MLYNÁŘSKÉ noviny
ON-LINE
ROČNÍK XXVI. ČÍSLO 3 (154) 2015

ŽNĚ V PLNÉM PROUDU

Letos se znovu přesvědčujeme o tom, jak je každý rok jiný. Díky velmi teplému a suchému květnu nám klasy velmi rychle zezlátly a obilí dozrálo. Letošní žně proto začaly v mírném předstihu, ale masívnější nástup brzdí časté bouřky a lijáky. Stejně jako každý rok v tomto období všichni s napětím očekáváme, jak to dopadne s kvalitou a jak se budou vyvíjet ceny.

Ano, na základě dostupných informací a zkušeností je možné řadu věcí odhadnout, ale také víme, že se může něco přihodit, a pak se vše změní. Přece správný sedlák mluví o sklizni teprve tehdy, když má celou úrodu ve stodole.

Podle statistických údajů je v České republice ke sklizni připraveno 1307 095 hektarů obilovin bez kukuřice a tzv. ostatních obilovin. Z toho nejvíce je pšenice ozimé o výměře 778 199 hektarů. Odborníci odhadují, že letošní úroda obilovin bude spíše průměrná a rozhodně nižší než v loňském rekordním roce. Došlo k celkovému poklesu osevních ploch pšenice ozimé a žita, ale na výsledku se zejména podepíše vláhový deficit. Zrno je drobnější, a na některých místech ani nedozrálo, a zaschlo. Výnosy proto budou ve srovnání s loňským rokem nižší u všech druhů základních obilovin, zejména pak u ozimého ječmene a ozimé pšenice. U řepky jsou nižší osevní plochy o 23 tisíc hektarů.

Český statistický úřad předpokládá sklizeň základních obilovin ve výši 6,815 milionů tun a řepky ve výši 1,202 milionů tun. Je to u obilovin méně o 1,12 milionů tun (-14,1 procenta), než byl loňský rekordní výsledek. U řepky úbytek představuje 335 tisíc tun (-21,8 procent). Průměrný očekávaný výnos se odhaduje na 5,23 tun/hektar. Odhady letošní sklizně základních obilovin jsou srovnatelné s pětiletým (+0,9%) i desetiletým průměrem (+1,3%).

Sklizeň ozimé pšenice se odhaduje na 4,391 milionů tun. Jarní pšenice se má sklidit 226 tisíc tun. Předpokládaná produkce žita se odhaduje na 102 tisíc tun a je o pětinu nižší než loni. Osevní plocha žita se snížila o 3 tisíce

hektarů na 22 tisíc hektarů a je nejnižší v historii jejího sledování. Řepky se má sklidit 1,202 milionů tun.

Podle šetření SZIF k 13. 7. 2015 byla sklizeň ve 28. týdnu stále teprve v počátcích a oproti minulému roku je patrný celkově pomalejší počáteční průběh sklizňových prací (tj. k 13. 7. 2015 sklizeno 2,68 % ploch obilovin a 0,81 % ploch řepky oproti 4,19 % ploch obilovin a 2,99 % ploch řepky ke dni 14. 7. 2014). V tomto období se sklízel především ozimý ječmen (sklizeno 24,50 % ploch). Sklizeň ostatních obilovin je stále teprve v začátcích. Postup sklizně vykazuje tradičně lokální rozdíly. V Jihomoravském kraji, kde jsou žně nejvíce pokročilé, se z ostatních plodin začíná sklízet především řepka (sklizeno 8,4 % ploch) a pšenice ozimá (sklizeno 6,73 % ploch). Aktuální průměrný výnos obilovin podle šetření SZIF k 13. 7. 2015 činí 5,57 t/ha. V porovnání se sklizňovým rokem 2014 (výnos základních obilovin dle ČSÚ činil 6,09 t/ha) Odhad výnosu bude průběžně zpřesňován s přibývajícím množstvím sklizených obilovin.

Trh s obilím v ČR bude ovlivňovat situace v Evropě a v celém světě. Je jisté, že tuzemská produkce pokrývá i tuzemskou spotřebu, a že přebytky jsou určeny na evropský trh. Lídrem obilního trhu v ČR jsou právě obchodní organizace, které exportují. Měřítkem pro exportní ceny jsou většinou ceny na burze Matif v Paříži mínus přepravní náklady. Ceny na této burze ovlivňují i tuzemské ceny. V letošním roce to bude platit ještě více, protože u nás nejsou velké zásoby, zdroje z nové sklizně budou nižší, a Evropa bude potřebovat více než například loni. Lze předpokládat, že se do jisté míry budeme s obchodníky přetahovat o zrno. Signály z termínovaných obchodů na září letošního roku pro nás nevěští nic dobrého. Ale počkejme si až na celkové a skutečné výsledky sklizně.

PAVEL FILIP

Žně 2015 – postup sklizně celá ČR

Stav ke dni: 13. července 2015	Pšenice ozimá	Pšenice jarní	Ječmen ozimý	Ječmen jarní	Žito	Oves	Tritikale	Obiloviny celkem	Řepka
Celkově ke sklizni (ha) 2015	778 199	51 619	104 540	261 405	21 980	42 397	42 890	1 307 095	366 179
Celkově ke sklizni (ha) 2014	790 690	45 251	102 928	247 791	25 136	42 289	48 499	1 302 584	389 298
Rozdíl v ha	-12 481	+6 368	+1 612	+13 614	-3 156	+108	-5 609	+4 511	-23 119
Sklizeno ke 13. červenci (ha)	9 189	128,12	25 611,08	136	0	0	0	35 064,92	2 964,00
Podíl sklizených ploch (%)	1,18	0,25	24,50	0,05	0,00	0,00	0,00	2,68	0,81
Celkově sklizeno (t)	48 342,94	832,78	145 659,26	527,68	0,00	0,00	0,00	195 362,66	8 151,00
Průměrný výnos (t/ha)	5,26	6,50	5,69	3,88	0,00	0,00	0,00	5,57	2,75

Osevní plochy podle krajů

Středočeský kraj a Praha	168 272	12 812	21 496	51 623	3 742	5 800	5 876	269 621	84 443
Jihočeský kraj	72 823	4 933	16 821	19 957	3 462	10 527	8 966	137 489	40 143
Královéhradecký kraj	54 210	2 671	7 803	8 357	1 725	1 954	3 944	80 664	24 614
Karlovarský kraj	10 781	494	1 319	3 214	866	1 183	1 295	19 152	6 029
Ústecký kraj	57 179	6 642	4 492	18 311	959	799	846	89 228	22 541
Liberecký kraj	11 151	1 087	2 098	2 635	821	1271	1 548	20 661	5 630
Plzeňský kraj	54 586	4 084	16 652	12 157	2 061	6 777	5 763	102 080	32 053
Pardubický kraj	50 521	3 297	5 410	17 334	646	1 882	4 714	83 804	24 775
Kraj Vysočina	68 715	3 372	11 831	36 102	3 732	5 823	4 673	134 248	37 550
Jihomoravský kraj	109 513	4 616	5 943	34 930	2 039	1 193	1 837	160 071	35 273
Olomoucký kraj	49 414	2 792	2 856	34 506	936	1 880	1 431	93 815	23 147
Zlínský kraj	32 619	2 393	2 649	8 634	99	1 163	462	48 019	12 608
Moravskoslezský kraj	38 415	2 426	5 170	13 645	892	2 145	1 485	64 178	17 373

Zdroj: SZIF *Poznámka: Obiloviny celkem nezahrnují kukuřici a ostatní obiloviny*

Tržní informace - červen 2015

Světová produkce pšenice se v roce 2015 odhaduje na 722 mil. t (loni 726 mil. t). Spotřeba se odhaduje na rekordních 720 mil. t (z toho 130 mil. t připadne na krmné účely). Konečné zásoby mají meziročně stoupnout o 2 mil. t na 202 mil. t. Aktuální odhad produkce pšenice v hl. producentských zemích na marketingový rok 2015/16: EU 151 mil. t (meziroční pokles), Rusko 55 mil. t (pokles), USA 58 mil. t (nárůst), Kanada 29 mil. t, Ukrajina 23 mil. t (pokles), Austrálie 26 mil. t (nárůst), Kazachstán 13 mil. t a Argentina 12 mil. t. Očekává se pokles produkce pšenice v Severní Africe v důsledku nižší očekávané sklizni v Alžírsku a Tunisku. Odhad produkce pro Rusko a Ukrajinu se podle nových údajů zvýšil.

