



出口潜力

捷克传统
农产品



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

部长序言



尊敬的商业伙伴们，尊敬的读者们：

为百姓供应食物，使食品和饮料生产成为了至关重要的战略部门，还必须考虑满足最高安全和健康的要求。在捷克共和国，我们对这一领域，及该领域的各个阶段 – 诸如：农业生产、食品生产，以及食品及饮料的市场推广，包括向最终客户销售 – 都极为重视。捷克共和国的企业迄今已经投入了可观的资源与努力对其经营进行现代化改造，以确保符合卫生标准，满足欧盟立法的严格要求，设法在高度竞争的欧盟单一市场取得成功，并在国内外市场确保其产品质量。

2015年捷克共和国农产品对外出口达到创纪录的2,010亿捷克克朗。捷克农产品出口的主要目的地为传统欧盟国家，尽管如此，对非欧盟国家的出口增长令人瞩目，其中主要国家为伊拉克、土耳其、瑞士和美国，以及波斯尼亚和黑塞哥维那、埃及和以色列。

你们手中的这本产品目录，是我们努力的结果，用来向公众展示捷克共和国出口的主要农产品和食品，展示其传统，特别是其产品质量和独特性。捷克原产地产品的一个不可或缺的特色是其价格，再加上其质量，成为了捷克产品的主要竞争优势，这在国外市场上是极其难得的。

我深信，这本出版物能够帮助深化与捷克共和国农产品和食品的贸易关系，并帮助捷克食品和饮料的美名在全世界范围广为传播。

A stylized blue ink signature of Marian Jurecka.

Marian Jurecka
Minister of Agriculture
of the Czech Republic

目录

1. 奶制品	7
1.1. 黄油	8
1.2. 奶粉、奶油、乳清	9
1.3. 奶酪	10
1.4. 超高温消毒牛奶	11
2. 饮料	13
2.1. 矿泉水	14
2.2. 啤酒	15
2.3. 草药烈酒和蒸馏酒	16
2.4. 葡萄酒	17
3. 糕饼及甜品	19
3.1. 麦片和健康营养品	20
3.2. 巧克力及非巧克力糖果	21
3.3. 华夫饼及饼干	21
3.4. 果胶制品	22
3.5. 淀粉与糊精	23
4. 植物产品	25
4.1. 啤酒花	26
4.2. 孜然	27
4.3. 罂粟籽	27
4.4. 草种与菜籽	28
4.5. 麦芽	29
5. 畜牧产品	31
5.1. 禽蛋类产品	32
5.2. 胶原蛋白肠衣	33
5.3. 肉类罐头与肉糜	34
5.4. 肉牛养殖与种牛精子	35
5.5. 宠物及牲畜营养饲料	36
5.6. 观赏鱼	37





1. 奶制品



1.1. 黄油

最初，黄油是通过所谓的手动搅乳器制作而成。搅乳器大多为木制，转动曲柄带动木铲搅打奶油生产黄油。如今，搅乳器已经被最现代化的高新技术替代，然而其生产原理基本保持未变。生产黄油的基本原料是脂肪含量为大约40%的奶油。黄油必须含有至少80%的乳脂和不超过16%的水。

捷克黄油以其无法替代的香味和香气而著称，易涂抹，不含任何防腐剂和乳化柔顺剂。它为食物添加了独特的香味，有些食品名称也用到它。它易消化，有丰富的维生素A，符合不含麸质饮食要求。因其所含成分，黄油特别适合使用于冷餐当中，但是也可以用于制作面包、酱汁、甜点等等。人们喜爱的变化口味还包括用黄油与各种配料混合，例如香料和添加少许盐。

2015年捷克向欧盟以外出口黄油最多的国家是黎巴嫩、美国、波斯尼亚和黑塞哥维那，以及乌兹别克斯坦，2015年向这些国家出口的黄油接近3万吨，而总产量为11.4万吨。

如今在捷克共和国有五家生产黄油的大型乳品厂，其生产能力可以满足客户的任何需求。除了这五个厂家之外，捷克共和国还有许多小型乳品厂。

这些公司全部都达到了HACCP体系所要求的条件，该体系用以保证食品安全以及与食品生产、加工、存储、处理、运输和向最终客户销售所有活动过程的安全。

1.2. 奶粉、奶油、乳清

捷克共和国拥有悠久的奶粉、奶油和乳清生产的传统。这些商品由于经过脱水而具备了长期贮藏和使用的条件。产品可以扩展为对客户有吸引力的多种不同的种类，例如不同脂肪比例、各种不同的口味，和各种大小的包装。

奶粉和奶油可以用于诸如饼干或各种甜品的生产加工原料中。

乳清粉的出口近年来增长可观，特别是向非欧盟国家，例如马来西亚、泰国、孟加拉和菲律宾。乳清粉是一种替代牛奶的生产加工原材料，价格也更加实惠。

乳清还不仅仅是牛奶替代品。在饮料的工业生产中还会用到其水粘合特性和凝胶形成特性（所谓的“果汁化效果”）。在甜品和糕点产品生产上它还是基本的乳糖添加剂。在糕饼烘焙行业它被用以改善面团发酵。在华夫饼干和巧克力生产行业它被用于防止干燥、代替更加昂贵的奶粉，和改善口味。在冰激凌加工上，它被用以改善奶油搅打性能。它被掺入复合饲料用于提高可消化性。它在健康饮食原则上扮演着重要的角色。在生产上乳清粉被用于水雾化中，以及用于乳糖、蛋白质和矿物质的浓炼中。其另一重要组成部分既是人体所需却自身不能制造的基本氨基酸。

