

listopad | 2016

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Specialistka na výživu:
**Vařit kvalitně
není drahé**

str. 5–7

**Jak se pozná
pravý med**

str. 3

Proč český med

str. 4

**Sklizeň
nejnovějších
zpráv**

str. 8–10

**Lesní sběr
v číslech**

str. 11



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

na tomto místě se většinou věnuji aktuálním otázkám v agrárním sektoru a výhledům do budoucna. Dnes se chci však ohlédnout do historie a připomenout jedno výročí, a především jednu významnou osobnost československých dějin. Koncem října oslavila 90. výročí Knihovna Antonína Švehly, která je součástí Ústavu zemědělské ekonomiky a informací. Je nejen největší českou zemědělskou knihovnou, ale i třetí největší oborovou knihovnou na světě. Ve svých skladech a depozitáři uchovává rozsáhlý a cenný fond literatury. Nejstarší svazky pocházejí až z 16. století, například první český překlad Mattioliho herbáře z roku 1562. Před třemi lety knihovna přijala jméno Antonína Švehly, významného agrárního politika a dlouholetého předsedy vlády ČSR. Osobnosti, která patří mezi mravní autority našeho národa a kterou je důležité si připomínat nejen během vzpomínkových akcí, ale i v každodenním životě. Antonín Švehla, který je znám jako otec první pozemkové reformy a sjednotitel venkova 20. let minulého století, se snažil, aby politika Agrární strany byla přijatelnou jak pro velkostatkáře, tak pro drobné zemědělce. Především to však byl poctivý a velmi pracovitý člověk, který netoužil po slávě a často jednal skromně v pozadí.

Příjemné čtení přeje



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

SPOTŘEBITEL

NAJDĚTE SI SVÉHO VČELAŘE

Pokud vám také záleží na kvalitě medu, raději sáhněte po tom českém. Poradíme vám, na co se při jeho vybírání zaměřit.

03



ANKETA

ČESKÝ MED: PROČ U NÁS NEMÁ KONKURENCI?

Rozdíl mezi českým medem a směsí ze zemí EU se nedá přehlédnout. Záruku kvality najdete přímo u českých včelařů.

04

ROZHOVOR

JE ČESKO POPELNICÍ EVROPY?

O tom, že zdravý životní styl nespočívá jen v počítání kalorií, i o vaření ve školních jídelnách jsme si povídali se specialistkou na výživu Margit Slimákovou.

05



VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

O zelené naftě pro zemědělce v živočišné výrobě, vítězství Budvaru v dalším sporu i výsledcích letošního ročníku soutěže Regionální potravina.

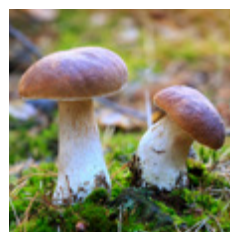
08

EKONOMIKA

DO LESA PRO MILIARDY

Jak se do lesa chodí, tak se z lesa nosí plné košíky plodů – od hub až po bezinky. Kolik si toho průměrně doneseme domů?

11



Na titulní straně: **Margit Slimáková**
Foto: **Jan Tichý**

VYHÝBEJTE SE
LEVNÝM MEDŮM
ZE ZAHRANIČÍ
S OZNAČENÍM
NA ETIKETĚ „SMĚS
MEDŮ ZE ZEMÍ
ES“ NEBO „SMĚS
MEDU MIMO ZEMĚ
ES“. POMĚRY
MEDU NA TĚCHTO
SKLENICÍCH
VĚTŠINOU CHYBÍ
A PŮVOD SE
TAKÉ Z ETIKETY
NEDOZVÍTE.

SPOTŘEBITEL

NAJDĚTE SI SVÉHO VČELAŘE

Lipový, pampeliškový, akátový, lesní. Med nechybí snad v žádné domácnosti. Někdo ho rád na chleba, jiný do čaje, do jogurtu s müsli nebo třeba do cukroví. Jak se takový pravý med pozná?

