

duben | 2017

# ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

## Nový život v české krajině

**Vyznejte se ve značkách  
kvality potravin**

str. 03

**Renesance českého chřestu**

str. 06

**Konec plýtvání potravinami**

str. 10

**Poznejte farmáře**

str. 14

## ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

dlouhodobě usiluji o zlepšení agrárního zahraničního obchodu České republiky. Mým cílem je se do roku 2020 dostat v rámci salda na nulu. Nebýt zkrátka zemí, která má záporné saldo v oblasti agrárního obchodu. Jsem totiž přesvědčen, že nevyužíváme svého exportního potenciálu a neumíme na řadě trhů využít některých výhod v náš prospěch. Přitom se v řadě zemí máme o co opřít, a to o historickou znalost výrobců s označením Made in Czechoslovakia. Kvůli podpoře exportu jsme například zavedli pozice agrárních diplomatů, kteří mají pomáhat českým exportérům. Zatím máme čtyři – v Saúdské Arábii, Srbsku, Číně a v Rusku. Do několika měsíců by měli nastoupit do Libanonu a Spojených států a poté by měla být obsazena pozice v Japonsku. Plánujeme také místo agrárního diplomata v Íránu a zvažujeme společnou akreditaci pro Kubu a Mexiko. Finišujeme dohodu s Ministerstvem zahraničí o specializovaných místních silách, které budeme v pilotním projektu spouštět na Ukrajině a v Kazachstánu. Za jeden ze základních nástrojů pro pomoc českým firmám považují také zahraniční podnikatelské mise. Za poslední rok jsme takto s podnikateli navazovali nové obchodní kontakty například v Tanzanii, Zambii, Číně, Senegal, Nigérii, Turecku, Rusku či na Kubě. Letos chystáme i návštěvy Etiopie, Ghany nebo Angoly.



**Marian Jurečka**  
ministr zemědělství



## OBSAH:

### SPOTŘEBITEL

#### JAK SE VYZNAT VE ZNAČKÁCH KVALITY POTRAVIN?

Zda jsou potraviny kvalitní, nemusíte složitě hledat ve složení produktu. Poradíme vám, podle jakých značek kvality se orientovat.

03

### EKONOMIKA

#### ČESKÉ BÍLÉ ZLATO MÁ SVĚTOVÝ VĚHLAS

Málokde jsou tak ideální podmínky pro pěstování chřestu jako v Česku. Není proto divu, že na něj nedají dopustit ani šéfkuchaři ze zahraničí.

06

### ROZHOVOR

#### DO ČESKÉ KRAJINY SE VRACEJÍ VELCÍ KOPYTNÍCI

O tom, jak moc návrat zubrů a divokých koní české přírodě svědčí, jsme si povídali s Daliborem Dostálem, zakladatelem ochránářské společnosti Česká krajina.

07

### EKONOMIKA

#### MODERNÍ JE NEPLÝTVAT

Průměrný Čech vyhodí za rok až 170 kilogramů jídla. Přitom je jednodušší a šetrnější cestou vyřazené potraviny (avšak bezpečné) darovat. Poradíme vám kde.

10

### PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

#### ČERSTVÉ POTRAVINY AŽ DO DOMU

Díky bedýnkové distribuci ušetříte cestu do supermarketu. Čerstvá zelenina totiž poputuje ze záhonu pěstitele rovnou do vaší kuchyně.

11

### VÝBĚR ZPRÁV

#### ZKAŽENÉ MASO Z BRAZÍLIE, BOJ S KŮROVCEM I ČISTŠÍ OSTRAVA

Dobrých zpráv není nikdy dost. Proto jsme rádi, že se akce uklidíme Česko zúčastnilo přes 70 tisíc dobrovolníků a že jsme spustili Leteckou hasičskou službu. To však stále není vše.

12

### AKCE

#### PŘIJEĎTE ZA NÁMI NA FARMU A POZNEJTE FARMÁŘE

Od 13. května budete mít možnost ochutnat ty nejkvalitnější potraviny z rodinných farem. Začíná totiž již tradiční akce Poznej svého farmáře.

14

Na titulní straně: **Dalibor Dostál**  
Foto: **Michal Köpping**



## SPOTŘEBITEL

# JAK SE VYZNAT VE ZNAČKÁCH KVALITY POTRAVIN?

Na své stoly chceme jen to nejlepší. Ale jak v obchodech vybírat? Pokud nechcete v supermarketech trávit hodiny času tím, že budete zkoumat složení každého výrobku, můžete se orientovat podle značek kvality. Díky nim nemůžete vybrat špatně. O jaké značky konkrétně jde?