得益于其结构，这些干燥制品成为了适于运输和易于使用的相关商品。



1.3. 奶酪

捷克共和国的奶酪生产历史始于10世纪期间，当时生产的是一种简单的家庭自制的农家鲜干酪。大规模生产扩张发生在19和20世纪，那时开始生产受到法国、瑞士和荷兰传统启发的新型奶酪。私有的奶酪乳品厂数量增加，市场上出现了卡芒贝尔奶酪、布里干酪，和洛克福羊奶酪类型奶酪。经历了1948年的历史事件后，小型企业消失了，生产大部分都转向了国有企业，其发展曾一度停滞，供应种类受到影响。

然而，如今捷克共和国的奶酪行业正在高峰期，其产品线年复一年不断扩大，提供更加吸引人、质量更高的奶酪，不仅有牛奶奶酪，还包括山羊奶和绵羊奶酪。由于乳制品和西式饮食越来越流行，奶酪行业市场成为了成长最快的市场之一。

捷克共和国出产大量的奶酪品种：白霉型奶酪、蓝霉奶酪、双霉型奶酪、熟化干酪、蒸制奶酪、硬干酪、半硬质干酪、软奶酪、融化奶酪，和各种特制奶酪，如Akawi奶酪。如

今当然还有有机质量的奶酪。三种捷克产奶酪获得了欧盟产品地理保护标志 – 奥洛穆茨奶酪 (Olomoucké tvarůžky)、南捷克金色牧场 (Jihočeská zlatá niva)、和南捷克牧场 (Jihočeská Niva)。

奥洛穆茨奶酪是产自莫拉维亚的一种蓝奶酪，其产品形状为小型圆盘，具有独特的辛辣味，典型而鲜明的香气，涂抹表面呈金黄色而奶酪盘切口呈琥珀色，质地浓度为半软到软状。传统的奥洛穆茨奶酪的最佳品尝方式是放在一片新鲜的、涂抹了黄油的黑面包上。也可以加热食用 – 例如煎制食用或作为肉制菜品的馅料。由于其产品原料是无脂肪的凝乳酪，因此奥洛穆茨奶酪属于一种健康定制饮食奶酪。

名为牧场奶酪的蓝霉奶酪类似于法国的洛克福羊奶酪。这种半软型奶酪的颜色从乳白色到浅黄色，内部生长浅绿色到深绿色的蓝奶酪纹，但是与洛克福羊奶酪不同的是，它不是用羊奶，而是用牛奶制作的。这种奶酪



的味道鲜明、独特，属咸味。贵腐菌为牧场奶酪添加了独特的辛辣味。牧场奶酪适用于热菜，例如意面面品、土豆、蔬菜，也用于禽类和猪肉菜品。

颇受欢迎的还有Hermelín，一种柔软、成熟、覆盖白霉的奶酪，是著名的法国卡芒贝尔奶酪的捷克版。形状为圆形，口感细腻，

仿佛有一丝蘑菇的香味，浓度富有奶油般的质地。在酒店餐饮业中流行的做法是将Hermelín奶酪与其他配料在油里腌制食用或碳烤Hermelín奶酪。

捷克奶酪的最佳配餐方案是与捷克莫拉维亚葡萄酒或典型的捷克啤酒一起共同享用！

1.4. 超高温消毒牛奶

考古发现的文献记录了在捷克共和国土地上获取与加工牛奶的历史。一系列中世纪的村落仍然保留着与牛奶生产相关的名称，例如：毒奶村、乳清村、放牛村。捷克最古老的乳品生产厂是蒸汽（Parní）乳品厂，于1870年在赫斯基维采建立。

捷克牛奶产品就是高质量的同义词。在获取原奶时使用了高新现代化技术以确保其质量和卫生安全。食品生产安全的要求是欧盟立法机构协同合作的结果，在捷克共和国内受到主管部门严格的监控。捷克共和国牛奶产量约为26亿立升（2015年），其中大约6亿立升用来加工为饮用奶。

饮用奶要投放市场必须经过热处理，以确保健康卫生。其中有一种方法被称作超高温消毒—UHT（超高温处理工艺）。这是一种在短时间内加热到超过135 °C且必须持续至少1秒钟时间的方法，用于去除有害的微生物。经过这一加工过程，超高温消毒奶和其他类似产品可以在原始包装中，通常为盒装，在室温下保存几个月的时间。较长的保存期限



是这种产品的主要出口优势。产品包括各种类型牛奶—低脂奶、半脱脂牛奶，和全脂奶。

用作其他进一步加工使用的牛奶使用大容量罐装进行出口以满足卫生要求。直接销售的牛奶使用饮料盒独立包装，通常为一升装。



2. 饮料





2.1. 矿泉水

在矿泉水领域，捷克共和国被认为是一个超级大国和世界最大的生产商之一。得益于捷克共和国十分多样化的地理环境，这里可以找到各种类型的矿泉水：温泉水、高矿化度和低矿化度矿泉水、普通矿泉水和碳酸矿泉水，还包括具有治疗效用的特殊矿泉水。有些矿泉贮藏在地表以下100米的地方（例如道鲍夫山Doupovské hory），这种深度确保了水质得到保护不受污染，因为岩石层起到了天然过滤的作用。

