



23

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 2023 byla publikována za
finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2024).



Obsah

	1. Úvod 5	2. Plnění plánu činnosti ČTPP za rok 2023 2.1 Plenární zasedání 2.2 Řídící výbor 7	3. Priority 3.1 Výbor pro výživovou politiku – Platforma pro reformulace 3.2 Výbor pro bezpečnost potravin a důvěru spotřebitele 3.3 Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci 3.4 Výbor pro kvalitu potravin 3.5 Platforma pro alternativní potraviny a nápoje 8	4. Evropské projekty a mezinárodní spolupráce 24
5. Komunikace a vnější vztahy 26	6. Poradenské centrum projektů 27			10. Sekretariát 11. Publikace za rok 2023
	7. Centrum zemědělsko- potravinářského výzkumu a inovací 28	8. Členové ČTPP 30	9. Členové řídícího výboru ČTPP 32	

SEZNAM ZKRATEK

AF MENDELU	Agronomická fakulta Mendelovi univerzity v Brně	HDP	Hrubý domácí produkt
CZPVI	Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.	ISBN	Mezinárodní standartní číslo knihy
ČCN	Česká cechovní norma	JČU	Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
ČTPP	Česká technologická platforma pro potraviny	MSP	Malé a střední podniky
ČZU	Česká zemědělská univerzita	PCP	Poradenské centrum projektů
DPH	Daň z přidané hodnoty	PK ČR	Potravinářská komora České republiky
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	PSP ČR	Poslanecká sněmovna parlamentu České republiky
EK	Evropská komise	PPA	Platforma pro alternativní potraviny a nápoje
ETP	Evropské technologické platformy	SRIA	Strategický výzkumný a inovační plán
EU	Evropská unie	TP	Technologická platforma
ES	Evropský systém	VETUNI	Veterinární univerzita Brno
FDE	Evropská konfederace potravinářského a nápojového průmyslu	VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
FSS	Evropský systém bezpečnosti potravin	ZEMĚ II	Program aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2024–2032

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.

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 stranami 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 spotřebiteli 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, které jsou ekonomicky, ekologicky i sociálně udržitelné. ČTPP se v tomto směru opírá o komunikační nástroje, kterými jsou její webové stránky, časopis CZ TEST, 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 sebe propaguje zejména v časopise CZ Test, v němž má prostor pro informování nejširší veřejnosti o své činnosti. Významný byl i podíl v účasti na seminářích a konferencích v průběhu roku, který trvale zvyšuje povědomí o ČTPP u relevantních osob stejně tak jako informace zajišťované na samostatných webových stránkách ČTPP na adrese www.ctpp.cz.

ČTPP spolupracovala s odborem pro vědu a výzkum Ministerstva zemědělství ČR při tvorbě Koncepce zemědělského výzkumu a při provádění rezortního výzkumného programu aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství pro období 2017–2025 – ZEMĚ a také s Akademií

zemědělských věd. Podílela se na vytváření priorit a směrů pro potravinářský výzkum, které byly přijaty jak ministerstvem, tak i Radou vlády. Aktuálně je dokončena Koncepce výzkumu, vývoje a inovací Ministerstva zemědělství ČR pro období 2023–2032.

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

Priority ČTPP pro rok 2023 byly stanoveny následovně:

1. Priorita „Výživová politika“:

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

2. Priorita „Kvalita potravin“:

- Membránové procesy
- České cechovní normy
- Technologie v potravinářství

3. Priorita „Bezpečnost potravin a důvěra spotřebitele“:

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

4. Priorita „Udržitelná a etická produkce“:

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

5. Priorita „Komunikace s veřejností“:

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



2. PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2023

2.1 PLENÁRNÍ ZASEDÁNÍ

Plenární zasedání České technologické platformy pro potraviny (ČTPP) pro rok 2023 se konalo 19. dubna v prostorách Autoklubu České republiky v Praze. Setkání zahájila předsedkyně řídícího výboru Mgr. Pavlína Kalousová, která přivítala přítomné a s hlubokou úctou připomněla nedávné úmrtí Ladislava Nováka, významného člena ČTPP. Jeho neocenitelný přínos pro platformu a jeho odkaz zůstávají inspirací pro všechny z nás. Prezidentka Potravinářské komory ČR, Ing. Dana Večeřová, ve svém úvodním slovu zdůraznila klíčový význam inovací a podpory ze strany Ministerstva zemědělství ČR. Zároveň poukázala na nutnost inovační strategie pro potravinářský průmysl a spotřebitele.

Dále byla prezentována role Ministerstva zemědělství v podpoře konkurenceschopnosti potravinářského sektoru, s důrazem na výzvy spojené s dostupností českých surovin a závislostí na dovozu. Informace o činnosti platformy ČTPP v roce 2022 doplnila finanční zpráva a návrh rozpočtu na rok 2023. Součástí programu byl také představen plán činnosti pro rok 2023, který byl následně jednomyslně přijat bez jakýchkoli připomínek.

Po dopoledním bloku zaměřeném na prezentaci a schválení zpráv a plánů následovala odpolední část věnovaná aktivitám jednotlivých výborů ČTPP. Prezentovány byly výsledky a plány výboru pro výživovou politiku, se zaměřením na reformulaci potravin a spojení výrobců s akademickou sférou. Diskutováno bylo i o spolupráci s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA), a zvláštní pozornost byla věnována platformě pro alternativní potraviny a nápoje, reflektující nejnovější trendy ve vývoji a výrobě potravin.

Závěrem, konference vyzdvihla aktuální téma, jako je udržitelná a etická produkce, včetně problematiky dvojí kvality potravin a iniciativ zaměřených na snížení potravinového odpadu, což zdůrazňuje závazek ČTPP k rozvoji udržitelného potravinářství v souladu s potřebami současné i budoucí generace.

2.2 Řídící výbor

V roce 2023 se konala řada zasedání řídícího výboru České technologické platformy pro potraviny (ČTPP), přičemž první zasedání proběhlo dne 16. ledna, následované dalšími setkáními 27. července a 12. října. Tato zasedání, která byla realizována jak fyzicky, tak v online prostředí, umožnila členům z celé České republiky se zapo-

jit a přispět ke klíčovým diskuzím a rozhodnutím o směřování a prioritách platformy.

Během zasedání byly představeny a projednány různé aktivity a projekty, ve kterých ČTPP figuruje jako klíčový hráč. Významná pozornost byla věnována evropským projektům, jako jsou FOODSAFETY4EU, LIKE-A-PRO, WASTELESS, PLANEAT a NOVAFOODIES, zaměřeným na rozličné aspekty potravinového sektoru od bezpečnosti potravin po udržitelnou produkci a inovace.

Jako klíčové aktivity byly zdůrazněny akce Země živitelka a Dožínky na Letné, které přispěly k zvyšování povědomí o ČTPP mezi širokou veřejností. Diskutována byla také potřeba aktualizace priorit ČTPP, což naznačuje snahu platformy držet krok s aktuálními trendy a výzvami v sektoru.

Diskuse o rozpočtu ČTPP a jeho omezení vyvolaly důležité debaty o efektivním plánování a prioritizaci aktivit s omezenými prostředky. Důležitost správného nastavení a administrace projektů byla zdůrazněna s cílem ujištění, že výsledky výzkumu a vývoje plynule přecházejí do praxe.

Na zasedáních bylo rovněž připomenuto úmrtí Ladislava Nováka, což byl okamžik k připomenutí jeho přínosu pro ČTPP a celý potravinářský sektor.

Závěry zasedání řídicího výboru ČTPP v roce 2023 tak odrážejí širokou paletu diskutovaných témat a ukazují na odhodlání platformy adaptovat

se a reagovat na měnící se potřeby českého potravinářského průmyslu. Schopnost ČTPP efektivně koordinovat své činnosti a projekty, i přes omeze-

né rozpočty, zdůrazňuje její klíčovou roli v podpoře inovací a udržitelného rozvoje sektoru.

3. PRIORITY

V hodnoceném roce pokračovala hlavní odborná činnost v rámci jednotlivých priorit uvedených v kapitole 2 na úrovni pěti výborů a pracovních skupin. Ke konci roku 2023 pracovalo celkem 9 pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako výbor pro vědu, výzkum a inovace.



3.1 Výbor pro výživovou politiku – Platforma pro reformulace

V roce 2023 se Výbor pro výživovou politiku a Platforma pro reformulace sešel na zasedáních dne 15. února, 17. května a 15. listopadu. Tyto schůzky poskytly důležité platformy pro diskusi, plánování a evaluaci aktivit zaměřených na reformulaci potravin a výživovou politiku.

Hlavní témata zasedání Výboru pro výživovou politiku a Platformy pro reformulace v roce 2023:

1. Aktualizace výživové politiky a edukace: Probíhaly zde diskuze o aktualizaci výživové pyramidy a významu edukace veřejnosti, zejména mladších generací, o zdravém životním stylu a výživě.
2. Databáze reformulovaných potravin: Byla spuštěna online verze závazků potravinářů: „10 pilířů výživové politiky potravinářského průmyslu“. V rámci těchto deseti oblastí se výrobci zavázali vyvíjet aktivity na podporu zdravého životního stylu jako je např. zavádění inovací a reformulací, ale také rozšiřování portfolia, značení, vzdělávání, zodpovědná komerční komunikace atd. Výsledky dosažené v této oblasti jsou pravidelně vyhodnocovány a aktualizovány a jsou nyní k dispozici na www.reformulace.cz.
3. Soutěž o nejlepší inovativní potravinářský výrobek: V roce 2023 byl již desátý ročník této soutěže, což ukazuje na trvalý zájem a podporu inovací v potravinářském průmyslu. Výroční konference



13. září byla klíčovým momentem pro prezentaci výsledků a ocenění vítězů. Kompletní výsledky jsou na straně 22.

