



Regionální potravina pro nejlepší výrobky
Národní program podpory potravin – KLASA
Asociace soukromého zemědělství
Potravinářská komora podporuje inovace a kvalitu
Regionální značka oživila Prácheňsko
Příkladné projekty PRV v potravinářství
Ekologické hospodaření na Dvorském statku



KALENDÁRIUM

Termínový přehled akcí s tematikou rozvoje venkova

Mezinárodní zemědělská a potravinářská výstava

AGROKOMPLEX

Místo konání: Agrokomplex, Slovenská republika

Termín konání: **23. – 26. srpna 2012**

Výstava AGROKOMPLEX v Nitře patří k nejvýznamnějším akcím tohoto druhu na Slovensku a je tradičně spojená také s hojnou účastí českých zemědělců a potravinářů. Akci dále doprovází Národní výstava zemědělského zvířectva, výstava Regiony Slovenska – venkovský cestovní ruch a rozvoj regionů, výstava Obnovitelné zdroje aj. V loňském roce se výstavy zúčastnilo cca 450 firem a více jak 70 tisíc návštěvníků. Výstaviště nabízí příjemný prostor pro vzájemnou komunikaci odborníků a široké veřejnosti. Na výstavě jsou prezentovány zemědělské stroje a mechanizace, zahradní technika, technologie pro rostlinnou a živočišnou výrobu.

Kontakt: www.agrokomplex.sk

Odborný seminář

Podpora rozvoje venkova v ČR

Místo konání: České Budějovice, Výstaviště, Pávilon Z – 1. patro

Termín konání: **31. srpna 2012**

Seminář se koná v rámci doprovodného programu 39. ročníku výstavy Země živitelka 2012. Pořadatelem je Spolek pro obnovu venkova ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství a Ministerstvem pro místní rozvoj. Úvod ministra Petra Bendla bude věnován záležitostem resortu v oblasti rozvoje venkova v novém programovacím období. Ministr Kamil Jankovský k uvedené problematice vyloží přípravné kroky v resortu místního rozvoje. Dále se bude hovořit o strategii regionálního rozvoje, o Programu rozvoje venkova a soutěži Vesnice roku. Na pořadu semináře je i výklad k aktuálním otázkám rozvoje našeho venkova v evropském kontextu. Zazní také informace o propojování aktérů na venkově a jejich začleňování do současných směrů rozvoje venkova.

Kontakt: www.spov.org

Dvoudenní konference

Rozvoj lesnické typologie a její užití praxi

Místo konání: Těchov u Blanska, hotel Panorama

Termín konání: **11. – 13. září 2012**

Konference se koná pod záštitou ministra zemědělství Petra Bendla a hejtmana Jihomoravského kraje Michala Haška. Pořadatelem je Česká lesnická společnost a cílem je informovat odbornou veřejnost o aktuálním dění v oblasti lesnické typologie. Akce je akreditována jako program průběžného vzdělávání pro pracovníky veřejné správy a má ambici zahájit odbornou diskusi o potřebách lesnického provozu, orgánů ochrany přírody, akademických pracovišť a dalších uživatelů v oblasti lesnické typologie. Součástí konference bude i fakultativní odborná exkurze v oblasti Školního lesního podniku Křtiny Masarykův les, která zejména lesním hospodářům a pracovníkům Státní správy lesů ukáže praktické využití lesnické typologie (pro zájemce 13. 9. 2012).

Kontakt: www.cesles.cz

8. mezinárodní konference

Biologicky rozložitelné odpady

Místo konání: Náměšť nad Oslavou, areál firmy HABITAT - česko rakouské centrum, Podhradí 1022

Termín konání: **19. -21. září 2012**

Konference se koná pod záštitou Ministerstva zemědělství a pořádá ji ZERA - Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s. Cílem konference je seznámit odbornou veřejnost s nejnovějšími poznatky při zpracování a využití biologicky rozložitelných odpadů se zaměřením na koncepci řešení v České republice, na legislativu, výzkum a vývoj nových technologií s uplatněním nejlepších dostupných technik v praxi. Je určena zástupcům samospráv obcí, měst, krajů a státní správy, firmám pro zpracování odpadů a odborné veřejnosti. Účastníci v rámci exkurze navštíví energeticky soběstačnou obec (Kněžice na Chrudimsku) s bioplynovou stanicí a kompostárnou.

Kontakt: www.zeraagency.eu

12. ročník konference

Bioakademie

Místo konání: Lednice na Moravě

Termín konání: **20. - 21. září 2012**

Každoročního setkání se již tradičně zúčastní ekologičtí zemědělci, zpracovatelé a prodejci biopotravin, zástupci státní správy a samosprávy, neziskových organizací a další zájemci z celé Evropy. Účastníci navštíví farmy tří zemí. Problematice živočišné výroby v ekologickém režimu se budou účastníci konference věnovat v České republice, rostlinné výrobě se „podívají na kloub“ v Rakousku a na Slovensku budou témata spojena se zpracováním bioproduktů přímo na farmách. Součástí programu je i vyhlášení výsledků soutěží „Nejlepší sedlák Svazu PRO-BIO“ a „Nejlepší biopotravina roku“.

Kontakt: www.bioakademie.cz

Národní konference

Venkov 2012

Místo konání: Nové Hradky - Konferenční centrum Zámek (Jihočeský kraj)

Termín konání: **1.-3. října 2012**

Tradiční celonárodní konferenci o venkovu pořádá Spolek pro obnovu venkova ČR v rámci Celostátní sítě pro venkov v součinnosti s Krajským sdružením NS MAS Jihočeského kraje. Diskuse budou probíhat v pěti tematických workshopech a budou doplněny exkurzemi po úspěšných projektech na území ČR i sousedního Rakouska. Akce navazuje na úspěšná setkání z let minulých a stejně jako v minulosti umožní účastníkům vzájemné sdílení zkušeností se stávajícími dotačními tituly a přispěje k navázání nových kontaktů s partnery z ČR i ze zahraničí. V rámci diskusí bude věnován dostatečný prostor i výměně názorů na téma příštího programovacího období v letech 2014-2020.

Kontakt: www.venkov2012.jihoceskemmas.cz



Vážení čtenáři,

toho vydání periodika VENKOV je věnováno problematice kvalitních, regionálních a tradičních produktů vyráběných v České republice. Politika kvality zemědělských produktů patří k předním aktivitám, které řeší Ministerstvo zemědělství. Exkluzivní výzkum, zadaný koncem roku 2011, prokázal, že Češi věří českým potravinám více než zahraničním a 73 % považuje zdravotní nezávadnost českých potravin za dobrou. Ministerstvo zemědělství různými formami upozorňuje spotřebitele na kvalitní výrobky nebo tradiční regionální původ. Děje se to prostřednictvím projektů typu Klasa, Regionální potravina, Chráněné zeměpisné označení, Zaručené tradiční speciality, podporou farmářských trhů, zjednodušováním pravidel pro přímý prodej ze dvora a řadou dalších aktivit.

V tomto čísle představujeme i příklady úspěšně realizovaných projektů, podpořených z prostředků PRV, které přispívají k rozvoji podniků v zemědělsko-potravinářském komplexu. V regionech mohou zájemci prostřednictvím Celostátní sítě pro venkov získat o této problematice aktuální informace, mohou se seznámit s inspirativními projekty PRV a navázat zajímavé kontakty s oceněnými výrobci a úspěšnými podnikateli.

Ministerstvo zemědělství bude zvyšovat informovanost o kvalitních potravinách, produktech a zajímavých projektech zaměřených na tuto problematiku. Aktuální informace budou předávány prostřednictvím seminářů, konferencí, vzdělávacích cyklů, osvětových aktivit a řadu zajímavostí a odkazů naleznete na webových portálech (www.eagri.cz, www.bezpecnostpotravin.cz, www.regionálnipotravina.cz atd.) nebo ve vydávaných publikacích, brožurách a odborných člancích.

MVDr. Pavel Boháček, vrchní ředitel
Sekce potravinářských výrob
– Úřad pro potraviny

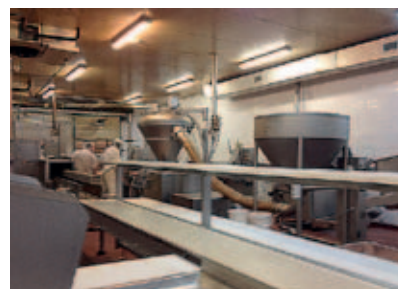
- 2** Kalendárium
Termínový přehled akcí s tematikou rozvoje venkova
- 3** Editorial
- 4** Regionální potravina již třetím rokem oceňuje ty nejlepší výrobky
- 5** Národní program podpory potravin
Loga kvality EU
- 6-7** Potravinářská komora ČR
Rozhovor s prezidentem Potravinářské komory ČR, Ing. Miroslavem Tomanem, CSc.
- 8** Asociace soukromého zemědělství ČR
– priority pro další období a podpora farmaření
- 9** Prodej ze dvora
– užitečná publikace nejen pro farmáře
Farmářské slavnosti se těší zájmu veřejnosti
- 10** Regionální značka oživila Prácheňsko
- 11** Regionální značky v ČR
- 12** Projekty Programu rozvoje venkova
pomáhají zemědělcům
- 13** Poctivá práce přináší kvalitu
Vyznáte se ve značení potravin?
- 14** Tradiční pekařské výrobky
Nejlepší reklama - spokojený zákazník
- 15** Ovocné sady v Nebíloveh
Kysané zelí – sáček plný zdraví
- 16** Regionální produkty na hradě Křivoklát
- 17** Ekologické hospodaření na Dvorském statku
- 18** Zákon o potravinách
Pojízdná prodejna plná Regionálních potravin
- 19** Portál „Potraviny na pranýři“
Držte se biokvality – září Měsíc biopotravin
- 20** Země živitelka – pozvání



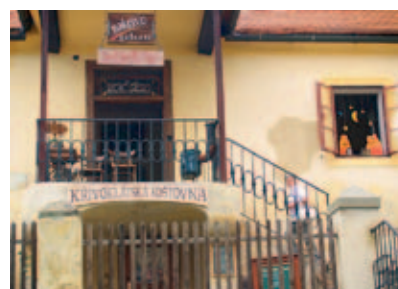
4



9



13



16



19

Regionální potravina již třetím rokem oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje

V červnu letošního roku odstartovala nová celostátní komunikační kampaň na podporu značky Regionální potravina. Jejím hlavním cílem je zvýšit obecnou znalost značky mezi spotřebiteli i odbornou veřejností. Ministerstvo zemědělství v letošním i příštím roce značku podpoří celkem 95 miliony korun.



Petr Bendl a Milan Chovanec předávají ocenění zástupci Zpracovny ryb Klatovy

„Věřím, že kampaň rozšíří povědomí o značce mezi spotřebiteli. Chceme tak nadále pracovat na rozvoji našich regionů. Značka totiž přináší benefity producentům i spotřebitelům. Ocenění může v některých případech zvýšit šikovným výrobčům prodej až na dvojnásobek. Spotřebitel s Regionální potravinou zase dostává záruku výjimečné kvality a místního prověřeného původu surovin,“ vypočítává výhody značky ministr zemědělství Petr Bendl, jehož rezort je organizátorem soutěže od roku 2010.

Hlavním mottem kampaně, které má vystihnout podstatu značky v krátké větě, je „To nejlepší z našeho kraje“. Spojuje v sobě dva podstatné momenty: Zákazníkovi má sdělit, že se jedná opravdu o ty nejvyšší výrobky, které získaly ocenění značkou Regionální potravina. „To nejlepší z našeho kraje“ se však vztahuje i k poctivým surovinám, které se pro výrobu produktů použily.

„Důraz na náš kraj zákazníkovi připomene, že nákupem výrobků ze svého regionu jej může podpořit. S nákupem Regionální potraviny podpoří zaměstnanost, životní prostředí a celkový rozvoj daného území,“ upřesňuje ministr zemědělství Petr Bendl.

Nová reklamní kampaň zahrnuje inzerci v tisku, na venkovních plochách i na internetu. V současné době jsou v rádiích slyšet spoty s charizmatickým Otakarem Brouskem ml., které se vysílají ve třech největších celostátních (Frekvence 1, Evropa 2, Impuls) i v regionálních rádiích. V Rádiu Blaník se navíc počítá se sponzorskými vzkazy za oblíbeným pořadím Vladimíra Čecha „S Čechem po Čechách“.

