

prosinec | 2022

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

ZDRAVÉ MLSÁNÍ

str. 04 až 05

Inovace v zemědělství

str. 03

Poznejte potraviny z blízka

str. 06

O rybářích trochu jinak

str. 07



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

české předsednictví v Radě Evropské unie s posledním prosincovým dnem skončí. V pondělí 12. prosince jsem naposledy vedl v Bruselu Radu ministrů pro zemědělství a rybolov, tedy jednání na nejvyšší politické úrovni. Kromě těchto zasedání se za našeho předsednictví v Praze sešli ministři zemědělství Unie i na neformálním jednání a v České republice se uskutečnily také desítky odborných akcí za účasti českých i zahraničních expertů.

Přestože bude naše země v čele EU ještě několik dnů, dovoluji mi alespoň krátce se už nyní ohlédnout za tím, jak jsme si vedli, na co jsme kladli a klademe důraz. Je dobré připomenout, že jsme se předsednictví ujali ve velmi náročné době. Evropa se sotva dostala z koronavirové pandemie a hned musela začít řešit válku na svých hranicích se všemi jejími dopady. A protože je naší hlavní prioritou potravinové zabezpečení, jsem rád, že se nám v Unii daří postupovat společně a nacházet efektivní opatření, jako jsou například solidární koridory pro vývoz obilí z Ukrajiny. Potravinové zabezpečení v Evropě sice není přímo ohroženo, ale aktuální výzvou je zajištění cenově dostupných potravin. Právě ruská agrese na Ukrajině i následky pandemie, jak už jsem uvedl, stále evropské zemědělství i potravinářství ovlivňují. V našem sektoru se musíme intenzivně věnovat inovacím, využívání moderních technologií, zavádění moderních postupů a také zkracování dodavatelských řetězců a omezování plýtvání.

Jako předsednická země věnujeme pozornost i prevenci odlesňování a podpoře lesnictví a za našeho předsednictví byly schváleny závěry Rady k novým strategickým pokynům EU pro akvakulturu. Jejich záměrem je posílení udržitelné role sladkovodní a mořské akvakultury a navýšení konkurenceschopnosti jejich produktů ve vztahu ke třetím zemím. Naší prioritou je také snižování spotřeby pesticidů v celé EU. I když je na podrobné hodnocení ještě brzy, myslím, že už nyní mohu říct, že naše agrární diplomacie dosáhla řady úspěchů. A když už jsem zmínil diplomacii, musím zmínit i takovou jednu moji soukromou, které říkám jablečná diplomacie. Řadě lidí, se kterými jsem se v uplynulém roce pracovně setkal, jsem totiž na cestu dal malý dárek – vynikající sušená jablka z jižní Moravy, kterými se snažím propagovat region, ze kterého pocházím. Právě s výrobcem těchto sušených jablek si můžete přečíst rozhovor i v tomto vydání ministerského newsletteru.

Přeji vám všem krásné prožití vánočních svátků s vašimi blízkými. A hodně zdraví v roce 2023.



Zdeněk Nekula
ministr zemědělství

OBSAH:

EKONOMIKA

VEDEME EVROPU

O posílení udržitelnosti zemědělství a potravinových systémů nebo dodávek zemědělských produktů a potravin.

03

ROZHOVOR

NEJLAHODNĚJŠÍ VÁNOČNÍ DÁREK

Přečtete si rozhovor s majitelkou firmy Schokolade & Frucht na téma jablečných „chipsů“.

04

SPOTŘEBITEL

ZÁKULISÍ NATÁČENÍ – ŽIJEME JÍDLEM 2022

Pohled pod pokličku natáčení nového projektu z tuzemských farem a potravinářských firem.

06

PŘÍRODA

RYBÁŘI PŘEDÁVAJÍ SVÉ ZKUŠENOSTI

Český rybářský svaz se věnuje aktivitám, které podporují výchovu a vzdělávání dětí a mládeže.