## ZNAČENÍ POTRAVIN LZE ROZDĚLIT DO ČTYŘ ZÁKLADNÍCH KATEGORIÍ:

1



**Kvalitní potraviny na národní úrovni**  
(KLASA, Česká potravina)

2



**Kvalitní potraviny na regionální úrovni**  
(Regionální potravina)

3



**Produkty ekologického zemědělství**  
– biopotraviny z ČR a EU (BIO Produkt ekologického zemědělství a Evropské logo pro ekologickou produkci)

4



**Potraviny opatřené značkami evropského systému ochrany názvu produktů**  
(Chráněné označení – ZTS, CHOP, CHZO)



### KLASA

Národní značka kvality KLASA je jedna z nejrozšířenějších a nejstarších (od roku 2003). Mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ji uděluje ministr zemědělství. Výrobci je propůjčena na tři roky, během nichž dozorové orgány (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa) provedou několik kontrol kvality. V současnosti logo nese více než 1 000 produktů od přibližně 200 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz).



### ČESKÁ POTRAVINA

Označit potravinu jako českou nebo ji prodávat s logem s českou vlajkou je od 1. ledna 2017 těžší. Co je tedy opravdu české? Mléko, víno a nezpracované potraviny (maso, ovoce, zelenina) může výrobce označit jako „české“ jen tehdy, když jsou nejen vyrobeny v České republice, ale současně stoprocentně pocházejí z českých surovin. U potravin, které tvoří více surovin, bude muset být obsah českých částí minimálně 75 %, jde především o případy, kdy se některé suroviny v Česku nevyskytují.



### BIO PRODUKT EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Národní grafický znak pro biopotraviny, podle proužků „biozebra“, doplňuje nápis „Produkt ekologického zemědělství“. V ČR slouží jako ochranná známka pro označení biopotravin a bioproduktů. Aby mohly produkty toto označení získat, musí pro ně být vystaven platný certifikát, který potvrzuje, že byly prověřeny některou z kontrolních organizací, které pověřuje náš úřad. Zemědělci například při rostlinné produkci nepoužívají pesticidy či minerální dusíkatá hnojiva. V živočišné produkci tyto farmy zohledňují životní potřeby chovaných hospodářských zvířat a zajišťují jim nadstandardní podmínky zejména povinným poskytnutím výběhů a pastvy, kvalitního ekologického krmiva a dostatečného životního prostoru.



### EVROPSKÉ LOGO PRO EKOLOGICKOU PRODUKCI

Evropské logo pro ekologickou produkci je na rozdíl od výše zmíněné „biozebr“ značením nadnárodním. Konkrétně jde o značení stanovené předpisy Evropské unie. Musí ji mít na svém obale každý produkt, který nese ve svém názvu slovní označení odkazující na ekologický způsob produkce (bio, eko, organic), a zároveň musí být kromě loga uveden i kód kontrolní organizace, která zkontrolovala plnění pravidel, a země původu zemědělských surovin.



### REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Podporujeme malé a střední producenty v krajích, proto jsme před sedmi lety přišli s modrozeleným logem, které má vazbu k regionu a tradici. Vedlejším motivem je ekologie – nakupováním od lokálních výrobců se zkrátí distribuční cesty. Značka Regionální potravina oceňuje nejlepší výrobky z každého kraje. Spotřebitelé si mohou zatím vybírat z více než 500 oceněných produktů. Ucelený přehled všech potravin, které již obdržely značku Regionální potravina, najdete na stránkách [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz).



### ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY (ZTS)

Je to označení zemědělského produktu či potraviny, které mají zvláštní povahu uznávanou EU. Musí se tedy nějakým způsobem odlišovat od ostatních výrobků nebo potravin stejného druhu a kategorie. Např. Lovecký salám a Špekáčky.



### CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU (CHOP)

Některé zemědělské produkty nebo potraviny mají dány své vlastnosti a kvalitu převážně prostředím, v němž jsou chovány nebo pěstovány. Zároveň jsou na tomto místě vyráběny, zpracovávány a připravovány. Tuto specifičnost mají např. Pohořelický kapr, Žatecký chmel, Nošovické kysané zelí či Věstarská cibule.



### CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ (CHZO)

Velmi podobné předchozímu (CHOP), ale ne tak přísné, protože se na určitém území nemusí daný výrobek kompletně zpracovávat. Stačí tedy, aby tam probíhala jen některá z fází výrobního procesu (příprava, výroba nebo zpracování). Např. Olomoucké tvarůžky, Hořické trubičky, Štramberké uši, Pardubický perník, Lomnické suchary, Třeboňský kapr, Karlovarské oplatky či Valašský frgál.



