

březen | 2018

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

O VZÁCNÉ LITERATUŘE ZEMĚDĚLSKÉ KNIHOVNY

str. 05 až 08

**Nová chráněná
specialita**

str. 03

**Měsíc knih, čtenářů
a čtení**

str. 04

**Nový zaměstnanec
s příspěvkem**

str. 11

**Podle čeho vybrat
šunku**

str. 12

1918
100
2018

SPOLEČNÉ STOLETÍ

ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

české vepřové maso pro mě vždy bylo zárukou vysoké kvality, nechci se proto smířit s klesajícími čísly jeho produkce. Víím, že naši chovatelé dokážou být vysoce produktivní a na evropském trhu konkurenceschopní. Ministerstvo zemědělství se je i proto snaží podporovat v dalším rozvoji a investicích do modernizace chovů. V minulých dnech jsem podepsal zásady k novému dotačnímu programu, díky kterému získají zemědělci přibližně 300 milionů korun na vylepšení podmínek v chovech prasat. Jde o národní podporu, kterou se nám podařilo vyjednat s Evropskou komisí. Chovatelé tak budou moci investovat do ošetření zvířat proti nežádoucímu hmyzu nebo zmírnění tepelného stresu ve stájích v letním období. Tato podpora by zatím měla fungovat do roku 2020. Podporovat ale chci celý sektor živočišné výroby, je pro mě důležité pokračovat v nastavení národních dotací, abychom posílili hlavní komodity a zvýšili živočišnou výrobu. Budu dbát i na kontroly dovozu přes Státní veterinární správu a Státní potravinářskou a zemědělskou inspekci, aby se k nám vozilo jen stoprocentně bezpečné maso. Na Ministerstvo financí pak budu apelovat, aby se zaměřilo na dumpingové ceny, není možné, aby se k nám z okolních států vozily potraviny za podnákladové ceny. Jsem přesvědčený, že ve většině živočišných komodit dokážeme být soběstační a budu pro to jako ministr zemědělství dělat vše.

Jiří Milek
ministr zemědělství



OBSAH:

SPOTŘEBITEL

PRAŽSKÁ ŠUNKA SE DOSTALA MEZI ELITU

Evropský seznam Zaručených tradičních specialit se rozšířil o novou položku. Po mnohaletém úsilí se na něj dostala Pražská šunka.

03

VÝZNAMNÉ AKCE

ČTU, ČTEŠ, ČTEME...

Představujeme vám Knihovnu Antonína Švehly, největší zemědělskou knihovnu v Česku. Seznamte se...

04

ROZHOVOR

MÁLOKDO O NÍ VÍ, PŘESTOŽE JE SVĚTOVOU RARITOU

O zemědělské literatuře či o tom, jak se zemědělství změnilo, jsme si povídali s Janem Dobošem, vedoucím oddělení fondů Knihovny Antonína Švehly.

05

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Některé březnové novinky dokumentují úspěchy v zahraničí. Čeští vinaři přivezli z Francie 38 medailí a další dvě tuzemské mlékárny mohou vyvážet své výrobky do Číny.

09

KARIÉRA

ZÍSKEJTE POSILU DO TÝMU A KOMPENZACI VYNALOŽENÝCH NÁKLADŮ

Sháníte zaměstnance v zemědělském či potravinářském sektoru? Oslovte je a získejte je pro svoje podnikání v projektu „Vzdělávání praxí“.

11

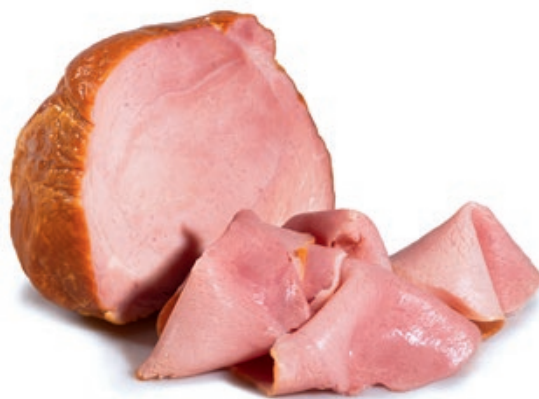
OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

ŠUNKA: VÍŠ, CO JÍŠ?

Až si třeba příště budete v obchodě vybírat šunku, budete o pár informací chytřejší. Poradíme vám, jaký procentní podíl masa musí obsahovat či jaké údaje lze nalézt na její etiketě.