07

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Potřebujete se rychle zorientovat v zemědělských zprávách, náš přehled najdete tady.

08

SPOLEČNOST

NOVÝ GENERÁLNÍ ŘEDITEL LESŮ ČR, VÁNOČNÍ STROMY PRO DĚTSKÉ A SOCIÁLNÍ ZAŘÍZENÍ

Přehled obrazem.

09

Na titulní straně: **Silvie Galášová**

EKONOMIKA

VEDEME EVROPU

V rámci českého předsednictví v Radě Evropské unie se v Praze za podpory Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) uskutečnila mezinárodní vědecká konference o udržitelnosti evropského zemědělství a potravinářství. Mezi hlavní témata patřila inovace v zemědělství, vědecký pokrok, zkracování potravinového řetězce a omezení plýtvání.

Potravinové zabezpečení

Potravinové zabezpečení v Evropě není přímo ohroženo, ale aktuální výzvou je zajištění cenově dostupných potravin. Ruská agrese na Ukrajině i následky pandemie stále ovlivňují evropské zemědělství i potravinářství. Musíme se intenzivně věnovat inovacím v našem sektoru, využívání moderních technologií, zavádění moderních postupů a také zkracování dodavatelských řetězců a omezování plýtvání.



Zdeněk Nekula
ministr zemědělství

Vzhledem k tomu, že světová populace stále roste, je zapotřebí zavádět inovace ke zvýšení zemědělské produkce, zlepšení celosvětového dodavatelského řetězce, snížení potravinových ztrát a plýtvání a zajištění přístupu k výživným potravinám všem lidem trpícím hladem a podvýživou. V roce 2021 bylo hladem postiženo až 828 milionů lidí (9,8 % světové populace). To je o 46 milionů víc než v roce 2020 a o 150 milionů víc než v roce 2019. Důležité je proto využívat všechny dostupné metody k rozvoji šlechtitelství, které bude produkovat moderní odolnější odrůdy odolávající nepříznivým vlivům, jako je například změna klimatu a sucho.

Letos si připomínáme 200. výročí narození „otce genetiky“ Gregora Johanna Mendela – položil základy pro pochopení dědičnosti genetické informace, na jeho práci chceme navazovat.

Nové genomické techniky

Jednou z možností, jak přispět k udržitelným potravinám, jsou nové genomické techniky. Stejně jako geneticky modifikované organismy (GMO) lze tyto inovativní techniky využít k velice přesnému a rychlému šlechtění rostlin odolných vůči herbicidům, škůdcům, virům, houbám, suchu, rostlin se zvýšenou tolerancí vůči zasolení půdy a dalších. Takto získané rostliny minimalizují potřebu zemědělských vstupů: hnojiv, pesticidů, ale také mechanizace, a proto jejich pěstování může snížit negativní dopady zemědělství na životní prostředí. Nesmíme také zapomenout na udržitelné hospodaření s vodou, kterému mohou napomoci kromě lepších technologií zavlažování právě nové odrůdy plodin, odolné vůči suchu.

Česká republika patří mezi pragmatické země EU, které podporují aplikaci nových biotechnologií v zemědělství na základě dosavadních vědeckých poznatků, nikoliv na základě politického zadání. Na rozdíl od zbytku světa, kde jsou moderní biotechnologie přijímány a rozvíjeny jak ve výzkumu, tak i v praxi, v EU brání jejich využívání zastaralý právní rámec. Jako základní předpoklad pro jejich plošné uplatnění proto vnímáme právní úpravu na evropské úrovni, která by odrážela vědecký vývoj v této oblasti.

ROZHOVOR

NEJLAHODNĚJŠÍ VÁNOČNÍ DÁREK

Sušená jablka nejsou jen vánoční dekorace, jde i o skvělou pochoutku. V krásné moravské vesničce Dolenice v sušárně ovoce a čokoládovně vznikají jablečné „chipsy“. V rozhovoru s majitelkou Silvií Galášovou z Schocolade & Frucht se podíváme na přípravu této lahůdky.

