



# Výroční zpráva

Česká technologická platforma  
pro potraviny

20  
20



Pro více informací o České technologické platformě pro potraviny navštivte webové stránky [www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz).

Výroční zpráva České technologické platformy pro potraviny 2020 byla publikována za finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2021).



## Obsah

1.  
Úvod

5

2.  
Souhrnná informa-  
ce o vývoji ČTPP  
za období od jejího  
ustavení

6

3.  
Plnění plánu  
činnosti ČTPP  
za rok 2020

- Vnitřní činnost
- Priority
- Odborná činnost
- Komunikace

8

4.  
Poradenské  
centrum  
projektů

36

5.  
Organizační  
struktura a orgány  
ČTPP

37

6.  
Sekretariát

44

20  
20

## SEZNAM ZKRATEK

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

## ÚVOD

Proces vzniku technologických platform 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 platform (ETP), v jejichž rámci zainteresované strany klíčových ekonomických sektorů společně pracují na identi-

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

Na rozdíl od jiných sektorů nevytvořil v předchozím období agro-potravinářský sektor žádné struktury, které by propojovaly jednotlivé zainteresované strany dohromady. Díky úsilí členských subjektů FOODDRINKEUROPE se podařilo vytvořit základy ETP FOOD FOR LIFE ustavené na zasedání 5. července 2005 v Bruselu pod záštitou komisaře pro vědu a výzkum Janeze Potočnika. V návaznosti na tuto aktivitu se jeví jako logické vytvoření dalších struktur na ní napojených, a to na národní úrovni, které propojují jednotlivé zainteresované strany a zajišťují jejich provázanost v rámci celého evropského 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 platform (TP) ve členských zemích. V roce 2012 pak byla schválena inovovaná „Strategická výzkumná a inovační agenda“ (SRIA), která byla promítnuta i do SRA České technologické platformy pro potraviny (ČTPP).

## ČESKÁ TECHNOLOGICKÁ PLATFORMA PRO POTRAVINY

Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídicího výboru

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ČTPP aktivně spolupracuje s odborem pro vědu a výzkum ministerstva zemědělství v rámci Koncepce zemědělského výzkumu a při realizaci rezortního výzkumného programu Komplexní udržitelné systémy v zemědělství 2012 – 2020 (KUS) i s Akademií zemědělských věd a podílela se na formulování priorit a směrů potravinářského výzkumu, které byly ministerstvem i Radou vlády přijaty. Tyto priority se přenášejí prostřednictvím setkání Poradní skupiny ČTPP vedené ministrem zemědělství i na další sektorová ministerstva s odpovědností v oblasti potravinářské výroby a spotřeby. ČTPP má rovněž svého zástupce v poradních a hodnotitelských komisích ministerstva činných v oblasti vědy a výzkumu.

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

### Priority ČTPP v roce 2020:

#### Priorita „Výživová politika“:

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

#### Priorita „Kvalita potravin“:

- Membránové procesy
- České cechovní normy
- Technologie v potravinářství

#### Priorita „Bezpečnost potravin a důvěra spotřebitele“:

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

#### Priorita „Udržitelná a etická produkce“:

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

#### Priorita „Komunikace s veřejností“:

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



## PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2020

### VNITŘNÍ ČINNOST

Dne 17. června 2020 se v Autoklubu ČR v Praze uskutečnila výroční konference, která zahrnovala sedmnácté plenární zasedání České technologické platformy pro potraviny. Plenárním zasedání předsedal Ing. Petr Payer, předseda řídicího výboru České technologické platformy pro potraviny.

V úvodu zasedání vystoupila ředitelka odboru bezpečnosti potravin ministerstva zemědělství Ing. Jitka Götzová.

Ve své prezentaci „Role ministerstva zemědělství při zvyšování konkurenceschopnosti agro-potravinářského sektoru“ se paní ředitelka věnovala otázce strategii sektoru do roku 2030 zahrnující soběstačnost, rovnoprávné postavení českých zemědělců a potravinářů, bezpečnost potravin, podpora kvalitních domácích výrobců, investice do potravinářství, příležitosti pro producenty a plýtvání potravinami a omezování vzniku potravinového odpadu. Cílem vlády ČR je zvýšit potravinovou soběstačnost pomocí programů PRV a PRGLF. Další část byla věnována aktuálním legislativním otázkám, na národní i evropské úrovni a značkám kvality.

