





**Pro více informací o České technologické platformě pro potraviny
navštivte webové stránky www.ctpp.cz.**

Výroční zpráva České technologické platformy pro potraviny 2022 byla publikována za
finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2023).

Obsah

1. Úvod 5	2. Souhrnná informace o vývoji ČTPP za období od jejího ustavení 6	3. Plnění plánu činnosti ČTPP za rok 2022 • Vnitřní činnost • Priority • Odborná činnost 8	4. Projekty s finančním příspěvkem EU 30
5. Komunikace a vnější vztahy 34	6. Poradenské centrum projektů 36		10. Sekretariát 11. Publikace za rok 2022
7. Organizační struktura a orgány ČTPP 37	8. Členové ČTPP 38	9. Členové řídicího výboru ČTPP 40	

SEZNAM ZKRATEK

AV ČR	Akademie věd ČR	NTP	národní technologické platformy
ČIA	Český institut pro akreditaci o.p.s.	OPPI	Operační program Podnikání a inovace
ČTPP	Česká technologická platforma pro potraviny	PCP	Poradenské centrum projektů
DPH	daň z přidané hodnoty	PK ČR	Potravinářská komora České republiky
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	PR	Public Relations
EK	Evropská komise	PRV	Program rozvoje venkova
ERDF	Evropský fond regionálního rozvoje	PSP	Poslanecká sněmovna Parlamentu ČR
ETP	evropské technologické platformy	SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR
ETP FOOD FOR LIFE	Evropská technologická platforma pro potraviny FOOD FOR LIFE	SPES-GEIE	konsorcium 11 potravinářských federací založené podle italského práva
EU	Evropská unie	SRA	Strategická výzkumná agenda
FDE	Evropská konfederace potravinářského a nápojového průmyslu FOODDRINKEUROPE	SRIA	Strategická výzkumná a inovační agenda
HDP	hrubý domácí produkt	SZIF	Státní zemědělský intervenční fond
IEE	Intelligent Energy Europe	TA ČR	Technologická agentura ČR
JČU	Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	TP	technologická platforma
KOLI	Sdružení právnických osob konzervářsko-lihovarského průmyslu	UPOL	Univerzita Palackého v Olomouci
KUS	Komplexní udržitelné systémy v zemědělství	UTB	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
LF UK	Lékařská fakulta Univerzity Karlovy v Praze	ÚZEI	Ústav zemědělské ekonomiky a informací
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR	VFU	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
MSP	malé a střední podniky	VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR		
MZ	Ministerstvo zdravotnictví ČR		
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR		

ÚVOD

Proces vzniku technologických platforem na evropské úrovni byl iniciován Evropskou komisí (EK) jakožto reakce na neplnění „Lisabonského procesu“ a dalších evropských strategických dokumentů a dále jako reakce na známou skutečnost, že efektivita práce evropské vědecko-výzkumné základny měřená konkurenceschopností evropského průmyslu je značně nižší, než u konkurentů z hlavních produkčních oblastí. Jako hlavní příčina tohoto stavu byl identifikován zejména méně efektivní transfer výsledků směrem k průmyslovým subjektům. Toto zjištění platí v ještě vyšší míře pro Českou republiku, která dlouhodobě vykazuje nižší absolutní podíl výdajů na vědu a výzkum ve vztahu k HDP jak v porovnání k EU 15, tak i k většině nových členských zemí, a navíc se potýká z pohledu konkurenceschopnosti ekonomiky s vysoce nezdravým poměrem rozdělení výdajů mezi základní a aplikovaný výzkum. Navíc je, v porovnání s našimi hlavními konkurenty, potravinářský výzkum a vývoj v rovině základního výzkumu dlouhodobě vnímán jako výzkum ryze technologický, který by měl být plně řešen a financován podnikatelskou sférou.

Evropská komise tak reagovala na nutnost posílení celoevropských inovačních procesů koncepcí evropských technologických platforem (ETP), v jejichž rámci zainteresované strany klíčových ekonomických sektorů společně pracují na identi-

fikaci potřebných inovací, navrhuji výzkumné programy a implementují jejich výsledky do praxe. Z iniciativy Evropské konfederace potravinářského a nápojového průmyslu FOODDRINKEUROPE (FDE) byla v roce 2005 ustavena Evropská technologická platforma pro potraviny FOOD FOR LIFE (ETP FOOD FOR LIFE), zastřešující v rámci potravinářského sektoru subjekty z oblasti státní správy, vědy a výzkumu, výroby potravin i dodavatelských sektorů. Tato platforma v současné době, charakteristické snahou zlepšit kvalitu života cestou zdravé výživy a přispět ke zlepšení životního prostředí vytvořením systému udržitelné produkce, reaguje na spotřebitelská očekávání bezpečnosti, etiky a udržitelnosti potravinové produkce, které vytvářejí dobrý základ pro inovace.

Na rozdíl od jiných sektorů nevytvořil v předchozím období agro-potravinářský sektor žádné struktury, které by propojovaly jednotlivé zainteresované strany dohromady. Díky úsilí členských subjektů FOODDRINKEUROPE se podařilo vytvořit základy ETP FOOD FOR LIFE ustavené na zasedání 5. července 2005 v Bruselu pod záštitou komisaře pro vědu a výzkum Janeze Potočnika. V návaznosti na tuto aktivitu se jeví jako logické vytvoření dalších struktur na ní napojených, a to na národní úrovni, které propojují jednotlivé zainteresované strany a zajišťují jejich provázanost v rámci celého evropského prostoru.

Vytvoření této celoevropské struktury si daly za cíl potravinářské federace jednotlivých zemí, za Českou republiku Potravinářská komora ČR (PK ČR). Celkovým cílem je dosáhnout spolupráce odborníků, společností, včetně malých a středních podniků (MSP), a organizací ve členských zemích, asociovaných zemích a kandidátských zemích takové podoby evropského výzkumného prostoru, který zajistí zvýšené užití výsledků vědy a výzkumu, podpoří konkurenceschopnost a dodá hmatatelné výsledky evropským obyvatelům. Takovým způsobem je možno zajistit, že Evropa bude jak světovým leaderem v inovacích podél celého potravinového řetězce, tak i regionem, který nabízí vynikající profesní příležitosti, zejména mladým lidem.

ETP FOOD FOR LIFE ve spolupráci s odborníky členských subjektů vypracovala základní dokumenty:

„Vize“, „Strategickou výzkumnou agendu“ (SRA) a „Implementační plán“, které popisují cíle, cesty a prostředky pro jejich dosažení a které jsou promítány do obdobných dokumentů jednotlivých technologických platforem (TP) ve členských zemích. V roce 2012 pak byla schválena inovovaná „Strategická výzkumná a inovační agenda“ (SRIA), která byla promítnuta i do SRA České technologické platformy pro potraviny (ČTPP).



ČESKÁ TECHNOLOGICKÁ PLATFORMA PRO POTRAVINY

Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídicího výboru

Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) ustavená v roce 2006 sdružuje průmyslové podniky, sektorové organizace, prvovýrobce, výzkumné instituce, spotřebitelské organizace a orgány veřejné správy za účelem vytváření společných vizí, zejména pro výzkum, v potravinářském sektoru.

ČTPP od počátku vychází z aktivit a cílů Evropské technologické platformy FOOD FOR LIFE, jejímž je Potravinářská komora ČR zakládajícím členem a mezi které patří:

- podporovat udržitelný, úspěšný a konkurenceschopný český agro-potravinářský průmysl;
- zajišťovat širší zaměstnanost a podnikatelské příležitosti pro Českou republiku a celou Evropu;
- zajišťovat, aby se zdravá volba stala pro spotřebitele snadnou volbou;
- poskytovat oporu regulaci a podporovat vytváření politiky na národní i regionální úrovni;
- přispívat k udržitelnému rozvoji v tuzemsku i v Evropě;
- rozšiřovat schopnost českého a evropského agro-potravinářského průmyslu vytvářet a využívat tržní segmenty, které jsou méně citlivé na cenovou konkurenci;
- podporovat přístup „Od farmy po vidličku“ přidávající hodnotu podél potravinového řetězce.

Kromě toho patří mezi cíle zajišťovat účinnou a udržitelnou interakci mezi všemi zainteresovanými stranami, prezentovat nově definovaný Strategický výzkumný a inovační plán (SRIA) pro inovační potravinářskou výrobu, nabízet plán implementace, který bude zahrnovat mobilizaci zdrojů na podporu celoevropského výzkumu, školení, vzdělávání a šíření poznatků na bázi spolupráce, vytvářet u spotřebitelů větší důvěru v potraviny a potravinářské výrobky, významně snižovat náklady na potraviny přispívající ke zlepšení zdraví populace, rozšiřovat dlouhodobé pracovní příležitosti v rámci českého a evropského potravinářství.

K naplňování těchto cílů přijímá ČTPP každoročně plán práce, jehož obsahem je naplňování společné vize České technologické platformy pro potraviny spolu s dalšími zainteresovanými stran z agro-potravinářského průmyslu a souvisejících odvětví, včetně maloobchodu, výzkumných institucí, regulačních orgánů a spotřebitelských organizací. Dlouhodobý akční plán vycházející z této vize zahrnuje veřejné a soukromé aktivity na poli výzkumu a vývoje, školení, výuky, budování kapacit, řízení inovací a požadovaných zařízení. ČTPP pracuje s rozsáhlými komunikačními aktivitami se všemi zainteresovanými členy i nečleny platformy (instituce, firmy apod.) a se spotřebi-

teli s cílem sjednocení informací a doporučení pro spotřebitele. ČTPP podporuje výzkum, který zvýší důvěru spotřebitele k potravinám, sníží národní a regionální výdaje na zdravotnictví, přispěje k výrobě potravin, která je ekonomicky, ekologicky i sociálně udržitelná. ČTPP se v tomto směru opírá o komunikační nástroje, kterými jsou její webové stránky, časopis Svět potravin, Poradenské centrum projektů a Skupina pro efektivní komunikaci. Aktivní je rovněž v oblasti účasti na schvalovacích, administrativních a rozhodovacích procesech spojených s podporou podnikání a výzkumu poskytovanou státními a jinými institucemi

V oblasti výzkumu navazuje ČTPP na priority stanovené Evropské technologické platformy (ETP) „FOOD FOR LIFE“, která stanovila obecný rámec pro potravinářský výzkum do roku 2020. Obsah jednotlivých dokumentů ČTPP se postupně objevuje v řadě strategických záměrů a zásadní je, že se stává partnerem řady významných institucí a jako neopominutelný partner vystupuje např. také v koncepci zemědělství a potravinářství.

Díky národní podpoře poskytované ČTPP ministerstvem zemědělství od roku 2008 se daří realizovat publikační a komunikační výstupy. Kromě

ucelené řady materiálů ETP a ČTPP byla publikována řada materiálů pracovních skupin a ČTPP sama se propaguje zejména v časopise CZ Test, v němž má prostor pro informování nejširší veřejnosti o své činnosti. Významný byl i podíl v účasti na seminářích a konferencích v průběhu roku, který trvale zvyšuje povědomí o ČTPP u relevantních osob stejně tak jako informace zajišťované na samostatných webových stránkách ČTPP na adrese www.ctpp.cz.

ČTPP aktivně spolupracuje s odborem pro vědu a výzkum ministerstva zemědělství v rámci Koncepce zemědělského výzkumu a při realizaci rezortního výzkumného programu aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017–2025 – ZEMĚ i s Akademií zemědělských věd a podílela se na formulování priorit a směrů potravinářského výzkumu, které byly ministerstvem i Radou vlády přijaty. V současnosti se zpracovává Koncepce výzkumu, vývoje a inovací Ministerstva zemědělství na léta 2023 – 2032.

Tyto priority se přenášejí prostřednictvím setkání vedení ČTPP s ministrem zemědělství i na další sektorová ministerstva s odpovědností v oblasti potravinářské výroby a spotřeby. ČTPP má rovněž svého zástupce v poradních a hodnotitelských komisích ministerstva činných v oblasti vědy a výzkumu.



Priority ČTPP v roce 2022 byly stanoveny následovně:

Priorita „Výživová politika“:

- Reformulace potravin
- Komoditní témata (maso, mléko, obiloviny)

Priorita „Kvalita potravin“:

- Membránové procesy
- České cechovní normy
- Technologie v potravinářství

Priorita „Bezpečnost potravin a důvěra spotřebitele“:

- Antibiotika v potravinách
- Bezpečnost potravin
- Problémové kontaminanty a alkohol

Priorita „Udržitelná a etická produkce“:

- Dvojitá kvalita
- Potravinový odpad a plýtvání potravinami
- Udržitelná výroba a spotřeba

Priorita „Komunikace s veřejností“:

- Výchova dětí ke zdravému životnímu stylu „V rytmu zdraví“
- Informování spotřebitele a testy potravin „CZ Test“
- Aktivity na sociálních sítích

PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2022

VNITŘNÍ ČINNOST

13.4.2022

Plenární zasedání

Dalším bodem byly volby do Řídícího výboru ČTPP. Pan ředitel Koberna seznámil přítomné s navrženými nominacemi za akademickou sféru, zpracovatele a ostatní. Dále informoval o ukončení aktivní činnosti Ing. Payera, současného předsedy výboru a poděkoval mu za skvělou spolupráci ve dvou volebních obdobích. Počet členů nově navrženého výboru je 18. Všichni přítomní navržení členové se představili. Omluveni byli tři kandidáti a to z důvodu výuky na vysokých školách a služební cesty. Všichni navržení členové byli jednomyslně zvoleni. Seznam členů řídícího výboru je přílohou zápisu.