ČESKÁ KVALITA

Největší zárukou kvality jsou medy přímo od včelařů. Pokud však nemáte čas hledat svého včelaře, v obchodech vždy sáhněte po medu českého původu. Takové produkty jsou přísně kontrolovány – neobsahují antibiotika a jinou chemii. Čeští včelaři totiž nemají mnoho důvodů léčit své včely antibiotiky. Při zjištění vážné nemoci se včelstvo likviduje. Od nás pak včelař dostane finanční náhradu za veškeré škody.

JAK BY MĚLA VYPADAT ETIKETA MEDU?

Med musí být řádně označen. Musí uvádět původ (ideálně adresu výrobce), typ medu (květový, medovicový, směsný). Dále bychom měli na štítku najít množství a expiraci. Vyhněte se levným medům ze zahraničí s označením na etiketě „Směs medů ze zemí ES“ nebo „Směs medu mimo země ES“. Poměry medu na těchto sklenicích většinou chybí a původ se také z etikety nedozvíte. Uvádět se nesmí pojmy jako pravý, přírodní, čistý, léčivý.

MED MEDOVICOVÝ

2016

Od včelaře
PETRA VČELAŘSKÉHO
Včelařská 35, Včelín 750 02

Hmotnost 500 g
Minimální trvanlivost 12/2017
Země původu:
Česká republika

*Etiketa medu, jak by
měla vypadat*

MEDOVÉ SNÍDANĚ

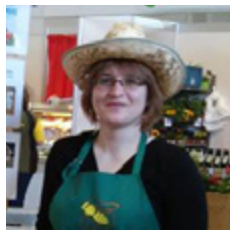
Chceme učit děti zdravě jíst. I proto pokračujeme v projektu Medová snídaně. Letos se přihlásilo 40 škol ze všech krajů ČR. Školáci a děti v mateřských školách dostanou český med a k tomu máslo a chleba. Kromě toho se od lektorů dozví základní informace o včelařství jako profesním oboru a významu chovu včel pro zemědělství.



ANKETA

ČESKÝ MED: PROČ U NÁS NEMÁ KONKURENCI?

Med je z hlediska výsledků kontrol jednou z nejproblematictějších komodit. Jak ale poznáme ten správný? Můžeme kvalitní med koupit v supermarketech? Jsou Češi ochotni si připlatit za jeho kvalitu? A proč je vlastně včelařství tak důležité?

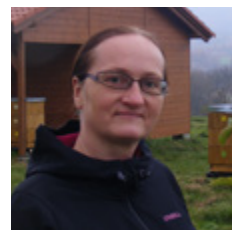


Nenápadný popis „Směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“ uváděný na většině medů ve velkoobchodní síti hovoří za vše. Skrývá v sobě mnoho faktorů, které mohou kvalitu medu jen a jen zhoršit. Neznáte původ, nevíte, jak se s medem zacházelo do doby, než se dostal na váš stůl. A proto čtete etikety a zajímejte se, kdo vám med nabízí.

Kateřina Šulková
Včelí farma Poděbrady (Středočeský kraj)

Podle mých zkušeností jen 20 až 30% Čechů si za kvalitní med ochotně připlatí, a to i přesto, že český med patří k nejlevnějším v Evropě. Mnoho lidí ani neví, jak se kvalitní med pozná. Domnívají se, že krystalizace medu je na závadu, a dávají přednost temperovaným, tedy upraveným zahříváním. Velkou pozornost je potřeba věnovat osvětě.

Katerína Štágllová
Ekofarma Jezvě (Liberecký kraj)

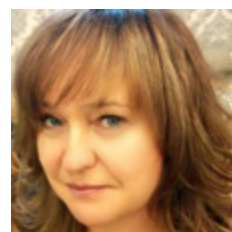


O zákazníky nouzi nemám. Lidé už přicházejí na to, že je lepší mít svého včelaře, ke kterému mají důvěru. U nás mají zaručenou kvalitu domácího medu. Nehrozí žádná náhražka, tak jak se třeba děje i v některých supermarketech. Jsme na vesnici, takže pokud bych med nějak pančoval, nedopadlo by to pro mě dobře.

včelař Josef Panák
(Jihomoravský kraj)

Český med může konkurovat medům ze zahraničí. Někteří zákazníci ho nakupují v supermarketech, ale tam nemohou mít záruku české produkce. Nejlepší zárukou toho, že med pochází z České republiky, je nakupovat ho přímo u svého místního včelaře.

