

ZEMĚDĚLSTVÍ

Exportní šlágr mák. Česko se v tomto ohledu ve světě neztratí

JOZEF GÁFRIK

Makovička, Makotrasy, Makov, Makovec. A také Honza, který se vybral do světa s uzlíkem plným makových buchet. Nejen názvy obcí, ale i národní pohádky dokládají, jaké významné místo patří této plodině v české zemědělské a lidové tradici.

Málo se ví, že v kategorii potravinářského máku patří Česká republika mezi velmoci, když loňská úroda dosáhla zhruba 26 tisíc tun. To je přibližně třetina celosvětové produkce. Ta druhá připadá na Turecko a třetí na zbytek světa.

MILIARDA ZA EXPORT

Protože však mák je jednou z olejnin, pěstuje se i jako technická plodina. V naší části světa dominují v této kategorii jihoevropské státy, jako třeba Španělsko. Vůbec největším producentem máku na světě je pak zřejmě Afganistan, jehož produkce se ovšem používá především na výrobu drog.

Tato vlastnost máku – tedy vysoký obsah psychotropních látek – je jedním z důvodů, proč je v některých zemích jeho pěstování přísně zakázáno. Jinde se naopak pěstuje jen jako regulovaná farmaceutická surovina

Zůstaňme tedy u máku potravinářského, který se ostatně také dobře prodává. Jsou léta, kdy příjmy českých exportérů překročí hranici jedné miliardy korun, což je o deset či dvacet procent více, než kolik utrží čeští vývozci tuzemského chmele.

ONYX NENÍ JEN KÁMEN

Odběrateli jsou například země bývalého Sovětského svazu, stejně jako Rakousko, Německo nebo Holandsko.

Pro pěstování máku Česká republika nabízí výborné klimatické podmínky, v kombinaci s vysoce kvalitními odrůdami vyšlechtěnými tuzemskými odborníky – s poetickými názvy jako Onyx, Opal, Orfeus nebo Bergam. Reprezentativním produkčním sdružením „Český modrý mák“ založené před devatenácti lety na základech předchozí oborové organizace eviduje nyní



Ilustrační snímek: www.ceskyomodrymak.cz

čtrnáct tuzemských odrůd.

Jedním z členů zmíněného sdružení je společnost Lupofyt sídlící v Chráštaněch na Rakovnicku. Její jednatel Jaroslav Mikoláš v rozhovoru pro server www.eagri.cz o pěstování máku říká: „Mák je náročná plodina. Jednak vyžaduje živiny a jednak zá-

leží na zkušenostech agronoma. Výzkumů v pěstování této plodiny není mnoho, takže se pořád učíme. Mák má velice drobné semínko, což klade velké nároky na kvalitu setí. Mohu říct, že každý rok je jiný, je to taková sázka do loterie. V současnosti pěstitelé zažívají stagnaci výnosů, v čemž vidíme velký prostor ke zlepšení.“

CENA PROTI JAKOSTI

Hlavním obchodním problémem je pak míchání máku pro potřeby velkých obchodních sítí. Odborníci mluví o pančování, jak tento termín používají i vinaři. A jak spotřebitel pozná kvalitní mák od pančovaného?

Jaroslav Mikoláš zná odpověď: „Český mák je krásně modrý, má typickou vůni a nasládlou chuť. Levný technický mák je šedivý až hnědý, bez vůně, a spíše s dřevitou až hořkou chutí. Konzumace technického máku v neupraveném stavu může být navíc zdravotní riziko.“

Jenže – míchaný mák je na regálu levnější, a jak známo, v dnešních časech jde o cenu především.

