

září | 2016

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Rozhovor o paběrkování a záchraně jídla str. 06–08

Potraviný jasně a přehledně

str. 03

Dodavatelé vs. obchodní řetězce

str. 04 a 05

Novinkové žně

str. 09 a 10

Jak jsme letos sklídili

str. 11

Vítězové letní fotosoutěže

str. 12 a 13



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

všude už hospodáři oslavili dožínky, tedy sklizeň úrody, při které se završuje zemědělský rok. Slaví se výsledek celoroční práce, který bývá závislý nejen na úsilí samotných zemědělců, ale z velké části na průběhu počasí. Jsem přesvědčen, že dožínky jsou nejvhodnější příležitostí poděkovat za úrodu a poctivou, trpělivou a často tvrdou práci, které si nesmírně vážím. Poděkovat za každodenní práci, kterou zemědělci musí dělat bez ohledu na to, zda je všední den, nebo svátek. Pčasí nám při letošních žních nebylo příliš nakloněno. Na rozdíl od loňského roku, kdy bylo pro změnu velké sucho, komplikovaly sklizeň na mnoha místech naší republiky vydatné deště, takže jsme museli práci na polích odkládat. Přes všechny tyto těžkosti jsou ale žně zdárně ukončeny. Nyní je pro každého hospodáře důležité, aby se podařilo úrodu co nejlépe prodat a zhodnotit tak celoroční práci. Proto všem zemědělcům přeji hodně obchodních úspěchů a hodně sil do podzimních prací.

Příjemné čtení přeje

Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

NOVELA ZÁKONA JASNĚJŠÍ OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Na začátku září vstoupila v platnost novela potravinářského zákona. Jaké změny přináší?

03



EKONOMIKA

DODAVATELŮM VADÍ ŠIKANA ZE STRANY ŘETĚZCŮ

Nechali jsme si zpracovat průzkum o šikaně obchodních řetězců vůči dodavatelům.

04

ROZHOVOR

LIDÉ MOC NEPŘEMÝSLÍ, CO JIM V DOMÁCNOSTI CHYBÍ A NAKUPUJÍ IMPULZIVNĚ

O paběrkování, ošklivé zelenině i o tom, jak se má správně nakupovat, jsme si povídali s Adamem Podholou z iniciativy Zachraň jídlo.

06

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

O české stračeny roste zájem i v zahraničí, naopak zájem klesá o geneticky modifikovanou kukuřici.

09

EKONOMIKA

LETOŠNÍ ŽNĚ: VYŠŠÍ VÝNOSY, ALE NIŽŠÍ KVALITA ZRNA



Tak dlouho se bojovalo s nepříznivým počasím, až se všechno sklídilo. Letošní žně mají své plusy i minusy.

11

FOTOSOUTĚŽ

CELÉ LÉTO JSTE FOTILI...

Naše letní soutěž má konečně vítěze. Vybíralo se z 1151 fotografií.

12

Na titulní straně: Tým Zachraň jídlo
Foto: Archiv Zachraň jídlo

JEDNOTNÁ DEFINICE
POTRAVIN BUDE
PLATIT OD LEDNA
2017. DÁVÁME TAK
PRODUCENTŮM NA
NOVÉ ZNAČENÍ ČAS.

NOVELA ZÁKONA

JASNĚJŠÍ OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Dosavadní označování českých potravin bylo nepřehledné. Někteří výrobci situace zneužívali a odkazovali na český původ, přitom potravina nebyla často v České republice ani vyrobena. Tomu je nyní konec. Novela potravinářského zákona, která vstoupila v platnost na začátku září, pravidla pro označování potravin zpřísňuje.



Nápis „Česká potravina“, českou vlajku, mapu České republiky a loga a texty odkazující na český původ výrobku budou moci výrobci dobrovolně použít, jen když splní konkrétní podmínky.

Jednotná definice bude platit od ledna 2017, dáваме tak producentům na nové značení čas. Na pultech některých řetězců již ale můžete najít produkty s tímto logem. Konkrétně v obchodech Albert a Penny Market.



