 se firma přejmenovala na AGE s.r.o. České Meziříčí a přestěhovala se do nových výrobních prostor, které se v průběhu let postupně rozšiřovaly. Dnes máme ve firmě asi 4000 m2 zastřešené plochy, kompletní kovovýrobu a víceméně fungujeme jako firma obchodní i výrobní. V roce 2012 pan Martinek koupil podíl od holandského spolumajitele a stal se jediným vlastníkem firmy v České republice. Následně v roce 2018 pan Petr Pawlica s Adamem Černým firmu odkoupili jako společníci. A to hlavně z toho důvodu, že firma je schopná vyrábět ocelové konstrukce, které potřebuje společnost PAWLICA s.r.o. pro posklizňové linky. Bylo domluveno, že firma bude fungovat dál pod stejnýn názvem – to znamená AGE s.r.o. – a že bude pokračovat ve své činnosti, čili jako hlavní dodavatel technologií pro drůbež a prasata, včetně hal. Chtěl bych tímto poděkovat všem našim pracovníkům a všem našim obchodním partnerům za to, že nám dávají důvěru."

Pan ředitel nastínil i plány, které má jejich společnost do budoucna: „Aktuálně řešíme instalaci fotovoltaické elektrárny na střechu naší svařovny, kde počítáme s určitou úsporou energie. Dále máme do svařovny objednáno nové odsávání s rekuperací tepla, čímž bychom zlepšili pracovní prostředí pro svářeče, abychom vyhověli hygienickým normám. A předpokládám, že se nám přes zimu podaří dát dohomady dělicí centrum v bývalé lakovně tak, abychom mohli používat novou plazmu, starou plazmu, automatické nůžky, automatické pilky a tak dále. Počítáme i s určitou obnovou nových strojů, abychom se nějakým způsobem podíleli na zlepšení pracovního prostředí."

Samozřejmě, na oslavě nechyběl ani druhý spolumajitel společnosti AGE s.r.o. pan Adam Černý, jenž krátce vystoupil na pódiu. Velmi milým gestem od pořadatelů bylo i předání darů pěti zaměstnancům, kteří ve společnosti AGE s.r.o. pracují nepřetržitě již od jejího vzniku. Konkrétně šlo o pana Václava Černého staršího, Petra Hájka, Pavla Urbánka, Michala Železa a Vladimíra Mareše. Po předání darů pokračovala oslava již v méně formálním módu a o dobrou náladu mezi hosty se postaralo nejen výborné občerstvení, ale i zajímavý doprovodný hudební program. Oslava se zkrátka vydařila a velké množství hostů svědčí o tom, že společnost AGE s.r.o. má opravdu široký zástup spokojených zákazníků, pracovníků a obchodních partnerů. A do budoucna to jistě nebude jinak, neboť v nastoleném trendu kvality služeb a produktů firma AGE s.r.o. rozhodně nehodlá polevit. Příslib tomu dal i Ing. Petr Pawlica, když v průběhu odpoledne zmínil: „Budeme věci dělat nejlépe jak umíme, protože lépe to neumíme."

Text: Petra Bártlová
Foto: autorka a archiv AGE s.r.o.

První instalovaný systém F488 v ČR si užívají dojnice v Bělohradě

Vysokoužitkové a zdravé dojnice – to je záležitost především genetiky, krmení, ale v nemalé míře i prostředí a péče, jaké se těmto tvorům dostává. To, že se welfare pozitivně odráží na mléčné užitkovosti, je dnes již všeobecně známo a stále více chovů toto zohledňuje. Moderní kravíny jsou koncipovány tak, aby kravám zajistily co nejlepší pohodu. Ukázkovým příkladem je podnik Z E P O BĚLOHRAD a. s. V roce 2019 zde zkolaudovali novou stáj pro dojnice a aby bylo o krávy maximálně postaráno nejen ve stáji, ale i na dojírně, pořídili letos prostřednictvím společnosti Lacto Pro s.r.o. progresivní systém na mytí struků před dojením PULI-SISTEM F488.

Puli-Sistem F488 je instalován dostupně pro obsluhu - ve středu dojírny

V areálu kravína, který jsme zajeli do Dolní Nové Vsi u Bělohradu navštívit, nás přivítala hlavní zootechnička Bc. Tereza Kučerová spolu s ředitelem společnosti Ing. Romanem Fialou. Nejprve nám stručně představili zemědělskou společnost, jež vznikla roku 1996. „Hospodaříme na 1330 hektarech, z toho asi 280 hektarů zaujímají trvalé travní porosty. Pěstujeme hlavně obiloviny, ozimou řepku a pícniny. Pro účely živočišné výroby také kukuřici, vojtěšku a jetel. Krmivové základně věnujeme velkou pozornost, jelikož produkce mléka je pro nás stěžejním odvětvím," vysvětluje pan ředitel a paní Kučerová doplňuje: „Aktuálně máme v kontrole užitkovosti zapsáno 394 krav. Průměrná užitkovost dosahuje 11 228 kg mléka za laktaci. Máme uzavřený obrat stáda, býčky prodáváme na výkrm ve věku tří týdnů." Pro úplnost jen dodejme, že chovatelství má ve zdejší oblasti dlouhou tradici. Původně zde chovali český strakatý skot, v roce 2010 však započala intenzivní holštýnizace a v současnosti tak mají prakticky čisté holštýnské stádo.

Roman Fiala a Tereza Kučerová.

Již letmý pohled na budovu kravína naznačuje, že o pohodu zvířat je ve společnosti Z E P O BĚLOHRAD a. s. dobře postaráno. Vysoká vzdušná budova má kapacitu 489 krav a je vybavena moderními technologiemi a doplňky, které usnadňují život zvířatům i práci lidem - od automatických přihrnovačů krmiva, přes ventilátory, shrnovací lopatu na kejdu, až po drbadla. Velkoryse pojatá budova vyrostla na místě původního starého kravína za pouhých deset měsíců a co je obdivuhodné – realizace stavby proběhla bez dotací či podpor. Zářný příklad toho, že když se chce, tak to zkrátka jde...

Správný a jednotný pracovní postup je základ

Modernizace by však nebyla úplná, kdyby nepostihla také dojírnu. Ta je řešena jako side-by-side s dvaatřiceti dojicími místy. Dojení probíhá třikrát denně, což klade na obsluhu i techniku poměrně vysoké nároky. „Užitkovost máme pěknou, ovšem trápí nás vysoký obsah somatických buněk v mléce, ačkoliv se maximálně snažíme tento nežádoucí jev potlačit. Boxová lože jsou nastlaná směsí slámy a vápence, takže krávy chodí na dojení s relativně čistými vemeny. Přesto si představujeme somatiku snížit z průměrné úrovně na výbornou. Obsah somatických buněk se výrazně zhoršuje v době, kdy jsou na dojírně personální změny. Zjistili jsme, že hlavním důvodem snížení kvality mléka je nedodržování pracovních postupů, které obsluha zanedbávala zejména při nočních směnách. Začali jsme tedy shánět něco, co by pomohlo zkvalitnit a hlavně sjednotit pracovní postup při dojení," vysvětluje Tereza Kučerová.

„Samozřejmě, nabízelo by se - během nedávné rekonstrukce - instalovat do stáje automatické roboty. Vyřešilo by nám to i problém se sháněním zaměstnanců do dojírny," doplňuje k tomu pan ředitel a pokračuje: „Opravdu jsme to zvažovali, ale nakonec jsme naznali, že by se to nevyplatilo. Ono to totiž není jen o počáteční investici, která není zrovna malá, ale musíte zajistit i náležité technické podmínky, jako je přívod vody k dojicím boxům a podobně. V neposlední řadě by nám to vzalo i několik ustájovacích míst a to jsme nechtěli. Rozhodli jsem se tedy, že musíme sehnat technologii, která půjde snadno instalovat do naší stávající dojírny."

Stimulace mléčné žlázy zvýšila efektivitu dojení

„Puli-Sistem jsme poprvé viděli v Brně na výstavě a hned nás to nadchlo. Zjistili jsme si tedy v našem okolí tři chovy dojnic, kde již tuto technologii využívají a nelenili jsme a zajeli se podívat, jak jim to funguje a jak jsou spokojení. No, a to nás přesvědčilo," líčí paní zootechnička, proč se rozhodli právě pro zařízení italské provenience, které na náš trh dodává firma Lacto Pro.

„Na dojírnách, kde jsme se byli na tuto technologii k mytí struků podívat, používali model F71 a byli s ním velmi spokojeni. Byly to však chovy, kde bojovali s rozdílnými příčinami vysoké somatiky, než u nás. Navíc dojíme třikrát denně, což s sebou nese vyšší nároky obecně. Proto jsme se nakonec rozhodli nic nepodcenit a pořídili jsme novější verzi Puli-Sistemu a sice model F488. Ten má čtyři rotující kartáčky, takže očista a hlavně stimulace vemene je ještě důkladnější, než u verze F71 se třemi kartáčky," vysvětluje Tereza Kučerová, proč se rozhodli pořídit si právě model, který zatím nikde jinde v České republice instalován není. „A svého rozhodnutí určitě nelitujeme. Je to skvělý nástroj k tomu, abychom lidem ušetřili práci a hlavně co možná nejvíce sjednotili přípravu vemene před dojením. Systém máme nainstalovaný od letošního července. Pracovníci z Lacto Pro nám vše ochotně vysvětlili a zaškolili v obsluze a lidem na dojírně následně stačila jen jedna směna na to, aby se s tímto zařízením naučili pracovat. S pistolí se opravdu dobře manipuluje a na nový způsob ošetřování si rychle zvykla i sama zvířata," pokračuje paní zootechnička a nadšeně dodává: „A co je důležité, stimulace pomocí kartáčků opravdu skvěle funguje. Faremní systém nám umí ukázat rychlost spouštění mléka u každé krávy. Než jsme začali F488 používat, tak jsme sice výdojek v prvních dvou minutách měli, ale proces spouštění mléka často vůbec neproběhl. Co ale využíváme Puli-Sistem, tak je uvolňování mléka velmi rychle a spolehlivě nastartováno a díky tomu se i celý proces dojení urychlil. Obsluha dokonce ze začátku nasazovala opakovaně kravám dojicí zařízení na struky, protože lidé zkrátka nevěřili, že mohou být krávy tak rychle podojené. Opravdu nám to pomohlo zlepšit stimulaci mléčné žlázy a zefektivnit pracovní postup na dojírně," uzavírá spokojeně Tereza Kučerová.

Jednoduchý a přitom geniální Puli-Sistem

Již několik chovů v České republice si užívá výhod a benefitů, které jednoduché a přitom mimořádně účinné zařízení přináší. Progresivní technologie spolehlivě myje, suší i desinfikuje struky a zároveň dobře stimuluje rychlé spouštění mléka. Představuje tak první krok k ochraně zdraví jednotlivých dojnic i celého stáda. Standardizuje proces mytí vemene, celkově zlepšuje hygienu získávání mléka, podporuje jeho vyšší produkci, účinně napomáhá eliminovat mastitidy a snižovat počet somatických buněk v mléce.

Společnost Lacto Pro realizovala již několik instalací známějšího modelu - tedy F71 - do českých dojíren. Systém je tak dobře prověřen v našich podmínkách a zájemců o jeho pořízení přibývá. V Z E P O BĚLOHRAD a. s. mají nainstalovanou novější a v mnoha parametrech vylepšenou verzi - a sice avizovaný model F488. Hlavní rozdíl oproti základní variantě spočívá ve vyšším počtu rotujících kartáčků. Inovace se dočkala i ergonomická rukojeť, která je vyrobená z nových a kvalitnějších materiálů. Úchop má protiskluzovou úpravu pro bezpečnou a snadnou práci i ve vlhkých podmínkách. Italští vývojáři pamatovali také na převodovku – ta je nyní zcela uzavřená a díky tomu bezpečně chráněná před průnikem vody a nečistot. Model F488 je tak oproti původní verzi méně náročný na údržbu i servis. Celkově jde o poměrně odolné zařízení, které se snadno používá a pomáhá udržovat pořádek na dojírně (nejsou třeba žádné utěrky) – díky těmto vlastnostem je ideální právě do chovů, kde probíhá dojení třikrát denně a jsou tak kladeny maximální požadavky na precizní přípravu vemen a zároveň na efektivitu práce dojičů.

Stále více stájí je v současnosti uzpůsobeno tak, aby krávy měly maximální komfort a ideální podmínky pro nerušenou „výrobu" mléka. Dojírna je však tak trochu specifickým místem – pokud v ní má být získán co nejvyšší nádoj, musí se zde dobře cítit nejen dojnice, ale i obsluha. Jinými slovy – používané technologie nesmí stresovat zvířata a zároveň musí být snadné na manipulaci a ovládání pro lidi. A právě Puli-Sistem F488 těmto požadavkům plně vyhovuje. Bohaté zkušenosti ze zahraničních farem to jednoznačně potvrzují a první „bělohradská vlaštovka" tak bez pochyby rychle najde další následovníky a tuzemských realizací unikátní technologie bude přibývat...

Petra Bártlová

Konference SCHOK – o ovcích, kozách... a vlcích

Mezinárodní konference Svazu chovatelů ovcí a koz (SCHOK) proběhla ve dnech 4. a 5. listopadu 2022 v Koutech u Ledče nad Sázavou. Již 25. ročník této tradiční akce byl opět nabitý zajímavými přednáškami z oblasti zootechniky, veterinářství, krmivářství i legislativy. Tématem, které však rezonovalo nejvíce a vyvolávalo bouřlivé diskuze, byl vlk obecný, jehož zvyšující se stavy a s tím související nárůst útoků na stáda ovcí, komplikují život chovatelům v mnoha oblastech naší republiky.

Důležitý je správný management pastvin a sledování zdravotního stavu stáda.

Program zahájil předseda předsednictva SCHOK Ing. Richard Konrád, který také moderoval dopolední blok příspěvků. Mezi přednášejícími nechyběl mnoho vzácných hostů a jako první vystoupil náměstek ministra zemědělství Ing. Petr Jílek, který se zaměřil na problematiku dotací. Mimo jiné zmínil také kompenzace určené na pokrytí nákladů, jež jsou chovatelé nuceni vynaložit na opatření určená k ochraně jejich stád před vlky. O tyto tzv. „vlčí dotace" bude možné žádat od ledna roku 2023 – a to za rok 2022 zpětně.

Tomáš Klíma

Igor Němčok

Následovalo vystoupení MVDr. Kláry Jelínkové ze Státní veterinární správy, která přiblížila aktuální zdravotní stav v chovech hospodářských zvířat nejen v ČR. Evropou momentálně nejvíce „hýbou" neštovice ovcí a koz, které se objevily ve Španělsku. Onemocnění, jež bylo ve většině evropských zemí eradikováno, představuje „Nákazu kategorie A" a při jejím výskytu je nutné přijmout okamžitá opatření. Paní doktorka tak nabádala přítomné chovatele k opatrnosti – zejména při dovozu zvířat z ciziny.

Inspirace ze zahraničí - podpora welfare i rodinných farem

Nemohla chybět prezentace předsedy slovenského Zväzu chovateľov oviec a kôz Ing. Igora Němčoka. Dle jeho slov prochází momentálně chov ovcí a koz na Slovensku těžkým obdobím, mnozí chovatelé dokonce svou činnost zcela ukončili. Důvodem je především razantní nárůst nákladů – například ceny krmiv vzrostly o 80 %. Kvůli letošnímu suchu jsou navíc na Slovensku obrovské výpadky v produkci kukuřice. Nelehkou situaci chovatelů pomáhá zmírnit řada dotací ze strany ministerstva – slovenští chovatelé mohou například čerpat finanční podporu na zlepšení welfare ovcí a koz. Tato možnost u nás zatím není.

Zajímavé bylo vystoupení Ing. Mgr. Jaroslava Šebka – předsedy Asociace soukromého zemědělství ČR. Jak podotknul, v této náročné době je spíše než tolik skloňovaná potravinová soběstačnost, důležitější potravinová bezpečnost. A právě tu jsou schopny zajistit malé lokální farmy, které jsou často na bázi rodinného hospodaření. Asociace soukromého zemědělství by chtěla právě takové podniky více podpořit a má dokonce připravený legislativní záměr o „rodinném hospodaření". Insipiraci lze najít v některých evropských zemích, které již takový zákon mají.

Zajímavá přednáška Ivana Houdka byla zaměřená na ošetřování pícních porostů.

Předseda předsednictva SCHOK Richard Konrád.

Náměstek ministra zemědělství Petr Jílek.

Minerální výživa nesmí být opomíjena

Odpolední blok moderoval Ing. Tomáš Klíma a odstartovala jej přednáška Ing. Miroslava Dudy, CSc. o vitamino-minerální výživě ovcí a koz. Jak zaznělo, někteří chovatelé se v rámci úspor snaží o omezení, nebo dokonce naprosté vyloučení minerální výživy. To je však velmi krátkozraké řešení, protože nedostatek minerálních látek se dříve či později negativně projeví na zdravotním stavu a užitkovosti zvířat. Obecně je v našich končinách velký problém zejména s nedostatkem selenu – to může být u mláďat příčinou neschopnosti sát mléko, nebo dokonce vyvolat srdeční kolaps.

Zajímavé informace přednesl i doc. Dr. Ing. Josef Kučera, který působí nejen jako předseda představenstva PGRLF, a.s., ale zároveň i jako výkonný místopředseda ČMSCH, a.s. Stavy ovcí a koz mají v ČR spíše negativní trend a podle statistky v ústřední evidenci (srpen 2022), u nás bylo chováno 235 256 kusů ovcí a 37 004 koz.

Úhrada nákladů na opatření proti vlkům

Příspěvek, který vyvolal vášnivou diskuzi, byl zaměřen na novelu vyhlášky týkající se náhrad škod pro chovatele. Konkrétně o tzv. „vlčí újmě" pohovořili RNDr. Jindřiška Jelínková, Ph.D. a Ing. Pavel Pešout z AOPK ČR. Náhradový titul vyhlášky řeší úhradu zvýšených nákladů na pastvu v oblastech s opakovaným výskytem vlka. Za náklady jsou přitom považovány výdaje spojené s náročnější organizací pastvy na pastvinách řádně zabezpečených proti útoku vlka, jako je častější kontrola oplocení i pasených zvířat, údržba porostu pod ohradníky, častější manipulace se stádem, náklady na stálý dohled nad stádem či výdaje na chov a péči o pastevecké/ovčácké psy. Podmínkou pro čerpání náhrady přitom je, že pastvina je po celou dobu pastvy zabezpečena jedním z předepsaných způsobů a nachází se v oblasti s opakovaným výskytem vlka. Za celou sezónu musí pastva s minimálním zatížením 0,2 VDJ trvat v součtu jeden kalendářní měsíc. Žadatelem o náhradu újmy je vlastník nebo nájemce pozemku.

Správným ošetřením pro lepší kondici travních porostů

Kvalitní a dobře udržované pastviny a louky jsou pro chov malých přežvýkavců takřka nezbytností. Příspěvek Ing. Ivana Houdka ze společnosti DLF Seeds, s.r.o. zaměřený na ošetřování pícních porostů, byl tedy nepochybně přínosný pro všechny účastníky.

Jako první zmínil pan inženýr provzdušňování porostů, které je důležité kvůli lepšímu zasakování srážek i poutání vzdušného dusíku rostlinami. Obvykle se provádí na podzim pomocí válců opatřených hroty. Před zimou je také dobré porosty osekat (na výšku strniště cca 8 až 10 cm) a to z toho důvodu, že vyšší porosty by mohly velmi trpět, pokud by přilehly pod sněhem. Navíc - stařina, která z vysokých porostů zůstane, opožďuje jarní obrůstání až o dva týdny. U starších porostů postačuje na podzim mulčování, větší množství hmoty je však nutné odvézt.

Jakmile na jaře odtaje sníh a oschne povrch, je vhodné porosty mírně poškozené nebo lokálně rozryté posmykovat, rozvláčet, přiset a zaválet. Poškození divočáky je dobré urovnat mulčovačem, přisít a uválet. Pokud je porost narušen na větší ploše, osvědčilo se použití robustního mulčovače s vodorovnou osou otáčení, následné přisetí a zaválení. Luční porosty by se měly na jaře uvláčet – tím se podpoří odnožování a omezí se výskyt houbových chorob a mechů. Naproti tomu pastevní porosty se zásadně smykují (vláčí se pouze před přísevem). Důležité je také včas osekávat nedopasky a podsekávat ohrady, a nenechávat uzrát plevelné druhy rostlin. Dobrou prevencí zaplevelení je i včasné provedení přísevu konkurenčně silných pícních druhů trav a jetele lučního. K nežádoucím bylinám v travních porostech patří třezalka, jitrocele, pcháče a bodláky, pampeliška, starček, prasetník, svízele nebo ocúny. Nevítané jsou i plevelné druhy jako sveřepy, bér sivý, ježatka, metlice trsnatá, pýr, třtina křovištní a sítiny.

Z jetelovin je v trvalých travních porostech nosným druhem jetel luční, štírovník, případně i tolice nebo jetel zvrhlý na vlhkých loukách. Naopak ve velmi nízkém zastoupení by měl být udržován jetel plazivý. Druhy rostlin je vždy nutné volit podle účelu využívání porostu. Pokud má být píce silážována, je nejlepším komponentem tráva s vysokým podílem cukrů. K výrobě sena je dobré vybírat trávy dobře schnoucí, jako jsou kostřavy, ovsík vyvýšený a srha.

Při sestavování jetelotravních, lučních a pastevních směsí je nezbytné vzít v úvahu jednotlivé vlastnosti pícních trav a také způsob využívání porostu. Pastevní směsi pro ovce zpravidla bývají bez jetele lučního a obsahují méně vzrůstné odrůdy trav, velmi nízký podíl jetele plazivého a vhodným doplněním je štírovník. Jetel luční se obvykle do takovéto směsi nazařazuje, ovšem lze ho přidat, pokud je například potřeba dodat dusík do půdy, či zvýšit obsah bílkovin v píci.

Šelmami proti šelmám

Zajímavě hovořil Ing. Roman Cieślar, který promluvil o využití pasteveckých psů při ochraně stád. Konkrétně se pan inženýr podělil o své zkušenosti s plemenem podhalaňský ovčák. Jak zaznělo, při správném managementu mohou být pastevečtí psi poměrně spolehlivou ochranou pasených zvířat před útoky velkých šelem. Je však potřeba hodně trpělivosti a pečlivý výběr vhodných psů (ne každý jedinec má pro střežení stáda vlohy). Péče o pasteveckého psa je také poměrně nákladná – jak uvedl jeden z chovatelů ovcí, který vlastní několik pasteveckých psů – náklady na krmivo a péči o jednoho psa jej vyjdou okolo částky 75 000,- Kč ročně.

Optimální kondice zvířat je nejlepší prevencí

Velká část účastníků si nenechala ujít ani druhý den konference, který byl zaměřen především na veterinární problematiku. Paní Doc. MVDr. Soňa Šlosárková, Ph.D. se věnovala ketóze. Jde o nemoc, která se u ovcí vyskytuje nejčastěji v posledních týdech březosti, u koz pak většinou na začátku laktace. Projevuje se sníženým zájmem o krmivo, apatií a svalovým třesem. Prognóza je obykle špatná, uhynout může až 70 % zvířat. Terapie spočívá především v podávání vysoce stravitelného a na energii bohatého krmiva a použití preparátů na podporu bachorového trávení. Prevencí je dobrý management stáda a udržení optimální kondice zvířat (BCS3).

Velmi zajímavá byla i přednáška o vztahu výživy a nemocí malých přežvýkavců v podání prof. MVDr. Leoše Pavlaty, Ph.D. Specifikum krmení pežvýkavců spočívá v tom, že prakticky nekrmíme samotné zvíře, ale mikroby v bachoru, pro které je zásadním požadavkem stabilní prostředí. Poruchy fermentace předžaludku se mohou projevit několika způsoby – nejčastější komplikace jsou: jednoduchá bachorová dysfunkce, akutní acidóza bachorového obsahu, chronická/subklinická acidóza bachorového obsahu (SARA), alkalóza bachorového obsahu a hniloba bachorového obsahu. Nejlepší prevencí je správné krmení zahrnující kvalitní píci. Seno by nemělo obsahovat více jak 28 % vlákniny a stravitelnost organické hmoty nemá klesnout pod 70 %. Jakostní seno má příznivé dietetické účinky – zajišťuje pufrační efekt a pomalejší degradaci dusíkatých látek v bachoru.

Stavy malých přežvýkavců v ČR klesají.

Konferenci uzavřel příspěvek prof. MVDr. Vlasty Svobodové, CSc., která se zaměřila na parazity. K nejčastějším parazitózám ovcí a koz patří kokcidie, tasemnice a hlístice zažívacího traktu. Ke klinickým projevům se řadí především průjem a anémie. Prevence spočívá v udržování zvířat v optimální kondici (BCS 3), správném managementu pastvin, průběžném sledování zdravotního stavu stáda a kontrole po odčervení (v případě nutnosti opakovat s jinou účinnou látkou). Celosvětově je aktuálně velkým problémem rezistence parazitů vůči odčervovacím přípravkům – proto je při prevenci i léčbě nutná maximální obezřetnost.

Samozřejmě, během dvoudenního semináře bylo prezentováno množství dalších příspěvků – ať již týkajících se možností ochrany před vlky (např. s využitím elektrických ohradníků), nebo jiných témat. A ačkoliv chovatelé drobných přežvýkavců musí občas čelit nejen útokům šelem, ale i mnoha dalším úskalím, přesto v Koutech zaznělo mnoho optimistických informací a možností, jak chovatelům jejich bohulibou - ale ne vždy náležitě doceněnou - práci ulehčit. Cíl konference byl tedy nepochybně „do putníku" splněn.

PEZ

Dny otevřených dveří POL-AGRO Maszyny a.s.

Ve dnech 19. a 20. října se v areálu společnosti POL-AGRO Maszyny a.s. uskutečnily Dny otevřených dveří. První den patřil prezentaci zemědělské, lesnické a komunální techniky za účasti široké, zejména zemědělské veřejnosti. Druhý den byl určen setkání obchodních partnerů POL-AGRA Maszyny a.s. s vedením společnosti.

Ing. Petr Martiník, jednatel společnosti POL-AGRO Maszyny a.s.

Obchodní zástupce POL-AGRO Maszyny a.s. pan Jiří Rakus nám představil sběrací vůz ZAMET T 635

Široká nabídka strojů

Společnost POL-AGRO Maszyny a.s. oslaví v roce 2023 23 let své úspěšné činnosti. Za toto období se profilovala do úspěšného importéra a prodejce zejména zemědělské a komunální techniky od polských firem Cynkomat, Ursus, Rolex, Pomarol, Pomot, a UNIA Machines. Posledních 7 let nabízí i zemědělské stroje od ukrajinské firmy Kobzarenko. V nabídce POL-AGRO Maszyny a.s. je transportní a pícninářská technika, stroje na zpracování půdy a setí, ochranu a hnojení, stájové nakladače, stroje do vinic a sadů, pro okopaniny, rekultivaci půdy. K širokému výčtu zemědělské techniky přibyly časem stroje pro komunální oblast a lesnictví, zahradní technika. Okrajově jsou v nabídce čerpací stanice a chovatelské potřeby, obilná sila a zásobníky. Nabídka zemědělské techniky je doplněna náhradními díly a servisním zázemím, které je schopno zasahovat po celé ČR a Slovensku

NOVINKY K VIDĚNÍ

Traktorové rozmetadlo CYNKOMET N-221/3-4 CS Line

Novinka rozmetadlo Cynkomet N - 221/3-4 CS line je určeno k rozmetání chlévské mrvy, kompostu, rašeliny a vápna. Konstrukce je žárově pozinkovaná, podlaha má sílu plechu 3 mm, což zajišťuje dlouhou bezporuchovou životnost. Pro výrobu komponentů jsou používány vysoce kvalitní materiály což zaručuje vysokou jakost a bezporuchovost. . Zavěšení náprav typu tandem na listových pérech garantuje optimální přenesení váhy na podloží eliminující vytváření kolejí. Hydraulická gilotina odděluje náklad od rozmetacího adaptéru. Po namontování dodatečných nádstavků se zadní gilotinou se zvětší objem skříně na 17m3,co je mimořádné v dané kategorii nosnosti a umožňuje využití rozmetadla jako velkoobjemový, samovyprazňovací, vysokoobjemový návěs

V nabídce zemědělské techniky jsou rovněž známé traktory URSUS

Novinka v podobě traktorového rozmetadla CYNKOMET

Sběrací vůz s čelním bubnovým sečením ZAMET T 635

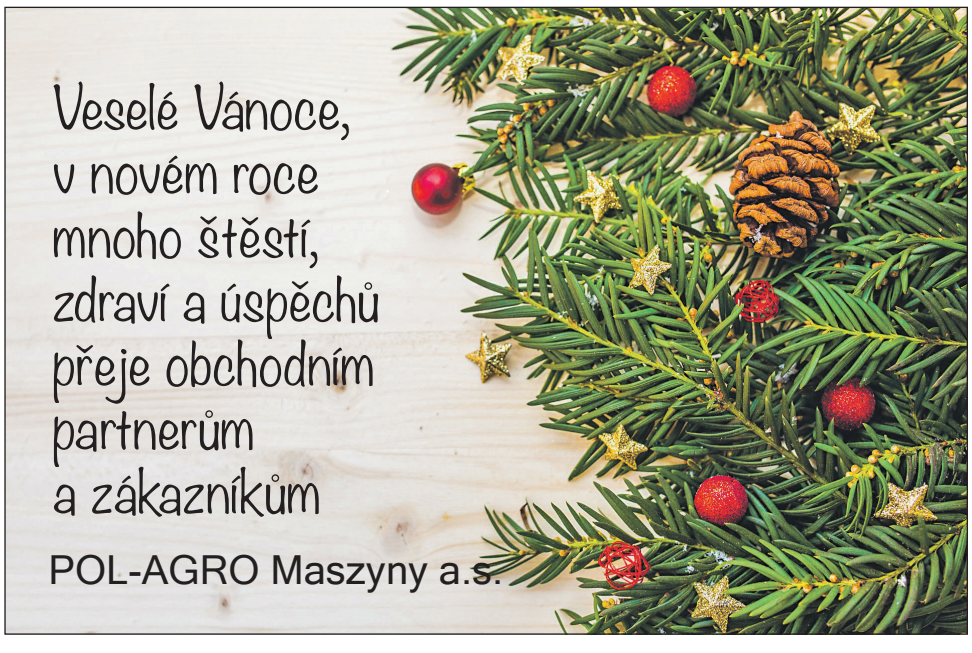
Tuto další novinku pícninářské techniky polské provenience z nabídky společnost POL-AGRO Maszyny a.s. mohli zhlédnout návštěvníci Dne otevřených dveří.