Výroční konference "Inovace slaví 10 let – reformulační snahy výrobců významnou součástí" (13. září 2023): Tato konference představila množství odborníků diskutujících o reformulačních snahách a inovacích v potravinářství. Konferenci podpořili ministr zemědělství Mgr. Marek Výborný, ministr zdravotnictví prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR, a předsedkyně Výboru pro zdravotnictví PSP ČR MUDr. Zdenka Němečková Crkvenjaš.

Prezidentka Potravinářské komory ČR, Ing. Dana Večeřová, ve svém úvodu zdůraznila dlouhodobou podporu Platformy pro reformulace výrobcům ve snahách o reformulaci a inovaci. Byla představena řada iniciativ, včetně soutěže o nejlepší inovativní potravinářský výrobek roku, a zavedení online verze závazků potravinářů "10 pilířů výživové politiky". Důležitým bodem byla také prezentace reformulovaných výrobků a možnost využívání loga "Reformulace roku".

Konference se zaměřila na prezentaci úspěchů a výzev v oblasti reformulace potravin. Prezentace a diskuse pokrývaly široké spektrum témat od nutriční a výživové gramotnosti, přes význam spolupráce s akademickou sférou, až po konkrétní příklady úspěšně reformulovaných výrobků a jejich přínos pro spotřebitele. Výroční konference také zdůraznila význam ocenění a podpory pro výrobce, kteří se věnují reformulaci svých produktů s cílem zlepšit nutriční složení a přispět k lepšímu zdraví populace.

Aktivita Výboru a Platformy pro reformulace v roce 2023 tak reflektují silný závazek k propagaci zdravého stravování a podpoře inovací v potravinářském průmyslu, s důrazem na reformulaci potravin a výživovou politiku.



3.1.2 Projekt V rytmu zdraví

Projekt "V rytmu zdraví" je zábavná soutěžní hra pro páté třídy základních škol. Kurz je zaměřen na propagaci zdravého životního stylu a výživy mezi dětmi. Program neposkytuje informace o hubnutí ani návody na redukční diety, místo toho se zaměřuje na edukaci v oblasti správného stravování a podporuje zdravé stravovací návyky.

V roce 2023 projekt "V rytmu zdraví" oslavil druhý ročník, kde byla angažovanost žáků z celé České republiky na vysoké úrovni. Celkem se do soutěže zapojilo 81 tříd s 1181 žáky, z nichž 29 tříd úspěšně splnilo všechny zadané úkoly. Soutěž podporuje rozvoj výživové gramotnosti a klíčových dovedností žáků v této oblasti, nabízí zábavnou a interaktivní formu vzdělávání zaměřenou na zdravý životní styl a udržitelné zacházení s potravinami. Vítězné třídy z každého kraje republiky byly oceněny věcnými dary od členů a partnerů.

- Hlavní město Praha: Církevní základní škola logopedická Don Bosco a mateřská škola logopedická
- Jihočeský kraj: Základní škola a Mateřská škola Chvalšiny

- Jihomoravský kraj: Základní škola a Mateřská škola Vranovice
- Karlovarský kraj: Základní a mateřská škola Tři Sekery
- Královéhradecký kraj: Základní škola a mateřská škola Javornice
- Moravskoslezský kraj: Základní škola J. A. Komenského Fulnek
- Olomoucký kraj: Základní škola Černotín
- Plzeňský kraj: Základní škola Merklín
- Středočeský kraj: Základní škola Jungmannovy sady, Mělník
- Ústecký kraj: ZŠ Budyně nad Ohří
- Vysočina: Základní škola a Mateřská škola Havlíčkova Borová
- Zlínský kraj: ZŠ a MŠ Vítonice

3.1.3 Pracovní skupina pro mléko

V roce 2023 Pracovní skupina pro mléko České technologické platformy pro potraviny (ČTPP) intenzivně pracovala na několika důležitých projektech a iniciativách zaměřených na podporu mlékárenského sektoru. Skupina se setkala na jednáních 22. února a 31. října, kde členové diskutovali o pokroku a plánech do budoucna.

V průběhu roku 2023 skupina přednesla několik prezentací na odborných seminářích a konferencích, což zdůrazňuje její angažovanost v sdílení odborných znalostí a nejnovějších poznatků v oblasti mléka a mléčných výrobků. Zvláštní pozornost byla věnována aktualizaci a vydání nové publikace, která má za cíl informovat

odbornou i laickou veřejnost o nutričních a technologických aspektech mléka a jeho rostlinných alternativách. Publikace, která vyšla v roce 2023, bude obsahovat aktualizované kapitoly včetně nových poznatků o nutričním složení a technologiích, jak u mléčných, tak u rostlinných výrobků.

Pracovní skupina si kladla za cíl, aby publikace byla k dispozici do konce roku 2023, přičemž kvalitní tisk a dostatečný náklad 200 kusů zajistí, že informace dosáhnou širokého spektra čtenářů. Výběr a zajištění ISBN pro publikaci podtrhuje její odbornou vážnost a snahu o širokou dostupnost. Toto úsilí Pracovní skupiny pro mléko odráží její závazek k poskytování aktuálních, vědecky podložených informací, které pomohou posílit vědomí o významu mléčných výrobků a k rostlinným alternativám. Publikace se stane cenným zdrojem pro všechny, kdo hledají objektivní a komplexní informace o tématu mléka a mléčných produktů ve srovnání s rostlinnými alternativami. Celkově Pracovní skupina pro mléko v roce 2023 demonstrovala své odhodlání k podpoře kvality a inovací v mlékárenském průmyslu, stejně jako k podpoře osvěty a vzdělávání veřejnosti o důležitosti mléčných výrobků v rámci zdravého stravování.

3.1.4 Pracovní skupina pro maso

V roce 2023 Pracovní skupina pro maso pokračovala ve své činnosti zaměřené na podporu a rozvoj masného průmyslu. I když se letos nezabývala konkrétními analýzami trhu jako v předchozím roce, její úsilí bylo orientováno na posilování dialogu mezi tradičními výrobci a novými trendy v oblasti potravinářství, včetně rostlinných alternativ. Skupina se věnovala prohlubování a pochopení současných výzev, kterým masný průmysl čelí, a hledala cesty k adaptaci na měnící se spotřebitelské preference s důrazem na udržitelnost a inovace.

Aktivity skupiny zahrnovaly podporu odborného vzdělávání a sdílení informací mezi členy, aby bylo možné lépe reagovat na dynamický vývoj trhu. Diskuze se zaměřily na význam kvality, bezpečnosti a transparentnosti pro spotřebitele, což je klíčové pro udržení důvěry a spokojenosti zákazníků.

3.1.5 Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

V roce 2023 se Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě zaměřila na široké spektrum aktivit spojených s obilovinami a jejich využitím ve stravě. Skupina se věnovala nejen aktuálním výzkumným projektům, ale také plánování odborných publikací a rozšiřování informací prostřednictvím moderních komunikačních kanálů.

Jednání skupiny, které se uskutečnilo 1. března 2023, se neslo v duchu přivítání členů a shrnutí

dosavadních i budoucích plánů. Zazněla řada návrhů na další publikace a diskutováno bylo o možnostech využití sociálních sítí a videí k další popularizaci poznatků o obilovinách. Zvláštní pozornost byla věnována problematice reformulace pekařských výrobků, zejména snižování podílu soli, cukru a tuku, aniž by byly narušeny jejich technologické a senzorycké vlastnosti. Tato témata reflektují stále rostoucí zájem veřejnosti o zdravější varianty tradičních pekařských produktů. Dalším diskutovaným tématem bylo prodloužení trvanlivosti a čerstvosti pečiva bez použití konzervantů. Tento aspekt je klíčový pro výrobce hledající způsoby, jak vyjít vstříc poptávce spotřebitelů po čerstvých produktech.

V roce 2023 byla vydána publikace "Zbožíznalství: Stručný přehled pekařských výrobků". Tato publikace, vytvořená ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR a Centrem zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací s.r.o., nabízí komplexní pohled na pekařské produkty. Zahrnuje důležité informace o surovinách, výrobních procesech, a specifikách jednotlivých typů pečiva. Cílem je osvětlit veřejnosti a odborníkům různé aspekty pekárenské výroby a nabídnout cenné poznatky o pekařských produktech v kontextu moderní výživy a technologií.

Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě tak v roce 2023 pokračovala ve své aktivní činnosti s cílem podporovat inovace, výzkum a osvětu v oblasti obilovin a pekařství. Tato práce nejenže

přispívá k lepšímu pochopení nutričních a technologických aspektů obilovin, ale také posiluje vazby mezi výzkumníky, výrobci a konečnými spotřebiteli.

3.2 Výbor pro bezpečnost potravin a důvěru spotřebitele

V roce 2023 Pracovní skupina Alkohol zodpovědně pokračovala ve své činnosti zaměřené na dopady pandemie COVID-19 na odvětví alkoholických nápojů a zaznamenala zvýšení spotřeby alkoholu, zejména mezi mladšími věkovými kategoriemi a ženami. Diskutovala o Akčním plánu ČR na snížení konzumace alkoholu a připravovala návrhy preventivních opatření. Dále se věnovala přípravě na revizi nařízení pro označování potravin, která zavede povinnost uvádění složek a nutričních údajů na alkoholických nápojích. Pracovní skupina pro bezpečnost potravin se zaměřila na otázky týkající se bezpečnosti potravin a na přípravu odborných publikací pro širokou veřejnost, zatímco Pracovní skupina pro antibiotika diskutovala strategické dokumenty související s antimikrobiální rezistencí a podílela se na přípravě strategického plánu pro redukci spotřeby antimikrobik.

Tato a další témata byla prezentována na Výroční konferenci ČTPP v roce 2023, kde byly sdíleny výsledky a plány do budoucna.

3.3 Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci

V roce 2023 Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci uspořádal dvě klíčová setkání, která reflektovala pokračující snahu o podporu udržitelnosti a etiky v potravinářském průmyslu. První setkání se konalo 18. ledna a druhé 30. listopadu, přičemž obě setkání zdůraznila význam spolupráce a dialogu mezi členy platformy, stejně jako potřebu reagovat na současné výzvy a změny v legislativě.