矿泉水对提升我们的健康起着巨大的作用，富含碘、钾、钙、镁和硫化氢。经验证具有治疗疗效的高矿化度矿泉水主要包括文森特卡（Vincentka）、莎拉季擦（Šaratica）和萨奇苦矿泉（Zaječická）。根据捷克法律，灌装矿泉水不得改变其化学结构，其质量由化验室严格监控。由于捷克共和国拥有为数众多的矿物和治疗泉水，泉水疗养的传统深深扎根在这片土地，并在全世界范围享有盛誉。在我们的国土之上建立了超过30座泉水疗养所，分别治疗各种各样的疾病。

2.2. 啤酒

很少有商品能像捷克啤酒一样能与捷克共和国的名字联系的如此紧密。有证据显示这里是世界上啤酒消费量最大的国家，捷克共和国的人均消费量为144升。在捷克甚至有“啤酒主保圣人” – 圣瓦茨拉夫。捷克共和国啤酒生产和啤酒酿造权的传统有着悠久的历史，并且拥有世界上最著名的啤酒之一。公元993年在捷克布列弗诺夫 (Brevnov) 修道院中第一次提到了啤酒酿造。现有的捷克啤酒公司有着近150年的历史。

捷克啤酒拥有受欧盟保护的产品地理保护标志，是所在国原材料质量和技术加工流程的保证。在啤酒生产中只会使用高质量的所在国出产的啤酒花品种。捷克最重要的啤酒花品种是在萨兹啤酒花种植区种植的萨兹半早熟红色啤酒花 (Žatecký poloraný červeňák)，该种植区也已经注册了欧盟原

产地注册商标。捷克啤酒不可分割的一个组成部分还包括用一种只在捷克土地上才出产的大麦优选品种生产的传统麦芽。

捷克共和国生产的90%的啤酒是皮尔森型淡啤酒 – 即皮尔森(Pils)啤酒，这是世界上淡味拉格类型啤酒的原型。近年来，啤酒种类扩展到一些非传统类型 – 例如：小麦啤酒、非过滤啤酒、水果啤酒和其他类型。捷克共和国有48家有较高产能的大型啤酒生产厂家，还有大约280家小型啤酒厂。2015年啤酒生产总量达到20.076亿升，为捷克啤酒酿造历史上酿造啤酒最多的年份。



2.3. 草药烈酒和蒸馏酒

虽然捷克共和国主要以其杰出的啤酒和优良的莫拉维亚葡萄酒而著称，但是这片土地也出产人们喜爱的许多其他酒精饮料，名声远远流传出捷克边境之外。捷克品牌的草药烈酒和水果蒸馏酒的生产与出口在捷克共和国有长年的历史，保证使用纯天然材料成分和高质量产品。



蒸馏酒是通过蒸馏经过发酵的果浆而生产的，果浆是通过压榨水果或其他植物成分而得到的。用水果或原材料所生产的白兰地具有鲜明的香气。某些种类的烈酒要使用橡木桶进行贮藏，烈酒会从橡木中获得一部分颜色 and 香味。酒精含量在36–50 %之间。更高的酒精含量会令人不悦，因为会影响到烈酒的口感和香气。

捷克五彩缤纷的各式各样果园提供了丰富多彩的特色水果蒸馏酒。其主要水果蒸馏酒产品包括李子酒、香梨酒、香杏酒和樱桃酒。此外还有不同寻常的诸如覆盆子酒、草莓酒、花楸果酒、黑刺李酒等等。捷克生产商也生产符合犹太教规的产品。

除了水果蒸馏酒之外，捷克共和国还提供具有知名品牌的著名草药烈酒。这种也称为力娇酒的酒精含量介于甜点红酒和蒸馏酒之间。通常其酒精含量在20-40%之间，也有一些会超过50%。力娇酒的制作是通过在水或酒精中浸泡草药、香料、或其他调味品提取其成分，随后添加糖分。

捷克传统的草药力娇酒之一就是冰爵酒。它始创于1807年，酒中含有20多种草药。出口到了除了南极洲以外的各个大陆。因其典型苦味而大受欢迎的草药力娇酒有斯托克醒脑酒 (Fernet Stock)，在皮尔森生产已经将近九十年了。其主要成分为捷克出产的草药，但是也有来自喀麦隆、印度尼西亚和比利牛斯山的草药。不可或缺的有龙胆根、金鸡纳树皮、矢车菊茎或罗马洋甘菊。另一种与捷克的国土相关联的历史长达超过十个世纪的酒精饮料就是另一种与捷克国土相关联的历史长达超过十个世纪的酒精饮料就是，蜂蜜酒。正如其名称所提示的，这是一种用蜂蜜制作的具有香甜口味的酒精饮料。经常会以加热的形式饮用。

所有这些产品均使用现代化的技术进行生产，保留了草药和水果的典型香气和香味。至于草药力娇酒的精确成分构成自然是严格保密的商业机密了。

2.4. 葡萄酒

葡萄栽培艺术在捷克共和国是一代一代传承下来的。捷克葡萄酒酿酒师在优质葡萄酒领域经常赢得富有声望的国际大奖，因此捷克如今也得以位列欧洲顶级葡萄酒产地。

在捷克共和国有两处主要的葡萄栽培地区——波西米亚和莫拉维亚地区，每一地区还各自划分了自己的次区域。我们葡萄酒产区的自然条件是制作独特的优质葡萄酒的先决条件。葡萄酒独特之处在于其浓郁香料味和的幽淡香气。在白葡萄酒中表现为新鲜的酸度，而在红葡萄酒中则表现的浓郁而强烈，然而又顺滑如丝绒，以令人愉悦的水果香气见长。