Jana Vonšovská
Včelařství Tupadly (Středočeský kraj)



Nenarušené životní prostředí poznáme podle toho, že v něm žijí zdravá včelstva. Fungují jako ukazatel, že příroda není zasažena chemií. Tuhle jejich roli málokdo oceňuje. I proto při mém chovu používám chemii pouze výběrově. Zvláště důležitý je přírodní výběr při šlechtění odolných včelstev, která pak mohou poskytovat zaručeně zdravé včelí produkty.

včelař Jiří Šturma
(Středočeský kraj)

Chov včel je mimo jiné formou duševní očisty. Při otevření prvního úlu se na včelnici zastaví čas a vy jste nejednou součástí statického pilného pracovního týmu, žádná bytost nemá odvahu s něčím osobně otrávenat a mobilní telefon z obavy ze zašpinění zůstává doma na stole.

Radek Hradil
Hradilův statek (Olomoucký kraj)



ROZHOVOR

JE ČESKO POPELNICÍ EVROPY?

Stejná značka, ale rozdílné složení. V Česku horší. Proč tomu tak je, jsme se ptali specialistky na výživu a zdravotní prevenci Margit Slimákové. Také se nám svěčila, proč nevěří dietám, jak vnímá značku Bio a jak je důležité vařit kvalitně.



Když se řekne zdravý životní styl, co to pro vás znamená?

Určitě některé překvapím. Nejde o to, abych u každého jídla počítala množství kalorií a živin. Zdravý životní styl pro mě znamená užívat si života, užívat si toho nejlepšího, co nám nabízí. Jíst kvalitně, hýbat se, mít dobrou náladu, posedět s přáteli, a to vždy s nadhledem.

S čím se na vás lidé obrací? Jaké rady chtějí?

Ze všeho nejvíce se věnuji vzdělávání široké veřejnosti. Vystupuji ve školách, firmách, organizacích a na veřejných akcích. Největší zájem je o téma prevence, jak se starat o své tělo, jak předejít nemocem nebo jak řešit už vzniklé zdravotní potíže. Individuální poradenství dělám doplňkově, většinou za mnou chodí už hodně informovaní a vzdělaní klienti, se kterými jen dořešíme výživové detaily.

Co diety? Myslíte si, že fungují?

Za desítky let máme stále více výživových poradců, více knih o dietách, ale stále více lidí trpí nadváhou a nemocemi ze špatné stravy. Takže to trochu vypovídá o tom, jakou mají diety účinnost. Většina funguje 3 až 6 měsíců, do roka je ale člověk zpět na původní váze. A je to logické, mnohdy jsou diety nepřírozené, člověku většinou nechutnají, dlouhodobě to nevydrží nebo jsou nízkokalorické, což je úplně špatně, protože tělo si na nižší příjem velmi rychle zvykne a jen velmi pomalu se vrací ke svému původnímu spalování energie.

Jak by se člověk měl správně stravovat, kolikrát denně bychom měli jíst?

Roky se doporučovalo jíst tři jídla denně plus nějaké svačinky. To však není pro mnohé ideální. Naopak. Zjistilo se, že při každém jídle se ze slinivky uvolňuje hormon inzulin, který zpracovává cukr z jídla. Pokud se uvolňuje velké množství inzulinu, hrozí vznik inzulinové rezistence. Inzulin je šetřící hormon. Jeho dlouhodobě vyšší hladina v krvi nám nedovolí spalovat tuky a je v podstatě nemožné úspěšně zhubnout. To je možná jeden z hlavních problémů dnešní epidemie nadváhy – časté požívání s velkým podílem sacharidů.

A jak je to s vodou?

U zdravého člověka není potřeba pitný režim speciálně hlídat. Pocit žízně bych přirovnala k dýchání. Taky nepřemýšlíte nad tím, kdy se nadechnete. Pocit žízně by pro nás měl být signálem, že se máme napít. Výjimkou jsou lidé s nemocemi ledvin či starší lidé, u kterých pocit žízně selhává.

