

březen | 2017

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Marmelády: Z kotlíku až ke královně

str. 06 až 08

Proč české potraviny

str. 03

Odpadky nepatří do lesa

str. 04

Stop dvojí kvalitě potravin

str. 09

Agroturistika nejen v našich rukách

str. 10

České BIO na Biofachu

str. 11

ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

na začátku března, tedy měsíc předtím, než začne platit novela zákona o vinohradnictví a vinařství, jsme spustili web www.vinarskyzakon.cz. Zájemci na něm najdou odpovědi na otázky, které se týkají zmíněné novely. V případě dalších nejasností, jak správně aplikovat nová ustanovení vinařského zákona, si pak mohou nechat poradit na dvou infolinkách. Všem totiž chceme dát jasný návod, jak mají postupovat. Ať už jde o vinaře, majitele vinotéky, dovozce vína nebo spotřebitele. Vše se dozvědí přehledně na jednom místě – všechny podstatné změny, které novela vinařského zákona přinesla, včetně toho, jak v konkrétních případech postupovat. Na dotazy týkající se registru vinic nebo podávaných prohlášení odpovědí zaměstnanci Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského a otázky k evidenci nebo kontrole v oblasti vinařství mají na starosti lidé ze Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Zájemci na webu najdou manuál k prodeji vína pro jednotlivé kategorie prodejců, informace o tom, jaké požadavky musí podle novely splňovat. Navíc jsme vše doplnili návodným komiksem s modelovými příklady. Věřím, že web i infolinky splní účel, pro nějž jsme je zřizovali, stejně jako novela vinařského zákona.


Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

EKONOMIKA

6 DŮVODŮ, PROČ NAKUPOVAT ČESKÉ POTRAVINY

Přeprava velkého množství potravin po světě má negativní dopad na životní prostředí. Nakupování českých potravin se proto i přes vyšší cenu vyplatí.

03

PŘÍRODA

LES NENÍ ODPADKOVÝ KOŠ

Místo hub a borůvek můžete v lese nyní najít plasty i stavební odpad. Lesy ČR na likvidaci černých skládek ročně vynaloží miliony korun.

04

ROZHOVOR

ČESKÉ MARMELÁDY DOBYLY SVĚT

Na samotě v horách, v kotlíkách na pláži nebo v pralese. Tam všude Blanka Milfaitová umí vařit skvělé marmelády, které snídají i v Buckinghamském paláci.

06

SPOTŘEBITEL

DVOJÍ METR NA TRHU POTRAVIN MUSÍ SKONČIT

Spotřebitelské testy dokázaly, že stejně vypadající výrobky od jedné firmy se dovážejí do jednotlivých zemí v různé kvalitě. Proti tomu chceme zakročit.

09

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

DEJTE SE NA AGROTURISTIKU, MÁ BUDOUCNOST

Podporujeme venkovskou turistiku. Pro zemědělce, kteří chtějí v tomto směru rozšířit své podnikání, jsme vyčlenili celkem 200 milionů korun.

10

MEZINÁRODNÍ VELETRH

BIOFACH: BUDOUCNOST JE ZELENÁ

Na mezinárodním veletrhu Biofach jsme i letos představili české firmy specializované na BIO a ekologické zemědělství.

11

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Budějovický pivovar Ioni prodal nejvíce piv v historii, k tomu roste počet českých minipivovarů a za traktory a kombajny se nově budete moci jet podívat do Dolních Vítkovic. A to není vše.

12

Na titulní straně: **Blanka Milfaitová**

EKONOMIKA

6 DŮVODŮ, PROČ NAKUPOVAT ČESKÉ POTRAVINY

Rajčata z Nizozemska, česnek z Číny, drůbeží maso z Polska, med z Ukrajiny, jahody z Maroka, máslo z Belgie, salát ze Španělska, meruňky ze Španělska, jablka z Itálie. Nezkoušíme vás ze zeměpisu, to je dnešní realita nákupu v supermarketu. Denně se na celém světě přepravuje velké množství potravin, což negativně ovlivňuje životní prostředí. Pokud je to tedy možné, dejte přednost českým potravinám. Proč? Pojďme si to shrnout...

1. ČESKÉ = KVALITNÍ

Co do kvality a bezpečnosti potravin má Česko jedny z nejlepších potravin. Časopis The Economist ty české umístil na 25. místo ze 113 zemí světa. Mezi postkomunistickými státy jsou dokonce na prvním místě. Naše potravinářské normy byly vždy jedny z nejpřísnějších.

2. ČERSTVOST

U českých potravin máte mnohem větší jistotu, že budou čerstvé, a to v duchu „z rukou českého zemědělce přímo k vám“. Necestují tisíce kilometrů v letadlech či kamionech, neabsolují překládku či týdny nedozrívají po cestě. Možná nejsou jablka z jihomoravské farmy tak lesklá a velká, ale jsou zdravější a chutnější, protože jsou méně chemicky ošetřována.