## EKONOMIKA

# ČESKÉ BÍLÉ ZLATO MÁ SVĚTOVÝ VĚHLAS

Chřest patří spolu s medvědí česnekem k prvním signálům jara. V minulosti se český chřest dodával na císařský dvůr ve Vídni, do Německa či do Říma. V 50. letech minulého století jej však komunisté, kteří tuto lahůdku považovali za buržoazní pochutinu, dokonce zaorávali. Dnes díky zemědělcům v Hostíně u Vojkovic na Mělnicku zažívá renesanci.

Chřest je považován za zeleninu králů, kdysi byl určen jen pro stoly bohatých. Například v roce 1990 stál kilogram chřestu 100 korun, a to při průměrném platu 3 000 korun. Tato doba je však pryč, dnes je dostupný všem.

Navíc o ten český je v zahraničí velký zájem. Pro jeho chuť si ho objednáva například královská rodina z Dubaje. Na vývoz však putuje z Hostína zhruba 30 procent produkce. Majitelé hostínské společnosti jsou totiž přesvědčeni, že většina produkce by měla zůstat doma.

Českým zemědělcům se vyplatí chřest pěstovat. Málokde jsou pro jeho pěstování tak dobré podmínky jako u nás: písčité půda a mírné podnebí. Navíc máme schopné pěstitele, kteří svou práci dělají kvalitně.

Tuzemský chřest má dva základní druhy – bílý a zelený. Ač jde o botanicky stejnou rostlinu, rozdíl mezi nimi je ve způsobu pěstování. Bílý roste v zemi, v tzv. kupkách či hrobech pod fólií, odkud je průběžně ručně sklizen poté, co jeho hlavička vykukne nad zem. Chuť čerstvého českého bílého chřestu je fantastická. Je neskutečně šťavnatý a sladký podobně jako nejlepší hrášek. Jeho špičky pak mají lehce ořechovou, zemitou chuť. Zelený chřest roste až nad zem, kde začne reagovat se světlem a díky slunci zelenat. Změní se jeho tvar a působením chlorofylu i chuť oproti jeho bílému tátovi. Zelený má nižší výnos a je dražší.

**Chřestová sezona trvá obvykle do konce června. Užijte si ji tedy dosyta.**



### KAM NA CHŘEST?

Sezona českého chřestu právě začíná. Tradiční slavnosti se letos v hostínské farmě konají v sobotu 6. května. Návštěvníci si budou moci koupit chřest za zvýhodněnou cenu, ale také ochutnat chřestové speciality, letos nově pivo a zmrzlinu. Přípravou jsou i ukázky pěstování, sklizně či přípravy. Slavnosti této lahodné zeleniny se uskuteční také od pátku 19. do neděle 21. května v Ivančicích na Moravě, které se i letos konají pod záštitou ministra zemědělství.

## ROZHOVOR

# DO ČESKÉ KRAJINY SE VRACEJÍ VELCÍ KOPYTNÍCI

New York Times, Washington Post, BBC, Die Welt, Focus, Libération. I přední světové noviny zaujal český projekt návratu zubrů, praturů a divokých koní do naší přírody. Kolik už jich v ČR je a co návrat těchto velkých kopytníků znamená? O tom jsme si povídali s Daliborem Dostálem, ředitelem ochranné společnosti Česká krajina.



**Před deseti lety jste založil společnost Česká krajina. Jak se zrodil nápad na návrat divokých koní, praturů a zubrů?**

Jako novinář jsem ve spolupráci s odborníky z Biologického centra Akademie věd České republiky a Jihočeské univerzity několik let popisoval projekty zaměřené na návrat velkých kopytníků realizované v zahraničí. Především vypouštění zubrů v Polsku, Německu nebo na Slovensku. Mysleli jsme, že se tématu chopí některá ze zavedených neziskových organizací. Nestalo se, a tak jsme se do toho pustili sami a založili společnost Česká krajina. Ta od počátku funguje na základě spolupráce s předními odborníky z akademické a univerzitní sféry. A to nejen jako projekt zaměřený na ochranu přírody, ale i na ekonomicky přijatelnou péči o krajinu. Prolínají se v něm jak prvky ochranné, tak zemědělské.

