

# Agrární obzor

1/2025 ZEMĚLSTVÍ A POTRAVINÁŘSTVÍ Potravinářský obzor

**Dřímající poklad**  
ve výzkumném  
ústavu v Praze  
Ruzyni

5



**Zastýlání  
a krmení  
nesenými  
stroji** nebylo  
nikdy  
jednodušší

24



**Klecím pro  
hospodářská  
zvířata zvoní  
hrana**

26



## Podpora společné zemědělské politiky sílí

Podle posledního průzkumu Eurobarometru dosáhla podpora společné zemědělské politiky EU (SZP) historického maxima. Úroveň informovanosti veřejnosti o SZP je na nejvyšší úrovni od roku 2007, přičemž 78 % respondentů uvedlo, že o společné zemědělské politice EU vědí. Více než 70 % respondentů souhlasí s tím, že EU prostřednictvím SZP plní svou úlohu při poskytování bezpečných, zdravých a udržitelných potravin vysoké kvality. To svědčí o jasném pochopení a naléhavém povědomí o klíčové úloze, kterou zemědělské podniky EU hrají.

Většina občanů EU se domnívá, že EU prostřednictvím SZP plní svou úlohu při zajišťování stabilních dodávek potravin za všech okolností (81 %). Kromě toho se přibližně sedm z deseti respondentů domnívá, že SZP přispívá k udržitelnému hospodaření s přírodními zdroji (72 %), rozvoji výzkumu a digitálních řešení na podporu zemědělství a potravinářství (71 %) a posílení úlohy zemědělců v potravinovém řetězci (70 %). Kromě toho jsou podle občanů klíčovými příspěvky SZP také podpora investic a růstu a vytváření pracovních míst v zemědělství a potravinářství (70 %), pomoc při řešení změny klimatu (70 %) a zajištění přiměřených cen potravin (69 %). Více než šest z deseti respondentů se rovněž domnívá, že SZP pomáhá snižovat regionální rozdíly (66 %) a povzbuzuje mladé lidi, aby

se připojili k zemědělskému odvětví (63 %).

### Občané EU si zemědělců váží

Průzkum rovněž odhaluje silné uznání zemědělců mezi občany EU, neboť 92 % uvádí, že v EU jsou zemědělství a venkovské oblasti důležité pro naši budoucnost, přičemž 52 % je považuje za „velmi důležité“. Více než polovina (56 %) uvádí, že úroveň finanční podpory EU zemědělcům s cílem pomoci stabilizovat jejich příjmy je správná, což představuje nárůst o deset procentních bodů od roku 2022 a nejvyšší úroveň od roku 2013. Téměř devět z deseti (88 %) je pro to, aby EU nadále vyplácela dotace zemědělcům na provádění zemědělských postupů příznivých pro klima a životní prostředí. Výsledky rovněž ukazují, že 62 % respondentů



XXXXX

souhlasí s tím, že zemědělství již významně přispělo k boji proti změně klimatu.

### Stálé dodávky potravin od farmářů právě z Evropy

Pokud jde o priority a očekávání, převládá většina respondentů odpověděla, že je důležité zajistit stálé dodávky potravin v EU za všech okolností (94 %), zajistit přiměřené ceny potravin pro spotřebitele (92 %), zajistit udržitelné hospodaření s pří-

rodními zdroji (91 %) a posílit úlohu zemědělců v potravinovém řetězci (90 %).

Obchodní dohody EU jsou Evropany obecně považovány za úspěch, přičemž většina se domnívá, že přináší značné výhody zemědělství a spotřebitelům v EU. Konkrétně 76 % souhlasí s tím, že tyto dohody zajišťují diverzifikaci trhů a dodávek zemědělských produktů v EU. Více než sedm z deseti se domnívá, že tyto obchodní dohody zvyšují vývoz zemědělských produktů

EU po celém světě (73 %) a podporují pracovní a environmentální normy EU včetně dobrých životních podmínek zvířat pro zemědělskou produkci v jiných zemích (71 %).

Pokud jde o povědomí o evropských značkách kvality, většina Evropanů (56 %) uznává logo ekologického zemědělství, zatímco loga s chráněným zeměpisným označením (CHZO) a chráněným označením původu (CHOP) by mohla těžit z širšího uznání.

### Souvislosti

Jedná se o osmý průzkum Eurobarometru na téma „Evropané, zemědělství a SZP“, který byl proveden ve všech 27 členských státech EU v období od 13. června do 8. července 2024. Celkem 26 349 respondentů z různých sociálních a demografických skupin bylo dotazováno ve svém národním jazyce. Průzkum poskytuje ucelený přehled o postojích Evropanů k zemědělství a SZP.

Eugenie Línková

INZERCE

**CORTEVA**  
agriscience  
www.corteva.cz

**DLF**  
www.dlf.cz

**BV-TECHNIKA**  
zemědělská • lesní • komunální  
Prodej a servis  
zemědělské, lesní  
a komunální techniky  
www.bvtechnika.cz

**NEKVINDA**  
zemědělská technika  
náhradní díly  
pneumatiky  
ložiska  
autobaterie  
www.nekvinda.cz

**AGRIPRINT s.r.o.**  
www.agriprint.cz  
NOVINY | MAGAZÍNY | PUBLIKACE | KALENDÁŘE  
PRO ZEMĚLSTVÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A VENKOV

**elita**  
www.elita.cz

**KÖCKERLING**  
Zástupce pro ČR a SR: Petr Formánek  
mobil: +420 602 727 265  
pformanek.sako@centrum.cz

**GECENTRUM**  
GC ÚPRAVY®  
zemědělská kancelář  
www.gcuprav.cz

**I. SLEZSKÁ STROJNÍ a.s.**

**KUKUŘIČNÉ ADAPTÉRY**  
**Dominoni Rock**  
Kvalita a jednoduchost  
  
AD OCCHI CHIUSI  
MIA YOUR EYES CLOSED  
Nízké náklady na provoz a údržbu  
Jednoduché ovládní  
Vysoká pracovní rychlost  
Kvalitní zpracované stonky  
Přilgažení na jakoukoliv sklizeň mláčky  
  
**AGROSERVIS**  
  
Sedláček s.r.o.  
Řešitelé 4-6-8-10-12-14-16-18-20-24



Na snímku je vlevo Karel Pilčík ve své prodejně.

## Neprodlal a dobře udělal

**Nejen zemědělcům a potravinářům, ale hlavně milovníkům dobré krmné není třeba představovat Karla Pilčíka z Masokombinátu Krásno. I on jako zdatný podnikatel byl po roce 1990 doslova v čele našeho dění.**



Karel Pilčík je majitel MP Krásno a léta stál v čele Českého svazu zpracovatelů masa. Krátce po roce 1990, kdy se i u nás tak zvané vše uvolnilo a přijížděli sem zástupci různých potravinářských firem poohlédnout se, co by se dalo případně koupit, velký zájem byl tehdy především o masný průmysl. A tak se stalo, že zástupce 4 největších masokombinátů v Holandsku se přišel informovat do vydavatelství Agral, v jehož portfoliu byl mimo jiné i magazín Reznicko/uzenářské noviny. Dal si schůzku s bývalým náměstkem na ministerstvu zemědělství Josefem Radošem, vydavatelem. Ten měl právě v našich řeznických firmách velký respekt, byl totiž prvním ředitelem velmi známého masokombinátu v Plané a v oboru se uměl profesně velmi dobře otáčet.

Holandský podnikatel po chvíli jednání prozradil, o čem jde. Měl zájem o koupi několika masokombinátů, které se těsně po roce 1990 dostávaly do soukromých rukou, a mimo jiné vyslovil i název Masokombinát Krásno, kde již po naplnění restitucí hospodařil potomek slavné řeznické rodiny Pilčíků. Dotyčný Holanďan radil snížit u nás počet masokombinátů a dát na jeho radu, světit ty zbylé části z valné části do zahraničních rukou, aby se zboží daleko lépe dostávalo na velký světový trh. Tenkrát Karel Pilčík nabídku odolal a dobře udělal. Dnes si Masokombinát Krásno vede velmi dobře a Karel Pilčík má v rodině následovatele, a to hlavně ve svém synovi.

Ne taký náhodou se stal Karel Pilčík předsedou Českého svazu zpracovatelů masa. Není to tak dlouho, co se vyjádřil velmi trefně k nabídce EU zvané Mercosur. Jak je již známo, jde o narůstající dovozy komodit a potravin do Evropy ze zemí Latinské Ameriky a samozřejmě ve velkém se to týká masa, a to hlavně z Brazílie, která je jeho čtvrtým největším světovým exportérem. Mimo jiné tak už vloni Karel Pilčík

veřejně prohlásil, že sice celá Evropa říká, že podporuje malé a střední zemědělské podniky, ale v momentě, kdy na poli vše vyprodukuje a odchovají dobytek, náhle slyší, že to není v takové míře potřeba. Se snižováním chovů zvířat je spojená i potravinová soběstačnost Evropy, a ta se má nahradit a doplnit dovozy třeba z Brazílie? Klade si tuto tak vážnou otázku Pilčík. Jak sám, coby představitel takového cechu řezníků už dnes pociťuje, zejména masné průmysl v Evropě obecně přestává být atraktivní obor.

A tak jsme si mohli vložit před létem, po velkých demonstračních zemědělců v různých hlavních evropských městech přečíst jeho názory v řadě médií. Tenkrát uvedl příklad, „Už je to vidět v Německu. Společnost Vion, která před osmi lety porážkou hromadě skupovala, teď naopak čtyři prodává. Další, možná nejsilnější německý hráč Tönnies Group, některé koupil, ale Vion zbývající závody zavře. To se dotkne asi 750 pracovníků. V Německu už finanční skupiny zjistily, že toto řemeslo není tak výdělečné, jak předpokládaly, a vložené investice se jim hned tak nevrací“, řekl vloni Pilčík pro web Aktuálně a dodal, že za chvíli se bude do Evropy dovážet maso ze zemí třetího světa.

A je to tedy? Je a taky se tomu už začala řada zemědělských a potravinářských organizací bránit. A tak doplňujeme k vyjádření zástupců Evropské komise a jejich tiskového oddělení i názor z praxe, a nebude asi jediný. Na nevyjasněné stránce působnosti dohody zvané Mercosur upozorňuje v tomto čísle magazínu i zástupce AKČR, její prezident Jan Doležal. Je navíc i viceprezidentem společnosti zvané COPA, která zastupuje v Bruselu zemědělce všech 27 zemí EU. Nejde tedy o náhlý zrod jasné zprávy. A aby byla tou dobrou, je třeba jí i dost vyplouvat, a tak slibujeme, že tématu se i nadále budeme bedlivě věnovat.

Eugenie Linková

# Mercosur: Dohoda mezi EU a zeměmi Latinské Ameriky

Z inauguračního projevu amerického prezidenta Donalda Trumpa mimo jiné vyplynulo, že dál nebude podporovat Green Deal a další návrhy, jak využívat v USA nerostných zdrojů, to jen vysvětlil. Evropská komise podle slov předsedkyně Ursuly von Leyen na lednovém ekonomickém fóru v Davosu to bude naopak podporovat. Jen jak řada europoslanců veřejně tvrdí, musí se ještě vše tak zavazovat. Jinak je tomu ale s dalším neméně důležitým dokumentem, tedy dohodou zvanou Mercosur, která řadu zemí Latinské Ameriky po už více let spojuje v exportní politice a do Evropy se tímto novým nástrojem bude posilovat právě i množství potravin z tamních farem.

Pro zemědělce EU to není až tak dobrá zpráva, protože tamní potraviny jsou ve valné míře produkované levněji a jejich místní nadbytek může zaplavit „sedmadvacítku“ a postupně vytlačovat tuzemské potraviny z evropského trhu.

Tomuto tématu se proto nyní budeme v magazínu věnovat opakovaně a tentokrát si na stránkách Agrárního a Potravinářského obzoru přečteme názory 3 střežejících lidířů EK.

**Předsedkyně Evropské komise Ursula von der Leyenová** k tomu uvedla: Jedná se o oboustranně výhodnou dohodu, která přinese významné výhody spotřebitelům a podnikům na obou stranách. Zaměřujeme se na férovost a vzájemný prospěch. Naslouchali jsme oběm našim zemědělcům a jednání jsme podle nich. Tato dohoda obsahuje robustní záruky na ochranu vašeho životního. EU a Mercosur je dosud největší dohodou, pokud jde o ochranu potravin a nápojů v EU. Více než 350 produktů EU je nyní chráněno zeměpisným označením. Kromě toho zůstávají nedotknutelné naše evropské zdravotní a potravinové normy. Vývozců ze skupiny Mercosur budou muset tyto



Ursula von der Leyenová



Kaja Kallasová



Marek Šeřtovič

normy přísně dodržovat, aby měli přístup na trh EU. Taková je skutečnost dohody, která společně s EU ušetří 4 miliardy eur na vývozních cech ročně

Tato dohoda přichází v době, která je pro obě strany kritická a představuje příležitosti k významným vzájemným získáním prostředků, hospodářské, udržitelné a bezpečnostní spolupráce.

**Kaja Kallasová**, vysoká představitelka pro zahraniční věci a bezpečnostní politiku/ místopředsedkyně Evropské komise: Uzavřeli jsme historickou dohodu, která vytváří největší zónu volného obchodu na světě. V době, kdy potřebujeme pozitivní zprávy, je to velký vývoj mezi dlouholetými partnery. Pro Evropany otvírá rozsáhlý prostor pro

volný obchod, včetně přístupu ke kritickým surovinám, a snižuje riziko, že nás v naší nepříjemnosti nahradí konkurenti. Dohoda vytváří trh pro více než 700 milionů lidí a šetří podnikům v Evropě miliardy EUR ročně na clech. Pro obě strany to povede k mnohem většímu počtu pracovních míst a příležitostí. Je to dobrá zahraniční politika a dobrý den pro EU a naše partnery v Latinské Americe.

**Marek Šeřtovič**, komisař pro obchod a hospodářskou bezpečnost: Tato přelomová dohoda otevírá cestu k novým vývozním příležitostem pro společnosti z EU, včetně našich malých a středních podniků a vývozců zemědělsko-potravinářských produktů, a zároveň šetří více než 4 miliardy eur na clech ročně. Může také posílit naši ekono-

mickou bezpečnost zejména rozvojem odolných hodnotových řetězců ve strategických odvětvích jako jsou suroviny a příspěk k našim společným ambiciózním závazkům v oblasti udržitelnosti. Celkově lze říci, že partnerství s podobně smýšlejícími zeměmi založená na pravidlech jsou geopolitickou i ekonomickou nutností – jsem proto hrdý na to, že obchodní politika EU i nadále přináší výsledky.

### Závěrečné resumé

Dohoda mezi EU a Mercosurem se skládá z politické pilíře a pilíře spolupráce a obchodního pilíře. Ukončení jednání představuje první krok v procesu směřujícímu k uzavření dohody. Oficiální dokumenty budou zveřejněny online a text bude přeložen do všech úředních jazyků EU.

## Pojistky Evropské komise v případě dohody Mercosur

**Při vyjednávání obchodních dohod Evropská komise pečlivě zvažuje citlivé oblasti, včetně odvětví zemědělství, aby zmírnila případné nepříznivé dopady na producenty v EU. O vysvětlení proto náš magazín požadala tiskové oddělení EU, a to hned zareagovalo, což rádi předkládáme širší veřejnosti ČR. Především tedy dohoda mezi EU a Mercosurem zavedla omezené koncese pro citlivé produkty EU jako jsou celní kvóty, které představují pouze malý zlomek celkové spotřeby EU. Toto částečné otevírání trhů EU se provádí postupně v průběhu několika let, což postihnou odvětvím poskytující čas na přizpůsobení se.**

Důležité kupříkladu je, že cla v rámci těchto kvót nejsou zcela odstraněna, jak je tomu často v případě jiných dohod; země Mercosuru budou na tyto produkty i nadále platit sníženou celní sazbu.

### Ochranné mechanismy

Na ochranu zemědělců v EU jsou zavedeny další ochranné mechanismy jako jsou ochranné doložky. Tyto doložky umožňují EU reagovat, pokud se zjistí, že dovoz Mercosuru, stejně jako kupříkladu hovězí maso v rámci celní kvóty,

významně poškozují trhy EU. Tato pojistka funguje jako "ruční brzda", která EU umožňuje přijmout nápravná opatření v případech závažného dopadu na trh.

### Nasazení nových fondů

Kromě ochranných doložek může Komise mobilizovat další podporu, pokud po provedení dohody dojde k narušení trhu. Prostřednictvím společných zemědělských politik mohou být nouzové fondy nasazeny na řešení závažných a nepředvídaných narušení trhu. Tento

dodatečný "pojistný" mechanismus slouží jako pohotovostní plán, který zajišťuje stabilitu odvětví EU i za výjimečných okolností. I když je nepravděpodobné, že tato záchranná síť bude zapotřebí, podtrhuje závazek EU chránit své zemědělské odvětví.

### Přínos by měl být jak pro zemědělce, tak pro spotřebitele

Evropská komise bude po provedení dohody pozorně sledovat vývoj na trhu, zejména pokud jde o odvětví zemědělství. Zajistíme, aby partnerství s Mercosurem bylo přínosem pro evropské zemědělce i pro evropské spotřebitele. Pro nepravděpodobný případ, že by zemědělský podnik významně poškodil trhy EU. Tato pojistka funguje jako "ruční brzda", která EU umožňuje přijmout nápravná opatření v případech závažného dopadu na trh.

### Nasazení nouzových fondů

Kromě ochranných doložek může Komise mobilizovat další podporu, pokud po provedení dohody dojde k narušení trhu. Prostřednictvím společných zemědělských politik mohou



Klenovice, Jihočeský kraj - protipovodňová ochrana

## Na péči o krajinu a rozvoj venkova půjde 2,6 miliardy korun

**Ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL) schválil dotační pravidla pro příjem žádostí na intervenci Pozemkové úpravy. Za 2,6 miliardy korun tak mohou být v obcích vybudovány vodní nádrže, biokoridory, protierozní meze, větrology, tůňe nebo mokřady. Příjem žádostí začne 1. července.**

„Více než dvě a půl miliardy korun bude směřovat na pozemkové úpravy, které jsou významným nástrojem v péči o krajinu a pro rozvoj venkova. Přispívají například k prevenci před povodněmi, k omezení eroze a zpomalení odtoku srážkových vod. Výsledky pozemkových úprav se přiznivě promítají do zlepšení kvality života na venkově, zlepšování konkurenceschopnosti zemědělství, životního prostředí, ochrany a zúrodnění půdního fondu, lesního a vodního hospodářství“, uvedl ministr zemědělství Marek Výborný.

Dotace jsou určeny Státnímu pozemkovému úřadu na realizaci plánů společných zařízení, respektive souboru opatření, která jsou zpracovávána v rámci konkrétních pozemkových úprav. Ty komplexně řeší a zajišťují ochranu životního prostředí a zachování krajinného rázu.

V rámci protierozních opatření se budují i ochranná zatravnění nebo zalesnění, zasakovací pásy, větrology, terasy, protierozní meze, nádrže (tzv. poldry) či příkopy. Ekologická neboli ekostabilizační opatření představují biocentra a interakční prvky, biokoridory a liniové prvky či malé nádrže.



Rohatec, Jihočeský kraj - protipovodňová hráz - Hráz je 1,5 km dlouhá a ca 3 m vysoká a pojme tzv. stouletou vodu. Bez tohoto opatření by se opakovala situace z let 1997, 2006 a 2010.



Heřmanice u Frydlantu, Liberecký kraj - vodní nádrž



Habartice, Liberecký kraj - vodní nádrž

### Přednost budou mít opatření na ochranu proti povodním a erozi

Při výběru projektů budou preferovány zejména ty, které budou řešit ochranu území před povodněmi, erozi v ohrožených oblastech, území s vyšším rizikem ohrožení suchem, ekostabilizační opatření nebo projekty zaměřené na zlepšení vodního režimu v krajině.

Úplné znění Pravidel je k dispozici v elektronické podobě na internetové adrese Ministerstva zemědělství (MZe) [www.eagri.cz/spsz](http://www.eagri.cz/spsz) (subportál Dotace - Strategický plán SZP na období 2023-

2027) a rovněž na stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu [www.szif.cz](http://www.szif.cz).

Od roku 2013 bylo prostřednictvím Státního pozemkového úřadu na pozemkové úpravy vynaloženo celkem 22 miliard korun. Nyní jsou úpravy v ČR provedeny na více než 42 % výměry zemědělského půdního fondu, na dalších zhruba 11 % zemědělské půdy probíhají.

Od roku 1991 bylo vybudováno téměř 890 hektarů vodohospodářských opatření, 2 054 hektarů ekologických opatření, 976 hektarů protierozních opatření a 4 123 kilometrů polních cest.

MZe



Tomíkovice, Olomoucký kraj - biocentrum



Kladnice, Olomoucký kraj - soubor opatření

## Editorial

### Příroda je dokonalá...

To je známá pravda. Ovšem člověk, ten samozvaný vládce tvorstva, má často problém toto respektovat. A s velkou oblibou Matce

Přírodě jaksi „fušuje do řemesla“. Toto „fušování“ přitom může mít mnoho rozličných podob – od těch takřka nenápadných a pozvolných, až po poměrně invazivní metody, jež už často balancují na vyostřené hranici, kdy si nutně musíme položit otázku: „Není to už trochu moc?“

K těm prvním způsobům patří kupříkladu šlechtění – což je proces, kdy lidé u domácích zvířat cíleným výběrem rodičů upevňují požadované znaky a vlastnosti pro další generace. Je to „běh na dlouhou trať“, často s nejtěším výsledkem. Ale zároveň je to něco, co bylo po dlouhých desetiletí jediným prostředkem, jak dosáhnout kýženého cíle – a díky pečlivé a trpělivé práci šlechtitelů tak dnes máme na výběr obdivuhodně pestrou paletu plemen zvířat s různými morfolozickými i užitkovými vlastnostmi. Netýká se to, samozřejmě, jen zvířecí říše. Šlechtitelé si „vzali do pucu“ i flóru, a my se tak můžeme těšit z nepřeherného množství odrůd a kultivarů stromů, plodin a rostlin.

Jenže doba se mění, vše se tak nějak zrychluje, nároky se zvyšují a „staré dobré“ šlechtění už zkrátka nestačí. A tu se začaly objevovat techniky jako je umělá inseminace, embryotransfer, genomika, klonování, genetické modifikace a jiné, přičemž některé z nich už staví člověka spíše do pozice „polovičného Pána Boha“. S jídlem roste chuť, a tak ani lidem už nestačí, že „dotáhli“ zástupce druhu *Bos taurus* neboli tura domácího takřka k dokonalosti, kdy někteří jedinci disponují dvojitou muskulaturou konkrétních tělesných partií a poskytují maximální kvantitu i kvalitu masa, zatímco samice jiného plemene zvládají oblažit člověka několika desítkami litrů mléka denně. Při této vysoké produkci ještě po zvířatech chceme, aby byla zdravá a plodná. A pořad nám to nestačí... Ještě potřebujeme, aby neprodukovala moc metanu. I s touto výzvou si lidé poradili a volá – máme tu krmnou příměs pro krávy – stačí přidat do krmení a rázem je produkce metanu přežvýkavcem snížena až o třetinu.

To, co jedni opěvují jako malý zázrak, přijímají jiní s despektem. Jak jsme, konečně, mohli koncem loňského roku vidět v médiích, kdy v Anglii mnoho lidí ostenatněně vyloženo mléko do WC a vyhazovalo sýry do koše – protože nová krmná příměs pro krávy Bovaer, kterou některé britské farmy začaly svým čítnýmým svěťenkyním dávat, vzbuzuje v konzumentech obavy týkající se možných nepříznivých účinků na lidský organismus. Ačkoliv podle vyjádření NFU (Národní unie zemědělců) je používání aditiva naprosto bezpečné, přesto v lidech nebudí produkty od takto krmných krav důvěru a raději je bojkotují – podobně jako třeba GMO produkty.

A ve mně se také bouří – ani ne tak z obavy o vlastní zdraví, ale spíše mi v hlavě naskakuje otázka, která zazněla v úvodu: „Není to už trochu moc?“ Člověk se nutně musí ptát, kam to bude gradovat, co ještě po zvířatech budeme všechno chtít, než budou „k obrazu našemu“ (a hlavně k zapadnutí do tabulek a mnohdy nesmyslných norem, jimž musí chovatelé vyhověť)? Čekám, kdy se na trhu objeví záračná příměs snižující typický pach prasat. Nebo třeba granule pro psy, při jejichž zkrmování se ekskrementy vašeho chlupáče do druhého dne rozloží bezes topy – a nedůstojně trápení mnoha městských parků bude rázem vyřešeno... Podobných „děr na trhu“ jistě každého z vás napadne mnoho. Ale více o bude věbec nejlepší? Až bude na pultech pilulka, která po přidání lidem do jídla zablokuje hloupé řeči a nápady. Myslim, že to bude mezi potravinovými doplňky bestseller, po kterém se hned zapráší. Kdo ví – třeba už na jeho vývoji v některé laboratorii pracují. Čeká nás nádherná budoucnost...

Petra Bártllová  
šéfredaktorka

# Vzniklo Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu Tři výzkumáky pod ruzyňskou střechou

V závěru minulého roku proskočily mezi zemědělskými odborníky a novináři informace o vzniku nové instituce. V ní se ze tří výzkumných ústavů vytvoří jeden. Jasně do toho vnesla tisková konference, která se konala v polovině prosince v aule Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze – Ružyni. Ministr zemědělství Marek Výborný a ředitel VÚRV Mikuláš Madaras seznámili účastníky se vznikem Národního centra zemědělského a potravinářského výzkumu v.v.i. CARC (z angl. Czech Agrifood Research Center), jehož zřizovatelem je Ministerstvo zemědělství.

Jeho úkolem bude od začátku tohoto roku pomáhat vědeckým výzkumem českému zemědělství a potravinářství v posílení konkurenceschopnosti a zvládnutí budoucích výzev vyvolaných změnami životního prostředí a technickým vývojem.

Vznik nového národního výzkumného centra naplňuje programové prohlášení vlády České republiky a návrhy Národní ekonomické rady vlády pro dosažení vyššího dlouhodobě udržitelného ekonomického růstu. CARC vznikl sloučením Výzkumného ústavu zemědělské techniky, v. v. i. (VÚZT), a Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v. v. i. (VÚPP), s Výzkumným ústavem rostlinné výroby, v. v. i. (VÚRV). Vědecké projekty budou pokračovat, integrace bude znamenat úsporu pro státní rozpočet v řádu milionů korun ročně.

## Snadněji do mezinárodních projektů

„Tento krok neohroží žádný z probíhajících výzkumů, řízení však bude racionálnější. Tři dosud samostatné výzkumné ústavy se sloučí v jeden,“ uvedl ministr



Ministr zemědělství M. Výborný hovoří o důvodech a výhodách vzniku nového výzkumného centra.

zemědělství Marek Výborný, který dodal: „Pro výzkumné týmy z menších ústavů bude nyní snazší zapojovat se do mezinárodních projektů a dosahovat na evropskou dotaci podporu, protože je podpoří silnější výzkumná infrastruktura. Propojení odborníků z dosavadních institucí a sdílení poznatků a zkušeností napomůže vyšší efektivitě výzkumných aktivit a přenosu výsledků do praxe.“ Ministerstvo zemědělství předpokládá, že sloučení tří institucí do jedné přinese také úspory, a to ze-



Účastníci tiskové konference ke sloučení tří výzkumných ústavů v jeden – CARC



jména při nákupu materiálu i služeb a také u provozních a režijních nákladů.

## Propojení tří oborů

K hlavním důvodům integrace dosavadních tří samostatných veřejných výzkumných ústavů patří jejich tematické propojení a mezioborový přesah. Dále se tím vytváří větší portfolio možností získání financí a spolupráce. Posílí se také možnosti financování ze zahraničních zdrojů. Předpokládá se rovněž dosažení vyššího výzkumného výkonu, navýšení výzkumných příležitostí i zefektivnění využití veřejných financí.

Do jednoho ústavu se tak koncentruje odborná činnost v celé šíři od problematiky hospodaření na půdě, genetiky, šlechtění a ochrany plodin po bezpečnost a produkci potravin. CARC otevře příležitost pro snadný přenos poznatků v zemědělských, potravinářských, environmentálních

a technických vědách a v souvisejících oborech (rozsah výzkumu CARC viz Příloha 1).

## Větší prostor pro výzkumníky

Nové výzkumné centrum povede dosavadní ředitel VÚRV Mikuláš Madaras. Ze zanikajících ústavů VÚPP a VÚZT vzniknou v rámci CARC dva výzkumné odbory a také nové vědecké týmy. Odbor zemědělské techniky povede Jiří Souček, (dosavadní náměstek pro výzkum ve VÚZT), odbor potravinářství bude řídit Marian Urban (dosavadní ředitel VÚPP). Díky multidisciplinaritě nově integrované výzkumné instituce se otevírá příležitost pro výzkumná témata, která přesahují stávající hranice jednotlivých ústavů. Vědecký výzkum se tak může posunout a lépe reagovat na výzvy moderního zemědělství a potravinářství, řekl Mikuláš Madaras.

K novým výzkumným tématům, na kterých bude CARC pracovat, patří zintenzívnění výzkumu využití léčivých rostlin jako nositelů účinných látek vhodných pro vývoj potravin využitelných

pro prevenci civilizačních chorob. Ale také biotechnologické využití meziproduktů ze zemědělství a z potravinářského průmyslu jako vstupů a surovin.

## V souladu s cíli Evropské unie

Dalšími tématy budou biologicky aktivní látky a jejich modulační účinky na mikrobiotu gastrointestinálního traktu i aplikace netradičních plodin při vývoji potravin pro populaci se specifickými výživovými nároky. Nové výzkumné centrum se nově zaměří i na výzkum způsobů hospodaření vedoucích k nízkoeemisnímu a udržitelnému zemědělství v souladu s cíli Společné zemědělské politiky EU.

## Dva roky na optimalizaci

Při plánování integrace Ministerstvo zemědělství vycházelo z dat od velikosti jednotlivých výzkumných pracovišť přes aktuálně řešená výzkumná témata a jejich přínos až po zapojení do mezinárodních projektů. První dva roky po sloučení bude probíhat konsolidační fáze.

Ministerstvo pro řízení celého procesu vytvořilo koordinátní tým tvořený zástupci ministerstva, řediteli všech tří výzkumných ústavů, předsedů jejich dozorčích rad a dalších příslušných zástupců.

## Peníze z evropských zdrojů

„Vznik nového národního výzkumného centra naplňuje programové prohlášení vlády České republiky a návrhy Národní ekonomické rady vlády pro dosažení vyššího dlouhodobě udržitelného ekonomického růstu. Zároveň se tak dosavadním malým ústavům otevírá příležitost pro získávání financí ze zahraničních zdrojů i Evropských strukturálních a investičních fondů,“ upozornil ministr zemědělství.

## Pralinky s chmelovou naplní a Smrkáček BIO

Po skončení prezentace nově vzniklé instituce se účastníci konference přesunuli do přízemí, kde pro ně byla připravena prezentace výhledů dílčích výzkumných úkolů ze zemědělství a potravinářství. Výzkumný ústav potravinářský Praha (VÚPP) zde k ochutnávce připravil například tyčinky pro zlepšení odolnosti organismu, čaje a šňavy posilující imunitu, ale také pralinky s chmelovou náplní. Dále zde byly bezlepkové směsi Jizerka, se kterými pracují Jizerské pečárny, bezlepkový světlý ležák Premium a nealkoholické světlé bezlepkové pivo Pivovaru Ferdinand.

Zájem už pro svůj název mezi přítomnými vzbudil Smrkáček BIO, což je sirup z mladých smrkových výhonků s vitamínem C a dále doplněk stravy v kapslích pro zdravou imunitu Eligin BIO společnosti Kitl.

Výzkumníci také spolupracovali s Pivovarem Kamenice na vývoji světlého ležáku Kamenický Galus 11, s čokoládovou Carla na pralinkách z hořké čokolády s hořkou chmelovou náplní. Příležitost k seznámení s vystavenými potravinářskými novinkami si nenechal ujít ministr zemědělství Marek Výborný a další účastníci konference ke vzniku CARC, o jehož výsledcích budeme čtenáře Agrárního a Potravinářského obzoru průběžně informovat.  
**Zdeněk Kuhláněk**



## Kryobanka jako unikát světového významu

Uchovat staré dobré odrůdy ovoce a zeleniny pomáhá ve světě kryobanka. Při teplotách mínus 196 stupňů Celsia se v kapalném dusíku nechávají přežít pro další generace klety z říše rostlinné, a to dokonce až prý sto let. Když to přirovnáme k dinosaurům, tak třeba ty naše vzácné odrůdy česneku nebo jablka lidově nazývaná koženáče, matčina a vzácné odrůdy našich švestek by už napřítště naši pravníci neměli šanci ochutnat. Jako my neznáme už tyto zvířecí předky našich obratlovců. Ve světě je tento trend kryokonzervace, a tedy uchování a zamražení reprodukčních buněk nesmírně ceněný a v říjnu uplynulého roku v americkém státě Iowa v kapitulu Des Moines, kde se každoročně uděluje tak zvaná Potravinářská Nobelovka - World Food Prize ji pro tentokrát získali dva vědci, Američan s Kanadanem a to právě za uchování vzácných semen a meristemů příštím generacím.

Jako jediní to pravidelně přinášíme v magazínu Agrární a Potravinářský obzor v České republice. V jiných státech, odkud jsou i tamní nositelé této tak výjimečné ceny to běžně znají, tady bohužel panuje nezájem. O této ceně, při jejímž udělení jsou přítomni světoví politici a vědci se ve světě ví stejně jako o Nobelově ceně třeba za mír a vědci jsou i stejnou výší deseti tisíc dolarů za World Food Prize oceňováni. Udílil se od roku 1967 a velkou spoluúčast v tom hraje lowska zemědělská univerzita, a to díky doyenovi univerzity prof. Ing. Johnovi Peškovi, který ČR před pár roky navštívil a byli jsme účastní jeho návštěvy hlavně našich polí.

V předvánočním čísle jsme měli k tomu v magazínu Agrární a Potravinářský obzor dvoustranu a lze to nalézt i na webu AK ČR, kde jsou odkazy na všechna loňská čísla a v šestce nahtps://www.akcr.cz/txt/agrarni-obzor-potravinarsky-obzor-2024



Globální uložení semen ve Svalbardu (Špicberky).

# Dřímající poklad ve výzkumném ústavu v Praze Ružyni

Hlavním cílem konzervace genofondů je bezpečné uchování genetických zdrojů. V praxi je k tomu často připojen požadavek uchovat dostatečné množství materiálu, což umožňuje poskytovat vzorky genetických zdrojů uživatelům a podporovat jejich využití. Pokud se zásoby vzorků v genové bance vyčerpají, nebo pokud během skladování dojde k poklesu jejich životaschopnosti, je nutné genetické zdroje namnožit a nové získaný materiál znovu uložit.



Jedním ze zakladatelů kryobanky dřive ve VÚRV Ružyně v Praze je výzkumník Ing. Jiří Zámečnick CSC. Pracuje v týmu Fyziologie a kryo-biologie rostlin v Národním centru zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i. (CARC), v Ružyni. V rozhovoru prozradil zajímavosti práce spojené s kryobankou.

► Můžete v úvodu vysvětlit našim čtenářům začátky kryobanky? Zemědělská veřejnost ví, že první byly tyto banky na uchování býčích spermatu a až pak se přešlo i na rostlinný materiál. Je tomu tak? A kdy se vlastně oboje tato zařízení sdrůžila a kde byla jejich hlavní působnost?

Kryobanky vznikly jako odpověď na potřebu dlouhodobě bezpečně uchovávat biologické materiály při extrémně nízkých teplotách. První využití kryobank bylo spojeno s uchováváním reprodukčního materiálu, zejména spermatu hospodářských zvířat, a později se jejich funkce rozšířila na uchování genetických zdrojů rostlin, pletiv, embryí a pylu.

Další významné kroky v oblasti kryobank se týkaly kryoprezervace býčích spermatu. Již ve 40. letech 20. století probíhaly první experimenty v USA a Velké Británii. Klíčový objev přišel v roce 1949, kdy britský vědec Christopher Polge a jeho kolegové zjistili, že glycerol chrání buňky před poškozením během zmrazování. Tento průlom umožnil uchování spermatu savců a položil základy moderní kryobanky. Kryobanky býčích spermatu se rychle rozšířily po celém světě a umožnily umělou inseminaci i zachování genetického materiálu chovných jedinců. Díky tomu došlo k výraznému pokroku v chovu a šlechtění hospodářských zvířat, přičemž některé vzorky spermatu jsou dodnes životaschopné i po desítkách let skladování.

První kryoprezervace rostlinného materiálu v kapalném dusíku byla provedena ve druhé polovině 20. století. Průkopníkem tohoto přístupu byl Akira Sakai, japonský vědec, který v 60. letech 20. století úspěšně zmrazil a uchoval rostlinné meristemické tkáně při teplotě kapalného dusíku (-196 °C). Sakaiho práce se stala základem pro moderní kryoprezervační metody používané při uchování genetických zdrojů rostlin.

S rozvojem kryobank se jejich zaměření rozšířilo



V laboratorii Kryoprezervace vegetativně množených rostlin ukazuje rostliny Ing. Jiří Zámečnick, CSC.

i na další oblasti V 60. a 70. letech 20. století začaly vznikat první kryobanky genetických zdrojů rostlin. Ty byly reakcí na intenzivní zemědělství, které nevyužívalo původní odrůdy plodin. Kryoprezervace rostlinného materiálu začala ve 40. a 50. letech 20. století. První kryobanky se zaměřovaly na semena plodin a na meristemátická pletiva, zejména v USA a Evropě. Později se přidaly i vegetativně množené plodiny, jako jsou brambory, česnek nebo ovocné dřeviny, které nelze uchovávat prostřednictvím semen. Významným objevem byla vitrifikace, je to stav, při kterém se netvoří ledové krystaly. Tato metoda byla klíčovým pokrokem v kryoprezervaci rostlin a je dodnes široce používána.

Další oblastí rozšíření kryobank bylo uchování genetických zdrojů pro medicínské účely. Od 70. let se začaly budovat kryobanky zaměřené na lidské reprodukční buňky, jako je sperma, vajíčka a embrya, v souvislosti s rozvojem asistované reprodukce. Postupně přibývaly také kryobanky pro uchování pupečnickové krve, kmenových buněk a tkání určených pro transplantaci.

Mezi rostlinnými materiály patří k nejstarším vzorky uložené v 70. letech v Národním genové bance USA a v Mezinárodní bance pro zemědělství a výživu (ICRISAT).

V oblasti humánní medicíny pocházejí nejstarší vzorky spermatu a embryí z 80. let, kdy byla kryoprezervace po-

prvé zavedena do asistované reprodukce. Historické kryobanky jsou nejen zásobárnou genetického materiálu, ale také cenným zdrojem informací o biologické diverzitě minulosti. Dnes se staré vzorky využívají například k obnově původních odrůd rostlin, studiu evoluce nebo zkoumáním vlivů klimatických změn. Tyto instituce jsou důkazem toho, jak klíčovou roli hraje kryoprezervace v ochraně biologické diverzity a udržitelnosti do budoucna.

Každý z těchto průkopníků významně přispěl k rozvoji kryoprezervace a položil základy pro moderní technologie, které dnes umožňují uchovávat genetické zdroje, podporovat reprodukci a zachraňovat biologickou rozmanitost.

► Kdo vlastně ve VÚRV Ružyně se založením kryobanky přišel a jak se postupovalo?

Založení kryobanky ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby (VÚRV) v Ružyni bylo výsledkem spojení výzkumných vizí, technického pokroku a potřeby dlouhodobě bezpečně uchovávat genetické zdroje plodin ohrožených v polních sbírkách nepříznivými podmínkami, jako jsou sucho, mraz, povodně a další vlivy. Myšlenku vytvoření kryobanky inicioval Ing. Vladimír Skládal, CSC., hlavní zakladatel vědního oboru kryobiologie rostlin. V době, kdy ústav čelil mezinárodní izolaci, pozval Ing. Skládal do Ružyně přední světové odborníky, například profesora Y.P.S. Bajaje, kteří v rámci přednášek sdíleli své zkušenosti s uchováváním rostlin v ultranízkých teplotách. Mezi významné události, dodnes vzpomínané, patřilo světové sympozium v Mariánské Lázních, které Ing. Skládal organizoval. Tohoto setkání se zúčastnili jak rostlinní kryo-biologové, tak kryo-biologové působící v humánní medicíně. Sekci pro biologii nízkých teplot po ní Sekci kryo-biologickou, která sdružovala kryo-biologii například obory, vedl dlouho let také Ing. Skládal.

Zdokonalení již dříve poznávaných kryoprezervačních a kryoprotektivních postupů vedlo k jejich praktickému uplatňování v laboratorních manuálech či k použití v kryobankách. Před samotným založením kryobanky vegetativně množených rostlin v Ružyni probíhal více než 10 let výzkum zaměřený na vývoj a ověřování různých kryoprotokolů ve stávajících laboratorních podmínkách. V Ružyni byla následně vybudována specializovaná laboratoř vybavená technologií pro práci s kapalným dusíkem a uchovávání vzorků při ultranízkých teplotách (-196 °C).

V roce 2003 na zasedání Rady genetických zdrojů rostlin v Zatici byla na základě mnou navržené metodiky a statutu založena Kryobanka vegetativně množených plodin. Prioritní bylo definovat genetické zdroje, které měly být uchovány, zejména druhy ohrožené ztrátou diverzity, krajové odrůdy s omezeným komerčním potenciálem, ale významné pro budoucí rezistentní šlechtění odolných odrůd. Kryobanka se zaměřuje na uchování důležitých plodin pro výživu, jako jsou pokračování na str. 6-7



Kontrola uložení vzorků v kapalném dusíku v kryobance RNDr. Aloisem Bilavčikem, Ph.D. a Ing. Milošem Faltusem, Ph.D.



Chmelové pralinky



V období chřipek přijde vhod adaptogenní nápoj Imunito.



Nové vyvinuté potraviny



Smrkáček



Eligin Kitl



Hodnocení rostlin po kryoprezervaci provádí Ing. Barbora Tunklová, Ph.D. a Bc. Martina Hradcová

je uloženo v 40 až 200 v závislosti na jejich regenerační schopnosti po kontrolním odtání. Celý proces se řídí na základě matematicko-statistického modelu.

► **Jak jsme zjistili, existuje i tripartita v rámci spolupráce mezi výzkumníky z Německa, Polska ruzyňským výzkumným ústavem. Můžete to přiblížit? Jak spolu kooperujete?**

Kolem roku 2010 byla v rámci evropského projektu EU-RALIVEG založena tzv. tripartitní kryobanka česneku, kterou sdílí Česká republika, Německo a Polsko. Kryobanka funguje na základě reciproční smlouvy mezi námi a zahraničními partnery. To znamená, že množství vzorků, které skladují zahraniční partneři pro nás, skladujeme my pro ně v naší kryobance. Tím byla vytvořena tzv. bezpečnostní duplikace k polní sbírce. Pokud by došlo k poškození či ztrátě některého genotypu, může být nahrazen regenerovaným materiálem z kryobanky. Dotsud je uložena v kryobance přibližně třetina genofondu a na další ukládání je třeba zajistit zdroje, které jsou schopny nahrazení genofondu v budoucnosti nehrozila polní sbírce česneku ztráta a byla tak zabezpečena pro využití příštími generacemi.

Význam uchování česneku se odráží v několika oblastech. Zachování genetické diverzity umožňuje udržet širokou škálu genotypů, které se liší odolností vůči chorobám, přizpůsobivostí stresovým podmínkám a jedinečnými chuťovými vlastnostmi. Česnek je rovněž klíčovou plodinou pro potravinovou bezpečnost, protože jeho genofond umožňuje výběr odrůd vhodných pro různé podmínky pěstování. Kromě toho má česnek velký kulturní a historický význam. V České republice máme řadu krajo- výchových klonů a genotypů, které jsou často pěstovány a vybírány pro generace. Tyto odrůdy se právem řadí mezi kulturní dědictví.

Význam česneku tkví i v jeho farmakologickém potenciálu. Česnek obsahuje bioaktivní látky, známé především svými antimikrobiálními a protizánětlivými účinky. Přesto nejsou dosud plně prozkoumány všechny jeho léčebné vlastnosti, což zdůrazňuje potřebu uchovat genetické zdroje pro budoucí výzkum.

► **Vaši chloubou, a to právě jsou meristém česneku. Můžete právě k němu prozradit víc?**

Česnek je příkladem vegetativně množením zeleniny, která netvoří semena, což vyžaduje specifický přístup jeho konzervaci. Tento způsob rozmnožování zdůrazňuje nutnost pečlivé ochrany jeho genetických zdrojů. Uchování genofondu česneku je nezbytné pro zajištění genetické diverzity této důležité plodiny, která má význam nejen kulinářský, ale i potenciálně léčebný.

Česká republika se může pochlubit jednou z nejv-

ších sbírek genotypů česneku na světě. Jsou to nové i staré odrůdy, krajové odrůdy a plané druhy. Tato sbírka je spravována na sbírká výzkumné stanici v Olomouci, kde se každoročně vysazuje je přibližně 600 genotypů na pole. Po sklizni se tento proces v následujícím roce opakuje. Uchování česneku v kryobance slouží jako bezpečnostní duplikace k polní sbírce. Pokud by došlo k poškození či ztrátě některého genotypu, může být nahrazen regenerovaným materiálem z kryobanky. Dotsud je uložena v kryobance přibližně třetina genofondu a na další ukládání je třeba zajistit zdroje, které jsou schopny nahrazení genofondu v budoucnosti nehrozila polní sbírce česneku ztráta a byla tak zabezpečena pro využití příštími generacemi.

Význam uchování česneku se odráží v několika oblastech. Zachování genetické diverzity umožňuje udržet širokou škálu genotypů, které se liší odolností vůči chorobám, přizpůsobivostí stresovým podmínkám a jedinečnými chuťovými vlastnostmi. Česnek je rovněž klíčovou plodinou pro potravinovou bezpečnost, protože jeho genofond umožňuje výběr odrůd vhodných pro různé podmínky pěstování. Kromě toho má česnek velký kulturní a historický význam. V České republice máme řadu krajo- výchových klonů a genotypů, které jsou často pěstovány a vybírány pro generace. Tyto odrůdy se právem řadí mezi kulturní dědictví.

Význam česneku tkví i v jeho farmakologickém potenciálu. Česnek obsahuje bioaktivní látky, známé především svými antimikrobiálními a protizánětlivými účinky. Přesto nejsou dosud plně prozkoumány všechny jeho léčebné vlastnosti, což zdůrazňuje potřebu uchovat genetické zdroje pro budoucí výzkum.

► **Opakovaně se dostáváme k termínu jako je genová banka, která tu existuje o 10 let dřív, jak kooperuje s kryobankou?**

Genobanky a kryobanky představují klíčová zařízení pro uchování genetických zdrojů rostlin. Přestože sdílejí stejné základní cíle a funkce, jejich přístupy, technologie a zaměření se výrazně liší. Primárním společným cílem obou bank je dlouhodobá a bezpečná uchování genetických zdrojů. Tato funkce je klíčová pro podporu šlechtění, výzkumu i ochrany biodiverzity. Obě banky poskytují zálohu proti ztrátám genetických zdrojů způsobeným přírodními katastrofami, klimatickými změnami nebo intenzivním zemědělstvím. Standardizované postupy a přísná dokumentace vzorků zajišťují jejich využitelnost pro budoucí generace. Navíc jsou obě instituce propojeny s globálními iniciativami, jako je Global Crop Diversity Trust, které podporují sdílení genetických zdrojů na mezinárodní úrovni.