Otakar Brousek ml. bude i hlavním průvodcem 24 dílného gurmánského seriálu na obrazovkách České televize. Moderátor provede diváky jedním z krajů a v rozhovoru s výrobcem představí některý z oceněných produktů. Na závěr vysvětlí, v čem spočívají výhody regionálních potravin. Před vybranými kulinářskými pořady se budou vysílat i speciální sponzorské vzkazy.

Pro přímý kontakt se zákazníky se připravuje od září do listopadu spotřebitelská soutěž o dovolenou na české chatě či chalupě. Součástí kampaně budou v měsíci září také ochutnávky Regionálních potravin po celé republice. Zaměří se na zákazníky v obchodních řetězcích, na farmářských trzích i čerpacích stanicích.

Specialitou kampaně je projekt pojízdné prodejny. Zákazníkům ve 13 krajích představí produkty oceněné značkou Regionální potravina. Podrobněji o pojízdné prodejny informujeme na straně 18.

„Ministerstvo stihlo slavnostně udělit certifikáty již ve čtyřech krajích – Plzeňském, Pardubickém, Karlovarském a Jihočeském. V ostatních regionech výrobky na slavnostní ocenění ministerstvem teprve čekají. Ceremoniál předávání certifikátů Regionální potraviny se většinou snažíme spojit s významnou regionální akcí. A ty mnohdy probíhají až během léta či na podzim,“ popisuje dosavadní průběh soutěže náměstek ministra pro zemědělskou a rybářskou politiku EU Martin Hlaváček.

Kdo vlastně výrobky k ocenění doporučuje? „Hodnotitelské komise jsou složené ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Potravinářské i Agrární komory, Státní veterinární správy, Státní země-



dělské a potravinářské inspekce nebo zástupců kraje,“ doplňuje Hlaváček. V každém kraji se soutěží v devíti kategoriích, přičemž ocenění Regionální potravina získá vždy jen ten nejlepší výrobek daného segmentu. „Porota má možnost v odůvodněných případech v některé kategorii ocenění i neudělit. Proto nemusí být každým rokem v každém kraji vždy plných devět držitelů Regionální potraviny,“ vysvětluje Hlaváček pravidla soutěže.

Hodnotitelské komise ve všech krajích ukončily 10. července výběr potravin, kterým se letos udělí certifikát kvality Regionální potravina. Do soutěže se přihlásilo celkem 347 žadatelů s 1021 výrobky. Z nich bylo vybráno 104 potravinářských výrobků, které mají následující 4 roky právo užívat logo Regionální potravina. Celkem tedy bude 274 oceněných Regionálních potravin (v roce 2010 to bylo 71 produktů a 99 výrobků získalo značku v roce 2011). Zájem výrobců o toto ocenění jednoznačně roste. Podrobnější informace naleznete na adrese: www.regionalnipotravina.cz



Výrobky oceněné značkou Regionální potravina ve všech krajích představí pojízdná prodejna

Národní program podpory potravin – KLASA

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům národní značku kvality KLASA, která slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při identifikaci typických domácích produktů a k prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami.



Značka je propůjčována na tři roky a její vlastnictví může být po této lhůtě prodlouženo, ale také může být při zhoršení kvality či porušení podmínek pro její získání odebráno. **Hlavní myšlenkou a posláním je zlepšování kvality a bezpečnosti potravin.** Výrobek oceněný značkou KLASA je zcela nebo zčásti vyroben z domácích surovin a za přispění tuzemské práce. Jeho kvalita je srovnatelná či lepší než u podobných dovážených produktů nebo je jeho receptura ojedinělá. Gastronomické vlastnosti

jsou stálé a na odpovídající úrovni, výrobce dodržuje hygienické a technologické postupy včetně balení.

Národní značku kvality KLASA spravuje od roku 2004 Samostatné oddělení pro marketing Státního zemědělského intervenčního fondu. Sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny Ministerstva zemědělství jmenoval Hodnotitelskou komisi MZe, která hodnotí jednotlivé

žádosti a následně doporučí či nedoporučí udělení národní značky kvality KLASA. Členy hodnotitelské komise jsou odborníci z oboru potravinářství, zástupci MZe, profesních organizací, vysokých škol, dozorních orgánů atd.

Značka kvality KLASA je spotřebiteli vnímána velice pozitivně. Spontánní znalost národní značky kvality KLASA několikanásobně převyšuje znalost ostatních značek a podle průzkumu ji zná 92 % spotřebitelů, přičemž 95 % oceňuje, že kvalitní potraviny mají svoji značku, umožňující rychlejší orientaci v nabídce. Celkem 85 % spotřebitelů věří, že logo národní značky kvality na výrobku označuje kvalitní potraviny. Spotřebitelé se také vyslovili v 71 %, že tato značka jim usnadňuje výběr potravin, přičemž 67 % respondentů dává přednost takto označeným potravinám a téměř polovina je ochotna si za kvalitnější potraviny označené logem národní značky kvality KLASA připlatit. Mezi nejdůležitější parametry při rozhodování spotřebitelů patří čerstvost a kvalita, které hrají významnou roli u 90 % spotřebitelů, cena přitom rozhoduje jen u 77 %.

Značka kvality KLASA je také významná pro samotné výrobce. Logo značky KLASA na výrobcích má vliv na zvýšení jejich prodeje, s tím se ztotožňuje 76 % výrobců. Až 82 % výrobců bude usilovat o získání loga národní značky kvality KLASA i pro další výrobky.

Spotřebitelé národní značku kvality KLASA vnímají velmi pozitivně, ale i samotní výrobci usilují o její získání. **Národní značka kvality KLASA je udělena 1269 produktům a to od 222 výrobců – k červenci 2012.** Trend výrobků nesoucích značku KLASA narůstá díky úsilí výrobců s vysoce jakostními potravinářskými produkty. Více na www.eklasa.cz

Loga kvality EU pro jakostní výrobky

Podnikatelé při obchodování své výrobky uvádějí na trh s nejrůznějšími označeními. Snaží se upozornit zákazníka, že daný výrobek pochází právě od nich a má své příznačné vlastnosti.

Značení výrobků a služeb přispívá ke zlepšení pozice na trhu a umožňuje snadnější orientaci při nákupu. Každý výrobce se může rozhodnout pro vhodný způsob ochrany svého označení. Na tomto místě se zaměříme na možnosti ochrany názvů zemědělských produktů a potravin, které nabízí politika EU pro jakost a které jsou v gesci ministerstva zemědělství.

V případě zájmu o značku je možné se obrátit na pracovníky z Ministerstva zemědělství (www.eagri.cz). Informace poskytuje také Úřad průmyslové a vlastnictví (www.upv.cz).

Chráněné označení původu (CHOP)



Chráněným označením původu míníme název regionu (určitého místa či země), který se používá k označení zemědělských produktů a potravin, pocházejících z tohoto místa. Jakost nebo vlastnosti těchto výrobků musí být dány výlučně nebo převážně zvláštním zeměpisným prostředím, a to jak činiteli přírodními, tak i lidskými. Všechny fáze výroby – **produkce, příprava i zpracování těchto výrobků musí probíhat pouze ve vymezené zeměpisné oblasti.** Musí zde existovat velice úzká spojitost mezi vlastnostmi produktu a jeho zeměpisným původem.

Chráněné zeměpisné označení (CHZO)



Chráněným zeměpisným označením míníme i zde název regionu, který se používá k označení produktů a potravin, pocházejících z tohoto místa. Oproti Chráněnému označení původu (CHOP) je definice benevolentnější a postačí pokud **alespoň jedna fáze výroby probíhá ve vymezené oblasti**, tzn. produkce, zpracování nebo příprava. *Z českých výrobků tuto ochranu, zeměpisné označení a logo EU, získalo téměř třicet produktů a potravin, z toho několik druhů pív, ale také např. označení Třeboňský kapr, Žatecký chmel, Pardubický perník či Olomoucké tvarůžky. O získání označení usiluje např. Valašský frgál.*

Zaručená tradiční specialita (ZTS)



Tímto logem označíme produkt, který má charakteristické vlastnosti, **obsahuje tradiční přísady nebo se vyrábí pomocí tradičních metod. Výrazem „tradiční“ se myslí prokazatelné používání názvu po dobu nejméně 25 let na trhu EU.** S tímto logem se mohou jakostní výrobky, které nemají vazbu na zeměpisnou oblast odlišit od ostatních výrobků na trhu.

Ochrana byla získána ve spolupráci se Slovenskou republikou pro Špekáčky, Lovecký salám, Spišské párky, Liptovský salám a o ochranu usiluje Pomazánkové máslo a Pražská šunka.

V rejstříku EU je zaregistrováno přes 1000 zeměpisných označení (CHOP, CHZO) zemědělských produktů a potravin a okolo 40 zaručených tradičních specialit (ZTS). Více než 300 zeměpisných označení a 18 tradičních specialit je v procesu schvalování registrace.

Podporujeme inovace a kvalitu

Rozhovor s prezidentem Potravinářské komory ČR

Nosným tématem tohoto vydání periodika jsou potraviny. Je proto pochopitelné, že jsme požádali o rozhovor prezidenta Potravinářské komory ČR, Ing. Miroslava Toman, CSc. Potravinářská komora ČR (PK ČR) je jedním z významných národních partnerů Celostátní sítě pro venkov. Proto budou informace od představitele této významné instituce jistě zajímat všechny partnery Sítě ve venkovských regionech.

• Představte prosím stručně Potravinářskou komoru.

Potravinářská komora vznikla v r. 1995 jako zájmové sdružení právnických osob a v současné době reprezentuje 85 % českého potravinářského průmyslu. Mezi její členy patří jednotlivé potravinářské společnosti, stejně jako svazy a sdružení výrobců i přidružení členové (laboratoře, odborná vydavatelství apod.). Potravinářský průmysl je třetím největším zaměstnavatelem v České republice, v roce 2009 zaměstnával 115 tisíc lidí (10,5%). Zahrnuje asi 6500 podnikatelských subjektů. Nejvýznamnější výrobní skupinou je výroba pekařských, cukrárenských a moučných výrobků – 26,9%, minoritním oborem je zpracování ryb.

• Co je náplní práce Potravinářské komory?

Hlavní činností Potravinářské komory ČR je především zastupování zájmů potravinářského průmyslu a zpracovatelů zemědělské produkce vůči orgánům státní správy, orgánům a organizacím EU a jiným institucím, jejichž činnost souvisí se zájmy podnikatelů zpracovatelského průmyslu. Dále Komora provádí potravinářské odborné a technologické poradenství v oblasti zpracování zemědělské produkce, nápojů a výroby potravin včetně připomínek k legislativním i programovým dokumentům. Spolupracujeme také s ostatními oborovými svazy, které mají vztah k problematice potravinářství. Komoře rovněž přísluší provádění vzdělávacích a školicích činností, a také samozřejmě podpora vědy, výzkumu, vývoje a inovací včetně transferu technologií a know-how.

• Kde vidí potravináři a zpracovatelé hlavní problémy svého oboru a jak je řeší?

Mezi nejpalčivější problémy patří dovozy nekvalitních potravin ze zahraničí, zvyšující se sazba DPH na potraviny a snaha zrušit zákon o významné tržní síle. Pokud jde o řešení dovozu nekvalitních potravin, pak se PK ČR snaží podporovat domácí kvalitní produkty, ať už

formou značky KLASA či značky Český výrobek PK ČR. Důležitá je rovněž osvěta spotřebitele, lidé se musí při nákupu potravin více orientovat na kvalitu a původ zboží a nikoliv na cenu.

Zvýšení DPH nás již dnes katapultovalo mezi země s jedním z nejvyšších DPH u potravin. Navíc, není vůbec jisté, jak vysoké konečné DPH u potravin vlastně bude. Nyní se hovoří o tom, že jednotná sazba DPH na potraviny nemusí skončit na 15 % a můžeme se dožít toho, že potraviny budou zdaněny 20 %. A to by skutečně mělo na potravinářský průmysl katastrofální dopad.

• Jak hodnotíte Program rozvoje venkova z hlediska podpory potravinářského a zpracovatelského komplexu?

Programu rozvoje venkova obecně přinesl do českého potravinářského a zpracovatelského průmyslu možnost investic do nových technologií, inovací a zvyšování konkurenceschopnosti. Je naší prioritou, aby tento prvek PRV byl zachován a i nadále rozvíjen.

• Jaké jsou požadavky PK ČR ve vztahu k přípravě Programu rozvoje venkova (PRV) v nastávajícím programovacím období?

