září | 2022

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

PAŠTIKY, KTERÉ MAJÍ GRÁDY

str. 04 až 06

Novinky z českého předsednictví

str. 03

Lovíme BIO

str. 07

„Smažte“ dluhy

str. 08

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

v rámci českého předsednictví jsme v Praze hostili neformální zasedání ministrů zemědělství Evropské unie. Jeho hlavními tématy byly potravinové zabezpečení a role evropského zemědělství a potravinářství v udržitelné globální produkci potravin. Musím říct, že naše diskuse byla velmi podnětná s mnoha úkoly do budoucna. Přestože je v Evropské unii dostatek potravin, koronavirová pandemie a ruská invaze na Ukrajinu potravinovou krizi ve světě prohloubila. V Unii máme zásadní úkol, a to udržitelně zvýšit zemědělskou produkci, snížit plýtvání potravinami a zajistit, aby lidé po celém světě měli přístup ke kvalitním potravinám. Možná nastal čas na přehodnocení některých tradičních přístupů v produkci potravin ve prospěch nových moderních technik. Díky využití inovací, výsledků výzkumu a moderních technologií, včetně precizního zemědělství se může kromě jiného nadále snižovat spotřeba pesticidů a hnojiv při zachování nezbytné produktivity. A právě o moderních technologiích, jako jsou například nové genomické techniky, o klimatické změně a odolnosti některých plodin na našem neformálním zasedání hovořili a obohatili nás o nové poznatky experti jako profesor Miroslav Trnka z Mendelovy univerzity v Brně a doktor Roman Hobza z Akademie věd. Dozvěděli jsme se mimo jiné, že v důsledku klimatické změny nastane největší ohrožení produkce pšenice, která je obilninou světového významu, právě v hlavních produkčních oblastech. To je riziko, které nesmíme podcenit. Naštěstí máme řadu řešení na dosah, zejména pokud jde o moderní metody šlechtění zemědělských plodin. A pozitivní je, že tato řešení nejsou drahá a nevyžádají si miliardové investice, ale pouze změnu zastaralého legislativního rámce, kterým EU reguluje využití moderních metod šlechtění rostlin. Naší povinností je zareagovat a nastavit moderní pravidla, které zajistí bezpečnou, environmentálně, sociálně a ekonomicky udržitelnou produkci potravin, energie a surovin. Proto jsem rád, že komisař Janusz Wojciechowski jasně deklaroval připravenost Evropské komise předložit v krátké době návrhy předpisů, týkajících se šlechtění rostlin, které dosavadní problémy pomohou vyřešit.

Zdeněk Nekula
ministr zemědělství

OBSAH:

EKONOMIKA

VEDEME EVROPU
Přečtěte si aktuální informace tématech českého předsednictví předsednictví EU.

03

ROZHOVOR

VÝROBCE PAŠTIK BABINEC: MÁME SVĚTU CO UKÁZAT
O výrobě paštik a masových konzerv s majitelem firmy Čongrády paštiky Tomášem Babincem.

04

SPOTŘEBITEL

ZE SVĚTA BIO
Projekt „Lovíme BIO“ pomáhá najít cestu k biopotravinám a informacím ze světa ekologického zemědělství.

07

EKONOMIKA

MILOSTIVÉ LÉTO 2
V druhém kole akce Milostivé léto mohou lidé vyřešit své dluhy až do 30. listopadu.

08

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH
Souhrn nejdůležitějších zemědělských událostí.

09

SPOLEČNOST

UNIJNÍ MINISTŘI ZEMĚDĚLSTVÍ V ČESKU, POMOZTE SÁZET BUDOUCNOST
Přehled obrazem.

10

Na titulní straně: **Tomáš Babinec**

EKONOMIKA

VEDEME EVROPU

České předsednictví v Radě Evropské unie je v plném proudu, pojďte se s námi podívat na některá témata, o kterých na jednáních diskutujeme.

