



OBSAH

Výroční zprávy



1. Úvod 5	2. Souhrnná informace o vývoji ČTPP za období od jejího ustavení 6	3. Plnění plánu činnosti ČTPP na rok 2016 10 3.1. Vnitřní činnost 3.2. Priority 3.3. Zahraniční spolupráce 3.4. Odborná činnost 3.5. Komunikace	4. Projekty 12
5. Rozpočet ČTPP pro rok 2016 a výhled na rok 2017 28	6. Zhodnocení ekonomických aspektů činnosti ČTPP z pohledu průmyslových výrobců a její dopady na konkurenceschopnost českého potravinářského průmyslu 29		7. Poradenské centrum projektů 38
8. Organizační struktura a orgány ČTPP 39			9. Sekretariát 46

20
16



SEZNAM ZKRATEK

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



ÚVOD

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

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

hují výzkumné programy a implementují jejich výsledky do praxe.

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

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

ru. Vytvoření této celoevropské struktury si daly za cíl potravinářské federace jednotlivých zemí, za Českou republiku Potravinářská komora ČR (PK ČR).

Celkovým cílem je dosáhnout spolupráce odborníků, společností, včetně malých a středních podniků (MSP), a organizací ve členských zemích, asociovaných zemích a kandidátských zemích takové podoby evropského výzkumného prostoru, který zajistí zvýšené užití výsledků vědy a výzkumu, podpoří konkurenceschopnost a dodá hmatatelné výsledky evropským obyvatelům. Takovým způsobem je možno zajistit, že Evropa bude jak světovým leaderem v inovacích podél celého potravinového řetězce, tak i regionem, který nabízí vynikající profesní příležitosti, zejména mladým lidem.

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

SOUHRNNÁ INFORMACE O VÝVOJI ČTPP ZA OBDOBÍ OD JEJÍHO USTAVENÍ

Jako odezva evropského vývoje v oblasti výroby potravin a s ní spojeného výzkumu, vývoje a inovací byla 20. března 2006, na základě iniciativy Potravinářské komory ČR, ustavena za účasti více než 90 zástupců státní správy, vědy, výzkumu, prvovýroby, zpracování, distribuce i obchodu potravinářskými výrobky a dalších podnikatelských subjektů aktivních v oblasti agro-potravinářského sektoru Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP). Na tomto zasedání byla 79 účastníků podepsána deklarace o založení ČTPP, PK ČR byla schválena jakožto koordinátor platformy a byl ustaven řídicí a dohlížecí výbor ČTPP. Na druhém zasedání v témže roce byl představen akční plán včetně priorit a jejich odpovědných řešitelů a dále byli zvoleni členové řídicího a dohlížecího výboru. Po rozsáhlé diskuzi byly přijaty stanovy ČTPP a schváleny prioritní směry ČTPP, kterými jsou:

- POTRAVINY A ZDRAVÍ
- POTRAVINY A SPOTŘEBITEL
- VÝROBA A KVALITA POTRAVIN
- BEZPEČNOST POTRAVIN
- KOMUNIKACE, ŠKOLENÍ, TRANSFER TECHNOLOGIÍ

V rámci řešení odborných témat bylo navrženo zahrnout podpory TP i do operačních pro-

gramů v gesci Ministerstva průmyslu a obchodu ČR (MPO) a Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy ČR (MŠMT) a dále byla navržena nová témata a nová struktura pro český národní a resortní plán výzkumu. Dále byly ustaveny dvě pracovní skupiny: Alkohol a společnost a Zdravý životní styl. V závěru bylo konstatováno, že ČTPP začíná být vnímána vládními institucemi jako reprezentant českého potravinářství.

Třetí plenární zasedání se uskutečnilo v roce 2007 a byly na něm zhodnoceny výsledky předchozího roku. Prezentace výsledků priorit byly provedeny jejich vedoucími a prezentace výsledků ETP FOOD FOR LIFE administrátorem Dr. Danielem Rossim. V rámci Programu rozvoje venkova (PRV) Ministerstva zemědělství ČR (MZe) bylo vyjednáno zařazení podopatření I.1.3.2 určeného pro podporu inovativních projektů založených na spolupráci výrobního subjektu, a to i ze sektoru velkých podniků, a subjektu z oblasti vědy a výzkumu. ČTPP má současně zastoupení v hodnotitelské komisi tohoto podopatření. Ve spolupráci MZe a ČTPP byl připraven v rámci národních dotací program 10.E. pro podporu technologických platform v působnosti rezortu MZe. V Operačním programu Podnikání a inovace (OPPI) v gesci MPO navrhla ČTPP prostřednictvím agentury CzechInvest hodnotitele potravinářských projektů pro zajištění jejich

fundovaného hodnocení a současně má i zástupce v hodnotitelských komisích projektů.

Čtvrté plenární zasedání proběhlo počátkem roku 2008 za účasti ministra zemědělství Mgr. Petra Gandaloviče a prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc. Kromě hodnocení činnosti ČTPP v oblasti jednotlivých priorit řešilo toto zasedání především otázku podpor pro potravinářský průmysl a zvyšování jeho konkurenceschopnosti a financování aktivit ČTPP. ČTPP nabídla podporu realizace inovativních projektů na podnikové úrovni a v rámci zasedání byly prezentovány dva realizované inovativní projekty na úrovni malých a středních podniků.

Páté zasedání na podzim téhož roku řešilo úpravy stanov ČTPP spojené se zahájením čerpání dotace v rámci dotačního programu 10.E. S ohledem na Předsednictví ČR Evropské unii byly spolu s MZe projednány jednotlivé aktivity a způsoby zapojení ČTPP do jejich realizace.

V mezidobí obou plenárních zasedání se rovněž uskutečnilo zasedání dohlížecího výboru ČTPP, nově přejmenovaného na poradní skupinu, pod vedením ministra Mgr. Petra Gandaloviče. Za plné účasti členů byly diskutovány otázky podpory potravinářství, potravinářského výzkumu a zavádění jeho výsledků do praxe.



V tomto roce byl rovněž ustaven vědecký výbor ČTPP a to tak, že výkonná rada PK ČR potvrdila členy výboru pro vědu a výzkum ustaveného v rámci PK ČR, který tak vykonává současně roli vědeckého výboru ČTPP. Výbor je veden Ing. Janem Drbohlavem, CSc., ředitelem Výzkumného ústavu mlékařského. Rovněž byla zřízena funkce vědeckého tajemníka ČTPP.

Šesté plenární zasedání v roce 2009 zvolilo v souladu se stanovami nový řídicí výbor ČTPP a schválilo návrh rozpočtu pro daný rok. Díky čerpání dotačního podprogramu 10.E.a. může ČTPP realizovat řadu nových aktivit a podpořit odborné akce svých členů, kde dochází současně k její propagaci mezi odbornou i laickou veřejností. ČTPP získala plnou podporu nejen MZe, které zde zastupovali náměstek Ing. Jiří Urban, vrchní ředitel Úřadu pro potraviny Ing. František Sládek, CSc. nebo ředitel odboru výzkumu Ing. František Chaloupka, ale i Zemědělského výboru Parlamentu ČR zastoupeného předsedou Ing. Jiřím Papežem a PK ČR, kterou reprezentoval prezident Ing. Miroslav Toman, CSc.

Sedmé plenární zasedání se konalo v roce 2010, za přítomnosti prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc., hlavního hygienika MUDr. Michaela Víta, Ph.D. a hostů z poradní skupiny. Kromě běžných dokumentů schválilo konsensu-

ální návrh výživových doporučení jako společný materiál ČTPP a Ministerstva zdravotnictví ČR (MZ) a podrobně se zabývalo odbornou činností pracovních skupin.

Osmé plenární zasedání konané v roce 2011 za účasti náměstka ministra zemědělství Ing. Martina Hlaváčka a vrchního ředitele Úřadu pro potraviny MVDr. Pavla Bohatce se kromě formálních úkonů, jako jsou schválení zprávy o činnosti a rozpočtu nebo plánu práce a prezentace výsledků pracovních skupin, zabývalo rovněž možným rozšířením priorit platformy o Udržitelnou výrobu potravin. Protože členové platformy neměli proti tomu námitek, bude téma nově zařazeno mezi priority.

Deváté plenární zasedání v roce 2012 proběhlo za účasti prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc., náměstka ministra zemědělství Ing. Martina Hlaváčka a ředitele Úřadu pro potraviny MVDr. Pavla Bohatce. Schválilo zprávu o činnosti a výsledky hospodaření za rok 2011, plán činnosti, priority a rozpočet na rok 2012. Následně proběhly prezentace výsledků jednotlivých pracovních skupin a diskuze k nim.

Desáté plenární zasedání ČTPP v roce 2013 se konalo za účasti prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc. a vrchní ředitelky Sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny MZe MUDr.

Viery Šedivé. Byla schválena zpráva o činnosti ČTPP a výsledky jejího hospodaření za rok 2012, plán činnosti, priority a rozpočet na rok 2013. Následovaly prezentace výsledků jednotlivých pracovních skupin a diskuze k nim.

Jedenácté plenární zasedání ČTPP v roce 2014 se uskutečnilo za přítomnosti prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc. a vrchní ředitelky Sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny MZe MUDr. Viery Šedivé. Kromě schválení zprávy o činnosti ČTPP a rozpočtu nebo plánu práce na následující období proběhly také prezentace výsledků aktivit a pracovních skupin ČTPP.

Dvanácté plenární zasedání ČTPP v roce 2015 se uskutečnilo za přítomnosti prezidenta PK ČR Ing. Miroslava Tomana, CSc. a vrchní ředitelky Sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny MZe MUDr. Viery Šedivé. Byly schváleny zprávy o činnosti ČTPP a rozpočet a plán práce na následující období. Plenární zasedání prodloužilo mandát stávajícího řídicího výboru o jeden rok. V závěru proběhly prezentace výsledků aktivit a pracovních skupin ČTPP.

Třinácté plenární zasedání ČTPP v roce 2016 se uskutečnilo za přítomnosti viceprezidenta PK ČR Ing. Hynka Strnada a náměstkyně ministra

pověřené řízením Sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny MZe MUDr. Viery Šedivé. Byly schváleny zprávy o činnosti ČTPP a rozpočet a plán práce na následující období. Plenární zasedání zvolilo nový řídicí výbor s dvouletým mandátem. V závěru proběhly prezentace výsledků aktivit a pracovních skupin ČTPP.

Zástupci ČTPP se pravidelně zúčastňují zasedání národních technologických platforem (NTP), které se konají většinou čtyřikrát ročně a kromě společných zasedání probíhají i další zahraniční akce a setkání, většinou u příležitosti seminářů a kongresů FOODDRINKEUROPE v Bruselu.

V oblasti publikační činnosti byly přeloženy a vydány dokumenty ETP: „Vize“, „Strategická výzkumná agenda“, „Implementační plán“ a rovněž tak základní dokumenty ČTPP v české i anglické verzi. ČTPP provozuje nové webové stránky www.ctpp.cz jako samostatný portál a spolupracuje s časopisem Svět potravin. ČTPP se díky zmiňovanému dotačnímu podprogramu 10.E.a. zapojila do podpory projektů souvisejících

s aktivitami jednotlivých priorit, a to zpracováním materiálů pro odbornou i laickou veřejnost (Obiloviny v lidské výživě, Potraviny a spotřebitel, Bezpečnost potravin), k podpoře prevence obezity mezi školní mládeží v rámci projektu „Hravě žij zdravě“ (Zdravý životní styl), spuštění systému cechovních norem kvality (Kvalita potravin), nové soutěže pro potravinářské podniky v oblasti inovací aj. Seznam publikací za aktuální období je přílohou této výroční zprávy.

K zajištění kvalifikovaného řízení činnosti ČTPP je kromě pracovníků sekretariátu PK ČR rovněž obsazena funkce vědeckého tajemníka platformy spolupracujícího s vědeckým výborem platformy. Formou smluv je zajišťována externí spolupráce tajemníků pracovních skupin, vědeckých konzultantů a autorů.

Po celé hodnocené období funguje ČTPP v rámci PK ČR jakožto její iniciativa a PK ČR je současně na základě stanov platformy jejím koordinátorem prostřednictvím výkonné rady a představenstva odpovědným i za administrativu a financování.



PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2016

3. 1 VNITŘNÍ ČINNOST

- 1) Dne 2. 6. 2016 proběhla třináctá výroční konference ČTPP v Kaiserštejnském paláci za účasti členů a hostů, pod vedením předsedy řídicího výboru Ing. Pavla Kozla. V úvodu zasedání vystoupil viceprezident Potravinářské komory ČR Ing. Hynek Strnad, který se věnoval perspektivám českého potravinářství. Dále vystoupila náměstkyně ministra zemědělství pověřená řízením Sekce potravinářských výrob – Úřadu pro potraviny MZe MUDr. Viera Šedivá. Výroční konference schválila zprávu o činnosti ČTPP, výsledky hospodaření za rok 2015 a přijala plán činnosti a rozpočet pro rok 2016. V rámci programu dále probíhala prezentace výsledků a plánů činnosti pracovních skupin. Součástí výroční konference byla volba nového řídicího výboru Z nominovaných 18 kandidátů bylo zvoleno 15 členů nového řídicího výboru.
- 2) Proběhlo pět řádných zasedání řídicího výboru, a to ve dnech 4. 2., 27. 4., 22. 6., 23. 8. a 7. 12. 2016. Řídicí výbor pracoval ve složení zvoleném na plenárním zasedání v roce 2013 do voleb konaných v rámci výroční konference. Obsah jednání jednotlivých zasedání výboru je uveden v zápisech.
- 3) Vědecký výbor se sešel třikrát, obsah jednání je uveden v zápisech ze zasedání výboru.

Hlavními tématy roku 2016 bylo hodnocení výzkumných organizací a diskuze k metodice hodnocení, podpora aplikovaného výzkumu, fungování programu KUS a diskuze k novému programu Země. a další.

- 4) Poradní skupina se v roce 2016 nesešla a namísto toho se konalo informativní setkání s ministrem zemědělství Marianem Jurečkou a jeho spolupracovníky a vedením Zemědělského výboru PSP za účasti prezidenta PK ČR Miroslava Tomana a místopředsedy ŘV ČTPP Miroslava Koberny, kde byly podány informace o činnosti platformy za uplynulé období, dosažených výsledcích a byly rovněž zodpovězeny položené otázky.
- 5) Činnost sekretariátu zajišťovala, v souladu se stanovami ČTPP, Potravinářská komora ČR, kde byly v rámci pracovních smluv pracovníků vyčleněny částečné úvazky pro realizaci aktivit platformy. Na organizačním zajištění se podíleli koordinátor platformy a odborní pracovníci zodpovědní za komunikaci, organizaci akcí, administraci a zajišťování chodu pracovních skupin (tajemníci), dále pak vědecký tajemník, odborní poradci a další externí experti smluvně zajišťovaní na realizaci jednotlivých činností nepokrytých interními pracovníky.

3.2 PRIORITY

V hodnoceném roce pokračovala hlavní odborná činnost v rámci jednotlivých priorit uvedených v kapitole 2 na úrovni pracovních skupin. Ke konci roku 2016 pracovalo celkem 10 funkčních pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako vědecký výbor.

1) Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

Pracovní skupina Alkohol zodpovědně (původně Alkohol a společnost) se dlouhodobě věnuje vztahu mezi zodpovědnou konzumací alkoholu a lidským zdravím. Jejími členy jsou zástupci odborné veřejnosti z řad lékařů i zástupci jednotlivých výrobních podniků. Od roku 2015 je předsedkyní Mgr. Drahomíra Mandíková a pod jejím vedením proběhlo pět setkání členů pracovní skupiny.

Náplní pracovní skupiny „Alkohol zodpovědně“ byla v roce 2016 práce na 2. etapě projektu „Projekt prevence k omezení škodlivé konzumace alkoholu“. Hlavním cílem projektu bylo uspořádat preventivní, osvětovou kampaň a tím posílit primární prevenci rizikového chování české populace. Mezi základní cíle patřilo zvýšení informovanosti veřejnosti o zdravotních rizicích spojených s nadměrnou konzumací alkoholických nápojů



a propagováním zodpovědného přístupu k jejich konzumaci, posilování a podpora povědomí o škodlivé konzumaci užívání alkoholických nápojů u rizikových skupin osob (mladistvých, těhotných a řidičů) a vytvoření přirozeného tlaku k široké veřejnosti s tím, že prodej a konzumace alkoholu není jen protizákonná ve vztahu k osobám mladším 18 let, ale i neslušná a protispolečenská ke všem těmto rizikovým skupinám.

Dalším cílem bylo podpořit celospolečenskou diskusi k tématu konzumace alkoholu v ČR. Podařilo se centralizovat stávající projekty výrobců alkoholických nápojů do jedné velké kampaně s názvem Alkohol zodpovědně při současném zapojení a podpory vládních a nevládních organizací. Dále byla připravena metodika pro další cílové skupiny z řad rodičů a rodinných příslušníků a pedagogických pracovníků dětí školního věku s cílem zvýšení informovanosti o zdravotních a behaviorálních rizicích konzumace alkoholu mladistvými osobami.