Hlavní rozdíl spočívá v odlišnosti v zaměření, typu uchovávaného materiálu a metodách jeho konzervace. Zatímco genobanky se za-

vání vybraných odrůd a nově šlechtěných na suchozdornost a jednotlivé genotypy se posuzují podle fenotypových, fyziologických, molekulárních a polních vlastností. Fenotypové analýzy zahrnují pozorování kořenového systému, tloušťky stonku, plochy listů a dalších. Ve fyziologických testech se zaměřujeme na schopnost rostlin udržet turgor při omezeném přístupu k vodě, měření transpirace, osmotické regulace a obsahu proteinu. Moderní molekulární metody umožňují analýzu genů omezených za odolnost vůči suchu a použití genetických markerů pro identifikaci odolných genotypů. Konečné hodnocení probíhá v polních podmínkách, kde se testují výnosy a biomasa za přirozeného nebo simulovaného sucha. Pro testování v polních podmínkách používáme infračervené a multispektrální kamery zavěšené pod drony.

Mrazuvzdornost se hodnotí na základě morfologických znaků, jako je tloušťka buněčných stěn a struktura membrán, a fyziologických vlastností, jako je bod mrazuvzdornosti, teplota nukleace ledu, skelné přechody, elektrolytická vodivost a akumulace ochranných látek, například cukrů nebo proteinů typu antifreeze. V laboratorních podmínkách se mrazuvzdornost testuje simulací nízkých teplot, kdy se sleduje přežívání a regenerace rostlin. Molekulární analýza umožňuje identifikovat geny spojené s mrazuvzdorností a využít je ve šlechtitelských programech.

Tyto analýzy jsou nezbytné pro poznání mechanismů a procesů pro výběr odolných odrůd a přizpůsobení plodin klimatickým změnám. Kombinované hodnocení suchozdornosti a mrazuvzdornosti poskytuje důležité informace o odrůdách určených pro oblasti s kombinovaným stresem, což přispívá k udržitelnosti zemědělství a zajištění potravinové bezpečnosti.

► **Jak spolupracujete s dalšími výzkumnými ústavami v rámci ČR?**

Velmi úzce spolupracujeme s plodinovými ústavami s jejich kurátory kolekcí plodin, kteří znají své genotypy a ochranné postupy do péče nejlépe. Celoroční péči je znájmí do detailu. Jak se chovají od vzniku, jak jejich růst ovlivňují environmentální faktory až po jejich výnosový potenciál. Morfologické, fyziologické a růstové vlastnosti se zaznamenávají do společné databáze Grin-Czech. Hlavní spolupráce se odehrává ve spojení s plodinovými ústavami a zemědělskými univerzitami, například Mendelovou univerzitou

meřují na skladování semen, kryobanky uchovávají vegetativní části rostlin, které nelze rozmnožovat semeny. Genobanky skladují semena, která jsou předsušená a udržována při nízké vlhkosti a teplotách kolem -18 °C. Tento přístup je méně technicky náročný a umožňuje uchovávat genetický materiál plodin, jako jsou obilniny, luštěniny nebo zeleniny, po desítky až stovky let. Regenerace těchto vzorků je relativně jednoduchá a spočívá ve výsevu semen a opěté sklizni nových semen.

Naproti tomu kryobanky poskytují jedinečné řešení pro uchování plodin množených vegetativně, které jsou často citlivější na klimatické extrémní a genetickou erozi. Kryobanky navíc umožňují uchovávat genetické zdroje s prakticky neomezenou dobou životnosti, pokud je zajištěna kontinuita kryoprezervativního procesu. Kryobanky se zaměřují na vegetativní množené rostliny, jako jsou brambor, česnek, chmel nebo ovocné dřeviny, které nelze konzervovat semeny. Uchování těchto rostlin vyžaduje technologii kryoprezervace – zamrazování v kapalném dusíku při teplotě -196 °C. Tento postup je technologicky náročný a vyžaduje specializované laboratoře a protokoly, které minimalizují poškození buněk během zamrazování a rozmrazování. Regenerace vzorků zahrnuje složitější procesy, často spojené s in vitro kultivací. Náklady po počáteční investici pro zavedení rostlin do sterilních podmínek, případně jejich odvíravání jsou vysoké, také proto, že využívají biotechnologických postupů a představují přibližně 90 % nákladů. Je propočítáno, že již od přibližně 10 roků skladování v kryobance se náklady vyrovnávají s každoročním polním vysazováním plodin na pole a od tohoto roku je již skladování genofondu rostlin v kryobance lacinější než každoroční polní kultivace.

Genobanky jsou vhodné pro většinu plodin, jejichž semena lze snadno skladovat a regenerovat. Zatímco genobanky hrají klíčovou roli v uchování široké škály zemědělských plodin, kryobanky se specializují na uchování druhů s vysokými požadavky na technologii konzervace. Obě banky jsou proto nedílnou součástí strategie ochrany genetických zdrojů a jejich role se vzájemně doplňují. Genobanky a kryobanky přispívají ke globálnímu úsilí o zachování biodiverzity a podporu udržitelného zemědělství.

► **Jak spolupracujete s dalšími výzkumnými ústavami v rámci ČR?**

Velmi úzce spolupracujeme s plodinovými ústavami s jejich kurátory kolekcí plodin, kteří znají své genotypy a ochranné postupy do péče nejlépe. Celoroční péči je znájmí do detailu. Jak se chovají od vzniku, jak jejich růst ovlivňují environmentální faktory až po jejich výnosový potenciál. Morfologické, fyziologické a růstové vlastnosti se zaznamenávají do společné databáze Grin-Czech. Hlavní spolupráce se odehrává ve spojení s plodinovými ústavami a zemědělskými univerzitami, například Mendelovou univerzitou

v Brně, která má v gesci jednotlivé kolekce teplomilných ovocných dřevin. Zaměřujeme se na testování a hodnocení odrůd pro šlechtění odolných odrůd vůči stresovým faktorům, jako jsou mraz, sucho, choroby a škůdci, nebo na zlepšování výnosů a kvality plodin. Provádíme společné polní pokusy zaměřené na hodnocení adaptace různých odrůd v různých klimatických a půdních podmínkách v ČR v rámci společných výzkumných projektů. Realizace projektů financovaných například Technologickou agenturou ČR (TA ČR), Ministerstvem zemědělství ČR.

Naše spolupráce přesahuje hranice České republiky a spolupracujeme v rámci evropských programů například Horizon Europe, nebo bilaterálních smluv, například mezi Norskem a Českou republikou. Účastníme se v mezinárodních programech na ochranu genetických zdrojů, jako je ECPGR (European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources). Česká republika často funguje jako spojovací článek mezi národními iniciativami a globálními projekty, například prostřednictvím FAO nebo Global Crop Diversity Trust. Například Dr. Falus je předsedou Mezinárodní kryobiologické sekce v rámci ECPGR (European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources). Jsme zapojeni v programu mezinárodní spolupráce COST Action CA21157 Copytrees zaměřené na problematiku in vitro kultur, kryoprezervace, ozdravení a množení dřevin.

Organizujeme mezinárodní workshopy, konference a mezinárodní školení pro vědce, studenty a šlechtitele. ► **Oba vědci, z USA a Kanady, co v uplynulém roce získali tzv. Potravinářskou Nobelovku neboli World Food Prize se zmiňují i o tom, že část vzácných semen a meristém uchovávají pro další generace v mrazu na Špicberkách za Polárním kruhem. Jak jsme zjistili, něco obdobného děláte i vy z výzkumného ústavu, je tomu tak?**

Jak již vyplývá z rozdílů v zaměření, uchovávaných plodinách a technologiích, Mezinárodní úložiště na Špicberkách slouží jako úložiště pouze pro semena. Teploty blízké se teplotě kapalného dusíku -196 °C, ve kterém se skladují vegetativně množené rostliny se přirozeně na Zemi nikde nevyskytuje, nejlépe jen na odvrácené straně Měsíce. I v tomto ohledu se provádí mezinárodní pokusy a při nich se využívají i výsledky naší laboratoře. Pracovníci Genové banky Praha Ruzyně zaslali semena uložená v ČR (kromě jiných plodin také zrna ozimé a jarní pšenice) do světového úložiště semen na Špicberkách. Tato celosvětová genová banka byla vybudována v permafrostu, ve starém dole na Špicberkách. Jedná se o společný projekt podporovaný z několika zdrojů. Skladování semen je zprostředkováno zdarma a semena zůstávají majetkem odešlajícího státu. Semena jsou ve Svalbard Global Seed Vault (GSV) uchována v zatavených sáčcích v uza-

vených přepravkách na galech v upravených tunelech při teplotě -10 až -20 °C, při které by se měla zajistit dlouhodobá klíčivost semen.

► **Je státní finanční rozumný ve vztahu k podpoře uskladnění, a to dlouhodobě o tak cenného biologického materiálu pro další generace?**

Zajištění dlouhodobého financování kryobanky je stále klíčovým problémem, přestože její role v zemědělství a ochraně biodiverzity narůstá. Výzkum možnosti dlouhodobější stability vzorků a efektivnější regenerace genetického materiálu poskytnete nové příležitosti pro šlechtění a obnovu plodin. Celkově lze očekávat, že kryobanky budou nadále rozšiřovat svůj význam, nejen jako „archivy“ genofondu, ale i jako klíčové výzkumné a šlechtitelské zdroje pro řešení výzev moderního zemědělství. Rostoucí financování a podpora výzkumu budou pravděpodobně zajišťovat také soukromými společnostmi, které využívají genetické zdroje pro šlechtění. Zvýšení povědomí veřejnosti o významu ochrany genofondu a podpoře těchto institucí bude vyžadovat větší osvětu. Rostoucí zájem o genetické zdroje vede také k debatám o právu na přístup, spravedlivém sdílení přínosů a ochranné práci původních komunit, zejména v rozvojejších zemích. Zajištění spravedlivého sdílení přínosů z genetických zdrojů v souladu s Nagojským protokolem.

Česká republika má Strategii ochrany biologické rozmanitosti, ve které se zavázala k ochraně biodiverzity prostřednictvím mezinárodních smluv. Příspevek Ministerstva zemědělství na uchování genofondu, či jejich hodnocení, však nepokryvá (ani) bazální náklady s tímto spojené. Předešlím v posledních letech se v souvislosti s propadem financování agrárního výzkumu tato nepřiznává situace zhoršuje. Dodatečné financování těchto aktivit je zajišťováno prostřednictvím institucionálních rozpočtů příslušných organizací a výzkumných projektů. Výzkumné projekty jsou však primárně pro podporu vývoje metod pro uchování, hodnocení a studium genofondu, nikoliv na základní činnosti spojené s péčí o genofondu. Tento model financování je dlouhodobě neudržitelný, nepřináší stabilitu a ohrožuje více než 40letou tradici péče o genetické zdroje.

► **Jaké má kryobanka podle Vás další výhledy? Očekávají se nějaké změny?**

Kryobanky mají a budou mít klíčový význam při uchování genofondu vegetativně množených plodin, které nelze skladovat tradičními metodami, například prostřednictvím semen. Jejich fungování a budoucí vývoj jsou ovlivněny technologickým pokrokem, změnami v politice ochrany genetických zdrojů a rostoucími klimatickými výzevami. Očekává se další zdokonalování technik kryoprezervace, například vitifikace (rychlé zmrazování bez tvorby ledových krystalů), které zvýší životaschopnost a kvalitu regenerovaných rostlin.

Automatizace a robotizace procesů, jako je manipulace s explantáty, budou hrát klíčovou roli v budoucnosti. Tyto technologie zjednoduší práci, sníží náklady a zvýší efektivitu. Již nyní se testují roboti, kteří přesně řezou rostlinné orgány laserovými paprskem se setino milimetrovou přesností, každé 0,3 vteřiny a jemně přesazují rostliny ve sterilních podmínkách bez zásahu lidské ruky. Protože roboti pracují nepřetržitě, lidská obsluha už nemusí být schopna držet krok s jejich výkonem. Významným přínosem bude také množení rostlin, výchozího materiálu pro kryoprezervaci v bioreaktorech, v kultivačních nádobách zcela bez půdy a pevného média. Množství druhů a odrůd uchovávaných v kryobankách se pravděpodobně rozšíří o méně známé a lokální plodiny s vysokým potenciálem pro udržitelné zemědělství. Zvýšená pozornost bude věnována druhům ohroženým změnou klimatu, chorobami nebo genetickou erozí.

Hodnocení genetického materiálu bude stále častěji využívat fenotypovací linky a dálkové multispektrální snímání šlechtitelských porostů. Databáze genetických zdrojů se rozšíří nejen objemem, ale i kvalitou dat. Genetická data uchovávaných vzorků budou integrována do veřejně dostupných digitálních platform, což vědcům a šlechtitelům umožní snadný přístup k informacím o konkrétních genotypech. Molekulární techniky, jako je



Sterilní rostliny pasážuje na nové médium Ing. Diana Däppenová

sekvenování DNA, se pravděpodobně stanou rutinní součástí hodnocení vzorků před jejich uložením, což poskytne detailní genetickou charakterizaci genetického materiálu.

Kryobanky budou stále nabývat na svém významu, protože vegetativně množené plodiny jsou obzvláště citlivé na klimatické změny. Investi-

ce do decentralizace a duplikace uchování genofondu budou prioritou, aby se minimalizovala rizika spojená s regionálními katastrofami.

**Stránky k záchranné rostlinným „dinosaurům“ připravila s vědcem z VÚRV Ruzyně ing Jiřím Zámečníkem, CSc: Eugenie Linková**

brambor, chmel, česnek, ovocné dřeviny a jejich plané příbuzné.

Kryobanka funguje jako bezpečnostní duplikace kolekcí volně pěstovaných plodin. Při výběru vzorků je kladen důraz na spolupráci s kurátory kolekcí, kteří nejlépe znají celé soubory genetických zdrojů a podle jejich jsou vybírány nejhroženější položky.

Kryobanka je zapojena do mnoha mezinárodních projektů zaměřených na vývoj a aplikaci nových kryometod a tvorbu kryoprotokolů pro specifické druhy rostlin. Hlavními koordinátory činnosti kryobanky jsou Ing. Miloš Falus, Ph.D., který je vedoucím kryobanky, a RNDr. Alois Bilavčík, který vede tým fyziologie a kryobiologie rostlin.

► **Při exkurzi prostorami kryobanky jste ukazovali malé baňky s genetickým materiálem, co se pak nechá takto zamrazit a po letech zpřístupnit v živém stavu dalším generacím. Jak se vlastně genetický materiál z daného ovocného stromu nebo keře a třeba i jahodniku oddělí a dle odborné zpruce pro přenos v baňce do kryobanky?**



Růst kultivarů bramboru po kryoprezervaci hodnotí Zdena Holubcová

ve sterilních podmínkách je jeho časová náročnost – převod rostlin zpět do půdy a adaptace na venkovní prostředí může trvat šest měsíců až jeden rok. V případě zmiňovaných kdoulů ohrožených bakteriálním patogenem je však postup uchování pomocí zavedení do sterilních in vitro kultur nutností před uložením do kryobanky, jinak by se o genofond přišlo. Převod rostlin z venkovních podmínek do sterilního prostředí je klíčovým krokem při práci s rostlinným materiálem určeným ke kryoprezervaci nebo kultivaci in vitro. Proces je technologicky náročný a vyžaduje precizní postupy, které zajišťují odstranění kontaminantů (bakterií, hub a jiných mikroorganismů) a zachování vitality rostlin.

Postup uchování dalších plodin a ovocných druhů, keřů i jahodníků je obdobný s konkrétními odchylkami v kryoprotokolu podle fyziologických a biofyzikálních vlastností daného druhu. K dnešním dnům máme v laboratorii odzkoušeno 12 kryoprotokolů pro 14 plodin a v kryobance je uloženo více jak 600 zástupců vegetativně množených druhů rostlin, přičemž od každého druhu

je odběr dormantních pupenů, které lze přímo uložit v kapalném dusíku. Tato metoda má výhodu v tom, že po rozmrazení je možné větvičky s pupeny ihned naočkovat na odpovídající podnož již v tom roce získat životaschopný stromek. Naopak nevýhodou pěstování rostlin



Diferenční skenující kalorimetr pro měření zmrzlé vody v rostlinách obsluhuje Bc. Martina Hradcová

**Gazelle**  
proti krytonoscům, blýskáčkům a šesulovým škůdcům v řepce ozimé.

**Gazelle LIQUID**

**Bez povinnosti hlášení včelařům !**

**CORTEVA** agriscience  
Info: 602 274 712

# Semínka v ohrožení

Spolek Semínková, z.s. se připojil letos v prvním lednovém týdnu k otevřenému dopisu adresovanému 27 ministrům zemědělství EU a novému evropskému komisaři pro zdraví Olivéroví Várhelyimu. Spolu se 139 organizacemi z 23 evropských zemí varuje před legislativním návrhem, který ohrožuje biodiverzitu pěstovaných rostlin a práva farmářů a pěstitelů.

„Současný návrh legislativy představuje obrovské nebezpečí pro diverzitu našich pěstovaných rostlin a ohrožuje právo farmářů a zahrádkářů sklízet, používat, vyměňovat a prodávat své vlastní semena. Toto právo patří k základním lidským právům,“ říká Magdalena Prieler, expertka na osivovou politiku v organizaci ARCHE NOAH (v překladu Neomova archa), jedna z iniciátorů dopisu. Dopis a petice „Biodiverzita na vidličce“, kterou podepsalo přes 160 000 občanů v rámci petice, upozorňuje na možné negativní dopady chystaného nařízení Evropské komise.

## Ochrana diverzity a práv pěstitelů je prioritou

Dopis požaduje, aby chystané nařízení neomezilo práva zemědělců a zahrádkářů a zároveň aby podpořilo

lokálně adaptovatelné odrůdy zahradních plodin (tzv. nehybridní odrůdy). Mezi konkrétní požadavky patří usnadnění uvádění rozmanitých odrůd na trh, požadavek, aby nově registrované odrůdy nebyly závislé na pesticidech a syntetických hnojivech a zajištění podpory pro zachování genetické rozmanitosti rostlin.

Podle návrhu Evropské komise by mohly být aktivity, zaměřené na zachování lokálně adaptovaných odrůd, považovány za „uvádění do oběhu“ ve smyslu navrhovaného nařízení, což by znamenalo další regulační překážky. „Dobrovolné iniciativy zahrádkářů a zemědělců, které uchovávají cenné odrůdy pro budoucí generace, by měly být podporovány, ne potlačovány složitými předpisy“, doplňuje Prieler.

## Hrozí omezení vzdělávání a osvětové činnosti?

Při doslovném výkladu nařízení hrozí, že by se i ve vzdělávacích a osvětových institucích organizací, nakládajících s rostlinným rozmnožovacím materiálem, mohly stát „profesionální operátoři“. To by pro ně znamenalo jednak povinnou registraci, ale i řadu dalších povinností a administrativních úkonů, na něž tyto instituce či organizace nejsou vybavené. Definice, na jaké aktéry a aktivity se toto nařízení vztahuje, je totiž navrženo velmi široce.

„Evropský parlament ve svém návrhu na toto myslal a do definice doplnil „komerční účely“ takového jednání. Nicméně to ještě neznamená, že se taková úprava propíše i do finálního textu nařízení“, zdůrazňuje Klára Hrdá, jednatelka spolku Se-



Budova kde se uchovávají pro další generace ve speciálním prostředí semena

mínková, z.s.. Podle ní by bylo velmi nešťastné, pokud by nařízení takto zásadním způsobem rozšířilo pojem „uvádění do oběhu“ či „profesionální operátor“. Společně na zdravý rozum a zachování svobodného nakládání s osivem pro instituce či organizace za účelem vzdělávání, osvěty či zachování rozmanitosti cenných lokálně adaptovatelných odrůd.

## Evropská legislativa pod drobnohledem

Nový návrh nařízení, představený Evropskou komisí v červenci 2023, čelí kritice nejen neziskových organizací, ale i Evropského parla-

mentu, který v dubnu 2024 vyzval k úpravám zaměřeným na ochranu biologické rozmanitosti a práv zemědělců. Vjednávání na úrovni EU pokračují a jejich klíčová fáze se očekává v roce 2025 během polského předsednictví Rady EU. Semínková z.s. podporuje stejné hodnoty jako organizace Arche Noah, a proto se připojila k zaslání otevřeného dopisu, který si můžete přečíst zde:

[https://www.arche-noah.at/media/joint\\_letter\\_on\\_plant\\_reproductive\\_material.pdf](https://www.arche-noah.at/media/joint_letter_on_plant_reproductive_material.pdf)

## Kdo a co je spolek Semínková, z.s.

Jde o českou nestátní neziskovou organizaci zaměřenou na podporu osvěty a vzdělávání v oblasti domácí produkce semínek, lokálních odrůd a přírodního zahradičství. Od roku 2016 zastřešujeme síť více než 160 semínkových knihoven, tzv. semínkoven. Ty jsou dostupné veřejnosti po celé České republice, přináší osvětu a umožňují bezplatnou výměnu semínek mezi zahrádkáři.

(egi)

# Aktivisté Arche Noah

Aktivita nadšenců a doslova zachránců odrůdové pestrosti jak zeleniny, tak ovoce a vinné révy má své příznivce a členy Arche Noah neboli Neomovy Archy v řadě evropských zemí a u nás nese název Semínková. Fandí jim i předsedové jak unie zelinářů, tak ovocnářů - jmenovitě ing. Monika Nebeská, tak i ing. Martin Ludvík a oba přislíbili v letošním roce i účast na odborných akcích české Semínkovny. Chtějí čtit pravidla zdravého množení odrůd v rámci příslušných evropských norem a umožnit tak zachování pestrosti našich produkčních ploch jak ve velkém, tak i na zahradách a malých farmách. Podporují je ale v řadě zemí i učitelé, právníci, lékaři a celkově lidé s dobrým vztahem k veškerému dění v přírodě.

Ve většině zemí s takto aktivními nadšenci sdruženými v Arche Noah můžeme objevit i jimi vydávané magazíny, a tam si lze dohledat řadu zajímavosti o činnosti spolků. Platí pro ně zásada,

pokud se zemědělci a zahrádkáři sami rozhodnou, které rostliny budou množit, je přizpůsobením odrůd změněným prostředím úspěšnější. S ekologickými farmami a výzkumnými institucemi stovky těchto zachránců přírodní rozmanitosti shromažďují téměř ztracené znalosti o množení a pracují na dalším vývoji jak vzácné zeleniny, tak i takových komodit jako jsou konkrétní brambory, žito, rajčata, hrášek, papriky, cukety a další plodiny.

## Uvedme příklad rajčat

Jde o více než 10 let šlechtitelské práce. Vývoj zabere spoustu času. Členové této konkrétní skupiny již mnoho let soustavně pracují na svých zemědělských odrůdách. Nadějně krůčkové opakované vyhodnotily, došlo i na ochutnávky a jejich výběr a rozšíření na větší výměry. Je to snaha o jakési „protiuhnutí“ k množení velkých korporací, které svými patenty, gene-



Přednášky se setkávají s velmi dobrým ohlaselem



Drobní farmáři se rádi s ostatními nadšenci podělí o své zkušenosti s pěstováním rostlin, jimž hrozí vyhynutí

tickým inženýrstvím a hybridními odrůdami monopolizují trh. A tato takzvaná kolaborativní pracovní skupina definuje výměnu znalostí a semen, stejně jako reprodukovatelnost odrůd jako hodnotu. Pestrost a zachování odrůdové rozmanitosti je jejím cílem od samého začátku. Součástí této pracovní kultury jsou firemní exkurze. Jako příklad v loňském roce je akce na německé biofarmě Binder, kde už jde o pravidelnou pracovní setkání.

## Naše farmy rozmanitosti

Pod tímto označením se

zase v Rakousku přistupuje k vzácným odrůdám. Už v roce 2022 se podařilo rozšířit takto specializovanou síť o deset farem. To znamená, že přesně 30 školek, množení a farem je v současné době registrováno jako „Arche Noah Vielfaltsbetrieb“. Kontakty a přehled sortimentu se předává zákazníkům na webu [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at). Jak tuto aktivitu sdělují, v tomto roce v srpnu se na ekologické farmě Schreiber ve Weinviertelu uskutečnilo networkingové setkání. Kromě strojů na čištění



Lidé v týmu ARCHE NOAH pocházejí z městských i venkovských oblastí. Z Rakouska, Německa, Švýcarska a Francie, jsou to zahrádkníci, biologové, právníci, zemědělci a politologové, krajinní plánovači, kteří dříve působili ve školství, v obchodě nebo ve svých rodinách. To, co je dnes všechny spojuje, je láska k rozmanitosti. Předloni se podařilo rozšířit síť o dalších deset společností. To znamená, že přesně 30 školek, množení a farem je v současné době registrováno jako „ARCHE NOAH Vielfaltsbetrieb“. Kontakty a přehled sortimentu předáme zákazníkům na [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) webu.



O zdravou výživu se rádi podělíme, říká aktivista

plněného o odrůdy z Egypta. „Hrách jako předplodina v našem regionu je obhacujícím doplňkem půdy a sortimentu zeleniny jako celku (obohacení dusíkem)“, říká se v tamním odborném listě. „V minulých zahradnických sezóně jsme opět radili a doprovázeli farmy, které provádějí vlastní selekce cukrového hrášku, stejně jako testované zelené, žluté a fialové odrůdy v ekologickém pěstování na dvou místech a byly to dvě lokality testované v ekologickém pěstování“, vypočítávalo se dál v odborném článku.

## Výběr a pestrost u brambor a česneku

V těchto odborných a velmi zajímavých zahraničních magazínech příslušníci skupin z Arche Noah se uvádí množství takovýchto pěstitelských výzkumů a týkají se třeba i žita nebo brambor s mnoha, dokonce u brambor až stovkami odrůd, které jsou kulinárně velmi zajímavé a mají

Eugenie Linková ve spolupráci se zakladatelkou Semínkovny Klárou Hrdou

i velký vklad v odolnosti proti třeba suchu a chorobám. Už žito je to zase jeho obrovská přednost, že se dokáže uchytit a dobře se vyvíjí během vegetace v místech, kde už neobstojí jak pšenice, tak oves a toto žito v podobě řady odrůd si tam klidně vegetuje a má dobré výnosy. To vše jsou jakési perličky činnosti těchto skupin lidí, kteří se rozhodli vrátit do přírody řadu původních odrůd jako je to u nás konkrétně česnek, díky němuž trumfujeme před ostatními zeměmi ve světě.

Je to bohatý program a díky kryobance v VÚV Ruzyně se můžeme chlubit i udržitelností odrůd do budoucna. I s tamními výzkumníky tato parta nadšenců úzce spolupracuje a dokazuje, že se výsledky výzkumu uchování pestrosti odrůd ráda nechá porovnat i našimi špičkovými odborníky.

Eugenie Linková ve spolupráci se zakladatelkou Semínkovny Klárou Hrdou

# Dva dny ovocnářů v Hradci Králové

Tradiční setkání ovocnářů z praxe s vědeckými, výzkumnými pracovníky a dalšími odborníky z Česka i ze zahraničí se v polovině letošního ledna konalo při 76. Ovocnářských dnech v kongresovém centru Aldis Hradci Králové. V průběhu dvou dnů se na 400 účastníků seznámilo s prezentacemi více než dvaceti odborníků. Uvedli poznatky z výroby, ochrany rostlin a dalších oborů, ovlivňujících produkci a kvalitu ovoce prodávaného spotřebitelům v České republice.

Ovocnáři z tuzemska i ze zahraničí diskutovali o současných problémech a perspektivách českého ovocnářství, které loni kvůli jarním mrazům utrpělo propad úrody a více než miliardovou ztrátu. Kromě bilance loňského roku byla cílem akce i výměna zkušeností a prezentace výsledků ovocnářského výzkumu a moderních způsobů pěstování ovoce.

## Mrazy zlikvidovaly 70 procent úrody

První den konferenci zahájil Ing. Tomáš Zmeškal, jednatel Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského Holovousy s.r.o. Následně hovořil Ing. Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie ČR, která sdružuje 544 členů obhospodařujících 9260 hektarů ovocných sadů. Zhodnotil situaci českého ovocnářství v souvislosti s extrémními následky dubnových mrazů v roce 2024.

Loni utrpělo ovocnářství na východě Čech kvůli jarním mrazům velký propad úrody. Mimořádné škody způsobila kombinace rychlého nástupu jara, které uspišilo kvetení zhruba o tři týdny, a následných mrazů, které nastaly v posledním dubnovém týdnu. Největší škody v sadech byly v Královéhradeckém, Pardubickém a Středočeském kraji. Loňské odhady uváděly meziroční propad sklizně zhruba o 70 procent, což představuje 34 000 tun. Ovocnáři škody z mrazů na ovoci odhadli zhruba na 1,3 miliardy korun. Na kompenzace jim Evropská unie a Česká republika vyčlenily přibližně 440 milionů korun.

## Spotřebitel ve hře o jablko

S vývojem produkce a obchodu zejména v sektoru jablke seznámil přítomné ředitel Ústavu zemědělské ekonomiky a informací Ing. Štěpán Kala, Ph.D. Uvedl, že od roku 2019 do roku 2023 se snížila výměra jablonořných sadů z 6,5 tisíce na 5,1 tisíc hektarů. Nejenže se v minulých letech snížila pěstební výměra sadů, ale ve věkové struktuře stromů v porovnání s Polskem a Itálií výrazně zaostáváme. Je to tomu tak v důsledku kloučící sadů a jejich obnovy. Rozhodující je vliv počasí. Když zasáhne, tak produkce může být úplně jiná bez ohledu na výměru sadů. Problém, který loni způsobily v Česku jarní mrazy, byl velmi lokální, což nás dostalo do velmi nevýhodné pozice v odbytu a cenách proti nejbližším konkurentům.

Průměrná tuzemská spotřeba snížila být 50–60 procent. Podíl dovozu je poměrně stabilní. Největšími dovozci konzumních jablek do České republiky jsou především Polsko, Itálie v menší míře i Slovensko.



Prezentace produktů z českých sadů

Do hry o jablka vstupuje významně rovněž spotřebitel, protože ten také mění své preference. Rozhoduje se, a to i podle ceny, zda si koupí jablka z tuzemska nebo z dovozu.

## Polsko válcuje česká jablka

Z řetězců byl velký tlak na co nejnižší nižší ceny, a to i pod nákladové. Největším dovozcem jablek do České republiky je Polsko. Jeho podíl se od roku 2010 do roku 2022 zvýšil z 23 % na 41 %, jde tedy téměř o sto procentní navýšení. V loňském roce se podíl zvýšil dokonce na 47 procent, takže prakticky každé druhé jablko na našem trhu bylo z Polska. To může být i do budoucna problém, který zazněl v Hradci Králové od Martina Ludvíka i od ministra zemědělství.

Další prezentace byly zaměřeny na aktuální problémy ovocnářů, situaci v pojištění ovoce i zkušenosti ze zahraničí – Německa a Nového Zélandu.

## Ze sadů na trh

Ke konečnému spotřebiteli směřovaly v průběhu obou dnů dvě přednášky. První den konference v odpolední části hovořil Ing. Štěpán Kala, Ph.D. z Ústavu zemědělské ekonomiky a informací Praha na téma Ze sadu na trh. Přiblížil vývoj změny produkce a obchodu v sektoru jablek. Na grafech ukázal pozici českých jablek v porovnání s předními evropskými produkty.

V maloobchodních řetězcích dosahují ceny českých



Účastníci letošních Ovocnářských dnů v kongresovém centru Aldis v Hradci Králové



Ing. Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie ČR v rozhovoru s novinářkou



O krátkých dodavatelských řetězcích ovoce hovořil doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.



Pilotní projekt FVE v sadech VŠO v Holovousích

## Jablak nižší úroveň než jablka z dovozu.

Jednou z možností, jak s nejmenšími náklady a ztrátami dostat úrodu ovoce ke spotřebiteli, jsou tzv. Krátké dodavatelské řetězce a možnosti odbytu produkce. O nich hovořil doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Stěžejní součástí je program Z farmy na vidličku.

Významně se na místním trhu podílí vzdálenost ze sadu na prodejní pult s omezením zprostředkovatelů. Ideální je, pokud není žádný nebo nejvýše jeden, např. dopravce. Pro vznik krátkých dodavatelských řetězců v podmínkách ČR je vhodné sdružování a spolupráce s okolními producenty ovoce. Je to přiležitost k základání odbytových družstev. Ovlivnit to může digitalizace a technologie.

## Bez obchodních řetězců

Netužené možnosti nabízí veřejné a účelové stravování, kam lze ovoce dovozět od posklizňových linek či ze skladů. Potenciální počet strážníků je



Krátké dodavatelské řetězce a možnosti odbytu

přes 4 500 000 (téměř polovina populace ČR). Do závodních jídelen chodí 2,77 milionu strážníků, ve školách se jich stravuje 1,81 milionu. S účelovým stravováním se v Česku setkala v nějaké podobě 90 procent populace.

Jen využití tohoto potenciálu ze dvou třetin představuje denně tři miliony porcí a tisíc tun potravin. Ve školních jídelnách ČR se každý provozní den spotřebuje přibližně 180 tun ovoce. Nejvíce - 56 tun - u strážníků ve věkové kategorii 15 až 18 let.

## Jednají u kulatého stolu

Ministerstvo pro místní rozvoj připravilo Národní strategii veřejného zadávání, kterou loni v únoru schválila vláda. Přípravuje se „Akční plán udržitelného nakupování“, který zahrnuje minimální standardy odpovědného veřejného zadávání, mj. pro dodávky potravin do institucionálního stravování.

Např. Jihočeské tržiště nabízí zboží od místních výrobců, resp. dodavatelů, školním jídelnám bez prostředníků. K nim patří i prezentace fotovoltické elektrárny nad výsadbou ovocných stromů. Součástí akce byla v přílehlých prostorách konferenčního sálu výstava dodavatelů ovocnářské techniky do sadů i pro zpracování ovoce po sklizni. Dále prezentace laboratoří i výstava jablek, ořechů a výrobků z ovoce. Druhý den jednání Ovocnářských dnů byl zaměřen ze-

výrobce nebo dodavatele, se mohou jídelny registrovat prostřednictvím jednodušího on-line formuláře, na což jídelny reagují příznivě.

Na podporu tohoto programu tematická pracovní skupina od loňska po letošek pořádá v krajích semináře u kulatých stolů. U něj diskutují hlavní aktéři programu, což jsou zástupci stravovacích zařízení, zemědělci a zpravodavatelé, zřizovatelé a místní akční skupiny.

## Zájem o doprovodný program

Zástupci Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského v Holovousích představili činnost svých pracovišť. K nim patřila i prezentace fotovoltické elektrárny nad výsadbou ovocných stromů.

Součástí akce byla v přílehlých prostorách konferenčního sálu výstava dodavatelů ovocnářské techniky do sadů i pro zpracování ovoce po sklizni. Dále prezentace laboratoří i výstava jablek, ořechů a výrobků z ovoce. Druhý den jednání Ovocnářských dnů byl zaměřen ze-

jména na odborné prezentace. Týkaly se využití kapkové závlahy, odolnosti ovocných druhů proti mrazu, možnosti pojištění v ovocnářství či škod způsobených invazivními škůdci. Na konferenci se představili i výrobci a dodavatelé strojů a techniky, přípravků na výživu a ochranu sadů.

Mezi diskutovanými tématy byla například problematika ochrany ovocných stromů před škůdci, nové technologie v pěstování ovoce, či dopady klimatických změn na úrodu.

Ovocnářské dny 2025 opět potvrdily svůj význam pro české ovocnářství. Účastníci ocenili vysokou úroveň organizace a aktualnost prezentovaných témat, což přispělo k dalšímu rozvoji tohoto odvětví v České republice. V jednom článku zdaleka nelze obsáhnout všechna témata, která mají dopad v produkci kvalitního ovoce pro spotřebitele. Proto se k některým vrátíme.

Ve spolupráci s Výzkumným a šlechtitelským ústavem ovocnářským v Holovousích připravil: Zdeněk Kulhánek

# Zemědělství je nesmírně rizikové podnikání

Agrární komora České republiky (AK ČR) a největší český pojišťovací makléř, společnost RENOMIA, potvrdily své dlouholeté partnerství na období dalších tří let. Agrární komora ČR tím opětovně ocenila přínos vzájemné spolupráce s tímto významným a strategickým partnerem pro oblast řízení rizik, pojištění a likvidace škod. Zároveň AK ČR potvrdila i další spolupráci se společnostmi GRANTEX dotace a Agdata, zaměřenými na oblasti dotačního poradenství a technologií pro tzv. precizní zemědělství.

Agrární komora ČR spolu s RENOMIA věří, že právě dlouhodobá spolupráce na vysoké profesionální úrovni a komplexní služby pro členy komory budou prospěšné pro zajištění a udržení rozvoje českého zemědělství. Taková spolupráce nabývá na významu především v tomto podnikatelsky složitém období, kdy pod vlivem mnoha externích faktorů došlo k výraznému rozkolísání a znejistění agrárního trhu, a právě jeho opětovná stabilizace a předvídatelnost je pro podnikatele agrárního sektoru jedním ze základních prvků jejich úspěšného hospodaření.

## Pojištění znamená být o krok blíž k úspěchu

„Naši zemědělci a potravináři podnikají v současné době pod velkým tlakem. Na jedné straně jsou to stále vysoké ceny vstupů a čím dál vyšší odvody a platby, k tomu si připočítáme výrazně nároč-

nější požadavky na hospodaření kladené evropskou i národní legislativou, ale třeba i hrozby z dohody EU – MERCOSUR, která umožní dovozy jihoamerických komodit a potravin za výrazně nižších standardů, než jaké garantují naši producenti. Na straně druhé je zde nejistý odbyt produkce za výrazně nižší ceny než v minulosti. Pokud k tomu přidáme značné výkyvy počasí v loňském roce, kdy jsme zažili silné jarní mrazy, sucho, ale i přívalem srážky a likvidaci povodně, a také politickou nejistotu, pak právě zabezpečení rizik podnikání je jedním z posledních jistých a pevných základů naší práce. Je to jeden z hlavních faktorů, jak udržet silnou ambici českých zemědělců a výrobců potravin i k posílení vlastní konkurenceschopnosti a tím i pozice na trhu,“ říká k tématu prezident Agrární komory ČR Jan Doležal a dodává: „Zemědělství je nesmírně nejisté a rizikové podnikání. Rizika

není možné nikdy zcela eliminovat, ale lze je komplexně minimalizovat vhodně a výhodně uzavřeným pojištěním zvířat, plodin a majetku. Pokud zemědělec správně investuje a dokáže využít principů precizního zemědělství, má i v této neisté době o krok blíž ke úspěchu. A právě v této synergii, kterou společnost RENOMIA dokáže našim členům poskytnout, vidíme jednu z hlavních výhod vzájemné spolupráce.“

## Systém Agdata pomáhá

Smlouvu o partnerství s Agrární komorou ČR podepsala také společnost GRANTEX dotace, dceřiná firma RENOMIA a přední tuzemský poskytovatel služeb v oblasti dotačního poradenství. Spolupráci s Agrární komorou ČR prodloužila i společnost Agdata, český lídr v oblasti precizního zemědělství, která spravuje data uživatelů obhospodářujících více než jeden milion hektarů země-



Na snímku zleva jsou: V. Suchan, J. Nepala, J. Doležal, J. Nepalová, J. Felčárek, J. Havelka a M. Busta

dělské půdy. Systém Agdata pomáhá farmářům efektivně plánovat a řídit farmy. Díky našim zdrojům a zlepšování produktivity, čímž přispívá k jejich dlouhodobé udržitelnosti. „Roky našeho strategického partnerství s Agrární komorou ČR ukázaly, že se jedná o spojení, které je pro zemědělce užitečné a přínosné. Proto si jeho dalšího pokračování velmi vážíme. Podpora zemědělství je jedním z našich hlavních cílů a nadále budeme společně dělat maximum pro to, aby

měli čeští zemědělci co nejlepší podmínky pojištění pro svůj další rozvoj. Díky našim kolegům z Agdata a GRANTEX dotace zajišťujeme nejkomplexnější servis na trhu a pomáháme zemědělcům nejen chránit výsledky jejich práce, ale také investovat do budoucnosti podnikání“



v odvětví, které je pro celou společnost důležité,“ říká ředitel RENOMIA AGRO pro strategické partnery Jiří Havelka.

**Dvoustranu ve spolupráci a AKČR a Renomia AGRO připravila: Eugenie Linková**

# Ceny komodit s týdenní obměnou

Agdata, český lídr v oblasti řešení pro precizní zemědělství, nově nabídne přehled aktuálních i historických burzovních cen důležitých komodit. Data jsou dostupná přímo v systému Agdata a zahrnují nejen Česko, ale i okolní země. Informace zemědělcům pomůžou k zásadně lepší orientaci v cenách a změnách na trhu, vyjednávání s dodavateli a také optimalizaci procesů na farmě.

## Lepší přehled o cenách komodit znamená lepší výkuppní ceny

Klienti Agdata spravují dohromady 2,2 milionu ha půdy, což je více než polovina celkového zemědělského půdního fondu v České republice. Společnost, která je lídrem na trhu precizního zemědělství, pomáhá zemědělcům zpracovat data pocházející ze samotné farmy, z pole, ale i satelitů a optimalizovat tak výrobu a procesy na farmě. Nyní přidává zásadní funkci zaměřenou na obchod se zemědělskými komoditami a svým uživatelům umožní sledovat historické i aktuální burzovní ceny komodit.

„Každý zemědělec, který Agdata využívá, má nyní v jednom systému nejen kompletní správu procesů celé farmy a skladových zásob, ale i přehled, jakým způsobem je může zhodnotit. Najít informace o aktuálních cenách konkrétních plodin totiž není vůbec jednoduché a většina zemědělců je neseleduje pravidelně, čehož využívají jejich odběratelé při uzavírání dohod,“ vysvětluje

Lukáš Musil, obchodní ředitel Agdata.

## Aktuální data každých 15 minut a ceny i z okolních zemí

Ceny komodit jsou dostupné nejen za Česko, ale i další okolní země, ze kterých nejčastěji pocházejí obchodní partneři českých zemědělců, tedy Německo, Rakousko, Slovensko, Polsko a Maďarsko a je možné si je zobrazit v českých korunách nebo eurech. Aktuální ceny uvádí Agdata podle burzy Euronext, která sídlí v Paříži a má několik poboček ve významných obchodních centrech Evropy. Tato data se aktualizují každých 15 minut a zemědělci mohou sdílet i údaje, drůbež nebo vejce podle typu chovu. V systému může každý také sledovat pouze vybrané komodity i s upozorněním na výkyvy cen.

## Systém upozorní na výkyvy cen

Zemědělci v systému najdou 24 nejčastěji obchodovaných komodit, ke kterým v bu-



Zleva jsou na snímku bratři Musilové, Lukáš a Jiří a vpravo je Jiří Jirásko

doucnu přibudou další. Patří k nim krmné i potravinářské obiloviny, luskoviny, dobytek podle stáří i účelu, drůbež nebo vejce podle typu chovu. V systému může každý také sledovat pouze vybrané komodity i s upozorněním na výkyvy cen.

Čeští zemědělci tak mají mnohem lepší šanci dosáhnout výhodnějšího prodeje. „České zemědělce trápí zvyšující se náklady spojené se stagnací výkuppních cen. Například pšenice je v sou-

časnosti na úrovni cen v roce 2021, přitom některé náklady narostly až o 100%. Chceme nabídnout lepší, a především aktuální informace o cenách na trhu, aby zemědělci mohli lépe reagovat na vývoj cen. I proto je součástí systému upozornění na uživatelem nastavené hraniční ceny pomocí SMS nebo e-mailu. Pokud komodita výrazně zdraží, nebo naopak zlevní, každý může prakticky okamžitě změnit svou obchodní strategii, aby neuza-

vřel nevýhodnou smlouvu,“ vysvětluje Lukáš Musil z Agdata.

Uživatelé Agdata se mohou ke službě cen komodit registrovat přímo v systému nebo o přístup požádat podporu na e-mailu nebo telefonem.

## Agdata se představuje

Agdata založili bratři Musilové spolu s Jiřím Jiráskem v roce 2016. Během čtyř let se platforma stala nejrozšířenějším ekosystémem pro

chytrou správu zemědělských podniků a farem. Určená je pro subjekty všech velikostí, od malých rodinných podniků po velké zemědělské koncerny. Ekosystém Agdata zahrnuje cloudovou softwarovou platformu a celou řadu telematických čidel a senzorů komunikujících pomocí GPS nebo LoRa sítě. Pod značkou Agdata SMART pak dodává senzory napojené na analytický systém také do měst a obcí.

**Eugenie Linková**

# Zemědělské pojištění v RENOMIA GROUP

**Makléř jako pojišťovací zprostředkovatel předkládá klientovi nabídky od všech pojišťovatelů na trhu a umožňuje mu tak porovnání a následný výběr té nejvhodnější. Naši klienti se mohou spolehnout, že vyjednané podmínky s pojišťovatelé jsou ty nejlepší. Další výhodou je komplexní služba, kterou poskytujeme – od risk managementu přes správu pojištění až po likvidaci pojistných událostí.**

V týmu, zabývajícím se likvidacemi, máme velmi zkušené pracovníky, a když dojde na pojistnou událost, dokážou důsledně stát na straně našich klientů. Pojišťovatelé, kteří nabízejí zemědělské pojištění, pro nás nejsou konkurenty, ale obchodními partnery. Dobrý makléř musí především mít k zemědělství a venkovu vztah, musí mít vysokou odbornost a být svým klientům kdykoli k dispozici a blízkou. Na českém trhu se pohybuje velké množství pojišťovacích makléřů, nicméně zemědělské pojištění je velmi specifické a vyžaduje i specifický přístup. Renomia AGRO je metodickým a řídicím centrem pro kolegy v České republice i v ostatních třinácti zemích Evropy, kde Renomia působí. Pojištění zemědělců se věnují i další makléři naší partnerské sítě Renomia NETWORK, v rámci celé skupiny jde o 130 kolegů. Pro své klienty spravujeme objem pojistného za pojištění plodin a zvířat ve výši téměř 600 milionů korun. Celkem zemědělci v ČR platí za pojištění plodin a zvířat přibližně 1,6 miliardy korun, takže se staráme z hlediska pojistného o silnou třetinu našich zemědělců. Na tato dvě nosná pojištění navazují ještě další druhy pojištění, která pro naše klienty zajišťujeme, například pojištění majetku, automobilů, strojů, životního pojištění apod. Renomia stále rozšiřuje nabídku svých služeb. Velmi dobře se rozvíjí například společnost Agdata, zabývajícím se precizním zemědělstvím. Nově jsme zahájili spolupráci se společností Carboneg, věnující se problematice uhlíkových kreditů. Za posledních pět let spravované pojistné u Renomia kontinuálně stoupá, rostou také u pojištění majetku a strojů jejich hodnota a tím i výše pojistné částky. Vývoj pojistného plnění u klientů je odvislý od živelných událostí a každý rok je proměnlivý. U stávajícího pojištění je nárůst pojistného plnění vyšší. Důvodem je zdražení náhrad

ních dílů a celkových nákladů servisů. Největší zájem je stále o pojištění plodin (v rozsahu krupobití a požár), dále pak pojištění majetku a strojů. Jako nový trend vnímáme zvyšující se zájem o pojištění sucha, které zatím nabízí pouze jeden pojišťovatel – AGRA pojišťovna.

## ŠKODY 2024

Co se škod na plodinách týká, loňský rok byl jednoznačně jedním z nejhorších za posledních desetiletí. Jarní mrazy poškodily výraznou část ovoce a zeleniny, ale i polních plodin zejména v oblasti Čech. Také četná krupobití v průběhu léta si vybrala svou daň a o katastrofických povodních v září ani nemluví. Určitém fenoménem loňska byla ta skutečnost, že k poškození stejných pozemků docházelo opakovaně. Každý rok vznikne škoda, jejíž výše u jednoho zemědělce dosáhne desítek milionů korun. V pojištění zvířat zemědělce potrápila zejména ptáččí chřipka, která decimovala chovy na jaře a lze předpokládat, že se opět v zimě v Evropě objeví. Co se týká afrického moru prasat, tak naštěstí zatím nepronikl do komerčních chovů, ale u volně žijící zvěře se dlouhodobě vyskytuje v okolních zemích, a již i na našem území. Také počet ohnisek katarální horečky neustále narůstá. Chtěl bych i touto cestou poděkovat za rychlý a vstřícný přístup k likvidacím škod všem pojišťovatelům.