除了令人愉悦的口感特点，其特性还包括高含量的天然促进健康成分（例如：起到抗氧

化剂作用的类黄酮，和防止肠胃道细菌感染的丹宁成分）。

捷克共和国的酿酒师还在葡萄繁殖方面取得了很大的成就。捷克共和国培植的纯种葡萄品种包括——阿格尼（Agni）、安德烈（André）、阿丽亚娜（Ariana）、莫拉维亚解百纳、莫拉维亚麝香葡萄、Neronet、Rubinet和Pálava。位于南摩拉维亚的普日蔑季采村（Přímětice）有世界上最大的十字架形酒窖。

目前捷克共和国葡萄园占地1.9万公顷，大部分在莫拉维亚栽培。捷克葡萄酒出口量占葡萄酒总产量的大约75%。







3. 糕饼及甜品

3.1. 麦片和健康营养品

捷克共和国麦片生产有着超过50年的历史，目前有八家捷克公司致力于麦片生产，产量为5万吨。

这些产品无可争议的优势包括产品特殊营养方面极大的可塑性、高附加值、有机产品质量方面和不含麸质产品方面应用的可能性，以及适用于各个年龄阶段客户和用户效率方面的要求。至于在原材料和技术方面进行的高质量的、各种花色的、多种性能的分类可以应对最新的趋势，例如：健康规定膳食。产品在技术上先进，在微生物学上完全

安全。用户需求最大的产品包括混合型酥脆散麦片、麦片饼干、玉米和全谷物麦片、燕麦片粥、挤压麦片、膨化产品（如膨化大米）、三明治面包片和儿童麦片产品。

高质量、有益健康和严格监控的产品是通过授予ISO国际标准证书、HACCP证书，和英国的商业联盟即“英国零售联盟（BRC）”授予的BRC证书予以确保的。许多这类企业可以在产品上标记（捷克农业部授予的）“KLA-SA”原产地质量标识。优惠的价格和大规模的生产能力非常有利于出口。



3.2. 巧克力及非巧克力糖果

捷克生产众多品种的巧克力和非巧克力糖果，得益于其质量和可承受的价格，在外国市场上竞争十分成功。

糖果主要包括糖果类、糖衣类和果胶冻。捷克生产商能供应许多不同种类的范围广泛的产品，包括传统的和非传统的糖果——硬糖、软糖、果冻或水果糖、薄荷糖、酸味糖果，等等。这些企业均为世界领先的食品公司，生产上使用真正捷克传统的配方。

这些信誉卓著的捷克共和国公司生产的范围庞大的不同种类不同形状的巧克力、糖果条棒和其它产品确保了从儿童到老人各个年龄段的客户的满意。使用我们原创的配方



生产的产品，其口味之好是确凿无疑的。而包装技术提供了广泛系列的高质量包装材料，诸如盒装、袋装、听装或罐装。

3.3. 华夫饼及饼干

捷克共和国可谓是各类烘焙食品生产的地区大户，特别是传统类型的华夫饼和饼干。加工流程、技术和配料的改进拓宽了产品馅料配方与产品装饰的供应，可以满足不断增长和扩大的客户需求。

在这一行业中众多的捷克产品取得了欧盟产品地理保护标志——西特兰贝克耳朵 (Štramberské uši)、卡罗维发利面包脆 (Karlovarský suchar)、赫日采蛋卷 (Hořické trubičky)、罗姆尼采面包脆 (Lomnické suchary)、帕尔杜比采姜饼 (Pardubický perník)、玛利亚温泉华夫饼 (Mariánskolázeňské oplatky)、卡罗维发利三角华夫饼 (Karlovarské trojhránky)、卡罗维发利华夫饼 (Karlovar-

ské oplatky) 和瓦拉西卡甜馅派 (Valašský frgál)。传统捷克饼干当中不可缺少的还有泰托拉山华夫饼干 (tatranky)、龙胆花华夫饼干 (horalky)、咖啡华夫饼干 (kávenky) 和多种其他类似的夹馅酥脆饼干。

在近几年，无论是对欧盟市场还是对世界其他国家，这些产品的出口有现显著增长。





3.4. 果胶制品

果胶是一种高度精细的稳定剂，为食品添加一种独特的功能特性。它由柠檬皮和橙子皮制成，以前也使用苹果渣制作。它在水果制品（果酱、橙子酱、果冻和糖浆）中和糖果产品中起着胶凝剂的作用。使用果胶不会改变所使用的水果的口味，但是能产生良好的浓度一致性。其这一特性被应用于乳品行业，用于制作发酵奶制品，也能保护低pH值牛奶饮品中的蛋白质，并能增加酸奶的浓稠度。最后，它还被用以添加到软饮当中，用以突出干净和清爽的口感。

果胶对我们的健康还有着有益的作用，因为其本身具有结合和固定胆固醇以及大部分重金属（例如：钴、汞和铅）的作用，随后会从身体里排除出去。最后，它 also 通过其自身维生素C被人体吸收的过程对人体有益。