Potravinové zabezpečení

Přestože potravin je v Evropské unii dostatek, pandemie a ruská invaze na Ukrajinu prohloubila potravinovou krizi ve světě. V Unii máme zásadní úkol, a to udržitelně zvýšit zemědělskou produkci, snížit plýtvání potravinami a zajistit, aby lidé po celém světě měli přístup ke kvalitním potravinám. Možná nastal čas na přehodnocení některých tradičních přístupů v produkci potravin ve prospěch nových moderních technik.

ministr Zdeněk Nekula

Věda a inovace

Věda, inovace a moderní metody šlechtění v zemědělství jsou jedněmi z hlavních témat jednání během našeho předsednictví. Nové trendy můžou v EU pomoct snížit používání pesticidů a hnojiv, při hospodaření s vodou nebo ve šlechtění nových odrůd odolnějších na extrémní výkyvy počasí, nové škůdce a choroby rostlin. Při zářijovém zasedání se unijní ministři shodli, že EU musí na vývoj moderních trendů co nejrychleji reagovat a nebránit inovacím. Důležitá je proto změna zastaralé legislativy, kterou Evropská unie reguluje využití moderních metod šlechtění rostlin. To nejen omezuje evropské zemědělce, ale vede i k odlivu špičkových odborníků do zemí mimo Evropskou unii, takže škody jsou mimořádné.

Situace na Ukrajině

Evropská unie bude i nadále pomáhat při přepravě zemědělských komodit z Ukrajiny. A to tak, aby export přes tzv. solidární trasy byl ještě efektivnější. EU proto zřídila síť kontaktních míst v členských státech a Platformu pro navazování obchodních kontaktů mezi EU a Ukrajinou. Jde o fórum, které spojuje ukrajinské zemědělce, logistické a dopravní subjekty a odběratele zemědělských produktů spolu s vnitrostátními orgány EU i Ukrajiny. Platforma nyní sdružuje více než 700 podniků v EU a na Ukrajině s cílem nalézt řešení pro vývoz zemědělských komodit z Ukrajiny.

Rybářská politika

Ve druhém pololetí každého roku se stanovují rybolovné kvóty pro jednotlivé členské státy. Česko jako vnitrozemský stát vede tuto diskuzi, která je důležitá i pro potravinové zabezpečení, protože lov ryb je zásadní pro většinu států EU. Zároveň je nutné zabývat se také udržitelností a péčí o moře a oceány. Finální podmínky pro jednotlivé státy by měly být dojednány letos v prosinci.

ROZHOVOR

VÝROBCE PAŠTIK BABINEC: MÁME SVĚTU CO UKÁZAT

Konzervované výrobky Čongrády vycházejí z rodinné receptury, kterou vytvořil jeho dědeček. Tomáš Babinec pokračuje v tradici přípravy poctivých paštik ve firmě Čongrády paštik. Díky ní se tak vrací na stoly domácnosti výrobky zhotovené pouze z přírodních ingrediencí.

Vaše játrová paštika získala ocenění Regionální potravina Ústeckého kraje, má značku Klasa a byla oceněna i v soutěži Great Taste? Těší vás takový úspěch?
Naše játrová paštika je náš poklad. Děláme ji přesně tak, jak ji dělával náš dědeček Štefan Čongrády. Na receptuře, ani technologickém postupu se nic nezměnilo. Proto jsme hrdí na to, že všude, kam naši paštiku přihlásíme, získává ocenění. Vyrábíme i další produkty, ale játrová paštika je tou pravou Čongrády paštikou. Je to naše perla, signature produkt. O to více nás těší, když naše středoevropské chutě ocení i v zahraničí. Rádi děláme České republice a Slovensku dobré jméno v zahraničí.

Rádi děláme České republice a Slovensku dobré jméno v zahraničí.