V další části zasedání se věnovali Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídicího výboru, a Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., výsledkům činnosti

a hospodaření za rok 2019 a plánu činnosti a rozpočtu na rok 2020.

Zpráva řídicího výboru o činnosti a hospodaření České technologické platformy pro potraviny v roce 2019 a plán činnosti platformy a rozpočet na rok 2020 byly plenárním zasedáním vzaty na vědomí a nebyly schváleny a to díky nižší účasti členů ČTPP v souvislosti se situací po pandemii koronaviru. Materiály byly schváleny metodou per rollam.

Program pokračoval dále jednotlivými příspěvky předsedů výborů nebo pracovních skupin. Jako první byla také zařazena prezentace Ing. Dany Gabrovské, Ph.D., která seznámila přítomné s výsledky šesti kol soutěže vyhlášenou Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny s názvem Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek. Cílem této soutěže je podpora českých potravin a jejich výrobců a seznámení veřejnosti s inovativními výrobky českých potravinářů. Informace jsou dostupné na webových stránkách <http://soutez.foodnet.cz>. 31. 3. 2020 byl vyhlášen 7. ročník této soutěže. Několik výrobků oceněných cenou PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek bylo možné ochutnat v předsálí (Bezlepková pekárna Liška, s.r.o. - PENAM, a.s.) a další byly představeny formou výstavky (UNILEVER ČR, spol. s r.o., Adveni Medical, s.r.o. a SEMIX PLUSO s.r.o.).

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

Proběhla tři zasedání řídicího výboru, a to ve dnech 11. 3., 3. 9. a 10. 12. 2020. Jednání ve dnech 11. 3. a 3. 9. 2020 proběhla prezenčně, jednání dne 10. 12. 2020 proběhlo on-line prostřednictvím MS Teams. Řídicí výbor pracoval ve složení zvoleném na plenárním zasedání dne 17. 4. 2019. Obsah jednání jednotlivých zasedání výboru je uveden v zápisech.

Vědecký výbor se sešel vzhledem k pandemické situaci jen jednou a to dne 3. 9. 2020 prezenčně. Obsah jednání je uveden v zápisu ze zasedání výboru.

Hlavními tématy roku 2020 byla situace ve výzkumných organizacích a na vysokých školách v době pandemie a dopad na řešení běžících výzkumných projektů, hodnocení výzkumných organizací a diskuze k metodice hodnocení, podpora aplikovaného výzkumu, probíhající veřejná soutěž v programu Země a nový systém ISTA, který je nově v rámci NAZV používán pro podávání projektů a psaní zpráv.

### PRIORITY

V hodnoceném roce pokračovala hlavní odborná činnost v rámci jednotlivých priorit uvedených v kapitole 2 na úrovni čtyř výborů a pracovních skupin. Ke konci roku 2020 pracovalo celkem 9 pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako vědecký výbor.

### VÝBOR PRO VÝŽIVOVOU POLITIKU – PLATFORMA PRO REFORMULACE

#### Pracovní skupina Platforma pro reformulace potravin

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

Čeští výrobci potravin plní svůj závazek podpořit zdravý životní styl spotřebitelů díky široké nabídce potravinových výrobků. Do této skupiny patří i potraviny s „vylepšeným“, tj. reformulovaným složením. Kde se podařilo ubrat cukr, tuk nebo sůl, či naopak recepturu vhodně obohatit a jak se daří informovat

a vzdělávat veřejnost, o tom výrobci každoročně diskutují na výroční konferenci. Kde se podařilo ubrat cukr, tuk nebo sůl, či naopak recepturu vhodně obohatit a jak se daří informovat a vzdělávat veřejnost, o tom výrobci každoročně diskutují na výroční konferenci, která se loni konala 16. září 2020. Na konferenci vystoupila celá řada uznávaných odborníků, ať už z lékařské praxe, akademické sféry nebo zástupců výrobců či obchodníků. Přínosem byl také blok zaměřený na pohled obchodních řetězců na oblast reformulací a inovací.