12

**ČESKÁ REPUBLIKA
MĚLA DOSUD
SPOLEČNĚ SE
SLOVENSKEM
4 ZARUČENÉ
TRADIČNÍ
SPECIALITY:
TRADIČNÍ
ŠPEKÁČKY,
LIPTOVSKÝ SALÁM,
SPIŠSKÉ PÁRKY
A TRADIČNÍ
LOVECKÝ SALÁM.**



SPOTŘEBITEL

PRAŽSKÁ ŠUNKA SE DOSTALA MEZI ELITU

Pražská šunka bude na seznamu Zaručených tradičních specialit. S Českým svazem zpracovatelů masa se nám podařilo zápis dojednat u Evropské komise. Výrobek s názvem „Pražská šunka“ a evropským žlutomodrým logem musí vždy splňovat přesnou recepturu a technologii výroby.

Název Pražská šunka, včetně dalších jazykových variant, bude zapsán do rejstříku Zaručených tradičních specialit Evropské unie. Výrobek s tímto názvem tak bude možné ve všech členských státech vyrábět pouze dle zapsané specifikace.

Jako Pražská šunka se už od poloviny 19. století označuje jeden z nejznámějších potravinářských produktů, který má původ v České republice, zejména v Praze. V ČR se název tradičně používá pro šunku nejvyšší jakosti z vepřové kýty, kde je původní oválný tvar masa zachován použitím takzvaného pražského řezu. Zároveň ji však vyráběli a dodnes vyrábějí v dalších evropských státech, například v Itálii, Rakousku nebo Německu. Právě proto byla jednání o udělení loga poměrně komplikovaná, s ostatními členskými státy jsme se museli shodnout na přesném receptu i způsobu výroby.

PRAŽSKÁ ŠUNKA S LOGEM ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY EU MÁ TŘI VARIANTY:

- 1 Pražská šunka na kosti** se od ostatních šunek na kosti odlišuje způsobem výběru a opracování základní suroviny. Dalším znakem je specifický poměr při výrobě použitých vepřových kýt a láku, které odpovídají kategorii šunek nejvyšší jakosti.
- 2 Pražská šunky bez kosti** je zauzená šunka nejvyšší jakosti, u které je významným rysem dekorativní povrchové krytí. Odlišujícím prvkem je také typický vejčitý nebo válcovitý tvar hotového výrobku.
- 3 Pro Pražskou šunku – konzervu** je charakteristický aspik v tenké vrstvě mezi šunkou a obalem. Typický je vejčitý tvar plochého obalu (konzervy).



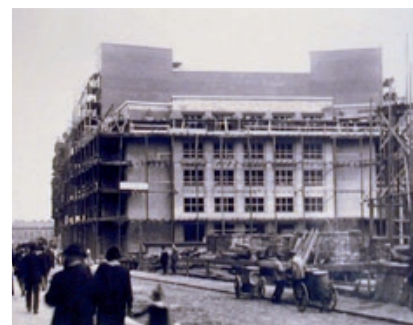
Zaručenou tradiční specialitou může být výrobek odpovídající zapsané specifikaci, u kterého je prokázáno používání na domácím trhu po dobu nejméně 30 let.



VÝZNAMNÉ AKCE

ČTU, ČTEŠ, ČTEME...

Měsíc březen je už více než 60 let spojován s Měsícem knihy. Pojdme si představit knihovnu, kde se snoubí přírodní vědy s technikou, sociálními vědami, životním prostředím, tradicí a moderními přístupy k péči o půdu, o krajinu, zdraví a výživu obyvatel. Jde o největší českou zemědělskou knihovnu, a to Knihovnu Antonína Švehly v Praze.



V roce 1926 knihovna vznikla jako Ústřední slovanská zemědělská knihovna a čítárna Československé akademie zemědělské. Dva roky poté se otevřela odborníkům i laikům. Přežila dva totalitní režimy, přejímala fondy různých českých oborových knihoven, její důležité poslání a význam pro zemědělskou veřejnost se však neměnil.

Od 30. června 2008 je jako Zemědělská a potravinářská knihovna začleněna do ÚZEI a od roku 2011 jsou její součástí i fondy knihovny Ministerstva zemědělství. Jméno Antonína Švehly, významného agrárního politika a dlouholetého předsedy vlády ČSR, přijala v roce 2013. V současnosti jde o největší českou zemědělskou knihovnu a zároveň třetí největší oborovou knihovnu na světě. Ve svých skladech a depozitáři uchovává rozsáhlý a cenný fond literatury, tvoří jej více než 1,2 milionu publikací. Nejstarší svazky pocházejí až z 16. století, je mezi nimi například první český překlad světoznámého Matthioliho herbáře z roku 1562.