我们在捷克共和国生产几十种酯化果胶，大部分捷克生产的果胶用以出口。

3.5. 淀粉与糊精

在如今的捷克共和国的国土上生产本地土豆淀粉是一项始于19世纪中期的传统，当时是以农庄的合作组织形式将土豆加工成淀粉。

土豆淀粉是一种用途广泛的食物产品，很大一部分加工成变性淀粉，用于造纸工业，并通过对干淀粉进行加热（烘焙）生产糊精。其中性成分的口味与颜色可以影响产品外

观、浓稠度、能量构成、功能和营养性能、耐久性，也可以改进食品生产工艺。本国的生产技术已经完全自动化，达到顶尖水平。捷克共和国已经引进了一套根据ISO标准制订的长期有效的质量管理体系。

目前捷克共和国有三家大型企业生产土豆淀粉，主要出口中国、俄罗斯、白俄罗斯、乌克兰和哈萨克斯坦。







4. 植物产品



4.1. 啤酒花

在我们国家啤酒花种植有着超过一千年的传统。在当今捷克共和国国土范围内啤酒花栽培的最早的文献记录始于公元859年。在捷克土地上推广啤酒花种植很大程度上应归功于查理四世皇帝。

啤酒花属于多年生植物，可以生长到30年。特别的气候与土壤条件促成了捷克啤酒花特殊的芳香特性。啤酒花与麦芽和水是啤酒酿造的基本原材料，直接造就了啤酒的最终质量。啤酒花给啤酒带来了特有的苦味，贡献了啤酒的独特风味，还具有其他重要的技术性能。每生产半升啤酒需要使用3-4朵啤酒花球。

捷克共和国是世界上最大的纯真香味啤酒花生产地。仅从啤酒花种植面积和产量来看，在欧盟仅次于德国属于第二大生产国，并且在全世界排名第三。

捷克共和国是欧盟首个在啤酒花领域成功地注册了产品地理保护（原产地名称保护）标志的国家 – 即萨兹啤酒花产地。该标志同时还是首个授予捷克的农业或食品商品原产地标志之一。该标志标识了仅在萨兹啤酒花种植区出产的纯真香味半早熟红色萨兹啤酒花，这也是我们国家生产的主要啤酒花品种。萨兹啤酒花至今为止仍然是世界上最富盛名的香味啤酒花。

在啤酒花领域，出口超过了进口。超过80%的啤酒花产量用于出口，啤酒花出口产值达到了7.5 – 10亿捷克克朗的水平。捷克啤酒花必须要通过认证系统以确保啤酒花的生产地和质量。目前有120间公司从事啤酒花生产。

4.2. 孜然

捷克共和国拥有适合栽培孜然的特殊条件，这是由土壤成分和自然条件决定的，并且与传统有关，因为长期的孜然栽培知识经验是不可替代的。在捷克共和国每年孜然的生产规模与耕种面积均使其排在了生产最多的香料之列。捷克孜然自从2008年就获得了欧盟内的原产地名称保护。每年捷克共和国平均将50%的国内总产量用以出口。

由于引进了三种主要的孜然品种 (Rekord、Prochan和Kepron)，使捷克共和国成为了这种香料的重要出口国。这三个品种代表了一个独特系列的高产、高质量和常绿品种，具有高精油含量，具有令人满意的香芹酮含量，能积极影响消化。



孜然具有广泛的用途，因其独特的香味，主要用作美味添加剂加入到烘焙面团中，但是也用于罐头生产行业、力娇酒酿造业、制药业和许多其他食品行业领域。

4.3. 罂粟籽

捷克共和国是世界上最大的合法生产食品用罂粟的生产国和出口国，不仅仅是因为在捷克的土地上罂粟栽培有着超过一千年的传统！这里所种植的几乎全部都是传统的蓝罂粟，以获取其具有独特价值的油籽。这一品种扩大到包括白籽罂粟和具有淡淡的坚果香味的赭石色籽罂粟。少量种植在白籽罂粟主要出口印度。

罂粟籽在主要为斯拉夫人的民族饮食中和周边中欧国家的烹饪当中是一种重要的食品。

起源于捷克共和国的食用罂粟籽贸易当中所使用的质量标准几乎完全消除了其健康风险。捷克监管机构对这些标准给予了相当

多的关注，严格予以控制，阻止低质量的医药用罂粟品种的销售，该品种包含重要的生物碱，例如吗啡、可待因等等。捷克罂粟籽的一个显著特征是含有规定健康饮食成分，还有另一个实质性的益处即是其高钙含量。



4.4. 草种与菜籽

蔬菜和牧草培育及随之而来的草种菜籽生产是有着超过一千年历史的捷克传统草蔬生产最成功的一个分支，围绕其建立了众多的国内和国际商业企业之间的联系。除了其他条件外，捷克共和国适宜生长的土壤和气候条件的贡献最为突出。蔬菜是生长在最肥沃的被称为黑色腐植土的土壤中的，这种土壤占捷克共和国农耕地的11%，富含质量最高的腐植成分。而牧草却需要被称为始成土的土壤，这种土壤占捷克共和国农耕地的42%。始成土在土壤矿物质源构成方面差异很大。

草种与菜籽很方便对外出口，出口对运输几乎没有要求，除了干燥的环境，此外别无特殊需求。捷克共和国以其尖端的种子生产加工技术和咨询服务为荣。菜籽和草种来自获得认可的捷克共和国种子产地，其质量均获得了认证。

为方便播种，种子包装不仅仅有标准的袋装，还有条装、盘装或板装。娇嫩的种子可能会增大包装材料，因此小种子要用中型包装，以方便处理。种子会经过处理，以特别防止其被土壤中的细菌破坏。这些信息通常会在包装上给以说明。经过处理的种子在运输中也会得到更好的保护，因此可以避免其在可能不当的环境中受到感染。