Světová produkce kukuřice na rok 2015/16 se odhaduje na 989 mil. t. Světová spotřeba má dosáhnout rekordních 991 mil. t (977 mil. t v r. 2014/15). Očekává se mírný meziroční pokles konečných světových zásob o 2 mil. t na 195 mil. t. Odhad produkce kukuřice v hlavních producentských zemích v roce 2015/16: USA 346 mil. t (meziroční pokles), Brazílie 75 mil. t, EU 68 mil. t (pokles), Ukrajina 26 mil. t, Argentina 25 mil. t.

Světové vývozní ceny pšenice a kukuřice po jejich pádu v květnu a červnu začaly na konci června opět stoupat v důsledku obav z počasí (silné deště v USA, sucho v západní Evropě a Kanadě), s výjimkou cen pšenice Černomořské oblasti. Vývozní ceny obilovin v EU v souladu s vývojem na světovém trhu na konci června vzrostly. Ceny pšenice zůstávají o cca 15 $/t nižší než US ceny. Ceny kukuřice se vyvíjejí podobně a ceny v EU jsou v současnosti téměř na stejné úrovni jako v US.

Jak je zřejmé z tabulek vývoje cen termínovaných obchodů, předpokládá se spíše další růst cen než jejich pokles. Příčiny je třeba hledat nejenom ve velikosti produkce, ale rovněž v politické oblasti. V září budou evropské ceny pšenice nad 5 tisíci korunami.

DG AGRI v červnové bilanci obilovin pro EU 28 na rok 2014/15 ponechává nezměněný odhad využitelné produkce na rekordních 329,1 mil. t, odhad dovozů na 15,1 mil. t a celkově dostupné množství na 378,9 mil. t. Spotřeba má dosáhnout 280 mil. t. Vývozy dosáhnou 47,5 mil. t, konečné zásoby 49,2 mil. t.

Na r. 2015/16 se rovněž očekává dobrá sklizeň, byť je odhadován meziroční pokles produkce na 307 mil. t. Příčinou je mírný pokles ploch na 57,7 mil. ha a mírný meziroční pokles konečných zásob na 46,6 mil. t. Spotřeba obilovin na krmiva se očekává v úrovni 173,1 mil. t.

Z dosavadních informací lze předpokládat, že kvalitního obilí a řepky nebude v celé Evropské unii nadbytek. Odhady sklizně obilí z Velké Británie, Francie, Německa, Belgie, ale i západní části Polska a Itálie se odhadují v meziročním srovnání o 10-15 % nižší, ve východní Anglii až o 25-30 % nižší. Příčinou jsou vlny sucha a také velký výskyt škůdců. Žně v těchto zemích už začaly. Ale do sklizňových prací téměř všude prší, což se může promítnout v kvalitě zrna. Německo již avizovalo možnost dovozů obilí. U obilí jsou obavy, že opět klesnou celosvětové zásoby, dojde k úbytku exportu z Evropské unie, především do severní Afriky a na Blízký Východ.

V Německu je velký dopad sucha na plochy řepky (pokles z 1,48 mil. ha na 1,3 mil. ha), odhad výnosu se pohybuje okolo 3,2 t/ha a počítá se s absencí zásob. Se snížením výnosů o 10–20 % kalkuluje také Francie.

Z uvedených informací jednoznačně vyplývá potřeba opatrnosti při projednávání současných a budoucích cen mouky a dalších mlýnských výrobků. Jakékoliv snižování cen by mohlo být hazardem. PAVEL FILIP

Vývoj cen EUR/t na evropských burzách – pohotové zboží

Země město	27.11.14	18.12.14	29.1.15	26.3.15	30.4.15	28.5.15	25.6.15
Pšenice potravinářská							
Francie Rouen	180,72	191,65	194,58	184,51	172,37	169,30	—
Belgie Antverpy	185,00	193,00	198,00	190,00	185,00	176,00	179,00
Německo Hamburg	191,00	200,00	201,00	192,00	—	185,00	183,00
Maďarsko Transdanubia	163,38	166,54	176,72	180,55	172,61	154,56	153,94
Polsko Slaski	160,40	169,33	183,66	181,32	174,72	157,95	167,14
Rakousko Vídeň	164,50	173,00	178,00	176,50	171,00	166,50	171,50
Česká republika Brno	148,18	161,82	162,00	170,90	165,75	161,82	159,64
Žito potravinářské							
Německo Hamburg	162,00	166,00	160,00	155,00	—	150,00	155,00
Polsko Slaski	117,51	123,71	122,93	126,25	126,45	109,16	113,53
Česká republika Brno	136,55	136,55	134,40	152,70	141,82	138,18	134,62

Světové trhy - Vývoj světových cen Chicago (Kč/t) termínované obchody

	19.4.	17.5.	31.5.	7.6.	14.6.	21.6.	28.6.	5.7.
Pšenice								
Červenec 2015	4567	4541	4378	4640	4502	4321	5021	5263
Září 2015	4646	4598	4425	4679	4562	4357	5073	5306
Prosinec 2015	4791	4731	4561	4784	4689	4479	5144	5385
Kukuřice								
Červenec 2015	3867	3479	3455	3466	3381	3348	3684	4041
Září 2015	3941	3546	3513	3533	3435	3400	3659	4125
Prosinec 2015	4033	3643	3619	3635	3538	3494	3847	4210

Evropské trhy - Vývoj termínovaných cen na burze Matif (Kč/t)

	19.4.	17.5.	31.5.	7.6.	14.6.	21.6.	28.6.	5.7.
Pšenice								
Září 2015	5057	4781	4824	5054	4921	4857	5289	5537
Prosinec 2015	5085	4843	4872	5089	4982	4905	5337	5564
Březen 2016	5119	4918	4941	5150	5051	4966	5392	5604
Kukuřice								
Srpen 2015	4659	4446	4379	4520	4457	4401	4724	5258
Listopad 2015	4714	4473	4454	4554	4464	4428	4779	5313
Leden 2016	—	4514	4523	4630	4532	4490	4827	5340

Vývoj průměrných cen obilovin v ČR dle SZIF ve vybraných týdnech roku 2014/15

Týden	13.	15.	17.	20.	21.	22.	24.	25.	27.	28.
Pšenice potravinářská	4438	4431	4347	4260	4400	4430	4319	4235	4296	4408
Pšenice krmná	3898	3898	3903	3905	3782	3917	3624	3549	—	3411
Žito	4227	—	4089	4063	—	—	4072	3894	4056	—

Plodinová burza Brno – obchody promptní ve vybraných týdnech 2014/15, cena Kč/t, bez DPH, parita DDP = místo dodání

Komodita / týden	13.	15.	17.	20.	21.	22.	24.	25.	27.	28.
Pšenice potravinářská	4442	4541	4492	4500	4401	4450	4466	4373	4390	4400
Pšenice krmná	3924	3929	3816	4000	3782	3900	3827	3834	3844	4400
Žito	3801	3852	3744	3750	3804	3800	3859	3710	3702	3650

Průměrné spotřebitelské ceny vybraných druhů potravin v Kč

kg	12/2014	1/2015	2/2015	16.t.2015	20.t.2015	24.t.2015
Pšeničná mouka hladká	12,47	12,75	13,25	13,21	12,75	13,42
Těstoviny vaječné	43,70	42,96	43,68	43,20	44,42	43,96
Chléb konzumní	23,04	22,98	22,92	22,51	22,70	22,42
Pečivo pšeničné bílé	39,99	38,93	39,99	40,73	38,12	40,01

Pramen: ČSÚ

Diagnostika a optimalizace mlýnské výroby VI

Čtvrtý základní technologický blok v procesu mlýnského zpracování zrna je finalizace či finální úprava produktů. Chápání podstaty tohoto bloku bývá někdy zužováno pouze na konečnou úpravu parametrů mouk pomocí chemických (biochemických) prostředků, která se někdy (ne zcela systémově) nazývá fortifikací mouk.