Řídící výbor

ŘÍDÍCÍ VÝBOR České technologické platformy pro potraviny termín konání: 9. března 2022, 14,00 hod., zasedací místnost PK ČR

ŘÍDÍCÍ VÝBOR České technologické platformy pro potraviny termín konání: 11. května 2022, 14,00 hod., zasedací místnost PK ČR

Základním bodem jednání byla volba předsedy a místopředsedů řídícího výboru. Ing. Koberna navrhl jako předsedkyni Mgr. Pavlínu Kalousovou, s tímto návrhem všichni přítomní členové výboru souhlasili.

Jako místopředsedu pro vědu a výzkum navrhl Ing. Koberna prof. Melzocha, který tuto funkci zastával v minulém volební období a bude také navržen jako předseda výboru pro vědu, výzkum a inovace při ČTPP.

Druhým místopředsedou je funkce místopředsedy pro zahraniční styky, kde tuto funkci zastával řadu let Ing. Koberna, který nyní tuto funkci dal k dispozici členům. Ing. Mikoška navrhl, aby tuto funkci i dále zastával Ing. Koberna vzhledem k jeho bohatým zkušenostem se zahraniční spoluprací. Přítomní členové tento návrh podpořili a Ing. Koberna byl jednomyslně zvolen. Dále Ing. Koberna navrhl Ing. Gabrovskou jako tajemnici řídícího výboru (tato funkce v minulosti nebyla), členové tento návrh také podpořili a Ing. Gabrovská byla zvolena tajemnicí řídícího výboru.

ŘÍDÍCÍ VÝBOR České technologické platformy pro potraviny termín konání: 11. října 2022, 13,00 hod., zasedací místnost Potravinářského pavilonu FFAPPZ – ČZU, Sídliště, 165 00 Praha – Lysolaje.



PRIORITY

V hodnoceném roce pokračovala hlavní odborná činnost v rámci jednotlivých priorit uvedených v kapitole 2 na úrovni čtyř výborů a pracovních skupin. Ke konci roku 2022 pracovalo celkem 9 pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako vědecký výbor.

VÝBOR PRO VÝŽIVOVOU POLITIKU – PLATFORMA PRO REFORMULACE

1) Pracovní skupina Platforma pro reformulace potravin

Platforma pro reformulace při České technologické platformě pro potraviny vznikla v roce 2016 a od této doby dochází nejen k plnění závazků v rámci „Deseti pilířů výživové politiky“ ale také k řadě aktivit, a především zlepšování nutričního složení potravin.

Tradičně proběhla **šestá výroční konference** Platformy pro reformulace při České technologické platformě pro potraviny, která se konala dne 15. září 2022 v Ballingově sále Národní technické knihovny v Praze.

Záštitu nad konáním konference převzali: ministr zemědělství Ing. Zdeněk Nekula, ministr zdravotnictví prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR, a předseda Výboru pro zdravotnictví PSP ČR doc. MUDr. Bohuslav Svoboda, CSc. a ministr pro evrop-

ské záležitosti doc. PhDr. Mikuláš Bek, Ph.D. v rámci Předsednictví České republiky v Radě EU 2022.

V úvodu vystoupila a přivítala přítomné Ing. Hana Langrová, předsedkyně Platformy pro reformulace, která po celou dobu konferenci moderovala. Ing. Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory ČR následně uvítala přítomné a uvedla, že v loňském roce jsme se zaměřili na roli výrobců potravin v rámci zdravého životního stylu a budoucnost reformulací. Uvedli jsme také novou databázi reformulovaných potravin a nápojů, jako jednu z cest, jak přiblížit reformulované tedy vylepšené výrobky spotřebitelům a vyhlásili výsledky 9. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek roku. I v těchto činnostech nadále pokračujeme. Doplnila, že všechny aktivity výrobců potravin jsou záslužné, ale zásadní je, aby s nimi spotřebitel uměl naložit. Důležitá je právě edukace spotřebitele. Z průzkumů zaměřených na značení potravin stále vyplývá, že nutriční a výživová gramotnost spotřebitelů není uspokojivá. Spotřebitelé mají mnohdy jen kusé informace o konkrétních výrobcích a jejich složení, v drtivé většině neví, jaké informace jsou povinné, jaké dobrovolné a jak s nimi dále naložit, neumí vyhodnotit výživové údaje, které najdou na obalech potravin, úroveň znalostí o výživě a potravinách obecně je stále nedostatečná.

Konference nabídla účastníkům 4 bloky, Potraviny pro spotřebitele, Edukace, výživa a spotřebitel, Edukace, výživa a dětská populace a Výrobci a spotřebitel.

Úvodem ministr zemědělství, Ing. Nekula pozdravil účastníky konference prostřednictvím videa. Těší ho zájem o tuto konferenci a uvedl, že reformulace jsou jednou z cest, jak předcházet civilizačním chorobám. Téma zhodnotil jako důležité. Následně vystoupili zahraniční hosté z Itálie a Francie, kteří představili jejich výživovou politiku a představili a zhodnotili výživové systémy, které se dostávají do popředí zájmu (NutriScore, NutriInform Battery) a pomáhají spotřebitelům s výběrem potravin. Vliv potravin na zdraví dále představila paní profesorka Adámková, ukázala příklady potravin, které jsou vhodné/nevhodné pro danou skupinu spotřebitelů. Potraviny máme vhodné/nevhodné, nikoliv "zdravé/nezdravé". Příspěvkem přispěla také náměstkyně pro ochranu a podporu veřejného zdraví - hlavní hygienička ČR Pavla Svrčinová, která se zaměřila především na prevenci a aktivity orgánů ochrany veřejného zdraví.

Ve druhém bloku konference představily autorky novou publikaci PK ČR a ČTPP "Výživové údaje na obalech potravin - jak je číst a jak jim rozumět". Tento blok se zaměřil především na význam vzdělávání v oblasti výživy. V této návaznosti bylo poukázáno na to, jak informace na obalech ovlivňují jídelníček spotřebitele a jakou formou může spotřebitel získat adekvátní nutriční návyky a jak ho motivovat ke zdravému životnímu stylu. Tohoto bloku se zhostili nutriční terapeutky, které prezentovaly především zkušenosti z praxe.

Třetí blok se zaměřil na výživu a vzdělávání u dětí. Tohoto bloku se účastnili zástupci MŠMT, kteří

nastínili účastníkům pohled na vzdělávání dětí k potravinám, výživě a zdravém životním stylu v edukačním procesu. Představena byla také edukativní soutěž PK ČR a ČTPP "V rytmu zdraví" zaměřená na děti. Uplatnění tohoto projektu ve školském systému představila konkrétní ZŠ, která je součástí tohoto projektu. S problematikou výživy dětí účastníky seznámila také nutriční tereapeutka, Věra Boháčová, která se této problematice věnuje již dlouhodobě.

Čtvrtý blok se věnoval výrobcům a jejich strategiím, závazkům v oblasti výživy. Pozornost byla věnována také projektům společností, které cílí na vzdělávání spotřebitelů o vyváženém životním stylu. Vystoupili zástupci společností Nestlé Česko, Madeta, Emco, Bidfood Czech Republic a Danone.

Účastníci se v průběhu konference seznámili s novou publikací ČTPP pod názvem "Výživové údaje na obalech potravin - jak je číst a jak jim rozumět". Na stránkách brožury se tak dočetli o roli jednotlivých živin, a to jak makronutrientů (bílkoviny, sacharidy, tuky), tak také vitaminů a mikronutrientů (minerální látky, stopové prvky), jejich zdrojích a vlivu na organismus. Po přečtení brožury měli možnost získat náhled, jaké potraviny a jak vhodně kombinovat, aby strava byla pestrá a zároveň odpovídala zásadám pestré vyvážené stravy a zdravého životního stylu.

Platforma pro reformulace letos vyhlásila výsledky již 9. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek roku. Do soutěže se přihlásilo celkem 30 společností a 83 potravinářských výrobků včetně obalů. V letošním ročníku byly přihlášeny poprvé privátní značky obchodních řetězců, které vyrábí tuzemští výrobci. Přihlášily se společnosti různých velikostí od mikropodniků až po velké podniky. Hodnocení proběhlo v následujících kategoriích: Reformulace roku, Bezpečnost a kvalita potravin a Potraviny pro zvláštní výživu. Hodnocení proběhlo ve dvou skupinách, a to ve skupině výrobců, kteří jsou mikropodnikem nebo malým podnikem a výrobců, kteří jsou středním a velkým podnikem a to pro kategorie Bezpečnost a kvalita potravin a Potraviny pro zvláštní výživu. V kategorii Reformulace roku byly přihlášeny jen střední a velké podniky. Výrobky byly hodnoceny postupně podle kategorií a podle abecedního seznamu společností. V průběhu hodnocení komise přeřadila některé výrobky do jiných kategorií, než výrobce původně zvolil.

Cena Potravinářské komory ČR za nejlepší inovativní výrobek byla za rok 2022 odbornou komisí udělena v kategorii **Reformulace roku** skupině výrobků Mlýnářská řada pečiva od společnosti Albert Česká republika, s.r.o. zahrnující:

- Chléb mlynářský žitný 500 g,
- Rohlík mlynářský žitný 60 g,
- a Mlýnářská veka 400 g.

V kategorii **Bezpečnost a kvalita potravin** byly oceněny rybí kuličky od společnosti TILAPIA s.r.o. a Vyzrálý steak z vepřové krkvice a Vyzrálý steak z vepřové pečeně od společnosti Uzeniny Příbram, a.s..

V kategorii **Potraviny pro zvláštní výživu** Bezlepková Anežka/MVDr. Pavel Vašut Bezlepkový frgál s hruškovou náplní a IREKS ENZYMA s.r.o. Bezlepkový dalamánek Děčko Plus.

Kompletní výsledky jsou na straně 27.

Při reformulacích však čeká na výrobce i jedno výrazné omezení. Platná evropská legislativa umožňuje informovat o snížení určitých živin až pokud konkrétní změna dosáhne 30 %. Pokud výrobce potravin sníží například obsah cukru v konkrétním výrobku o 20 % a to není málo, nemůže o této skutečnosti informovat ani na obalu produktu ani prostřednictvím dalších komunikačních kanálů, například reklamy, ale i na internetových stránkách či sociálních sítích. Toto nařízení tedy umožňuje výrobcům komunikovat snížení určitých živin až při dosažení limitu snížení 30 %. Taková úprava receptury je však v praxi velmi problematická, protože tak razantní snížení by spotřebitel velmi těžko akceptoval. Výrobci proto spíše přistupují k postupnému snižování množství živin, což však



nemohou uvádět ani na obalu výrobku, ani v dalších materiálech. A to mnohdy výrobce od inovací a reformulací odrazuje. Překážek není málo, a proto je třeba výrobce dále motivovat a podporovat, aby svoje výrobky i nadále reformulovaly, tj. zlepšovali. Platforma pro reformulace hledá cesty, kterými mohou výrobci legálně spotřebitele upozornit na vylepšené složení výrobku. Jednou z možností je právě otevřená **Databáze reformulovaných potravin a nápojů**. „Jsem velmi ráda, že ji dnes můžeme představit odborné i laické veřejnosti. Databáze poskytuje aktuální přehled o reformulovaných výrobcích, v databázi lze vyhledávat podle výrobce, kategorie výrobku a typu reformulace, např. snížení obsahu cukru. V databázi také najdete složení výrobku před reformulací a po reformulaci“, vysvětluje Hana Langrová, předsedkyně Výboru pro výživovou politiku / Platformy pro reformulace. Databázi naleznete na webových stránkách www.reformulace.cz. Na závěr je třeba dodat, že Evropská komise bude hledat další příležitosti k přechodu ke zdravému stravování. Strategie od zemědělce ke spotřebiteli představuje příležitost pro zlepšení životního stylu, zdraví a životního prostředí. Pokud vytvoříme příznivé potravinové prostředí, které usnadní volbu zdravého a udržitelného stravování, napomůže to zdraví a kvalitě života spotřebitelů a sníží se náklady na zdravotní péči v celé společnosti.

Více informací o projektech Platformy pro reformulace na www.reformulace.cz



Projekt V rytmu zdraví

27. 9. 2021 otevřela PK ČR novou soutěž „V rytmu zdraví“. Tato soutěž navazuje na předcházející a je již čistě v režii komory. Projekt má opět pět lekcí, ale jejich obsah je upraven stávajícímu názoru odborníků na výživu, je využita pyramida výživy ministerstva zdravotnictví a lekce obsahují téma nakupování, skladování, zpracování a plýtvání potravinami (v souladu se Strategii WHO 5 klíčů pro prevenci alimentárních onemocnění), udržitelnost a některá loga na potravinách. Soutěž byla ukončena v únoru 2022.

První ročník V rytmu zdraví je úspěšně za námi. Do internetové soutěže pro žáky 5. tříd základních škol se v letošním roce zaregistrovalo celkem 74 tříd, 100 učitelů a 981 žáků z celé České republiky. Vzdělávací kurz správného životního stylu navazuje na čtrnáct ročníků projektu Hravě žij zdravě, který Potravinářská komora České republiky (PK ČR) a Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) realizovala s dalšími partnery v minulých letech. Celkem pro devět tříd, z každého kraje republiky jednu, máme připraveny věcné dary od členů PK ČR a našich dalších partnerů. Nejlepší třídou se stala ZŠ Tři sekery z Karlovarského kraje, druhou

příčku obsadila ZŠ Dobříkov u Vysokého Mýta z Pardubického kraje a třetí místo má v kapse ZŠ Komňa z Bojkovic ve Zlínském kraji. Posledně jmenovaná se umístila mezi první „trojkou“ již v loňském roce. Poděkování a gratulace však patří všem dětem i učitelům, kteří se soutěže účastnili. Minulé období, zejména z důvodu covidových opatření, zamávalo nejen s pohybovými aktivitami celé populace. Znovu se ukázala důležitost domácího stravování a s tím souvisí i celková udržitelnost, což je téma, kterému se chceme v nejbližší době věnovat. Proto jsme se rozhodli učinit zásadní změnu i v našem kurzu včetně soutěže,“ prozrazuje Dana Gabrovská, vedoucí projektu z PK ČR. „Doplnili jsme praktické informace a videa“, dodává Gabrovská.