Pro dosažení cílů projektu bylo užito kombinace mediální kampaně (byly vydány tiskové zprávy a uspořádána tisková konference) a tematicky zaměřené akce, kterými jsme oslovovali cílové skupiny.

Dne 17. 5. 2016 byla uspořádána tisková konference za účasti 12 zástupců médií (ČTK, Lidové noviny, Právo, ČRo – Radiožurnál, BarLife, Týdeník školství, Prosperita, Everyday magazín, Retail News, Víť, co jím, Pro města a obce, Potravinářský obzor).

Celkem bylo zveřejněno 82 článků a mediální kampaní bylo osloveno 23 839 093 čtenářů. Informační kampaní v médiích jsme chtěli oslovit 9,3 mil. obyvatel. Cíl byl splněn.

K projektu byly spuštěny webové stránky projektu www.alkoholzodpovedne.cz.





2) Výbor pro zdravotní a sociální politiku

Od roku 2007 fungovala „Pracovní skupina pro zdravý životní styl“ při ČTPP, jejímiž členy jsou představitelé výrobních společností a několika sektorových svazů. V roce 2015 byla tato pracovní skupina zahrnuta pod Výbor pro zdravotní a sociální politiku PK ČR a jeho předsedou se stal doc. Ing. Jiří Brát, CSc. Hlavní prioritou výboru je podpora zdravého životního stylu, tj. především správných stravovacích návyků a zvýšení pohybové aktivity, různých skupin populace a tím i prevence nadváhy, obezity a s nimi spojených onemocnění. Předsedou výboru byla vypracována studie „Analýza obsahu transmastných kyselin ve výrobcích používajících ztužené tuky, jejich značení a možnosti informovaného výběru z pohledu spotřebitele“. Problematika transmastných kyselin a jejich výskyt v potravinách byla diskutována na odborných konferencích (Společnost pro výživu 6. 4. 2016, Konference odborné skupiny pro tuky detergenty a kosmetickou chemii 13. 5. 2016, Obezitologická konference 13. 10. 2016). Byly zahájeny disku-

se s výrobci, kteří používají částečně ztužené tuky ve výrobcích, s cílem šíření osvěty spolu s výzvou k reformulacím výrobků. Byl vytvořen ideový záměr na edukační spot k problematice transmastných kyselin pro Českou televizi, projekt však nebyl přijat Radou pro televizní vysílání, která dala přednost jinému tématu. Byly vydány letáky pro odbornou a laickou veřejnost „Význam křemíku ve stravě“ a „Podpora palmového oleje z udržitelných zdrojů“. Problematika palmového oleje byla aktivně vysvětlována na odborných a tiskových konferencích a komunikována i směrem ke spotřebiteli prostřednictvím medií (tiskové konference, rozhovory pro tisk, televizní a rozhlasové stanice, internet). V průběhu roku se podařilo zvrátit negativní postoje k palmovému oleji z pohledu jeho výživové hodnoty. Řada aktivistů, kteří vyzývali k bojkotu palmového oleje v potravinách, dospěla k závěru, že palmový olej



po výživové stránce není horší než některé jiné tuky s převahou nasycených mastných kyselin. Jejich argumentace se následně více soustředila na ekologické aspekty pěstování palmy olejné. Mezi nejvýznamnější aktivity komory patří projekt „Hravě žij zdravě“, který je určen žákům základních škol. Tento projekt byl prezentován na konferenci organizované Společností pro výživu „Školní stravování“ konané ve dnech 24. – 26. 5. 2016 v Pardubicích a na seminář „Chut' života, regionální potraviny ve školách“, seminář v rámci programu TOL – Taste of Life, Lifelong Learning Programme, 18. a 28. 4. 2016 v Praze. Nadále pokračovala podpora boje proti obezitě, kdy byl finančně podpořen projekt v rámci studie sedmiletých dětí jako součást evropského projektu Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) pod patronací WHO.



3) Pracovní skupina Platforma pro reformulace potravin

Dne 8. září 2016 byla při PK ČR a ČTPP ustavena Platforma pro reformulace (dále jen „PPR“). Ke konci listopadu proběhlo také její další zasedání. PPR je jeden z pracovních orgánů PK ČR. Spolupracuje s ostatními výbory podle potřeby (např. výbor pro zdraví a sociální politiku nebo legislativní výbor) a s vedením PK ČR.

Účelem PPR je vytvoření odborného fóra pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi, v rámci které mohou členové PPR

- nastavit a komunikovat konkrétní závazky v oblasti reformulací a podpory zdravé výživy do r. 2020,
- monitorovat a reportovat dosažené výsledky a sdílet zkušenosti s dalšími výrobci,
- ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy vzdělávat veřejnost.

PPR se bude primárně zabývat tematikou změny složení potravin a nabídky možnosti výběru pro





spotřebitele. Sekundárně (ve spolupráci a v koordinaci s výborem pro zdravotní a sociální politiku a legislativním výborem) podporou aktivit vedoucích k vytváření zdravých stravovacích návyků a zvyšování fyzické aktivity spotřebitelů. V závěru roku měla PPR připravené podklady k vydání první publikace k citlivě vnímaným živinám, a to k cukrům a sladidlům. V plánu jsou také publikace k soli, tukům a energii z potravin.

4) Pracovní skupina pro mléko

V rámci pracovní skupiny byla v zorganizována v listopadu a prosinci 2016 společností LAKTEA, o.p.s., s příspěvím České technologické platformy pro potraviny, soutěž pro základní školy v celé ČR na téma Nejlepší projektový den Mléko a my.

K hlavním cílům akce patřilo mimo jiné otevřít téma pravidelné konzumace mléka a mléčných výrobků v rámci vyvážené a pestré stravy školáka.

V průběhu projektového dne měly soutěžící týmy pokrýt některá z navrhovaných témat dle vlastního výběru:

- Mléko ve výživě člověka – historie, vývoj, současnost
- Zpracování mléka – kde, jak a proč se upravuje
- Mléčné výrobky – druhy, trendy, novinky, ochutnávky, výrobky vhodné pro školáka
- Mléko a zdraví – nutriční obsah, probiotika, vápník, tuk, porce za den, ale také intolerance, alergie
- Mléčné recepty a příprava jednoduchých pokrmů z mléka a mléčných výrobků
- Návštěva mléčné farmy, nácvik dojení, výroba čerstvého sýra atd.

Hlavním záměrem akce byla potřeba dosáhnout u žáků a studentů pochopení, proč jsou mléčné výrobky ve výživě člověka důležité, proč je konzum-



mujeme, jak často se mají objevovat v jídelníčku zdravého jedince.

Pro uvedené oblasti byly zpracovány a připraveny zdrojové články na www.laktea.cz, kde mohli jak vyučující, tak sami žáci čerpat přesné informace pro přípravu projektových dní.

Šířka záběru projektových dní byla velká – od exkurzí na mléčné farmy a nácvik dojení, přes vlastní výrobu čerstvých sýrů, jogurtů nebo másla po ochutnávky a výrobu pokrmů z mléka a mléčných výrobků.

Hlavní cíl – podpora pravidelné konzumace mléčných výrobků byl naplněn. V době matoucích informací z internetového prostředí jsme měli díky akci možnost upoutat pozornost vyučujících i žáků k problematice mléka a mléčných výrobků. Školy vítají zajímavé projekty, kterých se mohou účastnit, zvláště když jako motivátor slouží atraktivní odměna. V roce 2017 plánujeme na akci volně navázat a s tématem pravidelné konzumace mléka a mléčných výrobků pokračovat.

5) Pracovní skupina Potraviny a spotřebitel

Pracovní skupina Potraviny a spotřebitel (vedená Ing. Dupalem, Sdružení českých spotřebitelů (SČS) působila v uplynulém roce v duchu přijatého plánu aktivit na rok 2016 ([\[zakvalitou.cz/o-nas/o-pracovni-skupine-ctpp.php\]\(http://zakvalitou.cz/o-nas/o-pracovni-skupine-ctpp.php\)\). Pod záštitou PS vydal SČS a PK v roce 2016 několik publikací v edici „Jak poznáme kvalitu?“](http://spotřebitel-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Nové tituly:

- Obiloviny a luštěniny (Sluková a kol.)
- Nealkoholické nápoje (Čížková)
- Čaje (Brzoňová)

Přepracování:

- Sýry a tvarohy (Kopáček a kol.)
- Masné výrobky (Katina)

Mimo rozpočet ČTPP (samofinancování SČS):

- Vyvážená strava a výživa - Turek, Šíma

Distribuce publikací byla zajišťována PK a MZe (např. Země Živitelka), zejména ale prostřednictvím SČS (semináře, při poradenské činnosti v kontaktu se spotřebiteli, kontaktní místa SČS apod.). Při přímém kontaktu se spotřebiteli se publikace poskytují zdarma, což je naplňováním zviditelňování ČTPP na základě smluvního vztahu PK a SČS. V menší míře byly publikace odprodány (svazy výrobců, obchod, apod.).

Pracovní skupina byla odborným garantem Potravinařského úterka na Novotného Lávce, který byl věnován kvalitě nealko nápojů (11/2016). SČS zde prezentovalo svoji komunikaci vůči spo-

třebitelům a funkci a úlohu ČTPP. SČS zajišťovalo také několik dalších seminářů a besed v Praze a zejména v regionech (knihovny, kluby důchodců, senior poty a další místa).

Elektronické informace jsou šířeny prostřednictvím domény www.spotřebitelzakvalitou.cz. Tyto stránky slouží jako prezentační a popularizační stránky pracovní skupiny, potažmo celé ČTPP. Na webových stránkách je umístěno logo ČTPP, je zajištěn odkaz (proklikem) na stránky ČTPP. Na stránkách bylo v r. 2016 byla výrazně posíleno téma mýtů a fám šířených o potravinách (např. palmový olej, odkyselení organismu, citrusy a rakovina). Pozornost byla věnována také novelám legislativy ve vztahu k potravinám (zákon o potravinách a tabákových výrobcích, vinařský zákon ad.).

Pod záštitou PS byly svolány dvě tiskové konference k tématu kvality potravin. Informace k tomu opět na webu www.spotřebitelzakvalitou.cz.

6) Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě“ pokračovala v aktivitách navazujících na rok 2015. Pracovní skupina má v současné době 20 členů. V roce 2016 vydala publikaci „Obiloviny v lidské výživě – moderní trendy v mlýnské a pekárenské výrobě“. Jednotlivé kapitoly jsou věnovány např.

moderním trendům pěstování různých obilovin, vlivu klimatických změn na zemědělskou produkci s důrazem na obilniny, použití a výživový význam tmavé žitné mouky, celozrnné a speciální pekařské výrobky. Řada členů pracovní skupiny prezentovala aktivity pracovní skupiny na celé řadě seminářů a konferencí:

1. XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 23. – 25. 5. 2016, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem
2. Konference „Školní stravování“, 24. – 26. 5. 2016, Pardubice
3. 12th International Conference – Polysaccharides – Glycoscience (19. – 21. 10. 2016, Praha).
4. Qualima 2016, 25. – 26. 10 - 2016, Pardubice
5. Seminář věnovaný membránovým technologiím (13. 10. 2016, Stráž pod Ralskem)
6. Tisková konference 8. 11. 2016 „Obiloviny v lidské výživě – je lepek skutečnou hrozbou?, Moderní trendy v mlýnské a pekárenské technologii
7. Seminář „Jakost obilovin, 9. 11. 2016, Kroměříž
8. Setkání pekařů 24. 11. 2016 v Lounech

Dalšími aktivitami jsou dvě publikace v odborném časopise „Potravinařská revue“ – „Nové perspektivy v mlýnské technologii“ a „Není nutné žít v askezi, stačí umírněnost“. Společně se Sdružením českých spotřebitelů (pracovní skupiny „Potraviny a spotřebitel“ byla vydána

"Porovnání obsahu NaCl u masných výrobků v České republice a Německé spolkové republice"

Type of meat product	No. of samples	Na content (mg Na 100 g ⁻¹)				NaCl content		P value	No. samples for which Na>Cl
		mean	SD	Max	Min	Na based	Cl based		
						(mean±SD) (%)	(mean±SD) (%)		
CZ									
A	21	827.7	127.3	1003.0	558.0	2.07±0.32	2.08±0.29	NS	5
B	24	857.2	132.1	1054.0	601.4	2.14±0.33	2.19±0.22	NS	6
C	21	933.4	115.4	1218.0	734.0	2.33±0.29	2.31±0.22	NS	14
D	21	980.9	124.9	1218.1	687.4	2.45±0.31	2.46±0.21	NS	11
E	21	975.8	181.3	1308.0	605.6	2.44±0.45	2.44±0.37	NS	10
DE									
A	5	936.5	60.1	1025.0	865.9	2.34±0.15	2.27±0.12	NS	3
B	5	810.7	169.8	1137.0	650.2	2.03±0.42	2.11±0.28	NS	1
C	5	881.3	69.0	960.2	789.1	2.20±0.17	2.29±0.21	NS	1
D	5	1054.6	139.2	1302.0	942.2	2.64±0.35	2.51±0.35	NS	5
E	5	781.7	132.4	1044.0	692.3	1.95±0.33	1.95±0.28	NS	3

publikace: Jak poznáte kvalitu? „OBILOVINY A LUŠTĚNINY“, část „obiloviny“. Všechny příspěvky jsou k dispozici u jednotlivých členů pracovní skupiny.

7) Pracovní skupina pro maso

Hlavní aktivity skupiny vycházely z programu na r. 2016, týkající se sledování obsahu jedlé soli v masných výrobcích v ČR s úsilím na snížení hladiny soli, resp. sodíku.

- 1) Vyhodnocení výsledků analýz masných výrobků ČR a jejich porovnání s výsledky obdobných produktů z Německa (Thüringen, Sachsen):

V českých masných výrobcích se obsah sodíku pohyboval průměrně (podle výrobců) od 558,0 do 1308,0 mg Na 100 g⁻¹ (Tabulka). Použitím přepočítávacího koeficientu 2.5 podle Nařízení č. 1169/2011 odpovídají zjištěné hodnoty podílu jedlé soli v masných výrobcích 1,40 – 3,27 %. Ve vzorcích německých tepelně



opracovaných masných výrobků byla zjištěna průměrná hladina sodíku mezi 650,2 a 1302,0 mg Na 100 g⁻¹, tj. 1,63 – 3,26 % NaCl. Ve 46 vzorcích českých masných výrobků (42,6 %) byl vyšší obsah soli zjištěný na základě obsahu sodíku v porovnání k metodě výpočtu podle obsahu chloridů. V případě německých výrobků to bylo výrobků 13 (52 %).

Z tabulky je zřejmý vysoký rozptyl hodnot obsahu sodíku (soli) mezi skupinami a i výrobci masných výrobků, který v případě českých produktů dosáhl více než 1,8 % NaCl, u německých produktů potom přes 1,6 %.

Rozdíly v obsahu sodíku mezi jednotlivými výrobci (CZ), jejichž produkty byly předmětem analýz v této studii, však byly v některých případech značné. Např. u výrobku B kolísaly průměrné hodnoty mezi 620,0 mg.100 g⁻¹ a 997,5 mg.100 g⁻¹ v případě produktu E to bylo od 737,1 mg.100 g⁻¹ po 1257,7 mg.100 g⁻¹. Tomu odpovídal rozptyl v podílu soli (produkt B 1,55 – 2,49; produkt E 1,84 – 3,14).

- 2) Odběry vzorků masa v různých fázích výrobního procesu výroby šunek a finálních výrobků s následným vyšetřením na obsah sodíku (NaCl). Cílem těchto analýz je určit technologické možnosti omezení přídavku soli do masa pro výrobu šunek tak, aby nebyly ohrožené senzorické vlastnosti finálních výrobků. Za tím účelem došlo

v roce 2016 k vyšetření celkem 5 šarží dušených šunek nejvyšší jakosti včetně fázových vzorků (syrové maso, maso po nástřiku lákem, maso po masírování před tepelnou úpravou). Dále byly na přelomu období 2016/2017 odebrány a vyšetřeny vzorky masa i finálních výrobků u dvou šarží dušené šunky nejvyšší jakosti připravené cíleně s nižším podílem soli (< 2,0 %). Pro porovnání s obsahem soli v šunkách bylo analyzováno celkem 8 vzorků výrobku tlačenka na obsah soli. Vyhodnocení výsledků proběhne počátkem roku 2017, kdy bude sepsána i publikace do odborného časopisu.

8) Pracovní skupina pro biopotraviny

Další skupinou je pracovní skupina pro biopotraviny v rámci Sekce biopotraviny PK ČR. Jejím cílem jsou zejména objektivní hodnocení a vědecky podložená komunikace s veřejností na téma biopotraviny a jejich přínosy. Skupina v roce 2016 nepracovala. Další činnost je odvislá od pokračování činnosti sekce PK ČR, která v současnosti rovněž nepracuje.

