

Výroční zpráva české technologické platformy pro potraviny



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

Výroční zpráva České technologické platformy pro potraviny 2021 byla publikována
za finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2022).

Obsah

1. Úvod 5	2. Souhrnná informace o vývoji ČTPP za období od jejího ustavení 6	3. Plnění plánu činnosti ČTPP za rok 2021 • 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 2021
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, navrhují 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 Svět potravin, 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 Komplexní udržitelné systémy v zemědělství 2012 – 2020 (KUS) 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.

V roce 2008 ustavený vědecký výbor ČTPP, korespondující s výborem pro vědu a výzkum komory, na jehož činnosti se podílejí přední potravinářští odborníci z výzkumných ústavů a vysokých škol, intenzivně pracuje na širším zapojení ČTPP a jejích odborníků do evropských struktur ať již v ETP nebo v programu HORIZON 2020.



Priority ČTPP v roce 2020 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 nutrienty a alkohol

Priorita „Udržitelná a etická produkce“:

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

Priorita „Komunikace s veřejností“:

- Výchova dětí ke zdravému životnímu stylu „Hravě žij zdravě“
- Informování spotřebitele a testy potravin „CZ Test“
- Aktivita na sociálních sítích

PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2021

VNITŘNÍ ČINNOST

1) Dne 21. dubna 2021 se prostřednictvím MS Teams uskutečnil osmnácté plenární zasedání a výroční konference České technologické platformy pro potraviny. Plenárnímu zasedání předsedal Ing. Petr Payer, předseda řídicího výboru České technologické platformy pro potraviny. V úvodu předseda výboru vysvětlil situaci týkající se mandátu současného řídicího výboru. Podle stanov ČTPP by měl mandát skončit (duben 2021) a měly proběhnout volby nového řídicího výboru. Vzhledem k pandemické situaci bylo navrženo prodloužit mandát o jeden rok. Proti tomuto návrhu nebyla účastníky konference vznesena námitka návrh byl přijat. Řídicí výbor ve stávajícím složení má prodloužen mandát do roku 2022.

V úvodu zasedání vystoupil ředitel potravinářského odboru ministerstva zemědělství Ing. Martin Štěpánek.

Ve své prezentaci „Role ministerstva zemědělství při zvyšování konkurenceschopnosti agro-potravinářského sektoru“ se pan ředitel věnoval strategii sektoru do roku 2030 zahrnující aktuální otázky týkající se soběstačnosti, možným podporám českých zemědělců a potravinářů, bezpečnosti potravin, podpory kvalitních domácích výrobců a investicím do potravinářství.

V další části zasedání se věnovali Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídicího výboru, a Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., výsledkům činnosti a hospodaření za rok 2020 a plánu činnosti a rozpočtu na rok 2021.

Zpráva řídicího výboru o činnosti a hospodaření České technologické platformy pro potraviny v roce 2020 a plán činnosti platformy a rozpočet na rok 2021 byly plenárním zasedáním schváleny.

Program pokračoval dále jednotlivými příspěvky předsedů výborů nebo pracovních skupin. Jako první byla zařazena prezentace Ing. Dany Gabrovské, Ph.D., která seznámila přítomné s výsledky sedmi kol soutěže vyhlášenou Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny s názvem Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek. Cílem soutěže je podpora českých potravin a jejich výrobců a seznámení veřejnosti s inovativními výrobky českých potravinářů. Informace jsou dostupné na webových stránkách <http://soutez.foodnet.cz>. 31. 3. 2021 byl vyhlášen 8. ročník této soutěže. Vzhledem k pandemické situaci není možné zatím poskytnout oceněným společnostem voucher na účast na mezinárodním potravinářském veletrhu, jako tomu bylo do roku 2019

V dalším bloku byly prezentovány výsledky práce jednotlivých výborů a pracovních skupin České technologické platformy pro potraviny.

Na základě společného jednání výborů ČTPP a PK ČR budou probíhat pravidelná společná jednání předsedkyň a předsedů výborů a také budou předsedkyně a předsedové zvaní na jednání ostatních výborů. V roce 2021 proběhla dvě společná setkání a to dne 15. 6. a 20. 10. 2021. Předsedové a předsedkyně podali informaci k aktuální práci výborů.

2) Proběhla čtyři zasedání řídicího výboru, a to ve dnech 4. 2. , 13. 4., 11. 10. a 21. 12. 2021. Všechna jednání proběhla on-line prostřednictvím MS Teams. Řídicí výbor pracoval ve složení zvoleném na plenárním zasedání dne 17. 4. 2019. Obsah jednání jednotlivých zasedání výboru je uveden v zápisech.

3) Vědecký výbor se v roce 2021 nesešel.

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 2021 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 **pátá výroční konference** Platformy pro reformulace při České technologické platformě pro potraviny, a to dne 15. září 2021 v Praze. Akci udělil záštitu ministr zemědělství, ministr zdravotnictví a předsedkyně Výboru pro zdravotnictví PSP ČR. Výroční konference tentokrát s podtitulem Role výrobců potravin v rámci zdravého životního stylu spotřebitelů se zúčastnilo více jak

150 odborníků, výrobců potravin i zástupců státní správy. Proběhla i prezentace výrobků oceněných v soutěži Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek roku. „Výrobci potravin v České republice jsou si plně vědomi své možnosti napomoci zlepšení zdraví spotřebitelů právě širokou nabídkou svých výrobků, jak těch standardních, tak těch, ve kterých došlo k vylepšení nutričního složení, vysvětluje prezidentka Potravinářské komory České republiky Dana Večeřová. „Členové Potravinářské komory České republiky přistoupili k přehodnocení svých receptur a reformulují celou řadu výrobků. Výsledkem je nabídka produktů se sníženým obsahem cukru, soli nebo vylepšenou strukturou obsahovaných tuků“, dodává Dana Večeřová. „Chtěli jsme vytvořit odborné fórum pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi a vzájemně sdílet zkušenosti s reformulacemi a inovacemi tak, aby se podíl výrobků s vylepšeným obsahem na českém trhu dále zvyšoval“, říká předsedkyně Výboru pro výživovou politiku / Platformy pro reformulace Hana Langrová. V rámci konference vystoupili zástupci České asociace nutričních terapeutů, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Sekce nutričních terapeutů České asociace sester, Společnosti STOB a další.

„Dobrou zprávou je, že spotřebitelé stále více vyhledávají zdravější varianty potravin, které nemají

vysoký obsah tuků, cukrů nebo soli,“ doplnila Ivana Pražanová, předsedkyně České asociace nutričních terapeutů a dále pokračuje, „Česká asociace nutričních terapeutů reformulace podporuje, protože jsou jedním z preventivních opatření proti rozvoji obezity, která je rizikovým faktorem vzniku neinfekčních onemocnění. Ta jsou příčinou 90 % úmrtí našich obyvatel.“ V rámci programu dostali příležitost i sami výrobci, zástupci společností Unilever ČR/ SR, Danone, a.s. a Nestlé s.r.o., prezentovali závazky v oblasti zdravé výživy, inovace obsahu i obalu a nové trendy v potravinářství. Platforma pro reformulace letos vyhlásila výsledky již **8. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek roku**. Do soutěže se mohly přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech. Ve stanoveném termínu se přihlásilo 27 společností s celkem 65 výrobky. Hodnocení proběhlo ve třech kategoriích Reformulace roku, Bezpečnost a kvalita potravin a Potraviny pro zvláštní výživu. Hodnocení proběhlo ve dvou skupinách podle velikosti podniku. Cenu Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek získal za rok 2021 v kategorii Reformulace roku Míšánek tvaroh od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r.o. Míšánek tvaroh je dalším v řadě výrobků značky Míša, který je vyrobený z tvarohu z České republiky. Jedná

se o novou a menší dětskou variantu výrobku bez kakaové polevy, bez přidaných barviv a aromat, s cílem zlepšení výživových údajů oproti standardnímu výrobku na trhu Míša tvarohový 55 ml a následování kritérií EU Pledge pro kategorii dětských zmrzlin. Mlékárna Kunín Oveska, která byla v letošním roce také oceněna v kategorii Reformulace roku za inovativní propojení celých ovesných zrn v mléce, za snížení obsahu cukrů a zároveň zvýšení obsahu vlákniny díky přidavku inulinu (obsah vlákniny 3,3 g/100 g, obsah cukrů 7,5 g/100 g). „A jak jsme toho dosáhli? Pečlivou analýzou spotřebitelských trendů, smělým návrhem a vytrvalým směřováním k cíli“, dodává Jana Ovčáčková, ředitelka kvality společnosti Lactalis CZ. Šunku nejvyšší jakosti od MASO UZENINY PÍSEK, a.s., hodnotící komise ocenila za snížený obsah soli ve srovnání s ostatními šunkami nejvyšší jakosti (obsah soli 1,8 g/100 g). „Průměrný obsah soli v podobných výrobcích je 2,5 g na 100 g, takto reformulovaný výrobek považujeme za velký úspěch. Nadbytek soli není žádoucí, škodí dospělým i dětem, dodává Robert Štěpán, výrobní ředitel společnosti MASO UZENINY PÍSEK, a.s. Dále byly v kategorii Reformulace roku oceněny výrobky Super dortík s malinami od společnosti Emco spol. s r.o., pečivo DĚČKO od společnosti IREKS ENZYMA s.r.o., Párky dědy Pilčíka ze společnosti Řeznictví H+H, s.r.o. a chléb Sprint od Zeelandia spol. s r.o.