3. CENA

Je pravdou, že některé české potraviny jsou dražší. Avšak víte, že za své peníze dostanete kvalitu. Buďte ochotni akceptovat vyšší cenu českých potravin, stejně jako to u svých výrobků dělají Němci či Francouzi. Buďte hrdí na naši zemi a na její produkty! Pokud jim totiž nedáte v obchodě přednost, může se stát, že z nabídky zmizí.

4. PODPORA VLASTNÍHO REGIONU

Podpořte českou ekonomiku. Nákupem tuzemských potravin totiž pomáháte místním zemědělcům a tím rozvoji místa, kde žijete. Ty oceňovány titulem „Regionální potravina“. Staletá selekce lokálních potravin navíc učinily české produkty ideálními pro náš zdravý a plnohodnotný život.

5. ŠETŘÍTE ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Věděli jste, že výroba potravin přispívá ke globálnímu oteplování více než všechna auta, kamiony, letadla a vlaky dohromady? Proč tedy spotřebovávat navíc obrovské množství pohonných hmot pro jejich přepravu? Vždyť jen česnek z Číny k nám urazí 23 000 km!

6. OCHRANA KRAJINY

Budou-li čeští zemědělci úspěšní, budou moci nadále na polích a pastvinách pěstovat své komodity. Zajistí tak, že se charakter krajiny nezmění, z polí se nestanou zastavěné plochy. Kupte si krajinu, kterou máte rádi...

PŘÍRODA

LES NENÍ ODPADKOVÝ KOŠ

Zatímco z lesa si lidé každoročně odnesou celkem 40 tisíc tun lesních plodů, nechají v něm po sobě nepořádek v podobě prázdných kalíšků, různých obalů, plastových lahví apod. Takto odhozený odpad se může stát základem černé skládky. Státní podnik Lesy ČR pak na jejich likvidaci ročně vynakládá miliony korun.

ODPADKY NA KAŽDÉM KROKU

Jen v letech 2015 a 2016 lesníci objevili 1 466 nelegálních skládek, které celkově zabíraly plochu o rozloze 39 hektarů. To je zhruba deset pražských Václavských náměstí. A i když počet evidovaných skládek v českých lesích klesl

z 859 na loňských 607, optimismus není na místě. Zkušenosti totiž ukazují, že stav v jednotlivých letech kolísá, jednou je skládek více, podruhé méně. Likvidace odpadu přitom samozřejmě není zadarmo. Za poslední čtyři roky jejich úklid přišel státní podnik LČR na 10 milionů korun.

3 544
ČERNÝCH SKLÁDEK
BYLO V LESÍCH
SPRAVOVANÝCH
LESY ČR V LETECH
2012–2016

1,0
HEKTAR
SKLO



2,2
HEKTARU
PNEUMATIKY



3,1

HEKTARU
STAVEBNÍ A DEMOLIČNÍ
ODPAD



69

HEKTARŮ
JE CELKOVÉ MNOŽSTVÍ
VYTŘÍDĚNÝCH
SUROVIN

4,6
HEKTARU
BIOLOGICKÝ
ODPAD



1,1
HEKTARU
DŘEVO



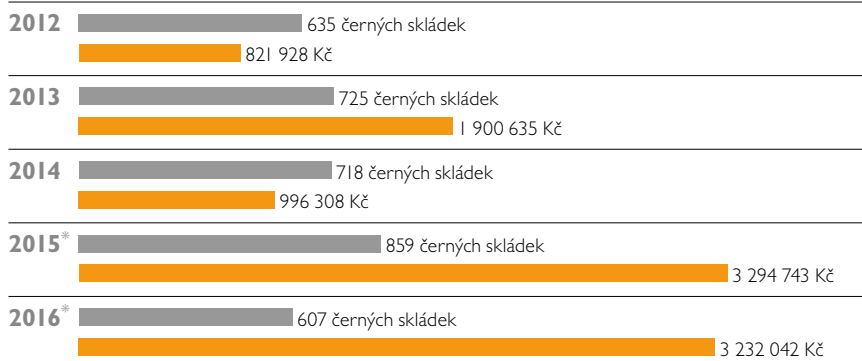
3,6
HEKTARU
PLAST



MEZI DALŠÍ ZLIKVIDOVANÝ
ODPAD PATŘILY KARTONY,
ŽELEZO, AUTOSOUČÁSTKY,
MOTOROVÉ A PŘEVODOVÉ
OLEJE, KOBERCE, NÁBYTEK,
LEDNICE, TELEVIZORY,
ELEKTROKABELE.