9) Pracovní skupina pro bezpečnost potravin

Pracovní skupina Bezpečnost potravin vedená Ing. Jitkou Götzovou se věnovala problematice antibiotik a pesticidů v potravinovém řetězci. V roce 2016 byl publikován leták „Jsou zvířata

krmena antibiotiky?“. Byla dokončena a vydána publikace „Nutričně významné látky v potravinách“.

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

Pracovní skupina se zabývala zejména problematikou kvality a využití standardů. Hlavním tématem byla práce na systému českých cechovních norem kvality pro hodnocení výrobků a spolupráce s hodnotící komisí.

Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů a subjektů, v nichž se sdružují, na dlouhodobé připomínky odborné i spotřebitelské veřejnosti k neexistenci standardů kvality. Po zrušení závaznosti československých státních norem vzniklo faktické legislativní vakuum – tedy i prostor pro nepoctivé výrobce a zejména dovozce nebo prostě jen pro ty, kteří nevydrželi trvalý tlak obchodních řetězců na nesmyslné snižování ceny a začali pomalu měnit složení potravin tak, že nakonec zdevastovali pojem kvality potravin v naší zemi. Systém českých cechovních norem by tedy mohl poskytnout řešení, které by opět pozvedlo kvalitu českých potravin a vrátilo jim jejich historické renomé i u spotřebitelů. Celý systém ČCN vychází z bývalých československých státních norem a současných českých technických norem (ČSN) pro potravinářské výrobky a platných vyhlášek pro jednotlivé komodity.

Česká cechovní norma má být základní normou, která stanoví kvalitativní parametry potravin, pro niž byla zpracována a z níž vyplývají nadstandardní parametry, kterými se daná potravina liší od jiných srovnatelných potravin uváděných na trh. Česká cechovní norma může být zpracována buď pro skupinu potravin vyráběných několika výrobci na území ČR, nebo i pro jednu konkrétní potravinu vyráběnou jedním konkrétním výrobcem, a to bez ohledu na velikost trhu, na který je potravina uváděna. České cechovní normy jsou vytvářeny ve spolupráci výrobců, zájmových nebo profesních sdružení, úřadů státní správy a vědecko-výzkumných institucí. Správcem českých cechovních norem je Potravinářská komora ČR. České cechovní normy jsou veřejně dostupné na těchto oficiálních webových stránkách.

Normy zahrnují základní potravinářské komodity.

Schválené normy byly podány většinou sekcí dané komodity při PK ČR (lahůdky, ochucovadla, mléčné výrobky), profesním svazem (mléčné výrobky, minerální vody, masné výrobky) nebo výrobcem (pekařské výrobky, zpracované ovoce a zelenina, hotové pokrmy, čokoláda a čokoládové bonbony, cukrovinky, vegetariánské pomazánky).

Nejvíce schválených norem pokrývají komodity lahůdkářské výrobky, mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky. Tyto normy zahrnují téměř všechny druhy výrobků v těchto komoditách a na jejich vytvoření se podílely za lahůdkářské výrobky Sekce lahůdek PK ČR, za mléko a mléčné výrobky Sekce pro mléko PK ČR a Českomoravský mlékárenský svaz, za masné výrobky Český svaz zpracovatelů masa a za vejce a výrobky z nich Českomoravská drůbežářská unie, z. s.. Pouze pět schválených norem je v další důležité komoditě pekařských výrobků, kde se na jejich tvorbě podílela společnost MILLBA CZECH a.s. Některé normy byly zpracovány přímo výrobci (např. Carla spol. s r.o., HAMÉ s.r.o. Kunovice, PT servis konzervárna spol. s r.o.).

Přehled výrobců používajících značku „vyrobeno podle České cechovní normy“

Komodita	Výrobce
Mléko a mléčné výrobky	MADETA a.s. Moravia Lacto a.s. Choceňská mlékárna s.r.o.
Maso a masné výrobky	MASO UZENINY PÍSEK a.s. PEJSKAR a spol. s r.o.
Lahůdkářské výrobky	BONECO, .a.s. Procházka a.s.
Vejce a výrobky z nich	ČESKÁ VEJCE, a.s. ZLATÁ VEJCE, a.s. Velkopavlovické drůbežářské závody, a.s. Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o. AG MAIWALD a.s.
Čokoláda a čokoládové bonbony	Carla spol. s r.o.
Zpracované ovoce a zelenina	HAMÉ s.r.o.Kunovice PT servis konzervárna spol. s.r.o.
Pekařské výrobky	PECUD v.o.d. Žandov
Hotové pokrmy	HAMÉ s.r.o.Kunovice

Ke schváleným českým cechovním normám je na seznamu výrobků splňujících podmínky českých cechovních norem 118 potravin (316 včetně balení).

Výrobci, kteří mají již své výrobky na seznamu potravin splňujících podmínky českých cechovních norem jsou uvedeni v přehledné tabulce.



V roce 2016 proběhla dvě slavnostní předání certifikátů a to na mezinárodním potravinářském veletrhu SALIMA v rámci oficiálního zahájení a vyhlášení výsledků soutěže Zlatá SALIMA 2016 (18. 2. 2016) a výstavy Země živitelka v rámci Národních dožíněk (27. 8. 2016).

Jednání hodnotící komise českých cechovních norem se konalo v roce 2016 třikrát (17. 3., 9. 7. a 6. 12. 2016). Členy hodnotící komise jsou zástupci vysokých škol, výzkumného ústavu, státních kontrolních orgánů, Ministerstva zemědělství ČR a Potravinářské komory ČR.

11) Membránové procesy v potravinářství

Pracovní skupina Membránové procesy v potravinářství byla založena na podzim roku 2014. Někteří členové pracovní skupiny jsou členové řešitelského týmu projektu financovaného Ministerstvem zemědělství ČR s názvem „Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi“. Pracovní skupina uspořádala seminář s názvem „Membránové procesy v potravinářství“, který se konal dne 23. 10. 2015 v Membránovém inovačním centru – MemBrain, Pod Vinicí 87, Stráž pod Ralskem. Semináře se zúčastnilo 32 účastníků a členové řešitelského týmu výše uvedeného projektu.

Pozvánka na seminář byla rozeslána členům Potravinářské komory ČR, byla vložena opakovaně do Zpravodaje PK ČR a vyvěšena na webové stránky České technologické platformy pro potraviny, kde byly zřízeny také vlastní stránky projektu (<http://www.ctpp.cz/kusmem-qj1510341/>). Na webové stránce je popsán cíl projektu, dílčí cíle a výsledky projektu. Je možné stáhnout sborník ze semináře v pdf formátu.

Od 1. 4. 2015 je PK ČR spoluřešitelem projektu QJ1510341 „Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi“ (KUSmem). Projekt je řešen v rámci programu „Komplexní udržitelné systémy v zemědělství 2012-2018 s dobou řešení od 1. 4. 2015 do 31. 12. 2018. Odpovědným řešitelem projektu je Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.

Cílem projektu je výzkum a vývoj nových technologií a receptur vybraných potravinářských produktů s využitím membránových procesů, mikrofiltrace, ultrafiltrace, elektrodialýzy, které jsou pro využití v potravinářství nejvhodnější a budou uplatněny především v mlékárenských a pekárenských výrobních podnicích v ČR.

Projekt má 3 dílčí cíle:

1. Dílčí cíl: Stanovit receptury nového pekárenského přípravku a jeho využití pro prodloužení trvanlivosti vybraných druhů pečiva. V tomto cíli bude navržen technologie s využitím membránového procesu mikrofiltrace, případně ultrafiltrace a elektrodialýzy a stanovit recepturu nového pekárenského přípravku a jeho využití pro prodloužení trvanlivosti vybraných druhů pečiva a pro zvýšení jeho nutriční hodnoty.

2. Dílčí cíl: Vyzkoumat a vyvinout nové úpravy technologie elektrodialýzy pro zpracování/úpravu různých typů demineralizované syrovátky z výroby sýrů a tvarohů a dalších mlékařských produktů nebo polotovarů. Zde budou navrženy technologie elektrodialýzy pro zpracování/úpravu různých typů demineralizované syrovátky z výroby sýrů a tvarohů a dalších mlékařských produktů nebo potravinářských polotovarů. Součástí cíle bude i zkoumat a navrhnout využití resp. likvidaci odpadního proudu vodného roztoku solí a navrhnout k tomu určené technologie.

3. Dílčí cíl: Stanovit receptury potravin a nových funkčních potravin na bázi mléka a koncentrátů syrovátkových bílkovin a koncentrátů všech bílkovin mléka s využitím ultrafiltrace. V tomto cíli půjde především o vývoj funkčních potravin s využitím koncentráту syrovátkových bílkovin. Výsledky projektu budou užité vzory, ověřené technologie a řada publikací.

Potravinářská komora ČR má na starosti pořádání každoročního semináře a diseminaci výsledků projektu.

V roce 2016 byl uspořádán druhý seminář a to i ve spolupráci s pracovní skupinou ČTPP Membránové procesy v potravinářství. Seminář s názvem „Membránové procesy v potravinářství“ se konal dne 13. 10. 2016 v Membránovém inovačním centru – MemBrain, Pod Vinicí 87, Stráž pod

Ralskem. Semináře se zúčastnilo 35 účastníků a členové řešitelského týmu výše uvedeného projektu. Pozvánka na seminář byla rozeslána členům Potravinářské komory ČR, byla vložena opakovaně do Zpravodaje PK ČR a vyvěšena na webové stránky České technologické platformy pro potraviny, kde jsou zřízeny také vlastní stránky projektu (<http://www.ctpp.cz/kusmem-qj1510341/>). Na webové stránce je popsán cíl projektu, dílčí cíle a výsledky projektu. Na stránkách je možné stáhnout sborníky ze seminářů uspořádaných jak v roce 2015, tak v roce 2016 v pdf formátu.

3.3 ZAHRANIČNÍ SPOLUPRÁCE

V oblasti zahraniční spolupráce je prioritou spolupráce s ETP FOOD FOR LIFE a národními technologickými platformami (NTP) založenými na jejím základě. V současnosti je v rámci FOODDRINKEUROPE a v rámci evropských i mimoevropských zemí ustaveno celkem 36 platforem. Jejich představitelé se pravidelně scházejí, buď při příležitosti zasedání ETP nebo na samostatných zasedáních a společně aktualizují komplexní přehled aktivit a organizačně-ekonomických opatření – benchmarking sloužící jako vodítko pro ostatní. Zahraniční spolupráci organizuje řídicí výbor ČTPP a odpovídá za ni určený místopředseda řídicího výboru. V následujícím je uveden stručný přehled jednotlivých aktivit:

1) V roce 2016 proběhlo 19. zasedání NTP v Bruselu (20. 4. 2016) a 20. zasedání 28. 11. 2016 ve Vídni v rámci 30. konference EFFoST. Mimo tato dvě zasedání proběhlo dílčí zasedání národních technologických platforem pro potraviny 5. 7. 2016 ve Vídni v rámci jednání projektu Trafoon, FOOD-STA a Iseki konference. Kromě přípravy nového 8. rámcového programu (HORIZON 2020) a priorit stávajícího programu jsou průběžně řešeny projekty, na nichž se podílí ETP nebo konsorcium 11 potravinářských federací založené podle italského práva (SPES-GEIE).



Dílčí zasedání proběhlo kromě toho ve Vídni a bylo zaměřené na regionální spolupráci při propagaci potravinářských produktů v rámci programů EK a k přípravě nového PRV a využívání jeho opatření.

- 2) Pokračuje spolupráce s Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích (JČU), Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně (UTB), Mendelovou univerzitou v Brně, Veterinární a farmaceutickou univerzitou Brno a Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze (VŠCHT).

V roce 2016 se bohužel nepodařilo zorganizovat národní kolo soutěže ECOTROPHELIA. Důvodem je dlouhodobě výrazně nižší zájem ze strany studentů vysokých škol, než je tomu v ostatních evropských státech. Z tohoto důvodu neměla Česká republika po letech své zastoupení v evropském kole soutěže ECOTROPHELIA EUROPE 2016. Pro následující období je však s účastí ČR v evropské soutěži počítáno a ČTPP bude intenzivně pracovat na zapojení co největšího počtu studentských týmů z českých vysokých škol.

3.4 ODBORNÁ ČINNOST

Díky čerpání podpory z dotačního podprogramu 10.E.a. v rámci národních dotací MZe se podařilo významně posílit odbornou činnost ČTPP. Opatření 10.E.a. není přímo určeno k podpoře výzkumu jako takového, ale k podpoře prezentace výsledků dosažených v rámci ČTPP, ať již pracovními skupinami nebo členy platformy. Odborné publikace připravené a publikované v rámci pracovních skupin již byly zmíněny v rámci bodu „Priority“.

Jako každý rok se významná část odborných aktivit odehrávala v rámci seminářů a konferencí pořádaných v průběhu roku členy ČTPP. Jejich součástí byly informace o ČTPP a jejich aktivitách, ale i samostatné prezentace a postery. Semináře a konference posloužily i jako vynikající kanál pro distribuci materiálů ČTPP i informací o ETP a dalších evropských aktivitách.



Mezi nejvýznamnější aktivity komory patří projekt „Hravě žij zdravě“, který je určen žákům základních škol. Tento projekt byl prezentován na konferenci organizované Společností pro výživu „Školní stravování“ konané ve dnech 24. – 26.5.2016 v Pardubicích a na seminář „Chuť života, regionální potraviny ve školách“, seminář v rámci programu TOL – Taste of Life, Lifelong Learning Programme, 18. a 28.4.2016 v Praze. Nadále pokračovala podpora boje proti obezitě, kdy byl finančně podpořen projekt v rámci studie sedmiletých dětí jako součást evropského projektu Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) pod patronací WHO.

Nejsou to však jen projekty. V rámci oblasti zdraví Potravinářská komora ČR aktivně spolupracuje s dalšími významnými subjekty a institucemi jako jsou například Ministerstvo zdravotnictví ČR, Státní zdravotní ústav, Společnost pro výživu, IKEM aj. Členové výboru pro zdravotní a sociální politiku se zúčastnili tematické konference „Potraviny, zdraví a výživa“ konané dne 6. 4. 2016 v Praze a konference „Dietní výživa 2016“ konané ve dnech 11. a 12. 10. 2016 v Pardubicích.

ČTPP se v uplynulém roce úspěšně prezentovala na veletrhu SALIMA a TechAgro v Brně a Zemi životelce v Českých Budějovicích. V rámci seminářů byly podpořeny dva semináře ve spolupráci

se Sdružením právnických osob konzervářsko-lihovarského průmyslu (KOLI) na MZe, Školení pracovníků masného průmyslu, které v Berouně organizuje Český svaz zpracovatelů masa, a dále byl podpořen seminář týkající se kontrol zdravotního stavu ulovené volně žijící zvěře konaný v Písku. ČTPP se dále prezentovala v rámci dvou akcí – kulatý stůl Comenia a na Žofínském fóru.

V oblasti publikací byly kromě výroční zprávy v české a anglické verzi, vydány publikace pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel a Obiloviny v lidské výživě zmiňované již při hodnocení činnosti jednotlivých skupin.

V roce 2016 ČTPP podpořila 3. ročník soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Soutěž probíhala v termínu od 31. března do 31. srpna 2016 a mohly se do ní přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech s vysokou přidanou hodnotou.

Soutěž probíhala v termínu od 31. března do 31. srpna 2016 a mohly se do ní přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech. Ve stanoveném termínu se přihlásilo 20 společností s celkem

37 výrobky. Pro řádné přihlášení do soutěže bylo nutné dodat přihlášku, laboratorní analýzu výrobku nebo čestné prohlášení o výživové hodnotě výrobku a nakonec pro hodnocení také samotný výrobek. O „Cenu Potravinářské komory ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ se tak utkaly tyto společnosti: BEAS, a.s., BOHEMILK, a.s., CORAX Trading s.r.o., IREKS ENZYMA s.r.o., Karlovarské minerální vody, a.s., Kitl s.r.o., Koláčkova pekárna s.r.o., KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o., MADETA a.s., MASO UZENINY PÍSEK, a.s., Masokombinát Polička a.s., POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s., PRO-BIO, obchodní společnost s r.o., Resolution, s.r.o., SEMIX PLUSO, spol. s r.o., Viktorie Zemánková, Vodňanská drůbež, a.s., ZEMAN maso-uzeniny, a.s., Zeelandia spol. s r.o., Zemědělské a obchodní družstvo Hlavnice. Hodnotící komise byla složená z odborníků Potravinářské komory ČR, Ministerstva zemědělství ČR, Výzkumného ústavu mlékárenského, Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i., Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích a Mendelovy univerzity v Brně. Kritéria pro hodnocení soutěže byla již od počátku jasně nastavena. Inovativnost výrobku tvořila 30 %, výživová hodnota výrobku ve smyslu celkového profilu potraviny 30 %, senzorické vlastnosti 30 % a celkový dojem hodnotitele 10 %.