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 reformulaci 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 reformulací“, vysvětluje Hana Langrová, předsedkyně Výboru pro výživovou politiku / Platformy pro reformulace. Databázi naleznete na webových stránkách www.reformlace.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.reformlace.cz





Projekt Hravě žij zdravě

Dne 7. 9. 2020 byl vyhlášen 14. ročník soutěže „Hravě žij zdravě“. Od tohoto data se registrovali učitelé se svými třídami a od 21. 9. 2020 žáci jednotlivých zaregistrovaných tříd. Partnery ročníku se staly společnosti MADETA a.s., BONECO a.s., MORAVIA LACTO a.s., Danone a.s., a efko CZ s.r.o.

Pro tento ročník byla obohacena lekce věnovaná pekařským výrobkům o popis kvasu a kvasových chlebů, vícezrnných a celozrnných pekařských výrobků a byly rozšířeny přílohy o kuskus, bulgur a luštěniny. K dalšímu doplnění došlo u lekce věnované mléčným výrobkům o fermentované výrobky, probiotika a prebiotika.

Kraj	Škola
Zlínský	Základní škola Komňa 169
Ústecký	Základní škola Školská 196, Budyně nad Ohří
Olomoucký	Základní škola Černotín 56
Vysočina	Základní škola Jiříce 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



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 Strategií WHO 5 klíčů pro prevenci alimentárních onemocnění), udržitelnost a některá loga na potravinách. Soutěž bude ukončena v únoru

JEDINEČNÝ INTERNETOVÝ KURZ, KTERÝ NAUČÍ DĚTI I DOŠPĚLÉ CÍTIT SE FIT

V RYTMU ZDRAVÍ

Zdraví neznámá jen dobře a pravidelně jíst a sportovat, ale taky starat se o své okolí, zvažovat své chování. Jak na to?

Zapojte se do kurzu V rytmu zdraví!

- Jedinečná soutěž pro pářáky z celé ČR – 5 zajímavých lekcí – Nenahraditelné informace
- Interaktivní úkoly – Spousta zajímavosti – Týmová spolupráce
- Skvělé ceny pro vítěze – Hlavní cenou bude výlet za zdravím a poznáním

Registrace učitelů od 27. 9. 2021.
Spuštění soutěže pro páté ročníky základních škol od 11. 10. 2021.

www.vrytmuzdravi.cz / [Fb @Vrytmuzdravi](https://www.facebook.com/Vrytmuzdravi)

partneři

Logo partnerských organizací: Potravinářská komora ČR, MŠMT, Školní jídelna, DOK, efko, BONECO, Moravia Lacto, Madeta, Danone.

2022 a ceny budou předány v průběhu jarních měsíců. Odborným garantem soutěže se stala Sekce nutričních terapeutů při České asociaci sester.

2) Pracovní skupina pro mléko

Členové pracovní skupiny pro mléko se v roce 2021 sešli celkem na třech schůzkách v on-line režimu, na kterých byla diskutována aktuální problematika mlékárenského průmyslu (kvalita výrobků, rostlinné alternativy, ekologické dopady, obalové materiály apod.) a provedena příprava vydání odborné publikace. V závěru roku pak byla vydána publikace skupiny „Mléko a mléčné výrobky – rozdíly a souvislosti s výrobky rostlinnými“, ve které jsou v devíti kapitolách uvedeny hlavní nutriční rozdíly mezi mléčnými a rostlinnými výrobky včetně alergenního potenciálu a případných rizik vyplývajících z úplné záměny těchto výrobků.

V průběhu celého roku se členové skupiny zúčastňovali senzorických hodnocení mlékárenských výrobků (jogurty, sýry s plísní na povrchu, máslo) 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.

V měsících březen–červen proběhl průzkum trhu v oblasti rostlinných alternativ a ve spolupráci s VŠCHT Praha mikrobiální analýza fermentovaných rostlinných výrobků s cílem porovnání obsahu deklarovaných mikroorganismů v těchto produktech s výrobky mléčnými. Závěry byly zpracovány do zprávy a využity k prezentaci na odborných seminářích.

Členové skupiny se účastnili jako přednášející na semináři ČTPP „Aktuální trendy v mlékárenském průmyslu“ a na konferenci Potravinářské komory „Nové trendy v potravinářství a jejich možný dopad na výživu“ s příspěvkem Srovnání mléčných výrobků a rostlinných alternativ z hlediska složení a výživy.

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 2021.

V roce 2021 se skupina sešla pouze on-line dne 17. 6. 2021 formou MS Teams (díky pandemii covid-19 a s ní souvisejícími epidemiologickými opatřeními). V průběhu roku však probíhala emailová korespondence a diskuse členů skupiny k aktuálně řešeným tématům, zejména k přípravě a finalizaci odborné publikace věnované inovacím a novým trendům v cereální technologii (tištěná publikace vyšla v prosinci 2021).

Informace o spolupráci s PK ČR v rámci ČTPP byla také zmiňována na akcích VŠCHT Praha (Den otevřených dveří 3.-4. 12. 2021; přednášky kurzu „Potraviny a výživa“ v rámci Celoživotního vzdělávání Univerzity třetího věku na FPBT VŠCHT Praha).

Výsledky pracovní skupiny byly formou 2 posterů prezentovány na mezinárodní konferenci *17th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience* (11.-12. 11. 2021, Praha) (název příspěvku 1: *Pasting behaviour of sorghum, lupine, and chickpea – effect of flour dosage*; název příspěvku 2: *Comparison of the effect of selected recipe ingredients on the texture of whole grain cereal biscuits.*)

Všechny příspěvky jsou k dispozici členům pracovní skupiny.



4) Pracovní skupina pro maso

Pracovní skupina zahájila v roce 2021 analýzy vzorků rostlinných alternativ masných výrobků a masných polotovarů. V tržní síti byly zakoupeny dostupné produkty (chlazené nebo mražené), a to včetně tradičních burgerů z hovězího masa. Chemické vyšetření bylo zaměřené na stanovení podílu bílkovin, esenciálních aminokyselin, tuku, soli, mikrobiologické vyšetření na detekci indikátorových bakterií. Aktivita bude pokračovat v roce 2022, neboť trh s alternativami masa 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

Významná část roku 2021 byla věnována dopadu pandemie covid-19 na odvětví alkoholických nápojů. Část práce se také soustředila na argumentaci výrobců alkoholických nápojů proti senzativním zprávám o zvyšující se spotřebě alkoholu v době pandemie. Dále byla akcentována takto témata 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. Všechna tato témata byla současně projednána s Mgr. Jarmilou Vedralovou, ředitelkou Odboru protidrogové politiky při Úřadu vlády České republiky. Pracovní setkání se konalo 14. října 2021, hlavním tématem bylo snižování škodlivého užívání 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 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. V roce 2021 byl vytištěn dotisk publikace Ing. Miluše Dvoržákové "Fakta o pesticidech aneb co o nich asi nevíte....". Byla vytvořena nová on-line databáze „Databáze NBT plodin“ (členové PS ze spolku BIOTRIN, z.s.), která obsahuje 34 položek s podrobnými texty a obrázky. V dalších letech se počítá s pravidelnou aktualizací

a doplňováním nových položek. Dále byl publikován on-line bulletin Svět biotechnologií na téma „Jedlé vakcíny“. Velmi zajímavou aktivitou bylo promítání filmu „Well fed „ dne 21. 10. 2021 v Národní technické knihovně v Praze. Jedná se o netradičně zpracovaný dokumentární film holandských tvůrců o GMO. Dne 6. 9. 2021 byl odvysílán rozhovor o GMO v TV Zemědělec s tématem „Geneticky modifikované organismy a jejich využití v zemědělství“. Byla vydána řada článků o nových potravinách a GMO (celkem 52 článků na webu BIOTRINU).



