

květen | 2020

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

OBLÍBENÉ POHOŠTĚNÍ

str. 05 až 06

Kvalita českého potravinářství

str. 03

BIO boom

str. 04

Oslava zemědělců a potravinářů

str. 07

Zemědělský přehled

str. 08



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

pozvolna se vracíme do běžného života. Do škol se například vracejí studenti, kteří se v určité míře zapojili do pomoci zemědělcům, lesákům a potravinářům, jimž nemohli jako každoročně vypomáhat pracovníci ze zahraničí. V pondělí 25. května se otevřou vnitřní prostory restaurací, hospod a bufetů poté, co jsou od 11. května otevřené venkovní zahrádky. Už téměř měsíc si mohou lidé nakoupit na farmářských trzích, což je důležité hlavně pro menší zemědělce, z nichž řada na těchto trzích prodává většinu své produkce. V této nelehké době jsme se snažili a nadále se budeme snažit naše zemědělce a potravináře podporovat. Dělalí jsme vše pro to, abychom založili úrodu, měli dost surovin, a především chceme zajistit co největší potravinovou soběstačnost naší země. Právě pro její zvýšení a snížení závislosti na dovozech jsme připravili mimořádné 10. kolo Programu rozvoje venkova s částkou 4 miliardy korun. Důležitá je však nejen podpora pěstování a chovu, ale i zpracování tak, abychom vyráběli doma a nemuseli dovážet. Samozřejmě to, co doma vyrobit umíme a je vlastní naší zemi. Na to pak musí navazovat skladovací kapacity, protože když nebudou mít zemědělci sklady pro zeleninu, znemožní jim to v podstatě dodávky na trh, protože se jejich produkce zkazí. Na posílení programů zaměřených na zpracování potravin a zvýšení soběstačnosti půjde i část národních dotací, které jsme zvýšili, a to z vnitřních úspor ministerstva, až na celkovou částku 4,4 miliardy korun. Zejména pro malé a střední zemědělce má rychlou pomoc připravenou Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, který hospodaří s historicky nejvyšším rozpočtem 2,1 miliardy korun. Jak jsem uvedl, snažíme se naše zemědělce a potravináře podporovat, a to nejen v této mimořádné době. Zato, že ji velmi dobře zvládají, za jejich práci a úsilí, jim patří naše poděkování.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

SPOTŘEBITEL

NEJMÉNĚ PROHŘEŠKŮ MAJÍ ČESKÉ POTRAVINY

Zpráva Státní zemědělské a potravinářské inspekce dokazuje, že se v Česku vyrábějí kvalitní potraviny. Největší hříšníci pocházejí ze třetích zemí.

03

EKONOMIKA

BIOPOTRAVINY FRČÍ

Trh s biopotraviny v roce 2018 dynamicky rostl. Podívejte se na čísla.

04

ROZHOVOR

NESMRTELNÝ ČESKÝ OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK

Navštívili jsme známé Libeřské lahůdky v centru Prahy. Jaké jsou trendy v chlebičcích?

05

VZKAZ

PODĚKOVÁNÍ NAŠIM ZEMĚDĚLCŮM

Oceňujeme vysoké nasazení zemědělců a potravinářů při koronavirové pandemii.

07

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Máme pro vás květnové zemědělské a potravinářské novinky.

08

SPOLEČNOST

ZEMĚ ŽIVITELKA LETOS NEBUDE, BUDVAR 33, DNY ZA OBNOVU LESA

Rychlé zprávy ze společnosti.

09

SPOTŘEBITEL

NEJMÉNĚ PROHŘEŠKŮ MAJÍ ČESKÉ POTRAVINY

Kontroly Státní zemědělské a potravinářské inspekce v loňském roce ukázaly, že nejméně zjištěných pochybení mají potraviny od českých výrobců, naopak nejvyšší jsou u potravin z dovozu. Inspektoři uložili pokuty za více než 150 milionů korun.