« NEZPRACOVANÉ POTRAVINY

- 100% všech složek pochází z ČR
- výroba probíhá v ČR

Příklad:

- ✓ Rajčata vypěstovaná na území ČR.
- ✗ Dovezené maso, upravené a balené v Česku.

ZPRACOVANÉ POTRAVINY »

- minimálně 75% hmotnosti složek pochází z České republiky
- výroba probíhá v ČR

Příklad:

- ✓ Sýr z českého mléka s kořením (chilli papričkami), které se u nás nepěstuje a nepřesahuje 25% celkové hmotnosti sýra.
- ✗ Jogurt s českými jahodami a z mléka z jiného státu, které tvoří více než 25% hmotnosti jogurtu.



JAKÉ DALŠÍ ZMĚNY NOVELA PŘINÁŠÍ?

Krabičky cigaret s odstrašujícími obrázky

Na český trh mohou být uváděny výhradně krabičky cigaret s varovnými obrázky. Ty mají kuřáky odradit od jejich koupě, zejména na děti, které v ČR začínají kouřit často už ve 13 letech.

Nepotřebné potraviny na charitu

Prodejny s plochou nad 400 metrů čtverečních mají povinnost darovat potraviny, které nesplňují některé legislativní požadavky (například potraviny špatně označené nebo deformované). Darované potraviny musí být bezpečné a zdravotně nezávadné.



EKONOMIKA

DODAVATELŮM VADÍ ŠIKANÁ ZE STRANY ŘETĚZCŮ

Šikana a nátlakové jednání. Tomu musí čelit dodavatelé v obchodních řetězcích. Podle průzkumu, který jsme si nechali zpracovat, 79 % potravinářů říká, že supermarkety zneužívají svého dominantního postavení na trhu. Podle nich supermarkety svojí politikou negativně ovlivňují i kvalitu potravin v České republice.

Průzkum byl rozdělený na dvě části. Do kvantitativního výzkumu se zapojilo 164 dodavatelů maloobchodních řetězců působících na českém trhu, kvalitativní část sestávala z 10 hloubkových rozhovorů se zástupci středních a velkých dodavatelů.

PRAKTIKY ŘETĚZCŮ PŘI VYJEDNÁVÁNÍ

Vyjednávání s obchodními řetězci jsou tvrdá a obtížná. Téměř 40 % dodavatelů uvedlo, že nemá vůbec žádnou možnost zasahovat do smluv navržených řetězcem. Dokonce 8 % výrobců není umožněno se s nimi v dostatečném předstihu seznámit. Například Lidl vyžaduje podpis smluv na osobním jednání přímo v centrále. Velká část dodavatelů tak podepisuje smlouvy, o kterých ví, že obsahují mnoho pro ně nevýhodných klauzulí, ale podle svých slov nemají na výběr.

• Vyjednávání smluv v podstatě neprobíhá, nebo pošlou smlouvu, abychom se k ní vyjádřili. My se k ní vyjádříme a odpověď je, že naše připomínky jsou irelevantní. A tím celé vyjednávání končí.

• Ty smlouvy jsou i dnes jednostranný diktát. Možnosti vyjednávání jsou minimální. Jsme někde schopni uhádat, že to nebude třeba 50 000 Kč pokuta, ale jen 40 000 Kč, ale to jsou kosmetické změny. Že by třeba změnili celý systém sankcí, to ne. Nejčastější argumentace je „vaše změny by se musely konzultovat v Německu nebo někde na centrále. Pokud na nich budete trvat, tak my končíme se spoluprací.“ Na druhé straně se tak chová každý obchodník. Bohužel my zde vždy taháme za kratší konec provazu.

• Víte co? Smlouvy se vyjednávají na rok. Když se vám podaří vyjednat dobré ceny, jste rok vysmátý. Když ne, tak máte celý rok smůlu a není z toho jak utéct.

• Náš právník, když ty smlouvy viděl, řekl, že bychom se museli zbláznit, abychom je pode-

psali. No ale co máme dělat. Teď nově je tam klauzule, že jsme je podepsali dobrovolně bez nátlaku, že jsme se přitom cítili rovnoprávně a rovnocenně.