Mezi hlavní zájmy českého potravinářského průmyslu v rámci přípravy PRV patří podpora restrukturalizace a inovace potravinářského průmyslu, podpora propagace kvalitních potravin. Dále je třeba opatření přednostně směřovat na zemědělské a navazující aktivity (zpracování produkce). Je rovněž nutné vznést výhradu, aby proces zvyšování konkurenceschopnosti agrárního sektoru EU se neorientoval výhradně na malé a střední zemědělské podniky. Nositeli restrukturalizačních a inovačních aktivit jsou rovněž podniky, v rámci potravinového řetězce, přímo navazující na prvovýrobu.

Z pohledu potravinářů je také nezbytné oddělit oblast zemědělsko-potravinářských aktivit v rámci rozvoje venkova od politiky soudržnosti (koheze).

• Několik slov k dlouhodobé koncepci zemědělství a potravinářství?

Koncepce zemědělství a potravinářství jako základ všech dalších úvah, kam směřovat zemědělský a potravinářský sektor v této republice. Tento dokument by měl jasně, věcně a správně popsat stávající stav sektoru a navrhnout možnosti jeho řešení, ze kterého by následně vyplynuly hlavní zájmy v oblasti zemědělství a potravinářství, které by Česká republika měla prosazovat v rámci EU.



• Jak vidíte kvalitu tuzemských potravin ve vztahu k dovozovému zboží?

Kvalita potravin je téma, které se vyskytuje v posledních letech téměř ve všech médiích – tiskem počínaje a televizí konče. Problém je zřejmý: rostoucí počet výrobců, v nichž je dražší surovina nahrazována surovinou levnější – například drůbežím separátem, sójou nebo rostlinnými tuky. Příčina tohoto stavu je ale také zřejmá – neustálý tlak obchodních řetězců na co nejnižší cenu potravinářských výrobků. Snaha o to, nabízet spotřebitelům co nejlevnější zboží, pak přivádí na náš trh také řadu velmi levných zahraničních potravinářských výrobků, které byste však na pultech stejných řetězců v Německu či Rakousku hledali marně. O kvalitativní úrovni dovozových produktů svědčí mimo jiné také výsledky kontroly kvality potravin, kterou provedla v závěru loňského roku Státní potravinářská a zemědělská inspekce. Z celkového počtu nevyhovujících potravin byly téměř dvě třetiny zahraničního původu.

• Jakou roli v tom sehrávají zákazníci?

Je čím dál zřetelnější, že právě díky různým zahraničním potravinovým aférám si lidé začínají daleko více všimnout složení potravin, ze které země potravinářské výrobky pocházejí, kdo je jejich výrobcem či mají-li tyto výrobky nějakou renomovanou značku kvality. Právě tuto spotřebitelskou orientaci na kvalitní potraviny se zaručeným českým původem chceme jako Potravinářská komora ČR rozhodně podpořit. Volbou kvalitních potravin totiž udělají spotřebitelé maximum pro své zdraví a i pro svůj zdravý životní styl.

• Jakou roli v boji o kvalitu sehrává značka KLASA?

KLASA jako značka vznikla v roce 2003 a již od počátku byla vnímána jako nástroj podpory a propagace kvalitních potravin. Za uplynou-

lých téměř 8 let prošla řadou peripetií, včetně změny pravidel kvůli našemu vstupu do Unie a bojovala rovněž s nedostatkem financí, protože když bylo potřeba šetřit, spoléhalo se v resortu velmi často na KLASu a její rozpočet. Podle některých nesprávných názorů lze na marketingu šetřit nejsnáze, protože to ničemu nevaří. Vadí a hodně, protože přerušili podporu jakéhokoliv produktu, byť jen na jeden rok, všechno to, co jsme do této aktivity investovali předtím, přichází zcela vničeč. KLASA se tedy v průběhu let úspěšně vyvíjela a po určité době dosáhla toho, co bylo jejím prvotním účelem – mezi spotřebiteli je tato značka dostatečně známá a řada z nich dává a dává při nákupu přednost takto označeným výrobkům.

Další propagace a podpora značky KLASA by měla mířit především na jednoznačnou podporu a propagaci prodeje, aby spotřebitelé měli jasná vodítka, kde je možné si výrobky KLASA běžně zakoupit.

- **Jak se osvědčilo udělování loga Český výrobek, které garantuje PK ČR?**

Logo je udělováno výrobkům, které jsou zpracovány a vyrobeny na území ČR s určitým podílem domácí suroviny. Například maso (včetně drůbežího) musí na 100% pocházet ze zvířat chovaných a poražených na našem území. Podíl 100% české suroviny je vyžadován u mouky, krupice, vloček, 90% pak u mléčných výrobků. V současné době má toto ocenění již více než 30 výrobců na téměř 2000 potravinářských výrobků. O logo mají zájem, jak členové, tak nečlenové PK ČR, velké společnosti i malé rodinné firmy. Je zřejmé, že zdůraznění českého původu má pro výrobce velký význam. Vzhledem k velkému zájmu o toto

logo připravujeme určité zpřísnění podmínek jeho udělování, aby garance českého původu výrobku z českých surovin i jeho kvality byly ještě vyšší než dosud.

- **Co soudíte o projektu Regionální potravina, který rovněž podporuje české výrobce?**

Vítám skutečnost, že projekt je zaměřen především na malé a střední podniky, protože jejich pozice na trhu není v současné době příliš růžová. Tito producenti vyrábí speciality většinou v menších objemech, proto je jejich uplatnění v obchodních řetězcích velmi obtížné. Vzhledem k menším možnostem propagace pak spotřebitelé ani netuší, že v jejich sousedství působí např. výrobce kvalitních moštů, uzenin nebo netradičních sýrů.

- **Podporujete rozvoj farmářských trhů a prodej ze dvora, jak to ovlivní strukturu prodeje potravinářského zboží?**

Komora obecně rozvoj farmářských trhů podporuje, ale nelze je považovat za zásadní pro odbyt českých zemědělských produktů a surovin. Prostřednictvím farmářských trhů se realizuje pouze do 1% zemědělské a potravinářské produkce.

I zde je ale nutné si dát pozor, odkud výrobky pocházejí, protože už se začíná, zejména na velkých trzích, objevovat ovoce a zelenina ze zahraničí nebo z velkoskladů obchodních řetězců. Farmářské trhy jsou vítanou alternativou prodeje produktů přímo od domácích farmářů a tento jejich status by měl zůstat zachován.

- **Na webu PK ČR je také ikona BIO – sekce. Jaký je význam rozvoje tohoto odvětví včetně systémů značení bioproduktů a garance jejich kvality?**

Je nezpochybnitelným faktem, že biopotraviny získávají mezi spotřebiteli čím dál větší oblibu a jejich produkce a spotřeba roste. Údaje za Českou republiku hovoří jasně, jen za rok 2010 vzrostl počet výrobců biopotravin na více než 400 a v posledních pěti letech rostl závratným tempem také počet ekofarem (z 1318 v roce 2006 na 3517 v roce 2011) i podíl ekologicky obdělávané půdy (7,35% v roce 2006 na 10,59% v roce 2010). Uvážíme-li, že před 15 lety bylo v České republice přibližně 350 ekofarem a podíl půdy činil něco málo přes 1%, pak je jasné, že ekologickému zemědělství svítí zelená.

- **Jak hodnotíte tento vývoj?**

Potravinářská komora ČR si tohoto ekotrendu velmi dobře vědoma a od roku 2006 spolupracujeme s organizacemi, které se ekologickým zemědělstvím zabývají. Podílíme se například na tradičním Měsíci ekologického zemědělství, který je před námi – v září, i nadále jsme vyhlášovatelem soutěže Česká biopotravina roku a náš zástupce je samozřejmě také v hodnotitelské komisi.

Nicméně je potřeba zdůraznit, že biopotraviny a ekologické zemědělství obecně jsou především o šetrném vztahu k přírodě, k odchovu zvířat apod. Dosud neexistuje žádná studie, která by potvrdila, že biopotraviny jsou kvalitnější nebo zdravější než konvenční biopotraviny. Pakliže spotřebitel volí biopotraviny, je to spíše otázka zvoleného životního stylu než otázka kvality a zdraví.

Český výrobek

Značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ je výhradním vlastnictvím Potravinářské komory. Dne 11. května 2011 byla zapsána do rejstříku ochranných známek.



Cílem značky je podpořit prodej výrobků českého původu cestou objektivního informování spotřebitele o původu výrobku, resp. původu surovin, z nichž je vyroben, při zohlednění vybraných kvalitativních parametrů.

Užívání značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ na potravinářském výrobku povolí prezident Potravinářské komory ČR po předchozím

schválení výkonnou radou. K užívání značky se uzavře smlouva. Značku lze povolit k užívání jak členovi Potravinářské komory, tak i nečlenům. Přitom členové Komory mají 20% slevu z ročního poplatku. Povolení k užívání značky je podmíněno splněním podmínek uvedených pro jednotlivé skupiny výrobků v Pravidlech užívání značky. Podmínky jsou stanoveny ve spolupráci s jednotlivými profesními svazy zastoupenými v PK ČR a na jejich návrh.

Splnění a dodržování všech stanovených

podmínek ověřuje a hodnotí sekretariát PK ČR. V případě pochybnosti, zda nedochází ke klamání spotřebitele, může být o vyjádření požádána Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Státní veterinární správa.

V současné době má ocenění „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ již více než 30 výrobců po téměř 2000 potravinářských výrobků. Více informací na www.foodnet.cz

Asociace soukromého zemědělství ČR

Asociace soukromého zemědělství ČR (ASZ ČR) je dobrovolnou stavovskou a profesní organizací, která zastupuje soukromé zemědělce v České republice. Veškerá činnost ASZ ČR vychází z respektování starých selkých tradic a přesvědčení o perspektivě rodinných farem jako základu moderního evropského zemědělství a živého venkova.



Asociace vznikla v roce 1998 a jejími členy jsou převážně sedláci, kteří po roce 1989 navázali na tradice svých předků, které totalitní komunistický režim v 50. letech minulého století násilně a protiprávně vystěhoval z jejich rodných domovů, zbavil občanských práv a zabral a zničil jejich veškerý majetek. Po návratu na své grunty s mnohaletou tradicí a po dalších dvaceti letech pilného snažení naši farmáři dokázali, že jsou **poctivými a pracovitými hospodáři** a konkrétní výsledky jejich činnosti můžeme nyní ukázat naší veřejnosti.

Hlavní činností ASZ ČR je odborná činnost a obhajoba zájmů soukromých zemědělců v jednání se státními orgány – v parlamentu, na ministerstvech a dalších orgánech státní správy. Asociace soukromého zemědělství ČR je členem evropských zemědělských stavovských organizací a předkládá státním orgánům návrhy operativního i koncepčního charakteru a připomínkuje legislativu. Je také významným partnerem CSV.

Priority pro období 2014 – 2020

Asociace soukromého zemědělství ve své činnosti zdůrazňuje několik priorit. Především podporuje **podnikání na venkově**, malé projekty a osvědčený prodej ze dvora či vytváření farmářských tržišť. Další prioritou je podpora **využívání potenciálu české krajiny** zejména využitím možností pozemkových úprav „dvourychlostním modelem“ s důrazem na zpřístupnění zemědělských pozemků vlastníkům. Dále je třeba zajistit čerpání investičních podpor na společná zařízení komplexní pozemkové úpravy z nového Programu rozvoje venkova i vlastníky půdy a využití všech možností pro realizaci preventivních opatření v krajině. Třetí prioritou je **generační kontinuita na venkově**, zejména podporou dotačního titulu Předčasné-

ho ukončení zemědělské činnosti a zvýhodněním projektů mladých farmářů v dalším období. Dlouhodobou a jednou z hlavních priorit Asociace je **snižování byrokracie**, například úplnou eliminaci preventivních kontrol u farem do 10 hektarů.

Pokud jde o projednávání témat **Společné zemědělské politiky (SZP)** pro roky 2014 – 2020, prosazuje ASZ u **přímých plateb zavedení formy tzv. dobrovolného „ozelenění“**, akceptování platby pro mladé a malé farmáře a navrhuje obhájit formu platebních nároků, vázanou na aktuálně užívanou plochu zemědělské půdy evidované ve Veřejném registru půdy (LPIS).

V Programu rozvoje venkova, pokud jde o řízení rizik a skupiny producentů, doporučuje Asociace realizovat preventivní **opatření v krajině ke zmírnění dopadů klimatických změn**. Prosazuje, aby podmínkou uznání existence sdružení producentů byl společný investiční záměr. Odmítá vytváření vzájemných pojišťovacích fondů rizik.