Zájem se soustředil na legislativní novinky a otázky nekalých obchodních praktik. Klíčovým bodem byla novela zákona, zabývající se významnou tržní silou a nekalými obchodními praktikami, jež od začátku roku 2023 posílila podporu pro malé a střední firmy. Současně novela zákona o ochraně hospodářské soutěže, platná od 29. července, posílila pravidla pro spravedlivou konkurenci. Tyto legislativní úpravy jsou klíčové pro zajištění rovných podmínek na trhu a ochranu zájmů všech aktérů.

V oblasti udržitelného používání pesticidů a potravinového odpadu se výbor zaměřil na návrhy Evropské komise, které mají za cíl podpořit udržitelné zemědělské praktiky a snížit dopady na životní prostředí. Diskutovalo se o snižování potravinového

odpadu a o revizi směrnice ES, což odráží potřebu efektivnějšího využívání potravin a zdrojů.

Další evropská témata jako revize pravidel značení země původu, nové genomické techniky a cíle pro redukci potravinového odpadu, byly projednány s cílem informovat členy o vývoji, který může ovlivnit potravinářský sektor. Tato témata jsou zásadní pro přizpůsobení se novým regulacím a využití nových technologických příležitostí.

V kontextu označování potravin a spotřebitelských informací se výbor věnoval revizi nařízení, která může vést k změnám v pravidlech označování alkoholických nápojů, včetně zavedení povinného seznamu složek a nutričních údajů. Tato změna má zásadní význam pro zlepšení transparentnosti a poskytování přesných informací spotřebitelům, což je klíčové pro informovanou volbu a zdravější stravovací návyky.

Aktivity Výboru pro udržitelný rozvoj a etickou produkci v roce 2023 tak ukazují na jeho aktivní úlohu v řešení otázek udržitelnosti, legislativních změn a etické produkce, s cílem podpořit udržitelný a etický přístup ve výrobě a distribuci potravin.

3.4 Výbor pro kvalitu potravin

Výbor pro kvalitu potravin se věnuje zvyšování standardů a inovací v potravinářském průmyslu. Jeho činnost zahrnuje široké spektrum aktivit od monitorování a vývoje technologií až po podporu vzdělávání a odborného růstu v oblasti kvality potravin.

Jedním z hlavních směrů práce výboru je zaměření na kvalitu výrobků a technologii výroby, včetně řešení nových technologických výzev, jako jsou nanotechnologie. Tyto aktivity představují neustálé hledání rovnováhy mezi tradičními postupy a inovacemi, které mohou zlepšit kvalitu a bezpečnost potravinářských produktů. Výbor také sleduje vývoj analytických metod, které slouží pro hodnocení kvality a bezpečnosti potravin. Tento aspekt je zásadní pro udržení vysokých standardů potravinářských výrobků a pro ochranu zdraví spotřebitelů. Další významnou činností je gesce nad Českými cechovními normami (ČCN), kde hodnotící komise pro ČCN výboru projednává nové normy a reviduje stávající. Tímto způsobem se zajišťuje, že normy reflektují aktuální poznatky a technologie, a přispívají k zajištění kvality a bezpečnosti potravin.

Výbor rovněž organizuje soutěž "Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek". Tato soutěž je platformou pro ocenění a propagaci inovativních řešení v potravinářství, reflektuje nejnovější trendy v potravinářství a výživě a motivuje podniky k inovacím.

Studentská soutěž "Studenti pro kvalitu potravin" je další z aktivit, která podporuje vzdělávání a zapojení studentů vysokých škol do oblasti kvality potravin. Soutěž nabízí platformu pro prezentaci jejich prací a podporuje spolupráci mezi akademickou sférou a průmyslem. Dále se výbor zabývá i metodickým vedením testů potravin a jejich vyhodnocením, což přispívá k objektivnímu hodnocení kvality a bezpečnosti potravinářských produktů na trhu.

Dne 6. prosince 2023 se v Národním zemědělském muzeu v Praze uskutečnila konference "Kdy se stává plant-based imitace skutečnou alternativou?". Organizovaná Výborem pro kvalitu potravin a Platformou pro alternativní potraviny a nápoje, akce přinesla do popředí diskusi o budoucnosti a kvalitě rostlinných potravin.

Program konference pokrýval široké spektrum témat, od evropského proteinového plánu přes udržitelné potravinové systémy až po důležitost kvality a složení rostlinných a živočišných potravin. Diskutovalo se o nutričním profilu rostlinných výrobků, srovnání kvality mléčných a rostlinných produktů v maloobchodní síti a globálních datech o zemědělství a jejich aplikaci v českém kontextu.

Velký důraz byl kladen na praktické aspekty konzumace rostlinných produktů, což bylo podtrženo ochutnávkou prezentovaných výrobků. Tato interaktivní část umožnila účastníkům přímo hodnotit širo-

kou škálu plant-based produktů, čímž získali lepší představu o jejich kvalitě a chuťových vlastnostech.

Konference také poskytla platformu pro otevřenou diskusi a sdílení informací mezi odborníky, výrobci a zástupci obchodu, přičemž klíčovým výstupem byla shoda na potřebě dalšího výzkumu a vývoje v oblasti rostlinných potravin, aby se zajistilo, že plant-based alternativy budou skutečně kvalitní a vyváženou součástí stravy.

Činnost Výboru pro kvalitu potravin tak hraje klíčovou roli ve zvyšování standardů v potravinářském průmyslu a přispívá k ochraně zdraví a zájmů spotřebitelů.



3.4.1 Hodnotící komise pro České cechovní normy

Od roku 2015 Česká technologická platforma pro potraviny spravuje systém ČCN pro kvalitní potraviny. Tento systém, který byl v roce 2017 zařazen na seznam dobrovolných národních značek kvality, představuje zásadní krok k uznání významu kvality a tradice v potravinářském sektoru.

České cechovní normy definují nadstandardní kvalitativní parametry potravin, čímž je odlišují od srovnatelných produktů na trhu. Normy tak podpo-

rují tradiční výrobní metody, avšak nevylučují inovace vedoucí k zachování dobré výživové hodnoty nebo zlepšení bezpečnosti potravin. Tímto způsobem ČCN přispívají k zachování tradičního pohledu na výrobu a zpracování potravin.

Proces tvorby norem je komplexní a zahrnuje účast výrobců, zpracovatelů, akademických pracovníků a dozorových orgánů. Tato spolupráce zaručuje, že případné inovace podporují kvalitu a neproměňují tradiční pohled na jednotlivé potraviny a výrobní technologie. Definované kvalitativní charakteristiky a výrobní postupy umožňují dozorovým orgánům, jako jsou Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce, efektivně dohlížet na dodržování stanovených pravidel.

České cechovní normy specifikují povinné, přípustné a nepřípustné složky, minimální obsahy klíčových složek, výrobní postupy a kontrolovatelné

znaky hotových výrobků, což umožňuje přesný dohled nad kvalitou a bezpečností potravin.

Ke konci roku 2023 bylo v systému ČCN registrováno přes 240 výrobců potravin s více než 2100 výrobky, 24 výrobců krmiv a 15 chovatelů prasat a selat.

Hodnotící komise Českých cechovních norem, zastřešující odborníky z různých oblastí potravinářského průmyslu, se v roce 2023 sešla na jediném setkání dne 26. září. Toto setkání, se primárně věnovalo revizi a aktualizaci existujících norem a diskusi o nových návrzích ČCN. Zvláštní pozornost byla věnována adaptaci norem v reakci na nové technologické směry a tržní požadavky, s cílem reflektovat nejnovější vědecké poznatky, zatímco zachovat flexibilitu pro výrobce a udržet vysokou úroveň kvality produktů, což je nezbytné pro zachování důvěry spotřebitelů.

Mezi projednávané normy patřily „Šunka nejvyšší jakosti“ a „Šunka výběrová“, které obdržely souhlas

s navrhovanými změnami. Další diskuse se týkala norem navržených v rámci projektu QK1910100 "Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně-chemické vlastnosti potravinářských výrobků". Právě tyto normy byly následně předloženy k projednání sek-cím Potravinářské komory ČR pro doplnění a potenciální začlenění mezi již schválené standardy.

Navíc byla v roce 2023 založena hodnotící komise pro výrobce krmiv a chovatele, která se setkala 21. září. Toto jednání představovalo důležitý krok v diskusi o Českých cechovních normách a možnostech vzájemné spolupráce, což je klíčové pro udržení kvality a bezpečnosti v celém potravinovém řetězci.

Všechny informace o systému Českých cechovních norem a seznam zúčastněných výrobců a chovatelů jsou k dispozici na stránkách www.cehovninormy.cz.



Normy navržené v rámci projektu reformulace – QK1910100 Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně-chemické vlastnosti potravinářských výrobků

Mléčné výrobky	Neochucený bílý sýr s reformulovaným obsahem soli
	Neochucený čerstvý sýr s reformulovaným obsahem soli
	Sýr eidamského typu s reformulovaným obsahem soli
	Sýr s plísní uvnitř hmoty s reformulovaným obsahem soli
Masné výrobky	Gothajský salám s reformulovaným podílem soli
	Salám Junior s reformulovaným podílem sol
	Špekáčky s reformulovaným podílem soli
Pekařské výrobky	Tmavý chléb severského typu se zákrasou
	Pekařský výrobek z tředné hmoty bez náplně světlý, s vlákninou a sníženým obsahem tuku
	Vánočka se sníženým obsahem tuku
	Veka s přídavkem pšeničného kvasu

Normy navržené výrobci

Ghí – přepuštěné máslo
Sušené ovoce
Obalovaný květák
Uzený česnek
Sušení léčivé rostliny v biokvalitě pro čajové koření
Slunečnicová semínka, loupaná, nepražená

PŘÍKLADY NADSTANDARDNÍCH PARAMETRŮ

Hovězí maso: Hovězí maso musí být bez vad typu DFD a DCB. Podle klasifikace SEUROP jsou přijatelné pouze kategorie S, E, U a třídy protučnosti 1 a 2. Maso musí pocházet z jatečného zvířete, které bylo narozeno, chováno, poraženo a bouráno v České republice, což je zajištěno systémem individuálního značení.