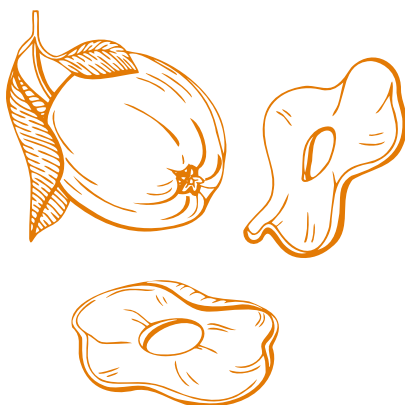


Co vás přivedlo k tomu, že jste začali vyrábět sušená jablka?

Jsme rodáci z jižní Moravy a milujeme jablka, která u nás na Moravě máme opravdu výborná. Mrzelo nás, že tuzemským pěstitelům jablka zůstávají na skladech, tak jsme se rozhodli, že je budeme dále zpracovávat. Jeden z hlavních důvodů bylo i rozhodnutí, že chceme přesvědčit Čechy, že i sušený výrobek může být zdravý a chutný. A tak začal náš příběh s náročnou rekonstrukcí bývalé prodejny Jednota, kterou jsme přestavěli na moderní sušárnu ovoce a čokoládovnu.

Sušená jablka jsou velmi oblíbená. Proč je lidé mají tak rádi?

Češi jablka obecně milují. Každý jich sní průměrně přes 20 kilogramů ročně. Pro srovnání, u banánů je to asi o deset kilo méně. Taky se podle mě píše o zdraví dostává stále na vyšší příčku priorit každého z nás. Pokud si večer na stůl k televizi položíte slané chipsy a vedle nich misku sušeného ovoce, co bude lepší? Sušená jablka jsou ideální alternativou, když vás přepadne mlsná. A co si budeme povídat, přesolené chipsy vám žádné vitamíny nedodají. O jablekách se někdy mluví, že jsou „kulaté lékárny“. Obsahují mnoho prospěšných látek, vitamínů a minerálů.



Co všechno potřebujete k jejich výrobě?

Především kvalitní čerstvá konzumní jablka, nikoliv ta pro průmyslové zpracování. Naše sušená jablka pak nabízíme v různých variacích, s lyofilizovaným černým rybízem, rakytníkem, červenou řepou a medem, ale i v mléčné a hořké čokoládě nebo s karamellem. Snažíme se vždy vytvořit dokonalé spojení chutí a dokázat, že zdravé mlsání je chutné a osvěžující.

Kolik jich vyrobíte za sezonu?

Zpracujeme přes 1 tunu jablek za měsíc.

Kdo je vyrábí? Sušíte si je sami, nebo máte pomocníky?

Jablka si zpracováváme sami, od začátku až do konce. Každé jablko projde mýma rukama. Jsme malá rodinná firma do pěti zaměstnanců.

Jak dlouho proces sušení trvá?

Proces sušení je velice náročný s ohledem na odrůdu jablek. Sušíme více než 20 hodin při teplotách do 50 stupňů, a to protože chceme zachovat co nejvíc živin v jablku. Například u balení 35 g sušených jablek bylo použito 350 g čerstvých jablek, procesem sušení dojde k odstranění vody z jablka, minerály a vitamíny jsou však zachovány, což prokazují také laboratorní rozbory. Hrdě proto můžeme na obalu uvést, že jablka jsou bohatá na vlákninu.

Odkud jablka odebíráte?

Jablka odebíráme pouze od místních pěstitelů a ze sadů, které dobře známe. Všechny informace o odrůdě jablka zákazník najde na obalu etikety, stejně tak místo sadu, kde jablko vyrostlo.

Jakou čokoládu používáte?