ČERNÉ SKLÁDKY JSOU PŘESTUPKEM PROTI LESNÍMU ZÁKONU I ZÁKONU O ODPADECH. KAŽDÉMU, KDO SI PLETE LES SE SMETIŠTĚM, HROZÍ POLICEJNÍ VYŠETŘOVÁNÍ A POKUTA.

Počet černých skládek a náklady Lesů ČR na jejich likvidaci



* Za poslední dva roky LČR vynaložily na likvidaci nelegálních skládek přibližně stejnou finanční částku. Loni bylo skládek méně, ale v mnoha případech šlo o nebezpečný odpad, jehož likvidace je nákladnější než u běžného komunálního odpadu.

VYSOKÉ POKUTY

Černé skládky jsou přestupkem proti lesnímu zákonu i zákonu o odpadech. Každému, kdo si plete les se smetištěm, hrozí policejní vyšetřování a pokuta. Je to lenost a bezohlednost nepoužívat kontejnery. Ty barevné jsou běžně dostupné. Nejčastěji jsou k dispozici kontejnery na papír, sklo, plasty. Elektrosportřebiče, pneumatiky, bioodpad apod. lze pak odvézt zdarma do sběrného dvora. Musíte jej však mít v místě trvalého bydliště nebo na jeho území vlastnit nemovitost. V opačném případě budete za odpad platit.

PŘÍLEŽITOST NEZAMĚSTNANÝM

V lesích neuklízí jen lesníci. Loni LČR nabídly práci 290 nezaměstnaným evidovaným na úřadech práce. V lesích se

podíleli na likvidaci černých skládek, ale upravovali i drobné cesty, sekali a udržovali hráze rybníků a retenčních nádrží, vyvěťvovali lesní porosty či pomáhali při pěstební činnosti. Letos podnik vytvoří 391 sezonních pracovních míst, v příštím roce 426 a v roce 2019 pak 461 míst.

STAŇTE SE ZMĚNOU!

Odpadky sbírají i tisíce dobrovolníků v rámci kampaně Uklidme svět, uklidme Česko. Letošním dnem „D“ je sobota 8. dubna. Pokud chcete pomoci, můžete se zapojit jako dobrovolník. Prohlédněte si úklidovou mapu na www.uklidmesvet.cz a pomozte uklidit svoje okolí.

Tušíte, za jak dlouho se v přírodě rozloží nedopalek cigarety nebo třeba jednorázové pleny?



Ohryzek jablka/hrušky	16 dní
Papír	4 měsíce
Slupka od banánu	5 měsíců
Vlněná ponožka	1,5 roku
Krabička od nápoje bez hliníkové fólie (kefíry, čerstvá mléka)	7 let
Nedopalek cigarety s filtrem	15 let
Plechovka	15 let
Igelitový sáček/taška	25 let
Žvýkačka	50 let
Plastový kelímek	70 let
PET láhev	100 let
Jednorázové pleny	250 let
Sklo	tisíce let (ale možná nikdy)
Polystyren	desetitisíce let (ale možná nikdy)

ROZHOVOR

ČESKÉ MARMELÁDY DOBYLY SVĚT

Získala ocenění za nejlepší marmeládu na světě, její výrobky zabodovaly v královských palácích i luxusních obchodech. Blanka Milfaitová však nadále žije na samotě v horách nebo v karavanu putuje po světě a připravuje nejlepší marmelády. Přečtěte si náš rozhovor s „marmeládovou královnou“.



Čím jste se živila, než jste začala podnikat?

Pracovala jsem v nábytkářské firmě, kde jsem dělala administrativu a prodávala zboží. Byla jsem „holka pro všechno“. Takhle jsem žít však nechtěla, rozhodla jsem se to změnit.

Za vaření marmelády jste získala titul mistryně světa? Jaký je to pocit?

Je to nádherný pocit. Doted' tomu nevěřím, protože jsem tehdy marmelády vařila jen velmi krátce a přihlásila je jen na zkoušku, abych porovnála, jak obstojí ve světové konkurenci. Takový úspěch jsem nečekala. Jsem holka z lesa, neměla jsem žádné zázemí. Titulu si vážím o to víc, protože se v roce 2013 uděloval naposledy. Poté se ocenění rozprostřelo do několika dalších kategorií.

Kolik lidí jste v soutěži porazila?

Do soutěže bylo přihlášeno přes dva tisíce vzorků od Austrálie, Ameriky přes Asii až po Evropu. Marmeláda se hodnotí podobně jako víno. Posuzuje se barva, vůně, chuť. Velmi mě potěšilo, když mi porotci říkali, že po otevření mé marmelády cítili nádhernou vůni. Tak, jak to má správně být.

Rozmýšlíte si své recepty předem, nebo postupujete intuitivně?

