



ЭКСПОРТНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

ЧЕШСКИХ ТРАДИЦИОННЫХ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

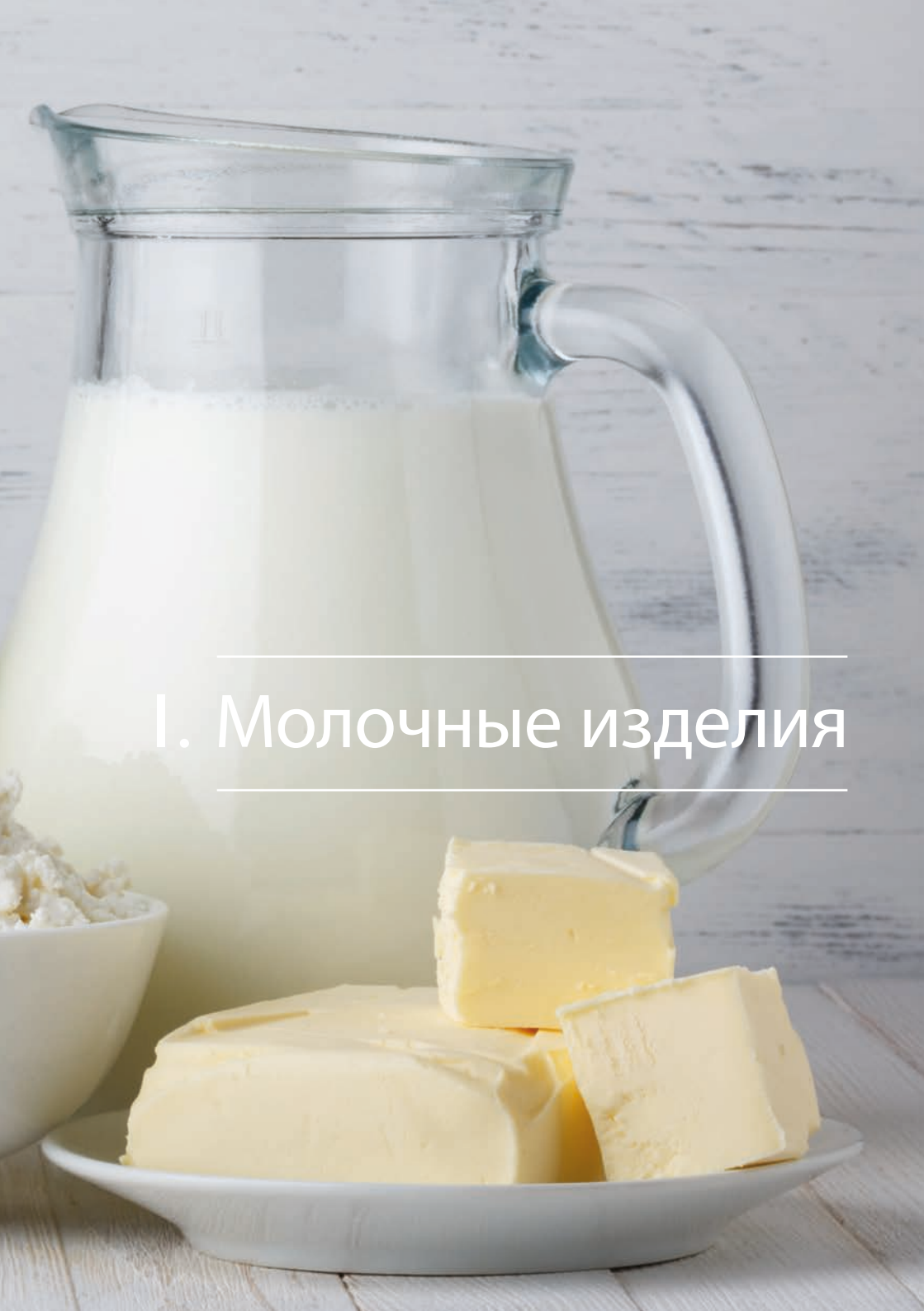


Министерство сельского
хозяйства Чешской Республики

СОДЕРЖАНИЕ

1. МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	7
1.1. Сливочное масло	8
1.2. Сушенное молоко, сбитые сливки и сыворотка	9
1.3. Сыры	9
1.4. УВТ обработанное молоко	11
2. НАПИТКИ	13
2.1. Минеральные воды	14
2.2. Пиво	15
2.3. Ликеры на травах и дистилляты	16
2.4. Вино	17
3. ПЕКАРНЯ И КОНДИТЕРСКАЯ	19
3.1. Цереалии и здоровое питание	20
3.2. Шоколадные и не шоколадные кондитерские изделия	21
3.3. Вафли и сухое печенье	21
3.4. Пектин	22
3.5. Крахмал и декстрины	23
4. РАСТЕНИЕВОДЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ	25
4.1. Хмель	26
4.2. Тмин	27
4.3. Мак	27
4.4. Семена трав и овощей	28
4.5. Солод	29
5. ЖИВОТНОВОДЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	31
5.1. Птица и инкубационные яйца	32
5.2. Коллагеновые оболочки	33
5.3. Мясные консервы и паштеты	34
5.4. Племенной скот и сперма быков	35
5.5. Питание для домашних и сельскохозяйственных животных	36
5.6. Аквариумные рыбки	37



A glass pitcher filled with milk, a small bowl of cottage cheese, and a plate with several blocks of butter are arranged on a light-colored wooden surface. The text "I. Молочные изделия" is overlaid on the image, flanked by two horizontal lines.

I. Молочные изделия



I.I. Сливочное масло

Раньше сливочное масло производилось вручную сбойкой сливок, в так называемых маслобойках (в основном деревянных), где масло сбивали деревянные лопатки в ходе вращения ручкой. На сегодняшний день маслобойки уже заменили современнейшие, высшего уровня технологии, однако принцип производства остался в основном подобным. Основным сырьем для производства масла являются сливки с содержанием жира в размере приблизительно 40 %. Сливочное масло должно содержать как минимум 80 % молочного жира и как максимум 16 % воды.

Чешское масло славится незаменяемым вкусом и запахом, легко растирается и не содержит ни консервирующих веществ, ни эмульгаторов. Еде добавляет особенный аромат, а некоторой пище и название. Легко усваивается и является богатым источником витамина «А». Выполняет условия диеты без клейковины. Учитывая его состав, масло подходит, прежде всего, для холодной кухни, но можно его применить и для производства булочных изделий, соусов, десертов и пр. Популярным вариантом являются также сливочные масла с разными добавками, например, с травами или малосоленые.