Vepřové maso: U vepřového masa nesmí docházet k výskytu vad typu PSE a podobných. Podle SEUROP lze do Českého certifikačního systému zařadit pouze kategorie S, E a U. Zároveň musí být maso pocházející z jatečného zvířete, které bylo narozeno, chováno, poraženo a bouráno v České republice.

Drůbeží maso: Drůbeží maso je chlazeno vzduchem. Je nutné, aby chov probíhal v hospodářství, které je registrováno v ústřední evidenci zvířat. Stanoveno je také hmotnostní rozmezí pro JUT, konkrétně pro krůtu 8-11 kg a krocana 14-18 kg.

Zvěřina: Při uvádění zvěřiny na trh je nutné, aby vstupující surovina byla doprovázena „lístkem o původu zvěře“, potvrzujícím její původ z České republiky. Ulevení kus musí být označen nesnímatelnou plombou, jejíž číslo je uvedeno na doprovázejícím lístku. Po zpracování uloveného těla se plomba uchovává

nejméně jeden rok po uplynutí data spotřeby nebo minimální trvanlivosti výrobku. Maso je nabízeno v kuchyňské úpravě s tukovým krytím do výše 1 mm, které je přípustné do 15 % plochy. Je zakázáno použití masa z kusů střelených na měkko.

Masné výrobky: Tyto výrobky musí obsahovat vyšší obsah masa, nižší obsah tuku a vyšší obsah čistých svalových bílkovin. Je zde zákaz použití strojně odděleného masa a omezení přídatných látek, včetně zákazu E120 a látek zvýrazňujících chuť a vůni.

Mléčné výrobky: U jogurtů je podmínkou použití obou mikroorganismů jogurtových kultur v určeném poměru a u ochucených jogurtů stanovení minimálního podílu ochucující složky. Sýry musí splňovat omezení a zákaz použití přídatných látek, stanovení minimálního obsahu sušiny a jako hlavní surovina smí být použito jen mléko odpovídající ČCN na syrové kravské mléko s určenou minimální dobou zrání.

Pekařské výrobky: Vyžadují vyšší obsah žitné mouky u žitnopšeničných výrobků a vyšší obsah jiných obilovin, luštěnin nebo olejnin u vícezrnných výrobků než udává legislativa, s preferencí kvasů a omládky a využíváním zápar, zavářek a měkčejších zrn, přičemž je omezení nebo zákaz přídatných látek.

Ryby: Sladkovodní ryby musí mít celkový podíl 100 % ryby, přičemž odchov ryb probíhá v polointenzivních podmínkách rybníčního prostředí nebo v akvakultuře na území České republiky. Mořské ryby také musí mít celkový podíl 100 % ryby, seafrozen kvalita, minimálně zabaleno v České republice.

Modrý mák, modrý mák mletý: Musí mít celkový podíl 100 % modrého máku z produkce v České republice s významně nízkým přirozeným obsahem alkaloidů a je zakázáno použití farmaceutického máku.

Lahůdkářské výrobky: Je zde zákaz použití barviv a sladidel s výjimkou cukru, zákaz použití méně hodnotných tuků a definovaná množství hlavních a ochucujících složek. Použitá majonéza musí odpovídat ČCN pro salátovou majonézu.

Čokolády: Musí mít stanoven vyšší obsah celkové kakaové sušiny, kakaového másla, mléčného tuku než udává legislativa, s omezením použití jiných rostlinných a živočišných tuků a zákazem použití jiných aromat než přírodních.

Vizovické slivovice: Obsah alkoholu musí být 50 % objemu +/- 0,3 %. K výrobě lze použít pouze čerstvé švestky vypěstované v mikroregionu "Vizovicko". Nepřipouští se použití rafinovaného líhu zemědělského původu, barviv a aromat.

Balené vody, kromě přírodních minerálních vod: Balená voda je vyráběna z podzemního zdroje a pojmenována podle zdroje. Výrobce musí mít zavedený certifikovaný HACCP v rámci vyšších standardů jako IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000 a podobně. Stanoven je maximální obsah sodíku 20 mg/l.





PŘEHLED VÝROBCŮ POUŽÍVAJÍCÍCH LOGO „VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY“

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Mléko a mléčné výrobky	AGRAS Bohdalov, a.s.	Martin Kyrál	Selekta Pacov, a.s.
	Agro Podlesí, a.s.	Meclovská zemědělská, a. s.	Simabelle s.r.o.
	AGROMER s.r.o.	Mlékárna Čejetický, spol. s r.o.	Sir Bohemia, s.r.o.
	BOHEMILK, a.s.	Mlékárna Olešnice a.s.	TANY, spol. s r.o.
	Družstvo Vysočina	Mlékárna Pragolaktos, a.s.	Věra Bulvová
	Ekomilk a.s.	Mlékárna Stříbro s. r. o.	ZD Březina nad Jizerou, družstvo
	Eligo a.s.	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.	ZEA Rychnovsko a.s.
	Farma Bláto, s.r.o.	Moravia Lacto a.s.	Zemědělská výroba Heřmanský s.r.o.
	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.	NET PLASY, spol. s r.o.	Zemědělské obchodní družstvo Kolný
	Choceňská mlékárna s.r.o.	OLMA, a.s.	Zemědělské družstvo Černovice u Tábora
	Jaroměřická mlékárna, a.s.	Pavel Sotona	Zemědělské družstvo Kožichovice, družstvo
	KORA produkt, s.r.o.	PLEMENÁŘSKÉ SLUŽBY a.s.	Zemědělské družstvo Velké Svatoňovice
	Laksyma, a.s.	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
	MADETA a.s.	Ranch Březenecká, s.r.o.	ZOD Borovany



KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Maso a masné výrobky	AGRO – Měřín, obchodní společnost s.r.o.	Kostelecké uzeniny, a.s.	Řeznictví Singer s.r.o.
	Agrofyto, spol. s r.o.	Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.	Řeznictví Stejskal s.r.o.
	ALIMPEX-MASO, s.r.o.	Kristýna Grundová	Selekta Pacov, a.s.
	Andrea Bočanová	KSZ s.r.o.	Stanislav Chvapil
	ANTONI CZ s.r.o.	LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Statek HEMERA-ČESTR s.r.o.
	Beskydské uzeniny, a.s.	Ligurský, s.r.o.	Statek Netěchovice
	BIVOLJ a.s.	Lukáš Chvosta	Steinhauser, s.r.o.
	Blanka Kloudová - řeznictví uzenářství	MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.	TANY, spol. s r.o.
	BURGR JAKO KRÁVA s.r.o.	MASNA ELVA s.r.o.	Tomáš Lajza
	Družstevní jatka Sádek, družstvo	Maso Brejcha, a.s.	Uzeniny a lahůdky Sláma s.r.o.
	Družstvo Džbány	Maso Jičín s.r.o.	Uzeniny Příbram, a.s.
	Farma Benátky s.r.o.	MASO UZENINY PÍSEK a.s.	VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej
	Farma Šidlákov s.r.o.	MASO WEST s.r.o.	VETLABFARM s.r.o.
	FARMA Zdeněk Netrh s.r.o.	MASOEKO s.r.o.	Vsacko Hovězí a.s.
	Fox Meadows s.r.o.	Masoma Klemensová, s.r.o.	Zdeněk Pašek
	Gril servis s.r.o.	Maso-závod Hovorany, spol. s r.o.	ZEK Rychnovsko a.s.
	Gustav Kotajny	Matagro s.r.o.	Zemagro, spol. s r.o.
	CHOVSERVIS, a.s.	Mgr. Pavel Tlapák	Zemědělská a.s. Krušemburk, akciová
	Jan Landa	Mgr. Petra Strnad	Zemědělské obchodní družstvo Kolný
	Jaromír Dvořák	MP Krásno, a.s.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
	Jaroslav Bareš	Náhlík a Náhlík, s.r.o.	Zvěřina BERBERA s.r.o.
	Jaroslav Zajíček	Pavel Červenka	ZVOZD „Horácko“ družstvo
	Jatka Šebkovic, s.r.o.	Pavel Šmidrkal	Zemědělská a.s. Krušemburk, akciová společnost
	Jatky Bučovice, s.r.o.	PEJSKAR a spol. s r.o.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
	Jolana Bergmanová	Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI, s.r.o.	Zdeněk Pašek
	Josef B E D Ř I C H spol. s r.o.	PRANTL Masný průmysl s.r.o.	ZVOZD „Horácko“ družstvo
	Josef Lukáš	PRIMA DELIKA s.r.o.	Zvěřina BERBERA s.r.o.
	JUSTMEAT s.r.o.	RAVY CZ a.s.	
	Kaufland Česká republika, v.o.s. – Masozávod	Řeznictví H+H, s.r.o.	
	KMOTR-Masna Kroměříž, a. s.	ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.	