Postupuji intuitivně, dopředu to neřeším. Hodně zkouším. Vždycky to nějak vyšlo. Nesmí se to však přehánět. Kombinovat například pět druhů ovoce dohromady, k tomu ještě několik druhů koření, to je přepřacané. Platí osvědčené pravidlo: čím míň, tím líp. Mně třeba nejlepší přijde malinovka, ve které není nic jiného než ty maliny.

Jaký sladký výběr na vás čeká v kavárně Srní na Šumavě?

- Mandarinková marmeláda s levandulí
- Pomerančová marmeláda
- Citronová marmeláda s vanilkou
- Citronová marmeláda
- Marmeláda z muškátové dýně, pomerančů a zázvoru
- Jahodový extra džem s mátou
- Jahodový extra džem s banánem
- Broskvový extra džem s levandulí
- Jablíčkový extra džem s karamellem a brusinkami
- Borůvková marmeláda s medem a bourbonem
- Hrušková marmeláda s růžovým grepem
- Povidla jablíčková s vlašskými ořechy a zázvorem

Do svých marmelád přidáváte alkohol. Kvůli čemu?

Na chuť. Příjemnou kombinaci tvoří borůvky s lesním medem a whisky. Na lívančích se pak velmi pěkně rozvine whiskové aroma. Perfektní.

Kolik jich měsíčně vyrobíte?

Vyrábíme celoročně, celkem za rok připravíme 50 tisíc sklenic. Přes zimu jezdíme na Sicílii pro citrusy do jednoho krásného sadu. Plody mají nepopsatelnou vůni, nemá to nic společného s tím, co si koupíte tady v supermarketech.



Jakou marmeládu mají Češi nejraději?

Co vyrobíme, to prodáme. Takže asi nelze říci, která je nejoblíbenější. Je pravda, že mnozí se ptají po té vítězné, tedy citrusové.

Jakou nejnetradičtější jste uvařila?

Z nejpálivějších čili papriček, takzvaných šcorpionových papriček. Ty jsou tisíckrát pálivější než feferonky. A jelikož jsem ji připravovala v pralese, přidala jsem do ní ještě pár termitů, mají totiž v sobě kyselinu, chutnají jako limetka s mrkví. Na zjemnění jsem přidala papáju. Aby mě nepálily ruce, musela jsem marmeládu dělat v rukavicích.

Slyšeli jsme, že dodáváte marmeládu až na královský dvůr Alžběty II.? Jakým dalším VIP osobnostem vaříte?

Ano, je to tak. Když vyhrajete mistrovství světa, tak automaticky dostanete kontrakt dodávat do královského obchodu, který zásobuje královský dvůr. Velmi mě potěšil

dopis od vévodkyně Kate. Naše produkty jsou i na dalších královských dvorech. K snídani si je dávají i hollywoodští herci, slavní zpěváci či prezidenti. Dodáváme také na Pražský hrad. Marmelády od nás odebírá paní Ivana Zemanová, koneckonců první dáma křtila obě mé knihy. Je sice pěkné mít slavnou klientelu, ale vážím si každého zákazníka, který k nám přijede. Naposledy mě potěšila paní, která mi řekla, že za naše marmelády utratí půlku důchodu.

Své marmelády prodáváte v kavárně Srní na Šumavě. Proč je nedodáváte do obchodů, aby si je mohlo koupit více lidí? Dokonce jste zrušila i dodávky obchodům v zahraničí.

Nechtěla jsem jít cestou hromadné výroby. Proto jsem jednoho dne řekla dost. Myslím si, že čím větší množství vyrábíte, tím víc jde kvalita do kopru. Chtěla jsem si prostě zachovat kvalitu ruční výroby. Ručně sklízíme, čistíme, vaříme, naléváme do skleniček, balíme. Za každou naši skleničkou je příběh. To vám fabrika nedá. Mám ráda prodej, kdy mohu dát osobně ochutnat návštěvníkům a sledovat, jak jim září oči.

Byla byste bohatá...

Ale nešťastná. Nedělala bych nic jiného, než kontrolovala, kontrolovala a zase kontrolovala...

Procestovala jste svět, je nějaká země, v které jste ještě nevařila?

Svět jsem ještě neprocestovala. Na to se postupně teprve chystám. Zatím jsme podnikli dvě expedice, a to po Evropě se zastávkami v Asii a Africe. S karavanem jsme najeli při první cestě přes 100 tisíc kilometrů, při druhé 50 tisíc kilometrů. Dohromady jsme projeli přes 40 zemí. Je krásné poznat ovoce, které se v Čechách nedá koupit, protože se k nám dováží v kamionech nedozrálý odpad, který by se jinde neprodal.

Když vyrážíte na cesty, zjišťujete si předem, co tam roste a z čeho byste mohla uvařit marmeládu, nebo to zjistíte až na místě?