Téměř třetina dodavatelů se setkala s vydíráním, vulgárním či nátlakovým jednáním. Jen 6 % uvedlo, že jde o jednání velmi jednoduchá.

• Třeba, když vám zavolají v pátek ve čtyři odpoledne s tím, že nám nabízejí nějaký bonus, třeba chtějí příspěvek na re-modeling prodejny, a že se máme rozhodnout ještě týž den, jinak od pondělí končíme s objednávkami. A také se nám to stalo. Další týden jsme zjistili, že přestaly od nich chodit objednávky. Dříve to byla častá praktika, dnes už méně, ale děje se to. Tyto požadavky a výhrůžky ale nikdy nedají písemně. Prostě volají a chtějí rozhodnutí v šilných termínech i u věcí, které počkají několik dní. Je to taktika.





• Víte co? Když tam máte známé, třeba na Makru, tak vám alespoň řekne, proč to musí udělat. Třeba řekne: „Přišel befeľ z centrály, že z vás mám dostat alespoň 2% navíc.“ To беру jako férové jednání, protože vím, proč to po nás chce.

Mezi nejčastěji zmiňovanou negativní praktiku obchodních řetězců patří povinnost dodat řetězci kdykoliv jakékoliv množství zboží. Většina dodavatelů však nedostane žádné garance na objem odebraného zboží. Stává se, že řetězce během roku velmi omezí odběr některých položek, protože najdou levnější a výhodnější nabídky.

• Garance objemu je největší problém, je to nejistota a navíc z praxe víme, že to zneužívají. Na začátku roku se dohodneme na cenách a dalších podmínkách a dodáváme. Za půl roku zjistíme, že jeden z jejich centrálních skladů omezil odběr nějakého našeho zboží, a máme výpadek několik milionů korun měsíčně a zboží na skladě, které pak musíme prodat jinde pod cenou, protože naše zboží se nedá dlouhodobě skladovat. Když zjistujeme, co se děje, tak zjistíme, že ten centrální sklad začal upřednostňovat někoho jiného. Voláme nákupčímu, co se děje, ten se nechá zapírat, a když jej doženeme, tak fabuluje, že o ničem neví apod. Bohužel je to běžná praxe u všech nebo téměř u všech řetězců. Smluvně je to ale v pořádku, protože ty jejich smlouvy je nezavazují k objemu. Nejsou v rámci vyjednávání ochotni hovořit třeba o minimálních odběrových rámcích, abychom měli aspoň nějakou jistotu.

• I u akcí je problém. Oni třeba, ze zkušenosti, objednájí 100 tun špekáčků, třeba na čarodějnice, a ono prší a odeberou mnohem méně. Měli by si s tím sami nějak poradit, ale bohužel v tomto své riziko přenáší na nás. Třeba objednájí 10 tun vepřového boku na akci, ale

odeberou 7. My ale nemůžeme svým dodavatelům říci, podívejte, oni si od nás vzali jen 7 tun, tak si ty 3 vezměte zpátky. To nejde, příště by nám nedodali nic a udali své zboží jinde. Takže černý Petr zůstává u nás a my si s tím musíme nějak poradit.

Přes 41 % respondentů uvedlo, že se setkávají s prodejem zboží pod nákupní cenou. Podle firem jsou to právě obchodní řetězce, které negativně ovlivňují kvalitu potravin v Česku. Tím, že tlačí na ceny, nutí potravináře vyrábět co nejlevněji.

• Trápí nás, že naše výrobky prodávají za nízké ceny, a tím nám devalvují značku. Máme kvalitní produkci a oni ji prodávají zbytečně levně. Je to ale jejich obchodní politika, ale nás tím poškozují.

• Tlaky jsou a někdy musíme z té kvality uhnout. Třeba teď nás vylistovali s Gothajem, který jsme jim prodávali za cenu, kterou se stydím říci – 34 Kč. Dovedete si představit, co to mohlo být za kvalitu, ale oni to vesele prodávali za 100 Kč.

• Občas se nám stane, že vyvineme nový výrobek, o kterém jsme přesvědčeni, že se bude dobře prodávat, máme to podloženo výzkumy, a řetězec, protože je to novinka, na to napálí tak vysokou marži, že ten výrobek zabije. Bohužel s tím nemůžeme nic dělat.