Naše mléčná čokoláda je vyrobena z kakaových bobů odrůdy Forastero, které vyrostly v Jižním Pacifiku. Tyto kakaové boby jsou vzácné, což z každého zrnka činí drahocenný klenot. Používáme také kvalitní hořkou čokoládu s původem kakaové hmoty z Ugandy nebo pravou belgickou bílou čokoládu. Dbáme na vysokou kvalitu našich ingrediencí, chceme vytvářet exkluzivní spojení chutí a vjemů pro maximální zážitek zákazníka. Jsme držiteli národní značky kvality potravin KLASA.

Kam své výrobky prodáváte?

Primárně produkty prodáváme na našem [e-shopu](#), dále dodáváme do obchodů zdravé výživy, farmářských prodejen nebo specializovaných obchůdků zaměřených na regionální potraviny. Také se účastníme festivalů a trhů. V těchto dnech nás můžete pravidelně potkávat na vánočních trzích na Náměstí Míru v Praze. Z osobního kontaktu se zákazníky víme, že naše sušená jablka budou společně s vánočním cukrovím tvořit krásnou atmosféru nejedné domácnosti, čehož si nesmírně vážíme.



Poctivá ruční práce
každý výrobek je ručně zpracován



Prověřená kvalita
výrobky se pyšní národní značkou kvality potravin KLASA



Garance původu
každý výrobek je ručně zpracován



Vegan
některé produkty nesou značku Vegan

Na venkově se o Vánocích jedlo sušené ovoce, takzvaná muzika ze sušeného ovoce, dodržujete tento zvyk i vy?

V dnešní době už máme čerstvé ovoce celoročně, ale v minulosti mezi tradiční úpravu jablek patřilo skutečně sušení, aby se ovoce uchovalo i na zimní měsíce. Jablka jsou symbolem Vánoc, provázejí naše slavnostně vyzdobené stoly. K tradicím patří rozkrojit si jablíčko, abychom věděli, zda se budeme příští rok těšit dobrému zdraví. Tento zvyk po štedrovecerní večeři u nás dodržujeme.

Máte nějaké plány do budoucna?

Především neusnout na vavřínech. Trh s potravinami je živý organismus – neustále se vyvíjí. Určitě bychom rádi přidali některé další příchutě, ale to je hudba budoucnosti. Hrajeme si s nápadem přichystat velikonoční nabídku. Rádi bychom otevřeli vlastní miniprodejnu, ve kterém bychom prezentovali naše produkty. Jde nejen o náš sen, ale vycházíme i ze zpětné vazby našich zákazníků.



SPOTŘEBITEL

ZÁKULISÍ NATÁČENÍ – ŽIJEME JÍDLEM 2022

Agrární komora ČR letos připravila další cyklus televizních pořadů v rámci projektu „Žijeme jídlem“, jehož výrobu jsme i tento rok finančně podpořili. Pojdte se podívat do zákulisí natáčení reportáže z tuzemských farem a potravinářských firem, která ukazuje každodenní, nikdy nekončící práci. Začíná na poli a ve stáji a končí až u vás na talíři.

Po výběru, který rozhodně nebyl jednoduchý, jsme oslovili 6 zemědělců a zpracovatelů, kteří hospodaří v různém prostředí a v různých odvětvích, ale jednu charakteristiku mají společnou. Jsou své profesi naprosto oddáni, věnují jí všechnu energii a čas, žijí v symbióze s přírodou, bojují s byrokracií a jejich cílem je naplnění své vize a uplatnění na trhu, tedy spokojený a vracející se zákazník.



Průvodcem pořadu je Jan Málek, dlouholetý učitel odborného výcviku oboru řezník – uzenář na Střední škole obchodu, řemesel, služeb v Ústí nad Labem. Kromě jiného má vlastní populárně naučný pořad Mistr Málek, jehož je spoluautorem a moderátorem, a který je ke zhlédnutí na YouTube.