Ze začátku jsem to dělala. Je to však nevyzpytatelné, může se stát, že se sklízí dříve, někdy kvůli suchu se zase plody neurodí. Někdy zjistíte, že v lokalitě roste něco zajímavějšího, potkáte místní lidi, kteří vám také dávají doporučení atd.



**KOMBINOVAŤ
NAPŘÍKLAD PĚT
DRUHŮ OVOCE
DOHROMADY, K TOMU
JEŠTĚ NĚKOLIK
DRUHŮ KOŘENÍ,
TO JE PŘEPLÁCANÉ.
PLATÍ OSVĚDČENÉ
PRAVIDLO: ČÍM MÍŇ,
TÍM LÍP.**

Jaká další mezinárodní expedice vás čeká?

V listopadu chceme vyrazit do Afriky, do Tanzanie.

Kdo je vaším typickým zákazníkem?

Nemám prototyp zákazníka. Prodávám celému světu. Napříč spektrem – od malých dětí, studentů přes mamky až po důchodce.

Co říkáte na marmeládu v supermarketu? Koupila byste si ji?

Ze supermarketu bych si ji asi nikdy ne-koupila. Jsou sice velcí výrobci, kteří dělají dobré marmelády, ale nejsou u nás, jsou to převážně rakouské firmy. Malý výrobce mnohdy do obchodů nedodává, to by byl jeho konec. Neužil by se, ten tlak na nejvyšší cenu je obrovský.

Procestovala jste mnoho zemí. Jak je to s potravinami v jiných státech. Skutečně jsme odpad Evropy?

Určitě. Bohužel Češi nemají velké nároky. My musíme neustále sledovat, jestli nás někdo nevodí za nos, a přitom by mělo být standardem, že nám obchodníci prodají dobré jídlo. Osobně neznám případ, že by se na Západě spotřebitelům prodalo nějaké hnusné maso. A nebudeme si nic nalhávat, vina je částečně na nás. Zákazníci tvoří nabídku. Rádi nakupujeme v různých slevových akcích, když vidíme někde slovo sleva, můžeme se zbláznit.

Poradíte, jestli může spotřebitel v obchodě poznat dobrou marmeládu?

V Čechách je stále zakořeněno, že do marmelády se může plácnout cokoliv, protože

to cukr zakryje. Je těžké nějak radit. Základ je smyslové hodnocení. Jestli v marmeládě vidím nějaké ovoce, jakou má konzistenci atd. Hodně napoví i barva. Je-li jahodová marmeláda jasně červená, je to znak, že v tom jsou prostředky, které marmeládu udrží dlouho.

Stejně je to ve farmářských obchodech. Ne všechno, co se tváří jako farmářské, je dobré. Člověk prostě musí číst a kontrolovat. Raději si dám suchý chleba, než bych si koupila nějakou levnou marmeládu. Přitom vyrobit dobrou marmeládu není žádná alchymie.

Máte ocenění za nejlepší marmeládu na světě, vaše kniha se stala bestsellerem, po měsíci byla vyprodaná. Je něco, co vám nejde?

Člověk musí zkoušet, jinak nikdy nepozná, jestli mu něco jde a něco nejde. Určitě je spousta věcí, které mi nejdou. Například opravovat auto.

Zbývá vám čas na nějaké koníčky?

Mým osobním koníčkem je rodina. Se dvěma malými dětmi by to ani nemělo být jinak. Nechápu matky, které odloží v půl-roce dítě do jeslíček a věnují se kariéře. Klidně bych se všech úspěchů dokázala vzdát kvůli tomu, aby fungovala naše rodina.

Máte ještě nějaký cíl?

Ano, abychom měli dobře vychované holky a spokojenou rodinu.



SPOTŘEBITEL

DVOJÍ METR NA TRHU POTRAVIN MUSÍ SKONČIT

Stejně vypadající obal konzervy lančmitu od jedné firmy. V té německé verzi je z vepřového masa, v české ze separátu. Rozdílnou kvalitu stejných výrobků pro západní a východní země již potvrdilo několik spotřebitelských testů. Výrobci ji zdůvodňují různými chuťovými požadavky a tradicemi v jednotlivých státech.



Dvojí kvalitu však považujeme za nepřijatelnou. Chceme nadále tláčit na Evropskou unii, aby normy pro výrobky byly ve všech členských státech stejné. Jsme rádi, že se k naší snaze přidávají i další země. Není možné totiž nadále přihlížet situaci, kdy jsou spotřebitelé v některých státech očividně diskriminováni.

Tématu se věnujeme již delší dobu. Minulý rok jsme komisi poskytli důkazy, že na společném trhu EU existuje dvojí kvalita potravin. V tom, že je nutné se touto problematikou zabývat, nás podpořily i další čtyři členské státy. V první polovině tohoto roku navíc chystáme velký srovnávací test výrobků stejných obchodních značek prodávaných v ČR a v okolních státech EU.