Nejllepšími inovativními potravinářskými výrobky pro rok 2016 se staly:

Kategorie: Mikropodniky

- Masové lupínky – rybí - CORAX Trading s.r.o.
- Pohankový bezlepkový bezmoučný chléb – Kolářkova pekárna s.r.o.
- Red velvet muffin – Kolářkova pekárna s.r.o.
- Pivní rohlík se záparou – Resolution, s.r.o.

Kategorie: Ostatní výrobci

- Chléb Hradišťan® – BEAS, a.s.
- Vanila vanilkový jogurt 1 kg - BOHEMILK, a.s
- Směs ANTIQUE určená pro výrobu ječno-ovesného chleba a pečiva – IREKS ENZYMA s.r.o.
- Jihočeské pomazánkové tradiční laktóza < 0,01 % – MADETA a.s.
- RIB EYE STEAK, SIRLOIN STEAK, RUMP STEAK (jako jeden výrobek) – Masokombinát Polička a.s.
- Žervé s kozím tvarohem – POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
- Kuřecí Cordon Bleu smažený – Vodňanská drůbež, a.s.
- Žitnospšeničný chléb Ebony – Zeelandia spol. s r.o.
- Brdská klobása - ZEMAN maso uzeniny, a.s.

Všechny společnosti obdržely certifikáty k Ceně PK ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek nebo za účast. Společnosti, které se umístily na oceněném místě, získaly balíček mediální propagace (propagace společnosti a výrobků v tištěných a internetových médiích) a poukaz k účasti jednoho zástupce společnosti na mezinárodním veletrhu potravin a nápojů SIAL 2016 (16. – 20. 10. 2016, Paříž). Pro mikropodniky poskytla zdarma společnost EUROFINS CZ, s.r.o. na oceněné výrobky stanovení výživových údajů podle platné legislativy.

Výsledky byly společností oznámeny dne 8. 8. 2016 a dále byly také prezentovány na webových stránkách soutěže <http://soutez.foodnet.cz>. Slavnostní vyhlášení výsledků a předání ocenění vítězným společností proběhlo v rámci veletrhu Země živitelka 2016, který se konal v termínu 25. 8. – 30. 8. 2016.



PROJEKTY

s finančním příspěvkem EU:

Sedmý rámcový program 2007 - 2013



No. 266486

Nové stravovací strategie oslovující specifické potřeby osob pokročilejšího věku ve prospěch zdraví prospěšného stárnutí v Evropě (NuAge)

Duben 2016 byl oficiálním ukončením pětiletého projektu s rozpočtem přesahujícím 12 mil. €. Partnerství v konsorciu SP.E.S. GEIE znamená pro PK ČR mj. účast v konsorciu integrovaného projektu předloženého Universitou v Bologni, a to vedle 31 subjektů z řad národních potravinářských a nápojových federací, podnikatelských subjektů, institucí terciárního vzdělávání, ale i výzkumných organizací. Díky dlouholeté spolupráci s konsorciem S.P.E.S. GEIE se PK ČR podařilo prosadit i partnerství pro Zeelandia, spol. s r.o.

V průběhu projektu proběhla řada revizí dat o stravovacích zvyklostech starší populace nad 65 let v ČR a rozšíření platformy průmyslových podniků tvořících základnu pro transfer poznatků. PK ČR

se podílela na definici školících podkladů pro nadcházející pořádané akce, spolu s EUFIC (Evropská rada pro informace o potravinách) zpracovala podklady k připravovanému bulletinu projektu, aktivně spolupracovala při diseminaci v rámci relevantního pracovního balíčku projektu a zpracovala národní data pro tržní analýzu v rámci projektu.



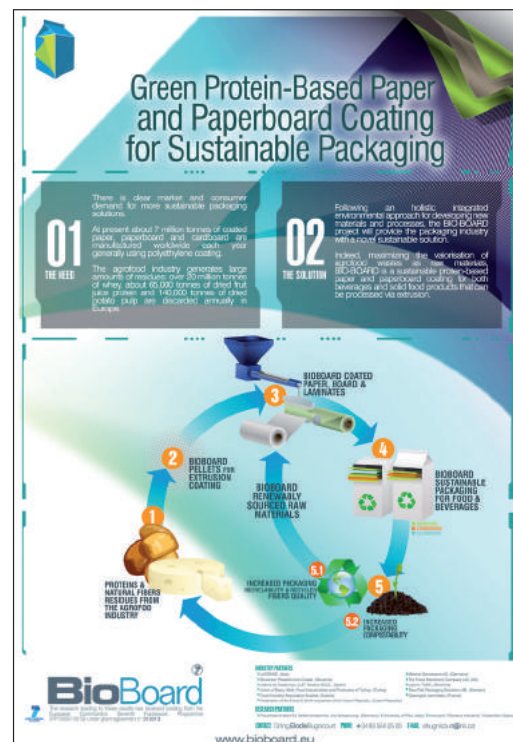
No. 315313

Vývoj trvanlivých papírových a lepenkových povrchových systémů na bázi proteinů, s cílem zvýšení recyklovatelnosti potravinářských a nápojových obalových materiálů (BIOBOARD)

Počátkem roku 2016 bylo ukončeno plnění projektu kategorie Research for benefit of SME's, BIOBOARD. Jeden z hlavních cílů byl naplněn, tj. vývoj série bio-povlaků a kompozitů vč. způsobu jejich výroby pro aplikaci na papír, lepenku a kartón, s cílem nahradit konvenční plasty založené na fosilních palivech (polyetylen) v laminovaných balících materiálech.



Projekt vycházel z předchozích výzkumů, že povlaky založené na živočišných proteinech, jako





jsou povlaky na bázi syrovátkových proteinů nebo rostlinných proteinů, jako je pšeničný gluten, sójový protein nebo žitný zein, mohou tvořit bio-degradibilní plastické vrstvy, které mohou nahradit současné plastové vrstvy ve vícevrstevných obalech a zvýšit jejich recyklovatelnost.



No. IEE/12/768/SI2.645921

Produkce bioplynu z organického odpadu v evropském potravinářském a nápojovém průmyslu (FABbiogas)

Na přelomu r. 2015 a 2016 se podařilo koordinátorovi projektu, University of Natural Resources and Life Sciences Vienna - Department for Agrobiotechnology, úspěšně ukončit plnění, ale především naplnit projektový cíl, tj. poskytnout podporu potravinářským podnikům s nakládáním s odpadem a jeho likvidací, při zvýšení ochrany životního prostředí a snížení výrobních nákladů. Z pozice vedoucího páteho pracovního balíčku PK ČR zajistila mj. průzkum u členské základny ve smyslu potenciálního investora do bioplynu a zainteresované výrobce pro aplikaci bioplynu, proškolení pracovníka na třídením externím školení (organizovaném národním členem EBA – asociací bioplynu), záštitu poradního servisu

osobám/podnikatelským subjektům se zájmem investice do produkce bioplynu nebo nabídky organického odpadu k produkci bioplynu apod.



FABbiogas, jednání Belgie



Program Leonardo da Vinci

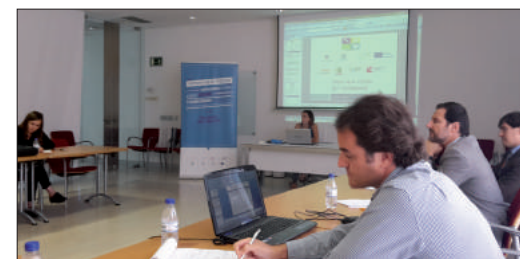
No. 2013-1-ES1-LEO05-67282

Nabídka inovace ve vývoji nových potravinářských výrobků v evropských potravinářských průmyslech (ONF)

Od r. 2013 se stala PK ČR jedním z partnerů projektu programu Leonardo da Vinci/Přenos inovací. Projekt byl financován z prostředků EK z programu Celoživotní vzdělávání. Konsorcium zastoupila prioritně potravinářská sdružení, poté i univerzity, tj. FEDACOVA (Španělsko), SETBIR (Turecko), SEVT (Řecko), PK ČR, Univerzita AALBORG (Dánsko), ANIA (Francie) a Univerzita

GHENT (Belgie). Koordinátorem byla FEDACOVA (Potravinářská komora pro Valencii).

Do konce projektu v r. 2016 se podařilo splnit hlavní cíl, tj. zvýšit povědomí a kompetence vedoucích pracovníků malých a středních podniků potravinářského průmyslu o možnostech spolupráce při vývoji nových potravinářských výrobků. Následkem došlo k výraznému zvýšení optimalizace celého procesu a k vývoji produktů, které více vyhovují požadavkům cílové skupiny. Potravinářská sdružení, která jsou členy projektového konsorcia, vytvořila tzv. „národní inovační jednotky“, stálé týmy, jejichž úkolem je mj. zajistit nyní i po skončení projektu udržitelnost výsledků projektu v čase. Obsah projektu a všechny jeho nástroje byly vytvořeny v jazyce všech partnerů konsorcia, čímž byl znásoben dosah projektu.



ONF jednání, Španělsko



Program Erasmus+

No. 2014-3206/001-001

„Laboratoř“ k zajištění přenosu dovedností v evropském potravinářství s cílem stimulace podnikatelských dovedností, podpory inovací a vzniku nových obchodních příležitostí v potravinářství (FoodLab)

Počínaje lednem r. 2015 se PK ČR stala jedním z partnerů programu Erasmus+, FoodLab, jenž je věnován vývoji nové metodologie učení se a výuky, a souvisejících nástrojů ke zlepšení průřezových dovedností studentů a podpory podnikání. Pro řešení těchto problémů je konsorcium FOODLAB složeno z 15 partnerů z 6 různých zemí (Francie, Maďarsko, Itálie, Slovinsko, Česká republika a Španělsko). Cílem konsorcia FOODLAB je sdílení znalostí pokrývajících všechny výzkumné, vývojové a výrobní aktivity směřující k poskytování nových směrů. Evropská laboratoř projektu FOODLAB, podporovaná na webové platformě projektu, umožní posílení interakce mezi studenty a zúčastněnými stranami (v oblasti potravinářských inovací) a zlepšení podnikání v tomto odvětví. Výstupy projektu FOODLAB jsou

cenné pro firemní pracovníky, učitele, výzkumníky a studenty. Webová stránka projektu: <https://foodlab-eu.com/>.

FOODLAB v r. 2016 byl v souladu s vytyčenými specifickými cíli, tj. zlepšení mezinárodní spolupráce mezi vzděláváním, poskytovateli odborné přípravy a dalšími zúčastněnými stranami (vývoj sdílené webové platformy, umožňující vytvoření společného pracovního prostoru a centralizaci specializovaných výukových a vzdělávacích nástrojů vyvinutých v průběhu projektu). Dále pak posílení podnikání (teoretická i praktická školení budou navržena jak pro studenty, tak pro zaměstnance podniků, která umožní vzájemné obohacení o nápady a zkušenosti). V neposlední řadě proběhlo šíření osvědčených postupů (výstupem projektu bude bílá kniha řešící tyto otázky v rámci Evropy).

Existující webová platforma FOODLAB je souhrnem projektů pro rozvoj nových podnikatelských záměrů, nebo činnosti týkající se inovovaného produktu jako výsledku podnikatelského přístupu.

3.5 KOMUNIKACE

Pro platformu představuje komunikace s odbornou i laickou veřejností představovanou zde

zejména spotřebiteli a propagace cílů, práce a výsledků platformy jednu z klíčových oblastí činnosti. Byla jí proto věnována patřičná pozornost i finanční podpora. Lze ji rozdělit do několika oblastí lišících se cílovými skupinami i využívanými nástroji:

- odborná veřejnost v rámci seminářů a konferencí;
- odborná veřejnost cestou individuálních projektů;
- odborná veřejnost cestou informačních bulletinů a odborných publikací;
- odborná veřejnost cestou inzerce v odborných a sektorových médiích;
- odborná veřejnost cestou kulatých stolů, prezentací a pracovních setkání;
- odborná a laická veřejnost prostřednictvím webových stránek;
- odborná a laická veřejnost prostřednictvím prezentací na výstavách a veletrzích;
- laická veřejnost cestou PR článků, zpráv, inzerce a spolupráce s médii;
- laická veřejnost prostřednictvím spolupracujících organizací.

Komunikační aktivity přímo spojené s odbornou činností již byly uvedeny dříve v hodnocení činnosti pracovních skupin a v části týkající se publikací, seminářů a konferencí. Platforma využívá pro komunikaci s odbornou veřejností i takových možností jako jsou prezentace v průběhu seminářů



řů pořádaných PK ČR v rámci projektů financovaných z opatření Programu rozvoje venkova 1.3.1. Touto formou se o činnosti a výsledcích platformy i jí podporovaných projektů dozví desítky podnikatelů ve všech regionech. Obdobné aktivity jsou plánovány i pro budoucí období.

V hodnoceném období nevyužívala platforma celoplošnou inzerci, ale pouze komunikaci za pomoci redakčních článků jakožto výstupů z tiskových konferencí a setkání s novináři. Cílová média byla i nadále vedle deníků zejména odborná periodika: Ekonom, Eurofirma, Profit, Prosperita nebo Zemědělec.

Další významnou komunikační aktivitou bylo informování veřejnosti o aktivitách ČTPP, PK ČR a jejich členů prostřednictvím článků v časopisu Svět potravin vydávaného s měsíční periodicitou na základě smlouvy uzavřené s vydavatelstvím GRANVILLE.

Vedle nosných propagačních aktivit byly pro propagaci v průběhu roku využity rovněž akce jednotlivých členů PK ČR nebo ČTPP. Jako příklad může posloužit spolupráce s Českým svazem zpracovatelů masa, kde bylo pro propagaci využito školení pracovníků masného průmyslu. V dubnu 2015 proběhla taktéž prezentace ČTPP v Poslanecké sněmovně Parlamentu ČR.

Dalším z využívaných nástrojů komunikace byly webové stránky ČTPP provozované na vlastním webovém portálu na adrese www.ctpp.cz. Stránky byly v roce 2015 přeloženy do anglické verze. V rámci odborné činnosti spolupracovala platforma i nadále na speciálních webových stránkách pro celiaky na <http://www.vupp.cz/czvupp/lepek/index.php>.

Jako významná propagační a komunikační aktivita s možností přímého styku s partnery je i účast na veletrzích a výstavách. Za nejvýznamnější akci hodnoceného období je možno považovat účast na veletrhu Salima 2016, TechAgro 2016 v Brně a Zemi živitelce 2016, která proběhla na výstavišti v Českých Budějovicích. Platforma se zde představila opět ve vlastním stánku spolu s PK ČR a díky organizační podpoře ze strany PK ČR se podařilo na stánku uspořádat setkání k aktuálním problémům potravinářství s řadou významných státních představitelů a rovněž představitelů politických stran a hnutí. Za všechny můžeme uvést setkání s prezidentem republiky Milošem Zemanem, ministrem zemědělství Marianem Jurečkou, premiérem Bohuslavem Sobotkou nebo členy Zemědělského výboru Parlamentu ČR.

ČTPP pořádá v rámci kampaní na výměnu informací řadu pracovních setkání formou kulatých stolů s českými i zahraničními politiky a odborníky nebo tiskových konferencí.

Byla vydána výroční zpráva ČTPP v české a anglické verzi, v rámci pracovní skupiny Obiloviny v lidské výživě byla vydána publikace „Obiloviny v lidské výživě 2016 – moderní trendy v mlýnské a pekárenské technologii“. Ve spolupráci s ČTPP byla vydána publikace pod názvem „Nutričně významné látky v potravinách“.

Ve spolupráci se Sdružením českých spotřebitelů byl realizován „Potravinářský úterek“ se zaměřením na nealkoholické nápoje a dále v edici "Jak poznáme kvalitu?" byly vydány tři publikace s názvem „Obiloviny a luštěniny“, „Nealkoholické nápoje“ a „Čaje“ a byly vydány přepracované publikace „Sýry a tvarohy“ a „Masné výrobky“. Při příležitosti vydání výše uvedených publikací uspořádalo Sdružení českých spotřebitelů několik tiskových konferencí, v rámci nichž došlo k představení již vydaných edic.

Interaktivní kurz zdravého životního stylu pro žáky základních škol s názvem „Hravě žij zdravě“ byl v roce 2016 podpořen dotací Ministerstva zdravotnictví ČR: Národní program zdraví – Projekty podpory zdraví a podpořen z rozpočtu ČTPP. Pro další období taktéž ČTPP s finanční podporou tohoto oblíbeného projektu opět počítá.

ROZPOČET ČTPP PRO ROK 2016 A VÝHLED NA ROK 2017

V roce 2016 byla činnost ČTPP z největší části financována z dotačního podprogramu 10.E.a. vypsaného v rámci národních podpor MZe pro podporu činnosti České technologické platformy pro potraviny. Na rozdíl od minulých let se již na

činnosti platformy prakticky nepodílely zdroje z evropských projektů a vlastní zdroje PK ČR.