Na veletrhu v Paříži jste dostali nabídku dodávat paštiku do Francie. Slyšel jsem, že jste odmítl, proč?
Rozhodnutí bylo jednoduché. V té době jsme neměli tak velkou kapacitu a vlastně ji nemáme ani dnes. Osobně mi také vadilo, že pouze nakupovali, neochutnávali, nezajímali se více o naše výrobky. Nakupovali na kontejnery. Bylo to opravdu jen o číslech, také to pro nás byl na začátku docela velký risk.

Francie je vyhlášená svými paštikami a nabízí jich nepřeberné množství, co vás na tak velkém trhu zaujalo?
Myslím, že to bylo specifikem našeho regionu, chuťovými preferencemi. Ale jak jsem se již zmínil, spíše chtěli vyzkoušet, jak bude jejich trh reagovat. Správně říkáte, že Francouzi jsou svými paštikami proslulí. Na jedné straně je pro nás ctí, že nás oslovili, na druhé straně jsou to velcí patrioti a jen tak si nenechají na trhu něco, ne produkt mimo Francii. Uvidíme časem, zda s nimi dokážeme vymyslet něco dalšího. Překvapil nás docela zájem z Asie. Tam byli více nakloněni našim chutím - česnek, majoránka, cibule a další.

Děláte paštiku podle rodinného receptu? Čím se liší od ostatních na trhu?
Stále tvrdím, že neděláme nic velkého a závratného. Vyrábíme produkty, které si lidé v minulosti vyráběli doma, na domácích zabíjačkách. Vyrábíme je z masa a koření, nepoužíváme chemické emulgátory, výrobky jsou pouze termosterilizované, zachovávají si přirozenou chuť.

Co je základem opravdu dobré paštiky?
Určitě je to tuk, přirozené ingredience. Tuk je nositelem chuti. Když mluvíme o masných výrobcích, jde samozřejmě o kvalitní maso. Neděláme nic světoborného, jen jednoduché věci, které se lidem líbí. Vycházejí z tradice řeznického řemesla.

Paštika z konzervy, ve sklenici nebo v misce - která je podle vás nejlepší?
Dávám přednost plechovkám, hlavně z praktického hlediska. Udržují výrobky v temnu, jsou lehké. Samozřejmě jíme také očima a zde jednoznačně vítězí sklo. Vypadá lépe na pohled, lidé sklenicím více důvěřují, protože do výrobku vidí. V dřívějších dobách plechovky neměly zrovna nejlepší pověst. Balilo se do nich vše možné. Chceme přispět ke zlepšení renomé plechovek.

Odkud získáváte maso, které zpracováváte?
Spolupracujeme s místními zemědělci a jatky. Našimi dodavateli jsou DK Zemědělská, Muuu Písek, Rabbit. Spolupráci stavíme na dlouhodobých vztazích. Na naše dodavatele máme opravdu štěstí.

Kolik plechovek měsíčně naplníte?
Naše produkce je poměrně sezonní. Nejvíce jich vyprodukujeme na podzim, před Vánocemi. To jsme schopni v případě poptávky vyrobit až 2 000 výrobků denně. Čísla závisí na konkrétním výrobku a jeho technologickém postupu.

Který produkt je u vašich zákazníků nejoblíbenější?
Naší perlou je játrová paštika, ale oblíbená je také Trhaná kachna, což je vlastně kachní konfit. Kachny a také zvěřina jsou velmi oblíbené.

Pokud se podíváme na cenu, vaše výrobky nepatří mezi nejlevnější. Jak se vám na trhu daří? Kde nebo komu prodáváte nejvíce?
Naše výrobky vyrábíme převážně z masa od českých výrobců. A české maso je paradoxně dražší než maso dovážené ze zahraničí. V naší zemi hraje velkou roli v ceně také lidská práce. Nemáme velkokapacitní technologii, efektivita naší výroby není tak vysoká. Učíme se za pochodu a postupně se snažíme zefektivnit výrobu.