Podle březnového průzkumu agentury STEM/MARK si téměř tři čtvrtiny Čechů myslí, že tuzemští spotřebitelé mají horší postavení než občané v jiných zemích. Více než polovina míní, že český trh je pro nadnárodní firmy druhořadý.

Anketa z Facebooku MZe k tématu dvojí kvalita potravin:



Ministerstvo zemědělství České republiky
březen • 6

Lucie Hošková

Receptury jsou prý upraveny dle národních chutí a preferencí... Takže my – Češi – vlastně chceme jíst blafy.

Jaroslava Ratajová

Nejsem žádný znalec ani ekonom. Souhlasím s tím, že za kvalitu se musí platit. To se v Čechách moc nechce. Srovnajte trh s domácími produkty v Německu a u nás. Tady lidé řeknou, to je drahý, to nechci, a radši skočí do supermarketu.

Bohumil Tříška

Pokud nebudou ve velkém měřítku lidé kvalitu vyhledávat, tak mě nenapadá, jak by ministři mohli zlepšení dosáhnout. Dokud kvalita bude zajímat jen málo lidí, budou kvalitní potraviny něčím luxusním.

Martina Nováková

Přestaňte to dovážet. Naše potraviny jsou kvalitnější a chutnější. Záležejí na výrobcích, jak to ošidit a přidat éčka. Podporujeme hlavně farmáře a domácí výrobce. A nekupujeme srágoři v obchodních řetězcích.

Václav Kudělka

Proč mícháte politiku do obchodu? Vše je o hamižnosti českého zákazníka, který chce jen nízké ceny a akce. Poptávka tvoří nabídku...



Like



Comment



Share

POKUD CHCETE
ROZŠÍŘIT SVÉ
PODNIKÁNÍ, MŮŽETE
OD 4. DO 24. DUBNA
PODAT DOTAČNÍ
ŽÁDOST V RÁMCI
PROGRAMU ROZVOJE
VENKOVA 2014–2020.
PŘIPRAVILI JSME PRO
VÁS 200 MILIONŮ
KORUN.

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

DEJTE SE NA AGROTURISTIKU, MÁ BUDOUCNOST

Venkovská turistika má v České republice velmi dobré podmínky. I letos proto pomůžeme zemědělcům, kteří chtějí a mají v tomto směru co nabídnout. Připravili jsme pro ně v dotačním programu 200 milionů korun, které lze využít také na výstavbu ubytovacího zařízení.



Rejstřík možností agroturistiky je pestrý: od jízdy na koni na farmě, poznávání přírody přes kurzy vaření z místních surovin, přímý prodej, ochutnávky, exkurze na farmě až právě po možnost ubytování.

Jednou z rodinných farem, která se agroturistice věnuje, je Dvůr Krasíkov. Díky rodině Sittů přestal bývalý knížecí poplužní dvůr chátrat a pomalu ožívá. Najdete zde např. mydlárnu, bistro s venkovním sezením, sýrárnu, můžete si zajezdit na koních, ale také navštívit řadu kulturně-společenských akcí. Podle Libuše Sittové je dobře, že se lidé vracejí k přírodě. Považuje to za přirozený běh věcí.

„Turisté si mohou farmu prohlédnout. Cokoli jim vysvětlíme, ale do provozů je kvůli velmi přísným hygienickým a veterinárním důvodům nepouštíme. Klademe důraz na prevenci, chceme se totiž vyhnout možnému zavlečení nákaz nebo zbytečnému stresování zvířat,“ říká Sittová.

Nejčastěji na farmu jezdí mladé městské rodiny s dětmi, cyklisté či stálí hosté. „Při návštěvě se zákazník seznámí s výrobcem produktu a my se zase seznámíme s ním. Neexistuje efektivnější forma tohoto ekonomického procesu. Jde totiž o přímý obchod bez zbytečných mezičlánků. Zvyšují se nejen nároky zákazníků na kvalitu, ale také soběstačnost farmářů a venkova,“ podotýká Sittová.

A dodává: „Pominu-li ekonomický dopad, pak je bezesporu důležitým přínosem to, že Češi poznávají krajinu, ve které žijí. Poznávají nejen prostředí své domovské země, ale i další Čechy, kteří zde žijí. A to je velmi důležité v době, která z člověka dělá spíše vytrženou individualitu.“

Pokud chcete rozšířit své podnikání, můžete podat v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 (operace 6.4.2. Podpora agroturistiky) v termínu 4. až 24. dubna svou dotační žádost. Připravili jsme pro vás 200 milionů korun. Přehled obecných pravidel naleznete [zde](#).

MEZINÁRODNÍ VELETRH

BIOFACH: BUDOUČNOST JE ZELENÁ

I letos jsme v Norimberku na mezinárodním veletrhu Biofach otevřeli národní expozici, návštěvníkům jsme představili také české firmy specializované na bio a ekologické zemědělství.