Čerpání podpory v rámci dotace 10.E.a. pro rok 2016 proběhlo v souladu s rozpočtem projed-

naným a schváleným řídicím výborem a plenárním zasedáním ČTPP a následně představenstvem PK ČR, které je odpovědné za účelné a věcně správné užití dotace. Čerpání v rámci jednotlivých kapitol rozpočtu proběhlo následovně:

Kapitola rozpočtu	Částka v Kč	Poznámka
Mzdové náklady	1.790.381	Mzdové náklady vztažené k pracovníkům vykonávajícím koordinační a administrativní činnosti
Náklady týkající se zabezpečení a provozu	971.873,95	Nájmy kancelářských potřeb, telekomunikační služby, cestovní náklady tuzemské a zahraniční
Odborná činnost	9.237.745,05	Náklady vztažené k informačním, propagačním a vzdělávacím činnostem, s výjimkou nákladů na vědecko-výzkumnou činnost (inzerce v odborném tisku, pořádání konferencí, seminářů, provoz a udržování webových stránek, publikační činnost...)
Celkem	12.000.000	





ZHODNOCENÍ EKONOMICKÝCH ASPEKTŮ ČINNOSTI ČTPP Z POHLEDU PRŮMYSLŮVÝCH VÝROBCŮ A JEJÍ DOPADY NA KONKURENCESCHOPNOST ČESKÉHO POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU

Vedlejším ne však bezvýznamným aspektem činnosti ČTPP jsou její ekonomické přínosy pro podnikatelské subjekty. Sem patří vytváření prostředí příznivého pro spolupráci mezi vědou, výzkumem a podnikatelskými subjekty s cílem vytváření inovativních řešení a především přenos výsledků vědy a výzkumu do praxe. Tato oblast se obtížně ekonomicky zhodnocuje, nicméně s ohledem na naše zkušenosti je velmi důležitá. ČTPP zde přispívá zejména ke zjednodušení přístupu podniků k informacím o relevantních výzkumných projektech a jejich výsledcích na svých webových stránkách nebo prostřednictvím Poradenského centra projektů (PCP), viz dále.

Zástupci platformy se přímo nebo prostřednictvím České akademie zemědělských věd nebo dalších vědeckých a výzkumných organizací, které jsou jejími členy, podílejí v rámci spolupráce s ministerstvy zemědělství, školství a dalšími institucemi na formování cílů a koncepcí potravinářského a zemědělského výzkumu. Její zástupci se podílejí na hodnocení potravinářských projektů podaných především v rámci Národní agentury pro zemědělský výzkum a TA ČR, kde se zasazují o dodržování proporcionálního přístupu potravinářských výzkumných organizací k finančním zdrojům, což se osvědčilo při podávání projektů v novém programu KUS.

Významná je vzájemná spolupráce jednotlivých členů platformy z oblasti vědy a výzkumu působících v rámci MZe jako jsou Výzkumný ústav potravinářský Praha, Výzkumný ústav mlékařenský a Výzkumný ústav sladařský a pivovarnický, které spolupracují s řadou výzkumných ústavů z oblasti zemědělské prvovýroby, především to jsou Výzkumný ústav živočišné výroby, Výzkumný ústav rostlinné výroby, Výzkumný ústav pícninářský, Výzkumný ústav pro chov skotu. Spolupráce těchto ústavů při řešení výzkumných projektů poskytuje jejich komplexní řešení. Platforma také přispívá k prohlubování spolupráce výzkumných ústavů resortu MZe k výzkumné spolupráci s univerzitními pracovišti, především s VŠCHT, Mendelovou univerzitou, UTB, JČU. Z dalších členských subjektů, které působí v oblasti vědy a výzkumu a spolupracují v rámci resortu MZe, můžeme jmenovat např. ÚZEI. Výzkumné organizace platformy mnohdy ve spolupráci s podniky sdruženými v platformě řeší výzkumné projekty aplikovaného výzkumu na témata vypisovaná především Národní agenturou zemědělského výzkumu MZe, ale i grantovými agenturami MŠMT, Ministerstvem vnitra a TA ČR. Velmi významná je účast výzkumných institucí na řešení projektů PRV SZIF, MZe, které jsou zářným příkladem zajišťování přenosu výsledků výzkumu

do praxe, kdy podniky jsou podpořeny především investičně při využití výsledků výzkumu k inovacím technologií a výrobků. Výzkumné organizace ČTPP při řešení některých výzkumných projektů spolupracují i s ústavami a univerzitami resortu zdravotnictví, Společností pro výživu a Společností pro probiotika a prebiotika. Některé výzkumné projekty jsou řešeny ve spolupráci s ústavem AV ČR. Významná je i spolupráce mezinárodní.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV MLÉKÁRENSKÝ S.R.O. řeší následující výzkumné projekty:

V rámci institucionální podpory MZe řeší projekt "Mléko – významná součást zdravé a bezpečné výživy", který je členěn do 3 základních směrů:

Výzkumný směr I

Výzkum biologických faktorů a zdravotních ukazatelů dojníc a chemických, biochemických, mikrobiologických, fyzikálních a technologických ukazatelů kvality syrového mléka a mléčných výrobků včetně metod jejich analýz, hodnocení a účelné interpretace výsledků pro postupy k zajištění kvality, bezpečnosti a autenticity mléka a mléčných produktů.

Výzkumný směr II

Výzkum mikroorganismů vztahujících se k mléku a mléčným výrobkům jak technologicky a zdravotně prospěšných, tak technologicky nežádoucích nebo škodlivých lidskému zdraví.

Výzkumný směr III

Výzkum mléka a mléčných výrobků, jejich složek a využitelných mikroorganismů a nových metod, postupů a technologií ke zvýšení jejich sensorické kvality, trvanlivosti, nutričního a zdravotního přínosu konzumentovi.

V rámci účelové podpory výzkumu řeší 19 projektů Národní agentury pro zemědělský výzkum MZe a 1 projekt Technologické agentury ČR. Dále spolupracujeme se čtyřmi významnými mlékárnami na projektech Rozvoje venkova jako spolupracující výzkumný subjekt.

**VÝZKUMNÝ ÚSTAV PIVOVARSKÝ
A SLADAŘSKÝ, A.S.**

se jako řešitel nebo spolu-řešitel podílí na následujících grantech:

- MZe: QJ1310091 Sladovnický ječmen pro "České pivo";
- GA ČR: GA14-10233S Humulus Lupulus L. - zdroj látek s antimikrobiálními účinky;
- MŠMT: LO1312 Výzkumné sensorické centrum v Praze a Výzkumná a vývojová varna udržitel-

nost a rozvoj;

- TA ČR: TA04021252 Vývoj zařízení pro fyzikální ošetření semen a sladu pomocí nízkoteplotního plazmatu;
- TA ČR „CENTRA KOMPETENCE“ projekt TE02000177 Centrum pro inovativní využití a posílení konkurenceschopnosti českých pivovarských surovin a výrobků;
- 7. RP KBBE.2013.2.3-01, projekt 613665 Multi Sensor Technology for management of food processes;
- Program Leonardo da Vinci, projekt 2013-1-BG1-LEO05-08705 Application of malted einkorn in food industry - Ancient Innovation;
- Program Erasmus+, projekt 2014-1-BG1-KA202-001570 Agro-technological training methodology based on organic farming – Einkorn – Ancient Innovation II;
- NAKI II – MK: DG 16PO2R017 Vinohradnictví a vinařství pro zachování a obnovu kulturní identity vinařských regionů na Moravě;
- International Visegrád Fund, projekt No. 21520100 V4 Dědictví kvality tradičních nápojů.

MZe: IP 2012-2016 Výzkum kvality a zpracování sladařských a pivovarských surovin).

Při realizaci výzkumné činnosti spolupracuje zejména s Mendelovou univerzitou v Brně, VŠCHT Praha, Masarykovou univerzitou v Brně,

s ústavy AV ČR, Chmelařským institutem v Žatci a Zemědělským výzkumným ústavem v Kroměříži.

**VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ
PRAHA V.V.I.:**

V rámci účelové podpory výzkumu řešil v roce 2016 celkem 11 projektů ve struktuře: 7 projektů Národní agentury pro zemědělský výzkum MZe, 2 projekty TAČRT, 1 projekt GAČR a 1 projekt programu rozvoje venkova SZIF. Výzkumný ústav potravinářský Praha se jako koordinátor nebo řešitel podílí na následujících projektech:

Projekty NAZV:

- QJ1210257 Zlepšení nutričních, dietetických a sensorických vlastností zejména alternativních a maloobjemových obilovin a jejich mlýnských produktů technologickými postupy s využitím fermentačních účinků bakterií mléčného kvašení;
- QJ1210258 Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky;
- QJ12100093 Nové metody pro výrobu, kontrolu kvality a účinků probiotických potravin
- QJ1310219 Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely.
- QJ1510160 Nové technologie získávání biologicky aktivních látek z léčivých a aromatických



roślin jako zdrojů účinných látek botanických pesticidů a potravinových doplňků

- QJ1610202 Vývoj nových plodin s cílem produkce potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou
- QJ1610324 Studium tradičních a nových zemědělských plodin jako zdrojů antioxidantů a dalších zdraví prospěšných látek a jejich využití při výrobě potravin.

Projekty TAČR:

- TA04010762 Zlepšení kvality bezlepkového pečiva novými zdroji proteinů.
- TH01020905 Progresivní nanotechnologie pro potravinářské a medicínské aplikace.

Projekt GAČR:

- GA14-23482S Tepelné, elektrické a reologické vlastnosti kolagenní hmoty

Program rozvoje venkova SZIF:

- Inovace zemědělských produktů ve společnosti Bohemia Apple

V rámci institucionální podpory (koncepte rozvoje organizace) řeší čtyři hlavní směry:

- Výrobky pro zdravou a bezpečnou výživu
- Výrobky pro skupiny populace se speciálními požadavky na výživu
- Potravní doplňky (nutraceutika)
- Technologie pro šetrnou výrobu a bezpečné skladování potravinářských surovin a potravin

VÝZKUMNÝ ÚSTAV ŽIVOČIŠNÉ VÝROBY UHŘÍNĚVES, V.V.I.

Kvalita a bezpečnost živočišných produktů je jedním ze stěžejních oborů hlavní výzkumné činnosti ústavu. Je zařazena jak do experimentů základního výzkumu, tak do projektů NAZV, MŠMT apod.

Výzkumný záměr MZeRO 0714 řešil například vliv přídavků přirozených zdrojů luteinu na zvýšení oxidační stability lipidů ve vejcích a mase kuřat, hledáním alternativ ke krmným antibiotikům, použitelnost vybraných látek na snížení bakteriální kontaminace povrchu chlazeného drůbežního masa.

V souvislosti s problematikou vlivu látek přírodního charakteru na enteropatogenní bakterie byly realizovány experimenty s 8-hydroxychinolinem (8HQ) a bakteriemi rodu *Bifidobacterium* a *Clostridium perfringens*. Pokračuje také experimentální ověřování účinnosti látek potenciálně využitelných pro snížení cholesterolémie, která je hlavním rizikem konzumace živočišných produktů - vliv nového modifikovaného polysacharidu s hypocholesterolemickou a hypolipidemickou aktivitou.

Podobnou problematiku řeší projekt NAZV QJ1510038 Využití rostlinných extraktů jako bioantiparazitik u hospodářských zvířat.



Další projekty se věnují hodnocení a systémovému řešení zdravotních rizik chovů jednotlivých druhů hospodářských zvířat, včetně faktorů vzniku antibiotické rezistence s cílem dosáhnout racionálního, dlouhodobě udržitelného používání antimikrobiálních léčiv a kontrole antimikrobiální rezistence.

Konkrétně se orientují na problémy u nejnámějšího druhu HZ – skotu:

- Vytvoření systému hodnocení biosecurity, welfare a zdraví hospodářských zvířat pro produkci zdravotně nezávadných surovin a potravin živočišného původu (NAZV QJ1530058)
- Návrh a uplatnění plošného systému sběru dat o nemocech skotu a jeho využití v managementu stád, šlechtění a pro racionální užívání antimikrobik (NAZV QJ1510217)
- Komplexní řízení mlezivové výživy telat a její zlepšování jako přirozený nástroj k podpoře zdraví telat, tlumení nákaz a snížení potřeby antibiotik (NAZV QJ1510219)
- Výzkum, nové produkty a služby pro vytvoření centra prevence, detekce a podpory léčby mastitid (NAZV QJ1210301)

Další oblastí výzkumu je objasnění a využití genetické diverzity v cíleném šlechtění na žádanou složku mléka a masa, včetně navržení nových postupů zpracování suroviny (mléka) ke zlepšení dietetických vlastností produktů, řešení

vztahů růstu a kvality masa u drůbeže a drobných zvířat:

- Vliv genetického polymorfismu lipogenických enzymů na složení mléčného tuku a obsah mastných kyselin v mléce malých přežvýkavců (NAZV QJ1310107).
- Stanovení profilu mastných kyselin a oxidační stability vepřového masa původních plemen prasat (7AMB16PL009MŠMT 2016-17)
- Řešení problematiky vybraných faktorů růstu ve vztahu ke kvalitě masa kuřat, krůt, králíků a nutrií (NAZV QJ1510192)
- Identifikace a řešení vybraných problémů ve výživě slepic a kvalitě vajec z kontrastních chovů (NAZV QJ1310002)

Ve výzkumném programu se VÚŽV věnujeme i faktorům, které ovlivňují kvalitu živočišných produktů sekundárně, jako je welfare chovaných zvířat (NAZV QJ1610390 Ustájení prasnic zajišťující welfare i ekonomiku).

K dalším činnostem ústavu patří i aktivity Vědeckého výboru pro výživu zvířat, ustaveného v r. 2002 v souladu s usnesením vlády č. 1320/2001 ke „Strategii zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR“. Výbor posuzuje na vědeckém základě zdravotní rizika krmiv a jednotlivých složek krmiv a zpracovává příslušné expertní studie. Každoroční konference

AKTUÁLNÍ POZNATKY VE VÝŽIVĚ A ZDRAVÍ ZVÍŘAT A BEZPEČNOSTI PRODUKTŮ pořádaná ve VÚŽV pak prezentuje a publikuje nové výsledky výzkumu v této oblasti. Konference v září 2016 se účastnilo více než 50 posluchačů z řad chovatelů, vědeckých a výzkumných pracovníků, studentů a chovatelských svazů.

Prostřednictvím VÚŽV zajišťuje Ministerstvo zemědělství také odbornou přípravu fyzických osob pro provádění klasifikace jatečně upravených těl prasat a dospělého skotu (SEUROP). V roce 2016 pořádal školení pro klasifikátory a terénních inspektory regionálních odborů Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) zaměřené na zásady klasifikace jatečně upravených těl skotu a prasat. Úvodní teoretická část školení se uskutečnila v prostorách SZIF v Praze 1, druhá - praktická - část proběhla v prostorách experimentálních jatek VÚŽV v Praze Uhřetěvesi, kde byla předvedena praktická ukázka správné úpravy jatečných těl skotu a prasat, jejich klasifikace a vzorové bourání vepřové půlky na základní části.

S cílem přibližovat samotné základy produkce potravin – tedy chov hospodářských zvířat veřejnosti a hlavně dětem, probíhal ve VÚŽV již 7. ročník akce Věda na polích a ve stájích - PŘÍBĚH POTRAVIN (ve spolupráci s ČZU Praha a Selgen a.s.)



Program akce - naučná stezka na farmě VÚŽV v Netlukách je každoročně koncipována jako dvou-denní. První den jako průvodcovaná exkurze pro žáky I. stupně základních škol, kde děti poznávají realitu faremního provozu – jak a kde vznikají potraviny. Ročník 2016 byl tematicky zaměřen na chov prasat, děti obdržely pracovní list „Příběh prasete na naší farmě“, na políčkách mohly vidět, jak ve skutečnosti vypadají hlavní zemědělské plodiny. Odborného výkladu našich průvodců se zúčastnilo více než 400 žáků z deseti základních škol z okolí.

Sobotní rozšířený program je připravován pro širokou veřejnost, naučná stezka měla 6 stanovišť (včetně chovu včel a jelenovitých), s možností přímého kontaktu se zvířaty, soutěžemi, ukázkami zpracování produktů atd. Druhého dne se zúčastnilo více než 800 školních a předškolních dětí v doprovodu rodin, celkem celé akce tedy více než 2500 účastníků - spotřebitelů zemědělských produktů.

VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE:

Výzkumu a vývoji v oblasti potravinářství, potravinářských komodit a kvality a bezpečnosti potravin se v roce 2016 pracoviště VŠCHT Praha věnovala mimo jiné při řešení úkolů 9 projektů programů Výzkumu v agrárním sektoru (VAK) a Komplexní udržitelné systémy v zemědělství (KUS) MZe, 6 projektů Technologické agentury

ČR (TAČR), 7 projektů Grantové agentury ČR (GAČR), projektu Rezortního programu výzkumu a vývoje Ministerstva zdravotnictví (MZd), projektu Programu TRIO Ministerstva průmyslu a obchodu (MPO), 6 projektů programu COST CZ, projektu programu KONTAKT II, programu NPU a MOBILITY poskytnutých MŠMT, 5 projektů HORIZON 2020 a jednoho projektu Norských fondů.

Projekty VAK a KUS MZe:

- QJ1210158: Bezpečná a kvalitní zelenina r. Allium se zaměřením na česnek z domácích zdrojů
- QJ1210165: Vyšší nutriční a hygienicko-toxikologická kvalita hlavních druhů polní zeleniny pěstované v inovovaných systémech integrované a ekologické produkce.
- QJ1210300: Systémy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi
- QJ1210376: Kolostrum jako zdroj nových primárních produktů v potravinách a doplňcích stravy vyznačujících se zlepšenými dietetickými vlastnostmi a vysokým obsahem přirozených biologicky aktivních látek.
- QJ1310219: Pšenice se specifickým složením a vlastnostmi škrobu pro potravinářské a průmyslové účely
- QJ1510274: Produkce a komplexní šetrné zpracování lněného semene a jeho aplikace do nových funkčních potravin

- QJ1530272: Komplexní strategie pro efektivní odhalování falšování potravin v řetězci prvovýroba-spotřebitel
- QJ1610202: Vývoj nových plodin s cílem produkce potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou
- QJ1610217: Inovace systému integrované ochrany řepky pro omezení negativních dopadů současné technologie pěstování.

Projekty TAČR:

- TA04011188: Vývoj nových potravin na bázi vedlejších produktů potravinářského průmyslu
- TA04010331: Charakterizace a selekce *C. sativa* po potravinářské i nepotravinářské využití pomocí biotechnologických postupů a vysokokapacitních metod.
- TA03011027: Mikrořasy jako perspektivní zdroje omega-3 nenasycených mastných kyselin a jejich inkorporace do potravního řetězce člověka.
- TE02000177: Centrum pro inovativní využití a posílení konkurenceschopnosti českých pivovarských surovin a výrobků
- TE01020080: Centrum kompetence pro výzkum biorafinací
- TH02030874: Nové impedimetrické biosensory pro monitorování stopové kontaminace podzemních vod xenobiotiky v reálném čase: design a evaluace

Projekty GAČR:

- GA13-04580S: Transformace a speciace selenu v potravním řetězci: vliv diety obohacené selenem
- GA14-00227S: Mikroorganismy jako zdroje esenciálních mastných kyselin se zaměřením na extremofilní kmeny
- GA15-22276S: Příprava transgenních rostlin se zvýšenou rezistencí proti stresu
- GA16-06008S: Nová komplexní strategie pro stanovení biologických efektů směsí chemikálií vyskytujících se v potravinách a doplňcích stravy
- GA16-07441S: Dlouhodobý vliv různých typů hnojení na půdní biotu s důrazem na účinek organických polutantů spojených s lidskou činností
- GA16-15065S: Faktory ovlivňující akumulaci těžkých kovů velkými houbami
- GF16-34839L: Hyperakumulace arzenu v houbách

Projekt MZd:

- 15-28745A: Nutriční terapie nemocí jater různé etiologie: vliv n-3 mastných kyselin

Projekt MPO:

- FV10155: Řasové biotechnologie pro potravinářství - příprava proteinů, polysacharidů a karotenů heterotrofní kultivací mikrořas se sníženým množstvím chlorofylu.

Projekty COST CZ, KONTAKT II, NPU a MOBILITY MŠMT:

- LD14097: Mechanismy přichycování/odlučování, přežívání a tvorby bakteriálních biofilmu na potravinách a technologických zařízeních v potravinářském průmyslu
- LD14093: Elicitory z plísní zvyšující resistenci rostlin proti patogenům
- LH14004: Mikrobiální ekologie kontaminovaných lokalit: Stanovení bakteriální diversity a bioremediačního potenciálu indigenní mikroflóry
- LO1215: Pražské vysokoškolské středisko pro ochranu zdraví, bezpečnost potravin a ochranu životního prostředí
- 7AMB15FR012: Strategie adaptace a šíření rizikových kmenů potravinového patogena *Campylobacter* (SARPAC)
- 7AMB15AR008: Inovativní analytické techniky pro hodnocení bezpečnosti potravin a krmiv.

Projekty HORIZON 2020:

- 733032 EHBMI European Human Biomonitoring Initiative, COFUND EJP
- 696371 AUTHENT-NET AUTHENT-NET – Food Authenticity Research Network, CSA
- 730325 FoodSmartPhone Smartphone analyzers for on-site testing of food quality and safety, MSCA-ITN-ETN
- 727864 EU-China-Safe Delivering an Effective, Resilient and Sustainable EU-China Food Safety Partnership , RIA

- 692195 MultiCoop Multidisciplinary approach to strengthen cooperation and establish novel platform for comprehensive assessment of food and feed safety, CSA

Další mezinárodní projekty:

- NF-CZ07-ICP-3-2642015, Establishing of Institutional Cooperation between UiT The Arctic University of Norway and University of Chemistry and Technology in Prague in education in the field of food quality and biotechnology

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH, ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA se jako řešitel nebo spolu-řešitel podílí na následujících grantech:

- GAJU 116/2016/Z Studium antimikrobiálního potenciálu esterifikovaných bramborových proteinů
- GAJU 112/2016/Z Významné biologicky a sensoricky aktivní látky v potravinách a zemědělských surovinách
- GAJU 019/2016/Z Výživa a technika chovu jako cesta k pohodě zvířat a kvalitě produktů
- GAJU 002/2016/Z Genetika, zdraví zvířat a kvalita produktů jako základ konkurenceschopnosti
- GAJU 058/2013/Z Biologicky aktivní látky v potravinách a zemědělských surovinách
- GAJU 063/2013/Z Multifunkční zemědělství – nové přístupy a techniky ve využívání genetic-



- kých zdrojů, ochraně biodiverzity, harmonizaci produkčních a mimoprodukčních funkcí
- GAJU 011/2013/Z Zdraví hospodářských zvířat a zdravotní bezpečnost potravin – genetické, parazitární a nutriční aspekty
 - GAJU 020/2013/Z Bioklimatologické vlivy prostředí a technologické postupy ve vztahu k welfare zvířat a kvalitě produktů v potravním řetězci
 - TAČR04021252 Vývoj zařízení pro fyzikální ošetření semen a sladu pomocí nízkoteplotního plazmatu
 - QJ1610324 Studium tradičních a nových zemědělských plodin jako zdrojů antioxidantů a dalších zdravích prospěšných látek a jejich využití při výrobě potravin
 - QJ 16110020 Nové poznatky pro ekonomicky a ekologicky efektivní produkci brambor v podmínkách sucha a výkyvů počasí vedoucí k dlouhodobě udržitelnému systému hospodaření na půdě v oblastech pěstování brambor
 - QJ1510336 Výzkum a podpora produkce zdravotně a spotřebitelsky benefičních mléčných výrobků cílenou selekcí a modifikací profilu mastných kyselin mléčného tuku
 - QJ1510339 Komplexní systém zvýšení kvality mléka, mléčných produktů a monitoring zdravotního stavu krav s cílem zvýšit přidanou hodnotu zemědělské produkce v ČR
 - QJ1510172 Využití nekonvenčních výchozích materiálů, biotechnologických metod a efektivních postupů v liniovém a hybridním šlechtění ozimé řepky
 - QJ1530058 Vytvoření systému hodnocení biosecurity, welfare a zdraví hospodářských zvířat pro produkci zdravotně nezávadných surovin a potravin živočišného původu
 - QJ1210144 Vývoj nového informačního systému a aplikované technologicko- organizační inovace řídicích systému v chovu dojného skotu pro posílení konkurenceschopnosti chovatelů a zvýšení kvality živočišných produktů a welfare zvířat
 - QJ1210359 Udržitelné systémy pěstování brambor zajišťující ochranu proti obecné strupovitosti
 - QJ1310072 Využití systému participatory breeding ve výzkumu šlechtění odrůd pšenice vhodných pro ekologické pěstování



VETERINÁRNÍ A FARMACEUTICKÁ UNIVERZITA BRNO, FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE

Fakulta Veterinární hygieny a ekologie využívala k vědecké a výzkumné činnosti prostředky institucionální podpory výzkumným organizacím, které získává od MŠMT formou dotace na dlouhodobý koncepční rozvoj výzkumné organizace, na základě zhodnocení dosažených výsledků při provádění vědecké a výzkumné činnosti. Svoji vědecko-výzkumnou směřuje činnost do oblastí jako je chemie potravin, mikrobiologie potravin a hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků, fyzikálních, chemických, sensorických a mikrobiologických parametrů kvality, hygieny a zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků, analýzy potravin se zaměřením na průkaz falšování potravin a hodnocení struktury potravin a kvality potravin rostlinného původu. Výzkum je směřován také do oblasti fyzikálních a chemických metod vyšetřování biologického materiálu, a to zejména tkání živočišného původu, surovin a potravin živočišného původu, veterinární legislativy, potravinářské legislativy a legislativy ochrany zvířat, simulace procesů zatěžujících obvyklé podmínky chovu zvířat a jsou sledovány dopady těchto změněných podmínek na parametry zdraví, pohody a užitkovosti zvířat, dále do oblasti toxikologických účinků některých látek využívaných pro produkci surovin rostlinného a živočišného původu a jejich vliv na zdraví a užitkovost

hospodářských zvířat, zvířat volně žijících i zvířat zájmových, do oblasti sledování zatížení prostředí negativními faktory, významnými pro rostlinnou i živočišnou produkci, do oblasti zdravotní problematiky v populacích volně žijících živočichů, se zaměřením zejména na živočichy, kteří nejsou využíváni k získávání surovin pro produkci potravin živočišného původu.

V rámci účelové podpory výzkumu řešila fakulta v roce 2016 celkem 12 projektů ve struktuře: 6 projekty Národní agentury pro zemědělský výzkum MZe, 1 projekt GAČR, 2 projekty AZV ČR, 1 projekt MV ČR a 2 mezinárodní projekty. Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno se jako koordinátor nebo řešitel podílela na projektech s následujícími tématy:

- NAZV Stanovení parametrů pro legislativní hodnocení kvality a zdravotní nezávadnosti syrového mléka krav, ovcí a koz
- NAZV Technologie chovu sladkovodních ryb s využitím recirkulačních systémů dánského typu se zaměřením na metody efektivního řízení prostředí a veterinární péče
- NAZV Komplexní hodnocení vlivu tradičních a alternativních způsobů kastrace na chov prasat a jakost masa pro zajištění udržitelné a konkurenceschopné produkce vepřového masa v České republice
- NAZV Metody pro identifikaci, sledovatelnost

a ověřování autenticity potravin a krmiv s komponenty živočišného původu

- NAZV Zvýšení a zefektivnění produkce lososovitých ryb v ČR s využitím jejich genetické identifikace
- NAZV Optimalizace proteinové výživy monogastričních zvířat na bázi odrůd semen lupiny bílé
- GAČR Epidemické plazmidy antibiotické rezistence – evoluce, plasticita a fitness
- AZV ČR Molekulárně-epidemiologická typizace multirezistentních kmenů Enterobacteriaceae a Pseudomonas spp. se zaměřením na jejich skryté zdroje
- AZV ČR Skrytá hrozba přírodních ohnisek přehlížených, klíšťaty přenosných infekcí. Případ rodů Rickettsia, Anaplasma, Babesia
- Bezpečnostní výzkum (MVČR) Multiplexní xMAP technologie pro komplexní detekci patogenních agens významných z pohledu zajištění ochrany zdraví lidí a zvířat
- International Visegrad Fund Quality of Traditional Specialities Guaranteed in the Visegrad Group
- HORIZON 2020 Practice-led innovation supported by science and market-driven actors in the laying hen and other livestock sector

Fakulta veterinární hygieny a ekologie získává prostředky na výzkum také v rámci tzv. smluvního výzkumu vykonávaného pro instituce, podniky nebo další subjekty. V uvedené kategorii jsou zahrnuty aktivity např.:



- ověřování účinku přípravků na prodloužení trvanlivosti potravin
- hodnocení toxických účinků přípravků na indikátorové organismy
- vyšetření vzorků potravin a krmiv
- identifikace živočišných tkání v surovinách a zpracovaných krmivech metodami molekulární genetiky
- spolupráce v oblasti nových technologií
- sledování zdravotní nezávadnosti a mikrobiologické kvality potravinářských provozů
- Využití metod molekulární biologie k určení pohlaví u ptáků.

FVHE je zapojena do výzkumu CEITEC, který je centrem vědecké excelence v oblasti věd o živé přírodě a pokročilých materiálů a technologií, jehož hlavním posláním je vybudování významného evropského centra vědy a vzdělanosti. Jedná se o projekt, který patří mezi 7 nejprestižnějších projektů v Evropě. Pracovníci FVHE se podílí na činnosti 2 pracovních skupin, RG-7-2 Molekulární bakteriologie a RG-7-4 Bezpečnost potravin (tato skupina je zaměřena především na analýzu a prevenci šíření zoonotických patogenů v potravinovém řetězci).

Platforma vytváří možnosti pro přímé zapojení podniků do programů vědy a výzkumu v ČR nebo mezinárodních projektů, zejména v rámci programů EK 7. Rámcového programu a nově HORIZON

2020. PK ČR a ČTPP, které jsou do projektů přímo zapojeny, zde v rámci propagace výsledků poskytují podnikům informace o výsledcích v nich dosažených, případně jim nabízí přímou účast v projektech a participaci na jejich řešení. Jako příklad je možno uvést zapojení společnosti Zeelandia, spol. s.r.o. prostřednictvím platformy do projektu Barleybread řešeného v rámci 6. RP nebo společnosti téže společnosti do nového projektu NU-AGE nebo společnosti CARLA do projektů PROPRALINE a ULTRACHOC v rámci 7. RP. Výstupem projektu je např. využití výsledků pro přípravu vlastních řešení v rámci projektu ČTPP „Renesance využití ječmene v potravinářství“, kde jsou ve spolupráci s pekařskými firmami připravovány zcela nové pekařské výrobky se zlepšenými nutričními vlastnostmi a jejich uvedení na trh. Takové výsledky projektů je pak možno následně ekonomicky zhodnotit a je nutno vzít i v potaz, že podniky mohou při přímém zapojení nebo prostřednictvím platformy získat finanční prostředky na řešení dílčích úkolů projektu, což se u obou zmiňovaných projektů stalo.

Z pohledu ekonomických přínosů je za nejvýznamnější nutno považovat oblast evropských a národních podpor pro inovace a spolupráci s vědou a výzkumem, kde je možno získat prostředky nejen na vlastní výzkum, ale i na zavádění jeho výsledků do praxe, včetně pořízení potřebných výrobních zařízení a financování s nimi

souvisejících stavebních prací. Jedná se zejména o Program rozvoje venkova na léta 2014 – 2020 (PRV) v gesci MZe a Operační program Podnikání a inovace pro konkurenceschopnost (OP PIK) v gesci MPO.

Za rozhodující v PRV je možno považovat Opatření 16. 2. 2. Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh a Opatření 4. 2. 1. Zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh, financované z Evropského fondu regionálního rozvoje (ERDF), připravené ve spolupráci Ministerstva zemědělství ČR, Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF), ÚZEI a platformy. V 1. kole příjmu v roce 2015 bylo podáno v podopatření 16. 2. 2. 34 projektů s požadavkem na podporu v hodnotě 1.155.151.214,- Kč a k tomu bylo v rámci podopatření 4. 2. 1. podáno 219 projektů s požadovanou podporou 822.277.110,- Kč.

Druhou možností získání podpor pro inovativní projekty, tentokrát ne-anexových zpracovatelů, je OP PIK v gesci MPO, zejména opatření „Inovace“, „Potenciál“ nebo „Úspory energie“, kde se podané projekty z roku 2015 doposud vyhodnocují.



PORADENSKÉ CENTRUM PROJEKTŮ

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

1) Dotační poradenství:

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

2) Projektové řízení:

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

3) Výběrová řízení:

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



Činnost PCP je v současnosti financována prostřednictvím ČTPP z dotačního podprogramu 10.E.a., ale předpokládá se v budoucnu i rozvoj placených služeb. Během hodnoceného období činnosti PCP byly poskytovány poradenské a informační služby v oblasti získávání podpor z evropských a národních fondů a institucí, především pro výrobce potravin, zpracovatele zemědělské produkce a akademický sektor.