„Nový internetový vzdělávací kurz se soutěží pro žáky 5. tříd ZŠ V rytmu zdraví, má hlavně informovat a motivovat k udržitelnému a inteligentnímu zacházení s potravinami,“ vysvětluje Magda Hrubá, odbor-

Kraj	Škola
Zlínský	Základní škola Komňa 169
Ústecký	Základní škola Školská 196, Budyně nad Ohří
Olomoucký	Základní škola Černotín 56
Vysočina	Základní škola Jiřice 44
Jihomoravský	Základní škola 1. stupeň Masarykova 167, Hrušovany u Brna
Středočeský	Základní škola T. G. M. Školní 556/II, Poděbrady
Královéhradecký	Základní škola Lovčice 73

ná administrátorka projektu a současně dodává, „chceme to dělat moderně, hravě a zábavně.“ V pěti samostatných lekcích žáci poznávají zásady, jak žít aktivní život šetrný k naší planetě, zapojují se i do společných projektů a úkolů. Kurz včetně soutěže má za cíl podporovat kolektivního ducha, tedy mít chuť společně tvořit. Odborným podkladem pro kurz je výživová pyramida Ministerstva zdravotnictví. O tu se opírají jak potravináři, tak výživoví poradci. Odborným garantem projektu je Sekce nutričních terapeutů při České asociaci sester. V září 2022 jsme spustili 2. ročník V rytmu zdraví. Do kurzu se mohou nesoutěžně zapojit i další zájemci z řad žáků i studentů dalších ročníků i laická veřejnost.



2) Pracovní skupina pro mléko

Členové pracovní skupiny pro mléko se zabývali aktuální problematikou mlékárenského průmyslu (kvalita výrobků, rostlinné imitace mléčných výrobků, ekologické dopady, obalové materiály apod.) V průběhu celého roku se členové skupiny zúčastňovali senzorických hodnocení mlékárenských výrobků a podíleli se na zpracování textů k těmto hodnocením. Byly rovněž revidovány pracovní listy v rámci akce „V rytmu zdraví“. Členové skupiny poskytovali odborné konzultace výrobním společnostem v oblasti vývoje nových výrobků, doplňků stravy a kontroly kvality. Členové skupiny se účastnili jako přednášející na výroční konferenci Výboru pro kvalitu potravin s názvem Nové trendy v potravinářství, která se konala 7. prosince 2022.

3) Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě“ začleněná do Výboru pro výživovou politiku pokračovala v tématech a pracovní činnosti schválené na rok 2022. V průběhu roku probíhala aktivní emailová korespondence a diskuse členů skupiny k aktuálně řešeným tématům. Informace o spolupráci s PK ČR v rámci ČTPP byla také zmiňována na nejrozličnějších akcích.

4) Pracovní skupina pro maso

Pracovní skupina pro maso se pravidelně věnuje analýzám trhu, a to i s alternativními výrobky a imitacemi masných výrobků. Tento trh postupně roste a na trh vstupují nové produkty. Cílem práce je poskytnout přehled o nabídce alternativ masa a masných výrobků na českém trhu z hlediska jejich nutričního, mikrobiologického složení a základních texturních parametrů včetně histologické struktury.

VÝBOR PRO BEZPEČNOST POTRAVIN A DŮVĚRU SPOTŘEBITELŮ

5) Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

Pracovní skupina i nadále diskutovala dopadům pandemie covid-19 na odvětví alkoholických nápojů. Dále diskutovala statistické zprávy o spotřebě alkoholu, která opět zvýšila, zejména v mladších věkových kategoriích a u žen celkově. Dalšími tématy jsou Akční plán České republiky na snížení konzumace alkoholu, příprava argumentace v otázce zavádějících údajů WHO o spotřebě alkoholu v ČR a příprava a diskuse nad návrhem preventivních opatření proti zneužívání alkoholu. Pracovní skupina Alkohol zodpovědně dále pracovala na přípravě společného postupu v oblasti výroby a prodeje alkoholických nápojů, na připomínkách k Evropskému plánu boje proti rakovině, omezení nebo zákazu

reklamy alkoholických nápojů a metodikách propočtů spotřeby alkoholických nápojů v ČR podle různých zdrojů. V rámci revize nařízení pro označování potravin dojde také pravděpodobně na změnu pravidel označování alkoholických nápojů, která stanoví povinný seznam složek a nutriční údaje.

6) Pracovní skupina pro bezpečnost potravin

Pracovní skupina se věnuje aktuálním otázkám bezpečnosti potravin a připravuje odborné publikace pro laickou i odbornou veřejnost.

7) Pracovní skupina pro antibiotika

Členové pracovní skupiny projednali strategické dokumenty týkající se antimikrobik a antimikrobní rezistence – Strategie F2F, národní strategie bezpečnosti potravin a výživy 2030. Pracovní skupina se dále aktivně podílí na přípravě strategického plánu pro novou Společnou zemědělskou politiku v oblasti redukce spotřeby antimikrobik v ČR.

Všechny skupiny prezentovaly práci a výsledky na Výroční konferenci ČTPP dne 13. dubna 2022.

VÝBOR PRO UDRŽITELNÝ ROZVOJ A ETICKOU PRODUKCI

Členové České technologické platformy pro potraviny a Potravinářské komory ČR založili výbor v polovině roku 2018 v rámci priority E. Udržitelná produkce potravin. Jeho naplní je řešení témat z oblasti udržitelnosti, která se stává pro potravináře stále důležitější. Výbor se zabývá společnými cíli udržitelného rozvoje, zejména motivuje k zachování a tvorbě udržitelného růstu a požadavků spotřebitelů, tj. poskytování zdravějších a udržitelnějších potravin. Ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy vzdělává veřejnost zejména v oblastech udržitelné produkce potravin, udržitelného potravinového systému, digitalizace výroby a cirkulární ekonomiky. Členové výboru se dlouhodobě zabývají aktuálními legislativními tématy přicházejícími z EU, jako nekalé obchodní praktiky v dodavatelsko-odběratelských vztazích včetně zákona o významné tržní síle, nebo dvojí kvalitou výrobků. V této návaznosti dne 10. listopadu 2022 se ve velkém sále Národního zemědělského muzea Praha konala druhá výroční konference Výboru pro udržitelnou a etickou produkci při České technologické platformě pro potraviny s názvem Cesta potravinářského průmyslu směrem k udržitelnosti. Konference proběhla jako doprovodná akce v rámci předsednictví ČR v Radě EU.

Změna klimatu a zhoršování životního prostředí jsou existenční hrozbou nejen pro Evropu, ale pro celý svět. K překonání těchto výzev přijala EU Evropskou zelenou dohodu, která si klade za cíl přeměnit EU v moderní, na zdroje efektivní a konkurenceschopné hospodářství. Za klíčovou oblast této transformace je považován rovněž celý potravinový systém. Pro oblast potravin Evropská komise vytvořila Strategii Farm to Fork, která začíná být postupně naplňována konkrétními legislativními akty. V EU neexistuje specializovaný předpis, který by jednoznačně definoval problematiku udržitelnosti potravin. Strategie je tak postupně naplňována jednotlivými právními akty, přičemž se Evropská komise snaží začlenit udržitelnost do všech politik týkajících se potravin. Mnohé konkrétní návrhy však nebyly doposud prezentovány a probíhají stále diskuse o správných řešeních na různých úrovních. Na výroční konferenci Výboru pro udržitelnou a etickou produkci při České technologické platformě pro potraviny a Potravinářské komoře ČR proto byly představeny pohledy vybraných aktérů potravinového systému. Prezentovány byly jak názory českých, tak evropských organizací. V další části programu pak byly představeny konkrétní projekty a aplikace z praxe. Cílem konference bylo seznámit odbornou a širokou veřejnost nejen s tématem udržitelnosti v potravinářství, ale také inspirovat podniky k účinným krokům v této oblasti.

Ve 4 blocích Udržitelnost v potravinářství, Evropský pohled na udržitelnost, Projekty v oblasti udržitelnosti a Výrobci a udržitelnost se představili zástupci státní správy, univerzit i výrobců potravin a diskutovali zejména o problematikách udržitelného zemědělství, potravinářství, vodní, energetické a odpadové hospodářství, aktuální pohledy na cirkulární ekonomiku, odpadů a obalů, greenwashing, ekodesign a dalších. Mezi zajímavé zahraniční hosty konference patřili Silvia Lofrese, FoodDrinkEurope, Sévrine Teixeira Pereira EU Public Affairs and Communication nebo Francoise Gorga, Association Nationale des Industries Alimentaires.

V bloku výrobců prezentovali svoje zkušenosti s udržitelností zástupci firem Mondelez, Nestlé Česko, Danone, Orkla Foods Česko a Slovensko, UNILEVER ČR, Plzeňský Prazdroj, Tereos TTD a Phillip Morris ČR.

VÝBOR PRO KVALITU POTRAVIN

Jednání výboru se konalo 10. února 2022 a 16. listopadu 2022.

8) Pracovní skupina pro obchod a marketing (Kvalita potravin)

Potravinářská komora České republiky a Česká technologická platforma pro potraviny spravuje od

roku 2015 systém českých cechovních norem pro kvalitní potraviny. V roce 2017 byl tento systém zařazen na seznam dobrovolných národních značek kvality, přesněji dobrovolný systém certifikace zemědělských produktů v souladu s požadavky Sdělení Komise – Obecné zásady osvědčených postupů EU k dobrovolným systémům certifikace pro zemědělské produkty a potraviny (2010/C 341/04)

Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů na dlouhodobé připomínky odborné i spotřebitelské veřejnosti k neexistenci standardů kvality. Po zrušení závaznosti československých státních norem vzniklo faktické legislativní vakuum, které bylo kompenzováno legislativou po roce 1997 jen z části. Systém českých cechovních norem nabízí řešení, které jednoznačně definuje kvalitativní požadavky pro široké portfolio potravin a usnadní tak orientaci spotřebitele a partnerů v dodavatelsko-odběratelském vztahu.

Česká cechovní norma má být základní normou, která stanoví kvalitativní parametry potravin, pro niž byla zpracována a z níž vyplývají nadstandardní parametry, kterými se daná potravina liší od jiných srovnatelných potravin uváděných na trh. Systém částečně vychází z původního systému ČSN a ON a pro jednotlivé potraviny definuje konkrétní povolené výrobní postupy a kvalitativní znaky, které jsou kontrolovatelné. Hlavním cílem této aktivity je zachovat tradiční pohled na výrobu a zpracování potravin.

Zároveň však tento koncept nemá vyloučit rozumné inovace, které vedou k zachování dobré výživové hodnoty nebo zlepšení bezpečnosti potravin. Několikastupňový a nezávislý systém tvorby norem, do kterého vstupují jak výrobci a zpracovatelé tak dozorové orgány a akademičtí pracovníci, garantuje, že ve jménu inovací nedochází ke zhoršení kvality a tradičního způsobu vnímání jednotlivých potravin a výrobních technologií. Vzhledem ke skutečnosti, že jsou pro jednotlivé výrobky jednoznačně definované kvalitativní znaky a výrobní postupy, je vytvořený prostor pro dozorové orgány (Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce), které tak mohou provádět kontrolu dodržování pravidel.

České cechovní normy definují povinné složky, přípustné a nepřípustné složky, minimální obsahy klíčových složek, výrobní postupy a kontrolovatelné znaky hotových výrobků včetně postupů pro kontrolu.

Příklady nadstandardních parametrů:

MASNÉ VÝROBKÝ: Vyšší obsah masa, nižší obsah tuku, vyšší obsah čistých svalových bílkovin, zákaz použití látek zvýrazňujících chuť a vůni a E 120, zákaz použití strojné odděleného masa, omezení přídavných látek.

MLÉČNÉ VÝROBKÝ: u sýrů – minimální doba zrání, omezení a zákaz přídavných látek, jako surovina je

použito mléko odpovídající ČCN na syrové kravské mléko; zákaz použití některých přídatných látek; u jogurtů – podmínka použití obou mikroorganismů jogurtových kultur v určeném poměru; u ochucených ovocných jogurtů – minimální podíl ovocné složky; u tradičního pomazánkového – při použití ochucující složky šunka lze použít pouze šunku nejvyšší jakosti nebo šunku výběrovou.

PEKAŘSKÉ VÝROBKÝ: omezení nebo zákaz přídatných látek, vyšší obsah žitné mouky u žitno-pšeničných výrobků, vyšší obsah jiných obilovin než pšenice a žita, luštěnin nebo olejnin u vícerznných výrobků než udává legislativa, preference kvasů a omládku; využití zápar, zavářek a měkčených zrn.

LAHŮDKÁŘSKÉ VÝROBKÝ: zákaz použití barviv, sladidel s výjimkou cukru, zákaz použití méně hodnotných (palmových, kokosových tuků, částečně ztužených tuků); definovaná množství hlavních složek.

ČOKOLÁDY: vyšší obsah celkové kakaové sušiny, kakaového másla, mléčného tuku než udává legislativa; omezení použití jiných rostlinných a živočišných tuků; zákaz použití jiných aromat než přírodních.

RYBY A VÝROBKÝ Z NICH:

SLADKOVODNÍ RYBY: Odchov ryb probíhá v polo-intenzivních podmínkách rybníčního prostředí nebo v akvakultuře na území České republiky

MOŘSKÉ RYBY: celkový podíl 100 % ryby; seafrozen kvalita, minimálně zabaleno v České republice; nepřipustné složky: jedlá sůl v obsahu vyšším než je přirozený výskyt, přidaná voda, potravinářská aditiva, mletá rybí svalovina. V případě filet se nepřipouští skládané, či formované filety. Nepřipouští se surovina splňující definici „ze spojovaných kousků rybího masa“.