V našem pojetí ale jde o souhrn všech procesů, které probíhají mezi ukončením vlastního mletí a expedicí výrobků ze mlýna a které by měly navazovat na všechny tři předchozí technologické bloky a vést ke konečné profilaci jakostních parametrů. Úloha takto chápané finalizace je nezastupitelná, finalizace je dokončením a potvrzením celého mlýnského procesu. Je posledním krokem, který v návaznosti na kroky předchozí vede k cíli.

Finalizaci ve funkčním (cíleném) mlýnském procesu nelze oddělit od sestavení směsi na zámel, přípravy k mletí a vlastního mletí, protože na ně přímo a logicky navazuje.

Základními principy finalizace výrobků jsou:

1. Ustálení jakostních parametrů jednotlivých výrobků.

2. Konečná modifikace jakostních parametrů výrobků směrem k požadovanému cíli.

3. Převedení výrobků do formy pro expedici.

Ustálení jakostních parametrů jednotlivých výrobků

Základem pro ustálení jakostních parametrů mouk je jejich promíchání, provzdušnění a odležení. Mouky zejména v prvních hodinách po ukončení mletí vykazují značnou jakostní nestabilitu. Konečné jakostní parametry se v tomto období teprve ustavují. Mouka je mechanicky poškozená živá tkáň, jejíž složky podléhají oxidaci vzdušným kyslíkem, v závislosti na teplotě a vlhkosti vzduchu se ustavuje její rovnovážná vlhkost a probíhají další fyzikálně chemické a biochemické děje. Některé z těchto dějů dosáhnou ve stabilním prostředí rovnováhy a po několika hodinách se prakticky zastaví, některé probíhají dále (oxidace), byť podstatně nižší rychlostí. Klíčem k úspěchu je zmíněné stabilní prostředí a dostatek času. Kolik času mouky pro ustálení jakostních parametrů potřebují, nelze říci zcela exaktně, závisí to na jejich povaze (granulace, složení a stupeň poškození hydrokoloidů (zejména škrobu a proteinů) a mnoha dalších parametrech), ale vždy jde o minimálně 60 – 80 hodin, jistota ustálení nastává po čtyřech až sedmi dnech. Jakostní parametry mouk nejsou ani při velmi přesném nastavení všech předchozích technologických operací zcela vyrovnané v čase. Pro vytvoření kvalitní šarže je tudíž potřebná její homogenizace vymícháním v míchačce. Míchání je přitom zároveň nástrojem lepšího provzdušnění a urychlení výše uvedených dějů.

Pro účinné řízení dějů směřujících k ustálení jakostních parametrů mouk je nutné znát hodnoty těchto parametrů na počátku (těsně po vymletí) a v průběhu míchání a odležení. Kontrola jakostních parametrů vzorků odebraných ze sběrných šneků, tj. bezprostředně po vymletí, je tudíž velmi cenným nástrojem pro:

a) potvrzení úspěšnosti předchozího technologického procesu,

b) nastavení parametrů finalizačního procesu. Po určité době (nejlépe po 20 – 30 hodinách) je vhodné provést odběr z míchačky. Rozbor tohoto vzorku ukazuje na úspěšnost nebo případné problémy ustalování jakostních parametrů a měl by vést k případnému zásahu (viz dále).

Konečná modifikace jakostních parametrů výrobků směrem k požadovanému cíli

V praxi se uplatňují zhruba dva modely modifikace finálních jakostních parametrů mouk. Prvním z nich je úprava parametrů do podoby, které se nepodařilo docílit v celém předchozím technologickém procesu. **Do jaké míry je třeba v toto případě jakostní parametry modifikovat, vždy svědčí o účinnosti řízení celého mlýnského procesu a je jedním z hlavních diagnostických kritérií při hodnocení funkčnosti mlýna jako systému.** Zároveň je třeba říci, že i plně funkční mlýn může tohoto nástroje zcela legitimně využívat, pokud není z objektivních důvodů možné obstarat obilí v požadované kvalitě. Častým příkladem z posledních let je nízká amylolytická aktivita (vysoké hodnoty FN – nad 350 s). Při sestavení směsi na zámel pak pracujeme především s ostatními parametry (N-látky /lepek/, Zelenyho test), při vlastním mletí můžeme volit intenzivnější proces s cílem zvýšit stupeň mechanického poškození škrobu. Při finalizaci se ale neobejdeme bez přípravků s amylolytickou aktivitou (enzymově aktivní sladová mouka, enzymové preparáty). Naopak v obdobích, kdy jsou k dispozici spíše slabší pšenice, může být smysluplné přiměřené dávkování kyseliny askorbové nebo enzymových preparátů s oxidasovou aktivitou.

Modifikace musí být vždy řízena přesně a s ohledem na proces míchání a odležení mouk. Zásadně a vždy musí být způsob a výše dávky řízena podle exaktního stanovení jakostních parametrů. Vycházíme-li z parametrů mouky odebrané ze sběrného šneku (těsně „za mlýnem“) musíme počítat se změnami parametrů během odležení, a vyžaduje to tudíž značnou zkušenost. Velmi vhodné je proto po výše uvedeném čase odebrat a zkontrolovat vzorek z míchačky a parametry vymícháním nebo doplňkovým přídavkem účinné složky dále upravit. Za nutný je tento krok považovat zejména tehdy, mění-li se jakost směsi na zámel, a tudíž i režim finální úpravy. Pro plnohodnotné uplatnění modifikace jakostních parametrů je vhodné mít možnost dávkování jak do sběrného šneku, tak do míchačky.

Druhým modelem je cílená výroba modifikovaných mouk, tj. mouk, jejichž jakostních parametrů nelze bez modifikace dosáhnout. Ne vždy musí jít o chemickou (biochemickou) modifikaci. Existují příklady fyzikálních metod. Například systém práce s „atričními“ moukami, kdy se část mouky převede přes speciální mlecí sestavu, na které dojde k velmi silnému poškození škrobu (i dalších hydrokoloidních složek) a tento produkt se v určeném poměru (zpravidla 5 – 10 %) vede zpět do základní mouky. Cílem je účinné zvýšení vaznosti vody ve finálním produktu. Jiným

takovým (v Evropě zřídka užívaným) postupem je separace částic mouky ve vznosu v proudu vzduchu. Částice se dělí podle aerodynamických vlastností a lze tak vyseparovat mouku s podstatně zvýšeným obsahem proteinů. Příkladem fyzikální modifikace je také dehydratace mouky nebo krupice.

Nicméně nejčastěji se pracuje s (bio)chemickou modifikací. Může jít o přídavek vitálního lepku pro některé specifické pekařské výrobky, o přídavek komplexního zlepšujícího přípravku podle požadavku zákazníka a podobně. V takových případech často nestačí běžné volumetrické ani gravimetrické dávkování do sběrných šneků, a do míchárny je vhodné umístit alespoň planetovou míchačku, v lepším případě mixer.

Speciálním případem takovéto modifikace je fortifikace mouk, která v pravém slova smyslu znamená obohacení mouky o některé nutričně významné složky (vitaminy, minerální látky apod.).

Převedení výrobků do formy pro expedici

Tato fáze finalizace v sobě zahrnuje především různé způsoby balení či pytlování výrobků, v případě krmiv jejich eventuální peletizaci či granulaci. Zastavme se u nejrozšířenějšího ze způsobů balení, tj. balení mouky do jednokilových (malospotřebitelských) sáčků. Mouka se balí tímto způsobem správně po odležení (ustálení jakostních parametrů). Existuje však jeden zásadní parametr, který je v tomto případě prakticky vždy mimo rovnovážný stav. Tím je vlhkost. Mouku po vymíchání a odležení balíme zpravidla při vlhkostech 14 – 14,5 %. Po zabalení a během uskladnění však tato vlhkost (v závislosti na vnějších podmínkách) klesá v prvních týdnech zhruba o 1,5 – 2 %.

Vzhledem k tomu, že stávající znění vyhlášky (333/1997 Sb.) s vlhkostí nepočítá, můžeme se snadno dostat nad povolenou hmotnostní odchylku, a jediný způsob, jak tomu zabránit, je „nadvažovat“, což má přímé negativní ekonomické důsledky.

SPM proto (mimo jiné) iniciuje úpravu vyhlášky, která by pokles vlhkosti, a tudíž hmotnosti během skladování, zohledňovala.