Celý cyklus v prosinci vysílá TV Seznam. Následně, a to jak v původní, ale i v rozšířené verzi (30 až 35 min./díl), budou všechny díly na YouTube.

Navštívili jsme Farmu Zelenka, která se věnuje líhnutí a odchovu krůt a produkci a zpracování krůtího masa. V Zemědělském družstvu Klapý nás seznámili s chovem dojníc a produkcí mléka, výkrmem býků a navazující bioplynovou stanicí, provedli nás ovocnými sady a přiblížili nám také spolupráci s místní potravinovou bankou. Zajeli jsme se podívat i do firmy Maso Jičín, která ve své spádové oblasti poráží a zpracovává především jatečná prasata a skot, maso dodává do obchodů a zároveň vyrábí různé druhy masných výrobků. Navštívili jsme také visku Hlinná u Litoměřic, kde sídlí Pršuterie Chovaneček, firma s nabídkou sušených klobás, šunek, pršutu a dalších masných specialit. Prostřednictvím svého stohlavého stáda ovcí zajišťují obnovu a údržbu krajiny. Podívali jsme se i na Farmu Doupov, kde chovají masný skot Aberdeen Angus, jehož maso po porážce prochází 40denním procesem tzv. suchého stažení, díky kterému získává další rozměr chuti a vůně. Věnují se také chovu a zpracování zvěřiny a vyrábí masné speciality. Své chovy aktuálně rozšiřují rovněž o extenzivní plemeno prasat Mangalica. Naši poslední zastávkou byl špičkový chov prasat v Zemědělsko-obchodním družstvu Žichlínek. Záběr družstva v rostlinné i živočišné výrobě a službách je velmi široký a dlouhodobě patří mezi nejlepší v oboru.

SPOTŘEBITEL

RYBÁŘI PŘEDÁVAJÍ SVÉ ZKUŠENOSTI

Poslední díl našeho seriálu k programu „Dotace nestátním neziskovým organizacím“ věnujeme Českému rybářskému svazu, který pořádá různé vzdělávací aktivity pro rybářskou veřejnost, vydává odborné publikace nebo se účastní odborných veletrhů a výstav.

Český rybářský svaz se zaměřuje na prospěšné vzdělávací aktivity pro odbornou i laickou veřejnost a ve velké míře také pro děti a mládež. Přípravuje odborné publikace a materiály o sportovním rybářství, rekreačním rybolovu a o ochraně životního prostředí. Svaz se účastní také odborných veletrhů a výstav (For Fishing v Praze, Natura Viva v Lysé nad Labem, Země živitelka v Českých Budějovicích).

Práce s dětmi a mládeží

Práce s dětmi a mládeží je jednou ze stěžejních činností Českého rybářského svazu. Probíhá v zájmových kroužcích při místních organizacích, ale také například ve spolupráci s domy dětí a mládeže nebo základními školami. V rámci Svazu funguje zhruba 600 kroužků, ve kterých se dětem věnuje téměř 800 vedoucích. Svaz podporuje rozvoj vědomostí a pozitivního vztahu k rybářství, přírodě a životnímu prostředí a dává prostor pro příjemné a zdravé trávení volného času dětí a mládeže. Rostoucí členská základna v posledních několika letech ve všech kategoriích, tedy včetně kategorie dětí a mládež, je výsledkem dlouhodobé práce s mladými rybáři.



Zlatá udice

Jde o unikátní soutěž pro děti a mládež s tradicí od roku 1974. Kombinuje závody v lovu ryb udicí, znalostní disciplíny v rámci rybolovu, ale i ochrany přírody a životního prostředí a rybolovnou techniku. Koná se během roku v místních a územních kvalifikačních kolech a vrcholí Národním kolem. Soutěže se účastní každoročně téměř 1 500 dětí.