## TRH ZEMĚDĚLSKÉHO POJIŠTĚNÍ

Co se týká pojišťovatelů, zůstává jejich počet stabilní – zemědělské pojištění nabízí AGRA pojišťovna (jediný specializovaný pojišťovatel), dále Allianz pojišťovna, ČSOB Pojišťovna, Generali Česká pojišťovna a Hasičská vzájemná pojišťovna (ta nabízí pouze pojištění hospodářských zvířat). V grafu níže je vidět, jak se trh proměnil za poslední desetiletí. Tato proměna trhu



Jiří Havelka

přinesla našim zemědělcům řadu výhod, které jim rádi přinášíme. Nabídka pojišťovatelů se poměrně významně liší jak cenou, nastavením pojistných technických parametrů, tak i přístupem k likvidaci škod. V Renomia vždy vycházíme z toho, že pojištění je nutné nastavit každému z klientů přesně na míru i s ohledem na místní podmínky. I když se na trhu z hlediska meziročního vývoje cen a základního rozsahu pojištění nic zásadního neudálo, přinášíme i letos řadu vyjednaných zajímavých novinek a zúčtujeme tak dlouholetou spolupráci a dobré vztahy mezi dalšími pojišťovateli a Renomia. Proto naše pojištění podmínky neobsahují téměř 200 jinak standardních výluků z pojištění.

## PGRLE

Dotace (resp. podpora pojištění) se oficiálně nazývají „úhrada části nákladů prokazatelně vynaložených na platu pojistného“, poskytované na pojištění plodin a zvířat prostřednictvím PGRLE, hrají naprosto stěžejní roli. U nás i v celém vyspělém světě pomáhají zemědělské podnikání stabilizovat. Zemědělci míru rizika a působení živlů prakticky nemohou nijak

k maximální možné hranici, která je v rámci legislativy EU i národní legislativy nastavena. Pro podnikání zemědělců má proto systém a dlouhodobá stabilita tohoto programu zásadní význam. Za pozitiviv považují tu skutečnost, že snad i do budoucna bude tento typ podpory preferovaný a státem podporovaný. Je to mj. vidět i na letošním plánovaném rozpočtu PGRLE.

## ŘÍZENÍ RIZIK V ZEMĚDĚLSTVÍ, RENOMIA GROUP

Co se nepojištiteľných, respektive těžko pojištiteľných rizik týká, je jich celá řada, ale kritické pro naše podnikání jsou například sucha, nadměrné srážky v období sklizně (viděli jsme například u loňských povodní v září), jarní mrazy na ovoci (meruňky, broskyne), škody způsobené srážkami zvěří a v živočišné výrobě potom výkyvy cen mléka či pojištění přerušování provozu. Na vybudování Fondu těžko pojištiteľných rizik se skutečně pracuje již desítky let. Zkušenosti ze zahraničí, například z Rakouska, Maďarska, Francie či USA (pojištění ušlého zisku) ale jasně ukazují, že vybudování komplexního a stabilního systému je jediná možná cesta, jak tuto problematiku dlouhodobě, transparentně a efektivně řešit. Otázkou je také, jakým způsobem budou

do budoucna přezodělovány evropské dotace. Projekty na zadržování vody v krajině, stejně tak i tvorba dalších podpůrných prvků (pojištění a Fond těžko pojištiteľných rizik je pouze jedním z nich) jsou základem pro udržení stability zemědělského podnikání.

RENOMIA GROUP je největší pojišťovací makléř v České republice a jeden z největších ve střední a východní Evropě. Spravované pojistné celkem přesahuje 24 miliard korun a ročně našim klientům pomáháme vyřešit 80 000 škod. Zemědělství je jednou z těch specializací, jejichž rozvoj se intenzivně věnujeme. Je to i z celospolečenského hlediska velice důležitý sektor. I v něm přirozeně přibývají zcela nová rizika související například s modernizací a automatizací, kybernetiky nebo s dopady nejružnějších globálních či lokálních krizí. Naše klienty na tato rizika upozorňujeme a ve spolupráci s dalšími specialisty jim aktivně předkládáme možné varianty řešení. Tím se vlastně oblokem dostávám zpět k první otázce, proč je pro zemědělce výhodnější nebyť odkázan na jediného pojišťovatele, ale využívat služeb spolehlivého a zkušeného makléře.

**Jiří Havelka, ředitel pro strategické partnery RENOMIA Agro**

INZERCE



**Nejúčinnější herbicid bez omezení = jednoduchá evidence**

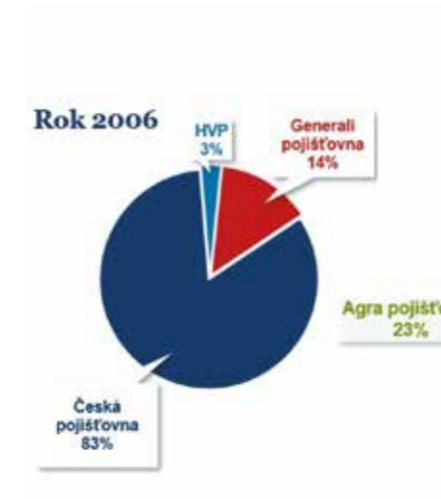
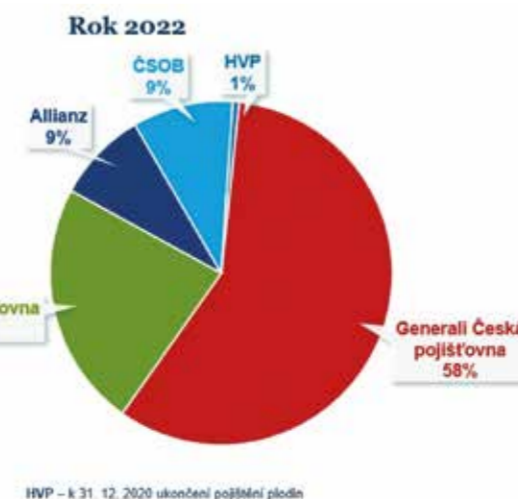


Aplikace ve všech OP II, na svazích, bez omezení pro následné plodiny, atd...

**IDEÁLNÍ** pro jarní ochranu ozimé a jarní pšenice, žita a triticales proti chundelce metlici, dalším trávovitým a dvouděložným plevelům

**CORTEVA** agriscience

Info: 722 949 454



# Nejen pšenici ošetřovat s rozvahou

**Pšenice představuje nejrozšířenější plodinu na našich polích. Výnosy ozimých obilnin včetně pšenice se v České republice loni díky nepříznivému počasí pohybovaly na nižší úrovni a problematická byla mnohdy i kvalita. Promyšlenými pěstitelskými technologiemi lze dopady povětrnostních podmínek zmírnit.**

Různé možnosti navyšování výnosů nejen pšenice nastínilo sympozium společnosti Corteva Agriscience Czech s. r. o., s názvem Inovace v pěstebních technologiích obilnin. Bohatý program přitáhl množství posluchačů, kteří získali nejen cenné informace, ale také hodnotné dárky.

Přítomné uvítal ředitel pořadatelství společnosti Ing. Karel Sikora, který poté uváděl jednotlivé přednášející. Zdůraznil, že se podařilo vyvinout novou účinnou látku, což je zcela ojedinělé.



Příchozí uvítal Ing. Karel Sikora, ředitel firmy Corteva.

## Herbicidní ošetření obilnin

Mezi nejdůležitější polní práce patří odplevelení pozemku. Plevel, který konkurují kulturním plodinám, je třeba začít hubit už po sklizni předplodiny. Podzimní herbicidní ošetření představuje základ úspěšného pěstování ozimých obilnin včetně pšenice. Pěstitelům ale stále ubývají tradiční přípravky na ochranu rostlin, což se týká i herbicidů.

Jak efektivně potlačovat plevele v obilninách vysvětlil prof. Ing. Miroslav Jursík, Ph.D., z České zemědělské univerzity v Praze (ČZU). Připomněl, že porosty obilnin zakládají pěstitele většinou časněji, v měsíci září, proto už v podzimním období pole zarůstají plevelem i rostlinami. Zaplevelení pak podstatně snižuje výnosy, zhruba o jednu tunu na hektar.

## Ošetřovat na podzim

Podle zkušeností prof. Jursíka by bylo dobré oddálit setí pšenice. Tím by se jednak redukovaly výrozy a také, vzhledem k lepší půdní vláze v říjnu, by lépe působily herbicidy. Plevelé by rostly poma-



Možnosti inovace pěstebních technologií obilnin nastínila Ing. Alena Bezdíčková, Ph.D.

leji a nepřerůstaly. Herbicidy by snadněji potlačovaly plevele v raných růstových fázích.

V současnosti ještě mají pěstitele k dispozici pestrou škálu herbicidních přípravků, ale to se v budoucnu změní. Nově je od roku 2025 zakázán metributin. Flufenacet pravděpodobně čeká úplný zákaz v roce 2026. Pendimethalin bude v letech 2027 až 2028 přehodnocován. Otazníky se také vznesly nad účinnou látkou chlortoluron. U diflufenicanu zřejmě dojde ke snížení dávky možného používání v letech 2026 až 2028.

Plevelé v obilninách je potřeba hubit už na podzim. Na jaře by pěstitele měli připustovat jen k opravným zásahům. Větší plevele jsou vůči



Jen zdravé a nezaplevelené porosty pšenice poskytnou vysoké výnosy.



Seminář v aule ČZU se těšil vysoké návštěvnosti z řad pěstitelů.

herbicidům odolnější a více konkurují kulturní plodině.

## Ochrana obilnin na jaře

Možnosti ochrany obilnin proti plevelům na jaře popsal Ing. Jiří Krupka z pořadatelství společnosti, firma přichází s několika novinkami. K nim patří fungicid Queen, který obsahuje novou účinnou látku inatreq (fenpicoxamid) ze skupiny pikolinamidů a prothiokonazol ze skupiny triazolů.

K přednostem nového fungicidu Queen mimo jiné patří dlouhá účinnost a kurativní působení. V rostlině se šíří systemicky a transaminárně. Díky formulaci i-Q4 účinné látky velmi dobře proniká do rostliny. Není potřeba přidávat smáčedlo, protože už sám přípravek má smáčivý účinek. Nemá omezení v pásmech vodních zdrojů.

Proti houbových chorobám pšenice a dalších obilnin lze použít také dvousložkový fungicid Doctor, který má nově registraci i proti fuzařízám. Přípravek se uplatní i na svažitých pozemcích. Ing. Vlažný doporučuje nejprve ošetřit pšenici fungicidem Doctor a následně použít fungicidní přípravek Queen. V případě třetího ošetření do klasu se může uplatnit fungicid Caramba. K dalším fungicidním přípravkům k ochráně obilnin se řadí Soligor, Mizona a Lynx.

## Nově proti chorobám

Pro dosažení vysokých výnosů i kvality má kromě odplevelení nemalý význam i udržení porostů obilnin v dobrém zdra-

tomně seznámila Ing. Alena Bezdíčková, Ph.D., z firmy Ditana spol. s r.o. Zdůraznila, že vzhledem k měnícím se povětrnostním podmínkám je potřeba inovovat pěstitelské technologie.

Mimo jiné uvedla, že loni nastaly v porostech ozimé pšenice příznivé podmínky pro rozvoj všech chorob. Vyskytovalo se padlí travní, rez travní, rez plevelová, i skvrnitosti (nejvíce bráničnatka pšeničná). Například rez pšeničná napadla asi šedesát procent porostů.

V loňské sezóně v pokusech s ozimou pšenicí ověřovali také nový fungicid Queen. Pokusy probíhají ve čtyřech opakováních, přičemž se dvě z nich ošetřují a zbývající slouží jako kontrola. Nově registrovaný fungicid Queen obsahující inatreq a prothiokonazol v pokusech ověřují už od roku 2015.

V roce 2024 v pokusech na odrůdě Viriato porovnávali různé kombinace. Při dvou ošetřeních se uskutečnila první aplikace ve dvou listech a druhá před metáním. Porovnávaly se různé přípravky včetně fungicidu Queen, u kterého byla zjištěna vysoká účinnost proti septoriové skvrnitosti. Varianty s tímto novým fungicidem nejvíce potlačovaly napadení.

Biologický stimulant Utrisha N může rostlinám zajistit stálý přísun dusíku. Bakterie Methylobacterium symbioticum žijící uvnitř zelených částí rostlin poutá vzdušný dusík. Nadto pohlcuje UV záření a produkuje hormony.

Novinku pro rok 2025 představuje stimulant Celerate MoZn, který po aplikaci nastartuje metabolismus dusíku. Obsahuje molybden, fosfor a zinek. Mimo jiné zabraňuje hromadění dusičnanů v listech a podporuje růst i tvorbu aminokyselin.

Další novinku pro letošní rok představuje stimulační prostředek Kinsidro Grow+ vhodný na poškozené a slabé porosty. Přípravek obsahující fulvokyseliny a mikroprvky působí jako stimulant buněčného růstu.

Ing. Michaela Hospodková z firmy Corteva představila

novou mobilní aplikaci pro zemědělce, u které se plánovalo spuštění ve druhé polovině ledna. V aplikaci budou moci pěstitele vyhledávat různými způsoby, například podle plodin nebo přípravků. K výhodám budou patřit neustálé aktualizace dokumentů.

## Biostimulátory pomáhají

Na našem území máme stále teplejší zimy a horká léta. Teplé počasí spojené se suchem negativně ovlivňuje vegetaci. Častěji přicházejí chladnější jara, což zase vývoji porostů prospívá.

V moderních pěstitelských technologiích mají své místo biostimulanty, které dokážou zmírnit negativní vlivy povětrnostních podmínek. Možnosti využití stimulačních přípravků Utrisha N, který obsahuje bakterie používající vzdušný dusík, nastínil Ing. Martin Bohunek, MBA, z firmy Corteva.

Biologický stimulant Utrisha N může rostlinám zajistit stálý přísun dusíku. Bakterie Methylobacterium symbioticum žijící uvnitř zelených částí rostlin poutá vzdušný dusík. Nadto pohlcuje UV záření a produkuje hormony.

Novinku pro rok 2025 představuje stimulant Celerate MoZn, který po aplikaci nastartuje metabolismus dusíku. Obsahuje molybden, fosfor a zinek. Mimo jiné zabraňuje hromadění dusičnanů v listech a podporuje růst i tvorbu aminokyselin.

Další novinku pro letošní rok představuje stimulační prostředek Kinsidro Grow+ vhodný na poškozené a slabé porosty. Přípravek obsahující fulvokyseliny a mikroprvky působí jako stimulant buněčného růstu.

Ing. Michaela Hospodková z firmy Corteva představila

Hana Honsová

# ZEMĚDĚLEC ROKU 2024 – Úspěchu umí jít naproti...

**Vyhlášení vítězů 23. ročníku soutěže Zemědělec roku v několika kategoriích, pořádané tradičně společností Profi Press, se konalo pod záštitou ministra zemědělství Marka Výborného dne 11. prosince 2024 v kongresovém sále ČNB v Praze. Novým srovnávacím parametrem úspěšnosti zemědělců přihlášených do soutěže byl souhrnný indikátor provozní ziskovosti.**

## Jak to vidí vítězové dvou hlavních kategorií?

Představitelům zemědělských podniků, které byly oceněny v roce 2024 v hlavních kategoriích Nejlepší pěstitel a Nejlepší podnik ve smíšené výrobě, jsme položili následující otázky:

► „Jak byste stručně popsal výrobní zaměření vašeho zemědělského podniku?“

► „Co považujete za nejdůležitější rozhodnutí, případně největší úspěch, v hospodaření vašeho podniku, které ovlivnily jeho další rozvoj a prosperitu?“

► „Jaké jsou vaše vize do budoucna?“

## SHR VLADIMÍR PALÁSEK – Nejlepší pěstitel

Soukromý zemědělec Vladimír Palásek hospodář v Jiho-moravském kraji v obci Vedrovce, v okrese Znojmo. Kromě vítězství v hlavní kategorii Nejlepší pěstitel byl vyhodnocen též jako Zemědělec roku 2024 v Jiho-moravském kraji.



Secí kombinace HORSCH Pronto 4 DC, 28řádková o záběru 4 m Foto: Palásek, 2024



Traktor JOHN DEERE 6420 Premium o výkonu 115 koní s radičkovým podmiřičem Kongskilde se záběrem 4 m Foto: Palásek, 2024



Sklizeň pícnin pro skot v ZEMOS a.s.

Foto: ZEMOS a.s., 2024

## Výroba a služby

„Soukromým zemědělcem jsem se stal v roce 1991, tehdy jsem hospodařil na pár hektarech. Postupem času jsem se dostal až na současných 120 ha orné půdy. Zabývám se pouze rostlinnou výrobou, pěstují ozimou pšenici, ozimý ječmen, ozimou řepku, kukurici na zrno. Osevní postup občas doplňují o slunečnici,“ uvádí ke struktuře své výroby Vladimír Palásek. Současně se zabývá i některými službami v rámci

udržování krajiny a v zimním období využívá své mechanizační prostředky při smluvní údržbě silnic.

„Za dobré rozhodnutí považuji využití možnosti navýšení obdělávané výměry o zhruba 100 ha. Hospodaření na větší výměře je rozhodně efektivnější, i když si to žádá vyšší provozní vstupy a investice, a při neúrodě přijdete o víc. Za úspěchem vždycky stojí vytrvalá dlouhodobá práce, zemědělec má vždycky jen jednu šanci za rok, vík sklizni neuděláte. Navíc musíte tu práci mít rádi, neřít, jestli je pátek nebo svátek, udělat to, co pole potřebuje,“ vyznává se ze svého vztahu k práci v zemědělství pan Palásek.

## Kde nechybí humor...

„Hospodařím 35 let. Přiblížil se mi důchodový věk a v nejlepší je potřeba přestat. Protože nemám vlastního nástupce, předám polnost k hospodaření jinému zemědělci. Takže... prodám kravku a na jaře už nezasēju.... ale jeden traktor si pro radost nechám,“ usmívá se nad svojí vizí do budoucna Vladimír Palásek.



Farma Velké Němčice (pohled shora)

Foto: ZEMOS a.s., 2024

## ZEMOS a.s. VELKÉ NĚMČICE – Nejlepší podnik ve smíšené výrobě

Podnik hospodář na výměře přibližně 5 000 ha zemědělské půdy v sedmi katastrálních územích okresů Brno venkov a Břeclav.

## Výrobní zaměření

V rostlinné výrobě převažuje pěstování ozimé pšenice, ozimého ječmene a kukuřice. Nejdůležitějším segmentem je však produkce objemných krmiv – kukuřičné, vojtěškové a obilné siláže pro skot a zemědělskou bioplynovou stanici.

V živočišné výrobě podnik chová na dvou farmách přibližně 1200 dojníc holštýnského plemene a 1400 kusů mladého skotu. Na farmě zmodernizované v roce 2018 se užitkovost pohybuje při trojím dojení denně kolem 35 litrů na ustájenou dojnici. Na druhé farmě, která je před dokončením modernizace v letošním roce, se zatím při dvojitím dojení denní užitkovost drží na 30 litrech mléka.

„Ano, mohlo by se dojit více, ale vzhledem k potřebě chovat skot efektivně, nikoliv efektivně, je na prvním místě zdravotí zvířat, kvalita mléka, jistota reprodukce a teprve následně užitkovost,“ říká předseda představenstva a ředitel zemědělského podniku Zdeněk Horák. „Výsledkem by měla být bracke do 30 % a v tomto ohledu máme rezervy, které potřebujeme v nejbližších letech využít, a stav zlepšit,“ dodává.

Dále podnik provozuje bioplynovou stanici o instalovaném výkonu 1 MWh. Do provozu byla uvedena v listopadu 2012 a společnost ji převzala v září 2015 na základě projektu vnitroskupinové fúze. Vyrobená elektřina je dodávána do sítě, teplo proudí do skleníků nacházejících se v blízkosti bioplynové stanice, které nejsou součástí společnosti.

„Další obrovskou a nevyčísitelnou přidanou hodnotou takto strukturovaného podniku je využití nejen lidských sil, ale i techniky, zázemí včetně servisu, protože práce jsou rozloženy do celého roku. V určité době se daří více chovu skotu, jiní nás podrží vysoké ceny za vyrobenou a dodanou energii z BPS. Rostlinná výroba, třebaže je v poslední době ztrátová, je pro nás nepostradatelná pro výrobu dostatek kvalitního krmiva právě pro výše zmíněnou BPS a skot. V takto dobře vyvážené a vzájemně propojené výrobní struktuře se dá dobře fungovat, vytvářet zisk a přitom investovat,“ uzavírá Zdeněk Horák své zamyšlení nad dosaženou prosperitou součástí podniku jablonořové a meruňkové sady, vinné,

## Úspěch spočívá ve struktuře podniku

Ředitel společnosti Zdeněk Horák považuje za zásadní to, že jak v dobách minulých, tak i v současnosti se daří držet rozměr a strukturu hospodaření podniku. Říká: „Výroba sice již není tak rozmanitá jako před rokem 1989, kdy byly nedílnou součástí podniku jablonořové a meruňkové sady, vinné,



Kravín ve Velkých Němčicích

Foto: ZEMOS a.s., 2024



Odchov telat v boudách, Velké Němčice

Foto: ZEMOS a.s., 2024

## Lidé jsou největší hodnotou

„V příštích letech bychom chtěli, kromě zlepšení podmínek pro zvířata a pro pěstování plodin, zlepšit podmínky i pro naše pracovníky, protože ti jsou pro nás zásadní. Bez nich to nejde. Svoji roli hraje i velká konkurence podniků v okolí. Nezabavíme se toho, že v zemědělství se pracuje o svátcích, sobotách i o nedělích, ale můžeme svým zaměstnancům zlepšit pracovní podmínky,“ dodává ředitel společnosti, která svým progresivním hospodařením ve smíšené výrobě patří k nejlepším v České republice.

„Láska k zemědělství, vyvážená výrobní struktura, schopnost držet krok s nejnovějšími poznatky a moderními technologiemi, vytrvalá pozitivní každodenní práce, důvěra zaměstnanců i obchodních partnerů a zákazníků, to vše jsou hodnoty uznávané a žité nejlepšími hospodáři České republiky.“

## Závěrem: Co se skrývá za jejich úspěchem?

„Blahopřejeme!“

Zpracovala: Ing. Zdeňka Románková

# Nejoblíbenější jarní pšenice v České republice

Osevní plochy jarní pšenice jsou poměrně kolísavé a často jsou odvozeny od možnosti setí ozimů (např. mokřý podzim). V roce 2023 bylo vyseto 35 321 ha a v roce 2024 to bylo jen 24 101 ha. Dle českého statistického úřadu je průměrný výnos jarní pšenice za posledních 10 let 4,35 t. ha<sup>-1</sup>. V posledních letech je stále populárnější výsev jarního (nebo přesívkového) typu pšenice na podzim.

Osevní postup s podílem pozdně sklizené cukrové řepy, brambor a kukuřice na zrno často ohrožuje včasné výsev ozimých odrůd pšenice. Klimatické podmínky posledních let umožňují pozdní podzimní výsev odrůd jarní pšenice. V minulosti byly takto využívány přesívkové odrůdy poloozimního charakteru, které měly slabě vyvinuté, nebo žádný požadavek jarovizace a adaptačním mechanismem byla výrazná dlouhodobá fotoperiodická indukce kvetení (např. odrůda Chlumecká 12, registrace 1922-1970).

V současné době jsou pro pozdní, dokonce někdy i zimní setí takto využívané odrůdy registrované jako jarní pšenice. Tyto odrůdy mají toleranci k mrazu nižší než ozimé pšenice (vymrznutí hrozí až při -12°C). Vyznačují se rychlým růstem na jaře, který jim dává výhodu v období jarních přísůků a metají dřívě než jarní pšenice. Důležitým aspektem možnosti využití po kukuřici na zrno je také odolnost fuzariózám klasu a schopnost nízké kumulace mykotoxinů. Nejdůležitějším benefitem je zvýšení

výnosu zrna o 0,9-1,9 t/ha oproti jarnímu.

Nejoblíbenější jarní pšenici pro podzimní výsev je v České Republice odrůda Registrata. Již několik let je to nejmožnější jarní pšenice v ČR. V letošním roce zaujala 13,17% množitelských ploch. Výhodou této odrůdy je i velmi dobrá tolerance k fusariím v klasu, a tím je vhodná jako plodina následná po pozdě sklizené zrnové kukuřici. Stabilně ale podává velmi dobré výnosy i v případě jarního výsevu. Novinkou, která přichází na trh jarních pšeníc s mož-



Pšenice jarní Registrata

ností pozdního podzimního výsevu, je odrůda Reflex. Jedná se o nízkou, nepoléhačivou odrůdu s dobrým zdravotním stavem a vyšší odolností.

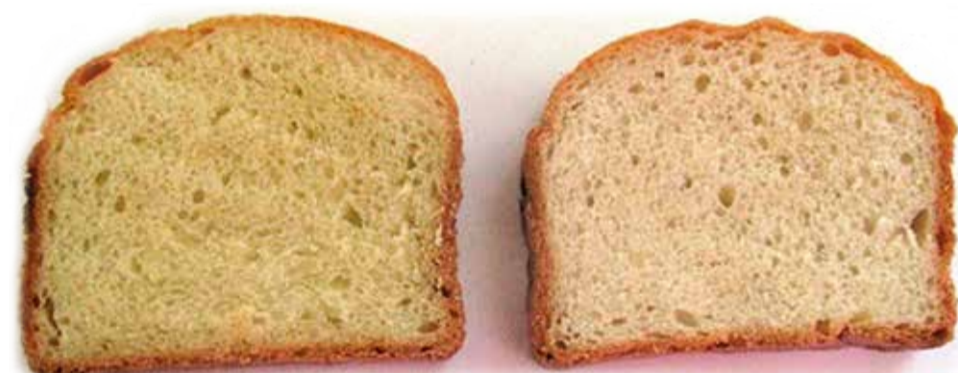
Velmi zajímavou odrůdou jarní pšenice je také Pexeso. Jarní pšenice Pexeso byla vyšlechtěna se zvýšeným obsahem luteinu a zeaxantinu v genotypu. Oproti běžným odrůdám jarní pšenice je obsah luteinu dvojnásobný. Odrůda Pexeso vykazovala obsah luteinu v rozmezí 0,69-0,76 mg/

kg oproti kontrolní odrůdě Tercie 0,33-0,39 mg/kg. Obsah zeaxantinu byl u Pexesa v rozmezí 0,43-0,44 mg/kg a u odrůdy Tercie v rozmezí 0,21-0,22 mg/kg. Vzhledem k obsahu karotenoidů získává mouka i pečivo barevný žlutý nádech (foto 1.)

V sortimentu vysoce jakostních jarních pšeníc dominuje odrůda Alicia se svou E jakostí. V podílu množitelských ploch zaujímá téměř 10%. Jedná se o vyšší (102cm) odrůdu s vyváženým zdravotním stavem a vysokým výnosovým potenciálem.

Výše zmíněné odrůdy dosahují úspěchů nejen v České republice, ale jsou velmi oblíbené i v zahraničí, kam se hojně vyvážejí. Rada zahraničních společností má odrůdy od společnosti Selgen, a.s. ve svém zastupování, a to svědčí o jejich kvalitách nejlépe.

**Bc. Tomáš Bláha, DiS.**  
**Ing. Irena Bižová**  
**Ing. Lenka Dašková**  
**Petra Parchanská, DiS.**  
**Selgen, a.s. ŠS Úhřetice**



Chléb z odrůdy Pexeso (vlevo) – žlutá barva díky vysokému obsahu karotenoidů

## PRISKA<sup>A</sup> osinatá

## REGISTANA<sup>B</sup>

## ASTRID<sup>E</sup>

## ALICIA<sup>E</sup>

# JARNÍ PŠENICE

tel. 702 251 092  
selgen@selgen.cz · www.selgen.cz  
Kolodějská 24, 250 84 Sibřina - Stupice

Odrůdy firmy Selgen, a.s. jsou pod právní ochranou. Více na www.selgen.cz

# Jarní ochrana řepky proti plevelům: Využití herbicidů Korvetto a Gallant.

Pokud při jarní inventuře porostů řepky zjistíme, že se zde objevují nějaké dvouděložné plevele, Korvetto je ideální řešení, jak se jich zbavit. Heřmánky, rmeny, vlčí máky, pcháče a další plevele, které mohou způsobit v řepce problémy s vegetací, ale zejména při sklizni budou Korvettem spolehlivě vyhubeny. Podobně je to i s pýrem nebo výdrolem obilnin a dalších travovitých plevelů. Gallant je jedinečnou šancí, jak si vyčistit pozemek od těchto plevelů nejen v řepce, ale také v dalším osevním sledu.

Korvetto má nejširší spektrum účinku na dvouděložné plevele, daleko lepší než Galera, Lontrel a jiné podobné přípravky. Do ne-

dávna jsme řešili jarní opravy proti dvouděložným plevelům v řepce přípravkem Galera. Ta nám sice poskytla ochranu proti heřmánkům,



Nejen heřmánky odstraní z porostu řepky Korvetto, výborně hubí také prýšce, kakosty, svízel, zeměděm, úhorník, vlčí máky, hluchavky, pcháče a další dvouděložné plevele.



Gallant odstraní v řepce na jaře pýr plazivý, výdrol obilnin a další travovité plevele.

pcháčům a částečně svízeli, ale na mnoho dalších plevelů byla účinnost nedostačující. Nyní je k dispozici vynikající a osvědčený herbicid Korvetto, který obsahuje vedle clopyralidu také arylex, známý například z herbicidů Belkar, Orcane, Mustang 4x4 a Zypar. Tím máme zabezpečen účinek na daleko širší spektrum plevelů, například i na mák vlčí, kakosty, zeměděm, úhorník, svízel, hluchavky a podobně. Kompletní spektrum účinnosti je popsáno v tabulce.

Korvetto aplikujeme v dávce 1,0 l/ha ve 200-300 l vody/ha. Přípravek je k řepce velmi selektivní i ve vyšších růstových fázích, a proto se může používat v době od obnovy růstu plevelů až po počátek květu řepky. Optimálním termínem je období, kdy se jaro již otevře, zvýší se teploty k 10 °C a plevele začnou aktivně růst. Při pozdějších aplikacích mohou být plevele schovány pod listy řepky, což snižuje efektivitu postřiku. Korvetto můžeme kombinovat s graminicidem Gallant ve výdrolové dávce (max. 0,7 l/ha) nebo insekticidy (Magma, Gazelle, Gazelle Liquid, Karis Max nebo Rařan Max), případně s morforegulatory (Corinth, Lynx). Korvetto neomezuje výsev následných plodin v rámci osevního postupu.

Gallant proti pýru, výdrolu obilnin a dalším travám působí výtečně. Na jaře počkáme na dobu, až pýr nastartuje růst, začne vegetovat a teploty budou

na úrovni 12 °C a výše. Poté použijeme Gallant v dávce 1,0-1,25 l/ha. Řepka se tak zbaví zbytečné konkurence o světlo, živiny a vodu. Pokud se nám po zimě na poli vyskytne výdrol obilnin, opět můžeme ještě aplikovat také Gallant v odpovídajících dávkách. Gallant hubí i další travovité plevele, např. sveřepy, chundelku metlici, jeřátku kuřří nohu apod. Gallant ve výdrolové dávce do 0,7 l/ha je možné kombinovat s Magmou, Gazelle, Gazelle Liquid, Karisem Max nebo Rařanem Max proti škůdcům řepky nebo

s morforegulatory (Corinth a Lynx) nebo s Korvettem proti dvouděložným plevelům. Gallant je možné použít ve 2. pásmu ochrany vod (povrchové i podzemní) a na svazích.

### Možnosti odplevelení jarní řepky a hořčice

V jarní řepce nebo hořčici není možné použít nový herbicid Korvetto. Postemergentní ochrana jarní řepky a hořčice je možná pomocí Galery v dávce 0,35 l/ha. Jarní řepka by v době postřiku měla mít minimál-

ně 1 pár, hořčice 1-2 páry pravých listů. Plevelé jsou ideálně do 2 párů pravých listů, pak je spektrum účinnosti nejširší, s účinkem na svízel pštitulu, merlíky, lebedy, heřmánky, rmeny, rdesna, pohanku svačkovitou, laskavce, mléče, chrpu, lociku a podobně. Galera dobře hubí také pcháče a potlačuje pelyněk. Galeru v hořčici nekombinujeme s dalšími přípravky, v žádném případě ne s DAM 390. Teploty při aplikaci by měly být nad 12°C.

**Jaroslav Jančík**  
**Corteve Agriscience**

INZERCE

## VLAJKOVÁ LOĎ PRO JARNÍ OŠETŘENÍ ŘEPKY PROTI PLEVELŮM



Korvetto hubí svízel, zeměděm, kakosty, úhorník, heřmánky, pcháče, mléče, chrpu, mák vlčí, hluchavky a další plevele.

Korvetto je vysoce selektivní k řepce (od časného jara do počátku kvetení řepky) a neomezuje následné plodiny.

**Korvetto**<sup>®</sup>

Arylex active™

HERBICID

**CORTEVA**  
agriscience

Info · 602 129 528

Spektrum účinnosti herbicidů Korvetto na plevele v dávce 1,0 l/ha

Plevelný druh	Účinek	Plevelný druh	Účinek
Svízel pštitula	++++	Úhorník mnohohláň	++
Heřmánky a rmeny	+++	Violka rolní a trojbarevná	-
Mléče rolní	+++	Ptačinec prostřední	-
Kakosty	+++	Pohanka svačkovitá	++
Zeměděm lékařský	++++	Přýslec kolovratec	++
Hluchavka objímavá	+++	Rdesna	++
Hluchavka nachová	++++	Výdrol slunečnice	+++
Mák vlčí	+++	Výdrol hrachu	+++
Výdrol máku setého	+++	Pcháče oset	+++
Merlíky a lebedy	+++	Šťovíky	+
Chrupa modrák	+++	Pelyněk černobýl	+
Kokoška pastuší tobolka	+	Rozrazil perský	-
Penízek rolní	+	Rozrazil břechtanolistý	-

++++ účinek nad 95%, +++ účinek 85-95%, ++ účinek 70-85%, + účinek 50-70%, - účinek nižší než 50%



## Střípky z historie cukrovarů - VI. díl

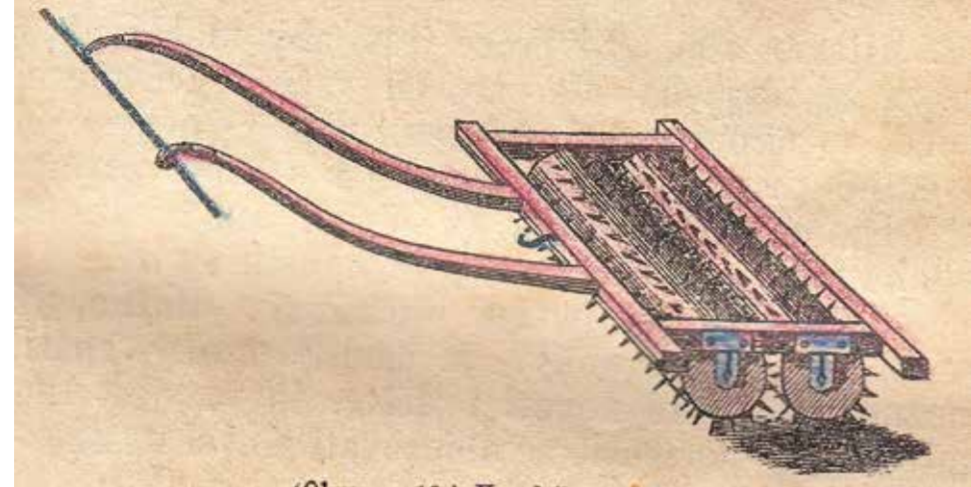
Země Království českého a Markrabství moravského v Habsburské monarchii v polovině 19. století měly ve výrobě cukru rozhodující postavení. Dokládají to data kampaně 1843/44. Z celkového počtu 89 cukrovarů zde bylo v našich zemích 53 (33 v Čechách a 20 na Moravě a ve Slezsku), kdy se jednalo o více poloviční podíl. Tato převaha byla ještě výraznější ve výrobě cukru. Celková produkce byla 100 500 vídeňských centů (1 vídeňský cent = 56,006 kg), z tohoto množství se u nás vyrobilo 65 000 vídeňských centů (35 000 vídeňských centů v Čechách a 30 000 vídeňských centů na Moravě a ve Slezsku). Jednalo se téměř o dvě třetiny z celkového množství.

Tento prudký rozvoj byl také dán dostupností strojního vybavení cukrovarů, které nabízela celá řada strojírenských podniků. Jedním z nich byla První brněnská strojírna, založená v roce 1814 ve Šlapanicích u Brna Janem Reiffem. V roce 1824 již nabízela parní stroj vlastní konstrukce. Následně byla tato továrna v roce 1838 přemístěna do Brna. Mimo jiné si tato firma zaregistrovala v roce 1929 logo, které používá dodnes.

Výše uvedený rozvoj podpořilo 10 leté moratorium na zdanění cukru z roku 1831 v rakouském císařství. Vídeňská vláda se snažila toto nařízení neúspěšně zrušit již v roce 1837. Nebylo to však možné prosadit vzhledem k tomu, že cukrovarnictví bylo ve vážné krizi. V kampani 1846/47 po nepatrném zvýšení produkce snahy vlády o zdanění nabývaly opět reálnosti také vzhledem k tomu, že v sousedním Německu byl cukr zdaněn již od roku 1841. Rostoucí domácí výroba vytláčovala dovoz třtinového cukru a vláda si tímto zdaněním chtěla vynahradit ztráty na clu. Tato daň byla zavedena výnosem ze dne 19. listopadu 1849.

### Jak to začalo na Hané

Rozvoj cukrovarnictví nastal také na Hané. Mezi prvními zde byl založen v roce 1839 (některé prameny uvádí 1840) cukrovar v Čelechovicích na Hané (okres Prostějov). Byl postaven na místě



Obrázek 1: Malé lehké dvojité jezaťe válečky Horského

původního pivovaru ze 17. století. Zakladatelem byl belgický hrabě Filip Ludvík Saint-Genois, který místní panství koupil v roce 1825. Jednalo se o jeden z nejvýznamnějších cukrovarů na Moravě.

Hrabě Filip Ludvík Saint-Genois se věnoval dobročinnosti. Podporoval chudé na svých panstvích v Moravě, Slezsku i na Haliči. Ve Vídni založil ústav pro vdovy a sirotky. Byl také významným donátorem školství.

Do začátku 20. století se zde potom vystřídalo několik majitelů, kteří cukrovar modernizovali. V roce 1879 instalací difuzérů a roku 1883 pořízením elektrického osvětlení. Mahenovo divadlo v Brně bylo elektrifikováno pouze o rok dříve. Ve stejném roce je do Čelechovic zavedena dráha od Olomouce s vlečkou k cukrovaru.

Když byl roku 1894 v obci zřízen samostatný poštovní a telegrafní úřad, cukrovar propůjčil místnosti potřebné k jeho provozování.

Místní rolníci však nesli jeho rozvoj velmi nelibě a uvažovali o založení vlastního cukrovaru. Tento spor byl vyřešen v roce 1901, kdy koupili stávající cukrovar a ještě v tomto roce založili „Aktiovou společnost rolnického cukrovaru v Čelechovicích“. Poprvé vyhořel 9. února 1905. Na likvidaci požáru se podílel hasičský sbor cukrovaru, dále ze Studence a také Smržic. Činnost byla obnovena již 11. října 1905. Po druhé světové válce nastává řada změn. Zejména znárodnění v roce 1948. Dne 4. července 1963 cukrovar podruhé vyhořel a jeho činnost byla obnovena až v roce 1965. Od roku 1960 až do svého zrušení začat-

kem 80. let minulého století byl součástí Jihomoravských cukrovarů.

### Další ošetřování

Pokud řepa nebyla zasetá „příliš raně“ a byly příznivé podmínky pro rozvoj, a to „teplé a vlhké počasí, řepa vzešla za dva týdny“. Pouze v případě, že byla půda příliš hrudovitá nebo semeno zaseto „hloub než jeden palec“, vzházela pomaleji.

V případě, že po zasetí byl prudký déšť a následně „velmi slunečno, a to bylo příčinou vzniku silného škraloupu, aby nedošlo okornatění ornice následně zahynutí bylinky“ - bylo nutné provést ošetření lehkými branami nebo „malými lehkými dvojitými jezaťmi válečky Horského“ (obr. č. 1), které povrch škraloupu rozbily „aniž by se samého semene dotkly“. Pokud k tvorbě tohoto škraloupu došlo již u vzešlého porostu „bez rozpaků účinné opatření, aby zkušené dělníci přecházeli řepiště lžičkami neb malými kracemi opatrně a pozvolna rozmělnějíce kuru na řádkách, aby bylo zachráněno co nejvíce. Shledá-li rolník, že porosty buráků do měšce od zasetí neprosplívá, je nutné ho zoratí a znovu výsev provést“.

Důležité bylo provést tuto práci co nejdříve, „aby nedošlo cukrovce ve vývinu ublížení“. Často se stávalo, že rolník čekal, až vzejdou plevele, a následně nemohl pro vysoké úhrny srážek tuto „práci fádne provést. Vykoná-li se práce tato záhy, není možno, aby plevel i sebe více vzházějící zmohl se“. Doporučovalo se pro tuto práci „k obdělávání řepy mezi řádky používat vždy strojů, a k obstarání práce na řádkách přibíratí dělníky spolehlivé, kteří pod dozorem pracují, tak jak toho potřebí, byt' by se jim větší mzda pla-

### První okopávka

Měla být prováděna co nejdříve, jakmile „řádky byly zřejmé, aby rostlinky nebyly zadušeny vzrůstu svém“.



tila, neboť tím se dostává řepní setbě kypření v také míře, jak toho potřebuje“.

### Jak na plevel

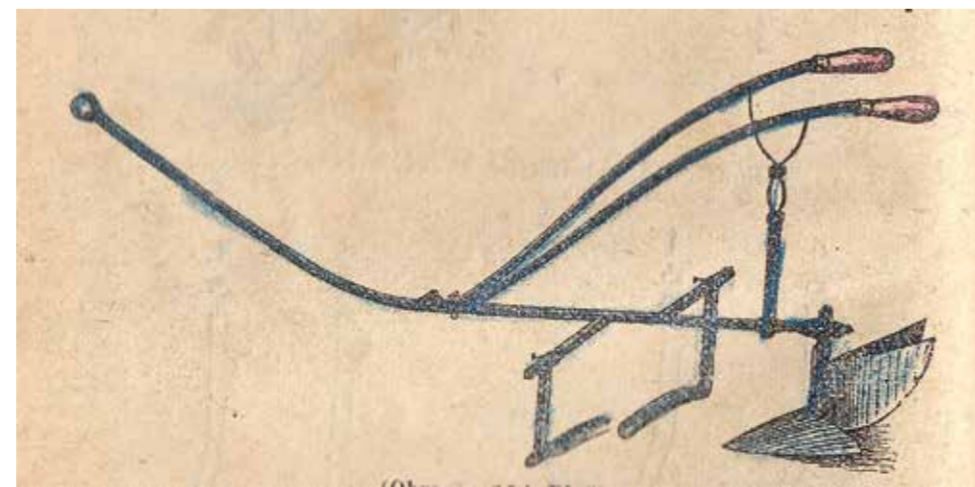
Výše uvedené práce měly také „zameziti růstu plevelů, které odejmají buráku cukrovému vláhu i prostor pro zdárný růst. Tyto bylo nutné vykonati záhy, aby i sebe vzházějící plevel zmohl se“. Pokud „hospodář bude s touto prací otálet a plevel již povyroste, bude řípe ve svém vývinu ubližovat, neb nastanou-li časté deště, není pak přemoci a za moka nemůže se na pole“. Toto opoždění způsobilo, že práce se vykonávaly již ve „špičce pracovní a nastanou-li krásné dni, tu po dělnictvu je velká shánka a nelze je pro naši roli získati, byt' bychom je přeláceli“. V důsledku toho řepa ve svém vývoji; „zůstává pozadu, a konečně obávati se jest, že přes všechno nákladné pozdější okopávání řepa jen stěží probírá se ze zavíněného zakrnění“.

Důležité bylo provést tuto práci co nejdříve, „aby nedošlo cukrovce ve vývinu ublížení“. Často se stávalo, že rolník čekal, až vzejdou plevele, a následně nemohl pro vysoké úhrny srážek tuto „práci fádne provést. Vykoná-li se práce tato záhy, není možno, aby plevel i sebe více vzházějící zmohl se“. Doporučovalo se pro tuto práci „k obdělávání řepy mezi řádky používat vždy strojů, a k obstarání práce na řádkách přibíratí dělníky spolehlivé, kteří pod dozorem pracují, tak jak toho potřebí, byt' by se jim větší mzda pla-

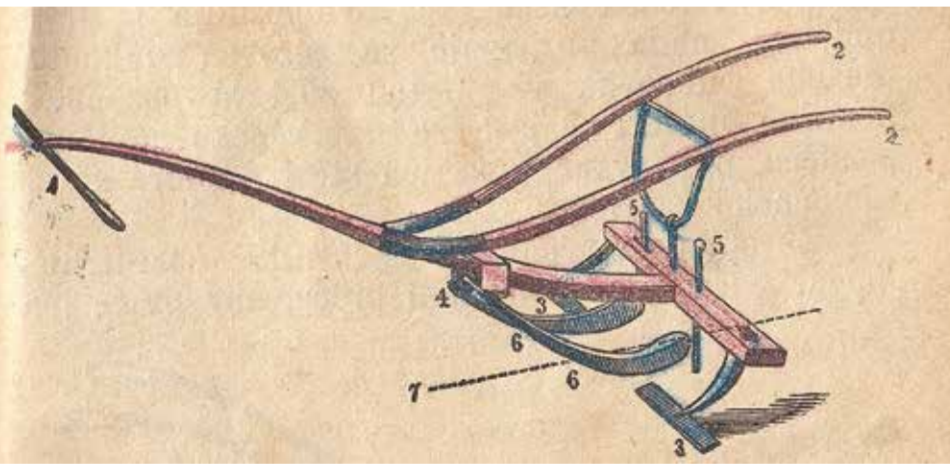
tila, neboť tím se dostává řepní setbě kypření v také míře, jak toho potřebuje“.

Ing. František Muška, Ph.D., Brno  
Ing. Anna Muškova, Brno

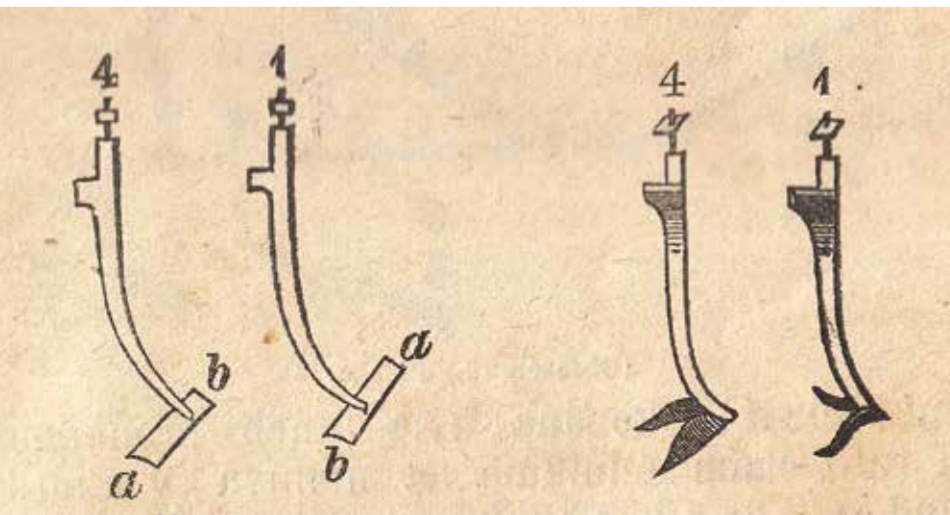
Přehled použité literatury je k dispozici u autorů



Obrázek 4: Plečka



Obrázek 2: Obdělávačka Horského. Celkový obraz



Obrázek 3: Hroty – Obdělávačka Horského

## Komplexní ochrana máku od setí do sklizně

Výpadek celé řady účinných látek postihnul také pěstitele máku. Jednou z mála nově registrovaných novinek do máku je fungicidní mořidlo Lumisena. Registrací tohoto mořidla se pěstitelům vrátila možnost efektivně bojovat s plísní makovou už od počátku vegetace. Lumisena rozšířila nabídku osvědčených a prověřených přípravků společnosti Corteva Agriscience.

