

březen | 2016

# ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



## Potravinové banky: Druhá šance pro jídlo str. 03

**Vzestup agrárního obchodu** str. 04

**Palmový olej: Otázky a odpovědi** str. 05

**Co je u nás nového** str. 07

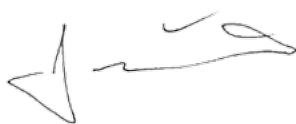
**Večeře s ministrem** str. 08

## ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

zažíváme již třetí zimu po sobě, kdy není mnoho sněhu. Takový průběh zimy není dobrý. Kdyby se mělo opakovat sucho, jaké bylo loni, může nás čekat katastrofální rok. Nejenže by negativně postihlo průmysl kvůli zásobování vodou, zemědělce, kteří by neměli čím zavlažovat, ale mělo by dopad i na zásobování obyvatel pitnou vodou. Dostáváme se do situace, že třeba měsíc a půl neprší, takže pro zemědělce, občana i pro průmysl se prostě vyčerpají přírodní možnosti, kde vzít vodu. Proto jsme na Ministerstvu zemědělství vytipovali nejvíce ohrožené oblasti, kde by mohly v budoucnu vzniknout nové přehrady jako součást boje se suchem. Konkrétně by to mohlo být u Pěčína na Rychnovsku na řece Zdobnici, ve Vlachovicích na Zlínsku na řece Vlárce. Další dvě vodní díla by mohla být u Senomat a Šanova na Rakovnicku. Není to ale tak, že za příštích deset let se tam začne stavět. Nebude to ani za mého působení a zřejmě ani za působení mého nástupce. Jde totiž v první řadě o to, mít vytipovaná území nějakým způsobem chráněna, případně mít alespoň studii proveditelnosti vodního díla. Jen pro zajímavost, zhruba od 16. století máme největší plochy lesů, ale ve vodních plochách máme deficit.

Příjemné čtení přeje



**Marian Jurečka**  
ministr zemědělství



## OBSAH:



### DOTACE

## POTRAVINOVÉ BANKY MAJÍ U NÁS ZELENOU

S cílem snížit plýtvání jídlem jsme se rozhodli finančně podpořit potravinové banky. Pomůžeme tak lidem na hranici hmotné nouze.

03

### VÝVOZ A DOVOZ

## BILANCE ROKU 2015

Dovozy i vývozy se ve srovnání s minulými roky výrazně zvyšují. Došlo tak ke snížení schodku českého agrárního obchodu.

04



### BEZPEČNOST POTRAVIN

## PALMOVÝ OLEJ: CO JE VŮBEC ZAČ?

O tom, co palmový olej obsahuje, zdali je zdravý škodlivý a dá-li se získat, aniž se kvůli němu ničí pralesy.

05

### VÝBĚR ZPRÁV

## CO BYSTE NEMĚLI PŘEHLÉDNOUT

Novinky z resortu – úspěchy z pivovaru i zdravé svačinky do škol.

07



### RECEPTY

## NA ČEM SI PAN MINISTR POCHUTNAL...

Kožešinové farmy, velkochovy, plýtvání potravinami. To jsou témata, která ministr probral na večeri u blogerky Lindy Müllerové.

08



## DOTACE

# POTRAVINOVÉ BANKY MAJÍ U NÁS ZELENOU

Rozhodli jsme se dát peníze bankám. Těm potravinovým. Začali jsme proto přijímat žádosti o podporu z nového programu na pomoc potravinovým bankám a dalším humanitárním organizacím. Jeho cílem je snížit plýtvání potravinami a usnadnit distribuci jídla lidem na hranici hmotné nouze.

V programu Podpora činnosti potravinových bank a dalších subjektů s humanitárním zaměřením jsme připravili 30 milionů korun. Jsou určené humanitárním organizacím a charitám například na rekonstrukci a výstavbu skladů i na jejich provoz, včetně mezd pro zaměstnance. Podmínkou je, aby organizace poskytovaly zdarma jídlo lidem v hmotné nouzi. Na provoz od nás mohou žadatelé dostat státní příspěvek do výše půl milionu korun, na rekonstrukci a výstavbu skladů až do jednoho milionu korun.