NEJHORŠÍ JSOU LIDL A KAUF LAND

Z pohledu férového a oboustranně vyváženého přístupu vůči dodavatelům byly nejlépe hodnoceny řetězce Coop, Globus a Billa, naopak nejhůře hodnotili dodavatelé Lidl a Kaufland. Ty spadají pod skupinu Schwarz, vlastněnou supermarketovým magnátem Dieterem Schwarzem. Tesco a Albert stojí někde uprostřed žebříčku.



ROZHOVOR

AKTIVISTA: LIDÉ MOC NEPŘEMÝŠLÍ, CO JIM V DOMÁCNOSTI CHYBÍ, A NAKUPUJÍ IMPULZIVNĚ



Paběrkování. Pod tímto slovem se skrývá dříve běžná, ale dnes už polozapomenutá tradice. Sbíráni plodin, které zůstaly po sklizni na poli či v sadu. „V České republice končí ročně tuny ovoce a zeleniny v odpadu, protože přesně nezapadají do zavedených škatulek: jsou příliš malé, příliš velké, nevhodně barevné nebo zahnuté,“ říká Adam Podhola.

Jak a proč vznikla iniciativa Zachraň jídlo?

Iniciativa Zachraň jídlo existuje od roku 2013. První viditelnou akcí byla „Hostina pro tisíc“, happening uspořádaný 10. září 2013. Jednalo se o společný oběd pod širým nebem přímo na Václavském náměstí uvařený z více než 450 kilogramů surovin, které by jinak přišly zničené, a to kvůli estetickým nárokům nebo blízkému se doporučenému datu spotřeby. Touto akcí jsme se snažili upozornit na to, že plýtvání potravinami může zabránit každým z nás.

Happening jsme zorganizovali poté, co jsme viděli film Z popelnice do lednice, který nás tak trochu šokoval, protože ukazoval, kolik jídla se na světě vyhazuje. Do té doby jsme nevěděli, že jde o tak velký problém. Protože se Hostina pro tisíc povedla a měla velký ohlas, rozhodli jsme se, že se tématu budeme věnovat dál.

Jaké byly začátky?

Vše jsme dělali ve volném čase a dobrovolnický, naše skupina nebyla tak organizovaná jako dnes. V podstatě jsme se scházeli v obýváku a vymýšleli příležitostné akce. Postupně nás ale začali zvat na diskuse a mezi odborníky, a tak jsme se postupně začali jako organizace etablovat.

Co považujete za největší dosavadní úspěch iniciativy?

Za největší úspěchy považujeme ty kroky, které mají reálný vliv na zamezení plýtvání. Jsme rádi, že jsme přispěli ke zrušení daně z darování potravin, ke zlepšení dodávek zeleniny pro potravinové banky v Praze a Litoměřicích a že se nám podařilo úspěšně rozjet kampaň Jsem připraven, jejímž cílem je zužitkování nestandardně vypadající zeleniny a ovoce.

**KDYŽ BUDETE
MÍT DOPŘEDU
ROZMYŠLENÉ,
CO S JÍDLEM
PROVEDETE, JE
VĚTŠÍ ŠANCE, ŽE HO
NEZAPOMENETE
ZUŽITKOVAT.**



Co plánujete v nejbližších měsících?

Nyní provádíme pilotní výzkum mezi zemědělci a obchodníky, abychom zjistili, kde se ztrácí nejvíce plodin. Ve spolupráci se Sociologickým ústavem Akademie věd zorganizujeme v listopadu dva kulaté stoly s profesionály v oboru, kde se budeme snažit najít ekonomicky výhodná řešení současné situace. Chystáme také spolupráci s luxusní restaurací V Zátíší, kde se bude vařit z vyřazených dýní.

Co vy osobně, změnili jste přístup k nakupování, když se zajímáte o toto téma?

Ano, změnili, rozhodně o tom víc přemýšlíme, ale každý samozřejmě občas něco vyhodíme. Dokonce se k nám chodí zpovídat spolubydlící, když zrovna něco vyhodí do koše :) Nebo se naopak chlubí, co všechno zachránili. Takže to má velký vliv i na lidi v našem okolí.

