



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 2024 byla publikována za
finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2025).



Obsah

	1. Úvod 5	2. Plnění plánu činnosti ČTPP za rok 2024 2.1 Plenární zasedání 2.2 Odborná výroční konference České technologické platformy pro potravinu 2.3 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 alter- nativní potraviny a nápoje 9	4. Evropské projekty a mezinárodní spolupráce 20
5. Komunikace a vnější vztahy 22	6. Poradenské centrum projektů 23			10. Členové řídicího výboru ČTPP 30
	7. Centrum zemědělsko- potravinářského výzkumu a inovací 24	8. Organizační struktura a orgány ČTPP 26	9. Členové ČTPP 27	Sekretariát 31 Přílohy 32

SEZNAM ZKRATEK

AF MENDELU	Agronomická fakulta Mendelovy univerzity v Brně	ISBN	Mezinárodní standardní číslo knihy
CZPVI	Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.	JČU	Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
ČCN	Česká cechovní norma	MSP	Malé a střední podniky
ČTPP	Česká technologická platforma pro potraviny	NFTPs	Národní technologické platformy pro potraviny
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
FSSC	Evropský systém bezpečnosti potravin	ZEMĚ II	Program aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2024–2032
HDP	Hrubý domácí produkt		

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 proto podpořila vytvoření evropských technologických platforem (ETP), které propojují zástupce klíčových sektorů hospodářství, aby společně identifikovali inovační

potřeby, navrhovali výzkumné programy a jejich výsledky uváděli do praxe.

Z iniciativy Evropské konfederace potravinářského a nápojového průmyslu FoodDrinkEurope byla v roce 2005 založena Evropská technologická platforma pro potraviny FOOD FOR LIFE. Tato platforma sdružuje subjekty státní správy, vědy a výzkumu, výrobce potravin i dodavatelské sektory a svou činností reaguje na současné výzvy spojené se zdravou výživou, udržitelností a bezpečností potravin. Na rozdíl od jiných odvětví nevznikly v agro-potravinářském sektoru předchozí struktury, které by systematicky propojovaly všechny zainteresované strany. Díky aktivitám členských subjektů FoodDrinkEurope vznikl základ platformy FOOD FOR LIFE, oficiálně ustavený v roce 2005 v Bruselu.

V návaznosti na tento evropský rámec vznikly i národní platformy, které zajišťují propojení s evropským prostorem. V České republice sehrála klíčovou roli Potravinářská komora ČR, která se stala zakládajícím členem Evropské technologické platformy a iniciovala vznik České technologické platformy pro potraviny (ČTPP). Jejím cílem je podpora spolupráce odborníků, firem včetně malých a středních podniků a organizací tak, aby byla posílena konkurenceschopnost českého potravinářského

průmyslu a zvýšeno praktické využití výsledků výzkumu.

ETP FOOD FOR LIFE i ČTPP zpracovaly klíčové dokumenty – „Vizi“, „Strategickou výzkumnou agendu“ (SRA) a „Implementační plán“, které definují cíle a prostředky k jejich dosažení. V roce 2012 byla schválena inovovaná „Strategická výzkumná a inovační agenda“ (SRIA), která je promítnuta také do aktivit České technologické platformy pro potraviny. ČTPP na tomto základě každoročně připravuje pracovní plán, jehož prostřednictvím realizuje společnou vizi rozvoje českého agro-potravinářského odvětví, podpory výzkumu, školení a komunikace se spotřebiteli i odbornou veřejností.

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.

Priority ČTPP pro rok 2024:

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 2024

2.1 Plenární zasedání

Plenární zasedání České technologické platformy pro potraviny (ČTPP) pro rok 2024 se konalo 16. dubna. Setkání zahájila předsedkyně řídicího výboru Mgr. Pavlína Kalousová, která přivítala přítomné a uvedla prezidentku Potravinářské komory České republiky Ing. Danu Večeřovou.

Prezidentka Potravinářské komory ČR ve svém úvodním slovu upozornila na významný problém související se snížením financování ČTPP, které představuje výzvu vyžadující aktivní řešení. Zdůraznila, že platforma hraje klíčovou roli v podpoře inovací a bezpečnosti potravin a že je nezbytné zachovat a dále rozvíjet její aktivity, neboť přináší přímý přínos celému potravinářskému průmyslu. Poukázala na rostoucí význam inovací a reformulací v potravinářství, které jsou stále více žádané jak průmyslem, tak spotřebiteli. Vyjádřila přesvědčení, že přes aktuální finanční výzvy se podaří situaci stabilizovat a že ČTPP bude nadále poskytovat podporu na vysoké úrovni. Závěrem poděkovala všem členům za jejich úsilí a závazek k udržení kvality a efektivity práce platformy v těchto náročných časech.

Následně vystoupila Ing. Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství, která upozornila na význam ČTPP nejen v oblasti bezpečnosti potravin, ale také v podpoře pracovních skupin zabývajících se reformulacemi a inovacemi.

Ing. Miroslav Koberna, CSc., se ve svém vystoupení věnoval tématu výzkumu a vývoje. Upozornil na výstupy nedávného jednání sekce pro výzkum, vývoj a inovace Hospodářské komory, které poukázalo na některé výzvy v oblasti vědy a aplikovaného výzkumu – zejména v souvislosti s úrovní financování aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje.

Zazněl také návrh, že by bylo přínosné rozšířit složení Rady pro výzkum, vývoj a inovace tak, aby lépe odráželo různorodé potřeby a zkušenosti nejen akademické sféry, ale také průmyslu a technologického prostředí. V této souvislosti byla zmíněna možnost pravidelné rotace zástupců z akademické a aplikační sféry, což by mohlo přispět k vyváženějšímu pohledu na strategii výzkumu a jeho uplatnění v praxi.

Dalším bodem programu byla prezentace plánu činnosti pro rok 2024, kterou přednesla Ing. Magdaléna Hrubá, která se zaměřila na strukturu výborů, plánované aktivity a spolupráci s výzkumnými institucemi.

2.2 Odborná výroční konference České technologické platformy pro potraviny

V rámci aktivit České technologické platformy pro potraviny (ČTPP) se uskutečnily dvě odborné konference.

14. května proběhla konference „Klíčové trendy a legislativa v potravinářství 2024: Co musíte vědět“, pořádaná ve spolupráci s Centrem zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací (CZPVI) v Národním zemědělském muzeu v Praze. V odborném programu vystoupili Jakub Málek s přehledem legislativních novinek v potravinářství, Dana Smělá ze SZPI s výsledky kontrol a očekávanými trendy, Tomáš Kapler s tématem využití umělé inteligence v potravinářství, Martin Fryč s trendy v digitálním marketingu a Naděžda Kulišťáková Cahlíková

informovala o využití nástrojů EFSA pro snižování potravinového odpadu.

19. listopadu se konala Výroční konference ČTPP. Konferenci zahájil Výkonný ředitel Potravinářské komory ČR Mgr. Petr Milas, který zhodnotil směřování platformy a nastínil výzvy a priority do budoucna, přičemž zdůraznil důležitost mezioborové spolupráce. Dále vystoupili Jakub Málek s přehledem legislativních změn v potravinářství a pracovním právem, Laura Mitroliosová s tématem ESG strategie, Tomáš Svoboda ze společnosti Siemens s možnostmi digitalizace výroby a Jindřich Pokora ze SZPI s výsledky kontrolní činnosti.

Obě konference potvrdily význam ČTPP jako platformy pro sdílení odborných informací, podporu mezioborové spolupráce a diskusi o aktuálních trendech v potravinářském sektoru.