Žádosti o podporu přijímáme prostřednictvím Státního zemědělského intervenčního fondu do 29. dubna 2016. Již loni se nám podařilo s Ministerstvem financí dojednat, že za potraviny darované potravinovým bankám se platí minimální, případně nulová daň. Tím se obchodníkům snižují náklady a více je to motivuje věnovat potraviny na humanitární a charitativní účely. 🍏



### VYJÁDRĚNÍ MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ

Historicky poprvé z národních dotací finančně podporujeme provoz a rozvoj potravinových bank, aby bylo potraviny kde skladovat. Měníme i legislativu, aby využití potravin pro sociální potřeby bylo širší než dnes. V novele zákona o potravinách navrhujeme, aby výrobci a prodejci mohli charitám věnovat potraviny, které mají deformované obaly nebo špatnou velikost písma na obale, ale pro konzumaci jsou stále bezpečné.

**Marian Jurečka**  
ministr zemědělství



### VYJÁDRĚNÍ ČESKÉ FEDERACE POTRAVINOVÝCH BANK

Jsme rádi, že se Ministerstvo zemědělství rozhodlo finančně podpořit potravinové banky v ČR. Česká federace potravinových bank jich sdružuje už 14. Příspěvek MZe pomůže bankám pořídit vybavení, upravit sklady, stabilizovat a profesionalizovat tým, který z velké části nyní tvoří dobrovolníci. Potravinové banky mají za cíl nejenom zamezit plýtvání jídlem, ale i pomáhat lidem v nouzi. Díky finanční injekci budou moci lépe a rychleji shromažďovat přebytek jídla z farem, od výrobců a z obchodů. K dispozici bude tedy více potravin, které budou banky moci distribuovat charitativním a sociálním institucím pečujícím o lidi v tíživé sociální situaci. Rovněž tak vzniknou v potravinových bankách nová pracovní místa pro lidi, kteří jsou na trhu práce znevýhodněni a těžko shánějí práci.

**Fabrice Martin-Plichta**  
ředitel České federace potravinových bank

NA DUBNOVÝ  
MEZINÁRODNÍ VELETRH  
ZEMĚDĚLSKÉ TECHNIKY  
TECHAGRO JSME  
POZYVALI ODBORNÍKY  
Z VÝCHODNÍCH ZEMÍ  
(ÁZERBÁJDŽÁNU,  
BĚLORUSKA,  
KAZACHSTÁNU,  
MOLDÁVIE ČI  
UZBEKISTÁNU), ABY SE  
SEZNÁMILI S ČESKÝMI  
FIRMAMI A EXPORTNÍM  
POTENCIÁLEM.

## VÝVOZ A DOVOZ

# BILANCE ROKU 2015: ČESKÉ AGRÁRNÍ SALDO BYLO NEJNIŽŠÍ OD VSTUPU DO EU

Schodek agrárního zahraničního obchodu byl loni nejnižší od vstupu ČR do EU. Dosáhl hodnoty 18,4 miliardy korun, zatímco rok předtím to bylo ještě více než minus 19,7 miliardy korun, což je pokles přibližně o 6,5 procenta.

Obrat stoupl z 380 miliard korun v roce 2014 na 420 miliard v roce 2015. Ve srovnání s předešlými léty se dovozy i vývozy dlouhodobě zvyšují, přičemž export rostl už pátým rokem za sebou rychleji než dovoz. Právě to je důvodem, proč se snížil schodek agrárního zahraničního obchodu až na loňských 18,4 miliardy korun. To je nejnižší hodnota od roku 2000.

Konkrétně se loni vyvezly z ČR zemědělské výrobky v hodnotě přibližně 201 miliard korun (v roce 2014 to bylo zhruba za 180,2 miliardy). Vývoz tak ve srovnání s předložskem vzrostl o 11,5 %. Dovoz dosáhl 219,4 miliardy (v roce 2014 se blížil hodnotě 200 miliard korun).