7) Pracovní skupina pro antibiotika

Tato pracovní skupina se v roce 2021 sešla dvakrát on-line. Dne 23. srpna 2021 se konalo setkání Pracovní skupiny pro antimikrobika ministerstva zemědělství, kde byly projednány strategické dokumenty týkající se antimikrobik a antimikrobní rezistence – Strategie F2F, národní strategie bezpečnosti potravin a výživy 2030, bylo zhodnoceno plnění akčního plánu Národního antibiotického programu, byla zahájena diskuse o přípravě dalšího akčního plánu pro další období. PS se aktivně podílí na přípravě strategického plánu pro novou Společnou zemědělskou politiku v oblasti redukce spotřeby antimikrobik v ČR. PS měla dvě aktivní vystoupení na Středoevropském veterinárním kongresu (7. září 2021) a na konferenci Spolku pro komodity a krmiva (13. října 2021), aktivní vystoupení MVDr. Bureš. PS se aktivně zapojuje do projednávání novely zákona o léčivech. Další aktivní účast byla na webináři dne 16. listopadu 2021, který organizoval VÚVeL a kde byl prezentován příspěvek s názvem „Správné užívání antimikrobik v chovech hospodářských zvířat s cílem omezení tvorby antimikrobní rezistence“. Dne 5. listopadu 2021 proběhlo natáčení pořadu v TV zemědělec zaměřeného na problematiku používání antimikrobik a možných opatření k omezování jejich používání a tlumení rizik spojených s rozvojem a šířením antimikrobní rezistence za účasti zástupců MZe, VÚVeL a ÚSKVBL.

Všechny skupiny prezentovaly práci a výsledky na Výroční konferenci ČTPP dne 21. dubna 2021.

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 stala pro potravináře důležitá. Výbor pro udržitelnou a etickou produkci se zabývá společnými cíli udržitelného rozvoje.

Cílem výboru je:

- Motivovat k zachování a tvorbě udržitelného růstu, k naplňování potřeb a požadavků obyvatel a spotřebitelů, tj. poskytování zdravějších a udržitelnějších potravin;
- Komunikovat a sdílet postupy a nové přístupy šetrnější k životnímu prostředí, směřující k oběhovosti a udržitelné výrobě potravin;
- Sledovat a podílet se na vývoji environmentálních ukazatelů;
- Vzdělávat ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy veřejnost.

Konkrétně je naplní výboru řešení témat z oblasti udržitelnosti – udržitelná produkce potravin, udržitelné potravinové systémy, digitalizace výroby a cirkulární ekonomika. 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. Výbor se zabývá od roku 2020 novými aktivitami a iniciativami Evropské komise v oblasti zelené dohody, konkrétně např. strategií „Z farmy na vidličku“. Mezi další témata, kterými se členové výboru zabývají patří témata spojená s Radou pro reklamu, plýtváním potravinami (redukce potravinového odpadu), pohotovostním plánem pro zásobování potravinami, digitálními informacemi pro spotřebitele, uhlíkovou stopou, udržitelností olejů a tuků v potravinářství a daňovým systémem.

V roce 2021 se výbor zabýval souhrnnou zprávou organizace Food Drink Europe, která zastupuje evropský potravinářský a nápojářský průmysl. Zpráva představuje strategii Cesty potravinářského a nápojářského průmyslu k udržitelnému potravinovému systému (The path of the food and drink industry towards Sustainable Food Systems) a hlavní výstupy jsou členům dostupné na webových stránkách ČTPP.

V této návaznosti dne 9. listopadu 2021 se ve velkém sále Národní zemědělské muzeum Praha konala první výroční konference Výboru pro udržitelnou a etickou produkci při České technologické platformě pro potraviny s názvem Cesta potravinářského průmyslu směrem k udržitelnosti. Konferenci mode-

roval Vratislav Janda, předseda Výboru. Program byl nabitý, v prvním bloku vystoupil Vratislav Janda z Nestlé, Miroslav Koberna z Potravinářská komora České republiky, Martin Štěpánek z Ministerstvo zemědělství České republiky, Vladislav Smrž z Ministerstvo životního prostředí, Zbyněk Kozel ze společnosti EKO-KOM, a.s. a Tomáš Prouza ze Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

V druhé části jsme přivítali speciálního hosta konference Davida Greena, Executive Director The U.S. Sustainability Alliance / Americká aliance pro trvalou udržitelnost. Vybrané příklady certifikačních systémů zahrnujících udržitelnost v agropotravinářském sektoru představil zástupce VŠCHT Jan Pivoňka. Na problematiku plýtvání potravinami a prevenci potravinového odpadu se podívaly Martina Morávková a Lucie Veselá z PEF Mendelu.

V rámci třetího bloku s názvem Udržitelnost v praxi vystoupili zástupci komerčního sektoru. Andrea Brožová z Mattoni s příspěvkem na téma Budoucnost nápojového průmyslu je cirkulární, Jana Blecherová z Nestlé s tématem nové trendy v oblasti udržitelnosti, Lucie Kotalová ze společnosti Unilever s příspěvkem Závazky společnosti Unilever v oblasti udržitelnosti, značky s posláním. Zástupkyně značky Vitana. Vaříme s chutí. představily polévku jako výrobek šetrný k planetě a na závěr vystoupil Martin Jahoda ze společnosti Emco cereálie jako jediný

zástupce ryze české firmy s příspěvkem Výzvy spojené s tématem udržitelnosti v české firmě.

VÝBOR PRO KVALITU POTRAVIN

Jednání výboru se konalo jednou a to vzhledem k situaci prostřednictvím MS -Teams dne 6. 5. 2021. Ve stejný den proběhla i hodnotící komise ČCN, která se sešla ještě 13. října 2021. Výbor vyhlásil pro akademický rok 2020/2021 2. ročník studentské soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“.

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 českoslo-

venských 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 strojně 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 přídavných 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 přídavných 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; využívání 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; nepřípustné 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 nadstandardu 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 uchovávána nejméně jeden rok po skončení udržitelnosti, 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“; nepřípustné 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 CECHOVNÍ 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 Kyral	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.	ZEA 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. Agrofyto, spol. s r.o. ALIMPEX-MASO, s.r.o. Andrea Bočanová ANTONI CZ s.r.o. Beskydské uzeniny, a.s. BIVOJ 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 Tábrpa Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek Kostecké uzeniny, a.s. Krahlík - MASOZÁVOD Krahlíč, 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 Chvapilů 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.Krucemburk,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. Jmbrojer 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.
Vejce a výrobky z nich	AG MAIWALD a.s. ČESKÁ VEJCE, 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.

Olejnatá 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 Pěňčín, 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.

V roce 2021 proběhla dvě zasedání hodnotící komise. První jednání proběhlo 6. května 2021 a byly projednány návrhy norem pracovní skupiny Svazu pekařů a cukrářů v ČR, z.s uvedené v tabulce.

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

Připomínky a dotazy členů komise byly zodpovězeny a byly zapracovány do návrhů. Takto upravené návrhy byly doporučeny Výkonné radě PK ČR ke schválení. Připomínkovány byly např. druh džemů u kokosek, dva výrobní postupy pro kokosky, sněhové pečivo, polotovary z pálené hmoty (varianty ze základních surovin nebo z připravené směsi).

Druhou skupinou norem byly normy na vaječné polotovary, zde byly připomínky jak ze strany dozorových orgánů, tak ze strany výrobců a distributorů. Parametry jednotlivých norem byly opraveny po vzájemné shodě. Normy na sušený bílek a žloutek nebyly dány na výkonnou radu ke schválení, v ČR se v současné době nevyrábějí.



NORMY NA VAJEČNÉ VÝROBKY

Sušený vaječný bílek
Sušený vaječný žloutek
Tekutý vaječný bílek
Tekutý vaječný žloutek
Tekutá vaječná melanž
Tekutá vaječná melanž stabilizovaná
Tekutá vaječná melanž na mašlování

Dále byly projednány a následovně schváleny výkonnou radu následující normy: kysané zelí, kysané zelí ve slaném nálevu, český mošt, zeleninová šťáva a její směsi včetně šťáv ovocných.