Sběrací vozy jsou vybaveny čelním sečením určeny pro krmení zelenou pící. Díky jednomu stroji ušetříte až 3 přejezdy. Nízká energetická náročnost, plně mechanický stroj, pohon pomocí vývodové hřídele.

Spolehlivý partner zemědělců

Za 22 let své činnosti si Frýdecko-místecká společnost POL-AGRO Maszyny a.s. vybudovala široký okruh spokojených zákazníků z České republiky, ale i ze Slovenska, kde se nachází sesterská společnost POL-AGRA Maszyn a.s. Kvalitní zemědělská technika z Polska a Ukrajiny, za zajímavých cenových podmínek je určena zejména pro menší a střední zemědělce a farmáře. Svou oblibu, zájem, našla, nachází i u větších zemědělských podniků a firem. O tom svědčila i návštěvnost Dne otevřených dveří. Firma se dlouhodobě zabývá i prodejem náhradních dílů pro polskou zemědělskou techniku

Arnošt Dubský



Nový samojízdný aplikátor Vredo VT5536

Společnost P & L, spol. s r.o., která má v ČR výhradní zastoupení holandské značky Vredo představila zemědělské veřejnosti v praktických ukázkách na Střední Moravě nový samojízdný aplikátor Vredo VT 5526 v rámci říjnové Demo-tour.

Téměř 30 let zkušeností s konstrukcí 4-kolových aplikátorů se spojilo v novém samojízdném stroji s vlastním pohonem, který dokonale odpovídá potřebám moderního zemědělského podniku.

Maximální výkon

Nový motor Scania Stage V s točivým momentem 2465 Nm při 1350 ot./min. poskytuje maximální výkon 550 koní. VT5536 je standardně vybaven čerpací filtrační jednotkou s výkonným čerpadlem 12 m³. Na přání je model Vredo VT5536 k dispozici s technologií Vredo High Performance Loading Technology (VHP). Ta zvyšuje sací výkon na 16 000 l/min a naplní nádrž o objemu 22 m³ během jedné a půl minuty. Díky jedinečné koncepci sacího ramene je možné nádrž plnit zleva i zprava.

Obratný stroj

Díky kompaktní konstrukci samojízdného aplikátoru Vredo VT5536 v kombinaci s řízenými nápravami je stroj velmi obratný a snadno se otáčí na konci pole. Díky krabímu chodu, dokonalému rozložení hmotnosti stroje a poháněným nápravám je možné se strojem aplikovat hnojivo na pole již od samého začátku jara. Díky volitelnému systému regulace tlaku v pneumatikách (BDWS) dochází k minimálnímu utužení půdy.

Stroj Vredo VT5536 využívá novou plynulou převodovku VVT550 (0 až 40 km/h), která umožňuje stroji v každé situaci jet správnou pracovní rychlostí s optimálními otáčkami motoru. Kromě toho je použita "koncepce nízkých otáček", která umožňuje jet rychlostí 40 km/h při pouhých 1080 otáčkách za minutu.

Multifunkční využití

Díky odnímatelné jednotce čerpadlo-filtr a snadno vyjímatelné nádrži lze samojízdný aplikátor Vredo VT5536 používat i multifunkčně. Stroj lze použít i jako nosič nářadí. Kromě rozmetání hnoje je Vredo také velmi vhodný pro další práce v zemědělském podniku, např. dusání siláže.

Prostorná, extrémně tichá a odpružená kabina má všechny prvky potřebné pro moderní pracoviště. Standardně je vybavena automatickou klimatizací, sedadlem Grammer Maximo Super-Comfort, multifunkčními displeji a snadno ovladatelným ergonomickým joystickem s mnoha kombinovanými funkcemi. To vše v kombinaci s obnoveným systémem VTC 2.0 „Vredo Trac Control“ dělá řidiči pracovní den mnohem příjemnějším. Vredo udává tón a zvyšuje standard pro pohodlí řidiče.

Polyesterová nádrž má objem 22 m³ a v kombinaci s nízkou hmotností 19,7 tuny činí stroj Vredo VT5536 jedinečným ve své třídě. Díky této nízké hmotnosti je stroj schválen jako 2 nápravový a se šířkou do 3 metrů. Konstrukce spojky zajišťuje malou vzdálenost k aplikátorům a tím optimalizuje přenos hmotnosti.

Vredo je přední výrobce zemědělských strojů. Všechny produkty jsou vyvíjeny a vyráběny společností Vredo. Vredo dodává své produkty přímo a prostřednictvím pečlivě vybrané sítě prodejců, jak na národní, tak na mezinárodní úrovni.

Předvedení v ZD Unčovice

Redakce Agrárního obzoru byla přítomna praktické ukázce v provozu nového samojízdného aplikároru Vredo na pozemcích ZD Unčovice na Olomoucku.

„Novinku nám demonstrovali na poli zástupci firmy Jasno Jasenná, která pro náš zemědělský podnik pracuje ve formě služeb. Za pomoci Vreda byla provedena aplikace digestátu z naší bioplynové stanice pro přípravu pole pod kukuřici na jarní sezonu“, uvedl agronom ZD Unčovice pan Zdeněk Baroch. O výhodách nového samojízdného aplikátoru Vredo jsme hovořili s jeho osobní obsluhou, panem Šabršulou z Jasno Jasenná. „Výhody nového stroje spatřuji zejména ve větším devíti metrovém záběru aplikačních ramen, dále ve větší pojízdné rychlosti. Oproti dřívějšímu modelu Vredo vykazuje nový šestiválec menší spotřebu PHM, motor je úspornější, umožňuje ekologičtější provoz. Nová plynulá převodovka spolupracuje podle rychlosti s aplikačním dávkováním. Přesnost dávkování probíhá podle mapování pozemku pomocí NirNir senzoru,“ uvedl pan Šabršula. „Koncepce Vreda je stejná, zvýšil se výrazně sací efekt UH plnění. Turbo na sacím rameni dokáže za minutu nasát 22 m3 kejdy, což je jednička ve srovnání s konkurencí. Na novém aplikátoru Vredo hodnotím pozitivně lepší, snadnější přístup k údržbovému prostoru stroje, dále větší pohodlí kabiny pro obsluhu. Ve srovnání s jinými konkurenčnímu značkami aplikátorů hodnotím samojízdný aplikátor Vredo VT 5536 po všech stránkách ke světové špičce této zemědělské techniky“ doplnil závěrem pan Šabršula.

Prototyp VT5536 byl nedávno rozsáhle testován s velmi pozitivními výsledky.

První modely Vredo VT5536 v sériovém provedení zamíří k zákazníkům na jaře 2023. Kontaktujte nás na vredo@pal.cz , kde se dozvíte více informací.

Arnošt Dubský

Hlavní vlastnosti VT5536:

- Vznětový motor Scania DC13 Stage V.
- Maximální výkon 405 kW (550 koní), maximální točivý moment 2465 Nm 1400 ot/min
- Bezstupňová převodovka Vredo, VVT550, 0-40 km/h (Plně plynulá bez přepínání jízdních rozsahů)
- Řízené hnací nápravy OMSI se suchými kotoučovými brzdami
- Řízení 2 a 4 kol a Crab steer
- Pneumatiky Mitas 900/60 R42 ve standardní výbavě, Mitas 1000/65 R32 na přání
- Odpružení kabiny po celém obvodu, zadní vzduchové odpružení
- Dotykový ovladač HYDAC 2x7" pro funkce vozidla a systému.
- Systém Trimble nebo John Deere GPS-RTK s volitelným systémem NIR
- Polyesterová nádrž o objemu 22 000 litrů
- Objemové čerpadlo Vogelsang 12 000 litrů/min, 16 000 litrů/min s technologií plnění VHP „Vredo High Performance“.
- Řezací filtr Vredo, zabudovaný do čerpadla k odstranění nečistot.
- Výbava na přání: 10" nakládací a teleskopické dokovací rameno s automatickým ovládáním a odstředivým čerpadlem s kapacitou 16 000 l/min.

Agronom ZD Unčovice pan Baroch (vlevo) a pan Šabršula z Jasno Jasenná.

Köckerling pomáhá obhospodařovat pole i pastviny

Stroje značky Köckerling jsou známé především jako spolehlivá technika na zpracování a přípravu orné půdy i na setí. Portfolio německého výrobce je však mnohem širší a zahrnuje také stroje určené pro údržbu luk a pastvin. I těmto plochám tak mohou zemědělci dopřát stejně kvalitní péči, jako svým polím. A mnoho farmářů a zemědělských podniků neváhá a opravdu tak činí. Jednou z takových společností je i Pravčická, a.s., kterou jsme zajeli navštívit.

Podmítka strniště po ozimé pšenici strojem Vario 570.

Zemědělský areál na okraji obce Pravčice na Kroměřížsku lze jen těžko přehlédnout. Cedule u příjezdové silnice již z dálky upozorňují na Muzeum zemědělské techniky Josefa Netopila a jeho synů, na pěstitelskou pálenici i na sídlo zemědělské společnosti Pravčická, a.s.. Důvodem naší návštěvy však nebyla zajímavá muzejní sbírka historických strojů, ale naopak moderní technika značky Köckerling. Nejen o ní nám pohovořil místopředseda představenstva společnosti Pravčická, a.s. pan Ing. Petr Netopil.

„Hospodařil tu už můj otec, který zde pracoval více než 50 let a nyní je v důchodu. Po něm jsem to převzal spolu s mými dvěma bratry," vysvětluje náš hostitel úvodem a pokračuje: „Máme celkem tři firmy – přímo tady v Pravčicích sídlí společnost Pravčická, a.s. Zemědělská společnost JPJ Netopil, a.s. má sídlo ve Staré Vsi u Přerova. Obě hospodaří zhruba na 1600 hektarech a zabývají se ryze rostlinnou výrobou. Třetí společnost s názvem WM – AGRO, s.r.o. máme až u Valašského Meziříčí a tam se na 390 hektarech věnujeme hlavně chovu masného skotu. Na vlastních jatkách porážíme skot a prodáváme hovězí maso." Pro doplnění ještě dodejme, že v Pravčicích také provozují pěstitelskou pálenici, kde si lidé mohou vypálit své ovocné kvasy. Ve vlastních sadech pěstují švestky na výrobu výborných povidel, jejichž výrobou se rovněž Netopilovi zabývají. Záběr provozovaných činností v trojici firem je tedy opravdu široký a vše zvládají s třiceti zaměstnanci.

Základem podnikání však zůstává klasická zemědělská prvovýroba, jež spočívá zejména v pěstování pšenice ozimé, sladovnického ječmene, ozimé řepky, cukrovky, zrnové kukuřice a také trvalých travních porostů. Že je k takovému hospodaření nezbytná spolehlivá zemědělská technika, asi ani není nutné zdůrazňovat. V Pravčicích dlouhodobě spolupracují se společností P&L, spol. s r.o. a proto nás také při naší návštěvě doprovodil zástupce této firmy pan Miloslav Řepka.

Spolehlivý Vario

„Od P&L kupoval stroje už můj táta, já jsem tedy tu spolupráci vlastně jenom převzal. Se stroji i servisem jsme opravdu spokojeni, takže nebyl nikdy důvod měnit. A proto jsme také tuto firmu oslovili, když jsme před sedmi lety sháněli stroj na přípravu půdy," vysvětluje pan Netopil a pokračuje: „ Zapůjčili nám Köckerling Vario 570 a ten už u nás zůstal. Předvedl skvělou práci a vlastně to dělá pořád, už sedmým rokem." Osminosníkový kypřič je jedním z nejpopulárnějších strojů z výrobního portfolia Köckerling a je ideální pro přípravu setí do mulče. Jeho spolehlivost i za vlhkých podmínek je pak doslova legendární. „Má osmimetrovou konstrukční délku a vzdálenost mezi radličkami je pouze 13 centimetrů a díky tomu podává mimořádně kvalitní pracovní výkon. Optimálně a rovnoměrně promísí posklizňové zbytky v celé šířce záběru," doplňuje pan Řepka. Pracovní hloubku je možné nastavit hydraulicky, přímo za jízdy – takže požadovaná hloubka zpracování je vždy zajištěna a lze ji pružně přizpůsobovat aktuálním podmínkám na poli. Nezbytným vybavením jsou také odpružené listové slupice, které se neucpávají, odolávají kamenům a jsou prakticky bezúdržbové. Chybět nemůže dvojitý STS válec. „Zaručuje optimální utužení secího lůžka a připraví vhodnou strukturu půdy pro následné setí," prozradil nám k tomu pan Řepka. Jen doplňme, že výrobce dodává tento stroj v několika pracovních záběrech od 3 do 7,5 m.

Efektivní Grasmaster

Jak bylo zmíněno, kromě rostlinné výroby se Netopilovi věnují i chovu skotu, konkrétně plemene Charolais a Limousine „Máme asi 140 krav základního stáda, celkem pak zhruba 390 kusů dobytka," vysvětluje pan inženýr. Samozřejmě – masný skot vyžaduje i kvalitní pastvu. Aby toto mohli zajistit, pořídili v loňském roce Köckerling Grasmaster v šestimetrovém pracovním záběru. „Jde o prutové brány určené pro mechanickou údržbu luk a pastvin. Smyková deska skvěle rovná krtince a jiné nerovnosti. Díky možnosti nastavení přítlaku lze měnit agresivitu zpracování. Přejezdem se potlačují mechy a plevele. Na jarní i podzimní údržbu pastvin jde o ideální stroj," vysvětluje ve stručnosti Miloslav Řepka. Pan Netopil spokojeně přitakává: „Je to zkrátka výborná věc, opravdu se nám to osvědčilo." Právě chovatelé skotu si tento stroj velmi chválí, jelikož na pastvinách a loukách si díky masivnímu Levelboardu hravě poradí i s poměrně velkými krtinci a podobnými nerovnostmi. Velikým benefitem je pak možnost doplnění této techniky o secí stroj. Jedním přejezdem tak Grasmaster nejen urovná poškozené plochy, ale zároveň i přiseje travním osivem. Péče o louky a pastviny se tak rázem stává velmi efektivní a hlavně přínosnou. Podle zkušeností z praxe nejsou výjimkou ani nárůsty výnosů travní hmoty až o 15 % během dvou let používání stroje. Pro menší farmy nebo pro podniky, které využívají slabší traktory, je tento mimořádně účinný pomocník k dispozici i v tříметrovém pracovním záběru.

Miloslav Řepka (vlevo) a Petr Netopil.

Univerzální Allrounder

Nejnovějším „köckerlingovým přírůstkem" ve firmě JPJ NETOPIL, a.s. je kombinátor Allrounder – profiline - 750, který rozšířil zdejší strojový park z kraje letošního roku. „To bylo podobné, jako u kypřiče Vario. Také jsme Allrounder zkusili a už jsme ho nevrátili. Dělali jsme s ním veškeré jarní přípravy a nemůžeme si stěžovat," vypráví pan Netopil. Využití Allrounderu je opravdu široké, jak nám potvrdil i Miloslav Řepka: „Na jaře s ním dobře připravíte secí lůžko a zároveň zpracujete zimní orbu a zlikvidujete případné plevele, které se mohly objevit. Půda se optimálně prokypří a zároveň i provzdušní. Podpoří se také rychlé prosychání ploch po zimě." Tím však výčet možného pracovního využití stroje nekončí – uplatní se i při zapravení kejdy nebo chlévské mrvy a skvělou službu prokáže rovněž při druhém nasazení na ošetření podmítky po těžkém kypřiči, kdy rovnoměrně rozdělí zbytky slámy. Lze jej využít jako alternativu k aplikaci neselektivního herbicidu, jelikož pomáhá vymýtit pýr. Uplatnění tohoto stroje je opravdu nevídaně široké. Uživatelé oceňují i veliký plošný výkon při relativně nízké spotřebě nafty a výbornou průchodnost. Vedení hloubky zabezpečují velká přední opěrná kola a zadní dvojitý STS válec. Zájemci mohou vybírat z několika variant pracovních záběrů od 6 do 14,5 metrů (počet slupic pak kolísá od 36 do 86).

„My jsme se stroji Köckerling opravdu maximálně spokojeni. Jsou odolné a spolehlivé. Děláme jen běžnou údržbu a měníme opotřebitelné díly, ale nikdy nebyl potřeba žádný větší servisní zásah. Máme k dispozici poměrně silné traktory a v kombinaci s Köckerlingem tak vzniká velmi efektivní pracovní nástroj. A to je přesně to, co potřebujeme," uzavřel spokojeně Petr Netopil.

Köckerling Grasmaster urovná pozemek od krtinců a vyvláčí starou uschlou trávu.

Jarní ošetření louky strojem Grasmaster 600.

Jarní předseťová příprava pro sladovnický ječmen strojem Allrounder 750 profiline.

Text: Petra Bártlová
Foto: autorka a archiv Köckerling

Společnost Stagra uspořádala tradiční podzimní den na netradičním místě

Podzimní den je oblíbenou akcí, kterou společnost Stagra, spol. s.r.o. pořádá každoročně v říjnu. Ani letošní rok nebyl výjimkou a firma, jež nejen sama hospodaří, ale je i známým prodejcem zemědělské techniky HORSCH, sezvala na 20.10.2022 své zákazníky a příznivce. Program probíhal vesměs podle osvědčeného scénáře – něco málo slov k uplynulé obchodní i hospodářské sezóně ve společnosti Stagra, představení vybraných strojů HORSCH i HORSCH Leeb a - jako vždy – nechybělo výborné občerstvení a také tombola o zajímavé ceny. Přesto byl však tento podzimní den mimořádný – a to z toho důvodu, že se nekonal ve Studené, kde pořádající společnost sídlí, ale ve Strakonicích. Tam totiž Stagra zahájila provoz nového střediska, které bylo u příležitosti podzimního dne oficiálně otevřeno.

Na účastníky čekala zajímavá prezentace několika strojů.

Tereza Kašparová a Karel Dvořák.

Jaroslav Alexa popisuje secí stroj HORSCH Focus 4 TD.

Postřikovače byly zastoupeny modelem HORSCH Leeb 4 AX.

V hale nového střediska nejprve účastníky přivítala Ing. Tereza Kašparová spolu s jednatelem společnosti Stagra Ing. Karlem Dvořákem. Krátce zmínili program polního dne a také představili kolegy, kteří budou mít strakonické středisko na starosti – jde o Bc. Jaroslava Alexu, Vojtěcha Ottu a Richarda Tomana. Středisko je nejen zázemím pro případné schůzky se zákazníky, ale také bude zajišťovat servis a náhradní díly pro stroje dodané společností Stagra. Jak k tomu doplnil Karel Dvořák – Strakonice se nacházejí zhruba uprostřed obchodního území společnosti Stagra a nová pobočka tak umožní lepší dostupnost servisu a služeb pro zákazníky z této oblasti.

Tři desetiletí se značkou HORSCH

Karel Dvořák také zmínil několik slov o spolupráci jejich firmy se značkou Horsch. S tímto německým výrobcem zemědělské techniky spolupracuje společnost Stagra již od samého svého počátku, tedy 30 let. „První ceník nabízených strojů byl jen útlá knížka," zavzpomínal pan inženýr a pokračoval: „Aktuální ceník má přes přes 900 stran a obsahuje obrovské množství strojů – od půdozpracující techniky, přes stroje na setí téměř čehokoliv, postřikovou techniku, až po stroje pro hybridní zemědělství."

Pan Dvořák rovněž ve stručnosti zmínil průběh letošního zemědělského roku ve společnosti Stagra a jak zdůraznil – čeští spotřebitelé by měli mít možnost kupovat české potraviny z tuzemských surovin a on sám je rád, že právě jejich společnost takové komodity produkuje.

Pak se již všichni účastníci přesunuli na nedaleké pole, kde proběhla prezentace několika strojů. Technika sice nebyla předvedena přímo při práci - jak jsou účastníci polního dne zvyklí ze Studené - ale i tak si kvalitou pracovního výkonu mohli být všichni přítomní jistí. Ubezpečila je o tom i Tereza Kašparová, když uvedla, že stroje, které nabízejí svým zákazníkům, většinou ve společnosti Stagra nejprve sami odzkouší a případným zájemcům tak mohou o prodávaných strojích poskytnout objektivní informace a zkušenosti přímo z praxe.

Jaroslav Alexa zahájil představení techniky popisem podmítače HORSCH Joker 6 RT. Stroj o záběru 6,15 m disponuje dvaapadesáti ozubenými talíři, které jsou zavěšeny v párech a tím je zajištěna dobrá průchodnost. Diskový podmítač je ideální na mělkou podmítku, kdy zároveň zvládá intenzivně zamíchat strniště – a to při pracovní rychlosti až 20 km/hod. Výsledkem je perfektně připravené seťové lůžko s vysokým podílem jemné půdy a optimálním utužením.

Dalším vystaveným strojem byl kypřič HORSCH Terrano 6.3 GX, který se nejlépe uplatní při mělké podmítce a zpracování půdy do 25 cm. Pracovní hloubku lze snadno hydraulicky nastavovat. Stroj má třířadou rámovou konstrukci osazenou radličkami s roztečí 31,5 cm. Díky centrálnímu podvozku je celý kypřič velmi snadno manévrovatelný, což obsluha ocení zejména na souvratích.

Se stroji HORSCH zasejete takřka cokoliv

Chybět nemohl ani specialista na setí řepky a meziplodin – secí stroj HORSCH Focus 4 TD. Dle slov Karla Dvořáka stála u zrodu této techniky výjimečná myšlenka. „Tento čtyřmetrový Focus si můžete představit jako 14 samostatných výsevních jednotek, přičemž každá jednotka má radličku, kolo pakru a secí botku TurboDisc. Řepka vyžaduje zasetí do konkrétní hloubky prokypřené půdy a zároveň i uložení hnojiva – a to přesně tento secí stroj splňuje. V praxi se nám ukázalo, že řepky seté Focusem velice dobře vzchází a obvykle dávají i větší výnos," poznamenal pan Dvořák.

Dalším secím strojem byl HORSCH Pronto 6 DC. Jednalo se o nový model z loňského roku, který byl navíc vybaven MiniDrillem. Univerzální secí stroj v pracovním záběru 6 m dokáže velmi efektivně a přitom kvalitně zasít nejrůznější typy plodin – a to jak do mulče, tak po orbě či jiných způsobech přípravy půdy. Secí botky TurboDisc jsou zárukou přesného ukládání osiva i při vysokých pojezdových rychlostech.

Dále byl prezentován secí stroj HORSCH Maestro 8 CV. Kompaktní jednotka je složená z velkoobjemového secího vozu a lišty se secími botkami. Velikou výhodou stroje je mimořádná variabilita nastavení, kdy lze velmi rychle přenastavit výsevní ústrojí na jinou plodinu. Všestranná technologie je uzpůsobená pro setí kukuřice, slunečnice, cukrové řepy, sóji, řepky, čiroku a mnoha druhů luštěnin. Díky své kompaktnosti klade tento stroj minimální nároky na tažný prostředek.

Nepostradatelné pro eko, zajímavé pro konvenci

Stroje vhodné do ekologického zemědělství představil Vojtěch Otta. A nemohl začít ničím jiným, než prutovými branami HORSCH Cura 12 ST. Tyto plecí brány jsou pro ekologicky hospodařící podniky prakticky nepostradatelným strojem, ovšem velmi zajímavé jsou i pro konvenční zemědělce. Zaujmou především plošným výkonem, mimořádnou stabilitou a také velmi jednoduchou manipulací. Jednotlivě zavěšené pruty jsou vybaveny dvojitou pružinou a přítlak lze hydraulicky nastavit v rozsahu 500 až 5000 g. Díky tomu brány zvládají jemné vláčení i velmi agresivní zpracování.

Plečka HORSCH Transformer 6 VF se prezentovala doplněná o zásobník HORSCH Partner 2000 FT, díky kterému lze během plečkování zároveň i přihnojovat.Unikátnost tohoto stroje určeného pro meziřádkové pletí spočívá především v tom, že všechny pracovní segmenty jsou na rámu posuvné a lze je osadit libovolnými pracovními orgány. Díky možnosti nastavení různých rozestupů řádků, může být Transformer použit prakticky pro všechny u nás pěstované plodiny. K dokonale precizní práci napomáhá naváděcí kamera.

Pro využití v ekologickém zemědělství je vhodný i HORSCH Finer 7 SL, který je ideální na mělkou podmítku a likvidaci plevele. Stroj robustní konstrukce lze vybavit různými variantami pěchů a tím jej přizpůsobit rozličným typům půd. Mohutné slupice zajišťují celoplošné podřezání. Stroj je možné variabilně kombinovat – například s těžkými branami Finer, které zajistí vyčesání plevelů na povrch, nebo se secí jednotkou MiniDrill – pro přesné, snadné a rychlé setí meziplodin. Pro své mimořádné vlastnosti se Finer skvěle hodí nejen pro využití v ekologických, ale i v konvenčně hospodařících podnicích. Ostatně, kvůli zpřísňujícím se požadavkům na (ne) užívání pesticidů se stále více konvenčních podniků uchyluje k metodám hybridního zemědělství a tedy i k příslušným strojům.

Postřikovače a rozmetadla aneb ochrana i výživa je plodinám třeba

Nechyběl ani postřikovač HORSCH Leeb, který byl na podzimním dnu zastoupen modelem Leeb 4 AX. Jde o základní variantu stroje, přesto je vybaven automatickým naváděním BoomControl, které zajišťuje klidnou polohu ramen i v kopcovitém terénu a minimální úlet postřikové jíchy. Prezentovaný model disponuje rameny o záběru 30 m a nádrží s objemem 3800 l. Nechybí ani nádrž na čistou vodu (400 l) a ruční mytí 15 l.

Posledním strojem, který si mohli účastníci prohlédnout, bylo rozmetadlo hnoje Jeantil EVR 18-14. Je určeno k rovnoměrnému rozmetání hnoje, kompostu či vápna. Šířku rozmetání lze nastavit od 6 do 16 m. Parabolický tvar korby zaručuje menší zatížení dna. Rozmetadlo má jednu nápravu s velkými koly a celková koncepce stroje zajišťuje nízké těžiště i nakládací výšku.

Podzimní polní den byl zakončen společným posezením účastníků a výtečné občerstvení bylo již jen onou pověstnou „třešinkou na dortu" vydařeného otevření nové provozovny. Jak již zaznělo, společnost Stagra letos dovršila úctyhodných 30 let od svého založení. Nová pobočka ve Strakonicích je tedy vlastně tak trochu dárkem, který si společnost Stagra nadělila nejen sobě, ale především svým zákazníkům, pro které budou nyní její služby dostupnější.

PEZ

BV – FEST ve znamení přátelských setkání se zákazníky

Ve dnech 22. a 23. listopadu proběhla v sídle společnosti BV-Technika, a.s. v Ostravě - Polance nad Odrou historicky první akce svého druhu pod názvem BV – FEST.

BV-FEST navštívili žáci Střední odborné školy v Ostravě.

Prohlídka sortimentu s přátelským posezením

BV – FEST byla letos druhou akcí, kterou pro zákazníky a obchodní partnery společnost BV-Technika, a.s. uspořádala. Tou první se stalo dubnové setkání zaměřené na sklízecí mlátičky CASE IH AXIAL-FLOW, s ryze odborným programem. Jak uvedli jednatelé společnosti, pánové Vlastimil a Jiří Vozníkovi, smyslem BV – FESTU nebylo odborné předvádění, prezentace, ale prohlídka uceleného sortimentu zemědělské, lesní a komunální techniky, kterou společnost z Polanky nad Odrou nabízí. Realizace akce proběhla v termínu po podzimních zemědělských pracích na poli. Přátelského setkání využili zástupci BV-Techniky ke shledání po „covidové pauze“, ale také k poděkování zákazníkům a partnerským firmám za celkovou spolupráci.

Široká nabídka

BV-Technika, a.s. působí na trhu úspěšně již od roku 1994. Za 28 let se stala významnou společností v oblasti prodeje a servisu zemědělské, lesní a komunální techniky v oblasti Moravskoslezského, Olomouckého, Zlínského kraje, Pardubického a Královohradeckého kraje. Společnost BV-Technika, a.s. provádí taktéž záruční a pozáruční opravy všech zemědělských strojů včetně traktorů. Prodejní a servisní střediska najdete v Polance nad Odrou, Lanškrouně a ve Velkém Týnci u Olomouce. Mezi hlavní značky zemědělské techniky v portfoliu BV-Techniky patří: KRONE, CASE IH, LEMKEN, HAUER, dále zastupuje a nabízí stroje od firem GRIMME, TEBBE, EINBÖCK, ORTOLAN, RAUCH, STS Olbramovice, KOTTE, HAWE, ELHO, SCHÄFFER, BRANTNER, CAPELLO, GÖWEIL, SMS Rokycany.

Pánové Jiří (vlevo) a Vlastimil Vozníkovi z pořádající firmy.

Traktory CASE jsou dlouhodobou značkou v nabídce BV-Technika a.s.

BV-FEST nabídl široký sortiment pícninářské techniky KRONE.

K posledním novinkám se řadí krmné vozy SEKO a postřikovače AGRIFAC. Jak je vidět z širokého sortimentu zemědělské, lesní a komunální techniky od firmy BV-Technika, a.s. si vybere každý. Důkazem toho byla i návštěvnost prvního ročníku BV – FESTU.

A.D.

Postřikovač AGRIFAC

Zájem byl i o stroje na zpracování půdy Lemken.

Mezi novinky patří krmné vozy SEKO.

PF 2023
NAVZAS s.r.o.
stroje pro posklizňové zpracování zrnin
CIMBRIA
PROJEKCE - PRODEJ - MONTÁŽ - SERVIS

Vážení obchodní přátelé,

děkujeme Vám za spolupráci v tomto roce, přejeme krásné Vánoce a do nového roku 2023 hodně zdraví, štěstí a pracovních úspěchů.

kolektiv NAVZAS s.r.o.

www.navzas.cz

WWW.LODNIKONTEJNERY.CZ
NÁMOŘNÍ KONTEJNERY
NOVÉ I POUŽITÉ
PRODEJ A PRONÁJEM
tel.: +420 725 947 801
+420 702 234 162
info@lodnikontejnery.cz
PF 2023

- voděodolné
- dlouhá životnost
- odolné proti hlodavcům
- samonosná ocelová konstrukce
- povětrnostně odolná ocel
- vysoká únosnost podlahy
- výška 2,6 a 2,9 m
- délky 6, 9, 12 a 13,7m
- snadné zabezpečení
- vhodné jako sklad, dílna, garáž ...

Pronájem od 1 800 Kč bez DPH/měs.