U českých potravin inspektoři loni našli pochybení u 13,7 % výrobků. Více pochybení prokázali u potravin výrobců ze zemí EU, a to 16,9 %. Nejčastěji na tom byly potraviny dovážené ze třetích zemí, kdy 25,6 % kontrolovaných nevyhovovalo tuzemským nebo evropským předpisům. Inspektoři se setkávají například s prodejem výrobků s nižším obsahem masa, mléka či jiných surovin, než je uvedeno na obale nebo s přítomností nepovoleného množství škodlivých látek, třeba pesticidů.

Nejproblematictější typem provozoven, stejně jako v předchozích letech, bylo společné stravování. Inspekce uskutečnila v restauracích, bistrech, pivnicích, barech, cukrárnách a dalších typech provozoven společného stravování celkem 14 146 kontrol a zjistila 3 398 pochybení, porušení právních předpisů inspektoři konstatovali u každé čtvrté kontroly. Ve 49 případech provozovnu společného stravování okamžitě uzavřeli.

Nejvyšší procenta nevyhovujících šarží byla zjištěna:



čokolády a cukrovinky
58,3 %



těstoviny
43,3 %



vína
25,1 %



nealkoholické nápoje
40,6 %



med
34,4 %



zmrzliny a mražené krémy
32,1 %



dehydratované výrobky, tekutá
ochucovadla, dresinky, soli a hořčice
43,1 %

V roce 2019 inspekce uložila pravomocně pokuty v celkové výši **156 719 000** korun a **10 855** zákazů uvádět potraviny do oběhu. Celková hodnota takto zakázaných potravin byla **24 386 633** korun.

EKONOMIKA

BIOPOTRAVINY FRČÍ

Češi nakupují více biopotravin. Předloni za ně utratili 4,43 miliardy korun, což je v porovnání s rokem 2017 nárůst o 33 %. Celkový obrat českých subjektů s biopotravinami včetně vývozu dosáhl přibližně 7,02 miliardy korun.

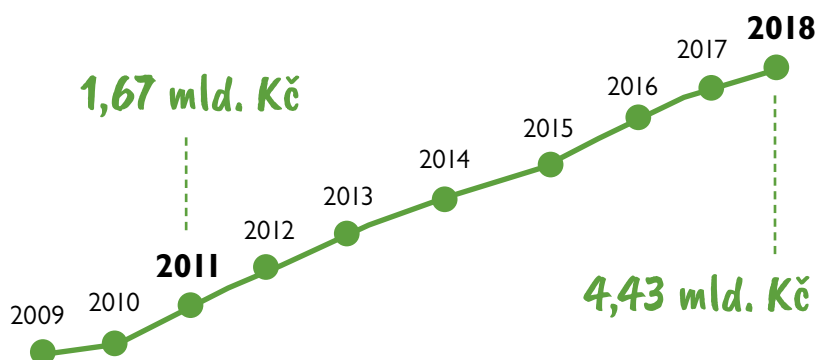
Trh s biopotravinami

Celkový obrat obchodu s biopotravinami

2017
5,70 mld. Kč

2018
7,02 mld. Kč

Spotřeba biopotravin v ČR



Jaké biopotraviny Češi nakupují nejčastěji?



41,4 %

Ostatní zpracované potraviny
(dětská výživa, káva, čaj)



7,6 %

Pekařské, cukrářské
a jiné moučné výrobky



20 %

Mléko a mléčné výrobky



17,3 %

Ovoce a zelenina

Kolik za ně utratí?

2017
314 Kč

2018
416 Kč

(na osobu za rok)

Počet výrobců biopotravin

2017
672

2018
748



ROZHOVOR

NESMRTELNÝ ČESKÝ OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK

Jde o lahůdku, která Čechy doprovází už sto let a v zahraničí těžko hledá obdoby. Řeč je o klasickém obloženém chlebičku. Jak připravit ten nejlepší? Zeptali jsme se Jindřišky Šindelářové, která s podnikáním v lahůdkářství začala hned po Listopadu a vybudovala úspěšný rodinný podnik Libeřské lahůdky.



Chlebičky jste vyráběla přes třicet let. Jak vás napadlo specializovat se zrovna na ně?