Dne 13. 10. 2021 se konalo druhé jednání komise a na komisi byly projednány a navrženy:

- Norma na bělosemenný mák, kde komise doporučila projednat se spolkem Český modrý mák z.s. jako navrhovatelem spojení této normy do jedné normy na Český mák, která by zahrnovala jak schválenou normu na Český modrý mák, tak navrhovanou normu na bělosemenný mák.
- Normy na různé druhy pomazánek. Komise dostala nové návrhy na několik druhů pomazánek (rybí, lososová, křenová se šunkou, česneková a rodinná pomazánku) a řada norem na podobné pomazánky je již schválených. Normy se liší pouze v tom, jestli se jedná o pomazánky, kde je základ majonéza nebo mléčná složka (tvaroh,

čerstvý sýr, čerstvý termizovaný sýr, tradiční pomazánkové) jako složka povinná a v řadě přípustných složek. Vzhledem k rostoucímu počtu norem na pomazánky, jejichž návrhy dostává komise od jednotlivých výrobců, komise doporučila sekci lahůdek provést revizi těchto norem a najít návrhy pro základní normy na pomazánky.

- Normy na hotové pokrmy – na základě dodaných návrhů norem na hotové pokrmy komise doporučila zatím normy na hotové pokrmy neprojednat a neschvalovat, neboť se jedná se o poměrně komplikovanou skupinu potravin. Jako další krok doporučila najít odborného garanta, který by s těmito normami po odborné stránce pomohl. Komise doporučuje v první fázi navrhnout strukturu norem (ČCN hotové pokrmy, sterilované, pasterované, mražené, ultra fresh apod.) a dále vybrané tradiční pokrmy např. svíčkovou, guláš a další tradiční pokrmy.
- Normy na salát coleslaw s bílým a červeným zelím - u těchto norem komise doporučila počkat na vyjádření sekce lahůdek, které zatím nebylo hodnotící komisi předáno, a pokud možno spojit tyto normy do jedné normy pro zelné saláty, k čemuž na konci roku došlo.

Systém českých cechovních norem byl pravidelně součástí stánku PK ČR na výstavě Země živitelka, kde byly prezentovány ve výstavních vitrínách i formou ochutnávek stávající a nově registrované

společnosti v oboru pekařských výrobků (Pekárna Srnín s.r.o., TESCO STORES ČR a.s., Globus ČR, k.s., PENAM a.s., Adélka a.s.). Společností, která se přihlásila nově do systému bez prezentace na Zemi živitelce, je PAC Hořovice s.r.o. Systém ČCN je prezentován v rámci Programu rozvoje venkova, Operace 1.1.1 Vzdělávací akce, Podpora na činnosti v oblasti odborného vzdělávání a získávání dovedností v oblasti zemědělství a lesnictví a to ve vzdělávací akci s názvem "Označení kvality a certifikace v reflexi na evropskou strategii Green Deal a From Farm to Fork". V roce 2021 proběhly na podzim tři cykly, zbývající tři proběhnou v roce 2022.

V roce 2021 byla odsouhlasena obecná norma pro výrobce krmiv a krmných směsí, ke které se budou moci po schválení Spolkem pro komodity a krmiva, z.s. přihlásit. V průběhu roku také probíhala jednání se Svazem chovatelů prasat, z.s. s cílem dokončit v systému celou zpracovatelskou vertikálu u masných výrobků. Svaz dodal k projednání a chválení dvě normy na selata a jatečná prasata, které projednala nově sestavená hodnotící komise pro výrobce krmiv a chovatele. V roce 2021 byl schválen projekt podpory projektů nestátních neziskových organizací vyhlášená Ministerstvem zemědělství ČR s názvem „České cechovní normy – nástroj ke zvyšování kvality“. Náplní projektu byla významná mediální propagace systému ČCN formou online, informačních letáků, článků a prezentace na sociálních sítích.



Foto – Martin Honzík - koš s ČCN potravinami

9) Technologické výzvy v potravinářství - Membránové procesy v potravinářství

V roce 2021 byl uspořádán workshop „Membránové procesy v potravinářském průmyslu“, který se konal dne 14. 10. 2020 na UTB ve Zlíně. Zásadními tématy prací, které jsou v rámci workshopu prezentovány zůstávají aplikace membránových technologií v potravinářském průmyslu. Na MEMPROPO 2021 se organizátorům podařilo zajistit účast odborníků v oboru využití membránových technologií v destilaci, při zpracování syrovátky, zeleninových a ovocných šťáv a také využití nanovláknité membrány pro zpracování odpadních vod. Úvodní přednáška pana rektora UTB Vladimíra Sedlářika byla věnována 20ti letům trvání univerzity.

Do aktivit výboru patří od roku 2019 pořádání studentské soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“. V září 2020 vyhlásila Potravinářská komora ČR 2.

ročník dvoukolové soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“ pro studenty bakalářského a magisterského studijního programu potravinářského zaměření. Školní kola probíhala v rámci běžně organizovaných vědeckých soutěží nebo konferencí a druhého ročníku se zúčastnily tři vysoké školy. Školní kola na VŠCHT(14. dubna 2021) a Mendelově univerzitě v Brně (20. dubna 2021) se uskutečnila on-line a ČZU školní kolo uspořádala v 11. května 2021 již prezenčně.

Dne 21. 6. 2021 od 9,00 hodin proběhlo národní kolo 2. ročníku soutěže Potravinářské komory České republiky „Studenti pro kvalitu potravin“ on-line prostřednictvím MS Teams.

Členy hodnotící komise byli:

- Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (PK ČR) - předseda
- Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (PK ČR)
- Mgr. David Fajfr (PK ČR)

- Ing. Alena Saláková, Ph.D. (AF MENDELU)
- doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT)
- prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (ČZU)

Přihlášené studentské práce:

1. Bc. Zuzana Leischnerová.: Hodnocení jakostních parametrů dlouhozrajících sýrů (MENDELU) – výroba potravin a technologie
2. Bc. Martin Liška: Porovnání produkce listové zeleniny v bezpůdních systémech (ČZU) - kvalita potravin a technologie
3. Bc. Vendula Němcová: Hodnocení jakostních parametrů kozích jogurtů v závislosti na vstupní surovině (MENDELU) – kvalita potravin a technologie
4. Bc. Kristýna Panušková: Využití léčivých hub v reformulaci receptur fonadů a karamel typu Toffee a Fudge (VŠCHT) - výroba potravin a technologie
5. Bc. Daniela Slavíková: Evaluation of life cycle and nutrient content of Jamaican field crickets (*Gryllus assimilis*) reared on the dried rapeseed protein (ČZU) - výroba potravin a technologie
6. Bc. Tereza Vrbová: Fyzikálně-chemická charakteristika lipových a akátových medů původem z České republiky (VŠCHT) - výroba potravin a technologie

Národního kola 2. ročníku soutěže se zúčastnili postupující studentky a studenti ze školních kol. V rámci vlastního průběhu národního kola dostali soutěžící 10 minut na prezentaci práce a následovala krátká diskuse. Všichni účastníci měli možnost sledovat prezentace ostatních soutěžících. Po ukončení prezentací členové hodnotící komise nahlásili pořadí soutěžících a na jejich základě bylo vytvořeno celkové pořadí. Komise rozhodla o udělení dvou prvních míst, a to na základě vyrovnaných vysoce kvalitních prací.

Výsledky národního kola:

1. místo

Bc. Martin Liška: Porovnání produkce listové zeleniny v bezpůdních systémech (ČZU) - kvalita potravin a technologie

Bc. Daniela Slavíková: Evaluation of life cycle and nutrient content of Jamaican field crickets (*Gryllu assimilis*) reared on the dried rapeseed protein (ČZU) - výroba potravin a technologie

2. místo

Bc. Tereza Vrbová: Fyzikálně-chemická charakteristika lipových a akátových medů původem z České republiky (VŠCHT) - výroba potravin a technologie

3. místo

Bc. Kristýna Panušková: Využití léčivých hub v reformulaci receptur fonadů a karamel typu Toffee a Fudge (VŠCHT) - výroba potravin a technologie

Všichni soutěžící obdrželi certifikát za účast v národním školním kole 2. ročníku soutěže. Studenti umístění na prvních třech místech obdrželi certifikát za umístění. Všichni vítězové i účastníci obdrželi dále finanční odměnu. V září 2021 byl vyhlášen 3. ročník soutěže pro školní rok 2021/2022. Z vysokých škol projevily zájem: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Česká zemědělská univerzita v Praze, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Veterinární univerzita Brno a Mendelova univerzita v Brně.

Nedílnou součástí jsou také testy potravin. V roce 2021 bylo zorganizováno 14 testů potravin včetně 5 testů společných se SZIF. Většina testů je plánována a výběr potravin je konzultován se sekcemi nebo svazy a na senzorické hodnocení jsou zváni do komise zástupci svazů, sekcí a výrobců.