VÝHODNÁ DOPRAVA PO CELÉ ČR

OSIVA A SADBA JARO 2023

Široký sortiment osiv a sadby
• jarní obiloviny • kukuřice • slunečnice
jeteloviny • trávy a travní směsi • meziplodiny
ELITA - semenářská, a.s. Cupákova 4a, 621 00 Brno
tel.: 549 522 641, fax: 549 522 659
e-mail: obchod@elita.cz, www.elita.cz

STÁTNÍ VETERINÁRNÍ ÚSTAV OLOMOUC
AKREDITOVANÁ ZKUŠEBNÍ LABORATOŘ č.1144
Jakoubka ze Stříbra č.1, 779 00 Olomouc
Tel.: +420 585 225 641, +420 585 557 111
E-mail: svuolomouc@svuol.cz, www.svuolomouc.cz

LABORATORNÍ DIAGNOSTIKA
- kompletní mikrobiologické, chemické, senzorické vyšetření surovin, potravin, krmiv, vod, biologických materiálů, léčiv, kosmetiky a hygienických potřeb
- kompletní laboratorní diagnostika chorob a zdravotního stavu zvířat všech kategorií
- laboratorní zkoušky citlivosti bakterií na antibiotika
- monitoring cizorodých látek
- toxikologická vyšetření
- pitva uhynulých zvířat

SVOZNÉ LINKY – ODBĚRY VZORKŮ – SLEVY – RYCHLÉ VYŘÍZENÍ ZAKÁZEK
NEPŘETRŽITÝ PROVOZ – PORADENSKÁ A KONZULTAČNÍ ČINNOST

STOP ŠKŮDCŮM

NÁVNADA NA HLODAVCE A KRTKY
Pro použití ve vnitřních i venkovních prostorách - jednoduchá a snadná aplikace - 10 - 20g do míst výskytu k východům z nor, do cest - do deratizačních staniček, pastí. Gel účinkuje ihned po aplikaci. Hlodavci návnadu buď sežerou nebo do ní stoupnou.
GEL:kartuš 300g 179Kč

AKCE GEL:
2ks 329,-
5ks 760,-
10ks 1467,-

STOP ŠKŮDCŮM granule	STOP ŠKŮDCŮM sáčky
Balení:	Balení:
1kg - 179Kč	1kg - 249Kč
5kg- 859Kč	5kg - 1179Kč
10kg- 1499Kč	10kg- 2199Kč

STOP ŠKŮDCŮM zrno
Balení:
1kg - 169Kč
5kg- 799Kč
10kg- 1499Kč

LEPIDLO NA ŠKŮDCE
vytlačte v místech výskytu všichni škůdci se přilepí
tuba 135g **Cena: 54Kč**

ESHOP široký výběr postřiků, hnojiv, herbicidů, fungicidů, přípravků proti hmyzu, vosám, švábům mravencům, štěnicím, blechám, slimákům, pastí, lepidel na škůdce, odpuzovače elektronické i pachové,pasti na myši, pasti na krtky, hraboše atd.

DERATIZAČNÍ STANIČKA
Plastová stanička vhodná na všechny druhy nástrah. Vhodná na myši i potkany. Uzavíratelná. Dva vstupové otvory. Cena: 15Kč

DERATIZAČNÍ STANIČKA TUNEL
stanička na myši i potkany s klíčem, vhodná i pro systém HACCP, na vnitřní i venkovní použití **Cena:** 57Kč

ELEKTRONICKÁ PAST NA MYŠI (PSEMK)
Vysoce efektivní past - funguje rychle a humánně. Bezpečné použití - při otvírání pasti se proud vypne, nehrozí poranění. Past funguje na 4ks AA baterií. Tyto baterie vydrží až na 100myší. Rozměry elektronické pasti: 4,5 x 8 x 16 cm Čištění pasti probíhá tak, že oddělíte odnímací komoru, pohodlně ji vyčistíte a současně nemůžete poškodit elektronickou část pasti.
Cena: 1199Kč

ELEKTRONICKÁ PAST NA POTKANY
Vysoce efektivní past - funguje rychle a humánně Netoxická metoda bez použití jedů a chemikálií Bezpečné použití - při otvírání pasti se proud vypne, nehrozí žádné riziko poranění. Past funguje na 4ks baterií typu C (nejsou součástí balení). Tyto baterie vydrží až na 50 potkanů. Rozměry: 12,5 x 10,5 x 22 cm
Cena: 1999Kč

DIPTRON FOGGER - CYPERMETHRIN
Bombička - je určena na **hubení štěnic, blech, rusů, mravenců, čmelíků, pavouků, molů, much a jiného obtížného hmyzu.**
Přípravek má okamžitý a rychlý účinek. Ošetření celé místnosti jedním stisknutím. Bombičku protřepejte a umístěte např. na stoličku a plochu pod ní zakryjte proti znečištění. Pomocí automatického ventilu ji aktivujte, podobně jako například dýmovnici a místnost opusťte. Prostory nechejte uzavřené nejméně 2 - 4 hodiny, poté odvětrejte. Přípravek je účinný po dobu 2 měsíců.
Cena: 299Kč

www.stopskudcum.cz

Objednávky a informace:
+420 734 339 670
info@stopskudcum.cz
Zboží zasíláme Českou poštou, DPD nebo GLS.
Používejte biocídní přípravky bezpečně, vždy si přečtěte příbalový leták.

Autorizovaný distributor výrobků CARRARO a DANA Spicer pro Českou a Slovenskou republiku

PF 2023

NABÍZÍ

dodávky náhradních dílů i celků za výhodné ceny a rychlé dodací lhůty zejména na značky níže uvedené.

Dodáváme rovněž náhradní díly na nápravy DANA Spicer, Clark, Clark-Hurt.

Ace Construction	Doosan	Landini	Sakai
Agco	Eagle Tugs	Laverda	Same
Agrale	Erkunt	Liftking	Sany
Ahlmann	Escorts	Lindner	Scam
Aljon	Exmach	Liugong	Sellick
Amkodor	Faresin	Load Lifter	Shantui
Ashok Leyland	Farmer	Mahindra	Skyjack
Astec	Fendt	Manitou	Still
Atlas Copco	Foton	Marine Travelift	Sunward
Ausa	Gehl	Massey Ferguson	Tafe
Bell	General Electric	Maximal	Takeuchi
Benco	Getman	Maz-Man	Tatoma
Bergmann	Gvm	McCormick	Tcm
Bobcat	Harlo	Minecat	Terex
Bomag	Hefei Zhenyu	Monroe Truck	Thyssen Krupp
Bucher	Hidromek	Mst (Sanko)	Tumosan
Bull	Hydrema	Nacco	Valley Longwall
Carraro	Hyster	New Holland	Valtra
Case	JCB	Nissan Forklift	Venieri
Caterpillar	Jlg	O&K	Versatile
Cesab	John Deere	Omega Lift	Vimek
Chanfa	Jong Yang	Overland	Volvo
Changlin	Jungheinrich	Custom Coach	Wacker Neuson
Chenggong	Kalmar	Palazzani	Weidemann
Claas	Kamol	Pettibone	Winget
Crown	Kion	Piaggio	Wirtgen
Cukurova	Kipor	Randon	Xcmg
Daewoo	Komatsu	Renault Agriculture	Xtreme
Deutz Fahr	Kramer Allrad	Roadtec	Yale
Dexheimer	Krieger	Roter Italy	Ycm
Dieci	Kukje Machinery		Yto
Ditch Witch	Lamborghini		Zetor

B.Z.Agency s.r.o. rozšiřuje nabídku náhradních dílů na zemědělské traktory a stavební stroje

NOVĚ NABÍZÍ

1/ Startery a alternátory
Na všechny druhy traktorů a stavebních strojů zn. Case, Deutz, Farmtrac, New Holland, John Deere, Kubota, Massey Fergusson, Mc Cormick, Same, Valtra, Zetor a další stroje, které využívají motory Perkins

2/ Baterie of firmy FIAMM
Na všechny druhy traktorů a stavebních strojů

3/ Kompletní spojky
Na traktory a stavební stroje zn. John Deere, Same, Landini, New Holland

4/ Vzduchové filtry kabin traktorů a stavebních strojů
zn. Volvo, JCB,Caterpillar, New Holland, Hundai, Komatsu, Liebherr

5/ Oleje carraro
pro všechny druhy differenciální převodů v zemědělských traktorech a ve stavebních strojích v balení 5, 10, 20, 200 litrů. Oleje jsou vyráběny ve spolupráci s firmou Fuchs

6/ Sadové a viniční traktory zn. Carraro
technické detaily naleznete na **www.bzagency.cz**

Pro identifikaci správného dílu potřebujeme sdělit OEM č. výrobku podle katalogu výrobce nebo typ a značku stroje.

Dotazy a poptávky adresujte na prodejní sklad na adrese:

B.Z.Agency s.r.o.
U hřiště 742, 664 42 Brno-Modřice
pevné linky: 547 219 010, 547 241 728
fax: 547 216 821, 547 354 992, mobil: 606 734 055, 602 544 881
e-mail: b.z.agency@volny.cz • www.bzagency.cz

Jamenská a.s.®

Děkujeme za spolupráci v roce 2022 a přejeme šťastný rok 2023.

Jamenská a.s.
Jamné nad Orlicí 289
tel.: 465 649 139
prodejna@jamenska.cz
www.jamenska.cz

MINERÁLNÍ LIZY
pro skot, ovce, kozy, koně a spárkatou zvěř
KRMNÁ SŮL
lisovaná, kusová, pytlová
GRANULOVANÉ SENO

s tradicí 30 let na trhu

DZ-Agro

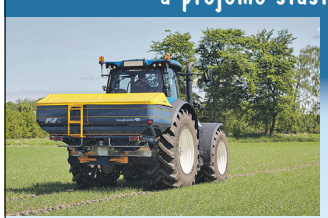
Ing. Jiří Denemarek, *prodej zemědělské a dopravní techniky na Jižní Moravě a Vysočině, pronájem dopravní a aplikační techniky Annaburger*

Zastupuje značky:

ANNABURGER Competence in Agriculture

bogballe · QUIVOGNE · WTC PÍSEČNÁ · MEPROZET · PERFECT VAN WAMEL BV

Děkujeme našim zákazníkům za spolupráci v roce 2022 a přejeme šťastný rok 2023.



mobil: 604 232 816
e-mail: jiri.denemarek@gmail.com
www.dz-agro.cz

NEKVINDA

zemědělská technika
náhradní díly
pneumatiky
ložiska
autobaterie

www.nekvinda.cz

doručení zásilek po celé ČR do 24 hodin

zasílání zboží za výhodných podmínek

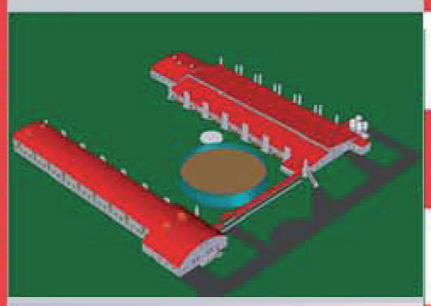
přeprava pneumatik a autobaterií po celé ČR zdarma

pneuservisní služby na našich pobočkách

dodání pneumatik ihned, držíme za Vás sklad, ušetříte peníze za zásoby

AGRICO®
TRADIČNÍ VÝROBCE A DODAVATEL TECHNIKY PRO ŽIVOČIŠNOU VÝROBU

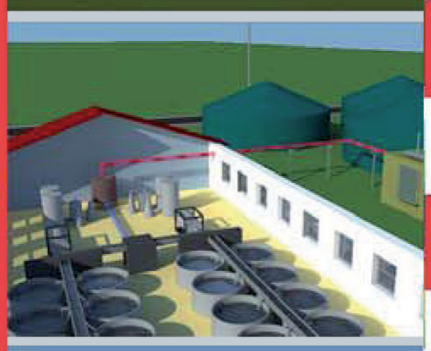
PRASATA



DRŮBEŽ

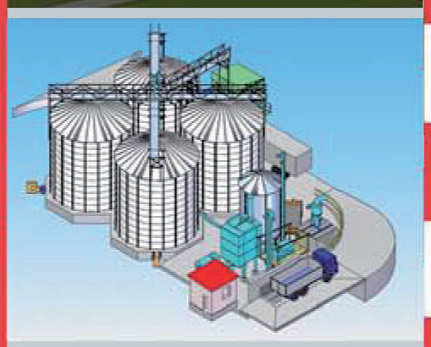
SKOT

RYBY



KEJDA

ZRNINY



Děkujeme všem obchodním partnerům za spolupráci v letošním roce. Přejeme radostné vánoce a úspěšný rok 2023

www.agrico.cz
agrico@agrico.cz
Tel.: +420 384 704 111
Fax: +420 384 724 979

Pf 2023

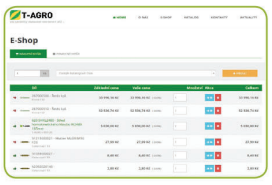
Děkujeme všem obchodním přátelům za spolupráci v uplynulém roce. Přejeme Vám veselé Vánoce, mnoho zdraví, štěstí a úspěchů v roce 2023.
Kolektiv firmy 1. Slezská strojní a.s.

1. SLEZSKÁ STROJNÍ a.s.

T-AGRO www.t-agro.cz

Váš prodejce **náhradních dílů zemědělské techniky**

Více **akčního** zboží a **novinek** najdete na našich nových webových stránkách.



- nový sofistikovaný objednávkový systém
- rozšířená databáze originálních dílů
- příjemné moderní prostředí
- přehledné uživatelské menu

Centrála TIŠNOV
tel.: 549 412 064, e-mail: t-agro@t-agro.cz
Středisko LIBHOŠŤ u Nového Jičína
tel.: 556 745 675, e-mail: libhost@t-agro.cz
Středisko ŽIDOVICE u Roudnice n/Labem
tel.: 412 871 039, e-mail: zidovice@t-agro.cz
Středisko VLČNOV u Chrudimi
tel.: 469 622 310, e-mail: vlcnov@t-agro.cz
Středisko STOD u Plzně
tel.: 377 226 001, e-mail: stod@t-agro.cz
Středisko SOBĚSLAV
tel.: 380 420 564, e-mail: sobeslav@t-agro.cz

Radostné prožití vánočních svátků, vše nejlepší v roce 2023 přeje obchodním partnerům a zákazníkům kolektiv **T-AGRO**

Gordex spol. s r.o.

bogballe · SGARIBOLDI · Fliegl cz · WTC PÍSEČNÁ · BERTHOUD · DAL-BO
KUHN · McCONNEL · SMS · agrifac · alö · PNEUSEJ · OPaLL-AGRI · Schäffer Lader

VÁŽENÍ OBCHODNÍ PŘÁTELÉ, DĚKUJEME VÁM ZA SPOLUPRÁCI V LETOŠNÍM ROCE. PŘEJEME VÁM VESELÉ VÁNOCE A MNOHO ZDRAVÍ, ŠTĚSTÍ A ÚSPĚCHŮ V ROCE 2023.

PRODEJ A SERVIS
zemědělské techniky

Gordex spol. s r. o., Brněnská 61, 796 01 Prostějov
tel.: + 420 582 332 468, +420 582 332 456
email: obchod@gordex.cz

www.gordex.cz

Pf2023

WIELTON AGRO

TRAKTOROVÝ PRÍVĚS TROJOSÝ TROJSTRANNĚ SKLÁPĚNÝ
PRS-2/W19
20 TUN

PRC-2B/W14
14 TUN
TRAKTOROVÝ NÁVĚS TROJSTRANNĚ SKLÁPĚNÝ - TANDEM

PRC-2HP/W14K
TRAKTOROVÝ NÁVĚS JEDNOSTRANNĚ SKLÁPĚNÝ
14 TUN

PRS-3S/S24
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ PŘÍVĚS

19,5 TUN

PRC-2HP/W18R TRAKTOROVÝ NÁVĚS JEDNOSTRANNĚ SKLÁPĚNÝ
18 TUN

ŠIROKÁ NABÍDKA VOZŮ PRO ZEMĚDĚLSKOU I STAVEBNÍ PŘEPRAVU

AGROVO cz s.r.o.

VÝHRADNÍ DOVOZCE DOPRAVNÍ ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY WIELTON AGRO

e-mail: opatril@agrovo.cz
tel.: +420 737 245 931

www.wielton-agro.cz

NOVINKA 2022

PRS-2S/S12H
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ PŘÍVĚS
12 TUN

PRC-3HP/W29
TRAKTOROVÝ NÁVĚS JEDNOSTRANNĚ SKLÁPĚNÝ - TRIDEM
27 TUN

PRC-2S/S12H
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ NÁVĚS
12 TUN

NOVINKA 2022

Využijte dotace na nákup lesnické techniky z naší nabídky

hydraulický jeřáb
Cranab FC8 - 10

Kladnicový vyvážecí vlek za traktor s hydraulickým jeřábem s drapákem pro nakládku dříví.

PRS-3S/S14
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ PŘÍVĚS
14 TUN

NOVINKA 2022
PRC-2/V40 24 TUN
TRAKTOROVÝ NÁVĚS VELKOOBJEMOVÝ S POHYBLIVOU PODLAHOU

PRS-2S/S9 9 TUN
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ PŘÍVĚS

PRC-2S/S12
TRAKTOROVÝ PLOŠINOVÝ NÁVĚS
12 TUN

NOVINKA 2022

TOVÁRNÍ FINANCOVÁNÍ
s podporou 4% dotace úroků
nově na 3 roky
pouze 10 % akontace
3 splátky (za 12, 24 a 36 měsíců)
UniCredit Leasing
PEAC FINANCE

Žádejte v síti prodejních partnerů

AGROVO cz s.r.o. Opava
AGROMEL Klíčany u Prahy
AGRIMA Staňkovice Brozánky
AG SERVIS ZEMĚDĚLSKÁ TECHNIKA Třešť
Přísečná s. r. o. PERAGRO Český Krumlov
AGRIO Pardubicko Svitavy • Jeseník
JV AGROTRADE Prodej zemědělských strojů Tábor
magrix s.r.o. Dubenec
Hrubčice, Kroměříž Velké Meziříčí, Šumperk
CTV SERVIS Vojnův Městec
RANKCAR Tuřany u Slaného
ARBO Klatovy

Prograin Zia

Nabídka pro ekologické zemědělce

Pěstujte bio odrůdy Lupiny bílé

Butan & Dieta

Osivo pro pěstování dodáme a výkup bio produkce smluvně zajistíme

Prograin Zia, s.r.o.,
Táborská 411/34, 140 00 Praha 4
tel.: +420 234 760 192
e-mail: info@prograin-zia.com

Pavel Vinkler
tel.: +420 603 251 681

Ing. Petr Kopecký
tel.: +420 605 246 831

Ing. Ondřej Průša
tel.: +420 606 142 517

www.prograin-zia.com

Děkujeme našim zákazníkům za spolupráci v roce 2022 a přejeme šťastný rok 2023.

MASTER
nesený oboustranný pluh

KVALITA A SPOLEHLIVOST

2 - 7 orebních těles – Pracovní záběr 35 - 55 cm – Pro traktory od 40 - 385 hp

KUHN

AUTORIZOVANÍ PRODEJCI ZNAČKY KUHN

AGROCENTRUM ZS, s. r. o. I Agrokonzulta Žamberk spol. s. r. o. I AGROSERVIS Trading, a. s. I AGROSERVIS Záměl I ARBO, spol. s. r. o. CIME s. r. o. I GARNEA a. s. I GORDEX spol., s. r. o.I Ing. Vítězslav HATAN I LUKROM spol. s. r. o. I NEREZ - Luděk Polčák I PERAGRO Přísečná, s. r. o. I RANK CAR, s. r. o. STROM Praha a. s. I TOM - AGRO s. r. o. I VÁŇA HYBRÁLEC s. r. o. I ZS HORSKÁ s. r. o.

KUHN CENTER CZ a.s. I www.kuhncenter.cz I jan.augustin@kuhncenter.cz I Tel: 607 209 314

MITRENGA a.s.
váš moravský dealer

Pf 2023

tel.: 602 710 182
e-mail: dobryden@mitrenga.cz
www.zetormorava.cz

TANATECH

Specialista na přívěsy a přívěsovou techniku.
Specializovaný eshop www.provleky.cz

Přívěsy Lider, Martz, Tomplan, Zaslaw, Faro, Pongratz, Unikol, Eduard, Hapert

Tiny House, kempovací přívěsy, karavany, multi skříňové přívěsy!

Nově: belgické přívěsy Eduard a holandské Hapert! solidnost, nespočet modifikací, záruka na rám až 10 let!

Klouby, kolečka, pneu, světla, boxy, panty, uzávěry, brzdy, klíny, kabeláže, kotvící technika, plachty, sítě.

8 vlastních prodejen v ČR

Přes 100 typů přívěsů
Vybíráme to nejlepší
Záruka
Ty nejlepší ceny
Poradenství
Specializace

volejte přívěsy: 732 427 965
volejte náhradní díly: 773 881 594

info@provleky.cz
www.provleky.cz

PRODEJ A SERVIS
ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY

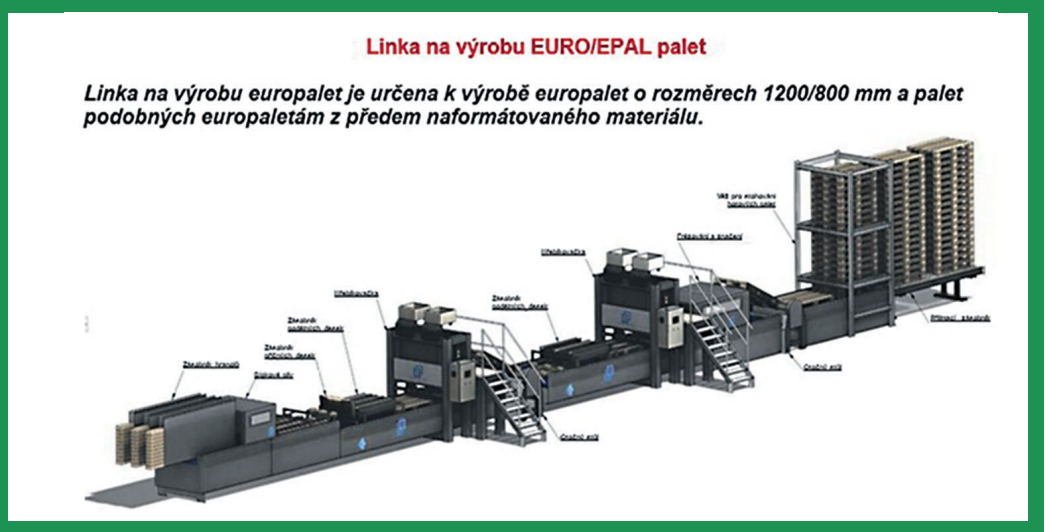
VALTRA

kverneland group

Ing. Vlastimil Martiník
mobil: 602 745 086
pevná: 585 241 002
email: marhol@volny.cz
www.martinik-zemedelskatechnika.cz

DREKOS FIRMA Made s.r.o

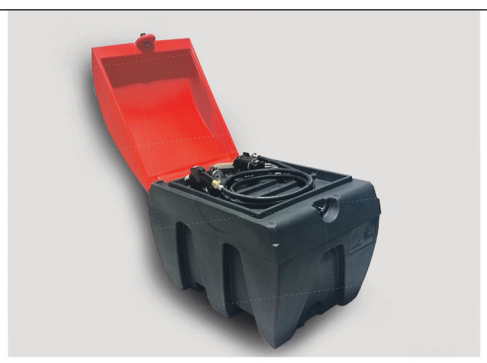
- V naší nabídce máme velké množství dřevozpracujících strojů
- Nabídku stále rozšiřujeme
- Jen kvalitní a prověřené stroje se zárukou



Linka na výrobu EURO/EPAL palet

Linka na výrobu europalet je určena k výrobě europalet o rozměrech 1200/800 mm a palet podobných europaletám z předem naformátovaného materiálu.

Drekos Made s.r.o. **www.drevoobrabeci-stroje.eu**



České plastové nádrže

Dvouplášťové nádrže na naftu a AdBlue

- objemy 2800-5000-7000-14000 l,
- bohaté možnosti dovybavení,
- kvalitní komponenty výdejního zařízení,
- certifikované dle normy EN 1334,
- záruka 10 let na plášť nádrže, 2 roky na komponenty.

Mobilní nádrže na naftu a AdBlue

- objem 420-1000 l,
- kvalitní komponenty výdejního zařízení,
- napájení 12/24/230 V,
- záruka 2 roky.

Nádrže na chemikálie (včetně DAM) a vodu

- objemy 5000-7000-9000 l, možnost propojení,
- certifikovány dle normy EN 13575,
- záruka 10 let na plášť nádrže, 2 roky na komponenty.

Podzemní nádrže na dešťovou vodu NEPTUN

- objemy 1,5-100 m^3,
- příslušenství pro dodávku vody do zahrady i domu,
- certifikovány,
- záruka až 20 let.

ELKOPLAST

Mezi přírodou a člověkem

www.nadrze-destova-voda.cz
www.nadrze-na-naftu.cz
www.elkoplast.cz

Kontaktujte nás
Jan Mokrejš
+420 773 576 613
jan.mokrejs@elkoplast.cz

ELKOPLAST CZ, s.r.o. | Štefánikova 2664, 760 01 Zlín
tel.: +420 575 571 000 | e-mail: elkoplast@elkoplast.cz

NABÍZÍME STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ PŮDY

PF 2023

vhodné
- pro podmítku
- pro předseťové a minimalizační zpracování půdy
- pro obnovu luk a pastvin
- do vinic a sadů

V nabídce různé modely diskových bran kompaktních se záběry od 1,2m do 8m.
Disky OFAS ITALY o průměru 510, 560 a 610mm, bezúdržbové náboje SKF, široká škála zadních válců, záruka, schválení MD ČR.
Zájemcům dáme kontakt na dosavadní uživatele strojů.

Tel.: 605 539 369
e-mail: vladimir.machnik@seznam.cz.

PF 2023

dirp

DIRP s.r.o.
Cejl 40/107, 602 00 Brno
Tel.: **543 217 368**, e-mail: info@dirp.cz
Certifikace TÜV CZ - ISO 9001 a 14001

Nabízíme Vám výrobu a montáž konzolových regálů a ocelových plošin pro efektivní využití Vašich skladů.

www.dirp.cz

CERNIN s.r.o.
Sídlo firmy: Berounská 399, 747 87 Budišov nad Budišovkou,
tel./fax: 553 773 318, 556 300 830
mobil: 604 307 329, E-mail: jcernin@volny.cz, www.cernin.cz

KRMNÉ MÍCHACÍ VOZY, DEZINTEGRÁTORY PRO BPS A SYSTÉMY PRO ZASTÝLÁNÍ
Kontakt:
jcernin@volny.cz, tel.: +420 604 307 329
bukovjan@cernin.cz, tel.: +420 608 634 871

Nesené a tažené jednoduché zastýlací a krmné stroje. Rozdružení a pořezání balíků. Nabírací funkce. Velikost od 2 do 7 m³

Kvalitní vakování krmiva jako volitelné příslušenství ke krmnému vozu.

MOBILNÍ NÁDRŽE NA NAFTU
Kontakt: malisek@cernin.cz,
tel.: +420 603 847 238

ZASTÝLACÍ LŽÍCE A HRABLA PODESTÝLKY
vhodné pro zastýlání separátu nebo slámy, úpravu podestýlky a zakládání vápence.
Kontakt:jcernin@volny.cz
tel.: +420 604 307 329

Vedoucí prodeje: jcernin@volny.cz,
+420 604 307 329 **www.cernin.cz**

FARMTRAC
TRACTORS EUROPE

Výkon od 22 HP do 122 HP | spolehlivé motory PERKINS a MITSUBISHI |
k malotraktorům nabízíme přes 20 druhů příslušenství

PRODEJ - SERVIS - ND SKLADEM

Komponenty značek:
BOSCH · CARRARO · MITA · Perkins Diesel Power

AGROTECHNIKA Vaněk s.r.o.

Děkujeme našim zákazníkům za spolupráci v roce 2022 a přejeme šťastný rok 2023.

Tel.: 602 138 914, 602 340 338
602 288 164, 725 927 533
agrotechnika@agrotechnika.cz
www.agrotechnika.cz
www.farmtrac.cz

PF 2023

frumenta

agricultural commodities
czech republic

Vykupujeme tyto zemědělské komodity

- hořčice
- mák
- len
- kmín
- slunečnice
- hrách
- pohanka
- proso
- lesknice
- peluška
- konopí a jiné

FRUMENTA s.r.o.
Jiráskova 382
566 01 Vysoké Mýto

tel: 465 421 073
frumenta@frumenta.cz

TAGEX CZ s.r.o. PRAHA

dodavatel
řemenů a dílů pro zemědělské stroje
a pásů DRB/DONGIL pro stavební stroje
nabízí posezónní slevy na

ORIGINÁLNÍ I NEORIGINÁLNÍ DÍLY
pro zemědělské stroje všech hlavních značek a traktory

navštivte náš e-shop
shop.tagex.cz

TAGEX CZ s.r.o.
Pražská 255 - KOCANDA
252 42 Jesenice u Prahy
www.tagex.cz
tel.: 241 933 021-2
mobil: 602 347 082, 602 367 944,
602 717 180, 602 825 165
e-mail: tagexcz@volny.cz

AGROTERNO Kroměříž

PRODEJNÍ SKLAD
NÁHRADNÍCH DÍLŮ
ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY
A PŘÍSLUŠENSTVÍ

otevřeno
pondělí – pátek 7.00–15.00 hodin

- náhradní díly traktorů UŘ I, UŘ II a UŘ III
- autopříslušenství elektro a vzduch
- ložiska, gufera, klínové řemeny, žárovky
- náhradní díly vleků a fekálních přívěsů
- olejové, vzduchové a palivové filtry MANN
- spojovací materiál, elektrody, svařovací dráty
- vysokotlaké hadice, veškeré rychlospojky
- nízkotlaké hadice pro rozvod paliv a vzduchu
- náhradní díly samosběracích vozů řady NTVS a MV-3
- kloubové hřídele, křížky a ložiska
- náhradní díly závěsného nářadí, bran a pluhů
- pneu vzdušnice a vložky
- veškeré náhradní díly AGROSTROJ Pelhřimov
- náhradní díly pro technologie živočišné výroby

VĚTŠINA ZBOŽÍ IHNED K ODBĚRU!

PROVOZNÍ SKLAD:
areál Agrodružstva, 768 31 Zlobice, okres Kroměříž
tel./fax: 573 363 029 ▪ mobil: 603 524 845
e-mail: agroterno@seznam.cz

Technologie Olmix pro rentabilní
a udržitelné hospodaření

Úspěšný rok s biostimulanty Olmix

Méně antibiotik
Výživa + Zdraví
PÉČE O ZVÍŘATA
Přírodní řešení na bázi mořských řas
PÉČE O ROSTLINY
Výživa + Zdraví
Méně hnojiv a pesticidů

BIOSTIMULACE - ÚČINNÁ PREVENCE DOPADŮ SUCHA

Méně chemie • Zdravá půda • Zdravé rostliny
Zdravá zvířata • Zdravý život

Primeo S12
Stimulátor využitelnosti živin

Agroptim SUNSET
Biostimulant vegetativních funkcí rostlin

Explorer S10
Stimulátor rhizosféry a mineralizace

Algomel PUSH
Listové hnojivo s biostimulačním účinkem

Neosol
Stimulátor vitálních funkcí půdy

MULTI•N
N+S listové hnojivo s biostimulačním účinkem

Thanks to algae!