В 2015г., помимо стран Европейского Союза, больше всего сливочного масла было вывезено в Ливан, Соединенные Штаты Америки, Босению и Герцеговину, в Узбекистан, что составило 114 тысяч тонн от общего производства, которое в 2015г. составило почти 30 тысяч тонн сливочного масла.

На сегодняшний день в Чешской Республике имеется пять крупных молочных заводов по производству сливочного масла, которым под силу своей мощностью удовлетворить любой запрос требовательного заказчика. Помимо данных пяти заводов, также в Чешской Республике существует и целый ряд небольших молочных заводов.

Эти все предприятия выполняют условия системы НАССР, гарантирующие санитарную безвредность продовольствия и питания в течение всего процесса, связанного с производством, обработкой, хранением, манипуляцией, транспортировкой и продажей конечному потребителю.

I.2. Сушеное молоко, сбитые сливки и сыворотка

Чешская Республика предлагает многолетнюю традицию производства сушеного молока, сливок и сыворотки. Данные виды товаров благодаря своему безвозвратному состоянию, обозначаются длительным сроком хранения. Ассортимент можно расширять на привлекательные потребительские варианты, такие как, содержание разного уровня жира, разнообразные привкусы или размеры упаковки.

Сушеное молоко и сливки применяются в перерабатывающей промышленности, например, это составляющая в печеньях или же в разных кондитерских изделиях.

Экспорт сушеной сыворотки за последние годы значительно повышается, в основном в страны вне зоны Европейского Союза, например, в Малайзию, Таиланд, Бангладеш или Филиппины. Речь идет про сырье для промышленной переработки и в качестве более выгодного по цене заменителя молока.



Сыворотка, однако, не является лишь замещением молока. В промышленном производстве напитков используется ее свойство связывания воды и образования геля (т.н. «сокового эффекта»). В производстве кулинарных и булочных изделий положительным является поставка лактозы, т.е. молочного сахара. В хлебопекарной промышленности улучшает подъем теста. При производстве вафель и шоколада предотвращает высыхание, замещает более дорогое молоко и улучшает вкус. При подготовке мороженого улучшается взбиваемость. Примесь в комбикормах повышает усвояемость. Важную роль играет и в принципах здорового питания. При производстве сушеной сыворотки происходит испарение воды и концентрация молочного сахара, белков и минеральных веществ. Следующей важной составляющей являются эссенциальные аминокислоты, которые человеческий организм не сможет сам по себе произвести.

Благодаря своей структуре, данные сушеные продукты являются товаром, подходящим для перевозки, и связанное с этим, обращение.

I.3. Сыры

История производства сыров в Чешской Республике началась уже в 10 веке, когда по-домашнему готовились простые творожные сыры. Значительный подъем наблюдается в 19 и 20 веках, когда открылось производство новых сыров, воодушевленных французской, швейцарской, или же нидерландской традицией. Расширилось количество частных сыродельных заводов и на рынке появились сыры типа камамбер, бри или рокфор. Однако, после исторических событий 1948 года, малые предприятия закрылись и производство было переведено, в основном, в государственные предприятия, где временно претерпело ущерб развитие данного ремесла и разнообразие предложения.

Несмотря на это, сегодня сыроделие в Чешской Республике на высшем уровне, и каждый год расширяется ассортимент, который предлагает постоянно более интересные и более качественные сыры не только из коровьего молока, а также и сыры из козьего или овечьего молока. Речь идет про один из самых быстро растущих рынков, прежде всего благодаря возрастающей популярности молочных изделий и западному стилю питания.

Чешская Республика производит большое количество разных видов: сыры с белой плесенью, с голубой плесенью, сыры двухплесневые, сыры созревающие, сыры пареные, сыры твердые, полутвердые, мягкие, плавленые или разные специальные сыры, как например, сыр акави. Естественным на сегодняшний день являются также сыры в БИО-качестве. Три типа чешских сыров даже могут гордиться защищенным географическим указанием Европейского Союза - «Оломоуцкие сырки», «Южночешская золотая нива» и «Южночешская Нива».

«Оломоуцкие сырки» - моравский созревающий сыр, который производится в виде небольших колесиков. У него особенный пикантный вкус, типичный выразительный запах, свежая золото-желтая мазь на поверхности и янтарный цвет на изломе, его консистенция бывает полумяжкой - мягкой. «Оломоуцкие сырки» вкуснее на свежем, маслом намазанном куске хлеба. Сырки также можно подвергнуть термообработке – например, можно их жарить, или же использовать в качестве начинки в мясные блюда. Учитывая факт, что основой производства является нежирный творог, «Оломоуцкие сырки» относятся к очень диетическим сырам.

Сыр с плесенью - «Нива» - похож на французский «Рокфор». Этот полумягкий сыр сметанно-желтоватого цвета с благородной плесенью внутри от светло- до темно- зеленого цвета, в отличие от «Рокфора», производится из коровьего, а не овечьего молока. Вкус этого сыра является особенным, выразительным и соленым. Благородная плесень добавляет «Ниве» специфическую пикантность. В теплых блюдах «Ниву» можно использовать, например, с макаронными изделиями, в картошку, к овощам, а также и к птице и свинине.

Очень популярным также является «Гермелин», мягкий созревающий сыр с белой плесенью на поверхности, чешский вариант знаменитого французского «Камамбера». У него круглый вид, он приятный на вкус, напоминающий грибы и у него пластичная кремовая консистенция. В ресторанном бизнесе популярным вариантом является «Гермелин» маринованный в масле с другими ингредиентами, или «Гермелин» на гриле.

Превосходящим сочетанием является соединение чешских сыров с моравскими винами или с традиционным чешским пивом!



1.4. УВТ обработанное молоко

Историю получения и обработки молока на территории Чешской Республики уже подтверждают археологические находки. В средневековые названия ряда селений были связаны с молочным производством, как например Млекоеды (Молокоупотребляющие), Сыроватка (Сыворотка), Закрави (За коровами). Древнейшим промышленным молочным заводом в Чехии был Паровой молочный завод в п. Гостивице, открытый в 1870 году.

Чешское производство молока является синонимом высокого качества. В ходе получения молочного сырья, его обработки и переработки используются самые современные технологии, гарантирующие высокое качество и санитарную безопасность. Требования на безопасное производство питания утверждены гармонизированным законодательством Европейского Союза, и в Чешской Республике находятся под строгим контролем наблюдающих органов. Производство молока в Чешской Республике представляет собой порядка 2,6 млрд литров (2015г.), из которых было переработано порядка 600 мил. литров товарного молока.