Naši zákazníci jsou lidé, kteří vyznávají podobné hodnoty, o jakých zde mluvíme. Ti, kteří si cení kvalitních a místních potravin. Našimi největšími zákazníky jsou farmářské obchody, vinotéky a obchody s delikatesami. V klasickém retailu nejsme příliš úspěšní.

Je obtížné prosadit se na domácím trhu s potravinami?
Je těžké to posoudit. Postupně se rozvíjíme a postupně se nám otevírají příležitosti. Na začátku jsme oslovili farmářské obchody, a ty nás rády zařadily do své nabídky. Jednotlivé nabídky ke spolupráci přicházely postupně. Pokoušeli jsme se také expandovat do maloobchodu, ale tam jsme nebyli příliš úspěšní. Rozhodující je i cena, která není konkurenceschopná s většími výrobci. Když to shrneme, stále máme odbyt, máme dlouhodobé spolupráce, které nám ten odbyt zajišťují.

Spolupracujeme s místními zemědělci a jatky. Naše výrobky vyrábíme převážně z masa od českých výrobců.

Jsou Češi národem paštikářů, jak se o nich říká?
Myslím, že starší generace určitě ano. Mezi mladými lidmi není o tento druh potravin příliš velký zájem. Je to dost podmíněno trendovostí. Mladá generace se dnes zabývá otázkami ekologie, dopadu zemědělství, způsobu zabíjení. Neříkám, že to má tak velký vliv na chování spotřebitelů, ale podepisuje se to na zájmu o paštiky a masné výrobky. Občas se nás někdo ptá, jestli plánujeme dělat veganské paštiky. Neříkám, že je to mimo naše zaměření, ale pro mě to musí být masová paštika. Sám jím zeleninové pomazánky, ale pro mě je paštika masová záležitost.

Naše legislativa je přísnější než v jiných evropských zemích, a díky tomu mají naše potraviny konkurenceschopnou kvalitu.

Paštika se zde nejčastěji jí namazaná na chlebu nebo s rohlíkem. Doporučili byste jiný způsob konzumace?
Kamarádi, kteří fungují na nějaké alternativní výživě, jako je low carb, proteinová strava a podobně, jsou zvyklí jíst paštiku na zelenině, třeba na paprice, na okurce, na salátových listech. Pokud chléb, tak pro mě opečený, pak paštika chuťově více vynikne. Někdy mám ale rád i bílé pečivo, na něm paštika chutná jinak než na chlebu. Rozhodující je také teplota, při které se paštiky podávají. Je to jako s vínem. Je třeba ji temperovat při pokojové teplotě.

Jaký nápoj se podle vás nejlépe hodí k paštice?
To je ošemetná otázka. Myslím, že je to o osobních preferencích. Někomu chutná s vínem, například s těžším červeným, jiným zase s vychlazenou Plzničkou. Špatný není ani rohlík s paštikou a čistou vodou. Mně osobně vyhovuje paštika podávaná s vínem nebo nějakým míchaným nápojem. Mám rád gin, a ten se skvěle kombinuje se zvěřinou.

Myslíte si, že se české výrobky mohou srovnávat se zahraničními?
Rozhodně ano. Nemáme se vůbec za co stydět. Naše legislativa je přísnější než v jiných evropských zemích, a díky tomu mají naše potraviny konkurenceschopnou kvalitu. Velká škoda je, že si prostě nevěříme. To je ostatně i náš případ, kdy nás v zahraničí oslovili ke spolupráci, my na ni však nepřistoupili. Je třeba dělat věci s rozmyslem. Ale pokud jde o srovnání českých výrobků se zahraničními, nejsme na chvostu a máme světu co ukázat.