KEČUPY: vyšší podíl sušiny vnesené rajčatovou surovinou ve srovnání s podílem daným legislativou pro kečupy „Extra“, „Prima“ nebo „Speciál“.

MODRÝ MÁK, MODRÝ MÁK MLETÝ – povinnou složkou jsou semena jednoleté formy máku setého modrosemenného (*Papaver somniferum L.*), olejného typu, získávaná z potravinářských odrůd registrovaných v ČR (aktuálně zapsaných ve Státní odrůdové knize), a navíc se týká odrůd Major, Opal, Gerlach, Orfeus, které nejsou vyjmenované ve Státní odrůdové knize. V nadstandartu je uvedena produkce v ČR a zákaz použití farmaceutického máku.

ZVĚŘINA: vyjmenované partie masa, podmínky technologického zpracování, podrobné nadstandardní parametry např.: vstupující surovina je doprovázena „lístkem o původu zvěře“. To zajišťuje, že zvěřina bylo ulovena na území ČR. Ulovený kus musí být označen nesnímatelnou plombou a číslo plomby musí být uvedeno na doprovázejícím lístku o původu zvěře. Plomba je po zpracování uloveného těla ucho-

vávána nejméně jeden rok po skončení údržnosti, tj. po uplynutí data spotřeby/minimální trvanlivosti výrobku. Maso je nabízeno pouze v kuchyňské úpravě s tukovým krytím do výše 1 mm přípustného do 15 % plochy.

Maso z kusů střelených na měkko nesmí být použito.

VIZOVICKÉ SLIVOVICE - Slivovicový destilát pravý vyrobený ze švestek vypěstovaných v mikroregionu „Vizovicko“; nepřipustné složky: líh rafinovaný zemědělského původu, barviva a aroma

BALENÉ VODY, KROMĚ PŘÍRODNÍCH MINERÁLNÍCH VOD – nadstandardní parametry: obsahu sodíku nepřekračující limit 20 mg/l; balená voda je vyráběna z podzemního zdroje vody; voda je pojmenována podle zdroje a tento název musí být 1,5x větší než jakýkoliv další text na etiketě, musí být na první pohled výrazný a jasně čitelný. Výrobce musí mít zavedený certifikovaný HACCP a potvrzený certifikací v rámci vyšších standardů jako IFS, BRS, ISO 22000, FSSC 22000 apod..



PŘEHLED VÝROBCŮ POUŽÍVAJÍCÍCH LOGO „VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHARNÍ NORMY“

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Mléko a mléčné výrobky	AGROMER s.r.o.	Kralovická zemědělská a.s.	OLMA, a.s.
	Agro Podlesí, a.s.	KORA produkt, s.r.o.	Pavel Sotona
	BOHEMILK, a.s.	MADETA a.s.	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
	Danone a.s.	Martin Kyrál	Selekta Pacov, a.s.
	Ekomilk a.s.	Mlékárna Čejetický, spol. s r.o.	Simabelle s.r.o.
	Eligo a.s., odštěpný závod Kolín	Mlékárna Hlinsko, a.s.	Sir Bohemia, s.r.o., farma Babina
	Eligo a.s., odštěpný závod Brno	Mlékárna Olešnice a.s.	TANY, spol. s r.o.
	Farma Bláto, s.r.o.	Mlékárna Pragolaktos, a.s.	ZE A Rychnovsko a.s.
	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.	Mlékárna Stříbro s. r. o.	Zemědělské obchodní družstvo Kolný
	Choceňská mlékárna s.r.o.	Mlékárna Žirovnice, spol. s r.o.	Zemědělské družstvo Černovice u Tábrpa
	Jaroměřická mlékárna, a.s.	Moravia Lacto a.s.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
	Lactalis CZ, s.r.o.	NET PLASY, spol. s r.o.	
	Laksyma, a.s.	NIVA, s.r.o.	

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Maso a masné výrobky	AGRO – Měřín, obchodní společnost s.r.o. Agrofito, spol. s r.o. ALIMPEX-MASO, s.r.o. Andrea Bočanová ANTONI CZ s.r.o. Beskydské uzeniny, a.s. BIVOLJ a.s. Blanka Kloudová - řeznictví uzenářství Družstvo Džbány Družstevní jatka Sádek, družstvo Farma Benátky s.r.o. Fox Meadows.r.o. Gril servis s.r.o. CHOVSERVIS, a.s. Jan Landa Jaromír Dvořák Jatka Šebkovic, s.r.o. Jaroslav Zajíček Jatky Bučovice, s.r.o. Jolana Bergmanová Josef Lukáš Kaufland Česká republika, v.o.s. – Masozávod Kamil Bronec KSZ s.r.o. Josef B E D Ř I C H spol. s r.o. KMOTR-Masna Kroměříž, a. s. OLMA, a.s. Pavel Sotona POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	Selekta Pacov, a.s. Simabelle s.r.o. Sir Bohemia, s.r.o., farma Babina TANY, spol. s r.o. ZEA Rychnovsko a.s. Zemědělské obchodní družstvo Kolný Zemědělské družstvo Černovice u Tábpra Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek Kostecké uzeniny, a.s. Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s. Krušnohorské uzeniny J + J Radoš, s.r.o. LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o. Ligurský, s.r.o. Liponova AGRO EKO DNL SE Liponova EKO DNL SE Loudy s.r.o. Lukáš Chvosta MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o. MASO UZENINY PÍSEK a.s. Maso Brejcha, a.s. Maso Jičín s.r.o. Masoma Klemensová, s.r.o. MASO WEST s.r.o. MASOEKO s.r.o. Maso-závod Hovorany, spol. s r.o. Matagro s.r.o. Mgr. Pavel Tlapák Mgr. Petra Strnad Miroslav Hrtús MP Krásno, a.s.	Náhlík a Náhlík, s.r.o. PEJSKAR a spol. s r.o. Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI, s.r.o. PRANTL Masný průmysl s.r.o. RAVY CZ a.s. Růžena Hejná Řeznictví H+H, s.r.o. ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o. Řeznictví Kunovský s.r.o. Řeznictví U Chvaplů Řeznictví Stejskal s.r.o. Řeznictví Tichý s.r.o. Řeznictví a uzenářství Tomáš Lajza SKALIČAN a.s. Statek Netěchovice Steinhauser, s.r.o. Uzeniny a lahůdky Sláma s.r.o. Uzeniny Příbram, a.s. VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků VETLABFARM s.r.o. Vsacko Hovězí a.s. ZEA Rychnovsko a.s. Zemagro, spol. s r.o. Zemědělská a.s. Krušemburk, akciová společnost Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek Zdeněk Pašek ZVOZD „Horácko“ družstvo Zvěřina BERBERA s.r.o.

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Drůbeží výrobky	Drůbežářský závod Klatovy, a.s. Jmbrojler Vacanovice s.r.o.	PROMINENT CZ s.r.o. Vodňanská drůbež, a. s.	Zemědělská a.s. Vysočina
Mlýnské výrobky	ADÉLKA a.s.	MALITAS s.r.o.	MJM agro, a.s.
Pekařské výrobky	ADÉLKA a.s. ADVENI MEDICAL, spol.s r.o. BEAS,a.s. ENPEKA a.s. Globus ČR, v.o.s. HAVLÍK-OPAL,s.r.o.	Ing. Jiří Pekárek JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o. NOPEK, a.s. MELITES, spol. s r.o. PAC Hořovice s.r.o. PECUD v.o.d. Žandov	PENAM, a.s. Pekárna Racek, s.r.o. Pekárna Srnín s.r.o. RNDr. Martin Tichý TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o.
Hotové pokrmy	Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.	SVOBODA – výroba domácích knedlíků s.r.o	
Těstoviny	Ramdam s.r.o.		
Alkoholické nápoje	RUDOLF JELÍNEK, a.s.		
Ryby a výrobky z nich	Bidfood Kralupy s.r.o	Rybářství Chlumeck nad Cidlinou,a.s.	
Nealkoholické nápoje	Crystalis s.r.o. FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o	ŠUMAVSKÝ PRAMEN, a.s.	Ovocňák s.r.o.
Lahůdkářské výrobky	ATLANTIK PRODUKT Třešňák s.r.o. BONECO, a.s. DELIMAX a.,s	GASTRO-MENU EXPRESS a.s. NOVA, a.s.	TRŽAN lahůdky s.r.o. ZÁRUBA FOOD, a.s.
Vejsce a výrobky z nich	AG MAIWALD a.s. ČESKÁ VEJSCE, a.s. MAVE Jičín, a.s.	OVUS - podnik živočišné výroby, spol s r.o. Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o. PROAGRO Nymburk a.s.	Statek Slapy, družstvo TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o.
Čokoláda a čokoládové bonbony	Carla spol. s r.o.		

Zpracované ovoce a zelenina

HAMÉ s.r.o.Kunovice
SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.

PT servis konzervárna spol. s r.o.

Olejnata semena a výrobky z nich

AGRA GROUP, a. s.
AGRO ZVOLE, a.s.
Agro Odersko, a.s.
Bronislava Scheidelová
Česká zemědělská univerzita v Praze
ČESKÝ MÁK s. r. o.
Ing. Jiří Pekárek
JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.
NOPEK, a.s.
MELITES, spol. s r.o.
PAC Hořovice s.r.o.
PECUD v.o.d. Žandov
PENAM, a.s.
Pekárna Racek, s.r.o.
Pekárna Srnín s.r.o.
RNDr. Martin Tichý
TESCO Stores ČR a.s.
TYČINKY s.r.o.
Dvůr Mezholezy
DZS Struhařov a.s.
Farma Dřetovice

Hana Páchová
Ing. Jiří Černý, Ph.D.
Ing. Jiří Opekar
Ing. Martin Pilař
Ing. Bohumil Kratochvíl IBK TRADE
Ing. Petr Klečka
Ing. Tomáš Kasal
IREKS ENZYMA s.r.o.
Jan Král
Jan Peca
Jiří Marek
Kateřinská zemědělská a.s.
LUPOFYT, s.r.o.
Miroslav Daňhel s.r.o.
Natural pack group s.r.o.
Nouza s.r.o.
OLPEJA s.r.o.
Pavel Obrdžálek
Petr Kubát
RAKOCHMEL s.r.o.
ROLS Lešany, spol. s r.o.

RYNAGRO a.s.
SEEDCLEAN s.r.o.
Sibagro spol. s r.o.
Statek Domašín a.s.
TROVER s.r.o.
Úněšovský statek a.s.
UNIAGRIS Pěnčín, a.s.
Vladimír Pokorný
VOG, s.r.o.
VOPOL a.s.
Zemědělská výroba Heřmanský s.r.o.
Zemědělské družstvo Hněvošice
ZD Klenovice na Hané, družstvo
Zemědělské družstvo Netřebice
Zemědělské družstvo Dolní Újezd
Zemědělská společnost Komorno, a.s.
Zemědělská a.s.Krucemburk,akciová společnost
Zemědělská společnost Chrástany s.r.o.
Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek

Ovoce, zelenina, brambory

AGRIPROD s.r.o.
František Král organic s.r.o.

JASANKA s.r.o.

Škrob

LYCKEBY AMYLEX, a.s.

Krmiva

ADÉLKA a.s.

ADVENI MEDICAL, spol.s r.o.

BEAS,a.s.

ENPEKA a.s.

Globus ČR, v.o.s.

Tekro, spol. s r.o.

VKS Pohledští Dvořáci a.s.

Zemědělské zásobování Plzeň a.s.

ZENAP Trhové Sviny s.r.o.

Zemědělské služby Dynín, a.s.

ZZN Pelhřimov a.s.

NOVÉ NÁVRHY PEKAŘSKÝCH NOREM

Kokosky

Pekařské polotovary z pálené hmoty

Sněhové pečivo bílé

Sněhové pečivo bílé nebo barevné, sypané barevným krystalovým cukrem nebo máčené či stříkané tmavou tukovou polevou,

Pšeničná mouka polosvětlá,

Tradiční jihočeské zelňáky

Perník na strouhání a strouhaný perník

Tvarovaný, plněný a zdobený perník

Hodnotící komise Českých cechovních norem, reprezentující široké spektrum odborníků z různých sektorů, se v roce 2022 sešla ve dvou termínech – 10. února a 16. října. Setkání probíhala v hybridním formátu, který účinně kombinoval prezenční účast s možností online zapojení. Tento přístup umožnil efektivní a flexibilní diskusi, neomezovanou geografickými omezeními členů komise. Hlavním zaměřením těchto jednání byla revize a aktualizace stávajících norem, s důrazem na zohlednění nových

technologických trendů a tržních potřeb. Diskuse se soustředila na způsoby, jak přizpůsobit normy tak, aby odrážely nejnovější vědecké poznatky a zároveň byly flexibilní a přístupné pro široké spektrum výrobců. Kladen byl také důraz na udržení vysokých standardů kvality produktů, což je klíčové pro udržení důvěry spotřebitelů. Specificky byla nově projednávána norma pro smažené bramborové lupínky."



Do aktivit výboru patří od roku 2019 pořádání studentské soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“. Potravinářská komora ČR ve spolupráci se Českou technologickou platformou pro potraviny vyhlásila novou soutěž zaměřenou na prohloubení spolupráce s vysokými školami a podporu přenosu výsledků výzkumu a výboje do praxe „Studenti pro kvalitu potravin“. Soutěž má školní kola, která se konají většinou jako součást školou běžně organizovaných vědeckých soutěží nebo konferencí studentů jak bakalářského, tak magisterského studia. Do národního kola, soutěže, které se koná každý rok v červnu, postupují vítězni studenti ze školních (počet postupujících závisí na počtu přihlášených v jednotlivých školních kolech). Cílem je podpořit snahu studentů v rozvoji inovativního myšlení v potravinářských a dalších blízkých oborech a také více motivovat studenty pro práci v potravinářském oboru. V hodnotících komisích ať školních kol nebo národních jsou zástupci vysokých škol a Potravinářské komory ČR.