Товарное молоко, направленное на производство должно быть всегда термообработанным, чтобы была обеспечена его санитарная безвредность. Одним из методов является так называемая высокотемпературная обработка – УВТ (ultra-high temperature). Речь идет о краткосрочном нагреве при температуре выше 135 °C в течении как минимум одной секунды, таким образом устраняются все вреднейшие микроорганизмы. Благодаря этой обработке УВТ молоко и следующие подобного рода изделия можно хранить в течение несколько месяцев в оригинальной упаковке, как правило, в коробках, при комнатной температуре. Именно длительный срок хранения является его главным преимуществом для экспорта. Предлагаются все виды молока – обезжиренное, полужирное и цельное молоко.

Молоко, предназначенное для следующей частичной переработки, вывозится при помощи большегрузных цистерн, выполняющих все ветеринарно-санитарные требования. Молоко для непосредственной продажи, упаковывается исключительно в картонные коробки для напитков, обычно в объеме одного литра.





2. Напитки





2.1. Минеральные воды

В области минеральных вод Чешская Республика является державой и одним из крупнейших мировых производителей. Благодаря очень разнообразной геологии, на территории Чешской Республики находятся все виды минеральных вод: термальные, высоко- и низко- минерализованные, негазированные и газированные двуокисью углерода, в том числе специфические минеральные воды с лечебными эффектами. Некоторые источники находятся до 100 метров под поверхностью земли (например, Доуповские горы), такого рода глубина гарантирует, что вода защищена от загрязнений, так как многослойность горных пород работает как природный фильтр.

Минеральная вода сильно влияет на укрепление нашего здоровья, содержит йод, калий, кальций, магний или сероводород. К важнейшим высокоминерализованным водам, с доказанным лечебным эффектом, относится «Винцентка», «Шаратица» или «Заечицкая». Согласно чешскому законодательству минеральную воду в ходе ее разлива нельзя никаким образом химически обрабатывать, и за ее качеством строго наблюдают лаборатории. Благодаря большому количеству минеральных и лечебных источников в Чешской Республике, существуют глубокие традиции санаторно-курортного направления, которое достигло мировой известности. На нашей территории открылось более тридцати курортных мест, где лечатся различные заболевания.

2.2. Пиво

Существует мало продуктов, которые бы ассоциировались с Чешской Республикой так точно, как чешское пиво. Об этом свидетельствует и самое высокое потребление пива в мире, которое составляет 144 литров на душу населения. Пиво в Чешской Республике даже имеет своего «пивного покровителя» - Святого Вацлава. Традиция производства пива и право его варить имеет на чешских землях долгосрочную историю, и относится к самым известным видам пива в мире. Первое упоминание 993 года о чешском пивоварении было в Бржевновском монастыре в Праге. Современные чешские предприятия имеют даже 150 летнюю историю.

Чешское пиво является носителем Защищённого географического указания Европейского Союза, которое гарантирует качественное местное сырье и технологические процессы. В ходе производства используются лишь качественные местные сорта хмеля. Самым известным сортом чешского хмеля является «Жатецкий полуранний красный», который выращивается в Жатецкой хмельной области, который также зарегистрирован под товарным знаком наименования происхождения Европейского Союза. Составной частью пива является традиционный солод из выбранных сортов ячменя, растущего исключительно на чешской территории.

90 % от продукции в Чешской Республике составляет светлое пиво пилснерского типа – Pilsner (Pils) beer, что является образцом светлой категории светлого выдержанного пива. В последние годы постоянно расширяется ассортимент пива на нетрадиционные виды – например, пшеничные, нефiltroванные, фруктовые и др. Пиво в Чешской Республике производит 48 предприятий с высокой мощностью производства, и также порядка 280 минипивоварен. Объем производства пива в 2015г. достиг 20,076 миллиона гектолитров - это самое большое производство пива в истории чешских пивоварней.



2.3. Ликеры на травах и дистилляты



Несмотря на то, что Чешская Республика известна, прежде всего, из-за своего отличного пива и качественного моравского вина, здесь производится и ряд следующих безалкогольных напитков, популярных далеко за границами Чехии. Производство и экспорт чешских фирменных ликеров на травах и фруктовых дистиллятов в Чешской Республике имеет многолетнюю традицию, гарантирует содержание только исключительно чистых природных веществ и высокое качество продуктов.

Дистилляты производятся благодаря дистилляции проквашенного осадка, который готовится из раздробленных плодов или других частей растений. Своеобразный букет спиртовой напиток получает от

фруктов и сырья, из которого его приготовили. У некоторых видов спиртовых напитков для хранения применяется дубовая бочка, из которого спиртовой напиток принимает цвет и частично вкус. Содержание спирта здесь колеблется с 36 по 50 %. Высшее содержание спирта нежелательно, так как это было бы в ущерб вкуса и запаха спиртового напитка.

Благодаря разнообразию чешских фруктовых садов, предложение фруктовых спиртных напитков является очень богатым. К основным продуктам фруктовых спиртовых напитков относится, прежде всего, «сливовица» (из слив), «грушковица» (из груш), «меруньковица» (из абрикосов), или «тржешнёвица» (из черешней). Однако, не составляют исключение нетрадиционные спиртовые напитки, например, «малиновица» (из красной малины), «ягдовица» (из клубники), «оскерушовица» (из редчайшего вида рябины), «трнковица» (из тернов) и т.п. Чешские производители производят также кошерные дистилляты.

Помимо фруктовых дистиллятов Чешская Республика также предлагает знаменитые ликеры на травах известных брендов. Ликеры, в зависимости от степени содержания алкоголя, находятся где-то между десертными, креплеными винами и дистиллятами. В основном они содержат от 20 до 40 % спирта, но некоторые могут содержать и более 50 %. Ликеры готовятся выщелачиванием трав, приправ или других ароматных веществ в воде или в спирте с последующим добавлением сахара.

Одним из традиционных чешских ликеров на травах является, например, «Бехеровка». Она производится уже с 1807 года и содержит более 20 видов трав. Она вывозится на все континенты за исключением Антарктиды. Пользуется популярностью ликер на травах «Фернет-Шток», из-за его типичной горьковатости. Производится в городе Пльзень уже почти девяносто лет. Его составной частью являются травы из Чехии, а также из Камеруна, Индонезии и Пиренеи. В нем обязательно должны присутствовать: корень горечавки, хинной коры, ботвы золототысячника, или римской ромашки. Часто он употребляется и в теплом виде.