JAKÉ MEZINÁRODNÍ VELETRHY NÁS JEŠTĚ ČEKAJÍ?

■ Agri Expo Zambia

(Chisamba, Zambie),
27. – 29. dubna 2017

■ SIAL China

(Šanghaj, Čína),
18. – 20. 5. 2017

■ International Agricultural Fair

(Novi Sad, Srbsko),
13. – 19. 5. 2017

■ Belagro

(Minsk, Bělorusko),
6. – 10. 6. 2017

■ Food Expo Hongkong

(Hongkong, Čína),
17. – 21. 8. 2017

■ Anuga

(Kolín nad Rýnem, Německo),
7. – 11. 10. 2017

■ World Food Kazachstan

(Almaty, Kazachstán),
1. – 3. 11. 2017

Největší světová výstava biopotravin a bioproduktů v Norimberku ohromuje rozsahem, pestrostí i nápady. V prstenci propojených hal si přibližně 50 tisíc návštěvníků může prohlédnout nabídku více než dvou tisíc vystavovatelů z celého světa. Tady se předvádějí nové trendy i tradiční značky. Návštěvníci mohou ochutnat biopotraviny a biovína, prohlédnout si aktuální produkty ekologického zemědělství. V různorodé nabídce stovek stánků měli také letos místo výrobci z České republiky. Už desátý rok za sebou jim pomáháme s přípravou i s náklady spojenými s účastí na veletrhu.

Jednou z firem, které se pokoušejí prorazit i na světovém trhu, je České ghíčko z Vysokého Mýta. Vyrábí přepuštěné máslo zvané ghí, které se dá použít jako součást jídel i zevně, například na masáž. „Loni jsme sice získali hodně kontaktů, ale protože jsme malá firma, tak se nám to nepodařilo dokončit. Poučili jsme se, zjistili, co budeme potřebovat, a letos jsme přijeli

připravenější,“ uvedla jednatelka společnosti Andrea Dostálová.

Břeclavská firma Racio už zkušenosti s exportem má. Vyváží do 20 zemí. Jejím hlavním produktem jsou pufované rýžové chlebičky a další cereální výrobky. „Na Biofachu můžeme navštívit ostatní stánky, je tady naše konkurence, v praxi můžeme vidět všechny jejich výrobky, nové trendy. Pak posoudíme, jak naše zboží zapadá do jejich sortimentu. Prezентujeme novinky a domlouváme se se zákazníky, co je pro ně zajímavé,“ řekla o účasti na veletrhu exportní manažerka firmy Racio Barbora Tvrdíochová. Produkci biovín představila společnost Vinné sklepy Kutná Hora. Podle jejího ředitele zájem o biovína roste, a to i v zahraničí. „Ministerstvo zemědělství nám pomohlo, že nás na Biofachu vybralo, a my jsme rádi. Pro nás je prestiž reprezentovat Českou republiku,“ uvedl ředitel Vinných sklepů Lukáš Rudolfský.

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: POČET MINIPIVOVARŮ ROSTE, ZÁKAZ PRIVATIZACE LESŮ A ÚSPĚCH KOZLA OVOZLA

V Ostravě vznikne nová pobočka Národního zemědělského muzea. Budějovický Budvar loni prodal nejvíce piva v historii. Nový informační web k vinařskému zákonu. Celníci zadrželi padělané paštiky a masné výrobky za 1,36 milionu korun. Nabízíme přehled zpráv měsíce.

ZELENÁ NAFTA I V ŽIVOČIŠNÉ VÝROBĚ

Od března mohou zemědělci nárokovat vrácení části spotřební daně z pohonných hmot, takzvanou zelenou naftu, i v živočišné výrobě. Začala totiž platit novela zákona o spotřebních daních, která to umožňuje. Zemědělci věnující se chovu dostanou zpět až 90 procent daně.

NOVÝ WEB K VINAŘSKÉMU ZÁKONU

Nové povinnosti pro prodejce i výrobce vína najdou všichni zájemci přehledně na webu www.vinarskyzakon.cz. Spolu s webem jsme spustili také infolinky, na nichž se mohou lidé v případě nejasností poradit, jak správně aplikovat nová ustanovení vinařského zákona. Novela zákona o vinohradnictví a vinařství nabude účinnosti 1. dubna 2017.

VÍCE MLÉKA OD FARMÁŘŮ

Plánujeme zvýšit a sjednotit limit pro všechny druhy mléka zpracovaného na farmách na 500 litrů denně, nejvýše však 1 000 litrů za 48 hodin. U kravského mléka tedy zůstává limit na současné úrovni, u koziho a ovčího mléka několikanásobně roste.