Přestože je knihovna především vědeckým informačním centrem, pořádá i vzdělávací a kulturní akce. Neslouží tedy jen odborníkům. Díky obsáhlému fondu mohou jejich služeb využít také milovníci zahrádek nebo kuchařského umění. Nejde tu však jen o knihy a horu časopisů, ale i o funkcionalistickou budovu, ve které Knihovna od svého založení sídlí. Navrhl ji proslulý prvorepublikový architekt Josef Gočár.

Zemědělská knihovna je pro všechny. Pro všechny, kteří mají zájem a touhu poznávat, kteří vědí, jak se v knihovně chovat a také pro ty, kteří se nebojí zeptat.

ROZHOVOR

MÁLOKDO O NÍ VÍ, PŘESTOŽE JE SVĚTOVOU RARITOU

Věděli jste, že má Česko nejhustší síť veřejných knihoven v celé Evropské unii? Na knihovnu narazíte snad na každém rohu. My jsme navštívili jednu unikátní. Najdete v ní publikace, které v jiné knihovně jen tak neseženete. O knihovně, která leží nedaleko kostela svaté Ludmily na Vinohradech, jsme si povídali s vedoucím oddělení fondů Janem Dobošem.

Knihovna Antonína Švehly je největší zemědělskou knihovnou v Česku. Kolik zemědělských knih zde máte?

Pokud jde o počet svazků, jsme třetí největší oborovou knihovnou na světě. Vlastníme více než 1,2 milionu svazků. Ze specializovaných zemědělských knihoven mají větší tištěný fond jen národní zemědělské knihovny USA a Ruska. V dnešní době jsou vedle klasických tištěných knih a časopisů důležité i elektronické knihy a rozsáhlé databáze článků a dalších informací, které svým rozsahem mnohonásobně převyšují náš tištěný fond. Máme velký rozsah fondu, protože zemědělství v sobě skrývá mnoho oborů a souvisí s jinými odvětvími. Asi bych nedokázal všechny vyjmenovat z hlavy, ale pro představu je to potravinářství, rybářství, včelařství, pedologie, veterinářství a rostlinolékařství, myslivost, lesnictví a dřevařství, zemědělská ekonomika, venkov a životní prostředí. O kuchařkách, akvaristice, drobném chovatelství, zahrádkářství a obecně přírodovědné literatuře, zahradní architektuře a krajinářství nemluvě. V té je k dispozici čtvrt milionu svazků. Některé čtenáře teď možná napadá otázka, proč u nás vznikla tak velká zemědělská knihovna. Odpověď je však nasnadě, za první republiky u nás bylo tradičně silné zemědělství, mělo výraznou státní podporu. Základem našeho fondu jsou fondy knihoven zaniklých zemědělských spolků a šlechtických knihoven, později jsme přebírali knihovny různých zemědělských institucí. Dnes se například zemědělské knihovny rozvíjí v Brazílii, Argentíně či v zemích jihovýchodní Asie. Pro tyto země jsou extrémně důležité, neboť zemědělství se tam posunuje z tradičního způsobu fungování k moderním způsobům obhospodařování, takže nutně potřebují informace. Každá zemědělská knihovna má



KNIHOVNA ANTONÍNA ŠVEHLY JE SE SVÝMI 1,2 MILIONY SVAZKY PUBLIKACÍ TŘETÍ NEJVĚTŠÍ ZEMĚDĚLSKOU KNIHOVNOU NA SVĚTĚ.

**ZEMĚDĚLSTVÍ SE
ZMĚNILO. LIDÉ
SE DŘÍVE NA
ZEMĚDĚLSTVÍ
DÍVALI JAKO NA
SVOU OBŽIVU,
NA KAŽDODENNÍ
ZÁLEŽITOST, KTERÁ
ZASAHovala
DO ŽIVOTA
KOHOKOLIV.**

