

ORGANIZAČNÍ POKYNY

1. Ovocnářské dny budou ve dnech **18. a 19. ledna 2011** ve velkém sále kongresového centra ALDIS a.s. v Hradci Králové.

2. **Účastnický poplatek** za osobu činí (bez noclehu) **na 2 dny 2.000,- Kč** (vč. DPH)

na 1. den – 18.1.2011 1.700,- Kč (vč. DPH)

na 2. den – 19.1.2011 1.200,- Kč (vč. DPH)

Hotovostní platba = navýšení: **2 dny + 200,- Kč** (2.200,- Kč vč. DPH)

1. den + 100,- Kč (1.800,- Kč vč. DPH)

2. den + 100,- Kč (1.300,- Kč vč. DPH)

Z účastnického poplatku je hrazeno vložné, odborná literatura a občerstvení během akce, proto nelze rozdělit účastnický poplatek na jeden den rovným dílem.

3. **Účastnický poplatek** poukážete k úhradě na účet VŠÚO Holovousy s.r.o.,

KB Hořice v Podkrkonoší, číslo účtu **196854690217/0100**, konstantní symbol **308**, variabilní symbol **2011**, DIČ **CZ25271121**

4. **Daňový doklad** o zaplacení účastnického poplatku bude předán účastníkům při prezenci.

5. Vyplněnou a vysílající organizací **potvrzenou přihlášku** (potvrzení účtárny o zaplacení účastnického poplatku nebo můžete použít i kopii bankovního výpisu) zašlete nejpozději do **14. ledna 2011** na adresu:

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s.r.o.

Holovousy 1, 508 01 HOŘICE

(můžete využít fax, e-mail nebo on-line přihlášku
na www.vsu.cz nebo www.ovocnarska-unie.cz)

NEPŘEHLÉDNĚTE!!!

6. **Rezervaci noclehů nezajišťujeme.** Vzhledem ke značnému zájmu o ubytování v Hradci Králové, doporučujeme účastníkům zajistit si rezervaci noclehů co nejdříve v některém z hotelů uvedených v předchozí tabulce! **Náklady na ubytování si hradí každý účastník sám v hotelu! Při sjednávání rezervace noclehu se odvolejte na Ovocnářské dny a hotel Vám poskytne slevu na ubytování!**

V případě, že nebude zaplacen účastnický poplatek, resp. nebude poukázána patřičná částka na účet pořadatele (doklad o platbě) **do 14. ledna 2011**, zaplatí účastník potřebnou částku v **hotovosti při prezenci !!**

7. **Odborný garant:**

Ing. Václav LUDVÍK

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský
HOLOVOUSY s.r.o.

telefon : 493 691 180, 493 692 821-3, kl. 37

fax : 493 692 833 e-mail: reditel@vsuo.cz

8. **Organizační zajištění:**

Ing. Miroslav LÁNSKÝ

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský
HOLOVOUSY s.r.o.

telefon: 493 692 832 e-mail: Lansky@vsuo.cz

Ing. Martin LUDVÍK, OU ČR

telefon i fax: 493 692 827, e-mail: unie@volny.cz

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s.r.o.
Ovocnářská unie České republiky

dovolují si Vás pozvat na

TRADIČNÍ OVOCNÁŘSKÉ DNY



HRADEC KRÁLOVÉ
kongresové centrum ALDIS a.s.
18. a 19. ledna 2011

SPOLUPOŘÁDAJÍCÍ FIRMY:



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:

Zemědělec

Zahradnictví

PROGRAM 1. DNE OVOCNÁŘSKÝCH DNŮ 2011

Úterý 18. ledna 2011

7:30 - 9:15 hodin - REGISTRACE ÚČASTNÍKŮ

9:30 Zahájení Ovocnářských dnů
Ředitel VŠÚO Holovousy s.r.o.