2.3 Řídící výbor

28. února se uskutečnilo řádné zasedání Řídícího výboru České technologické platformy pro potraviny (ČTPP), které poskytlo prostor pro diskuse o strategických prioritách platformy a plánování aktivit na nadcházející období.

Jednání zahájil předseda výboru, Ing. Miroslav Koberna CSc., který ve svém úvodním slově shrnul aktuální situaci platformy a výzvy, jimž Česká technologická platforma pro potraviny čelí.

Hlavním tématem schůze byl plán činnosti a rozpočet na rok 2024. Přítomní byli seznámeni s návrhem aktivit a diskutovali o nutnosti efektivního využívání dostupných zdrojů v kontextu omezeného rozpočtu. Důležitou prioritou zůstává podpora a propagace činností ČTPP, především účast na odborných veletrzích, soutěžích a konferencích, které pomáhají zviditelnit platformu a posilovat její pozici v rámci potravinářského sektoru.

V rámci jednání se věnovala pozornost i účasti ČTPP na evropských projektech.



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 2024 pracovalo celkem devět 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

Výbor pro výživovou politiku a Platforma pro reformulaci se sešel na jednáních 29. května a 9. října.

Tyto schůzky poskytly důležitý prostor pro diskusi, plánování a evaluaci aktivit zaměřených na reformulaci potravin a výživovou politiku.

Hlavními tématy zasedání Výboru pro výživovou politiku a Platformy pro reformulaci v roce 2024 byla především aktualizace Kodexu reklamy Rady pro reklamu. Tato instituce připravuje úpravu Kodexu tak, aby odpovídal požadavkům audiovizuální směrnice a její české transpozice, jak je uvedeno v aktuální verzi zákona č. 231/2001 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, konkrétně v paragrafu 52, odstavci 3. Tento

paragraf stanoví, že etické kodexy samoregulačních orgánů mají určit podrobnější požadavky na obchodní sdělení související s pořady pro děti, a to zejména pokud jde o potraviny a nápoje obsahující látky s výživovým a fyziologickým účinkem, jako jsou tuk, nasycené tuky, transmastné kyseliny, sůl nebo sodík a cukry, jejichž nadměrný příjem se ve stravě nedoporučuje. Cílem je, aby obchodní sdělení nezdůrazňovala kladné nutriční vlastnosti těchto produktů a zároveň účinně omezila vystavování nezletilých osob takovým reklamám. Problémem však zůstává, že chybí jednoznačná definice těchto potravin a nápojů.

Dalším bodem jednání byla probíhající aktualizace databáze Deklarace ke zdravému životnímu stylu.

Tato Deklarace, podepsaná v roce 2022 prezidentkou PK ČR Danou Večeřovou a náměstkyní pro ochranu a podporu veřejného zdraví, hlavní hygieničkou ČR Pavlou Svrčinovou, představuje strategický dokument shrnující dobrovolné závazky výrobců potravin v oblasti výživy a zdravého životního stylu. Jde o živý dokument, ke kterému se výrobci mohou průběžně připojovat, vykazovat své závazky, jejich plnění i vyhodnocení v rámci tzv. Deseti pilířů výživové politiky. V roce 2023 byl dokument převeden do formy elektronického formuláře, a tyto závazky jsou tak veřejně dostupné na webových stránkách www.reformulace.cz.

V neposlední řadě se Výbor pro výživovou politiku a Platforma pro reformulaci věnoval soutěži "Cena PK

ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek". V roce 2024 proběhl již jedenáctý ročník této soutěže, což dokládá trvalý zájem a podporu inovací v potravinářském průmyslu. Oceněné výrobky budou doplněny do databáze inovativních potravinářských výrobků.

Kompletní výsledky soutěže jsou uvedeny na straně 17.

3.1.1 Pracovní skupina pro mléko

Pracovní skupina pro mléko aktivně rozvíjela své aktivity zaměřené na podporu a rozvoj mlékárenského sektoru. Skupina se soustředila na identifikaci klíčových výzev, jimž mlékárenský sektor čelí, a hledala způsoby, jak se adaptovat na měnící se preference spotřebitelů s důrazem na udržitelnost, inovace a zachování vysoké kvality. Posílení spolupráce mezi tradičními producenty mléčných výrobků a aktuálními výživovými trendy, včetně rostoucí poptávky po rostlinných alternativách.

Jedním z hlavních cílů skupiny je hodnocení vlivu konzumace mléka a mléčných výrobků ve vztahu ke správné výživě různých skupin populace, zejména dětí a seniorů.

3.1.2 Pracovní skupina pro maso

Pracovní skupina pro maso pokračovala ve své činnosti, přičemž hlavním cílem zůstávala podpora rozvoje masného průmyslu. Zaměřila se na posilování vzájemného dialogu mezi tradičními výrobci masa a novými trendy v potravinářství, především s ohledem na rostoucí zájem spotřebitelů o rostlinné alternativy. Činnost skupiny se

zaměřila na hlubší pochopení aktuálních problémů masného odvětví a hledání cest, jak efektivně reagovat na měnící se preference zákazníků, se zvláštním důrazem na inovace a udržitelnost.

Mezi významné aktivity skupiny patřila zejména podpora odborného vzdělávání a sdílení zkušeností mezi členy. Tento přístup umožnil pružnější reakci na dynamické změny tržních podmínek. Diskuze se zaměřily na témata kvality, bezpečnosti a transparentnosti, jež jsou důležité pro udržení spotřebitelské důvěry a dlouhodobé spokojenosti.

3.1.3 Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě tak v roce 2024 pokračovala ve své aktivní činnosti s cílem podporovat inovace, výzkum a osvětu v oblasti obilovin a pekařství. Skupina se věnovala nejen aktuálním výzkumným projektům, ale také plánování odborných publikací a rozšiřování informací prostřednictvím moderních komunikačních kanálů. 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

Pracovní skupina Alkohol zodpovědně se sešla na dvou jednáních 16. ledna a 19. června kde se věnovala posílení spolupráce mezi jejími členy a hledání nových cest k efektivní regulaci spotřeby alkoholu.

V rámci diskuzí se členové zaměřili na aktuální výzvy, které souvisejí s odpovědným přístupem k alkoholu, probírali možné zavedení minimální ceny alkoholu jako jednoho z nástrojů, jak omezit zneužívání alkoholu ve společnosti. Tato debata navázala na dřívější snahy skupiny rozvíjet společensky odpovědnou politiku, která by reflektovala jak ekonomické, tak zdravotní a sociální dopady.

Mezi klíčové témata jednání patřila také otázka legislativních změn.