Letní tábory

Každý rok pořádají rybáři téměř 100 dětských letních táborů, kterých se účastní přes 1 300 dětí. Kromě táborů po celý rok organizují dalších více než 1 100 jednodenních a víkendových akcí pro děti a mládež, kterých se účastní přes 20 000 dětí. V tomto ohledu patří Svaz mezi jednu z největších a nejúspěšnějších organizací v České republice.

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Lesům ČR stoupl zisk. Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontrolovala olivové oleje. Tuzemská produkce květin loni vzrostla. Pásmo okolo místa nálezu divočáka s africkým morem prasat. Miliony pro potravinové banky.

7 390 000 000

korun činil hrubý zisk Lesů ČR za první tři čtvrtletí letošního roku, meziročně jde o zvýšení, a to z loňských 2,9 miliardy korun. Hlavním důvodem růstu zisku bylo zvýšení cen dřeva. Státní podnik letos poslal do státní pokladny mimořádný odvod 3,81 miliardy korun. Za posledních devět let, kdy začala platit novela zákona o státním podniku umožňující převody peněz ze státních firem do rozpočtu, to bylo celkem již přes 36 miliard korun.

polovina

kontrolovaných olivových olejů nebyla „extra panenských“. Výsledky kontrolní akce Státní zemědělské a potravinářské inspekce ukázaly, že polovina z 20 testovaných olejů nesplňovala požadavky na tuto kategorii. Ve skutečnosti šlo o oleje nižší kategorie, případně měly na obale nesprávné údaje, jeden z hodnocených vzorků dokonce odpovídal kategorii „lampantový“ olej, který nelze nabízet jako potravinu.

2 750 000 000

korun byla hodnota tuzemské produkce květin v loňském roce. Po předchozí stagnaci meziročně vzrostla takřka o pětinu z 2,315 miliardy v roce 2020, kdy pěstování květin a poptávku nepříznivě ovlivnila pandemie koronaviru. Na jednoho obyvatele ČR loni připadly prodané květiny v průměrné hodnotě 1 360 korun. Tuzemští pěstitelé se specializují hlavně na balkonové a záhonové květiny i okrasné hrnkové květiny.

200

km² kolem místa v Jindřichovicích pod Smrkem na Frýdlantsku vymezila Státní veterinární správa jako takzvané pásmo infekce. V obci bylo nalezeno uhynulé sele prasete divokého nakažené africkým morem prasat. V oblasti platí mimořádná veterinární opatření. V jejich rámci je 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 odklizení, k čemuž jsou lovci motivováni nálezným 3 000 Kč za kus.

40 000 000

korun přidáme v příštím roce potravinovým bankám. Na jejich podporu je tak připraveno více než 110 milionů korun. Podporu mohou banky využít na pronájem, rekonstrukce a budování nových skladů, na jejich vybavení chladicím a mrazicím zařízením, na nákup automobilů pro svoz potravin a zejména na režijní náklady, jako jsou např. energie.

SPOLEČNOST

NOVÝ GENERÁLNÍ ŘEDITEL LČR, VÁNOČNÍ STROMY PRO DĚTSKÉ A SOCIÁLNÍ ZAŘÍZENÍ



Novým generálním ředitelem Lesů ČR se stal Dalibor Šafařík. Podle ministra Nekuly jde o zkušeného lesnického manažera s akademickou praxí. Je vítězem výběrového řízení, v němž se o pozici generálního ředitele ucházelo celkem 21 kandidátů.



Ve spolupráci s Nadačním fondem supermarketu Albert, se u nás konaly „Vánoční občůdky“. Své výrobky prodávaly přímo malí tvůrci z Dětského domova v Náměšti nad Oslavou a z Dětského domova v Litoměřicích.



Lesy ČR rozvezly smrky a borovice dětským zdravotnickým a sociálním zařízením. Stromky potěší pacienty a klienty v 250 zařízeních v zemi. Největší zájem byl na jižní Moravě.