Kolik zeleniny/ovoce se v Česku vyhodí, protože není esteticky přijatelná?

V České republice končí ročně v odpadu tuny ovoce a zeleniny, protože přesně nezapadají do zavedených škatulek: jsou příliš malé, příliš velké, nevhodně barevné nebo zahnuté. O tom, kolik jídla se vůbec nesklídí nebo vyhodí na začátku produkce, se nevedou přesné statistiky, takže jde o hrubé odhady. Nicméně podle Organizace pro výživu a zemědělství OSN se kvůli vzhledu vyhodí až 20% zemědělské produkce.

Kdo a jak vůbec stanovuje „kritéria krásy“ zeleniny/ovoce?

Obchodní řetězce, v nichž nakupuje asi 80% Čechů, mají své interní normy, podle kterých jim zemědělci musí zboží dodávat v požadované kvalitě. Pravidla jsou velmi přísná.

Své normy má také Evropská unie, která v nedávné době od řady z nich ustoupila (ovšem pro jablka, hrušky, rajčata, citrusové plody a další stále platí). Normy obchodníků jsou mnohem striktnější než zákonné normy Evropské unie.

Myslíte, že je zájem o tuto ošklivou zeleninu/ovoce?

Podle statistik obchodu Rohlík.cz, který začal „křivou“ zeleninu zkušebně prodávat, zájem je. Třetina zákazníků se odklonila od nákupu té „dokonalé“. To je samozřejmě také dané tím, že „křivou“ zeleninu prodávali s velkou slevou. Nyní je spíš problém v tom, že není nabídka – zemědělci nebyli doposud zvyklí takové plodiny sklízet a nabízet, takže to se musí v příštích letech změnit.

Některé řetězce začaly nabízet křivou zeleninu/ovoce, co na to říkáte?

Jsme rádi, že udělaly první krok.

Jak jsou na tom Češi ve srovnání s jinými evropskými zeměmi, co se týká vyhazování potravin?

Přesná čísla pro Českou republiku zatím nejsou, takže vycházíme z hrubých statistik, z průměru pro celou Evropskou unii, jejíž jednotlivé členské státy ale nelze objektivně srovnávat. Z osobní zkušenosti bych řekl, že v České republice máme stále poměrně úzký vztah k tomu, abychom potravinami neplýtvali, na rozdíl od řady západních zemí.

Jaký je rozdíl mezi „Spotřebujte do...“ a „Minimální trvanlivost“? Lidé často tyto termíny zaměňují a i kvůli tomu můžou zbytečně vyhazovat potraviny.

Po skončení doby minimální trvanlivosti je zboží obvykle zcela v pořádku a nemusí se vyhazovat, dokonce se smí dál prodávat, po-





kud je řádně označeno. Termín „spotřebujte do“ značí, že jídlo nemusí být po datu zdravotně nezávadné, a je třeba si dát opravdový pozor.

Jednou z vašich aktivit je paběrkování. Tedy sbíráte plodiny, které zůstaly po sklizni na poli či v sadu. Jaké jsou reakce zemědělců, když k nim přijedete paběrkovat?

Na pole jedeme vždycky po předchozí domluvě. Rozhodně to nefunguje tak, že bychom k někomu přijeli na pole bez ohlášení a začali sbírat. Takže zemědělci jsou rádi, že se jídlo využije a jejich reakce jsou téměř vždycky vstřícné.

Mají lidi zájem o paběrkování?

Ano, obrovský, skoro vždycky musíme dobrovolníky, kteří nám chtějí se sběrem pomoci, odmítat. V Brně letos vznikla nezávislá skupina, která začala po našem vzoru paběrkovat v okolí.

Kam poté putuje zelenina/ovoce z paběrkování?

Tyto plodiny darujeme potravinové bance, která dál přerozděluje jídlo potřebným lidem. Jsme v kontaktu s potravinovou bankou v Praze a Litoměřicích.

Odhadli byste, kolik zeleniny a ovoce jste za dobu vašeho působení zachránili?