Lumisena je povolena pro menšinové použití v máku setém proti plísní makové. Jedná se o kapalnou suspenzi na ošetření osiva mořením proti plísní makové. Pro fungicidní moření osiva proti plísní makové je v současné době přípravek Lumisena registrován v dávce 2 - 4 l/1000 kg osiva. Přípravek obsahuje účinnou látku oxathiapiprolin 200 g/l. Jedná se o plně systematickou látku, která se rozvádí do celé rostliny. Vzházějící porost je chráněn po dobu 2 -3 týdnů od zasetí. Mořeného osiva je možné vysévat až 2 kg/ha. Přípravek není vyloučen z použití v ochranných pásmech II. stupně podzemních vod a na svazích. Riziko pro včely je bez označení. Účinná látka oxathiapiprolin je registrována pro foliární aplikaci také v bramborách, česneku, cibuli, salátu a vinné révě (Zorvec Entecta a Zorvec Vinabel).

Také tank mix Caramba 0,5 l/ha + Corinth 0,5 l/ha je vhodnou variantou ošetření proti houbovým chorobám máku. Kombinace tří účinných látek zajistí regulační účinek, zpevnění stonku, omezi poléhání a zajistí spolehlivý účinek proti helmintosporioze a padlí.

Proti všem hlavním škůdcům je registrována kombinace Karis Max 0,08 l/ha + Gazelle Liquid 0,25 l/ha. Tento tank mix hubí krytonose kořenového, mšice, krytonose makovicového a bejlmorceku. Karis max je neselektivní insekticid, který spolehlivě hubí celou řadu savých a žravých škůdců v máku. Má kontaktní a požerový účinek na škůdce. Karis Max má navíc velmi rychlou počáteční účinnost na škůdce tzv. „knock down efekt“. V máku registrovaný 2x za vegetaci. Není klasifikován jako nebezpečný pro včely, proto nepodléhá ohlašovací povinnosti včelařům. Přípravek lze aplikovat v ochranných pásmech vodních zdrojů II. stupně podzemních i povrchových vod a na svazích. Caramba je mísitelná s insekticidy i fungicidy (Karis Max, Gazelle Liquid, Kapitán nebo Corinth).

Výborných fungicidních výsledků dosahuje kombinace Caramba 0,5 l/ha + Kapitán 0,5 l/ha. Toto ošetření obsahuje směs tří účinných látek - boscalid, pyraclostrobin a metconazol ze tří různých fungicidních skupin. Ošetření prováděné v fázi prodlužovacího růstu zajistí zpevnění stonku, omezení poléhání a ochranu proti helmintosporioze. Aplikace

proti krytonosci makovicového a bejlmorce.

Proti bejlmorce makové je registrován přípravek Gazelle 0,15 kg/ha. Bejlmorka často škodí společně s krytonoscem makovicovým. Bejlmorka využívá vpichy od krytonosce a do tobolek naklade vajíčka stejnými otvory. Pro dodržení maximálního limitu reziduí v semeni máku je vhodné nepoužívat přípravky s obsahem účinné látky acetamidiprid opakovaně. Při opakované aplikaci nedojde k odbourání účinné látky a překročení maximálního limitu reziduí.

Utrisha N je biologický produkt, který umožňuje rostlinám získávat dusík ze vzdušného dusíku. Vzdušný dusík je fixován zelenými částmi přímo v rostlině. Tento proces zajišťuje rostlinám inovativní zdroj doplňkového dusíku. Správně načasovaná aplikace biostimulátoru Utrisha N zajistí rostlině nabídku dusíku v době tvorby zelených tobolek (první polovina července), kdy je aplikace jiných forem dusíku obtížná. Výsledkem aplikace biostimulátoru Utrisha N je schopnost porostu asimilovat ze vzduchu cca 20 - 30 kg dusíku. Po aplikaci biostimulátoru Utrisha N došlo u máku k navýšení výnosu o 7,6 %.

Biostimulátor Utrisha N 333 g/ha aplikujeme v době, kdy je vyvinutá dostatečná listová plocha cca 50 % pokryvu půdy a mák je ve fázi aktivního růstu (10-12 listů).

### Výhody použití:

- za příznivých podmínek vytvoří 20-30 kg dusíku
- množství vytvořeného dusíku se řídí potřebou rostliny
- tvoří dusík i v klíčových růstových fázích jako je tvorba zrna ve fázi zelených tobolek
- zajistí dusík i v období sucha, kdy je aplikace pevných forem N neúčinná
- nedochází ke ztrátám dusíku vyplavením



Caramba snižuje riziko polehnutí porostu.



Utrisha N vytváří vlastní dusík po celou dobu vegetace včetně období sucha.

- nezvyšuje bilanci dusíku
- dusík vytvořený Utrishou N je mimo evidenci hnojiv
- je možné použití i v ekologickém zemědělství

Podporuje také rychlejší rozvoj porostů a odolnost proti stresu.

Nabídka biologických přípravků uzavírá Cellerate MoZn. Aplikací přípravku v dávce 0,2 l/ha podpoří metabolismus rostlin, a tím i lepší využití dusíku z průmyslových hnojiv. Zejména v případě jednorázové aplikace vysokých dávek dusíku. Cellerate MoZn obsahuje molybden a zinek, které zlepšují metabolismus rostlin a tvorbu kvalitních semen.

Společnost Corteva Agriscience nabízí pěstitelům máku celou řadu přípravků, kterými je možné ošetřovat porosty máku od setí až do sklizně také v ochranných pásmech vodních zdrojů. Komplexní nabídka přípravků umožňuje pěstitelům dosahovat vysokého výnosu kvalitního máku bez nežádoucích reziduí pesticidů.

Radomil Vlček  
Corteva Agriscience

INZERCE

## Proklatě dobrý účinek na plevele v kukuřici

**Od zasetí až do 9 listů kukuřice můžete hubit všechny trávy (vč. pýru) a dvouděložné plevele přípravky:**

- preemergentně Balaton Plus
- časné postemergentně Balaton Plus + Story
- plně postemergentně Story + Equip Ultra nebo Principal Forte

Znáte lepší řešení?

Info: 602 523 607



## Aktualizovaná pěstební doporučení z pohledu zpracovatele

– výrobce ovesných vloček pro pěstování potravinářského ovsa v roce 2025

Výroba v ovesném mlýně společnosti Bonavita byla zahájena v druhé polovině roku 2020. Od této doby výroba běží nepřetržitě a přizpůsobuje se odbytu, který má stabilní až mírně vzrůstající tendenci. Samozřejmě i nezbytností je vysoká kvalita vyráběných vloček, která je daná jednak novou, moderní instalovanou technologií, jednak též kvalifikovanou obsluhou mlýna i souvisejících činností, jednak, a to především, i kvalitou nakupované suroviny. Velká většina objemu vyráběných vloček je dodávána nadnárodním obchodním řetězcům, působícím jak v České republice, tak i v zemích jak západní, tak i východní Evropy. Trvalá vysoká kvalita vyráběných vloček spojená s naprostým minimem reklamací je nezbytnou podmínkou dlouhodobé úspěšné spolupráce s obchodními řetězci.

Od počátku náběhu výroby ovesných vloček společnost Bonavita výrobu neustále inovuje, vyvíjí či zavádí nové druhy ovesných výrobků. Například v období let 2023 - 2024 byl vyvinut, provozně otestován a nyní již naplno běžící proces výroby tzv. minutoových ovesných vloček, jejichž příprava pro konzumaci u spotřebitele trvá skutečně méně než 1 minutu. V současné době se v ovesném mlýně realizuje příprava výroby ovesných mouk a ovesných otrub. Jsme si dobře vědomi toho, že obchodní úspěch společnosti Bonavita by nebyl možný bez dobré spolupráce s dodavateli suroviny (ovsa). Děkujeme všem stávajícím dodavatelům ovsa za dosavadní spolupráci

a rádi i nás přivítáme i dodavatele nové. V tomto článku přinášíme aktualizované informace, týkající se jak pěstování ovsa, tak i dalších souvislostí v návaznosti na využití ovsa pro potravinářské účely.

### I. Jaký typ ovsa k pěstování doporučuje výrobce ovesných vloček?

Pro výrobce ovesných vloček je stěžejním ukazatelem zejména kvalita vstupní suroviny - ovsa. Nová moderní technologie ovesného mlýna, nacházejícího se v areálu společnosti BONAVITA, spol. s r. o. ve Vidovicích (poblíž Prahy) umožňuje kvalitní zpracování jak bezpluchých ovsa, tak i ovsa pluchatých.

Z valné většiny je a nadále i bude jako surovina pro výrobu ovesných vloček prioritně využíván především žlutý pluchatý oves. Důvody zpracovatele pro preferenci žlutých pluchatých ovsa jsou následující:

- požadavky některých zahraničních obchodních řetězců na deklaraci původu ovesných vloček z pluchatého ovsa
- ovesné zrno uzavřené pevnými pluchami je nepoměrně lépe chráněno před nepříznivými povětrnostními vlivy působícími na porost ovsa v období od jeho dozrání do sklizně (parametr barvy vyloupaných, popřípadě bezpluchých ovesných zrn je pro kvalitu vyráběných vloček dosti zásadní)

- na základě zkušeností uplynulých let jsme dospěli k závěru, že riziko kontaminace mykotoxiny je v případě zrn vyloupaných z pluchatého ovsa nižší než v případě zrn bezpluchého ovsa (ve výrobním provozu je prováděno orientační stanovení jednotlivých mykotoxinů rychlometodou na přístroji Neogen, v případě zjištění pozitivit je tento vzorek následně odeslán k externímu akreditovanému stanovení)
- v neposlední řadě nahrává nákupu pluchatého ovsa i ekonomika výroby vloček - kalkulace surovinových nákladů vycházejí, a v uplynulých 4 letech i vycházejí, z hlediska výroby o něco příznivěji pro pluchatý oves nežli pro oves nahý.

Na základě zkušeností minulých let postupně omezujeme až zastavujeme nákup zpracování černého pluchatého ovsa pro výrobu ovesných vloček. V každém z uplynulých roků to byla vždy jen naprostá minoritní záležitost, podíl černého ovsa v uplynulých letech činil pouze cca 1 %.

Vločky, vyrobené z černého ovsa, jsou oproti vločkám vyrobeným z kvalitního žlutého ovsa díky tmavšímu zbarvení obalových vrstev již vyloupaných ovesných zrn prostě tmavší.

### II. Kriteria nákupu ovsa ze sklizně 2025

Základní podmínkou výroby kvalitních ovesných vloček je výroba pouze z kvalitní suroviny.

Surovina - potravinářský oves - musí vyhovovat interní specifikaci výrobce. Pro výrobu ovesných vloček nemůže být použit oves, vykazující nevyhovující senzoričké vlastnosti (příliš tmavý, přílišné napadení plísními, oves vykazující pachové změny - ztuchlý či s pachem po plísni, oves s netypickou chutí, oves s vysokým podílem porostých zrn).

Pokud nakupovaný oves je senzoričce vyhovující a na základě provedeného senzoričkého hodnocení se nepředpokládá nadlimitní kontaminace mykotoxiny, je dalším, a to stěžejním kritériem pro stanovení výše jeho výkupní ceny výtěžnost tzv. „ovesné rýže“, tj. čistých celých vyloupaných obilí, zbavených pluch. Výtěžnost se rozumí procentický podíl vyloupané „ovesné rýže“ (po odečtení netypicky zbarvených zaplesnivělých či zapálených zrn) vztažený k hmotnosti původní suroviny, tj. pluchatého ovsa. Je žádoucí, aby podíl jinak zbarvených (vyloupaných) zrn byl minimální. Tohoto lze docílit pouze včasnou sklizní stojících, nepolehlých porostů.

Laboratoř firmy firmy BONAVITA je vybavena laboratorní loupáčkou ovsa, umožňující zjištění výtěžnosti z malého vzorku (50 gramů).

### III. Rizika kontaminace ovsa cizorodními látkami a možnosti jejich eliminace u pěstitele

Výrobce ovesných vloček, tak jako každý jiný výrobce, má ze zákona odpovědnost za své výrobky a ručí za to, že výrobek (ovesné vločky), který uvádí na trh, bude zdravotně nezávadný. Mimo jiné to znamená povinnost dodržet legislativně stanovené limity kontaminantů.

Chemické kontaminanty s legislativně danými limity můžeme rozdělit do několika skupin:

- **tzv. těžké kovy** (olovo, kadmium) - toto riziko uvádím jen pro úplnost, pěstitel má jen omezené možnosti toto ovlivnit. Na základě našich dosavadních několikaletých zkušeností jsme v případě ovsa dosud nezaznamenali z hlediska kontaminace ovsa těžkými kovy žádný problém, zdá se, že oves jako plodina není příliš vnímavý ke hromadění olava a kadmia v zrnu. To však neplatí o niku, kde sice pro rok 2025 dosud žádný limit není, avšak od 1. 7. 2026 evropské nařízení stanovilo limit 5,0 mg/kg respektive 7,5 mg/kg pro pluchatý oves.

- **rezidua pesticidů** - ovlivnění tohoto rizika je naopak zcela v rukou pěstitele. Opatření k eliminaci tohoto rizika spočívá v používání pouze těch pesticidů, které jsou registrovány pro použití v ovsu, v povolených aplikačních dávkách a agrotechnických lhůtách.

- **námelové alkaloidy** jsou sice od 1. 7. 2024 i v případě ovsa legislativně limitované, problémy s překročením jejich limitů v případě ovsa ale nepředpokládáme (na rozdíl od žita). Teoreticky by mohl tento problém nastat v případě „zaplevení“ porostu ovsa výdolem žita, napadeného námelem. Sklerocia námele sice v dodaných ovsech občas nalzáme, jsou ale oproti sklerociím námele v žitu velice drobná, zpravidla velikosti zrna nahého ovsa a naše instalovaná technologie, jejíž součástí jsou i optické tříděče, je umí odstranit.

- **mykotoxiny** (produkty metabolismu určitých druhů plísní) naopak mohou být značně problematické. Z hlediska původu můžeme mykotoxiny rozdělit na zjednodušeně řečeno „mykotoxiny ze skladu“ (tj. aflatoxiny a ochratoxin A, vznikající jako produkty určitých druhů plísní rozvíjejících se při nesprávném skladování) a „mykotoxiny z pole“ (tj. deoxyvalenol, zearalenon a T2/HT2 toxin, všechny jako produkty metabolismu plísní rodu Fusarium).

Míru rizikovitosti kontaminace mykotoxiny dovozujeme nepřímo na základě hodnocení senzoričkových vlastností

ovsa (t. j. barva, vůně případně zápach a podíl zaplesnivělých či jinak zbarvených zrn). Například při zjištění ztuchlosti se nám už vícekrát potvrdily (stanovenými rychlou laboratorní metodou na vlastním přístroji) zvýšené hladiny aflatoxinů či ochratoxinu. Nebo, v případě velmi tmavých ovsa, na které evidentně v období mezi dozráním a sklizní vydatně zapršelo, nebo se jednalo (soudě podle vysokého obsahu tmavě zbarvených či zaplesnivělých zrn, popřípadě i hlíny a kamének) o evidentně silně polehlé porosty, se velmi zvyšuje riziko kontaminace především T2/HT2 toxinem.

### IV. Pěstební doporučení (nejen) pro rok 2025

Na základě našich dosavadních zkušeností, a to jak obecných pěstitelských i zpracovatelských, tak i zkušeností z nákupu ovsa z uplynulých sezon, jsme formulovali následující, níže uvedená pěstební doporučení:

- **Intenzivní způsob pěstování** - považujeme za vhodné přednostnit intenzivní způsob pěstování ovsa před extenzivním (t. j. intenzivní hnojení jak pevnými, tak i kapalnými strojenými hnojivy, chemická ochrana spočívající v aplikaci herbicidů, regulátorů růstu i insekticidů proti přenašečům virů z kohoutku. Používat samozřejmě pouze pesticidy, registrované pro použití v ovsu v povolených aplikačních dávkách a agrotechnických lhůtách. Intenzivní způsob pěstování za předpokladu zakácení porostu s sebou nese daleko vyšší pravděpodobnost vysokého výnosu i kvality zrna (vysoké výtěžnosti čistých vyloupaných obilí), a tím pádem i dosažení vyšší realizační ceny. Je velice důležité mezi polehnutí porostu - to s sebou nese vždy výrazné snížení kvality sklizeného zrna (vysoký podíl plsnivých či zaplesnivělých zrn a zrn se změněnou barvou, což s sebou nese zároveň snížení výtěžnosti).

- **Lokalizace pěstování:** Vzhledem k nárokům ovsa jsou obecně vhodnější polohy s vyšší nadmořskou výškou (nad 400, ideálně nad 600 m), které jsou jednak chladnější, jednak mají i vyšší vláhovou jistotu a nižší výpar vody.

- **Zařazení v osevním postupu, výběr pozemku:** Oves není nikterak náročný na předplodinu, často je zařazován jako tzv. „doběrná plodina“ - tj. po jiném druhu obiliny. Samozřejmě ale reaguje na zařazení po zlepšující plodně pozitivním způsobem. V osevním postupu by měl být zařazen tak, aby interval pěstování na jednom pozemku byl minimálně 4 roky. Toto opatření je z důvodu prevence rozšíření ovsa hluchého jakož i z důvodu prevence virové sterility zakrslosti ovsa. Z pěstování ovsa vyloučit pozemky, zaplevelené ovšem hluchým či pyřem plazivým.

- **Výběr odrůdy:** V ČR je registrována řada odrůd jak z tuzemské, tak i zahraniční proveniencí. K pěstování pro potravinářské účely jsou vhodné veškeré registrované jarní odrůdy jak žlutého pluchatého ovsa, tak i ovsa nahého (ozimé odrůdy, jejichž zpracování jsme v uplynulých letech několikrát odkoušeli, se prozatím nikdy neosvědčily).

- **Osivo:** Jednoznačně doporučujeme sít pouze nakoupené a uznané osivo, vyzkoušet tedy z pěstování tzv. farmářská osiva. Uznaná osiva pocházejí z porostů, které byly přehlídny inspektorem ÚKZÚZ, použití uznaných osiv je zároveň prevencí možných virů, které by se mohly vyskytnout v porostu ovsa pro běžné pěstování. Virové choroby (virová sterilita zakrslost ovsa „dokáž“ snižují výnos na napadeném pozemku o desítky procent v závislosti na míře napadení toho konkrétního porostu.

- **Setí:** Ideální je co nejčasnější termín setí (nesmí však dojít k tzv. zamazání). Jedine tak rostliny ovsa využijí v maximální možné míře zimní vláhu v půdě ke včasnému rozvoji kořenového systému, a lépe tak přečkají i případné periody sucha během vegetace. Dodržovat výsevky, doporučované majiteli odrůd.

- **Hnojení + chemická ochrana:** Dle zkušeností pěstitelů (z jíznic Čech) postačí, v případě že předplodinou byla jiná obilovina, dávka cca 100 kg N, aplikovaná ve 2 dávkách (1. Dávka - před setím, např. v NPK 15-15-15, 2. Dávka pak ve formě DAM v dávce 150litrů/ha na počátku sloupování).

- **Důrazně doporučujeme aplikaci morforegulatoru (pro zkrácení výšky stébla, a tím i zvýšení odolnosti proti polehnutí). Pokud jde o aplikaci herbicidů, používat samozřejmě pouze přípravky, povolené pro použití v ovsu - je nutno eliminovat plevele typu svízele přituly, vikví, pohanky apod., jejichž zrna se při sklizni dostávají do ovsa - při zpracování ovsa přímým způsobem nezávadných zrn znesnadňuje zpracování ovsa, důsledkem je pak nižší výtěžnost požadovaných finálních výrobků - vloček. Po vzejití porostů až do fáze počátku sloupování v případě teplého průběhu počasí (tj. v měsících dubnu a květnu) je**

žádoucí aplikace běžných insekticidů, a to za účelem vytvoření insekticidní clony eliminující přenašeče virů. V pozdějších vývojových fázích, v případě vysokého stupně napadení kohoutkem, je vhodná opět aplikace insekticidu.

- **Sklizeň a posklizňová úprava:** Porosty je nutné nechat zcela vyzrát (sklizeň tzv. „nepodtrhávat“ - ne zcela vyzrálý oves se hůře loupe). Důležitá je včasnost sklizně - každý déšť, který spadne na již zralý nesklizený porost, snižuje jak kvalitu zrna ovsa, tak i zvyšuje sklizňové ztráty. Dle ČSN je přípustná vlhkost pluchatého ovsa pro dlouhodobé skladování 14,0 % max, v případě nahého ovsa pak 13,0 % max. Výhodou je, disponuje - li pěstitel posklizňovou linkou, umožňující čištění a sušení obilovin. Pokud je, v případě nepříznivého počasí v době sklizně, porost sklizen při vyšší vlhkosti, musí sušení následovat v krátkém časovém horizontu - v žádném případě se sklizený vlhký oves nesmí nechat zapařit. Čištění (popř. i sušení) ovsa v krátkém časovém horizontu po sklizni zvyšuje jednak kvalitu ovsa (zvyšuje jak výtěžnost tak i objemovou hmotnost - potažmo tedy i realizační cenu) a zároveň eliminuje populaci úspěšných obilních škůdců v obilní mase obsažených. Pro čištění na síťových čističkách je vhodné použít jako horní síť síť s kruhovými otvory o průměru cca 12 mm, nebo síť s podélnými otvory šíře 3,5 - 4,5 mm, jako spodní síť doporučujeme použít síť s podélnými otvory 2,0 x 20 mm - tím jsou eliminována drobná, „hubená“, málo vyvinutá zrna pluchatého ovsa, která jsou buď prázdná - bez obilky, nebo obilka v nich obsažená je zakrnělá. V případě sušení odsoušet na výstupní vlhkost cca 12-13 % u pluchatého ovsa či 11-12 % u nahého ovsa. Pokud dojde k tzv. „přesušení“ na vlhkost pod 10 % - není to vhodné, při loupání takovychto přesušených partií klesá výtěžnost a zvyšuje se podíl zloмок, které technologie vločkární separuje do odpadů.

- **Skladování:** Limity vlhkosti pro dlouhodobé skladování - viz odst. Sklizeň a posklizňová úprava. Pro jistotu dlouhodobého skladování doporučujeme skladovací vlhkost o 1 % nižší, nežli jsou limity ČSN. Při několikaměsíčním skladování doporučujeme skladování v sílech (nikoli v halových skladech), občasná přepouštění náplně - ovsa z těchto sil spojené s kontrolou přepouštěného ovsa.

- **Dodávání:** Oves je dodáván do firmy BONAVITA volně ložený - každá vozová jednotka je podrobena kvalitativní i kvantitativní přejímce. V období žni je možno přijímat i oves „přimo od kombajnu“ - proces posklizňové úpravy může být po dohodě realizován na posklizňové lince odběratele - BONAVITY, spol. s r. o.

- **Ing. Jiří Říha BONAVITA, spol. s r. o.**



## Široká nabídka travních směsí pro všestranné využití

Dostihová • Ekologická • Hřištní • Jetelotravní • Luční Obnova® • Parková • Pastevní • Sadová a další



www.aros.cz

AROS-osiva s.r.o.

Trousilova 1, 182 00 Praha 8  
Tel./fax: +420 284 681 652  
E-mail: info@aros.cz



## AGROGEN, spol. s r. o.

**AGROGEN, spol. s r. o.**  
Zahradní 1a, 664 41  
Trousbo  
tel.: 547 227 510 - 516  
agrogen@agrogen.cz

**Šlechtitelská stanice  
Slavice**  
tel.: 568 843 112  
slavice@agrogen.cz

**Šlechtitelská stanice  
Želešice**  
tel.: 547 242 487  
zelesice@agrogen.cz

### SORTIMENT OSIV:

votěšky seté, vícece ligrus, komonice bílé, jetele lučního a plazivého, psinečku velikého, jílku jednoletého a vytrvalého, bojínku lučního, kostřavy červené a ovčí, kapusty krmné

Naše společnost produkuje osiva léčivých rostlin.

Šlechtíme a vyrábíme pícniny pro kvalitní krmiva. Mícháme travní směsi pro technické, okrasné a účelové plochy. Na požádání připravíme směsi dle požadavků.

Prodáváme české odrůdy pro zásev na zelené hnojení a dotační tituly.



**Bonavita spol. s r. o.**  
ZEMĚDĚLSKÉ SLUŽBY

*Vitalita pro Vaše zvířata*

**OBCHOD SE ZEMĚDĚLSKÝMI KOMODITAMI**

**ZPRACOVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÝCH OVSŮ, PŠENICE A SÓJI**

**VÝROBA A PRODEJ „NON GMO“ EXTRUDOVANÝCH KRMIV**

BONAVITA spol. s r. o.  
tel.: 323 665 430-1, www.pragosojka.cz



## Zimní semináře Prograin Zia 2024

### Olomouc – Výstaviště Flóra

Ke konci roku se naše společnost Prograin Zia rozhodla uspořádat dva odborné semináře zaměřené na aktuální trendy v pěstování sóji. Seminář v Olomouci se konal v příjemných prostorách Výstaviště Flóra. Spolu s naší společností se podílel na pořádání této akce také náš dlouholetý partner Roman Koutek, zastupující Asociaci soukromého zemědělství v ČR. Přednáškový den započala Ing. Radmila Dostálová z Asociace pěstitelů a zpracovatelů luskovin, která návštěvníky semináře seznámila s letošními výsledky pěstování luskovin. Následující prezentace se zhostil Roman Koutek, který pěstuje odrůdy sóji Prograin Zia již od roku 2010. Zároveň se u něho v Topolanech již tradičně v září konají Polní dny

sóji. Pan Koutek seznámil návštěvníky s výsledky polních pokusů z letošního roku. Nejvyšší výnosu na jeho pokusném poli dosáhla odrůda sóji Tertia 5,09t/ha. Za zmínku stojí také výsledek noviniky v raném sortimentu sóji Prograin Zia odrůdy Liska, která dosáhla výnosu 4,96t/ha, což je vzhledem k její ranosti vynikající výsledek.

Další prezentace Ing. Lubomíra Zámorského ze společnosti BASF byla zaměřena na ochranu sóji proti plevlům, škůdcům a chorobám. Následující prezentace paní doktorky Márii Škrabišové z Univerzity Palackého byla zaměřena na vývoj nových odrůd sóji z pohledu genetiky. Paní doktorka Škrabišová mimo jiné zkoumá vliv genetiky jednotlivých odrůd sóji na pukavost lusků sóji. Výsledky její práce poukazují na fakt, že odrůdy sóji Prograin Zia jsou velmi

odolné vůči pukavosti lusků. V předposlední prezentaci informoval Ing. Ondřej Průša ze společnosti Prograin Zia návštěvníky o výsledcích polních pokusů v Přítokách a následně seznámil posluchače s veškerými agrotechnickými daty z terénu, které měl připravené k pokusům v Přítokách. Nechyběl ani graf, ve kterém byla zaznamenána maximální, minimální a průměrná teplota v celém období vegetace a její vliv na růst jednotlivých porostů. Na závěr pan Průša mluvil o naší odrůdě Liska. Ta má za sebou excelentní rok, což potvrzuje i data z letošních zkoušek užité hodnoty ÚKZÚZ, kde byla tato odrůda ve své ranosti skupině (R) nejvýnosnější a zároveň nejranejší ze všech zaregistrovaných odrůd a nebo těch, které jsou teprve v procesu registrace.

Seminář uzavřel svou prezentaci Ing. Petr Kopecký,

který prezentoval novinku v nabídce společnosti Prograin Zia, kterou je krmivo plnotučné sóji extrudované (PSE). Hlavní výhodou tohoto krmiva oproti extrahované sóji je hlavně nulové GMO, obsah tuku 13%, lepší chuťové vlastnosti a tím pádem lepší příjem krmiva zvířaty. Plnotučná sója extrudovaná je vhodná pro všechny druhy hospodářských zvířat.

### Nymburk – Hotel Ostrov

Další ze série našich zimních seminářů jsme uspořádali v Nymburku v Hotelu Ostrov. Seminář odstartovala Ing. Radmila Dostálová z APZL. Informovala účastníky o výměřích luskovin v ČR za rok 2024. Další část přednášky byla věnována všem poznatkům a datům sóji v uplynulém roce. Velmi přínosnou přednášku přednesl profesor, Ing. Miroslav

Jursík, Ph.D. na téma plevelů a jejich řešení. Přednášku měl Ing. Radomír Lesák ze společnosti Fabio produkt, která mimo jiné nabízí zpracování sójových bobů. Představil portfolio služeb, které společnost Fabio produkt nabízí a také se už jen ve zkratce zmínil o Plnotučné extrudované sóji, protože již vše podstatné k tomuto tématu bylo řečeno.

Chtěli bychom ještě jednou poděkovat všem, kteří se Zimních seminářů Prograin Zia zúčastnili. Děkujeme všem přednášejícím za jejich cenné příspěvky, díky kterým naše semináře získávají širší rozměr. Odborné znalosti a zkušenosti jsou pro nás všechny velkým přínosem.

V příštím roce bychom rádi uspořádali akce podobného formátu. Budeme Vás o všem informovat!

Ing. Petr Kopecký & Ing. Ondřej Průša



Kolekce cibulí MoravoSeed



Ředkvička VICTORY F1



Zelí ke skladování KABINET F1

## Odrůdy MoravoSeed bodují

Šlechtitelský program MoravoSeed má několik cílů, kterých chce u svých odrůd dosáhnout. V souvislosti s oteplováním klimatu je jedním z hlavních schopnost odrůd vyrovnat se s vysokými letními teplotami a teplotními i vláhovými výkyvy, dále odolnost proti závažným chorobám a výborné chuťové vlastnosti. A v neposlední řadě vlastnosti důležité pro velkopěstitele a obchodníky, tzn. vyrovnanost, mechanická odolnost, trvanlivost „na regálu“ či výborná skladovatelnost.

### Prezentace odrůd

MoravoSeed svůj sortiment každoročně prezentuje v rámci polních **Přehledek odrůd zelenin** na svých šlechtitelských stanicích. Návštěvníci z řad široké veřejnosti i profesionálních pěstitelů tam mohou zhodnotit vlastnosti odrůd přímo na záhonech i při ochutnávkách.

Neodmyslitelnou je také účast na výstavě **Flora Olomouc – Hortikomplex**, kde odrůdy pravidelně získávají ocenění v jednotlivých kategoriích i jako celé kolekce odrůd.

### Kolekce odrůd cibulí

Na podzimním Hortikomplexu byla v soutěži o **nejlepší kolekci zelenin** 2. místem oceněna kolekce cibulové zeleniny MoravoSeed, sestávající ze 14 odrůd cibule, dvou česneků a tří porů. Součástí byly i hybridní odrůdy vhodné pro velkovýrobní pěstování, které si už našly své místo u mnoha profesionálních pěstitelů.

**STALAGMIT F1** je raný až poloraný hybrid amerického typu s vegetační dobou 110–115 dnů. Cibule jsou velké, široce opakvejčité o hmotnosti 160 g, se středně hnědými suknicemi.

Své příznivce si našel i hybrid s velkou cibulí oválného tvaru **INGOT F1**. Vegetační dobou 115–120 dnů se řadí mezi rané až polorané odrůdy. Cibule o hmotnosti 160 g mají velmi dobrou skladovatelnost.

Poloraný hybrid **BOLERO F1** je křížovec Rijnburger x americký typ s vegetační dobou 123–128 dnů. Cibule jsou střední velikosti (140 g), kulovité, se středním krčkem a středně žlutými suknicemi. Vyznačuje se vynikající skladovatelností.

**UNICO F1** je také poloraný hybrid s velkou cibulí (175 g), široce vejčitého tvaru, se středním krčkem a hnědými suknicemi. Vegetační doba je 128–132 dnů. Má vynikající skladovatelnost.

Cibule na svazkování **ENTITA** patří mezi cibule sečky. Doporučuje se jed-

notlé pěstování z jarních výseví. V takovém případě je vegetační doba jen okolo 70 dní.

### Nová ředkvička

Ředkvičky jsou stále oblíbenější zeleninou a v maloobchodě patří k těm nejprodávanějším. Pěstitele jistě potěší novinka letošní sezóny - **VICTORY F1**. Tato velmi raná (26–30 dní) „červená kulatá“ je určena k rychlému v krýchle a pro jarní a podzimní polní pěstování a vyznačuje se vyrovnaností bulviček velikosti 4 cm. Je odolná proti praskání.

### Mrkve od A do Z

Sortiment MoravoSeed zahrnuje také širokou nabídku mrkvi vhodných pro profesionální pěstování, od raných odrůd typu **Nantes** až po pozdní mrkve **Flakkee**.

K těm prvním patří **ANETA F1**. Je to poloraný hybrid s kořenem dlouhým 18–20 cm. Hlava kořene nezelená a neobjevuje se ani

antokyanové zabarvení. Odrůdu lze pěstovat z časných jarních výseví i jako následnou plodinu s výsevem do poloviny července. Vegetační doba je 100–105 dnů.

**BERLIKA F1** je typ Berlikum. Je to poloraný hybrid s vegetační dobou 105–110 dnů. Má válcovité kořeny s polotupým zakončením a délkou 18–20 cm. Hlava kořene nezelená a nemá antokyanové zabarvení. Je vysoce odolný proti alternativnímu skvrnitosti listů a proti praskání kořenů a má velmi dobrý zdravotní stav.

Poslední odrůda patří k typu Flakkee. Pozdní **CORTINA F1** má střední až dlouhý kořen (18–20 cm) a vegetační dobu 150–160 dnů. Je vhodná pro mechanizovanou sklizeň, průmyslové zpracování a skladování.

### Nepostradatelné zelí

Zelí je další zeleninou pěstovanou velkoplošně. V nabídce MoravoSeed jsou osiva všech typů zelí. Za zmínku stojí především bílé zelí **MAGION F1**, určené pro kruhárenské zpracování. Příně elipsoidní hlávka šedozelené barvy se středním voskovým ojněním dorůstá do hmotnosti 3,5–4 kg za 120–130 dnů od výsadby. Odrůda je rezistentní k fusarióze, odolná k praskání hlávek a vyvracení.

Zmíněné odrůdy jsou jen malý vzorek z široké nabídky MoravoSeed. Pro kompletní sortiment osiv zeleniny v **HOBBY** a **PROFI** balení nebo volně vážených osiv navštivte náš e-shop na [www.moravoseed.cz](http://www.moravoseed.cz).

### Objednávky Online

Zmíněné odrůdy jsou jen malý vzorek z široké nabídky MoravoSeed. Pro kompletní sortiment osiv zeleniny v **HOBBY** a **PROFI** balení nebo volně vážených osiv navštivte náš e-shop na [www.moravoseed.cz](http://www.moravoseed.cz).

# MoravoSeed

INZERCE

## Prograin Zia

Naplánujte si s námi  
příští sezónu

Pavel Vinkler ☎ 603 251 681

Ondřej Průša ☎ 606 142 517

Petr Kopecký ☎ 605 246 831

[www.prograin-zia.com](http://www.prograin-zia.com)

**VÝROBCE HNOJIV**  
**HYCOL**

Výrobce: GM Chemie, spol. s r.o., závod Otrávkovice, mob.: 778 965 157  
mob.: 739 003 393 • [www.gmchemie.cz](http://www.gmchemie.cz) • [gmchemie@gmchemie.cz](mailto:gmchemie@gmchemie.cz)

Přípravky HYCOL-K\* a HYCOL-E  
na bázi kolagenního hydrolyzátu

Ornatik, dusík, hořčík, stopové prvky v roztoku kolagenních aminokyselin

HYCOL-K* obilnina	HYCOL-Cu	HYCOL-PK start
HYCOL-K* olejnína	HYCOL-Zn	HYCOL-E obilnina
HYCOL-K* vlna	HYCOL-Mn	HYCOL-E olejnína
HYCOL-K* zelenina	HYCOL-MgN	HYCOL-E vlna
HYCOL-BMgS	HYCOL-N	HYCOLÁT
HYCOL-NPK	HYCOL-S	BIHOP-K*
HYCOL-B150	HYCOL-Fe	

Přípravky řady E a Hycol-K\* zelenina jsou povoleny pro použití v ekologické produkci v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848.

Antistresový a regenerační efekt • Přírodní smáčedlo  
Vysoká adheze k listům • Váže vodu  
19 základních aminokyselin pro stavbu bílkovin  
Stopové prvky v biokomplexech  
Synergie při společné aplikaci s fungicidy

Kapalné přípravky  
HYCOL

... více než jen  
listová hnojiva

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

Nejspolehlivější ochrana řepky na jaře proti škůdcům  
s efektivním střídáním skupin insekticidů

**Hlavní nálet krytonosců,  
aplikace před kladením**

**Gazelle**

**+ KARIS MAX**

nebo + **RAFAN max**

30 | 35 | 51 | 59 | 61 | 65 | 69

Proloužovací růst řepky

**Blýskáček  
+ stonkovi krytonosci**

**MAGMA**

**Gazelle LIQUID**

51 | 59 | 61 | 65 | 69

Hlavní květenství řepky

**Šešulovi škůdci**

**Gazelle**

nebo **Gazelle LIQUID**

61 | 65 | 69

Kvetení řepky

První, velmi časný nálet krytonosců,  
kontaktní účinek

**CORTEVA**  
agriscience

Info: 602 274 712

# Víceúčelový stroj do specifických podmínek. V Lukově vsadili na Köckerling

Akciová společnost PODHORAN LUKOV a. s. se dlouhodobě věnuje zemědělské výrobě, která má v tomto regionu bohatou tradici. V roce 2022 se podnik rozhodl přejít na ekologické hospodaření. Společnost obhospodařuje 400 hektarů zemědělské půdy, z nichž přibližně 250 hektarů tvoří trvalé travní porosty a 150 hektarů orná půda. K efektivnímu hospodaření teď podnik pomáhají luční brány Köckerling Grasmaster 600.

„Louky jsou často mezi lesy, kde je velký výskyt zvěře, nejen tradičních divokých prasat, ale například i daňků. Pravidelná péče je tak nezbytná. Na jaře i na podzim se snažíme provést údržbu trvalých travních porostů pomocí lučních bran a smyků,“ vysvětluje Ladislav Plšek, předseda představenstva PODHORAN LUKOV.

V rámci ekologického hospodaření musel PODHORAN LUKOV nahradit některé chemické zásahy mechanickými metodami. Po pečlivém výběru se podnik rozhodl pro luční brány Köckerling Grasmaster 600, které byly podrobeny praktickým zkouškám jak na orné půdě, tak na lou-

kách poškozených zvěří. Po úspěšných testech byla objednána souprava s pracovním záběrem šest metrů, která nyní pomáhá jak při údržbě luk, tak při mechanické regulaci plevelů na orné půdě. Stroj si podnik pořídil od firmy P & L. A s jeho výkony jsou zemědělci z Lukova spokojeni. Oceňují kvalitní a masivní konstrukci Grasmasteru 600 i to, že se dokáže přizpůsobit různému povrchu. Pracovní sekce bran se dají různě nastavovat, síla přítlačku se ovládá hydraulicky přímo z kabiny traktoru.

„Brány využíváme na jaře i na podzim. Pokud jsou správně nastaveny a použity



Luční brány Köckerling Grasmaster nekompromisně vyvláčejí starou trávu, srovnají pozemek po krutích a rozryté plochy po lesní zvěři, eventuelně dosejí poškozené plochy. Mohou se použít i pro vláčení plevelů v jařních.

ve správném termínu a při vhodných vláhových podmínkách, odvedou i na orné

půdě při mechanické likvidaci plevelů kvalitní práci. A to je pro nás velmi důležité, protože v ekologii je boj s plevelem na orné půdě velmi složitý. Navíc provzdušněním povrchu půdy pomáhají nastartovat růst obilnin,“ dodává Ladislav Plšek.

Živočišná výroba je v podniku zaměřena na chov skotu masného plemene limousine, přičemž základní stádo čítá kolem 120 kusů. Skot má od května do listopadu k dispozici 150 hektarů pastvin, během zimních měsíců je ustájen na farmě v Kašavě. Rostlinná výroba slouží primárně k produkci krmiva pro skot, přičemž zhruba polovina orné půdy je určena právě pro tuto potřebu. Na zimu se připravuje senáž a seno, přičemž postupně roste podíl ploch určených k výrobě objemného krmiva

## Köckerling: Historie plná inovací

Firma Köckerling má dlouhou a bohatou historii plnou inovací. Založena byla před více než stoletím a od té doby se neustále vyvíjí, aby vyhověla náročným požadavkům moderního zemědělství. V průběhu let se firma zaměřila na vývoj a výrobu strojů, které nejen zvyšují produktivitu, ale také přispívají k udržitelnosti a ochraně životního prostředí. V České republice patří mezi tradiční a osvědčené výrobce zemědělské techniky.

## Navazující výroba a průmyslové aktivity

Vedle zemědělské činnosti se PODHORAN LUKOV a. s. věnuje také rozsáhlé vý-

robní činnosti, která tvoří podstatnou část obrátu společnosti. Historie této výroby sahá až k původnímu zemědělskému družstvu, které v důsledku hospodaření v méně úrodném regionu rozvinulo přidruženou výrobu. Dnes tvoří kovový roba více než 80 procent obrátu společnosti, přičemž hlavní produkci jsou kontejnery pro nákladní dopravu, zemědělství a lesnictví. Specializace podniku spočívá v zakázkové výrobě kontejnerů na míru, včetně modelů s výtlačným čelem, pohyblivou podlahou nebo sušičicí a lisovacími funkcemi. Ročně podnik vyrobí přibližně 1500 kontejnerů, přičemž více než 95 procent produkce směřuje na export do zemí Evropské unie.

Jaroslav Kropáč



## ALLROUNDER -profiline-

výkonný kombinátor pro mělké zpracování půdy

Pro předsetřovou přípravu, zapravení kejd a digestátů, ošetření podmítky. Mechanické nebo hydraulické nastavení hloubky zpracování. V pracovních záběrech od 6,00 m do 14,50 m.



# Jednoduchost s maximálním výkonem: Představujeme zastýlací vůz NZ od Cernina

Zemědělské družstvo Zderaz z Pardubického kraje je příkladem moderního přístupu k živočišné výrobě, kde hraje klíčovou roli technologická inovace. V loňském roce si do svého vozového parku pořídili zastýlací vůz NZ od českého výrobce Cernin. Stroj si rychle získal uznání díky své jednoduchosti, spolehlivosti a efektivitě.

Zemědělské družstvo Zderaz hospodaří na 1930 hektarech zemědělské půdy a patří mezi moderní farmy kombinující rostlinnou a živočišnou výrobu. Specializují se na brambory pro průmyslové zpracování a chov dojných skotu plemene Červená straka. Stádo čítá téměř 1500 kusů, z toho dojníc je zhruba 600 a přes 300 býků je ve výkrmu. Součástí podniku je bioplynová stanice o výkonu 720 kW, která efektivně zpracovává vedlejší produkty farmy. O úspěchu a kvalitě odváděné práce družstva svědčí ocenění Skokan roku 2023 v soutěži Mléčná farma roku.

Středisko Hluboká u Skutče prošlo v uplynulých letech modernizací včetně výstavby nových stájí a dojirny, kde roční dojvost na jednu dojnici dosahuje 8400 litrů. Pro efektivní zastýlení boxových lóží, kde se místo slámy používá separát z bioplynové stanice, hledalo družstvo řešení, které by odpovídalo jejich specifickým potřebám.

„Stávající rozdrůzovače slámy nebyly na práci se separátem ideální. Materiál se lepil na stroj, zanášel turbínu a výsledkem byla nejen horší produktivita, ale i zbytečné komplikace při údržbě,“ vysvětluje mechanizátor Lukáš Tlapák.

## Od problému k efektivnímu řešení

Řešením se stala loňská novinka Cerninů – zastýlací a krmný vůz NZ o objemu 7 m<sup>3</sup>. Jde o tažený stroj s jednoduchou konstrukcí a vysokou účinností. NZ je tvořen míchací vanou oválného tvaru s vertikálním šnekem osazeným pěti noži. Pokud slouží NZ jako krmný vůz, může být vybaven protiostřím pro částečné řezání hmoty. O pohyb šneku se stará vývodová

hřídel a planetová převodovka. Šnek důkladně a rychle promíchá materiál, který samovolně vypadává na příčný dopravník prostorem v zadní části míchací vany. Vše funguje na bázi gravitační síly, takže hmota není nijak zahřívána. Směs je následně transportována dopravníkem na požadované místo. K dispozici je pogumovaná nebo nerezová verze dopravníku.

Firma Cernin navíc přizpůsobila zařízení přímo na míru podmínkám družstva Zderaz. Pro snadnou nakládku malým nakladačem bylo nutné snížit výšku stroje o 40 centimetrů. Míchací nože šneku byly prodlouženy, protiostří odstraněno a vnitřní povrch míchací vany upraven, aby byl hladší. Tyto úpravy zajistily, že na stěnách vany neulpívá materiál a lépe se zpracovává.

V družstvu se NZ stal nepostradatelným pomocníkem u malých farmářů i v moderních zemědělských podnicích. Za svou unikátnost získal model NZ



Zleva produktový manažer firmy Cernin Jitka Bukovjanová, zootechnička Eva Ročková, mechanizátor Lukáš Tlapák a obsluha stroje Petr Tměj

ky. Díky jednoduché a lehké konstrukci je stroj snadno ovladatelný a je agregován se Zetorem 8011 o výkonu 80 koní.

## Investice, která se vyplatí

NZ není jen obyčejným zastýlacím strojem. Díky své variabilitě, jednoduchosti a účinnosti se stává oblíbeným pomocníkem u malých farmářů i v moderních zemědělských podnicích. Za svou unikátnost získal model NZ

ocenění na výstavě Animal Tech 2023. Farmářům jsou k dispozici stroje s objemy od 4 do 14 m<sup>3</sup>, přičemž u verzi od 12 m<sup>3</sup> je již použita dvoušneková technologie.

Zkušenosti družstva Zderaz potvrzují, že jde o investici, která se vyplatí. Jednoduchý stroj přispívá ke zlepšení péče o zvířata a zvyšuje efektivitu každodenní práce.

Pro více informací o stroji navštivte webovou stránku [www.cernin.cz](http://www.cernin.cz), nebo kontaktujte produktového manaže-

ra Ing. Jitku Bukovjanovou na e-mailu: [bukovjanova@cernin.cz](mailto:bukovjanova@cernin.cz) nebo na telefonu +420 776 172 611.

Autor: Ing. Jitka Bukovjanová, produktový manažer Cernin s.r.o.

## AKČNÍ NABÍDKA



## KUP NZ A ZÍSKEJ TURBÍNU SE SLEVOU 10 %!

- Zastýlací a krmný vůz NZ – ideální pro separát i slámu volnou nebo v balíku
- Spolehlivý a robustní
- Vysoká životnost a snadné ovládání
- Sleva 10 % na zastýlací turbínu



Akce platí do 30. 3. 2025  
Ing. Jitka Bukovjanová  
(+420) 776 172 611  
[bukovjanova@cernin.cz](mailto:bukovjanova@cernin.cz)

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



NZ je ceněn pro svou jednoduchost a zároveň vysokou efektivitu i v náročných podmínkách



Model NZ od Cerninu si hravě poradí se zastýláním separátů. V družstvu 2x týdně zastele 508 boxových lóží.



Cernin přizpůsobil stroj přímo na míru podmínkám družstva Zderaz, kdy mimo jiné snížil výšku stroje o 40 centimetrů.



## Zastýlání a krmení nesenými stroji nebylo nikdy jednodušší

Rozdružovače balíků jsou navrženy tak, aby zvládly zpracovat jak kulaté, tak hranaté balíky včetně dlouhých slámy nebo senáže.