Studenti mohou své práce hlásit do kategorií:

- a. Kvalita potravin a výrobní technologie
- b. Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin
- c. Marketing a systémy řízení při výrobě potravin

V letošním roce se konal již 3. ročník soutěže a dne 17. 6. 2022 od 10.00 hodin proběhlo národ-

ní kolo 3. ročníku soutěže Potravinářské komory České republiky „Studenti pro kvalitu potravin“ v zasedací místnosti.

Členy hodnotící komise byli:

- Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (PK ČR) - předseda
- Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (PK ČR)
- Ing. Alena Saláková, Ph.D. (AF MENDELU, PK ČR)
- doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT)
- doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (JČU)
- Ing. Mgr. Diana Chrpová, Ph.D. (ČZU)
- Mgr. Barbora Havelková, Ph.D. (VETUNI)

Přihlášené studentské práce:

1. Bc. Marie Černá: Nutriční vyhodnocení výroby vybraného masného výrobku s reformulovanou recepturou (MENDELU) – Kvalita potravin a výrobní technologie
2. Bc. Simona Honesová: Vliv přídavku nutričně významných složek na vybrané vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků (JČU) – Kvalita potravin a výrobní technologie
3. Bc. Petr Hrubý: Vliv pulzního elektrického pole na hladiny mykotoxinů ve sladovnickém ječmeni (VŠCHT) – Kvalita potravin a výrobní technologie
4. Bc. Gabriela Jarošová: Jakostní znaky dančího masa (JČU) - Kvalita potravin a výrobní technologie
5. Bc. Magdaléna Juziková: Pohanka: rizikové i zdraví prospěšné látky (VŠCHT) – Kvalita potravin a výrobní technologie

6. Eliška Paidarová: Označování nutriční hodnoty potravin na pření straně obalu (ČZU) – Marketing a systémy řízení při výrobě potravin
7. Bc. Zuzana Pavlíčková: Stanovení vybraných mykotoxinů ve vzorcích sladovnického ječmene a sladu (MENDELU) – Kvalita potravin a výrobní technologie
8. Bc. Anna Žáčková: Výroba klasického a BIO vína v kutnohorské oblasti (VETUNI) – Kvalita potravin a výrobní technologie

Národního kola 3. ročníku soutěže se zúčastnili postupující studentky a student ze školních kol. V rámci vlastního průběhu národního kola dostali soutěžící 10 minut na prezentaci práce a následovala krátká diskuze. Po ukončení prezentací členové hodnotící komise nahlásili pořadí soutěžících a na jejich základě bylo vytvořeno celkové pořadí. Hodnocení bylo rozděleno na studenty bakalářského (kategorie „Junior“) a magisterského studia.

Výsledky národního kola:

Magisterské studium

1. místo

Bc. Simona Honesová: Vliv přídavku nutričně významných složek na vybrané vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků (JČU) – Kvalita potravin a výrobní technologie

2. místo

Bc. Magdaléna Juziková: Pohanka: rizikové i zdraví prospěšné látky (VŠCHT) – Kvalita potravin a výrobní technologie

3. místo

Bc. Gabriela Jarošová: Jakostní znaky dančího masa (JČU) – Kvalita potravin a výrobní technologie

Bakalářské studium

1. Eliška Paidarová: Označování nutriční hodnoty potravin na přední straně obalu (ČZU) – Marketing a systémy řízení při výrobě potravin
2. Bc. Anna Žáčková: Výroba klasického a BIO vína v kutnohorské oblasti (VETUNI) – Kvalita potravin a výrobní technologie

Všichni soutěžící obdrží certifikát za účast v národním školním kole 3. ročníku soutěže. Studenti umístění na prvních třech místech obdrží certifikát za umístění. Všichni vítězové i účastníci obdrží dále finanční odměnu:

Magisterské studium

1. místo 12 000,- Kč
2. místo 10 000,- Kč
3. místo 8 000,- Kč

Bakalářské studium

1. místo 6 000,- Kč
 2. místo 5 000,- Kč
- Student bez pořadí: 3 000,- Kč

Náplně jednotlivých vítězných prací:

Vliv přídavku nutričně významných složek na vybrané vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků – cílem práce bylo vybrat vhodné zdroje rostlinných antioxidantů do fermentovaných mléčných produktů a posoudit jejich chemické a senzorycké vlastnosti. Jako fermentovaný výrobek byl vybrán jogurt obohacený o sušené odstředěné mléko a jako zdroj antioxidantů plody bezu černého a rybízu černého. V rámci práce se podařilo vyvinout funkční vzorek a podat užitečný vzor. Vývoj bude ukončen převodem výsledků do praxe ve společnosti AGRO-LA, spol. s r.o.

Pohanka: rizikové i zdraví prospěšné látky – práce byla zaměřena na zmapování obsahu tropanových alkaloidů zejména atropinu a skopolaminu v potravinách obsahujících jako složku pohanku setou a také v průběhu mlynářského zpracování. Práce navázala na projekt Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, který v letech 2015-2016 sbíral data o výskytu těchto toxinů v pohance. Pohanka setá je používána především jako surovina pro bezpečnostní výrobky a je důležité tyto toxiny sledovat. Ve vzorcích byl také sledován obsah rutinu, významné látky s bioaktivními účinky.

Jakostní znaky dančího masa – práce se věnovala jakostním znakům masa farmově chovaných daňků evropským a vlivem způsobu porážky na jeho výslednou kvalitu. Tento výzkum byl proveden ve spolupráci s farmou Mnich v Jižních Čechách. Získané výsledky prokázaly, že u daňků vystave-

ných před porážkou větší psychické zátěži vykazovalo maso znaky na hranici vad DFD (dark, firm, dry)

Označování nutriční hodnoty potravin na přední straně obalu – téma práce bylo velmi aktuální, jedná se o označování potravin na přední straně obalu, které je v současné době komunikováno napříč EU a také na Potravinářské komoře ČR je řešeno v rámci Výboru pro výživovou politiku. Studentka shrnula výsledky celé řady studií a zhodnotila dvě dotazníková šetření. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že se většina českých spotřebitelů o nutriční složení potravin zajímá a dokáže dle údajů na obale posoudit nutriční složení z hlediska správné výživy, nicméně by respondenti nejvíce preferované označení Nutriscore pro rychlejší orientaci uvítali. Toto téma bude sledováno dále a to jak v rámci další práce studentky, tak na PK ČR.

Výroba klasického a BIO vína v kutnohorské oblasti – cílem práce bylo porovnat Sledovány byly parametry kvalitativní parametry vín z ekologické a integrované produkce v oblasti Kutné Hory. Sledovány byl obsah fenolických látek, antioxidační vlastnosti a antioxidační profil, obsah siřičitanů (volných a celkových), alkoholu, cukrů, vybraných vitamínů, stanovení hustoty a proběhlo také senzorycké hodnocení. Nebyl prokázán statisticky významný rozdíl ve smyslu vyššího obsahu bioaktivních látek u Bio vín.

I další práce, které nebyly oceněny, byly velmi zajímavé – například sledování obsahu mykotoxinů ve sladovnických ječmenech a ve sladech nebo reformulace měkkého masného výrobku, což jsou témata, která jsou sledována ve Výboru pro výživovou politiku a Výboru pro bezpečnost potravin a důvěru spotřebitele.

Nedílnou součástí jsou také testy potravin. V roce 2022 bylo realizováno 12 testů potravin. Výběr potravin je vždy konzultován s odbornými sekcemi nebo svazy a na senzorické hodnocení jsou zváni do komise zástupci svazů, sekci i jednotlivých výrobců.

leden - **máslo**
únor - **šunky**
březen - **džemy**
duben - **plísňové sýry**
květen - **makové záviny**
červen - **ovesné nápoje**
červenec - **grilovací sýry**
srpen - **gothaje**
září - **poličany**
říjen - **tvářohové krémy**
listopad - **mražené ryby**
prosinec - **vánočky**

ODBORNÁ ČINNOST

V rámci oblasti zdraví, bezpečnosti a kvality potravin Potravinářská komora ČR aktivně spolupracuje s dalšími významnými subjekty a institucemi jako jsou například Ministerstvo zdravotnictví ČR, Státní zdravotní ústav, Společnost pro výživu, IKEM a samozřejmě vysoké školy. V rámci celé řady seminářů, konferencí a školení prezentuje své výsledky.

Jednání hodnotící komise 9. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek se uskutečnilo dne 20. července 2022 od 9:30 hod. v sídle PK ČR.



Za členy hodnotící komise byli nominováni:**Ing. Jan Bedrníček, Ph.D.***Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích***doc. Ing. Libor Kalhotka, Ph.D.***Mendelova univerzita v Brně***doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA***Veterinární univerzita Brno***prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.***Česká zemědělská univerzita v Praze***Ing. Ivana Laknerová***Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.***Ing. Hana Langrová***Potravinářská komora ČR***Ing. Irena Němečková, Ph.D.***Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.***RNDr. Jana Olšovská, Ph.D.***Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.***Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.***EUROFINS CZ, s.r.o., předseda komise***doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.***Vysoká škola chemicko-technologická v Praze***MVDr. Ing. Dana Tříška***Ministerstvo zemědělství*

Do soutěže se přihlásilo celkem 30 společností a 83 potravinářských výrobků včetně obalů. V letošním ročníku byly přihlášeny poprvé privátní značky obchodních řetězců, které vyrábí tuzemští výrobci. Přihlášily se společnosti různých velikostí od mikropodniků až po velké podniky. Hodnocení proběhlo v následujících kategoriích:

- a) reformulace roku**
- b) bezpečnost a kvalita potravin**
- c) potraviny pro zvláštní výživu**

Hodnocení proběhlo ve dvou skupinách, a to ve skupině výrobců, kteří jsou mikropodnikem nebo malým podnikem a výrobců, kteří jsou středním a velkým podnikem a to pro kategorie b) a c). V kategorii a) byly přihlášeny jen střední a velké podniky. Výrobky byly hodnoceny postupně podle kategorií a podle abecedního seznamu společností. V průběhu hodnocení komise přeřadila některé výrobky do jiných kategorií, než výrobce původně zvolil. Přehled kategorií po změně s výrobky je v následujících tabulkách:



KATEGORIE A – REFORMULACE ROKU

- 1 **Albert Česká republika, s.r.o.**
Chléb mlynářský žitný
- 2 **Albert Česká republika, s.r.o.**
Rohlík mlynářský žitný
- 3 **Albert Česká republika, s.r.o.**
Veka mlynářská
- 4 **Albert Česká republika, s.r.o.**
Šunka s vitaminy nevyšší jakosti - krůtí
- 5 **Albert Česká republika, s.r.o.**
Šunka s vitaminy nevyšší jakosti - vepřová
- 6 **BEAS, a.s.**
Koláč light s tvarohovo-jablečnou náplní
- 7 **BEAS, a.s.**
Koláč light s tvarohovo-ovocnou náplní
- 8 **Beskydské uzeniny, a.s.**
Dušená šunka se sníženým obsahem soli
- 9 **Beskydské uzeniny, a.s.**
Šunkové párky se sníženým obsahem soli
- 10 **Bidfood Kralupy s.r.o.**
Gurmet marinovaná vepřová masa
- 11 **Danone, a.s.**
Actimel s vitamínem C Borůvka a ostružina
- 12 **Danone, a.s.**
Actimel s vitamínem C Granátové jablko a borůvka
- 13 **Danone, a.s.**
Actimel s vitamínem C Třešeň a acerola
- 14 **Emco spol. s r.o.**
Super Emcotella 200 g
- 15 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Protein tvarohová svačinka čokoláda

- 16 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Protein tvarohová svačinka vanilka
- 17 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Protein tvarohová svačinka pistácie
- 18 **Mattoni 1873 a.s.**
Mattoni Imuno mango & pomeranč
- 19 **Mattoni 1873 a.s.**
Mattoni Imuno jablko, kiwi & ananas
- 20 **Mattoni 1873 a.s.**
Dobrá voda citron máta
- 21 **Nestlé Česko s.r.o.**
Nestlé Fitness Honey a Almond cereální tyčinka
- 22 **VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků**
Bambini šunka nejvyšší jakosti
- 23 **VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků**
Bambini párky

KATEGORIE B – BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

- 1 **Adélka, a.s.**
Mouka na pizzu
- 2 **Adélka, a.s.**
Mouka na pšeničnožitný chléb s kváskem
- 3 **BEAS, a.s.**
Chléb s pivovarským mlátem
- 4 **Jizerské pekárny spol. s r.o.**
Chléb Dobrák 500 g
- 5 **Kaufland Česká republika, v.o.s.**
K Classic tvarohovo-smetanový krém kakaový 80 g
- 6 **Kaufland Česká republika, v.o.s.**

- 7 **Kaufland Česká republika, v.o.s.**
nEKOnečné víčko
- 8 **Kitl s.r.o.**
Kitl Syrob jahodový
- 9 **Kostecké uzeniny a.s.**
Plněná krkovička s rozmarýnem
- 10 **Kostecké uzeniny a.s.**
Zapékací rolka se špenátem a sýrem
- 11 **Kostecké uzeniny a.s.**
Zapékací rolka se šunkou a sýrem
- 12 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Proteinový chlebiček
- 13 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Proteinové chlebičky čočkovo-kukuřičné
- 14 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Proteinové chlebičky čočkovo-rýžové
- 15 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Boxino kakao
- 16 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Boxino karamel
- 17 **Lidl Česká republika v.o.s.**
Řeznická šunka nejvyšší jakosti
- 18 **MADETA a.s.**
Tavený sýr Jihočeské Lipno se šunkou nejvyšší jakosti
- 19 **MADETA a.s.**
Jihočeské žervé křen
- 20 **MASO UZENINA POLIČKA .a.s.**
Hovězí svíčková steak
- 21 **MASO UZENINA POLIČKA .a.s.**
Vepřová pečeně vázaná s kořením