**Projekt návratu velkých kopytníků se stal před několika lety hodně**

**sledovanou zprávou z Česka. Na svých webech o něm informovaly také zahraniční listy a televize. V čem se český projekt liší od těch zahraničních?**

Právě díky úzké spolupráci s vědci a díky tomu, že jsme se mohli inspirovat příklady dobré praxe, ale i chybami a slepými uličkami v zahraničí, se v této oblasti stal náš projekt prvním na světě, kdy se v rámci jedné rezervace objevily všechny tři původní druhy velkých kopytníků Evropy. Tedy zubr, divoký kůň a pratur. To se psal rok 2015. O rok později jsme v rámci rezervace jako první na světě na jednom místě všechny tři druhy také rozmnožili. Zahraniční média však oslovilo také to, že se divocí koně a další kopytníci vrátili do bývalého vojenského výcvikového prostoru Milovice opuštěného někdejší sovětskou armádou. V době, kdy se vyostřuje mezinárodní napětí, to byla pro svět pozitivní zpráva.

### Do kterých dalších lokalit se snažíte tato zvířata vrátit?

Po Milovicích by se na jaře měli divocí koně objevit také na dvou místech v Národním parku Podyjí. Chystáme i další lokality ve Středočeském a Libereckém kraji. Celkem jsme v rámci metodiky certifikované Ministerstvem životního prostředí vytypovali 145 vhodných lokalit.



### Kolik divokých koní celkem v české přírodě žije?

V současné době chováme tři desítky dospělých divokých koní a na dvě desítky hříbat, šest dospělých praturů a pět mláďat. Ale je jaro, doba porodů, takže v době, kdy budou čtenáři číst tento rozhovor, budou už stavy zase jiné. V rezervaci žije rovněž osm dospělých zubrů s jedním mláďetem. Na rozdíl od dvou předchozích druhů však zubry v České republice nechováme pouze my. V několika chovech, včetně zoologických zahrad, žilo u nás loni 93 zubrů. Naše společnost zastupuje v České republice mezinárodní organizaci European Bison Conservation Center (EBCC) a každoročně sčítá tyto ohrožené živočichy na národní úrovni.

### Jak náročný je jejich chov?

S potřebným odborným zázemím, které máme díky úzké spolupráci s vědci, je chov velkých kopytníků poměrně nenáročný. Je potřeba poznamenat, že nám to usnadňuje řada vědeckých výzkumů, které monitorují etologii, zdravotní stav či výživu zvířat. Zvířata jsou plně soběstačná, jsou chována v přirozených skupinách a sama si bez péče člověka zajišťují potravu, rodí mláďata bez asistence a podobně. Působení člověka se omezuje na kontroly ohradníku, dostatku vody v napajedlech a kondice zvířat.

### Někteří mohou namítnout, proč vůbec velké kopytníky do přírody vracet. Bývala dříve tato zvířata na našem území?

Ano, zubři, divocí koně i praturí byli součástí naší přírody a patří mezi původní druhy. Svědčí o tom nejenom archeologické nálezy, vyobrazení pravěkých umělců, ale i řada místních názvů obcí či řek. Nejenže se v krajině vyskytovali, ale patřili k početně nejhojnějším lovným zvířatům, což se týká hlavně praturů a divokých koní. Právě důraz na původní a autentické kopytníky je klíčovou součástí projektu. Velcí kopytníci zmizeli z naší krajiny relativně nedávno, například zubři a praturí se tu pohybovali ještě ve středověku.

### Přírodní rezervace s divokými kopytníky jsou v bývalých vojenských prostorech. Jak je to možné? Copak vojáci udržovali pastviny?

Činnost armády ve vojenských prostorech napodobovala pohyby velkých stád původních kopytníků v krajině. Ať už pojezdy těžké techniky, nebo třeba přesuny vojáků. Nelesní společenství totiž potřebují neustálé narušování. Když armáda začala omezovat svůj výcvik, začaly převládat zdatné a agresivní druhy travin a pomalu mizet ohrožené rostliny a živočichové i z těchto posledních ostrůvků biodiverzity. Jejich záchrana pomocí konvenčních postupů, jako je kosení nebo pastva domácích zvířat, by byla nesmírně drahá a stejně by nepřinesla potřebný efekt. Jemnou mozaiku, kterou vytvářejí v krajině velcí kopytníci, totiž nelze napodobit. Proto jsme se rozhodli vrátit na úplný začátek a dát zpátky do krajiny původní velké kopytníky.