Jaké jsou vaše plány do budoucna?
I přes měnící se situaci chceme zůstat na trhu. Chtěl bych, aby všichni naši zaměstnanci byli zdraví a mohli pracovat naplno. V době covidu jsme také dost poskočili, začali jsme plánovat vlastní novou výrobní halu, ale vzhledem k současné situaci jsme náš projekt pozastavili. Budovu, kterou jsme už koupili, budeme přestavovat. Největším plánem tedy bude posílit naše vlastní výrobní zařízení a určitě hledat způsoby, jak inovovat a zefektivnit naši produkci. To zahrnuje také zavádění nových produktů do našeho portfolia. Přizpůsobujeme se trhu. Uvidíme, kam nás naše cesta dovede.

SPOTŘEBITEL

ZE SVĚTA BIO

V září se každoročně koná rozsáhlá kampaň Září měsíc biopotravin a ekologického zemědělství, která má za cíl zvýšit spotřebu biopotravin u nás a podpořit ekologické zemědělství. Jedním z projektů, který tomu pomáhá, je i „Lovíme BIO“, finančně podpořený z dotací resortu nestátním neziskovým organizacím.

Popularizace ekologického zemědělství

Ekologické zemědělství je přirozený a moderní způsob hospodaření, který respektuje životní prostředí. Ekologičtí zemědělci se obejdou bez průmyslových hnojiv a pesticidů, barviv a jiné chemie. Zvířatům poskytují dostatek péče, kvalitního krmiva a životního prostoru pro pastvu i odpočinek. Na webu si můžete přečíst příběhy ekologických farmářů a vyhledat si svou nejbližší ekofarmu. V kalendáři najdete zajímavé akce v bio sektoru, k dispozici je také poradna. To vše usnadňuje propojení zájemců o biopotraviny s producenty.

Osvěta o biopotravinách a značce BIO

Díky garanci značky bio si člověk může snadno vybrat kvalitní potraviny, aniž by musel řešit jejich složení nebo se dopátrávat jejich původ. Lidé mají jistotu, že s certifikátem bio nakupují potraviny vypěstované a vyrobené bez negativních dopadů na životní prostředí, navíc ještě mohou mít dobrý pocit z toho, že podpořili zemědělce a výrobce, kteří zodpovědně hospodaří a podnikají. Projekt učí studenty vařit z biopotravin, organizátoři pořádají přednášky a semináře, školní exkurze na ekofarmy a každý rok organizují v Praze Biojarmark (ten letošní se koná už 8. října).

Biopotravina roku

Nejlepší biopotravinou roku 2022 je **Bio sýr s bílou plísní** z Ekofarmy Javorník ze Zlínského kraje, který zvítězil také v kategorii biopotravina živočišného původu. Mezi další oceněné výrobky patří: **Hovězí Sirloin steak stařený Bio z Mitrovského dvora**, který zvítězil v kategorii Steaková biomasa, **Tramín červený 2019, výběr z hroznů** z vinařství Víno Marcinčák Mikulov je vítězem kategorie Biovíno, **Džem Bio černý rybíz výběrový** od Marmelády Šafránka ovládl kategorii Biovýrobky pro gastronomii, **Sunday Morning bylinný čaj** od Štěpána Tolara z Native Waya obsadil první příčku v kategorii Biopotraviny rostlinného původu. Odborná porota vítěze vybírala ze 120 přihlášených produktů. Akci pořádá **PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.**

EKONOMIKA

MILOSTIVÉ LÉTO 2

Dlužníci mají jedinečnou a současně i poslední šanci na úhradu svých dluhů bez vysokých poplatků. Státní firmy a veřejné instituce jim je odpustí, pokud od 1. září do 30. listopadu dlužníci uhradí celou svoji zbývající jistinu dluhu (tedy původní dluh bez úroků, penále apod.) a k tomu zaplatí poplatek 1 815 korun exekutorovi, což je zpravidla výrazně méně než původní vymáhaná částka.

Akce se vztahuje na exekuce zahájené před 28. říjnem 2021 kvůli dluhům u:

- státu, samospráv, měst, úřadů,
- státních fondů a příspěvkových organizací, veřejných škol,
- městských, státních a polostátních firem (např. ČEZ, České dráhy či dopravní podniky),
- zdravotních pojišťoven, státních nemocnic,
- Českého rozhlasu či České televize.