POTRAVINY HODNOCENÉ V RÁMCI TESTŮ POTRAVIN

1	běžné pečivo – rohlíky
2	bio bílé jogurty – společný test se SZIF
3	čerstvé sýry – společný test se SZIF
4	koblihy s ovocnou náplní
5	kuřecí maso – prsní a stehenní řízků – společný test se SZIF
6	kysané zelí – test se SZIF
7	máslo
8	máslové vánočky
9	meruňkové a jahodové džemy
10	mléčné čokolády
11	rybí prsty
12	sýry s bílou plísní na povrchu
13	šunky nejvyšší jakosti (dušené)
14	šunky oceněné značkou Klasa a Regionální potravinou společný test se SZIF



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.

Dne 4. 3. 2021 se uskutečnila XLVI.. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin „Ingrový dny 2020 a aktivní účastí za ČTTP s příspěvkem: Inovace včetně reformulací v potravinářství z pohledu výrobců a spotřebitelů“.

V roce 2021 ČTTP podpořila 8. ročník soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Přihlašování výrobků do soutěže probíhalo v termínu od 31. března do 30. června 2021 a mohly se do ní přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech. Ve stanoveném termínu se přihlásilo 27 společností s celkem 65 výrobky. Jedna společnost den před hodnocením jeden výrobek ze soutěže stáhla. Pro řádné přihlášení do soutěže bylo nutné dodat přihlášku, laboratorní analýzu výrobku nebo čestné prohlášení o výživové hodnotě výrobku, a nakonec pro hodnocení také samotný

výrobek. Všechny společnosti podmínky soutěže splnily. V přihlášce každý výrobce zvolil kategorii, do které inovovaný výrobek přihlašuje. Výživové hodnoty nebyly požadovány u mikropodniků. Přihlášené společnosti se lišily ve velikosti podniku od mikropodniků až po velké podniky.

Jednání hodnotící komise 8. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek se uskutečnilo dne 21. července 2021 od 9:30 hod. v sídle PK ČR.

Za členy hodnotící komise byli nominováni:

doc. MVDr. Josef Kameník, MBA

Veterinární univerzita Brno

Ing. Hana Langrová

Potravinářská komora ČR

prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.

Česká zemědělská univerzita v Praze

Ing. Ivana Laknerová

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

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.

doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Ing. Alena Saláková, Ph.D.

Mendelova univerzita v Brně

doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

MVDr. Ing. Dana Tříška

Ministerstvo zemědělství

Na začátku jednání proběhla krátká diskuze týkající se inovací a byla zopakována pravidla soutěže. 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, nebo 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 **Emco spol. s r. o.**
Super dortík s malinami
- 2 **Emco spol. s r. o.**
Super dortík s čokoládou a arašidy
- 3 **Emco spol. s r. o.**
Super sušenky bez přidaného cukru – Kakao a kokos
- 4 **Emco spol. s r. o.**
Super sušenky bez přidaného cukru – Šťavnaté jablko
- 5 **IREKS ENZYMA s.r.o.**
Pečivo DÉČKO
- 6 **Lactalis CZ, s.r.o.**
Mlékárna Kunín Oveska
- 7 **MASO UZENINY PÍSEK**
Šunka nejvyšší jakosti
- 8 **Nestlé Česko s.r.o.**
JOJO Vegie
- 9 **Nestlé Česko s.r.o.**
Zora sójové řezy
- 10 **PEK Group a.s.**
Naše pekárna sandwich vitamin (toastový chléb vícezrný)



- 11 **PENAM, a.s.**
Ranní chlebič s vitamínem D
- 12 **PENAM, a.s.**
Proteinový toast
- 13 **Řeznictví H + H, s.r.o.**
Párky děda Pilčíka
- 14 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**
Míšánek tvaroh
- 15 **Zeelandia spol. s r.o.**
Sprint (chléb)

**KATEGORIE B –
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN**

- 1 **Bidfood Kralupy s.r.o.**
Mazel - Mleté vepřové a hovězí maso se zeleninou
- 2 **Danone a.s.**
Activia probiotický jogurt broskev/hruška
- 3 **Danone a.s.**
Alpro mandlový fermentovaný výrobek
- 4 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Duo sušenka a amaretto
- 5 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Duo čokoláda a višň
- 6 **Jizerské pekárny, spol. s r.o.**
Bio žitnopšeničný chléb
- 7 **Jizerské pekárny, spol. s r.o.**
Bio cop s rozinkami a mandlemi
- 8 **Jizerské pekárny, spol. s r.o.**
Bio žitný chléb celozrnný kvasový
- 9 **MADETA a.s.**
Sýr na pánev klasik
- 10 **MADETA a.s.**
Jihočeský jogurt a tvaroh
- 11 **Kitl s.r.o.**
Kitl Syrob Růžový květ

- 12 **MASO UZENINY POLIČKA, a.s.**
Mleté maso - polotovary - celé výrobní portfolio
- 13 **Milan Douděra**
Anežčin rakytňákový sirup
- 14 **Mlékárna Olešnice, a.s.**
Sýráci sýrové tyčinky
- 15 **Nestlé Česko s.r.o.**
JOJO Vegie
- 16 **Nestlé Česko s.r.o.**
Garden Gourmet Sensational burger
- 17 **OLMA, a.s.**
MÍŠA TVAROHOVÝ MLS -
Tvarohový krém smetanový
- 18 **OLMA, a.s.**
MÍŠA TVAROHOVÝ MLS -
Tvarohový krém čokoládový
- 19 **UNITED BAKERIES, a.s.**
Severské bulky
- 20 **VÁHALA, spol. s r.o.**
Šunka nejvyšší jakosti
- 21 **Západočeské konzumní družstvo Sušice**
Náš poctivý Karlovarský knedlík
- 22 **Západočeské konzumní družstvo Sušice**
Náš poctivý Ovocný knedlík
- 23 **Západočeské konzumní družstvo Sušice**
Náš poctivý Bramborový knedlík s uzeným masem

**KATEGORIE C –
POTRAVINY PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU**

- 1 **ADVENI MEDICAL, spol. s r.o.**
Bezlepkový chléb rebel celozrnný - směs
- 2 **ADVENI MEDICAL, spol. s r.o.**
MUFFin
- 3 **COOC FOOD s.r.o.**
Koláčková pekárna Brownies

- 4 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Čokoládový drink bez laktózy s Bifi kulturou
- 5 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Vanilkový drink bez laktózy s Bifi kulturou
- 6 **IREKS ENZYMA s.r.o.**
Bezlepkový konzumák
- 7 **Jizerské pekárny, spol. s r.o.**
Jizerka, přirozeně bezlepková směs
- 8 **Jizerské pekárny, spol. s r.o.**
Vícevrstvné bagety v pečicím sáčku bez lepku (výrobek určený k dopečení v domácím prostředí)
- 9 **KONKORDIA, spol. s r.o.**
BIO kukuřičná kaše
- 10 **KONKORDIA, spol. s r.o.**
BIO kukuřičná strouhanka
- 11 **PENAM, a.s.**
Bezlepkový makový závin

- 12 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Kaše z klíčeného ovsa a quinoj s jablkem a skořicí
- 13 **SEMIX PLUSO, spol. s r. o**
Kaše z klíčeného ovsa a quinoj s oříšky
- 14 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Klíčené müsli s čokoládou
- 15 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Klíčené müsli s ovocem
- 16 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Mini müsli tyčinky s kakaovými boby a pomerančem bez lepku
- 17 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Mini müsli tyčinky s meruňkami bez lepku
- 18 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Mini müsli tyčinky s oříšky bez lepku
- 19 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o**
Ovsánek Jahoda

- 20 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**
Ovsánek Meruňka
- 21 **SEMIX PLUSO, spol. s r. o**
Ovsánek Natural
- 22 **White s.r.o.**
Erebos original
- 23 **White s.r.o.**
Erebos dry
- 24 **White s.r.o.**
Erebos bitter
- 25 **White s.r.o.**
Erebos fresh
- 26 **White s.r.o.**
Erebos spicy
- 27 **White s.r.o.**
Erebos honey

CENA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR ZA NEJLEPŠÍ INOVATIVNÍ VÝROBEK BYLA ZA ROK 2021 ODBORNOU POROTOU UDĚLENA NÁSLEDOVNĚ:

Reformulace roku

(v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Míšánek tvaroh

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Emco spol. s r.o.

Super dortík s malinami

IREKS ENZYMA s.r.o.

Pečivo DĚČKO

Lactalis CZ, s.r.o.

Mlékárna Kunín Oveska

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Šunka nejvyšší jakosti

Řeznictví H+H, s.r.o.

Párky dědy Pilčíka

Zeelandia spol. s r.o.

Sprint (chléb)



Bezpečnost a kvalita potravin

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

Kitl s.r.o.

Kitl Syrob Růžový květ

Další výrobek nebyl oceněn



STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

OLMA, a.s.