Biostimulanty Olmix pro Vaše pole, zahradu i domácnost

www.olmix.cz

Kontaktujte náš obchodní tým:
Ing. František Václavík, +420 602 550 748, fvaclavik@olmix.com
Ing. Ivan Petrtýl, +420 739 058 762, ipetrtyl@olmix.com
Ondřej Václavík, +420 605 423 684, ovaclavik@olmix.com
Petr Bezděkovský, +420 720 110 286, pbezdekovsky@olmix.com

for a better life
olmix Group

Bonavita spol. s r.o.
ZEMĚDĚLSKÉ SLUŽBY

Vitalita pro Vaše zvířata!

Nabídka osiv, sóji, lupiny a ovsa
Využijte našich služeb

Prodej certifikovaných osiv
s garancí zpětného výkupu

Posklizňové služby

Obchod se zemědělskými komoditami

Výroba a prodej „NON GMO“
extrudovaných krmiv

Prodej cereálních nestandardů
z potrvinářské výroby

Bonavita spol. s r.o.
Hlavní 32, 251 63, Kunice-Vidovice
tel.: 323 665 430-1, mobil: 731 596 002
email: svoboda@bonavita.cz, www.pragosoja.cz

ROZDRUŽOVAČ BALÍKŮ
TEMAK T-R15

TEMAK
Výroba zemědělských strojů

ROZDRUŽOVAČ BALÍKŮ
TEMAK T-R10

- použití na seno, slámu, senáž
- pro traktor, manipulátor, smykový nakladač

NOVINKA

Technické parametry:
- použití pro seno, slámu, senáž
- max. průměr balíku 160 cm
- max. hmotnost balíku 1200 kg
- max. hmotnost stroje 890 kg

VÍCE NEŽ 230 PRODANÝCH KUSŮ V ČR A SR

ČESKÉMU ZEMĚDĚLCI
ČESKÝ STROJ

TEMAK CZ, s.r.o.
Tel.: 605 273 520, 605 917 907
e-mail: temak@temak.cz, www.temak.cz

PREMETAL

Dopravníky
Sušičky
Čističky
Závitovky
Technologické linky pre výrobu krmných zmesí

Technológie pre skladovanie, čistenie, sušenie a expedovanie zrnín

Bardejovská 42, 080 01 Prešov
tel.: 00421-51-7765382, 00421-905341422, e-mail: obchod@premetal.sk

www.premetal.sk

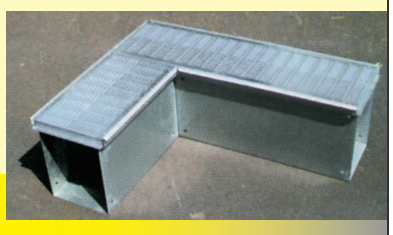
Dodávky zařízení pro dopravu a skladování obilí

Dopravníky pro plnění secích strojů a rozmetadel průmyslových hnojiv
provedení nerez
nebo lakované
výkon 15–150 t/hod

Šnekové dopravníky s výkonem 6–150 t/hod
pojízdné nebo stacionární
délka až 27 m

Provětrávání halových skladů
přejezdné rošty, děrované oblouky, teleskopické kanály
axiální a radiální ventilátory
provětrávací jehly a kužele

Vzduchové, bubnové a sítové čističky a předčističky, mořičky osiv



CanAgrocz s.r.o.

Horní Lukavice 204, 33401 Přeštice
Mobil: 00 420 602 529 129
e-mail: canagro@canagro.cz
www.canagro.cz

PF 2023

PRACOVNÍ ADAPTÉRY

KLOUBOVÉ NAKLADAČE
MININAKLADAČE
TELESKOPY
stroje od 1,1 do 6 tun
již od 415.000,- Kč

SCHMIDT
www.prodejnakladacu.cz

STROJE SKLADEM
ODBĚR MOŽNÝ IHNED

PS sprint s.r.o.
Moravany u Pardubic

777 113 243
info@prodejnakladacu.cz

Pracovní adaptéry nabízíme na nakladače a traktory v různých rozměrech, s různým typem uchycení.

agrotrans otice

www.agrotrans-otice.cz
tel. 553 791 110

Děkujeme za spolupráci v roce 2022
a těšíme se na tu další,
již v 30. roce fungování naší firmy.

Dřevěné haly | **Ocelové haly** | **Betonové haly** | **Kombinace ocel & dřevo** | **Kombinace beton & dřevo** | **Mobilní haly**

Montované haly

› navrhujeme › projektujeme › realizujeme

› **Konstrukce – dřevo – beton – ocel – kombinace**
› Ekonomicky, ale i vkusně

Rodinná společnost Martinice Group

PILA MARTINICE s.r.o.
Simínský mlýn 26
262 72 Březnice

info@martinicegroup.cz

+420 602 893 893

www.martinicegroup.cz

MARTINICE GROUP

...s pokorou k přírodě

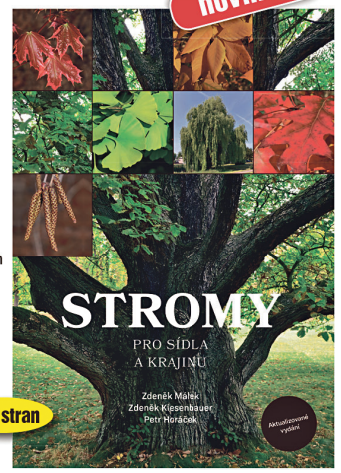
Nabídka titulů AGRIPRINT s.r.o.

Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, mobil: 774 774 280, obchodni@agriprint.cz, www.agriprint.cz

PUBLIKACE

1 STROMY PRO SÍDLA A KRAJINU

novinka



V současné době roste zájem o výsadbu stromů v našich sídlech, jejich okolí a krajině.
Barevné fotografie doplňují praktický popis jednotlivých druhů a kultivarů stromů, který je zaměřen na použití konkrétního taxonu v praxi.
Publikace je doplněna o kapitolu věnující se správné výsadbě a povýsadbové péči.
V knize najdete mnoho praktických grafů a sortimentálních přehledových tabulek.

Kniha je vydávána ve spolupráci s firmou ARBOEKO, hlavními autory jsou Zdeněk Málek, Zdeněk Keisenbauer a Petr Horáček.

420 stran

Cena publikace
580 Kč / 23 €

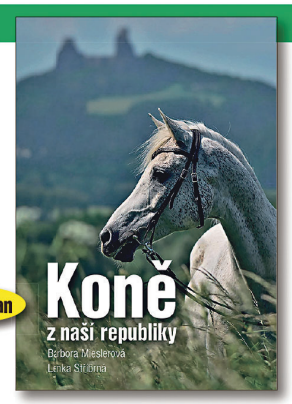
2 OKOUZLUJÍCÍ MUŠKAŘENÍ

Autor v knize shrnul svoje zkušenosti a zkušenosti předních českých muškařů do oddělených částí, ve kterých se snaží popsat vše, co je spojené s životem ryb a jejich chytáním na vodách tekoucích, stojatých a na moři. Dozvíte se podrobnosti o charakteristice vod, životě, projevech a chování nejčastěji chytaných ryb na umělou mušku a o životě hmyzu, kterým se ryby živí. Seznámíte se s potřebnou výbavou muškaře a obecnými pravidly pro chytání ryb.

296 stran

Cena publikace
490 Kč / 20 €

3 KONĚ Z NAŠÍ REPUBLIKY

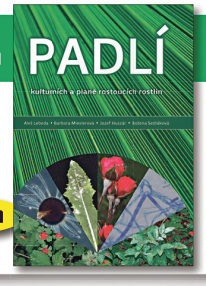


Kniha si klade za cíl přiblížit čtenářům všechna plemena koní chovaná na území naší republiky. Zahrnuje mimo jiné podkapitoly Vznik plemene, zaměřující se na historické okolnosti jejich vzniku; Charakteristika a vlastnosti plemene, Využití plemene, aj. Celá kniha je doplněna působivými fotografiemi Lenky Stříbrné.

400 stran

Cena publikace
580 Kč / 23 €

4 PADLÍ KULTURNÍCH A PLANĚ ROSTOUCÍCH ROSTLIN



Morfologická charakteristika, systematické rozdělení podle hospodářského významu, bohatá barevná fotodokumentace u každé plodiny. Autoři: Aleš Lebeda, Barbora Mieslerová, Jozef Huszár, Božena Sedláková.

350 stran

Cena publikace 250 Kč / 10 €

5 VŠE, CO JSTE CHTĚLI VĚDĚT O VÍNĚ

25 zásadních otázek o víně, na které odpovídá britský odborník JERRY LOCKSPEISER. Autor odpovídá na otázky jednoduchým a čtivým způsobem tak, aby opravdu každý dobře porozuměl. Kniha tedy není klasickou odbornou příručkou, je psána pro „běžné spotřebitele vína".

160 stran

Cena publikace 150 Kč / 6 €

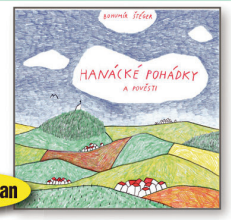
6 PROSTĚJOV – HANÁCKÝ JERUZALÉM – 2. vydání

Obrazová publikace mapující historické památky, současnou architekturu a jiné zajímavosti Prostějova a nejbližšího okolí. Texty v českém a anglickém jazyce.
Autoři: Petr Komárek, Ing. Marek Moudrý

305 stran

Cena publikace 350 Kč / 14 €

7 HANÁCKÉ POHÁDKY A POVĚSTI



Kniha představuje sběratelskou práci a vypravěčské umění Bohumíra Štégera (1908 - 1985). Snahou nového vydání Pohádek a pověstí je po více než šedesáti letech přiblížit zejména mladým čtenářům krásu příběhů z oblasti Hané a Záhoří a připomenout tradice tohoto kraje.

200 stran

Cena publikace 250 Kč / 10 €

8 POVĚSTI O HRADECH A ZÁMCÍCH

Kniha je upraveným vydáním dříve vydané jedinečné publikace sběratele Bohumíra Štégera (1908 – 1985) z r. 1957, která vynikala výjimečným poetickým slohem a elegantním obrazovým doprovodem významného olomouckého výtvarníka Jeronýma Grmely (1926 – 1992). Obsahem je 47 poeticky podaných pověstí z Olomouckého kraje a 10 z kraje Moravskoslezského.

160 stran

Cena publikace 150 Kč / 6 €

9 ROŽNOVSKÉ TRÁVY A LIDÉ KOLEM

Zamyšlení nejen nad stoletým vývojem pěstování trav na semeno u nás, ale také několika osobními vzpomínkami na oba koryfeje i jejich pokračovatele, přiblížit je současníkům.

120 stran

Cena publikace 190 Kč / 7 €

10 HANÁCKE TĚŽKO A POMALO

Nová, v pořadí již sedmá knížka Petra Lindušky psaná v hanáckém nářečí.
Jedná se o jakousi malou praktickou učebnici Hanáčtiny

140 stran

Cena publikace 200Kč / 8 €

MAGAZÍNY, NOVINY

11 ROK NA HANÉ 2023

Zajímavé čtení o Hané z pohledu významných událostí společensko-kulturního života příslušného roku. Poutavé texty o historii, tradicích, folkloru, současném životě hanáckého venkova, mikroregionů, cestopisy. Představíme významné rodáky, osobnosti Hané a nezapomínáme ani na krásu hanáckého jazyka, jehož zachování pro další generace považujeme za důležité.

180 stran

Cena publikace 135 Kč / 6 €

12 ČESKOSLOVENSKÁ PIVOVARSKO – SLADAŘSKÁ ROČENKA 2023

Magazín je záznamem zajímavých událostí, které se, jak jinak, točí kolem piva, sladu, chmele. Pohled do historie a současnosti pivovarnictví, sladařství, chmelařství, novinky, trendy ve výrobě , spotřebě piva, představení pivovarů, minipivovarů, Představíme i nově české odrůdy chmele a sladovnického ječmene atd.

200 stran

Cena publikace 135 Kč / 6 €

13 AGRÁRNÍ OBZOR + POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR

Agrární obzor a Potravinářský obzor vychází společně v novinové podobě.

Informace, zajímavosti, reportáže, aj. z celého zemědělskopotravinářského komplexu uceleně v jedněch novinách.

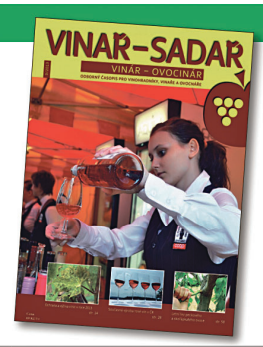
6 čísel/rok
480 Kč / 19 €

14 KOMUNÁLNÍ REVUE + VŠE PRO ZELEŇ

Dva časopisy v jednom. Pro obce, města, komunální služby, komunální sféru, realizátory a správce veřejné zeleně.

2 čísla/rok
160 Kč / 7 €

15 VINAŘ-SADAŘ



Odborný, stavovský magazín pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře v Česku i na Slovensku.

6 čísel/rok
předplatné 480 Kč / 19 €

16 PÍCNINÁŘSKÉ A TRÁVNIKÁŘSKÉ LISTY

Odborné články, praktické informace a trendy pro pěstitele pícnin v České a Slovenské republice.

1 číslo/rok
předplatné 140 Kč / 6 €

PŘEDPLATITELSKÝ balíček dle vlastního výběru

2 produkty – sleva **10 %**
3 produkty sleva – **20 %**
4 produkty sleva – **30 %**

Objednávkový kupón titulů Agriprint s.r.o.

AO6/2022

Název firmy, jméno .....

Adresa: .....

Tel.: ..... IČO: ..... DIČ: .....

Objednávám publikace: 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 ○ 6 ○ 7 ○ 8 ○ 9 ○ 10 ○

MAGAZÍNY > 11 ○ 12 ○ 13 ○ 14 ○ 15 ○ 16 ○

Datum .....

Podpis a razítko .....

Jak objednat:

1. mobil: 774 774 282
2. e-mailem: obchodni@agriprint.cz
3. viz objednávky na www.agriprint.cz
4. zasláním objednávky – viz kupón

Agriprint s.r.o., Wellnerova 134/7, 779 00 Olomouc

Objednejte si předplatné Agrárního a Potravinářského obzoru

vychází společně jako jedny noviny

Vážení čtenáři,

dovolujeme si vám nabídnout předplatné Agrárního obzoru a Potravinářského obzoru.

Dvoje noviny za jednu cenu.

Cena ročního předplatného: 6 čísel/480 Kč

Informace, zajímavosti, reportáže, aj. z celého zemědělsko-potravinářského komplexu uceleně v jedněch novinách.

Děkujeme za vaši přízeň.

JAK OBJEDNAT?

1. na internetu:	www.agriprint.cz
2. e-mailem:	obchodni@agriprint.cz
3. telefonicky:	774 774 282
4. písemně:	na adrese redakce s uvedením adresy plátce, adresy doručování (pokud je jiná než plátce)

ZPŮSOB ÚHRADY:

Bankovním převodem:
Fio banka, a.s. na účet č.: 2301451648/2010.
V případě potřeby daňového dokladu volejte na číslo 608 300 039 nebo pište na e-mail: ucetni@agriprint.cz nejpozději do 15 dnů od provedení platby předplatného.

V rámci tohoto předplatného sleva 30 % na produkty Agriprint s.r.o.

Objednávkový kupón Agrární a Potravinářský obzor

Název firmy, jméno: .....

Adresa: .....

Adresa pro fakturaci: .....

Tel.: ..... IČO: ..... DIČ: .....

Datum ..... Podpis .....

Wellnerova 134/7, 779 00 Olomouc
tel.: 774 774 282, obchodni@agriprint.cz
www.agriprint.cz

AO-PO 6/2022

Jak publikace objednat: **1.** mobil: 774 774 282, **2.** e-mailem: obchodni@agriprint.cz

Agrární obzor, noviny pro zemědělství a potravinářství, Redakce: Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, Petra Bártlová, Ph.D. tel.: 608 813 413, e-mail: bartlovap@post.cz, Inzerce: Rostislav Papajk, tel.: 774 774 283, e-mail: papajk@agriprint.cz, Předplatné: Libuše Žižková, tel.: 608 300 039, e-mail: ucetni@agriprint.cz, Sazba: Martin Tomaštík, tel.: 774 774 281, e-mail: studio@agriprint.cz
Materiály pod značkou -pr- jsou placená reklama. AGRÁRNÍ OBZOR je zaregistrován pod registračním číslem MK ČR E 8186. ISSN 1214 - 1291

Představujeme vám novinku na českém trhu. Řepkový a slunečnicový olej s vitamínem D.

Zlatá Haná

Jsou vyrobeny podle ***unikátní receptury*** *z nejkvalitnější české řepky a maďarské slunečnice s přídavkem* ***vitamínu D*** *pro posílení vašeho zdraví.*

Oleje Zlatá Haná se skvěle hodí pro přípravu tradičních českých pokrmů, stejně tak i specialit cizích kuchyní. Je to dáno jejich ***jemnou a neutrální chutí*** *bez výrazného aroma, čímž podtrhne chuť hlavních ingrediencí při přípravě vašich pokrmů.*

Oleje Zlatá Haná mají široké uplatnění ***v teplé i studené kuchyni****.*

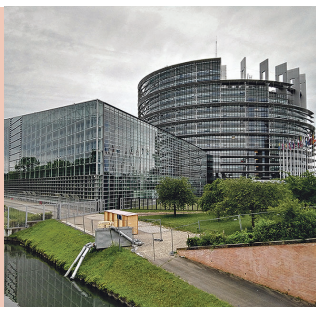
Oleje Zlatá Haná ***skvěle chutnají a prospívají vašemu zdraví*** *díky nízkému podílu nezdravých nasycených mastných kyselin a velmi vysokém obsahu zdraví* ***prospěšných nenasycených mastných kyselin****.*

Potravinářský obzor

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

6/2022

Europarlament i nadále jedná o potravinách 30



Fjord Bohemia využívá unikátní technologie a nabízí ryby i pro vánoční stůl 38

Pletení vánočky s receptem od odbornice 43

KLASA

Hrajeme o budoucnost a o ceny českých potravin

Půl miliardy v sazbách pro přechodné vnitrostátní podpory (PVP) pro rok 2022 schválil ministr zemědělství Zdeněk Nekula. Zemědělci je dostanou za péči o zemědělskou půdu, pěstování chmele, dále škrobových brambor a chovu masného skotu a ovcí či koz . Je to přes 532 milionů korun. Přechodná vnitrostátní podpora (PVP) v nových členských státech EU slouží k dorovnání vybraných komodit. Ty byly v systému jednotné platby na plochu zemědělské půdy z evropského rozpočtu znevýhodněny oproti plnému systému přímých podpor v původních, tzv. starých členských zemích Evropské unie. Finanční prostředky na PVP jsou hrazeny výhradně z národních zdrojů.

Více českých potravin v obchodních řetězcích

Tato zpráva je jistě potěšující a to i vzdor tomu, že žádosti podané v roce 2022 jsou posledními, na které je možné tyto podpory poskytovat,- protože od roku 2023 již nejsou přechodné vnitrostátní podpory součástí nové Společné zemědělské politiky (SZP). Mnohem horší je jiná skutečnost na níž hned zareagovala uprostřed listopadu AKČR, že podle výstupu z jednání vlády má být kapitola rozpočtu České republiky určená na dotační podpory pro zemědělce a potravináře snížena z letošních 5 miliard korun na 2,7 miliard korun v příštím roce. S tím zásadně nesouhlasí Agrární komora České republiky, jejíž členové produkují přes 80 procent tuzemských zemědělských komodit pro výrobu potravin, a požaduje zachování národních dotací na minimálně stejné úrovni jako dosud. Tato největší česká zemědělská organizace varuje před fatálními dopady na budoucí vývoj zemědělské prvovýroby a zpracovatelského průmyslu.

Snížení objemu národních dotací přijdou zemědělci o část příjmů

„Nacházíme se v situaci, kdy zemědělcům a potravinářům raketově rostou vstupní náklady. Přitom mají omezené možnosti promítnout je do cen, za které prodávají svou produkci. Výkupní ceny neurčují čeští zemědělci, ale volný trh. Domácí zemědělská prvovýroba se tak prodražuje a farmářům se stále méně vyplácí chovat hospodářská zvířata nebo pěstovat náročnější takzvané citlivé plodiny. Snížením objemu národních dotací přijdou o část příjmů, což přispěje k dalšímu snížení jejich konkurenceschopnosti na evropském, respektive globálním trhu. Apelujeme na vládu, aby objem národních dotací zvýšila na minimálně stejnou úroveň jako letos. Hrajeme tu o budoucnost českých potravin," říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Razantní snížení přidělených peněz

Státní rozpočet počítá podle informací Agrární komory ČR s rozdělením finančních prostředků na jednotlivé dotační programy v podobném poměru jako loni. To znamená, že 1,88 miliardy korun má směřovat do živočišné výroby, 305 milionů do rostlinné výroby, 317 milionů do potravinářství a 198 milionů na ostatní aktivity. Pro jednotlivá odvětví v rámci potravinové výrobní vertikály se tak jedná o razantní snížení přidělených peněz. Přestože do živočišné výroby má směřovat největší objem prostředků, nevyrovná propadům, s nimiž se chovatelé prasat, drůbeže i skotu nyní potýkají. Řada z nich zvažuje omezení svého podnikání a někteří k tomuto kroku již přistoupili.

Krácení národních podpor ovlivní i ekologii

„Národní dotace dosud alespoň částečně kompenzovaly tržní ztráty zemědělců, v po-

pokračování na str. 26

Hrajeme o budoucnost a o ceny českých potravin

pokračování ze str. 25

sledním období především chovatelů prasat a drůbeže. Měly důležitou roli také jako podpora zlepšování životních podmínek zvířat, ozdravování chovů a díky programům jakosti potravin Q CZ přispívaly také ke zvyšování bezpečnosti a kvality potravin. Díky tomu se Česká republika může pochlubit nízkou spotřebou léčiv v živočišné výrobě a nízkou spotřebou pesticidů ve výrobě rostlinné. Pokud skutečně dojde ke krácení národních podpor, mohou se zemědělci začít orientovat jen na investičně méně náročné a výnosnější aktivity, jako je pěstování obilovin nebo řepky. To bude mít vliv na pestrost krajiny a ubude také organické hmoty do půdy v podobě statkových hnojiv. Lze očekávat, že se rovněž přizpůsobí také potravinářské podniky," dodává Doležal.

A je to opět Agrární komora ČR co se právem strachovala o zastropování cen energií s přihlédnutím k nemalému podílu na celkové naší spotřebě a to plynovými stanicemi. Ty jsou přínosem společnosti nejen tím, že do běžné sítě dodávají až kolem 10% energie,je to ale ekologický způsob výroby, bez ničení atmosféry splodinami a naopak z důvodu i šetrné likvidace odpadů .

Bioplynové stanice unikly právem zastropování energie

„Zemědělským podnikům napříč republikou se zvyšují náklady na energie v meziročním srovnání až o stovky procent. Záleží na konkrétním dodavateli a podmínkách smlouvy, jako je například délka fixace. Agrární komora České republiky vítá, že česká vláda přistoupila k zastropování cen energií. Ještě na konci srpna jsme neměli ani zprávy o zastropování pro příští rok, ani informaci o kompenzacích vysokých cen energií za rok letošní. Současně oceňujeme, že vláda rozhodla oproti původnímu záměru o udělení výjimky v původním nařízení EU, které umožňuje neuplatňovat zastropování na výkupní ceny elektřiny pro obnovitelné zdroje energie s instalovaným výkonem do 1 MW. Důvodem je extrémní meziroční nárůst nákladů pro provozovatele bioplynových stanic, který v případě jiných obnovitelných zdrojů nenastal. Mezi největší výhodu bioplynových stanic patří vysoká efektivita výroby energie během 24 hodin, a to celoročně bez závislosti na klimatických podmínkách. Dalším přínosem také je, že na rozdíl od spalování biomasy se organická hmota vrací v podobě digestátu do půdy a zvyšuje její úrodnost, vytváří synergii s živočišnou výrobou, kdy u kejdy výrazně snižuje emise čpavku do vzduchu a snižuje riziko znečišťování podzemních vod. Bioplynové stanice mohou také velmi efektivně využít odpady z obcí, potravinářství, jídelen a průmyslu," říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

Miska vah s údaji pro a proti podporám

Něco za něco , říká se, ale v tomto případě obavy zemědělců o svou budoucnost převyšují to co se snaží ministr zemědělství nyní pro ně zachránit a zlepšit jejich neradostné postavení v Evropské unii. Národní rozpočty v tomto případě sehrávají významnou roli a některé státy EU co jsou připravené zvyšovat své vývozy na úkor ostatních zemí si velmi dobře spočítaly jaký je konečný efekt pro státní kasu Své farmáře chytře podporují a to mnohem víc než se děje v poslední době u nás a nelze to pak svádět na nízkou konkurenceschopnost tuzemských producentů. To je pak jedině o špatném ekonomickém přístupu k dané problematice a co je na pomyslné misce vah.

(egi)

Pivovarníci hledali recept na krizi

K růstu cen vstupů se připojila špatná úroda chmele

V souvislosti s problémy ekonomiky čelí malé i velké pivovary v České republice riziku poklesu poptávky po tradičním českém pivu. Produkce piva je zároveň zasažena bezprecedentním růstem nákladů, které ohrožují ekonomickou existenci pivovarů. Ohrožena je také dostupnost chmele, zásadní suroviny pro tradiční české pivo – na chmelnicích v Česku se ho letos urodila přibližně polovina ve srovnání s rokem 2021. Recepty na krizi hledali pivovarníci v srdci Krušných hor na Božím Daru.

Desátý ročník workshopu pro zástupce pivovarů z celé České republiky uspořádala skupina ARIX CZECH HOP ve spolupráci s žateckým Chmelařským institutem v prostorách moderního Pivovaru Červený Vlk na Božím Daru. O receptech na krizi diskutovali zástupci dvaceti osmi pivovarů z Česka.

„Ekonomický vývoj v letošním roce má dopad prakticky do všech odvětví ekonomiky, pivovarnictví a chmelařství nevyjímaje. Cenový růst vstupů je aktuálním problémem všech, nicméně jsem přesvědčen, že najdeme společně s pivovary řešení nejenom pro tento, ale především pro následující roky s cílem zachovat pěstování chmele pro tak unikátní nápoj, kterým české pivo bezesporu je." uvedl v úvodním slovu Vladislav Minář, předseda představenstva společnosti ARIX.

Přednášku na téma „Krize a české pivovarství" vedl Tomáš Maier z Provozně ekonomické fakulty České zemědělské univerzity. V rámci přednášky zazněla i predikce dopadů ekonomické krize na malé i velké pivovary.

„Nůžky jsou pro pivovary velmi rozevřené u prodejů off-trade a on-trade. Vedle rostoucích vstupních nákladů jsou prodeje off-trade velkým problémem, " uvedl Tomáš Maier, který si současně nemyslí, že bude mít ekonomická krize vliv na spotřebu piva.

Předmětem diskuse byly i daně. Publicista Ladislav Jakl se ve svém blokovém panelu věnoval diskriminační spotřební dani.

České chmelařství ohrožuje kromě růstu cen vstupů a klimatických změn také dostupnost atraktivnějších plodin, které vytlačují chmel z polí v okolí Žatce. Třicetiletý vývoj v českém chmelařství a výhledy oboru na další desetiletí shrnul v přednášce Jiří Smetana, zakladatel společnosti ARIX.

„Klimatické změny, a především bezprecedentní cenový růst vstupů, ohrožují pěstování plodiny, která je jedním ze symbolů Česka. Řada chmelařů uvažuje o přechodu k jiným plodinám," uvedl mimo jiné Jiří Smetana.

Mezi odbornými přednáškami proběhla řízená pivní degustace vedená Karlem Kroftou z Chmelařského institutu. Metodou senzorické analýzy byla vedena čtyři kola degustací.

O skupině ARIX CZECH HOP

Skupina ARIX CZECH HOP je celosvětově největším producentem žateckého poloraného červeňáku – chmele, který dodává pivu typickou vyrovnanou chuť a vůni. Chmel z této produkce je pěstován výhradně v České republice v Žatecké chmelařské oblasti na chmelnicích, jejichž rozloha dosahuje 700 hektarů. Skupina je tak největším pěstitelem chmele v Evropě. Současně skupina ARIX CZECH HOP aplikuje principy regenerativního zemědělství, upravené na podmínky pěstování chmele, a to vše s jediným cílem: zachovat kvalitu plodiny, která je nezbytná pro produkci tradičního českého piva.

Sabina Štaubertová

Opět rozhodli Bernardýni

Nový způsob označování potravin ošetřených uzeným tradičním kouřem, nebo kouřovými aromaty, který bude platit od ledna příštího roku, velmi negativně poškodí každý takto označený uzený výrobek. Toto rozhodnutí vyvěrá z naprostého nepochopení technologie uzených výrobků a svědčí o neodbornosti úředníků, kteří jej vymysleli a vpašovali do naší legislativy.

Co je to uzení? Uzení je povrchové ošetření kouřem a jeho deriváty libovolnou cestou. Přenos ve formě kouře, suspenze par, anebo pomocí nosiče. Při použití nosiče je dané přesné složení kouře, jeho vliv na výrobek je pravidelně opakovatelný a jednoduchý. Mimo to, že se jedná o způsob úpravy potraviny, která podporuje trvanlivost, vzhled, chuť a vůni, musíme si položit otázku. Tedy jak vzniká kouř. Vzniká pyrolytickým rozkladem dřeva. To je například mechanickým namáháním špalku vhodného dřeva, spalováním štěpků vhodného dřeva, spalováním pilin vhodného dřeva atd. Dále je třeba si položit otázku týkající se přenosu složek kouře na výrobek. Jak a čím se mohou složky kouře na výrobek přenášet? Často se přenáší právě jako kouř, to znamená disperzní soustava, kdy jsou kapalné a pevné složky rozptýleny v plynné složce kouře to znamená, že složky kouře lze přenášet vzduchem, nebo parou. Tento tradiční způsob uzení má svá úskalí, která tkví v možnosti ovlivnění složení kouře. To je fakt, že i při sebelepším sofistikovaném procesu vyvíjení a přenosu kouře na výrobek nedostaneme shodný, opakovatelný výsledek z hlediska podílu jednotlivých složek kouře na potravině. O škodlivosti cyklických aromatických uhlovodíků nazývaných benzpyreny bylo již napsáno dost. V potravinářském průmyslu se často střetávají s tuky a jsou v nich rozpustné. Právě proto se kouře průmyslově zbavují škodlivých látek a výrobce ručí za složení takto upraveného kouře. Navíc pro takto připravené kouře platí přísnější limity. Způsob přenosu těchto kouřů může být rozprašováním pomocí vodní disperze nebo přenosem z vláknité folie nebo bariérového obalu s vnitřní vláknitou vrstvou. V žádném případě tedy nejde o aromatizování ale o způsob uzení uplatňovaným po celém světě. Jedná se o přenos produktů pyrolýzy dřeva na povrch potraviny. O aromatizování můžeme mluvit v případě, že přidáváme kouřové aroma do výrobku, pokud přenášíme kouř na povrch ať už jakýmkoliv způsobem, jedná se o uzení.