Je něco, čemu bychom měli v jídle dávat přednost?

Určitě nám prospěje, když v našich jídelnících bude více zeleniny. Důležitá je její pestrost. Je dobré nekupovat celoročně jen dovozovou zeleninu. Můžeme se

LIDÉ SE VYHÝBAJÍ ZELENINĚ, PROTOŽE SI JI NEUMÍ DOBRĚ PŘIPRAVIT. DOPORUČUJI JÍT DO DOBRÉ RESTAURACE MEZI PROFÍKY, TAM VÁM URČITĚ BUDE CHUTNAT. JDE JEN O TO, OCHUTNAT ZELENINU V RŮZNÝCH FORMÁCH, A DOMA JI PAK MŮŽETE NAPODOBOVAT.



soustředit na lokální sezonní kvalitní potraviny. V podstatě na to, co roste u nás.

Co byste doporučila lidem, kterým zelenina nechutná?

Zkoušet, zkoušet a zkoušet... Problém může být například i v tom, že si člověk zeleninu neumí dobře připravit. Proto doporučuji jít do dobré restaurace mezi profíky, tam vám určitě bude chutnat. Jde jen o to, ochutnat zeleninu v různých formách, a doma ji pak můžete napodobovat.

Chodíte do supermarketu?

Když nemusím, tak nechodím. Raději nakoupím na farmářských trzích a ideálně přímo od farmáře. Mám jich pár vyhlédnutých – mléčné výrobky nakupuji z farmy Krasolesí nebo z ekofarmy BioVavřinec. Oblíbené mám i bedýnkové systémy.

V dnešní době mnozí z nás nemají čas jezdit pro potraviny na farmy...

Ano, nežijeme v ideálním světě. A proto říkám, že je lepší supermarketová zelenina než žádná. Osobně si ale myslím, že je každý schopen najít si v okolí svého farmáře. Dnes už navíc spousta farmářů rozváží zájemcům bedýnky přímo domů. Zpočátku se to může zdát náročné na čas, ale jsem přesvědčena, že si člověk najde systém. Pak je to jednodušší než dojíždět do supermarketů.

Je drahé vařit kvalitně?

Vůbec ne. Když základ vaření postavíme na kvalitních základních českých potravinách, můžeme i ušetřit. K tomu, abychom vařili zdravě, nepotřebujeme kešu ořechy. To už je něco navíc. Mnozí

v této souvislosti namítají, že jsme popelnicí Evropy. Ale je potřeba si uvědomit, že supermarkety prodávají to, co nakupujeme. My rozhodujeme. My musíme změnit obsah našich nákupních košíků.

Máte srovnání se zahraničím? Jsme méně uvědoměli?

Musím říci, že se to u nás mění k lepšímu. Všichni chceme kvalitní jídlo, všichni chceme české jídlo, většina z nás už hledá farmáře. I ty supermarkety si to uvědomují.

Co takové USA?

V Americe můžete jíst superzdravě, ale i naopak. V USA to je otázka silného tlaku prostředí. Zahraniční kolegové to dokonce nazývají toxickým stravovacím prostředím. Jde o prostředí, které vybízí k tomu nejméně zdravému. Je totiž prokázáno, že příležitost dělá zloděje. Budeme-li obklopeni nezdravým jídlem, je velká šance, že budeme jíst nezdravě.

Jde tedy jen o pouhý marketing?

Potravinářský průmysl dokázal jednu úžasnou věc. Vnutil nám myšlenku, že máme jíst na místech, kde se dříve vůbec nejedlo. Když dnes sedíte například v kině bez kýblu popcornu, jste divný... Mnohdy jíte, aniž máte hlad, jsme masírováni reklamou. Potraviny jsou dnes prostě všude.

Jste propagátorkou biopotraviny? Má podle vás ještě bio smysl?