Tuny. Jen minulý rok se nám podařilo díky paběrkování sesbírat asi 8 tun. Když k tomu připočítáme naše happeningy a letošní paběrkování, myslím, že se blížíme k 15 tunám jídla.

Proč se zbytečně plýtvá? Co děláme v domácnostech špatně? Máte pro nás nějaké tipy?

Lidé moc nepřemýšlí, co jim v domácnosti chybí, a nakupují impulzivně. Hodně mladých lidí také neví, jak správně potraviny skladovat.

Když jdete na nákup, podívejte se, co vám v chladničce a spíži přebývá, abyste zbytečně nenakupovali stejné suroviny. Nakupujte s vědomím, co z přinesených potravin uvaříte. Napište si seznam, jako to dělávala vaše babička. Když budete mít dopředu rozmyšlené, co s jídlem provedete, je větší šance, že ho nezapomenete zužitkovat. Nebo si obsah ledničky vyfoťte.

První krok po příchodu z obchodu by se měl samozřejmě týkat mražených potravin – ty vložte do mrazničky nejdříve, aby se zbytečně neohřívaly. Správně uložené mražené potraviny jsou označené v obalu, ideálně rozdělené na menší kousky, abyste později nemuseli rozmrazovat více, než spotřebujete. Manga, ananasy a jiné exotické ovoce nechejte v pokojové teplotě, přece jen je zvyklé přežívat v teplejším přímořském klimatu. Naopak tuzemské ovoce a zeleninu vkládejte vybalené do spodních přihrádek chladničky.



VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: ČESKÉ STRAČENY DOBÝVAJÍ SVĚT, MÉNĚ VÍNA A KOMPENZACE PRO OVOČNÁŘE

Co přinesl poslední měsíc? O český strakatý skot je ve světě zájem. Biopotravinou roku 2016 je trhaná paštika. Klesající plocha geneticky modifikované kukuřice, špatná úroda ovoce i zelená nafta.

ČESKÉ STRAČENY MAJÍ V ZAHRANIČÍ ÚSPĚCH

Krávy s typicky hnědými fleky, to jsou české stračeny. Nyní zažívají boom v zahraničí. Například chovatelské družstvo Impuls pracuje na vývozu českých krav do východní Afriky. Český strakatý skot totiž odolává tvrdšímu prostředí lépe než plemeno holštýn. Největší zájem o české stračeny však má v posledních dvou letech Turecko. Naši chovatelé tam už poslali desítky tisíc zvířat.

„NEJ“ BIOPOTRAVINA ROKU 2016

Biopotravinou roku 2016 se stala paštika z přeštíka z Biofarmy Sasov. Do 15. ročníku soutěže výrobci přihlásili 90 výrobků, o devět více než loni. V kategorii Biopotraviny živočišného původu vyhrál Biohermelín z ekofarmy Javorník. Vítězem kategorie Biopotraviny rostlinného původu se stal Hostětínský mošt jablko meruňka bio. Mezi víny zvítězilo Rulandské šedé z vinařství Marcínčák z Mikulovské vinařské oblasti.

ÚRODA OVOCE BUDE ŠPATNÁ

Kvůli mrazivému jaru bude o čtvrtinu méně jablek, hrušek o polovinu. Ovocnáři na jižní Moravě sklídili pouhých 400 tun meruňek. Jejich průměrná úroda ale bývá každoročně přes 1000 tun. I ve špatném roce 2012 to bylo kolem 800 tun.

KOMPENZACE ZA JARNÍ MRAZY

S propadem sklizně ovoce kvůli nepříznivému jarnímu počasí se mohou někteří naši pěstitelé dostat do existenčních problémů. Rozhodli jsme se proto odškodnit je částkou 133 milionů. Ti, kteří přišli o polovinu úrody až tři čtvrtiny obvyklých tržeb, od nás dostanou 15% nákladů. Pokud doloží, že měli ztráty ještě větší, vyplatíme jim jako odškodné až čtvrtinu nákladů. Peníze poskytneme z vlastního rozpočtu.