V části Programu rozvoje venkova, která se dotýká **lesního hospodářství**, je ASZ proti poskytování dotací státním lesům a pro umožnění čerpání dotací církvim. Prosazuje, aby podpora zalesňování byla vázána na soulad s Komplexními pozemkovými úpravami a vymezeným územím. Asociace je pro **zvýhodnění drobných žadatelů** a postupů i technologií, které eliminují v maximální možné míře erozi v lesích.

Podpora farmaření

Na regionální i celostátní úrovni pořádá Asociace mnoho vzdělávacích i společenských akcí – školení a odborné semináře pro členy, zájezdy na farmy po Evropě i do zámoří. Pořádá plesy či dožínky a je jí vidět na zemědělských výstavách.

V letošním roce pořádá ASZ ČR již poje-

náctě známou soutěž **Farma roku**, kde se vždy představí a vyhodnotí pět nejlepších farem. Ty jsou pak prezentovány kolegům i zemědělské veřejnosti. Postupem času Asociace dospěla k názoru, že by bylo vhodné tyto statky ukázat také laické veřejnosti. Zvláště v době, když se opět začaly oživovat pojmy jako prodej ze dvora či farmářské trhy. V loňském roce tak vznikl **fenomén Farmářských slavností** – jednodenních akcí s bohatým celodenním programem pro rodiče s dětmi, kteří si z pobytu na farmě mohou kromě příjemných zážitků odnést i zkušenost, jak vypadá skutečný život na statku. V loňském roce se těchto slavností konalo celkem sedm, v letošním prozatím tři a navštívilo je více než 55 000 lidí.

Podporujeme rozvoj rodinného farmaření v ČR, protože jde o přirozený a staletými prověřený nejvhodnější způsob zemědělského hospodaření. Máme zájem na udržení pěkného a kvalitního životního prostředí a aktivně se zapojujeme do rozvoje venkova, protože v něm žijeme a jsme jeho neodmyslitelnou součástí.

Našími členy je **téměř 3 000 převážně rodinných farem** v celkem 42 samostatných regionálních organizacích po celé České republice. Členy Asociace soukromého zemědělství ČR jsou i tři organizace – Svaz chovatelů ovcí a koz, Svaz vlastníků půdy ČR a Asociace farmových chovů jelenovitých.

Pro naše členy, ale i nezemědělskou veřejnost, zajišťujeme informační servis všeho, co se právě děje v zemědělství. Především pomocí denně aktualizovaného webového portálu www.asz.cz a tištěného časopisu Selská revue, spolupracujeme také na vydání řady odborných publikací a dalších propagačních materiálů, které jsou dostupné v naší hlavní kanceláři.

Ing. Josef Stehlík

Předseda Asociace soukromého zemědělství ČR

Kontakt: Asociace soukromého zemědělství ČR
Dělnická 30, 170 00 Praha 7, Tel. 266 710 413, 266 710 414, E-mail: kancelar@asz.cz, www.asz.cz

Prodej ze dvora

- užitečná publikace nejenom pro farmáře

Celostátní síť pro venkov připravila na základě požadavků partnerů z regionů aktualizovanou publikaci „Jak na faremní prodej ze dvora.“ Druhé rozšířené vydání je obohaceno o odkazy na úspěšné projekty z Plzeňského a Středočeského kraje.

Kolektiv erudovaných autorů - Mgr. Ladislav Drobníček, MVDr. Jaroslav Pešan a Ing. Pavel Smetana - ukazuje především možnosti zpracování a následné realizování produktů z vlastních provozoven na trhu. Propagují zdravé, bezpečné a čerstvé potraviny, a přitom podporují atraktivitu regionálních produktů. Odkazem na příklady dobré praxe efektivně působí na rozšiřování žádoucích podnikatelských aktivit ve venkovském prostoru. Odborné informace o správných postupech v hospodářské praxi na venkově přispívají k větší diverzifikaci a ke stabilitě zemědělského podnikání.

Publikace je rozdělena do dvou dílů. V prvním je charakterizován **pojem a legislativa prodeje ze dvora**, jednotlivé produkty z prvovýroby a povinnosti chovatelů včetně nové právní úpravy, týkající se potravinářských podniků s malým objemem výroby provozujících maloobchodní činnost. Pozornost je věnována také dozorovým orgánům.

Druhý díl je zaměřen na problematiku **potravinářské produkce masa a masných výrobků** určených k prodeji zákazníkům. Vedle základních předpisů a popisu obecných požadavků na porážku a zpracování masa je uváděn seznam potřebných zařízení i orientační ceny jednotlivých druhů masných výrobků při faremním zpracování. Pro čtenáře, který



se zajímá o prodej masa a masných výrobků ze dvora, je velmi cenná část, věnovaná systému kontrolních a kritických bodů (HACCP), detailně rozpracovaná jak pro porážku, tak pro masnou výrobu. Vždy je doložen ucelený seznam dokumentů včetně jejich vzorů. Kapitola je doplněna příklady úspěšných projektů Programu rozvoje venkova.

Farmářské slavnosti

se těší zájmu široké veřejnosti



Když v loňském roce Asociace soukromého zemědělství ČR proměnila v činy myšlenku ukázat selská hospodářství svých členů i laické veřejnosti, nikdo tehdy netušil, jaký fenomén se zrovna rodí.

V letošním roce se stále populárnějších Farmářských slavností zúčastnilo již více než 25. 000 lidí, většinou rodin s dětmi, a to je celý seriál slavností teprve v polovině. Farma Stanislava Bůžka v Chlumečku u Křemže v jižních Čechách byla v dubnu první z šesti farem, kde se letos slavnosti konají. Velmi navštívena byla květnová akce na farmě rodiny Němcových v Radonicích u Prahy. Pořadatel těchto slavností, čestný předseda Asociace soukromého zemědělství ČR Stanislav Němec u této příležitosti mj. řekl: „Otevíráme nejruznější farmy našich členů široké veřejnosti, protože je tady mnohdy zcela zkeslená představa laiků o soukromých zemědělcích. Farmářské slavnosti považujeme za rozumnou cestu, jak se veřejnosti představit a přiblížit. Ne blokádou silnic, od kterých se Asociace soukromého zemědělství distancuje“.

Třetí Farmářské slavnosti se přesunuly na Moravu. Byly ve znamení chovu ovcí a koz, ukázek tradičních ovčáckých dovedností, zpracování vlny, výroby sýrů včetně jejich ochutnávky, nákupu ovčích a kozích mléčných produktů a vynikajících specialit z jehněčího masa. Jejich hostitelem byl totiž Svaz chovatelů ovcí a koz, jedna z profesních organizací, které jsou členem ASZ ČR. Místem konání byl přírodní areál Na Zlobici nedaleko Brna, který tento svaz v současnosti využívá. Farmářské slavnosti navštívil také ministr zemědělství Petr Bendl, který podpořil prodej kvalitních potravin českých farmářů přímo ze dvora.

1. Velký zájem o Farmářské slavnosti v Radonicích
2. Pořadatelem Na Zlobici byl Svaz chovatelů ovcí a koz ČR

Regionální značka

oživila historické území Prácheňsko

Prácheňsko bylo samosprávným krajem ještě v první polovině 19. století, a ví to většina obyvatel na Písecku, Strakonicku, Blatensku, Vodňansku nebo Horažďovicku. Právě tady a v okolních regionech je území historického Prácheňska, které v poslední době připomíná také regionální značka PRÁCHEŇSKO regionální produkt®.

Samotný název regionu se odvozuje od kdysi mocného hradu Prácheň, který dnes, nedaleko Horažďovic, připomíná jeho zřícenina. Venkovské regiony je potřeba rozvíjet a opírat se přitom o historické tradice, podporovat místní produkci, tvorbu nových pracovních míst a další témata související se zkvalitňováním venkovského způsobu života.

Jeden z projektů, který si dal za cíl podpořit nejen výrobu místních produktů, ale také posílit pocit sounáležitosti obyvatel s regionem, vznikl na Prácheňsku ve spolupráci několika jihočeských místních akčních skupin. MAS LAG Strakonicko, MAS Svazku obcí Blatenska, MAS Střední Povltaví, MAS Vodňanská ryba a MAS Brána Písecka svým územím pokrývají větší část tohoto bývalého historického území.

Proto se ve společném projektu „Zavedení regionální značky Prácheňsko“, který je realizován prostřednictvím Programu rozvoje venkova (OSA IV – Realizace projektů Spolupráce), zaměřily na propagaci značených regionálních výrobků. Podporují tím vybrané místní podnikatele a v neposlední řadě připomínají význam regionu Prácheňska v naší historii.

Smyslem regionální značky je ukázat venkov s jeho fortem, talentem a tvořivostí místních lidí.

Hned v prvním roce existence prácheňskou značku získalo neuvěřitelných 44 držitelů, kteří reprezentují nejružnější řemesla, výrobce potravin či zemědělských produktů a představují ubytovací a stravovací objekty podporující cestovní ruch. V současné době výstupu projektu představují 75 certifikátů. Prezentace všech oceněných, katalogy produktů, letáky o regionální značce včetně mutace v anglickém a německém jazyce a širokou mediální prezentaci najdete na www.regionalznacky.cz/prachensko.

Prácheňsko všemi smysly

Na uvedený projekt „Zavedení značky“ navazuje další projekt spolupráce uvedených místních akčních skupin podpořený z Programu rozvoje venkova. Nese název „Prácheňsko

všemi smysly“, využívá dosažených pozitivních výsledků a klade si za úkol posílit marketing území s cílem vytvořit z historického území Prácheňska turistickou destinaci.

Projekt by měl objevit Prácheňsko všemi smysly. Sluchem (hudba), hmatem (živá i neživá příroda), čichem (vůně lesů, luk i strání), zrakem (památky kulturní a přírodní, ale i rukodělné práce) a v neposlední řadě i chutí (tradiční místní recepty z kvalitních produktů).

Výstupy jsou voleny tak, aby postihly sledovaný záměr. Mobilní výstavní systém umožní vytvořit putovní expozici. Pódium ožije vystoupením místních souborů a přiblíží sluchu tóny Prácheňska (nejčastěji dudy). Vyhledky přinesou oku krásy regionu, ale i vůni přírody při umístění na vrcholu kopce obklopeného ovocným sadem. Exponáty regionální výroby a propagace místní produkce přiblíží chuť Prácheňska, ale i poznání hmatem – příjemné přírodní materiály na rukodělné práci. První výstava se bude konat v Muzeu středního Pootaví ve Strakonících a mobilní expozice bude využívána ve všech spolupracujících regionech.

Na území všech místních akčních skupin budou rozmístěny stojany s infomapami. Projekt bude podpořen vydáním řady tiskovin zaměřených na zvláštnosti Prácheňska. Novou turistickou destinací a spojením jednotlivých částí území podpoří společný název a společná značka. Projekt tak přímo povede k dalšímu rozvoji cestovního ruchu, nepřímo přispěje k zlepšení kvality nabízených služeb i péče o památky na Prácheňsku.

Projekty pomáhají získat značku

Přirozený život na venkově vždy udržovali ti, kdo obhospodařovali půdu a chovali na ní dobytek. I dnes se najdou odvážlivci, kteří se snaží za současných složitých podmínek vyrábět kvalitní potraviny a hledat pro ně odby. Mezi držiteli prácheňské značky najdete zemědělských producentů celou řadu, spolu se zpracovatelskými obory jich je rovná dvacítká. Společnost EKOCHOV s.r.o. v Hoslovicích získala značku „PRÁCHEŇSKO regionální produkt“ v odvětví – potraviny, zemědělské



Jednatel společnosti EKOCHOV, s.r.o. MVDr. Josef Daněk a hovězí z Hoslovic (1), které se nabízí mj. v hospodě U Starýho kance (2).