Střípky

Česko jako zelený premiant

Lucemburk – Jak vyplývá z údajů Eurostatu, ve snižování objemu pesticidů na polích patří Česko mezi státy s nejlepšími výsledky. Evropská komise chce používání těchto škodlivých látek omezit do roku 2030 o polovinu. Podle ministra země-

dělství Miroslava Tomana je Česko už dnes pod průměrem unie, když spotřeba pesticidů klesla za poslední roky o 27 procent. Ve Francii však vzrostla o čtyřicet a v Rakousku až o 53 procent. Premianty jsou kromě Česka ještě Portugalsko a Irsko. (jg)

Tři procenta hospod hlásí zánik

Praha – Měsíc od uvolnění zdravotních předpisů je v provozu zhruba 83 procent podniků veřejného stravování a prodej čepovaného piva se pohybuje na úrovni 85 procent loňského roku. Vyplývá to z průzkumu Pivovarů Staropramen, které

zásobují několik tisíc hospod a restaurací po celé republice. Autoři průzkumu předpovídají, že za příznivého vývoje může prodej piva v nadcházejících měsících dosáhnout 90 procent běžného stavu. Zkrachovaly už tři procenta odběratelských hospod. (jg)

Za zdravější horské louky

Rajec – Po několikaměsíčním snažení a spolupráci s místními zemědělci se společnosti Kofola ČR a SR podařilo získat certifikaci Ra-jecké doliny na Slovensku jako lokality s přívlastkem „bio“. Cílem je zajistit ochranu zdrojů stejnojmenné minerální vody a mít pod kontrolou kvalitu vstupních surovin. Z ekologického hlediska jde o podporu kraji-

nařsky velmi cenné lokality v pohorí Malá Fatra, kde jsou častými návštěvníky i čeští turisté. Jak pro tisk uvedl podnikatel Janis Samaras, v dané oblasti jsou ideální podmínky pro pěstování bylinek určených k výrobě nápojů. Podnik chová na místě i včely. Místní zemědělci se ve společné iniciativě zavázali, že v oblasti nebudou používat umělá hnojiva. (jg)

Naši producenti 

Odhalili jsme tajemství originální chutě moravských brambůrků

Ortel z hospody rozhoduje

JIRÍ MACEK

Jižní Morava – Pokud by rodina Hobžových žila v Americe, byla by ukázkou amerického snu, ale protože pochází ze Strážnice, jde o sen moravský. Jinak řečeno, je to ukáзка, jak se od stánku s občerstvením u letního kina lze vypracovat až k moderní lince na výrobu smažených brambůrků, které zná celá republika.

Právě stánek s občerstvením provozoval v roce 1988, tehdy ještě na povolení městského národního výboru, Petr Hobža ze Strážnice. Tehdy netušil, že položil základní kámen dnešní akciové společnosti Petr Hobža Snack, která zaměstnává zhruba padesát lidí.

VYŘAZENÁ PÁNEV

„Tatínka a současný akcionář firmy Petr Hobža tehdy vedl bufet a v něm dostal nápad usmažit bramborové lupínky. Koupil vyřazenou školní pánev na řízky a usmažil pět kilo brambor. A byla to naprostá katastrofa. „Brambory, které se používají na výrobu lupínků, se totiž diametrálně odlišují od běžných, používaných v domácnosti,“ říká syn Petr. Ve firmě má na starosti obchod a řízení.

Otec Hobža se však nevzdal a díky své houževnatosti začal psát historii výroby smažených bramborových lupínků. Ovšem výroba chipsů a smažených brambůrků není totéž, způsob výroby je jiný. „Brambůrek se před smažením propláchnou ve studené vodě a potom se od-



HRDOST. Na své brambůrky jsou bratři Petr (vpravo) a Libor Hobžovi právem pyšní. Denně jich ve Strážnici vyrobí 16 tun. Foto: PM

středuje od vody a smaží. Je to technologicky náročnější postup, který však zachovává charakteristickou bramborovou chuť. A tu bychom nevyměnili za nic na světě. Díky tomu chutnají zkrátka tak, jako byste si je udělali doma. Oproti tomu chipsy se takzvaně blanšírují, čímž se zbaví typické bramborové chuti,“ říká Hobža junior.

ZE STRÁŽNICE DO USA

Na výrobky rodinné firmy, v jejímž vedení pracují i maminka a druhý syn Libor, narazíte nejen po celém Česku a Slovensku, ale i v Polsku a dokonce i v USA. Se společnostmi PENNY začali Hobžovi spolupracovat před dvanácti lety. „Nyní dodáváme do sítě prodejen PENNY Strážnické a Moravské brambůrky, nově i Hobžovy brambůrky v rámci exkluzivního balení. Dohodli jsme se i na výrobě Vrubů pod značkou Karlova Koruna,“ říká Petr Hobža ml.