Moderní a zároveň zdraví ochraňující kroky inovátorů technologických postupů nemohou být degradovány laickým přístupem evropských odborníků. Bohužel se za jejich závěry stavějí i naše instituce, které se navíc skrývají za dovětek, který cituji: „Stanovisko MZe (SVS a SZPI) k uzeným potravinářským výrobkům má pouze informativní charakter. Závazný výklad právních předpisů při jejich aplikaci na konkrétní případ mohou provádět pouze nezávislé soudy. Jakýkoli jiný výklad právního předpisu má pouze informativní význam a není právně relevantní."

Bernardýn je nádherné zvíře, ale i pes, který rozumu moc nepobral. Nazýváme jím člověka, který je na tom stejně, ale který jako to velké psí plemeno umí buřta sežrat – sníst, ale nemá potuchy o tom, jak se vyrábí.

Ing. Peter Hrubý
FIMEX

Sbírka potravin narůstá

a bude opět v dubnu a listopadu příštího roku

Podzimní kolo celorepublikové Sbírky potravin je definitivně u konce. V úterý 22. listopadu skončila možnost darování v on-line obchodech Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco.cz. Celkem se tak včetně sobotní akce 12. listopadu podařilo vybrat 526 tun potravin a 58 tun drogistického zboží.

Prezident SOCR ČR Tomáš Prouza má radost, že jako spoluorganizátor Sbírky potravin pro potřebné může osobně asistovat u předávání jídla potřebným do potravinové banky.

„Velmi mě těší, že i v těchto obtížných časech měli Češi o Sbírku potravin zájem a pomohli, ať už osobním darováním ve více než 1400 prodejnách nebo prostřednictvím 14denní on-line formy. Díky nim budou mít desetitisíce lidí spokojenější Vánoce. Za všechny tyto projevy solidarity chci všem opravdu moc poděkovat," uvedla Veronika Láchová, ředitelka České federace potravinových bank. Do potravinové pomoci se letos zapojil například i pražský IKEM.

Potravinové sbírky byly zahájeny v České republice před deseti lety

Sbírka potravin je jednou z největších charitativních akcí v České republice a po celé zemi se jí účastní tisíce lidí z řad dobrovolníků, zaměstnanců prodejen a neziskových organizací. Darované zboží se převeze do skladů potravinových bank, odkud se následně bude distribuovat přes jednotlivé charitativní organizace i města a obce všem potřebným. Cesta pomoci je tak krátká a na místo určení se dary dostanou ve chvíli, kdy budou potřeba.

„Bohužel stále narůstá počet osob odkázaných na pomoc potravinových bank, meziročně to je o 35 % víc. O to více je zapotřebí ocenit, že systém charitativních potravinových sbírek v České republice funguje už deset let. Za tu dobu je patrná stále intenzivnější spolupráce mezi potravinovými bankami a obchodními řetězci. I z toho důvodu jsme v současnosti připraveni se aktivně podílet na rozšíření sbírky na další komodity, jakými jsou nábytek nebo textil," sdělil Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, a doplnil: „Už počátkem letošního května uzavřel Svaz obchodu a cestovního ruchu, Česká federace potravinových bank, ministerstvo zemědělství a ministerstvo životního prostředí společnou deklaraci týkající se dalšího řešení podpory pro lidi v nouzi a zároveň omezování plýtvání potravinami. V jejím naplňování intenzivně pokračujeme."

Z mnoha rodin se předávání nakoupených potravin radostně účastnily i děti s rodiči a radost byla vzájemná. Potravinové banky mají i letos z čeho rozdávat.

Pomoc potřebným po celé zemi

Pomoc ve Sbírce potravin je zaměřena zejména na seniory, rodiny v krizi, rodiče samoživitele, pěstounské rodiny, hendikepované občany či lidi bez domova a pokrývá celou Českou republiku. Do sbírky se zapojily i on-line obchody Košík.cz, Rohlík.cz a iTesco, kde mohli zákazníci darovat potraviny a drogerii z pohodlí svého domova až do 22. listopadu. Preferované jsou především konzervy, dětské výživy, instantní polévky, trvanlivé mléko, olej, rýže a luštěniny, těstoviny a základní i dětská drogerie.

K myšlence pomoci lidem v nouzi se letos přihlásily obchodní řetězce Albert, Billa, COOP, Globus, Kaufland, Lidl, MAKRO, Penny Market, Tesco a sítě drogerií dm drogerie markt a ROSSMANN.

Sbírka potravin se od roku 2019 koná dvakrát ročně, a to na jaře a na podzim. Je organizována Českou federací potravinových bank, Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR spolu s klíčovými obchodními řetězci působícími na českém trhu, Asociací společenské odpovědnosti, Raben Logistics Czech a partnery z neziskového sektoru.

Jarní kolo Sbírky potravin se v roce 2023 uskuteční 22. dubna, podzimní kolo pak 11. listopadu.

Eugenie Línková

Dvě třetiny Čechů dává přednost čerstvému pečivu a preferují Penam

Společnost IBRS několik let provádí multi-klientní výzkum trhu a monitoruje jednu z nejzákladnějších, a přesto nejdůležitějších potravin. Jde o pečivo, které je důležitou součástí jídelníčku pro 83 % Čechů. Potvrzuje se opakovaně, že více než 2/3 Čechů dává přednost čerstvému pečivu. A tak se v anketách objevuje skutečnost v procentech a to , že nejdůležitějšími faktory při nákupu pečiva je jeho čerstvost (pro 85%) a chuť (pro 84%).

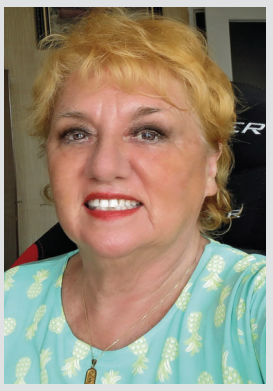
„Je zajímavé, že lidé mají o výrobcích pečiva slušný přehled. Ve výzkumu jsme se zeptali, aby jmenovali nějaké konkrétní výrobce a 83 % oslovených to dokázalo. Nejčastěji uváděli Penam (61 %), Odkolek (15 %) a pekárny Delta (5 %)." říká Tomáš Horejsek analytik agentury IBRS.

Značka Penam je zároveň i nejoblíbenějším výrobcem pečiva, každý pátý jí považuje za nejlepší. Výzkum byl realizován na reprezentativním vzorku 1000 respondentů z celé České republiky starších 15 let.

Ne každý ví, že značka Odkolek, součást United Bakeries a.s., je od roku 2019 součástí holdingu Penam a jeho výrobky zažívají v poslední době na trhu boom.

(egi)

Editorial



Ve zdraví, pohodě a s dobrou náladou

Na dotaz u psychologů jak předcházet špatné náladě, je odpověď jasná, dobrou náladou. A není třeba si ani ťukat na čelo, je to tak a když neskuhráme a realizujeme „jen" kupu dobrých nápadů, je takřka vyhráno. Nemá taky cenu si stále dokola vyprávět o rostoucích nákladech všeho druhu nebo o blbostech, co někteří neználkové propagují u jinak dobrého projektu zvaného Green Deal. Vezměme si jeden příklad za všechny, bioplynové stanice, které z více než 10% u nás v České republice zásobují energií nejen dotyčné zemědělské usedlosti , u nichž stojí a fungují. U největší zemědělské profi organizaci Agrární komory ČR totiž vznikla obava, že při celkovém zastropování energií na to velmi doplatí bioplynové stanice, pokud z jednotného nařízení nebudou vyčleněny. Na odborné vysvětlení ale naše vláda zareagovala a malér je zažehnán, bioplynové stanice mají dál zelenou a to doslova. Není třeba ani detailně vysvětlovat jejich přínos právě z oblasti ekologie.

Tento příklad, že jednání u kulatého stolu mají význam je příkladem i toho, jak racionalita v rozhodování při dodání faktů od odborníků má pak kýžený dopad. V žurnalistice platí, že vždy je třeba hledat důvod problémů a tedy i krize, přestupků a nebo dokonce zločinnosti a vysvětlení bývá pak jasné. Buď se porušily nějaké velmi významné dohody, za druhé je to mnohdy i o touze vydělat za každou cenu hodně peněz a nebo prostě levota co se postupně dostane na světlo světa a na malér je zaděláno. Dnes kdo sleduje dění ve světě a to i hlavně ze zahraničních zdrojů má jasno a tak v předvánočním čase, kdy láska, pokora a vzájemně dobré vztahy jsou lidově řečeno „na tahu" popřejme i světovým lídrům, aby se umoudřili a dali průchod těm dobrým povahovým rysům a moudrosti, aniž je třeba se jen zaklínat Bohem. Ten se ostatně dívá ze svého mráčku značně nazlobený a radí, pracovat na svých dobrých nápadech a pomáhat si navzájem. Toho se taky držíme a v každém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru přinášíme ty nej počiny našich lidí co umí a nedají se odradit výkyvy v náladách společnosti.

Zase uvedu příklad. Vloni nešťastnou náhodou vyhořel závod Preolu v Lovosicích, kde se lisoval z řepky olej, z odpadů se vyráběly pokrutiny a část produkce šla i na bio paliva. Došlo ke katastrofě za mnoho milionů korun, aniž to bylo následně vyhodnocené jako cizí zavinění. Ostatně jako příklad nezdolnosti tamních lidí to máme v tomto čísle. Je to příklad i dalšího dobrého povahového rysu, snahy s přáteli ze zahraničí uspíšit nejen rekonstrukci, ale včas nastartovat tak důležitou produkci.

Moje babička říkávala ono okřídlené, když se chce, všechno jde. A ono to skutečně platí jak v běžném životě tak i na mezinárodním poli při vyjednávání. Odborníci z daného oboru spolu se strojaři se dali dohromady a už Preol jede a to na ještě větší obrátky.

A v tomto souboji s časem ale celkově i s růstem cen energií a tím i nákladů jsme si najednou všimli a začali i realizovat úsporná opatření a co je nadbytečné a znamená i určité plýtvání, postupně mizí. Tohle je taky skvělá zpráva a všimněte si, co lidí letos v létě začalo opět zavařovat plody svých zahrad a dokázali jsme se najednou i ohnout pro sklepnutá krásná jablka větrem nebo švestky co po náhlém dozrání padaly pod strom. Jak opět jedno krásné české úsloví konstatuje, že totiž bída naučila Dalibora housti, je nejen pravdivé, ale dnes velmi aktuální. Z ovoce se doma vyráběly kompoty, džemy a marmelády a pak i ty co se k zavařování nehodily, šly do pálenek. V minulém čísle jsme mimochodem informovali o zdárně nastartované soutěži tuzemských palíren a lihovarů. Zájem o vypalování ovoce na destiláty stoupá a to nejen na calvados, ale v poslední době je moderní a hlavně dobré ty přebytky starších ročníků kompotů , džemů a marmelád všeho druhu prostě hromadně taky nechat v pálenici vykvasit a zpracovat na destilát různých aromat. Vyzkoušela jsem jednu takovou várku z domácí produkce na Vysočině a v nedaleké pálence už vloni „nastartovala" pokus. Vydařil se a štamprle s přáteli nejen nic nezkazilo, ale dodalo na ještě lepší náladě.

A tak na závěr si přejme nejen krásné Svátky vánoční, Silvestra s bohatou tabulí dobrot, ale i novoroční přání stvrzené třeba právě nějakou dobrotou z našich pálenic. Tak na zdraví a pokojný rok 2023.

Eugenie Línková
šéfredaktorka

Konopí seté je komodita budoucnosti

Zelená se v případě Green Dealu v případě technického konopí stále u nás nekoná. Není to státem podporovaná komodita, stejně jako len a bohužel i některé druhy ovoce. Přitom právě tyto komodity nám nejen krášlily přírodu, jsou zdravé a to v případě technického konopí platí jak o oleji, kosmetice, semenech přidávaných do pečiva, ale dřív se v hojné míře využívalo na oděvy a nebo i v lisované podobě jako třeba i izolace . Výhody konopí zkrátka nejsou jen zdravotní v podobě semínek nebo oleje, ale i co se týče životního prostředí. Zabraňuje erozi a funguje jako les. Hektar konopí vám vyčistí ovzduší jako 25 hektarů lesa a naroste za čtyři měsíce.

Václav Říha

Rychlý a zjednodušený výpočet pro příznivce Green Dealu

U stromů se častokrát absorpce uhlíku počítá třeba na 40 let jejich života.
V každé fázi života roste jinak, a proto potřebuje jiné množství CO_2. V úplném průměru se ale bavíme o cca 6 tunách CO_2 za rok na hektar půdy. Na stejném hektaru vám vyroste cca 6,25 tun konopí. Víme, že z 1 tuna potřebuje cca 1,6 CO_2, to vychází na 10 tun CO_2 na hektar.
I když byste na stejné půdě pěstovali konopí jen dvakrát do roka, stejně získáte alespoň 20 tun zpracovaného uhlíku, tj. O 14 tun víc, než kdyby vám na stejné ploše rostly stromy. Kromě tzv. "carbon mining", neboli získávání uhlíku z atmosféry, má konopí také další pozitivní vlastnosti. Například pomocí procesu phytoremediace čistí půdu, ve které roste. Mimo jiné umí také čistit půdu od radioaktivních částic. Tyto účinky byly testovány v Černobylu a měly velice pozitivní výsledky.

Je konec roku a my se k této blahodárné rostlině vracíme a to ne proto , že bychom se s ní loučili, ale abychom jí dali na našich polích i druhou šanci. I tentokrát dáváme slovo jednomu z největších odborníků na pěstování a zpracování konopí v České republice Václavu Říhovi, který v roce 2005 založil firmu Hemp Production s.r.o. Je navíc dlouholetým místopředsedou Svazu lnu a konopí České republiky.

▶Na jaké výměře bylo letos v ČR technické konopí ? A jaká byla výměra vaší společnosti včetně smluvních partnerů?
Oseli jsme na 6 hektarech. Na polích pěstujeme v současnosti konopí jen pro účely poskytnutí semen různých odrůd konopí setého, k realizaci projektu, jehož řešitelem je JU (Jihočeská univerzita). Naši společnost si přizvala jako spoluřešitele a dodavatele semen konopí. O tom, kolik se letos celkem oselo zatím ještě nevíme, ale bude to přibližně kolem 200 ha. Většina sklizně bude zřejmě na výrobu extraktů. Pro naši výrobu potravin semena dovážíme z Francie. Produkce z ČR nám nestačí.

▶Technické konopí bylo vždy u nás vzhledem k půdně klimatickým podmínkám na mnohem větších výměrách a stejně jako len, mák nebo u ovocnářů hrušně a moruše. Tyto komodity tak postupně vytlačilo obilí, řepka, ale i pícniny a i když Green Deal nyní tak často skloňovaný by měl přihlížet k významným přednostem právě těchto komodit, z neznalosti to politici míjejí a nepodporují je. Jak to vidíte ale Vy z pohledu pěstitele technického konopí?
Je velká škoda, že je konopí opomíjeno, protože konopí vylepšuje půdu, zabraňuje erozi, čistí vzduch, nepoužívají se žádné chemické prostředky, z konopí lze vyrobit na desítky tisíc produktů, může nahradit výrobky z ropy atd. atd. Je to rostlina budoucnosti a nevím proč se pěstování a následné zpracování této jedinečné rostliny nepodporuje. Rozhodně by mělo smysl, zařadit konopí do osevního postupu.

▶Technické konopí, je komodita s mnohačetným využitím. Jak a co z něho vy konkrétně vyrábíte?
Jak jsem se už zmínil z konopí se dá vyrobit skoro cokoliv. Ať už je to textil, papír, lana a provazy nebo zateplovací rohože, podestýlky pro hospodářská zvířata, kosmetika, využívá se ve stavebnictví, pro skvělé výživové hodnoty v potravinářství. My jsme se zaměřili na potraviny. Jako příklad uvedu: lisování panenského oleje, meleme z konopných semen mouku, vyrábíme protein, máme loupačku na konopná semena, pečeme cereální sušenky s přidáním konopných semen. Z konopných semen nevhodných pro potraviny vyrábíme unikátní lazurovací laky s přídavkem konopného oleje. Vyznačují se především trvanlivostí nátěru, odolnosti proti vodě a UV záření.

Hlavní problém je nákup nového kombajnu, ten náš už pomalu dosluhuje a dále tírenská technologie na následné zpracování stonku. Nový speciální kombajn na konopí se pohybuje v částce kolem 15 000 000,00 Kč, přestavba je v částce přibližně 4 800 000,00 Kč je nutné podotknout , že i tyto kombajny se dají dále využívat pro sklizeň jiných komodit. Nová technologie na zpracování stonku přijde zhruba na 3 000 000.00 EUR. Máme jednu starší tírnu připravenou, ale bohužel zatím chybí finance na dostavbu haly a dalšího příslušenství.

Můj návrh je pilotní projekt za účasti státu, nebo dát dohromady několik zemědělců jako spoluvlastníků tírenské technologie.

▶Máte pestrou škálu výrobků hlavně z hlediska potravinářství, ale i kosmetiky. Co Vy zejména máte rád a jak se staví k těmto výrobkům okolí. Kde si je případně můžeme koupit?
Já osobně mám rád loupané semínko a to na všechny možné způsoby.. Okolí má ještě mnoho předsudků, že je konopí jenom droga. Je to omyl. Konopí seté, taky označované jako technické není droga a semena jsou zdraví prospěšná. Určitě by nemělo chybět v žádné kuchyni. Prohlédnout a popřípadě nakoupit si naše produkty můžete na www.ekonopi.cz

Eugenie Línková

Dialog výzkumu s praxí při pěstování česneku

Předposlední listopadový den se v úterý od od 10 do 15 hodin konal v aule areálu Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i. V Praze Ruzyni seminář „Pěstování česneku: Výzkum a praxe" Akce byla pořádána pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly. Po dvou letech se sešli na společném semináři výzkumníci a pěstitelé česneku, aby si vzájemně vyměnili své poznatky. Seminář se tradičně konal ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v posledním listopadovém týdnu, jak tomu je pravidelně od roku 2015 (mimo dva covidové roky). Tohoto semináře se zúčastnilo 60 předních pěstitelů česneku, ze všech koutů Čech a Moravy.

„Na semináři byly prezentovány poslední výsledky výzkumu, tak aby se mohly v nastávající sezóně uplatnit. Došlo k prezentaci převážně výsledků výzkumného projektu QK1910476 s označením Zvýšení výnosů a kvality produkce česneku výběrem suchovzdorných a chladu vzdorných klonů na základě molekulárně genetické analýzy," definoval ve stručnosti zmíněnou akci její koordinátor Ing. Jiří Zámečník, který je ve VÚRV Praha - Ruzyně mimo jiné odpovědný za část výzkumu věnovanou genotypovým rozdílům česneku podle odolnosti hlavně k suchu a mrazu. Je to dáno Programem aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017-2025.

Každoroční výsadba 640 genotypů česneku pokračuje

Výzkumný ústav rostlinné výroby hraje dlouhodobě významnou roli v pěstování česneku. Původně bylo centrum pěstování genofondu česneku situováno v bývalém Výzkumném ústavu zelinářském v Olomouci. Po jeho zániku připadla v roce 1994 kolekce česneků pod VÚRV, respektive pod jeho olomouckou stanici. Olomoucké pracoviště Výzkumného ústavu rostlinné výroby, udržuje genofond česneku dodnes. Každoročně je vysazováno na pole úctyhodné množství 640 genotypů česneku. Je to třetí největší sbírka česneků na světě. Také další témata týkající se česneku jsou rozvíjeny ve VÚRV jako molekulární genetika, stresová fyziologie – suchovzdornosti a mrazuvzdornosti. „Část genofondu česneku, především českých odrůd, je bezpečně zálohovaná v Kryobance vegetativně množených rostlin ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v. v. i. Kryobanka v příštím roce oslaví 20 let od jejího vzniku a od samého začátku je česnek jednou z hlavních vegetativně množených plodin v ní uchovávaných," říká k tématu Ing. J. Zámečník, jehož zásluhou je tento unikát České republiky v perfektním stavu a s mnoha specifickými znaky.

Tripartitní, česko-německo-polská, kryobanka česneku

„Jako výstup pilotního projektu EU EURALIVEG byla založena tzv. Tripartitní, česko-německo-polská, kryobanka česneku, kde jsou vzájemně skladovány vzorky českých odrůd v Německu, německých odrůd u nás, podobná je vzájemná smlouva s Polskem. Tripartitní kryobanka česneku funguje dobře také proto, že je založena na recipročním skladování vzorků a bez vzájemných finančních nároků," dodává na upřesnění J.Zámečník

V poslední době se podařilo založit při ECPGR (The European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources) pracovní kryobiologickou skupinu v přímé návaznosti na skupinu zabývající se česnekem. V rámci této pracovní skupiny bude uspořádán v příštím roce Evropský kurz kryobiologie, ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v. v. i, což je velké ocenění, kde modelovou rostlinou bude právě česnek.

Vedle moderních biotechnologických metod, které se využívají ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v Praze Ruzyni je rozvíjeno také, v rámci precizního zemědělství nebo Zemědělství 4.0, bezpilotní, dálkové hodnocení porostů. Statická ukázka dronu byla proto během této odborné akce k vidění v aule v předsálí jednacího sálu.

Zaboduje i česnek v projektu České pole?

Program semináře byl bohatý na zajímavé přednášky. Vedle molekulární genetiky a abiotické stresové fyziologie, byly prezentovány nové poznatky z výživy ochrany a agrotechniky. V poslední části se podělili o své zkušenosti s letošní vegetační sezónou přední drobní pěstitelé i velkopěstitelé česneku. Za všech jmenujme známého producenta česneku Ing. Václava Kozáka z farmy Česnek, který dal k dobru řadu zajímavých zkušeností s touto produkcí.

Naši redakci při té příležitosti napadlo propojit zajímavou iniciativu Makra a pěstitelů brambor, cibule, česneku z projektu České pole co dává přednost v nabídce ryze českým plodinám. Věříme, že se nejen bude pokračovat v těchto aktivitách, o nichž jsme psali v minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru, ale že po bramborách se ke slovu dostane právě česnek a cibule. Obě plodiny jsou v EU ceněné natolik, že se mohou pyšnit značením české provenience.

(egi)

Dle
ORIGINÁLNÍ
ODKOLKOVY
RECEPTURY
Odkolek

TRADIČNÍ ČESKÁ
Odkolek
1850
– PEKÁRNA –

PEČENO Z OVĚŘENÝCH INGREDIENCÍ

Závin s makovou náplní

JEMNÝ A NADÝCHANÝ ZÁVIN
S 50% MAKOVÉ NÁPLNĚ

WWW.ODKOLEK.CZ

Europarlament i nadále jedná o potravinách

Dvojí kvalita potravin byla jedním z hlavních témat, o němž se hovořilo v rámci předvolebního boje do Evropského parlamentu. Zda se jedná o téma, které je i nyní na pořadu dne a co je v tomto směru nového, jsme se zajeli podívat přímo na zasedání Parlamentu do Štrasburku, kde jsme v této souvislosti položili otázky několika našim europoslancům.

Dita Charanzová se svým názorem,"Ať se spotřebitel sám rozhodne, které potraviny si koupí" byla první během našeho štrasburského setkání s europoslanci. K jejímu stručnému představení uvádíme:Ing. Dita Charanzová, PhD. se narodila 30. dubna 1975 v Praze. Vystudovala VŠE v Praze a Diplomatickou akademii v Madridu, do Evropského parlamentu byla poprvé zvolena v roce 2014 za ANO. Poslanecký mandát obhájila jako leader kandidátky ANO i v roce 2019, když získala 53.924 preferenčních hlasů. Následně byla zvolena místopředsedkyní Evropského parlamentu, kde se věnuje zejména ochraně spotřebitele, vnitřnímu trhu, digitální ekonomice a oblasti mezinárodního obchodu. Nezávislá nevládní organizace se sídlem v Bruselu „VoteWatch.EU" jí v roce 2020 přiřkla 11. příčku ze všech 705 poslanců z hlediska vlivu.

▶Jako místopředsedkyně Parlamentu jste zodpovědná zejména za ochranu spotřebitele a digitální ekonomiku. Nezdá se vám, že se Evropská unie místo zásadních otázek příliš zaměřuje na detaily života občanů?
Po těch skoro osmi letech v Evropském parlamentu někdy ten pocit mám. Patřím k europoslancům, kteří se snaží dělat maximum, aby Evropa řešila jenom to, co je potřeba pro občany Evropské unie, kde máme nějakou přidanou hodnotu. Když vezmu, co se děje v poslední době, tak v covidu bylo jasné, že síla trhu EU nám pomohla, abychom společně nakupovali vakcíny. Tam vidím přidanou hodnotu, ale rozhodně nechci, aby každý detail našeho českého života byl nějakým způsobem regulován z Bruselu.

▶Zůstáváte zároveň členkou výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO). Na co se zde soustředíte?
Bavíme se v době, kdy máme energetickou krizi. Víme, že velké státy jako Německo se chystají masivně pomáhat svým velkým podnikům. Česká republika to nedělá a to pro mne znamená, že české podniky budou v konkurenční nevýhodě třeba vůči německým firmám. A já jako člověk, který má na starosti vnitřní trh, budu usilovat, abychom nastavili na evropské úrovni stejná pravidla hry pro všechny. Aby žádný stát, ani české firmy nebyly na vnitřním trhu znevýhodňovány.

Z dlouhodobých témat, na co se ve výboru hodně soustředíme, je jak nastavit online prostředí, do něhož jsme se všichni přesunuli hlavně během covidu, aby pravidla, které známe z fyzického světa, platila i v online prostředí. Já konkrétně mám na starosti novou legislativu o bezpečnosti výrobků, kde se snažím, aby český spotřebitel, když nakupuje na internetu, měl možnost reklamace a odvolání. Musíme bojovat především proti nebezpečným výrobkům, které se do Evropy dostávají z mimoevropských zemí. Ukazuje se, že toto jsou bolavá míst, na něž se musíme soustředit.

▶Když se budeme bavit o potravinách, myslíte si, že Evropská unie může nějak omezit přítomnost toxických látek v potravinách a ve spotřebním zboží, které s potravinami přicházejí do styku?
To je přesně jedna z oblastí, kde Evropa musí něco dělat. Jsme na vnitřním trhu Evropské unie a zároveň patříme ke kontinentu, který se pyšní tím, že má nastavené vysoké bezpečné standardy.

▶A co koktejlový efekt? Tím se také ve výboru zabýváte?
Určitě to téma nezapadlo, byla tady dokonce velká iniciativa více než sta poslanců, kteří se obrátili na naši evropskou agenturu, aby v tomto směru dělala víc. Většinou posuzujeme jednotlivé složky individuálně a je třeba se dívat i na ten „koktejlový efekt", jak jste ho nazval. Nemyslím si, že v této chvíli by to byla otázka nedostatečné legislativy, je to otázka metodologie, jak se používá a vysvětluje. Ale rozhodně je to věc, která se tady v Evropě řeší.

▶Před evropskými volbami se hodně hovořilo o dvojí kvalitě potravin, dnes už se o ní tolik nemluví. Zabývá se ještě Parlament touto problematikou?
V evropském parlamentu se o ní mluví. Navrhla jsem, aby výbor pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele se touto problematikou pravidelně zabýval. Přesně před rokem jsme měli ve výboru velké slyšení, kde jsme zjišťovali od spotřebitelských organizací, i českého sdružení spotřebitelů, jak se situace vyvíjí. Nyní se dokonce publikovala nová zjištění, analýzy, z nichž vyplývá, že stále existují rozdíly napříč Evropou a že v polovině hodnocených výrobků jsou rozdíly odrážející rozdílné složení výrobků. To je problém, který musíme nadále řešit. Je nepředstavitelné, že by čeští spotřebitelé měli mít horší kvalitu produktů než třeba v západní Evropě a mnohdy za vyšší cenu.

▶Firmy často argumentovaly rozdílnou chuťovou preferencí v jednotlivých zemích. Ale co kvalita potravin jako taková? Jak to vypadá s jejich testováním? Pokročilo se v tomto směru?
Jsou tam zajímavá zjištění. Pro mne třeba bylo zajímavé vědět, že se v některých studiích ukazuje, že v potravinách, jež se prodávají ve státech východní Evropy, je obsaženo více palmového oleje, glukosového sirupu, což jsou levnější alternativy řepkové oleje. To znamená, že se opět ukazuje, že ve východní Evropě máme méně kvalitní složky než v západní Evropě.

▶Nezřídka je poukazováno, že Unie je pomalá v přijímání řešení. Není pomalost v tomto směru způsobena střetem ekonomických zájmů a lidského zdraví?
Myslím si, že jsme si během pandemie všichni uvědomili, že zdraví je opravdu to nejdůležitější, co musíme mít na mysli a chránit. I při projednávání jednotlivých legislativ musí být zdraví pořád na prvním místě. Je dobře, že se tato oblast sleduje, že máme i pravidelné hodnocení agentur dohlížejících na bezpečnost výrobků a bezpečnost potravin v Evropě. Tam jasně pak vidíme, kde jsou slabiny a co musíme řešit.

▶Místo harmonizace norem pro potraviny, které by závazně stanovily, co smí a nesmí jednotlivé výrobky obsahovat, spouští Evropská komise proces budování soustavy předpisů pro povinné vybavení potravinářských výrobců. Postihuje to zejména menší potravináře. To postrádá logiku.
Pro mě je zásadní, abychom neměřili všem stejným metrem, a brali ohled na malé podniky napříč Evropou. Česká republika má plno skvělých malých a středních podniků, a pokud bychom je zatížili nadměrnou byrokratickou zátěží, tak jim budeme jenom házet klacky pod nohy. Při každé legislativě, kterou zde probíráme a schvalujeme, tak první téma, na něž se já vždy dívám, je, jaký je dopad na malé a střední podniky.