Zhodnocení situace v ovocnářství
Ing. M. Ludvík, předseda Ovocnářské unie ČR

Současná zemědělská politika a rozvoj ovocnářství
Ing. I. Fuksa, ministr zemědělství ČR

Aktuální problémy našeho zemědělství
Ing. J. Veleba, prezident Agrární komory ČR

VI. ročník soutěže Potravina a potravinář Královéhradeckého kraje
Ing. P. Škopová, MBA, místopředsedkyně výboru ŽPZ Královéhradeckého kraje

DISKUZE

12:00 - 13:00 hodin - OBĚD

13:00 Trendy v odrůdové skladbě jabloní v ČR
Ing. M. Kurka, Registr sadů, ÚKZÚZ Brno
Ing. R. Chaloupka, tajemník Ovocnářské unie ČR

13:30 Pohled na klubové odrůdy jabloní
L. Jahae, poradce Top Fruit Consultancy Ltd., Velká Británie

14:30 SpinTor, moderní přípravek do ekologických a integrovaných sadů
Ing. P. Filip, Dow AgroSciences s.r.o. Praha

15:00 - 15:20 hodin – PŘESTÁVKA

15:20 Problematika zemědělského pojištění
Ing. A. Stiborová, Ing. F. Horčíčka, Česká pojišťovna a.s., Praha

15:40 Nové odrůdy třešní vyšlechtěné ve VŠÚO Holovousy s.r.o.
Ing. J. Blažková, VŠÚO Holovousy s.r.o.

16:10 Kvalitní produkce třešní, podmínky úspěšnosti a příležitosti trhu
E. Mozer, státní ovocnářský poradce regionu Bodensee, Německo

17:30 Možnosti pojištění v ovocnářských firmách
Ing. J. Havelka, RENOMIA AGRO a.s. Praha

DISKUZE

17:45 hodin - Ukončení I. dne Ovocnářských dnů 2011

19:00 hodin - S P O L E Č E N S K Ý V E Č E R
v restauraci hotelu ČERNIGOV

PROGRAM 2. DNE OVOCNÁŘSKÝCH DNŮ 2011

Středa 19. ledna 2011

8.00 hodin - začátek 2. dne Ovocnářských dnů

8:00 Předběžné výsledky hodnocení odrůd jahodníku v simulovaných podmínkách ekologického pěstování (výzkumný projekt NAZV QH82231)
Ing. I. Pištěková, VŠÚO Holovousy s.r.o.

8:30 Virové choroby a ozdravování odrůd rybízu (výzkumný projekt QH 91224)
Ing. J. Sedlák, Ph.D., Ing. F. Paprštejn, CSc., L. Svobodová, VŠÚO Holovousy s.r.o.
Prof. Ing. J. Špak, DrSc., Ing. J. Přibyllová, Ph.D., Ing. D. Kubelková, Biol. centrum AV ČR v.v.i.

9:00 Regulace růstu a probírka plodů
L. Jahae, poradce Top Fruit Consultancy Ltd., Velká Británie

10:00 Stroj na redukci květů – výsledky v praxi.
Nabídka dalších strojů a zařízení pro ovocnáře
Ing. P. Křeček, Oslavan, a.s. Náměšť nad Oslavou

10:20 - 10:40 hodin – PŘESTÁVKA

10:40 Aplikace potravinového práva (cross-compliance) v zemědělské praxi se zaměřením na pěstování ovoce
Ing. L. Berka, Národní technická skupina Global GAP

11:00 Falzifikáty pesticidů – nebezpečí dovozů
RNDr. K. Schüzner, Česká asociace ochrany rostlin, Praha

11:30 Biologická ochrana jako součást antirezistentních strategií v IP
Ing. M. Bagár, Ph.D., Bicont Laboratory spol. s r.o., Brno

11:50 Ekologické ovocnářství a integrovaná produkce ve Velké Británii
L. Jahae, poradce Top Fruit Consultancy Ltd., Velká Británie