VLASTNÍKEM LOGA KLASA JE STÁT

Boj o cennou potravinářskou značku kvality Klasa skončil. Vrchní soud v Praze pravomocně potvrdil vlastníka této značky, a to stát. O práva k logu se soudila subdodavatelská firma Ouvido, která zhruba před sedmi lety napadla používání známky u Úřadu průmyslového vlastnictví.

ÚSPĚCH S APLIKACÍ KOZEL OVOZEL

Hra s průvodcem kozlem Ovozelem, který se snaží dětem netradiční cestou představit svět ovoce a zeleniny a směřovat je k jejich vyšší konzumaci, sklízí první úspěchy. Například druhé místo ve vzdělávacích hrách na Google Play nebo páté umístění mezi mobilními aplikacemi na AppParade. Stáhněte si zdarma aplikaci na [Google play](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ovozelem) a [AppStore](https://apps.apple.com/cz/app/ovozelem/id123456789).

TRAKTORY A KOMBAJNY V DOLNÍCH VÍTKOVICÍCH

V Ostravě bude nová pobočka Národního zemědělského muzea. Půjde o první státní muzeum v tomto městě. Náklady na revitalizaci dvou hal se odhadují na 123 milionů korun, z toho 105 milionů korun bude z Evropské unie. Expozice otevře v roce 2019.



PŘÍRODNÍ BOHATSTVÍ MUSÍME CHRÁNIT

Připravili jsme novelu lesního zákona, která zakazuje privatizaci, tedy zcizování státních lesů. Předloha počítá s výjimkami, například při směně nebo prodeji spoluvlastnických podílů státu nebo prodeji ve veřejném zájmu. Každý obchod však bude schvalovat náš úřad. Novelu nyní projedná Poslanecká sněmovna.

CELNÍCI ZABAVILI PADĚLANÉ PAŠTIKY

Celníci začátkem března zadrželi 73 767 kusů výrobků opatřených značkami Májka, Morca Della a Pali. Pokud by se zboží dostalo na trh, vznikla by majiteli ochranných známek škoda bezmála 1,36 milionu korun.

BUDVARU SE DAŘÍ, PRODAL NEJVÍCE PIVA

Budějovický Budvar vystavil v roce 2016 nejvíce piva ve své historii. Celkový objem dosáhl hodnoty 1 615 000 hektolitrů, což je o 0,8 % více než v roce 2015. Prodej mohl být ještě vyšší, ale pivovar dosáhl hranice svých výrobních i logistických kapacit. Další zvýšení prodeje piva proto bude možné až po dokončení rozsáhlých investic v předpokládané hodnotě dvě miliardy korun do roku 2020.



POTRAVINOVÉ BANKY POMÁHAJÍ

Naším dlouhodobým cílem je snížit plýtvání potravinami, rozhodli jsme se proto i letos podpořit potravinové banky částkou 30 milionů korun. Již díky naší loňské pomoci si tyto organizace nakoupily chladicí zařízení a rozšířily prostory pro skladování potravin. Některým se povedlo zvětšit jejich objem až dvojnásobně. Loni potravinovým bankám Češi darovali zhruba 1 300 tun jídla. Předloni to bylo 800 tun jídla.

VZORY PACHTOVNÍCH SMLUV

Zemědělcům a vlastníkům zemědělské půdy nově nabízíme k volnému užití vzor pachtovní smlouvy. Chceme pro tyto skupiny zlepšit uživatelský komfort a vyjít jim vstříc i nad rámec vyřizování běžné agendy. Vzory smluv jsou zdarma k dispozici [zde](#).

MINIPIVOVARŮ PŘIBÝVÁ

Minipivovarů je v Česku čím dál víc, atakují hranici 350. A přibývat by měly i v příštích letech. Důvod? Především zájem spotřebitelů a chuť jednotlivců i firem investovat. V poměru minipivovarů na počet obyvatel jsme již předstihli Německo.

Z AKADEMICKÉ SFÉRY VÍCE DO PRAXE

Výzkumný ústav potravinářský se chce vedle základního výzkumu více orientovat na zavádění inovací do potravinářské praxe. Otevřel proto Centrum transferu technologií, které se má aktivně podílet na šíření informací o inovačních technologiích směrem k aplikační sféře. Ústav už má za sebou řadu na trhu úspěšných potravinářských produktů – například šmakoun, tofu plátky a ovocné šťávy UGO ve spolupráci se společností Kofola.

ROZVOJ AGROTURISTIKY V ČR

Chcete poznat nové trendy venkovské turistiky v ČR? Zajímá vás potravinové právo nebo chcete vědět, jaké příležitosti nabízí Program rozvoje venkova 2014–2020? Navštivte jeden z našich seminářů Agroturistika v českých podmínkách. Termíny a místa konání či návod, jak v případě zájmu postupovat, najdete [zde](#).