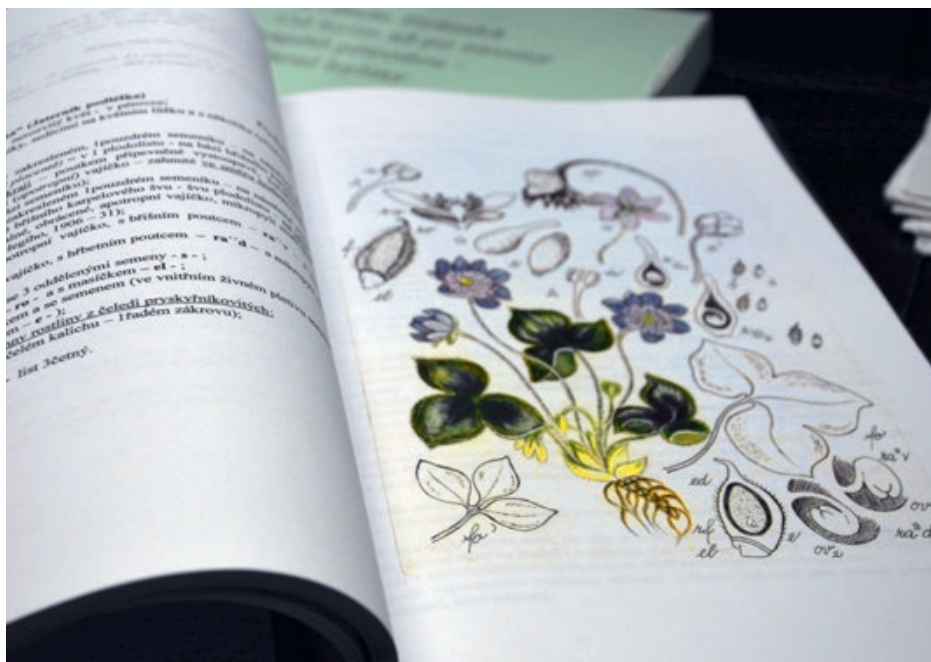
jednu zásadní funkci, a to udržet svoji regionální a národní literaturu. Jelikož nemáme moře, tak se naše knihovna například nezaměřuje na téma mořského rybolovu. Tento fond ale získáváme v rámci našeho členství ve FAO (Organizace pro výživu a zemědělství), protože zastáváme funkci depozitní knihovny FAO pro ČR.

Jaký nejcennější fond literatury uchováte?

Nejvzácnější pro nás jsou svazky z knihovny Zemědělské rady pro Království české. Jde o soubor více než 30 tisíc knih. V tom souboru je například nejobemnější herbář 16. století s největšími ilustracemi rostlin. Mattioliho herbář. V našem depozitáři máme také významné rakousko-vídeňské myslivecké deníky. A i když vzácné jsou

Staré zemědělské knihy už slouží jen jako doklad historie, nebo v nich můžeme najít i dodnes platné rady?

Stará literatura má pořád význam, není pro běžné denní čtení, ale pro výzkum je velmi zajímavým základem. V každé knížce lze najít poučení. Čím je kniha starší, tím více nás přibližuje k ústní tradici. Záleží pak na čtenáři, jak si to interpretuje. Vždy však jde o zdroj informace. Někdy můžeme dospět k tomu, že už jde o překonanou věc, někdy se k tomu naopak vracíme. Můžu to uvést na příkladu včelařství. Spousta včelařských věcí je daných. Dnešní metody jsou na jiné úrovni než tehdy, avšak podobné rady pro včelaře v současných příručkách najdeme i v těch dvě stě let starých. Včelaření je prostě pořád včelaření.



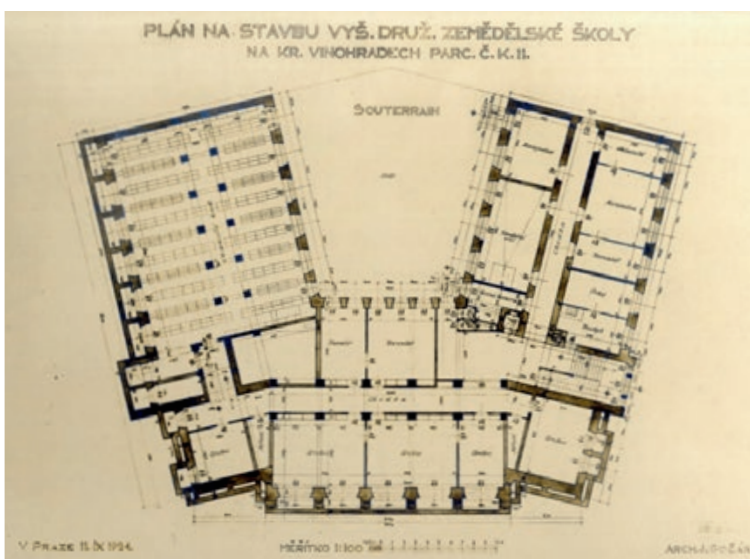
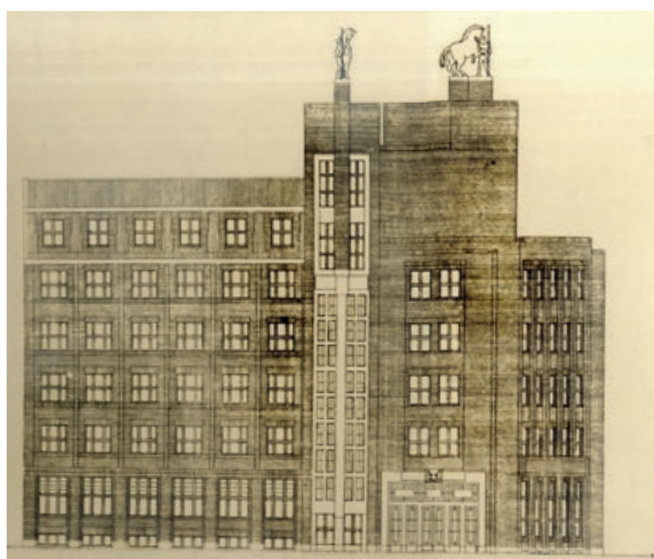
často nejstarší věci, máme ve fondu i tituly, kterých je na světě jen několik exemplářů. Unikátní je sedmidílná publikace doktorky Květuše Stránské z Jilemnice, kterou sepsala na stroji a vlastnoručně ilustrovala. Je to novodobý rukopis, který je uložen s laskavým souhlasem autorky právě v naší knihovně společně s velkou nástěnnou ilustrací. Říkáme jí Mattioli 21. století. Velký význam pro nás mají i věci, které vyšly v malém nákladu, protože tím získávají na zajímavosti a odborníci je oceňují. Zajímavostí je, že Ministerstvo zemědělství má ještě jednu velkou zemědělskou knihovnu, a to při Národním zemědělském muzeu. V té je k dispozici čtvrt milionu svazků a jejím základem je barokní knihovna rodu Chotků.