Все продукты производятся при помощи современных технологий, сохраняющих типичный запах и вкус трав и фруктов. Точный состав ликеров на травах строго охраняется производственной тайной.

2.4. Вино

Винное искусство в Чешской Республике переходит по наследству от генерации к генерации. Чешские виноделы регулярно получают важные международные награды в области качества вина, и благодаря этому сегодня Чешская Республика относится к европейским верхам.

В Чешской Республике находятся две основных винные области – область Богемия и область Моравия, где каждая из данных областей имеет собственные подобласти. Природные условия наших винодельческих территорий являются предпосылкой для производства вин оригинального качества, которое состоит в их наполненности и в деликатном проявлении нежных ароматических веществ. У белых вин типична свежая кислота, красные вина, наоборот, являются полными и выразительными, однако при этом мягкими и бархатистыми, с прекрасным приятным фруктовым ароматом. Помимо приятных вкусовых свойств, они отличаются и более высоким содержанием здоровых полезных природных веществ (например, флавоноидов, которые действуют как важный антиоксидант, или танинов, которые препятствуют бактериальным инфекциям пищеварительного тракта).

Виноделы в Чешской Республике отмечают большие успехи и в селекции винограда. Среди сортов к чисто чешской селекции относятся, например – «Агни», «Андре», «Арияна», «Каберне Моравия», «Мускат моравский», «Неронет», «Рубинет» или «Палава». В южной Моравии в селе Пржиметице находится крупнейший крестовый винный погреб в мире.

В настоящее время виноградники в Чешской Республике занимают 19 тысяч гектар, высаженных в Моравии. Приблизительно 75 % от общего чешского производства вина вывозится.







3. Пекарня и кондитерская

3.1. Цереалии и здоровое питание

Производство cereалий в Чешской Республике имеет более 50-летнюю традицию и сегодня их производством занимается 8 чешских предприятий с объемом производства 50.000 тонн.

К неоспоримому преимуществу данных продуктов относится большая возможность создания специфических пищевых профилей изделий, высокая добавочная стоимость, возможность предоставления продуктов в БИО-качестве, или же в бесклейковинном виде, также они подходят под все возрастные и продуктивные категории потребителей. С точки зрения сырья и технологии речь идет о высококачественном, разнообразном и изменяемом ассортименте, соответствующим современным тенденциям, т.е. здоровому питанию. Изделия являются технологически прогрессивными и микробиологически совсем безопасными. К самым востребованным продуктам относится, например, хрустящие и сыпучие мюсли, мюсли-печенье, кукурузные хлопья и хлопья из цельного зерна, овсяные каши, экструдированные изделия, сжатые (прежде всего рисовые) хлебцы или cereальные изделия для детей.

Высокое качество, санитарная безвредность и контроль изделий обеспечена сертификацией Международной организации по стандартизации (ISO), Системы анализа рисков и определения критических контрольных точек (НАССР) и Сертификации стандартов безопасности продовольствия, предоставляемые британским торговым консорциумом The British Retail Consortium (BRC). Ряд изделий из данной группы является носителем маркировки качества и происхождения «Класа». Очень выгодное соотношение цены и веса продукции находит отличное применение в экспорте.



3.2. Шоколадные и не шоколадные кондитерские изделия

Чешское производство предлагает очень широкий ассортимент шоколадных и не шоколадных кондитерских изделий, и благодаря своему качеству и доступной цене, может успешно конкурировать на зарубежных рынках.

В случае не шоколадных кондитерских изделий речь идет, прежде всего, о конфетах, драже и мармеладе. Чешские производители могут предложить широкий ассортимент данных продуктов в различных категориях, традиционные и нетрадиционные конфеты – твердые, мягкие, желатиновые или фруктовые, ментольные, кислые и т.п. Собственниками фирм являются передовые мировые продовольственные фирмы, которые в производстве пользуются оригинальными традиционными чешскими рецептурами.



Большой спектр отдельных видов и форм шоколада, палочек и других продуктов, производимых знаменитыми фирмами в Чешской Республике гарантирует удовлетворение всех возрастных категорий, от детей и до взрослых. Речь идет о продуктах незаменимого вкуса, производимых по собственным оригинальным рецептам. Технологии упаковки предлагают широкий спектр качественного упаковочного материала, как например, коробки, пакетики, баночки или катушки.

3.3. Вафли и сухое печенье

Чешская Республика может гордиться региональным производством широкого хлебопекарного ассортимента, прежде всего традиционных видов вафель и печений. Усовершенствование производственных процессов, технологий и входящего в него сырья, расширение и предложение пекарных украшенных изделий и изделий с начинкой, позволяет реагировать на увеличивающийся круг потребителей.



В данной отрасли много чешских производителей получило защищенное географическое указание Европейского Союза – «Штрамберские уши», «Карловарский сухарь», «Горжицкие трубочки», «Ломницкие сухари», «Пардубицкий пряник», «Мариансколазеньские облатки»,

«Карловарские трехгранники», «Карловарские облатки» и «Валашский фргал» (лепешка). С классическим чешским печеньем также неразрывно связаны, например, «татранки», «горалки», «кавенки» и много следующих разновидностей хрустящих печений с начинкой.

Экспорт данных изделий в последние годы резко повышается, как на рынки Европейского Союза, так и в остальные страны мира.

3.4. Пектин

Пектин является высоко софистицированным стабилизатором, предающим продуктам питания уникальные функциональные свойства. Производится из кожуры лимонов и апельсинов, раньше производился и из прессованных яблок. Действует в качестве желатинирующего средства в изделиях из фруктов (джемы, мармелады, желе или сиропы) и в кондитерских изделиях. Его применение не меняет вкус примененных фруктов, и при этом создает отличную густоту продукта. Его атрибуты находят применение также в молочной промышленности: в ходе производства ферментированных молочных изделий, одновременно охраняют протеины в молочных напитках с низким pH, и добавляет густоту йогуртам. Далее добавляется в неалкогольные напитки, где подчеркивает чистый и освежающий вкус.

Пектин имеет положительное влияние и на наше здоровье, так как у него имеется способность на себя абсорбировать холестерин и большинство тяжелых металлов (например, кобальт, ртуть или свинец), которые он выводит из тела. Также полезен в процессе усвоения собственного витамина «Ц» человеческим телом.

В Чешской Республике производится несколько десятков видов эстерифицированных пектинов, и большинство чешского производства экспортируется.