**Otázka správného a ekonomického řešení podestýlky a krmení hospodářských zvířat nabývá v dnešní době na stále větší důležitosti. Rostoucí náklady na materiál i práci vedou farmáře k hledání efektivních technologií. Firma Cernin díky nabízí řešení v podobě spolehlivých a jednoduchých zastýlacích a krmených nesených strojů.**

Zajištění kvalitního podestýlání a krmení hraje zásadní roli v efektivním chodu každé farmy. Ceny sena, slámy i pracovní síly stoupají a farmy se zaměřují na optimalizaci těchto procesů. Společně s nákladovou stránkou věci je dalším velkým problémem případná prašnost. Ta negativně ovlivňuje nejen prostředí zvířat, ale i citlivé technologie jako jsou dojírci roboti či automatizované krmené systémy. „V oblasti

vlastních strojů se věnuje vývoji a výrobě zejména nesených zastýlacích a krmených lžic, rozdružovačů balíků a manipulačních lžic, vše s externím pohonem. Naše stroje vynikají spolehlivostí a bezprašností, a navíc nepřesahují cenovou hladinu půl milionu korun,“ říká Jitka Bukovjanová, vedoucí obchodu Cernin díly s.r.o.

Nabídka společnosti zahrnuje robustní a spolehlivé nesené stroje, které zvládnou

různé typy materiálu, například separát, senáž, řezanou slámu do délky 20 cm nebo směsné krmené dávky. Stroje jsou navrženy tak, aby se dokázaly přizpůsobit i specifickým podmínkám jako jsou úzké prostory nebo nízké stropy. Typicky zelené stroje zvládnou efektivně zpracovat kulaté i hranaté balíky, což přispívá ke zjednodušení provozu na farmě.

Společnost Cernin díky klade důraz na dlouhou životnost svých zařízení. Robustní konstrukce strojů je připravena na každodenní zátěž a zajišťuje spolehlivý provoz i v náročných podmínkách.

### Zastýlací a krmené nesené lžice

Jedním z hlavních produktů firmy jsou zastýlací a krmené nesené lžice. Tyto univerzální stroje slouží nejen k zastýlání

separátu či slámy, ale také ke krmení zvířat senáží, siláží nebo jadrným krmivem. Modelová řada zahrnuje varianty **L160, LB160, LV160, L190 a L220** s objemem 1,3 až 1,9 m<sup>3</sup>. Pro větší objemy je k dispozici model **L4** s kapacitou až 4 m<sup>3</sup> a to díky nastavným plechům.

Model **LV160** je vybaven speciálně upravenými lopatkami na čehrači, které zabírají ulpívající materiál a zajišťují jeho plynulé vyskládání na pás. Mechanicky uzavíratelné šibry a hydraulické ventily umožňují regulaci množství propadávajícího materiálu podle aktuálních potřeb. Tento model je tak ideální pro aplikaci vápence či jiných posypových mouček.

U modelu **LB160** má široký dopravník (63,5 cm) s frézou, díky čemuž je minimalizováno riziko ucpávání a hodí se proto pro práci s dlouhou slámou či senáží.

### Rozdružovače balíků

Další významnou kategorií jsou rozdružovače balíků. Modely **NBLOCK250** a **NBLOCK150** se liší velikostí a vnitřním pracovním objemem, přičemž model **NBLOCK150** je určen pro kulaté balíky a pro hranaté pak druhý model. Stroje zvládají zpracovat dlouhou slámu nebo senáž a vyznačují se schopností minimální prašnosti, tak jak je hmota rovnoměrně a bez tlaku rozdružena otáčejícími se frézami.

Stroje jsou oblíbené pro svou jednoduchou manipulaci a schopnost řešit i komplikované provozní podmínky jako jsou nízké přejezdy nebo potřeba rychlého a rov-

noměrného zastýlání hlubokých podestýlek.

Produkty Cernin díky je navíc možné snadno integrovat do automatizovaných zastýlacích a krmených linek nebo opatřit koly a vyrobit polosené varianty. To je výrazné majitelům snižuje potřebu manuální práce a zvyšuje celkovou efektivitu farmy. „Automatizace je trend, který v zemědělství stále sílí. Naše stroje jsou navrženy tak, aby mohly být součástí těchto procesů a farmám pomohly

zvládat běžný provoz s menším počtem pracovníků,“ doplňuje Bukovjanová.

Pokud hledáte způsob, jak optimalizovat proces zastýlání a snížit provozní náklady, stroje od firmy Cernin díky představují řešení ke zväzení. Pomohou vám jednak lépe zvládat každodenní provoz farmy, chránit techniku i zdraví zvířat a zvyšovat ekonomickou udržitelnost vašeho podniku.

**Autor: Ing. Jiří Černín, jednatel Cernin díly**



**OBJEDNEJTE SI  
TECHNIKU OD CERNIN DÍLY  
A ZJEDNODUŠTE SI PRÁCI!**

**ZASTÝLACÍ A KRMNÉ LŽICE**

- Na separát, směsné dávky, moučky i volnou slámu
- Od 1,3 m<sup>3</sup> do 4 m<sup>3</sup> s nastavnými plechy
- Robustní, snadná údržba, dlouhá životnost




**NESENÉ  
ROZDŘUŽOVAČE**

- Na kulaté i hranaté balíky, dlouhou slámu i senáž
- Bezprašný
- Vhodný do nízkých stropů a úzkých prostor
- Setří čas i náklady

Ing. Jitka Bukovjanová  
(+420) 775 172 611  
bukovjanova@cernin.cz  
[www.cernin-dily.cz](http://www.cernin-dily.cz)



Zastýlací a krmené lžice jsou univerzálním řešením, které poslouží jak k zastýlání separátu či slámy, ale také ke krmení zvířat senáží, siláží nebo jadrným krmivem.

# Mléko 2025 – Největší konference v oblasti automatizace chovu skotu v Evropě

Společnosti Lely Soběslav a AGRO-partner uspořádaly v polovině ledna v pražském Cubex Centru v pořadí již šestý ročník odborné konference v oboru automatizace a robotizace chovu skotu s názvem **Mléko 2025**. Jejím mediálním partnerem bylo i vydavatelství ProfiPress, které část konference přenášelo streamovací službou TV Zemědělec.

Jednalo se o největší konferenci v oblasti automatizace chovu skotu v Evropě, na níž novinky a budoucnost tohoto oboru představili přední zahraniční i domácí odborníci. Jejím podtitul „Budoucnost začíná právě teď“ napovídá, jakým tématům se tentokrát věnovala. Ve srovnání s minulými ročníky nabídla více odborných řečníků, rozmanitější interaktivní program a větší příležitosti k networkingu.

„Prostory Cubex Centra v Praze skvěle odrážely téma lednové konference. Nadčasovost zde proplétala realitu s vizí budoucnosti, což výstižně podporuje myšlenku celé akce. Klíčovým poselstvím je, že naše současná rozhodnutí mají přímý vliv na to, jaká bude naše budoucnost,“ řekla Ivana Průchová, marketingová manažerka pořádající společnosti AGRO-partner. To, co se rozhodně implementovat dnes, může podle Ivany Průchové zajistit České republice dominantní pozici na trhu i v nadcházejících letech.

„Budoucí technologie a inovace totiž nemusí být jen vizí. Mohou se již nyní stát nedílnou součástí našich projektů, což zajišťuje dlouhodobou konkurenční výhodu,“ uvedla.

### Mléko na druhou

Všechny přednášky, workshopy i diskuze byly zaměřeny na inovace a vize budoucnosti chovu skotu. Součástí konference bylo i vyhlášení nejlepší české robotizované farmy s AMS Lely za rok 2024. Konference s původním názvem **Mléko 2025** se v průběhu akce přejmenovala na **Mléko na druhou**. Na ní vystoupila například Irma Macháčová ze společnosti B-inside, která se věnovala analýze automatizace v chovu skotu v České republice. Nezávislá průzkumná agentura B-inside prováděla první průzkum na podzim 2022. V současné době probíhá druhý průzkum „Analýza automatizace v chovu skotu v České republice“. Ve svém vystoupení zodpověděla otázky: Jaké jsou trendy? Jaké jsou naopak bariéry v automatizaci?

Petr Gondek ze společnosti ERSTA se zaměřil na budoucnost v řízení klimatu ve stáji pro chov skotu. Odpověděl například na otázky: Co vše lze automatizovat z pohledu zlepšení welfare skotu? Jak snížit celkovou spotřebu elektřiny při automatizaci řízení klimatu? Představil také značku Ersta, což je de facto produktová řada, kterou společnost AGRO-partner zařadila do svého portfolia. Primárně se zaměřuje na klima ve stájích, nicméně i o další výrobky. Je také zaměřená na budoucnost, na práci směřující inteligenci.

### Žlutá revoluce a Dairy XL farmy

Prezentaci si připravil i Jan Brogger Rasmussen, zastupující společnost Lely International, s příspěvkem **Budoucnost v chovu skotu z pohledu lídra na trhu**. I on si položil otázky: Jaká je budoucnost v automatizaci? Kam směřuje automatizace? Budou všechno řídit roboti a umělá inteligence? Jaké jsou novinky v rámci **Žluté revoluce**? „Žlutá revoluce je označení pro situace, kdy máme v zemědělství nějaký nový produkt. A pokud jde o velkou novinku, nazýváme ji právě **Žlutá revoluce**. Je to

tedy něco, co pro nás znamená velkou změnu nebo významný posun. Může to být například nový typ stroje nebo nový dojírci robot. Ale může to být také úplně nový koncept. Jedním z konceptů, který jsme právě představili jako součást **Žluté revoluce**, je monitorování stáje novým typem techniky. Jde o kompletní monitorování stáje, díky čemuž přesně víme, kde se každá kráva nachází, jak se pohybuje, a co dělá. Upozorní také i na její špatný zdravotní stav,“ vysvětlil Rasmussen.

Andrzej Adryan z Lely East si připravil prezentaci na téma situace Dairy XL (velkých farem) v evropském měřítku. „Dairy XL farmy představují segment, kde máme minimálně 500 dojnic a kde je těchto 500 dojnic dojeno minimálně na osmi robotech. A pro tento segment je hlavním trhem evropský trh. Druhým segmentem budou Spojené státy americké, nicméně v současné době je právě Evropa naším hlavním trhem,“ uvedl Adryan. Zaměřil se i na porovnání České republiky a evropských států v chovu skotu a v automatizaci.

Petr Gondek ze společnosti ERSTA se zaměřil na budoucnost v řízení klimatu ve stáji pro chov skotu. Odpověděl například na otázky: Co vše lze automatizovat z pohledu zlepšení welfare skotu? Jak snížit celkovou spotřebu elektřiny při automatizaci řízení klimatu? Představil také značku Ersta, což je de facto produktová řada, kterou společnost AGRO-partner zařadila do svého portfolia. Primárně se zaměřuje na klima ve stájích, nicméně i o další výrobky. Je také zaměřená na budoucnost, na práci směřující inteligenci.

### Surové mléko vyvážíme, mléčné výrobky dovážíme

Na konferenci rovněž zaznělo, že část vyprodukovaného mléka vyvážíme do zahraničí, ale pro nás by bylo daleko lepší, kdybychom dokázali české mléko zpracovat v českých mlékárnách a vyvážet zpracovanou směs jako jsou sýry, jogurty, máslo a podobně. Česko vyváží dvacet procent produkce surového mléka, ale dováží se až padesát procent zpracovaných mléčných produktů jako třeba máslo nebo sýry. Zapřičiňuje to především cena. Pokud dostane český producent v německé mlékárně vyšší cenu za mléko, tak samozřejmě volí odběratele v Německu.

Je třeba preferovat české mlékárny, ale i zemědělci musí zaplatit náklady, musí zaplatit zaměstnanec a každý halfrín na každém litru je samozřejmě znát. A tak když mají možnost prodat mléko někomu, kdo jim



Mléčný robot Lely Astronaut



Vyhlašování vítězů soutěže Robotická farma 2025



Stánek ZD Sloupnice

zaplatí vyšší cenu, tak se toho zemědělec snaží využít. Řešením by bylo, kdyby české mlékárny platily aspoň evropskou cenu, aby byly schopny zaplatit cenu jako třeba německé, ale taková situace v České republice není.

### Automatizace a robotizace chovu skotu s AMS Lely

Součástí programu bylo také slavnostní vyhlášení vítězů soutěže **Robotická farma roku 2024**, které se zúčastnilo více než 150 farem využívajících dojírci roboty Lely Astronaut. Ocenění Nejlepší robotizovaná farma česka podle Martina Pýchý vyjadřuje respekt těm nejlepším v oboru, a zároveň motivovat další farmáře k zavádění moderních procesů v chovu skotu. Zatímco v roce 2000 chovali zemědělci v Česku zhruba půl milionu dojných krav, předloni to bylo podle údajů Českého statistického úřadu už jen necelých 350 tisíc.

### Vítězové byli ocenění ve dvou kategoriích:

**Nejvyšší denní nádoj na jedno dojící robot:**

1. místo: Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici. Družstvo obhájilo loňské prvenství. Předloni bylo druhé. Roboty používají od r. 2008, chovají 970 kusů dojnic s veterinárním úkolem, ale také rychleji zjistí třeba problémy s paznehty nebo s jinými zdravotními problémy. Finanční návratnost nových moderních technologií je mezi osmi a deseti lety.
2. místo: ZD Vysočina Dolní Hrachovice
3. místo: Hospodářské obchodní družstvo Dolní Heřmanice

**Nejvyšší denní nádoj na jedno dojnice:**

1. místo: AGROBOS, s.r.o. (Slatina)
2. místo: Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici
3. místo: Agro družstvo Sebrana

ňují také různé regulace a politická situace. Produkci mléka to však vzhledem ke zvyšující se užitkovosti krav neohroží.

Podle predikce od nezávislých organizací je mléko komoditou přinášející zisk a jeho produkce se bude v návaznosti na zvyšující se poptávku zvyšovat. V tomto směru je situace v Evropě a ve Spojených státech amerických velmi podobná a mělo by docházet k nárůstu. Naopak nízké marže a vysoké náklady budou bránit růstu produkce v Číně, kde pravděpodobně naopak dojde ke snížení. Přestože Austrálie a Nový Zéland jsou velkými producenty mléka, bude výroba postavená na extenzivním systému stagnovat. Pokud jde o Jižní Ameriku, na brazilské produkci je stále viditelný dopad povodní ze začátku roku 2024. Vysoká inflace ovlivňuje spotřebu i v Argentině. Vzhledem k nízkým nákladům na krmiva se však dá v této části světa očekávat navýšení produkce. S nárůstem světové populace se poptávka po mléce bude zvyšovat, což je dobrý odrazový můstek pro vznik velkých farem s vysokou koncentrací zvířat.

### Robotizace přináší nové možnosti

Moderní trendy - jako jsou robotické systémy pro dojení krav, krmení i čištění stáje nebo technologie ke sledování zdravotního stavu zvířat - pronikají do všech odvětví a chov skotu není výjimkou. Automatizace přináší nové možnosti pro zefektivnění chovu, zlepšení blaha zvířat a snížení nákladů pro farmáře.

Dojnice, jejichž životní funkce jsou měřené čidly, které fungují podobně jako chytré hodinky u lidí, mají prodloužený život zhruba o jednu laktaci, tedy zhruba o rok. V současnosti již dostávají krávy ve stájkách respondéry na obojků u krku, které sledují reprodukční stav zvířat, přijímají krmiv, jejich přežvykování, ale také právě informace o zdravotním stavu. Vyhodnocení pak dělá umělá inteligence. Zemědělci tak můžou lépe cítit pomoc s veterinárním úkolem, ale také rychleji zjistit třeba problémy s paznehty nebo s jinými zdravotními problémy. Finanční návratnost nových moderních technologií je mezi osmi a deseti lety.

### Výroba mléka ve světě

Celosvětovým trendem v příštích pěti letech bude snižování počtu mléčných farem s tím, že budou vznikat farmy o vyšší koncentraci zvířat. Hlavním důvodem je nedostatek pracovních sil, přičemž v Evropě tento sektor negativně ovliv-

ňují také různé regulace a politická situace. Produkci mléka to však vzhledem ke zvyšující se užitkovosti krav neohroží.

Podle predikce od nezávislých organizací je mléko komoditou přinášející zisk a jeho produkce se bude v návaznosti na zvyšující se poptávku zvyšovat. V tomto směru je situace v Evropě a ve Spojených státech amerických velmi podobná a mělo by docházet k nárůstu. Naopak nízké marže a vysoké náklady budou bránit růstu produkce v Číně, kde pravděpodobně naopak dojde ke snížení. Přestože Austrálie a Nový Zéland jsou velkými producenty mléka, bude výroba postavená na extenzivním systému stagnovat. Pokud jde o Jižní Ameriku, na brazilské produkci je stále viditelný dopad povodní ze začátku roku 2024. Vysoká inflace ovlivňuje spotřebu i v Argentině. Vzhledem k nízkým nákladům na krmiva se však dá v této části světa očekávat navýšení produkce. S nárůstem světové populace se poptávka po mléce bude zvyšovat, což je dobrý odrazový můstek pro vznik velkých farem s vysokou koncentrací zvířat.

### Výroba mléka v Evropě

Podle předsedy Zemědělského svazu ČR Martina Pýchý očekává Evropská komise, že ve střední a východní Evropě ve střednědobém horizontu počty dojnic porostou, naopak na Západě půjde spíše o snížení produkce. V rámci Evropské unie se podle výhledu do roku 2030 bude produkce mléka přesouvat ze západu na východ. Jinak řečeno se očekává, že v zemích bývalé EU-15 dojde ke snížení produkce mléka až o devět milionů tun. Ve zbývajících členských zemích se bude výroba mléka spíše zvyšovat. Například v České republice dojde k navýšení produkce mléka za předpokladu, že chovatelé využijí rezervy v podobě opatření, která zvýší produktivitu dojnic. Největší nárůst se pak odhaduje v Polsku, kde by se mléčná produkce měla zvýšit asi o dva milióny tun mléka. Co se týká cenového vývoje, ceny mléka budou stabilní či mírně vyšší. S nárůstem světové populace se poptávka po mléce bude zvyšovat. A to je dobrý odrazový můstek pro vznik velkých farem s vysokou koncentrací zvířat.

**Bohumil Brejček**

# Klecím pro hospodářská zvířata zvoní hrana

Podle průzkumu Eurobarometru 2023 se převážná většina devíti z deseti (89 %) občanů EU, tedy přibližně 400 milionů lidí, domnívá, že zvířata by neměla být chována v individuálních klecích. Přesto v celé Evropě každoročně stráví většinu svého života v klecích přibližně 300 milionů prasat, slepic, králíků, telat, kachen, křepelek a hus. Zvířata chovaná v klecích jsou často zavřená v holém stísněném prostředí, neschopná projevit i to nejzákladnější chování. Existuje mnoho vědeckých důkazů potvrzujících, že klece vážně poškozuji welfare zvířat, včetně nejnovějších vědeckých stanovisek Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), která doporučují, aby se klece nadále nepoužívaly pro nosnice, chovné prasnice, křepečky a kachny.

Na základě těchto a dalších skutečností Compassion in World Farming (CIWF) vítá závazek Evropské komise začít v roce 2026 realizovat slíbenou reformu legislativy, týkající se welfare zvířat. Prioritou mají být návrhy na zákaz klecových chovů. Eurokomisař pro welfare zvířat Olivér Várhelyi na posledním plenárním zasedání Evropského parlamentu v roce 2024 ve Štrasburku tímto závazkem reagoval na přání lidí z Evropy, včetně 1,4 milionu těch, kteří podpořili evropskou občanskou iniciativu

Konec doby klecové. Eurokomisař však nestanovil žádný časový plán pro předložení kompletní revize právních předpisů o welfare zvířat.

## Nutná revize legislativy

Toto oznámení následovalo po měsících rostoucího tlaku ze strany veřejnosti a poslanců Evropského parlamentu napříč politickým spektrem, kteří naléhali na Komisi, aby do svého pracovního programu zařadila i spisy týkající se welfare zvířat. Několik evropských zemí, včetně Švédska, Dánska, Česka, Francie a Německa, rovněž vyzvalo výkonný orgán EU, aby předložil chybějící legislativní návrhy co nejdříve.

V souvislosti s revizí legislativy pro welfare zvířat maďarský eurokomisař pro zdraví a dobré životní podmínky zvířat Olivér Várhelyi evropským zákonodárcům sdělil: „Nejenže to potřebujeme udělat, ale my to také uděláme.“

Tento eurokomisař také staví na přístupu nazvaném „jedno zdraví“, který uznává spojení mezi lidmi, zvířaty, rostlinami a jejich společným prostředím. A k jeho představení je dobré uvést některé z jím prosazovaných zásad, a to je i modernizace pravidel pro dobré životní podmínky zvířat, včetně dovozu exotických zvířat. Navrhuje také opatření k předcházení a stejně tak i omezování plynutí potravinami. A vzhledem k novince zvané Mercosur je určité záslužná i jeho neposazování zásada, a to je prosazování norem bezpečnosti potravin, mimo jiné prostřednictvím zvýšených kontrol dovážených produktů.

## Strategický dialog o budoucnosti zemědělství EU

V reakci na úspěšnou iniciativu Konec doby klecové, kterou podepsalo více než 1,4 milionu lidí z Evropy, se Komise v roce 2021 jednoznačně a právně zavázala, že do roku 2023 předloží legislativní návrhy, které ukončí klecové chovy do roku 2027. Předchází Komisi bohužel



Žalostný pohled na zvířata uvězněná na celý svůj život v klecích

svůj slib nesplnila a návrhy na poslední chvíli odložila. V září minulého roku ochránci zvířat s radostí vítali konsenzus dosažený v nové zprávě Strategického dialogu o budoucnosti zemědělství EU, kterou podpořilo 29 významných svazů a sdružení z agrárního sektoru, občanské společnosti a akademické obce. Tato zpráva vyzývá Evropskou komisi, aby zveřejnila návrhy na revizi pravidel pro welfare zvířat a zákaz klecových chovů do roku 2026.

## Hospodářská zvířata už čekala dost dlouho

Vinciane Patelou, vedoucí CIWF EU, uvedla: „Toto oznámení představuje významný milník v boji za osvobození 300 milionů zvířat, která jsou v Evropě stále každoročně držena v klecích. Budeme spolupracovat s Evropskou komisí, abychom zajistili, že návrhy budou v roce 2026 skutečně předloženy. Klíčové aspekty předložených návrhů týkajících se welfare zvířat jsou stále nejasné, a to je nepřijatelné. Hospodářská zvířata už čekala dost dlouho. Povoláme Komisi k odpovědnosti, aby dodržela svůj slib vůči milionům lidí z Evropy, kteří požadují vyšší standardy welfare zvířat.“

## Mezi vyzývatelem slibu k ochraně zvířat patří i Česká republika

Na posledním zasedání Rady AGRIFISH před červnovými volbami do Evropského parlamentu vyzvalo několik členských států v čele se Slovinskem Komisi, aby i na

dále „upřednostňovala welfare zvířat v jádru své příští agendy“. Podobně v listopadu 2024 několik členských států naléhavě vyzvalo Komisi, aby do pracovního programu Komise na rok 2025 zařadila nevyřízené spisy týkající se welfare zvířat.

„Vítáme zařazení Česka mezi pokrokové země, které vyzývají Komisi ke splnění slibu a ukončení doby klecové. Vzhledem k tomu, že máme již uzákoněný zákaz klecí pro nosnice od roku 2027, je nezbytné, aby čeští zástupci v EU udělali vše, co je v jejich silách pro bezodkladné osvobození nosnic a všech dalších zvířat z klecí,“ dodala Romana Šonková, vedoucí CIWF Česko.

## Připojují se k výzvě další organizace

Mezinárodní organizace Compassion in World Farming (CIWF) koncem letošního ledna uvítala rozhodnutí Soudního dvora Evropské unie povolit třem významným nevládním organizacím připojit se jako vedlejší účastníci řízení k přelomové žalobě, týkající se evropské občanské iniciativy Konec doby klecové. Odmítnutí ostatních nevládních organizací však označila za krátkozraké.

Z rozhodnutí vyplývá, že organizace Eurogroup for Animals, Animal Equality a LAV úspěšně přesvědčily soud, že jejich činnost bude negativně ovlivněna tím, že Evropská komise nezveřejnila návrhy na zavedení zákazu klecových chovů zvířat do konce roku 2023, jak slíbila. Jako vedlejší účastníci řízení mají nyní tyto nevládní organizace možnost

předložit Soudnímu dvoru podrobnější argumenty, vysvětlující škodlivé důsledky tohoto selhání.

## Žalobu vítají i italsí aktivisté

Annamaria Pisapia, ředitelka italské kanceláře CIWF a mluvčí občanského výboru iniciativy Konec doby klecové, uvedla: „Vítáme rozhodnutí umožnit organizacím Eurogroup for Animals, Animal Equality a LAV, aby se připojily k právní žalobě ze Konec doby klecové, která volá Evropskou komisí k odpovědnosti za to, že nepředložila návrhy na zákaz klecových chovů do konce roku 2023, jak slíbila.“

Přesto hluboce litujeme krátkozrakost, kterou Soudní dvůr projevil, když odmítl organizace The ECI campaign a Foodwatch. Nesprávně totiž naznačuje, že neschopnost Komise ukončit utrpení milionů zvířat zavřených v klecích nebude mít žádný vliv na demokracii, ochranu spotřebitelů a bezpečnost potravin, ačkoli existují pádné důkazy o opaku.“

## Závěrečný apel

V celé Evropě stráví každý rok přibližně 300 milionů prasnice, telat, slepic, králíků, křepelek, kachen a hus celý život nebo jeho podstatnou část v klecích. Zvířata jsou často zavřená v holém prostředí, buď v přeplněných klecích, nebo zcela bez sociálního kontaktu, neschopná se otočit nebo projevit i to nejzákladnější přirozené chování.

Eugenie Linková

# Hospodářská zvířata na výstavišti v Brně

Ve dnech 27. až 30. dubna 2025 se na brněnském výstavišti uskuteční spolu s Národní výstavou hospodářských zvířat a Národní výstavou myslivosti také Mezinárodní veletrh ANIMAL TECH, zaměřený na živočišnou výrobu. Akce budou umístěny v pavilonech P, F a G1 a na přilehlých venkovních plochách. Součástí letošního ročníku veletrhu ANIMAL TECH bude projekt Chytrá farma, na výstavišti bude zhruba tisícovka hospodářských zvířat.

Na všech třech akcích se na výstavišti představí zhruba 150 firem. Jsou zastoupeny všechny základní obory veletrhu ANIMAL TECH – zemědělská technika, stroje a zařízení pro chov hospodářských zvířat a pro přípravu krmiv, dopravní a manipulační technika, genetika, veterinární technika a léčebné přípravky, zemědělské stavby, potřeby pro farmáře a doplňky do krmiv.



Brněnská Národní výstava hospodářských zvířat tradičně hostí šampionáty a soutěžní přehlídky skotu. Šampionáty masných plemen skotu budou probíhat po celou dobu výstavy. Masná plemena, u kterých nebude probíhat šampionát, budou předvedena v komentovaných přehlídkách. Národní šampionáty dojných plemen

proběhnou takto: neděle – jersey a brown swiss, pondělí – holštýnský skot, úterý – český strakatý skot. K masnému skotu se vážou i dvě mezinárodní akce: WG Beef Simental pro plemeno masný simental a EUROLIM pro plemeno limousine. V úterý 29. dubna proběhne na výstavišti kongres pro veterinární lékaře a chovatele „Smart-farming

z pohledu veterinárního lékaře“. Na návštěvníky bude také čekat včelařská výstava s potřebami pro včelaře a výrobky z včelích produktů. Na stánku Jihomoravského kraje se budou moci návštěvníci seznámit s jihomoravskou kulturní scénou. V neděli 27. dubna proběhne na výstavišti kongres pro veterinární lékaře a chovatele „Smart-farming

moci zúčastnit programu „Zemědělství žije!“. Stejně jako v minulém ročníku bude velmi rozsáhlý program koní. Na výstavišti se jich objeví víc než stovka a předvedou se v ukázkách pod sedlem, v zářeží i ve volnosti. Program bude probíhat v aréně v hale F a ve venkovní aréně pro trail a mountain trail.

Výstaviště bude otevřeno denně od 9 do 18 hodin, ve středu do 17 hodin. Nejvýhodnější vstupenky za 150 korun jsou k zakoupení na webu výstavy, ještě nižší jsou ceny pro organizované skupiny, které mohou navštívit výstaviště ve středu 30. dubna dokonce zdarma. Více informací na je k dispozici na [www.animaltech.cz](http://www.animaltech.cz).



Eurokomisař pro welfare zvířat Olivér Várhelyi na posledním plenárním zasedání Evropského parlamentu v roce 2024 ve Štrasburku tímto závazkem reagoval na přání lidí z Evropy, včetně 1,4 milionu těch, kteří podpořili evropskou občanskou iniciativu Konec doby klecové.



Znetvořené slepice v klecích



## Technologie pro chov

## Hospodářská zvířata

## Myslivost

**27—30/04/2025**

Výstaviště Brno

[animaltech.cz](http://animaltech.cz)



**Animal  
TECH**



**Smart  
Farming**



**Live  
Stock**



**Výstava  
Myslivosti**



**ČMSH  
a.s.** ČESKOMORAVSKÁ  
SPOLEČNOST  
CHOVATELŮ



**Central  
European  
Exhibition  
Centre**



**BVV  
Veletřhy  
Brno**

# AGROTECHNIKA Vaněk s.r.o.

Prodej a servis  
zemědělské a lesní techniky,  
prodej zahrádkářských potřeb

Těšíme se na vaši návštěvu na výstavě **ANIMAL TECH**  
ve dnech **27.–30. 4. 2025**  
Rádi vás přivítáme  
na našem stánku **005**  
na volné ploše **F.**

HP: 20-22-26-35-46-75-100-120-130



**Lis s variabilní komorou Z514 RN Metafach**  
Průměr balíku 90 až 160 cm  
Šířka balíku 120 cm  
Centrální mazání  
Vkládání rotorem  
Vázání do sítě  
Rezáni  
Centrální ovládací panel  
Homologace EU  
850.000 Kč až 998.000 Kč + DPH



Přepravníky balíků Metafach



T954 – 61 – 26 ks balíků



T009 – 11 – 12t – 38 ks balíků



T019 – 13 – 15t – 32 ks balíků



Třinápravová plošina na balíky T019 Hydro-Wall

Rozdružovače slámy Alimabis

HP 55  
Počet balíků 2 nebo 3 ks  
Dosah nastýlání 15 m  
Převodová skříň dvoustupňová  
Cena 499.000 Kč + DPH



Vrutice 83, 411 47 Polepy, pobočka Strakonice - Ul. Písecká (naproti autobazaru Polák)  
www.agrotechnika.cz, www.palms.cz, www.farmtrac.cz  
mail: agrotechnika@agrotechnika.cz  
mobil: 602 138 914, 602 288 164, 725 927 533, lesní technika – 606 791 775

## Pícninářské stroje za výhodné ceny



Boční žací stroj Rožmitál SD-260, záběr 2,6 m,  
disky, hydraulické odpružení, středové zavěšení, nový  
230 000,- Kč



Boční žací stroj Rožmitál SD-300, záběr 3,0 m,  
hydraulické odpružení, středové zavěšení, předváděcí  
244 000,- Kč



Čelní žací stroj Rožmitál SC-301, záběr 3,0 m,  
disky, čelní vlečené zavěšení, předváděcí, nový  
260 000,- Kč



Obraceč/shrnovač píče SP4-152 univerzální,  
záběr 3,5 m, 2 rotory, kardan se spojkou, nový  
120 000,- Kč



Obraceč píče OZ-676, záběr 6,7 m, 6 rotorů, tlumiče  
kmitů, kardan se spojkou, nový  
200 000,- Kč



Lis na kulaté balíky, vario, do průměru 165 cm,  
řezání, počítáč, síť, brzdy, předváděcí  
899 000,- Kč

agrotans  
otice

Dalších 7 strojů na pícniny u nás skladem:  
Agrotans Otice s.r.o., Štáblovice 179, tel. 553 791110

## ATRO – BETON spol. s r.o.

Klatovy 339 01, Volfškova 823/3  
Tel./zázn.: 376 315 715, Fax: 376 382 470  
www.atro-beton.cz, atrobeton@atro-beton.cz

NABÍZÍ:

- betonové stájové rošty
  - stájové pogumované rošty
  - provzdušňovací rošty do seníků
- vyroběné v licenci firmy BETONWERK Schwarz – SRN
- polymerbetonové krmné žlaby
- prodávané v licenci firmy DELA GmbH – SRN



## OSIVO MÁKU SETÉHO 2025



MS HARLEKYN    Teprosyn NP+Zn  
Energen Germin +  
Energen Fulhum +  
Gliorex

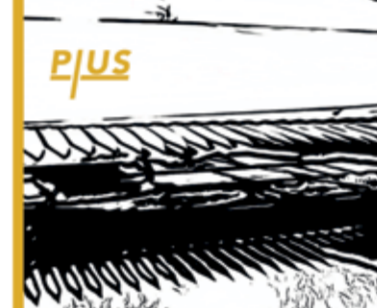
AZURIT

MS DIAMANT    BUTEO START  
LUMISENA  
AQUAFix

MS ZAFIR

MAJOR    labris@labris.cz  
tel.: 777 097 992

OPAL    APP: LABRIS AGRO  
www.labris.cz



Labris

**ČESKÝ MÁK®**  
Zasejte APLAUS,  
sklidíte úspěch

**Kompletní služby v oblasti máku  
od firmy ČESKÝ MÁK s.r.o.**  
od osiva až po finální  
zpracování  
a zobchodování

- ☞ Šlechtění, výroba a prodej osiv máku – zastupované odrůdy **APLAUS, MS TOPAS**
- ☞ Poradenství s pěstováním máku přímo v terénu
- ☞ Posklizňová úprava máku – čištění, sušení, skladování příjmu máku přímo ze sklizně a jeho skladování do doby čištění zdarma
- ☞ Výkup a prodej máku – termínované obchody na novou sklizeň, celoroční výkup máku čistého na naší čistícíce ale i z externích zdrojů
- ☞ Zpracování a prodej stabilizovaného máku a stabilizovaného mletého máku
- ☞ Zajištění kvality je zaručeno dodržováním norem FSSC 22000, HACCP a České cechovní normy

- Ing. Renata Vondráčková – severovýchodní oblast Čech  
T: +420 725 537 680, E: renata.vondrackova@agra.cz
- Ing. Tereza Machalová – jihozápadní oblast Čech  
T: +420 606 639 275, E: tereza.machalova@ceskymak.cz
- Leoš Hanzal – oblast Vysočina, Morava a Slovenská republika  
T: +420 606 041 949, E: leos.hanzal@ceskymak.cz

**ČESKÝ MÁK, s.r.o.**  
Váš specialista na mák  
**150 00 Praha 5**  
Pavla Švandy ze Semčic 1068/13

**Máte to ve svých rukách**

**NOVINKY KWS 2025**

**KWS MARCOPOLLO FAO Z 200 / S 200**  
■ Zdravá siláž s vysokým obsahem škrobu a celkovou stravitelností.  
■ Vynikající hybrid pro výsevy po sklizni žita na senáž.

**OMORPHIO FAO Z 250 / S 260**  
■ Hybrid s vysokým výnosem suché hmoty, s vysokým obsahem škrobu a stravitelností organické hmoty.

**NATAELO FAO Z 270 / S 270**  
■ Velmi vysoký výnosový potenciál zrna s nízkou sklizňovou vlhkostí.

**KWS TEMISTO FAO Z 270 / S 280**  
■ Silážní hybrid s vynikajícím výnosem a velmi vysokou kvalitou silážní hmoty.  
■ Vynikající odolnost vůči suchu a stresu.

**KWS OLTENIO FAO Z 350 / S 350**  
■ Velmi stabilní s vysokými výnosy zrna a nízkou sklizňovou vlhkostí.

f i q  
KWS.Cesko www.kws.cz

SEJEME  
BUDOUCNOST  
OD ROKU 1856

## MÁTE NEVYHOVUJÍCÍ BETONOVÉ PODLAHY?

Popraskané, vydrolené, nerovné a prašné?

Položíme na vaši  
nevyhovující podlahu

**LITÝ ASFALT**

Podlahy  
do skladů  
na obilí.

Podlahy  
do silážních  
žlabů.

Mnohé oblasti použití

- sklady, výrobní haly, haly na chov drůbeže, venkovní plochy ap.



**REALIZACE PO CELÉ ČR**

U Vodojemu 1267, Kyjov 697 01  
mobil: 603 830 214, e-mail: visek@asfalty.cz

**WWW.ASFALTY.CZ**

Víšek spol. s r.o.

## KOLTICO PNEU

NA TRHU  
26 LET  
S PNEU

### ŠIROKÁ NABÍDKA KULTIVAČNÍCH KOL VŠECH ROZMĚRŮ PRO VAŠE TRAKTORY

DÁLE V NABÍDCE ZEMĚDĚLSKÉ  
PNEUMATIKY, DISKY NA ZAKÁZKU  
A DVOJMONTÁŽOVÉ SYSTÉMY

KOLTICO s.r.o., Tovární 1630, 769 01 Holešov  
koltico@koltico.cz +420 573 395 140 www.koltico.cz

## GC ÚPRAVY® zemědělská kancelář

### EVIDENCE PŮDY

- rychlé založení smlouvy s pomocí katastrálních dat
- automatické kontroly smluv při změnách v katastru
- možnost automatického připočtu daně z nemovitosti k pachtu
- možnost valorizace smlouvy
- výplaty pachtu složenou, na účet, naturálním plněním
- rychlá tvorba přiznání k dani z věcí nemovitých

### DALŠÍ MOŽNOSTI

Součástí programu je mapová prohlížička. Bilance půdy dle veřejného LPIS umožní rychlou tvorbu podpachtovních smluv a přehled nad pronajatou a skutečně užívanou půdou. Evidence vlastního movitého i nemovitého majetku v další části programu.

### Přehledná evidence půdy

- >> Smlouvy a výplata pachtu
- >> Směny půdy, bilance pachtovních smluv a skutečného užívání
- >> Daně z věcí nemovitých
- >> Evidence vlastního majetku



**www.gcupravy.cz**

Geocentrum, spol. s r.o., tř. Kosmonautů 1143/8b, Olomouc, 585 205 260, gcupravy@geocentrum.cz

## OSIVA A SADBA JARO



### ŠIROKÝ SORTIMENT OSIVA A SADBY

- jarní obiloviny • luskoviny • kukuřice • olejnin
- okopaniny • pícniny, mezilodiny • travní směsi

Elita semenářská, a.s., Cupáková 4a, 621 00 Brno, tel. 549 522 641  
www.elita.cz



## Kompletní sortiment osiva a sadby pro jaro 2025



**www.oseva-agro.cz**

Váš partner pro osivo a sadbu.

## TRAVNÍ SMĚSI

zemědělské i trávnickové

- luční a pastevní
- luční a pastevní pro suchá stanoviště
- luční pro vlhčí stanoviště
- pásky podél vod
- jetelotrávy, greening
- směsi na přání
- hřišťová
- parková
- rychlé ozelenění

### KRMNÉ A NEKTARODÁRNÉ BIOPÁSY ZELENÉ A NEKTARODÁRNÉ ÚHORY DRUHOVĚ BOHATÉ POKRYTÍ PŮDY

**WWW.TAGRO.CZ**  
Červený Dvůr 112 391 56 Tábor 4 – Měšice  
Tel.: +420 381 253 044  
Email: tagro@volny.cz

## VINAŘ-SADAŘ

VINAŘ - OVOCINÁŘ

Odborný stavovský magazín pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře v ČR a na Slovensku. Informace, reportáže, rozhovory, články na aktuální témata, novinky, nové trendy, technologie, zajímavosti...

6 vydání za rok: únor, duben, červen, srpen, říjen, prosinec  
Roční předplatné 480 Kč / 19 €  
Předplatitelé tištěné verze budou mít bezplatně přístup do on-line verze a archivu časopisu Vinař – sadař.

Předplatné využijte e-mail: obchodni@agripriint.cz, tel.: 774 774 282  
Do mailu napište požadovaný počet ks, svou adresu a kontakty, popř. fakturační údaje.

AGRIPRINT s.r.o., Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, www.agripriint.cz

## jk machinery

Technologické linky  
pro zemědělství  
**na míru!**

PRO PROCESY POSKLIZŇOVÉHO ZPRACOVÁNÍ ŠIROKÉ ŠKÁLY  
ZEMĚDĚLSKÝCH KOMODIT A PLODIN



Naše směsi

## LUČNÍ PASTEVNÍ JETELOTRÁVY VOJTĚŠKOTRÁVY SMĚSI NA ZAKÁZKU

si dnes můžete objednat  
odkudkoliv...



Těšíme se na další společnou sezónu i v roce 2025

**www.roznovska-travni.cz**



## STOP ŠKŮDCŮM

Přípravky pro dům a zahradu i do zemědělství...

**PROFI PŘÍPRAVKY** - výrobky také pro podnikatele s IČ nebo držitele osvědčení DDD

Ratimor granule	4kg - 599 Kč
	10kg - 1199 Kč
Ratimor měkká nástraha	5kg - 899 Kč
	10kg - 1599 Kč
Brody voskové bloky	15kg - 2299 Kč
Brody měkká nástraha	10kg - 1759 Kč

**PRO PASTA CREME**  
Obilíbená formulace nástrahy ve formě gelu na všechny hlodavce a jiné škůdce s účinnou látkou je zpět.Gel je hlodavci velmi dobře přijímán i v místech s potravou. Velmi účinné hubení hlodavců: Stoupne — Olizne — Sežere  
Účinná látka: brodifacoum 0,004%  
Balení: 250g cena: 279 Kč  
Při koupi balení 12ks cena 255 Kč s DPH  
Při objednávce těchto produktů uveďte vaše IČ.

**ODPUZOVAČ ZVĚŘE WK0302**  
účinný na jelena, srnčí, zajíce, divočáky ze zahrad se solárním panelem, na plochu 50m2 CENA: 699Kč

**DERATIZAČNÍ TUNEL WK0508**  
Na myši i potkany s klíčem, Délka 34cm, šířka 9cm CENA: 63Kč

**ODPUZOVAČ KUN DO MOTORU WK0508**  
Chrání váš automobil před hlodavci a kunami, které okusují kabely a kryty nebo plastové části. Zařízení vysílá ultrazvuk a světelné záblesky. Připojuje se přímo k baterii vozidla. CENA: 1075Kč

**NEJPRODÁVANĚJŠÍ:**  
Ferramol proti slímkům neškodný pro psy, kočky, ježky atd.  
AKČNÍ CENA:  
3kg - 359Kč 5kg - 1199Kč  
2,5kg - 620Kč 10kg - 2305Kč

**DÝMOVNICE - SPREJOVÁ BOMBIČKA**  
hubí stěnice, pavouky, blechy, moly, mravence, svábky, mouchy, čmeláky atd. Na 100m3/30m2 CENA: 299Kč

Jedy, postřiky, hnojiva, fungicidy, herbicidy, odpuzovače, hlístice, přípravky proti hmyzu, na ochranu rostlin, proti plevelu, deratizační staničky aj.  
**E-SHOP www.stopskucum.cz tel: 734 339 670**



Prostějov • Olomouc • Opava • Třinec • Ostrava • Hustopeče



KDE JINÍ KONČÍ, MY ZAČÍNÁME

## ČIŠTĚNÍ BIOPLYNOVÝCH STANIC



tel.: +420 582 336 366  
mail: sezako@sezako.cz  
web: www.sezako.cz

### DÁLE NABÍZÍME:

- čištění, monitorování a pasport všech kanalizací
- čištění ropných a tukových lapolů
- čištění jímek a nádrží
- čištění domovních odpadů, (WC, stoupačky...)
- zkoušky těsnosti jímek, nádrží a potrubí

Praha • České Budějovice • Pelhřimov • Hradec Králové • Plzeň

JÍMKY, NÁDRŽE, SILA, HALOVÉ A STÁJOVÉ OBJEKTY

VÝSTAVBA OBJEKTŮ WOLF SYSTEM



WOLF SYSTEM spol. s r.o.  
Únětická 885  
252 62 Horoměřice



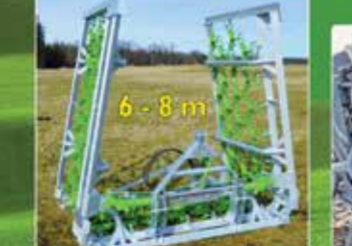
mail@wolfsystem.cz www.wolfsystem.cz +420 220 400 320

SPOLEHLIVÝ DODAVATEL STROJŮ A NÁHRADNÍCH DÍLŮ JIŽ 27 LET

Technika, péče o louky a pastviny



ZOCON



6 - 8 m



Sítě do lučních smyků  
5, 6, 8 m



200-1200 l nesené

Běžné luční smyky  
EUROPE

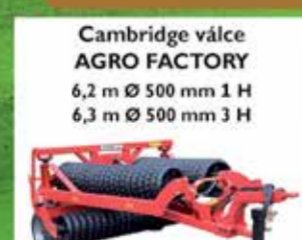


EXCELENT



4 metrové  
18 000,- Kč  
+ DPH

Stroje na polní výrobu



Cambridge válec  
AGRO FACTORY  
6,2 m Ø 500 mm 1 H  
6,3 m Ø 500 mm 3 H



Postřikovače JAR MET



Kompaktní disky MANDAM  
EXCLUSIVE 3 a 5 m



Kompaktní disk TAJFUN BURY  
3,0 m

STROJE SKLADĚNÍ Informace o strojech na tel.: 802 444 477. Vyzvedněte si katalog strojů ZDARMA na tel.: 817 050 050.  
System agro s.r.o.,  
E-mail: info@systemagro.cz, www.systemagro.cz  
PŘEDVADĚCÍ A SERVISNÍ CENTRUM Státek Novotný 1, 257 08 Račice

Od nás  
je všude blízko!



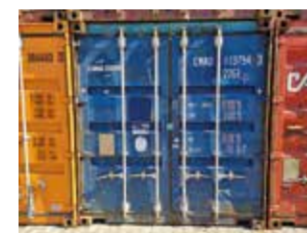
LODNÍ KONTEJNERY – PRAKTICKÉ, FLEXIBILNÍ, ODOLNÉ



- Rychlost instalace a skvělý poměr kvality a ceny!
- Univerzální využití:  
Skladování: Bezpečné uložení techniky, nářadí, sportovního vybavení nebo sezónních dekorací.  
Nouzové přístřešky: Ideální jako zázemí pro stavby, trhy nebo krizové situace.  
Prostor pro komunitu: Proměna kontejneru na mobilní knihovnu, dílnu, kavárnu nebo zázemí pro společenské akce.
- Máme dlouholeté zkušenosti s prodejem i pronájmem.
- Široká nabídka příslušenství
- Výhodné ceny.

Pro více informací navštivte

[www.lodnikontejnery.cz](http://www.lodnikontejnery.cz)  
nebo nás kontaktujte  
na tel. +420 725 947 801  
nebo +420 702 234 162



20' U 113 754-3 • 45.000 Kč



20' U 222121-2 • 79.000 Kč



45' U 350579-3 • 68.000 Kč



SWAP 7,5m U 1008 • 77.000 Kč



40' HC U 0061818-7 • 88.000 Kč



Přestavba na míru • cena dohodou

Ceny bez DPH • Výhodná doprava po celé ČR.



NOVINKA NA ČESKÉM TRHU

STROJ NA OCHRANU PROTI MRAZU

PŘEDSTAVUJEME PROFESIONÁLNÍ STROJ F-AIRGO, KTERÝ JE IDEÁLNÍ PRO OCHRANU NEJEN VINOHRADŮ, ALE TAKÉ OVOCNÝCH SADŮ, ZELENINOVÝCH FAREM A DALŠÍCH PLODIN OHROŽENÝCH JARNÍMI MRAZY.



EKOLOGICKÝ PROVOZ



EKONOMICKÁ OCHRANA PRO CHMEL, OVOCNÉ SADY, VINICE A DALŠÍ PLODINY - JEDEN STROJ MŮŽE CHRÁNIT PLOCHU 3,5 AŽ 4,5 HEKTARŮ.