PAVEL SKŘIVAN
pavel.skrivan.fsc@email.cz

Program rozvoje venkova 2014-2020

Evropská komise schválila finální znění základního programového dokumentu Programu rozvoje venkova ČR na období 2014-2020 dne 26. 5. 2015. Díky Programu rozvoje venkova do českého zemědělství přijde v příštích letech téměř 3,1 miliardy EUR (více než 84 miliard korun). Z toho bude 2,3 miliardy EUR (63 miliard korun) z unijních zdrojů a 768 milionů EUR (21 miliard korun) z českého rozpočtu. Hlavním cílem programu je obnova, zachování a zlepšení ekosystémů závislých na zemědělství prostřednictvím zejména agroenvironmentálních opatření, dále investice pro konkurenceschopnost a inovace zemědělských podniků, podpora vstupu mladých lidí do zemědělství nebo krajinná infrastruktura.

Program bude také podporovat diverzifikaci ekonomických aktivit ve venkovském prostoru s cílem vytvářet nová pracovní místa a zvýšit hospodářský rozvoj. Podporován bude komunitně vedený místní rozvoj, resp. metoda LEADER, která přispívá k lepšímu zacílení podpory na místní potřeby daného venkovského území a rozvoji spolupráce aktérů na místní úrovni. Horizontální prioritou je předávání znalostí a inovací formou vzdělávacích aktivit a poradenstvím a spolupráce v oblasti zemědělství a lesnictví.

Předpokládané alokace finančních prostředků (v % vyjádření) do jednotlivých oblastí:

Program sleduje tyto priority:

- Podpora předávání znalostí a inovací v zemědělství, lesnictví a ve venkovských oblastech.
- Zvýšení životaschopnosti zemědělských podniků a konkurenceschopnosti všech druhů zemědělské činnosti ve všech regionech a podpora inovativních zemědělských technologií a udržitelného obhospodařování lesů.
- Podpora organizace potravinového řetězce, včetně zpracovávání zemědělských produktů a jejich uvádění na trh, dobrých životních podmínek zvířat a řízení rizik v zemědělství.
- Obnova, zachování a zlepšení ekosystémů souvisejících se zemědělstvím a lesnictvím.
- Podpora účinného využívání zdrojů a podpora přechodu na nízkouhlíkovou ekonomiku v odvětvích zemědělství, potravinářství a lesnictví, která je odolná vůči klimatu.
- Podpora sociálního začleňování, snižování chudoby a hospodářského rozvoje ve venkovských oblastech.

První kolo příjmu žádostí na projektová opatření bude vyhlášeno již ve druhé polovině září. Rozděleno bude přibližně 5,4 mld. Kč.

Příjem žádostí proběhne pro následující operace:

4.1.1 Investice do zemědělských podniků

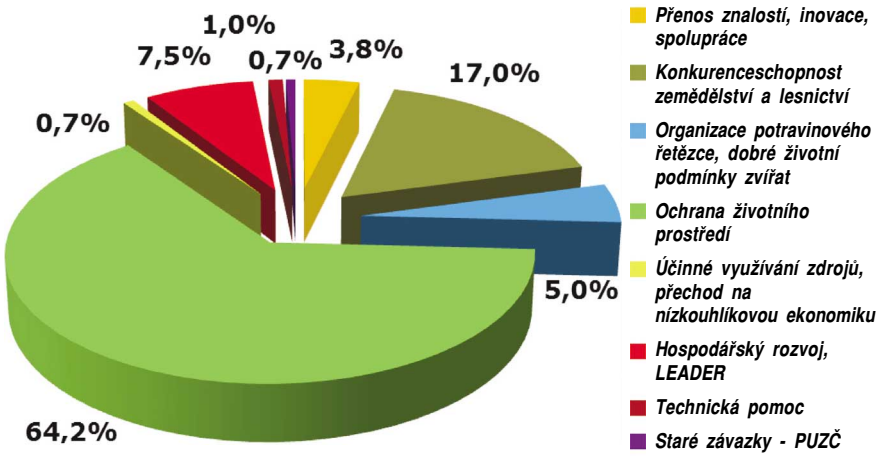
Příjemcem může být zemědělský podnikatel, přičemž podporovány budou investice na ustájovací a chovatelská zařízení, speciální zemědělské stroje, skladovací kapacity na produkty rostlinné výroby, krmiva, steliva či druhotné produkty živočišné výroby. Budou podporovány také investice do nosných konstrukcí trvalých kultur, do staveb pro zahradnictví, či budování peletáren, jejichž produkce bude spotřebována přímo v zemědělském podniku.

4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Příjemcem může být zemědělský podnikatel, výrobce potravin, nebo výrobce krmiv, který splňuje definici mikro, malého, nebo středního podniku. Budou podporovány investice do zařízení a moderních technologií, která souvisejí se zpracováním zemědělských produktů a uváděním výrobků na trh. Konkrétně budou podporovány investice do zařízení pro výrobu potravin a krmiv, do vybavení pro finální úpravu, balení a značení produktů a do skladování.

4.3.2 Lesnická infrastruktura

Žadateli mohou být fyzické nebo právnické osoby, sdružení a spolky s práv-



ní subjektivitou, obce nebo jejich svazky hospodařící v lesích. Předmětem podpory bude rekonstrukce a budování lesnické infrastruktury vedoucí ke zlepšení kvality či zvýšení hustoty lesních cest.

8.6.1 Technika a technologie pro lesní hospodářství

Příjemcem podpory budou fyzické nebo právnické osoby, sdružení s právní subjektivitou, obce nebo jejich svazky hospodařící v lesích. Bude podpořeno pořízení strojů a technologií (včetně koně) pro obnovu, výchovu a těžbu lesních porostů včetně přibližování, strojů pro zpracování po těžebních zbytků, strojů pro přípravu půdy před zalesněním a strojů, technologií a zřízení pro lesní školkařskou činnost.

16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií v rámci zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh

Žadatelem bude uskupení minimálně dvou subjektů, kdy minimálně jeden subjekt bude muset prokázat podnikatelskou činnost v odvětví potravinářství nebo výroby krmiv a minimálně jeden subjekt musí být výzkumnou institucí. Předmětem podpory budou provozní náklady spolupráce vzniklé při vývoji a aplikaci nových produktů, postupů a technologií ve zpracování zemědělských produktů resp. výrobě potravin a krmiv.

Dále bude poskytnuta finanční dotace na přímé náklady, které budou souviset s výrobou inovativních produktů a se zavedením inovativních postupů a technologií do praxe – tyto aktivity musí být výsledkem spolupráce s výzkumnou institucí (týká se i investic, pokud nebudou dotovány v rámci opatření 4. Investice do hmotného majetku). Inovativnost projektu posoudí odborná komise před schválením projektu.

Pravidla pro žadatele, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotace, jsou v současné době téměř dokončena a jejich schválení a zveřejnění proběhne v druhé polovině července 2015. K dispozici budou v elektronické podobě na internetových stránkách Ministerstva zemědělství www.eagri.cz v záložce Dotace/Program rozvoje venkova 2014-2020.

Základní nastavení dotací zůstává stejné jako v předchozím programovacím období, ale je nutné upozornit na několik novinek:

1) **Hodnocení finančního zdraví**, které bude aplikováno na všechna projektová opatření Programu rozvoje venkova 2014 – 2020 vyjma opatření 19. Podpora místního rozvoje na základě iniciativy LEADER a operace 4.3.1 Pozemkové úpravy. Bude určeno pro projekty, jejichž způsobilé výdaje, ze kterých je stanovena dotace, přesahují 1 mil. Kč. Hodnocení bude vycházet zejména z účetních výkazů a dalších informací ovlivňujících riziko možného úpadku žadatele. Schválená metodika včetně excelového nástroje pro výpočet finančního zdraví je k dispozici na internetových stránkách MZe. Pro vyhodnocení finančního zdraví se používá deset ekonomických ukazatelů finanční analýzy, kterým jsou podle dosaženého výsledku přiděleny body (viz tabulka bodového ohodnocení). Posouzení FZ se provádí za poslední tři „účetně" uzavřené roky, tj. tři po sobě navazující období předcházející roku podání žádosti. Vzhledem k nutnosti doložit zároveň daňová přiznání ověřená Finančním úřadem, lze s ohledem na platnou právní úpravu (zejména zákon o daních z příjmů) akceptovat tři poslední období (fiskální roky), za které je podáno daňové přiznání u místně příslušného správce daně, přičemž poslední řádné Daňové přiznání musí předcházet nejdéle roku podání žádosti.