Začínala jsem s bagetami, které jsem prodávala na Hlavním nádraží v Praze. Později se tam uvolnil krámk, tak jsem si jej pronajala. Nabízeli jsme saláty, zákusky a dorty, chlebičky a mnoho dalších věcí. Tehdy jsme však chlebičky odebírali od dodavatele a musím říct, že jsem byla zklamaná. Pokaždé totiž byly jiné, ať už vzhledově nebo chuťově. Proto jsem se rozhodla pro vlastní výrobu, věděla jsem, že to zvládneme mnohem lépe.

Kde jste hledala inspiraci?

V roce 1983 se mi podařilo navštívit Paříž a tam na ulici prodávali bagety. Dala jsem si tuňákovou, byla výborná a já si říkala, že by bylo fajn prodávat je i Čechách. V té době se u nás ještě nepekly, ale jakmile se v roce 1989 objevily, začala jsem je plněně prodávat. Co se týče chlebiček, tak ty klasické si pamatuji již jako malá holka. Některé receptury jsem vymýšlela já, u dalších jsem se nechala inspirovat v jiných obchodech. Když jsem někde

viděla zajímavý chlebiček, tak jsem si ho koupila, rozebrala a pak se ho snažila dávat dohromady. Dnes však už nové receptury vymýšlí můj syn, který podnik převzal po mně.

Vybudovala jste podnik, který má dnes 15 prodejen. Co pro vás v začátcích Libeřských lahůdek bylo nejtěžší?

Pravděpodobně vás překvapím, ale začátky nebyly těžké. Nejsem člověk, který si pořád na něco stěžuje. Dřív mě ani nenapadlo, že bych podnikala. Ale měla jsem kolem sebe fajn spolupracovníky, všechny naše lahůdky jsme dělali dostupné pro lidi. Když jsem skončila s prodejem na nádraží, tak naše bageta stála 39 korun. Po nás přišel obchodník, který skoro tu samou prodával za 89. O padesát korun dražší. Tohle neuznávám.

Co dělá dobrý chlebiček chlebičkem?

Dobrý chlebiček dělá dobrá veka a dobrý salát. Veka musí být čerstvá, aby krásně křupala a nádherně voněla. Bramborový



salát vychází přímo z našeho rodinného vánočního receptu. Důležité je vařit brambory se slupkou a ještě horké je oloupat a zchladlé propasírovat. Prostě zapomeňte na nějaké předloupané brambory v nálevu. U nás v obchodě se připravují věci tak, jako bych je chystala pro svoji rodinu. U chlebičku je také důležité umět správně natočit šunku, což není jednoduché. Abych neničila hromadu šunky, učila jsem se to tak, že jsem vystříhla z tepláků plátek „šunky“ a trénovala to s ním. Šunka by měla mít ideálně 85 až 90 % masa, aby byla dostatečně šťavnatá a na chlebičku neosychala.

Odkud berete ingredience? Bylo složité najít spolehlivé a kvalitní dodavatele?

Musím říct, že za tu dobu, co jsem podnikala, se potravinářský průmysl hodně posunul. Já svůj byznys postavila na kvalitě. Pamatuji si, jak se mě snažil přemluvit dodavatel zeleniny, abych odebírala nakládanou cuketu protože někteří lahůdkáři ji do salátů dávali. To pro mě bylo něco nemyslitelného. Od nepaměti do bramborového salátu patří okurka. Šlo přitom o nepatrný cenový rozdíl dvou korun, ale přesto to někomu za to stálo. Setkala jsem se s několika dodavateli potravin, kteří se snažili podrážet cenu, ale to není moje cesta. Chtěla jsem udržet kvalitu. Dnes jsme si navíc schopni udělat spoustu věcí sami, což je pro nás velká výhoda.

Kam se posunula česká gastronomie od doby, kdy jste začínala?

Gastronomie se hodně proměnila. Ostatně i zákazník se mění. V 90. letech s boomem supermarketů postupně zanikaly malé mlékárny, řeznictví, pekařství... Teď se pomalu vrací a lidé jsou ochotni si za kvalitní výrobky zaplatit, popřípadě i dojet na farmu.