Míša tvarohový MLS

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.

Duo čokoláda a višň

Jizerské pekárny spol. s r.o.

Bio žitný chléb celozrnný kvasový

Bidfood Kralupy, s.r.o.

Mazel – mleté vepřové a hovězí maso se zeleninou

MADETA a.s.

Sýr na pánev klasik

Nestlé Česko s. r.o.

JOJO Veggie

Ocenění za inovativní obal

MASO UZENINY POLIČKA, a.s.

Mleté maso – polotovary – celé výrobní portfolio

Komise se rozhodla nad rámec běžných kategorií stanovených v pravidlech ocenit inovovaný obal pro celé výrobní portfolio polotovarů společnosti MASO UZENINY POLIČKA, a.s.

Potraviny pro zvláštní výživu

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

ADVENI MEDICAL., spol. s r.o.

MUFFin

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

COOC FOOD s.r.o.

Koláčková pekárna Brownies

KONKORDIA, spol s r.o.

BIO Kukuřičná strouhanka

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

IREKS ENZYMA s.r.o.

Bezlepkový Konzumák

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.

Vanilkový drink bez laktózy s Bifi kulturou

Jizerské pekárny spol s r.o.

Vícezrnné bagety v pečicím sáčku bez lepku (určené k dopečení v domácím prostředí)

PENAM, a.s.

Bezlepkový makový závin

Hodnotící komise ocenila nad rámec kategorií stanovených v pravidlech celou skupinu výrobků od společnosti:

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Kaše z klíčeného ovsa a quinoi s jablkem a skořicí

Kaše z klíčeného ovsa a quinoi s oříšky

Klíčené müsli s čokoládou

Klíčené müsli s ovocem

Mini müsli tyčinky s kakaovými boby a pomerančem bez lepku

Mini müsli tyčinky s meruňkami bez lepku

Mini müsli tyčinky s oříšky bez lepku

Ovsánek Jahoda

Ovsánek Meruňka

Ovsánek Natural

Výrobky jsou vyráběny s využitím naklíčeného ovsa, naklíčených pseudoobilovin a luštěnin. Jedná se o významný inovativní proces zlepšující stravitelnost obilovin a luštěnin a zlepšení senzorických vlastností.

V roce 2021 komise i PK ČR velmi ocenili aktivní účast výrobců. „Ze strany PK ČR existovaly obavy, že účast bude díky koronavirové krizi ze strany výrobců slabá. Tyto obavy se ukázaly jako liché, což vedení PK ČR skutečně oceňuje a děkuje všem přihlášeným výrobcům a zvláště těm, co se na poslední chvíli z výše uvedených důvodů odhlásili. Výrobci přihlásili opět velmi zajímavé výrobky, 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, získali balíček mediální propagace (propagace společnosti a výrobků v tištěných a internetových médiích) a propagaci na veletrhu Země živitelka 2021. Vítězové v jednotlivých kategoriích (nejlepší výrobek) obdrželi poukaz k účasti jednoho zástupce společnosti na mezinárodním veletrhu potravin a nápojů ANUGA v Kolíně nad Rýnem ve dnech 9. – 13. 10. 2021. Pro mikropodniky společnost EUROFINS CZ, s.r.o. poskytla možnost stanovení výživových údajů podle platné legislativy na oceněné výrobky. Výrobci, kteří mohou využívat logo „Reformulace roku“, prezentovali oceněné výrobky na výroční konferenci Výboru pro výživovou politiku - Platformy pro reformulace dne 15. 9. 2021.



PROJEKTY s finančním příspěvkem EU:

No. 773400

SEAFOODTOMORROW (Nutritious, safe and sustainable seafood for consumers of tomorrow/Zvýšení dietních vlastností mořských plodů s aspektem na výživu, bezpečnost a udržitelnost pro budoucí spotřebitele)

Cílem evropského projektu z programu HORIZON 2020 s rozpočtem 7 milionů EUR je vyvinout inovativní, udržitelné řešení pro zlepšení dietních vlastností produkce z mořských živočichů v Evropě. Řešením výzvy k uspokojení rostoucí potřeby trhu pro bezpečné a udržitelné mořské plody bude projekt generovat nové znalosti pro rozvoj komerčních řešení k zlepšení socioekonomické a environmentální udržitelnosti evropského odvětví výroby a zpracování mořských živočichů.

Konsorcium 35 partnerů v 18 evropských zemích plní aktivity tříletého projektu ve správě koordinátora Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA)/Portugalsko.

K vytyčeným cílům projektu náleží zesílení využití ekologicky inovativních řešení, vyšší viditelnost inovativních řešení a vytváření škálovatelných trhů, ale i zvýšení dostupnosti zdravějších potravin z mořských živočichů s cílem zlepšit stravu a zdraví spotřebitelů. Konsorcium je postaveno na výzkumných týmech z 19 partnerských výzkumných a vývojových pracovišť, které jsou proslulé technologickým rozvojem špičkové kvality a silnou provázaností díky předchozím zkušenostem ve financování

(např. 7. Rámcový program, ECsafeSEAFOOD), tudíž se předpokládají úspěšné výstupy z činnosti. Kromě toho 4 výzkumné instituce a 13 malých a středních podniků s různorodými a doplňkovými zájmy v řešeních v rámci validace a optimalizace tvoří nedílnou součást konsorcia projektu.

Předpokládá se, že populace a hospodářský růst do roku 2050 povedou k zdvojnásobení poptávky po potravinách na celém světě. Jedním z hlavních úkolů tohoto století je zajištění produkce a spotřeby potravin ze sociálně, ekonomicky a environmentálně udržitelného hlediska. Mořské plody jsou jednou z nejdůležitějších potravinových komodit spotřebovaných v Evropě, protože jsou důležitým zdrojem živočišných bílkovin a jsou přirozeně bohaté na cenné živiny pro zdravou výživu. Proto je nezbytné rozvíjet nové metody produkce a zpracování mořských živočichů, které jsou šetrné k životnímu prostředí a transparentní, které podporují bezpečnost mořských živočichů v souladu s požadavky trhu.

Aktivity se zaměřují na udržitelnou produkci a zpracování výživných, bezpečných mořských produktů prostřednictvím demonstrace a prvního uplatnění ekologicky inovativních, trvale udržitelných řešení na mořské a potravinářské produkty pocházející z akvakultury. Návrh zohlední dopady v různých regionech a populační segmenty, jakož i specifika různých druhů mořských živočichů. Činnosti budou mimo jiné zahrnovat využití vedlejších produktů z agro



European
Commission

Horizon 2020
European Union funding
for Research & Innovation



a mořských živočichů pro rozvoj udržitelných zdrojů akvakultury, umožňující výrobu produktů na míru pro spotřebitele, obohacených o specifické základní živiny, posouzení proveditelnosti náhražek soli v mořských plodech, ověření jejich stravitelnosti, atraktivity funkčnosti a výživy mořských plodů pro seniory a mládež, validaci strategie prevence/odstranění nečistot z mořských produktů a optimalizaci mimo jiné senzory a biosenzory pro hodnocení bezpečnosti. Konsorcium očekává posílení širšího využívání ekologicky inovativních řešení v důsledku většího počtu uživatelů, vyšší viditelnost těchto inovativních řešení, vytvoření trhů a zvýšení jejich úrovně, dostupnost zdravějších mořských živočichů s cílem zlepšit stravu a zdraví spotřebitelů.

Projekt se zaměřuje na validaci a optimalizaci komerčních řešení pro zlepšení socioekonomických aspektů a udržitelnost životního prostředí produkce z mořských živočichů a zpracovatelského průmyslu, při zajištění kvality výroby a bezpečnosti.

www.seafoodtomorrow.eu



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 hodnocení 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 b) vybuduje personální program zaměřený na zaměstnance, příslušné zúčastněné strany a komunitu věnovanou podpoře změny energetické kultury v sektoru. Realizovatelnost EEM bude hodnocena na základě ekonomických, environmentálních a sociálních dopadů zahrnujících celý jejich životní cyklus a celý dodavatelský řetězec. Neenergetické přínosy a behaviorální aspekty budou 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 vyškolováno 32 společností. V posledním kroku ICCEE se zahájí 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 budou také podporovat tvůrce politiky v definování tímto „nedefinované“ politiky v sektoru.

V příštích měsících se PK ČR aktivně zapojí na plnění především v rámci pracovního balíčku (WP) 2, WP 4 a WP 5.