### V čem dalším mohou přírodě pomoci?

Velcí kopytníci úžasným způsobem pomáhají regeneraci krajiny a obnovení přirozených procesů, které v ní dlouhodobě fungovaly. Je to vidět na příkladu pilotního projektu v Milovicích, kde se původně zanedbané pozemky plné černých skládek staly útočištěm mnoha vzácných druhů. Raketově tam narostly počty dvou z nejvzácnějších druhů: hořce křížatého a modráška hořcového Rebelova. Vědci loni napočítali na polovině pastviny 226 kvetoucích trsů hořců, na více než polovině z nich byla nakladena vajíčka kriticky ohroženého motýla. Na pastvině se začalo dařit také řadě stepních druhů motýlů, kteří jinak v posledních desetiletích na většině území České republiky nezadržitelně mizí. Žijí zde







například ohniváček celíkový, modrásek černolemý, poměrně početná je populace modráska nejmenšího i ohroženého modráska hnědoskvrnného. Celkem tak na 40 hektarech pastviny vědci loni napočítali 59 druhů denních motýlů, bez vřetenušek, což představuje neuvěřitelných 42 procent druhů žijících v celé České republice. Z bezobratlých živočichů se loni v místě objevil také kriticky ohrožený koryš žábronožka letní, který v prostoru dnešní pastviny nebyl dříve zaznamenán. Z ptáků pastva podle výsledků monitoringu prospívá několika zákonem chráněným druhům. Například kriticky ohroženému strnadu lučnímu, který zde má největší populaci v Česku. Díky práci ochránců loni na pastvině úspěšně vyvedly početná mláďata dva páry silně ohroženého krutihlava obecného a v obou sezonách se úspěšně rozmnožily koroptve, tedy druh, který v posledních desetiletích vlivem nešetrného hospodaření plošně mizí v celé zemi.

#### **Mohou zvířata vidět návštěvníci lokalit?**

Obě pastviny je možné po jejich obvodu obejít, takže návštěvníci mají šanci zvířata z nějaké strany dobře vidět. To platí alespoň pro menší pastvinu na předměstí Milovic s divokými koňmi a pratury, kterou lze obejít přibližně za čtyřicet minut. Druhá pastvina bývalého milovického vojenského prostoru se nachází u Benátek nad Jizerou a má rozlohu sto dvacet hektarů, na nichž se pasou zubři. Tam se velmi často může stát, že návštěvníci zvířata nezahlednou, protože se na větší ploše mohou skrýt za terénní nerovnosti nebo v hustém porostu.

#### **Jak je to s agresivitou těchto zvířat?**

Zvířata nejsou agresivní, samozřejmě je nutno respektovat jejich velikost. Obě pastviny jsou ohrazené, takže by návštěvníci

určitě měli chodit jen po vnější straně. Na malém, omezeném prostoru by se zvířata mohla cítit člověkem ohrožená.

#### **Čeho bychom se měli ještě vyvarovat?**

Návštěvníci by určitě neměli zvířata v žádném případě přikrmovat. Především divocí koně mají velmi citlivé trávení, protože jsou schopni spásat i ty nejméně úživné druhy trav. Přikrmování jim tak může způsobit velmi vážné zdravotní potíže, v krajním případě by je mohlo i zabít.

#### **Neobáváte se nájezdů pytláků? Divoké zvíře může být pro ně určitou trofejí...**

Pokus o upytlačení zvířat v rezervaci jsme již zaznamenali. Spíše než o získání trofeje však šlo pravděpodobně o zastrašování. Této problematice, nejenom s ohledem na velké kopytníky, by v České republice určitě měla být věnována větší pozornost.

#### **Co plánujete do budoucna?**

Příprava dalších dvou tří rezervací v lokalitách, které jsem zmínil, nám určitě zabere několik příštích let. Také bychom se chtěli zaměřit na zdokonalení infrastruktury pro přirozenou pastvu, jako jsou nezámrzná koryta, autonomní zdroje pro napájení ohradníku a podobně.

#### **Jak mohou přispět k vaší snaze o ochranu přírody v České republice naši čtenáři?**

Naše projekty mohou podpořit například zasláním dárcovské zprávy DMS KRAJINA 30 na číslo 87 777 nebo jinou formou finanční podpory. A budeme rádi, když budou projekty sledovat na našich [webových stránkách](#) nebo na [Facebooku](#).



## EKONOMIKA

# MODERNÍ JE NEPLÝTVAT

Určitě se to stalo již každému z nás. Tu a tam najdeme v ledničce něco zkaženého nebo s prošlou minimální dobou trvanlivosti. A jídlo pak vyhazujeme do popelnice. Co možná o plýtvání potravinami nevíte...

Spolu s potravinami vyhazujeme nejen jejich výživové hodnoty, ale i zdroje, které byly při jejich pěstování a zpracování použity – vodu, půdní živiny, palivo či lidskou práci.