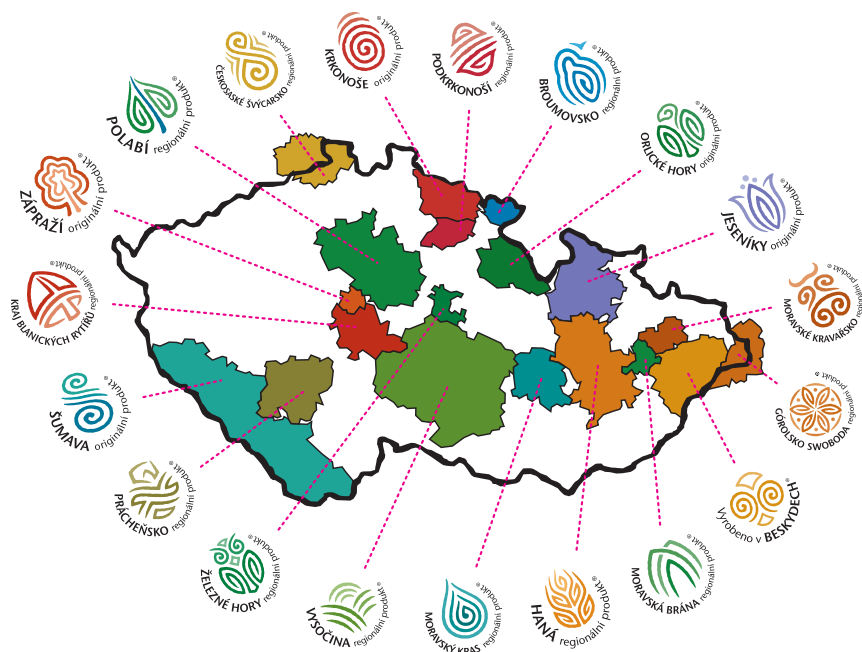


a přírodní produkty, za svůj výrobek Hovězí z Hoslovic. Vyprodukované maso z vlastního chovu nabízí mj. v Penzionu a ranči U Starýho kance, který je zase držitelem regionální značky v odvětví – ubytování a stravování.

Společnost EKOCHOV, s.r.o. se zabývá především chovem skotu, výrobou bioproduktů a poskytováním ubytovacích a stravovacích služeb. Podnik hospodaří na půdě ekologicky a v duchu venkovských tradic podporuje cestovní ruch v souladu s přírodou a harmonickou krajinou. V rámci svého podnikání využívá také podpory z Programu rozvoje venkova. Velkou pomocí byl projekt „Budování pastevního areálu – oplocení Hoslovic“ (podopatření I.1.1.1.), jehož realizace zásadně zlepšila práci se stády. K další podpoře společnost využila dlouholetou úspěšnou spolupráci s MAS LAG Strakonicko. Pro vybudování seníku byla využita rozpadající se budova, která dostala novou střechu a podlahy. Projekt „Oprava skladu biomateriálu“ (opatření IV.1.2.) si vyžádal 1,1 mil. Kč uznatelných nákladů a dotace činila 518 tis.Kč. Jednatelka společnosti Tereza Daňková nám řekla: „Kdo suší do balíků, ví, že balík venku vydrží, ale, co je doma, to se počítá. Máme za sebou první zimu, kdy byly balíky pod střechou a máme z toho radost.“

Regionální značky v České republice

Značení místních produktů je iniciativa, která slouží ke zviditelnění ekologicky šetrné a kvalitní produkce z určitého vymezeného území.



Z **ekonomického hlediska** se jedná o podporu místních výrobců, což přispívá ke zvýšení prestiže jejich produktů a v širším měřítku podporuje rozvoj místní ekonomiky a její diverzifikaci. Ze **sociálního hlediska** rozvíjí značení místních produktů hrdost na region, pocit sounáležitosti s regionem a vnímání hodnot místního přírodního a kulturního dědictví. Svými základními principy budování zdola podporuje aktivní spolupráci mezi podnikateli (výrobci, prodejci), veřejnou správou a neziskovým sektorem.

Z **environmentálního hlediska** vede značení k aktivní podpoře lokální výroby a spotřeby šetrných produktů a udržitelného cestovního ruchu. A konečně z **hlediska regionálního rozvoje** značení přispívá ke zviditelnění daného regionu jeho tradic, kultury a jedinečné krajiny.

Asociace regionálních značek

Asociace regionálních značek, o. s. (ARZ) sdružuje aktuálně **21 regionů** – viz mapa, která ukazuje 19 regionálních značek a jejich území, na Znojemsku a Táborsku (Toulava) se značka teprve připravuje. Značení výrobků funguje od r. 2005 a značení služeb v cestovním ruchu od r. 2008.

ARZ je založena na jednotných principech a pravidlech udělování značky ve všech členských regionech a také na jednotném grafickém stylu všech značek i propagačních materiálů. Značení podporuje potraviny, řemeslné výrobky a přírodní produkty šetrné k životnímu prostředí, se zaručeným původem z dané

ho území a s vazbou k tomuto území. Základní podmínkou pro udělení regionální značky je plnění zákonných předpisů a norem pro daný provoz (hygienické a technické normy, bezpečnost práce apod.).

Jednotlivé značky jsou **koordinovány na regionální úrovni** místními organizacemi, které vyhledávají místní producenty, splňující daná kritéria. O udělení značky rozhoduje vždy certifikační komise, v níž vedle zástupců regionálního a národního koordinátora (pracovníka ARZ) zasedají zástupci výrobců, místní a krajské samosprávy, neziskových subjektů z regionu a kulturních a školských zařízení. Regionální koordinátoři zajišťují propagační systém na úrovni regionu a úkolem **národního koordinátora** je dohlížet na implementaci pravidel značení v jednotlivých regionech, zprostředkovávat zkušenosti mezi regiony i v mezinárodním měřítku a zajišťovat celostátní propagaci.

Pět set certifikátů

Vymezení území regionů zapojených do značení může být podloženo historicky, členěním na turistické oblasti a regiony nebo jiným způsobem. Není tedy přímo vázáno na samosprávné celky, ale podmínkou je, že se s vymezením značky, jejím pojmenováním a grafickým symbolem ztotožní klíčoví aktéři v regionu, tedy především výrobci, jejichž produktům je značení určeno, a nejrůznější dotčené organizace (obecní a městské samosprávy, organizace destinačního managementu, rozvojové agentury apod.). Již ve fázi

vzniku nové regionální značky je tak uplatňován princip místního partnerství.

V současné době ARZ eviduje přes **500 platných certifikátů pro potraviny a výrobky a více než 50 certifikátů pro služby v cestovním ruchu**. Certifikáty pro potraviny a výrobky jsou vystavovány na omezenou dobu zpravidla dvou let, po níž mohou být na žádost držitele obnoveny. Udělení a užívání certifikátu je zpoplatněno (s výjimkou regionů, jež financují zavedení značky z projektu, který výběr poplatků vylučuje). Výše poplatků se v jednotlivých regionech mírně liší a řádově se pohybují okolo jednoho tisíce korun ročně. Pět set „živých“ certifikátů je již dostatečný počet k tomu, aby bylo možno **sledovat některé charakteristiky**:

- asi polovina certifikátů byla udělena řemeslným výrobkům, zhruba třetinu představují potraviny a jednu šestinu přírodní produkty – téměř čtvrtinu oceněných výrobců tvoří právnické osoby, mezi nimi je 5 občanských sdružení, která fungují jako chráněné dílny pro osoby s různými typy postižení
- přibližně čtvrtinu oceněných výrobců tvoří rodinné firmy
- 21 % držitelů značek podniká již téměř 20 let (minimálně od roku 1992), zatímco 6 % začalo s podnikáním před 3 lety nebo později.

Asociace regionálních značek pokrývá v současné době více než polovinu území České republiky. Na zbytku území působí několik dalších regionálních značek, a to zejména v severovýchodních Čechách (Regionální produkt Český ráj, Regionální produkt Jizerské hory a Regionální produkt Lužické hory a Máchův kraj), dále Výrobek ze západu Čech, udělovaný v okolí Stříbra a značka Tradice Bílých Karpat působící na česko-slovenském pomezí na území CHKO Bílé Karpaty. Všechny tyto regionální značky fungují na podobných principech jako značky sdružené v ARZ, i když se nepřipojily ke společnému vizuálnímu stylu, a tudíž ani nemohou těžit ze společné propagace. Přesto ale nacházejí různé cesty ke vzájemné spolupráci, například při účasti na společných akcích, jako je výstava Země živitelka nebo **Festival regionálních značek**, který pod názvem Kamský krajáč pořádá ARZ v září v Praze na Kampě.

PhDr. Kateřina Čadilová

předsedkyně Asociace regionálních značek

Projekty Programu rozvoje venkova

pomáhají zemědělcům

Agentura pro zemědělství a venkov Litoměřice ve spolupráci s Asociací soukromého zemědělství ČR uspořádala koncem června čtyřdenní exkurzi, při které partneři Celostátní sítě pro venkov navštívili 22 vybraných farem z celé republiky.

Na cestě dlouhé 1390 km účastníci zajímalo hospodaření jednotlivých zemědělců a jejich zkušenosti s vlastní administrací podpořených projektů z PRV. V navštívených podnicích byly k vidění zajímavé a inspirativní výsledky realizovaných projektů.

Účastníci viděli nejenom rekonstrukci objektu pro zpracování masa, bioplynovou stanici nebo výstavbu fóliovníku (viz fotografie 1,2,3), ale i penzion pro turistiku, techniku pro přibližování dřeva, nově založený sad, vinařství či peletovací linku. Exkurze byla poutavou přehlídkou dobré praxe a zdrojem poučení pro všechny zúčastněné. V tomto článku není dostatečný prostor pro představení všech navštívených farem, proto se zastavíme jen na jedné z nich.



Mejsnarova farma

Farma Mejsnar v Kunčicích nad Labem (okres Trutnov) je rodinné hospodářství, které se nachází v klidném prostředí pod krkonošskými horami. Mejsnarovi po roce 1991 navázali na rodinnou tradici zemědělského hospodaření a jak sami říkají – „stejně jako naši předci paseme na podkrkonošských pastvinách skot.“ V roce 1993 začala Mejsnarova rodina s rozvozem mléka vlastní produkce do rodin v nejbližším okolí. Dneska celkem 170 krav produkuje přes 2000 litrů mléka, které se zpracovává ve vlastní faremní minimlékárně. Vzhledem ke způsobu výroby mohou Mejsnarovi svým zákazníkům nabízet právě „selské“ mléčné výrobky. Sortiment výrobků se skládá z pasterovaného mléka, kefíru, smetany, čerstvého smetanového sýra čtyř různých příchutí a tvarohu. Oblíbené jsou rovněž jogurty – bílé i s nejrůznější příchutí, přičemž nejoblíbenější je kanadská borůvka. V roce 2011 obdržely mléčné výrobky farmy Mejsnar certifikaci a značku **KRKONOŠE – regionální produkt**. Farma Mejsnar se umístila na 1. místě v soutěži **Farma roku 2010**, kterou pořádá Asociace soukromého zemědělství ČR. Zásadou farmy Mejsnar je, že mléko patří do skla a proto prodávají své tekuté mléčné výrobky ve vratných skleněných lahvích. Nechtějí produkovat obtížně zpracovatelné plastové odpady. Základem je dokonalá a kompletní služba, a proto prodej probíhá převážně formou rozvozu mléčných výrobků zákazníkům „až do domu“. Každý klient může nakoupit mléčné výrobky přímo u svého domu, kam dneska zajíždí flotila pěti chladících rozvozových dodávek. Vždyť zákazníků je již více než pět tisíc. Podporou pro rozvoj farmy byly také dvě **dotace z Programu rozvoje venkova**. První se týkala vybavení kravína technologií dojení a druhá podpořila nákup technologie pro vybavení minimlékárny. Celkové náklady v objemu cca 2 mil. Kč byly dotovány do výše 40 % nákladů. Na závěr **hospodář Alois Mejsnar** říká: „Svou činnost však nechápeme pouze jako výrobu potravin. Zemědělství je pro nás životním stylem lidí, kteří pracují s přírodou. Při každodenní práci se snažíme pochopit její zákonitosti tak, abychom ji svojí činností nepoškozovali. Naopak, cílem naší práce je zachovat krajinu, ve které společně žijeme, kulturní, čistou a krásnou.“

Foto: Ing. Veronika Kutilová, odb. ref., Asociace soukromého zemědělství ČR



Farma u řeky Orlice, Ing. Vladimír Macháň – Lípa nad Orlicí, okr. Rychnov nad Kněžnou, 330 ha TTP, chov skotu, králíci (projekt PRV – rekonstrukce objektu na boudárnu a zpracovnu masa)



Farma rodiny Basařových, Prosečné, okres Trutnov, chov skotu, bioplynová stanice (projekt PRV – stavba bioplynové stanice)



Zahradnictví Nedělník, Otaslavice, okres Prostějov, zahradnictví, zelenina 50 ha, (projekt PRV – stavba fóliovníku, sklad zeleniny)



Diskuze před faremní minimlékárnou – Alois Mejsnar se synem (třetí a čtvrtý zleva)



Vybudování dojírny v kravíně Mejsnarovy farmy bylo podpořeno dotací z Programu rozvoje venkova

Poctivá výroba a tradice

přináší kvalitu, která se cení

V potravinářství není mnoho firem, které se mohou pyšnit rodinnou tradicí poctivého řemesla. Příkladem takové společnosti je firma Váhalo spol. s r. o., která vznikla v roce 1933, prosperovala až do znárodnění a dnes potomci zakladatele produkují kvalitní masné a lahůdkářské výrobky.