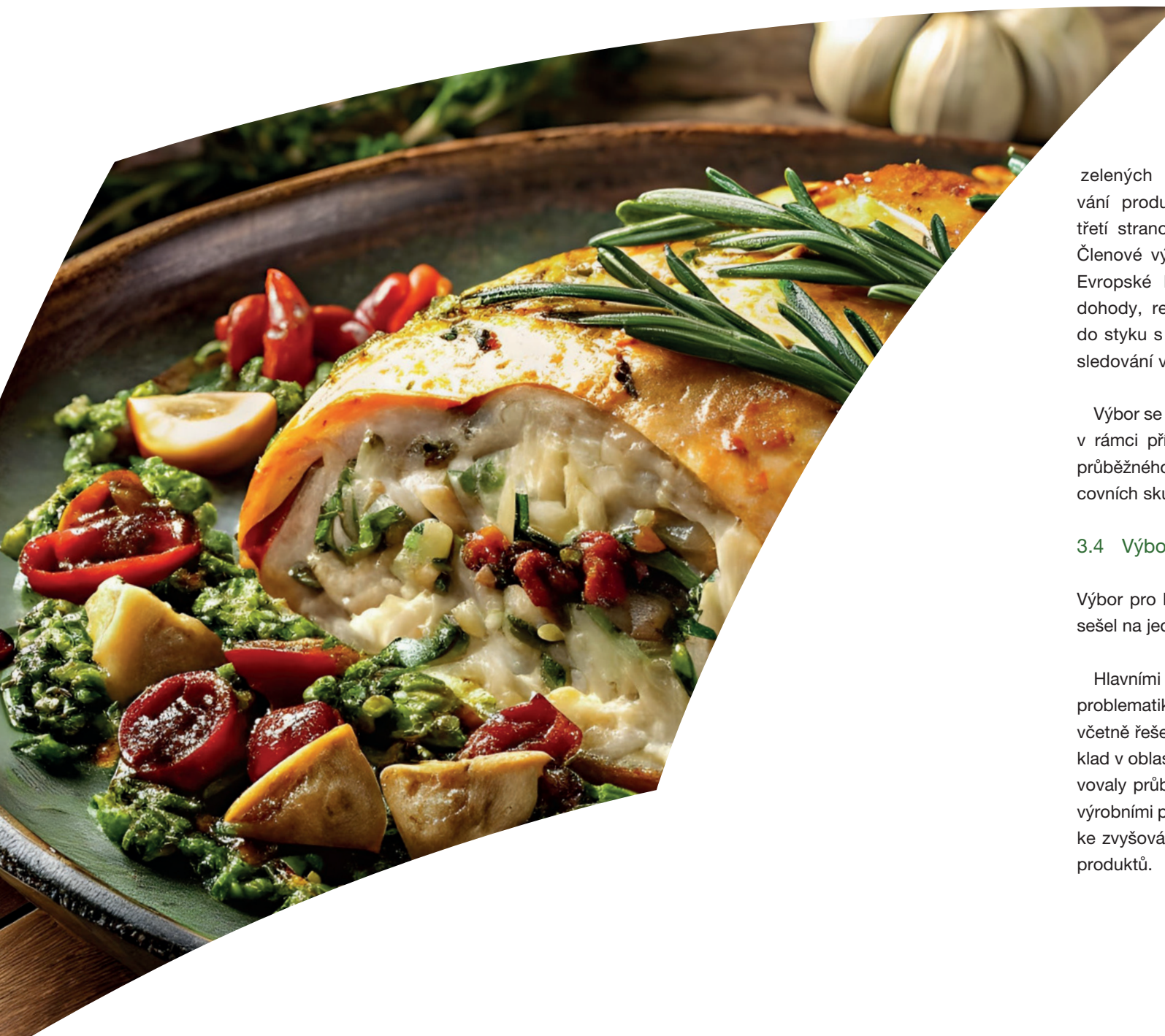
3.3 Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci

Jednání výboru pro udržitelný rozvoj a etickou produkci se konala 11. dubna a 7. listopadu 2024 a byla věnována především projednání aktuálních legislativních změn a připravovaných opatření v oblasti udržitelnosti, obalového hospodářství a ochrany životního prostředí.

Členové výboru se zabývali implementací směrnice o podávání zpráv o udržitelnosti (CSRD) a jejím začleněním do české legislativy, včetně dopadů na povinnosti podniků při zpracování a ověřování zpráv. Významná část jednání se věnovala návrhu evropského nařízení o obalech a odpadech z obalů (PPWR), zejména otázkám povinného zálohování jednocestných nápojových obalů, stanovení cílů recyklace a prevence vzniku obalového odpadu. Diskutovány byly ekonomické dopady na výrobce a obce, otázka tzv. goldplatingu při nastavování přísnějších národních cílů i potřeba připravit argumentaci k navrhovaným delegovaným aktům Evropské komise.

Jednání se dále zaměřila na novelu zákona o ochraně ovzduší, která řeší minimální vzdálenosti zdrojů emisí od obytných zón, a na připravované nařízení EU proti odlesňování, kde byla projednána zejména povinnost evidence původu komodit a připravenost podniků na nové požadavky.

Výbor projednal také problematiku používání recyklované vody v potravinářské výrobě a otázky právní i technické proveditelnosti takových postupů, přičemž byl doporučen další sběr podkladů a zvažování samoregulace. Další významná témata jednání zahrnovala návrh směrnice o odpadech s cílem snižování potravinového odpadu, regulaci



zelených tvrzení a environmentálního označování produktů, požadavky na ověřování tvrzení třetí stranou a související administrativní nároky. Členové výboru byli informováni o přípravě nové Evropské komise a prioritách v oblasti Zelené dohody, revizi pravidel pro materiály přicházející do styku s potravinami a standardizaci metod pro sledování výskytu mikroplastů.

Výbor se shodl na potřebě koordinovat stanoviska v rámci přípravy prováděcích předpisů a zajištění průběžného informování členů prostřednictvím pracovních skupin a odborných seminářů.

3.4 Výbor pro kvalitu potravin

Výbor pro kvalitu potravin se v průběhu roku 2024 sešel na jednání konaných dne 31. ledna a 31. října.

Hlavními směry činnosti výboru bylo zaměření na problematiku kvality výrobků a technologii výroby, včetně řešení nových technologických výzev, například v oblasti nanotechnologií. Tyto aktivity představovaly průběžné hledání rovnováhy mezi tradičními výrobními postupy a inovacemi, které mohou přispět ke zvyšování kvality a bezpečnosti potravinářských produktů.



Výbor průběžně sledoval vývoj analytických metod pro hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, což je zásadní pro udržování vysokých standardů výroby a ochranu zdraví spotřebitelů.

Dalším bodem jednání byly aktuality týkající se Českých cechovních norem (ČČN). Hodnotící komise pro ČČN při výboru projednávala návrhy nových norem a revize stávajících dokumentů. Tímto způsobem se zajišťuje, aby normy odpovídaly aktuálním poznatkům a technologickému rozvoji, a přispívaly k zajištění kvality a bezpečnosti potravin.

Dále se věnoval organizaci soutěže „Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“, která slouží jako platforma pro oceňování a propagaci inovativních řešení v potravinářství. Soutěž reflektuje aktuální trendy v oblasti výroby a výživy a motivuje podniky k dalším inovacím.

Neméně důležitou aktivitou byla také studentská soutěž „Studenti pro kvalitu potravin“, zaměřená na podporu vzdělávání a zapojení studentů vysokých škol do problematiky kvality potravin. Soutěž poskytuje prostor pro prezentaci studentských prací a podporuje spolupráci mezi akademickou sférou a potravinářským průmyslem.

Výbor se rovněž zabýval metodickým vedením testování potravin a vyhodnocováním výsledků, což

přispívá k objektivnímu posuzování kvality a bezpečnosti potravinářských výrobků uváděných na trh.

3. prosince 2024 se v Národním zemědělském muzeu v Praze uskutečnila konference „Udržitelná výživa: Tradiční nebo alternativní přístupy?!“ 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 označování potravin živočišného původu a aktuálního vývoje v této oblasti, přes otázky hybridních masných výrobků a precizní fermentace, až po možnosti využití udržitelných proteinů budoucnosti. Diskutovalo se také o vývoji evropské debaty kolem alternativních potravin, uhlíkové stopě živočišných produktů v souvislosti s jejich výživovou hodnotou a roli těchto potravin v zemědělství a funkčních ekosystémech. Pozornost byla věnována i zemědělsko-potravinářským vedlejším produktům jako významnému zdroji živin a biologicky aktivních látek.