3.5. Крахмал и декстрины

Производство натурального картофельного крахмала на территории современной Чешской Республики имеет свою традицию с середины 19 века, когда картофель перерабатывали на крахмал в качестве дополнительного производства крупных хозяйств.

Картофельный крахмал является продовольственным изделием с широким применением и большая его часть перерабатывается на модифицированные крахмалы для бумажной промышленности и на декстрин, который образуется нагреванием (жарением) сухого крахмала. Речь идет о вкусе и цвете нейтрального ингредиента, который может повлиять на вид, консистенцию, энергетическое содержание, функциональные и пищевые свойства, срок хранения и даже улучшение производственных процессов продовольственных изделий. Производственные технологии в Чешской Республике полностью автоматизированы и находятся на высшем уровне. В Чешской Республике введена многолетняя функциональная система управления качеством, согласно стандартам ИСО.

В настоящее время производство картофельного крахмала в Чешской Республике обеспечивают всего три крупных компании, которые его экспортируют, прежде всего, в Китай, Россию, Беларусь, на Украину и в Казахстан.





4. Растениеводческие продукты



4.1. Хмель

Выращивание хмеля у нас имеет более, чем тысячелетнюю традицию. Первые данные о выращивании хмеля на территории современной Чешской Республики имеются с 859 года. В распространении хмеля на чешских землях особенно себя проявил император Карел IV.

Хмель является многолетним растением, которое может расти на том же месте до 30 лет. Исключительные климатические и почвенные условия содействуют исключительному ароматическому характеру чешского хмеля. Хмель является, наряду с солодом и водой, основным пивоваренным сырьем, которое напрямую принимает участие в окончательном качестве пива. Хмель доставляет пиву типичный горьковатый вкус, содействует характерному аромату и имеет следующие важные технологические свойства. Для производства одного поллитра пива необходимы 3-4 шишки хмеля.

Чешская Республика является крупнейшим мировым производителем нежного ароматного хмеля. С точки зрения простой площади и производства является вторым крупнейшим производителем после Германии в рамках Европейского Союза и третьим в мире.

Чешской Республике, в качестве первой страны в Европейском Союзе, удалось в секторе хмеля зарегистрировать территориальный товарный знак (*Защищенное обозначение происхождения*) – «Жатецкий хмель». Этот товарный знак одновременно стал одним из первых обозначений, предоставленных чешскому сельскохозяйственному или продовольственному продукту. Этим обозначается только нежный ароматный хмель «Жатецкий полуранний красный», выращиваемый в Жатецкой хмельной области, который одновременно является главным выращиваемым сортом у нас. Жатецкий хмель постоянно является самым в мире признаваемым ароматным хмелем.

В секторе хмеля преобладает экспорт над импортом. Более 80 % производства хмеля направляется на экспорт, стоимость вывезенного хмеля достигает уровня 0,75 – 1 миллиарда чешских крон. Чешский хмель подчиняется системе сертификации, которая гарантирует происхождение и качество хмеля. На данный момент производством занимается порядка 120 предприятий.

4.2. Тмин

У Чешской Республики имеются подходящие специфические условия для выращивания тмина, которые даны составом почвы и природными условиями в продолжение традиций, так как долгосрочный опыт с выращиванием тмина здесь не заменить. Объемом продукции и посевными площадями тмин в Чешской Республике относится к самым распространенным выращиваемым приправам. Чешский тмин с 2008 года имеет защищённое обозначение происхождения в рамках Европейского Союза. Ежегодно из Чешской Республики вывозится в среднем 50 % местного производства.



Благодаря выведению трех ключевых сортов тмина («Рекорд», «Прохан» и «Кепрон»), Чешская Республика стала в данной пряности важной страной-экспортером. Данных три сорта представляют собой единичный набор высоко производительных, качественных и неопережаемых сортов с высоким содержанием эфирного масла, с благоприятным содержанием карвона, который положительно влияет на пищеварение.

У тмина богатое применение, прежде всего, в качестве приправы в тесто в хлебобулочном производстве из-за его типичного ароматного запаха, также применяется в консервной промышленности, в производстве ликеров, в фармацевтике и многих следующих отраслях пищевой промышленности.

4.3. Мак

Чешская Республика является крупнейшим производителем и экспортером законно производимого мака в продовольственных целях в мире, и это не только потому, что выращивание мака имеет на чешских землях более чем тысячелетнюю традицию! Здесь преимущественно выращиваются традиционные синие маки из-за необыкновенного ценного вкуса маслянистого семени. Данный сорт расширен на маки белосеменные и охрасеменные с более ореховым вкусом. Второстепенно выращиваемый белосеменной мак в основном вывозится в Индию.



Мак является важным продуктом питания в национальных кухнях, прежде всего, славянских и соседних центральноевропейских странах.

Качественные стандарты, применяемые в торговли с продовольственным маком, происходящим из Чешской Республики, практически полностью исключают санитарные риски. Чешские контрольные учреждения обращают к данным стандартам значительное внимание, и проводят контроли таким образом, чтобы не продавался менее качественный мак из фармацевтических сортов, который содержит важные алкалоиды, как например морфин, кодеин и пр. Чешский мак характерен значимым содержанием диетических составных частей, существенной пользой является также содержание кальция.

4.4. Семена трав и овощей

Селекция овощей и трав с последующим производством семян, является одной из успешных традиционных чешских отраслей растительного производства с более чем столетней традицией, в течение которой были построены многие национальные и международные торговые связи. Этому содействуют, главным образом, также подходящие земельные и климатические условия Чешской Республики. Овощи выращиваются на самых плодородных типах почв, так называемых черноземах, которые в Чешской Республике представляют собой 11 % от сельхозугодий и содержит самый качественный гумус. Травы, наоборот, требуют тип почвы называемый «комбиземля», которая в Чешской Республике занимает 42 % сельхозугодий. Комбиземли являются очень разнообразными с точки зрения минерального богатства почвы.

Семена овощей и трав можно очень хорошо экспортировать за границу, так как при перевозке, помимо сухой среды, не имеют никаких специальных требований. Чешская Республика гордится разработанной технологией производства семян и консультационными услугами. Семена овощей и трав происходят из признанных семеноводческих площадей Чешской Республики и их качество подтверждается сертификацией.

Для более комфортного посева семена упакованы не только стандартно в пакетиках, а и на посевных лентах, пластинках или досках. Мелкие семена на посев можно увеличить массой упаковки. Из мелких семян они становятся средней величины и лучше с ними обращаться. Семена протравливаются и таким образом они охраняются от грибных заболеваний в почве. Данная информация всегда указывается на упаковке. Протравленные посевные семена также лучше охраняются во время перевозки, и таким образом препятствуют заражению от возможной неподходящей среды.