Věděli jste, že výroba potravin patří mezi odvětví s nejvyšším množstvím vypouštěných emisí CO<sub>2</sub> na světě?



se ve světě  
vyhodí

**1,3 miliardy  
tun jídla**

jsou podle  
informací Evropské  
komise největším  
producentem  
potravinového  
odpadu domácnosti

domácnosti  
**41 %**

zemědělství  
**34 %**

V zemědělství se vyhodí 34 % jídla. Na vině může být nepříznivé počasí nebo estetická kritéria obchodníků, kteří nechtějí prodávat ošklivou zeleninu.



bychom na tyto vyhozené  
potraviny potřebovali

**1,4 miliardy  
hektarů**

zemědělské půdy, což je  
rozloha větší než Čína



kdybychom navíc dokázali  
množství vyhozeného jídla  
snížit o čtvrtinu, stačilo by  
pro

**870 milionů  
hladovějících**

podle odhadů organizace  
Byznys pro společnost



vyhodí  
průměrný Čech  
do koše za rok

**170  
kilogramů  
jídla**



**20  
tisíc korun  
ročně**

stojí průměrnou  
rodinu s dětmi  
zbytečně  
plýtvání

Pokud víte, že potraviny nestihnete spotřebovat, je možné trvanlivé potraviny darovat i potravinovým bankám. Připravili jsme [speciální mapu](#), v níž nabízíme kontakty na místní oprávněné příjemce darovaných potravin.

ZBOŽÍ V BEDÝNKÁCH  
MÁ JASNĚ  
DEKLAROVANÝ  
PŮVOD. NA CESTĚ  
K VÁM SE VYHNE  
SPLETITÉMU  
DISTRIBUČNÍMU  
ŘETĚZCI.

## PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

# ČERSTVÉ POTRAVINY AŽ DO DOMU

V okolních státech jsou čerstvé dodávky, tzv. bedýnky, známá věc. Nyní se začínají rozmáhat i u nás. Stále se hlásí další a další zemědělci či podnikatelé, kteří jsou ochotni svoji produkci vozit zákazníkům.



„O systému bedýnek jsme se dozvěděli s manželkou náhodou z nějakého článku. Líbila se nám myšlenka, že se zelenina nebude vozit z daleka. Rovněž víme, kdo pro nás zeleninu vypěstoval a jak. Tento systém jsme proto chtěli začít využívat, ale nikdo v našem okolí žádnou takovou službu nenabízel. Rozhodli jsme se proto na Českolipsku, Novoborsku a v okolí tuto službu založit,“ přibližuje své začátky Petr Kacálek z ekokramek.cz. A jak to vlastně funguje? Pravidelně jednou za týden nebo za čtrnáct dní obdrží zákazník bedýnku plnou čerstvé zeleniny. „V sezoně máme nasmulovaných osm dodavatelů různé čerstvé zeleniny, v zimním období čtyři. Do bedýnkování se může zapojit naprosto každý. Na našich stránkách [www.ekokramek.cz](http://www.ekokramek.cz) si zákazník vybere druh bedýnky. Do složení však už nezasahuje, to vybíráme my společně s pěstiteli. Bedýnku si

pak vyzvedne ve městě na smluveném místě, případně mu ji v danou hodinu zavezeme až domů,“ říká Kacálek.

Zboží v bedýnkách má jasně deklarovaný původ. Na cestě k vám se vyhne spletitému distribučnímu řetězci. Zboží prodávané v bedýnkách je také v biokvalitě. „V sezoně v našich bedýnkách najdete pouze českou zeleninu, která je vypěstována v systému IPZ (integrováná produkce zeleniny) nebo s certifikátem BIO. V úterý pěstitelé sklízí z pole, ve čtvrtek je zásilka u vás doma. Zemědělci platíme férovou cenu, podporujeme ho, aby i v dalších letech pečoval o půdu v našem okolí. V dnešní době není zanedbatelné, že zeleninu nijak nebalíme, zákazník dostane vratnou přepravku a v ní naskládanou zeleninu bez plastových obalů,“ popisuje obchodník.



### CHCETE PRODÁVAT OVOCE A ZELENINU V BEDÝNKÁCH?

Jste farmář či obchodník a zvažujete, zda jít do bedýnkové distribuce? Požádejte o podporu v rámci Programu rozvoje venkova. Další kolo příjmu žádostí proběhne v říjnu 2017. Více informací k lokálnímu potravinářskému trhu ve venkovských oblastech najdete [zde](#).

## VÝBĚR ZPRÁV

# HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: ZKAŽENÉ MASO Z BRAZÍLIE, BOJ S KŮROVCEM I ČISTŠÍ OSTRAVA

Co přinesl předchozí měsíc? Českému zemědělství a potravinářství pomohou v exportu další zemědělské diplomaty, lidé v České republice dávají přednost moravským a českým vínům, větší investice do malých vodních toků a... kormoráni likvidují ryby ve velkém.

## SROVNÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH DOTACÍ V EU

Rozhodli jsme se srovnat výši vedlejších národních podpor v zemědělství, například odvodů na sociální a zdravotní pojištění, v rámci celé Evropské unie. Chceme dosáhnout toho, aby buď polští a němečtí farmáři začali platit odvodů, nebo je naopak čeští zemědělci platit rovněž nemuseli. Změny bychom chtěli uvést do praxe od nového zemědělského programovacího období, které začne po roce 2020.

## MASNÝ SKANDÁL V BRAZÍLI

Masná kauza, která nemá obdoby. Brazílie několik let vyvážela zkažené a chemicky upravované maso do celého světa. Firmy uplácely místní hygieniky i politiky. Některé exportní dodávky vykazovaly stopy salmonely. V jiných případech se zjistilo, že do drůbežního masa výrobci přimíchávali kvůli zisku brambory, vodu, dokonce i lepenku. Po vypuknutí této aféry čeští veterináři pozastavili distribuci 190 tun masa z Brazílie, převážně drůbežního.

## DOBROVOLNÍCI UKLIDILI ČESKO

Do jarního úklidu v rámci kampaně Uklidme svět, uklidme Česko se zapojilo přes 70 tisíc lidí, což je o 20 % dobrovolníků více než loni. Celkem se jim podařilo v přírodě po celé České republice sesbírat 1 080 tun odpadu na 1 750 místech.

## DALŠÍ AGRODIPLOMATÉ DO SVĚTA

Českým firmám budou nově pomáhat zemědělské diplomaty v Japonsku, Libanonu a Spojených státech amerických. Nyní už působí v Saúdské Arábii, Číně, Rusku a Srbsku. Další vyslanec by mohl zamířit do Íránu, protože české produkty tam mají dobré jméno a úroveň tamního zemědělství je na nízké úrovni. Dále zvažujeme společnou akreditaci pro Kubu a Mexiko.



## PRO ČISTŠÍ OSTRAVU

Ostrava na svém území od loňského dubna rozmístila u rodinných domů 11 700 popelnic na bioodpad. Dalších 3 300 hnědých kontejnerů má město stále k dispozici, v případě velkého zájmu magistrát počet ještě navýší.



## DRON NA POMOC LESU

Drony se staly v posledních letech velmi populární technologií. Pomáhají zemědělcům v kontrole zemědělských ploch, při sledování kvality hnojení, osevu atd. Nově je využijí i vědci z jižních Čech a Bavorska v boji proti kůrovci v šumavských lesích. Lesníci díky nim mnohem dříve zjistí, který strom je napaden, a budou tak moci omezit šíření škůdce. Projekt z velké části financuje EU.

## ČEŠI PREFERUJÍ TUZEMSKÁ VÍNA

Moravská a česká vína jsou pro tuzemské spotřebitele jasnou prioritou. Přednost jim dává 60 % konzumentů, zahraniční produkci jen necelá desetina. Z výzkumu, který si nechal zpracovat Vinařský fond, mimo jiné vyplývá, že zákazníci jsou ochotni si za kvalitu připlatit. Oblíbené odrůdy bílých vín jsou: Pálava, Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon nebo Tramín červený. Mezi červenými víny vede Modrý Portugal, který následují Frankovka se Svatovavříneckým.

## VÍCE PENĚZ DO VODNÍCH STAVEB

Státní Lesy ČR letos zvýší investice do vodohospodářských staveb z loňských 120 milionů na 200 milionů korun. Podnik kromě lesů spravuje přes 38 000 kilometrů drobných vodních toků, říček, potoků, rybníků a malých vodních nádrží. Letošní plán investic zahrnuje 190 staveb, loni bylo dokončeno 82 staveb.

## LETECKÁ HASIČSKÁ SLUŽBA

Od 1. dubna jsme spustili Leteckou hasičskou službu. Chceme tak pomoci vlastníkům lesů, v případě lesních požárů je totiž letecké hašení velmi efektivním nástrojem. Za dva roky zaplatí Ministerstvo zemědělství za leteckou hasičskou službu necelých 23 milionů korun.

## KORMORÁNI VYHUBILI RYBY ZA MILIONY

Kormoráni likvidují populace ryb v českých tocích. Podle rybářů již téměř vymizel lipan a vážně ohrožený je i pstruh. Podporujeme proto návrh poslanců vyškrtnout kormorána ze seznamu zvláště chráněných živočichů, protože již neexistuje celospolečenský zájem na jeho ochraně. Zavést by se mělo tříleté přechodné období pro náhrady za škody způsobené kormorány. Od ledna do konce roku 2019 by rybáři dostávali sto procentní náhradu prokazatelně způsobených škod a za rok 2020 náhradu 80 procentní. Předlohu ještě musí posoudit Senát a podepsat prezident.