KONTAKT:  
TELEFON: +420733125282  
E-MAIL: INFO@B-AGRO.CZ

WWW.AGROSKLAD.CZ  
WWW.B-AGRO.CZ



# KVĚT V UMĚNÍ

# KVĚT VE SKLE

# KVĚT V BUDOUCNOSTI



**FLORA OLMOUC 24. - 27. 4. 2025**

**ROBERT BARTOLEN** PARALELNÍ KVĚTY

Výstaviště Flora Olomouc  
67. ročník





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

**NEKVINDA**

zemědělská technika  
náhradní díly  
pneumatiky  
ložiska  
autobaterie



[www.nekvinda.cz](http://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

**VK-DRCMAN**  
VÝROBA KRMIV

VYRÁBÍME A DODÁVÁME  
CHOVATELŮM ZVÍRAT

- STARTERY PRO ODCHOV MLÁDAT
- KOMPLETNÍ KRMNÉ SMĚSI
- KONCENTROVANÁ KRMIVA
- DOPLŇKOVÁ KRMIVA
- SPECIÁLNÍ KRMIVA A KRMNÉ DOPLŇKY
- MINERÁLNÍ KRMIVA A PREMIXY
- MEDIKOVANÁ KRMIVA
- HYDROTHERMICKY UPRAVENÉ  
KRMNÉ SUROVINY
- BIO KRMIVA



ŠIROKÝ SORTIMENT  
KRMIV PRO  
DROBNOCHOVATELE

SLUŽBY CHOVATELŮM  
VÝROBA KRMIV DLE INDIVIDUÁLNÍ POTŘEBY  
CHOVATELE (KRMIVA NA MÍRU)  
KONZULTAČNÍ A PORADENSKÁ ČINNOST  
V CHOVU, VÝŽIVĚ, ŘÍZENÍ CHOVU  
LABORATORNÍ ANALÝZY KRMIV, KRMNÝCH SUROVIN

VETERINÁRNÍ PROBLEMATIKA - ANALÝZY  
BACHOROVÝCH TEKUTIN, KRVE, MOČI, VÝKALŮ

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

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



Nabízíme KRÁTKODOBÉ PRONÁJMY  
rozmetadel  
Vysočina  
a Jižní Morava



mobil: 604 232 816  
e-mail: [jiri.denemark@gmail.com](mailto:jiri.denemark@gmail.com)

[www.dz-agro.cz](http://www.dz-agro.cz)



[info@slezkastrojni.cz](mailto:info@slezkastrojni.cz)

1. SLEZSKÁ STROJNÍ a.s.  
K Rybníčkům 341  
747 81 Otice



PRODEJ A SERVIS ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY

KONTROLNÍ TESTOVÁNÍ POSTŘIKOVAČŮ



**OLSEED** a.s.

Nabízíme  
kvalitní osiva  
polních plodin  
a sadbu  
brambor

Obiloviny  
Kukuřice  
Luskoviny  
Olejníky  
Brambory  
Pícniny

Olseed, a.s.  
Pavelkova 222/2  
779 00 Bystřovany  
Vedoucí ekonomického  
oddělení: 601 133 572  
Fakturace: 720 977 673  
Zápočty: 702 261 279  
e-mail: [olseed@olseed.cz](mailto:olseed@olseed.cz)  
[www.olseed.cz](http://www.olseed.cz)



## ZARUČENÁ KVALITA PÍCNÍCH SMĚSÍ

Naše práce zajišťuje, že směsi ForageMax® s travami a jetelovinami zůstanou nejlepší volbou pro farmáře z nutričního i ekonomického hlediska. ForageMax® je nejoblíbenější evropská značka pícnin, kterou si vybírají chovatelé hospodářských zvířat ve více než 30 zemích světa. Spojte se s našimi obchodními zástupci a společně vybereme to nejlepší pro vaši půdu i zvířata.



OBCHODNÍ ZÁSTUPCE  
ČR JIHOVÝCHOD  
MVDr. Silvie Bočková  
T +420 724 221 678  
E silvie.bockova@dlf.com



OBCHODNÍ ZÁSTUPCE  
ČR SEVEROZÁPAD  
Ing. Marie Pavlíková  
T +420 727 930 923  
E marie.pavlikova@dlf.com



OBCHODNÍ ZÁSTUPCE  
MS KRAJ a ZLÍNSKO  
Zuzana Lidáková  
T +420 556 720 124  
E zl@dlf.com



NASKENUJTE QR KÓD  
A PROHLÉDNĚTE SI KATALOG  
PÍCNÍCH SMĚSÍ

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



ŠLECHTITELSKÁ STANICE TRAV A JETELE HLADKÉ ŽIVOTICE

DLF Seeds, s.r.o. · Fulnecká 95 · Hladké Životice · 742 47 · +420 556 768 911 · office@dlf.cz · www.dlf.cz

# Potravinářský

NOVINY PRO ČESKÉ POTRAVINÁŘE A SPOTŘEBITELE

# obzor

1/2025



## Vítězové Regionálními potravinami Liberecka

Po celý rok 2024 jsme mimo jiné sledovali průběh soutěže Regionální potravina organizované SZIF (Státní zemědělský a intervenční fond). Na závěr roku to byl ucelený přehled vítězů v této soutěži, a to u jednotlivých krajů. Je to takřka jediná prestižní značka, a to s Klasou, které mají ukotvení v naší legislativě a jsou vždy v jednotlivých krajích uzavírané odbornými pracovníky z řad jak státní zemědělské a potravinářské inspekce, tak veterinářů, pracovníků české obchodní inspekce a zástupců ministerstva zemědělství a dále profesních organizací AK ČR a PK ČR. Neutrannost s odborností hrají tak prim, a kdo tuto známku obdrží, je nepopíratelně skutečný odborník ve výrobě potravin a dlužno dodat, že někteří z vítězů své prvenství dokonce obhajují opakovaně, což je o to cennější... Navíc tyto soutěže nejsou podmíněné finančně od soutěžících způsobem, kdy jsou za vítězství pak povinni dávat poplatky například za inzerci v daném médiu, které soutěž na celostátní úrovni organizuje. O neustrannosti pak nelze hovořit.

Rok 2025, v tomto případě nestranných soutěží zemědělců a potravinářů v té nejvyšší kvalitě potravin, začneme prvním z regionů náhodně vybraných, a to bude Liberecký kraj.

### Vítězili jak faremní potravinářské produkty, tak výrobky žáků z odborné školy regionu

Ocenění značkou kvality Regionální potravina si z ru-

kou ředitele regionálního odboru SZIF Aleše Sobela, náměstka ministra zemědělství Radka Lanče a radního Libereckého kraje pro životní prostředí a zemědělství Václava Žideka převzalo na Dni regionálních potravin Libereckého kraje koncem roku 2024 devět lokálních producentů. Komise vybírala z celkem 93 přihlášených produktů od 29 výrobců. Mezi oceněnými výrobky je jemná pomazánka z BIO



Na hromadném snímku vítězů v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje je druhý zleva vedoucí potravinářských a službových oborů Mgr. Josef Solnický, který třímá diplom spolu s Antonínem Hronem - učitelem odborného výcviku pro obor Rezník - Uzenář na Střední škole hospodářské a lesnické Frýdlant. Čtvrtý zleva je majitel destilérie Raspenava Distillery pan Miroslav Rýdží. O této čtvrtce jsou i následující řádky.

mléka i tradiční hruškovice s výraznými tóny zralého ovoce. Zvítězil dokonce opakovaně výrobek žáků Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant a dokonce i český česnek z Podkrkonoší. Jak známo, český česnek má nejen u nás, ale i ve světě svůj zvuk pro své výjimečné chuťové vlastnosti a složení.

Představení všech těchto výjimečných potravinářských produktů uvádíme v tabulce, ale postupně i několika zastaveními u oceněných výrobců.

### Slova vítězů

Bývá zvykem v průběhu soutěže po udělení cen se

i krátce na místě samém zastavit s vítězi a sdělit čtenářům jejich radostné poselství z vítězství, a tak dva z nich přinášíme. A už jen závěrem prozradíme, že chvíli po té proběhlo slavnostní zpečetění hezkého dne hromadnou fotografií, která zdobí tuto stránku.

### Český česnek z Podkrkonoší

„Označení Regionální potravina je pro nás takové zelené sluníčko, které lidem dává záruku pravosti a kvality. Tím, že jsme ho získali již po čtvrté, a tak vlastně potěší obhájili se stejným výrobkem, ukazujeme, že se to dá pokračování na str. 4

MLÝN HERBER 1876

HLADKÁ POLOHRUBÁ HRUBÁ

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73, Opava - Vávrovice, +420 773 616 138, herber@mlynherber.cz

Merida  
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

www.merida.cz

MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

FANUC

OLMA  
OD 1967

## Čeští zemědělci se připojili k evropské petici zaručující správné značení potravin

Ukrajinské kuře s označením Polska nebo třešně v lednu, pocházející podle etikety ze Slovenska. Takovému klamání má zabránit evropská petice Stop falšovaným potravinám, podle které mají evropští zákazníci právo na informace, podle nichž se mohou rozhodnout o nákupu potravin. Po dosažení milionu podpisů se peticí bude muset zabývat Evropská komise, nyní je ve čtvrtině požadovaného počtu. K podpoře vyzývají i největší české zemědělské nevládní organizace.

Nyní platí, že na výrobku musí být uvedeno místo takzvané poslední operace, což ale může být i pouhé přebalení zboží a se skutečnou zemí původu to nemá nic společného. Svědectví o tomto zavádějícím informování zákazníků se objevují napříč evropským trhem a o jednotlivých případech informovala i česká média. O změnu pravidel proto usiluje evropská petice neboli podle terminologie EU evropská občanská iniciativa nazvaná Stop falšovaným potravinám: údaje o původu na etiketě. Stojí za ní italská zemědělská nevládní organizace Coldiretti a na jejím vzniku se podílely též organizace Visegrádské skupiny včetně Agrární komory České republiky. Podporují ji i Zemědělský svaz České republiky a Iniciativa zemědělských a potravinářských podniků.

Autoři petice chtějí zajistit lepší přístup spotřebitelů k informacím o zemědělských komoditách a potravinách tím, že na etiketě bude uveden původ každého produktu vstupujícího na společný evropský trh. Jedině tak mohou být naplněna očekávání zákazníků o kvalitě, udržitelnosti těchto produktů nebo podmínkách při jejich vzniku, a především zdravotních normách.

„Evropští spotřebitelé včetně českých mají podle nás právo znát původ všech produktů na společném evropském trhu. V Evropě máme velmi přísné normy, díky kterým jsme ale schopni garantovat vysokou kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin. Zatajením skutečné země původu tak vlastně klamání spotřebitele. Když bude mít zákazník všechny informace o potravinách v nabídce obchodu, je to už jeho rozhodnutí, čemu dá při nákupu přednost,“ říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Upřesnění pravidel je potřeba i proto, že se v posledních letech evropský trh stále více otevírá dovozem

potravin ze třetích zemí, kde nemusí dodržovat tak přísné standardy jako v Evropě. To snižuje produkční náklady, čímž je levnější i konečný výrobek. Evropští zemědělci a potravináři to považují za nespravedlivou konkurenci na evropském trhu a znehodnocování vlastního úsilí produkovat kvalitní a bezpečné potraviny pro spotřebitele. Po vypuknutí války na Ukrajině začaly na evropský trh proudit dodávky levných obilovin a olejnin. Uvolnění pravidel pro dovoz cukru, drůbežního nebo hovězího masa z Jižní Ameriky se zase očekává v souvislosti s obchodní dohodou mezi Evropskou unií a uskupením Mercosur, proti které zemědělci chystají protestní akce napříč Evropou včetně Česka.

„Levné dovozy ze zemí mimo EU, jako je Ukrajina nebo státy Jižní Ameriky v případě dohody Mercosur, vytvářejí stále větší tlak na evropské zemědělce. Pokud mají lidé vědět, co skutečně kupují, musí být označování původu potravin jasné a férové. Není normální, aby evropští výrobci dodržovali přísná pravidla a zároveň na trhu čelili konkurenci



produktů, které žádné takové standardy splňovat nemusí. Spotřebitelé mají dnes obrovskou sílu – pokud budou chtít kvalitní evropské potraviny, poctivě označené a vyrobené udržitelně, bude se tomu muset přizpůsobit i trh,“ dodává předseda Zemědělského svazu ČR Martin Pýcha.

„Považují za nezbytné, aby došlo k upřesnění pravidel pro uvádění původu potravin a zákazník měl jasno, co vlastně kupuje. Evropské požadavky na produkci potravin jsou oproti mnohým jiným zemím nadstandardní a rozdíl mezi domácími výrobky a těmi z dovozu existují, i když nemusí být zřejmé na první pohled, a promítají se do výsledné kvality a bez-

pečnosti potravin,“ sděluje předseda Iniciativy zemědělských a potravinářských podniků Martin Šebestýan.

Aby se Evropská komise ke změnám v evropské legislativě, musí ji podepsat milion lidí v alespoň sedmi členských zemích. Podpořit ji může každý občan členského státu Evropské unie, kterému bylo 18 let. Evropská občanská iniciativa zabírající falšování potravin dosáhla začátkem února téměř čtvrt milionu podpisů, což je čtvrtina požadovaného počtu. Lhůta běží do 21. září 2025.

**Eugenie Línková  
ve spolupráci se třemi  
zmíněnými uskupeními**



Země původu je také velmi důležitá u uzenin

**AGRÁRNÍ KOMORA  
České republiky**

**Zemědělský svaz  
České republiky**

**INICIATIVA zemědělských  
a potravinářských podniků, z.s.**

Potravinářský obzor, noviny pro potravinářství a zemědělství, Redakce: Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, Šéfredaktor: Eugenie Línková tel.: 604 591 573, e-mail: ceskapotravina@gmail.com, 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 Tomaščík, tel.: 774 774 281, e-mail: studio@agriprint.cz. Materiály pod značkou -pr- jsou placená reklama. POTRAVINÁŘSKÝ OBZOR je zaregistrován pod registračním číslem MK ČR E 8186. ISSN 2336-4734



## NA POČASÍ SE SPOLEHNOUT NEMŮŽETE, NA BANKU ANO

**Nabízíme chytrá a udržitelná řešení pro zemědělce**

Víme, jak vysoké nároky jsou spojeny s podnikáním v zemědělství. Proto vám nabízíme výhodné a komplexní služby, které odpovídají vašim finančním potřebám, včetně pojištění zemědělských rizik. Zajistíme i vyřízení žádosti o dotace z vyhlášených podpůrných programů.

**CSOB**  
jdeme vám  
naproti

[www.csob.cz](http://www.csob.cz) | Firemní bankovníctví

### Editorial

**Ne všechna mládež jen kouká do mobilů**

Rada našich babiček bývala, že přesně na Nový rok, jak odezní v rádiu naše hymna, má jít člověk k prahu, vykročit z domu pravou a přát si 3 přání. Přejme si ke zdraví i klid zbraní a pokud možno na celém světě. Pak se už vydaří ten dosud ne moc povedený Green Deal, který hned po své inauguraci americký prezident Donald Trump „odpískal“. Přitom Evropa ještě není životní prostředí jako řada zemí za oceánem svými vývozy balíků starého prádla především do Afriky, kde se to pak páli naveliko a dým s plameny tam ničí přírodu a s ní zeleň. I tomu je třeba zamezit a nevyvážet sajrajt jinam, což se děje i v Evropě. Máme sice spalovny, ale ty kapacitně ne vždy stačí.

V čísle se tentokrát věnujeme hodně ekologii a zachování starých dobrých odrůd ovoce, zeleniny, vína a to pomocí kryobanky ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby v Praze Ruzyni, který má už 20letou tradici. Naopak ve světě si toho umí nejen vědci vážit a tyto rostlinné „dinosaur“ si umí chránit, jak o tom vypovídala Potravinářská Nobelovka, udělena vloni v říjnu dvěma vědcům z USA a Kanady, a my jsme o tom detailně informovali v posledním předvánočním čísle magazínu. Sláva se jako každoročně konala v kapitolu Des Moines ve státě Iowa, a zatímco si svět takto váží práce dvou vědců, kteří se soustředili na zachování starých odrůd rostlin, u nás se na podporu pokračování tohoto výzkumu peněz nedostává.

Pak se věnujeme i tak zvané Semínkovně, Arše Noe a celkové aktivitám ekologů z řady evropských zemí, kteří mají i u nás už dost velkou základnu. I oni chtějí zachovat příštím generacím pestrou zeleň a barevnost přírody s mnoha druhy a hlavně odrůdami jablek, hrušní, švestek, ale i jahod, vinné révy a jmenovat bychom mohli dlouho, co vše jejich snažení obnáší. Je to úctyhodná vášeň a je dobré ji podpořit nejen finančně, ale i svým chováním a vstřícností.

A snažíme se v čísle i upozornit na dění, stvrzené dohodou mezi EU a zeměmi Latinské Ameriky zvanou Mercosur, která v začátcích svého fungování zatím dost budí vášně hlavně u farmářů, ale i potravinářů. Jde o tak zvané výhodné dovozy komodit a potravin ze světových potravinářských velmocí jako je hlavně Brazílie. Zatímco tyto země v tom vidí nástup a rozšíření skvělého obchodu s potravinami, evropské země nemají ještě zcela jasno, jak je to případně může i poškodit hlavně z pozice vlastní produkce. Přinášíme proto jak fakta cileně od Evropské komise a jejich předních lídrů, tak od některých našich zástupců jak zemědělců, tak potravinářů. Je ale potřeba předné pochválit tiskové oddělení samotné Evropské unie, kdy reakce na naše dotazy přišla takřka okamžitě s vysvětlujícím komentářem a dali jsme si slib, že ve vysvětlování budeme v našem magazínu pokračovat. Je to nanejvýš nutné a nelze, jak se říká, polévku brát hned tak horkou, jako když se právě sundá z hořáku.

A opět tu byla skvělá sbírka potřebným v podobě potravinové banky, i o tom je v čísle, jak se na tom kdo podílel a jak tato dobročinnost u nás už zcela zakotvila. Jsou to i obchodní řetězce, které nevyhazují hned další den potraviny s krátkou dobou spotřeby, ale jdou následně právě prostřednictvím těchto potravinových bank v jednotlivých regionech k lidem, jež mají nouzi, a tohle jim pomůže žít lépe a nemít nouzi hlavně o to základní, což je jídlo.

Ani v tomto čísle nezapomínáme na zdravé soutěžení, a to díky už léta zabýhým aktivitám se značkou Regionální potravina. Jednu organizaci tentokrát doslova vypíchneme, a víme proč. Je to Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. A mít víc vnučtat, tak ji hned nabízíme svému devátákovci. Začíná tříletým učebním oborem s možností pokračovat a ukončit studium maturitou. A co má mimo jiné ve svém portfoliu? Detailně to je v rozhovoru s ředitelkou tamní školy, ale my pro tentokrát vypíchneme právě potravinářský obor. Žáci se tam učí proniknout do tajů oboru, a to nejen díky studiu chemie, botaniky, matematiky, ale hlavně mají i praxe právě ve školních zařízeních, kde se peče, vaří, smaží a zkouší se vše, co tento obor obnáší. Taky samozřejmě soutěží, a co nás nadchlo, pravidelně i vítězí. A jaké produkty jsou od nich se značkou Regionální potravina Libereckého kraje? I to vše je v článku v tomto čísle a uvidíte, že v krátkém rozhovoru na vás vypadnou zajímavá fakta, která platí pro náš předchozí povzdech - mít víc vnučtat, tak šup s nimi právě tam, kde se naučí nekoukat stále jen do mobilů.

Ke čtení všech těch zajímavostí, které i tentokrát v čísle naleznete, přejeme jen a jen pohodu a třeba i sklenku jistých životabudičů. Tak na zdraví a dobrou mysl.

**Eugenie Línková  
šéfredaktorka**

# Úspěchy Frýdlantské střední školy v soutěžích

Opakovaným držitelem prestižního ocenění Regionální potravina Libereckého kraje je Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. Tato škola vznikla v roce 2007 sloučením Střední školy hospodářské Frýdlant a Střední školy lesnické Hejnice a dnes nabízí jedinečný a široký výběr oborů. Studenti si mohou zvolit čtyřleté maturitní obory jako jsou Veterinářství, Obchodní akademie nebo nejnovější přírůstek – Přírodovědné lyceum. Pro ty, kteří preferují více prakticky zaměřené vzdělání, škola poskytuje pestrou nabídku tříletých učebních oborů zaměřených na zemědělství, lesnictví, stavebnictví, služby, techniku a potravinářství. Absolventi těchto oborů mají navíc možnost pokračovat v nástavbovém studiu a získat maturitní vysvědčení.

Škola se také vyznačuje výjimečným zázemím – disponuje školní prodejnou, školní farmou, Bolidovou stanicí, meteorologickou stanicí nebo naučnou zemědělskou stezkou. Je cvičnou školou České zemědělské univerzity v Praze, fakultní školou Technické univerzity v Liberci a detašovaným pracovištěm Univerzity třetího věku České zemědělské univerzity v Praze.

K opakovaným úspěchům školy v Regionální potravine se vyjádřil ředitel školy Ing. Miroslav Kudrna.



Ing. Miroslav Kudrna, ředitel SŠHL Frýdlant



Žáci oboru Řezník - uzenář připravují školní sekanou.

cviku, kteří studenty vedou nejen k získávání odborných dovedností, ale také k inovativnímu a kreativnímu přístupu. Nápady na nové výrobky často vznikají přímo při výuce, kdy studenti spolu s učiteli experimentují s různými recepturami a surovinami, inspirovanými regionálními tradicemi a lokálními zdroji. Důležitá je také zpětná vazba od našich zákazníků, která nám pomáhá naše výrobky neustále zlepšovat. Všechny aspekty se odrážejí v naší schopnosti opakovaně uspět a být uznáni jako významní tvůrci regionálních potravin.

► **Holdá se škola nadále zapojovat do soutěže Regionální potravina, případně souvisejících soutěží jako je Regionální výrobek?**

Rozhodně plánujeme pokračovat v účasti na soutěži Regionální potravina i dalších podobných soutěžích. Tyto akce jsou skvělou příležitostí pro naše studenty získat cenné zkušenosti, prezentovat své dovednosti a poznat aktuální trendy v potravinářství. Navíc nám nabízí propagovat naši školu a ukazovat, jaký význam má kvalitní odborné vzdělávání. Soutěže jsou také skvělým způsobem, jak podpořit regionální potraviny. Naše výrobky, nejen ty oceněné, jsou navíc k dispozici v nové zrekonstruované prodejně, veřejnosti má možnost výrobky nejen ochutnat, ale i zakoupit, a zjistit kvalitu naší práce a podporovat naše studenty v jejich odborném růstu.

► **Co podle vás nejvíce ovlivnilo opakované získání značky Regionální potravina? Je to především v příštupu učitelů odborného výcviku? A kde vlastně vznikají nápady na vznik a složení takového pokrmu?**

Opakované získání této prestižní značky je výsledkem několika klíčových faktorů. V první řadě je to práce našich učitelů odborného vý-

cviku nebo Potravinářská výroba připravují na své budoucí povolání.

► **Už po několikáté v řadě byl výrobek potravinářských oborů SŠHL Frýdlant oceněn značkou Regionální potravina. Jak hodnotíte takový úspěch?**

Úspěch v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje je pro nás velkou ctí a potvrzením kvality naší práce. Ocenění výrobků našich potravinářských oborů ukazuje na vysokou úroveň odborného vzdělávání na naší škole a dává našim studentům možnost vidět, že jejich úsilí a kreativita mají smysl. Zís-

káni čtyř titulů Regionální potravina za posledních pět let – konkrétně Učňovská houska, Učňovská tlačěnka, Učňovské vepřové maso a naposledy v roce 2024 Učňovský játrový sýr – je skvělým důkazem kontinuální kvality naší práce. Navíc všechny tyto oceněné výrobky a další produkty ze školní pekárny a řeznické dílny mohou zákazníci zakoupit v naší nové zrekonstruované prodejně, kde jsou žáci učebních oborů jako Prodavač, Pekař, Řezník-uzenář, Stravovací a ubytovací služ-



Oceněná „Regionální potravina“ pro rok 2024 - Učňovský játrový sýr



Žáci oboru Pekař připravují učňovskou housku před pečením.



Ředitel školy spolu s Bc. Jarmilou Štefáčkovou, vedoucí odborného výcviku oboru Pekař, při předávání ocenění „Regionální potravina“ za učňovskou housku v roce 2023.



Žákyně oboru pekař při prodeji školních výrobků na akci Regionální potravina.



Žáci oboru Agropodnikání a Zemědělec - Farmář na školní vinici.

# Vítězové Regionálními potravinami Liberecka

pokračování ze str. 1

dělat dlouhodobě ve stejné kvalitě. Pro nás je to odměna po celoročním úsilí a dřině na rodné hroudě. Je to signál, že jdeme správným směrem a že bychom měli ještě pokračovat s úctou a pokorou k přírodě, kde hospodařil už náš děda.“ Fík k vítězství v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje paní Alena Míhulková z rodinného hospodářství Český česnek z Podkrkonoší.

## Bezchybný Hamrovský dortík

„Ocenění Regionální potravina jsem získal podruhé. Letos mě to velmi těší, jelikož s cukrařinou jsme začali začátkem tohoto roku. Ocenění nám pomáhá s propagací naší pekárny.“ Fík k letošním vítězství v soutěži Regionální potravina Libereckého kraje Lukáš Mašek z Hamrovské řemeslné pekárny.

Eugenie Linková

Značku Regionální potravina Libereckého kraje roku 2024 získaly tyto výrobky:

Masné výrobky tepelně opracované	UČŇOVSKÝ JÁTROVÝ SÝR	STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	PRASE NA CITRONECH	MAREK PIROCH / MASS.NA
Sýry včetně tvarohu	TVAROH TUČNÝ	MLÉKO JERMANICE
Mléčné výrobky ostatní	LUČINKA BIO PŘÍRODNÍ	LADISLAV STEHLÍK / EKOFARMA STEHLÍK
Pekařské výrobky včetně těstovin	PŠENIČNOŽITNÝ CHLĚB LIBEREČÁK	HOME BAKERY / PEKÁRNA U PAPIŘÁKU
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	HAMROVSKÝ DORTÍK	LUKÁŠ MAŠEK / HAMROVSKÁ ŘEMESLNÁ PEKÁRNA
Alkoholické a nealkoholické nápoje	HRUŠKOVICE	RASPENAVA DISTILLERY
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	ČESKÝ ČESNEK Z PODKRKONOŠÍ	JAN HRADECKÝ / ČESKÝ ČESNEK Z PODKRKONOŠÍ
Ostatní	MED OD ČERTOVY ZDI – KVĚTOVÝ	ING. TOMÁŠ MORAVEC / VČELÍ FARMA SMRŽOV

# Raspenava Distillery vítězí a neuvěřitelně na sobě pracuje

V roce 2021 v podhůří Jizerských bučin vznikla myšlenka založit destilérii v obci Raspenava pod vedením Miroslava Rýdžiho. Jeho vizí je pálit kvalitní pálenky a třtinové rumy o nejvyšší kvalitě, bez aromatických dochucovadel, tedy ve 100% přírodní kvalitě. Hned od počátku se ukazuje, že pan Rýdž svému řemeslu velmi dobře rozumí a kvalita jeho pálenek je na té nejvyšší úrovni. Raspenava Distillery se už dnes pyšní titulem Regionální potravina Libereckého kraje, ale i loňským vítězstvím v mezinárodní soutěži WorldStar Awards, v tomto případě za design a zpracování etiket.

Jaké byly začátky a jaká je další vize v oblasti produkce rodinných pálenek, o tom už více v rozhovoru s Miroslavem Rýdžim.

► **Jak vznikla myšlenka založit v malé příhraniční obci destilérii? Souviselo s tím nějak vaše předchozí zaměstnání? Předcházelo realizaci této myšlenky studium, či stáž?**

Já jsem vyrostl v řeznické rodině, táta byl řezník, takže mě naučil řemeslu, ale díky tomu, jak byla tato práce placená, jsem od toho odešel a začal podnikat na sebe. Nejdříve to byla úklidová firma, pak správa objektů - hlavně v oblasti automotive. Vždycky jsem ale věděl, že se chci vrátit k jídlu, protože mě to hodně bavilo

► **Jak vás ale napadla výroba destilátů, to je přeci jenom hodně specifické odvětví?**

To vzniklo vlastně tak, že jsem se asi před sedmi lety dostal do rumové komunity, a tam člověk pronikne do úplně jiného světa. Začne rumy ochutnávat, podivá se po destilérkách, projede různé druhy výroby, navštíví cizí země.

► **Takže vás k výrobě ovocných destilátů vlastně dovedla vaše vášně pro rumy.**

Přesně tak, tam je velmi široký rozsah chutí, a jak jsem už zmínil, poznáte různé druhy výroby a způsoby destilace. Každá má svoje specifika, každá má něco jiného, například na Jamajce se vyrábí rum jistým způsobem a v Brazílii je to zase trochu jiné. Člověk se do toho časem tak nějak zablouhá, a tím to vlastně všechno také začalo. Ale to byla jenom myšlenka a k její realizaci vedla hodně dlouhá cesta. Současné prostory destilérie byly původně uhelné sklady. Tyto prostory jsem nejdříve využíval na zpracování dřeva, koupil jsem katr a začal. Vzhledem k nedostačujícímu manipulačnímu prostoru jsem ale výrobu ukončil. Ponechal jsem si ale nějaký materiál, trámy a ty se nakonec využily pro stavbu destilérie.

► **Výrobu jste vybavili velmi kvalitním destilačním přístrojem, nemluvě o vkusně zrekonstruovaných prostorech, kde jste pomocí cihlových klemeb, rustických obkladů a tmavé keramické dlažby vytvořili opravdu unikátní prostor. Bylo to finančně hodně náročné? Jedním slovem hodně. Celní úřad požadoval na zajištění výroby a uskladnění, pro-**



tože firma neměla žádnou historii, 100% zajištění spotřební daně. Pak následoval nákup destilačního zařízení, celá stavba, jistina na značnou výrobu - kolkování. V posledních řadě nákup ovoce, lahvi, materiálu, vývoj etiket - vůbec jsem nevěřil, že to bude takhle náročné. Zafinancování šlo z vlastních zdrojů a něco zajistilo ostatní podnikání. Nebylo možné to řešit úvěrem, protože by bylo těžké ho splácet ve chvíli, kdy na produkt nemáte odbyt, který doteď není v takové míře, aby to bylo samo financovatelné. To se ale doufáme, díky úspěchům, které s našimi destiláty slavíme, v brzké době změní. Máme ještě

chráněnou dílnu, kde je asi 50 zaměstnanců, ty pracují pro automotive. Tady v obci provozují také penzion.

► **Co je na této práci nejtěžší a kolik lidí zajišťuje samotnou výrobu?**

Jsem tu na to dva a já zajišťuji administrativu, což je nejnáročnější práce. Od nákupu ovoce, přes vypisování faktur, vedení skladu, vyvezení z daňového skladu, každý měsíc se dělají daňové inventury, celní inventury na zůstatek lihu a veškerá evidence - je toho opravdu hodně.

► **Vrátme se ale k vašemu destilačnímu přístroji. Vyráběl ho pan Janča - za-**



Zakladatel firmy Raspenava Distillery pan Miroslav Rýdž s vítěznou hruškovíci

bývá se pouze výrobou těchto přístrojů a je ten váš v něm jiný?

Pan Janča se specializuje právě na výrobu destilačních přístrojů. V době, kdy jsem ho se svým nápadem oslovil, byl velmi vytížený, ale nakonec mi vyšel vstříc. Dokonce upravil i původně zamýšlenou technologii a přístroj vyrobil na míru mých požadavků, takže je to opravdový unikát. Výroba trvala možná tři čtvrtě roku.

► **Snažíte se ovoce na výrobu svojí pálenky brát vyožené z regionálních zdrojů? Určitě. I vzhledem k ocenění „Regionální potravina“ musí-**

me používat ovoce z regionu, takže velký podíl ovoce pochází z Liberecka. Máme ale i mnoho jiných dodavatelů, například z okolí Brna.

► **Vrátme se ale k samotné výrobě. Letos jeden z vašich výrobků - Tradiční Hruškovice - získala ocenění „Regionální potravina“. Čemu přisuzujete tento úspěch?**

Všechno vlastně začalo na kávě u mojí sousedky, která věděla o soutěži „Regionální potravina“, to bylo v roce 2023. Tehdy jsme dostali velice osobní ocenění prezidentky potravinářské komory za naši meruňkovici. A čemu přisuzují letošní vítězství?

Prostě se to povedlo. Od prvořádku jsem se snažil vyrábět vysoce kvalitní produkt, ale co nejvíce na získání této značky oceňuji, je komunita lidí, která se o regionální prodeje stará. To jsou velmi vstřícní lidé, kromě toho se o vás začne zajímat kancelář hejtmana a obecně získáte velkou podporu. Velmi si cením například přístupu pana Chábery z Regionální agrární rady Libereckého kraje. Na to jsem v běžném podnikání nebyl absolutně zvyklý. Tam většinou „nic nejde“, nebo „to není možné“. Ale v tomto odvětví jsem se setkal s naprosto odlišným přístupem, pokračování na str. 6



Unikátní destilační přístroj z produkce firmy Kovoděl Janča s.r.o.



Ovocné destiláty prochází troj až čtyřnásobnou destilací.



Dřevěné sudy, ve kterých probíhá stažení destilátů.



Ovocný destilát - třešňovice - etiketa této řady destilátů získala ocenění WorldStar Awards.

z brance – destilátěři – tomu u mě říkájí štěstí začátečníka. Ale povedly se vlastně všechny produkty. Kromě těch zmíněných oceněných destilátů to jsou také višňovice nebo švestka, které obě získaly stříbrnou medaili, dále je to medaile za meruňkovičky stařenou v sudu po šampaňském. To je zase inspirace tím rumovým světem. To když mám čas a náladu, tak se zahlobám, nebo si nechám poradit od jiných destilátérů právě z toho rumového světa a zkouším stařit svoje destiláty v použitých sudech, ať už po burbonu, whisky, portském, chardonnay nebo koňaku – je to hodně hravé, je to zábava. Ten nápad dát meruňkovičky do sudu po šampaňském vznikl například v Dánsku, u mého kamaráda, distributora a zároveň velkého milovníka rumu. A dopadlo to výborně.

**► Za poměrně krátkou dobu jste si mezi destilátéry vybudoval několik zajímavých kontaktů. Navštěvujete se a zajímáte se o to, jak ve své práci pokračujete?**

Určitě. Jezdí sem přímo do Ráspenava Distillery opravdové kapacity z toho již tolikrát zmiňovaného rumového světa. Byli tu například porotci z brazilské soutěže rumů cachasa, pak majitel destilérky v Brazílii, kterého teď pojedou navštívit. Objednal jsem totiž melasu na výrobu rumu, kterou jsem chtěl původně přivést sem, ale nakonec jsem vzhledem k množství požádal tohoto kamaráda z Brazílie, jestli bych si nemohl vydestilovat přímo u něj. A on souhlasil. Už se opravdu těším, až založíme kvas, vydestilujeme a budeme makat na rumu přímo v Brazílii. Lodní dopravu pak přesunu destilát do Dánska, kde už mám zase výborný kontakt, již zmíněného distributora rumu, s jehož pomocí bude náklad pokračovat do České republiky.

**► Slyšeli jsme něco o „štestí začátečníka“, jak vás častují přátelé. Můžete nám to vysvětlit?**

Já jsem to chtěl od začátku dělat dobře a ono to vyšlo. Kluci

**► To už máte docela slušnou síť stejně zapálených přátel.**

Asi už ano. Existuje ale jeden výjimečný člověk, jehož výrobky mě po letech dostaly zpět k rumu. Je to Alexandre Gabriel – mimo jiných výrobce Cognacků a rumů - například majitel značky rumů Planteray – velice uznávaný člověk jak v Evropě, tak ve světě – je to spolujednatel dvou destilérů na Jamajce, majitel destilérie na Barbadosu. Letos byl s distributorem na návštěvě Čech a měl požadavek, aby se zastavil právě u nás v Ráspenava Distillery, a to je taková největší pocta z toho rumového a koňakového světa. Je to nesrovnatelně jiné prostředí ve srovnání s Automotive, kde stále podnikám. To je velmi striktní, neosobní a je zde velký tlak na cenu, jsou to korporáty, kde se často střídají lidé. Svět destilátérů a rumů především je úplně jiný, takový otevřenější, vstřícný, osobní.

**► Jak je to v těch destilérkách - je tam převaha lidí, kteří to vybuďovali sami, nebo jsou to spíše hrdi pokračovatelé rodinné tradice?**

Něco tak, něco jinak. Například co vím, tak na Barbadosu je to spíš otázka generací, kde jsou lidé, kteří destilérii vlastní třeba padesát let. Na Jamajce byly palírny jen dřív pod státem, pak byl úpadek a destilérie se pozavíraly. Po té přešla výroba do soukromých rukou. A ti to zase staví zpátky na nohy.

**► Nabízíte také službu pěstelského pálení. Dřív se směly vypalovat i směsi z kompotů nebo džemů, dnes kvůli cukru se to zakazuje, nebo je nějaká výjimka?**

Toto legislativa České republiky nepovoluje. Vy můžete vzít kvas na výrobu, ale jestli tam byl cukr nebo nebyl, to vy

při převzetí kvasu nepoznáte, ale na úkor toho je to limitované počtem litrů na hlavu, které si člověk může nechat vypálit. Buď lidé přivezou ovoce, nebo přímo kvas, protože si to rádi připraví doma sami. Pak vidíte tu radost, když čekají, než to vyteče. Chlapi si s sebou vezmou uzenné, popíjí a čekají. Je to příjemné zpestření. Zakázek je ale spíše pár – na úrodu je ten sever studený.

**► V posledních letech značně vzrostly náklady na energii, odrazí se to i na cenách vašich výrobků?**

Já jsem nastavil cenu docela vysokou, takže se do ní vejde i se stoupajícími náklady. Energie jsou výš, pálíme v zimě, takže v nákupu energie vychytáváme spíše to velmi striktní, neosobní a je zde velký tlak na cenu, jsou to korporáty, kde se často střídají lidé. Svět destilátérů a rumů především je úplně jiný, takový otevřenější, vstřícný, osobní.

**► Přemýšlel jste nad něčím dalším?**

Uvažovali jsme o moštárně, ale všechno ukáže čas. Hlavně jsme se snažili, aby vstupní prostory nepůsobily jen jako návštěvnické centrum, ale také aby byla vidět výroba, stažení – skladování sudů. A zevnitř je zase ven krásný výhled na Jizerky, který je občas příjemně narušen projíždějícím vlakem, protože se nacházíme jen pár desítek metrů od vlakového nádraží. Co se ale týče vizi do budoucna, nyní se hlavně snažíme hledat distributory. Někdy odbyt máme ve specializovaných barech v Praze a také v lokálních podnikcích. Navázali jsme například spolupráci s libereckou kavárnou Dok, kde pracují také velcí srdcaři a nadšenci. Spolupráce s takovými lidmi mě vždy potěší a nadchne do další práce.

Eugenie Linková

## Med od Čertovy zdi

Mezi potravinářské výrobky, které loni od Státního zemědělského a investičního fondu získaly značku Regionální potravina kraje, jsou z ČR čtyři medy. Mezi nimi je Med od Čertovy zdi. Do soutěže jej poslal Ing. Tomáš Moravec, který má včelí farmu ve Smržově u Českého Dubu. To znamená, že Regionální potravinou Libereckého kraje je med z Včelí farmy Smržov.

Také Ing. Moravec, stejně jako mnozí jiní, se prokousával začátečnickými úspěchy a mnohými finančními výkolenými nezdarů, než si osvoil vlastní způsob včelaření. Včelařské zkušenosti sbíral u odborníků v tuzemsku i v sousedním Německu, kde absolvoval včelařskou školu. Je rovněž jedním z předních českých odborníků Českého svazu včelařů. Zkušenosti předává začínajícím i pokročilejším včelařům v prostředí včelařské farmy v Podještědí.

**Včely přeměrovaly můj život**

Včelí farma Smržov se nachází v malebné krajině Podještědí mezi Českým Dubem a Osečnou. O svém včelaření Ing. Tomáš Moravec říká:

„Ke včelaření jsem se dostal trochu oklikou a popravdě řečeno, tak trochu neplánovaně. Od prvních kontaktů se včelami, kdysi dávno v minulém století u prastrýce na Moravě, až k dnešní podobě uplynulo mnoho let. Když v roce 2008 zavrčel pod našimi okny traktor a ráno jsme našli na přilehlé louce rozpadající se maringotku se třemi včelstvými, nikdo z nás netušil, jak nám včely promluví do života. Včelaření je pro nás stále ještě koníčkem, ale přesto se snažíme pracovat na úrovni profesionálních včelařů.“

**Med z kombinovaných úlů**

Ve farmě Smržov jsou včelstva chována v nástavkových úlech umístěných na stálých i kočovných stanovištích. Ná-

stavkový systém umožňuje Ing. Moravcovi přirozené vedení chovu silných včelstev, kočování umožňuje plně využívat snůškového zdroje a dle potřeby převážet včelstva k opylení zemědělských produktů. Včelstva jsou rozmístěna převážně na lesních stanovištích v nadmořské výšce od 250 m do 600 m v okolí Českého Dubu.

Ing. Moravec včelář v kombinovaných úlech na rámcových měřích 39x 27,5 v plodšti s medníky 39x24 a 39x17 cm. Od roku 2014 používá též rámcovou míru 39\*34,7 cm v plodšti v kombinaci s medníky 39 x 24 nebo 39 x 17 cm. „Dosavadní poznatky nás přesvědčují, že to je ve zdejší oblasti cesta do budoucna,“ sdělil Ing. Tomáš Moravec.



Med od Čertovy zdi z Včelí farmy Smržov s visáčkou Regionální potravina Libereckého kraje a Výrobek roku

Krajské ocenění z roku 2023

**Zkušenosti si nenechává pro sebe**

Výchytávkami předává těm, kteří již začali včelařit, i těm, kteří se chtějí nejdříve seznámit s tím, co život se včelstvy obnáší.

Využil jsem příležitosti se takového akce zúčastnit. Dvoudenní program začal v sobotu dopoledne, kde Ing. Moravec účastníky kurzu v sále

penzionu Svět pod Ještědem seznámil s tím, co je čeká po odborné i finanční stránce při zahájení vlastního včelaření. Odpovědně na nedávkou včelnic ukázal, co lze ještě koncem srpna a začátkem září ve včelařském provozu udělat pro zdárné přezimování včelstev. Dopoledne účastníky provedl technickým zázemím včelařského provozu vybaveným medárnou, mechanickým odvčekačem, vychytávkami na sbíjení, drátkování rámků

a zatavování mezistěn, předehřátých v termoboxu.

**Včely v únoru probouzí na sv. Valentina**

V neděli po obědě Ing. Tomáš Moravec seznámil účastníky s vlastní metodikou vedení včelstev. „Probouz“ je a podněcuje už od poloviny února, na sv. Valentina, aby z čtyřicet dnů byla v potřebné síle k využití snůšky. Upozornil i na prospěšnost úlových vah. Po tom, co si na ni stoupl, přišla do minuty na mobil SMS zpráva o jeho hmotnosti a dokonce teplotě v sále. Váha dle naprogramování může poslat v určený čas, a to i několikrát denně, SMS zprávy o vývoji hmotnosti úlu a venkovní teploty. Včelaři umožní sledovat denní snůškové přírůstky a určit optimální den pro medobraní.

Každý rok se kurzů Ing. Tomáše Moravce zúčastní několik desítek včelařů nebo zájemců o tento obor. Kdyby třeba jen malá část u této záliby nebo budoucí profese zůstala, je možné, že některý z nich získá za prodej svého medu obdobné uznání jako Ing. Moravec.

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



Tomáš Moravec předává v kůrcech zkušenosti začínajícím včelařům.



Snadnější se zatavují mezistěny nahřáté v termoboxu.

## Nejcennější dědictví po dědovi – recepty

Život se ubírá různými cestami, na kterých jsou i nepředvídané křižovatky, kdy se každý musí rozhodnout kudy dál. Bylo tomu tak i u vyuceného řezníka Jaroslava Durčeka. Jeho otec byl sice kominík, ale děda z matčiných stran byl řezníkem. Maminka se rovněž řadu let pohybovala v oboru, a tak měl Jaroslav Durček o své profesi řezníka jasno již odmlada. Řemeslu se rodák ze sousedních Lovosic věnuje od roku 1997. Čtrnáct let pracoval v roudnickém masokombinátu. Byl by tam spokojený dosud, kdyby firmu nekoupil Babišův Agrofert, který do výroby vnesl svůj program. On jako vyucený řezník s praxí na jatkách a na bouchárně i ve výrobě masných výrobků chtěl ale dál pokračovat po svém. Začal v domku po dědovi

Pro rodinu a přátele doma začal dělat paštiky a další speciality podle receptů, které našel po dědovi, který už tenkrát, od roku 1939 důsledně dbal na kvalitu vstupního masa a jeho zpracování. Domácí paštiky, párky, tlačěnky si získávaly přízeň všech, kteří je ochutnali, což vedlo k myšlence postavit se takřka již na vlastní nohy. Nedaleko centra Litoměřic si pronajal prostory, v nichž vybudoval řeznictví s prodejnou a bistroem.

**Vlastních výrobků je už více**

„Maso pro do naší prodejny dodává firma maso Jičín, což sice není úplně nejbližší, mě však vyhovuje, kvalita dodávané suroviny a četnost závozu. Když jsem tu začínal před třemi roky, měl jsem dvě třetiny dokoupených věcí a třetinu vlastních výrobků. Nyní je to obráceně.“

Děláme si šunku, každý pátek uzenné párky, zákazníci jsou na to naučení. Každý den vaříme jedno jídlo, což je



List tovaryšský

na našem webovém jídelníčku. Nejvíce na odbyt v tomto období jdou polévky, maso ve vlastní šťávě, sádlo.

V létě zase máme na gril marinované maso, klobásky

a další speciality. Reagujeme na to, jak to bylo dříve. Vinno klobásky taky nedělám celý rok, dělám jen na Velikonoce a Vánoce. Je to sezonní výrobek a v létě jej u nás ne-



J. Durček ve zpracovně

najdete. Já dělám klasickou recepturu po dědovi. Receptur po dědovi (z matčiny strany) je hodně, všechny jsem ještě nestihnul.

**Jen prodávat nestačí**

V dnešní době nestačí maso a výrobky z něj jenom v prodejné nabízet. Už dávno neplatí, že i vynikající zboží si samo najde kupující. Je potřeba je informovat o tom, že kupují čerstvé, chutné a originální výrobky, které jinde nekoupí.

„Proto jsme letos pečenou paštiku ve slanině přihlásili do soutěže Regionální potravina Ústeckého kraje. Vyrábím ji podle rodinné receptury Durčků. Na výrobu paštiky používám jen kvalitní české vepřové maso, játra a kořeni bez přidaných látek. Nedílnou součástí výroby je anglická slanina pro vykládaní forem, ve kterých se paštika peče do krásné zlatavé barvy. I tato slanina je součástí vlastní produkce a kořeněnou výrobku dodává svou charakteristickou chuť

i vůni. Durčkové řeznictví si považuje, že celý výsledný produkt je bezpečný.“

**Daň za vlastní cestu**

**Mražené není čerstvé maso**

Řeznickou profesi Jaroslav Durček miluje, a to od bourání masa až po výrobu pestré palety uzenin. „Určitě nás těší, že stále přibývají lidé, kteří oceňují kvalitu. Jejich zpětná vazba je pro nás strašně důležitá. Kvalitní firmu dnes propagují právě lidé, kteří u nás pravidelně nakupují. Tomu je potřeba jít naproti a dělat svoji práci s maximálním nasazením i za cenu toho, že jsem tady někdy i dvanáct hodin denně. To je ta daň za to, že jsem se rozhodl jít vlastní cestou,“ říká Jaroslav Durček. Před desítkami let lidé měli

snahu zaplnit masem ze zabijačky mrazák, ponejvíce pulťový, ta doba je pryč, říká řezník.