Originalita jednotlivých produktů, ale také kvalita a poctivá chuť zajišťují růst výroby, který vedl k výstavbě nového závodu v Hustopečích nad Bečvou, jenž zahájil provoz v roce 1998. Firma se vyprofilovala jako odborník na výrobu masných a uzenářských produktů a svůj obchod rozšířila také na zahraniční trhy. Kvalitní masné a uzenářské produkty jsou totiž vyráběny bez přidaných separátů, sóji, mouky či jiných náhražek a většina produktů je bez lepků.

Základním pilířem celé produkce jsou speciální masné produkty a šunky. Právě na jejich výrobu je vynaložen velký podíl ruční práce, která v dnešní době není již obvyklá. Také proto výrobky společnosti získaly mnohá ocenění. Jejich úspěšná prezentace byla k vidění na mnoha veletrzích v zahraničí (Hannover, Paříž, Kolín nad Rýnem, Amsterdam aj.). Výrobky získaly ocenění Zlatý kosák na Slovensku a několikrát Zlatý lbucob a cenu za kvalitu, Zlatou Salimu na veletrhu v Brně.

Firma se drží kréda svého zakladatele, Roberta Váhaly, seniora: „Bude-li vyrábět kvalitně, nemusíte se o práci obávat“. Právě kvalita vedla k získání značky KLASA.



V současnosti nese toto ocenění 14 výrobků: Originál Váhalova šunka, Váhalova klobása, Váhalova slanina, Myslivecká šunka - nejvyšší jakosti, Šunka Mandolína, Hustopečské uzené, Hustopečská šunka, Pečené paštiky s brusinkami nebo s husími játry a další ojedinělé speciality. Nejčerstvější ocenění je z letošního roku, kdy Farmářská klobáska tenká získala značku Regionální potravina Olomouckého kraje 2012.



Společnost využívá rovněž podpory Programu rozvoje venkova. Projekt „Technologický rozvoj firmy Váhalo spol. s r.o.“ podpořil modernizaci a rozvoj firmy z hlediska strojového vybavení na výrobu masných výrobků. Byly zakoupeny tři nové stroje – zařízení na nastříkávání láku, dále narážka na šunky a k ní byla pořízena oboustranná klipsovačka (viz foto). Celkové náklady na nákup a instalaci přesáhly 12 mil. Kč a výše podpory z projektu činila 4 mil. Kč. Další projekty podpořené z PRV byly zaměřeny na modernizaci technologie (instalace nových expedičních vah a vazačky špekáčků).

Vyznáte se ve značení potravin?

V současné době se stále častěji setkáváme s různým označováním potravin. Spotřebitelé by měli důvěřovat především logům, která garantuje stát nebo relevantní nevládní organizace.

Jsou to zejména značky KLASA, Regionální potravina (garantuje Ministerstvo zemědělství), Český výrobek (Potravinářská komora ČR), Loga kvality EU či značky garantované Asociací regionálních značek. Uvedeným značkám se věnujeme samostatně. V následujících řádcích představíme další značky, se kterými se mohou spotřebitelé při nákupu setkat.

Produkt ekologického zemědělství



Podle evropské legislativy musejí výrobci u všech balených biopotravin vyprodukovaných v rámci Evropské unie uvádět toto logo (tzv. eurolist) od 1. 7. 2012 povinně. Značka musí být doplněna informací o původu suroviny (EU/mimo EU).

Podle tuzemského předpisu musí být každá potravina, která je označena slovem BIO či souslovím produkt ekologického zemědělství, také opatřena na obalu kódem kontrolní organizace a uvedeným grafickým znakem (tzv. biozebra). Blíže viz –



www.biopotravin roku.cz

Certified E-Friendly Food (CEFF)



– potraviny bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátů. Logo CEFF najdete na potravinách, které neobsahují nejvíce sledovaná éčka (sporné přídavné chemické látky), jež neprospívají lidskému zdraví. Blíže viz –

www.ceff.cz

Česká chuťovka, je označení, které získává oceněný výrobce, účastník



soutěže o „Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek Ceska chutovka“. Hodnocení v osmi kategoriích provádí odborná komise v čele s ředitelkou Výzkumného ústavu potravinářského, v.v.i. Přihlášený výrobek musí splňovat vysoké chuťové parametry. Více na –

www.ceskachutovka.cz

Zdravá potravina



– toto logo označuje potraviny, které neobsahují „éčka“, umělá aroma a dodržují další požadavky na nutriční hodnoty a složení z pohledu zdravé výživy. Uděluje sdružení Zdravá potravina. Blíže viz –

www.zdravapotravina.cz

Tradiční pekařské výrobky v Přílepech

Přílepy je obec s necelými 1000 obyvateli, která se nachází nedaleko Holešova v okrese Kroměříž, v oblasti, kde končí Hostýnské vrchy a začíná rovinatá Haná. Její historie se sice píše od 13. století, nikdy zde však nebyla pekárna.

To ale od podzimu 2010 neplatí. V rámci Programu rozvoje venkova (PRV) byl realizován projekt „Pekárna Přílepy“, který spočíval v rekonstrukci objektu bývalé prodejny masa a kavárny na novou provozovnu. Přestavbou budovy vznikly prostory pro výrobu a prodejnu vlastních pekařských výrobků, skladové prostory, sociální zázemí pro pracovníky pekárny, provozní kancelář a další nezbytné technické zázemí pro provoz pekárny. Základem byla instalace pekárenské technologie, kterou tvoří hnětací stroje, pracovní stoly, regály a zejména pekárenské pece. Vše je doplněno potřebným nábytkem a počítačovým vybavením. V objektu byla provedena stavební rekonstrukce nosných částí a komplexní technologické rozvody (elektroinstalace, zdravotnická, vzduchotechnika, ústřední vytápění). Součástí projektu, který uskutečnila společnost **Pekárny Přílepy, s.r.o.** byla také stavba vjezdové brány pro zásobovací vozy včetně úpravy oplocení a úpravy části zpevněných



ploch. Celkové náklady v objemu 12 milionů korun byly podpořeny dotací z PRV ve výši 50%.

Jak nám řekla **jednatelka společnosti Tereza Štěrbová**: „... cílem projektu bylo podpořit rozvoj venkova vybudováním pekárny, která se zaměří na výrobu kvalitních tradičních pekařských výrobků a současně tím podpoří rozvoj tradičních služeb na území obce a regionu.“

Vybudováním pekárny vzniklo šest pracovních míst a moderní výrobní a prodejní objekt, ve kterém přímo z prodejny můžete proskleným průhledem sledovat jak vzniká

tradiční hanácké, valašské a slovácké pečivo. Výrobky zdejší provozovny rychle získaly oblibu u zákazníků celého regionu a samostatné prodejny má pekárna také ve Zlíně, v Holešově a v Napajedlích. Všechny provozovny nabízí běžné pečivo, chléb a chlebové výrobky i celozrnné a speciální zboží. Nechybí bohatý sortiment máslových koláčů, frgálů, jemného máslového pečiva včetně pečení na svatby.

Po zásluze získalo v roce 2011 pečivo z Pekárny Přílepy značku **HANÁ regionální produkt**, výrobky slavily úspěch při prodeji na Kamském krajáčku a prezentace pekárny byla dokonce na dalekém Tchaj-wanu.

Nejlepší reklama

je spokojený zákazník



CARNEX spol. s r.o. vznikla v roce 1992 jako společnost v oboru řeznictví, uzenářství, která finalizuje prvovýrobu v místních podmínkách na Valašsku. Sídlem je Francova Lhota v okrese Vsetín.

Od roku 1996 společnost postupně rozšiřuje výrobní provoz. Nejprve byla přistavena výroba vařených produktů, později udirny, chladírny a balička výrobků. V roce 2001 firma vybudovala čističku odpadních vod z výroby. V souvislosti s přípravou na vstup do EU byla provedena celková úprava a oprava provozů. V dalším rozvoji si společnost klade za cíl trvale zvyšovat standard kvality výroby masných výrobků. Motto firmy je – nejlepší reklamou je spokojený zákazník.

Také proto společnost požádala o podporu svého projektu „Zlepšení technologických a hygienických podmínek výroby“ v rámci Programu rozvoje venkova (PRV), opatření I.1.3.1 Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům. Projekt, realizovaný v roce 2010, spočíval v instalaci polyuretanových panelů na stěnách a stropěch v prozorech bourárny, odvěšovny, chladírny a výroby. Tím se podstatně zvýšila účinnost chlazení, došlo k zlepšení hygienických podmínek a také ke zkvalitnění masné výroby a výroby masných výrobků. Celkové náklady 470 tis.Kč byly z PRV dotovány částkou 200 tis.Kč.

Společnost **produkuje více než 90 výrobků typických pro region a domácí charakter výroby.** Denní produkce činí sedm tun, z toho 5 tun masných výrobků a 2 tuny masa. Téměř polovina se distribuuje prostřednictvím 14 vlastních prodejen. Řada výrobků obdržela ocenění Perla Zlínska – výrobek Zlínského kraje (Ovčácká klobása s probiotiky, Lovecký salám, Uheráček) a zdejší Valašský bůček má certifikaci **Národního programu podpory potravin – KLASA.**



Instalace polyuretanových panelů



Valašský bůček – držitel značky KLASA

Ovocné sady v Nebílovech

přinášejí užitek a ceněné produkty



Společnost LUKRENA, a.s. je standardní zemědělskou společností se sídlem v Dolní Lukavici na Plzeňsku. Hospodaří na celkové výměře 3 500 hektarů, z toho na 470 ha trvalých travních porostů.

Živočišná výroba je zaměřena na produkci mléka a odchov býků, v rostlinné výrobě na orné půdě se zaměřují na obiloviny (65 %), řepku (25 %) a ostatní plodiny včetně krmených. Společnost také vlastní 48 hektarů sadů v Nebílovech, kde pěstují švestky, jablka, třešně a v malém množství také hrušky. K sadu patří rovněž moštárna, sušárna ovoce a stavět se bude palírna.

LUKRENA, a.s. využila při svých investičních akcích podpory evropských fondů, Operační program Rozvoj venkova a multifunkčního zemědělství i Program rozvoje venkova. Byly podpořeny projekty na nákup zemědělské techniky a na modernizaci skladového hospodářství, projekty na výstavbu jímky pro kejdomé hospodářství a na výstavbu kravína v Řenčích. Z Programu rozvoje venkova byla **podpořena stavba moštárny**, která byla zprovozněna v roce 2009 a zpracovává převážně průmyslová jablka, jak na čerstvý, tak na pasterovaný mošt. Mošt se balí do tzv. BIG-BOXU o obsahu 5 litrů se zárukou půlroční trvanlivosti. **Nebílovský mošt v loňském roce získal značku KLASA** a stal se také vítězem testu v Mladé frontě Dnes.

V letošním roce byla společnost LUKRENA opět úspěšná v soutěži **Regionální potravina**. V kategorii „Ovoce a zelenina“ zvítězil v Plzeňském kraji jejich **produkt Hrušky sušené**. Ocenění předal zástupcům společnosti ministr zemědělství Petr Bendl na oficiálním vyhlášení výsledků 29. května v Plzni.

K tomuto úspěchu přispěl mimo jiné i projekt podpořený z PRV. V rámci opatření I.1.3.1 Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům byl realizován **projekt Sušárna ovoce – Nebílovy**. V podstatě šlo o rekonstrukci objektu, původně využívaného jako odchovna malých selat. Vnitřní prostory se přetvořily na zóny pro přípravu, sušení a balení. Provedly se nové rozvody, obklady a dlažby, došlo k výměně oken a dveří, rekonstrukci střechy. Objekt byl ale především vybaven technologií - násypkou, loupacím a krájecím strojem, vlastní sušárnou, kotelnou na pelety a balírnou. Celkové výdaje projektu 2,9 mil. Kč byly podpořeny částkou 997 tisíc korun z Programu rozvoje venkova.