## DO BOJE PROTI KŮROVCI

I letos podnik Lesy ČR chrání spravované porosty před kůrovcem. Na boj s ním vyčlenil 172 milionů korun, tedy o 30 milionů více, než tomu bylo loni. Lesníci rozmístili v celé republice 300 tisíc lapáků a více než 30 tisíc lapačů. Kůrovcová kalamita se nejvíce podepsala na Beskydech a Jeseníkách. Přehled základních opatření k ochraně lesa najdete [zde](#).

## ÚČET ZA JARO

Češi mají čím dál větší zájem o květiny. Během jara za ně a velikonoční dekorace utratí zhruba čtvrt miliardy korun. Zákazníci nakupují hlavně jarní květiny a cibuloviny, které symbolizují příchod jara. Nejvíce jdou na odbyt primule, bramboříky a cinerárie.





## AKCE

# PŘIJEĎTE ZA NÁMI NA FARMU A POZNEJTE FARMÁŘE

Devatenáct farem z celého Česka se i letos zapojí do našeho projektu Poznej svého farmáře. Na malých rodinných farmách tak návštěvníci budou moci ochutnat výrobky z místní farmy, ale také produkci zemědělců z okolí. Právě malá hospodářství často produkují ty nejkvalitnější potraviny, navíc za příznivé ceny. Vyberte proto svou farmu a přijďte se podívat, jak farmáři hospodaří a vyrábí skvělé lahůdky.

### Termíny a místa konání

**Pštroší farma Krejny** (Ústecký kraj)

13. května 2017

[www.pstrosifarma.cz](http://www.pstrosifarma.cz)

**Mlékárna Klič** (Jihomoravský kraj)

20. května 2017

[www.mlekarnaklic.cz](http://www.mlekarnaklic.cz)

**Školní statek Opava**

(Moravskoslezský kraj)

27. května 2017

[www.skstatek.cz](http://www.skstatek.cz)

**Zlatá Farma** (Olomoucký kraj)

3. června 2017

[www.facebook.com/Zlatafarma](http://www.facebook.com/Zlatafarma)

**Dvůr Seletice** (Středočeský kraj)

17. června 2017

[www.dvur-seletice.cz](http://www.dvur-seletice.cz)

**Kozojedský dvůr** (Zlínský kraj)

24. června 2017

[www.kozojedsky-dvur.cz](http://www.kozojedsky-dvur.cz)

**Farma na Rychtě** (Pardubický kraj)

1. července 2017

[www.farmanarychte.cz](http://www.farmanarychte.cz)

**Biostatek** (Karlovarský kraj)

15. července 2017

[www.biostatek.cz](http://www.biostatek.cz)

**Ušatá Koza** (Moravskoslezský kraj)

22. července 2017

**Farma Galloway** (Plzeňský kraj)

29. července 2017

[www.galloway-farma.cz](http://www.galloway-farma.cz)

**Ekofarma Svinná** (Plzeňský kraj)

5. srpna 2017

[www.ekofarmasvinna.cz](http://www.ekofarmasvinna.cz)

**Ekofarma Filoun** (Liberecký kraj)

12. srpna 2017

[www.farmafiloun.cz](http://www.farmafiloun.cz)

**Ekofarma Olešná** (Jihočeský kraj)

19. srpna 2017

[www.facebook.com/BiozeleninaOlešná](http://www.facebook.com/BiozeleninaOlešná)

**Borovanský mlýn** (Jihočeský kraj)

2. září 2017

[www.borovanskymlyn.cz](http://www.borovanskymlyn.cz)

**Rodinná ovocnářská farma Miroslav**

**Frydrych** (Královéhradecký kraj)

16. září 2017

[www.ovocefrdrych.cz](http://www.ovocefrdrych.cz)

**Doubravský dvůr** (Olomoucký kraj)

23. září 2017

[www.doubravskydvur.cz](http://www.doubravskydvur.cz)

**Vařejkův dvůr** (Kraj Vysočina)

30. září 2017

[www.varejkuvdvur.cz](http://www.varejkuvdvur.cz)

**Farma u Stromovouse** (Moravskoslezský kraj)

7. října 2017

[www.farma-u-stromovouse.cz](http://www.farma-u-stromovouse.cz)

**Bříství – Ovocné sady** (Středočeský kraj)

14. října 2017

[www.bristvi.cz](http://www.bristvi.cz)