22 MASO UZENINA POLIČKA .a.s.

Vepřové koleno vázané s kořením

23 Mlékárna Hlinsko, a.s.

Tatra Mlsni.si Vla kakaové s višněmi

24 Mlékárna Hlinsko, a.s.

Tatra Mlsni.si Vla s vanilkovou příchutí s jahodami

25 Nestlé Česko s.r.o.

BIO Rajčatová polévka na toskánský způsob

26 Nestlé Česko s.r.o.

Orion Ateliér Extra hořká čokoláda 80 %

27 OLMA, a.s.

Carte d'Or Blueberry-Cheesecake (dezert ze zakysané smetany; borůvka-příchut' cheesecake)

28 OLMA, a.s.

Carte d'Or Black Cocoa-Coconut (dezert ze zakysané smetany; kokos s černým kakaem-kokos)

29 OLMA, a.s.

Carte d'Or Salted Caramel(dezert ze zakysané smetany; karamel - slaný karamel)

30 OLMA, a.s.

Carte d'Or Stracciatella (dezert ze zakysané smetany; čokoláda - Stracciatella)

31 PENAM a.s.

Formové chleby Fit den

32 PENAM a.s.

Ovesný chléb

33 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Klíčené cizrnové lupínky

34 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Klíčené čočkové lupínky

35 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Klíčené hrachové lupínky

36 TILAPIA s.r.o.

Rybí kuličky

37 TILAPIA s.r.o.

GHANA - Rybí sekaná

38 UNITED BAKERIES a.s.

BAKER STREET 08

39 Uzeniny Příbram, a.s.

Vyzrálý steak z vepřové krkvice

40 Uzeniny Příbram, a.s.

Vyzrálý steak z vepřové pečeně

41 Vodňanská drůbež, a.s.

Frikadely se sýrem

42 Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici

Sloupnické selské A2 mléko

43 Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici

Sloupnický A2 čerstvý sýr přírodní

44 Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici

Sloupnický A2 tvaroh tučný

KATEGORIE C – POTRAVINY PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU**1 Bezlepková Anežka/MVDr. Pavel Vašut**

Bezlepkový frgál s hruškovou náplní

2 Bezlepková Anežka/MVDr. Pavel Vašut

Bezlepkový rohlík

3 Danone, a.s.

Pokračovací mléčná kojenecká výživa a mléčná výživa malých dětí - Nutrilon Advanced 2-5 -(4 varianty ve složení a výž. hodnotách)

4 Danone, a.s.

Nutrilon 2 Profutura CESARBIOTIK™

5 Danone, a.s.

ALPRO high protein sójový nápoj slaný karamel

6 Emco spol. s r.o.

Hrachový rostlinný Burger Pan Hrášek 180 g

7 Emco spol. s r.o.

Hrachové rostlinné nudličky Pan Hrášek 180 g

8 Emco spol. s r.o.

Hrachový rostlinný Plátek Pan Hrášek 180 g

9 IDC-Food, s.r.o.

Proteinová polévka-česneková

10 IDC-Food, s.r.o.

Proteinová polévka-kuřecí

11 IDC-Food, s.r.o.

Proteinová polévka-houbová

12 IREKS ENZYMA s.r.o.

Bezlepkový dalamánek Děčko Plus

13 PENAM a.s.

Chléb Vital

14 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Kaše z klíčeného ovsa a quinoj s kakaovými boby a datlemi bez lepku

15 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Veganský burger 250 g

16 Zeelandia spol. s r.o.

VeggieMenu

CENA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR ZA NEJLEPŠÍ INOVATIVNÍ VÝROBEK BYLA ZA ROK 2022 ODBORNOU POROTOU UDĚLENA NÁSLEDOVNĚ:
(tučně jsou označeny výrobky, které byly hodnoceny a zařazeny v rámci skupiny):

Reformulace roku

(v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší výrobek byla vyhodnocena skupina výrobků

Albert Česká republika, s.r.o.

Mlynářská řada pečiva zahrnující:

Chléb mlynářský žitný 500 g

Rohlík mlynářský žitný 60 g

Mlynářská veka 400 g

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

BEAS, a.s. (skupina)

Koláč light s tvarohovo-jablečnou náplní

Koláč light s tvarohovo-ovocnou náplní

Beskydské uzeniny, a.s.

Dušená šunka se sníženým obsahem soli

Beskydské uzeniny, a.s.

Šunkové párky se sníženým obsahem soli

Emco spol. s r.o.

Super Emcotella 200 g

Mattoni 1873 a.s.

Dobrá voda citron máta

Nestlé Česko s.r.o.

Nestlé Fitness Honey & Almond cereální tyčinka 23,5 g

Bezpečnost a kvalita potravin

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

TILAPIA s.r.o.

Rybí kuličky

Další výrobek nebyl oceněn

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

Uzeniny Příbram, a.s.

Vyzrálý steak z vepřové krkvice

Vyzrálý steak z vepřové pečeně

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Lidl Česká republika v.o.s.

Proteinové chlebíčky čočkově-kukuřičné

Proteinové chlebíčky čočkově-rýžové

Lidl Česká republika v.o.s.

Boxino karamel

Boxino kakao

Kostelecké uzeniny a.s.

Plněná krkovička s rozmarýnem

Zapékací rolka se špenátem a sýrem

Zapékací rolka se šunkou a sýrem

MADETA a.s.

Jihočeské žervé křen

MASO UZENINY POLIČKA, a.s.

Hovězí svíčková steak

Vepřová pečeně vázaná s kořením

Vepřové koleno vázané s kořením

Mlékárna Hlinsko, a.s.

Tatra Mlsni.si Vla kakaové s višněmi

Tatra Mlsni.si Vla s vanilkovou příchutí s jahodami

OLMA, a.s.

Carte d'Or Bluberry-Cheesecake (dezert ze zakysané smetany; borůvka-příchut' cheesecake)

Carte d'Or Black Cocoa-Coconut (dezert ze zakysané smetany; kokos s černým kakaem-kokos)

Carte d'Or Salted Caramel (dezert ze zakysané smetany; karamel - slaný karamel)

Carte d'Or Stracciatella (dezert ze zakysané smetany; čokoláda - Stracciatella)

PENAM, a.s.

Ovesný chléb

UNITED BAKERIES a.s.

BAKER STREET 08 (chléb)

Dále komise doplnila již v 8. ročníku soutěže oceněnou skupinu klíčených luštěnin, obilovin a pseudoobilovin společností SEMIX PLUSO, spol. s r.o. o výrobky přihlášené do 9. ročníku:

Klíčené cizrnové lupínky

Klíčené hrachové lupínky

Klíčené čočkové lupínky

Potraviny pro zvláštní výživu

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

Bezlepková Anežka/MVDr. Pavel Vašut

Bezlepkový frgál s hruškovou náplní

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Bezlepková Anežka/MVDr. Pavel Vašut

Bezlepkový rohlík

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek:

IREKS ENZYMA s.r.o.

Bezlepkový dalaťánek Děčko Plus

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Danone, a.s. ALPRO

high protein sójový nápoj slaný karamel

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Kaše z klíčeného ovsa a quinoj s kakaovými boby a datlemi bez lepku

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Veganský burger 250 g

Vedení PK ČR oceňuje aktivní přístup výrobců i v této pro výrobce potravin nelehké době a děkuje všem přihlášeným výrobcům. Výrobci přihlásili opět velmi zajímavé výrobky, v letošním roce celou řadu skupin výrobků, je vidět, že zájem výrobců o inovace roste a že zejména roste zájem se se svými výrobky pochlubit a touto cestou přiblížit tyto výrobky i spotřebitelské veřejnosti. Těší nás, že je soutěž mezi výrobci stále populární a že výrobci pochopili, jaké možnosti přináší., řekl ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Ing. Miroslav Koberna, CSc.



Oceněné společnosti v uvedených kategoriích obdrží certifikáty k „Ceně PK ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ podle konkrétní kategorie. Ostatní zúčastněné společnosti obdrží certifikát za účast. Společnosti, jejichž výrobky byly oceněny, získají balíček mediální propagace (propagace společnosti a výrobků v tištěných a internetových médiích) a propagaci na veletrhu Země živelka 2022. Výrobci, kteří mohou využívat logo „Reformulace roku“, budou moci své výrobky prezentovat na nadcházejících akcích Platformy pro reformulace. U výrobků oceněných v kategorii „Bezpečnost a kvalita potravin“, „Potraviny pro zvláštní výživu“ budou prezentovány na semináři „Nové trendy v potravinářské technologii“, případně dalších akcích Výboru pro kvalitu potravin.

Výsledky jsou vždy zveřejněny na webových stránkách soutěže <http://soutez.foodnet.cz>.



PROJEKTY s finančním příspěvkem EU:

European
CommissionHorizon 2020
European Union funding
for Research & Innovation

No. 847040

ICCEE (Improving Cold Chain Energy Efficiency/Zlepšení energetické účinnosti v dodavatelských řetězcích pro výrobce mražených potravin, MSP)

Klíčovým cílem projektu ICCEE je usnadnit malým a středním podnikům (MSP) v řetězcích sektoru mražených potravin a nápojů realizaci opatření k energetické účinnosti (EEM) po vykonání energetických auditů u dodavatelských řetězců.

Projekt podporuje poskytování účinnějších schémat podpor, s ohledem na ustanovení čl. 7 směrnice 2012/27/EU pro schémata energetické účinnosti k EEO. Projekt ICCEE, financovaný z programu HORIZON 2020 (Podprogram budování kapacit na podporu provádění energetických auditů LC-SC3-EE-8-2018-2019), je 36 měsíční projekt s oficiálním zahájením plnění 1. září 2019. Vedle 13 partnerů projektu z Nizozemí, Itálie, Německa, Španělska, Belgie, Řecka a Rumunska je projekt koordinován Università degli Studi di Brescia (Itálie).

Zaměření na řetězce mražených potravin a nápojů v tomto odvětví je způsobeno značnými energetickými požadavky (chlazená přeprava, zpracování a skladování), s velkým potenciálem úspor. Implementace holistického přístupu, přesun z perspektivy jedné společnosti na hod-

nocení řetězce, vede k zvýšeným příležitostem EEM. Pro umožnění aktualizace EEM bude ICCEE a) zavádět a používat analytický nástroj energetické účinnosti na podporu a usnadnění rozhodování na různých organizačních úrovních společnosti, a dále vybuduje personální program zaměřený na zaměstnance, příslušné zúčastněné strany a komunitu věnovanou podpoře změny energetické kultury v sektoru. Realizovatelnost EEM je hodnocena na základě ekonomických, environmentálních a sociálních dopadů zahrnujících celý jejich životní cyklus a celý dodavatelský řetězec. Neenergetické přínosy a behaviorální aspekty jsou také řešeny, stejně tak posouzena doporučení týkající se systémů financování pro malé a střední podniky.

První část školení díky spolupráci asociací v konsorciu oslovuje 300 společností prostřednictvím 20 národních seminářů. Na 4 seminářích je postupně vyškolenáno 32 společností. V posledním kroku ICCEE se zahajují

e-learningové kurzy, které budou k dispozici i po ukončení projektu a osloví dalších 64 společností. ICCEE přinese úsporu primární energie (118 GWh/rok), zvýší investovaný kapitál do udržitelné energie (64 milionů €) a sníží emise skleníkových plynů (40 376 tun CO₂/rok). Činnosti zaměřené na budování kapacit umožňují zvýšit podíl zúčastněných stran ve znalosti a posílení jejich energetické kultury (2000 lidí). Výsledky ICCEE mají ambice také podporovat tvůrce politiky v definování tímto „nedefinované“ politiky v sektoru.

PK ČR se aktivně zapojuje na plnění především v rámci pracovního balíčku (WP) 2, WP 4 a WP 5. WP2 zahr-

nuje analýzy a modely/algoritmy, na nichž rámec nástroje podpory k rozhodování pro potravinářský a nápojový sektor bude založen. V rámci WP4 jsou zrealizována školení zaměstnanců a programy budování kapacit k zlepšení: firemní politiky směřující k energetické účinnosti, energetické kultury (motivace, změna chování, zmírnění vnímaných rizik a bariér) a iniciativy udržitelného dodavatelského řetězce. Cílem WP5 je zajistit: efektivní a přesvědčivou komunikaci s příslušnými zúčastněnými stranami, dostupnost účinných nástrojů šíření, jako jsou webové stránky, informační bulletin, konference a příručky, které zajistí využití výsledků projektu ICCEE. Dále použití nástroje vyvinutého v rámci WP3 s následnou verifikací v rámci WP4, k rozšíření jeho použití na další dodavatelské řetězce a sektory, účinnou podporu vzdělávací akce s rozvojem vzdělávací platformy a účinného účastníka k zapojení do projektových aktivit, nebo rozšířený dopad projektu vytvořením průmyslové informační síťové platformy.

<https://iccee.eu/>



No. 101000613

FOODSAFETY4EU (Multi-Stakeholder Platform for Food Safety in Europe/Evropská platforma pro bezpečné a výživné potraviny v Evropě)

Krok vpřed směrem k aktivnějšímu a kooperativnějšímu systému bezpečnosti potravin (Food Safety System, FSS) v Evropě představuje tříletý projekt FOODSAFETY4EU, který byl zahájen v lednu 2021 a jedním z partnerů konsorcia je také Potravinářská komora České republiky.