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
Drůbeží výrobky	Drůbežářský závod Klatovy, a.s. Jmbrojler Vacanovice s.r.o.	RABBIT Trhový Štěpánov a.s. Vodňanská drůbež, a. s.	Zemědělská a.s. Vysočina
Mlýnské výrobky	ADÉLKA a.s. Firma FAULHAMMER s.r.o.	Ing. Jiří Pekárek MJM agro, a.s.	Pekárna Srnín s.r.o.
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.	JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o. 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. TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o. RNDr. Martin Tichý TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o.
Hotové pokrmy	Orkla Foods Česko a Slovensko a.s. PT servis konzervárna spol. s r.o.	SVOBODA – výroba domácích knedlíků s.r.o WHALLEY a.s.	
Těstoviny	Ramdam s.r.o.		
Alkoholické nápoje	RUDOLF JELÍNEK, a.s.		
Ryby a výrobky z nich	Bidfood Kralupy s.r.o Fjord Bohemia s.r.o.	FRIGOEXIM spol.s r.o. Rybářství Chlumec nad Cidlinou,a.s.	
Nealkoholické nápoje	Crystalis s.r.o. FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o	ŠUMAVSKÝ PRAMEN, a.s.	
Lahůdkářské výrobky	AG MAIWALD a.s. ČESKÁ VEJCE CZ, a.s. ČESKÁ VEJCE FARMS, s.r.o.	DRUKO STŘÍŽOV, s.r.o. OVUS - podnik živočišné výroby, spol s r.o. Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o.	PROAGRO Nymburk a.s. Statek Slapy, družstvo ZLATÁ VEJCE, a.s.
Vejce a výrobky z nich	AG MAIWALD a.s. ČESKÁ VEJCE CZ, a.s. ČESKÁ VEJCE FARMS, s.r.o.	DRUKO STŘÍŽOV, s.r.o. OVUS - podnik živočišné výroby, spol s r.o. Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o.	PROAGRO Nymburk a.s. Statek Slapy, družstvo ZLATÁ VEJCE, a.s.

Čokoláda a čokoládové bonbony

Carla spol. s r.o.

Zpracované ovoce a zeleninaOrkla Foods Česko a Slovensko a.s.
PT servis konzervárna spol. s r.o.

SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.

Olejnátá semena a výrobky z nichAGRA GROUP, a. s.
Agro Odersko, a.s.
Agropodnik Košetice, a.s.
Bronislava Scheidelová
Česká zemědělská univerzita v Praze
ČESKÝ MÁK s. r. o.
DZS Struhařov a.s.
Farma Černý s.r.o.
František Pospíšil (Dvůr Mezholezy)
Ing. Martin Pilař
IBK TRADE a.s.
Ing. Petr Klečka
Ing. Tomáš Kasal
IREKS ENZYMA s.r.o.Jan Peca
Jiří Caha
Jiří Marek
K-Servis Praha, a.s.
LUPOFYT, s.r.o.
Miroslav Daňhel s.r.o.
OLPEJA s.r.o.
Petr Kubát
RAKOCHMEL s.r.o.
ROLS Lešany, spol. s r.o.
SEEDCLEAN s.r.o.
Sibagro spol. s r.o.
Statek Domašín a.s.
Úněšovský statek a.s.UNIAGRIS Pěnčín, a.s.
Vladimír Pokorný
VOG, s.r.o.
VOPOL a.s.
Zemědělská výroba Heřmanský s.r.o.
ZD Klenovice na Hané, družstvo
Zemědělské družstvo Bašnice
Zemědělské družstvo Netřebice
Zemědělské družstvo Dolní Újezd
Zemědělská a.s.Krucemburk, akciová společnost
Zemědělská společnost Chrástany s.r.o.
Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
ZEVYRA Obdržálek s.r.o.**Ovoce, zelenina, brambory**František Král organic s.r.o.
JASANKA s.r.o.

Josef Fabičovic

Škrob

LYCKEBY AMYLEX, a.s.

Krmiva"1.zemědělská a.s. Chorušice akciová společnost"
AFEED, a.s.
Agrovýkup, a.s.
Cerea, a.s.
DOČEŠ a.s.
FIDES AGRO, spol. s.r.o.
FREMIS, a.s.
HANSA C.B. spol. s.r.o.Míchárna Ubušínek, spol. s.r.o.
Primagra, a.s.
Rabbit Chotýšany a.s.
RenoFarma Troubký, a.s.
Tekro, spol. s r.o.
Trouw Nutrition Biofactory
VETAMIX s.r.o.
VKS Pohledští Dvořáci a.s.
ZEA Sedmihorky, spol. s.r.o.Zemědělské družstvo Senice na Hané
Zemědělské služby Dynín, a.s.
Zemědělské zásobování a nákup Strakonice a.s.
Zemědělské zásobování Plzeň a.s.
ZENAP Trhové Sviny s.r.o.
ZETEN spol. s.r.o.
ZZN Pelhřimov a.s.

Chovatelé

AGROFARM, a.s.

ANIMO Žatec, a.s.

BOHEMIA VITAE JINDŘICHŮV HRADEC a.s.

CBS - Czech Breeding Services s.r.o.

FARMA Staré Město s.r.o.

I N T E G R O a.s.

JHYB s.r.o.

LIPRA PORK, a.s.

Lubská zemědělská, a.s.

PROAGRO Nymburk a.s.

SELMA a.s.

SPV Pelhřimov, a.s.

UNIAGRA spol. s.r.o.

Zemědělské družstvo "Skalka"

Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek

3.4.2 Studentská soutěž "Studenti pro kvalitu potravin"

Dne 21. června 2023 se konalo národní kolo 4. ročníku soutěže "Studenti pro kvalitu potravin". Studenti z různých vysokých škol měli příležitost prezentovat své výzkumné práce před odbornou komisí sestavenou z renomovaných akademiků a profesionálů z oblasti potravinářství.

Členy hodnotící komise byli:

- doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT), předseda komise
- Ing. Magdaléna Hrubá (PK ČR)
- Ing. Jana Zemanová, Ph.D. (AF MENDELU)
- doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (JČU)
- prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (ČZU)
- Mgr. Barbora Havelková, Ph.D. (VETUNI)

V průběhu soutěže byly představeny inovativní příspěvky zahrnující široké spektrum témat, od vývoje nových potravinářských produktů, přes zkoumání mikrobiologických aspektů v potravinářství, až po analýzu kvalitativních parametrů v zemědělských produktech. Jedna ze studií představila využití alternativních mouk z výlisků olejnin a červené řepy pro přípravu pečiva, zkoumající jejich vliv na senzorické vlastnosti a nutriční hodnotu. Další práce

se zaměřila na inovaci fermentovaných produktů z kozího mléka, především na vliv skořicové silice na kvalitativní parametry kozího kefíru. Tato studie byla rozdělena na teoretickou část, kde bylo popsáno složení skořicové silice a její účinky, a praktickou část, která se zabývala samotnou výrobou vzorků kozích kefírů s různými koncentracemi skořicové silice. Další příspěvek zjišťoval kvalitativní parametry plodů vybraných odrůd jablek sloupčového charakteru růstu, jejichž hodnocení zahrnovalo hmotnost, složení a odolnost proti mechanickému poškození. Práce poskytla podklad pro budoucí výzkum v této oblasti.

Příspěvek z Veterinární univerzity Brno prozkoumal vliv porušení chladicího řetězce na mikrobiologické parametry drůbežího masa, což mělo přímý dopad na kvalitu a bezpečnost potravin. Každý z příspěvků přinesl nový rozměr do diskuse o udržitelnosti, kvalitě a technologických inovacích v potravinářství.

Studenti dostali prostor k desetiminutové prezentaci svých prací, následované diskusí s členy komise. Soutěžící, kteří se umístili na prvních třech místech, byli odměněni jak finančními cenami, tak certifikáty. Ostatní účastníci obdrželi certifikát za účast v národním kole a také finanční odměnu.



Výsledky soutěže jsou následující:

- 1. místo získala Eliška Havlanová** z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, která byla oceněna za svůj příspěvek na téma "Chemická bezpečnost chilli koření" s odměnou ve výši 20 000 Kč.
- 2. místo bylo uděleno Simoně Prachařové** z České zemědělské univerzity v Praze za práci "Inovace fermentovaného výrobku z kozího mléka", s odměnou 12 000 Kč.
- 3. místo obdržela Anna-Běla Sýkorová**, také z České zemědělské univerzity v Praze, za studii "Necílová 1H NMR analýza salátů z akvaponických a hydroponických kultivačních systémů" a byla odměněna částkou 6 000 Kč.

3.4.3 Testy potravin

Ve spolupráci s odborníky a akreditovanými laboratoři zaměřili na hodnocení širokého spektra potravinářských

výrobků, zahrnující mléčné produkty, salámy, jogurty, a cereálie. Při výběru vzorků pro testování jsme dbali na to, aby byly reprezentativně odebírány přímo z tržní sítě, čímž jsme zajistili objektivitu a relevanci zjištěných výsledků pro spotřebitele.

Každý test byl pečlivě připraven a proveden podle předem stanovené odborné metodiky, která zaručovala vysokou úroveň standardizace a porovnatelnost výsledků. Zahrnuli jsme jak senzorické hodnocení, tak ve vybraných případech podrobné laboratorní analýzy zaměřené na nutriční hodnoty a další parametry.

Výsledky našeho hodnocení byly systematicky zpracovány a publikovány v odborném časopise CZ TEST, který slouží jako informační zdroj pro širokou veřejnost. Publikace výsledků v tomto časopise přispěla k lepší informovanosti spotřebitelů o kvalitě a bezpečnosti potravinářských produktů dostupných na českém trhu.

Měsíc	Název testu odpovídá titulku v časopise CZ TEST
Únor	Test margarínů: Rozuzlení letitého omylu
Březen	Česká klasika šunkový salám: Cesta zpět na výsluní
Duben	Test tvarohů: Kvalita z Česka obhájena
Květen	Test jahodových jogurtů
Červen	Test jablek: Levná, ale plná pesticidů?
Červenec	Test salámů: Problémy s obsahem masa i barvivy?
Srpen	Chléb roku objeven
Září	Test: Jak si vedou kefíry?
Říjen	Test rostlinných bločků: Sýru se podobaly jen dva
Listopad	Test cereálií: Medové potěšení nebo hořké procitnutí?
Prosinec	Velký test klobás: Rozdíl v obsahu masa
Leden	Velký test mléčných výrobků: Bíle jogurty a zakysané smetany pod drobnohledem

3.4.4 Soutěž "Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek"

Soutěž Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek si i v roce 2023 udržela svůj význam a přilákala mnoho účastníků. Do soutěže bylo přihlášeno 40 výrobků od 23 výrobců a hodnocení proběhlo v několika kategoriích. Mezi ně patřily reformulace roku, bezpečnost a kvalita potravin, potraviny pro zvláštní výživu a nově i kategorie evropská inovace.