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



3.4.1 České cechovní normy

Systém Českých cechovních norem, spravovaný od roku 2015 Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny, představuje dobrovolnou značku kvality, která od roku 2017 splňuje i evropská kritéria pro certifikaci zemědělských produktů. Systém částečně vychází z původního systému ČSN a ON a pro jednotlivé potraviny definuje konkrétní povolené výrobní postupy a kvalitativní znaky, které jsou kontrolovatelné.

Cílem systému je zachování tradiční výroby a zároveň podpora rozumných inovací, které vedou

k zachování dobré výživové hodnoty nebo zlepšení bezpečnosti potravin. Proces tvorby norem je několikastupňový a zahrnuje účast výrobců a zpracovatelů a dále dozorových orgánů a akademických pracovníků. České cechovní normy definují povinné, přípustné a nepřípustné složky, minimální obsahy klíčových složek, výrobní postupy a kontrolovatelné znaky hotových výrobků včetně postupů pro kontrolu.

V systému Českých cechovních norem bylo ke konci roku 2024 registrováno přes 230 výrobců potravin s více než 1500 výrobky. Dále zde bylo registrováno 24 výrobců krmiv a 15 chovatelů prasat a selat. Seznam všech výrobců potravin, krmiv a chovatelů je uveden na webových stránkách www.cechovninormy.cz

Nové návrhy cechovních norem

Hodnotící komise Českých cechovních norem se v roce 2024 sešla 31.10.2024. Setkání probíhalo prezenčně a jeho hlavním zaměřením byla revize a aktualizace stávajících norem a projednání nových návrhů norem. Komise projednávala návrh nové ČCN pro Sušené ovoce, Husu celou s droby a Sterilovanou zeleninu ve vlastní šťávě, vakuově balenou. Norma pro sterilovanou zeleninu byla schválena, zbylé normy byly zaslány zpět návrhovateli k přepracování.



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 krocan 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. Ulovený 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 zvýrazňující chuť a vůni.

Mléčné výrobky: U jogurtů je podmínkou použití obou mikroorganismů jogurtových kultur v určeném poměru a u ochucených jogurtů stanovení minimálního podílu ochucujících složek. 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 žitnoplšeničných 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 měkčecných 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 zabalen 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.

3.4.2 Studentská soutěž "Studenti pro kvalitu potravin"

24. června proběhlo již páté kolo studentské soutěže pořádané Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny s názvem: Studenti pro kvalitu potravin. Celkem se zúčastnilo deset studentů, kteří byli nominováni na jednotlivých univerzitách (ČZU, JČU, MENDELU, VETUNI, VŠCHT).

- **Bc. Tereza Brousilová** - Optimalizace podmínek kultivace anaerobních probiotických mikroorganismů (ČZU)
- **Ing. Marie Veselá** - Změny tokolů ve smažicím médiu při přípravě bramborových hranolků (ČZU)
- **Ing. Alžběta Kosařová** - Vývoj zdravotně prospěšných výrobků na bázi čerstvých sýrů adap-

tovaných pro trh ve Vietnamu a v České republice (ČZU)

- **Bc. Tereza Janů** - Vliv podílu smetany a tvarohu na složení, technologické a senzorické vlastnosti mléčných dezertů (JČU)
- **Bc. Kateřina Kadlecová** - Vliv medvědího česneku na senzorickou jakost tepelně opracovaného masného výrobku (MENDELU)
- **Bc. Lena Zelenka** - Možnost výroby biodegradabilních brček pomocí kávové sedliny (VETUNI)
- **Bc. Lucie Sytařová** - Charakterizace presumptivních izolátů druhu *Bacillus cereus* ze vzorků rýže (VŠCHT)
- **Bc. Lucie Stará** - Hodnocení obsahu akrylamidu v pivech dostupných na českém trhu (VŠCHT)
- **Bc. Ondřej Pospíšil** - Hodnocení a autenticita jedlého hmyzu dostupného v tržní síti (VŠCHT)
- **Kateřina Sonntag** - Autenticita jedlého hmyzu pomocí metabolomiky (VŠCHT)

Složení hodnotící komise:

- Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (PK ČR) - předseda
- Ing. Eliška Fořtová (PK ČR)
- Prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (ČZU)
- Mgr. Barbora Havelková, Ph.D. (VETUNI)
- Ing. Bartáková Klára, Ph.D. (VETUNI)
- Prof. Ing. Vladimír Kocourek, CSc. (VŠCHT)
- Ing. Jana Zemanová, Ph.D. (MENDELU)

Členové hodnotící komise se zaměřili na kvalitu prezentací a diskusi, ale rovněž na uplatnitelnost výsledků v praxi. Komise se shodla, že prezentované práce všech soutěžících měly velmi vysokou úroveň.

Práce byly dle tématu rozděleny do tří kategorií:

1. Kvalita potravin a technologie výroby,
2. Analýza potravin
3. Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin.

Komise rozhodla, v prvních dvou kategoriích ocenit dva účastníky a v kategorii Udržitelná produkce potravin jednoho z účastníků.

Bylo oceněno pět studentů ve třech kategoriích:

1) Kvalita a technologie výroby

- **Ing. Alžběta Kosařová** – ČZU - Vývoj zdravotně prospěšných výrobků na bázi čerstvých sýrů adaptovaných pro trh ve Vietnamu a v České republice
- **Bc. Tereza Janů** – JČU - Vliv podílu smetany a tvarohu na složení, technologické a senzorické vlastnosti mléčných dezertů

2) Analýza potravin

- **Bc. Lucie Sytařová** – VŠCHT - Charakterizace presumptivních izolátů druhu *Bacillus cereus* ze vzorků rýže
- **Kateřina Sonntag** – VŠCHT - Autenticita jedlého hmyzu pomocí metabolomiky

3) Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin

- **Bc. Lena Zelenka** – VETUNI Brno - Možnost výroby biodegradabilních brček pomocí kávové sedliny

Všichni soutěžící obdrželi osvědčení o účasti v národním školním kole soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“ a drobné pozornosti od Potravinářské komory ČR. Autoři oceněných prací obdrželi osvědčení o umístění.

Velké poděkování patří všem zúčastněným univerzitám, ale především studentům za jejich úsilí, kreativitu a ochotu sdílet výsledky své práce. Jejich nadšení a inovativní přístup významně přispěly k vysoké úrovni soutěže.

3.4.3 Testy potravin

Ve spolupráci s odborníky a akreditovanými laboratoři bylo realizováno komplexní hodnocení širokého spektra potravinářských výrobků, mezi nimiž nechyběly mléčné produkty, salámy, jogurty ani cereálie. Vzorky byly odebírány přímo z tržní sítě, a to s důrazem na jejich reprezentativnost. Tento přístup zajistil objektivní a relevantní výstupy reflektující skutečnou nabídku pro české spotřebitele.

Každý test byl realizován dle předem definované odborné metodiky, která zaručovala vysoký stupeň standardizace a srovnatelnosti výsledků. Hodnocení zahrnovalo jak senzorické posouzení produktů, tak – v případě vybraných výrobků – detailní laboratorní

analýzy zaměřené na výživové složení a další kvalitativní parametry.

Zjištěné výsledky byly přehledně zpracovány a následně publikovány v odborném časopise CZ TEST, který slouží jako důvěryhodný informační zdroj pro spotřebitele. Díky těmto publikacím se daří systematicky zvyšovat informovanost veřejnosti o kvalitě a bezpečnosti potravin dostupných na českém trhu.