Poskytované odborné poradenské služby v oblasti čerpání dotačních zdrojů byly zaměřeny na průběžný monitoring dotačních možností, výběr vhodných dotačních titulů pro individuální podnikatelské záměry spolu s poradenstvím v oblasti zpracovávání žádostí o dotaci. Služby poskytované PCP v oblasti podnikatelských plánů a realizačních projektů vycházely ze zásad projektového řízení. Provoz a aktivity pilotního projektu PCP na hodnocené období byly zabezpečeny projektovým manažerem, který odpovídal za koordinaci veškerých aktivit spojených s činností PCP, zajišťoval odborný obsah práce a zajišťoval včasné a věcně správné vyřizování dotazů, žádostí a námětů klientů PCP.



ORGANIZAČNÍ STRUKTURA A ORGÁNY ČTPP

Organizační struktura platformy je dána jejími stanovami a sestává z plenárního zasedání, řídicího výboru, vědeckého výboru a poradní skupiny.

1) Plenární zasedání je tvořeno všemi členy platformy, kteří podepsali Deklaraci o založení platformy nebo Deklaraci o členství v platformě. Členství je bezplatné a předpokládá aktivní účast v činnosti platformy a propagaci jejích cílů a výsledků. Co se týče složení, je členská základna tvořena z 60 % členy z oblasti výroby potravin, sektorových svazů, dodavatelů do potravinářství a souvisejících služeb, přičemž malé a střední podniky tvoří 13 % všech členů. Dále jsou mezi členy zastoupeni prvovýrobci, obchodníci a spotřebitelské organizace, tedy další články potravinového řetězce v poměru 13 % a organizace činné v oblasti Public Relations (PR) a reklamy v zastoupení 3,5 %. InSTITUTE činné v oblasti vědy a výzkumu a univerzity tvoří 19 % členů a zbývající 4,5 % je tvořeno státními institucemi. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

2) Řídicí výbor je vlastním výkonným orgánem platformy a jeho složení koresponduje se strukturou potravinového řetězce. V hodnoceném období měl 14 členů rozložených následovně:

- zpracovatelé	5
- prvovýrobci	1
- obchodníci	2
- spotřebitelé	1
- věda a výzkum	5

Od plenárního zasedání pak měl 15 členů rozložených následovně:

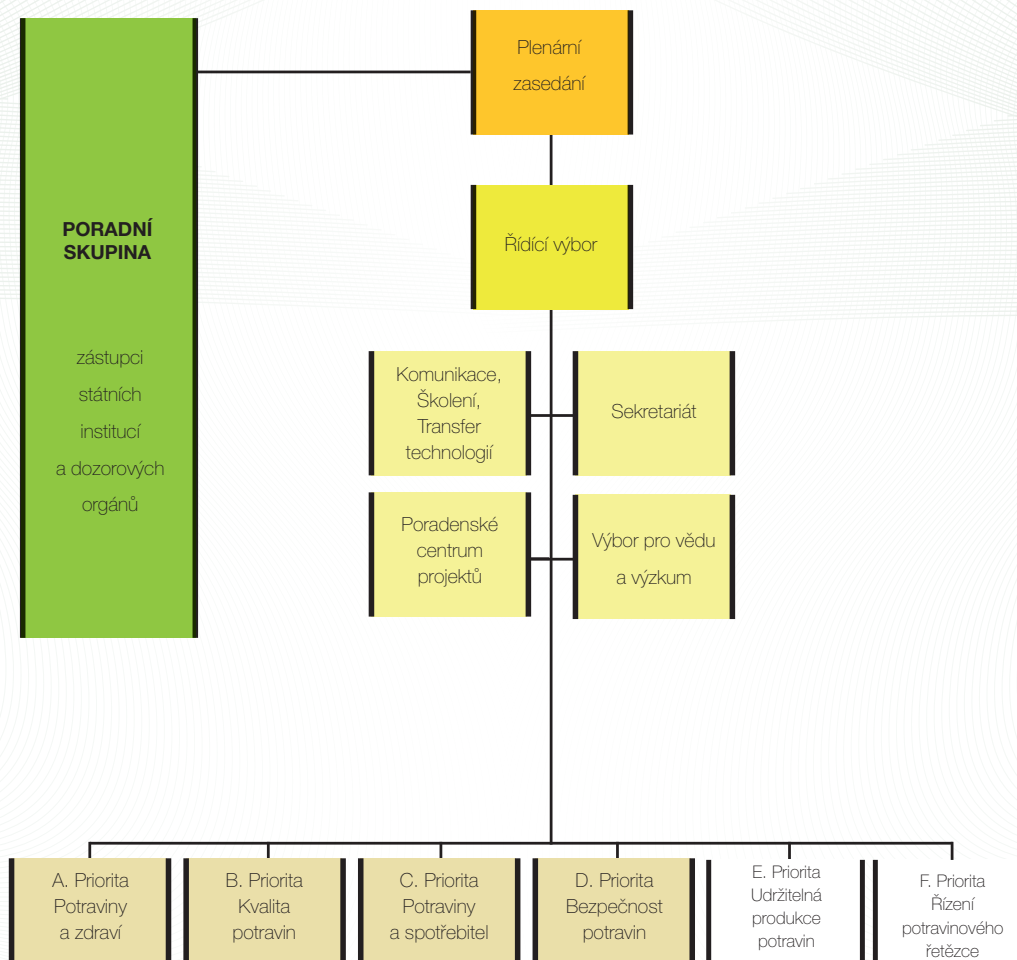
- zpracovatelé	6
- prvovýrobci	1
- obchodníci	2
- spotřebitelé	1
- věda a výzkum	5

Je řízen předsedou zastupujícím výrobní sféru a dvěma místopředsedy odpovědnými za oblast výzkumu a zahraniční spolupráce. Zasedání, které se koná nejméně třikrát ročně, se rovněž zúčastňují externí poradci a vědecký tajemník. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

3) Vědecký výbor, který je totožný s výborem pro vědu a výzkum PK ČR určuje základní vědecké směry řešené v rámci platformy a je partnerem pro jednání s organizacemi vědy a výzkumu a státními orgány činnými v oblasti řízení a financování vědy a výzkumu. V otázkách koncepčních v oblasti zemědělského

výzkumu je jeho partnerem rovněž Akademie zemědělských věd a další profesní organizace z oblasti výživy a zdraví. V současnosti má 16 členů, zastupujících: oblast výroby - 3 členové, resortního výzkumu – 6 členů a univerzitního výzkumu – 4 členů a ostatní. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

4) Poradní skupina je tvořena zástupci státní správy a volených orgánů a je řízena ministrem zemědělství. Schází se dle potřeby, většinou jedenkrát ročně a operativní styk s platformou je zajišťován prostřednictvím kabinetu ministra, resp. odborem pro vědu a výzkum ministerstva zemědělství. V současnosti je skupina tvořena 14 členy, náměstkyně ministrů zastupujícími sektory relevantní pro otázky potravinářství a potravinářský výzkum, řediteli dozorových orgánů, ředitelem Úřadu pro potraviny, předsedou Zemědělského výboru Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR a předsedou Výboru pro hospodářství zemědělství a dopravu Senátu Parlamentu ČR. Seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.





Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2016)

ADM Trading Prague, s.r.o.
Agrární komora České republiky
Agrotest fyto, s.r.o.
AGROTRADE, a.s.
AHOLD Czech Republic, a.s.
Ariston P.R., spol. s r.o.
AROCO, spol. s r.o.
Asociace tradičního českého obchodu, z.s.
Asociace výrobců lahůdek, z.s.
Asociace zemědělské a lesnické techniky
Babička Luboš, doc., Ing.
BALNEOLOGICKÝ INSTITUT KARLOVY VARY, o.p.s.
BEAS, a.s.
BILLA, spol. s r. o.
BIOFERM - lihovar Kolín, a.s.
BIOTRIN, z.s.
BONECO a.s.
Centrum spotřebitelsko-podnikatelských vztahů a ochrany spotřebitele
CERT-ACO, s.r.o.
COOP MORAVA, s.r.o.
Česká membránová platforma, z.s.
Česká společnost pro jakost, z.s.
Českomoravský cukrovarnický spolek
Českomoravský svaz mlékárenský, z.s.
Český institut pro akreditaci, o.p.s.
Český svaz pivovarů a sladoven
Český svaz zpracovatelů masa
Designfoods s.r.o.
DIREKTA GROUP s.r.o.

EDITEL CZ s.r.o.
EKO-LAB Žamberk spol. s.r.o.
EUROPROJECT SERVICE a.s.
FISH MARKET a.s.
F&N dodavatelé, s.r.o.
FLOP JIH spol. s r.o.
GS1 Czech Republic
Hügli Food s.r.o.
CHARTIS EUROPE S. A. pobočka pro Českou republiku
Chmelařský institut s.r.o.
Chocoland, a.s.
Ing. Antonín Volný
Ing. Petr Václavek
Jakostní a technologické centrum, s.r.o.
Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a.s.
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – Ekonomická fakulta
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – Katedra kvality produktů
KALMA, komanditní společnost
Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.
Kontinua - zlepšující přípravky s.r.o.
Korektně.eu
L. Klíma automatické mlýny Křesín - Libochovice s.r.o.
LAKTEA, o.p.s.
MADETA a.s.
MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.
MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně - Ústav technologie potravin
Městská veterinární správa v Praze - Státní veterinární správa



MILCOM a.s.
 Mlékárna Klatovy a.s.
 Moravskoslezské cukrovarny a.s.
 MRAŽÍRNY PLZEŇ - DÝŠINA a.s.
 MVDr. Pavel Mikuláš - Laboratoř pro vyšetřování potravin
 PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
 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.
 ROmiLL, spol. s r.o.
 Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
 Sdružení drůbežářských podniků
 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
 Sdružení obrany spotřebitelů - Asociace z.s.
 Společenstvo mlynářů a pekařů ČR
 Společnost pro výživu, o.s.
 Spolek pro komodity a krmiva
 Svaz minerálních vod
 Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR
 Svaz pekařů a curkářů v České republice, z.s.
 Svaz vinařů České republiky
 Svaz výrobců nealkoholických nápojů

TECHNOLOGICKÉ CENTRUM AKADEMIE VĚD ČESKÉ REPUBLIKY

Tereos TTD, a.s.
 TIPAFROST, a.s.
 Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
 UNITED BAKERIES a.s.
 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
 Ústav molekulární genetiky AV ČR, v.v.i., Centrum BIOCEV
 Ústav zemědělské ekonomiky a informací
 Veletrhy Brno, a.s.
 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno - Fakulta veterinární hygieny a ekologie
 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno - Rektorát VFU Brno
 Víím, co jím a piju o.p.s.
 VUC Praha, a.s.
 Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Fakulta potravinářské a biochemické technologie
 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 konzervářensko - lihovarského průmyslu
 Zeelandia spol. s r.o.
 Zemědělský svaz České republiky

Členové řídicího výboru ČTPP (stav do 2. 6. 2016)

MADETA, a.s.	Ing. Pavel Kozel	předseda
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	prof. Ing. Karel Melzoch, CSc.	místopředseda pro vědu a výzkum
Potravinářská komora ČR	Ing. Miroslav Koberna, CSc.	místopředseda pro zahraniční vztahy
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.	vědecký tajemník
Asociace českého tradičního obchodu, z. s.	Ing. Zdeněk Juračka	člen
Výzkumný ústav mlékařenský Praha, MILCOM a.s.	Ing. Jan Drbohlav, CSc.	člen
Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.	Ing. Libor Dupal	člen
Agrární komora České republiky	Ing. Václav Suchan, CSc., MBA	člen
BONECO, a.s.	Ing. Pavel Fritsch	člen
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.	Ing. Milan Houška, CSc.	člen
Český svaz zpracovatelů masa	Ing. Jan Katina	člen
AHOLD Central Europe s.r.o.	Pavel Mikoška	člen
	prof. Ing Jaroslav Pytloun, DrSc.	člen
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	Ing. Pavel Smetana	člen
Zeelandia, spol. s r.o.	Ing. František Smrž	člen



Členové řídicího výboru ČTPP (stav od 2. 6. 2016)

MADETA a.s.	Ing. Petr Payer	předseda
Vysoká škola chemicko-technologická	Prof. Ing. Karel Melzoch, CSc.	místopředseda pro vědu a výzkum
Potravinářská komora České republiky	Ing. Miroslav Koberna, CSc.	místopředseda pro zahraniční styky
INTERLACTO, spol. s r.o.	Ing. Stanislav Coufal	člen
Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.	Ing. Libor Dupal	člen
Veterinární a farmaceutická univerzita v Brně	MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	člen
Český svaz zpracovatelů masa	Ing. Jan Katina	člen
Výzkumný ústav sladařský a pivovarský, a.s.	RNDr. Karel Kosař, CSc.	člen
AHOLD Central Europe, spol. s r.o.	Ing. Pavel Mikoška, CSc.	člen
Asociace českého tradičního obchodu	Ing. Petr Morava	člen
Česká technologická platforma Plasty	Ing. Ladislav Novák	člen
Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.	Ing. Petr Roubal, CSc.	člen
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.	člen
Agrární komora České republiky	Ing. Václav Suchan, CSc, MBA	člen
BONECO, a.s.	Ing. Zdeněk Štěpánek	člen

SEKRETARIÁT

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

Kontakty na sekretariát:

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

Kontakty na Poradenské centrum projektů:

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10 – Malešice
telefon: +420 296 411 182
fax: +420 296 411 187
e-mail: vacek@foodnet.cz

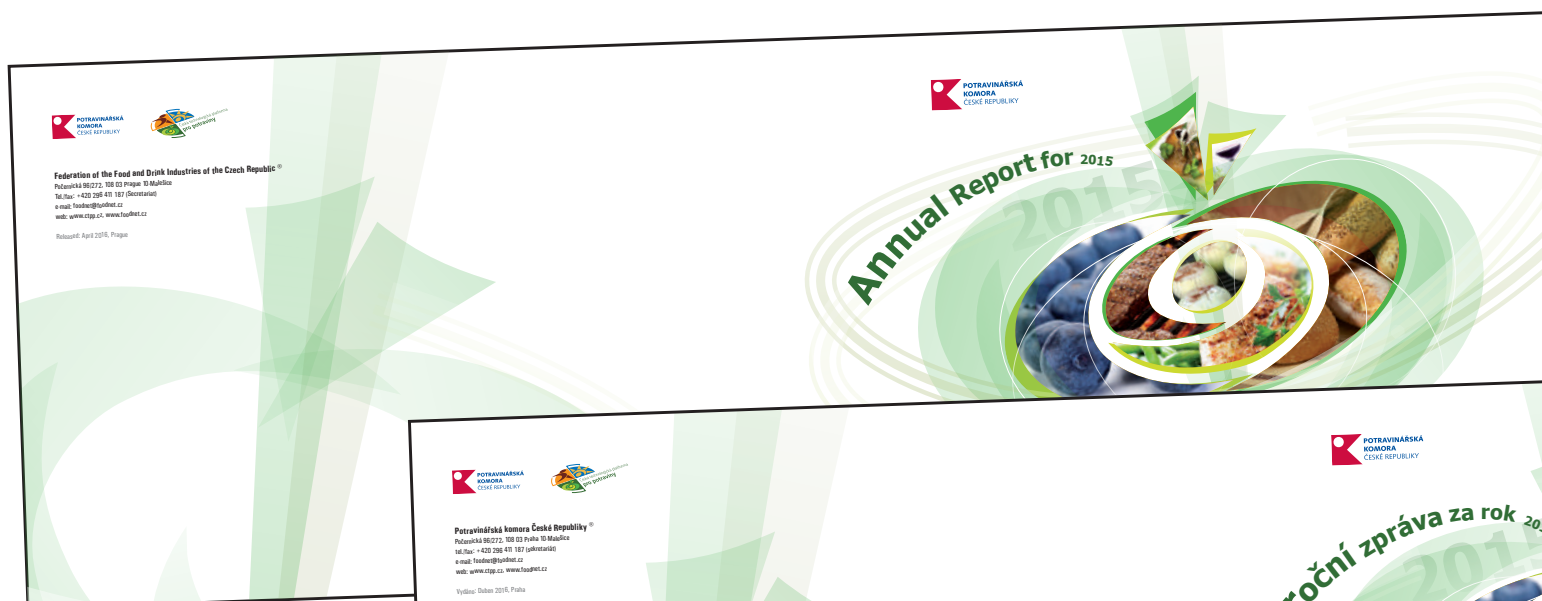


PŘÍLOHY

20
16



PUBLIKACE ZA ROK 2016





OBILOVINY v lidské výživě 2016

Moderní trendy v mlýnské
a pekárenské výrobě

Publikace České technologické platformy pro potraviny





SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? OBILOVINY A LUŠTĚNINY



MOTTO:
Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou
.....
PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ
PLATFORMY PRO POTRAVINY
.....

Radmila Dostálová, Jiří Horáček,
Pavel Skřivan, Marcela Sluková



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? ČAJ



MOTTO:
Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou
.....
PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ
PLATFORMY PRO POTRAVINY
.....