**„Zákazníci vědí, že z čerstvého masa je lepší jak jeho kvalita, tak výrobků z něj. Štáva v něm zůstává na rozdíl od zboží, které někde leží v mrazáku ve vakuu. Takzvanou půlku si ráno vyběraám ještě před otevřením a nabízíme tak čerstvé zboží. Další výhodou je, že tady navíc vaříme polévky a hotovky, takže zůstane vše beze zbytku,“**

„Lidé si již zvykli, že když



Ocenění Regionální potravina 2024

vyrábím párky a ráno je dám v pět hodin do udrny, můžou si v devět přijít pro teplo čerstvou uzeninu,“ říká Jaroslav Durček, který dnes ani nemá snahu své zboží dovádět dál, know-how si drží ve výrobě a o otevření další prodejny neuvažuje.



Pětihvězdičková Zlatá firma

**Pětihvězdičkový závazek Zlaté firmy**

Mezi letošními oceněními litoměřického řeznictví patří i Zlatá firma či aktuálně Regionální potravina Ústeckého kraje za pečenou paštiku ve slanině. „V Regionální potravine jsme se zrovna trefili do ročníku s nejvíce přihlášenými

vzorky, bylo jich 250 v osmi kategoriích. Na druhou stranu je to pro nás i závazek, že musíme tu paštiku držet čtyři roky současnou kvalitou. My se jí ale stejně snažíme posouvat stále dál,“ vypráví majitel bistra, který zvažuje, že včelství přehodnotí do soutěží v příštím roce.

Prodejna se vzájemně také podporuje s Biskupským pivovarem, který sídlí hned naproti přes ulici.

Na otázku, zda je ve výhledu následník, který by pokračoval ve vybudované firmě, její majitel odpovídal: „Mám dvě dcery a syna. Všichni chodí pomáhat, když můžou, hodně toho vědí, a tak si myslím, že alespoň jeden z nich by to mohl po mě převzít i s dědovými recepty.“

Text a foto: Zdeněk Kulhánek



V prodejně



Prodejna v centru

# Zpětný odběr nápojových lahví

**Ve čtvrtek 16. ledna zavítal ministr životního prostředí Petr Hladík do pražských poboček společnosti Kaufland Česká republika a Lidl Česká republika, kde se setkal s generálními řediteli a také s vedoucími pilotních projektů na zpětný odběr nápojových lahví. Výsledky ukazují úspěšnou zkušenost se systémem a také pozitivní reakce zákazníků, kteří dobrovolný systém během prvních dvou let využili.**

Společnosti Kaufland a Lidl podporují zálohování a budou na něj připraveny. Při příležitosti návštěvy ministra životního prostředí Petra Hladíka ve společnostech Kaufland a Lidl byly představeny průběžné výsledky dvouletého pilotního projektu na zpětný odběr nápojových PET lahví a plechovek.

### Udržitelé nakládání s odpady

Programy zaměřené na edukaci zákazníků a jejich zkušenosti se systémem se osvědčily. Prohlájecí přípravy budoucí zálohový systém v ČR tak vychází jak z výsledků projektu, tak ze zkušeností obou obchodních řetězců se zálohováním v zahraničí.

„Zavedení zálohového systému PET a plechovek v České republice je zásadním krokem k posílení recyklace a udržitelného nakládání s odpady. Kaufland podporuje vytvoření férového a efektivního systému, který bude přínosný pro všechny – od výrobců přes retail až po zákazníky. Zároveň zdůrazňujeme nutnost dostatečné a důkladné přípravy a harmonizace se všemi klíčovými partnery, aby systém plnil svůj účel dlouhodobě a jeho spuštění provázelo hladký průběh,“ uvádí vedoucí pilotního projektu společnosti Kaufland Filip Štampa.

### Moderní přístup k recyklaci v Lidlu

„Společnost Lidl dlouhodobě

podporuje zálohování jako klíčovou součást moderního přístupu k recyklaci. Chceme se inspirovat nejlepšími zkušenostmi z jiných zemí a současně se vyhnout chybám v implementaci. Zkušenosti z jiných zemí, jako je Slovensko, potvrzují, že 98 % zálohovaných obalů se vrací prostřednictvím velkých obchodů. Lidl proto podporuje zavedení zálohového systému v ČR, který bude reflektovat tuto klíčovou úlohu retailu a zároveň umožní efektivní logistiku i transparentní provoz. Správné nastavení systému je klíčové pro jeho dlouhodobý úspěch,“ říká Martin Molnár, jednatel společnosti Lidl Česká republika.

### Positivní výsledky projektu ministr chválí

„Jsem rád, že tito obchodníci vyzkoušeli pilotní projekt na zpětný odběr PET lahví a plechovek, který v posledních dvou letech testovali. Těší mě, že jsou výsledky projektu pozitivní a zároveň také představují pozitivní zkušenosti zákazníků, kteří ho vyzkouše-



Díky zálohovacímu systému lze vyrobit ze starých nápojových PET lahví a plechovek lahve nové

li. Dvouletý projekt ukázal, že to funguje. Sám jsem s lidmi u zkušebních zálohovacích automatů v minulosti několikrát hovořil a dostal jsem od nich z velké většiny pozitivní zpětnou vazbu na systém. Věřím, že tyto výsledky budou pozitivním signálem i pro další obchodníky v České republice,“ řekl ministr životního prostředí Petr Hladík (KDU-ČSL).

### Dva roky od startu projektu

Pilotní testovací projekt zpětného odběru nápojových PET lahví a plechovek spustily společnosti Kaufland a Lidl 23. 2.

2023 a v tuto chvíli funguje celkem v šestnácti vybraných prodejnách obou společností. Od startu projektu k dnešnímu dni se za obě společnosti vybralo celkem více než 1,4 milionů obalů.

Kaufland a Lidl dlouhodobě usilují o snížení množství plastů používaných ve výrobě i ve svých prodejnách. Důraz na odpad jako znovu využitelný materiál je pevnou součástí strategie REset Plastic této společnosti. Cílem pilotního projektu je, aby si zákazníci mohli tento systém „nanečisto“ vyzkoušet předtím, než vstoupí v platnost.

### 70 % zákazníků nemá problém uskladňovat doma nesešlápnuté obaly

Zpětná vazba od zákazníků Kauflandu a Lidlu je veskrze pozitivní. Na základě zákaznické ankety bylo zjištěno, že až 37 % zákazníků vrací nápojové obaly 1x týdně a 13 % dokonce častěji. Další zajímavou informací z ankety je, že 70 % zákazníků neshledává problém s uskladněním nesešlápnutých nápojových obalů předtím, než je odnesou vrátit do prodejny. 71 % zákazníků uchovává nápojové obaly

v domácnosti (např. v kofoře, v předstíni, v kuchyni, na balkoně) a 29 % zákazníků je uchovává v nebytových prostorech (ve sklepě, v garáži).

### Ještě zbývá využít odhozené obaly až za 500 milionů korun

Zálohování je jedním z kroků k cirkularitě materiálů. Češi jsou dobří v třídění plastu, ale třídění není recyklace. „V ČR se vytrídí přibližně 75 % PET lahví a jen 27 % plechovek. Z toho ale 25 tisíc tun PET lahví a 11 tisíc tun hliníku skončí na skládkách, ve spalovně či v přírodě. Cena tohoto materiálu je zhruba 500 milionů korun, o které jako společnost každý rok přicházíme. Tomu chceme zabránit a díky zálohovacímu systému vyrobit ze starých nápojových PET lahví a plechovek lahve nové,“ doplnil ministr životního prostředí Petr Hladík. Zálohový systém se osvědčil již v 17 zemích v Evropě a další se na něj připravují.

Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovým oddělením MŽP

Ministerstvo životního prostředí



I takhle se likvidují lahve



A teď přebírejte co je vratné co nikoliv

INZERCE

**Merida**  
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

**Inovace a elegance...**

Merida je evropská výrobni a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. Prodej a hygienický servis celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.

- Sanitární zařízení
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Úklidová chemie
- Servis

DODÁVKY PO CELE ČR ZDARMA!

CENTRÁLA ČR  
Merida Hradec Králové, s.r.o.  
Zemědělská 898  
500 03 Hradec Králové  
tel.: +420 495 545 924  
mobil: +420 605 255 689  
e-mail: office@meridaczk.cz  
www.merida.cz

**VINAR-SADAR**  
VINÁŘ - OVOCNÁŘ

Odborný stavovský magazín pro vinohradníky, vinaře a ovocnáře v ČR a na Slovensku. Informace, reportáže, rozhovory, články na aktuální témata, novinky, nové trendy, technologie, zajímavosti...

6 vydání za rok: únor, duben, červen, srpen, říjen, prosinec  
Roční předplatné 480 Kč / 19 €  
Předplatitelé tiskové verze budou mít bezplatný přístup do on-line verze a archivů časopisu Vinář - sadar.

Předplatné využije:  
e-mail: obchodni@agriprint.cz  
Tel.: 774 774 282

Do mailu napíšte požadovaný počet ks, svou adresu a kontakty, popř. fakturační údaje.

AGRIPRINT s.r.o., Wellnerova 7, 779 00 Olomouc, www.agriprint.cz

# Tekutý zdroj zdraví dodává nápojům i svěžest

**Vratslavická kyselka je známá od roku 1862, kdy byl pramen objeven při hloubení studny pro bělírnu látek. Od roku 1864 byla jímána v mělkém prameni zvaném Rudolf. Občas docházelo k poklesu vydatnosti, což majitelé v letech 1892 až 1942 řešili řadou technických úprav jímání. Roku 1894 pramen získal osvědčení o léčivosti a voda byla kromě plnění využívána v lázeňském provozu.**

Roku 1915 se provozovatelem plírný stal Josef Weber a voda se prodávala pod značkou Weberovka. Čerpana se novým vrtem a ručně se plnila do lahví. Naplněné

lahve se před expedicí ponechávaly po určitou dobu ve skladu, aby se z vody vysrážely a usadily sloučeniny železa. Od roku 1945 se při plnění začaly přidávat sirupy,

protože kyselina citronová v nich obsažená, stabilizovala ionty železa (Fe<sup>2+</sup>) obsažené ve vodě. Zatímco čistá kyselka měla zaručeno dlouhou šest měsíců, voda se sirupem vydržela pouze jeden měsíc. V sedmdesátých letech dvacátého století dosahovala roční produkce asi padesát tisíc hektolitrů (přibližně sedm milionů lahví).

### Novodobá historie kyselky

Po roce 1989 byla založena společnost Vratslavická kyselka, která nechala vyhloubit dva nové vrty pro zásobování stáčírnou. Obnovila také historickou budovu včetně kopie původní zbourané věžičky na střeše správní budovy.



Firmní vozidlo k rozvozu minerálky



Hlavní budova Vratslavické kyselky (srpen 2018)

hatá hlavně na ionty sodíku, vápníku a hořčíku, což jí už v minulosti dávalo mimo jiné i punc možné prevence proti zubnímu kazu. Vykažuje i větší podíl přírodního železa.

Eugenie Linková



Vratslavická kyselka dárkové balení (Přírodní, Citron, Pomeranč) 3x 750 ml

I přes dlouhou historii se minerální voda ve Vratslavicích přestala stáčet v roce 2004, kdy zkrachoval její majitel, firma Unipo. V následujících dvou letech šel podnik opakovaně do dražby, až byl vydražen na 9,1 miliónu Kč, avšak kupující nebyli schopni splnit závazek platby, a tak z prodeje sešlo. Výroba byla obnovena na podzim roku 2006. Naposledy se kyselka vyráběla krom varianty přírodní také s klasickými příchutěmi: pomeranč, citron,

grapefruit, ale i minerálka zázvorová.

### Kitl jako nový vlastník

Začátkem srpna 2018 koupila areál Vratslavické kyselky společnost Kitl z Jablonce nad Nisou, která se zabývá výrobou sirupů, medicáních vín a medovin. O rok později zahájila jeho rekonstrukci za 28 miliónů Kč. V roce 2022 bylo obnoveno čerpání a výroba kyselky. Ta je jako minerální voda bo-

# Skvělý nápoj ve vratných skleněných lahvích

**Ministr životního prostředí Petr Hladík navštívil v polovině ledna Liberecký kraj. Nejprve na Energetické konferenci v Sosnové u České Lípy hovořil o modernizaci energetiky ve městech a obcích. Úsporám energie byla věnována i návštěva sklárny Crystalex v Novém Boru, kde chystají komplexní projekt na snížení energetické náročnosti provozu sklárny i s dotací z Modernizačního fondu. Ministr poté zavítal také do Vratslavské kyselky.**

Firmu Kitl-Vratslavská kyselka navštívil ministr Hladík v odpoledních hodinách, kdy si prohlédl celý provoz. Firmě se podařilo zachránit vzácný pramen, objevený v roce 1862 Karlem Skollaudem při hloubení studny vedle svého domu ve Vratslavicích na levém břehu Nisy. Ten byl základem založení hojně navštěvovaných a lidmi vyhledávaných jednoduchých lázní s přírodní léčivou vodou.



Za oběma aktyráry vratslavického setkání u pramene kyselky je provoz této blahodárné tekutiny.

### Jaké bylo setkání s ministrem Petrem Hladíkem, a jak probíhalo?

Příjemně nás překvapilo, že pan ministr dorazil s opravdu mladým a pozitivně naladěným týmem. Představili jsme jim výrobu Kitl Syrobů i Vratslavické kyselky včetně všech technologických novinek jako je například inspektor lahví. To hned taky rád vysvětlím, stejně jako panu ministru. Inspektor lahví souvisí s naší sázkou o vratné skleněné obaly. Je to přístroj, který hlídá 100 % stav našich lahví a předchází vadám, jež může i lidské oko přehlédnout. Měl by díky špičkové technologii včas zachytit i nejdrobnější prasklinky na lahvi nebo sebemenší nečistotu.

### Co Vás vedlo ke záchraně pramene Vratslavické kyselky?

Již 18 let vyrábíme sirupy Kitl. A protože se nám daří, hledali jsme větší prostory, kam bychom se mohli přestěhovat. Vždy se nám moc líbil areál Vratslavické kyselky, ale protože to byl typický brownfield, nebylo jednoduché se k tomu dostat a místo obnovit. Nyní jsme za to moc rádi.

### Tento pramen je doslova životabudičem. Jak jej lze využít jednak v čistě podobě, a pak i ve vašich nápojích v kombinaci třeba se zázvořem a dalšími ingrediencemi?

Vratslavickou kyselku nabízíme jak přírodní, tak v ochucených variantách. Mimochoodem pomerančová a citrónová jsou původní

a typické příchutě pro Vratslavku. Ale spousta zákazníků kombinuje naši minerálku s Kitl Syrobou – například můj syn miluje bezový sirup s přírodní Vratslavkou.

### Uvádí se, že železo, kterého je v této vodě dost, má při snížení jeho poměru vliv na nižší trvanlivost nápoje, je tomu tak?

Nemá. Naopak, pokud železo odstraníte citlivou metodou, získáte tím stabilnější nápoj. Pokud bychom železo ve vodě nechali, do dvou dnů by lahve zrezla. Železo má sice zdraví prospěšné účinky, ale je ve vodě velmi výrazné a přebíjí další minerály. Proto ho všichni výrobci minerálek odstraňují.

### Kolik se dnes u vás stočí tohoto pramene, a jak jej



Třetí zleva je ministr Petr Hladík a vedle něj Jan Vokurka z firmy Kitl.

### potom v určitém poměru využíváte v plnění do lahví? Lze jej využít i v lázeňství, nebo by jeho kapacita na to nestačila?

Stáčíme 2000 lahví za hodinu a vody máme naštěstí dost. Lázeňství historicky v areálu bylo, ale již před více než 100 lety od něj upustili. Ono to není jenom o lázních, ale i o spouště dalších navazujících procesů jako například ubytování, stravování a další. Proto o obnově lázeňského provozu neuvažujeme.

### Jaké jsou další Vaše plány s využitím pramene?

Dnes prodáváme Vratslavku pouze „okolo komína“ v Libereckém kraji a okolí. Nicméně máme spoustu fanoušků z dalek, takže našim úkolem je dostat jejich oblíbenou minerálku i k nim.

### Co Vás během setkání s ministrem, který se tak silně vyjadřuje k ochraně

životního prostředí a uchování „ve zdraví“ i takovýchto pramenů jako je ten Vratslavický, nejvíc oslovilo? Velmi si ceníme toho, že je pan ministr fanoušek vratných skleněných lahví. Naše

skleněné lahve se vyrábí z českého písku v českých sklárnách. A bohužel nás stát vratně skleněné lahve nijak nepodporuje. Byl bych rád, kdyby pan ministr podporu vratným lahvím dal.



Ministr ocenil i vratné skleněné lahve



## Spolupráce potravinových bank, obchodníků a státu přináší úspěchy

**Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) stál u zrodu potravinových bank, a je proto pochopitelné, že vítá pokračování jejich podpory. V konkrétní podobě o tom hovořil v Brně ministr životního prostředí Petr Hladík na konferenci, která se uskutečnila koncem ledna. Ohlášena výzva na rozvoj potravinových bank tak navazuje na dlouholeté úsilí a spolupráci mezi potravinovými bankami, státem a obchodními řetězci.**

„Díky úzké spolupráci státu a soukromého sektoru se podařilo vybudovat funkční síť potravinových bank, která efektivně pomáhá potřebným a zároveň přispívá k omezení plýtvání potravinami. Podpora modernizace infrastruktury potravinových bank ze strany státu je klíčová pro další rozvoj tohoto systému, a jsme rádi, že se znovu našly ve státním rozpočtu prostředky na další rozvoj skladovacích a distribučních kapacit. Na podporu potravinových bank se vedle státu budou nadále podílet i obchody a jsem moc rád, že právě Česká republika je pro celou Evropu příkladem, jak výrazně snižovat plýtvání potravinami a podporovat potřebné,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR.

### Různorodá podpora

Obchodní řetězce, sdružené v SOCR ČR, se na rozvoji potravinových bank podílejí nejen finančními příspěvky nebo darováním vozidel pro přepravu darovaných potravin, ale také pravidelnými dodávkami potravin do skladů potravinových bank po celé republice. V roce 2024 takto darovaly více než 9000 tun potravin, které by jinak skončily jako odpad. „Poděkování patří všem, kteří v Albertu, Bille, Kauflandu, Lidlu, Makru, Penny a Tesco s potravinovými bankami intenzivně spolupracují a starají se o to, aby si co nejvíce potravin našlo cestu k těm, kteří

je potřebují,“ dodává Tomáš Prouza.

Podpora obchodů pro potravinové banky stojí na čtyřech základních pilířích:

- každodenní darování neprodaných potravin
- finanční a věcná podpora potravinových bank
- jarní a podzimní Sběrka potravin, která se za posledních 11 let stala největší materiální charitativní akcí v Česku
- ad-hoc darování potravin v případě živelných katastrof a krizových situací

### Dary a aktivní přístup vykonaly své

„Pokračování podpory potravinových bank je jasným důkazem, že spolupráce státu a obchodníků s charitativními organizacemi může přinášet výsledky s pozitivním dopadem na celou společnost. Obchodníci v Česku nejenže přispívají významnými objemy darovaných potravin, ale také svým aktivním přístupem ukazují, jak lze propojit podnikání se zodpovědným přístupem k životnímu prostředí a pomoci potřebným. Česko je díky dobře fungující spolupráci příkladem pro pomoc potřebným a omezení potravinového odpadu i pro další země. Je proto nejvyšší čas model, který tak dobře funguje u potravin, rozšířit i na další oblasti darování potřebným, například u darování drogerie nebo textilu,“ uzavírá Tomáš Prouza, prezident SOCR ČR.

(egi)



Ministr P. Hladík se aktivně zapojuje při umísťování darů potravin v příslušné bance

# Méně jídla v odpadu a pomoc lidem v nouzi

**Potravinové banky jsou pro lidi v nouzi často poslední záchranou. Díky nim se zachráněné jídlo dostává k potřebným a potraviny zbytečně nekončí v kontejnerech. Ministerstvo životního prostředí posílá další investice na rozvoj potravinových bank. Na rekonstrukci a vybavení skladů potravin, nákup svozové a manipulační techniky a zpracování potravin aktuálně rozdělí 50 milionů korun.**

Potravinové banky hrají klíčovou roli v boji proti plýtvání potravinami a zároveň pomáhají lidem v nouzi. Jejich činnost přináší nejen ekologické, ale i významné sociální přínosy. „Potravinové banky pomáhají snižovat množství odpadu, který by jinak končil na skládkách, a zároveň pomáhají lidem v těžké životní situaci. Za posledních 10 let jsme do rozvoje potravinových bank investovali již více než 504 milionů korun a nyní přidáváme dalších 50 milionů. Do konce programového období, tedy do roku 2027, máme připraveno v Operačním programu Životní prostředí dalších 150 milionů korun,“ říká ministr životního prostředí Petr Hladík.

### Snižuje se plýtvání potravinami

„Podpora potravinových bank není jen o zajištění jejich provozu, ale především o vytváření udržitelného systému, který pomáhá šetřit zdroje, snižuje plýtvání potravinami a zároveň zlepšuje životní podmínky lidí v nouzi. Díky této výzvě mohou potravinové banky modernizovat své kapacity a zvládat rostoucí poptávku po potravinové pomoci,“ dodává ministr.

Finanční prostředky v aktuální výzvě vyhlášené pod číslem 79 z Operačního programu Životní prostředí putují konkrétně na modernizaci skladů, pořízení techniky a zařízení, která zefektivní zpracování a distribuci potravin. „Výše podpory přitom pokryje až 95 % způsobilých výdajů,“ uvedl Petr Valdman, ředitel Státního fondu životního prostředí ČR

(SFŽP ČR), jehož úřad zajišťuje administraci programu.

### Realizace projektů až do roku 2029

„Výzva je nastavena flexibilně – jde o průběžný nesoutěžní model s dlouhou dobou realizace projektů až do roku 2029. V praxi to znamená, že všechny kvalitní projekty, které splní požadovaná kritéria, mají vysokou šanci na úspěch. Zároveň tento model umožňuje kvalitní plánování a realizaci větších investic jako je výstavba nebo rekonstrukce skladů, které následně přispějí ke snížení potravinového odpadu a rozvoji oběhového hospodářství,“ upřesňuje ministr Petr Hladík.

### Kdo může žádat o podporu?

O podporu mohou požádat fungující potravinové banky, tedy organizace, které zdarma shromažďují darované potraviny, skladují a přidělují je humanitárním nebo charitativním organizacím, či institucím, které zdarma poskytují potravinovou pomoc lidem v nouzi. Subjekt musí být v době podání žádosti členem České federace potravinových bank (registrovaný na Ministerstvu vnitra ČR), což zajišťuje, že prostředky poputují přímo těm organizacím, jejichž dopad na zajištění potravinové pomoci je největší. Žádosti může předkládat i přímo Česká federace potravinových bank.

### Poptávka po potravinové pomoci roste

Potravinové banky se dlouhodobě osvědčují jako efektivní prostředek podpory komunit a snižování potravinového odpadu. Poptávka po potravinové pomoci roste, ročně se rozdělí přes 13 tisíc tun potravin a loni pomohly potravinové banky přes 400 tisícům lidí v nouzi. „Díky aktuální podpoře Ministerstva životního prostředí Ministerstva životního prostředí nám pomůže v další investici do provozu naší potravinové banky tak, abychom byli schopni zachránit a distribuovat ještě více potravin,“ řekl ředitel Potravinové banky pro Brno a Jihomoravský kraj Pavel Kosorin.

„Potravinové banky fungují především na regionálním principu. Mou osobní vizí je, aby do roku 2030 nebyl na území Jihomoravského kraje žádný supermarket, který by vyhazoval potraviny, které mohou posloužit lidem v nouzi. Do konce tohoto roku máme za cíl zachránit 1000 tun potravin před vyhozením. Díky finanční podpoře od státu máme supermoderní sklad u Brna, ze kterého jsme za minulý rok poskytli pomoc 23 tisícům osob ve spolupráci se 125 organizacemi. Nová dotační výzva od Ministerstva životního prostředí nám pomůže v další investici do provozu naší potravinové banky tak, abychom byli schopni zachránit a distribuovat ještě více potravin,“ řekl ředitel Potravinové banky pro Brno a Jihomoravský kraj Pavel Kosorin.

### Narůstá počet lidí v nouzi

„Loňský rok byl pro potravinové banky zatěžkávací zkouškou. Meziročně došlo k nárůstu lidí v nouzi, kteří potřebují potravinovou pomoc, zapojili jsme se také intenzivně do pomoci během povodní. Potravinové banky prokázaly, že jsou prvotní jistotou v těžkých životních situacích,“ říká Aleš Slavíček, předseda České federace potravinových bank a doplňuje: „Náš provoz je o mravenčí práci, každý den zachraňujeme neprodejné potraviny, aby neskončily v odpadu. Díky podpoře MŽP rozšiřujeme naši infrastrukturu, vybavujeme sklady a posilujeme logistiku. Spoluprací neziskového, veřejného

**Monostranu k potravinovým bankám připravila ve spolupráci s MŽP a SOCR: Eugenie Linková**



Ministr Hladík s hlavními aktéry potravinové sbírky chválí rychlé plnění skladu dary lidem potřebným

# Česká pivní kultura spojuje lidi u jednoho stolu

**Ministerstvo kultury zařadilo „Pivní kulturu v České republice“ na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury České republiky. Nominaci, která se zakládá na společenské roli pivní kultury, vypracoval Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s odborníky. Pivní kultura se tímto krokem přiblížila k možnosti ucházet se o zápis na světový seznam UNESCO.**

Zápis na seznam, jehož účelem je ochrana a rozvoj nemateriálního kulturního dědictví na území České republiky, v posledním letošním lednový den stvrdil ministr kultury Martin Baxa předáním pamětního listu do rukou zástupců pivovarníků. Ministr o zápisu rozhodl na základě doporučení státního rady pro tradiční lidovou kulturu, která nominace posuzuje.

### Tradiční umění sládků

Česká pivní kultura po staletí vznikala kolem fenoménu českého piva. Propojuje nejmenší venkovské hospodárky i velké, vyhlášené městské pivnice a restaurace, jejich hosty i hospodské. Zápis oceňuje také kultivaci krajiny v podobě pěstování chmele a ječmene, tradiční umění sládků i femeslo výčepních. Ve všech významných etapách dějin byla česká pivní kultura důležitou součástí setkávání lidí a výměny názorů a zásadně tak podporuje vzájemnou pospolitost. Přes všechny změny a trendy je stále živá a má své nezpochybnitelné místo i v 21. století.

### Ministři Baxa a Výborný ocenili úspěšně české pivovarnictví a chmelářství

„Pivní kultura v České republice je živý fenomén založený na odborné i laické pospolitosti, sdílení, sdružování a předávání poznatků, symbolik a identity s výraznými znaky regionality a komunitního života. Zápis pivní kultury na národní seznam je jasným příkladem toho, jak jsou některé fenomény nehmotného kulturního dědictví vrstevnaté a zasahují širokou a různorodou komunitu lidí. Díky, že Svaz pivovarů a sladoven ČR s touto iniciativou přišel, přejí všem pečovateli o pivní kulturu v ČR mnoho úspěchů,“ okomentoval rozhodnutí ministr kultury Martin Baxa.

### Společenské a ekonomické hledisko

Význam pivní kultury je pro Českou republiku i v současnosti obrovský, a to jak ze společenského, tak ekonomického hlediska. V zemi působí přes 550 pivovarů, přičemž pivovarnický sektor nabízí práci až 65 000 lidí a jen za rok 2023 přinesl na daních do státního rozpočtu 29 miliard korun. Češi navíc „své“ pivo skutečně milují, přes 96 % spotřebovaného piva v tuzemsku tvoří to české, moravské a slezské. Jen nepatrný zlomek tvoří to dovezené.

„Jsme hrdí na to, že se právě kultura spojená s pivem stává součástí nehmotného kulturního dědictví České republiky. Tradice vaření i jeho společenská role je něčím, co se v tuzemsku dědí z generace na generaci. V českých hospodách vznikají celoživotní přátelství a rodí se nápady, které dávají život velkým věcem, dis-

kují v nich lidé, kteří by si za jiných okolností názor nikdy nevyměnili. To vše je něco, co si rozhodně zasluží uznání a na co bychom měli být hrdí. Vidíme, že pivo skutečně dokáže spojit společnost u jednoho stolu,“ sdělil výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Tomáš Slunečko. „Zápis nám nyní pomůže tuto mimořádně unikátní kulturu dále udržovat, chránit a rozvíjet,“ dodává.



Zleva jsou na snímku Jiří Vinopal, Martin Šimša, Martin Baxa, Roman Havlík a Michal Voldřich



Na snímku zleva jsou pánové Jiří Vinopal, Martin Šimša, Martin Baxa, Michal Voldřich, Marek Výborný, Roman Havlík, Tomáš Slunečko a Radka Černá.



## česká pivní kultura

„Netajíme se tím, že i my bychom rádi v budoucnu usilovali o zápis na seznam UNESCO. Nyní musíme prokázat, že umíme o naší pivní

kulturu pečovat a rozvíjet ji a potom se uvidí,“ doplňuje Slunečko. Právě zápis na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury ČR je nutnou podmínkou pro případný zápis na seznam UNESCO.

### Zatecké chmelářství je na seznamu světového dědictví UNESCO

Pivovarníci vypracovali nominaci ve spolupráci s odborníky z řad sociologů, et-

nologů nebo historiků. Pivní kultura se zařadí po bok dalších nemateriálních statků jako jsou například slovácký verbiuik, ruční výroba skla nebo loutkářství. Zároveň navázala na její dříve zapsané součásti – na seznamu najdeme technologii plzeňského pivovarského bednářství nebo Žatec a krajinu žateckého chmele. Právě žatecké chmelářství bylo v roce 2023 zapsáno dokonale na seznam světového dědictví UNESCO. Podání nominace na národní seznam také předcházely úspěšné zápisy pivní kultury na seznamy nemateriálních kulturních statků v Plzeňském a Jihočeském kraji.

„Fenomén českého piva přesahuje jen roli potravin. Je zakotven v řemeslné výrobě a tradičních technologiích, přestětlství v regionech, umění výčepnictví a specifických sociálních vzorcích, které jsou pro tuto zemi unikátní. V pivovarském procesu hrají klíčovou roli producenti jako uchovávatelé zažitých postupů, výčepníci jako garanti kvality a tradiční spojnice mezi výrobcí a spotřebiteli, a samotní spotřebitelé, kteří významně dotvářejí společenskou roli pivní kultury v České republice,“ vysvětluje historik z Filozofické fakulty Masarykovy univerzity a spoluautor nominace Libor Zajíc.

### Tři pivní velmoci

Česká republika se po Německu a Belgii stává teprve třetím evropským státem,



Svjanský tank v pražské restauraci U Rokytky. Foto Pivovar Svijany



# Bageterie Boulevard: Nové pobočky v Praze i Karlových Varech završují expanzi po celé ČR

Rychlé občerstvení má v této uspěchané době čím dál víc příznivců, a tak k McDonalds, KFC a dalším „rychloobčerstvovným“ přibývají další. A tak si trochu připomeňme a přibližme i Bageterie Boulevard, přední českou síť expřes gourmet restaurací. Mimořádně právě v těchto dnech oznámila další milníky ve své expanzi.

Po otevření 64. restaurace v Karlovarském kraji v obchodním centru Varyada na konci listopadu nyní v novém roce otevřela i novou pobočku v Dlouhé ulici na Praze 1.

## Pobočka v Karlových Varech završila celorepublikovou expanzi

Karlovarská pobočka byla slavnostně otevřena 29. listopadu v nově vybudovaném a otevřeném foodcourtu obchodního centra Varyada. Jedná se o důležitý milník pro značku Bageterie Boulevard, která tímto krokem získala zastoupení ve všech krajích České republiky. Moderní prostředí foodcourtu poskytuje zákazníkům komfortní prostor pro vychutnání ikonických receptur. Pobočka je navíc vybavena šesti samoobslužnými kiosky, díky kterým si zákazníci mohou rychle a pohodlně objednat z kompletní nabídky menu bez čekání u pokladny. Tento systém, který je oblíbený zejména mezi mladšími generacemi, zajišťuje hladký průběh



Bageterie v Praze v Dlouhé ulici zvenku

objednávání i v nejrůznějších hodinách dne.

Otevření nové pobočky provázelo roadshow s Emou, vítězkou kulinářské výzvy ze soutěže Hell's Kitchen, která vytvořila pro Bageterii Boulevard exkluzivní limitovanou edici Pekelnou bagetu s telecím masem a straciatello.

Tato roadshow umožnila zákazníkům nejen ochutnat tuto jedinečnou bagetu, ale také se osobně setkat s talentovanou šéfkuchařkou, která stála za jejím vznikem.

## Nová pobočka v Praze 1 – Dlouhá ulice

Pobočka v Dlouhé ulici zahájila svůj provoz v prosinci minulého roku a je již 65. restaurací Bageterie Boulevard. Tato

## O Bageterii Boulevard

Bageterie Boulevard je přední česká síť expřes gourmet restaurací založená v roce 2003. Koncept moderních restaurací se stylou atmosférou, které zákazníkům rozmažlují gurmánskými specialitami, vytvořenými podle receptur šéfkuchařů připravených z čerstvých regionálních surovin, v čerstvých křupavých bagetách a dalších variantách nadýchaného pečiva. V rámci ČR a SK provozuje 65 restaurací a připravuje se pro expanzi na zahraniční trhy.



Bageterie v Karlových Varech má denně stále plno a to i od lázeňských hostů

prestižní lokalita v Praze 1 se nachází v těsné blízkosti významných pražských památek a stává se ideálním místem pro rychlé občerstvení i příjemné posezení v novém stylovém prostředí. Bageterie v této lokalitě vsadila na zcela nový odlehčený design.

„Otevřením pobočky v Dlouhé jsme završili letošní expanzi do všech regionů České republiky. V dalším roce plánujeme svoji pozici zejména v travel segmentu s vysokou koncentrací zákazníků, a rozšířením malých jednotek BB expres do okresních měst,

sídlíšť a office parků,“ říká Markéta Krejčíková, ředitelka expanze a franšizingu, zástupce Bageterie Boulevard.

## Chef Menu s Alexií Falcone: Adventní Pařížské menu

Bageterie Boulevard dlouhodobě spolupracuje s renomovanými šéfkuchaři na tvorbě exkluzivních sezónních Chef Menu, která přináší jedinečné gastronomické zážitky a chuť jednotlivých evropských kuchyní. V těchto dnech představila novinku – Pařížské menu vytvořené ve spolu-

práci s uznávanou šéfkuchařkou Alexií Falcone.

Pařížské menu je inspirováno francouzskou kuchyní a nabízí sofistikované kombinace chutí, které zaujmou i nejnáročnější gurmány. Mezi hlavní lákadla patří Kuře s Brie, hruškou a dijonským dresinkem, polévka s francouzským kari Vadouvan a klasika v podobě francouzské šunky s cibulovým graténem a bešamelem zapečená se sýrem Gruyère – která navozuje chuť ikonické francouzské cibulačky.

Eugenie Linková



A takhle nás parádně letákem pozvala do bageterie její šéfkva



Rychlé občerstvení v bageterii, nedávno nově otevřené v pražské Dlouhé ulici

**MŇAMI!**  
VELIKONOČNÍ NADÍLKA SE SPOUSTOU VITAMÍNŮ A VELKÝM MNOŽSTVÍM VLÁKNINY!

**Ovocňák**

5 různých chutí v jednom balení!

BEZ cukru  
BEZ barviv  
BEZ konzervantů  
BEZ dochucovačů

Objednávejte na našem e-shopu na [www.ovocnak.cz](http://www.ovocnak.cz).

## Velikonoční zajíc z ovoce

Klepou vám na dveře netrpěliví koledníci? Pokud je chcete odměnit něčím opravdu dobrým na zub, vyzkoušejte Ovocňákův bonbon. Ten není dobrý jen na zub, ale také na imunitu. Ve skutečnosti se totiž jedná o balení, které jako bonbon vypadá, ale skrývá v se v něm ovocné plátky. Pět nejoblíbenějších příchutí Ovocňákových svačinek je tou nejzdravější nadílkou a chutnou alternativou sladkostí plných konzervantů.

Padesát gramů zdravého mlsání ve veselém velikonočním obalu – i tak se dá popsat velikonoční nadílka od Ovocňáku. 50g bonbon totiž obsahuje více než 300 g toho nejlepšího ovoce z českých sadů které dodá tělu vitamíny a energii, bez zbytečných konzervantů a barviv.

„Naše velikonoční nadílka je určena pro malé i velké, především ale pro všechny, kdo pro své děti hledají zdravé mlsání,“ říká zakladatel značky Tomáš Kořínek. Ve všech ovocných plátcích, které v bonbonovém balení najdete, hraje hlavní roli jablko. To je doplněno po-

každě jiným ovocem, takže velikonoční nadílka skrývá dohromady pět různých dobových chutí za lahodnými chutmi českého ovoce. V balení nechybí oblíbená kombinace jablko a hruška, ale ani černý rybíz, malina, meruňka nebo jahoda.

(egi)

# První ekologickou prodejnu ze dřeva otevřela BILLA ve Vracově

BILLA otevřela svoji první ekologickou prodejnu ze dřeva vybavenou udržitelnými technologiemi ve Vracově na Hodonínsku. Na okraji města na příjezdu od Kyjova vyrostla během čtyř měsíců jedna z nejekologičtějších prodejen BILLA tohoto typu u nás, která využívá zbytkové teplo pro chlazení, z něhož je zbytek odváděn do systému podlahového vytápění, využívá dešťovou vodu a na střeše má instalovány fotovoltaické panely, které zásobují prodejnu zelenou energií. A na každém kroku myslí na komfort svých zákazníků, které BILLA poprvé přivítala ve středu 18. prosince loňského roku.

Výstavba nové prodejny začala v červenci letošního roku a od samotného začátku byla připravována a projektována s důrazem na udržitelnost, snížení uhlíkové stopy a ekologické zátěže. „V BILLĚ neustále hledáme cesty, jak snížit dopad naší činnosti na životní prostředí, a to nejen z hlediska výstavby, ale i samotného provozu,“ prohlásil při slavnostním otevření Marek Doležal, generální ředitel společnosti BILLA Česká republika a dodal: „Ekologickou prodejnu ze dřeva otvírá BILLA na území České republiky poprvé. Věřím, že naše zkušenosti s realizací této stavby pomohou při výstavbě dalších ekologických prodejen BILLA tohoto typu nejen v České republice, ale i v dalších zemích regionu střední a východní Evropy.“

## Stavba ze dřeva zkracuje dobu výstavby

Novou prodejnu tvoří konstrukce z dřevěných CLT (Cross Laminated Timber) panelů a zateplovacího systému z minerální vaty s finální strukturovanou omítkou. „Zvolili jsme formu stavby ze dřeva s omítkou, protože je to nejen ekonomicky výhodnější. Samotná stavba ze dřeva zkracuje dobu výstavby, když místo železobetonu používáme dřevěné panely a složíme z nich velmi rychle celou budovu,“ popisuje Lukáš Krbec ze společnosti A2 Timber a Andreas Jüterbeck, provozní ředitel BILLA ČR dodává: „Na této prodej-

ni jsme využili technologie, které aplikujeme při rozvoji a modernizaci naší prodejní sítě podle možností konkrétních prodejen, a které snižují nároky na jejich energetickou náročnost a přispívají ke snížení uhlíkové stopy. Tato nová prodejna je vybavena podlahovým topením s využitím zbytkového tepla z lednic a mrazáků, které v kombinaci s dřevěnou konstrukcí zajistí při minimálních provozních nákladech potřebný teplotní komfort, nebo řízením LED osvětlení s možností stmívání. Ke splachování toalet využíváme dešťovou vodu a už nyní je prodejna vybavena fotovoltaickou elektrárnou. V dalším roce pak připravujeme pro ekologicky smýšlející zákazníky nabíječku pro elektromobily.“

## Ekologie stavby v praxi

Na výstavbu každé takovéto nové prodejny byla použita dřevostavba z CLT panelů, topení pracuje s využitím zbytkového tepla, využívá se podlahové topení, dále jde o řízené LED osvětlení se stmíváním, využívají se digitální cenovky, potřebám prodejny slouží dešťová voda, v permanence je fotovoltaická elektrárna a při prodejně je instalovaná nabíječní stanice pro elektromobily 2. fáze.

## Prostory pro budoucí nájemce

Součástí projektu výstavby nové prodejny BILLA je také

další objekt o rozloze 583 m<sup>2</sup> pro budoucí nájemce i parkoviště pro 76 automobilů. Výraznou proměnou prošla i hlavní komunikace 1/54 a okolní plochy. Pro pěší zde byl vybudován nový chodník pro bezpečný pohyb podél hlavní silnice až k nedaleké autobusové zastávce, která prošla rovněž úpravami. „Jsem velmi rád, že se něco takového podařilo u nás ve Vracově vybudovat. Obzvláště, když jde o tak unikátní stavbu, která je doslova prošípaná udržitelnými technologiemi. Obecně město, město naší velikosti si takový supermarket rozhodně zaslouží,“ říká starosta Vracova Petr Fridrich a dodává: „Nejenže se podařilo výrazně vylepšit občanskou vybavenost a rozšířit nákupní možnosti, ale díky novému supermarketu přibyla v našem městě i nová pracovní místa. Na jaře tohoto roku by se přitom měly otevřít ještě další retailové prodejny, které budou součástí celého projektu, což bude opět znamenat nové pracovní příležitosti pro místní obyvatele.“

## Vítězem 3 nominovaných organizací je základní škola

U příležitosti otevření nové prodejny si BILLA vybrala v rámci své podpory komunit jednu z místních organizací. Na prvním místě se na základě hlasování obyvatel Vracova umístila a podporu ve výši 50 000 korun jednoznačně se získal 58 %



hlasů získala Masarykova základní škola. Na druhém místě s 25 % hlasů skončil TJ Sokol Vracov Oddíl národní házené a na třetím se 17 % hlasů Skauti oddíl Andromeda Vracov. „Jsme rádi, že nás lidé v tomto hlasování podpořili, protože to znamená, že svoji práci děláme dobře a lidé nám důvěřují. Finanční prostředky využijeme na mimoškolní aktivity dětí, v prvé řadě pro děti navštěvující školní družinu, na vzdělávací kurzy a nákup potřebných pomůcek. Dává nám to současně možnost věst děti ke zdravému životnímu stylu, protože je můžeme podpořit mimo jiné v rámci kroužků plavání nebo bruslení,“ řekl při převzetí daru Mgr. Bronislav Chovanec, ředitel školy, a starosta města Vracov Petr Fridrich dodal: „Velmi mě těší, že finálním otevřením prodejny naše spolupráce se společností BILLA neskončila. Myšlenku podpory místních komunit vnímám jako velmi přínosnou, obzvláště, když mohli o příjemci finančního daru rozhodnout sami zákazníci. A že karta padla zrovna na místní základní školu? Vzdělávání dětí a různé mimoškolní aktivity jsou nepochybně oblastmi, do nichž je nezbytné neustále investovat, vždyť jde o naši budoucnost,“ uzavřel starosta Fridrich, podle kterého jsou první ohlasy na novou prodejnu mezi místními vesměs



velmi pozitivní. „Koupit i v neděli v podvečer čerstvě upečený chleba nebo bagety, čerstvě nakrájenou uzeninu, na to si člověk rád a rychle zvykne.“

## Myslelo se i na hendikepované a rodiče s dětmi

Jde o v pořadí 14. prodejnu, kterou BILLA v České republice otvírá v tomto roce.

Celková plocha prodejny ve Vracově je 1 276 m<sup>2</sup> a z toho prodejní plocha činí 933 m<sup>2</sup>. Pro zákazníky je

k dispozici rovněž nové parkoviště se 76 parkovacími místy, včetně vyhrazených míst pro hendikepované a rodiče s dětmi.

V nabídce zákazníkům naleznou širokou nabídku čerstvých a trvanlivých potravin, nepotravinářského zboží a drogerie. Mohou si tak nakoupit v klidu vše na jednom místě od primárně tuzemských dodavatelů a regionálních prvovýrobců. V sortimentu nechybí ani oblíbené srdce domova, Česká farma nebo Vocilka.

## BILLA digitálními cenovkami zachraňuje množství stromů

V průběhu uplynulého roku BILLA postupně dokončila na všech svých prodejnách instalaci digitálních cenovek. Přestala tak zcela používat papírové cenovky a díky tomu zachránil každý rok 743 stromů, které by jinak byly pokáceny na výrobu cenovek. Současně výrazně šetří čas svých zaměstnanců, kteří se tak mohou věnovat péči o zákazníky a prodejní prostředí.

Na bezmála třech stech svých prodejnách BILLA doinstalovala v roce 2024 digitální cenovky. Jejich zavedení výrazně přispívá k ochraně životního prostředí i úspoře času zaměstnanců. „Na jedné prodejně jsme na papírové cenovky potřebovali každý rok přibližně 215 000 archů A4 papíru. To při našich bezmála třech stech prodejnách dělalo ročně takřka 60 milionů papírů A4. Když

k tomu připočteme spotřebu toneru do tiskáren nebo lepidla, zavedením digitálních cenovek jednoznačně výrazně snižujeme dopad naší činnosti na životní prostředí. Jen v případě papíru jsou to ročně 743 stromy, které zachráníme a které by byly potřeba pro výrobu cenovek,“ popisuje ekologický přínos zavedení digitálních cenovek Dana Bratánková, vedoucí korporátní komunikace.



Na snímku zleva je Iveta Balážová vedoucí prodejny, Jiřina Švecová regionální manažerka, Bronislav Chovanec ředitel MZŠ, Petr Fridrich starosta města Vracov

„Dalším a velmi důležitým aspektem je úspora času našich zaměstnanců. Každý týden přinášíme našim

zákazníkům akční nabídku, což znamená změnu cen tisíců produktů. Eny pak také upravujeme průběžně proto,

abychom našim zákazníkům nabídli neustále ty nejvýhodnější ceny na trhu. Naši zaměstnanci proto aktualizaci cen věnovali na každé prodejné desítky hodin týdně. To s digitálními cenovkami, na nichž se cena nastavuje jednoduše centrálně, odpadá a naši lidé se díky tomu mohou věnovat našim zákazníkům a péči o prodejnu,“ dodala Bratánková.

Digitální cenovky ovšem přináší nejen ekologické a časové úspory pro samotný řetězec. Základním benefitem je neustálá možnost rychlé aktualizace ceny, a to nejen na cenovce u samotného produktu, ale v celém systému. To zaručuje, že zákazník má jistotu, že cena, kterou vidí na cenovce u produktu, mu bude vždy účtována také na pokladně, čímž se předchází případným sporům při

chybách v rámci přečtení, k nimž přirozeně u papírových cenovek docházelo.

Díky displeji na principu elektronických inkoustových obrazovek, které známe z elektronických čteček, jsou informace pro zákazníka velmi dobře čitelné a přehledné. Na digitální cenovce je navíc možné čitelně zobrazit řadu dalších doplňujících informací, včetně například QR kódu, který zákazník přeměruje na informace o produktu, a tak dále.

V současné době od konce roku 2024 jsou všechny prodejny BILLA vybaveny digitálními cenovkami a budou jimi vybavovány i všechny nově otvírané prodejny v roce 2025.

Monstru s tiskovým oddělením Billy připravila: Eugenie Linková

# Chleba a pečivo jsou stále národním pokrmem Čechů

Pečivo je pro Čechy stále jednou z nejdůležitějších a nejzákladnějších potravin, které tvoří neodmyslitelnou součást jejich stravovacích návyků. Tento fakt se nemění již po celé generace a odráží hlubokou tradici a náklonnost českého národa k chlebu a dalším druhům pečiva. Podle Svazu pekařů a cukrářů v ČR a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR spotřebitelé čím dál více preferují kvalitní výrobky a zajímají se o jejich složení.

Ať už jde o klasický křupavý chléb, rohlíky, housky nebo různé druhy sladkého i slanečného pečiva, tyto produkty jsou každodenně na stolech v domácnostech po celé zemi. Pečivo neztrácí svou důležitost ani v době, kdy se mění stravovací trendy a lidé věnují větší pozornost zdravé výživě a alternativním potravinám. Naopak, jeho význam zůstává pevně zakotven v české kultuře a každodenním životě.