4.5. 麦芽

波西米亚、莫拉维亚和西里西亚的麦芽生产有着千年的历史。在我们国家啤酒与麦芽的生产始于中世纪初期。麦芽生产的传统建立在大麦种植区良好的土壤和气候条件，以及卓越的大麦育种水平基础之上，是捷克啤酒酿造传统的主要因素之一。

最大的麦芽用大麦播种区位于哈那地区 (Hana)，在那里我们有以麦芽用为目的的大麦育种的最初历史的记录 (19世纪70年代)。酿造用麦芽生产的基本原材料是春季大麦。产于捷克的麦芽全部用于酿酒。

麦芽占据了农业食品产品出口相当大的一部分。捷克共和国位列欧盟最主要的麦芽出口国的行列 (第5名)。捷克麦芽一共出口到世界上47个国家，全国麦芽产量的大约一半用以出口。95%的麦芽品种属于捷克麦芽 (捷克浅色麦芽或称皮尔森麦芽)。最普遍种植的麦芽用大麦国际品种有塞巴斯蒂安 (Sebastian) 和威名 (Prestige)。酿造捷克啤酒建议使用的品种有最受欢迎的马尔茨 (Malz) 和鲍耀斯 (Bojos)。

2015年生产了总共28种国产麦芽，产量接近54.4万吨，其中45%出口到国外。最新的生产技术确保了生产对环境造成最少的影响。





5. 畜牧产品

5.1. 禽蛋类产品

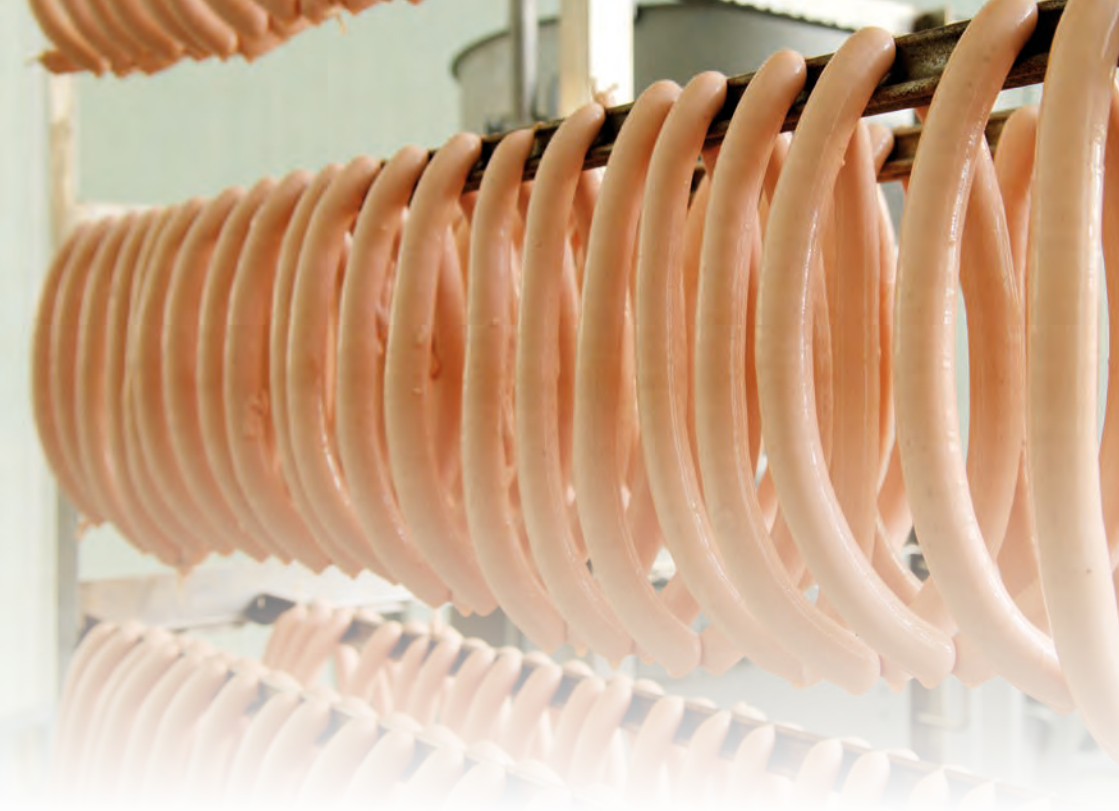
在世界范围内鸡肉的消费量长期增长，原因为快速烹饪的趋势、其受欢迎的食品特性以及价格原因。此外还和孵化用种蛋的生产以及饲养材料的贸易有关。

在捷克共和国家禽饲养是其传统养殖业之一，其取得的成就堪比世界上最发达的国家。捷克共和国饲养最多的家禽是肉鸡。在规模上，其次是母火鸡、公火鸡、鸭、鹅，以及珍珠鸡的饲养。

家禽行业的一个主要分支是生产供肉用育肥鸡的繁育所使用的孵化种蛋。在捷克共和国，供肉用育肥鸡的繁育所使用的孵化种蛋生产共总已经开展了超过50年。

除了为确保最佳温度这类特殊条件而不需要将孵化种蛋进行运输外，小鸡的孵化本身都是在出口到的国家内进行的。生产优质孵化种蛋要求种禽管理达到高水平和无健康问题的条件，而这些捷克的饲养场都能够完全满足。在捷克共和国目前有70家公司，年生产大约4亿只孵化种蛋。