Lenka Brzoňová



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ





SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? SÝRY A TVAROHY

MOTTO:

Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ
PLATFORMY PRO POTRAVINY

Oldřich Obermaier
Vladimír Čejna
Jiří Kopáček

2. přepracované vydání



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Jak poznáme kvalitu? VYVÁŽENÁ STRAVA A ZDRAVÍ

MOTTO:

Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou

PUBLIKACE ČESKÉ
TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY
PRO POTRAVINY

Bohumil Turek
Petr Šíma
Irena Michalová



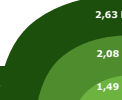
PALMOVÝ OLEJ

JE VŠESTRANNĚ VYUŽITELNÁ SUROVINA, KTERÁ POSKYTUJE NEJVYŠŠÍ VÝTĚŽNOST NA HEKTAR V POROVNÁNÍ S OSTATNÍMI BĚŽNĚ POUŽÍVANÝMI ROSTLINNÝMI OLEJI. PALMOVÝ OLEJ NACHÁZÍ UPLNĚNÍ V ŘADĚ POTRAVIN A LÁTKY Z NĚJ PŘÍPRAVENÉ I V KOSMETICKÉM PRŮMYSLU A BIOPALIVECH. PALMOVÝ OLEJ SE ZÍSKÁVÁ Z PLODŮ PALMY OLEJNÉ, TVOŘÍ 38 % Z CELOSVĚTOVÉ PRODUKCE ROSTLINNÝCH OLEJŮ, PĚSTEBNÍ PLOCHA ZABÍRÁ POUZE 6 % OBDOBĚVANÉ PŮDY VYUŽÍVANÉ PRO PRODUKCI OLEJŮ. PRŮMĚRNÁ VÝTĚŽNOST OLEJE ČINÍ PŘÍBLÍŽNĚ 4 TUNY NA HEKTAR ROČNĚ.

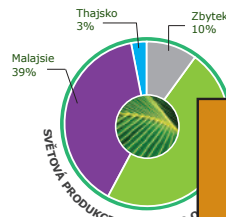
Olej	% plochy	% produkce
bavníkový	13,1	3,4
podzemnicový	9,3	8,8
kokosový	1,8	2,9
slunečnicový	10,6	16,5
řepkový	13,4	38,2
palmový	5,6	
sójový	43,9	27,6

PRŮMĚRNÁ VÝTĚŽNOST PALMOVÉHO OLEJE

Je přibližně šestkrát vyšší než u řepkovoého, osmkrát vyšší než u slunečnicového a desetkrát vyšší než u sójového.



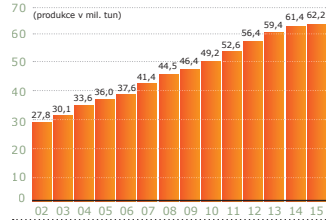
PRŮMĚRNÁ PLOCHA POTŘEBNÁ K ZÍSKÁNÍ 1 TUNY OLEJE.



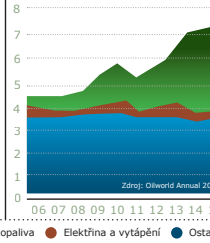
Spotřeba palmového oleje Evropské unie pro výrobu a kosmetiky nemá rostou

Není tedy důvodem rozšiřování ním pralesů. Rostoucí trend na váni palmového oleje pro biopa neustále zvyšuje poptávku po p ním způsobem zodpovědná za p V roce 2015 byla spotřeba palm EU již vyšší než pro potraviny.

KOLIK PALMOVÝCH OLEJE SE PO CELÉM SVĚTĚ VYROBÍ



SPOTŘEBA PALMOVÉHO OLEJE V EU DLE TYPU



PROTO JE PALMOVÝ OLEJ VHDNOU ALTERNATIVOU K ŽIVOČIŠNÝM TUKŮM. Díky palmovému oleji se podařilo nahradit v minulosti hojně používané částečně ztužené tuky s vysokým podílem transmastných kyselin.

Tělo potřebuje pravidelný příjem tuku, bez něj by nedocházelo k potřebnému vstřebávání vitamínů. odborníci na výživu doporučují omezovat příjem nasycených mastných kyselin a nahrazovat je ve stravě mastnými kyselinami nenasyčenými. Skladba stravy z hlediska příjmu jednotlivých mastných kyselin je důležitější, než z jakých druhů olejů a tuků pocházejí. Při výběru potravin je žádoucí věnovat pozornost výživovým údajům na obale.

a palmový olej bývá pro tento účel často nevhodnější. Proto jej najdeme ve výrobcích jemného a trvanlivého pečiva, margarínech, cukrovinkách, dehydratovaných výrobcích apod.



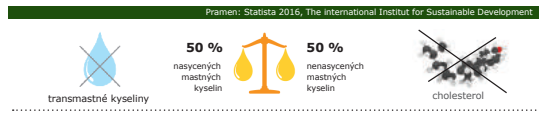
Palmový olej má řadu významných funkcí a technologických vlastností. Dodává potravinám příjemně chuťové vjemy, vyznačuje se dobrou trvanlivostí a tepelnou stabilitou.

Řada výrobků potřebuje k dosažení odpovídající konzistence tuk pevného skupenství

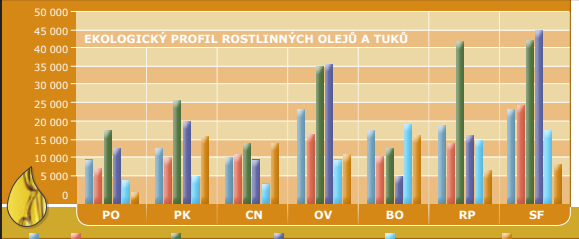


Palmový olej nepředstavuje jen jeden druh. Z přírodního oleje lze získat krystalizaci a následnou separaci fází širokou škálu různých frakcí s odlišným složením mastných kyselin i rozdílný

ho tuku, je náhrada palmového oleje obtížnější. Náměnou by mohly být jiné tuky s vyšším podílem nasycených mastných kyselin. Ty jsou však rovněž získávány z rostlin z tropických oblastí.

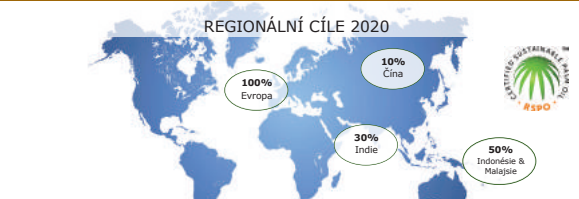


VÝSADBA PALEM VS. KÁCENÍ LESŮ V INDONÉSIÍ A MALAJSIÍ, 1990 - 2008



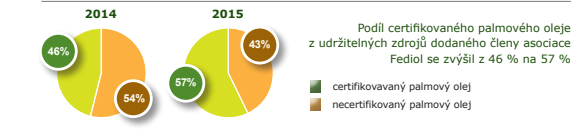
Energie Uhlíková stopa Acidifikační potenciál Eutrofiční potenciál Fotochemický smog Využití půdy
MJ t⁻¹ kg ekv CO₂ t⁻¹ x 10⁻¹ kg ekv SO₂ t⁻¹ x 10⁻³ kg ekv PO₄ t⁻¹ x 10⁻³ kg ekv ethylen t⁻¹ x 10⁻⁴

Přední výrobci potravin sdružení v Potravinářské komoře ČR používající palmový olej jsou si vědomi potenciálních dopadů odlesňování na životní prostředí v souvislosti se zakládáním nových plantáží palmových olejů. Z tohoto pohledu přijímají závazky ke zvýšení podílu palmového oleje získávaného udržitelným způsobem ve svých výrobcích. Někteří z nich již svých cílů dosáhli a výrobky uváděné na trh v České republice obsahují udržitelný palmový olej pouze z certifikovaných udržitelných zdrojů.

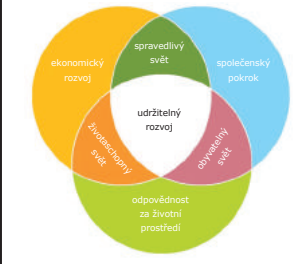


Evropa je v používání palmového oleje získávaného udržitelným způsobem napřed před zbytkem světa. V roce 2020 by měla být Evropa pokryta palmovým olejem z udržitelných zdrojů. Jednotlivé státy západní Evropy k tomu směřují své národní závazky a plány.

Podíl palmového oleje získávaného udržitelným způsobem dodávaného členy průmyslové asociace Fedoil, která sdružuje významné zpracovatele rostlinných olejů, přesáhli již v roce 2015 50 % a neustále dynamicky roste.



Uvádění tvrzení „neobsahuje palmový olej“ není cestou k udržitelnému rozvoji. Používání tohoto tvrzení působí proti snahám výrobců podporovat získávání palmového oleje udržitelným způsobem. Z hlediska evropské legislativy může být informace, že výrobek neobsahuje palmový olej, považována v některých případech za klamavou pro spotřebitele, vzhledem k tomu, že vytváří dojem o negativních účincích palmového oleje na zdraví oproti jiným tukům srovnatelné výživové hodnoty. Spotřebitel si může přítomnost či nepřítomnost palmového oleje ověřit v seznamu složek potravin uvedeném na obalu. Uvedení složení potravin je povinností vyplývající z legislativy.



Emise skleníkových plynů díky vypalování pralesů činí svět neudržetelným, rozsáhlé požáry svět neobývatelný, případně násilné vysídlování obyvatelstva, neodpovídající mzda, vykořisťování zaměstnanců, dětská práce svět nespravedlivý. Pěstování palmových olejů představuje pro Indonésii a místní komunitu jednoznačně ekono-

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

PODPORA PALMOVÉHO OLEJE z udržitelných zdrojů

Publikace byla vytvořena v rámci ČTPP ve spolupráci s Výborem pro zdravotní a sociální politiku PK ČR a za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR (dotační titul 10. E.a/2016)

Podpora evropské legislativy pro potraviny

JSOU ZVÍŘATA KRMENA ANTIBIOTIKY?

**OBČAS MŮŽEME SLYŠET V REKLAMÁCH VÝROBCŮ BIOPRODUKTŮ:
„ ... MY NEPOUŽÍVÁME PREVENTIVNĚ ANTIBIOTIKA V KRMIVECH ... „**

Takováto prohlášení navozují myšlenku, že v podmínkách konvenčního zemědělství se preventivně antibiotika v krmivech běžně používají. Jak se tedy antibiotika používají? Skutečně se přidávají do krmiv z preventivních důvodů? Jsou tedy potraviny vyrobené ze zvířat, kterým byla podávána antibiotika bezpečné? Takovéto otázky jsou opodstatněné a je potřebné na ně odpovědět.



Pesticidy a bezpečnost potravin

CO JSOU PESTICIDY?

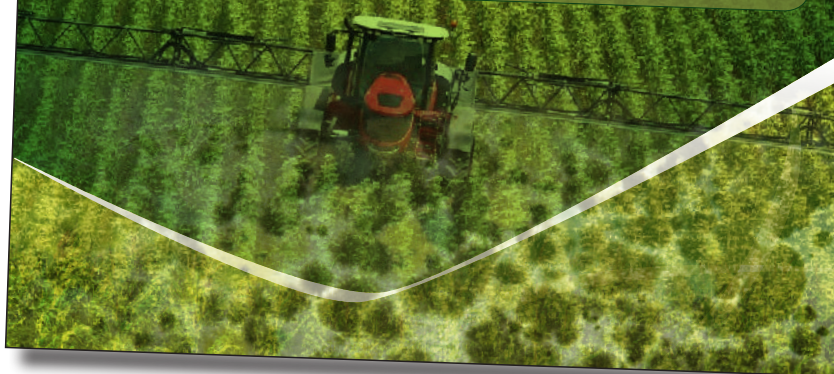
Pesticidy jsou přípravky určené k ochraně rostlin nebo skladových zásob před hmyzími a rostlinnými škůdci a nemocemi. Používají se v zemědělství, lesnictví a zahradnictví.

- Ochrana úrody a získání dostatek kvalitních potravin trápí lidstvo od nepaměti. První pokusy o ochranu rostlin proběhly již v dávnověku, kdy lidé k tomuto účelu začali používat síru, od poloviny 18. století potom např. výluh z tabáku. K rozšíření používání pesticidů tak, jak je známe dnes, došlo v polovině 20. století.

PROČ JSOU PESTICIDY POUŽÍVÁNY?

Pesticidy pomáhají zemědělcům ochránit úrodu před poškozením nebo zničením a udržet škodlivé organizmy (např. bakterie, plísně, houby) mimo potravinový řetězec. Pouze zdravé plodiny bez patogenů mohou být výchozí surovinou pro kvalitní krmiva a potraviny.

- Odhaduje se, že při současném způsobu pěstování je celosvětově každý rok škůdci a chorobami zničeno až 40 % úrody. Tyto ztráty by se bez použití pesticidů mohly až zdvojnásobit.



Křemík

- hraje důležitou roli v pojivové tkáni;
- pomáhá udržovat zdravé vlasy, kůži a nehty;
- pomáhá zpevňovat vlasy a nehty;
- pomáhá udržovat zdravou pokožku, klouby a kosti, silné vlasy a nehty;
- je nutný pro tvorbu kostí a pojivových tkání;
- je prospěšný pro kardiovaskulární zdraví;
- podporuje zdraví kardiovaskulárního systému;
- pomáhá udržovat zdravé cévy;
- pomáhá chránit mozek;
- snižuje hromadění hliníku v mozku;
- pomáhá snížit výskyt vrásek;
- pomáhá zlepšit pružnost kůže;
- je prospěšný pro zdraví žaludku;
- chrání sliznici žaludku;
- pomáhá stimulovat makrofágy a zvyšuje hladinu lymfocytů.

Některá působení křemíku v organismu nebyla Evropským úřadem pro bezpečnost potravin EFSA vyhodnocena jako cílená na běžnou populaci. Například v případě účinku gelu oxidu křemičitého a kyseliny křemičité v souvislosti s některými zažívacími problémy se jedná spíše o terapeutické než o běžné fyziologické účinky.

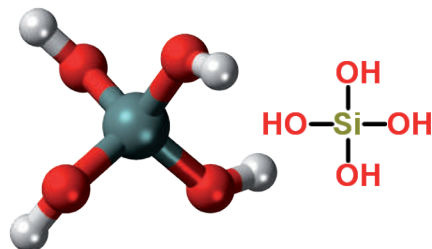
Křemík je na tom podobně jako antioxidanty nebo probiotika, které patří mezi látky rovněž prospěšné a u nich rovněž nebylo schváleno žádné zdravotní tvrzení. To otevírá prostor k dalšímu vědeckému výzkumu.

Závěr

Česká republika má dlouhodobou tradici ve výrobě některých potravin, které mají vyšší obsah křemíku, jako jsou minerální vody, pivo, oves nebo ječmen. V rámci České technologické platformy pro potraviny se tak vytváří prostor navázat na řadu zahraničních výzkumných prací, které se zabývaly zdravotní prospěšností křemíku. Jedním z cílů této publikace České technologické platformy pro potraviny je oživit povědomost o křemíku, jemuž odborná literatura často nevěnuje náležitou pozornost.



Literatura je k dispozici u autora.
Kontaktní informace: brat@foodnet.cz



Křemík

druhý nejrozšířenější prvek na zemi

Křemík je po kyslíku nejrozšířenějším prvkem na Zemi. Je obsažen zejména v horninách a půdě v podobě oxidu křemičitého nebo kyseliny křemičité.

Kyselina křemičitá vzniká hydratací oxidu křemičitého (křemene):

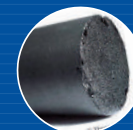


Kyselina ortokřemičitá (někdy nazývaná tetrahydrokřemičitá) má pravidelnou prostorově orientovanou strukturu, kde jsou na křemíku vázány 4 hydroxylové OH skupiny.

Existují i jiné hydratované formy oxidu křemičitého (kyselina metakřemičitá), ale kyselina ortokřemičitá je z nich nejvýznamnější, mimo jiné i díky její biologické využitelnosti v lidském organismu. Křemík se nachází ve stejné skupině prvků jako uhlík. Může vytvářet podobné sloučeniny včetně dlouhých řetězců s vazbami na kyslík. Život na Zemi je založen na uhlíku a jeho nepřebírném množství organických forem. Podle některých vědecko-fantastických teorií by mohl existovat někde ve vesmíru život založený na křemíku. Mezi křemíkem a uhlíkem však existují některé podstatné rozdíly, které tyto teorie nabourávají. Oxid uhlíčitý, který vydechujeme, je plyn, zatímco oxid křemičitý pevná látka a řada komplexních sloučenin založená na uhlíku nemůže existovat v analogických formách s křemíkem.

Nicméně i na Zemi je křemík významným prvkem, který se uplatňuje ve výživě rostlin a živočichů.

Publikace byla vytvořena v rámci České technologické platformy pro potraviny ve spolupráci s Výborem pro zdravotní a sociální politiku PK ČR a za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR (dotační titul 10.E.a/2016).



Význam křemíku ve stravě

doc. Ing. Jiří Brát, CSc.

Poznámky