K nejvíce exportovaným položkám patřily například pšenice, káva, cigarety, přípravky k výživě zvířat, čokoláda a pivo. Nejčastěji se dováželo třeba vepřové maso, pekařské zboží, káva, čokoláda, sýry, víno, rajčata nebo limonády.

Český zahraniční obchod se zemědělskými produkty a potravinami tak dokázal dobře fungovat i v situaci, kdy trh silně ovlivňuje přetrvávající ruský zákaz dovozu jídla z EU a dravější konkurence zboží z ostatních zemí Evropské unie.

Agrární vývoz směřoval především na Slovensko (23,6 %), do Německa (20,1 %), Polska (11,3 %), Itálie (6,6 %), Rakouska (6,1 %), Maďarska (4,1 %), Francie (3,5 %) a Velké Británie (2,9 %). Meziročně se hodnota vývozu do všech těchto zemí větší nebo menší měrou zvýšila. Český agrární dovoz pocházel zejména z Německa (20,9 %), Polska (19,0 %), Nizozemska (7,2 %), které se posunulo před do té doby třetího nejvýznamnějšího dodavatele Slovensko (6,8 %), z Itálie (5,5 %), Španělska (5,2 %), Maďarska (3,7 %), Rakouska (3,6 %) a Francie (3,2 %).

Vývoj Agrárního zahraničního obchodu ČR v letech 2009 až 2015 (mld. Kč)

| Ukazatel | Obrat AZO | Agrární vývoz | Agrární dovoz | Saldo AZO | Stupeň krytí dovozu vývozem (%) | Podíl salda na vývozu (%) | Podíl obratu AZO na obratu celk. ZO (%) | Podíl agrárního vývozu na celk. vývozu (%) | Podíl agrárního dovozu na celk. dovozu (%) |
|----------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2009     | 235,4     | 101,7         | 133,7         | -32,0     | 76,1                            | 31,5                      | 5,7                                     | 4,8                                        | 6,7                                        |
| 2010     | 245,4     | 105,4         | 140,0         | -34,6     | 75,3                            | 32,9                      | 5,0                                     | 4,2                                        | 5,8                                        |
| 2011     | 277,1     | 120,4         | 156,7         | -36,3     | 76,8                            | 30,1                      | 5,0                                     | 4,2                                        | 5,8                                        |
| 2012     | 321,3     | 148,3         | 173,0         | -24,7     | 85,7                            | 16,7                      | 5,5                                     | 4,8                                        | 6,3                                        |
| 2013     | 345,3     | 160,6         | 184,7         | -24,1     | 87,0                            | 15,0                      | 5,8                                     | 5,1                                        | 6,5                                        |
| 2014     | 380,2     | 180,2         | 199,9         | -19,7     | 90,2                            | 10,9                      | 5,6                                     | 5,0                                        | 6,2                                        |
| 2015     | 420,3     | 201,0         | 219,4         | -18,4     | 91,6                            | 9,1                       | 5,7                                     | 5,2                                        | 6,3                                        |

**EVROPSKÁ LEGISLATIVA  
UKLÁDÁ POVINNOST  
UVÉST NA OBALE  
VŠECHNY JEDNOTLIVÉ  
OLEJE PŘÍTOMNÉ  
V POTRAVINÁCH.**

## **BEZPEČNOST POTRAVIN**

# **PALMOVÝ OLEJ: CO JE VŮBEC ZAČ?**

Vzhledem k tomu, že se používání palmového oleje v potravinářství stalo v poslední době velmi diskutovaným tématem, připravili jsme pro vás odpovědi na nejčastější otázky.