Máte z knih pocit, že dříve se lidé na zemědělství dívali jinak než dnes?

Zemědělství se změnilo. Lidé se dříve na zemědělství dívali jako na svou obživu, na každodenní záležitost, která zasahovala do života kohokoliv. Každý palác ve velkém městě měl vlastníka, který pocházel ze zemědělské rodiny. A když později přišlo průmyslové zpracování, byla stále jeho velká část svázána se zemědělstvím. To se dnes týká poměrně úzké skupiny lidí, která v našich podmínkách čítá desetitisíce. Lidé si obrázek o zemědělství vytvářejí prostřednictvím médií. A co si budeme povídat, v médiích je to často prezentováno tak, že zemědělci pobírají různé dotace, chodí jim stále kontroly dozo-

rových orgánů nebo že má Česká republika největší výměry farem. Není pak divu, že se na tento obor lidé dívají dost skepticky. Ale už si vůbec neuvědomují, že dnešní zemědělství je velmi náročné. Trochu zapomínáme i na to, že nebude-li zemědělců, nebude úrody, nebudou ani potraviny. . . My sami se na zemědělství v průběhu téměř století díváme jinak. S každou převzatou knihovnou a s každou změnou zřizovatelské organizace rozšíříme náš záběr. Od roku 2008 jsme

ročně spravujeme 500 až 700 titulů a ve fondu již mám celkem přes 9 000 titulů časopisů. Kromě vysoce odborných knih, pořizujeme i knihy populárně naučné. Od roku 2011 jsme převzali funkci knihovny Ministerstva zemědělství včetně fondů a snažíme se naplňovat specifické potřeby odborníků resortu. Nově do fondu zařazujeme také dětskou literaturu se vztahem k zemědělství. Snažíme se toto odvětví zpopularizovat mezi malými dětmi. Pro



součástí Ústavu zemědělské ekonomiky a informací a s fondem ekonomické literatury jsme se začali orientovat na zemědělskou ekonomiku.

Podle čeho vybíráte nové knížky do fondu vaší knihovny?

Literaturu vybíráme podle potřeb a trendů a samozřejmě dle platných předpisů. Snažíme se posbírat co nejvíce zemědělské literatury, jak z českého, tak i zahraničního prostředí. Základem pro nás je kvalita vědeckých prací. Kupujeme papírové i elektronické publikace, ty jsou pak přístupné on-line. Nejvíce nakupujeme časopisy,

školy a školy chystáme různé přednášky, hry apod. V kontextu odborné literatury to vypadá bizarně, ale pokud k nám dnes přijde odborník, může s sebou vzít ratolest, která se u nás zabaví.

Vydávalo se dříve více zemědělských knih a časopisů než dnes? A například, jaké oblasti resortu byly nejčastěji v knihách zpracovávány?