Měsíc	Název testu odpovídá titulku v časopise CZ TEST
Březen	Test borůvkových jogurtů
Duben	Test trvanlivých tyčinek
Květen	Test chlazených paštik
Červen	Test mouk
Červenec	Test rybiho filé
Srpen	Test pařených sýrů
Září	Test vaječných těstovin
Říjen	Test majonéz a majonézových salátů
Listopad	Test vod
Prosinec	Test sekaných

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

Soutěž Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek si udržela svůj význam a přilákala mnoho účastníků.

Ocenění získaly výrobky, které prokázaly vysokou míru inovace, kvality a přínosu pro spotřebitele. Vyhlášení proběhlo po zasedání hodnotící komise, které se uskutečnilo 17. července v Potravinářském pavilonu České zemědělské univerzity v Praze.

Členové odborné hodnotící komise:

- **Ing. Jan Bedrníček, Ph.D.** - Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
- **Bc. Květa Krajíčková** – Česká asociace sester, z.s.
- **prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.** – Česká zemědělská univerzita v Praze
- **Ing. Ivana Laknerová** – Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
- **Ing. Hana Langrová** – Potravinářská komora České republiky
- **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.** – Potravinářská komora České republiky, předseda komise
- **doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.** – Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

• **doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.** - Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

• **MVDr. Ing. Dana Tříška** – Ministerstvo zemědělství

Do **11. ročníku** soutěže bylo přihlášeno **39 výrobků** od **21 výrobců**, přičemž vzhledem k různorodosti inovací byly poprvé zařazeny dvě nové kategorie – Udržitelná výroba potravin a Alternativní potraviny. Společně s tradičními kategoriemi tak soutěžilo celkem sedm kategorií, ve kterých byly hodnoceny produkty ve dvou hlavních skupinách – velké a střední podniky a malé podniky a mikropodniky.

V rámci soutěže byly navíc vybrané produkty zařazeny do speciálních ocenění, jako jsou „Ocenění za zachování tradice“ a „Oceněná řada výrobků“, čímž byla zvýrazněna jejich dlouhodobá kvalita a význam pro český potravinářský trh.

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.



Přehled oceněných výrobků v jednotlivých kategoriích:

Bezpečnost a kvalita potravin

Vítěz: Jihočeská Niva Premium 70 % – MADETA, a.s. (Velký podnik)

Ocenění:

- Elixír z květu černého bezu 14,7 % obj. – RUDOLF JELÍNEK, a.s. (Střední podnik)
- Simply Fresh Rajčatová zeleninová pomazánka (veggie) – BAPA s.r.o., člen Orkla Foods Česko a Slovensko (Velký podnik)
- Zvěřinová klobása s bylinkami – MASO UZENINY PÍSEK, a.s. (Velký podnik)



Reformulace roku

Vítěz: PROTEIN ČERSTVÉ MLÉKO (60 g/1 l) – OLMA, a.s. (Velký podnik)

Ocenění:

- Jihočeská Niva fit 30 % – MADETA, a.s. (Velký podnik)

- Produktová řada Super jogurt (bílý, jahoda, čokoláda) – POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. (Střední podnik)
- Produktová řada EMCO super ořechy (Pekanový ořech, Čokoláda a mořská sůl, Čokoláda a banán) – Emco spol. s r.o. (Střední podnik)

Potraviny pro osoby se specifickými požadavky na výživu

Vítěz: Pětizrnné chlebičky – SEMIX PLUSO, spol. s r.o. (Střední podnik)

Ocenění:

- Nature's free from Tvaroh jemný – Albert Česká republika, s.r.o. (Velký podnik)



Evropská inovace

Vítěz: Produktová řada proteinových výrobků Dream & CO High protein (čokoláda, lískový oříšek) – Albert Česká republika, s.r.o. (Velký podnik)

Ocenění:

- Nestlé Fitness Multigrain Protein Cocoa & Nestlé Fitness Multigrain Fibre Honey – Nestlé Česko, s.r.o. (Velký podnik)

Pokračovací kojenecká výživa a výživa pro malé děti

Žádný výrobek nebyl oceněn

Alternativní potraviny

Vítěz: Garden gourmet Marine-style Crispy filet – Nestlé Česko, s.r.o. (Velký podnik)

Ocenění:

- Mletý mix s Okarou – Bidfood Kralupy s.r.o. (Velký podnik)
- Jihočeské Jerky Vegan Classic – Jihočeské Jerky s.r.o. (Malý podnik)

Udržitelná výroba potravin

Vítěz: Pierot 175 g – OLMA, a.s. (Velký podnik)

Ocenění:

- Maso Uzeniny Polička – Balení technologie Flow pack

Rozšíření ocenění

Ocenění za zachování tradice:

Vratislavická kyselka Maracuja – Kitl s.r.o. (Malý podnik)

- **Rozšíření oceněných řad:**

- Activia nápoje bez přidaného cukru (mango/banán) – Danone, a.s. (Střední podnik)
- Horký Kitl Jablko se skořicí – Kitl s.r.o. (Malý podnik)

3.5 Platforma pro alternativní potraviny a nápoje

Platforma pro alternativní potraviny a nápoje se zaměřuje na podporu a rozvoj alternativních potravinových a nápojových trendů. Hlavním účelem 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.

V roce 2024 platforma pokračovala v aktivním sledování trendů, legislativních změn a výzkumných směrů v oblasti udržitelných potravinových inovací. Diskuse na tato témata proběhly během tří jednání, která se uskutečnila 10. ledna, 10. dubna a 20. listopadu.

HLAVNÍ PROJEDNÁVANÁ TÉMATA:

Legislativa a označování rostlinných alternativ:

Pozornost byla věnována aktuálním legislativním požadavkům na označování alternativních potravin, zejména v souvislosti s národními vyhláškami členských států EU a rozdílnými přístupy k ochraně názvů tradičních potravin.

Evropský proteinový plán a strategie

udržitelnosti:

Nově schválená strategie EU pro bílkoviny otevřela prostor pro zařazení různých zdrojů proteinů – včetně kultivovaných tkání a rostlinných surovin – do evropské politiky. Diskutován byl přínos tohoto rámce pro snížení environmentální zátěže i zvýšení potravinové bezpečnosti.

Nutriční hodnota a vývoj produktů:

Byly prezentovány přístupy výrobců k výživové fortifikaci rostlinných nápojů a alternativ mléčných výrobků. Důraz byl kladen na snahu přiblížit se nutričním parametrům tradičních produktů a zároveň omezit používání přídatných látek.

Senzorické testování a spotřebitelské přijetí:

Výsledky výzkumů potvrdily význam senzorické kvality pro úspěch na trhu. Diskutovalo se o výsledcích spotřebitelských testů, které hodnotily přijetí plant-based výrobků v různých kategoriích a přinesly podněty pro další vývoj.

Tkáňové kultury a právní rámec:

Nové technologie výroby kultivovaného masa narážejí na absenci jednoznačné legislativní úpravy. Část jednání se věnovala návrhům na zpřesnění definic a regulací s ohledem na bezpečnost, označování i marketingové rámce.



4. Evropské projekty a mezinárodní spolupráce



ČTPP se aktivně účastnila mezinárodních setkání zaměřených na hlavní výzvy agropotravinářského sektoru.

19. března proběhlo 35. setkání NFTPs v Barceloně kde byla prezentována činnost České technologické platformy pro potraviny a 29.-30.října 36. setkání v Bukurešti.

Obě setkání ukázala, že pro udržitelný rozvoj potravinářského odvětví je nezbytná pevná evropská i mezinárodní spolupráce, vzájemná koordinace, sdílené úsilí a silná partnerství mezi zemědělskými a potravinářskými podniky, odborníky z praxe i institucemi EU které tvoří pilíře

inovací a udržitelnosti. Neustálý dialog a výměna zkušeností mezi všemi zúčastněnými podtrhly význam společné práce při řešení hlavních výzev dnešní doby.