▶Evropský parlament soustřeďuje pozornost také k otázce plýtvání potravinami, kde v minulosti přijal i některá doporučení. Již vaši předchůdci ve výboru navrhovali snížit toto plýtvání o padesát procent do roku 2030. Plní se tato doporučení?
Situaci nezměníme ze dne na den. Statistiky jsou alarmující. 57 milionů tun potravin se v Evropě vyhodí, přičemž polovina potravinového odpadu pochází z domácností. Už jenom to, abychom šířili povědomí o tomto problému, má význam. Hledat cesty, jak snížit plýtvání potravin, jak k tomu využít různé technologie. A třeba potraviny, jež se nespotřebují, použít jinde – ať už pro účely humanitární nebo podobné. V tomto směru musí každý z nás přiložit ruku k dílu.

▶A otázka na závěr: Co říkáte úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné takto rozdělovat potraviny na dobré a špatné?
Určitě jsem pro, aby spotřebitel dostával objektivní, věcné a nezavádějící informace. Debata, která se v tuto chvíli vede, však všechna uvedená kritéria nesplňuje. Pokud se třeba podívám, že ve Francii má francouzský sýr daleko horší Nutri-Score než různě zpracovaná sušenka, tak nevím, jestli je to adekvátní informace pro spotřebitele. Pro mne je důležité, aby spotřebitel získal objektivní nezavádějící informace a ať se sám rozhodne, který produkt, které potraviny si nakonec koupí. Rozhodně budu dbát na to, aby například pod tíhou Green Dealu nebylo lidem podsouváno zboží, jež je třeba z pohledu Green Dealu zajímavější, ale je otázkou, zda je také zdravější.

Státy by se měly dohodnout o vzájemném uznávání svých norem

Hynek Blaško s jeho názorem:" Politici by neměli lidem radit, jak mají žít" byl druhým europsolancem , s nímž s enám podařilo získat rozhovor. Je to velmi aktivní člen evropského parlamentu co hájí zájmy občanů ČR se vší odhodlaností a důrazností

Ing. Hynek Blaško se narodil 15. července 1955 v Praze.Absolvent Vysoké vojenské školy pozemního vojska ve Vyškově, vojenské akademie v Brně a vojenské akademie Bundeswehru v Berlíně. V roce 2006 byl jmenován generálmajorem a až do svého odchodu do zálohy byl velitelem Společných sil Armády ČR. V roce 2019 byl zvolen za SPD poslancem Evropského parlamentu, když získal 47.505 preferenčních hlasů. Z SPD v roce 2022 vystoupil.

▶Pane generále, jste členem výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitelů (IMCO) a podvýboru pro bezpečnost a obranu (SEDE). Jaké jsou vaše dojmy z práce parlamentu a orgánů, jichž jste členem?
Především vnímám snahu evropských politiků vše centralizovat a harmonizovat. I ty nejmenší aspekty našich životů chtějí bohužel v Bruselu zmapovat, analyzovat a zcentralizovat. Úplně by stačil přístup, kdyby se státy dohodly, že si budou své normy vzájemně uznávat. Vše by vyšlo levněji a nebylo by zapotřebí takto obrovské mašinerie.

▶Přesto, když se budeme bavit o potravinách, myslíte si, že Evropská unie může nějak omezit přítomnost toxických látek v potravinách a ve spotřebním zboží, které přichází do styku s potravinami?
Pokud bude vůle, tak k tomu přispět může. Já osobně pravidelně hlasuji pro omezování látek, u kterých je podezření, že mají negativní vliv na zdraví člověka, zvířat, či přírodu. Stavím se také za omezení geneticky modifikovaných produktů, o kterých se v parlamentu také pravidelně hlasuje.

▶Evropský parlament soustřeďuje pozornost také k otázce plýtvání potravinami, kde v minulosti přijal i některá doporučení. Plní se tato doporučení?
Vždy záleží, jak se k tomuto tématu postaví jednotlivé státy a nakonec každý jednotlivec. Každý z nás rozhoduje o tom, jak bude plánovat nákupy potravin, což je alfa a omega plýtvání potravinami. To za nás žádný politik nevyřeší. Pozoruji například pozitivní signál v tom, že některé supermarkety se rozhodly prodávat vzhledově méně kvalitní potraviny za sníženou cenu, namísto aby se vyhazovaly. Takovéto kroky mohou reálně plýtvání zabránit. Politické výzvy to za nás nevyřeší.

▶Není pomalost Unie způsobena střetem ekonomických zájmů a lidského zdraví?
V zásadě si myslím, že ano. Příkladem jsou třeba ty GMO produkty. V Evropě o ně není zájem, ale na sílu se sem tlačí ze zemí, kde se mohou vyrábět. Zde převládá ekonomický zájem, nad řádným vyhodnocováním rizik v potravinovém řetězci.

▶Co říkáte otázce úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné takto rozdělovat potraviny na dobré a špatné?
Nemyslím, že by to čemukoliv pomohlo. Přestali snad lidé chodit do fast-foodů, přestože vědí, že jídlo z nich škodí zdraví? Jistěže ne. Stejně tak to bude i s označováním potravin. Zdraví je zodpovědností každého z nás, a záleží, jak se k tomu každý jednotlivec postaví. Žádná tabulka to nevyřeší. Politici by neměli lidem radit, jak mají žít.

▶Kromě válek nás ohrožují hlavně klimatické změny, především dlouhotrvající sucho a nedostatek srážek. Existuje k této problematice na půdě Parlamentu nějaké řešení?
Řešením je transformovat virtuální boj s oxidem uhličitým do reálné ochrany přírody. Zrušit systém vybírání „zelených" daní a jejich přerozdělování nejrůznějším pobíračům dotací. Je třeba chránit čistotu vodních zdrojů, řešit zadržování vody v orné půdě, starost o lesy a reálné věci tohoto typu.

▶Když jste se před třemi lety vrátil z prvního plenárního zasedání, tak jste vyslovil názor, že Evropská unie je v podstatě nereformovatelná a nedemokratická. Myslíte si to pořád?
Myslím si to stále více. Nejlepším příkladem je snaha zrušit státům právo veta, aby se nemohly bránit nařízením, se kterými jejich občané nesouhlasí. Pro Českou republiku jsou typickým příkladem migrační kvóty. Nedemokratičnost je také v tom, že občané každého státu nemají žádný vliv na to, jací politici přijdou z těch ostatních 26 států. Státy EU jsou tak různorodé, že nelze nutit všem stejná pravidla. A bohužel k tomu dochází stále ve větším rozsahu bez respektu k místní situaci v daných státech a bez respektu k místním zvyklostem.

Komise by neměla označovat uměle vyrobené produkty za zdravější

I další europoslankyně nechává o sobě často slyšet a Michaelu Šojdrovou představíme jejím mottem: „Ať každý spotřebitel ví, co jí, a rozhodne se sám“. Nejen že v této otázce rozhodovací svobody s e názorem blíží Ditě Charanzové, ale mají i některé podobné myšlenky v ochraně lidských práv, o něž Michaela Šojdrová dokáže bojovat se vší rasantností. Stejně tak říká, že uměle vytvořené maso nemusí být zdravější než to, z domácích chovů.

Ing. Michaela Šojdrová se narodila v roce 28. října 1963 ve Zlíně. Vystudovala Zahradnickou fakultu Vysoké školy zemědělské v Brně, obor sadovnictví a krajinářství. V období let 1996 až 2010 byla poslankyní Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR a od roku 2009 první místopředsedkyní KDU-ČSL. Po parlamentních volbách 2010 se stala úřadující předsedkyní strany. Od roku 2014 je poslankyní Evropského parlamentu.

▶Když se vás zeptám na potraviny, má Evropská unie strategii, co se týká udržitelné výroby potravin?
Udržitelná výroba potravin a potravinové zabezpečení obecně je jednou z našich priorit. Ostatně i Společná zemědělská politika tomu má napomáhat. Udržitelnost znamená zajistit budoucí generace zemědělců, aby mladí lidé chtěli v zemědělství pracovat a byla to pro ně přitažlivá oblast.

▶Jste ambasadorkou soutěže mladých evropských zemědělců. Co je cílem této soutěže a pro koho je určená?
Jedná se o soutěž pro mladé farmáře do čtyřiceti let, kterou již poosmé pořádá poslanecký klub Evropské lidové strany v Evropském parlamentu. Je součástí Evropského kongresu mladých farmářů a účastní se jí přes 300 farmářů z více než 20 zemí EU. Je mi ctí, že jsem se stala jednou z pěti europoslanců, kteří soutěž i kongres v Evropském parlamentu organizují. Cenou pro vítěze národního kola soutěže je postup do evropského kola, natočení profesionálního videa prezentujícího vítěznou farmu a návštěva Kongresu mladých farmářů v Bruselu. Vítěz finálového kola soutěže získá 5000 € na rozvoj svých aktivit. Snažíme se mladé zemědělce podporovat i touto soutěží.

▶Proběhlo národní kolo i v České republice?
Samozřejmě, máme za sebou národní kolo a vítězku, kterou je Zlatá farma Zlaty Ronzové Mádrové ze Štětovic-Vrbátek. Mladá farmářka přetvořila dříve neudržovaný areál na jedinečné místo v kraji. Celá rodina zde hospodaří na 58 hektarech a zabývá se chovem červenostrakatého skotu za pomoci moderních technologií. Zaměřují se na produkci mléčných výrobků, které je možné zakoupit přímo na farmě, kde vedle obchůdku naleznete i bistro.

Jedinečný rodinný projekt tak postoupil do evropského kola, které se konalo 7. prosince 2022 na půdě Evropského parlamentu v Bruselu a nyní vše vyhodnocujeme.. V loňském roce Českou republiku na evropském kongresu reprezentoval rodinný Statek Vodňanský Ericha Vodňanského z Blíževedel, v roce 2020 levandulová farma Lavandia Stanislava Bízy ze Staroviček.

▶A co říkáte na úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score. Je vůbec vhodné rozdělovat potraviny z hlediska výživových hodnot na dobré a špatné?
Myslím si, že to označení je velmi subjektivní. Množství živin, kalorií, cukru, tuku, přidaných látek – to jsou zásadní fakta, o kterých je důležité spotřebitele informovat. Ale muset povinně označovat, že je něco lepší nebo horší, protože je tam více či méně cukru, to už je subjektivní. Když si vezmete například rostlinnou alternativu hamburgeru – ten je označený jako výborný (A), kdežto kvalitní hovězí hamburger má za tři (C). S tím nesouhlasím. Považuji to za velkou manipulaci a nevidím v tom přidanou hodnotu pro koncového spotřebitele.

▶Je možné tento postoj Komise změnit?
Vyzvali jsme Komisi, aby neoznačovala uměle vyrobené produkty za zdravější a vhodnější pro spotřebitele. Jsem pro transparentnost. Ať každý spotřebitel ví, co jí, a rozhodne se sám. Zásadní je samozřejmě osvěta a vzdělávání v oblasti stravování, a snažit se zvýšit přísun čerstvé, ideálně lokální a sezónní zeleniny. Je možné i omezit množství masa, ale jestli ho má někdo rád a omezí se někde jinde, tak je to jeho osobní rozhodnutí. I mezi odborníky existují různé přístupy, jak žít zdravě. Tato manipulace se mi proto v zásadě nelíbí. Vynikající hodnocení (A) mohou navíc dostat například i potraviny, které mají velkou uhlíkovou stopu. To je naprosto kontraproduktivní.

Martin Hlaváček: Značení Nutri-Score jednoznačně nepodporuji

Ve Štrasburku jsme měli možnost setkat se i s europoslancem Martinem Hlaváčkem. Jeho mottem je: „Předpisy na označování potravin je potřeba novelizovat“. Jelikož jde o politika velmi známého, který se taky dokáže tak zvaně ozvat, i jemu jsme položili řadu otázek právě k tematice potravinářství a dílčím způsobem i ke značení potravin.

Ing. Martin Hlaváček se narodil v roce 14. ledna 1960 v Praze. Studoval na České zemědělské univerzitě v Praze a na univerzitě v Seville, poté působil v diplomatických službách. V roce 2012 byl náměstkem ministra zemědělství ČR, v roce 2019 byl jako nestraník za ANO zvolen poslancem Evropského parlamentu, kde je členem Výboru pro zemědělství a rozvoj venkova (AGRI) a náhradníkem ve Výboru pro hospodářství a měnu (ECON) a pro rybolov (PECH).

▶Jaká je představa Evropské unie o udržitelné výrobě potravin?
Vše vychází z Green Dealu a z navazujících strategií, jež jsou na něj napojeny. Co se týče výroby potravin, je to především From Farm to Fork, tedy od zemědělce ke spotřebiteli, pak je to i Strategie o biodiverzitě, o cirkulární ekonomice a řada dalších strategií, ale tyto jsou takové nejzásadnější a nejklíčovější. Když se díváte hlouběji na analýzy o udržitelnosti, tak ta čísla v podstatě vychází tak, že největší břemeno, ať už z hlediska emisí skleníkových plynů, tak i dalších parametrů vlastně spadá do zemědělské prvovýroby. Chodí nám tady všichni velcí světoví výrobci potravin počínaje Nestlé, Pepsi a podobně, zpracovatelé a zástupci obchodních řetězců, kteří ty cíle Evropské komise naplno podporují. Vědí, že pokud se mají naplnit, tak plus mínus sedmdesát procent zátěže vychází ze zemědělské prvovýroby. Tam také směřuje většina legislativy, která k nám teď přichází v rámci implementace Green Dealu a všech těchto strategií.

▶Na říjnovém plenárním zasedání jste vystoupil s připomínkami ke strategii From Farm to Fork, přičemž jste zdůraznil, že legislativní návrhy musí být věrohodné, uskutečnitelné a musí zaručit prosperitu evropského zemědělství a potravinářství.
Jsem lehce kritický z toho důvodu, že se ta strategie jmenuje od zemědělce až ke spotřebiteli, ale vlastně takových osmadevadesát procent všech povinností se uvaluje pouze na zemědělce. Velmi málo se řeší následný hodnotový řetěz, tedy ta výrobní vertikála, a to ať již z pohledu zpracovatelů, obchodníků, snad s výjimkou, když už vynechám odpady a obaly, ale velmi málo se řeší u zpracovatelů a obchodníků a také potom v retailu, v maloobchodním řetězci. Nicméně hlavní požadavky, jež jsou ve strategii From Farm to Fork uvedeny, tak samozřejmě cílí na podíl ekologického zemědělství, obhospodařování půdy, na požadavky snižování syntetických látek v zemědělství, ať už se jedná o syntetická hnojiva nebo o syntetické prostředky na ochranu rostlin, pesticidy. A většina těch budoucích cílů bude mít zásadní dopad na produkci a také na budoucí cenu produktů.

▶Má EU představu, jakým způsobem lze nahradit hnojiva, na jejichž dovoz z Ruska uvalila embargo?
Bohužel ty představy jsou mnohdy dost romantické, protože když se podíváme na bilanci ať už dusíkatých hnojiv nebo dalších hnojiv, tak víme, jak jsme na tom v Evropě z hlediska produkce a jak z hlediska dovozu. V současné době procházíme složitou situací, kdy vlastně v létě bylo sedmdesát procent výroby dusíkatých hnojiv v Evropské unii zastaveno z důvodů vysokých cen plynu. Některá dílčí část té výroby byla obnovena, ale na druhou stranu zatím ne do takové míry, i když se umožnily dovozy z dalších teritorií, aby to pro zemědělce znamenalo stabilizaci cen. Dokonce v některých částech Evropy, jako třeba v Dánsku, bylo období, kdy nebylo možné vůbec hnojiva sehnat, byť byli zemědělci ochotni za ně zaplatit jakoukoli cenu. To je takový aktuální popis situace, ale ještě zásadnější změnu v hnojivech přinese do budoucnosti právě implementace Green Dealu.

V současné době naše vláda v rámci předsednictví vyjednává s Parlamentem směrnici o obnovitelných zdrojích zvanou Red II2, která zatím stanovuje, že od roku 2030 by v Evropské unii dusíkatá hnojiva měla být vyráběna minimálně z padesáti procent z obnovitelného tzv. modrého nebo zeleného vodíku. To jsou technologie, které si do budoucna umíme představit, ale investice do nich a hlavně jejich náběh v čase je naprosto nerealizovatelný v plánovaném takovémto časovém horizontu a rovněž výroba hnojiv těmito technologiemi znamená v podstatě ještě zdvojnásobení ceny proti té současné, již tak vysoké ceně hnojiv. Pro zemědělce a následně pro ceny komodit a potažmo ceny potravin je to dlouhodobě špatná zpráva. Na druhou stranu nikdo neřeší budoucnost i z toho ohledu, abychom si zde uchovali produkci hnojiv, protože hnojiva jsou kategorie strategického významu z pohledu vstupů do zemědělství. A dnes se děje to, že se pouze nějakým způsobem snažíme závislost na Rusku a Bělorusku a domácí produkci, opět většinově z ruského plynu, přesměrovat na jiná teritoria, o jejichž stabilitě do budoucna si nemůžeme být moc jisti, stejně jako o ekologičnosti jejich výroby a uhlíkové stopě těchto hnojiv. Oproti podmínkám v Evropské unii už vůbec ne.

▶Co říkáte úsilí o zavedení systému povinného značení potravin písmeny A až E a barvami od zelené přes žlutou až po červenou, tzv. Nutri-Score?
Domnívám se, že předpisy na označování potravin je potřeba novelizovat, protože se od minulé změny už mnoho událo. Máme nové typy potravin, spoustu nových poznatků a také nové formy

marketingu k určitým potravinám. Když to zjednoduším, dneska v podstatě co je zabaleno v přírodním papíru nebo má bílý obal se zelenými nápisy či má jakékoli svůdně vypadající logo, tak je často považováno za zdravý produkt. Pakliže ale ten obal otočíme a více do detailu sledujeme složení výrobku, tak se velmi rychle dozvíme, že tomu tak není. Problémem je, že většina spotřebitelů, ať už z časových či jiných důvodů, ten obal neotočí. Takže z tohoto pohledu vylepšené značení, ať už z nutričních nebo dalších aspektů, by bylo vhodné. Zároveň ale říkám, že značení Nutri-Score jednoznačně nepodporuji, protože při jeho hlubším studiu je evidentní, že nefunguje správně pro určité kategorie potravin a může být zavádějící. Největší rizika vidím zejména u produktů, které jsou tzv. reformulované a vysoce zpracované, kde Nutri-Score velmi často takovým produktům s vysokým nebo dokonce ultravysokým stupněm zpracováním dává hodnocení, které může ve spotřebitelích vyvolávat neoprávněně dojem, že jsou to produkty velmi zdravé,přičemž o tom lze vědecky velmi seriózně pochybovat.

Ze Štrasburku
Bohumil Brejžek
Foto Bohumil Brejžek
a archiv poslanců

Rekordní zájem v letošním roce

Značka Regionální potravina Olomouckého kraje výrobce láká. Svědčí o tom jejich zájem o přihlášku do letošního ročníku soutěže. Do soutěže se zapojilo 133 různých výrobků, což je rekordní počet. Ocenění si nakonec odneslo devět nejlepších.

„Je to můj první ročník, který mohu organizovat ve vlastní režii. Spolu s týmem z okresních agrárních komor jsme odvedli kus práce. Letos se přihlásil rekordní počet výrobků od 48 producentů. Těší mě, že z devíti potravin navržených na ocenění máme čtyři výrobce, kteří získávají ocenění úplně poprvé," uvedla koordinátorka Regionální potraviny Olomouckého kraje Jana Neradilová.

Porota, na jejichž bedrech ležela zodpovědnost za výběr regionálních potravin, měla plné ruce práce. A také těžkou hlavu – kvalita jednotlivých produktů byla špičková a o vítězích rozhodovaly často jen desetiny bodu.

„Pravdou je, že úroveň hodnocených potravin rok od roku stoupá. I to je pozitivní efekt této soutěže – výrobci se snaží uspět v náročné konkurenci a velmi se snaží," dodal Jindřich Smička, člen hodnoticí komise a ředitel inspektorátu Státní zemědělské a potravinářské inspekce v Olomouci.

Výrobky se letos oceňovaly v devíti kategoriích – hodnotily se například nejlepší masné produkty, sýry, cukrářské i pekařské výrobky nebo alkoholické a nealkoholické nápoje. Body se získávaly nejen za senzorické vlastnosti potravin, jako je chuť nebo vůně, ale také za kvalitu a regionalitu surovin. Hlavní důraz byl kladen právě na to, jak se výrobek váže k regionu a z jakých surovin je vyroben. Porota se zaměřovala také na obaly nebo grafickou úpravu jejich etiket. Letos si první cenu odnesl například hanácký koláč, mošt z jablek a řepy i větrník. Stupně vítězů provoněla ještě domácí klobása a pečený králík, kozí koule či cibulové chutney.

Soutěž probíhala opět ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. Značku Regionální potravina můžou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek dostává právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé práce.

Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje. V současné době je oceněno 415 produktů od 318 výrobců.

DRAHOUŠOVY KLOBÁSKY

Masné výrobky tepelně opracované

Při výrobě " DRAHOUŠOVÝCV KLOBÁSEK" je především dbáno na výběr kvalitních vstupních surovin - masa, pocházejícího z chovů v Olomouckém kraji dodávaném místními řezníky. Vepřový bůček a plecko se mísí s hovězím masem, solí a kořením a následně je plněno do střívek. Uzení na bukovém dřevu dodává klobáskám typickou vůni a vzhled. Výrobek neobsahuje žádné alergeny.

Lucie Dobešová – Drahoušova udírna

Firma se gastronomii věnuje od roku 2010. Zabývá se vařením a rozvozem poledního menu po Šumpersku a Zábřežsku. Nové trendy v gastronomii a rostoucí obliba místních specialit majitele přiměly k pokoušení se o vlastní produkt. Výroba klobásek tak začínala postupně, inspirací byl starý rodinný recept.

KOZÍ KOULE MIX KOŘENÍ

Sýry včetně tvarohu

„Život je jako bonboniéra, nikdy nevíš, co ochutnáš" prohlásil Forest Gump, a stejně tak je to i s touto bonboniérou. Kozí koule jsou vyrobeny z čerstvého kozího sýru velmi jemné konzistence, neuvěřitelně lahodné chuti a trochou soli. Každá z koulí je právě z důvodu zachování nejjemnější konzistence ručně lehce ušoulána a následně obalena ve směsi koření. Každý si vybere tu svou oblíbenou.

Petr Čech – Farma Čech

Farma Čech vznikla před šesti lety, kdy s přesvědčením navázat na tradice a kořeny svých předků, bylo zakladatelem farmy pořízeno stádo osmi koz. Na pronajatých pastvinách postavil vlastními silami menší salaš, kde jsou zvířata ustájena. Farma Čech se věnuje výrobě sýrů a mléčných výrobků podle tradičních receptur, a to bez přídavku konzervantů, škrobů a dochucovadel. Stádo v současné chvíli čítá 18 dojných koz a 10 mladých koziček. Před 4 lety do stáda přibyla kráva plemene jersey, ta má dnes 2 telata. Dobytek žije harmonicky, na otevřené pastvině s volným přístupem k pastvě.

HANÁCKÝ KOLÁČ

Pekařské výrobky včetně těstovin

Oceněný Hanácký koláč je vyráběn dle rodinného receptu čtyř generací. Těsto je tvořeno kombinací tří mouk, a to pšeničné, celozrnné špaldové a pohankové s minimálním množstvím droždí jako dlouho zrající kynuté těsto, které musí kynout minimálně 5 hodin, v lednici až 24 hodin. Vyrobené koláčky jsou pak více jemné a měkké a svoji čerstvost si zachovávají delší dobu. Celý proces výroby oceněného Hanáckého koláče je založen na ruční práci. Důležitým hlediskem pro pekařskou činnost je preference používání regionálních a současně kvalitních surovin.

Ing. Svatava Bukvová – Pekárna Mezice

V rodinné cukrářské a pekařské výrobně v Mezicích se tomuto řemeslu věnují už po čtyři generace. Rodinná pekárna peče zákusky, dorty, moučníky i koláče k různým příležitostem podle tradičních rodinných receptur a na jejich výrobu se používají vždy jen čerstvé suroviny té nejlepší kvality. Oblíbě ve výrobě se těší i špaldová či pohanková mouka. Řada koláčů a zákusků má v dnešní době i bezlepkovou nebo bezlaktózovou variantu, a stejně tak jako ostatní výrobky jsou připravovány poctivou ruční prací.

SMETANOVÁ ZMRZLINA Z DOUBRAVSKÉHO DVORA

Ostatní

Zmrzlina je vyráběna z mléčných produktů z rodinné farmy už několik let, a to ve vlastní mlékárně ve Dvoře, kde je přímo i prodávána. Podstata zmrzliny spočívá v obsahu vlastního mléka a smetany. Přitahuje především svou lahodnou a svěží chutí. Je možné si ji vychutnat přímo ve stáji mezi kravami, což zcela jistě završuje netradiční rozměr výroby a prodeje této lahůdky.

MVDr. Václav Osička – Farma Doubravský Dvůr

Farma Doubravský Dvůr se nachází nedaleko Litovle, obklopená dubovými lesy Litovelského Pomoraví. Obděláváno je cca 200 ha, na kterých je pěstováno převážně krmení pro 300 dojnic. Snem majitelů farmy bylo vytvoření produkčního kruhu, počínaje telátkem a konče výrobou jogurtu. V roce 2013 se začaly vyrábět vlastní mléčné produkty z čerstvě nadojeného mléka ve faremní mlékárně ve Dvoře. Vyráběny jsou zde sýry, jogurty, tvaroh a největším hitem je právě vlastní zmrzlina. Farma Doubravský Dvůr dodává své výrobky do mnoha prodejen nejen v Olomouckém kraji, ale i do internetových farmářských obchodů. Vrata farmy jsou denně otevřená pro návštěvníky, kteří si přicházejí nejen nakoupit, ale i dozvědět se více o současném způsobu chovu krav.

PEČENÝ KRÁLÍK

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Pečený králík je vyráběn z králičího masa z vlastního chovu firmy. Vynikající pečené maso je ochuceno jen pepřem, kmínem a zalité vývarem. Výrobek stačí jen ohřát, připravit k němu oblíbenou přílohu a rychlý oběd nebo večeře se mohou podávat. Výrobek je bez přidaných konzervantů a barviv.

Agrolapin s.r.o.

Firma Agrolapin s.r.o. chová králíky od roku 2002 na farmě ve Vícově. V roce 2015 byla otevřena vlastní porážka králíků, a tři roky na to byla schválena i masná výroba. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur. Na farmě je dodržován šetrný přístup k chovu i k následnému zpracování masa. To vše se odráží v kvalitě nabízených produktů. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur s minimem konzervantů a bez umělých barviv.

PASTEROVANÁ ČERSTVÁ SMETANA

Mléčné výrobky ostatní

Smetana je vysoce kvalitní s obsahem minimálně 30 % tuku. Díky tomu lze smetanu využít k přípravě neuvěřitelně lahodné šlehačky. Čerstvá smetana je vhodná nejen ke šlehání, ale má další velmi univerzální využití jak ve studené, tak v teplé kuchyni.

Ing. Zlata Ronzová Mádrová – Zlatá farma

Zlatá farma se zabývá chovem českého strakatého skotu, jehož mléko je částečně zpracováno na mléčné výrobky ošetřené šetrnou pasterací a částečně určeno na přímý prodej mléka z farmy. Hlavními produkty jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefír, sýry i vítězná smetana, jogurtová mléka či tvarohové dezerty. Areál se zázemím pro zákazníky je celoročně otevřen a zájemci si tak mohou prohlédnout celou farmu i proces dojení. Součástí areálu je také faremní mlékomat

VĚTRNÍK Z DOBROT

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Větrník z Dobrot je výsledkem několika měsíčního objevování té správné kombinace chutí. Propojení smetanového krému a karamelu je excelentní volba odměny po náročném dni. Větrník je vyráběn pracovníky malého sociálního podniku v Šumperku.

Dobroty sociální podnik s.r.o.

Jedná se o malý sociální podnik se sídlem v Šumperku, kde jsou zaměstnány osoby se sníženou pracovní schopností na chráněných pracovních místech. Společnost se zaměřuje na cukrářskou výrobu, ale i na studenou kuchyni (příprava oslav, rautů, svateb apod.). Svými dobrotami zásobuje místní kavárny a jiné malé lokální podniky.

MOŠT JABLKO / ŘEPA

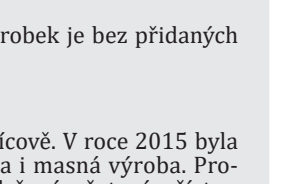
Alkoholické a nealkoholické nápoje

Mošt jablko / řepa vznikl smícháním 90 % jablečného moštu a 10 % šťávy z červené řepy. Díky přidané červené řepě má mošt charakteristickou a zároveň výbornou chuť. K výrobě je používáno pouze čerstvé ovoce z firemních sadů, nepoužívají se žádné koncentráty. Kdo ještě neochutnal, bude takovou kombinací chutí určitě mile překvapen.

Agrochov Jezernice, a.s.

Společnost hospodaří na cca 2 260 ha zemědělské půdy rozkládající se na území Moravské brány, a to od města Lipníka nad Bečvou až do podhorské oblasti Oderských vrchů. Snahou společnosti je především spojení tradice s moderními technologiemi, což umožňuje produkovat kvalitní české výrobky s respektem k přírodě. Specializace je krom jiného zaměřena na ovocnářství a pěstování školkařských ovocných výpěstků.

CIBULOVÉ CHUTNEY NA ČERVENÉM VÍNĚ



Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Cibulové chutney na červeném víně je vyrobeno dle vlastní receptury majitele. Obsahuje červenou cibuli, která je zkaramelizována a vytváří tak lahodně sladkou chuť. Vzniklé chutney má hustou konzistenci červenohnědé barvy a obsahuje celá cibulová kolečka. Vhodné je k přípravě domácích hamburgerů, baget nebo jako doplněk k masu a sýrům.

Jakub Trčka – Nikoleta Maria

Výrobce se zaměřuje především na přípravu džemů, sirupů, dochucovacích chilli omáček, pečených čajů, ale i dalších produktů. Důraz je kladen na kvalitu a zpracování surovin. Použité suroviny pocházejí z vlastní zahrady, ze samosběrů a od lokálních farmářů. Veškeré produkty jsou vyráběny a baleny ručně v malých sériích.

Nová podoba potravinářského veletrhu v Brně se zaměří na prezentaci technologií

Příležitost navázat nové obchodní vztahy, přehled o českých i zahraničních dodavatelích v oboru, profesionální prostor pro prezentaci firmy a produktů. To vše přinese Mezinárodní veletrh pro potravinářství a gastronomii SALIMATECH, který se uskuteční od 7. do 9. února 2023 na výstavišti v Brně. Tentokrát s novým pojetím a zaměřením na technologie v potravinářství.