Určitě, protože chemii umí použít každý. Ale nezatažovat půdu, to chce odvahu a odhodlání. Odpůrci bio poukazují na to, že prospěšnost ekologického zemědělství není prokázána. Tenhle mýtus už byl několikrát vyvrácen. Nedávno bylo třeba



prokázáno, že ryby z volného výlovu mají vyšší procento omega 3 mastných kyselin než ty z chovu, kde je krmí zrním.

Odpůrci bía poukazují i na vyšší cenu...

Ano, biopotraviny jsou zpravidla dražší. Ale když je kupujete, platíte za celý systém hospodaření. To, že se za poslední desítky let snižuje kvalita půdy v celé Evropě, mnozí lidé v supermarketech nevidí. A to nemluvíme o zdravotních nákladech na léčení nemocí apod.

Už několik let spolupracujete s iniciativou Skutečně zdravá škola. Co je její cílem?

Byla jsem u založení iniciativy a prosazovala jsem v ní zdravější výživu pro všechny školáky. Už se podařilo zásadně omezit prodej nezdravých potravin a nápojů. A také upozornit na zastaralá pravidla vaření ve školních jídelnách, která sledovala pouze kvantitu. Mezitím Státní zdravotní ústav připravil skvělá doporučení, jak vařit ve školách lépe a která jsou už postavena na kvalitě, a s nimi nabízí i program Zdravá školní jídelna, ve kterém prakticky radí a pomáhá. Sama jsem se proto rozhodla z iniciativy vystoupit a dávám plnou podporu státnímu programu, který už má garanci ministerstev školství a zdravotnictví.

Jaké nejčastější špatné návyky mají děti?

Spíš bych zmínila dospělé. Často nejsme těmi nejlepšími vzory anebo máme zbytečné předsudky, že dětem nebude chutnat to či ono, a proto jim to rovnou nedáváme. Nedávno jsem byla na jedné školní akci s bufetem se zdravým

občerstvením a děti se tím ládovaly. Učitelky otočené zády k nim si šeptaly, že to jíst nebudou.

Takže za to mohou rodiče...

Ne, všichni dospělí lidé. Celé prostředí. Jde o návyky, které se děti v průběhu let učí. Když budeme dávat dítěti slazené pití, s velkou pravděpodobností u něho zůstane.

Dala byste si někdy hranolky a hamburger?

Do fastfoodu bych nešla. Hranolky si dělám doma. Jak řekl newyorský žurnalista Michael Pollan: „Klidně si ty hranolky dejte, ale udělejte si je sami. Ony jsou tak pracné, že si je uděláte třikrát do roka. To je v pořádku.“ A jelikož jsem vegetariánka, zeleninový hamburger pro mě není problém. Dám si ho ráda.

Jaké je vaše nejoblíbenější jídlo? A naopak?

Oblíbené mám husté krémové polévky, kváskový chléb, máslo od farmáře... A co bych nikdy nepozřela? Asi bílý pšeničný rohlík. Je totiž zbytečné se ládovat něčím, co tělu vůbec nic prospěšného nepřináší.

Co plánujete do budoucna?

Zdravé změny budu určitě prosazovat nadále a věřím, že ještě efektivněji. Chci se posunout od aktivismu do profesionální práce v pozadí. Dávám nyní dohromady odborný tým, který by měl chystat odborná stanoviska k výživovým problémům. Jeden z našich nejbližších plánů je po vzoru evropských zemí připravit návrh, aby ve všech státních úřadech, domovech důchodců nebo nemocnicích bylo povinné nakupovat určité procento základních českých potravin.



VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: DAŇOVÁ VRATKA PRO ZEMĚDĚLCE, CENA CHLEBA V EVROPĚ I VÍCE BIOODPADU

Rozšíření zelené nafty na živočišnou výrobu, mimořádné kompenzace pro chovatele prasat a krav, konec igeltek zdarma, levný český chléb, více pracovních míst v zemědělství, 110 nových výrobků se značkou Regionální potravina... Podívejte se, co zajímavého se v posledním měsíci stalo.