### **Z ČEHO SE ZÍSKÁVÁ PALMOVÝ OLEJ A CO OBSAHUJE?**

Palmový olej se získává z oplodí palmy olejné. Hlavními složkami jsou kyselina palmitová (45 %) a kyselina olejová (38 %), kromě těchto složek je palmový olej zdrojem poměrně velkého množství vitamínu E a přírodních karotenů. Kyselina palmitová a kyselina stearová (8 %) patří mezi nasycené mastné kyseliny a díky tomu je palmový olej vhodný pro použití v potravinářství – disponuje vhodnou strukturou (je pevný, tvárný, bez zápachu), má výbornou oxidační stabilitu, kdy je stálý i při vysokých teplotách. Toho se využívá zejména při smažení (olej se nepřepaluje, nevznikají sloučeniny, které způsobují nepříjemné pachy apod.).

### **PROČ A KDE SE POUŽÍVÁ PALMOVÝ OLEJ?**

Palmový olej se používá nejen v potravinářství, ale přidává se i do mýdel, kosmetiky, čisticích prostředků, je také důležitou složkou při výrobě biopaliv. V potravinách nahradil palmový olej dříve používané častěji ztužené tuky, které obsahovaly větší

množství transmastných kyselin (zvyšují hladinu celkového cholesterolu, snižují hladinu HDL [dobrého] cholesterolu). Palmový olej se nepoužívá pro výrobu základních potravin vyjma margarínu. Používá se zejména pro výrobu sladkých (sušenky, müsli tyčinky, zmrzlina, čokoláda, čokoládové krémy) a slaných pochutin (krekry, bramborové lupínky). Díky jeho vlastnostem se např. čokoládové cukrovinky za běžných teplot nerozpouštějí a zachovávají si svoji konzistenci.

### **JAK SE DOZVÍM, ŽE POTRAVINA OBSAHUJE PALMOVÝ OLEJ?**

Evropská legislativa ukládá povinnost uvést na obale všechny jednotlivé oleje přítomné v potravinách. U olejů a tuků „rostlinného původu“ je povinné doplnění konkrétního druhu; tedy v případě oleje z palmy olejné a všech jeho frakcí je uvedena složka „palmový olej“ nebo „palmojádrový tuk“. Spotřebitel je proto vždy informován o přítomnosti tohoto druhu oleje v potravine a na základě této informace se může rozhodnout o koupi výrobku. ➔

**PALMOVÝ OLEJ  
NESMÍ POCHÁZET  
Z PŮVODNÍCH  
PRALESNÍCH  
OBLASTÍ NEBO  
OBLASTÍ S VYSOKOU  
CHRÁNĚNOU  
HODNOTOU.**



#### **PŘEDSTAVUJE KONZUMACE PALMOVÉHO OLEJE ZDRAVOTNÍ RIZIKO?**

V potravinářské výrobě je palmový olej často používán s jinými tuky a oleji, které pak společně určují složení mastných kyselin a tím i účinky na zdraví. Všechny oleje a tuky obsahují nasycené i nenasycené mastné kyseliny. V souvislosti s konzumací palmového oleje nebyly prokázány žádné zdravotní problémy specifické právě pro tento olej. Překročení doporučeného příjmu nasycených tuků, z jakéhokoli zdroje, je nežádoucí, zejména kvůli zvýšenému riziku vzniku aterosklerózy při konzumaci vyššího množství potravin, které obsahují nasycené mastné kyseliny.

#### **LZE NAHRADIT PALMOVÝ OLEJ JINÝMI ROSTLINNÝMI OLEJI?**

Palmový olej je oproti dalším rostlinným olejům (které je nutno zpracovat, aby měly požadovanou strukturu) ekonomicky výhodnější. Výnosy palmového oleje jsou několikanásobně vyšší než u dalších rostlinných olejů (sójový, řepkový, slunečnicový apod.), což také znamená menší pěstební plochu než u ostatních olejnin, aby bylo dosaženo stejného objemu. Co se týká cen, v lednu 2016 se za kilogram palmového oleje platilo zhruba 14,50 Kč, za stejné množství řepkového oleje kolem 21 Kč. Rovnocenná náhrada za palmový olej (tj. rostlinný tuk, který by byl při pokojové teplotě přirozeně v pevném skupenství, vyznačoval by se stejnými funkčními vlastnostmi, a byl by v dostatečném množ-

ství k dispozici) v současném potravinovém průmyslu v podstatě neexistuje. V případě použití řepkového oleje je nutné tedy přičíst další náklady, které vzniknou potřebnou přeesterifikací řepkového oleje, aby dosahoval takových vlastností jako palmový olej. Řepkový olej je proto ekonomicky nevýhodnou alternativou jak pro výrobce, tak pro spotřebitele.