Příklad:

Žádost o dotaci z PRV v roce 2015, poslední tři uzavřené roky: 2014, 2013 a 2012.

Výjimka platí pro případy, kdy byl podnik založen nebo zemědělec zahájil činnost (tj. subjekt bez historie). Pak se finanční zdraví prokazuje pouze za dva uzavřené roky. Výpočet se provede pro každý rok a výsledný počet bodů pro posouzení je aritmetickým průměrem. Celkově je možné dosáhnout maximálně 30 bodů, pro splnění podmínky FZ (jakožto kritéria způsobilosti) je zapotřebí získat minimálně 9,01 bodů. Žadatelé, jejichž průměrná výše příjmů (daňová evidence), respektive průměrná výše součtu tržeb za prodej zboží a výkonů (účetnictví) je nulová, budou hodnoceni jako nevyhovující.

2) **Realizace a dokladování zadávacích/výběrových řízení**. Pro tuto oblast je v novém programovacím období zpracována detailní metodika včetně formulářů, která bude zveřejněna současně s Pravidly pro žadatele. Největší změnou bude povinnost žadatele/příjemce dotace doložit výsledky výběrového/zadávacího řízení již před schválením Žádosti o dotaci, resp. před podpisem Dohody o poskytnutí dotace.

3) **Příjem žádostí** bude probíhat 14 dní, přičemž Žádosti o dotaci budou zájemci registrovat přes Portál Farmáře (přístup přes www.szif.cz).

Ministerstvo zemědělství bude pořádat 3 semináře pro příjemce dotace týkající se prvního kola příjmu žádostí, a to v následujících termínech:

- ☐ 19. srpna 2015 – Praha, Ministerstvo zemědělství
- ☐ 28. srpna 2015 – České Budějovice, Pavilon Z (součást odborného programu mezinárodního veletrhu Země živitelka 2015
- ☐ první polovina září 2015 – Morava (termín a místo bude upřesněno)

Pozvánky na semináře včetně programů a organizačních pokynů budou zveřejněny na internetových stránkách www.eagri.cz v záložce Dotace/Program rozvoje venkova 2014-2020. Doplňovat je budou regionální školení organizovaná Státním zemědělským intervenčním fondem.

Zdroj Ministerstvo zemědělství

22. PEKAŘSKÁ SOBOTA

Tradiční oslava pekařského a mlynářského řemesla s celostátním významem se letos uskutečnila v sobotu 18. července 2015. Již 22. ročník tohoto setkání pekařských mistrů na půdě Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm byl tentokrát provázen slunným a velmi horkým počasím. Každé osvěžení se tedy hodilo. Podívat se přišlo přes 4 tisíce návštěvníků. Proti rekordním 9 tisícům před dvěma lety se to může jevit jako málo, ale tropické teploty řadu zájemců odradily. Návštěvníci měli možnost ochutnat a také nakoupit pekařské výrobky od 25 zúčastněných pekařských firem.

Akce je provázena soutěží o nejlepší chleba a rohlík. Vynikající chleba předvedli: Pekařství Fryčovice, ARETE Rožnov p. R., JAVORNÍK Štítná n. Vl, Pekařství MAJA Dolní Dunajovice a SLOVÁK Jan Valašská Senice. Vynikající rohlík: GOBE Pekařství Zlotý Píšť, CONSI Vsetín, Křížák Boleradice, Integrovaná střední škola Val. Meziříčí a Pekaři a spol. Ostrava. Hodnocení prováděla odborná porota složená z předních odborníků oboru. Každý účastník navíc mohl ohodnotit svým hlasem tu svoji pekárnu.

Pekaři také soutěžili v „trojboji“ netradičních disciplín, jako jsou běh s trakařem a třemi pytli mouky, běh na chůdách s pekařskou nůší na zádech a běh s plným půllitrem piva na lopáři. K pekařské sobotě také neodmyslitelně patří pečení chleba v chlebové peci vodního mlýna z Velkých Karlovic – Podťatého v areálu Mlýnské doliny. Letos zde pekli přímo pracovníci muzea. Naopak na valašské dědině v peci v objektu domu č.24 z Nového Hrozenkova pekli pracovníci Ireks Enzyma. Vůně čerstvého chleba lákala všechny návštěvníky. Za zmínku stojí také expozice společnosti Ireks Enzyma, kde tradičně představuje výstupy svého vývoje. Nechyběly zde netradiční chleby s přídavkem ječmene a ovsa, kde je uvedeno výživové tvrzení a deklarovaný obsah rozpustné vlákniny, tolik potřebné pro lidské zdraví. Mlynářské řemeslo se připomíná nejenom expozicí zmíněného vodního mlýna, ale také mlýna větrného z obce Kladník v podhůří Hostýnských vrchů. Ve Valašské dědině můžete vidět také několik malých přenosných mlýnů na drcení různých druhů obilovin.

Nejen vůně čerstvého pečiva, ale i bohatý program jsou typické pro Pekařskou sobotu. Na pódiu u rybníčka vyhrávala Dechová hudba Valašské Meziříčí a komorní amfiteátr hostil dětský folklorní soubor Valášek z Horní Lidče. Pozdní odpoledne patřilo vystoupení písničkáře Jiřího Dědečka.

Pekařská sobota je významnou propagační akcí na podporu prodeje pekařských výrobků, a tím i mouky směrem k veřejnosti, i přímým spotřebitelům. Proto je třeba jí dále podporovat. Rozhodně stojí za pozornost vedení našich mlynářských a pekařských svazů a také dalších výrobních podniků z celé republiky.

Přístup ke spotřebiteli

Mlýnský i pekárenský obor mají před sebou ne příliš optimistické vyhlídky. Objemy spotřeby a výroba z dlouhodobého hlediska postupně klesají. Projevuje se to především u některých druhů výrobků, ale také celkově. Když k tomu připočítáme změny ve struktuře maloobchodního prodeje, které se přímo promítají do změn naší výrobně technické základny, ratingové hodnocení bude nižší než před několika lety. Ano, přímo nás ohrožují na jedné straně obchodní řetězce, a na druhé straně kolísavé ceny hlavních surovin a vstupů. Je tedy namístě společně dělat něco pro zlepšení situace.

První a možná i nejdůležitější je ovlivňovat povědomí veřejnosti o našich oborech a především o jejich významu ve výživě. Znovu jsme si to uvědomili ve chvíli, kdy nás očernila kampaň proti lepku. Na údajích z Německa námi otřásla čísla o desetiprocentním poklesu výroby a také o vývoji veřejného mínění ve vztahu ke konzumaci potravin, které lepek obsahují. Doslova to vyburcovalo naší aktivitu k přípravě veřejné kampaně. Chceme také využít připravovaný dotační titul v programu Rozvoje venkova na propagaci spotřeby „chleba“. Ale musím se Vám přiznat, že Pekařská sobota v Rožnově pod Radhoštěm mě nalévá optimismem. Když vidím lidi u stánků, jak se zájmen a s chutí nakupují a odnášejí plné tašky, mám hned jinou náladu. Je jisté, že podobné akce jsou velmi účinné. Není potřeba jen teoretizovat, ale ideální je dát ochutnávat a k tomu také neformálně sdělovat. Podobné akce udělají více než televizní reklama.

Druhou podmínkou je kvalita výrobků. Aby v jejich složení bylo to, co tam má být, a co je „zdravé a jedlé“. Úspěch má jistě také návrat ke klasickým recepturám a rozhodně je třeba prosadit vyšší využití dalších obilovin kromě pšenice. Zde jsou jistě namístě společné inovační projekty. V tomto směru si totiž nejsme konkurenty navzájem, našimi konkurenty jsou zahraniční výrobci mouky a moučných směsí, nebo zlepšovacích přípravků.

Třetí podmínkou je fandovství a vztah k našim oborům. Správní srdcaři nevyklízí pole a nepřecházejí do oborů, kde to více sype. Ale tu svou angažovanost a zaujatost musíme dát najevo jistě před svými zaměstnanci, ale především na veřejnosti. A to se u některých manažerů ztrácí. Bylo by dobré, kdybych se mýlil.