I VÍNA BUDE MÉNĚ, ZATO VYŠŠÍ KVALITY

Kvůli mrazu letos podle vinařů skončí v lisech o něco méně hroznů než běžně. Pěstitelé očekávají, že by letos mohli sklídit zhruba 4,5 tuny hroznů na hektar. Loni to bylo 5,9 tuny. V nezasažených oblastech však lze očekávat vyšší kvalitu sklizně.





PLOCHA GENETICKY MODIFIKOVANÉ KUKUŘICE KLESLA

V letošním roce v ČR znovu klesla plocha geneticky modifikované kukuřice. Pěstuje se pouze na 75 hektarech, což je o 92% méně než v loňském roce. Zasel ji jediný pěstitel. Obdobná situace je v ostatních státech Evropské unie, kde plochy s touto plodinou stagnují nebo klesají. V mimoevropských zemích jsou GM plodiny naopak významnou složkou zemědělské výroby.

ZVÝŠENÍ ČÁSTKY ZA VÝKUP POZEMKŮ PRO VODNÍ DÍLO SKALIČKA

Vláda v polovině září schválila náš návrh zvýšit náhradu za nestavební pozemky v místě pod stálou vodní hladinou v zátopě připravovaného vodního díla Skalička. Místo původních 94 korun to bude 150 korun za metr čtvereční.

BOJ SE SUCHEM: ZÁVLAHY A HRÁZE

Přestože letos v létě přišlo více než loni, Česko nadále ohrožuje sucho. Proto v příštím

roce spustíme například nový dotační program na budování závlah. Plánujeme v něm přerozdělit 1,6 miliardy korun. Před několika týdny již začal příjem žádostí na obnovu a výstavbu rybníků, pro které máme vyčleněno dalších 1,25 miliardy korun. Celkem do roku 2022 dáme na opatření proti suchu 28 miliard korun.

MUZEUM BEZ VSTUPNÉHO PRO DĚTI

Národní zemědělské muzeum v Praze zrušilo vstupné pro děti a mládež do 18 let. Vychází tak vstříc rodinám s dětmi. Zároveň tak umožňuje studentům se do muzea vracet a nacházet tam další nové podněty. Ty pak mohou zúročit při studiu, například při přípravě školních referátů či seminárních prací. Zpoplatněny zůstávají pouze víkendové akce a doplňkové služby (prohlídky s průvodci, lektorské programy).

ZELENÁ NAFTA MÍŘÍ KE SCHVÁLENÍ

Do závěrečného schvalování propustili poslanci v polovině září novelu zákona o spotřebních daních, která rozšiřuje vrácení části spotřební daně z nafty i na živočišnou výrobu. Nárok na uplatnění vratky se nyní vztahoval pouze na rostlinnou výrobu.



**CELKOVÁ PRODUKCE
OBILOVIN DOSAHUJE
VÝŠE 7,9 MILIONU TUN
A PRODUKCE ŘEPKY
1,4 MILIONU TUN.**

EKONOMIKA

LETOŠNÍ ŽNĚ: VYŠŠÍ VÝNOSY, ALE NIŽŠÍ KVALITA ZRNA

Žně skončila. Kvalita plodin je kvůli častým dešťovým přeháňkám horší, vynahrazují ji však velmi dobré výnosy, které jsou vyšší než v předchozích třech letech.

Zatímco obilí a řepka byly v loňském roce pod střechou v rekordním čase, letošní sklizeň komplikoval a protahoval déšť. Na začátku srpna nebyla sklizena ani čtvrtina úrody. Přesto zemědělci letošní sklizeň hodnotí jako průměrnou. K 29. srpnu bylo sklizeno 98,7% ploch. Jako poslední se sklízely zbyváající plochy pšenice v Libereckém kraji, ovesa v Karlovarském a Ústeckém kraji.



Celkový výnos obilovin se oproti minulému roku zvýšil o 0,23 tuny na hektar, na úroveň 6,3 tuny na hektar. Převyšuje také výnosy z roku 2014 (6,17 tuny na hektar) a 2013 (5,45 tuny na hektar). Průměrný výnos řepky dosáhl letos 3,57 tuny na hektar (loni 3,53 tuny na hektar). Celková produkce obilovin dosahuje výše 7,9 milionu tun a produkce řepky 1,4 milionu tun.