#### **LZE ZÍSKAT PALMOVÝ OLEJ I BEZ VEDLEJŠÍCH EFEKTŮ, JAKO JE NAPŘ. VYPALOVÁNÍ PRALESŮ V INDONÉSII?**

Produkce palmového oleje ovlivňuje životní prostředí zejména v oblastech, kde se palma olejná pěstuje nejvíce (Malajsie, Indonésie), dochází k nevratným ztrátám biologické rozmanitosti a úbytku živočišných i rostlinných druhů. Certifikace Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) je označení toho, že palmový olej byl vyroben bez zbytečného poškození životního prostředí nebo lidské společnosti a že je výrobek výsledovatelný v rámci dodavatelského řetězce. Palmový olej nesmí pocházet z původních pralesních oblastí nebo oblastí s vysokou chráněnou hodnotou. 🍌



## VÝBĚR ZPRÁV

# CO BYSTE NEMĚLI PŘEHLÉDNOUT

Ležák, plné, výčepní pivo. Novou vyhláškou měníme některá označení piv. Úspěšně se nám daří čerpat evropskou dotaci do projektu Ovoce a zelenina do škol. V příštích třech letech podpoříme zemědělský výzkum více než 180 miliony korun. Pojdte se podívat na další důležité zprávy uplynulého měsíce.

## ZLATAVÝ MOK ČEKÁJÍ ZMĚNY

Milovníci piv se však nemusí obávat – o ležák nepřijdou. Například jedenácti- a dvanáctistupňová spodně kvašená piva budou nadále nést označení ležáky. Oproti tomu svrchně kvašená piva se budou nazývat plná. Třináctistupňová a veškerá další vícestupňová piva, doposud označovaná jako speciální, budou nově v prodeji pod názvem silná piva. Piva mezi sedmi a deseti stupni ponesou nadále označení výčepní. Návrh nyní čeká tříměsíční notifikace v Bruselu. Vyhláška začne platit devět měsíců po zveřejnění ve Sbírce zákonů, výrobci tak budou mít dostatek času připravit se na změny ve značení piva, včetně možnosti doprodání výrobků uvedených na trh před účinností vyhlášky.

## OVOCI A ZELENINĚ SE DAŘÍ NAJÍT CESTU K DĚTEM DO ŠKOL

Příkladně čerpáme evropskou dotaci/podporu do projektu Ovoce a zelenina do škol. Můžeme totiž využívat i peníze určené původně jiným členským státům, které je vyčerpat nedokázaly. Čeští školáci tak navíc v loňském roce dostali zdarma zeleninu a ovoce za 64 milionů korun, v letošním za 47 milionů (celková výše podpory je podle odhadu 194 milionů korun).

Projekt Ovoce a zelenina do škol spustila EU v roce 2009. Je určený dětem z prvního stupně základních škol. Školy i děti dostávají ovoce a zeleninu zdarma.

## PODPORA VĚDY JE NAŠÍ BUDOUCNOSTÍ

V příštích třech letech podpoříme zemědělský výzkum více než 180 miliony korun. Vybrali jsme 29 výzkumných projektů, které přispějí ke zlepšení zemědělských postupů a technologií, lesního a vodního hospodářství.