ZELENÁ NAFTA DOSTALA ZELENOU

Poslanci schválili ve třetím čtení novelu zákona o spotřebních daních, která počítá s rozšířením zelené nafty i na zemědělce v živočišné výrobě a také na lesníky a chovatele ryb. Dosud na ni měli nárok jen lidé hospodařící v rostlinné výrobě. Rozšířením zelené nafty chceme podpořit zemědělce v jejich konkurenceschopnosti. Podobně je to v Německu a Polsku.

PŮL MILIARDY PRO CHOVATELE PRASAT A KRAV

Na chovatele dojnic a prasat těžce dolehla celoevropská krize. Naším cílem je těmto chovatelům pomoci a udržet

současnou úroveň živočišné výroby v ČR. Rozhodli jsme se jim proto přidat dalších 559 milionů korun. Celkem by letos tedy měli získat více než 4 miliardy nad rámec obvyklých prostředků. Nechceme, aby naši zemědělci museli ukončovat výrobu.

VYŠŠÍ ÚRODA ZELENINY

Produkce zeleniny v ČR bude tento rok vyšší o desítky tisíc tun. Loni meziročně klesla bezmála o 40 000 tun na 183 603 tun. Díky naší podpoře se podařilo stabilizovat plochy zeleniny, z loňských 9 200 hektarů vzrostly na letošních 9 700 hektarů. Největší plochu na tuzemských polích se zeleninou zabírá cibule, zelí a mrkev.

KUPOJTE ČESKÁ VEJCE

Zájem o česká vejce po nalezení salmonely ve vejcích z Polska roste. A není divu... Státní veterinární správa letos zajistila už několik zásilek vajec, které nebyly v pořádku. Kupujte proto především česká vejce, která mají na skořápce kód CZ. Naše země má navíc potenciál stát se ve výrobě vajec zcela soběstačnou.

BIOODPAD JE IN

I když naše země patří v třídění a recyklaci plastových obalových odpadů mezi nejlepší, ve využívání bioodpadu pokulhává. Situace se však zlepšuje. Vloni Češi vytřídili o 92 tisíc tun bioodpadu více než v roce 2014, a to celkem 417 tisíc tun.





BUDVAR VYHRÁL DALŠÍ SPOR O ZNAČKU

Budějovický Budvar uspěl v dalším dlouholetém sporu o značku proti společnosti Anheuser Bush InBev (ABI), tentokrát v Portugalsku. Konkurenční ABI tam nesmí prodávat pivo s označením Budweiser, které patří národnímu podniku Budvar. Ten již vyhrál 136 případů, 10 sporů skončilo smírem nebo remízou.

SENOSEČ MÁ ÚSPĚCH

Webový portál senosec.czu.cz a letos nově spuštěná mobilní aplikace Senoseč mají úspěch. Díky této aplikaci, kterou vymysleli studenti České zemědělské univerzity, se podařilo před smrtí zachránit 553 zvířat, z toho 183 mláďat.

VĚTŠÍ SOBĚŠTAČNOST = VÍCE PRACOVNÍCH MÍST

Až o 42 tisíc pracovních míst více by mohlo být v tuzemském zemědělství a v navazujících oborech, kdybychom byli soběstační v produktech, které je možné v ČR vyrábět. Podle ministra Mariana Jurečky tak stát ročně na daních a sociálním a zdravotním pojištění teoreticky tratí přibližně sedm miliard korun. Ekonomice však můžeme pomoci všichni, a to nákupem českých potravin.

NÁHRADY ZA SUCHO VYPLACENY

Dokončili jsme výplatu kompenzací za škody způsobené loňským extrémním suchem. Zemědělci a pěstitelé lesních dřevin podali celkem 3 665 žádostí o náhradu škody v celkové výši

1,26 miliardy korun. Peníze dostali všichni oprávnění žadatelé v září a říjnu. Jen necelé 1 % (24 žádostí) jsme museli zamítnout z důvodu nesplnění stanovených požadavků. Přes 90 % obdržených žádostí bylo cíleno na krmné plodiny, tedy na podporu živočišné výroby.

LESY ČR POKRAČUJÍ V SOCIÁLNÍM PROGRAMU

Státní podnik Lesy České republiky zaměstnal letos při sezonních pracích v lesích 290 nezaměstnaných. Se zaměstnáváním lidí z úřadů práce podnik začal loni, kdy pro něj pracovalo 170 lidí. Odhadované náklady na letošní rok jsou 50 milionů korun, úřad práce by měl uhradit 12 milionů korun.