K reformulacím svých značek přistupují nejenom výrobci, ale své privátní značky obdobným směrem modernizují i obchodní řetězce. „Všechny obchodní řetězce mají své závazky a cíle na úpravu vlastních značek, u kterých mají možnost konkrétním zadáním přímo ovlivnit jejich složení,“ uvádí Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu. „U každého obchodníka jde řádově o stovky výrobků, jejichž složení se mění v souladu s nejnovějšími trendy ve výživě. Kromě cukru a soli se obchodníci zabývají i dalšími látkami jako jsou barviva, konzervační látky, či umělá aroma, na která spotřebitelé čím dál více negativně reagují. Jsem rád, že si v tomto postupu s výrobci rozumíme a na modernizaci potravin pro české zákazníky úspěšně spolupracujeme.“ Poptávka po reformulovaných produktech podle něj stále stoupá a lidé mnohem

více než kdykoliv v minulosti sledují obsah živin uvedených na obalech. Právě uvědomělý přístup informované veřejnosti je podle něj klíčem ke zdravému stravování. Například řetězec Lidl má podle vedoucího úseku kontroly kvality Jana Wiesnera za cíl do roku 2025 snížit průměrný obsah přidaného cukru a soli v potravinách o 20 %. Jako jeden z největších prodejců potravin v ČR přijímá odpovědnost, kterou má vůči svým zákazníkům, a snaží se zajistit kvalitu a bezpečnost svých výrobků. Řada obchodních řetězců v této souvislosti definuje nejen závazky společnosti ale především kritéria kvality právě pro své privátní značky ale i výrobové řady, které vedou k vylepšování potravin. V této souvislosti obchodní řetězce úzce spolupracují s dodavateli, definují požadovanou kvalitu a složení výrobků. V neposlední řadě reagují také na zdravotní omezení spotřebitelů a zavádějí potraviny pro zvláštní výživu – například bezlepkové, či se sníženým obsahem laktózy.

Konference se účastnilo 69 účastníků (+ 17 přednášejících), kteří velmi pozitivně hodnotili jak organizaci, tak kvalitu prezentací a celkovou přípravu konference, a to i přes značnou řadu opatření související s šířením nákazy COVID-19. Živé diskuse v průběhu konference potvrzují nejen zájem veřejnosti o téma reformulací, ale také zavádění reformulovaných potravin v řadách obchodních řetězců. Z diskuze také vyplynulo, že především vědečtí a lékařští pra-

covníci by ocenili aktualizovaný seznam reformulovaných výrobků pro jejich využití a potřeby.

Následující den 17. září 2020 proběhla tisková konference, která se setkala s velkým zájmem médií (cca 25 novinářů). Tisková konference byla zaměřena na výstupy z výroční konference Platformy pro reformulace, kde byly představeny reformulace potravin z pohledu výrobců a prodejců. Na konferenci prezentovali: Ing. Miroslav, Koberna, CSc., dále zástupci výrobců a také zástupce obchodních řetězců Ing. Tomáš Prouza, MBA. Vítězné produkty v kategorii „Reformulace roku“, která je součástí soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ prezentovala předsedkyně Platformy pro reformulace Mgr. Gabriela Bechynská.

V loňském roce byla také v rámci pracovní skupiny předložena do anglického jazyka publikace „Reformulace potravin“, která vznikla v roce 2019 ve spolupráci Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně a Potravinářské komory ČR. Koncem roku 2020 Platforma pro reformulace začala intenzivně pracovat na databázi reformulovaných výrobků, která bude součástí webových stránek [www.reformulace.cz](http://www.reformulace.cz). Více informací o projektech Platformy pro reformulace na [www.reformulace.cz](http://www.reformulace.cz).



Účastníci konference Platformy pro reformulace



#### Projekt Hravě žij zdravě

Dne 7. 9. 2020 byl vyhlášen 14. ročník soutěže „Hravě žij zdravě“. Od tohoto data se mohli registrovat učitelé se svými třídami a od 21. 9.2020 žáci jednotlivých zaregistrovaných tříd. Partneři pro další ročník byly společnosti MADETA a.s., BONECO a.s., MORAVIA LACTO a.s., Danone a.s., Mondelez Czech Republic s.r.o. a efko CZ s.r.o. Pro tento ročník byla obohacena lekce věnovaná pekařským výrobkům o popis kvasu a kvasových chlebů, vícezrnných a celozrnných pekařských výrobků a byly rozšířeny přílohy o kuskus, bulgur a luštěniny. K dalšímu doplnění došlo u lekce věnované mléčným výrobkům o fermentované výrobky, probiotika a prebiotika.

Vzhledem k aktuální epidemiologické situaci a uzavření škol byla soutěž prodloužena dokonce dubna 2021. Ceny budou školám rozváženy v měsících květen a červen.