Dnes se pravděpodobně vydává více zájmové literatury než odborné. Kvalita té odborné je však dnes na velmi vysoké úrovni. Protože máme rozsáhlou meziná-

rodní výměnu publikací s více než třemi sty partnery po celém světě, vidíme masivní přechod od tištěných forem k elektronickým. Za posledních 10 let se objem tištěných časopisů zmenšil na třetinu. Tento trend se týká více zahraničních odborných časopisů, ale nastoupil už i u nás. Co se týká témat, tak nejvíce se u nás zpracovávala literatura k rostlinné výrobě a k ochraně rostlin. Pak oblast veterinářství a rybářství či potravinářství a ekonomika zemědělství.

Digitalizujete své fondy?

Ano, digitalizujeme. Nepatříme však mezi lídry, ani výrazně nezaostáváme. Jde

Kdo může vašich služeb využívat?

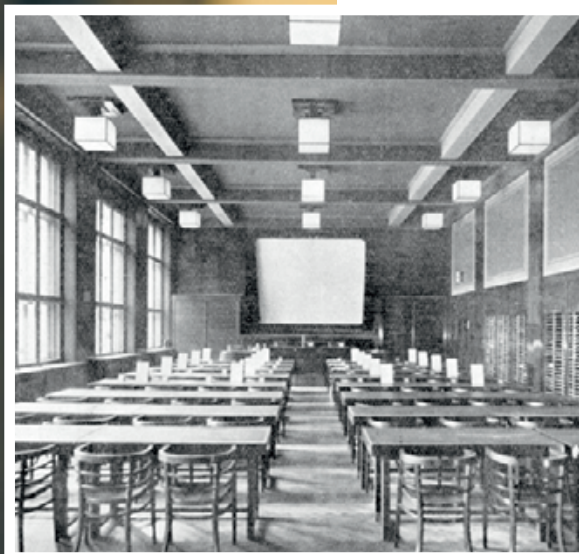
Naprosto kdokoliv, nemáme téměř žádná omezení. Stačí navštívit [naše stránky](#).

Co všechno si mohou návštěvníci vypůjčit?

Vypůjčit si prakticky mohou cokoliv. Největší zájem je však stále o tištěné verze, lidé jsou tradičně zvyklí mít v ruce originální knihu nebo alespoň tištěnou kopii. Za zvláštních podmínek si u nás mohou prohlédnout i historický tisk.

Co chystáte nového na letošní rok?

Chystáme toho hodně. Letošní rok je pro nás ve znamení dvou zajímavých událostí.



o velmi technologickou a finančně náročnou záležitost. Od loňského roku máme svou vlastní digitalizační linku. V porovnání s Národní knihovnou ČR, která v minulosti zpracovávala i 50 tisíc stran denně, máme malý výkon. U nás zpracujeme přibližně 60 až 100 tisíc stran ročně. Vytvořit sken je náročný proces, ale mnohem náročnější je jeho další zpracování – vytváření digitálního objektu, grafické úpravy apod. Naší mantrou je mít co nejkvalitnější sken, proto jsme naši linku nebudovali rychle, a to se nám vyplatilo. Kvalitu našich skenů uznává Národní knihovna i specializované digitalizační firmy. V digitální podobě máme například Mattioliho herbář a několik kompletních titulů vzácných časopisů z 19. století. Samozřejmě i stovky a možná už dokonce více než tisíc monografií, které postupně zveřejňujeme v naší digitální knihovně. Ta je přístupná pro kohokoli i bez registrace na webu www.kramerius.uzei.cz.

Především sto let české státnosti. Připravili jsme kulturní program na celý rok, neboť i zemědělství má svůj pohled na toto významné výročí. V březnu taky slavíme 90 let slavnostního otevření knihovny pro veřejnost. Z dalších novinek, které chystáme, mohou jmenovat novou verzi knihovního systému či nový web, který bude uživatelsky přívětivější. A jelikož se snažíme dělat z naší knihovny multikulturní zařízení, i nadále budeme pořádat různé akce, vernisáže, výstavy, přednášky se zajímavými hosty nebo besedy pro školky a školy. Pro zájemce pořádné exkurze. Návštěvníci mohou vidět nejen staré tisky, ale i běžně nepřístupné prostory knihovny.

VÝBĚR ZPRÁV

OCENĚNÍ VINAŘŮ, SLABŠÍ ÚRODA, BUDVAR ROZŠÍŘUJE KAPACITU

Co přinesl poslední měsíc? Čísla o loňské meziročně slabší úrodě a také o rekordní loňské návštěvnosti Národního zemědělského muzea, návrh celorepublikového zástřelného za divočáky, naši vinaři přivezli z Paříže cenné medaile, přípravy na Techagro 2018 vrcholí. Je toho dost.