5.2. 胶原蛋白肠衣

通过在所有生产流程当中使用精密的生产工艺、高新技术和严格要求，使捷克成为了领先的和传统的种类繁多的高质量胶原蛋白肠衣生产大国。

食用胶原蛋白肠衣于1953年由一家捷克公司研发，这是世界上第一家生产商。传统上胶原蛋白肠衣是使用牛肉分级分离胶料制造的，用作肉类、禽类和乳制品的食品包装。胶原蛋白肠衣是天然肠衣的自然替代物，并且提供了使用天然肠衣所无法想象的解决方案和可能性。原材料的选择及整个生产过程均在持续的卫生条件下进行，同时接受兽医的监管。

每一种产品均可找到最佳产品处理方案，无论是其重量、长度，还是抛光机类型。提供的胶原蛋白肠衣主要针对未经过热加工的产品 - 专门用于架烤或烧烤的产品、需经过热处理的产品、熏制产品，或可能用蒸汽熟制的产品。这些肠衣有很好的穿透性，可以使烟气和水汽透过，熏制出美观的颜色。

与捷克啤酒一起，肠衣有着悠久的历史，出口到许多国家，包括遥远的加勒比海、太平洋和非洲国家。

5.3. 肉类罐头与肉糜

罐头工业生产有着上百年的传统。罐头食品属于即食食物，可以在不同的情况下在家庭之中或为大量人口快速而便捷地食用。除了捷克共和国引以自豪的传统肉类食品之外，还生产肉酱类及肉糜类等熟食，这些都是按照捷克传统食谱配方生产的。

在捷克共和国肉类罐头和相关产品的生产商属于国内大型的享有盛誉的传统优质腊肉和肉类特产生产商。产品种类多样，品质优良。肉类罐头经过消毒处理，因为经过适当处理的罐头可以确保较长的保存期限。经过这一精细的处理方式，可以不必通过添加防腐材料和染色材料而保存食品的天然味道和质量。

加工、运输和经过消毒贮存是一种节省能源的集约化食品保存方式。

捷克共和国生产各种各样的肉类罐头——猪肉、牛肉、鸡肉和火鸡肉。较为少见的主要用以出口的一些罐头也非常美味，包括各种熏制罐头肉食（例如：布拉格火腿、法兰克福香肠）。罐头即食食品也非常受人欢迎，是用各种动物内脏（下水）与肉酱（例如：炖肉或猪头肉冻）制成。

虽然捷克共和国在猪肉生产上还不能够完全自给自足，却仍然做到了使用这一原材料生产高附加值产品用以出口。





5.4. 肉牛养殖与种牛精子

捷克共和国的养牛业有着悠久的历史，在如今捷克共和国国境线内的土地上建立了进行生产控制的第一批协会之一。如今出口上具有压倒性优势的代表性种牛品种当属我们的国家品种，捷克花牛。捷克花牛属于全球花牛种系中相同动物来源的一个品种。捷克花牛以其产奶的质量等级和高产特性、鲜明的牛肉味道、适合于各种高科技应用形式而受到珍视。目前在捷克共和国，牛的存栏量之中有大约半数均为捷克花牛。源自捷克血

统的牲畜自2010年起作为基因来源而受到保护。

种畜材料的出口既通过活种畜的生产（种公牛、怀孕晚期的小母牛），也通过精液剂量或胚胎的形式进行。捷克共和国保持高标准健康和卫生水准，并且确保客户安全。至于在产出控制系统方面，捷克共和国绝对位列世界顶级行列。



5.5. 宠物及牲畜营养饲料

在过去的十年中世界上家养“宠物”繁殖方面增长巨大。由于不断增长的宠物和经济牲畜饲料质量和品种方面的要求和客户需求，并得益于在这一领域数十年的经验，捷克可以在这一领域迅速满足不断变化的市场的实际需要。

捷克市场根据畜牧生产商和兽医的建议生产饲料。生产的有颗粒状或芯块状的干性饲料，以及罐头包装或越来越流行的所谓口

袋装。而为宠物生产的饲料主要集中在狗粮、猫粮，以及在更小程度上的啮齿类宠物饲料。在经济牲畜领域最主要的是为牛和猪生产全饲料。在生产上使用最现代化的机器，以确保加工工艺的高质量和最终产品的卫生安全。生产上只使用最高品质的材料。最终结果是生产出了能与世界领先国家比肩的，但是价格又在可以接受范围内的完整而平衡的全饲料。

5.6. 观赏鱼

捷克共和国鱼类繁育的传统超过了一百年。1899年创立于布拉格的第一个观赏鱼协会“水族馆”以及随后很快建立起来的的其他协会至今仍在运行。在那个时期，捷克的繁育人学会了增殖和培育大量的以及市场需求量最大的鱼类品种，当之无愧地跻身于世界水族强国。目前，捷克共和国是欧洲最大的观赏鱼出口国。在世界上，只有东南亚几个国家，特别是新加坡和马来西亚，是捷克的竞争对手。

最受欢迎的鱼类品种包括霓虹灯、孔雀鱼、茉莉和无须魮。诸如来自非洲湖泊的丽鲷、七彩神仙鱼，和淡水对虾、螃蟹以及比目鱼也比较热门。此外还有全部来自于繁殖品

种的海洋鱼类品种。观赏鱼需要一直饲养在监控的再循环饲养系统条件之下，因为它们是经过了数代已经适应了人工生存条件的动物。还须控制好人工饲养环境，这样它们就能保持健康良好的状态，从而减少损失。