Například v loňském roce Milostivé léto 1 využilo 32 dlužníků Státního pozemkového úřadu, kteří uhradili jistinu ve výši 2 333 451 Kč, na příslušenství (náklady řízení a úrok z prodlení) se upustilo od vymáhání dluhů ve výši 9 896 566 Kč.

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Pomoc Lesů ČR s energetickou krizí. Do vodního hospodářství směřovala podpora ve výši 4,6 miliardy korun. Státní pozemkový úřad je nejtransparentnější organizační složkou státu. Miliony navíc pro potravinové banky.

až 35

metrů krychlových dřeva si může každý občan koupit od státního podniku Lesy ČR. Cílem je minimalizovat dopady energetické krize na obyvatele. Podnik zveřejnil na svém webu jména kontaktních osob, které na lesních správách i závodech vyřizují žádosti o palivové dříví. Podle webového ceníku se dá dřevo koupit za 100 až 3 250 korun za metr krychlový. Záleží na kvalitě i způsobu prodeje. Více **zde**.

více než 4 600 000 000

korun jsme poskytli v loňském roce na vodovody, kanalizace, čistírny odpadních vod, protipovodňová opatření a další vodohospodářské stavby. Loni jsme spravovali 18 dotačních programů zaměřených na vodní hospodářství. Z vodovodů bylo loni zásobováno pitnou vodou 10,076 milionu obyvatel, tj. 96 % z celkového počtu obyvatel. Délka vodovodní sítě byla prodloužena o 1 093 kilometrů a dosáhla 80 197 kilometrů. V domech napojených na kanalizaci žilo 9,174 milionu obyvatel ČR, to je 87,4 % z celkového počtu obyvatel.

mezi nejtransparentnější

organizační složkou státu za rok 2021 je Státní pozemkový úřad. Podle K-Indexu (Index korupčního rizika) si od neziskové organizace Hlídač státu vysloužil 1,52 bodu, což odpovídá nejvyššímu ratingu A. Úřad tak navázal úspěchy z předchozích let. Ze všech hodnocených subjektů se SPÚ umístil na pátém místě. Výsledky Top 100 nejlepších subjektů si můžete prohlédnout **zde**.

20 000 000

korun navíc dostanou potravinové banky, a to v reakci na ruskou invazi na Ukrajinu a zhoršení finanční situace sociálně slabších skupin obyvatel. Cílem potravinových bank je snížit plýtvání potravinami a rozdělit zachráněné potraviny lidem na hranici hmotné nouze. Letos od nás tyto organizace získají celkem 103 milionů korun.

15 000 000 000

korun v příštích deseti letech investujeme do výzkumu, vývoje a inovací v zemědělství, potravinářství, vodním hospodářství a lesnictví. Vyplývá to z Koncepce výzkumu, vývoje a inovací Ministerstva zemědělství na léta 2023-2032. Vědecký výzkum se zaměří na tři klíčové oblasti: Bioekonomika, Smart zemědělství a Globální změny v biosféře.

UNIJNÍ MINISTŘI ZEMĚDĚLSTVÍ V ČESKU, POMOZTE SÁZET BUDOUCNOST

Ministři zemědělství zemí EU jednali v Praze o potravinovém zabezpečení a udržitelnosti zemědělství. Navštívili také několik farem, aby se seznámili se zemědělskou výrobou v Česku. Neformální zasedání ministrů organizuje každé předsednictví ve své zemi. Jde o diskuzi na vybrané téma, která slouží jako podklad pro další rozhodování.

Pomozte s obnovou našich lesů. Státní podnik Lesy České republiky pořádá třetí ročník lesnické akce pro veřejnost „Den za obnovu lesa“ v sobotu 15. října na 13 místech ve všech krajích. Více se o programu na konkrétních místech dozvíte **zde**.