Nadále ČTPP působila jako člen konsorcia SPES GEIE, což má zásadní dopady na kvalitu práce ČTPP a její širší aktivity v rámci sítě Národních technologických platform pro potraviny při Evropské technologické platformě Food for Life. ČTPP je navíc prezentována v rámci projektu FOODPATHS jako příklad dobré praxe, tedy úspěšné spolupráce výzkumu a průmyslu, společně s platformami ze Španělska a Itálie.

K úspěšným výsledkům patří aktuálně realizované projekty z programu Horizont Europe – PLANEAT, LIKE-A-PRO, WASTELESS, NOVAFOODIES, SECUREFOOD a také projekt D4PACK z programu Interreg Central Europe.

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



HORIZON EUROPE
2021-2027

sít 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

LIKE-A-PRO (2022-2026)

Like a PRO

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

WASTELESS (2023-2025)

wasteless

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

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

SECURE-FOOD (An Integrated Approach To Enhance Food Systems Resilience, Advocating For Food Security And Uninterrupted Food Supply)

No. 101059800

Projekt SECURE-FOOD, podpořený EU, se zaměřuje na zvýšení bezpečnosti a odolnosti evropského potravinového systému prostřednictvím pokročilých technologií a digitálních řešení. Cílem je vytvořit efektivní nástroje a strategie pro předcházení a řízení krizí v potravinových dodavatelských řetězcích.

Projekt SECURE-FOOD, financovaný EU na období 2022–2026, usiluje o zajištění udržitelnosti, bezpečnosti a konkurenceschopnosti evropského potravinářského sektoru. Středem zájmu je vývoj inovativních digitálních řešení a technologií, které umožní proaktivně reagovat na výzvy, jakými jsou narušení dodávek potravin, ekonomické nestability nebo klimatické změny.

SECURE-FOOD navrhuje integrovaný přístup k posílení celého potravinového řetězce, počínaje harmonizací metod sběru a analýzy dat až po implementaci systémů včasného varování a prediktivního řízení rizik. Prostřednictvím úzké spolupráce akademické sféry, průmyslu, technologických expertů a politických tvůrců strategií cílí projekt na vytvoření robustních politik a obchodních modelů, které zvýší odolnost potravinového systému v Evropě.

SECURE-FOOD klade zvláštní důraz na digitální transformaci, včetně využití umělé inteligence, blockchainu a IoT technologií, které společně umožňují efektivnější monitorování a optimalizaci potravinových toků od farmy až po spotřebitele.

Další informace naleznete na webu secure-food.eu.

D4PACK (Support the transition of the Central Europe food industry Towards Next-Gen Packaging models)
No. CE0200822

Projekt D4PACK, spolufinancovaný Evropskou unií v rámci programu Interreg Central Europe, se zaměřuje na podporu přechodu malých a středních podniků (MSP) v agropotravinářském sektoru střední Evropy k udržitelným a inovativním obalovým řešením. Cílem je vytvořit technologickou přenosovou službu (TTS) a rozhodovací nástroje, které pomohou firmám lépe porozumět a vyhodnotit dopady nových obalových technologií na jejich provoz, s důrazem na technické, environmentální, právní, ekonomické a sociální aspekty.

Projekt D4PACK, realizovaný v období červen 2024 – listopad 2026, představuje spolupráci osmi partnerů z pěti evropských zemí: Itálie, Polsko, Maďarsko, Slovinsko a České republiky. Mezi klíčové aktivity patří vývoj a testování nástroje pro včasné vedení a komplexního rozhodovacího rámce, které podpoří široké zavedení technologií, zejména v periferních oblastech. Projekt se zaměřuje na vytvoření elektronického nástroje EGeT pro modelování a interpolaci rozhodovacích parametrů, s cílem usnadnit přijetí udržitelných obalových řešení v regionech méně vystavených inovačním sítím.

Prostřednictvím transnacionální spolupráce a integrace multidisciplinárních znalostí projekt D4PACK usiluje o posílení schopností MSP v oblasti udržitelných obalových inovací, čímž přispívá k redukci potravinového odpadu a minimalizaci ekologické stopy obalů.

Další informace naleznete na webu

<https://www.interreg-central.eu/projects/d4pack/>.

5. Komunikace a vnější vztahy

V roce 2024 se Česká technologická platforma pro potraviny nadále věnovala aktuálním potravinářským tématům, jako jsou: Kvalita a bezpečnost potravin, označování výživových údajů na přední straně obalů, značku kvality Česká cechovní norma, reformulace a inovace v potravinářství, alternativní potraviny a nápoje, ochrana názvů potravin živočišného původu, strategie obchodních řetězců v souvislosti s tématem regionálních potravin a značek kvality, nárůst vstupních nákladů v potravinářství, energetické krizi a zvyšování cen konkrétních komodit.

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

Informace a aktuality zveřejňujeme i na sociálních sítích a dalších informačních webech: **www.reformulace.cz**, **www.cehovninormy.cz**, **www.foodnet.cz** a další.

Zprávy o činnosti, seminářích a dalších akcích, stejně jako tiskové zprávy a stanoviska jsou pravidelně publikovány jak v médiích zaměřených na potravinářství, tak i v odborných týdenících, denících, zpravodajských webech, televizích a dalších médiích.

Mediální výstupy:

- Česká technologická platforma pro potraviny / 29 výstupů / 2024. 18 online, 10 tisk, 1 rozhlas.
- Potravinářská komora ČR / 1837 výstupů / 1084 online, 280 tisk, 255 televize, 248 rozhlas
- Česká cechovní norma se objevila ve 100 výstupech / 58 online, 35 tisk, 7 televize.

V roce 2024 jsme uspořádali 1 tiskovou konferenci s názvem Jak poznáme kvalitu? Testování výrobků jako cesta ke zlepšování cechovních norem, která se konala 18. 12. 2024 v Praze. Informace týkající se testování potravin a nápojů současně vyšly ve stejnojmenné publikaci.

Současně jsme uspořádali tři kulaté stoly.

- Kulatý stůl k udržitelnosti III. – 10. 5. 2024 / JAK ZAČÍT S UDRŽITELNOSTÍ V POTRAVINÁŘSKÉM PODNIKU?
- Kulatý stůl k udržitelnosti IV. – 23. 8. 2024 / UDRŽITELNÝ POTRAVINOVÝ SYSTÉM V ČESKU
- Kulatý stůl k udržitelnosti V. – 5. 11. 2024 / UDRŽITELNÝ POTRAVINOVÝ SYSTÉM V ČESKU, SCOPE 1, redukuje nejen emise – příležitosti a bariéry

Vyšlo celkem 20 tiskových zpráv a komentářů. Viz seznam ve VZ PK ČR 2024.

Další aktivitou byla propagace v rámci výstav a veletrhů. Českou technologickou platformu jsme propagovali na těchto akcích:

- Czech Food Expo 2024 – 9. – 12. 5. 2024
- Země živitelka 2024 – 22.– 27. 8. 2024
- Dožínky na Letné 2024 – 7. 9. 2024
- Den zdraví se STOBem 2024 – 19. 10. 2024

V roce 2024 pokračovala pravidelná spolupráce s deníkem Právo, kde jsme publikovali především texty týkající se testování potravin.



6. Poradenské centrum projektů

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.



7. Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací



Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o. (CZPVI) je společnost, která ve spolupráci s ČTPP propojuje nejnovější poznatky a technologie v potravinářství.