Jaké chlebičky mají Češi nejraději?

Nejoblíbenější je jednoznačně šunkový, pak vajíčkový a na třetí příčce je chlebiček s krabí pomazánkou.

Není dnes pro mladou generaci chlebiček už příliš retro?

Pro dnešní mládež je možná chlebiček retro, ale Libeřské lahůdky se jim snaží

přizpůsobit a dělají i zdravé chleby s řepovou a mrkvovou pomazánkou. Když lahůdkářství mělo stánek na jednom hudebním festivalu, vyzozorovali na něm, že mladí lidé jedli přes den převážně vegetariánské varianty, ale úderem večerních hodin bylo každému jedno, o jakou variantu jde.

Proč si myslíte, že český národ chlebičky zbožňuje?

Protože jsou jednoduše dobré!

K jaké příležitosti lidé nejčastěji chlebičky nakupují?

Největší boom chlebiček je na Silvestra. Poslední den v roce se bez této pochoutky prostě neobejde. Pak to jsou různé oslavy, občerstvení firmám, ale často přijdou zákazníci i pro jeden chlebiček, protože na něj zrovna mají chuť.

Vítězí ceny a slevy nad kvalitou?

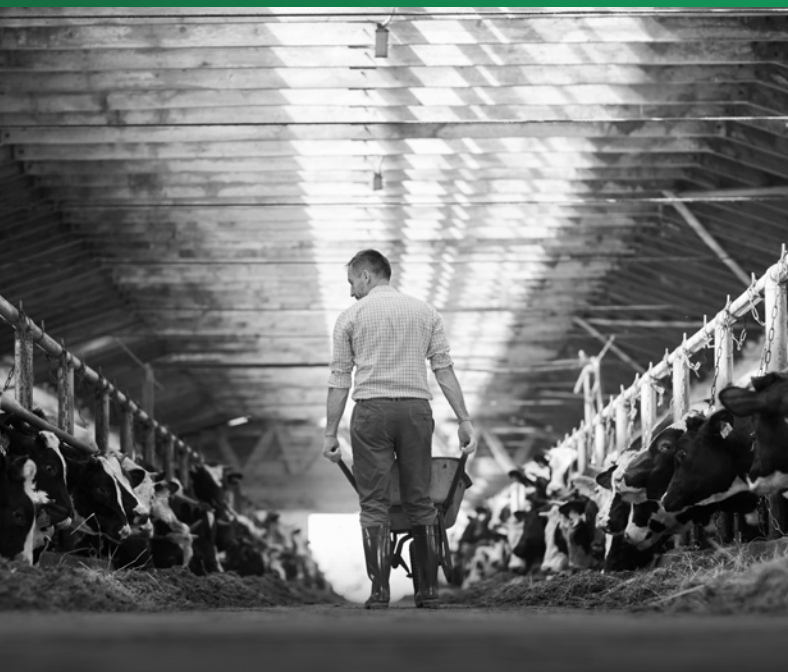
Je jasné, že lidé mají rádi slevy. Přiznávám, já taky. Ale je sleva a sleva. Myslím si, že se dnes dají v akcích nakoupit kvalitní výrobky, ale člověk si musí umět vybrat. Paradoxem je, že někteří lidé očekávají v dražších prodejnách kvalitu, přitom to kolikrát tak není. Nevím, kde se v lidech bere pocit, že výrobek je kvalitnější, když stojí více peněz. U některých výrobků zákazník platí jen za značku.

Říká se, že český obložený chlebiček nemá ve světě obdobu. Vaše chlebičky získaly věhlas i v zahraničí. Britský deník The Guardian dokonce zařadil Libeřské lahůdky na seznam deseti nejlepších tradičních lahůdkářství...

To jsem zjistila náhodou. Ani nevím, jak jsme se tam dostali. Český chlebiček má prostě věhlas, před několika lety oslavil už sto let existence. Možná máme výhodu v tom, že naše prodejny jsou v centru Prahy a lahůdkářství ve Vodíčkově ulici patří ke koloritu hlavního města. Naši značku Češi znají, a to i přesto, že jsme fungovali dlouho bez marketingu a neměli žádné sociální sítě. Značka si vybudovala jméno na základě šušky, což někdy udělá víc než nějaká reklama. Nikdy jsem nemusela shánět odběratele, zákazníci přicházejí na základě doporučení. A to mě velmi těší.