Potravinářský veletrh bude poprvé otevřen pouze pro odbornou veřejnost, což přinese mnohem více prostoru pro navazování kontraktů, přehlídku nejmodernějších technologií a diskuze s odborníky. Tomu je přizpůsobeno nové zaměření. „V minulých ročnících se po výstavní ploše procházeli kromě odborné veřejnosti také koncoví zákazníci s cílem nakoupit potraviny, v nadcházejícím ročníku však bude mít veletrh pouze B2B charakter. Tento žádaný koncept ze strany vystavovatelů si zasloužil nové pojmenování SALIMATECH místo původního názvu SALIMA," uvedl Tomáš Moravec, generální ředitel společnosti Veletrhy Brno.

Na SalimaTechu se ve stáncích jednotlivých vystavovatelů předvádí nejen nejmodernější potravinářská technika, ale i její produkce

Všechny hlavní obory potravinářství najdete na jednom místě

Nový koncept pod značkou SALIMATECH zahrnuje nejen zmíněné moderní technologie pro výrobu potravin a automatizaci v potravinářství. Své místo zde mají i specializované obory, které jsou tradiční součástí potravinářských veletrhů. Zastoupeny budou potřeby pro mlynářství, pekařství a cukrářství, zařízení pro zpracování potravin a nápojů, vybavení gastro provozů a hotelů i technologie pro vinařství. Chybět nebude ani nabídka potravin, přísad a nápojů se zaměřením na velkoobchodní prodej.

Témata nového ročníku veletrhu

Aktuální situace na trhu i ve společnosti souvisí s tématy, která budou na veletrhu diskutována. Vedle automatizace a digitalizace výroby bude pozornost věnována především energetickým úsporám a efektivitě. V popředí jsou také témata jako potravinová soběstačnost nebo bezpečnost a vývoj ve výrobě potravin.

Osobní jednání a navazování obchodní vztahů je podstatou veletrhu

SALIMATECH se koná souběžně s obalovým veletrhem EmbaxPrint

Vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářských firem. Proto se souběžně s veletrhem SALIMATECH koná Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint. Opět se jedná o B2B veletrh s předpokladem vysoké míry zahraniční účasti – minulého ročníku se zúčastnilo 63 % vystavovatelů ze zahraničí. EmbaxPrint je lákavý i svým doprovodným programem např. vzorovou balicí linkou Packaging Live, která ukazuje kompletní proces balení v praxi.

(egi)

SALIMATECH
VELETRH PRO POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMII
7. – 9. 2. 2023
VÝSTAVIŠTĚ BRNO
www.salimatech.cz
Central European Exhibition Centre
BVV Veletrhy Brno

Vitaminátor sází na vlastní kreativitu, tvořivost, zkušenosti a udržitelné sadaření

Firmě Vitaminátor se daří. Svoje produkty úspěšně prodává po celém Česku, má vlastní sady, chystá nové výrobky. Oproti tradičním sadařům netrpí nízkými výkupními cenami a do budoucna plánuje rozšíření a modernizaci výrobního areálu. Jak firma začínala a v čem je tajemství jejího úspěchu? Také o tom se dozvíte v následujících řádcích. O firmě Vitaminátor jsme si povídali s Davidem Soškou, jednatelem společnosti.

David Soška

Hospodaření v sadech probíhá v ekologickém systému

▶Jak vlastně firma Vitaminátor vznikla?
Byl to původní projekt našeho otce, který začal sadařit. Poté, co šly výkupní ceny ovoce v létech 2006 – 2007 prudce dolů, se nevzdal a přemýšlel, jak a v čem podnikat dál, jak sady udržet. A tak vznikl nápad, že ovoce nebudeme jen pěstovat, ale také z něj vyrábět produkty a nabízet další služby a tím zvyšovat přidanou hodnotu. Historie naší firmy sahá až do roku 1921, kdy opakovaně byl naším předkům zabrán majetek, který byl rodině definitivně navrácen státem v r. 1993. Začátky byly velmi těžké. Teď bych řekl, že je už situace stabilní. Udělali jsme si dobré jméno a o naše výrobky je zájem.

▶Jaké služby jste v počátcích nabízeli?
Začali jsme nabízet mobilní lisovací linku. Ta byla vlastní konstrukce ve spolupráci s firmou VORAN. Jenže záměr nabízet linku za úplatu sadařům moc nevyšel. Některé naše patenty okopírovali jiní výrobci, takže jsme s mobilní moštárnou přestali. Navíc opakovanými převozy po různých komunikacích mobilní moštárna velmi trpěla. Ale rozhodně to nebyl ztracený čas. Využili jsme ji totiž jako základ naší zpracovatelské linky ve vlastní firmě jako stacionární zařízení. Funguje skvěle, vyžaduje jen minimum servisních úkonů, a když už něco je potřeba opravit, tak to zvládneme sami. Nemusíme platit žádnou externí a drahou firmu. Je to naše výrobní zařízení, kterému po technické stránce a dlouholetých zkušenostech, rozumíme.

▶Jaké ovoce v sadech pěstujete?
Zaměřujeme se hlavně na jabloně – to je základ naší výroby a největší výměra sadů. A navzdory tomu, že hospodaříme ve vyšší nadmořské výšce, se tady jabloním daří. Kromě jabloní máme například švestky, maliny, vlastní borůvky, a hlavně černý a červený rybíz. V našich sadech hospodaříme v ekologickém systému hospodaření, máme certifikát ABCERT. Jde nám zkrátka o to, aby základní suroviny pro výrobu byly v co možná nejvyšší kvalitě. A z této bio produkce pak vyrábíme produkty, které prioritně míří například do domovů pro seniory nebo do nemocnic.

▶Stačí vám sady na zabezpečení vlastní produkce?
To bohužel ne. Máme nasmlouvány dodávky ovoce od dalších uznávaných pěstitelů. Samozřejmě i v tomto případě se zaměřujeme na kvalitu a upřednostňujeme české pěstitele. Na druhou stranu je pravda, že třeba jablka na moštování nemusí splňovat tak přísné estetické požadavky, jako klasická prodejní jablka na trhu – díky tomu nepotřebují ani tolik chemie při pěstování. Jejich chuť a výtěžnost ale musí být vysoká – to se nedá žádným způsobem obejít.

▶V jaké kondici se vám daří sady udržovat? A jak bojujete s klimatickými změnami?
Sady si vyžadují neustálou péči a je v nich obrovský podíl ruční práce. Řadu věcí totiž musíte dělat ručně, tam žádná mechanizace nepomůže. Jedná se třeba o sklizeň nebo zastřihávání stromků. Na tom se podílí samozřejmě naši zaměstnanci, což je zčásti i naše rodina. No a pak také využíváme například brigádníky. Co se týče klimatických změn, tak problémem je hlavně sucho. Proto jsme zavedli umělé zavlažování. Máme vlastní vrty, vybudovanou závlahu, která stromy zásobuje vodou, jež je rozváděna přímo ke kořenovému systému. Voda má zásadní vliv na výtěžnost ovoce při zpracování moštu – ta by jinak byla mnohem nižší.

Při obměně a rozšiřování sadů používá firma moderní techniku.

Kvůli velké výživové hodnotě jsou produkty značky Vitaminátor oblíbené například v nemocnicích.

▶Pojďme teď ze sadů přímo k výrobkům, které nabízíte. Co všechno vyrábíte?
Naší hlavní činností na úseku výroby je výroba 100% přírodních ovocných a zeleninových šťáv. A jak jsem už zmiňoval, nejvíce zpracováváme jablka, takže jablečných šťáv vyrábíme nejvíce. Prodáváme je v praktickém spotřebitelském balení od dvou do pěti litrů. A pak máme ještě v balení kelímek o objemu 150 mililitrů. Ten je výhodný v nižších nárocích na logistiku a skladování, a hlavně se kelímky dají plnit i do nápojových automatů. K jablku pak přidáváme další chutě – rakytník, jahodu, černý rybíz. Ale například i celer, hrušku, červenou řepu, malinu, švestku a višeň.

▶Jak kombinace jednotlivých chutí vymýšlíte?
Důležitá je pro nás zpětná vazba od zákazníků a prodejců. Třeba některý prodejce řekne, že se zákazník poptává po nové ovocné kombinaci, kterou jsme dosud v nabídce neměli. To nás donutí zamyslet se a novou chuť vyzkoušet. Pokud lidem chutná a máme dost surovin pro výrobu, můžeme takovou ovocnou šťávu začít na trhu nabízet. Výhodou je, že máme vlastní laboratoř, kde řešíme případnou inovaci.

▶Co dál kromě ovocných šťáv vyrábíte?
Snažíme se zpracovat celé ovoce. Takže kromě šťáv se nám hodně daří s ovocným pyré, které v některých případech kombinujeme i se zeleninou – například s mrkví. V nabídce máme i pečené čaje, 100% rakytníkovou šťávu. Specialitou byl třeba vánoční punč. Všechny výrobky se snažíme mít v jednotném designu, aby se zákazník mohl v nabídce lépe orientovat. Zboží rozvážíme po celém Česku, máme ale i vlastní podnikovou prodejnu. Mezi naše největší zákazníky patří zejména nemocnice, domovy pro seniory nebo školy. Právě v těchto organizacích je totiž důležitá zdravá výživa a na tu se specializujeme.

▶Sadaři jsou v poslední době v těžké pozici, hlavně kvůli nízkým výkupním cenám ovoce. Jak se proti tomu bráníte vy?
Naší obrovskou výhodou je, že ovoce z našich sadů si sami zpracováváme. Kdybychom neměli výrobu, ale čistě jen sadařskou činnost, bylo by to neudržitelné, protože cenové šoky jsou na trhu obrovské. Díky tomu, že zpracováváme vlastní ovoce, nemusíme tolik řešit jeho výkupní cenu. Můžeme se zaměřovat na jeho kvalitu a na další jeho zpracování. Výroba je samozřejmě složitější a technologicky náročnější než samotné sady, ale na druhou stranu přináší výhodu určité stability. A ta je v dnešní době mimořádně důležitá.

▶Co se týče technologického vybavení, s tím nejvíce bojujete?
Myslím, že není nic, co by bylo vyloženě problémové. Základ naší zpracovatelské linky jsme si postavili z větší části sami ve spolurpáci s firmou VORAN a jak už jsem se zmiňoval, linka je vlastní konstrukce a funguje velmi dobře. Občas je sice potřeba něco seřídit nebo opravit, ale jsou to běžné spotřební věci jako například různá ložiska a podobně. S čím ale trochu bojujeme, a stejně to myslím mají všichni výrobci, tak jsou nedostatečné prostory hlavně pro skladování. Do budoucna plánujeme novou skladovací halu přímo v našem areálu. Jinak současné skladovací prostory jsou samozřejmě klimatizované, aby si naše výrobky udržely vysokou kvalitu až do doby, než se dostanou k zákazníkům na stůl. Ve výrobě jedeme standardně na jednu až dvě směny – záleží jaká je sezóna. Výroba 100% šťáv a pyré probíhá kontinuálně celoročně z čerstvého ovoce a zeleniny, příp vlastních vyrobených záchovků.

▶Zaměřujete se také na osvětovou činnost. V čem konkrétně spočívá?
Ano. Především jde o naši Sadařovu naučnou stezku. Je to osvětově vzdělávací projekt, kde se snažíme hlavně dětem ze základních škol předat informace o tom, co to sadaření je, jak funguje a jak je pro přírodu důležité. Formou různých herních a edukačních prvků, informačních tabulí a pohybu v přírodě se děti dozví informace, které by se k nim ve třídě třeba vůbec nedostaly. V poslední době tuto aktivitu trochu utlumil covid-19, ale věřím, že letos se ji už podaří rozeběhnout naplno. Sadařova naučná stezka je samozřejmě přístupná i veřejnosti, tedy nejen školám. Kromě toho nabízíme naučné akce – takzvaný Sadařův rok v základních a mateřských školách, kde děti seznamujeme s povoláním sadaře a jeho celoroční prací. Myslím, že tyto aktivity, dle reakcí účastníků, mají velký úspěch i význam.

▶Vaše firma spolupracuje také s vysokoškolskými odborníky. Na čem přesně?
V minulosti jsme spolupracovali velmi úzce s odborníky z Mendelovy univerzity a Výzkumného ovocnářství v Holovousech. Spolupráce spočívala hlavně ve výběru nových druhů vhodných k pěstování v naší lokalitě, například jsme zkoušeli šlechtěný hloch a černý bez. Teď spolupracujeme například s Výzkumným ústavem bramborářským, kde řešíme projekty, které by nám do budoucna mohly obohatit sortiment o nový druh. Od vědců získáváme důležité informace, ke kterým bychom se jinak ani nedostali. Snažíme se tyto poznatky promítat do celého našeho sadaření. Například se pomocí rybníků snažíme zadržovat vodu v krajině a aktivně tak bojovat proti suchu, zvyšovat diverzitu druhů a podobně. Je to udržitelný způsob hospodaření a myslím, že jediná cesta do budoucnosti.

▶Přemýšlel jste někdy nad tím, že byste dělal něco jiného?
Ne, to mě nikdy nenapadlo. Už od mala jsem tátovi na farmě pomáhal, takže jsem k tomu měl vždycky hodně blízko. Nedovedu si představit, že bych měl dělat něco jiného a popravdě bych ani nic jiného dělat nechtěl.

Jaroslav Kropáč

NÁKUPY ZDARMA SI STŘIHNETE RAZ DVA

Připravte se! Hrajeme!

Vyhrajte jednu z 52 poukázek na nákup v hodnotě 5 000 Kč a více než 50 tisíc dalších cen. Stačí nakupovat potraviny značek kvality, vystřihovat loga, nalepovat a posílat. Soutěžit můžete sami nebo v týmu a zvýšit tak šance na výhru!

Herní karty ke stažení a více na **akademiekvality.cz**

VITAMI® NÁTOR

100% VYLISOVANÁ ŠŤÁVA

Šťavnaté
VÁNOČNÍ BALÍČKY
pro Vaše blízké

Nakupujte v našem e-shopu s 10% slevou

Podniková prodejna:
Sosnová 107, Sosnová
Nákladní 2, Opava
www.vitaminator.cz

Při nákupu použijte kód
VÁNOCE10
platnost kódu je do 31. 12. 2022

QSL® FOR YOUR BUSINESS

„PARTNER PRO VAŠE PODNIKÁNÍ UŽ **10** LET“

SLUŽBY QSL

- správné **označování** potravin a nepotravin
- **Etiketomat** – výživové hodnoty na počkání
- atraktivní a originální **design** pro Vaše výrobky
- zavecení a revize **HACCP**
- **příprava na audit** dle mezinárodních norem IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000
- **externí audity** Vašich obchodů a provozoven

+420 702 097 438 | +420 606 638 871
info@qualitysl.cz
Ing. Iveta Baudyšová | jednatel
www.qualitysl.cz

Preol již opět produkuje vysoce kvalitní řepkový olej

V posledních měsících jsme svědci spíš negativních zpráv z domova i ze světa a souvisí bohužel i se zemědělstvím a potravinářstvím. Jsou ale i dobré zprávy a mezi ně jistě patří výroba rostlinných olejů a to nejen u nás,ale i ve světě. A tak jistě potěší zahraniční sdělení, že se v polovině letošního listopadu dohodly USA a Rusko o znovu obnovení vývozu ruských hnojiv do Indonésie, aby se opět rozběhl obchod s palmovým olejem, na němž je závislý potravinářský průmysl v mnoha zemích světa. Zatím právě z nedostatku ruských hnojiv se v Indonésii musela těžba palmového oleje zastavit z důvodu protiruských sankcí. My máme ale skvělou zprávu i z domova a tu nám dál k dispozici Ing. Milan Kuncíř, generální ředitel firmy Preol.

Jak většina z nás ví, v červenci to byl rok, kdy došlo v Preolu k havárii extraktoru. Samotná výrobna biopaliv zasažena nebyla. Zničen byl tzv. extraktor a související aparáty. Jde o část výroby, kde se extrakcí získává zbytkový olej z již vylisovaného řepkového semene. Společnost objednala u dodavatele technologie nové, která je velmi ojedinělá a předpokládala se čekací doba 11 měsíců. Pro výrobnu biopaliv byly sice zajištěny dodávky oleje, ale krmné šroty, zejména ty extrudované, nebylo možné plnohodnotně nahradit a to byl zásah do živočišné produkce nejen Agrofertu,ale i firem co je nakupovaly. Lidé se navíc začali obávat i výpadku jedlých olejů, protože zejména slunečnicový se ve velkém dováží z Ukrajiny a tam vznikaly právem obavy z omezení produkce vlivem války . Takže jak je vidět i v pomyslném strachu lidí o své potraviny sehrála trojice důvodů svou roli a začátek je u dovážených již zmíněných hnojiv, pak jsou to krmiva a nakonec to nejdůležitější oleje , hlavně řepkový aslunečnicový. I když jsou na konci této řady, pro naši výživu je to produkt nejdůležitější.

Více než 30 dodavatelů instalovalo přes 30 nových aparátů

Zůstaňme ale dál u Preolu. Jak se odhadovanou ztrátu na majetku ve výši cca 300 milionů korun dalo postupně odstranit? “Rozhodli jsme se, že nový extraktor necháme vyrobit v Evropě. Tím jsme ušetřili minimálně 3 měsíce, doprava byla po vodě. Tým odborníků, včetně externích, identifikoval rizika a následně navrhoval preventivní opatření, která byla postupně realizována. Během té doby byl ve Španělském Bilbau vyroben extraktor nový, více než 30 dodavatelů instalovalo přes 30 nových aparátů a výroba v Preolu opět běží“ svěřil radostnou zprávu našim čtenářům před pár dny Milan Kuncíř. Dál vysvětlil co se dělo po katastrofě „Kvůli požáru nám několik měsíců nefungovala extrakce a lisovna , pro splnění našich obchodních závazků jsme nakupovali surový olej. Ten jsme upravili na jednotce neutralizace, která byla nedotčena a tento olej jsme zpracovávali na jednotce výroby bionafty. Udržovali jsme v provozu rafinerii, kde jsme takto neutralizovaný olej zpracovávali do jedlého oleje“ uvedl dál ředitel Kuncíř.

Pokles kontraktů byl nasnadě

Je jasné , že v této situaci se nutně omezily kontrakty a od nového roku 2022 se musely snížit na 60-70% jejich původní kapacity.“V roce před havárii jsme zpracovávali 480 tisíc tun řepkového semene do finálních produktů. Nejvíce se vyrobí řepkového šrotu, přibližně 300 tisíc tun, dále metylester jako biopalivo, jedlý řepkový olej, glycerin ve farmaceutické kvalitě. Samozřejmě, chceme v brzké době dosáhnout této, v historii firmy rekordní, úroveň zpracování. Kapacita výroby jedlého oleje je cca 40 tisíc tun za rok a vychází především z možností trhu s jedlými oleji v ČR a okolních zemích. Řepkový olej je šetrnými postupy rafinován tak, aby byl v nejvyšší potravinářské kvalitě, tj. zdravotně nezávadný, a zároveň aby nutričně hodnotné látky zůstaly v oleji. Tento rafinovaný olej je převážně distribuován v autocisternách, kontejnerech, nebo je plněn a balen do vhodných malospotřebitelských obalů,“ detailně vysvětlil dál zpracování řepky, v tomto případě na vysoce kvalitní potravinářský olej, generální ředitel Preolu M.Kuncíř. A ná závěr už jen dodal, aby se dostal řepkový olej na kuchyňsky stůl, musí po vylisování a extrakci řepkových semen proběhnout čtyři hlavni technologické procesy úpravy oleje: odslizení, neutralizace, běleni a dezodorizace.

Ing. Milan Kuncíř, generální ředitel firmy Preol

Velký nárůst ceny rostlinných olejů se v ČR nekonal

Jak jsme si mohli sami všimnout na našem trhu s oleji, nezaznamenali jsme žádný drtivý nárůst ceny rostlinných olejů a vliv na to mělo nepochybně i tak rychlé a vysoce odborně nasmlouvané obnovení zpracování řepky v lovosické firmě Preol. Opět se tam už jede na plné obrátky a co víc, s respektováním všech nároků nejen na bezpečnost práce,ale i ochranu životního prostředí. Ti co tak prosazují Green Deal tyto detaily možná z Lovosic neznají a tak už jen doplňme, že tam panují nejen velmi přísná pravidla uplatňovaná na čistotu odpadních vod. Společnost nakládá s všemi produkovanými odpady v souladu s platnými právními nařízeními. A tím, že je Preol zapojen do projektu „Zelená firma“ samo osobě napovídá,o jakou produkci krmiv, jedlých olejů, ale i biopaliv se tam jedná a co za tím vším je za úsilí.

Eugenie Línková

INZERCE

Litovel Josef 11,5 %, hořkost inspirovaná tradicí

V březnu 2022 jsme v Pivovaru Litovel představili novinku, ležák Litovel Josef 11,5 %. Naši pivovarníci ho uvařili na počest zakladatele pivovaru Josefa Svozila a také všech jeho jmenovců, kteří v březnu oslavili svátek. Má 32 jednotek hořkosti IBU, voní po čerstvě načesaném chmelu a ocení ho zejména milovníci hořkých chutí.

Myšlenka uvařit nové pivo vznikla přímo na chmelnici, když sládek Petr Kostelecký s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posuzovali kvalitu loňské úrody. Miroslav Koutek zrovna Petru Kosteleckému vyprávěl o historii pivovaru a společně se dohodli, že na počest zakladatele Pivovaru Litovel Josefa Svozila uvaří nové pivo. *„Chtěli jsme uvařit ležák s větší hořkostí. Nápad vznikl přímo na chmelnici, kdy jsme byli s naším emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posoudit úrodu,“* vysvětluje sládek Petr Kostelecký, jak myšlenka na uvaření tohoto piva vznikla.

Vůně chmele a vybroušená hořkost

Spodně kvašený Litovel Josef 11,5 % je jedinečný právě svou výraznou, a přitom vybroušenou hořkostí. Je to pivo zlatavé barvy a plné chuti. *„Jeho vůně čerstvě načesaného chmele a harmonicky vyladěné chuti jsme docílili také díky speciálnímu dávkování jedinečných odrůd českých chmelů a dobou zrání v ležáckých tancích 40 dní,“* popisuje sládek.

Slavnostní narážení prvního soudku s Josefem na Záložně v Litovli

Na počest Josefa Svozila i všech Josefů

Nový hořký ležák Josef 11,5 % z litovelského pivovaru byl na trh slavnostně uveden v předvečer svátku Josefa 18. března 2022 v restauraci Záložna na náměstí v Litovli. Na to, co všechno tomu předcházelo, jsme se zeptali sládka Petra Kosteleckého a emeritního sládka Miroslava Koutka.

▶Příběhy litovelských piv, ať už jde o Gustava, Elledera, Václava, Maestro či Moravana, mají vždy nějaký hluboký podtext se zajímavým příběhem vztahujícím se k pivovaru. Jak je to s Josefem?

Miroslav Koutek (dále MK, pozn. red.): Ani u Josefa tomu není jinak. Pivo hořký ležák Litovel Josef je pojmenováno po zakladateli našeho pivovaru Josefu Svozilovi. Kromě pozdějších významných pracovních činností začínal jako rolník v Seničce a právě zde v roce 1879 založil svoji první chmelnici. V tomto roce mu bylo 32 let. Vystavěl zde jako vůbec první chmelnici s drátovým vedením. A chmelu se na naší úrodné Hané dařilo.

Petr Kostelecký (dále PK, pozn. red.): A protože měl Josef Svozil 32 let, tak jsme si řekli, že uvaříme pivo, které bude mít 32 IBU, tj. 32 mezinárodních jednotek hořkosti. Tomu jsme uzpůsobili i dávkování z několika druhů chmelů.

MK: A protože na tento rok spadají půlkulatiny Josefa Svozila, 175 let od jeho narození, stanovili jsme si, že pivo musí být vyzrálé a jeho hořkost „vybroušená“ právě k svátku Josefa v roce 2022.

▶Jaký byl příběh první várky?

PK: Josefa jsme připravovali a ladili v našem vývojovém minipivovaru, stejně jako mnoho našich dalších speciálů. Než jsme ho s hotovou recepturou převedli do naší krásné a jedinečné varny, vařil a dozoroval ty první várky včetně kvašení a dokvašování v minipivovaru samozřejmě také Josef.

MK: To je náš sládek Josef Pohlmann z minipivovaru. Ten už zde má na kontě nějakou tu stovku várek.

▶Proč má váš hořký ležák Josef trochu netradiční stupňovitost 11,5 %?

PK: Při této stupňovitosti se v našem technologickém postupu vytvoří cca 4,7 % alkoholu při zachování plnosti piva. Plnost piva s použitím a dávkováním českých chmelů tak u Josefa vytváří výraznou, a přitom vybroušenou hořkost, která je docela intenzivní, avšak není ulpívající nebo jinak nepříjemná.

MK: Takto vyladěného Josefa se ujali naši další pivovarníci – vařiči, spiláci, sklepáci a zkrátka všichni, kteří jsou zapojení do výroby. Než totiž nové pivo spatří světlo světa, je potřeba trpělivá práce celého kolektivu. Všichni pak s napětím čekáme, jak nové pivo, kterému jsme věnovali měsíce práce, přijmou naši zákazníci.

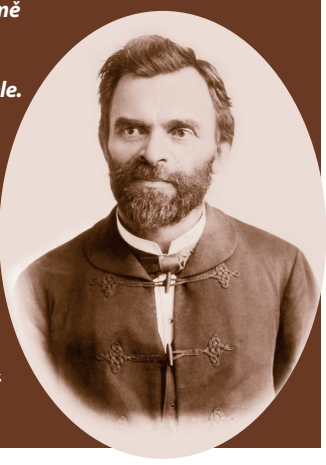
▶Josef je na trhu již několik měsíců. Co na něj zákazníci říkají?

PK: Ti, kteří mají rádi hořká piva, vychvalují Josefa pro jeho intenzivní a vybroušenou hořkost.

(lit)

Renesanční Josef Svozil

Josef Svozil žil v moravské vesnici Senička u Litovle, kde se svou rodinou hospodařili. Kromě jiného se stal také odborníkem na pěstování chmele a zavedl takzvané drátové vedení chmele. Byl pokrokovým pěstitelem, novinářem a zajímal se také o politiku. Jako zemský a říšský poslanec za střední Moravu zásadně přispěl k tomu, aby byl otevřen Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli, jak zněl tehdejší název našeho pivovaru. Hlavně jeho zásluhou se v Litovli vaří oblíbené pivo bez přestávky už bezmála 130 let.



Fjord Bohemia využívá unikátní technologie a nabízí ryby i pro vánoční stůl

Společnost Fjord Bohemia byla založena v roce 1999 jako malá firma v Praze Čakovicích specializující se na zpracování a distribuci mořských ryb na český trh, zejména do restaurací, hotelů a přímým zákazníkům. Další činností, kterou společnost praktikuje do dnešních dnů, je uzení lososů přírodním a tradičním způsobem.

Porcování lososa na moderní lince Marel

Vzhledem k rychle rostoucímu trhu s čerstvými rybami svou činnost rozšířila v roce 2006 založením servisní platformy na zpracování veškerých ryb a dalších mořských produktů k pokrytí požadavků stále rostoucího evropského trhu. Dnes má roční obrat přes 100 milionů korun a na začátku května ji převzala česká investiční společnost Invest & Property Consulting (IPC). O její současné činnosti i plánech do budoucna jsme hovořili s jednatelem společnosti Janem Bártlem.

▶Jako jedna ze čtyř firem v ČR se specializujete na dovoz a zpracování mořských ryb. Na které druhy ryb se zaměřujete?
Číslem jedna je u nás losos, který je i na prvním místě i na celosvětovém trhu. Unikátnost našeho závodu spočívá v tom, že jsme schopni najednou zpracovávat velké objemy lososa, a zároveň zákazníkům nabídnout i malosériovou ruční zpracování jakékoli ryby. V tom jsme specifičtí. Velkozpracovatelů je hodně, malozpracovatelů rovněž, ale je jen málo těch, kteří jsou schopni nabídnout obojí. V Evropě vím jen asi o třech takových zpracovatelských fabrikách, jež jsou schopny zkombinovat velkokapacitnost s flexibilitou malých objemů.

▶Odkud lososa dovážíte?
Jsou dva druhy lososa, jeden je chovaný a druhý lovený. U toho chovaného hraje prim Norsko, nějaké menší sádky jsou ještě na Islandu a ve Skotsku. U loveného divokého lososa jde zejména o oblast Aljašky, moře mezi Aljaškou a Kamčatkou.

▶Co se s rybami děje po jejich ulovení? Jakým procesem musejí projít, než se dostanou k vám do Čakovic?
V podstatě to funguje tak, že ze sádek, jež jsou ve fjordech v Baltických vodách, naloží ryby na loď, která dopluje do nějaké zpracovatelské továrny, kde ryby omrácí, vykuchají a zabalí pro expedici. Po té jsou naloženy buď na loď nebo na kamion a pokračují do centrálního bodu, z něhož jsou dále expedovány. Pro nás je centrální bod Dánsko, odkud pendlují třikrát až čtyřikrát týdně do Prahy. Expirační doba od okamžiku usmrcení ryby do okamžiku, kdy končí expirace, je krátká, rybáři proto potřebují vědět, kolik ryb mají připravit na export. Ryby objednáváme přibližně s týdenním předstihem, aby je stačili vylovit, připravit a vyexpedovat.

Jednatel společnosti Jan Bartl

Jak dlouho ta cesta z centrálního bodu trvá?
Většinou ne více jak dva dny. Ryby jsou chlazené, uložené v polystyrénových boxech a zasypány ledem. Ve voze je udržována stálá teplota mezi nulou a dvěma stupni.

▶A poté, když dorazí k vám?
U nás se zkontroluje kvalita ryb, které se pak uloží do přijímacího skladu. A jestliže si na něčem dáváme záležet, tak je to právě kvalita ryb, které zpracováváme. Vstupní a výstupní kontrola je gro, na němž vše stojí. Když zjistíme, že je kvalita pro nás akceptovatelná, že je vše v pořádku, tak propustíme dodávku do výroby na zpracovatelskou linku. Ryby zpracováváme do podoby vykoštěných filet, jež prodáváme jako finální produkt, anebo je to meziprodukt, z něhož se vyrábějí další různé produkty – můžeme odstranit kůži, rybu naporcovat na specifickou váhu apod.