4.5. Солод

Производство солода в Чехии, Моравии, и в Силезии имеет тысячелетнюю историю. Пиво и солод у нас производятся с раннего средневековья. Традиция в производстве солода исходит из благоприятных почвенных и климатических условий ячменных областей, отличного уровня селекции ячменя и является одной из основополагающей традиции чешского пивоварения.

Крупнейшие площади посева пивоваренного ячменя находятся в Гане, где также отмечается начало целенаправленной селекции пивоваренных ячменей (70 годы 19 века). Основным сырьем для производства пивоваренного солода является весенний ячмень. Производство чешского происхождения исключительно покрывает потребление.

Солод занимает значительную долю в экспорте продуктов сельскохозяйственной и пищевой промышленности. Чешская Республика относится к главным экспортерам солода в Европейском Союзе (занимая 5 место). Всего чешский солод экспортируется в 47 стран мира, за границу следует порядка половина местного производства солода. Из всех видов солода более 95 % составляет чешский солод (светлый солод чешского, или же пилснерского типа). Самые распространенные выращиваемые международные сорта пивоваренного ячменя являются «Себастиан» и «Престиж», среди сортов рекомендованных для Чешского пива – самые популярные сорта «Мальц» и «Боёс».

Всего 28 местных солодоварен в 2015г. произвело порядка 544 тысяч тон солода, из чего 45 % продукции было вывезено за границу. Самые современные производственные технологии гарантируют минимальное влияние производства на окружающую среду.



A black and white cow stands in a lush green field under a bright blue sky with scattered white clouds. The cow is the central focus, with its head turned slightly to the left. Another brown cow is partially visible on the left side of the frame. The text '5. Животноводческая продукция' is overlaid on the image, centered horizontally and partially obscured by the cow's body.

5. Животноводческая продукция

5.1. Птица и инкубационные яйца

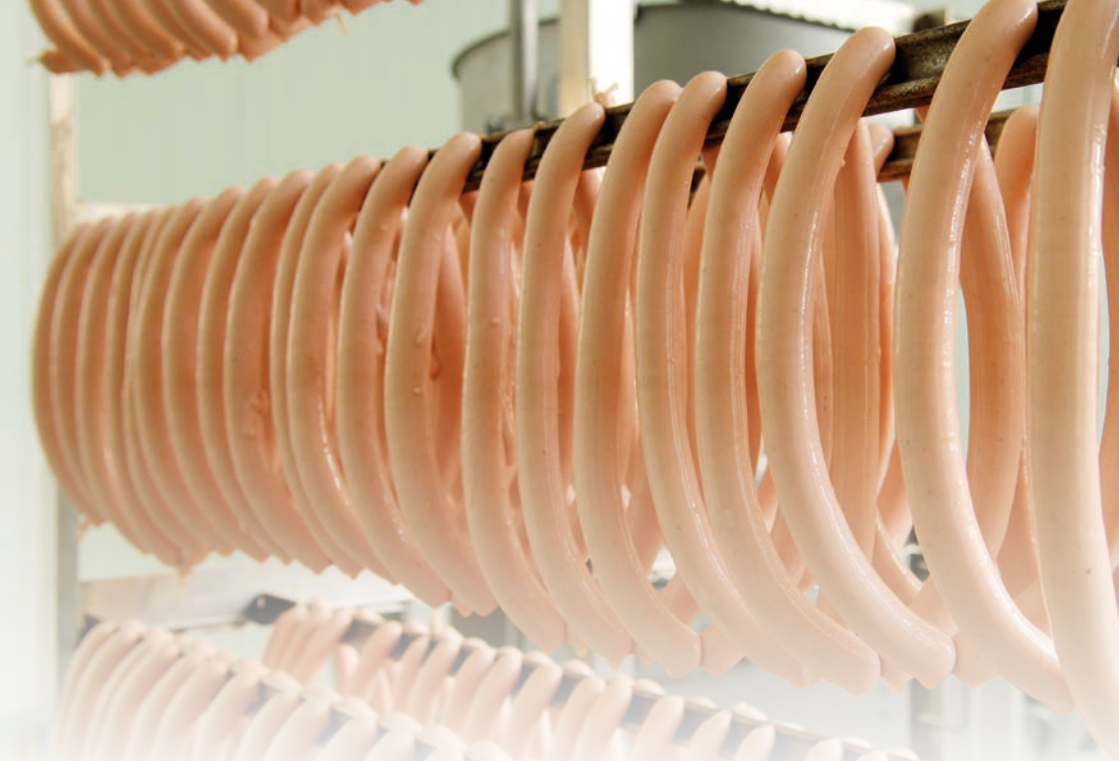
Во всем мире продолжительное время повышается потребление куриного мяса, и это не только из-за его быстрого приготовления, благоприятных диетических свойств, но и из-за выгодной цены. С этим связано и производство инкубационных яиц и примыкающей торговли с племенным материалом.

Разведение птицы в Чешской Республике относится к традиционным отраслям и достигаемые результаты сравнимы с самыми развитыми странами мира. Самой распространенной птицей в Чешской Республике являются бройлеры. В меньшей мере следует разведение индеек, индюков, уток, гусей, а также цесарок.

Важной птицеводческой отраслью являются воспроизведение разведения инкубационных яиц для откорма цыплят на мясо. Воспроизведение разведения, направленное на производство инкубационных яиц для откорма цыплят на мясо в Чешской Республике используется более 50 лет.

Перевозка инкубационных яиц не требует специальных условий, за исключением обеспечения оптимальной температуры, так как собственное выведение цыплят происходит в стране-импортере. Производство качественных инкубационных яиц требует управление племенным стадом на высоком уровне и беспроблемное состояние здоровья, что чешское разведение выполняет. В Чешской Республике сегодня существует 70 предприятий, которые ежегодно производят порядка 400 миллионов такого рода инкубационных яиц.





5.2. Коллагеновые оболочки

При применении софистицированного производственного процесса, самых современных технологий и высоких требований на всех стадиях производства Чешская Республика является передовым и традиционным производителем широкого спектра качественных коллагеновых оболочек.