Valašské muzeum v přírodě - 90 let

Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm letos slaví 90. výročí svého založení. V této souvislosti chceme připomenout jeho význam a trochu i historický vývoj. Toto muzeum představuje lidovou kulturu v národopisném regionu Moravské Valašsko. Jeho součástí jsou 4 areály – nejstarší areál Dřevěné městečko, největší areál Valašské dědiny, nejmenší a nejmladší areál Mlýnské doliny. Patří sem i malebné stavby na Pustevnách.

Myšlenka muzea v přírodě vznikla v mysli bratří Jaroňků, zejména pak staršího z nich, Bohumíra, který pocházel z Malenovic u Zlína.

Inspiraci našel při svých toulkách světem jako malíř porcelánu, fotograf, malíř a grafik. V jeho diáři najdeme města Káhiru, Dubrovník, Budapešť, Mnichov a další. Důležité však bylo, že v roce 1895 navštívil Národopisnou výstavu československou v Praze, jejíž nejpřitažlivější a nejpozoruhodnější částí se stala „výstavní dědina“ a v ní právě valašská osada, skupina lidových staveb z Valašska, jak ji navrhl architekt Dušan Jurkovič. Stála tu i pověstná hospoda „Na posledním groši“, kde vyhrávala valašská Pelárova kapela. Bohumír nechyběl ani na milenniální výstavě v Budapešti, kde taktéž vystavěli soubor lidových staveb z celého tehdejšího Uherska.

V roce 1909 se oba bratři natrvalo usazují v Rožnově. Již tehdy v nich zrála myšlenka muzea v přírodě inspirovaná úsilím o uchování měšťanských domů z rožnovského náměstí. Vše usměrnila cesta Aloise Jaroňka, druhého z bratrů, do skandinávských zemí. Navštívil právě vznikající muzeum v přírodě v městě Aarhus v Dánsku a poznal první a nejstarší muzeum v přírodě na světě, Skanzen u Stockholmu.

V roce 1911 byl v Rožnově založen muzejní spolek a v roce 1913 byl předložen první projekt muzea. K výstavbě Valašského muzea v přírodě však mohlo dojít až několik let po válce. Bratři Jaroňkovi pohotově využili příznivé atmosféry přípravy prvního valašského folklórního festivalu v roce 1925, zvaného Valašský rok. Prosadili, aby se tyto slavnosti konaly už v areálu nově vzniklého muzea v přírodě. A tak v čase slavnosti stály na mýtince lázeňského parku už dva velké domy z náměstí, radnice a měšťanský Billův dům z poloviny 18. století, kromě nich také několik drobných staveb.

V roce 1928 přibyla Vaškova hospoda, pocházející snad už ze 16. století. V čase Bohumírovy smrti v roce 1933 se dostavěla kopie fojtství z Velkých Karlovic a v čase druhé světové války vystavěla skupina tesařů mistra Michala Fabiána dřevěný kostel. Vycházeli přitom z plánové dokumentace kostela z Větřkovic u Příbora, jenž vyhořel v roce 1878. Tak skončila první etapa výstavby Valašského muzea

v přírodě. Vzniklý areál dostal později název Dřevěné městečko.

V 50. letech vznikl projekt a v 60. letech došlo k jeho realizaci. Cílem výstavby se stala pravdivá rekonstrukce modelu valašské dědiny. Tak se na rožnovské pasece, zvané Stráň, postupně vystavělo na 40 objektů, vše, co k valašské vesnici patří.

Ještě náročnější byla výstavba třetího areálu muzea, Mlýnské doliny, zpřístupněné v roce 1982. Nezůstalo jen u zajímavé technologie prací mlynářských, pilařských, valchařských a hamernických. Všechny tyto technické objekty jsou organicky začleněny do vesnického urbanismu.

Nejvýraznějším rysem současného dění v muzeu je cílevědomé úsilí o oživení zapomenutých tradičních technik, lidového umění a obyčejů i o rekonstrukci společenského života, obchodu i zábavy našich předků. Velká pozornost patří právem zemědělství. Tradiční plodiny potom můžeme sklízet tradičními technologiemi. Zastoupena je také salašnická produkce, na jejímž počátku je ovčí mléko a vlna. Připočtěme k tomu ještě kolekci, čítající více než sto starých odrůd ovocných stromů a ještě více druhů okrasných květin, užívaných na Valašsku, spolu s takzvaným živým hospodářstvím na Matochově usedlosti, v němž nalezneme snad všechny druhy hospodářských zvířat.

Další okruh aktivit patří lidovému řemeslu a lidovým umělcům. Kromě výrobků na prodej předvádějí svoji zručnost početným návštěvníkům muzea. Iniciativa muzea na tomto poli pomáhá udržet při životě staré tradiční techniky. K potěšujícím skutečnostem patří zjištění, že se s těmito technikami seznamují mladí lidé.

Největší popularitu získal folklór. Po celý rok se konají v muzeu pořady tradičního folklóru v podání souborů lidové tvořivosti a také autentických interpretů. K největším akcím tohoto druhu patří Rožnovské slavnosti a Valašský jarmark.

Rožnovské muzeum tak plní odkaz svého zakladatele Bohumíra Jaroňka, který si přál, aby se skanzen stal živým muzeem.

Za české mlynáře přejeme muzeu vše nejlepší do dalších let a děkujeme za péči o bohaté expozice z historie mlynářského řemesla.

10. BIOSLAVNOSTI 2015

Již desátý ročník BIOSLAVNOSTÍ ve Starém městě pod Sněžníkem letos přivítal kolem 3500 návštěvníků. Hlavní motto tentokrát znělo „Na dovolenou s PRO-BIO“. I mimo domov se dá vařit ze zdravých surovin snadno, rychle a velmi chutně. Proto se zde tentokrát hodně vařilo a ochutnávalo. Stánky biojarmarku nabídly sortiment PRO-BIO i výrobky dalších ekofarmářů a ekovýrobců. Jako novinka byly představeny směsi na pečení domácího chleba řady BIOLINIE - Chléb šestizrnný a Chléb žitno-pšeničný. Pro využití bioproduktů v restauracích a jídelnách jsou nabízeny i gastro balení o velikosti 2,5 až 4 kg.

Návštěvníci si mohli prohlédnout mlýn a sklady firmy PRO-BIO, která se stále rozvíjí. Patří k prvním výrobcům a zpracovatelům biopotravin u nás. Na trhu působí již přes 22 let a dnes čítá více než 100 zaměstnanců. Má vlastní vývoj výrobků, prvotřídně vybavenou laboratoř včetně mikrobiologické sekce, oddělené části technologie pro výrobu bezlepkových výrobků a nechybí zde ani optický třídič, dodaný firmou CIMBRIA. Kromě toho provo-

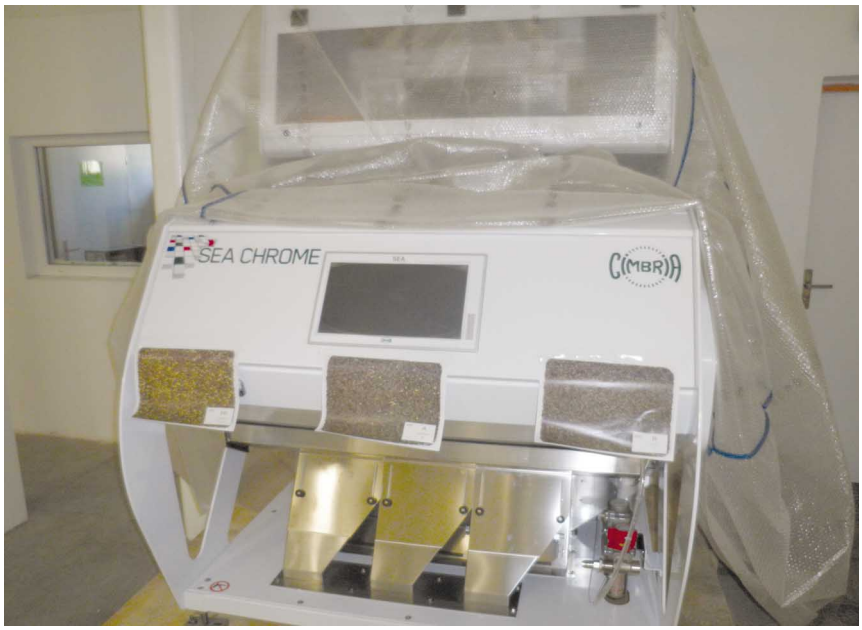
zuje dvě ekologické farmy o rozloze 350 ha. Zde se produkuje až 1/3 produktů pro vlastní výrobu. Pěstuje se zejména pohanka, špalda, červená pšenice a další.