▶Prý máte jednu z nejmodernějších linek na porcování ryb značky Marel. V čem spočívá její přednost?
Je velice precizní v tom, co je jejím produktem v kombinaci s tím, kolik lidí je zapotřebí na její obsluhu a pak rychlost. Při relativně malém množství lidí umí zpracovat velké množství suroviny s relativně velkou výtěžností. V tomto je ta linka unikátní a také drahá, proto jí po Evropě tolik není. Ve střední a východní Evropě je nejrychlejší, s nejvyšší kapacitou. S linkami tohoto typu pracují firmy tisíce kilometrů daleko, například v Hamburku, Polsku nebo Dánsku.

▶Jak takové porcování probíhá?
Za pomocí kamer a laseru. Rybu naskenuje kamera, pomocí měření laserem zjistí její hustotu a přesně rybu naporcuje. Jednotlivé porce se následně dávají do balících linek. V modifikované atmosféře se porce balí do klasických vaniček, ve kterých můžete v obchodech vidět steaky, mleté maso a podobně. Disponujeme i novou baličkou, která provádí tzv. skinové balení.

▶A kapacita?
Teoretická tisíc tun ryb za týden, běžná výrobní kapacita ale 250 až 350 tun týdně. Linka dokáže zpracovat 25 mořských ryb za minutu, což je extrémní rychlost, když bereme v úvahu, že jedna ryba v průměru váží čtyři kilogramy. Záleží samozřejmě od produktu, některé produkty jsou pracnější a nelze jich vyrobit tolik, jako druhých.

▶Na této lince zpracováváte jen lososa, vy se ale zabýváte zpracováním i dalších mořských ryb, je to tak?
Ano, zpracováváme tresku, halibuty, mořské vlky, pražmy královské, chobotnice, krevety. Jsme schopni zpracovat jakoukoli rybu dle přání zákazníka.

▶Významným produktem Fjord Bohemia je uzený losos. Jak toto uzení probíhá?
Udíme klasickou metodou, jak teplým tak studeným kouřem, ale každopádně původní standardní metodou, to znamená na bukové štěpce a pokud marinujeme, tak pouze solí a cukrem, žádné tekuté kouře, rychlosoli, oxidanty, injektace či chemické přípravky. Marinace trvá patnáct hodin a samotný proces uzení od šesti do devíti hodin. Všechno děláme ručně. Nemáme tajnou recepturu, kterou bychom si museli chránit. Na každou zemi se ale upravuje receptura tak, aby byl zákazník maximálně spokojený. Tak například pro rakouský trh musíme snížit intenzitu vůně a méně solit, naopak Maďaři požadují více kouře i soli, neboť uzeného lososa konzumují jako delikatesu k pivu.

▶Kdo jsou vaši hlavní odběratelé?
Naše logo Fjord Bohemia uvidíte ve většině standardních retailových řetězcích. Naše výrobky ale můžete zprostředkovaně vidět i po celé Evropě díky našim partnerům, pro něž vyrábíme porce. Dodáváme také do Ameriky. Formou zakázek zpracováváme ryby pro celou Evropu.

▶V čem vidíte hlavní potenciál společnosti?
V tom, že je připravena na vstup do Evropy. Lokalita České republiky je z hlediska ryb ideální, jsme ve středu logistických tras, stejně daleko to máme k jižním rybám jako k severním. Jsme proto schopni Evropu obsáhnout co nejideálnějším poměrem expirace a kvality zpracování. Takže pokud očekává dobrou logistiku se špičkovou technologickou vybaveností ke zpracování ryb pro Evropu, je na to ČR ideální a my ji nabízíme.

Bohumil Brejžek

Ryby čekají v přípravně na další zpracování

Takto zabalený losos může být dále distribuován

Čokoládovník z Troubelic s příběhem

Zlatá marketingová poučka zní: „Výrobek musí mít příběh.“ Pak se totiž lépe prodává, zákazníky zaujme a dokáže přinášet vyšší zisky. A tak má dnes příběh kde co – tablety do myčky, auta a také farmářské a potravinářské výrobky. Až se trochu zapomnělo na příběhy lidí, kteří za tím vším stojí.

Čokoládový jarmark se v Troubelicích koná několikrát do roka.

O Čokoládovně Troubelice bylo napsáno bezpočet řádků a natočeny hodiny audio stopáže. Aby také ne, její čokoláda si získala jméno v celém Česku. Jako jediná má totiž pod kontrolou nejen výrobu, ale také přípravu surovin – kakaových bobů, které vozí rovnou z Ekvádoru. Tam se také začala psát historie úspěšné rodinné firmy.

„V Ekvádoru jsme žili jako děti, po převratu v Československu jsme se vrátili do Čech, ale táta v Ekvádoru zůstal. Je to nádherná země, kde rostou nejlepší kakaové boby. Nejprve jsme se v Česku snažili nabízet právě tuto surovinu, ale protože je velmi kvalitní, a tím pádem i drahá, moc velký zájem nebyl. Tak jsme se rozhodli vyrábět čokoládu,“ vzpomíná na začátky firmy František Bačík, majitel čokoládovny.

Starý zemědělský statek, který dnes patří mezi nejhezčí domy v Troubelicích, tehdy připomínal zbořeniště. Jak se z ošklivého káčátka stala krásná labuť? „Většinu rekonstrukce jsme provedli svépomocí, vlastníma rukama a bez dotací. Často jsme pracovali až hluboko do noci, ale výsledek, myslím, stojí zato,“ dodává František Bačík.

Pracovitost a kreativita ostatně není znát jen na budově čokoládovny, ale i na samotné čokoládě a dalších výrobcích, které se v Troubelicích rodí. Například stroje, které lahodnou pochutinu dokážou vyrábět, si majitel čokoládovny navrhl a vyrobil sám stejně jako dřevěné dárkové kazety na čokoládu. Jeho vlastní konstrukce je také interiér čokoládového baru, kde si můžete sednout a objednat něco dobrého na mls.

„Nedovedu si představit, že bych dělal něco jiného. Práce mě baví – rádi vymýšlíme nové výrobky a mám rád pocit, kdy se na konci dne podívám za sebe a vidím kus odpracovaného díla,“ dodává František Bačík.

Až tedy troubelickou čokoládovnu navštívíte, nezapomeňte, že kromě zdejší čokolády mají svůj vlastní příběh i lidé, kteří za její výrobou stojí. A je to příběh stejně poutavý a zajímavý jako námět filmového scénáře.

Jaroslav Kropáč

Svatomartinská vína se ochutnávala v pražském Ambassadoru

Hotel Ambassador – Zlatá Husa na Václavském náměstí v Praze spolu se čtyřmi nejvýznamnějšími vinařskými společnostmi jižní Moravy, Vinnými sklepy Valtice, Znovín Znojmo, Vinařství Kovacz a Víno Mikulov, uspořádal 13. listopadu, dva dny po svátku sv. Martina, tradiční Svatomartinské slavnosti.

Ochranou známku na Svatomartinské víno vlastní Vinařský fond a grafickou známku se svatým Martinem na koni smějí nosit pouze produkty vinařů registrovaných v České republice, které před uvedením na trh, což je 11. 11., splní daná kritéria a projdou hodnocením nezávislé komise. Tato odborná odborná komise vybrala na 250 vín od 58 vinařů, což znamená, že na trh by se mělo dostat přibližně 2,3 milionu lahví ročníku 2022. V největší míře jsou letos zastoupena vína bílá, následně růžová a červená. Vzhledem k příznivému průběhu sezony jsou obecně lehčí s nižším obsahem alkoholu.

Svatomartinské slavnosti prezentující první produkt celoroční práce a ukázku, že i u nás v České Republice jsou vinaři schopni vyrobit výborné mladé Svatomartinské víno, které se dá přirovnat k Beaujolais Nouveau ve Francii, mají už v Praze v Ambassadoru tradici. Letos zde bylo možno ochutnat celkem sedmnáct vín – šest od Vinných sklepů Valtice, tři od Znovínu, tři od Vinařství Kovacz a pět od Vína Mikulov. Dobrou náladu přítomných při ochutnávání vytvářela živá cimbálová muzika.

Ochutnávání Svatomartinských vín

Bohumil Brejžek

M A D Ě Ř I Č
Všechny cesty vedou do sklepa
Madèřiè
www.vinarstvimaderic.cz

AGRO Jesenice
Milujeme mražené
UHLÍŘSKÁ S KROUPAMI
MRKEV S HRÁŠKEM
ČESKÝ ŠPENÁT listový - sekaný
JESENICKÁ jemná polévková
Firma AGRO Jesenice u Prahy a.s. je přední český pěstitel a producent mražené zeleniny. V tomto zimním období je určitě nezbytné zmínit některé z našich zeleninových směsí, ze kterých si můžete uvařit vynikající vánoční pokrmy.
Uhlířská s kroupami je ideální volbou pro přípravu houbového kuby. Bramborový salát můžete doplnit o naší směs Mrkev s hráškem. A skvělou slavností polévku uvaříte z naší Jesenické směsi. Tyto směsi Vám zajistí snadnější přípravu vánočních pokrmů. Mezi naši klasiku patří bezpochybně Špenát, který zpracováváme výhradně od českých pěstitelů z Polabí. Hrášek a Kukuřici si pěstujeme na vlastních polích.
U zeleninových směsí je vyvážené propojení jednotlivých druhů pro dosažení výtečné konečné chuti. AGRO Jesenice se zabývá výrobou i jiných zeleninových směsí, jednodruhové zeleniny a ovoce v balení retail, ale i gastro. Mražená zelenina AGRO Jesenice splňuje nejvyšší kritéria kvality a bezpečnosti potravin. Jsme držiteli certifikátu kvality IFS.
AGRO Jesenice u Prahy a.s. Vám přeje Veselé Vánoce a úspěšný nový rok 2023.
Další sortiment najdete na ww.agrojesenice.cz | www.milujememrazene.cz

OLMA OD 1967
tvarohová svačinka
Míšánek
chlazená NOVINKA
(nejen) pro děti
ZDROJ VITAMINU D
ZDROJ VÁPNÍKU
BEZ LEPKU
borůvka
jahoda
vanilka
85 % tvarohu
www.olma.cz

FruitSmart
CHYTRÉ SKLADOVÁNÍ JABLEK
Jednoduchá aplikace
Účinnost potvrzena VŠÚO Holovousy
Efektivní a ekonomické řešení
VAŠE ÚRODA ZŮSTANE ČERSTVÁ
INNVIGO Agrar CZ s.r.o. | info_cz@innvigo.com | www.cz.innvigo.com | objednavky@innvigo.com | tel: 226 205 420

JATKY ČESKÝ BROD a.s.
www.jatkycb.cz
PF 2023
VÁŽENÉ KOLEGYNĚ, KOLEGOVÉ, OBCHODNÍ PARTNEŘI A PŘÁTELÉ,
Jatky Český Brod a.s. si dovolují popřát vám a vaším rodinám především pevné zdraví a hodně štěstí.
Krásné, klidné a veselé Vánoce a šťastný rok 2023.
JATKY ČESKÝ BROD a. s., Jateční 316, 282 01 Český Brod
www.jatkycb.cz

Na Vánoce „Pozdrav ze Znojma“ v podobě Ryzlinku rýnského pod skleněným uzávěrem

Po 30 letech došlo na vrcholné manažerské pozici v akciové společnosti Znovín Znojmo ke změně. Ředitel ing. Pavel Vajčner na podzim tohoto roku předal po zralé úvaze žezlo v pozici ředitele firmy ing. Karlu Matulovi, předsedovi představenstva vinařství Znovín Znojmo a ohlásil odchod do důchodu. Jak uvedl, je potřeba dát prostor ve vedení a řízení této dnes velmi uznávané společnosti mladým kolegům. Z historie vinařství už jen zbývá doplnit jednu zásadní skutečnost, kterou sehrála kuponová privatizace, kdy 4.května 1992 se nový název odvozený od pojmu znojemské víno, nadále už Znovín, začal prosazovat na tehdy ještě velmi roztříštěném potravinářském trhu.

Ing. Karel Matula

K budoucnosti Znovínu Znojmo se vyjádřil v rozhovoru současný ředitel Ing. Karel Matula

▶S vinařstvím Znovín Znojmo Potravinářský obzor dlouhodobě spolupracuje a rádi navazujeme na předchozí dobré vztahy s Vaším předchůdcem ing. P. Vajčnerem, s nímž jste léta působil v této firmě. Můžete prozradit jak dlouho a na jaké pozici?

Do Znovínu jsem nastoupil po ukončení studia na zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Lednici na Moravě a základní vojenské službě v dubnu 1999. Nejprve jsem měl na starosti správu archivních sklepů a od roku 2001 jsem pracoval jako vedoucí řízení jakosti. Tuto pozici jsem pod vedením ing. Vajčnera zastával až do listopadu 2021, kdy jsem převzal vedení výrobního oddělení. V polovině roku 2022 jsem byl po odchodu Pavla Vajčnera do důchodu jmenován předsedou představenstva Znovínu Znojmo.

▶Přejímáte žezlo vedoucího pracovníka jak se říká za pochodu, co prozradíte za hlavní kroky, které nyní konáte a na jaké letošní úspěchy Znovínu navazujete?

Aktuálním tématem po nástupu do funkce byla sklizeň a zpracování hroznů a zejména komunikace s dodavateli hroznů, neboť letošní ročník byl zcela odlišný. Vždy platilo, že moravských a českých hroznů mají tuzemští vinaři nedostatek a letos díky všem těžkostem trhu tomu bylo naopak. Vinařům zůstaly v tancích a sudech větší zásoby vín než bývalo zvykem a tak hrozilo, že se nová kampaň do sklepů už na plno nevejde. Co se týká úspěchů, tak tradičně bodujeme na mnoha tuzemských i zahraničních soutěžích. Velmi nás potěšilo, když jsme zkusmo přihlásili na několik soutěží i šobeský Ryzlink rýnský výběr z bobulí z ročníku 2000 a všude sklidil vysoká ocenění. Velmi mě potěšilo i míra zastoupení našich vín vybraných pro příští ročník Salonu vín ČR ve Valticích.

▶Jaká byla letošní konkrétní úroda? A co je nyní v tento čas víc než aktuální jsou slámová vína. I na ně se můžeme od vás těšit?

S kvalitou, vyzrálostí i zdravotním stavem letos zpracované suroviny jsme spokojeni. Na počátku sklizně nám trochu dělaly vrásky průběžné srážky a ochlazení, ale naštěstí tyto podmínky netrvaly dlouho a tak období pro dozrávání a sklizeň středně pozdních a pozdních odrůd bylo již klimaticky vzorové. Letos jsme zpracovali cca o jednu třetinu méně hroznů než v loňském roce a zvýšil se tak podíl zpracovaných hroznů z vlastních vinic. A pokud se ptáte na slámové víno, tak tento typ výrobků bude pro naše společné zákazníky vyrábět naše sesterská vinařská firma Vinné sklepy Lechovice, kde mají tyto speciální výrobky dlouhou tradici.

▶Potkali jsme se v polovině listopadu v Praze v hotelu Ambassador na slavnosti nazvané Svatomartinská 2022, kde jste i vy mohli spolu s dalšími třemi moravskými vinařstvími představit tato speciální mladá vína. Prozradíte o nich trochu víc?

Jako každý rok, tak i letos jsme zpracovali a v listopadu uvedli na trh první tři vlaštovky z ročníku 2022. Pracujeme tradičně s odrůdami Müller Thurgau, Svatovavřinecké a pro růžové víno s odrůdou Zweigeltrebe. Vína mají bohatou a pestrou aromatiku po květinách i ovoci. Letošní nová vína jsou jemná, hladká, skvěle vyvážená, s ideálním množstvím alkoholu, zbytkových cukrů a zejména kyselin. Jako každý rok se na tyto výrobky naši zákazníci velmi těšili.

▶Jako odborník z této oblasti podnikání jistě máte své osvědčené značky a když zůstaneme u Znovínu, která z vín a k jakým společenským účelům doporučíte? Jistě si vybíráte i podle jídla, které se podává a tak se soustředíme tentokrát na štědrovečerní tabuli,ale i na silvestrovskou. Poradíte co k čemu se nejlépe hodí?

Tady bych asi nechal na každém, jaké víno si pro aktuální příležitost vybere. Jisté je to, že náš sortiment je tak široký, že si určitě vybere každý. Pokud bych ale měl sdělit svůj osobní typ, tak se těším, že si ke štědrovečerní večeři doma otevřeme znovínské narozeninové polosuché Veltlínské zelené výběr z hroznů 2021, a nebo krásný „Pozdrav ze Znojma“ v podobě Ryzlinku rýnského pod skleněným uzávěrem. Na silvestrovský večer to vidím i na polosladký Tramín červený nebo Pálavu.

▶Znovín hodně boduje i v zahraničních soutěžích. Které vás čekají v příštím roce a jaké z minulých cen za vína si nejvíce ceníte?

Zahraničních soutěží je celá řada. Obsazujeme většinou jen ty soutěže, které zaštiťují Vinařský fond nebo degustátorské osobnosti typu pana JUDr. Luboše Bárty. Nedávno jsme posílali vína na soutěž vín Terravino do Izraele a po novém roce tradičně zahajuje sezónu Vinalies v Paříži, kam naše vína určitě pošleme.

▶Vláda snižuje všeobecně podporu zemědělství a zejména Agrární komora ČR to kritizuje a doporučuje nekrátit rozpočet u některých komodit, mezi něž patří zejména ovocnářství a vinařství. Co byste za vinaře viděl jako dobré z pozice vlády udělat a kde by se mělo s financemi pokud jde o podporu této citlivé komodity přitlačit?

Necítím se na to, abych radil vládě, na to jsou jiné kapacity. Osobně ale vnímám, že je potřeba hrát na národní strunu, budovat v zákaznících touhu nakupovat a konzumovat tuzemská vína a nenechat se zlákat jen nižší cenou zahraničních vín.

▶Předvánoční čas je o přípravách na štědrý večer, kdy se následně i bilancuje před koncem roku. Jaké máte ve vinařství předsevzetí do dalšího období, včetně i úspor vyplývajících z neradostné energetické situace?

Nesmíme polevit, musíme intenzivně komunikovat a setkávat se se zákazníky, nabízet atraktivní výrobky i služby, vymýšlet nové a samozřejmě se podívat i do nákladů a hospodařit ještě lépe než dříve. Musíme důsledně zvažovat každé rozhodnutí, ať souvisí s výrobou, obchodem či marketingem.

▶Pan profesor Jan Pirk jako velký milovník vína , ale i jako světoznámý kardiolog doporučuje ženám dvě deci červeného a mužům až 4 deci večer před spaním a to nejen na dobré sny, ale především z hlediska pozitivního vlivu na cévní systém. Co tomu říkáte?

Každou takovou podporu zodpovědné konzumace vína vítáme a souhlasím s panem profesorem. Za sebe bych doporučení určitě ještě rozšířil i o bílá a růžová vína a hlavně o ta naše domácí, která vzešla z půdy a z pod rukou tuzemských vinic, vinohradníků a vinařů.

Eugenie Línková

INZERCE

Národní soutěž vín ČR 2023 zná svého vítěze

V Centru Excelence ve Valticích proběhlo ve dnech 23. a 24. listopadu finálové kolo hodnocení nejvyšší a největší soutěže vín v České republice, Salonu vín – národní soutěže vín ČR 2023. Absolutním šampionem se stalo víno Ryzlink vlašský, řada Flower Line, 2021, pozdní sběr z VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV. Soutěž pořádá Národní vinařské centrum za podpory Vinařského fondu a ve spolupráci se Svazem vinařů ČR.

Vítězné víno **Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr** se propracovalo k titulu absolutního Šampiona tříkolovým systémem hodnocení, v konkurenci 2643 vín, což je rekordní počet a svědčí o velkém zájmu vinařů o tuto soutěž. Toto víno pochází z vinařské oblasti Morava, Mikulovské podoblasti. Na základě nominací z podoblastí se do 1. kola Salonu vín přihlásilo 1481 vín od 203 vinařů. V závěrečném hodnocení posuzovaly odborné komise 400 finalistů, kteří vzešli z předchozích kol.

Aroma sušených bylin se snoubí s chutí sušeného ovoce

„Vítězný Ryzlink vlašský má svůj původ na 3 vinicích. Třetina je z trati Bergrus v Perné, třetina je z Březí z Ořechové hory a třetina z mikulovské vinice Za Cihelnou. Záměrem této kupáže bylo dosáhnout typického aromatického projevu sušených bylin a kombinace zralého ovoce. V chuti se víno opírá o velmi pevnou citrusovou chuť a šťavnatou minerální dochuť, tak typickou pro naše vlašáky," přiblížil Ing. Zbyněk Žiška, enolog Vinařství Mikrosvín Mikulov nejlepší víno České republiky.

Zlaté medaile Salonu vín ČR 2023 na slovnosti se udělí 2. února 2023 ve Valticích

Slavnostní vyhlášení a také předání diplomů vítězům jednotlivých kategorií, ceny za nejlepší kolekci ročníku a vinařům, jejichž vína byla oceněna Zlatou medailí Salonu vín ČR 2023, proběhne ve čtvrtek 2. února 2023 ve Valticích. Na to pak následujícího dne (3. února 2023) naváže otevření nového ročníku degustační expozice Salonu vín 2023 pro veřejnost.

Kromě 100 nejlepších vín oceněných dle statutu Zlatou medailí Salonu vín ČR 2023 udělí komise také stříbrné medaile (u vín, která postoupila do druhého kola hodnocení a získala min. 84 bodů). Celkový počet udělených medailí je limitován na max. 30 % z počtu vín přihlášených do prvního kola.

Jiří Bažant

Pletení vánočky s receptem od odbornice

Krásný čas Vánoc přichází a před Štědrým dnem ve většině domácností pečeme vánočky. Před pár roky nás společnost Penam pozvala do jedné ze svých poboček do Českých Budějovic a tam jsme v sestavě 3 redaktorů a 2 redaktorek z různých periodik měli nejdříve úkol z šesti provazců z těsta dát dohromady vzhlednou vánočku. Pomáhaly nám zručné místní pracovnice. Zatím co hoši to suverénně hned zvládli, zejména mně, naučené od maminky plést základ vánočky z pěti dílu, na to položit copan ze tří a navrch dát ze dvou dílů, vyšla vánočka až na třetí pokus. Ne a ne splést správně hned těch šest těstových hadů. Pak jsme si prošli provoz, udělali snímky a zhruba za hodinu nás ve své kanceláři uvítal ředitel firmy a po hezkém přivítání nám každému předal i krabici s našimi výtvory. Já jako jediná jsem měla ale na stole 3 krabice s vánočkami a to dvě ne až tak vzhledná a třetí už jakž takž dobrou. Zasmáli jsme se tomu a já jen dodala, jak je někdy dobré být nemehlo.

Vánočka jak má být

Rozhodli jsme se našim čtenářům nejen usnadnit návodem odbornice pletení vánočky, ale prozradíme i její recept. Jak jsme zjistili, pekařka a cukrářka Pavla Stoklasová z Resortu Valachy ve Velkých Karlovicích, v prosinci každoročně pořádá kurzy pečení vánočky. Ty navazují na tamní oblíbené kurzy pečení valašských frgálů a tak se k nim pro velký zájem postupně přidávají i další atraktivní témata.

Vánočka k Vánocům prostě patří

Už jen název vánočka vypovídá o tom, že se má přirodit právě o těchto svátcích. „Na Valašsku nechyběla ani na stolech těch nejchudších a váže se k ní řada tradic. Připomínat má Ježíška v peřince a původně ji hospodyně pekly v noci z 23. na 24. prosince, tedy na Štědrý den. Do těsta často přidávaly peníz, a kdo z rodiny jej ve své vánočce našel, ten měl být nadcházející rok nejen bohatý, ale také štědrý a zdravý," říká pekařka a cukrářka Pavla Stoklasová

Valašská vánočka jedině šestidílná

Na jednu vánočku potřebujeme:

500 g hladké mouky, 385 g másla, 180 g mletého cukru, 3 vejce, 40 g vanilkového cukru, 35 g droždí, 250 ml mléka, špetku soli, citronovou (případně i pomerančovou) kůru z bio plodů, rozinky (nejlépe namočené v rumu, vlašské ořechy (nasekané), mandle (plátky), 1 dl rumu. A dobrá rada? Myslete také na to, že je dobré nechat suroviny, které se skladují v lednici, nějaký čas před pečením aklimatizovat třeba na kuchyňské lince, aby získaly pokojovou teplotu.

Postup přípravy

1. Nejprve si připravíme kvásek, a to tak, že droždí rozdrobíme do větší misky a přilijeme asi 100 ml vlažného mléka – pozor: ne horkého! Přidáme lžíci cukru a mouky, vše promícháme a počkáme pár minut, až kvásek vzejde.
2. Do velké mísy nasypeme prosátou mouku, zbytek mletého cukru, špetku soli, dva žloutky, 135 g změklého másla, vzešlý kvásek a zbylé mléko.
3. Těsto vypracujeme pomocí vařečky, aby se pěkně odlepovalo od stěn mísy. Chvíli to trvá, ale rozhodně se vyplatí dát si s vypracováním těsta práci.
4. Do vypracovaného těsta na závěr přidáme ostatní suroviny – rozinky, citronovou kůru, vlašské ořechy, a pokud chceme mít vánočku skutečně bohatou, můžeme přidat i nastrouhanou pomerančovou kůru.
5. Hotové těsto necháme asi 20 minut odpočinout, až vykyne.
6. Těsto rozdělíme na 6 bochánků a necháme je ještě chvíli podkynout.
7. Z bochánků vyválíme stejně dlouhé prameny, položíme je pěkně vedle sebe a začneme plést. Vždy svrchu dolů zleva doprava až k tomu poslednímu – jinak se prameny vytahují a mění délku. Vánočku přeneseme na plech, potřeme ji rozšlehaným vajíčkem a posypeme plátky mandlí.
8. Vánočku ještě necháme cca jednu hodinu nakynout a pak pečeme při 165 °C přibližně 25 minut.

Tajný tip Pavly Stoklasové:

Po upečení vánočku ještě potřeme směsí ze zbylých surovin (250 g másla, 1 dl rumu, 30 g vanilkového cukru a 100 g mletého cukru), necháme ji úplně vychladnout a můžeme krájet.

Pár štědrovečerních zvyků a rad

Na Štědrý den se především odjakživa radí, nepřehánět to s jídlem. Kdo se během dne postí, uvidí za odměnu zlaté prasátko. To by mu mělo zajistit hojnost a dobrou úrodu na celý další rok. Po sváteční večeři můžete rozkrojit napříč jablko. Když v něm najdete hvězdičku, čeká vás štěstí a zdraví. Křížek značí, že se o vás bude v příštím roce pokoušet nemoc. Lodičky z ořechových skořápek se zapálenou malou svíčkou pak ukazují životní dráhu toho, kdo je do nádoby vodou vyslal. Když vydrží dlouho svítit, čeká majitele dlouhý a šťastný život. Jestliže se lodička pustí na volnou vodu, dotyčný se vydá na cesty, drží-li se při břehu, zůstane doma.

Děti milují Vánoce se vším,co k nim patří

Jestli chcete, aby vás příští rok měli všichni rádi, namažte si na Štědrý den tváře medem. A aby vás v novém roce nebolely nohy, bývalo zvykem, ještě než se zasedlo k prostřenému štědrovečernímu stolu, stoupnout si bosou nohou na sekyru.

Sudý počet strávníků

S první hvězdou, která vyšla na nebi, si rodina sedla k slavnostně prostřenému stolu.

U štědrovečerního stolu by měl být počet strávníků sudý, pokud není, dává se talíř navíc pro nečekaného hosta. Pod talíř se schovává šupinka z kapra pro dostatek peněz v příštím roce. Od vánočního stolu se nesmí vstávat, dokud poslední nedojí. Ten, kdo vstane, se prý už příštích Vánoc nedočká. Na Štědrý den se nesmí zametat ani odnášet smetí z domu. Říká se, že se odnese i štěstí z domu. Kdo se celý den postí, může večer uvidět zlaté prasátko.

Jmelí darované, znamená štěstí

Pod zavěšeným jmelím má muž právo políbit jakoukoliv dívku. Říká se, že „kdo se pod jmelím políbí, druhému se zalíbí". Darované jmelí nosí štěstí. Jde prý i dobré zatřepat bezem a zaklepat na kurník. Běžné je i pouštění lodiček - myslete ale na to, že lodičku si musí každý vyrobit sám, jinak tento zvyk "nefunguje". Co se týká kapřích šupinek a jejich vlivu na obsah naší peněženky - jedna šupinka je základ, tři šupinky jsou jistota, že to s penězi v příštím roce nebude tak složité.

Lití olova je asi tou nejkrásnější štědrovečerní zábavou

Co nosí smůlu?

Pozor si dejte na praní prádla o Štědrém dnu - prý to do domu přinese smutek a neštěstí. A hospodyňky by se měly mít na pozoru i při pečení cukroví. Spálená cukrátka jsou totiž předzvěstí neštěstí v rodině. Nejste-li na Štědrý den se svým partnerem, zapomeňte na smsky a e-maily a raději mu zavolejte. Jedna z vánočních pověr totiž říká, že zamilované psaníčko vytvořené na Štědrý den znamená brzký rozchod.

Od stolu se nevstává

Asi nejvíc je vánočními zvyky a tradicemi svázaná slavnostní večeře. Ta by se měla začít podávat s východem první hvězdy. A měla by mít 9 chodů. Chcete-li všem u stolu zajistit pevné zdraví, položte pod stůl sekeru. Pokud na ni každý před prvním soustem zlehka šlápne bosou nohou, vyvaruje se zdravotním neduhům. Řetězem svázané nohy stolu zaručí to, že rodina zůstane i v dalším roce pospolu. Provaz ovázaný okolo nohou stolu vás ochrání před návštěvou zlodějů.A myslete i na to, že kdo na Štědrý den nikomu nic nevěnuje, bude v příštím roce dřít bídu s nouzí.

Eugenie Línková

Představujeme vám novinku na českém trhu. Řepkový a slunečnicový olej s vitamínem D.

Zlatá Haná

Jsou vyrobeny podle ***unikátní receptury*** *z nejkvalitnější české řepky a maďarské slunečnice s přídavkem* ***vitamínu D*** *pro posílení vašeho zdraví.*

Oleje Zlatá Haná se skvěle hodí pro přípravu tradičních českých pokrmů, stejně tak i specialit cizích kuchyní. Je to dáno jejich ***jemnou a neutrální chutí*** *bez výrazného aroma, čímž podtrhne chuť hlavních ingrediencí při přípravě vašich pokrmů.*

Oleje Zlatá Haná mají široké uplatnění ***v teplé i studené kuchyni****.*

Oleje Zlatá Haná ***skvěle chutnají a prospívají vašemu zdraví*** *díky nízkému podílu nezdravých nasycených mastných kyselin a velmi vysokém obsahu zdraví* ***prospěšných nenasycených mastných kyselin****.*