Cílem projektu financovaného Evropskou unií z programu HORIZON 2020 je navrhnout, vyvinout a spustit platformu pro různé skupiny uživatelů za účelem vytvoření sítě aktérů (například výzkumné organizace, kontrolní orgány) FSS na národní, evropské a mezinárodní úrovni. K usnadnění této spolupráce bude konsorcium rozvíjet znalosti a digitální nástroje k aktivaci společného procesu mezi těmito aktéry.

K budoucím přínosům platformy FoodSafety4EU patří snížení současné roztříštěnosti FSS a usnadnění podstatné interakce mezi jejími aktéry ve víceúrovňovém systému, podpora Evropské komise a Evropského úřadu pro bez-

pečnost potravin (EFSA) při řešení hlavních výzev v oblasti bezpečnosti potravin a formulování vhodných doporučení, ale i zpřístupnění vybraných znalostí a dat (poskytnutím digitálních řešení) zvyšujících důvěru veřejnosti.

Evropská platforma umožňuje účastníkům systému bezpečnosti potravin účinně přistupovat k zdrojům a údajům, synchronizovat strategie výzkumu bezpečnosti potravin, sdílet a vyměňovat si vědecké poznatky a příspěvky pro budoucí FSS EU. Platforma podpoří interaktivní spolupráci mezi aktéry systému bezpečnosti potravin včetně zúčastněných stran a s občanskou společností. Kromě toho bude zřízeno Evropské fórum pro bezpečnost potravin, které bude oficiálně konsolidovat proces spolupráce partnerů a garantovat dlouhodobé rozhraní mezi vědou, politikou a společností. Nové digitální nástroje, společně navržené strategie a komunikační modely podpoří orgány pro bezpečnost potravin (FSA), agentury EU, tvůrce politik, vědce a občanskou společnost v koordinovaném přístupu, čímž přispějí k posílení přístupu EU k hodnocení rizik a komunikaci o riziku.

Evropskou síť v současné době tvoří 23 partnerů konsorcia a 44 zúčastněných stran (orgány pro bezpečnost potravin, sdružení spotřebitelů, výzkumná centra atd.).

Vedle PK ČR, Státní zemědělské a potravinářské inspekce je v projektu zapojen za Českou republiku i Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT Praha, jenž zastává v projektu vůdčí roli v pracovní skupině orientované na Definition of the Research and Innovation Framework for the future

policies a také pozici East Hub leader, kde koordinuje aktivity zaměřené na interakci mezi aktéry z různých oblastí (výzkumné organizace, kontrolní orgány, zástupci různých zájmových skupin, organizace zaměřené na šíření informací, apod.), kterých se týká bezpečnost potravin.

<https://foodsafety4.eu/>



No. 101061023

PLANEAT (Food systems transformation towards healthy and sustainable dietary behaviour/Transformace potravinových systémů směrem ke zdravému a udržitelnému dietnímu modelu chování)

Potravinový systém EU je pod značným tlakem na změnu kvůli svým negativním dopadům na klima, životní prostředí a zdraví. Transformace potravinového systému bude vyžadovat změnu stravovacích návyků milionů Evropanů. PLAN'EAT si klade za cíl posouvat vědeckou základnu o faktory ovlivňující dietní chování a zdravotní, environmentální a socioekonomické dopady stravovacích návyků, a poskytovat řešení pro přechod prostřednictvím transdisciplinárního a víceúrovňového přístupu.

Cílem čtyřletého projektu PLAN'EAT bude spoluvytvářet data a intervence v celoevropské síti 9 "laboratoří". Tyto živé laboratoře se zaměří na širokou škálu skupin obyvatelstva, které se liší podle věku, kultury, zdraví a socioekonomického postavení. PLAN'EAT zahrnuje čtyři aspekty, které se vzájemně doplňují: 1) zmapování stravovacích zvyklostí 9 různých cílových skupin z 9 regionů spolu s jejich potravinovým prostředím, 2) faktory a hnací síly ovlivňující dietní chování v makro - (potravinovém systému), mezo - (potravinové prostředí) a mikro - (individuální) úrovni budou hluboce prozkoumány, 3) vyvinuta a poprvé aplikována bude databáze a metodika skutečného nákladového účetnictví na stravovací návyky, která poskytne integrované vhledy do různých dopadů současných a budoucích diet, včetně možných synergií a kompromisů, 4) ve spolupráci s aktéry potravinového řetězce, spotřebiteli a tvůrci politik bude vypracován balíček řešení, včetně: i) panelu „Food System Dashboard“, který stanoví kontextově specifická doporučení potravinové politiky; ii) intervence zaměřené na aktéry z farmy až na stůl, pro zemědělce, potravinářský průmysl, maloobchodníky a potravinářské služby za účelem vytvoření vhodných prostředí; iii) poradenské nástroje pro posílení postavení spotřebitelů; a iv) zlepšené dietní poradenství a komunikační strategie zaměřené na širokou populaci.

PLAN'EAT si klade za cíl realizovat přechod více než 60 tisíc spotřebitelů na zdravější a udržitelné stravovací návyky do roku 2032, snížit předčasnou úmrtnost o 20 % a rovněž tak emise skleníkových plynů z místních potravinových řetězců o 23 % v 39 oblastech.

<https://cordis.europa.eu/project/id/101061023>

<https://planeat-project.eu/>

Like a PRO

No. 101083961

LIKE-A-PRO (From Niche to mainstream – alternative proteins for everybody and everywhere/Od alternativy po hlavní proud – alternativní proteiny pro každého a všude)

Čtyřletý projekt si klade za cíl ve smyslu usnadnit udržitelnou a zdravou stravu přesunem alternativních proteinů a produktů do hlavního proudu – učinit je dostupnějšími, přístupnějšími a přijatelnějšími pro všechny skupiny populace (mladí lidé, dospělí, starší lidé, zranitelné skupiny – s nízkým socioekonomickým statusem, etnické menšiny, obyvatelé venkova) a všude (městské, příměstské a venkovské oblasti). Toho má být dosaženo prostřednictvím vývoje 16 produktů se složkami ze 7 zdrojů bílkovin (udržitelných, z EU, s vylepšenou chutí a texturou) a prostřednictvím řešení pro podporu alternativních bílkovin, navržených a prozkoumaných ve spolupráci s více než 25 tisíci občany a komunitními aktéry napříč Evropou.

Koordinátorem je Technologické centrum pro inovace v agropotravinářském sektoru Španělska (Asociace pro výzkum, vývoj a inovace v agropotravinářském sektoru). Na plnění vytyčených cílů se podílí konsorcium 42 subjektů – zástupců celého alternativního proteinového hodnotového řetězce (výrobci proteinů, vývojáři přísad a produktů, kulinářská centra, potravinářské klustry), vědci a odborníci na trh a komunikaci. Kromě toho bude rozsah přesahovat rámec konsorcia prostřednictvím přímého zapojení občanů, průmyslu, zpracovatelů, maloobchodníků, potravinářských služeb, kuchařů a cateringových společností.

Jádro výzkumu projektu pokryje sedm slibných alternativních proteinů (2 rostlinné, 1 mikrob, 1 oceánský, 2 houbové, 1 hmyzí) s různým vývojovým stavem, seskupených do 3 vývojových kategorií. Diverzifikovat se budou aktivity do následných kategorií: 1) produkty dostupné na trhu – tyto na trhu dostupné alternativní proteinové produkty, které jsou stále mezerou, potřebují lépe porozumět svému místu v FE a determinantům souvisejících spotřebitelských voleb, 2) pokračující vývoj – Jejich regulační cesta byla vyjasněna (např. není potřeba povolení od Evropského úřadu pro potraviny a bezpečnost – EFSA), přesto potřebují podporu výzkumu a inovací, aby byly připraveny na průmysl + trh, 3) budoucí trendy. Tyto budoucí trendy, které jsou v raných fázích vývoje, potřebují podporu pro hodnocení jejich technické, ekonomické, tržní a regulační proveditelnosti, včetně spotřebitelského testování. Na každou kategorii se zaměří soubor „mainstreamingových“ aktivit – seskupených do čtyř vzájemně propojených klastrů, z nichž každý má specifické cíle.

<https://www.cbp.fraunhofer.de/en/reference-projects/like-a-pro.html>

<https://www.like-a-pro.eu/>



KOMUNIKACE A VNĚJŠÍ VZTAHY

V roce 2022 jsme se soustředili na tato témata. Novela zákona o významné tržní síle, zákon o obalech, novela zákona o odpadech, označování výživových údajů na přední straně obalů, známější pod označením Nutri-Score, dalším prioritám předsednictví České republiky v Radě Evropské Unie, energetické krizi a dalšímu navýšení vstupních nákladů do výroby, Strategickému plánu společné zemědělské politiky, kvalitě a bezpečnosti potravin, značkám kvality a dalším tématům.

Česká technologická platforma pro potraviny má webové stránky na adrese www.ctpp.cz.



Facebook Instagram Twitter LinkedIn YouTube

Česká technologická platforma pro potraviny spolupracuje na dalších informačních webech:

www.reformulace.cz
www.cechovninormy.cz
www.svetpotravin.cz
www.cz-test.cz
www.vrytmuzdravi.cz
www.foodservis.cz
www.foodnet.cz

V roce 2022 se Potravinářská komora České republiky objevila v médiích celkem ve 2504 výstupech. Ve 319 případech se jednalo o televizi, 447 příspěvků odvysílal rozhlas, 367 výstupů se objevilo v tisku a 1371 v online médiích.

Zprávy o činnosti, seminářích a akcích Potravinářské komory, stejně jako tiskové zprávy a stanoviska jsou pravidelně publikovány v médiích zaměřených na potravinářství (CZ Test, Retail Info Plus, Zboží & Prodej apod.), ale i v odborných týdenících Euro, Ekonom, denících (E15, idnes.cz), deníku MF Dnes, Lidové noviny, Hospodářské noviny, Právo a zpravodajských televizí, pravidelně citována ČTK a dalšími zpravodajskými weby jako jsou Seznam zprávy, Blesk, Euroaktiv, Hrot a další. Citována byla zejména v souvislosti s fungováním potravinářského sektoru, energetickou krizí, zvyšováním nákladů a s tím související růst cen potravin.

V roce 2022 pokračovala pravidelná spolupráce s deníkem Právo, kde Potravinářská komora ČR v průběhu roku, zejména v sobotním vydání deníku formou celostránkových článků informovala o značce Český výrobek – garantováno PK ČR, o Českých cechovních normách, o jednotlivých oceněných produktech, ale i o jejich producentech, dále o problematice reformulací v potravinářském průmyslu, rozhovor s prezidentkou PK ČR Danou Večeřovou a další. Nové jsme navázali spolupráci s magazínem ONA Dnes, kde jsme prezentovali některé potravinářské komodity s Českou cechovní normou (drůbež, chléb, maso, zvěřina, kapr, mléko, tvaroh, vejce) a dále s časopisem Téma.

Česká cechovní norma se objevila v médiích celkem ve 181 výstupech, 80 online, 80 tisk, 9 televize, 6 rozhlas a 6 podcasty.

V roce 2022 se významně zvýšila účast zástupců Potravinářské komory ČR (Dana Večeřová, Miroslav Koberna) v publicistických pořadech a rozhovorech v České televizi, TV Prima, TV Nova, Seznam Zprávy a další.



Projekt Boží Dar – příběhy českých potravin

Projekt svým VI. pokračováním navázal na předchozí sérii dokumentárního cyklu věnovaný českým potravinám. Cílem projektu je zvýšení pozitivního vnímání českého zemědělství a potravinářství českým spotřebitelem, významná potřeba regionálních potravin a podpora vzdělávání v oblasti zdravé výživy a zdravého životního stylu. Důležitým aspektem je též vnímání kvality prezentované potraviny a její bezpečnosti ze strany spotřebitele. Odvysíláno bylo devět dílů.

Premiéra prvního dílu VI. řady s názvem Příběh sádla byla odvysílána na programu ČT2 16. 10. 2022. Druhý díl s názvem Příběh medu 23. 10. 2022, třetí díl Příběh máku 30. 10. 2022, čtvrtý díl Příběh žampionu a hlívy ústřičné 6. 11. 2022, pátý díl Příběh jablka 13. 11. 2022, šestý díl Příběh tvarohu 20. 11. 2022, sedmý díl Příběh hovězího masa 27. 11. 2022, osmý díl Příběh gothaje 4. 12. 2022 a poslední devátý díl Příběh vánočního cukroví 11. 12. 2022.

PORADENSKÉ CENTRUM PROJEKTŮ

V uplynulém období pokračovala činnost Poradenského centra projektů ČTPP zahájená v roce 2009, kterou zajišťovala po technické i odborné stránce na základě smlouvy společnost FOODSERVIS s.r.o. Hlavní činnosti centra jsou v současnosti:

1) Dotační poradenství:

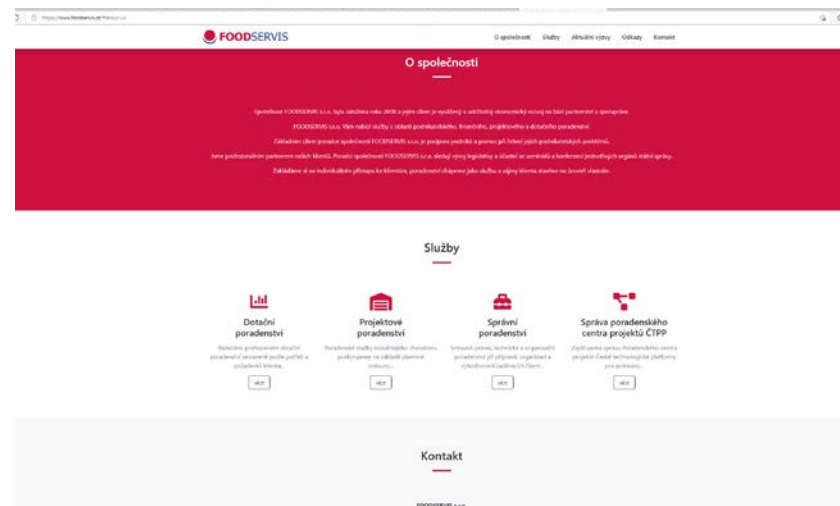
- Průběžný monitoring dotačních možností;
- Výběr vhodného dotačního titulu;
- Poradenství v oblasti přípravných činností spojených s vypracováním žádosti o finanční podporu;
- Poradenství v oblasti zpracování žádosti o dotaci.