WP2 bude zahrnovat analýzy a modely/algoritmy, na nichž rámec nástroje podpory k rozhodování pro potravinářský a nápojový sektor bude založen. V rámci WP4 budou 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 bude zajistit:
 - efektivní a přesvědčivou komunikaci s příslušnými zúčastněnými stranami;
- dostupnost účinných nástrojů šíření, jako jsou webové stránky, informační bulletiny, konference a příručky, které zajistí využití výsledků projektu ICCEE;
- 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;
- 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 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:

1. Snížení současné roztržitosti FSS a usnadnění podstatné interakce mezi jejími aktéry ve víceúrovňovém systému.

2. Podpora Evropské komise a Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) při řešení hlavních výzev v oblasti bezpečnosti potravin a formulování vhodných doporučení.
3. Zpřístupnění vybraných znalostí a dat (poskytnutím digitálních řešení) zvyšujících důvěru veřejnosti.

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.

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 bude koordinovat 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/>



KOMUNIKACE A VNĚJŠÍ VZTAHY

V roce 2021 jsme nejvíce věnovali tématům souvisejícím s kvalitou a bezpečností potravin, se zdravým životním stylem, s udržitelností výroby potravin, se Zelenou dohodou pro Evropu tzv. Green dealem, dále reformulacím potravin, novým inovativním výrobkům a novinkám z oblasti všech komodit napříč celým potravinářským sektorem. V souvislosti s kvalitou a bezpečností potravin jsme prezentovali například i tematiku označování výživových údajů na přední straně obalů, známější pod označením Nutri-Score a dalším tématům.

Česká technologická platforma pro potraviny má webové stránky na adrese www.ctpp.cz. V příštím roce připravujeme novou podobu těchto webových stránek i vyšší publicitu na sociálních sítích.



Facebook Instagram Twitter LinkedIn YouTube

Česká technologická platforma pro reformulace spolupracuje dále na dalších informačních webech:

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

V roce 2021 se Česká technologická platforma pro potraviny objevila v médiích celkem ve 83 výstupech. 20 výstupů se objevilo v tisku a 63 v online médiích.

Zprávy o činnosti, seminářích, akcích a publikacích České technologické platformy pro potraviny publikujeme nejčastěji prostřednictvím tiskových zpráv a aktualit na webových stránkách a sociálních sítích Potravinářské komory ČR. Články o výše zmíněných tématech byly uveřejněny v oborových titulech jako například Zemědělec a Potravinářský zpravodaj, bezpecnostpotravin.cz, potravinainfo.cz, dále v deníku Právo a online denících idnes.cz, novinky.cz, aktualne.cz aj.

Mimo tradiční publikace připravila Česká technologická platforma pro potraviny dokument s názvem Hlubší pohled do systému Nutri-Score, kde se pracovní skupina pod vedením doc. Bráta pokusila shrnout danou problematiku ze všech úhlů pohledu, tak že zde jasně vidíme silné i slabé stránky navrženého systému.

Dokument vznikl v rámci odborné skupiny při České technologické platformě pro potraviny. Komise pracovala ve složení: doc. Ing. Jiří Brát, CSc.; prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.; doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D.; MUDr. Petr Tláškal, CSc.; Ing. Hana Strítecká, Ph.D. a Ing. Ilona Mrhálková.

Systém Nutri-Score je v současné době asi nejznámějším představitelem výše zmiňovaného označování. Systém převádí nutriční hodnotu potravinového produktu do jednoduchého kódu v podobě semaforu skládajícího se z pěti písmen A-B-C-D-E a současně pěti barev od zelené po červenou. Právě jednoduchost systému je jeho největší slabinou. V přiloženém dokumentu se odborná skupina pokusila navrhnout i možná zlepšení.

Tiskové konference

15. 9. 2021
[tisková konference Platformy pro reformulace](#)
 9. 12. 2021
[vánoční tisková konference PK ČR a ČTPP](#)

Semináře a konference v roce 2021

[Výroční konference Platformy pro reformulace](#) –
 15. 9. 2021, Národní technická knihovna

[Výroční konference Výboru pro udržitelnou a etickou produkci](#) – 9. 11. 2021, Národní zemědělské muzeum

[Nové trendy v potravinářství a jejich možný dopad na výživu](#) – 8. 12. 2021, on-line



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:

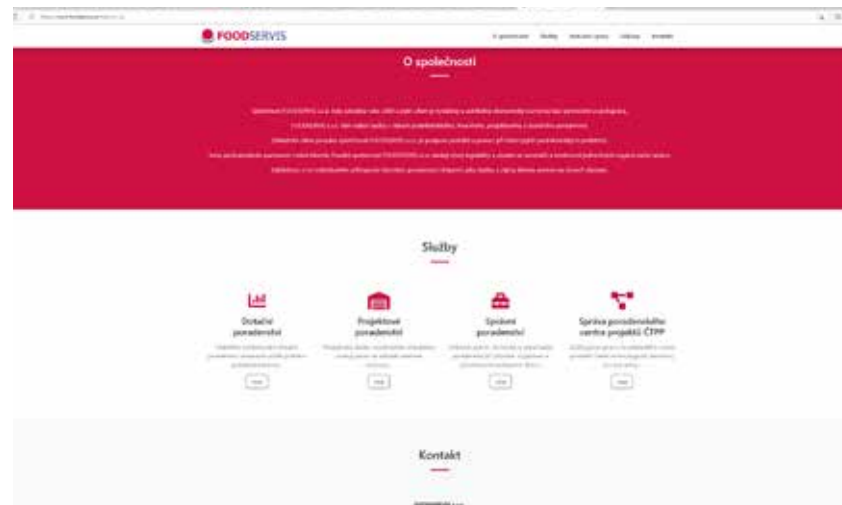
- Průběžný monitoring dotačních možností;
- Výběr vhodného dotačního titulu;
- Poradenství v oblasti přípravných činností spojených s vypracováním žádosti o finanční podporu;
- Poradenství v oblasti zpracování žádosti o dotaci.

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.

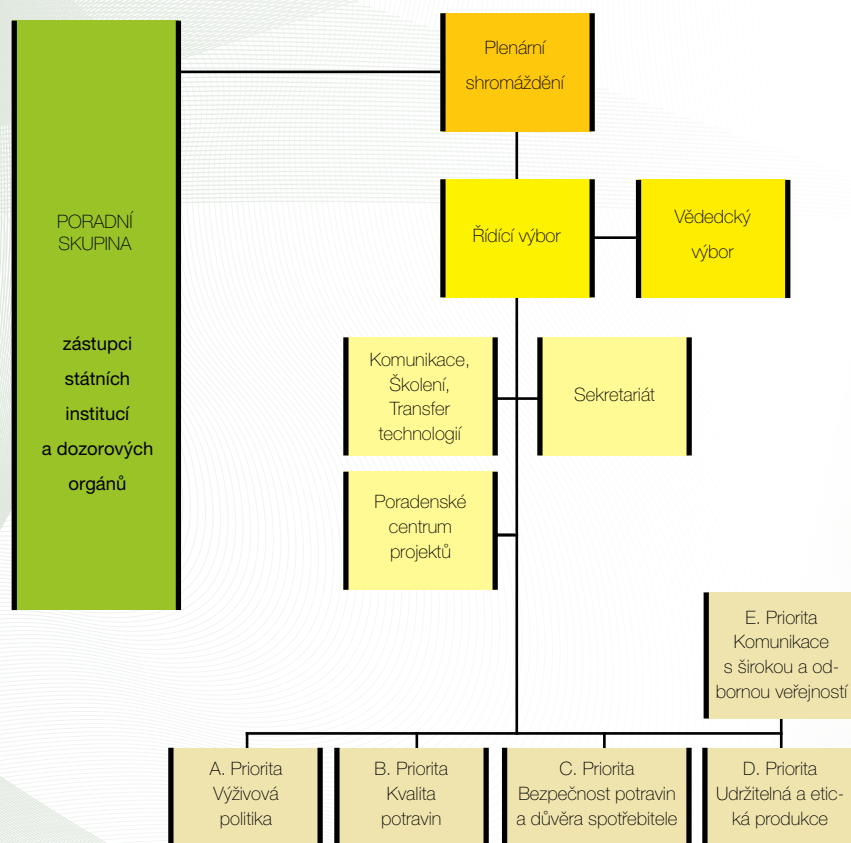
3) Výběrová řízení:

- 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. 2021)

"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
Balneologický institut Karlovy Vary, o. p. s.
BEAS, a.s.
Bidfood Czech Republic s.r.o.
BILLA, spol. s r.o.
BIOFERM - lihovar Kolín, a.s.
BIOTRIN, z. s.
Blanka Kloudová
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.
GS1 Czech Republic
HAMÉ s.r.o.
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.
 MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
 MELVIA TRADE s.r.o.
 Mendelova univerzita v Brně
 Městská veterinární správa v Praze Státní veterinární správy
 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.
 Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.
 PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
 PENAM, a.s.
 Penny Market s.r.o.
 Pívovar 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.
 RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.
 ROmiLL, spol. s r.o.
 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
 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.
 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
 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 mlékárenský 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. 2021)

Baudyš Petr, Ing.	Penny Market s.r.o.	člen
Coufal Stanislav, Ing.	INTERLACTO, spol. s r.o.	člen
Elich Ondřej, Ing.	MILCOM a.s.	člen
Hrdina Jan, Mgr.	Asociace českého tradičního obchodu, z.s.	člen
Kameník Josef, MVDr., CSc., MBA	Veterinární a farmaceutická 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 sesster, z.s.	člen
Martásek Pavel, prof., MUDr., DrSc.	Biotechnologické a biomedicínské centrum Akademie věd a Univerzity Karlovy ve Vestci - Centrum BIOCEV	člen
Matoulková Dagmar, RNDr., Ph.D.	Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.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
Payer Petr, Ing.	MADETA, a.s.	předseda
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.