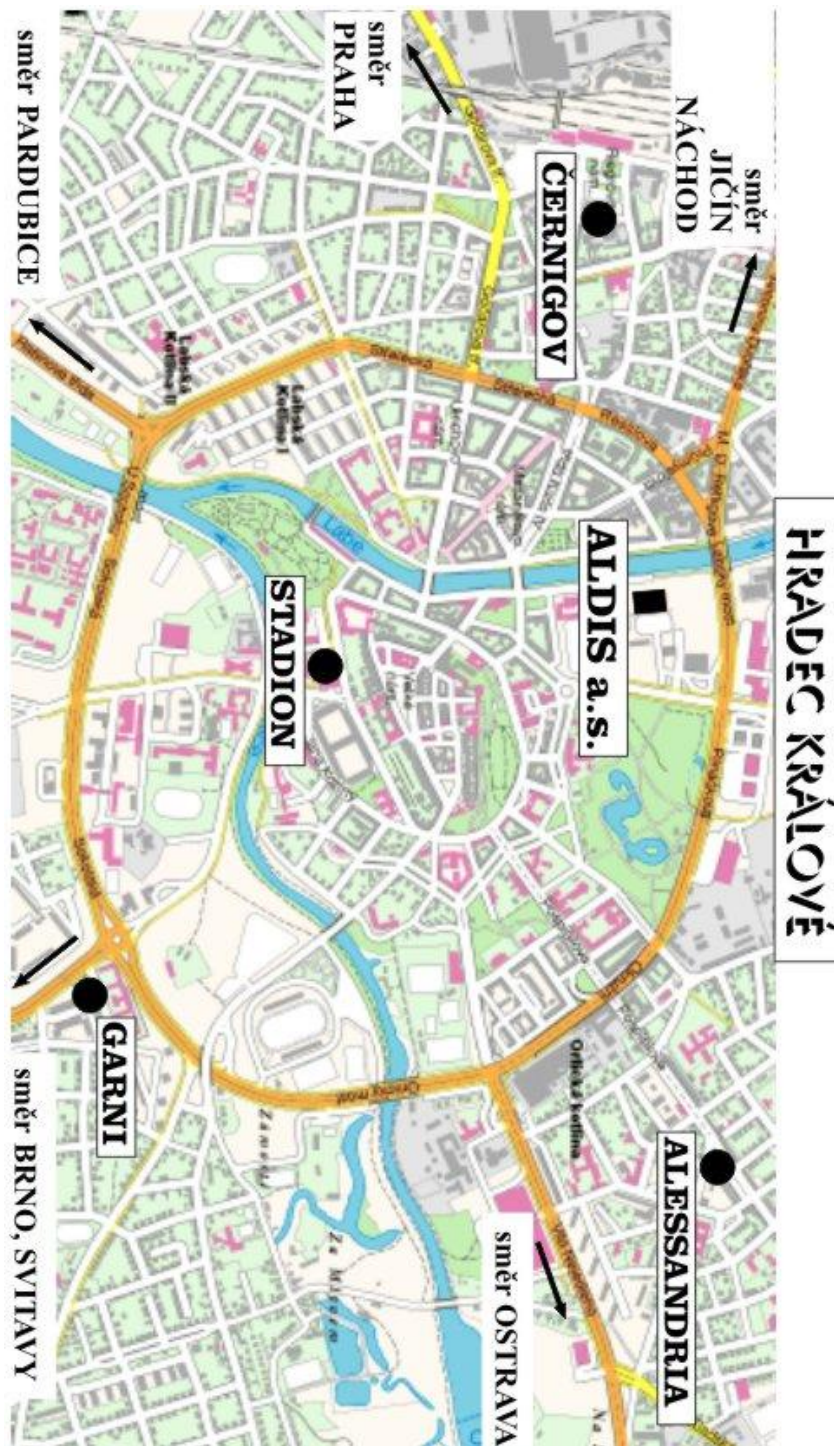
13:00 Metody testování a odolnost odrůd jaderovin k bakteriální spále (výzkumný projekt QH 91148)
Ing. J. Korba, Pharm. Dr. J. Šillerová, VÚRV v.v.i., Praha – Ruzyně
Ing. F. Paprštejn, CSc., Ing. J. Sedlák, Ph.D., VŠÚO Holovousy s.r.o.