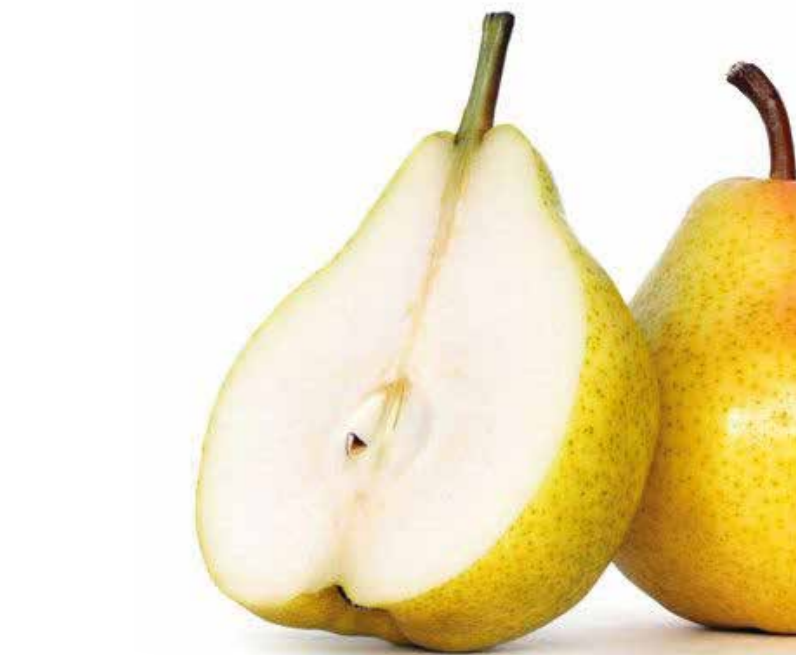
Dále vzhledem k ukončení podpory prohlížečů tzv. flash her bude nutné v roce 2021 kompletně přeprogramovat soutěž a dále PK ČR ukončuje spolupráci

se STOB Obezitě, paní Dr.Ivou Málkovou, která má logo „Hravě žij zdravě“ zapsané jako ochrannou známku registrovanou na Úřadu průmyslového vlastnictví, a je i majitelkou názvu a příslušené domény. Z tohoto důvodu bude nutné najít nový název, logo i grafické zpracování celého projektu. PK ČR sepsala s paní Dr. Málkovou smlouvu, ve které byly vzájemné vztahy ošetřeny.

#### Pracovní skupina pro mléko

V rámci činnosti pracovní skupiny pro mléko byla v první polovině roku 2020 dokončena dotazníková akce „Konzumace mléka a mléčných výrobků“, včetně zpracování výsledků a jejich publikování. Členové skupiny rovněž přispívali odbornými sděleními do časopisu Mlékářské listy, podíleli se na revizi textů pro projekt „Hravě žij zdravě“.

Z důvodu epidemiologické situace se uskutečnila pouze jedna schůzka členů v on-line režimu. Odborná diskuse byla věnována aktuálním tématům s dopadem na mlékárenský průmysl, jako jsou Farm to Fork, Nutri-score, problematika ekologie a výživy. Byla provedena příprava témat pro novou publikaci se zaměřením na mléko a mléčné výrobky versus alternativní výrobky rostlinného původu s cílem poukázat na rozdílné nutriční složení těchto výrobků a shrnutí pozitiv/negativ z hlediska dopadu výživy jedince.



Členové skupiny se pravidelně zúčastňovali sensorického hodnocení vybraných mlékárenských výrobků a spolupracovali při následném zpracování výsledků pro tiskové zprávy (jahodové jogurty, zákysy, podmáslí, sýry eidamského typu).



### Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě“ začleněná do Výboru pro výživovou politiku pokračovala v tématech a činnosti schválené na rok 2020. Hlavním smyslem setkávání členů skupiny je vytvoření aktivní pracovní platformy, nalezení prostoru pro společná jednání, přípravu projektů a odbornou diskusi jak prezentovat trendy v cereální technologii a zařadit novinky do stávající pekárenské praxe. Setkávání členů skupiny vede ke sdílení znalostí z oblasti vědy, výzkumu a praxe, a aplikaci moderních postupů využívaných v cereální technologii. Zabýváme se nejen procesy a technologií, ale také kvalitou surovin, meziproductů a potravin a jejich hodnocením, inovacemi a reformulacemi v cereální oblasti. Úzce spolupracujeme také s příslušnými profesními svazy (Svaz průmyslových mlýnů, Svaz pekařů a cukrářů v ČR) a s dalšími skupinami (Platforma pro reformulace, Membránové procesy apod.). Pracovní skupina má v současné době 24 členy, z toho 15 členů je velmi aktivních.