V nabídce je již 1400 druhů certifikovaných výrobků v kvalitě BIO. Výroba se stále zvyšuje, o čemž svědčí údaje o počtu balení, kdy v roce 2012 šlo o 3 miliony kusů, o rok později 3,6 milionu a v roce 2014 již 4 miliony kusů. Od počátku svého fungování se firma zaměřuje na zpracování alternativních plodin, jako jsou pohanka, špalda či dvouzrnka. Z kapacitních důvodů zprovoznila uzavřený Češkův mlýn v Jarcové na Valašsku a navýšila produkci svých bio mouk. Činnost Češkova mlýna firma zahájila v listopadu 2014, kdy byl certifikován pro výrobu biopotravin nezávislou kontrolní organizací KEZ, o.p.s. V Češkově mlýně se prozatím mele žito a pšenice setá. Do budoucna plánuje firma navýšení kapacity výroby o 100% a celkový roční výkon 3 000 tun mouky. Výsledky a vývoj firmy jsou jistě chvályhodné. Není tedy divu že se firma PRO-BIO, s.r.o., stala vítězem soutěže TOP odpovědná firma 2014 v Olomouckém kraji.

Ale zpět k BIOSLAVNOSTEM. Odpolední a noční hodiny patřily především hudebnímu programu. Se skupinou Hromosvod vystoupil folkový klasik Vladimír Merta a festival svým energickým výstupem završilo seskupení muzikantů SUPERGROUP.CZ.

Další ročník BIOSLAVNOSTÍ se koná v sobotu 9. července 2016.

PAVEL FILIP



Trh s bioprodukty

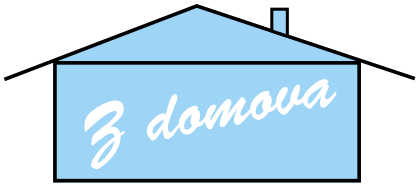
V České republice v současnosti podniká v ekologickém zemědělství přes 4220 zemědělců a 518 výrobců biopotravin. Ke konci roku 2013 celková výměra ekologicky obhospodařovaných ploch představovala 494 tisíc hektarů, což je 11,7 procenta z celkové výměry zemědělské půdy. Průměrná velikost ekofarmy byla na konci roku 2013 ve výši 126 hektarů. To převyšuje průměr v EU-27, který je 40 hektarů. V bio kvalitě se dnes nabízejí prakticky všechny druhy potravin.

V oboru škrobárenství je významná firma Amylon. Nabízí pudinky, směsi na přípravu pizzy, knedlíků a palačinek, ale i vanilkový cukr a další přísady do pečení. S biomasem přichází třeba firma Biopark. Ta také zajišťuje společný odbyt a finalizaci zemědělských produktů pro ekologické zemědělce. Patří také k největším dodavatelům českých biopotravin do prodejen zdravé výživy i obchodních řetězců v České republice a na Slovensku. V projektu biohovězí je zapojeno 150 českých farem z podhorských oblastí. Bezlepkové potraviny a extrudované výrobky v podobě křehkých chlebů a instantních polotovarů nabízí společnost Extrudo Bečice. Polabské mlékárny jsou jedním z nejvýznamnějších výrobců tvarohů. Mražené a sušené lesní ovoce, šťávy a jáhly nabízí společnost Solex Agro. Speciální čaje zase firma s příznačným názvem Čajová květina. Sladké biosušenky a slané biokrekry nabízí Biopekárna Zemanka. Biozeleninu pak pěstuje Miloš Kurka v Červníkovicích na Královéhradecku. Ekologické zelinářství sází na pečlivou ruční výrobu, a to jak na poli, tak při zpracování. Josef Sklenář chová v Sasově přeštická prasata a vyrábí biosádlo doplněné o výluh z konopí. Přeštické černostrakaté prase je v České republice vyšlechtěno, ale trochu se na něj pozapomnělo. Petr Marcinčák pěstuje révu v mikulovské vinařské podoblasti a může se pochlubit biovínem.

Význam v rozvoji tohoto sektoru mají také Svaz ekologických zemědělců a Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin PRO-BIO, které se letos sloučily v jedinou organizaci, zastupující zájmy ekologických zemědělců a výrobců biopotravin. Nabízí odbornou podporu v podobě poradenství, vzdělávání, vydává informační materiály. Zajímavý je svépomocný fond, který poskytuje půjčky svým členům. Svaz má 606 členů, z toho je 50 bioprodejen a 139 členů PRO-BIO ligy.

Svaz mlýnů je spolkem

Valná hromada Svazu průmyslových mlýnů ČR, která se konala 14.5.2015 v Průhonicích u Prahy, schválila nové stanovy a podle Občanského zákoníku se svaz stal spolkem. Zaměření činnosti a hlavní priority zůstaly stejné. Svaz se snaží více systematizovat svou informační činnost, dále chce pokračovat v poradenské činnosti, a to zejména v souvislosti s novým programovým obdobím Programu rozvoje venkova, pokračovat bude ve vzdělávacích aktivitách pro pracovníky v oboru, včetně poskytování akreditovaných zkoušek profesních kvalifikací. Staronovým úkolem je větší působení směrem k veřejnosti, s využitím finančních podpor. Aktuálnost tohoto úkolu souvisí mimo jiné i s kampaní proti lepku, ale také s dlouhodobým trendem poklesu spotřeby výrobků z obilovin. Prvořadým úkolem rovněž zůstává zastupování zájmů mlynářů při zajišťování surovin pro mlýnskou výrobu. Tento úkol je velmi složitý, protože prakticky nelze ani z pozice státu, natož svazu, ovlivňovat trh z hlediska množství produkce a cen. Ceny navíc nepříjemně kolísají, což způsobuje ekonomické problémy firem. Vzhledem k tomu, že se touto otázkou zabývá i Evropská mlynářská asociace, nesmíme takříkajíc házet flintu do žita. Zvoleno bylo nové představenstvo ve složení: Pavel Hrdina (předseda), Stanislav Alt (místopředseda), Břetislav Pszczolka, Jaroslav Horák, Jan Kantorek, Aleš Ressler a Pavel Filip. Dozorčí a rozhodčí komise ve složení: Josef Vítek (předseda), Petr Schaffer a Tomáš Franěk. Tato komise má podle nových stanov řešit spory, stížnosti a připomínky.



Intenzivnější kontroly

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZIF) zjistila v minulém roce celkem 4276 nevyhovujících šarží potravinářských výrobků. Je to o necelých 5 procent více než v roce 2013. Z toho 3974 bylo pozastaveno v maloobchodní síti, 183 ve výrobě, 89 ve velkoobchodě a 30 v ostatních provozech. Nejvyšší podíl závadných výrobků se vyskytl v sektoru čokolád a cukrovinek, kde požadavkům legislativy nevyhovělo 68 procent odebraných vzorků. Následuje segment medu s 67 procenty, dále přídatné a aromatické látky s 62 procenty, a dehydrovaných výrobků s 54 procenty. Pokračují vína, vejce a vaječné výrobky, jedlé tuky a oleje, zpracovaná zelenina, houby, nealkoholické nápoje a mléčné výrobky. Naopak nejméně závadných potravin inspekce zjistila u obilovin, kde nevyhověla pouhá 2 procenta, a u výrobků z brambor sedm procent.

SZPI spolupracuje s Celní správou ČR při kontrolách dovážených surovin. Všechny kontroly jsou zaměřené nejenom na bezpečnost potravin, ale také na jakostní parametry. SZPI disponuje dvěma špičkovými laboratořemi, které se mimo jiné zaměřují na komplexní analýzy vína a odhalování podvodů u kakaa, čokolády, ovocných výrobků, doplňků stravy, výrobků z ryb a mnoha dalších komodit.