Sušárna ovoce v Nebílovech

Kysané zelí – sáček plný zdraví



Kapustnicová polévka, zelňačka, pečené zelí dle Rettigové a podobné recepty naleznete na webových stránkách www.kysanezeli.cz, které provozuje společnost SAMIR KYSANÉ ZELÍ, s.r.o. z Bohušovic nad Ohří. Provozovna v Brništi u České Lípy udržuje zdejší tradici výroby kysaného zelí vysoké kvality.

Zelí je potravina, která v českých zemích roste a konzumuje se odjakživa. Lidé dodnes oceňují jeho dostupnost, zdravotní a chuťové vlastnosti. **Udělat dobré kysané zelí ale není jed-**

noduché. Začíná to již výběrem speciální krouhárenské odrůdy, která se pěstuje s využitím poznatků vědy a techniky při dodržování zásad hospodaření šetrného k životnímu prostředí. Po finální kontrole kvality hlávek probíhá v provozovně, po odvrtání košťálu, krouhání na požadovanou velikost. Zelí se průběžně solí s přísadkou kmínu a pomocí dopravníku se pěchuje do betonových laminovaných bazénů, kde kvasí po dobu 6-8 týdnů. Hotové zelí se balí a expeduje konzumentům.

V roce 2011 udělilo Ministerstvo zemědělství ČR červenému kysanému zelí SAMIR **prestižní značku Regionální potravina pro Liberecký kraj**, kterou získají jen kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny a kysané zelí Samir ji dostalo zcela oprávněně.

Společnost věnuje velkou pozornost kvalitě produkce. Připravila proto projekt „**Doplnění a zvýšení kvality technologické linky na výrobu kysaného zelí**“, který byl podpořen z Programu rozvoje venkova (opatření I.1.3.1). Způsobilé výdaje v celkové částce 1,4 mil. Kč byly dotovány do výše 50 %.

V technologické lince byla osazena nová krouhačka z nerezové oceli, doplnilo ji solící zařízení, detektor kovů a u balicích strojů válečkové dopravníky, na které navazuje zavírací



Linka na výrobu kysaného zelí - provozovna v Brništi

a zalepovací stroj včetně počítačů vyrobených krabic. Celá linka je automaticky řízena.

V současné době probíhá příprava dalšího projektu, který bude opět podpořen z PRV. V rámci jeho realizace budou v hale pro výrobu zelí zabudovány nové kvasné kádě s veškerou související technologií. Plánované náklady 11,3 mil. budou z programu dotovány částkou 4,5 mil. Kč.

Regionální produkty na hradě Křivoklát a projekty spolupráce

Křivoklátská koštovna je malá, útulná šenkovna a občůdek na hradě Křivoklátě, který otevřela v loňském roce MAS Rakovnicko, o. p. s. Návštěvníkům hradu zde nabízí výjimečné regionální výrobky z Křivoklátska a Rakovnicka.



Atmosféra i sortiment zboží působí příjemně na lidské smysly, nejvíce pak na chuťové pohárky. Do hlavní nabídky patří **Křivoklátské pivo**, které pro hrad vaří řemeslný pivovar Matuška v Broumech. Úspěch má zejména tmavé speciální pivo Magister Kelley. Významné místo v nabízeném sortimentu má i **Luženská medovina** od Vladimíra a Evy Slanařových z Lužné u Rakovníka, kteří jsou prvními držiteli ocenění Výrobek Rakovnicka, uděleného v roce 2007. V nabídce koštovny nechybí ani jejich med – lesní, květový i pastový. Poutavými etiketami zákazníkům láká **medovina z Těchonic** (např. Medovinka vyrobená ve vesmíru tuze hvězdoplachá nebo Medovina lahodného typu aneb včely to tak chtěly). K máni je též Křivoklátské zemské víno, tradičně dodávané Vinařstvím Zapletal z Velkých Bílovic. V nápojovém lístku koštovny jsou samozřejmě uvedeny i lihuprosté nápoje. Regionálním produktem je **Mšecký mošt**. Vyrábí a na hrad jej dodává ovocnářství, vinařství, moštárna a pálenice Jiřího Hubáčka. K dostání je i čistý jablečný mošt nebo mošty s přísadami z hrušek, mrkve či červené řepy. Jedinečným unikátem jsou právě **křivoklátské bylinkové směsi**. Jsou míchané z bylinek ros-

toucích na území Chráněné krajinné oblasti Křivoklátsko, šetrně sušené a s největší péčí a jemností míchané. Originální nápoje tvoří žlutý čaj na prochlazení a čaj pro dobrý dech a klidné spaní. Třetí směs se hodí po vydatném obědě, podporuje metabolismus a trávení. V čase Adventu je k dostání vánoční speciál a v plánu je čaj pro lásky čas. Zejména k pivu se pak hodí **škvarkové placky a preclíky**, které pečou Pekárna v Šanově.

Veškerý tovar z Křivoklátska a Rakovnicka, nabízený **pod značkou „To pravé“**, reprezentuje dekorativní i užitková keramika z Hrnčířny Mutějovice, Matějovy vonné františky z manufaktury z Roztok, drobná dekorativní keramika z Petrovic a zdobné a velice chutné perníčky Aleny Endyšové z Rakovníka. K očistě těla i duše pak slouží exkluzivní ručně vyráběná a balená přírodní mýdla z Čarovného mlýna v Pustovětech.

Podpora regionálních projektů se stala cílem i předmětem spolupráce místních akčních skupin Rakovnicko, o.p.s. a Posázaví, o.p.s. Věhlas místních produktů rozšiřují za hranice svých regionů. Do Posázaví se například vozí medovina a na Rakovnicko se vyvážá Šternberské koláče.

Výsledkem partnerské spolupráce je také nový projekt **„Pivo, chmel a slad – to mám rád“**, na který získaly dotaci z Programu rozvoje venkova. Tématem projektu je chmelařství a pivovarnictví, které v obou regionech zanechaly nesmazatelnou stopu. „*Je to téma současnosti, neboť znovu přichází doba renesance českého piva, vznikají malé řemeslné pivovary a jde o to, aby se lidé vrátili k tomu dobrému, co se tady v minulosti dělalo,*“ řekl Radek Dvořák, ředitel společnosti Rakovnicko, o. p. s. Regionální potraviny, výrobky a služby jsou neodmyslitelně spojeny s daným regionem. Takové produkty je třeba dát ve známost širší veřejnosti. Proto obě společnosti připravují další spolupráci. „*Chceme podpořit místní potenciál výrobců a služeb, aby nezanikl. Oslovujeme malé producenty s nabídkou spolupráce při jejich propagaci,*“ uvedla Bohunka Zemanová, ředitelka společnosti Posázaví, o. p. s. Projekt může zahrnovat semináře, webové stránky, koutky regionálních produktů, tištěné materiály aj. Doplnit tento výčet mohou sami zájemci o spolupráci, když o svém nápadu dají vědět. Konečná podoba projektu se teprve připravuje.

(Podle materiálů Posázaví, o. p. s. a Rakovnicko, o. p. s.)

Ekologické hospodaření a výroba biopotravín na Dvorském statku



Farmářské slavnosti, které s podporou Ministerstva zemědělství pořádala Asociace soukromých zemědělců koncem června Na Zlobici, organizoval Svaz chovatelů koz a ovcí ČR. V areálu mj. zaujal stánek Dvorský statek Olešinka, který nesl označení **VYSOČINA** regionální produkt.

Olešinka je vesnička se 180 obyvateli nedaleko Příbyslavi na Českomoravské vysočině. Rodina Dvorských se zde zabývá ekologickým hospodařením a svému statku říká Koží dvorek (www.kozidvorek.cz).

Ekologické zemědělství je pro ně především rodinná vize a životní styl. Život na Kozím dvorku jednoduše charakterizují slovy: práce – zábava – radost – spojení s přírodou – rodina – láska – duševní pohoda – spolupráce a respektování zvířat, krajiny a životního prostředí. Rodina bydlela v Chrudimi. Jan Dvorský i jeho žena Iva Dvorská se odborně zabývali ekologickým zemědělstvím. Když se jim podařilo v roce 1998 od nepřímých dědiců koupit v Olešence zanedbaný grunt, rozhodli se ho obnovit a začít na něm znovu hospodřit. Po dokončení rozsáhlých stavebních oprav a rekonstrukcí v roce 2004 požádali ZD Olešinka o vrácení zemědělské půdy do užívání, a to byl skutečný začátek.

První koza Róžinka se svou dcerou Zvonečkou se na statek nastěhovaly v roce 2005, čímž grunt opět ožil a první sýr se zde vyrobil v roce 2007. Dnes se dojí a mléko dodává **stádo českých hnědých krátkosrstých koz** v počtu 61 kusů, ke kterým na jaře přibude dvacet letošních koziček. Na patnáctihektarovém statku Dvorští chovají také **ovce plemene Suffolk**. Celý rok mají kozy i ovce neomezený přístup na pastvu a přes zimu jsou ve skupinovém, volném a vzdušném ustájení na hluboké podestýlce.

Významný byl pro hospodaření na statku rok 2010, kdy dostavěli sýrárnu, ve které se obden zpracuje 200 l mléka. **Stavba sýrárny a nákup technologie** byl podpořen dotací z Programu rozvoje venkova ve výši 980 tisíc korun, což představovalo 50% ustatných celkových nákladů.

Z kozího mléka nadojeného v dojárně na farmě jsou vyráběny všechny další produkty, které získaly řadu ocenění. **Vlajkovou lodí produkce jsou polotvrdé zrající koží sýry** typu Gouda. Statek Dvorských produkuje také měkké koží sýry přírodní a s příchutí (česnek, pepř, paprika, pažitka, bazalka, provensálské koření) a samozřejmě pasterované koží mléko konzumní, jogurtové mléko, tvaroh a tvarohové krémy. Výrobky z Kozího



Stádo českých hnědých krátkosrstých koz se v Olešence brzy rozroste



Bartákův hrnec pro Nejlepší ekologické zemědělce roku 2011



Stánek Dvorského statku Olešinka navštívil také ministr zemědělství Petr Bendl

dvorku se hlavně rozšiřují přímo, a to formou prodeje ze dvora, a stánek Dvorského statku Olešinka naleznete pravidelně na farmářských trzích, především na Vysočině. Jejich produkty jsou také k dostání v síti prodejen ekologických potravin COUNTRY LIFE. Vedle již uvedených značek **Vysočina – regionální produkt** získaly výrobky několikrát cenu v rámci Příbyslavských mlékárenských dnů, které mají dvacetiletou tradici a soutěží zde 15 až 20 mlékárenských firem z celé republiky. Zejména si považují cenu **Krajáč Vysočiny**, která se uděluje hlasováním diváků pro nejchutnější výrobek.

Farma hospodaří ryze ekologicky a všechny potraviny a produkty mají certifikát **Produkt ekologického zemědělství** (česká zebra). V České republice je zhruba 4 000 ekologicky hospodařících zemědělců. Proto nejzávažnějším oceněním, kterého si rodina Dvorských velmi váží, je titul „**Nejlepší ekologický zemědělec roku 2011**“. Nadační fond Bartákův



V sýrárně vládne snacha Věra Dvorská, která za mladé zemědělce představila Koží dvorek i na konferenci „Místní zemědělství a krátké dodavatelské řetězce“ v Bruselu

hrnec vybral rodinu Dvorských za jejich dobré výsledky při chovu koz a ovcí i při produkci ekologických potravin. Symbolickou podporu v podobě čerstvě ražených 2 000 desetikorun z putovního hrnce oceněným hospodářům přepsal zakladatel a autor této již dvacetileté tradice Ing. Richard Jan Barták (81 let).

Zákon o potravinách

a připravované změny právní úpravy



Jednou z priorit odboru potravinářské výroby a legislativy Ministerstva zemědělství v roce 2012 je příprava novely zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Novela zákona by měla reflektovat zejména vývoj v oblasti potravinového práva na úrovni Evropské unie.

Jde např. o poskytování informací spotřebitelům o potravinách (nařízení EU č. 1169/2011), o přídatných látkách (nařízení ES č. 1333/2008), o látkách určených k aromatizaci (nařízení ES č. 1334/2008), o obecných zásadách a požadavcích potravinového práva (nařízení č. 178/2002) atd. V legislativním procesu EU je dále např. návrh nařízení o režimech kvality zemědělských produktů a potravin, nařízení pro obchodní normy, nařízení pro potraviny pro kojeneckou výživu, pro malé děti a potraviny pro zvláštní lékařské účely.