Podle analyzovaných vzorků je kvalita i objemová hmotnost obilovin nižší. Ve vzorcích se nacházejí poměrně často fuzariózní zrna. Houby rodu *Fusarium*, pokud napadnou klasy, způsobují výnosové ztráty a snižují klíčivost osiva. Není se čeho obávat, kvalitního obilí pro potravinářské účely bude dost.



**2016: VÝNOS
NA HEKTAR
6,3 t**



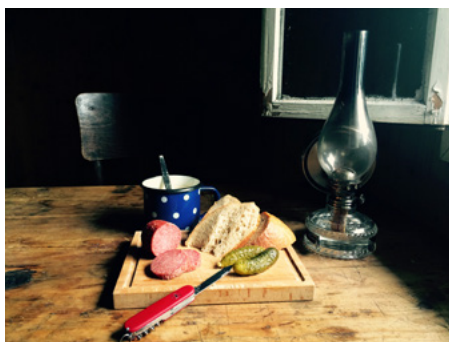
**VÝNOS ŘEPKY
3,57 t
NA HEKTAR**

FOTOSOUTĚŽ

CELÉ LÉTO JSTE FOTILI...

Od 11. 7. do 11. 9. 2016 jste se mohli zúčastnit naší letní fotosoutěže. Rozhodnout, kdo vyhraje, nebylo jednoduché. Povedených snímků totiž přišlo hodně. Celkem do soutěže dorazilo 1151 fotografií, které posoudila dvanáctičlenná porota. Vybrala tři nejlepší snímky z každé kategorie. A kdo vyhrál?

Kategorie: Potraviny, gastronomie



1. místo: Snídaně na Tetřeví chatě
(Renáta Foltová)

» Poukaz na odběr výrobků Budějovického Budvaru v hodnotě 5000 korun



2. místo: Meruňkové...
(Markéta Strouhalová)

» Poukaz do restaurace Masné krámy Budvar restaurant v hodnotě 2000 korun



3. místo: Rodinný oběd (Miroslav Holík)

» Dárkový koš plný českých potravin

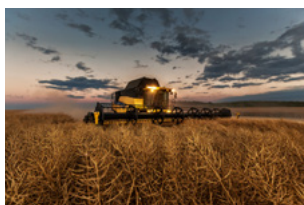


3. místo: Opékání (Tomáš Sysel)

» Dárkový koš plný českých potravin

+ Každý výherce z této kategorie dostane roční předplatné časopisu APETIT

Kategorie: Zemědělství



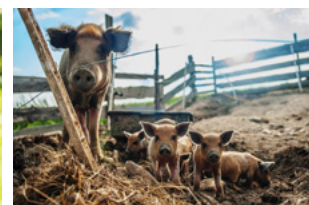
1. místo: Moderní sklizeň
(Lešek Podhorský)

» Víkendový pobyt na ekologické farmě Moulisových



2. místo: Pilné včelky
(Petr Holuša)

» Vstupenky do Národního hřebčína Kladruby + jízda kočárem v okolí hřebčína



3. místo: Rodinka
(Daniel Sirůček)

» Dárkový koš plný českých potravin

+ Každý výherce z této kategorie dostane roční předplatné časopisu RECEPTÁŘ



Kategorie: Naše krajina



1. místo: Božanovská rána (Miroslav Macek)

» Víkendový vinařský pobyt na jižní Moravě s degustací vín – Vinařství Maděřič



2. místo: Roklanský potok
(František Zvoneček)

» VIP prohlídka pivovaru Budějovický Budvar s ochutnávkou piv (pro 6 osob)



3. místo: Kaplička v polích při západu slunce (Marek Ujčík)

» Dárkový koš plný českých potravin

+ Každý výherce z této kategorie dostane roční předplatné časopisu **NATIONAL GEOGRAPHIC**

Všem výhercům srdečně gratulujeme a pevně věříme, že si výhry užijí.
Všechny fotografie z fotosoutěže si můžete prohlédnout v jednotlivých kategoriích na webu:
<http://mze-soutez.cz>