Výrobci se dělili na velké/střední podniky a malé/mikropodniky. V kategorii reformulace roku v kategorii velké podniky vyhrál BEAS a.s. s dýňovo-ořechovým chlebem s vlákninou. V kategorii bezpečnost a kvalita potravin uspěl mezi velkými podniky výrobek banánového chlebičku od Albert Česká republika s.r.o. Mezi oceněné produkty se zařadily i Kostecké uzeniny a.s., Kitl s.r.o., MADETA a.s., Mlékárna Hlinsko a.s., Danone a.s., Kaufland Česká republika v.o.s. a firma Cambodian s.r.o. s lyofilizovaným kampotským pepřem v kategorii mikropodniků. Speciální ocenění bylo uděleno SEMIX PLUSO spol. s r.o. za přístup k inovacím a Kitl s.r.o. za obnovu tradice Vratislavické kyselky.

Výsledky soutěže jsou podrobněji uvedeny na webu soutěže. Hodnotící komise ocenila nejen kvalitu a inovativní přístup, ale i zapojení společností do propagace svých výrobků a otevřenost novým trendům. Soutěž představuje pro účastníky příležitost k prezentaci jejich produktů široké veřejnosti.

Cena Potravinářské komory ČR za nejlepší inovativní výrobek byla za rok 2023 odbornou komisí udělena následovně:



Reformulace roku

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- **BEAS, a.s.:** Dýňovo-ořechový chléb s vlákninou 240 g (velký podnik, vítěz)

dále byly oceněny výrobek:

- **Olma, a.s.:** MÍŠÁNEK – Tvarohová svačinka 90 g – celá řada (velký podnik, oceněno)

Bezpečnost a kvalita potravin

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- **Albert Česká republika, s.r.o.:** Banánový chlebiček (velký podnik, vítěz)

dále byly oceněny výrobky:

- **Albert Česká republika, s.r.o.:** Mlynářská brioška (velký podnik, oceněno)
- **Kostecké uzeniny a.s.:** Steak Haché, 300 g (velký podnik, oceněno)

- **Kitl s. r. o.:** Kitl Syrob Maracuja (malý podnik, výrobek přidán do řady z minulých let, oceněno)
- **MP Krásno, a.s.:** řada výrobků (velký podnik, oceněno celá řada)
 - o Vepřové koleno Sous – vide 700 g
 - o Vepřová pečeně Sous – vide 700 g
 - o Vepřová panenka Sous – vide 300 g
 - o Vepřová krkovice Sous – vide 700 g
- **MADETA a. s.:** Sýr na pánev s uzeným sýrem (velký podnik, oceněno)
- **Mlékárna Hlinsko, a.s.:** Piknik doypack 110 g, Pikao doypack 110 g (velký podnik, oceněno)
- **UNILEVER ČR, spol. s r.o.:** Míša Kornout Tvaroh Višeň v kakaové oplatce 90 ml / 70 g e (velký podnik, oceněno)
- **UNILEVER ČR, spol. s r.o.:** Míša Černý rybíz s českým míšovským tvarohem 55 ml / 55 g (velký podnik, oceněno)

Potraviny pro zvláštní výživu

V této kategorii nebylo uděleno ocenění komisí.

Evropská inovace



STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- **UNILEVER ČR, spol. s r.o.:** Knorr Krémová polévka S osmi druhy zeleniny 500 ml (velký podnik, vítěz)

dále byly oceněny výrobky:

- **Danone, a.s.:** řada výrobků (velký podnik, oceněno řada)
- **Activia Trešen-jablko-banán** – Zakysaný nápoj s bifidokulturou,
- **Activia Broskev-ananas-banán** – Zakysaný nápoj s bifidokulturou
- **Kaufland Česká republika, v.o.s.:** K-free bezlepkový světlý chléb (velký podnik, oceněno)

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

- **Cambodian s.r.o.:** Kampotský lyofilizovaný pepř (mikropodnik)

Speciální ocenění

OCENĚNÍ ZA OBNOVENÍ TRADICE

- **Kitl s. r. o.:** Vratislavická kyselka – Pomeranč, Citron, přírodní (malý podnik)

INOVATIVNÍ PODNIK

- **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.:** Ovsánek drink Natural, Ovesné štěstí, Čtyřklíček – chléb s luštěninami (střední podnik)

Oceněné společnosti v jednotlivých kategoriích obdržely certifikáty k "Geně PK ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek" podle specifikace kategorie. Ostatní účastníci soutěže byli oceněni certifikátem za účast. Společnosti, jejichž produkty získaly ocenění, si také připsaly balíček mediální

propagace, zahrnující prezentaci společnosti a jejích výrobků v tištěných i online médiích, a propagaci na veletrhu Země živitelka 2023. Výrobci s logem "Reformulace roku" měli možnost prezentovat své výrobky na budoucích akcích Platformy pro reformulace. Výsledky jsou také zveřejněny na webových stránkách soutěže www.soutez.foodnet.cz. Gratulujeme všem oceněným, všem ostatním děkujeme za účast a těšíme se společně na další ročník.

3.5 Platforma pro alternativní potraviny a nápoje

Platforma pro alternativní potraviny a nápoje (PPA) se zaměřuje na podporu a rozvoj alternativních potravinových a nápojových trendů. Hlavním účelem PPA je reagovat na aktuální trendy ve vývoji a výrobě potravin, zejména v oblasti rostlinných alternativ, a zajišťovat tím výrobcům možnost plynulé adaptace a posílení globální konkurenceschopnosti. PPA se primárně zaměřuje na podporu udržitelné produkce proteinů, výzkumu a vývoje v oblasti alternativních potravin, včetně laboratorního masa, 3D tisku, hmyzu, řas a dalších nových trendů. Dále se věnuje vývoji legislativních definic, marketingovým a komunikačním aktivitám a vzdělávacím akcím pro podporu inovací.

Platforma pro alternativní potraviny a nápoje se v roce 2023 sešla na čtyřech zasedáních, a to dne 24. ledna, 25. dubna, 29. června a 4. října. Jednání poskytla prostor pro diskusi o nejnovějších trendech, výzkumu a vývoji v oblasti alternativních potravin a nápojů.

Hlavní témata diskutovaná během roku:

- **Legislativní změny a označování produktů:** Zaměřilo se na aktuální legislativní požadavky a výzvy spojené s označováním potravin na rostlinné bázi, a to v kontextu nových pravidel EU pro alternativní bílkoviny, včetně potravin z hmyzu a laboratorně pěstovaného masa.
- **Proteinový plán EU a udržitelnost:** Diskutovalo se o významu proteinového plánu EU pro podporu výroby a spotřeby alternativních proteinů s ohledem na zlepšení udržitelnosti potravinového systému.
- **Výživové a funkční vlastnosti proteinových výrobků:** Jednání zahrnovala prezentaci výzkumů a inovací v oblasti výroby a využití alternativních proteinů, včetně laboratorně pěstovaného masa a proteinů z hmyzu, a jejich výživových a funkčních vlastností.
- **Testování a hodnocení plant-based výrobků:** Prezentovány byly výsledky testů a studií zaměřených na senzorické hodnocení a přijetí alternativních potravin konzumenty, s cílem zlepšit kvalitu a spotřebitelskou atraktivitu těchto produktů.

Zasedání poskytla členům platformy příležitost sdílet informace, zkušenosti a nápady na podporu rozvoje a inovací v oblasti alternativních potravin a nápojů. Diskutovaná témata odrážejí různorodost a dynamiku tohoto sektoru, stejně jako potřebu pokračovat ve výzkumu a rozvoji pro splnění rostoucího zájmu o udržitelné a inovativní potravinové produkty.

4. Evropské projekty a mezinárodní spolupráce



V roce 2023 ČTPP se aktivně účastnila mezinárodních setkání týkajících se klíčových výzev v agropotravinářském sektoru. Zástupci ČTPP se zapojili do dvou klíčových setkání s evropskými technologickými platformami. Tato setkání byla zásadní pro posílení dialogu a partnerství, jež jsou nezbytná pro udržitelnost, kvalitu a konkurenceschopnost potravinářství.

První z těchto setkání, "The Policy Game Seminar", proběhlo 26. června 2023 v Římě. Diskuze se zde soustředily na nutnost rozvoje je dobře s ohledem na národní specifika a tradice a na důležitost adaptace regulací, aby bylo možné tyto politiky udržitelně implementovat v praxi.

Druhé setkání se uskutečnilo 14. listopadu 2023 ve Vídni, poskytlo další příležitost pro výměnu zkušeností a znalostí. Toto fórum zdůraznilo význam spolupráce v oblastech vzdělávání a rozvoje dovedností a představilo inovativní projekty zaměřené na překonávání současných výzev v potravinářském sektoru.

Obě setkání zdůraznila, jak klíčová je evropská a mezinárodní spolupráce pro udržitelný rozvoj potravinářského sektoru. Akce ukázaly, že koordinace, společné úsilí a efektivní partnerství mezi agropotravinářskými společnostmi, zástupci průmyslu a evropskými institucemi jsou základem pro udržitelnější a inovativnější budoucnost potravinářství. Důraz na pokračující dialog a výměnu názorů mezi všemi zainteresovanými stranami podtrhuje důležitost společného úsilí při řešení klíčových výzev současnosti.