2) Projektové řízení:

- Kvalitní rozplánování celého projektu podle zásad projektového řízení;
- Předprojektová příprava (formulace projektu, logický rámec, analýza nákladů a přínosů, osnova projektu atd.);
- Sestavení projektového dokumentu;
- Správné sestavení dílčích kroků v rámci projektu a jejich návaznosti, aby byl projekt realizovatelný v daném časovém úseku s minimálními náklady;
- Sledování a vyhodnocování průběhu projektu;
- Sestavování průběžných i závěrečných zpráv projektů.

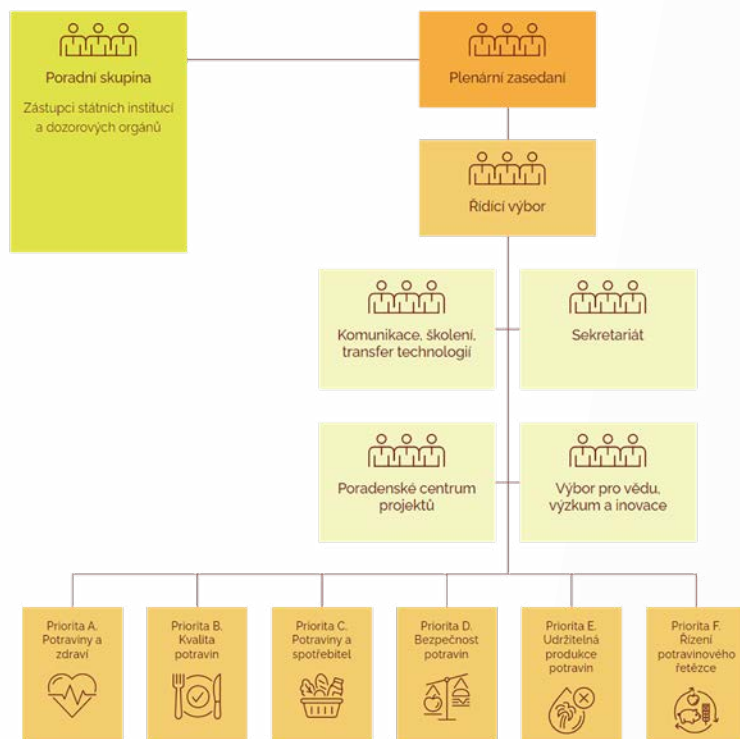
3) Výběrová řízení:

- Sestavení přihlášky a žádosti do veřejné soutěže;
- Organizování a provádění zadávacího a výběrového řízení podle zákona o veřejných zakázkách.



Během hodnoceného období činnosti PCP byly poskytovány poradenské a informační služby v oblasti získávání podpor z evropských a národních fondů a institucí, především pro výrobce potravin, zpracovatele zemědělské produkce a akademický sektor. Poskytované odborné poradenské služby v oblasti čerpá výběr vhodných dotačních titulů pro individuální podnikatelské záměry spolu s poradenstvím v oblasti zpracovávání žádostí o dotaci. Služby poskytované PCP v oblasti podnikatelských plánů a realizačních projektů vycházely ze zásad projektového řízení. Provoz a aktivity pilotního projektu PCP na hodnocené období byly zabezpečeny projektovým manažerem, který odpovídal za koordinaci veškerých aktivit spojených s činností PCP, zajišťoval odborný obsah práce a zajišťoval včasné a věcně správné vyřizování dotazů, žádostí a námětů klientů PCP.

ORGANIZAČNÍ STRUKTURA A ORGÁNY ČTPP



Podrobné informace naleznete na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2022)

"Korektně.eu"
"Svaz výrobců nealkoholických nápojů"
ADM Trading Prague, s r.o.
AG FOODS GROUP a.s.
AGRA GROUP a.s.
Agrární komora České republiky
Agrotest fyto, s.r.o.
AGROTRADE, a.s.
AHOLD Czech Republic, a.s.
ANNITA a.s.
ARISTON P.R., spol. s r.o.
AROCO, spol. s r.o.
ARTIFEX INSTANT s.r.o.
Asociace českého tradičního obchodu, z.s.
Asociace výrobců lahůdek, z. s.
Asociace zemědělské a lesnické techniky
BEAS, a.s.
Bidfood Czech Republic s.r.o.
BILLA, spol. s r.o.
BIOTRIN, z. s.
Blanka Kloudová
BOHEMIA SEKT, s.r.o.
BONECO a.s.
CERT-ACO, s.r.o.
Coca-Cola Česká Republika s.r.o.
Colonnade Insurance S.A., organizační složka
COOP MORAVA, s.r.o.
CWP výživové poradenství s.r.o.
Česká asociace nutričních terapeutů, z. s.
Česká asociace sester, z.s.
Česká membránová platforma, z.s.
Česká společnost pro jakost, z.s.
Česká technologická platforma Plasty
Česká zemědělská univerzita v Praze
Českomoravská drůbežářská unie, z.s.
Českomoravský cukrovarnický spolek

Českomoravský svaz mlékárenský, z.s.
Český institut pro akreditaci, o.p.s.
Český svaz pivovarů a sladoven, z.s.
Český svaz zpracovatelů masa
Danone a.s.
Designfoods s.r.o.
DIREKTA GROUP s.r.o.
doc. Ing. Babička Luboš, CSc.
EDITEL CZ s.r.o.
EKO-LAB Žamberk spol. s r.o.
Emco spol. s r.o.
EUROPROJECT SERVICE a.s.
F&N dodavatelé, s.r.o.
FISH MARKET a.s.
FLOSMAN a.s.
GoodMills Česko s.r.o.
GS1 Czech Republic
Hügli Food s.r.o.
Chmelařský institut s.r.o.
CHOCOLAND a.s.
Ing. Antonín Volný
Ing. Eva Řehák Nováková
Ing. Ivana Kabelková
Ing. Martin Walter
Ing. Petr Brož
Ing. Petr Václavek
Iniciativa pro udržitelný palmový olej
INTERLACTO, spol. s r.o.
IREKS ENZYMA s.r.o.
Jakostní a technologické centrum, s.r.o.
Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s.
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
KALMA, komanditní společnost
Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.
Kofola ČeskoSlovensko a.s.
L. Klíma automatické mlýny Křesín - Libochovice s.r.o.

Lactalis CZ, s.r.o.
 LAKTEA, o.p.s.
 Lesaffre Česko, a.s.
 LYCKEBY CULINAR a.s.
 MADETA a.s.
 MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.
 Mars Czech s.r.o.
 MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
 Mattoni 1873 a.s.
 MELVIA TRADE s.r.o.
 Mendelova univerzita v Brně
 Městská veterinární správa v Praze Státní veterinární správa
 MILCOM a.s.
 MILCOM servis a.s.
 Mlékárna Klatovy a. s.
 Mondelez Czech Republic s.r.o.
 Moravskoslezské cukrovary, a.s.
 MRAZÍRNY PLZEŇ - DÝŠINA a.s.
 MVDr. Pavel Mikuláš
 Nestlé Česko s.r.o.
 Olma, a.s.
 Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.
 PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
 PENAM, a.s.
 Penny Market s.r.o.
 Pivovar HOLBA, a.s.
 Plzeňský Prazdroj, a. s.
 Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.
 POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
 PROFIMIX SVIJANY s.r.o.
 ProVeg, z.s.
 RABBIT Trhový Štěpánov a.s.
 RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.
 ROmiLL, spol. s r.o.
 Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
 Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
 Sdružení drůbežářských podniků
 Sdružení obrany spotřebitelů - Asociace, z.s.

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
 Společenstvo mlynářů a pekařů ČR
 Společnost pro výživu, z.s.
 Spolek pro komodity a krmiva
 Spolek výrobců a zpracovatelů hmyzu
 STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.
 Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
 Svaz minerálních vod, z. s.
 Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky
 Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
 Svaz vinařů České republiky, z. s.
 Technologické centrum Akademie věd České republiky
 Tereos TTD, a.s. - lihovar Kolín
 Tereos TTD, a.s.
 TIPAFROST, a.s.
 Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
 UNITED BAKERIES a.s.
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta humanitních studií
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická
 Ústav molekulární genetiky AV ČR, v. v. i., BIOCEV
 Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
 Ústav zemědělské ekonomiky a informací
 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
 Uzeniny Příbram, a.s.
 Veletrhy Brno, a.s.
 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
 Vím, co jím a piju o.p.s.
 VUC Praha, a.s.
 Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, veřejná vysoká škola
 Výzkumný ústav mlékařský s.r.o.
 Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
 Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.
 Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i.
 Zájmové sdružení právnických osob konzervářsko-lihovarského průmyslu
 Zeelandia spol. s r. o.
 Zemědělský svaz České republiky

Členové řídicího výboru ČTPP (stav k 31. 12. 2022)

Baudyš Petr, Ing.	Penny Market s.r.o.	člen
Ehl Petr, Ing.	INTERLACTO, spol. s r.o.	člen
Elich Ondřej, Ing.	MILCOM a.s.	člen
Farský David, Ing.	Česká zemědělská univerzita	člen
Janda Vratislav, JUDr.	Nestlé Česko s.r.o.	člen
Jůzl Miroslav, doc. Ing., Ph.D.	Mendelova univerzita v Brně	člen
Kalousová Pavlína, Mgr.	Plzeňský Prazdroj, a.s.	předsedkyně
Kameník Josef, MVDr., CSc., MBA	Veterinární univerzita v Brně	člen
Kloud Jaromír, Ing.	Blanka Kloudová - řeznictví a uzenářství	člen
Koberna Miroslav, Ing., CSc.	Potravinářská komora ČR	místopředseda pro zahraniční styky
Krajičková Květa, Bc.	Česká asociace sester, z.s.	člen
Melzoch Karel, prof., Ing., CSc.	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	místopředseda pro vědu a výzkum
Mikoška Pavel	AHOLD Central Europe, s.r.o.	člen
Novák Ladislav, Ing.	Česká technologická platforma pro PLASTY	člen
Smetana Pavel, Ing.	Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	člen
Suchan Václav, Ing., CSc., MBA	Agrární komora České republiky	člen
Štěpánek Zdeněk, Ing.	BONECO, a.s.	člen
Urban Marian, Ing., Ph.D.	Výzkumný ústav potravinářská Praha, v.v.i.	člen
Janda Vratislav, JUDr.	Nestlé Česko s.r.o.	člen



SEKRETARIÁT

Úlohu sekretariátu platformy prozatím plní sekretariát PK ČR, odpovědný kromě administrace a komunikace i za finanční záležitosti. Na oblasti spojené s právní agendou, přípravou vybraných dokumentů, PR a provozem Poradenského centra projektů si najímá externí experty nebo firmy. Zásadní dokumenty jako jsou plány práce, rozpočty, řízení výborů a pracovních skupin a schvalování hospodaření projednávají a schvalují, vedle orgánů platformy, i orgány PK ČR.

Kontakty na sekretariát:

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 187
e-mail: vondruskova@foodnet.cz, gabrovskaa@foodnet.cz
web: www.foodnet.cz, www.ctpp.cz

Kontakty na Poradenské centrum projektů:

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 182
e-mail: vacek@foodnet.cz





20
22

PŘÍLOHY

PUBLIKACE ZA ROK 2022





Česká technologická platforma pro potraviny

NÁSTROJ PRO ZVYŠOVÁNÍ KONKURENCESCHOPNOSTI
POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU

ÚZKÉ PROPOJENÍ S EVROPSKOU TECHNOLOGICKOU PLATFORMOU
FOOD FOR LIFE

Priority České technologické platformy pro potraviny

POTRAVINY A ZDRAVÍ

- Výzkum a vývoj nových potravin se zdravotními benefity pro všechny věkové skupiny.

KVALITA POTRAVIN

- Zajištění kvalitní výživy konkurenceschopnými tuzemskými potravinami
- Využívání technologií, které zachovávají v potravinách maximum nutričně významných látek s minimálními dopady na životní prostředí

POTRAVINY A SPOTŘEBITEL

- Zlepšení informovanosti spotřebitele zejména v oblasti nových potravin
- Vytváření racionálního vztahu veřejnosti k biotechnologiím

BEZPEČNOST POTRAVIN

- Výzkum faktorů ovlivňujících bezpečnost potravin a její trvalé zlepšování
- Vývoj jednoduchých detekčních metod umožňujících rychlé rozhodnutí o pozitivěch či rizicích dané suroviny či potraviny

KOORDINÁTOR PLATFORMY

Potravinářská komora České republiky

Zájmové sdružení právnických osob pro všechny potravinářské obory
a obory zpracování zemědělských produktů.

www.foodnet.cz



Více informací na www.ctpp.cz

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., Mgr. Věra Andrášková, Mgr. Aneta Sadílková
Mgr. Marieta Balíková, Ing. Bc. Eliška Křížová



VÝŽIVOVÉ ÚDAJE na obalech potravin

Jak je číst a jak jim rozumět



PUBLIKACE PLATFORMY PRO REFORMULACE





Česká technologická platforma
pro potraviny





Výroční zpráva České technologické platformy pro potraviny



POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY



Česká technologická platforma
pro potraviny

22

Potravinářská komora České Republiky®

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10-Malešice

tel.: +420 296 411 187 (sekretariát)

e-mail: foodnet@foodnet.cz

web: www.ctpp.cz, www.foodnet.cz

Vydáno: 2023, Praha