ZÁSTŘELNÉ ZA DIVOČÁKY PO CELÉ ČR

Radikálně snížit počet divokých prasat, a tím snížit riziko zavlečení afrického moru prasat do chovů, pomůže zavedení zástřelného v celé České republice. Připravili jsme návrh, podle kterého by se za každé odlovené divoké prase vyplácelo zástřelné ve výši 2 tisíce korun. Počet žádostí v rámci plošného vyplácení zástřelného odhadujeme na 342 tisíc. Při navrhované výši zástřelného by náklady dosáhly 684 milionů korun.

MILIONY NA LEPŠÍ CHOV PRASAT

Letos spustíme nový národní dotační program na zlepšení životních podmínek v chovech prasat. Přibližně 300 milionů korun tak půjde na ošetření proti nežádoucímu hmyzu nebo zmírnění tepelného stresu ve stájích v letním období. Dotaci z národních zdrojů schválila po desetiměsíčním vyjednávání Evropská komise.



NOVÝ PLNIČ PLECHOVEK

Národní podnik Budějovický Budvar uvedl do provozu modernizovanou linku na stáčení piva do plechovek. Jde o investici za 40 milionů korun. Kapacita stáčírny stoupla o 55 % na 25 000 plechovek za hodinu.

LOŇSKÁ ÚRODA BYLA SLABŠÍ

Hektarové výnosy polních plodin byly loni v meziročním srovnání slabší. U obilovin se celkový průměrný výnos snížil z 6,33 v roce 2016 na 5,5 tuny na hektar v roce 2017. Vyšší úroda byla zaznamenána u cukrovky technické (4,4 milionu tun, zvýšení o 281 tisíc tun) a hrachu setého (87 323 tun, zvýšení o 18 620 tun).



NEJVÍCE TŘÍDÍ VE ZLÍNSKÉM KRAJI

Obyvatelé Zlínského kraje vytřídili v roce 2016 ze všech krajů nejvíce komunálního odpadu. Podíl odděleně sbíraných složek, jako je papír, sklo či plasty, činil v kraji 19,9 procenta, republikový průměr byl 14,5 procenta.

AKCE PRO EXPORTÉRY

Počet zemědělských tzv. incomingových misí, kdy jezdí zahraniční státní delegace a obchodníci do českých podniků či na výstavy, se loni zvýšil z předloňských pěti na 25. Podobný počet akcí podpoříme i v letošním roce.



REKORDNÍ ZÁJEM O NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM

Národní zemědělské muzeum zvýšilo za minulý rok návštěvnost oproti předchozímu téměř o 200 tisíc lidí, celkově jej navštívilo kolem půl milionů návštěvníků. Láká je ožívování muzea, nové expozice a řada doprovodných akcí na pobočkách. Muzeum, stejně jako naše republika, letos slaví 100. výročí vzniku a při té příležitosti bude pořádat různé akce.

PLAKÁTY VARUJÍ PŘED MOREM PRASAT

Státní veterinární správa spustila informační kampaň cílenou především na dálkové řidiče. Jejím úkolem je snížit riziko šíření afrického moru prasat. Inspektoři po celé České republice, především v blízkosti hlavních silničních tahů, postupně vylepí 750 informačních plakátů se sdělením v šesti jazycích. Plakáty informují o rizicích šíření této nákazy potravinami za přispění člověka. Informační leták je ke stažení [zde](#).

KVÓTY NA NOVÉ VINICE PŘEKROČENY

Pěstitelé vína letos zažádali o možnost nově vysadit révu vinnou na 226 hektarech, překročili tak roční kvótu o 48 hektarů. Většina žadatelů byla z vinařské oblasti Morava, pouze 10 jich bylo z Čech.



ČEŠI TŘÍDIČI

Lidé recyklují čím dál víc baterií. Loni odevzdali 1 681 tun použitých baterií, což je o 3 % více než rok předtím. Nejvíce se jich vybralo v Jihomoravském kraji, naopak nejméně v Moravskoslezském, Karlovarském, Ústeckém a Libereckém kraji. Vyplývá to z dat neziskové organizace ECOBAT, která zpětný odběr zajišťuje.

NEOZNAČENÉ VEPŘOVÉ MASO...

Policisté s veterináři objevili a zlikvidovali 1,2 tuny neoznačeného vepřového masa, vnitřností a krve. Náklad odhalili na dálnici D8 poblíž Prahy. Cizinec, který zásilku přepravoval, nebyl schopen při kontrole prokázat původ živočišných produktů, ani příjemce zásilky. Za uvádění potravin neznámého původu, které představují riziko pro zdraví spotřebitelů, mu nyní hrozí až 50 milionová pokuta.