Съедобные коллагеновые оболочки разработала в 1953 году чешская фирма в качестве первого производителя в мире. Коллагеновые оболочки традиционно производятся из рассортированной говяжьей слипковой мездры и применяются в качестве продовольственной оболочки для мясных, птичих и молочных изделий. Коллагеновые оболочки являются естественной альтернативой и замещением природных кишок и предлагают такого рода решения и варианты, о которых при применении естественных кишок нельзя даже подумать. Отбор сырья и все производство находится под постоянным санитарным, но и ветеринарным надзором.

Широкий ассортимент позволяет найти оптимальное решение для каждого изделия, с точки зрения веса, длины или типа вталкивателя. Предлагаются коллагеновые оболочки для изделий термически необработанных – предназначенных для последующего гриля или барбекю, и для изделий термически обработанных, копченых, или же приготовленных на пару. Оболочки являются отлично пропускаемыми для дыма и водяного пара и хорошо прокрашиваются при копчении.

Наряду с чешским пивом речь идет о продукте долговременно экспортируемом в большое количество стран, в том числе отдаленных стран Карибика, Тихого океана, или же Африки.

5.3. Мясные консервы и паштеты

Промышленное производство консервов влечет за собой столетнюю традицию. Консервы служат в качестве быстрого питания, можно их применить в разных ситуациях для быстрого и простого приготовления пищи дома, или же в общественном месте. Наряду с классическими мясными продуктами Чешская Республика может гордиться продукцией деликатесных мясных распространений и паштетов, производимых по традиционным чешским рецептам.

Производителями мясных консервов и сопутствующих продуктов в Чешской Республике являются местные большие и известные компании с традицией производства качественного консервированного мяса и мясных фирменных блюд. Речь идет про разнообразный ассортимент изделий высокого качества. Мясные консервы стерилизованы, что при надлежащем обращении гарантирует длительный срок хранения. Благодаря данному бережному способу сохраняется первичный вкус и качество пищи без добавления консервирующих веществ и красителей.

Подготовка, транспортировка и хранение с помощью стерилизации является менее энергоемким методом консервирования.

В Чешской Республике производим консервы разного вида – свиные, говяжьи, куриные, или же индюшачьи. Менее распространенные консервы, которые как правило предназначены для экспорта, имеются особенно вкусные – консервированные копчености (например, «Пражская вятчина», «Франкфуртские сосиски»). Популярными также являются уже готовые блюда в консервах, в которых, как правило, бывают разработаны также разного вида мясные субпродукты (требуха) с соусом (например, гуляш, или зельц).

Несмотря на то, что Чешская Республика по производству свинины полностью себя не обеспечивает, у нее получается экспортировать продукты с более высокой добавочной стоимостью, произведенные из этого сырья.





5.4. Племенной скот и сперма быков

Селекция крупнорогатого скота имеет в Чешской Республике долгосрочную традицию, одно из первых обществ по контролю производительности открылось как раз на территории современной Чешской Республики. В настоящее время в экспорте преобладает племенной материал нашей национальной породы – чешского красно-пёстрого скота. Он является составной частью общемировой популяции пятнистых пород схожего филогенетического происхождения. Чешский пятнистый крупнорогатый скот ценится из-за производства молока в высших классах качества и из-за высококачественного и по вкусу выразительного мяса, подходящего под все формы технологического использования. Сегодня в Чешской Республике пятнистый рогатый скот составляет приблизительно половину всей популяции крупнорогатого скота. Животные, происходящие из первичных местных линий 2010 года, охраняются в качестве генетического источника.

Экспорт племенного материала реализуется в виде производства живых племенных животных (племенные быки, высокостельные нетели), так и в виде доз искусственного осеменения, или же эмбрионов. Чешская Республика гордится высоким уровнем ветеринарных и санитарных стандартов, которые гарантируют безопасность для заказчиков. Если речь идет о системе контроля продуктивности, Чешская Республика относится к абсолютной мировой вершине.



5.5. Питание для домашних и сельскохозяйственных животных

Тенденция выращивания домашних «любимчиков» в последнем десятилетии в мире существенно повышается. Несмотря на повышающие запросы и требования заказчиков, на качество и разнообразность питания для домашних и хозяйственных животных, чешским производителям под силу, благодаря долговременному опыту по данной специализации, гибко реагировать на актуальные требования постоянно изменяющегося рынка.

Чешский рынок производит питание согласно требованиям животноводов и рекомендациям ветеринарных врачей. Речь идет о сухом корме, в виде гранул или пеллет, и в консервах, или же сейчас более популярных в так называемых карманчиках. Производство кормов для домашних животных ориентируется, прежде всего, на собак, кошек и меньшей степени на грызунов. В секторе сельскохозяйственных животных комплексные корма скорее производятся для крупнорогатого скота и свиней. В ходе производства используются самые современные машины, обеспечивающие высокое качество переработки и безвредность окончательного продукта. Одновременно применяется только самое качественное сырье. Результатом является полноценный и сбалансированный комплексный корм на уровне сравнимом с мировыми лидерами, однако, по приемлемым ценам.

5.6. Аквариумные рыбки

Традиция разведения рыбок в Чехии длится более ста лет. В 1899 году в г. Праге было открыто первое общество любителей аквариумов «Аквариум», после чего последовал ряд следующих, которые работают по сей день. За это время чешские рыбоводы научились размножать и выращивать большое количество экземпляров, в том числе самых требовательных видов рыбок, таким образом по праву относятся к мировой аквариумной державе. Сегодня Чешская Республика является крупнейшим экспортером аквариумных рыбок в Европе. В мире ей конкурируют всего лишь страны юго-восточной Азии, прежде всего Сингапур и Малайзия.

К самым востребованным рыбкам относятся неоны, гуппи, пецилии, а также барбусы. Также предлагаются такие как: цихлиды из африканских озер, дискусы, или пресноводные креветки, крабы, или камбалы. Не исключением являются морские виды рыб, которые выращиваются исключительно с помощью искусственного выведения. Аквариумные рыбки постоянно разводятся под контролем в условиях рециркуляционных систем разведения. Эти животные уже несколько генераций приспособлены к искусственным условиям жизни. Лучше справляются со стрессом при манипуляции, они в хорошем состоянии здоровья и состояния, и благодаря этому, показывают более низкие убытки.

На чешском рынке работает порядка 20 крупных фирм, занимающихся разведением аквариумных рыбок и следующая сотня меньших. Аквариумные рыбки из Чешской Республики отличаются многолетней domestикацией и выносливостью во время перевозки и в аквариумных условиях. Экспорт аквариумных рыбок обусловлен наличием лицензии. Во время перевозки используются специальные термо-камеры, обеспечивающие оптимальную температуру во время всей транспортировки.