在捷克市场上有大约20家从事观赏鱼繁殖的大型公司，和数百家小公司。来自捷克共和国的观赏鱼的特点为经过长期的饲养和在运输过程中以及鱼缸条件下的耐久存活性能。观赏鱼的出口需要拥有经营执照。在运输过程中要使用特殊的保温箱以便在整个运送过程当中提供最适合的温度。



重要联络信息

"捷克共和国农业部

地址：捷克共和国11000·布拉格1区Těšnov路65/17号·农业部"

农业外交官

中国/北京 - Vladimír Randáček	电话：+86-10-8532 9507, vrandacek@mzv.cz
俄国/莫斯科 - Nikola Hrušková	电话：+7 459-276 07 01 - 223, nikola_hruskova@mzv.cz, nikola.hruskova@mze.cz
沙特阿拉伯/利雅得 - Eduard Řeháček	电话：+966-11-4503 617-9, commerce_riyadh@mzv.cz, eduard_rehacek@mzv.cz
塞尔维亚、黑山、波斯尼亚黑塞哥维那/贝尔格莱德 - Pavel Svoboda	电话：+381-11-3336 225, GSM:+381-63-388 931, pavel_svoboda1@mzv.cz

捷克共和国外派机构 – 经济处

亚美尼亚/耶列万	电话：+374-96-695 395, yerevan@embassy.mzv.cz
澳大利亚(新西兰)大洋洲)悉尼领事馆	电话：+61-2-9581-0114, commerce_sydney@mzv.cz
阿萨拜疆/巴库	电话：+994-124-368-555, baku@embassy.mzv.cz
白俄罗斯/明斯克	电话：+375-17-226-5243, commerce_minsk@mzv.cz
波斯尼亚黑塞哥维那/萨拉热窝	电话：+387-33-44-7525, commerce_sarajevo@mzv.cz
中国/北京	电话：+86-10-8532-9500, commerce_beijing@mzv.cz
埃及(苏丹、厄立特里亚)/开罗	电话：+20-2-333-15-214, commerce_cairo@mzv.cz
格鲁吉亚/第比利斯	电话：+995-32-91- 6740, tbilisi@embassy.mzv.cz
印度(孟加拉、马尔代夫、尼泊尔、不丹、斯里兰卡)/德里	电话：+91-11-2611-0205, commerce_delhi@mzv.cz
印度尼西亚(文莱达鲁萨兰国、东帝汶、新加坡)/雅加达	电话：+62-21-239-6112-3, commerce_jakarta@mzv.cz
以色列/特拉维夫	电话：+972-3-691-1210, commerce_telaviv@mzv.cz
日本/东京	电话：+81-3-3400-8122, commerce_tokyo@mzv.cz
南非/比勒陀利亚	电话：+27 12 431 2380, commerce_pretoria@mzv.cz
约旦/安曼	电话：+962-6-592-7051, commerce_amman@mzv.cz
加拿大/渥太华	电话：+1-613-562-3875, commerce_ottawa@mzv.cz
哈萨克斯坦/阿斯塔纳	电话：+7-71-72-660-480, commerce_astana@mzv.cz
黎巴嫩/贝鲁特	电话：+961-5-929-010, beirut@embassy.mzv.cz
马其顿/斯科普里	电话：+389-2-310-980-513, skopje@embassy.mzv.cz
马来西亚(基里巴斯、图瓦卢、巴布亚新几内亚)/吉隆坡	电话：+60-3-2166 -2900 or 1900, commerce_kualalumpur@mzv.cz
摩洛哥(毛里塔尼亚)/拉巴特	电话：+212-537-755-421, rabat@embassy.mzv.cz
摩尔多瓦/基希纳乌	电话：+373-22-296-419, chisinau@embassy.mzv.cz
俄罗斯/莫斯科	电话：+7-495-276-0720, commerce_moscow@mzv.cz
沙特阿拉伯(巴林、阿曼)/利雅得	电话：+966-11-4503-617, commerce_riyadh@mzv.cz
阿拉伯联合酋长国(也门)/阿布扎比	电话：+971-2-678-2800, commerce_abudhabi@mzv.cz
美利坚合众国/华盛顿	电话：+1-202-274-9104, eco_washington@embassy.mzv.cz
塞尔维亚/贝尔格莱德	电话：+381-11-333-6209, commerce_belgrade@mzv.cz
泰国(柬埔寨、老挝)/曼谷	电话：+66-2-255-3027, bangkok@embassy.mzv.cz
突尼斯/突尼斯市	电话：+216-71-781-916, tunis@embassy.mzv.cz
土耳其/安卡拉	电话：+90-312-405-6952, commerce_ankara@mzv.cz
乌克兰/基辅	电话：+38-44-272-6800, kyiv@embassy.mzv.cz
乌兹别克斯坦/塔什干	电话：+998-71-120-5521, tashkent@mzv.cz
越南/河内	电话：+84-4-3845-4131, commerce_hanoi@mzv.cz
韩国/首尔	电话：+822-725-6763, commerce_seoul@mzv.cz

Author of the text:

Erika Křížová (MoA)

Photos:

All photos are from www.shutterstock.com.

The nickname is the user name of this website.

Front cover:

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

Dairy products:

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

Beverages:

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

Bakery and confectionary production:

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

Plant products:

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

Animal production:

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



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

Published by

捷克共和国农业部
捷克共和国布拉格市1区Těšnov大街17/110号

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

ISBN 978-80-7434-313-1