## Poptávka po chlebu a pečivu zůstává stabilní

Podle dostupných statistik se v České republice objem výroby chleba a pečiva v posledních letech zásadně nemění. Poptávka po těchto základních potravinách zůstává stabilní a výrobci nemusejí reagovat na dramatické výkyvy v objemu produkce. Lidé si i nadále dopřávají své oblíbené bochníky chleba, rohlíky či sladké pochoutky, aniž by docházelo k výrazným změnám v objemu spotřeby. Zásadně se ale mění

požadavky na kvalitu a čerstvost prodáváného pečiva.

## Zdravější varianty pečiva budou

Obchodníci sledují, že spotřebitelé kupují méně rohlíků a konzumního chleba, naopak roste poptávka po zdravějších variantách pečiva, jde především o žitné pečivo, včetně například žitného rohlíku, dále pak celozrnné či vícezrnné druhy pečiva s vyšším obsahem vlákniny. Obchody již běžně nabízejí čerstvé bio pečivo stejně jako bezpečkové varianty, jejichž prodej roste. Roste zájem i o kvalitnější chléb, oblíbený je například kváskový chléb anebo další varianty obohacené o netradiční přísady. Obchody navíc rozšiřují spolupráci s lokálními pekaři a nabízejí regionální sortiment, který je dostupný pouze v daném regionu. Atraktivní nabídka pečiva je typickým nástrojem, jak budovat zákaznickou loajalitu a odlišit se od konkurence.

Z údajů řetězců vyplývá,

že nejprodávanejší zůstává tukový rohlík a konzumní chléb, zároveň ale rozšiřují nabídku i o další varianty. Například řetězec Lidl tvrdí, že mezi oblíbené patří vícezrnné pečivo. V Bille prodají ročně stamiliony kusů pečiva, nejprodávanejší jsou rohlíky, kaiserky, bagety a chléb, stále vyhledávanější jsou ale podle řetězce také zdravější alternativy klasických produktů. „Zaznamenáváme nárůst v prodeji bezpečkového pečiva, pečiva s obsahem kvásku, žitného pečiva nebo pečiva s obsahem semínka,“ uvedla za Billu Dana Bratánková.

## Specifický sortiment malých pekáren je ve střední zájmu spotřebitelů

„Zajímavým fenoménem posledních let je rostoucí obliba malých, často rodinných pekáren, které se zaměřují na specifický sortiment. Malé pekárny se často specializují na konkrétní druh pečiva jako jsou například kváskové



Výroba i spotřeba chleba a dalšího tradičního pečiva je v Česku stabilní, předloni pekaři upekli 220 000 tun chleba, což je meziročně zhruba o 20 000 tun více.

chleby nebo pečivo s vyšším obsahem celozrnných mouk. Tento trend reflektuje měnící se preference spotřebitelů, kteří stále více dbají na kvalitu a původ potravin, které konzumují,“ říká Bohumil Hlavatý, ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Podle prezidenta Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR) Tomáše Prouzy je u zákazníků patrná i další změna - při výběru pečiva už pro ně není rozhodující jen cena. „Dnes jsou zákazníci ochotni investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení,“ sdělil Prouza.

Velké prodeje na změny v preferencích podle svazu reagují úpravou rozložení prodeje. Pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou u prvního, co zákazník najde u vstupu do prodejny.

## Změny v prioritách u nákupů

„V posledním roce sledujeme výraznou změnu priorit českých spotřebitelů. Stále více z nich klade důraz na kvalitu nakupovaných výrobků, což se výrazně projevuje i u pečiva. Zatímco dříve hrála při výběru hlavní roli cena, dnes jsou zákazníci ochotni

investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení. Tento trend odráží nejen rostoucí zájem o zdravou výživu, ale také snahu podpořit lokální výrobce a udržitelnější způsoby produkce potravin, a zákazníci to u pečiva jednoznačně oceňují,“ komentuje situaci Tomáš Prouza. „Velké prodejny potravin mění rozložení prodeje a pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou to první, co zákazník najde u vstupu do prodejny. Velmi úspěšné jsou v posledních třech letech i specializované prodejny pečiva, často kombinované s malou kavárnou, nabízející konzumaci sladkého pečiva přímo na místě a těžící z obliby kaváren po celém Česku,“ dodává Tomáš Prouza.

zbytečných chemických přísad,“ doplňuje Bohumil Hlavatý.

## Denně až 15 milionů rohlíků

Z dat Českého statistického úřadu vyplývá, že spotřeba pečiva v Česku roste, zatímco v roce 2016 spotřeboval jeden obyvatele zhruba 50 kilogramů pečiva za rok, předloni to bylo o čtyři kilogramy více.

Svaz pekařů už dříve uvedl, že v ČR je přibližně 900 až 1000 pekáren, na 90 procentech obratu se podílí 100 největších pekáren. Pekárny každý den upečou zhruba 900 000 bochníků chleba a deset až 15 milionů rohlíků.

## Stručně představení svazu na webu

Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s. (SPaČ ČR) je potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru a podporuje jejich činnost. V současné době sdružuje 130 členů - pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin, služeb a potravinářských škol. Více informací na [www.svazpekaru.cz](http://www.svazpekaru.cz).

**Eugenie Linková ve spolupráci s tiskovými odděleními výše uvedených svazů**



# Pekli jsme rohlíky s chlebovým someliérem

Když nám Svaz pekařů a cukrářů nabídl možnost vyzkoušet si pečení rohlíků společně s chlebovým someliérem Stanislavem Janičkem, nezaváhali jsme ani chvíli. Místem, kde se náš experiment uskutečnil, bylo školicí středisko společnosti Backaldrin v Kladně. Než jsme se však k samotnému pečení dostali, dozvěděli jsme se o rohlíčích ledacích zajímavého.

Rohlík je bezpochyby jedním z nejdůležitějších a nejoblíbenějších druhů pečiva, které má své pevné místo na českých stolech. Toto zdánlivě obyčejné pečivo provází každodenní život mnoha lidí a jen málokdo si dokáže představit snídani, večeři nebo rychlou svačinu bez něj. Díky své univerzálnosti, jednoduchosti a nenáročnosti se rohlík stal součástí naší kultury, tradic i kulinárních zvyklostí.

## I rohlík má svou historii

Rohlík, jak ho známe dnes, má své kořeny ve střední Evropě, kde se poprvé začalo experimentovat s tvarem a strukturou pečiva. Jeden z nejznámějších příběhů popisujících zrod rohlíku nás zavede do Rakouska 17. století. Podle legendy byl rohlík poprvé upečen pekařem Petrem Wendlerem ve Vídni na oslavu vítězství nad tureckou armádou v bitvě, která ukončila obléhání města Turky v roce 1683. Turecká armáda tehdy nesla půlměsíc jako znak na svých vlajkách a rakouští pekaři se rozhodli tuto symboliku ztvárnit v podobě nového tvaru pečiva, který by odrážel triumf nad nepřitelem. Rohlík ve tvaru půlměsíce se tak stal nejen chutnou pochoutkou, ale také symbolem vítězství a hrdosti.

Když se jedná o romantizovanou verzi události, mnozí historikové potvrzují, že tento příběh má reálný základ. Nicméně pečivo podobné rohlíku existovalo i dříve. Již v raném středověku se v klášterech v oblasti dnešního Německa, Rakouska a Čech peklo pečivo, které mělo podobný tvar. Mělo však náboženský význam - často bylo připravováno jako součást velikonocních nebo jiných křesťanských oslav. Pekaři tehdy pracovali s jednoduchými surovinami jako byla mouka, voda a sůl a tvarovali těsto do různých symbolických podob, z nichž jednou byl i půlměsíc. S rozvojem pekařství se však rohlík začal přizpůsobovat více světským potřebám, a stal se tak běžnou součástí stravy.

„Dnes je rohlík neodmyslitelnou součástí české kuchyně a jeho obliba je skutečně neuvěřitelná. Ráno, když se otevrou dveře pekáren a vůně čerstvě upečeného pečiva se line ulicemi, mnoho z nás zamíří právě pro rohlíky. Tento pekařský výrobek má mnoho variant - od klasického bílého rohlíku, který je hebký, měkký s křupavou kůrkou, až po jeho moderní alternativy,“ říká chlebový someliér Stanislav Janiček ze Svazu pekařů a cukrářů a dodává: „Můžeme



Chlebový someliér Stanislav Janiček

si tak vybrat rohlíky celozrnné, vícezrnné, sypané různými semínky jako je mák, sezam nebo slunečnice. Každý typ rohlíku má své věrné příznivce, neboť různé chutě a suroviny oslovují různé preference spotřebitelů.“

## Nespočet druhů

V dnešní době rozlišujeme několik druhů rohlíků. Rohlíky strojově jsou vyráběny pomocí moderní technologie, která jim zajišťuje konzistentní kvalitu a tvar. Obsahují čtyři procenta tuku, což je činí lehkým alternativou pro každodenní konzumaci. Ručně vyráběné rohlíky jsou charakteristické svou variabilitou, pokud jde o tvar a svinování. Každý kus je unikátní, což odráží dovednost pekaře a tradici ručního zpracování pečiva. Pivní rohlíky obsahují více tuku a jsou typicky úzké. Jejich příprava může zahrnovat přidání sladu, který jim dodává výraznější aroma a bohatou chuť, jež se skvěle hodí k pivu a dalším nápojům. Existují i lokální rohlíky, například karlovarské. Ty jsou známé vysokým obsahem tuku - až dvacet procent. Před pečením i po něm se potírají sádlem nebo olejem, což jim dodává lahodnou křupavost a bohatou chuť.

## Projekt Chlebový someliér

Rohlíky dnes zůstávají nedílnou součástí české gastronomie a jejich rozmanitost je dokladem neustálého vývoje pekařského řemesla. Bez ohledu na to, jaký druh preferujete, rohlík vám vždy nabídne kousek historie a tradiční chuti v každém soustu. Tématem rohlíků i ostatních druhů pečiva se zabývá projekt Svazu pekařů a cukrářů v ČR nazvaný Chlebový someliér. V jeho čele stojí Stanislav Janiček, který přibližuje pekařské řemeslo běžným spotřebitelům a díky své profesi pekařského technologa může široké veřejnosti předávat nejrůznější rady a tipy týkající se pečiva. Chlebového someliéra můžete sledo-



Jednatel společnosti Backaldrin Petr Mach

vat na sociálních sítích, jako jsou Facebook či Instagram.



Nenechte si také ujít video týkající se právě druhů rohlíků, které si můžete pustit na YouTube přes tento odkaz:

## Výroba chleba a pečiva v ČR

Podle dostupných statistik se v České republice objem výroby chleba a pečiva v posledních letech zásadně nemění. Poptávka zůstává stabilní a výrobci nemusejí reagovat na dramatické výkyvy v objemu produkce. Lidé si i nadále dopřávají své oblíbené bochníky chleba, rohlíky či sladké pochoutky, aniž by docházelo k výrazným změnám v objemu spotřeby. Zásadně se ale mění požadavky na kvalitu a čerstvost prodáváného pečiva.

Spotřebitelé kupují méně rohlíků a konzumního chleba, naopak roste poptávka po zdravějších variantách pečiva. Jde především o žitné pečivo, včetně například žitného rohlíku, dále pak celozrnné či vícezrnné druhy pečiva s vyšším obsahem vlákniny. Obchody již běžně nabízejí čerstvé bio pečivo stejně jako bezpečkové varianty, jejichž prodej roste.

Roste zájem i o kvalitnější chléb, oblíbený je například kváskový chléb anebo další

varianty obohacené o netradiční přísady. Obchody navíc rozšiřují spolupráci s lokálními pekaři a nabízejí regionální sortiment, který je dostupný pouze v daném regionu. Atraktivní nabídka pečiva je typickým nástrojem, jak budovat zákaznickou loajalitu a odlišit se od konkurence.

## Obliba malých pekáren

„Zajímavým fenoménem posledních let je rostoucí obliba malých, často rodinných pekáren zaměřujících se na specifický sortiment. Malé pekárny se často specializují na konkrétní druh pečiva jako jsou například kváskové chleby nebo pečivo s vyšším obsahem celozrnných mouk. Tento trend reflektuje měnící se preference spotřebitelů, kteří stále více dbají na kvalitu a původ potravin, které konzumují,“ říká ředitel Svazu pekařů a cukrářů Bohumil Hlavatý. Podle něj se stále více lidí se zajímá o složení potravin a hledá produkty s vyšším obsahem vlákniny, nižším obsahem cukru nebo soli.

„Tento důraz na zdravější varianty pečiva nutí výrobce inovovat a přicházet s novými produkty, které lépe odpovídají požadavkům moderního spotřebitele. „V posledním roce sledujeme výraznou změnu priorit českých spotřebitelů. Stále více z nich klade důraz



Ukázka výroby rohlíků ve školicím středisku Backaldrin

na kvalitu nakupovaných výrobků, což se výrazně projevuje i u pečiva. Zatímco dříve hrála při výběru hlavní roli cena, dnes jsou zákazníci ochotni investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení. Tento trend odráží nejen rostoucí zájem o zdravou výživu, ale také snahu podpořit lokální výrobce a udržitelnější způsoby produkce potravin, a zákazníci to u pečiva jednoznačně oceňují,“ konstatuje prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza a upozorňuje ne na to, že „velké prodejny potravin mění rozložení prodeje a pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou to první, co zákazník najde u vstupu do prodejny.“

## A šli jsme na to

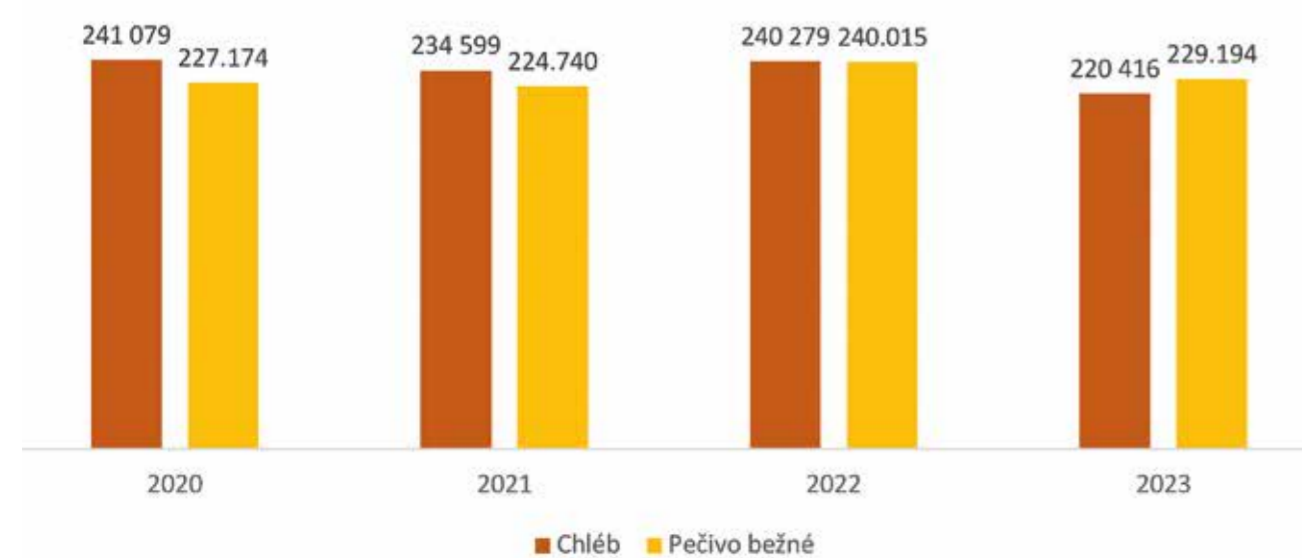
Když jsme si vyslechli zajímavosti z pekárenského oboru, tak jsme se pod vedením someliéra pustili do pečení. Po vytvoření tukového těsta jsme toto nechali chvíli ležet, aby dobře nakytnulo, a pak ho válečkem rozválíme na rovné ploše a trojúhelníkovou formou nebo obyčejným nožem vykrajovali stejné kusy. Ty jsme následně stočili do válečku, který jsme jemně zahnuhli. Pak jsme je vykládali v řadách na vymazaný plech tak, aby mezi nimi byl dostatek prostoru, protože během pečení se rohlík o něco zvětší. Ještě před vsunutím do rozehřáté trouby jsme je namazali vajíčkem a posypali kmínem, mákem nebo solí.

**Text a foto Bohumil Brejček**



Budova pekárny společnosti Backaldrin na Kladně

Objem celkové produkce pekařských výrobků 2020-2023 (v tunách, zdroj: ČSÚ)





## Okurka a její blahodárné účinky

**Ani tentokrát nebude chybět na stránkách Potravinářského obzoru větší pojednání o zelenině. Tentokrát si vezmeme pod drobnohled okurku. Co na ní může být zajímavého? Má mnoho benefitů a taky prozradíme, co možná ani netušíte, s čím se krásně dá zkřížit. Ale postupně, nejdřív co je okurka z botanického hlediska, a pak se pustíme do vitamínů a látek, které po jejím požití dodávají lidskému organismu vitamíny, minerály a řadu dalších prospěšných látek.**

Okurka (*Cucumis sativus*) patří do čeledi tykvovitých (Cucurbitaceae). Mezi její botanické příbuzné patří dýně, cuketa a meloun. Je jednoletá, štíhlá salátová okurky (hadovky) jsou 25 až 40 centimetrů dlouhé a pěstují se primárně ve sklenicích nebo ve foliovnicích. Mají mírně drsný až hladký povrch a tmavě zelenou barvu slupky.

**Plní okurka** dosahuje na délku 15 až 20 centimetrů a obvykle má zakřivený tvar. S pouhými 12 kcal / 100 g jsou okurky obzvláště nízkokalorickou zeleninou. Obsah vody může dosahovat až 97 procent. V okurce nicméně nechybí cenné živiny: obsahuje vitamín B1, B2, B3, B5, B6, dále kyselinu listovou, vitamín C, vápník, železo, hořčík, fosfor a draslík a zinek.

Za charakteristickou vůni okurky odpovídá tzv. okurkový aldehyd (2,6-nonadienal), což je přírodní aromatická látka. Především v květu a ve stonku se nacházejí hořké látky, takzvané kukurbitaciny. Tentokrát vynecháme využití okurek na různý způsob v našem jídelníčku. Pestré skladby salátů jsou už dostatečně známé, ale podíváme se i na další přednosti této zeleniny.

Odpovědně se cítíme unavení, odložte kofeinovanou limonádu a dejte si okurku. Na plátky nakrájenou ve vodě. Okurky jsou dobrým zdrojem vitamínů B a sacharidů, které dokáží poskytnout i jejich rychlý odběr, a tím nastartovat organismus opět k dalším



## Znáte ačokču a víte jak ji pěstovat?

Slyšeli jste už o paprikookurce? Jedná se exotickou zeleninu, kterou si můžete snadno vypěstovat i na vaší zahrádce. Při správné péči vás čekají až stovky chutných plodů. A tak se postupně dostáváme i k vyřešení otázky z předchozího článku o okurce a jejich křížencích.

*Cyclanthera pedata*, známější spíše pod názvy ačokča, korila či paprikookurka, je jednoletá bylina, která se díky snadnému pěstování a velkým výnosům chutných plodů stala populární na zahrádkách celého světa. Původně tato rostlina pochází z oblastí Jižní Ameriky, kde byla pěstována již v dobách dávných Inků. Postupně se však rozšířila po celém světě a stala se důležitou součástí mexické i jihoasijské kuchyně. Ve střední Evropě není zatím její pěstování příliš rozšířené, ale postupně si získává oblibu stále většího množství zahrádkářů.

A není se čemu divit. Rostlina nevyžaduje kromě dostatek vláhy žádnou zvláštní péči a nesmírně rychle roste. V létě pak poskytuje pěstitelům až stovky unikátních plodů, jejichž chuť bývá přirovnávána k okurkám, paprice i hrášku. Tuto exotickou zeleninu je možné konzumovat za syrova, kdy dodává tělu velké množství zdraví prospěšných látek, ale také v mnoha dalších pokrmech.

### Ačokča neboli paprikookurka

Jak vlastně paprikookurka vypadá? Jedná se o samostatný druh okurky, který se od běžné okurky liší především tvarem a barvou. Plody jsou oválné až kulovité, s charakteristickým žlutozeleným odstínem. Rostlina je jednoletá a vyžaduje podobnou péči jako okurka. Plodí od srpna do října. Plody jsou vhodné pro saláty, polévky a jako příloha k masu.

Plody této rostliny se pak vzhledem podobají spíše paprice. Jedná se o vejčité lusky se špičatým vrškem, uvnitř kterých se nachází vatovitá dužina s černými semínky. Díky obsahu této dužiny se plodům v Mexiku přezdívá pepino hueco, což v překladu znamená dutá či prázdná okurka. Chutí však nasládlá zelenina připomíná okurku. Plody bývají velké 5 až 10 cm.

### Pěstování ačokči

Zajímá vás, jak ačokču pěstovat, aby se jí dařilo, a vy jste se dočkali bohaté úrody? Stačí dodržovat několik jednoduchých zásad. Jedná se totiž o nenáročnou rostlinu, jejíž pěstování je možné přirovnat například k dýni či okurkám. Na rozdíl od okurek je však ačokča odolná a neohroží jí tak nebezpečí plísňových onemocnění. Snadno ji tedy můžete pěstovat i bez postřiků a chemické ochrany.

Ačokča také na rozdíl od okurek poskytuje bohatší sklizeň. Z jediné rostliny je možné při správné péči získat až 100 chutných plodů. Liany plodí od léta až do zámrazu, pěstováním ve sklenku pak lze životnost rostliny nadále prodloužit.



Snímky ačokči nám poslala Marcela Holínková, fyzioterapeutka z Nasavrk na Chrudimsku a velmi doporučuje jejich konzumaci. Za syrova jsou díky své výbavě s vitamíny a minerály nesmírně zdravé.

### Jak začít s pěstováním

Ačokču můžete snadno vypěstovat ze semen. Ty stačí předpěstovat na parapetu či ve foliovniku. Mladé rostliny pak přesuňte na záhon v průběhu května, kdy už teplota neklesá pod 5 °C. Přízemní mrazíky rostlina nesnáší a snadno podléhá poškození.

Semena můžete vysévat také přímo na záhon. V takovém případě však rostliny vyraší později a vy se tak dočkáte úměrně menší úrody. Rostliny z jarních výsevů obvykle hojně plodí koncem srpna nebo v září. Oblíbené je také pěstování z již předpěstovaných sazenic, které stačí v průběhu května vysadit na záhon. Pokud chcete dobrou úrodu, je třeba zvolit správnou péči se husté větvi. Listy jsou složité z asi šesti menších eliptických lístků, které jsou na okrajích vroubkované. Květy ačokči nejsou příliš výrazné, mívají bělavou barvu a poměrně malou velikost.

### Jak vybrat vhodné stanoviště

Ačokča je popínavá rostlina a výborně tedy roste v okolí podpěr, altánků, zídek či plotů. Rostlinu však můžete pěstovat i naprosto bez opory. V takovém případě však počítejte s tím, že jediná rostlina zabere poměrně mnoho místa. Preferuje slunečné stanoviště, na kterých tvoří husté



Ačokča si postupně i u nás získává na své oblibě



Ačokča má husté olistění a plody dozrávají v srpnu a v půlce září.

se větvičky šlahouny s velkým množstvím plodů. Pokud nemáte zahrádku, ale pěstování této exotické zeleniny byste si také rádi vyzkoušeli, můžete ji pohodlně pěstovat i v květináči na balkóně.

Při výběru vhodného stanoviště však také dbejte na to, aby rostlina měla dostatek vláhy a živin. Dobře pohojená a vlhká půda rostlině nesmírně svědčí, což se promítne i do výnosu zeleniny.

Dostatek vláhy je pro rostlinu klíčový a bez dostatečné závlahy může úplně přestat plodit. Z pohledu chorob je ačokča zcela bezproblémovou rostlinou. Na rozdíl od okurek netrpí plísňovými onemocněními a je tak ideální pro všechny, kdo nechtějí svou zahrádku

zatěžovat postřiky a chemií. Navíc k nám nebyly zavlečeny žádné choroby, které by byly pro rostlinu smrtelné. Nejmenší je tvaroh ultrafiltrovaný s hladkou konzistencí. „Díky ultrafiltracím membránám jsme schopni zachytit i cenné syrovátkové bílkoviny v tvarohu a zvýšit obsah lehce stravitelných plnohodnotných bílkovin, které u jiných technologií většinou končí v syrovátce,“ říká Radim Kaleta, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Hlinsko.

### Účinky ačokči na zdraví

Plody paprikookurky je možné tepelně upravovat, největší množství zdraví prospěšných látek však obsahuje za syrova. Plody obsahují vysoká množství karotenů, hořčiny a vitamínů C, B1 a B2. Plody navíc údajně pomáhají s prevencí i léčbou některých nemocí a zlepšují psychické rozpoložení člověka. Uvádí se, že plody ačokči snižují vysoký krevní tlak, mají pozitivní vliv na hladinu cholesterolu a cukru v krvi, působí jako přírodní antioxidant a používají se i k léčbě aterosklerózy či respiračních onemocnění.

### Využití ačokči

Na co všechno můžete plody této exotické zeleniny využít? Paprikookurku můžete samozřejmě konzumovat za syrova. Ačokča se však hodí také pro nakládání, zavařování i uchovávání v podobě kvašáků. Podobně jako papriku je pak možné ačokču využít také v teplé kuchyni. Oblíbená je například obdoba plněných paprik. Kromě toho zvládá ačokča sušení podobně jako houby.

**Monostranu připravila: Eugenie Linková**



# Světový den tvarohu

**Rozhodně ne všichni víme, že 19. ledna se slaví jako Světový den tvarohu. Tato superpotravina je mimořádně všestranná. Má bohaté využití v kuchyni, jak na přípravu skvělých bábovek a dalšího pečiva, a to i v neslané podobě. Používá se i v přírodní léčbě různých neduhů. Dřív se věřilo, že tvaroh má vliv na úporné bolesti kloubů, a zejména mnohé starší ženy si přikládaly fáce s tvarohem na kolena, aby se jim ulevilo od revmatických neduhů. Tvaroh má vliv i na shazování váhy, a to je také při dietách doložitelné.**

Tvaroh vzniká vysrážením mléčné bílkoviny z mléka pomocí čistých mléčných kultur a případně malého množství syřidlových enzymů. Různá konzistence tvarohů je dána výrobní technologií. Původně se vyráběl tvaroh odkapávacím a tvarožnicím. Tento typ tvarohu měl hrubší hutnou konzistenci. S příchodem modernější technologie založené na odstředování se jeho struktura změnila. Nejmenší je tvaroh ultrafiltrovaný s hladkou konzistencí. „Díky ultrafiltracím membránám jsme schopni zachytit i cenné syrovátkové bílkoviny v tvarohu a zvýšit obsah lehce stravitelných plnohodnotných bílkovin, které u jiných technologií většinou končí v syrovátce,“ říká Radim Kaleta, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Hlinsko.



### Tvaroh v alobalu a nebo ve vaničce

Rozbílili jste si doma tvaroh, ze kterého vytéká tekutina? Nemusíte se obávat – jedná se o přirozené uvolnění syrovátky, která je plná cenných živin. Obsahuje například bílkoviny s esenciálními aminokyselinami, mezi které patří kyselina listová nebo pantothetová. Syrovátka je bohatá na vitamíny skupiny B, ale také na vitamín C, E a minerály jako vápník, draslík, sodík a zinek. Přístě tedy syrovátku rozhodně nevyvejte! Jednoduše ji zamíchejte zpět a dopřejte svému tělu pořádnou dávku výživných látek.

### Dietaři se nemusí bát

Množství bílkovin obsažených v tvarohu závisí na tom, zda se jedná o odtučněný (měkký), nízkotučný (jemný), polotučný, tučný nebo tvrdý na strouhání. Dietaři se nemusí bát ani tučného tvarohu! Název pro ně může být lehce děsivý, ovšem ve 100 g je tuku méně (například Tatra tvaroh má 8,4 %) než třeba ve 30% eidamu (cca 17 g). Orientační hodnoty na 100 g:

- Tvrdý tvaroh: 153 kcal a 29 g bílkovin
- Odtučněný měkký tvaroh: 70 kcal a 11 g bílkovin
- Nízkotučný jemný tvaroh: 104 kcal a 17 g bílkovin
- Polotučný tvaroh: 90 kcal a 10 g bílkovin
- Tučný tvaroh: 130 kcal a 9 g bílkovin

**Tvaroh k večeři**  
Večeře by měla být bohatá na bílkoviny a chudá na cukr



## Bábovka s tvarohem je jemná a chutná

**Světový den tvarohu jsme se rozhodli v neděli s datem 19. ledna oslavit - jak jinak než přípravou, a pak i ochutnávkou tvarohové bábovky. Je jemná, ne až tak kalorická a její příprava netrvá dlouho. A ani její ochutnávka, dodávají ti, co si - lidově řečeno - na ní pošmáklí.**



### Tady je recept:

**Na korpus** je potřeba 3 vejce, 220g cukru krupice, 250g polohrubé mouky, 1 lžice rumu (tou nic nezakázíme), 200 g tuku buď Zlatá Haná nebo Hera, 250g tvarohu z vaničky, vanilkový cukr, jedno jablko rozstouhat (i dvě), špetka soli, celý prášek do pečiva a nastrouhaná citronová kůra.

**Příprava:** V míse utřeme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a tukem do pěny.

Dobrá odpolední svačina pro probíhače v přirodě



Přidáme tvaroh, oloupané a nastrouhané jablko na hrubém struhadle, kandovanou pomerančovou kůru a nastrouhanou citrónovou kůru, promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a vmícháme do těsta. Přidáme už jen kandovanou pomerančovou kůru.

Nakonec opatrně vmícháme sněh ze tří bílků a těsto vlijeme do máskem vymazané a vysypané bábovkové formy a to nejlépe kokosovou moučkou

**Pečeme** v předehřáté troubě při 170 °C 50–60 minut.

### Superpotravina

Závěr vlastně úzce koresponduje s úvodem a vyjádřením, proč slavít Světový den tvarohu. Je to skutečně superpotravina s vysokým obsahem bílkovin, vitamínů a minerálů. A je vhodný pro jakékoliv diety. Tvaroh má ovšem i mnoho zdravotních benefitů. Už naše prababičky ho využívaly proti zánětu a angíně v podobě tvarohové obkladu na krk, nejen tedy na léčbu revmatických kloubů. Horečku lze snížit tvarohovým zábalom na látku přiloženou na plošky nohou. Tvaroh pomůže i se zklidněním kůže po bodnutí hmyzu nebo spálení od sluníčka. Z tvarohu si můžete mimo jiné i připravit pleťovou masku, která bude hydratovat a regenerovat vaši pokožku.

**Eugenie Linková**

# Dostupná zdravá výživa pro školáky

Na některé způsoby ekologického hospodaření s půdou jdou vyšší sazby dotací. Dodávky ovoce, zeleniny a mléka do škol budou distribuovány kratší cestou. Digitalizace záznamů o používání přípravků na ochranu rostlin se zjednoduší. Ministerstvo zemědělství (MZE) přichystalo novou legislativu, kterou nedávno projednala vláda.

„Připravili jsme na ministerstvu novou legislativu, která má usnadnit život zemědělcům a také zlepšit podmínky v rostlinolékařské péči, ekologickém zemědělství i v poskytování dodávek ovoce, zeleniny, mléka a mléčných výrobků do škol,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

## Nařízení vlády o ekologickém zemědělství

Pro ekologické zemědělce se zvýší sazba



A co tohle zdravé pít pro školáky

Výběr mléčných výrobků pro školáky

dotací, omezí se byrokracie a budou mít jednodušší podmínky při žádosti o dotaci. Nově už například nebudou muset dokladovat produkci na standardní orné půdě. Zadátele také nebudou muset odevzdávat evidenci o výnosech za předcházející rok. Zjednodušení je připraveno i pro zemědělce, kteří pěstují více druhů zeleniny na malých plochách do 6 hektarů. Nyní postačí, když v žádosti o dotaci uvedou, že pěstují směs zeleniny, už není nutné, aby kon-

krétně vypisovali jednotlivé druhy. Tito malí zemědělci zároveň dostanou vyšší dotaci, stejně jako pěstitelé víceletých pícnin, trav na seno a travního porostu na orné půdě.

## Roční příspěvek je skoro dvě miliardy korun

Celkem je pro ekologické zemědělství na roky 2023-2027 vyčleněna podpora přibližně 11,3 miliardy korun, z toho 7,4 mili-

Porovnání sazeb dotací pro ekologické zemědělce pro rok 2025, které byly navýšeny

Titul	Přechodné období *		Ekologické zemědělství	
	2024	2025	2024	2025
	sazba (EUR/ha)	sazba (EUR/ha)	sazba (EUR/ha)	sazba (EUR/ha)
pěstování zeleniny a spec. bylin do 6 ha	810	1 294	790	1 251
pěstování víceletých pícnin	148	205	130	180
pěstování trav na seno	148	205	130	180
pěstování trav na orné půdě	148	205	130	180

# Veřejné stravování více obohatit o biopotraviny

Cena školního oběda je velké téma. Řada rodičů, ale i zřizovatelů by na jedné straně chtěla poskytovat co nejkvalitnější stravu a podporovat nákup biopotraviny do školních jídelen, na druhé straně naráží na finanční limity a možnosti rodičů. K 1. září 2021 došlo k novelizaci vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování, kde zároveň došlo k úpravě finančních limitů na nákup potravin. V průběhu letošního roku 2025 vstoupí v platnost nová povinnost, aby alespoň 5 % potravin v jejich nabídce pocházelo z ekologické produkce, s výhledem postupného navýšování od roku 2030.

Pro školská zařízení, která podléhají odlišné legislativě, bude tento podíl pravděpodobně stanoven na 2 % z hmotnosti porce. Přícházející změna tak odráží celoevropský trend, kdy většina zemí zařazuje biopotraviny do systému veřejného stravování.

v podílu až několika desítek procent.

**V programovém prohlášení vlády se s růstem příjmu biopotraviny počítá**

„Tém at zařazení biopotraviny do školních jídelen se věnujeme již několik let a spolupracujeme na mnoha projektech s touto tematikou s kolegy ze zahraničí i tuzemskými jídelnami. Vnímáme bariéry, které zařazení biopotraviny přinášejí, na druhé straně jsme si jisti, že to možné je,“ říká doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. z Jihočeské univerzity.

Téměř každý druhý Čech se v roce 2024 alespoň jednou stravoval v rámci systému veřejného stravování. „Zařazení biopotraviny je zaneseno v programovém prohlášení vlády a zároveň je součástí akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027. Tento krok osobně velmi vítám,“ říká Marek Výborný, ministr zemědělství ČR. Nová opatření, která stanovují minimální podíl 5 % biopotraviny ve veřejném stravování, se dotknou například nemocnic, domovů seniorů, menz a dalších veřejných zadavatelů, kteří dodá-

vatele potravin tzv. „soutěží“. Ačkoliv se školská zařízení z hlediska stravovacích služeb řídí odlišnou legislativou, cíl zůstává stejný.

## Češi by uvítali pestřejší jídelníček

Z průzkumu Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO dále vyplynulo, že pro více než 70 % dotázaných je původ potravin důležitý, protože jej vnímají jako záruku kvality a čerstvosti.

Podle zástupců svazu jsou čeští ekologičtí farmáři na tuto změnu dobře připraveni a výpadek na trhu nehrozí. „Mnoho farmářů již nyní dodává nebo začíná dodávat své produkty do vybraných provozů bez ohledu na novou povinnost. Věřím proto, že tato změna zvládnou bez problémů. Celý sektor ekologického zemědělství se navíc na tuto změnu připravuje už několik let,“ vysvětluje Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO. Jedním z příkladů veřejné instituce spolupra-

## Nařízení vlády o poskytování podpory na zdravé svačiny do škol

Nařízení specifikuje distribuční kanály pro dodávky mléka, ovoce a zeleniny do škol. Nově došlo k upřesnění pravidel pro krátké dodavatelské řetězce, tedy že od výrobce se musí potraviny dostat do škol maximálně přes jednoho obchodníka/zprostředkovatele. „Tím se podpoří udržitelné zemědělství i využití převážně místních zemědělců, čímž se sníží zatížení životního prostředí. Rovněž se urychlí schvalování doprovodných vzdělávacích opatření souvisejících s projektem,“ uvedl Vojtěch Bílý, tiskový mluvčí MZE. Bylo totiž nutné zvýšit sazbu podpor kvůli rostoucím cenám produktů, a přitom zároveň zachovat stejné množství dodaného ovoce, zeleniny a mléka, proto se přistoupilo ke zkrácení období dodávek.

## Letos má podpora školních projektů převýšit 300 milionů korun

V kalendářním roce 2024 bylo na školní projekty vyplaceno celkem 292 437 000 korun. Z toho na projekt Mléko do škol 152 192 000 milionů korun a na Ovoce a zelenina pak 140 245 000 korun. „Předpokládáme, že v roce 2025 bude podpora obou projektů v celkové výši

## Letos má podpora školních projektů převýšit 300 milionů korun

301 300 000 korun. V tuto chvíli ještě nevíme, kolik finančních prostředků bude skutečně vyplaceno, nicméně očekáváme, že rozpočet bude kompletně vyčerpán,“ vysvětlil současný stav s podporou těchto projektů vedoucí tiskového oddělení Státního zemědělského investičního fondu (SZIF) Josef Hodek. Ve školním roce 2024/2025 je v rámci projektu Mléko do škol zapojeno 3755 škol, přičemž je to o pět více, než v předešlém školním roce. „V případě projektu Ovoce a zelenina máme 3960 škol, nicméně tady jde, u meziročním srovnání, o pokles o čtyři školy. Podíl zapojených vzdělávacích zařízení je obecně velmi vysoký. Pokud se tedy spojují nové školy, hovoříme o nárůstu v řádech jednotek,“ dodal Josef Hodek. „V případě dodávek mléka evidujeme 9 dodavatelů, u ovoce a zeleniny pak 14 dodavatelů. V případě mléka a mléčných výrobků jsou z celé České republiky anebo Polska, do projektu Ovoce a zelenina jsou zapojeni, kromě tuzemských, i dodavatelé z Maďarska, Slovenska a opět z Polska,“ upřesnil Josef Hodek. Školní projekt není součástí pravidelného školního stravování a produkty nesmí být použity pro přípravu jídla v rámci státem dotovaného školního stravování.

Eugenie Linková

**Směnný kurz platný pro žádosti podané v letošním roce: 25,185 Kč/EUR**  
\*Přechodné období, kdy zemědělec přechází ze standardního na ekologické zemědělství. Trvá podle typu zemědělské kultury 2 až 3 roky.

# Triumfální návrat legendy ze Šumavy

Nejspíš zklamání ty, kteří očekávají, že další řádky budou o slavném převaděči Králi Šumavy. Naopak potěším nemálo těch, jejichž mládí je spojeno se Šumavským bylinným vínem. Za malý peněz bylo k máni v potravinářských obchodech, v drogeriích a dokonce v lékárnách. Bez něj se neobešel mnohý mejdan, maturitní ples, oslava MDŽ, večírek na koleji či splouvání řeky. Kdo ho neochutnal, jako by nebyl. A kdo přežil, byl král. V Šumavském bylinném se snoubí originální hořkost s tajemnem, nabádající k další ochutnávce.

## Dědictví po lékárníkovi dr. Budinském

Duchovním otcem Šumavského bylinného byl student francouzské Sorbonny, lékárník Bohuslav Budinský. Spolužák Edvarda Beneše, přítel Aloise Rašína i T. G. Masaryka. Pro pacienty vymyslel skladbu šumavských i exotických bylin a koření. Ty se původně macerovaly ve sladovém víně. Od té doby si šumavské babičky pochvalovaly, jak jim pomáhá při trávení. Slavný pater Ferda s ním léčil Bohumila Hrabala či Hanu Zagorovou. Bedny s kulturním elixírem mířily i na Hrad.

## S hořkou příchutí pelyňku

Po znárodnění Budinského podniku byla výroba „Šumavského“ několikrát přerušena. Šumavské bylinné bylo svého času obecně dobře známé, zakoupit se dalo v rámci celého

tehdejšího Československa a už jen prostý fakt, že bylo k dostání ponejvíce v drogeriích, z něj dělal cosi zvláštního a výjimečného. Dalším svérázem byl pelyňkový alkaloid tujón, který ze Šumavského učinil de facto jediny (a navíc legální) lehký halucinogen na tehdejšímu trhu.

Konzumenti, kteří se s čarovným uměním „božho dřevce“ (jak se pelyňku lidově říká) vědomě či nevědomě setkali, seznali, že to, co se s nimi dělo, nebylo úplně běžné. Takže příliš nepřekvapí, že jeho existence mocně rezonovala ve společenském prostoru a nepěstala ani v době i po zrušení původní výroby, k níž došlo v roce 1995.

## Naděsici oživil recept ze zápisníku

Skupina nadšenců obnovila výrobu tradičního elixíru Šumavské bylinné podle pů-



Zprava Petr Jánký a Pavel Vlček, obnovitelé výroby Šumavského bylinného vína



Na budoucnost Šumavského bylinného

vodní receptury vimperského lékárníka Budinského. V roce 1995 ovšem výroba skončila, recept na jablčské víno s 22 druhů bylin se nedochoval.

„Bádali jsme v archívech,“ uvádí Pavel Vlček, současný jednatel Mykoprodukty ve Volyni, který se s přáteli do oživení nápoje pustil. „Nastala doba zkoušení do okamžiku, jak jim pomáhá při trávení. Slavný pater Ferda s ním léčil Bohumila Hrabala či Hanu Zagorovou. Bedny s kulturním elixírem mířily i na Hrad.“

Naděsici oživil recept ze zápisníku. Skupina nadšenců obnovila výrobu tradičního elixíru Šumavské bylinné podle pů-

## Regionální potravina roku 2024

Od roku 2022 společnost Mykoprodukta s.r.o. legendární elixír vyrábí v budově bývalého pivovaru ve Volyni podle původní receptury. Směs bylin a koření společně s alkoholem dodávají nápoji nezaměnitelnou vůni a chuť. Šumavské bylinné je možné podávat při pokojové teplotě, ale stejně tak na ledu s plátkem citrónu.

## Léčivé účinky

Bylinné víno není jen lahodným nápojem, ale také přináší některé zdravotní výhody díky obsahu bylin:

- Podporuje trávení a zklidňuje žaludek.
- Má relaxační účinky na nervový systém.
- Obsahuje antioxidanty, které pomáhají bojovat proti volným radikálům.
- Působí preventivně proti nachlazení díky obsahu bylinných extraktů s protizánětlivými vlastnostmi.

## Regionální potravina roku 2024

Od roku 2022 společnost Mykoprodukta s.r.o. legendární elixír vyrábí v budově bývalého pivovaru ve Volyni podle původní receptury. Směs bylin a koření společně s alkoholem dodávají nápoji nezaměnitelnou vůni a chuť. Šumavské bylinné je možné podávat při pokojové teplotě, ale stejně tak na ledu s plátkem citrónu.

Šumavské bylinné víno se vyznačuje jemnou bylinnou vůní a harmonickou chutí, která kombinuje sladkost vína s lehou nahořklými tóny bylin. Má svěží aroma s nádechem šumavských lesů a luk. Je vhodné podávat ho lehce vychlazené jako aperitiv nebo



Šumavské bylinné víno se stalo Regionální potravinou Jihočeského kraje 2024.

digestiv, ale také jako doplněk ke sladkým i slaným pokrmům. Díky své unikátní chuti si získalo oblibu mezi milovníky kvalitních vín a přírodních produktů.

Zdeněk Kulhánek

# Whisky z posvátné hory Fuji

Na konci loňského roku jsme se zúčastnili představení výjimečného japonského jednosladového whisky Fuji Single Malt, ve které se snoubí propojení tradice, přírody a mistrovského umění. Díky průzračné vodě, pocházející z roztátého sněhu hory Fudži, a harmonii chutí odrážející jedinečný terroir oblasti a čistotu místního prostředí patří mezi nejvýraznější japonské whisky.

Vyrábí se v palírně Fuji-Gotemba, založené v roce 1973 na úpatí legendární posvátné hory Fudži, jež těží z přírodních podmínek, které hrají klíčovou roli ve výrobě tohoto výjimečného produktu. Fudži, nejvyšší hora japonska s výškou 3 776 m, nabízí ideální podnebí s průměrnou roční teplotou 13°C a vysokou vlhkostí, kterou po celý rok udržuje mlžný opar. Klíčovou složkou je průzračná voda, která se padesát let filtruje skrze vulkanické vrstvy hory a dodává whisky nezaměnitelnou jemnost a čistotu.

## Bůh je v detailech

Whisky Fuji Single Malt je vyráběna ze stoprocentního sladového ječmene a destilována v měděných kotlich. Průměrně starší whisky je osm let, ale existují také whisky starší až patnáct let. Produkt zraje v kombinaci sudů z bílého amerického dubu pocházející ze sesterské palírny Four Roses v Kentucky, francouzských sudů po červeném víně



Whisky Fuji Single Malt



Mistrovské umění japonských kuchařů



Distilérka Fuji-Gotemba



Master blender Jota Tanaka



K japonské whisky patří japonské jídlo

vá přírodní dary hory Fudži, ale také ztělesňuje japonské umělecké dědictví a řemeslnou zručnost. „Bůh je v detailech“ (神は細部に宿る) je výrok, který vyjadřuje japonskou posedlost dokonalostí a důraz na detail, což je patrné v každém aspektu výroby této whisky.

Za mistrovskou kvalitou Fuji Single Malt stojí Jota Tanaka, uznávaný Master Blender, který se věnuje výrobě whisky již pětáctilet let. Jeho zkušenosti a preciznost přispívají k vytvoření destilátu, který patří mezi to nejlepší, co Japonsko může nabídnout.

Text a foto Bohumil Brejžek



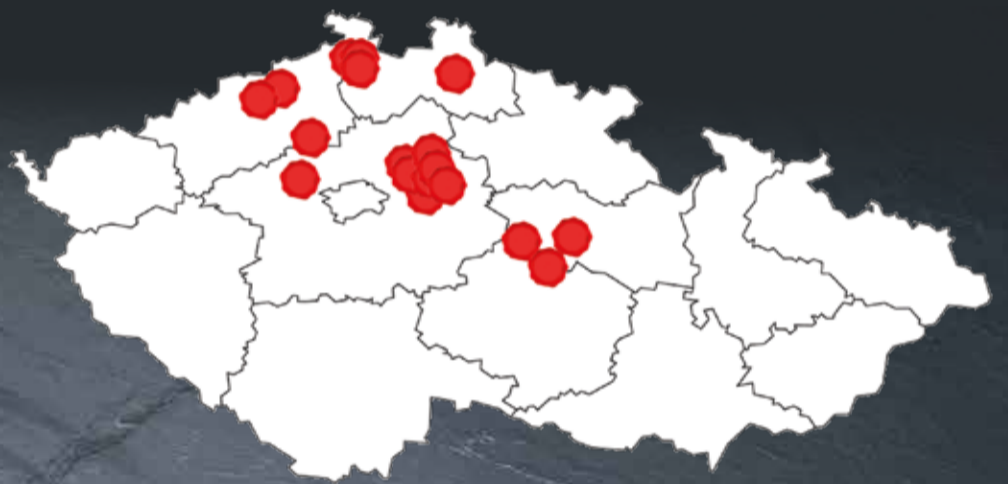
# Kvalitní a chutné české maso za rozumné ceny

Jateční 316, Český Brod

✉ fakturace@jatkycb.cz

☎ 321 622 326

www.jatkycb.cz



- 26 let na trhu
- Pod stálou veterinární kontrolou
- Spolehlivý dodavatel kvalitního masa
- 20 prodejen po celé ČR

- Český Brod (2x) • Česká Lípa • Golcův Jeníkov • Chotěboř
- Jablonec nad Nisou • Kamenický Senov • Kladno
- Nový Bor • Sadská (2x) • Ústí nad Labem • Teplice • Nymburk
- Hrádek nad Nisou • Hlinsko • Čelákovice • Cvikov
- Lysá nad Labem • Brandýs nad Labem