ВАЖНЫЕ КОНТАКТЫ

Министерство сельского хозяйства Чешской Республики
 Адрес: Министерство сельского хозяйства Чешской Республики,
 Чешская Республика, 110 00, г. Прага-1, Тешнов 65/17

Дипломаты по сельскому хозяйству:

Китай/Пекин – РАНДАЧЕК Владимир	тел. +86-10-8532 9507, vrandacek@mzv.cz
Россия/Москва – ГРУШКОВА Никола	тел. +7 459-276 07 01 - 223, nikola_hruskova@mzv.cz, nikola.hruskova@mze.cz
Саудовская Аравия/Эр-Рияд – РЖЕГАЧЕК Эдуард	тел. +966-11-4503 617-9, commerce_riyadh@mzv.cz, eduard_rehacek@mzv.cz
Сербия, Черногория, Босния и Герцеговина, Македония/Белград – СВОБОДА Павел	тел. +381-11-3336 225, GSM: +381-63-388 931, pavel_svboda1@mzv.cz

Миссии Чешской Республики за границей – экономический отдел:

АВСТРАЛИЯ (Новая Зеландия, Океания)/консульство Сидней	тел. +61-2-9581-0114, commerce_sydney@mzv.cz
АЗЕРБАЙДЖАН/Баку	тел. +994-124-368-555, baku@embassy.mzv.cz
АРМЕНИЯ/Ереван	тел. +374-96-695 395, yerevan@embassy.mzv.cz
БЕЛАРУСЬ/Минск	тел. +375-17-226-5243, commerce_minsk@mzv.cz
БОСНИЯ И ГЕРЦЕГОВИНА/Сараево	тел. +387-33-44-7525, commerce_sarajevo@mzv.cz
ВЬЕТНАМ/Ханой	тел. +84-4-3845-4131, commerce_hanoi@mzv.cz
ГРУЗИЯ/Тбилиси	тел. +995-32-91- 6740, tbilisi@embassy.mzv.cz
ЕГИПЕТ (Судан, Эритрея)/Каир	тел. +20-2-333-15-214, commerce_cairo@mzv.cz
ИЗРАИЛЬ/Тель-Авив	тел. +972-3-691-1210, commerce_telaviv@mzv.cz
ИНДИЯ (Бангладеш, Мальдивские Острова, Непал, Бутан, Шри-Ланка) /Нью-Дели	тел. +91-11-2611-0205, commerce_delhi@mzv.cz
ИНДОНЕЗИЯ (Бруней-Даруссалам, Восточный Тимор, Сингапур)/Джакарта	тел. +62-21-239-6112-3, commerce_jakarta@mzv.cz
ИОРДАНИЯ/Амман	тел. +962-6-592-7051, commerce_amman@mzv.cz
КАЗАХСТАН/Астана	тел. +7-71-72-660-480, commerce_astana@mzv.cz
КАНАДА/Оттава	тел. +1-613-562-3875, commerce_ottawa@mzv.cz
КИТАЙ/Пекин	тел. +86-10-8532-9500, commerce_beijing@mzv.cz
ЛИВАН/Бейрут	тел. +961-5-929-010, beirut@embassy.mzv.cz
МАКЕДОНИЯ/Скопье	тел. +389-2-310-980-513, skopje@embassy.mzv.cz
МАЛАЙЗИЯ (Кирибати, Тувалу, Папуа-Новая Гвинея)/Куала- Лумпур	тел. +60-3-2166 -2900 or 1900, commerce_kualalumpur@mzv.cz
МАРОККО (Мавритания)/Рабат	тел. +212-537-755-421, rabat@embassy.mzv.cz
МОЛДОВА/Кишинёв	тел. +373-22-296-419, chisinau@embassy.mzv.cz
ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ (Йемен)/Абу-Даби	тел. +971-2-678-2800, commerce_abudhabi@mzv.cz
РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ/Сеул	тел. +822-725-6763, commerce_seoul@mzv.cz
РОССИЯ/Москва	тел. +7-495-276-0720, commerce_moscow@mzv.cz
САУДОВСКАЯ АРАВИЯ (Бахрейн, Оман)/Эр-Рияд	тел. +966-11-4503-617, commerce_riyadh@mzv.cz
СЕРБИЯ/Белград	тел. +381-11-333-6209, commerce_belgrade@mzv.cz
СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ/Вашингтон	тел. +1-202-274-9104, eco_washington@embassy.mzv.cz
ТАИЛАНД (Камбоджа, Лаос)/Бангкок	тел. +66-2-255-3027, bangkok@embassy.mzv.cz
ТУНИС/Тунис	тел. +216-71-781-916, tunis@embassy.mzv.cz
ТУРЦИЯ/Анкара	тел. +90-312-405-6952, commerce_ankara@mzv.cz
УЗБЕКИСТАН/Ташкент	тел. +998-71-120-5521, tashkent@mzv.cz
УКРАИНА/Киев	тел. +38-44-272-6800, kyiv@embassy.mzv.cz
ЮЖНОАФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА /Претория	тел. +27 12 431 2380, commerce_pretoria@mzv.cz
ЯПОНИЯ/Токио	тел. +81-3-3400-8122, commerce_tokyo@mzv.cz

Автор текста:

Erika Křížová (Минсельхоз ЧР)

Фотографии:

Все фотографии взяты из www.shutterstock.com

Прозвище - имя пользователя на указанном веб-сайте

Первая страница:

E_red, Julia Sudnitskaya, Africa Studio, Nitr, Ekaterina Kondratova

Молочные изделия:

nevodka, Sea Wave, HandmadePictures, Valentyn Volkov, Fotoarchiv MZe

Напитки:

stockphoto-graf, Hayati Kayhan, Valentyn Volkov, unpict, Anton Balazh

Пекарня и кондитерская:

limpido, Anna Pustynnikova, Jiri Hera, Tobik, merc67, Sea Wave

Растениеводческие продукты:

Jon Bilous, Vaclav Mach, Julia Sudnitskaya, Diana Taliun, Singkham, Diyana Dimitrova

Животноводческая продукция:

branislapudar, monticello, rtem, Ekaterina Kondratova, Zeljko Radojko, Jaromir Chalabala, holbox



Министерство сельского
хозяйства Чешской Республики

Издано

Министерство сельского хозяйства Чешской Республики
Тешнов 65/17, Прага 1, 110 00, Чешская Республика

www.eagri.cz/en, info@mze.cz

ISBN 978-80-7434-353-7