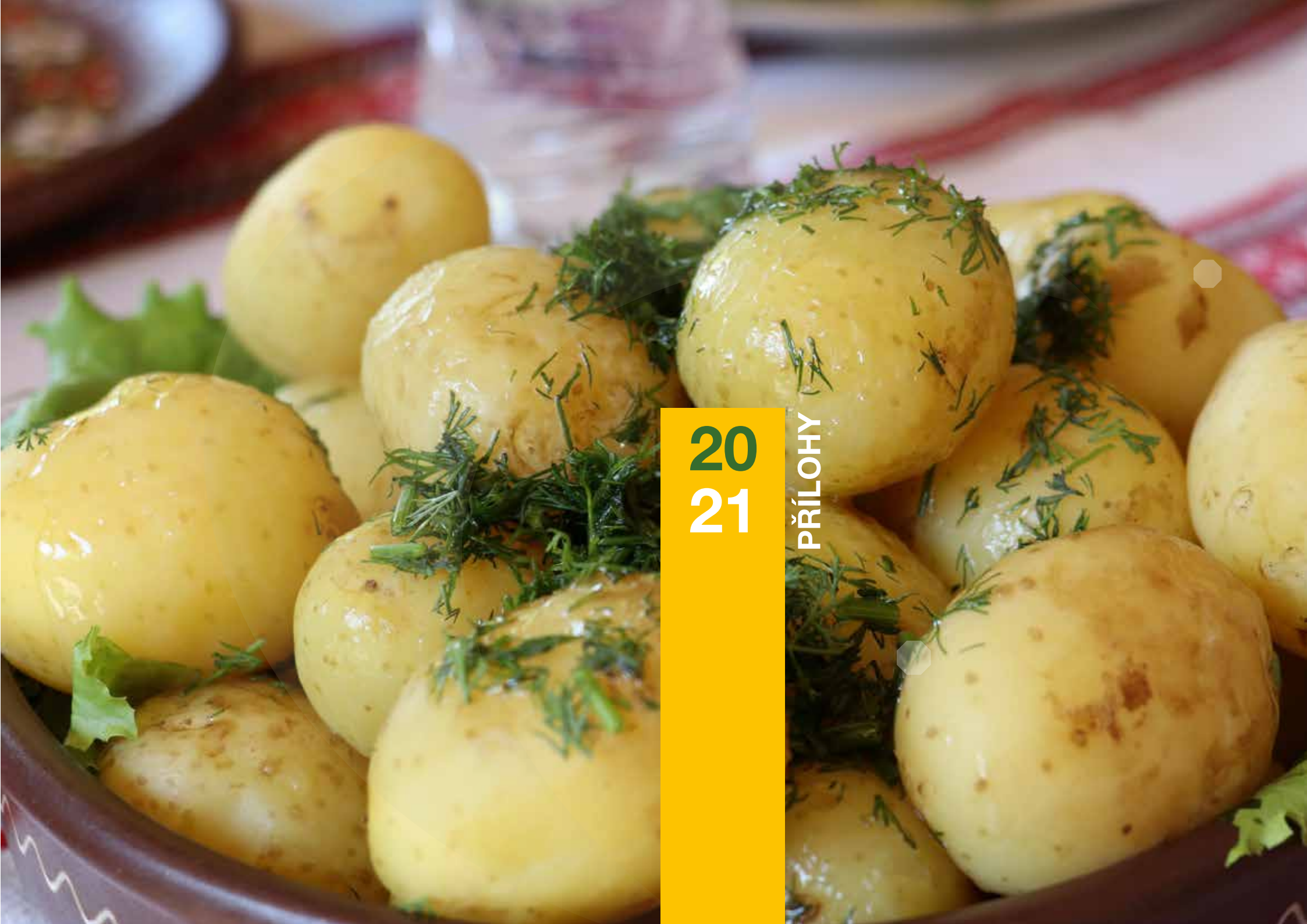
Kontakty na sekretariát:

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 187
e-mail: vondruskova@foodnet.cz, gabrovska@foodnet.cz
web: www.foodnet.cz, www.ctpp.cz

Kontakty na Poradenské centrum projektů:

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 182
e-mail: vacek@foodnet.cz



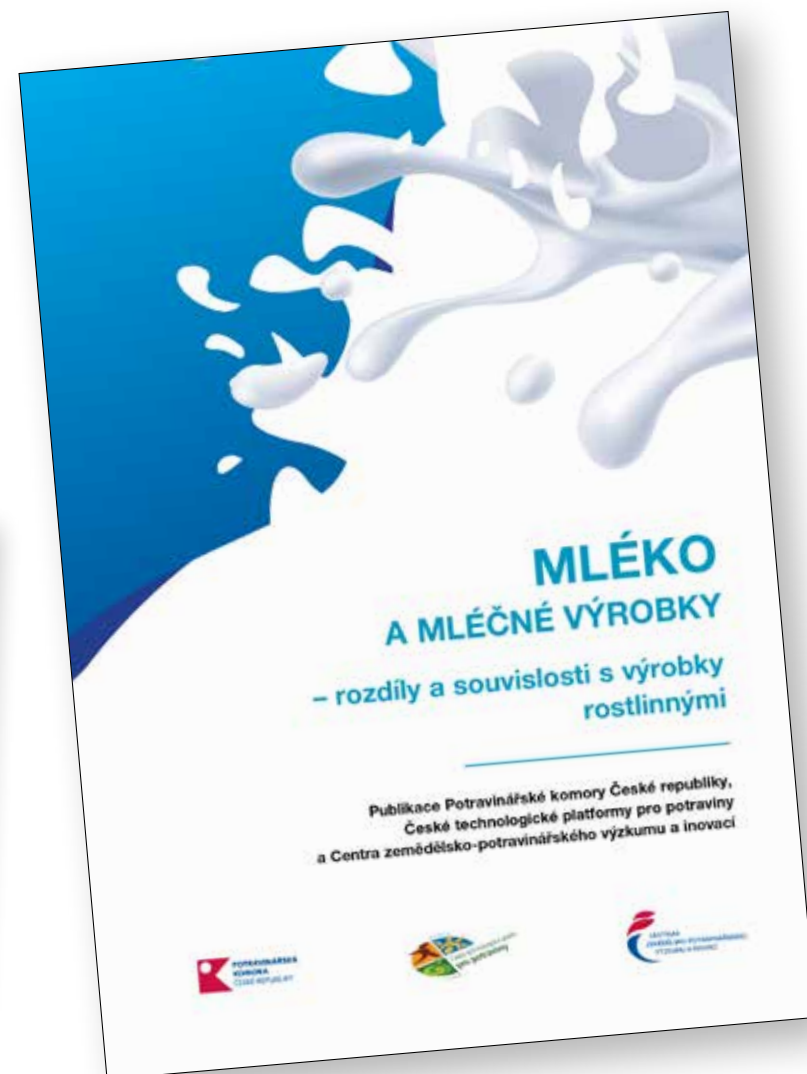
A close-up photograph of a bowl filled with small, round, boiled potatoes. The potatoes are yellow and have a slightly glossy, moist appearance. They are garnished with fresh, finely chopped green dill. The bowl is dark brown and has a white zigzag pattern on its rim. In the background, there is a blurred image of a glass and a plate with food.

20
21

PŘÍLOHY

PUBLIKACE ZA ROK 2021







Česká technologická platforma
pro potraviny



Výroční zpráva české technologické platformy pro potraviny



20
21



Potravinářská komora České Republiky®

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10-Malešice

tel.: +420 296 411 187 (sekretariát)

e-mail: foodnet@foodnet.cz

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

Vydáno: Duben 2022, Praha