V kontextu zmíněných nařízení bude nutná úprava řady ustanovení a procesních postupů, bude nutné vypustit duplicitní ustanovení s přímo použitelnými předpisy EU a v neposlední řadě bude nutno zajistit implementaci zcela nového nařízení o označování potravin. Předmětem novely budou rovněž nové požadavky vyplývající z praxe výrobců i ze zkušeností kontrolních a dozo-

rových orgánů. V této souvislosti se v novele zákona o potravinách bude navrhopat navýšení maximální hranice sankce, za klamání, falšování, uvádění do oběhu nekvalitních potravin apod., ze sazby 3 mil. Kč na 10 mil. Kč. Jde o reakci na jednoznačný nárůst kontrolních zjištění dozorových orgánů v letošním roce.

V první polovině roku 2012 byly osloveny zainteresované subjekty z celého potravinového řetězce a zahájeny odborné debaty s cílem předložit návrh novely zákona o potravinách. V současné době se finalizuje návrh konkrétních ustanovení novel zákona o potravinách, tak, aby v podzimních měsících byl předložen do oficiálního připomínkového řízení.

Označování potravin

V souvislosti s připravovanou novelou zákona o potravinách bude jedním z primárních požadavků zapracování a implementace nového nařízení na označování potravin. V listopadu loňského roku bylo publikováno uведенé nařízení EU o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Nařízení sjednocuje a aktualizuje dvě oblasti právních předpisů týkajících se obecného označování a označování výživové hodno-

ty potravin. Přijaté změny se dotknou všech účastníků potravinového řetězce.

Hlavní prvky nařízení sledují: (1) vymezení seznamu povinných údajů deklarovaných na obale, (2) zlepšení čitelnosti obalů stanovením povinné minimální velikosti písma nejméně na 1,2 mm pro povinné údaje a (3) stanovení požadavku na zachování dostatečného kontrastu mezi tiskem údajů a jejich pozadím.

Dále je v předpise vymezen způsob označování země původu nebo místa provenience, a to jak v případě povinného deklarování země původu, tak pro dobrovolné uvádění země původu. Zcela novým požadavkem je **zavedení nové povinnosti označování výživové hodnoty u všech potravin**, které bude muset obsahovat údaje o energetickém obsahu, množství tuku, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli. Ke zpřesnění také došlo u označování látek vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost. **Účinnost všech ustanovení** je odložena o 3 roky, tj. od 13. prosince 2014, ustanovení o povinném nutričním označování je odloženo o 5 let, tj. od 13. prosince 2016.

Ing. Martin Štěpánek,
odbor potravinářské výroby
a legislativy MZe

Pojízdňá prodejna plná Regionálních potravin



Na dvouměsíční cestu vyrazila ve čtvrtek 12. července speciálně upravená dodávka zásobená těmi nejvyššími potravinami z regionů. Na pět desítek výrobků oceněných značkou Regionální potravina si tak mohou koupit obyvatelé napříč celou Českou republikou. Pojízdňá prodejna, na které je z každé strany zelenomodré logo symbolizující českomoravskou krajinu a motto „To nejlepší z našeho kraje“, si tak najde cestu za co největším počtem lidí.



Poprvé pojízdňá prodejna Regionálních potravin prodávala na farmářských trzích 12. července v Nymburku

Během dvou měsíců navštíví, většinou od čtvrtka do neděle, na čtyři desítky českých a moravských měst. Zaměří se na farmářské trhy, náměstí, letní jarmarky, poutě či dožínky.

Logo Regionální potravina v současné době mají už přes **dvě stovky výrobků z 13 krajů České republiky**. „Od roku 2010 ji Ministerstvo zemědělství uděluje jen těm nejvyšším výrobkům, které mají vazbu na svůj kraj a jsou vyrobeny nejméně ze 70 % z místních surovin. To zaručuje jejich výjimečnou chuť a čerstvost,“ říká ministr zemědělství Petr Bendl.

Prémiové uzeniny, čerstvé pečivo a cukrářské výrobky, lahodné sýry i speciální medovinu a piva si mohli 12. července poprvé nakoupit návštěvníci farmářských trhů v Nymburku. „Během prvního výjezdu prodejny byl o výrobky velký zájem. Ve čtvrtek a v pátek v prodejně nakoupilo přes 250 zákazníků, hosteskám se navíc podařilo oslovit přibližně 1200 kolemjdoucích. Největší zájem měli o sýry a uzeniny,“ shrnuje ředitelka Odboru komunikace Ministerstva zemědělství Kateřina Böhmová.

Roadshow prodejna zakončí v sobotu 15. září na krajských dožínkách v Hradci Králové. Do té doby navštíví například Slaný, Příbram, Písek, Liberec, Valašské Klobouky a Uničov. O příjezdu pojízdňé prodejny s Regionálními potravinami informují vybrané regionální deníky, plakáty a v některých obcích i obecní rozhlas. Hlas z amplionu tak bude v menších městech a vesnicích lákat na příjezd pojízdňé prodejny do spádového města: „Kdo má chuť na skvělé a nešizené výrobky, ať si nachystá síťovky!“ Že by připomínka starých časů? Možná, ale v moderním a netradičním pojetí. Kdy jindy přijedou ty nejlepší potraviny z každého kraje přímo za svými zákazníky? Od poloviny srpna do poloviny září bude prodejna jezdit v moravských lokalitách. Průběžně aktualizovaný přehled najdete na www.regionálnipotravina.cz.

Portál „Potraviny na pranýři“ usnadní orientaci na trhu s potravinami



Internetová aplikace „Potraviny na pranýři“ byla spuštěna pro veřejnost v úterý 10. července 2012. Cílem projektu je zpřístupnit zjištění o nejakostních, falšovaných a nebezpečných potravinách českým i evropským spotřebitelům, a poskytnout tak nástroj usnadňující orientaci na nepřehledném trhu s potravinami.

Jednoduchá a intuitivní aplikace umožní návštěvníkům vyhledat požadovanou informaci o nevyhovujících potravině podle názvu výrobku, druhu potraviny, prodejce, země původu a distributora. Aplikace je spotřebitelům k dispozici na www.potravinynapranryri.cz

Důvodem pro vznik projektu je skutečnost, že v současnosti se v maloobchodní síti ve stále větší míře setkáváme s nevyhovujícími potravinami. Výrobci a prodejci se pod tlakem konkurenčního boje a ve snaze o udržení marží uchylují k nabízení potravin nejakostních, falšovaných a nebezpečných. Nejčastěji inspektoři odhalují potraviny s nepříznivými levnými náhražkami a také klamání při označování výrobků v prodejně.

„Do budoucna chceme aplikaci otevřít i pro další dozorové a inspekční orgány, jakými jsou například Státní veterinární správa nebo hygienická služba. Vedle hlavního účelu – zveřejňování prohrěšků – chceme v dohledné době přidat také vzdělávací část, která by se věnovala zvyšování obecné informovanosti o všem, co se kvality a jakosti týče,“ říká ke spuštění aplikace ministr zemědělství Petr Bendl.

Aplikace „Potraviny na pranýři“ se tak vedle finančních sankcí ukládaných ve správním řízení stane dalším nástrojem, jak dostat pod tlak nepoctivé výrobce a prodejce potravin. Jejimi hlavními přednostmi jsou přehlednost, transparentnost a rychlost.

V okamžiku spuštění aplikace databáze obsahovala přes 350 položek o nejakostních, falšovaných a nebezpečných potravinách, které zjistily kontrolní orgány Státní zemědělské potravinářské inspekce. Databáze bude průběžně doplňována z výsledků kontrol dozorových orgánů.



Držte se biokvality

- vyzývá letošní ročník Měsíce biopotravin

„Měsícem biopotravin každoročně podporujeme na šedesát akcí týkajících se ekologického zemědělství a biopotravin. Lidé tím, že kupují a konzumují biopotraviny, chrání své zdraví a zároveň přispívají k lepšímu životnímu prostředí. Zejména v posledních letech si více všímají kvality potravin i vlivu zemědělství na životní prostředí a mnozí z nich už cíleně vyhledávají biopotraviny. Ministerstvo zemědělství usiluje o to, aby měli ekologičtí zemědělci i potravináři co nejlepší podmínky ke své práci. Stabilně je podporuje prostřednictvím Programu rozvoje venkova 2007 až 2013,“ řekl ministr zemědělství Petr Bendl.

V České republice v loňském roce ekologicky hospodařilo 3 920 zemědělců na výměře téměř 483 tisíc hektarů, což představuje podíl 11,42 % z celkové výměry zemědělské půdy. Vzrostl také počet producentů biopotravin, a to z 626 v roce 2010 na 646 v roce 2011. K nejčastěji zpracovávaným bioproduktům patří maso, mléko a mléčné výrobky, zelenina, ovoce a pekařské, cukrářské a další moučné výrobky. Významný je počet registrovaných výrobců biovína (77).

Základním dokumentem pro rozvoj ekologického zemědělství je **Akční plán České republiky na období 2011–2015**. Jeho cílem je do konce roku 2015 dosáhnout 15% podílu výměry zemědělské půdy při současném navýšení podílu biopotravin na trhu s potravinami na 3% a dosáhnout minimálně 60% podíl české bioprodukce.

Stránky www.mesicbiopotravin.cz navštíví každoročně zhruba 10 000 lidí, kteří si na nich mohou v kalendáři akcí najít událost ve svém okolí a poté ji navštívit. Novinkou pro tento rok je rozšíření soutěží pro spotřebitele na webových stránkách. Každý všední den v září budou mít soutěžící možnost vyhrát hodnotné ceny od partnerů akce, mj. slevy do obchodů s biopotravinami nebo na různé ochutnávky. Součástí Měsíce biopotravin budou i exkurze na ekofarmy, které doplní program, například v podobě dostihových dnů.

Více informací na www.mesicbiopotravin.cz.



Držte se biokvality – to je motto letošního ročníku Měsíce biopotravin, který se uskuteční v září. Všem pořadatelům akcí věnovaných biopotravinám a ekologickému zemědělství nabídlo Ministerstvo zemědělství možnost zapojit se do tohoto projektu. Sledujte stránky www.mesicbiopotravin.cz.



30. 8. – 4. 9. 2012

Výstava je pořádána ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství, Ministerstvem pro místní rozvoj, Agrární komorou ČR a Potravinářskou komorou ČR



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR



39. ročník mezinárodního agrosalonu

Země živitelka

Výstaviště České Budějovice

Motto výstavy:

Budoucnost českého zemědělství a českého venkova

Prezentace českého venkova a Celostátní sítě pro venkov i přínos Místních akčních skupin a Spolku pro obnovu venkova ČR je s každým ročníkem výstavy kvalitnější. Letos se výstavy opět zúčastní Národní síť rozvoje vidieka SR a Národní síť slovenských miestnych akčných skupín. Celodenní program s lidovou muzikou a občerstvením v **Pavilonu venkova** (letos pavilon Z) a na okolních plochách s propojením k pavilonu T dotvoří pozitivní obraz života na českém, moravském a slovenském venkově. Na pátek 31. 8. je na pořadu odborný seminář **Podpora rozvoje venkova ČR**, na kterém vystoupí zástupci Ministerstva zemědělství a Ministerstva pro místní rozvoj a je opět připraven Večer venkova s hudbou a doprovodným programem.

Pavilon venkova je pod patronací Celostátní sítě pro venkov a Národní sítě Místních akčních skupin ČR. Formou venkovské tržnice se bude prezentovat Asociace regionálních značek a regionální produkty. **Prezentace regionálních potravin** a potravin s národní značkou kvality **KLASA** zůstává i nadále jednou z hlavních priorit výstavy. Návštěvníci budou letos opět moci v **novém multifunkčním pavilonu T**, slavnostně otevřeném při loňském ročníku Země živitelky, ochutnat i zakoupit potraviny vyrobené v českých regionech z českých surovin a oceněné v regionálních soutěžích jednotlivých krajů **značkou kvality „Regionální potravina“**. Prezentovaná bude také nová značka **„Český výrobek“**, garantovaná Potravinářskou komorou ČR.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

VENKOV - dvouměsíční informační periodikum
Programu rozvoje venkova
Číslo 6/2012
vychází 17. srpna 2012

Vydává: **Ministerstvo zemědělství**
Těšnov 65/17, 117 05 Praha 1
IČO 000204 78
Evid. číslo MK ČR E 20386