CZPVI pomáhá firmám převádět vědecké znalosti, digitální nástroje a umělou inteligenci do provozu tak, aby rostla efektivita, udržitelnost a inovativní tempo výroby. Umělou inteligenci považuje za nástroj modernizace procesů a podporu kvalifikovaného rozhodování v potravinářství. Součástí jeho práce je také komplexní plánování a realizace výzkumných projektů, včetně navazování mezinárodních partnerství.

- Poradenství a odborná expertiza v oblasti technologií, inovací a strategií pro zemědělsko-potravinářský sektor.
- Transfer technologií a pilotní implementace digitálních řešení a umělé inteligence.
- Projektová spolupráce – Plánování a realizace výzkumných projektů.
- Individuální konzultace umělé inteligence – roadmapy, mentoring vedení, ekonomické analýzy, audit procesů a dat.
- Celoživotní vzdělávání – kurzy, semináře a workshopy zaměřené na zemědělsko-potravinářský sektor, AI a digitalizaci výroby.

Mise

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

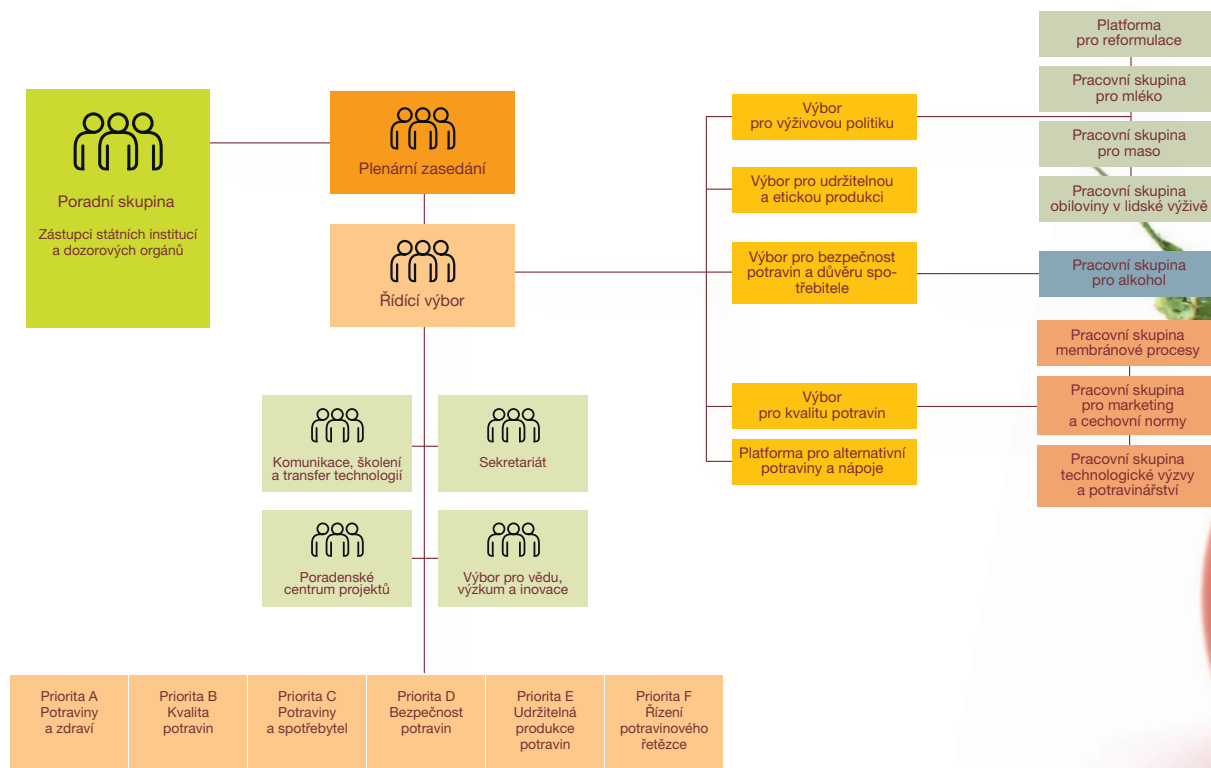
Vize

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

www.czpvi.cz



8. Organizační struktura a orgány ČTPP



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

9. Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2024)

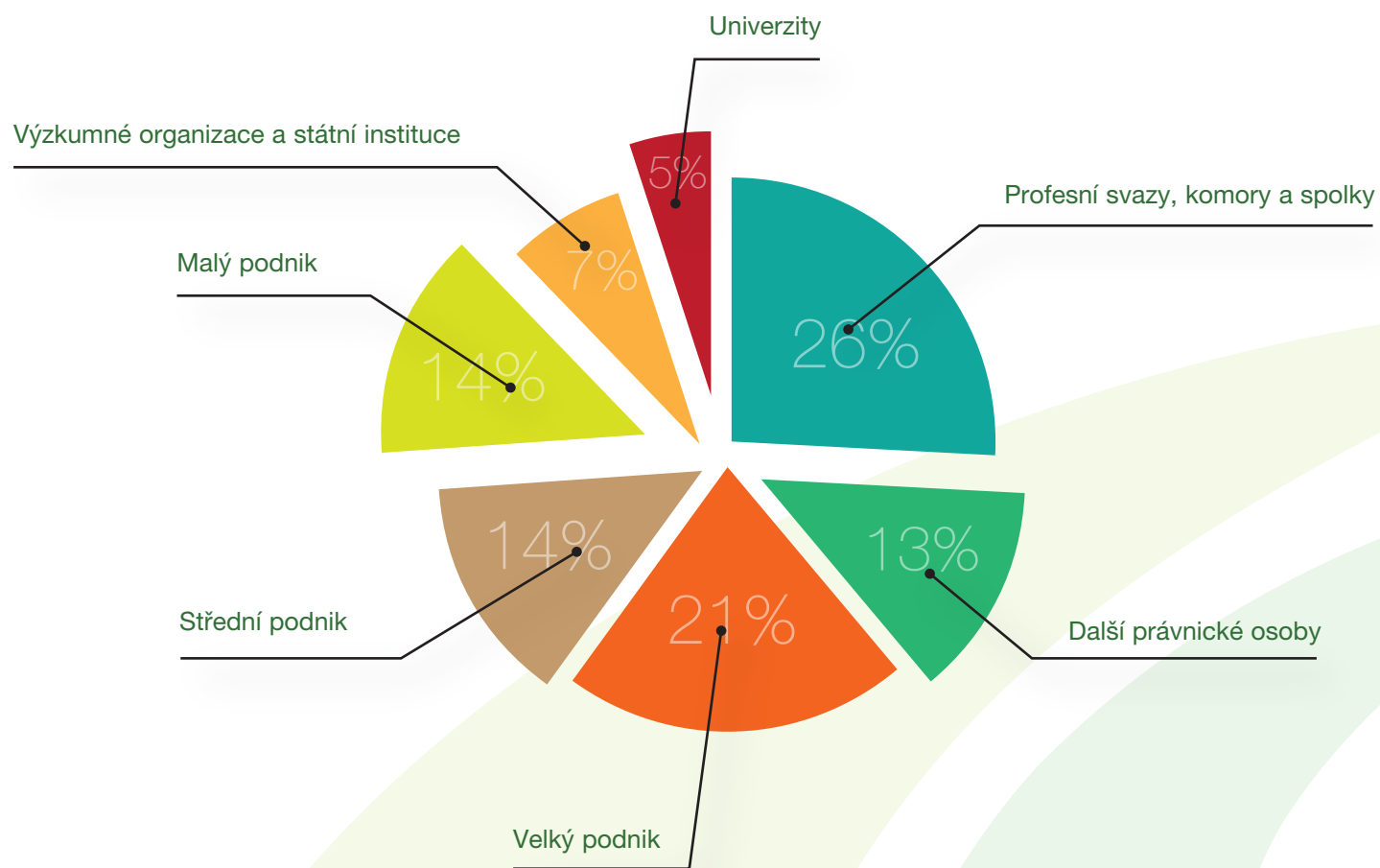
Korektně.eu
 Svaz výrobců nealkoholických nápojů
 ADM Trading Prague, s.r.o.
 AG FOODS GROUP a.s.
 AGRA GROUP a.s.
 Agrární komora České republiky
 Agrotest fyto, s.r.o.
 AGROTRADE, a.s.
 AHOLD Czech Republic, a.s.
 ANNITA a.s.
 ARISTON P.R., spol. s.r.o.
 AROCO, spol. s.r.o.
 ARTIFEX INSTANT s.r.o.
 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 Václavěk
 Iniciativa pro udržitelný palmový olej
 INTERLACTO, spol. s.r.o.
 IREKS ENZYMA s.r.o.
 Jakostní a technologické centrum, s.r.o.
 Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s.
 Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
 KALMA, komanditní společnost
 Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.
 Kofola ČeskoSlovensko a.s.
 L. Klíma automatické mlýny Křesín - Libochovice s.r.o.
 Lactalis CZ, s.r.o.
 LAKTEA, o.p.s.