SZPI provedla v minulém roce celkem 35361 kontrol. Od začátku ledna 2015 může SZPI společně s krajskými hygienickými stanicemi kontrolovat i restaurace, jídelny, rychlá občerstvení a cukrárny. Za první tři měsíce 2015 dočasně uzavřela 55 provozů. Nejvíce šlo o pochybení v provozní hygieně a výskyt škůdců. Objevily se i případy zastavení provozu v průběhu rekonstrukčních prací. Při rekonstrukcích za provozu je vhodné informovat předem SZPI, a předejít následným nedorozuměním.

SZPI uložila v roce 2014 pokuty ve správních řízeních v celkové výši 99 429 300 korun.

Ze zprávy Evropské mlýnské asociace

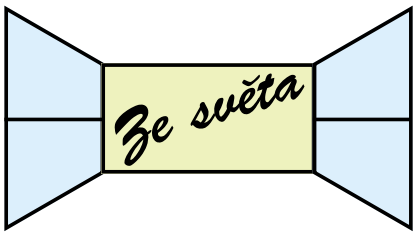
Mezi hlavní priority Evropské mlýnské asociace stále patří:

1) bezpečnost a kvalita vyráběných potravin,
2) udržitelná produkce s maximálním využitím vstupních surovin, včetně omezením tvorby odpadů,
3) zdraví a výživa.

Hlavním posláním a prioritním cílem jsou a vždy budou také otázky konkurenceschopnosti a inovativnosti mlýnského oboru. Odborníci asociace analyzují kvalitu a bezpečnost mlýnských výrobků, prosazují správnou výrobní praxi a zprostředkovávají kontakty s vědou a výzkumem. Politikou asociace je vytváření volného podnikatelského prostředí a odmítání nadměrných regulačních zátěží. Nelehkým úkolem je zajištění konkurenčního přístupu k surovinám v požadované kvalitě a množství, včetně řízení extrémní cenové volatility. Cílem asociace je rovněž usnadnit restrukturalizaci mlynářství na úrovni EU, aby se snížily přebytečné výrobní kapacity. Velké úsilí věnuje zachování dostatečné vývozní činnosti mlýnských výrobků.

Z hlediska bezpečnosti potravin a krmiv asociace v posledním období řešila především: námel a námelové alkaloidy, rezidua Sterigmatocystin pirimifos-methyl (p-Me), křížovou kontaminaci alergeny a potravinářské přídatné látky.

Pokud jde o námel, asociace podpořila návrh maximálního limitu 0,05% v obilí určeném k lidské spotřebě. Podpořili také třídění a čištění obilovin již v centrálních skladech. Pokud jde o námelové alkaloidy, tak požadavek na stanovení maximálních limitů zatím pozastavili. Asociace se účastní monitorování EFSA pro sterigmatocystin. Nejvíce náchylné



ke kontaminaci jsou zrna rýže a ovsa. Pro pirimifos-methyl bylo podpořeno zachování limitu 0,01 mg/kg, vzhledem k riziku křížové kontaminace v silech. Pokud jde o křížovou kontaminaci alergeny, pozornost je zaměřena na sóju, hořčici a vlčí bob. V tomto směru je důležitá spolehlivost technologie čištění zrna před mlýnským zpracováním.

V otázkách konkurenceschopnosti se pozornost soustředí na evropský trh s cennými papíry komodit, které mlýnské společnosti stále více využívají pro zajištění rizika kolísání cen obilí. Diskutuje se směrnice ohledně finančních nástrojů. Starosti způsobuje i připravovaná Transatlantická dohoda o obchodu a investicích, která předpokládá volný obchod mezi EU a USA. Průměrný mlýn v USA totiž produkuje 13 krát tolik jako průměrný mlýn v EU, ale v EU je také strukturální nadbytečná kapacita a stagnující spotřeba chleba. Rozdíly jsou také u nákladů na energie. Asociace současně poukázala na problematiku GMO a používaných pesticidů v USA, které jsou v EU zakázány. Evropská komise zatím přislíbila, že bude přistupovat k mouce, jako ke strategické surovině. Vzájemný obchod mezi USA a EU je doposud bezvýznamný. Větší nebezpečí představuje Turecko a Rusko.

Propagační kampaň zaměřená na vytváření pozitivních zpráv o mouce a chlebu, má být předložena v lednu 2016 a realizována na úrovni EU i v členských státech. Nové nařízení bylo oficiálně přijato dne 22. října 2014 a umožní spolufinancování EU na podporu chleba a pekárenství ve vnitřním trhu.

Členskou základnu tvoří národní mlýnská sdružení z 27 evropských zemí. Ty pak představují více než 90% mlynářské kapacity v Evropě.

Členy Evropské mlýnské asociace jsou: Rakousko, Belgie, Bulharsko, Chorvatsko, Kypr, Česká republika, Dánsko, Estonsko, Finsko, Francie, Německo, Řecko, Irsko, Itálie, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Nizozemí, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Španělsko, Švédsko, Spojené Království.

Přidruženými členy jsou: Švýcarsko, Island a Turecko.

caha spol. s.r.o.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO POTRAVINÁŘSTVÍ A ZEMĚDĚLSTVÍ

www.caha-pce.cz

- dodávky investičních celků
- rekonstrukce technologických uzlů
- výroba kusových strojů, náhradních dílů a funkčních částí jednotlivých zařízení
- poskytování komplexních služeb zahrnující projekční a poradenskou činnost
- dle požadavků zákazníka provádíme záruční a pozáruční servis
- údržba a úpravy technologií
- montáže strojů a technologických celků včetně zaškolení obsluhy

Dny chleba v Pardubicích - 21. ročník

Dny chleba, které se letos uskutečnily 4. června v Pardubicích, se staly především soutěží o Chléb roku a příležitostí k setkání pekařských odborníků a dodavatelských firem. Celé akce se zúčastnilo přes 400 pekařských odborníků a hostů. Ve výstavní části se prezentovalo 50 dodavatelských firem. Je trochu škoda, že sem nemá přístup veřejnost, která by jistě ocenila kvalitu předváděných chlebů a dalších pekařských výrobků.

Vlastní soutěž se uskutečnila již popáté v partnerství se společností Tesco Stores ČR. Vítězné chleby Tesco zařadí do svého sortimentu. Tím se zvýšila atraktivita celé této akce a zájem pekařských firem o účast v soutěži. Letos se utkalo 65 soutěžících vzorků. Tradičně se soutěžilo ve dvou zavedených kategoriích: o nejlepší konzumní chléb z průmyslových pekáren a o nejlepší řemeslný chléb, který je vyráběn s vyšším podílem ruční práce. Novinkou byla kategorie Chléb bez hranic, která je určena pro chlebové speciality. Kvalitu posuzovalo 15 zkušených odborníků s využitím propracovaného 100 bodového systému. Vítězem obou tradičních kategorií se stala ENPEKA a.s. – pekárna Žďár nad Sázavou. V nové kategorii Chléb bez hranic zvítězila firma Jizerské Pekárny spol. s r.o.

Soutěžilo se také o Atraktivní výrobek roku, kde se přihlásilo 12 výrobků. Vítězem v kategorii pekařský výrobek se stal Bohumil Kubíček z firmy NOPEK a.s.. V kategorii cukrářský výrobek zvítězila Martina Přenosilová ze Střední školy gastronomie a služeb Nová Paka.

Odborný seminář na letošních Dnech chleba se mimo jiné zabýval otázkou návratu k tradičnímu kvasovému chlebu se zvonivou kůrkou a vonící střídou a renezance voňavého pečiva s pšeničným omládkem. Pokřtěna zde byla i nová odborná publikace, kterou vydává Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR.

Mlynářské noviny, vydává Svaz průmyslových mlýnů České republiky v edici Mlynáři, řídí dr. Pavel Filip.
Adresa redakce: Marie Cibulkové 394/19, 140 00 Praha 4, tel./fax: 241 401 892 - 3, E-mail: info@svazmlynu.cz
DTP Rudolf Schuber. Tiskne Nová tiskárna Pelhřimov s.r.o. Krasíkovická 1787, 393 01 Pelhřimov.

ISSN 1214-6374, verze ON-LINE 1802-1921