Pracují to pouze zaměstnanci ze Strážnice a okolí. Ti denně vyprodukují zhruba

šestnáct tun hotových výrobků.

PŮLNOČNÍ OCHUTNÁVKA

„Pokud nám v rodině nová příchuť chutná, vyrobíme tomu chutnají zkrátka tak, jako byste si je udělali doma. Oproti tomu chipsy se takzvaně blanšírují, čímž se zbaví typické bramborové chuti,“ říká Hobža junior.

Až tedy budete v obchodech PENNY vybírat z nabídky strážnických brambůrek, buďte si jisti, že zvolená příchuť prošla nekompromisním testem zkušených konzumentů. A je jedno, zdali má chuť smažené cibulky, pepře a rozmarýny, nebo třeba čedaru či papriček jalapeña.

Celý článek najdete na webu www.denik.cz v rubrice Podnikání. Další díl našeho seriálu o českých dodavatelích si přečtete příští pondělí.

Pomáháme malým podnikatelům

EVA SVOBODOVÁ, členka představenstva a generální ředitelka Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR

Prodej místních zemědělských produktů není věda, ale zákony je dobré znát

Situace týkající se prodeje lokálních zemědělských produktů není v České republice úplně jednoduchá. I kdyby producent prodával jen poměrně malá množství produktů, vztahuje se na něj celá řada předpisů, v nichž je orientace komplikovaná. Následující stručný přehled by tedy měl poskytnout alespoň základní vodítko, na co se vztahují příslušné legislativní normy.

Na počátku je třeba zodpovědět několik otázek. Jde o zemědělskou činnost? Nebo o výrobu potravin? A když jde o zemědělskou činnost, jedná se o živočišnou, nebo rostlinnou produkci?

BEZ MEZIČLÁNKU

Nejjednodušší způsob, jak prodat vlastní produkty, je prodej ze dvora. Ten se však týká pouze produktů ze ze-

mědělské (živočišné) prvovýroby a ještě přesněji, prodeje omezeného množství vlastních produktů z prvovýroby chovatelem přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti. Přípustné jsou také dodávky do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele. Množství produktů prodávaných tímto způsobem je však omezeno, přičemž se předpokládá, že jeden zákazník si nekoupí víc potravinářských produktů, než kolik je schopen spotřebovat v domácnosti.

Prodej ze dvora či z farmy upravují tyto zákony:

- Zákon o zemědělství (č. 252/1997 Sb.)
- Zákon o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat (č. 154/2000 Sb.)

- Vyhláška o označování zvířat a jejich evidenci (Vyhl. č. 136/2004 Sb.)

- Veterinární zákon (č. 166/1999 Sb., včetně novely č. 327/2017 Sb.)

V případě, že producent živočišné produkty zpracovává, přibývají další předpisy:

- Vyhláška o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými evropskými předpisy (č. 289/2007 Sb.)

- Vyhláška o přízpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty (č. 128/2009 Sb.)

- Živnostenský zákon (455/1991 Sb.)

- Tzv. Evropský hygienický balíček, týkající se bezpečnosti potravin (a jejich sledovatelnosti), hygieny výroby a její kontroly.

Pokud farma či družstvo nabízí rostlinné produkty určené k lidské spotřebě, je producent vázán příslušnou potravinářskou legislativou, konkrétně jde o:

- Potravinářský zákon (č. 110/1997 Sb.)

- Další evropská nařízení týkající se kontroly škodlivých látek v potravinách.

A TEĎ ČESKY

V naší asociaci se problematice podpory místních zemědělských výrobců věnujeme již řadu let v rámci platformy „...a teď česky“, kterou dlouhodobě podporuje i ministerstvo zemědělství. Řadu užitečných informací v této oblasti naleznete také na adrese www.atedcesky.cz.

Další díl seriálu Deníku a AMSP ČR zveřejníme 27.7.