FOODSAFETY4EU (2020-2023)



Projekt FOODSAFETY4EU, financovaný Evropskou unií, si klade za cíl vytvořit a rozvinout víceúrovňovou platformu pro budoucí Evropský systém bezpečnosti potravin (FSS). Tento projekt reaguje na prioritní potřebu Evropské komise zajistit vysokou úroveň ochrany zdraví lidí prostřednictvím bezpečných potravinářských produktů, které jsou základem největšího výrobního a zaměstnaneckého sektoru v Evropě. Hlavním cílem FOODSAFETY4EU je usnadnit přístup k zdrojům a datům, synchronizovat výzkumné strategie bezpečnosti potravin, sdílet a vyměňovat vědecké poznatky a přispět k transparentní komunikaci v rámci FSS. Tímto způsobem projekt podporuje maximální spolupráci v systému a s občanskou společností, čímž podporuje společné vytváření strategií a jejich převod do politik a finančních programů.

Web: foodsafety4.eu

LIKE-A-PRO (2022-2026)



Projekt LIKE-A-PRO, podporovaný finančními prostředky EU, se zabývá otázkou, zda lze evropské stravovací návyky učinit zdravějšími a udržitelnějšími. Projekt se soustředí na výrobu nových potravinářských produktů z alternativních zdrojů proteinů, jako jsou semena řepky, mouční červi, krill, mikroorganismy, houby

a fermentované houby. LIKE-A-PRO zkoumá potřeby spotřebitelů a způsoby, jak tyto potřeby naplnit novými produkty. Cílem je adaptovat produkty, které Evropané rádi konzumují, za použití alternativních proteinů a zapojit střední aktéry potravinového systému, aby se alternativní produkty staly snadnou a ekonomicky výhodnou volbou.

Web: like-a-pro.eu

PLANEAT (2022-2026)



Projekt PLANEAT se zaměřuje na transformaci evropského potravinového systému směrem k zdravému a udržitelnému stravovacímu chování. Cílem je posílit vědecké poznání o faktorech, které ovlivňují stravovací chování, a zhodnotit zdravotní, environmentální a socioekonomické dopady různých stravovacích vzorců. Projekt úzce spolupracuje s hráči potravinářského průmyslu, spotřebiteli a tvůrci politik, aby vytvořil panevropskou síť devíti živých laboratoří a jedné politické laboratoře. V těchto živých laboratořích bude zkoumat stravovací vzorce a potravinové prostředí devíti různých cílových skupin z devíti regionů, identifikovat faktory ovlivňující stravovací chování a vyvinout a implementovat databázi a metodologii skutečných nákladů. Projekt PLANEAT má ambici transformovat potravinový systém EU tak, aby byl více v souladu s potřebami zdraví, klimatu a životního prostředí.

Web: planeat-project.eu

NOVAFOODIES (2023-2026)



Projekt NOVAFOODIES usiluje o demonstraci inovativních systémů výroby funkčních potravin založených na udržitelném hodnotovém řetězci mořských a sladkovodních surovin. Tento projekt financovaný EU je zaměřen na výrobu konkurenčních funkčních produktů pro evropské spotřebitele, zdrojů z důvěryhodných, sledovatelných a udržitelných rybářských a akvakulturních hodnotových řetězců. NOVAFOODIES představí ekonomicky a udržitelně výhodné procesy pro produkci ryb, mikro- a makrořas, které budou mít pozitivní dopad na přírodní ekosystémy. Zahrnuje vývoj udržitelné metody sušení řas pomocí mikrovln a zlepšení koncepce biorafinérie pro oddělení funkčních extraktů z ryb a mořských řas.

Web: novafoodies.eu



WASTELESS (2023-2025)

Projekt WASTELESS, financovaný Evropskou unií, je zaměřen na podporu přechodu k cirkulární ekonomice a větší efektivitě využívání zdrojů prostřednictvím inovace. V kontextu potravinářského průmyslu, kde dochází k přechodu od lineárního k cirkulárnímu udržitelnému modelu, projekt WASTELESS vyvíjí a testuje inovativní nástroje a metodologie pro měření a monitorování ztrát potravin a odpadu. Projekt sleduje bottom-up přístup, začíná definicí harmonizovaného metodologického rámce a stanovením standardů pro testovací činnosti.

Web: wastelesseu.com

Každý z těchto projektů představuje krok vpřed ve vědeckém poznání a praktické aplikaci v oblasti potravinářství a ve výživě. Od zlepšení bezpečnosti potravin, přes rozšíření nabídky udržitelných proteinů, snížení potravinového odpadu, až po proměnu stravovacích návyků Evropanů k lepšímu zdraví a menšímu dopadu na životní prostředí, ukazují tyto projekty angažovanost evropských vědců a průmyslu v reakci na současné výzvy.

5. Komunikace a vnější vztahy

V roce 2023 se Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) zaměřila na širokou škálu témat, která odrážejí aktuální výzvy a příležitosti v potravinářském sektoru. Mezi klíčové oblasti patřily implementace nových předpisů EU týkajících se udržitelné výroby a oběhového hospodářství, adaptace na změnu klimatu a její dopad na potravinářství, inovace v obalových materiálech směřující k redukci plastů, rozvoj digitálních technologií pro sledovatelnost potravin, Nutri-Score a jeho další rozvoj a diskuse v ČR, reakce na pokračující energetickou krizi a snaha o zajištění dostupnosti a cenové dostupnosti potravin pro koncové spotřebitele. Zvláštní pozornost byla věnována i podpoře malých a středních podniků v sektoru a jejich adaptaci na digitalizaci, kvalitu a bezpečnosti potravin, zvýšení výrobních standardů, a také tématům týkajícím se zdravé výživy a boje proti plýtvání potravinami.

Webové stránky ČTPP na adrese www.ctpp.cz zůstávají klíčovým zdrojem informací, kde jsou pravidelně aktualizovány novinky, odborné články a informace o projektech a akcích.

Kromě hlavního webu ČTPP se informace a iniciativy platformy propagují i prostřednictvím dalších informačních webů, které se zaměřují na specifické aspekty potravinářství a výživy:

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

ČTPP a Potravinářská komora ČR aktivně spolupracovaly s významnými médii a nově navázaly partnerství s dalšími platformami pro zvýšení povědomí o důležitých otázkách týkajících se potravinářského průmyslu, čímž dále posílily svůj dopad a přínos pro sektor.



6. Poradenské centrum projektů



V minulém roce Poradenské centrum projektů (PCP) ČTPP pokračovalo ve své činnosti, která byla zahájena již v roce 2009. Za tuto dobu se stalo nezastupitelným partnerem pro výrobce potravin, zpracovatele zemědělské produkce a akademické instituce hledající poradenství v oblasti získávání podpor z evropských a národních fondů. Společnost FOODSERVIS s.r.o. zajistila pro PCP technickou a odbornou podporu na základě smluvního vztahu.

HLAVNÍ SLUŽBY POSKYTOVANÉ PCP ZAHRNÚJÍ:

1. Dotační poradenství:

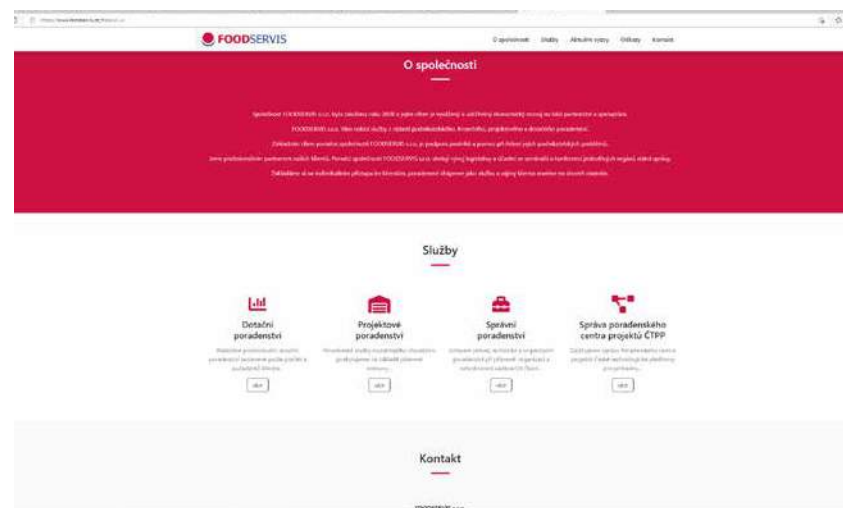
- Neustálé sledování dotačních příležitostí a výběr vhodného dotačního titulu pro klienty.
- Poskytování poradenství při přípravných činnostech pro vypracování žádostí o finanční podporu.
- Pomoc s formulací a zpracováním samotné žádosti o dotaci.

2. Projektové řízení:

- Detailní plánování projektů podle principů projektového managementu od předprojektové přípravy až po sestavení dokumentace.
- Monitorování průběhu projektu a příprava průběžných a závěrečných zpráv.

3. Výběrová řízení:

- Příprava dokumentace pro účast ve veřejných soutěžích a organizace zadávacích a výběrových řízení v souladu s legislativou.



Aktivita PCP se vyznačují vysokou úrovní odbornosti a přizpůsobivostí ke konkrétním potřebám klientů. Tímto způsobem centrum přispívá k úspěšné realizaci projektů, které podporují inovace, udržitelný rozvoj a konkurenceschopnost v potravinářském sektoru. Během hodnoceného období byly pod vedením projektového manažera koordinovány veškeré aktivity spojené s činností PCP, zajišťován odborný obsah práce a efektivní komunikace s klienty. Díky tomu Poradenské centrum projektů ČTPP nadále zůstává klíčovým prvkem v podpoře inovací a rozvoje v českém potravinářství.

5. Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací

Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací (CZPVI) ve spolupráci s ČTPP pokračuje ve svém závazku posilovat propojení mezi výzkumem a průmyslem, což představuje základní pilíř pro podporu inovací a udržitelného rozvoje v potravinářském sektoru. Kromě své primární výzkumné činnosti CZPVI zastává klíčovou roli v komunikaci o aktuálních výzvách a podporuje implementaci výzkumných výstupů z mezinárodních projektů. Tato spolupráce zahrnuje poradenské služby

v oblastech projektového řízení, s důrazem na zpracování odborných výstupů, mezinárodní spolupráci, plánování a realizaci projektů a šíření znalostí v klíčových oblastech, jako jsou technologie potravin, spotřebitelské chování, vzdělávání a inovace. Tyto aktivity nejenže podporují rozvoj sektoru, ale také přispívají k efektivní a udržitelné spolupráci mezi výzkumem a průmyslem, čímž otevírají cestu k novým příležitostem pro inovace a udržitelný růst v potravinářství.