38 MEDAILÍ Z PAŘÍŽE

Moravští a čeští vinaři uspěli na prestižní soutěži vín Vinalies Internationales v Paříži. Získali celkem 16 zlatých a 22 stříbrných medailí. Zlatých medailí bylo o šest víc než loni. Letos soutěžilo zhruba 3 500 vín.

CO PŘINESL NOVELIZOVANÝ VINAŘSKÝ ZÁKON?

Rok platná novela vinařského zákona podle Státní zemědělské a potravinářské inspekce pomohla snížit množství nevyhovujících vzorků vína. V roce 2017 jich hodnotili celkem 1 524, z nichž 18 % nevyhovělo, zatímco v předchozím roce to bylo 39 %. Kvůli novele se ani nesnížil počet vinoték, jak se někteří obávali. Počet provozovatelů vinoték, kteří splnili registrační povinnost, je nyní 5 700.

MLÉKÁRNY VYVÁŽÍ DO ČÍNY

Další dvě české mlékárny mohou nově vyvážet své výrobky do Číny. Na seznam závodů registrovaných pro vývoz do nejlidnatější země světa přibily Mlékárna Pragolaktos a Mlékárna Benešov. Z České republiky tak nyní může vyvážet do Číny 23 závodů. Česká republika má v této zemi jednoho ze svých agrárních diplomatů.

TECHAGRO 2018

Začátkem dubna se otevrou brány brněnského výstaviště pro návštěvníky veletrhů TECHAGRO, SILVA REGINA a BIOMASA. Jejich součástí je i rozsáhlý doprovodný program určený jak odborníkům, tak veřejnosti. Podívejte se [zde](#).



KARIÉRA

ZÍSKEJTE POSILU DO TÝMU A KOMPENZACI VYNALOŽENÝCH NÁKLADŮ

Zapojte se do projektu Vzdělávání praxí a pomozte lidem ohroženým na trhu práce získat zkušenost v reálném pracovním prostředí. Za poskytnutí vzdělávání praxí vám budou na oplátku uhrazeny finanční náklady s tím spojené. Pokud se vám účastník osvědčí, můžete ho u sebe zaměstnat.



Vzdělávání praxí mohou poskytovat zaměstnavatelé z řad OSVČ, firem, neziskových organizací, státních příspěvkových organizací či orgánů veřejné správy. Kritériem pro fyzické (podnikající) a právnické osoby je jejich alespoň 6měsíční existence. Stěžejní je, aby poskytovatel vzdělávání praxí zajistil pro každou nabídku zkušeného pracovníka (mentora), který se bude účastníkovi praxe věnovat a zaučovat ho. Požadavky na mentora a časovou délku vzdělávání vždy specifikují šablony konkrétních typových pozic, jejich přehled je k dispozici [zde](#).

Nabídku vzdělávání praxí na konkrétní pozici můžete po nezávazné a bezplatné registraci vypsat v [Databázi projektu](#), kde najdete i výše neměnných částek za jed-

notlivé pozice, které vám budou hrazeny po řádném ukončení vzdělávání praxí. Osobami, které se mohou v rámci projektu prakticky vzdělávat, mohou být uchazeči a zájemci o zaměstnání evidovaní na Úřadu práce ČR (včetně absolventů), rodiče na mateřské dovolené nebo na/po rodičovské dovolené, osoby se zdravotním postižením, osoby nízkokvalifikované a osoby starší 50 let.

Projekt Vzdělávání praxí pro zvýšení zaměstnatelnosti realizuje od dubna 2016 do července 2019 Fond dalšího vzdělávání, státní příspěvková organizace Ministerstva práce a sociálních věcí. Více informací najdete na www.vzdelavanipraxi.cz nebo na infolince (775 881 408).



Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

ŠUNKA: VÍŠ, CO JÍŠ?

Vážení spotřebitelé, v našem předposledním díle seriálu o označování potravin vás seznámíme s tím, jak se vyznat v etiketách šunky, a to i v případě, že si kupujete šunku nebalenou. Nakupujte chytře a nenechte se oblafnout.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Přidatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přidatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přidatné látky.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo **obchodní název** potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Označení třídy jakosti. **Třídy jakosti** u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti.

Údaj o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech



» **Šunka z vepřového masa** je vyrobena pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.

» Pokud je šunka vyrobena **z jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).

» Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové**, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.

» Šunka se **dle obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:

- **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
- **Šunku výběrovou** (min. 13 %)
- **Šunku standardní** (min. 10 %)

» Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.

» Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.

» Pokud je balená šunka prodávána vcelku a při výrobě bylo použito **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. „střívko není jedlé“).

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.