NEDOCENĚNÁ PRÁCE PEKAŘŮ

Cena chleba v českých obchodech je pátá nejnižší v EU. Nejlevnější je už jen v Bulharsku, Rumunsku, Maďarsku a Litvě. Tuzemští pekaři poukazují na to, že výrobní náklady již zdaleka neodrážejí jeho hodnotu, a to kvůli cenové politice

supermarketů, kde se často prodává v různých akcích. Proto pak pekaři nemají tolik šancí investovat do rozvoje nebo řádně odměňovat své zaměstnance.



KONEC IGELITEK ZDARMA

Zřejmě od roku 2018 budou obchodníci povinně zpoplatňovat plastové tašky, které se už nyní ve velkých obchodních řetězcích prodávají minimálně za korunu. V návaznosti na předpisy EU má změnu přinést vládní novela zákona o obalech. Problémem je totiž znečišťování přírody. Bezplatné by měly zůstat jen tenké sáčky na pečivo nebo zeleninu.

TO NEJLEPŠÍ Z REGIONU

V letošním ročníku Regionální potravina bylo oceněno historicky nejvíce výrobků, a to 110. Do soutěže se v tomto roce přihlásilo 444 výrobců s 1 475 produkty. Největší zájem byl o kategorie Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas a Pekařské výrobky včetně těstovin. Nejvíce přihlášených výrobků bylo v Ústeckém kraji, v Jihomoravském a Zlínském kraji. Zákazníci mohou najít značku Regionální potravina už na 577 výrobcích. Více informací na webových stránkách www.regionálnipotravina.cz.



KONTROLY PRODEJE POTRAVIN PŘES INTERNET POSÍLÍ

Státní zemědělská a potravinářská inspekce plánuje větší kontroly prodeje potravin přes internet, protože přes 41 % letošních kontrol skončilo s hodnocením nevyhovující. Pochybení se týkala potravin samotných nebo jejich označení na internetu. Nezapomínejte, že máte na internetu stejnou míru ochrany jako zákazník v kamenném obchodě.



EKONOMIKA

DO LESA PRO MILIARDY

V Evropě nás považují za pilné sběrače lesních plodů. Z lesů jsme loni odnesli celkem 40,2 tisíce tun plodů v hodnotě 5,89 miliardy korun. Žebříčku více než z poloviny vévodí houby.

Přinesli jsme si jich 21,4 tisíce tun v hodnotě 3,52 miliardy korun. Populární byly i borůvky. Meziročně se zvýšila jejich hodnota na 1,23 miliardy a cena nasbíraných malin dosáhla 419 milionů korun.

Každá domácnost si v průměru odnesla z lesa 9,68 kilogramu plodů. Nejvíce plodin se sbírá na území Středočeského kraje, kam jezdí na houby i Pražané. Každý Čech v průměru navštívil les 22krát.

MNOŽSTVÍ SEBRANÝCH HLAVNÍCH LESNÍCH PLODIN (KG/DOMÁCNOST)

| | Houby | Borůvky | Maliny | Ostružiny | Brusinky | Bezinky |
|------|-------|---------|--------|-----------|----------|---------|
| 2012 | 7,91 | 1,65 | 0,82 | 0,77 | 0,07 | 0,53 |
| 2013 | 7,95 | 3,24 | 0,66 | 0,38 | 0,11 | 0,45 |
| 2014 | 5,99 | 1,75 | 0,51 | 0,37 | 0,13 | 0,45 |
| 2015 | 5,17 | 2,44 | 0,74 | 0,58 | 0,16 | 0,60 |

HOUBY
hodnota:

3,52 miliardy
Kč



MALINY
hodnota:
419
milionů Kč



OSTRUŽINY
hodnota:
344
milionů Kč



BEZINKY
hodnota:
268 milionů Kč



BRUSINKY
hodnota:
111 milionů Kč

BORŮVKY
hodnota:
1,23
miliardy Kč