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

Společenstvo mlynářů a pekařů ČR
 Společnost pro výživu, z.s.
 Spolek pro komodity a krmiva
 Spolek výrobců a zpracovatelů hmyzu
 STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.
 Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
 Svaz minerálních vod, z.s.
 Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky
 Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
 Svaz vinařů České republiky, z.s.
 Technologické centrum Akademie věd České republiky
 Tereos TTD, a.s. - lihovar Kolín
 Tereos TTD, a.s.
 TIPAFROST, a.s.
 Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
 UNITED BAKERIES a.s.
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta humanitních studií
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická
 Ústav molekulární genetiky AV ČR, v.v.i., BIOCEV
 Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
 Ústav zemědělské ekonomiky a informací
 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
 Uzeniny Příbram, a.s.
 Veletrhy Brno, a.s.
 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
 Vím, co jím a piju o.p.s.
 VUC Praha, a.s.
 Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, veřejná vysoká škola
 Výzkumný ústav 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 ČTPP (stav k 31. 12. 2024)



10. Členové řídicího výboru ČTPP (stav k 31. 12. 2024)

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
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 Krajčková	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.

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice

telefon: +420 296 411 187

Lenka Vondrušková

e-mail: vondruskova@foodnet.czweb: 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

PŘÍLOHY



Kalendář akcí za rok 2024

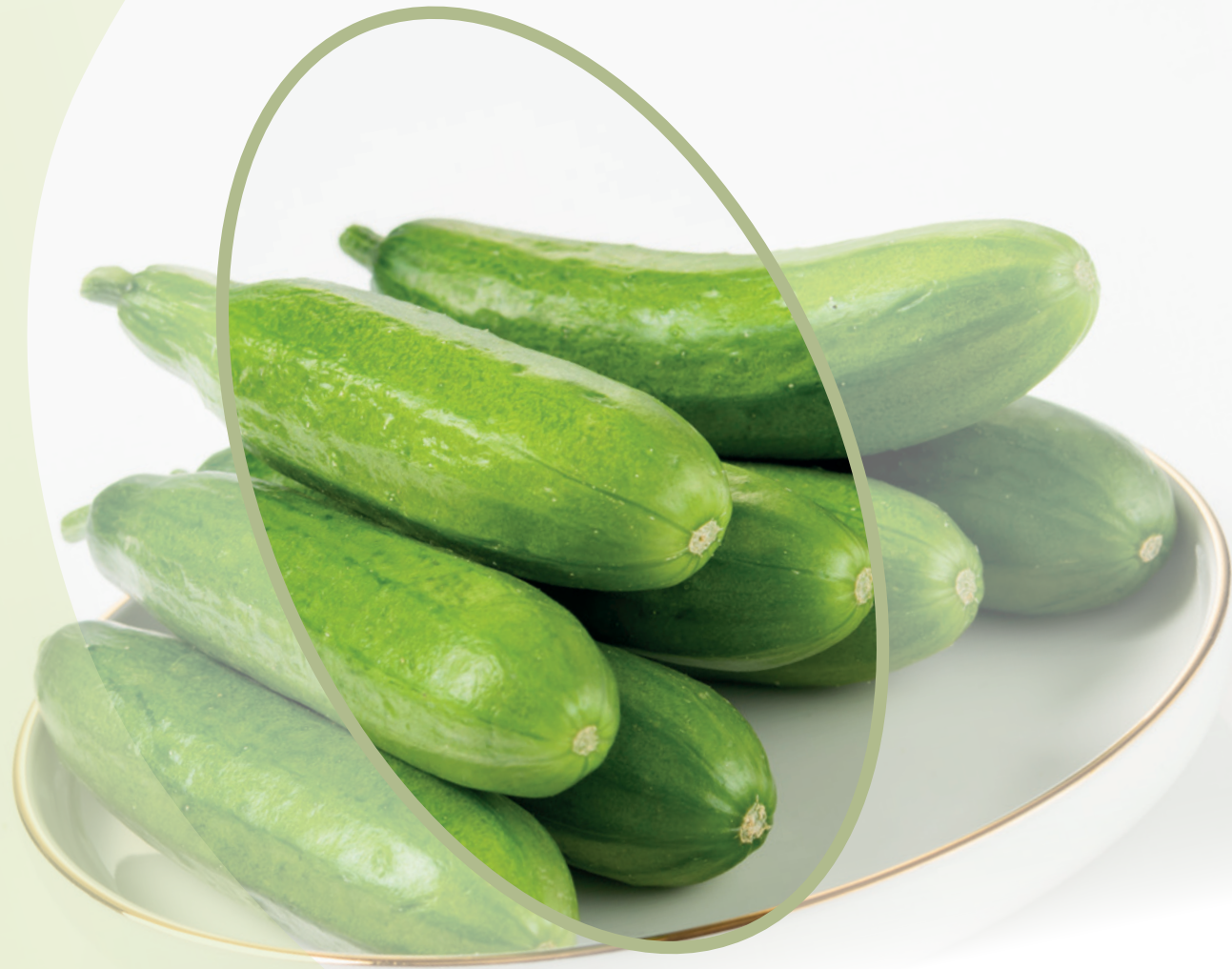
Konference a agrosalony

Výroční konference České technologické platformy pro potraviny	16. dubna
Klíčové trendy a legislativa v potravinářství 2024: Co musíte vědět	14. května
Odborná výroční konference české technologické platformy pro potraviny	19. listopadu
Udržitelná výživa: Tradiční nebo alternativní přístupy?!	3. prosince

CZECH FOOD EXPO 2024	9. 5. 2024 – 12. 5. 2024
ZEMĚ ŽIVITELKA 2024	22. 8. 2024 – 27. 8. 2024
DOŽÍNKY NA LETNÉ 2024	7. 9. 2024
Den zdraví se STOBem 2024	19. 10. 2024

Odborné kurzy pořádané Centrem zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny

Systém kritických bodů (HACCP)	13. března
Interní auditor systémů bezpečnosti potravin	4. června
Potravinářská legislativa	2. října
Interní audity v potravinářství	16. října
Řízení alergenů při distribuci a prodeji nebalených potravin	12. listopadu
Praktické využití AI v potravinářství	21. listopadu





24



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