13:20 Využití přírodních podpůrných látek v ochraně proti patogenu *Venturia inaequalis* (výzkumný projekt QH 92179)
Ing. R. Vávra, VŠÚO Holovousy s.r.o.

13:40 D I S K U Z E

14:00 hodin - Ukončení Ovocnářských dnů 2011

Akce se započítává do vzdělávacího programu integrované produkce v rámci SISPO.



REZERVACI UBYTOVÁNÍ NEZAJIŠŤUJEME !!!

Ubytování si můžete objednat v některém z těchto hotelů :

- Z důvodů poskytnutí výrazné slevy na ubytování se při rezervaci odvolejte na akci **Ovocnářské dny !!**
- Ubytování si rezervujte co nejdříve – při rezervaci na poslední chvíli mohou nastat problémy !!

Ubytování	telefon	e-mail	ubyt. kapac.	orientační cena (á pokoj)	vzdál. od Aldisu
Hotel ČERNIGOV */ Riegrovo náměstí 1494 500 02 Hradec Králové	495 814 266	reservation.hchk @ cpihotels.com	300 lůžek	2-lůžk. pokoj 1.300,- Kč 1-lůžk. pokoj 1.100,- Kč 3-lůžk. pokoj 1.590,- Kč cena se snídaní	1,0 km
Hotel ALESSANDRIA spol. s r.o. třída SNP 733 500 03 Hradec Králové	495 777 111	recepce @ alessandria.cz	200 lůžek	2-lůžk. pokoj 1.950,- Kč 1-lůžk. pokoj 1.550,- Kč cena se snídaní	1,5 km
Hotel GARNI Na Kotli 1147 502 96 Hradec Králové	495 763 600	recepce @ hotelgarni.cz	60 lůžek	2-lůžk. pokoj 1.210,- Kč 1-lůžk. pokoj 810,- Kč cena se snídaní	2,0 km
Hotel STADION Komenského 1214 500 02 Hradec Králové 2	495 514 664	hotel-stadion @ profiserv.cz	64 lůžek	1-lůžk. pokoj 650,- Kč 2-lůžk. pokoj 790,- Kč 3-lůžk. pokoj 1.150,- Kč 4-lůžk. pokoj 1.490,- Kč cena se snídaní	1,0 km
Penzion JITKA Jitka Šemberová Malšovice, Sportovní 525 500 09 Hradec Králové	495 263 658	stemjan @ tiscali.cz	7 lůžek	2-lůžk. pokoj 700,- Kč bez snídaně	2,0 km

*/ garantovaná cena platí při objednávce ubytování do **14. ledna 2011 !**

Pf 2011



Doprovodné akce Ovocnářských dnů 2011

• 17.1.2011 – Školkařský den



- Tradiční setkání školkařů a valná hromada svazu
- Místo konání - Penzion u Jana – Svobodné Dvory (předměstí Hradce Králové)
- Pořádá Školkařský svaz OUČR
- Informace: Ing. Václav Koběluš – předseda ŠS (v.kobelus@seznam.cz, mobil: 604 915 360)

• 20.1.2011 – Školení v řezu „na klik“ – Východní Čechy



- Praktická instruktáž v řezu jádrovin – Leon Jahae – holandský poradce
- Místo konání – areál sadů ZD Dolany (okres Náchod)
- Pořádá VČOU společně se ZD Dolany
- Informace: Ing. Václav Ludvík – tajemník VČOU (vcouholovousy@seznam.cz, mobil: 603 227 884)

• 21.1.2011 – Školení v řezu „na klik“ – Jižní Morava



- Praktická instruktáž v řezu jádrovin i peckovin (třešně, slivoně) – Leon Jahae – holandský poradce
- Místo konání – areál sadů Ing. Kahouna – Agro Stošíkovice (okres Znojmo)
- Pořádá OUMS
- Informace: Ing. Jiřina Homolová – tajemnice OUMS (homolovaa@volny.cz, mobil: 724 047 937)