Výzkumníci tak mohou využít peníze např. na projekty zabývající se půdoochrannými technologiemi a agrotechnikou polních plodin v suchých oblastech, efektivní produkci zemědělských plodin v měnícím se klimatu, ekologickým zemědělstvím. V oblasti živočišné výroby jde např. o problematiku diagnostiky onemocnění v chovech domácích plemen hospodářských zvířat, welfare prasat nebo udržitelnost chovu včel. Na vývoj nových plodin pro produkci potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou lze čerpat peníze v oblasti potravinářských produktů. Podpořeny budou i další projekty, jako jsou zlepšení hospodaření s vodou v krajině či rozvoj biodiverzity lesních dřevin i mimoprodukční funkce lesního hospodářství.

## NÁRODNÍ PODNIK BUDĚJOVICKÝ BUDVAR PŘEKONAL HISTORICKOU HRANICI 50 MILIONŮ HEKTOLITRŮ

Budvar překonal další magickou hranici ve své historii a potvrdil dlouhodobý trend vzrůstajícího zájmu o pivo značek Budweiser Budvar a Pardál. Celkový výstav piva uvařeného v tomto pivovaru přesáhl objem 50 milionů hektolitrů. V prvním roce od svého založení (hospodářský rok 1895/1896) byl výstav pivovaru 35 223 hektolitrů. K uvaření jednoho milionu hektolitrů potřeboval podnik pouhých 12 let – tato meta padla v roce 1907.

## RECEPTY

# NA ČEM SI PAN MINISTR POCHUTNAL...

Bloggerka Linda Müllerová v časopise *Apetit* pozvala našeho ministra na veganské jídlo a vyzvala k diskusi o problému velkochovů. Bylo by nezdvořilé toto pozvání odmítnout. Ministr zvedl telefon a blogerce zavolal, kdy může dorazit. A jak večeře dopadla? Jako předkrm Linda připravila zeleninovou sekanou s ostružinovou redukcí a domácím pečivem, následovaly slibované škubánky a večeři zakončili buchtičkami s krémem. Probrali spoustu věcí, velkochovy nevyjímaje.



### Pokud máte rádi škubánky, vyzkoušejte Lindin recept...

**Na škubánky:** 500 g brambor typu C, 150 g hrubé mouky, sůl

**Na dušené zelí:** 1 kg červeného zelí, 2 červené cibule, 1 kyselé jablíčko, hrst nakrájených rozinek, 2 lžíce drceného kmínu, 2 lžíce cukru, 2 lžíce octa, sůl a pepř

**Navíc:** 1 balení uzeného tofu, 2 červené cibule, rostlinný olej

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a dáme vařit do osolené vody (mělo by jí být právě tolik, aby byly brambory ponořené).

Jakmile jsou uvařené do poloměkka, odstavíme hrnec z plotny a polovinu vody slijeme. Brambory zasypeme moukou a druhým koncem vařečky do nich uděláme několik důlků tak, aby byla vidět voda na dně. Zakryjeme pokličkou a necháme 20 minut propařit na nejnižší teplotu.

Propražené brambory rozštoucháme, a jakmile směs získá správnou konzistenci (odlepuje se od stran hrnce), vytváříme z ní pomocí dvou lžic jednotlivé škubánky. Až trochu vychladnou a ztuhnou, opečeme je na oleji dozlatova.

Zelí rozdělíme na čtvrtky, vyřízneme z nich košťál a zbytek nakrájíme na jemné proužky. Jablíčko pokrájíme na kostičky a větší rozinky nasekáme.

Ve velkém hrnci necháme na oleji zesklivatět cibulku a přidáme k ní zbytek ingrediencí, tedy zelí (překvapivě), jablko, rozinky a všechna ostatní dochucovadla. Podlijeme půl hrnkem vody, teplotu stáhneme na minimum a necháme dusit pod pokličkou přibližně 50 minut doměkka. Nakonec můžeme ještě dochutit.

Tofu a cibulku nakrájíme na kostičky a osmahneme na dostatečném množství oleje dokrupava.



A CO TEDA JÍŠ?  
[WWW.ACOTEDAJIS.CZ](http://WWW.ACOTEDAJIS.CZ)