DĚKUJEME NAŠIM ZEMĚDĚLCŮM A POTRAVINÁŘŮM



VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Zemědělské sucho, podvodné e-shopy, miliony pro výzkumníky. Nejen to se dozvíte v našem číselném přehledu.

98

procent území celé republiky v druhém květnovém týdnu zasáhlo zemědělské sucho. Podle autorů projektu InterSucho postihovalo výrazné až extrémní sucho 57 % území. Nejhorší sucho bylo v severní polovině Moravy, v celém pásu Podkrušnohoří od Ašského výběžku až po západní část Libereckého kraje. Řadu měsíců extrémním suchem trpí Třeboňsko a část Českobudějovicka, velké sucho je i v menších oblastech Zlínského kraje, na Jindřichohradecku či části Plzeňského kraje.

30

internetových obchodů zneužívalo pandemie koronaviru k prodeji doplňků stravy. Prodejci nabízeli produkty prostřednictvím zakázaných léčebných tvrzení. Tyto doplňky jsou z hlediska právních předpisů potraviny, a proto jim nelze žádným způsobem připisovat léčebné nebo preventivní účinky, ty jsou vyhrazeny pouze léčivům. Státní zemědělská a potravinářská inspekce seznam hříšníků zveřejnila na svém [webu](#).

0

korun za pokuty za nevysazení révy. Doporučili jsme nedávat pokuty vinnohradníkům, kteří kvůli koronavirové krizi a omezením s tím spojenými nestihnou včas osázet vinice. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský s tím souhlasil a pokuty udělovat nebude. Více [zde](#).

156 000 000

korun si rozdají výzkumníci ve vývoji a inovacích v „Programu aplikovaného výzkumu MZe na období 2017–2025, ZEMĚ“. Soutěž končí 17. června a dokumenty jsou dostupné na [eagri.cz](#)

2 000 000

korun je nová maximální možná pokuta za klamavé označování potravin z ekologického zemědělství. Nově by podle novely zákona o ekologickém zemědělství mohl stát ekologické zemědělce kontrolovat jen jednou za dva roky, nyní je to jednou za rok. Biopotraviny by pak měly mít certifikát na 26 měsíců místo současných maximálních 15 měsíců. Novelu musí schválit Parlament a podepsat prezident.

4 947,4

hektaru je letošní sklizňová plocha chmelnic, meziročně klesla o 1,13 %. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský plochy aktualizuje ještě v srpnu, dá se předpokládat, že po získání těchto dat budou plochy rozsáhlé jako loni. Největší nárůst plochy ústav zaznamenal u minoritní odrůdy Sládek

SPOLEČNOST

ZEMĚ ŽIVITELKA LETOS NEBUDE, BUDVAR 33, DNY ZA OBNOVU LESA



Kvůli koronavirovým omezením se letos neuskuteční 47. mezinárodní agrosalon Země živitelka. Nejnavštěvovanější zemědělský veletrh se, včetně hlavních témat, zaměření i programu, bude konat ve dnech 26. – 31. srpna 2021.



◀ Loni se v hospodách, na festivalech a dalších akcích objevil ležák s názvem Budvar 33. Nyní ho národní pivovar Budějovický Budvar stočil i do lahví a plechovek. Pivo má 33 jednotek hořkosti, a to především díky českému chmelu Agnus, který patří k jedné z nejvíce hořkých odrůd. Pivo je zajímavé i sladem Crystal Light, který se používá zejména do svrchně kvašených piv.



▶ Pomozte obnovit přírodu a vysázet lesy nové generace. Státní podnik Lesy České republiky připravuje dobrovolnické akce po celé zemi. Účastníky čeká úklid lesa, stavba a oprava oplocenek kolem sazenic a příprava pasek na zalesňování. Hlásit se můžete online na www.klubnoveholesa.cz