M i s e

CZPVI podporuje efektivní a udržitelnou spolupráci mezi výzkumem a průmyslem v zemědělsko-potravinářském sektoru.

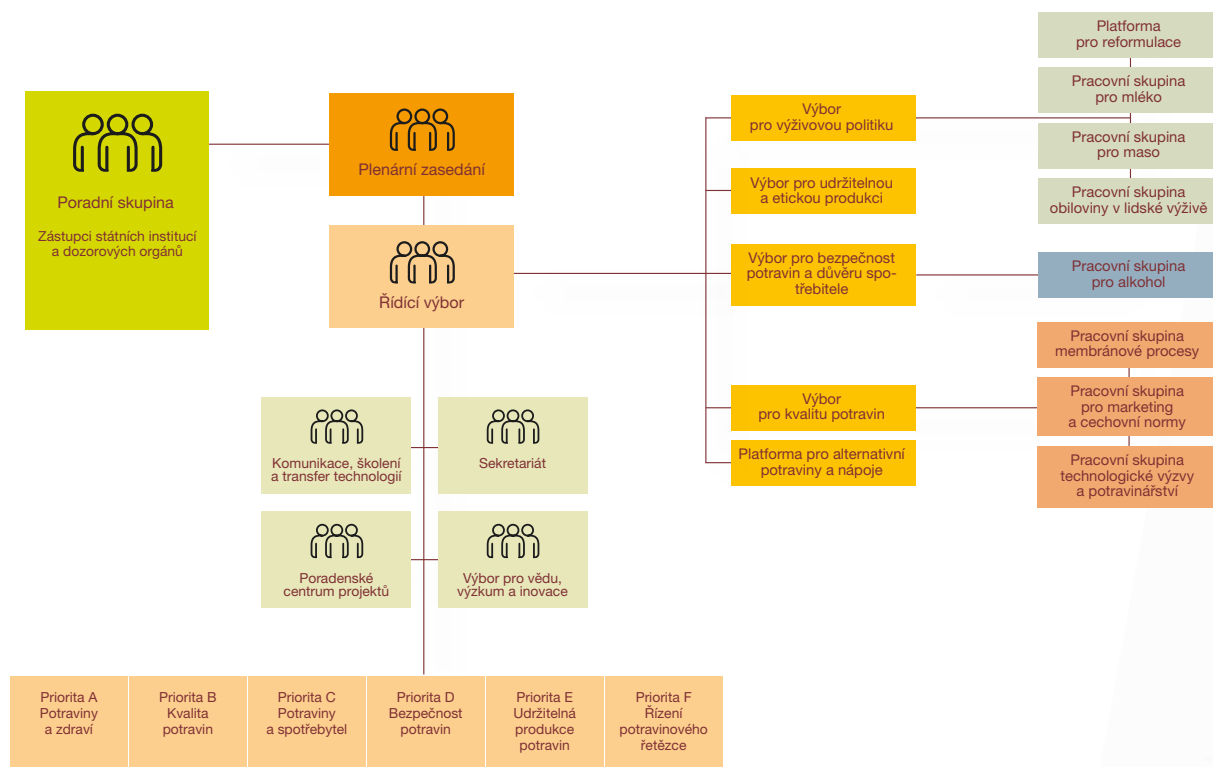
V i z e

Být odborným poradcem a centrem pro transfer technologií a inovací. Stát se strategickým partnerem zemědělsko-potravinářského sektoru.

www.czpvi.cz



ORGANIZAČNÍ STRUKTURA A ORGÁNY ČTPP



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

Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2023)

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

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

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

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
 Společenstvo mlynářů a pekařů ČR
 Společnost pro výživu, z.s.
 Spolek pro komodity a krmiva
 Spolek výrobců a zpracovatelů hmyzu
 STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.
 Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
 Svaz minerálních vod, z. s.
 Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky
 Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
 Svaz vinařů České republiky, z. s.
 Technologické centrum Akademie věd České republiky
 Tereos TTD, a. s. - lihovar Kolín
 Tereos TTD, a.s.
 TIPAFROST, a.s.
 Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
 UNITED BAKERIES a.s.
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta humanitních studií
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická
 Ústav molekulární genetiky AV ČR, v.v.i., BIOCEV
 Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
 Ústav zemědělské ekonomiky a informací
 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
 Uzeniny Příbram, a.s.
 Veletrhy Brno, a.s.
 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
 Vím, co jím a piju o.p.s.
 VUC Praha, a.s.
 Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, veřejná vysoká škola
 Výzkumný ústav 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. 2023)

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



SEKRETARIÁT

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

Kontakty na sekretariát:

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 187

Lenka Vondrušková
e-mail: vondruskova@foodnet.cz
web: www.foodnet.cz, www.ctpp.cz

Kontakt na Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.

Počernická 272/96, 108 00 Praha 10
Magdaléna Hrubá, výkonná ředitelka
E-mail: hruba@czpvi.cz

Kontakty na Poradenské centrum projektů:

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

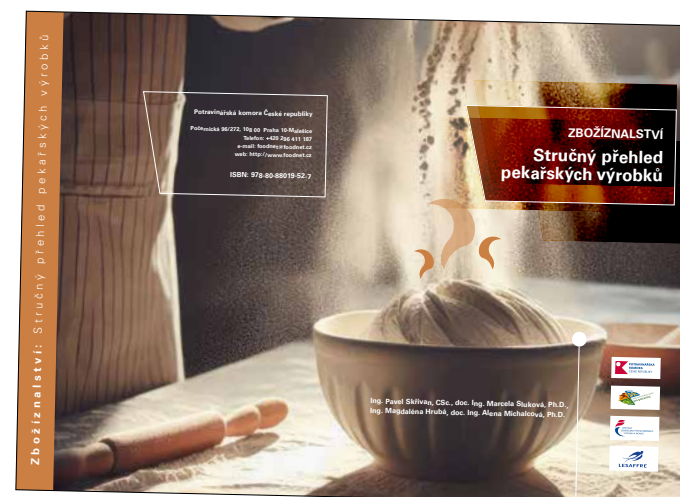
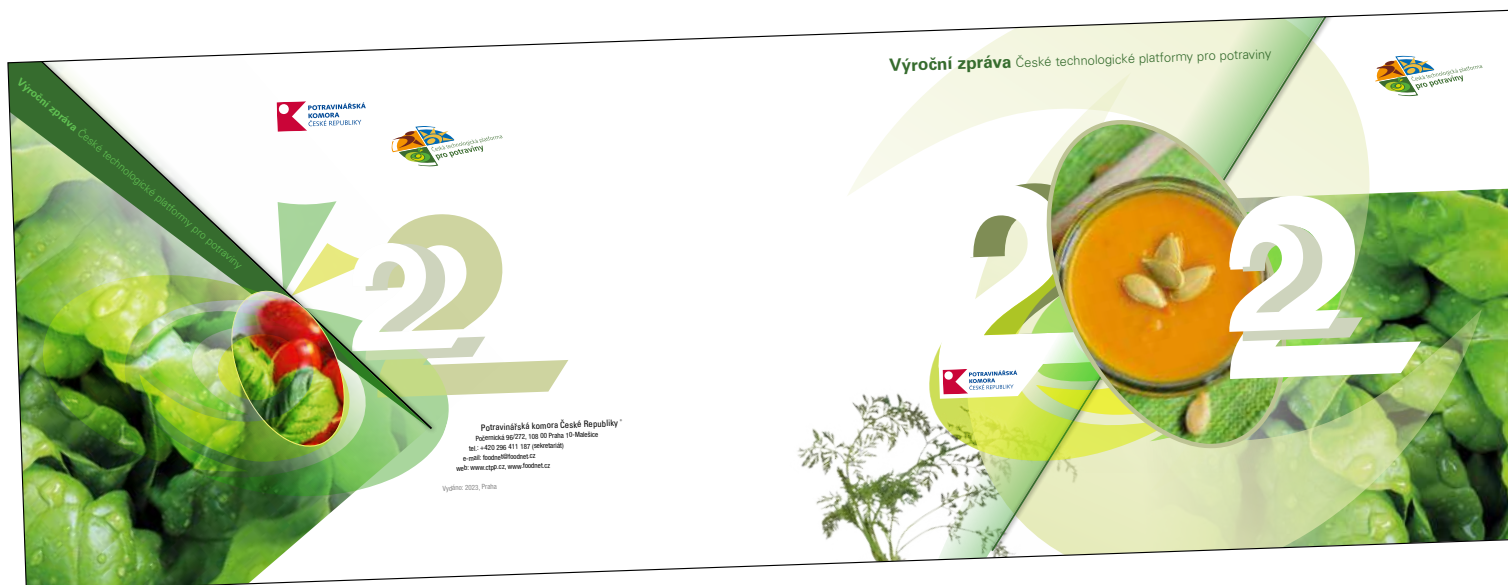


The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of finely chopped leeks and onions. The leeks are cut into small, irregular pieces, showing their characteristic green and white layers. The onions are also chopped, appearing as small, translucent white and light green pieces. The overall texture is moist and glistening, suggesting they might be sautéed or steamed. The colors range from vibrant green to pale yellow-green.

**20
23**

PŘÍLOHY

PUBLIKACE ZA ROK 2023









23

Česká technologická platforma
pro potraviny



Potravinářská komora České Republiky®

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10-Malešice

tel.: +420 296 411 187 (sekretariát)

e-mail: foodnet@foodnet.cz

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

Vydáno: 2024, Praha