V roce 2020 se skupina sešla pouze formou on-line setkání (díky pandemii

covid-19 a s ní souvisejícími epidemiologickými opatřeními). V průběhu roku však probíhaly diskuse a konzultace členů skupiny k tématům startovacích kvasných kultur, přípravě a využití cereálních kvasů (včetně bezpečkových), reformulace pekařských výrobků v oblasti snížení podílu soli ve vybraném sortimentu pečiva, označování výrobků s vysokým podílem vlákniny apod.

Přínosný byl také příspěvek na téma „Obiloviny a výrobky z nich a jejich úloha ve výživě“ na on-line semináři „Úloha hlavních potravinářských komodit v lidské výživě“ pořádaný PK ČR dne 8. 12. 2020.

Informace o spolupráci s PK ČR v rámci ČTPP byla zmiňována na akcích VŠCHT Praha (Den otevřených dveří 20. - 21. 11. 2020; Akademie mládeže 2020 pro žáky středních škol; Hodnocení v rámci Mezinárodního evaluačního panelu dne 20. 11. 2020).

Řada členů pracovní skupiny prezentovala výsledky aktivit pracovní skupiny na seminářích a konferencích (některé z nich jsou uvedeny níže\*) a v dalších odborných a recenzovaných publikacích (Ročenka PaC, Pekař cukrář, Výživa a potravi-

ny, Potravinářská revue). \*Konference: (1) Biotech Praha, přijatý abstrakt příspěvku Production of sourdoughs from special gluten-free flour, prezentace posteru přesunuta na rok 2021, červen, Praha). (2) 16th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience (5. 11. 2020, Praha).

Všechny příspěvky jsou k dispozici pro členy pracovní skupiny

### Pracovní skupina pro maso

Pracovní skupina zahájila v roce 2020 analýzy vzorků rostlinných alternativ masných výrobků a masných polotovarů. V tržní síti byly zakoupeny dostupné produkty (chlazené nebo mražené), a to včetně tradičních burgerů z hovězího masa. Chemické vyšetření bylo zaměřené na stanovení podílu soli, mikrobiologické vyšetření na detekci indikátorových bakterií. Aktivita bude pokračovat v roce 2021 s doplněním chemických analýz výživových ukazatelů (obsah bílkovin, spektrum aminokyselin, obsah tuku).

Výše uvedené komoditní pracovní skupiny uspořádaly odborný seminář „Úloha hlavních potravinářských komodit v lidské výživě“, který se uskutečnil dne 8. 12. 2020 prostřednictvím MS Teams. Přihlášených účastníků bylo 92. Seminář zahrnoval úvodní slovo pana ředitele Koberny a 7 přednášek (3 z nich měli předsedové pracov-

ních skupin pro mléko, maso a obiloviny v lidské výživě Výboru pro výživovou politiku ČTPP), jedna přednáška věnovaná alternativním způsobům stravování odpadla z důvodu onemocnění covidem 19. Prezentace jsou k dispozici na stránkách PK ČR.

Cílem semináře bylo vyzdvihnout nezastupitelnou úlohu hlavních potravinářských komodit v lidské výživě, a to především živočišného původu a ukázat jasně výživové nedostatky alternativních způsobů stravování včetně veganství. Někteří přednášející vyzdvihli ve svých příspěvcích také problematiku body Zelené dohody ve vztahu k zemědělství, potravinářství a výživě.

### VÝBOR PRO BEZPEČNOST POTRAVIN A DŮVĚRU SPOTŘEBITELŮ

#### Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

Činnost skupiny „Alkohol zodpovědně se plně soustředila na jednání o návrhu Ministra zdravotnictví ČR ohledně zákazu reklamy na alkohol. Pracovní skupina připravila argumentační materiál, se kterým vystoupila 14.7.2020 před ministrem zdravotnictví. Součástí tohoto argumentačního materiálu byla i společná samoregulační pravidla na reklamu na alkoholické nápoje, jako vůbec první společná politika všech výrobců alkoholických nápojů. Tato pravidla jsou všemi výrobci a distributory naplňována.

Druhé pololetí roku 2020 bylo plně věnováno dopadu pandemie COVID-19 na odvětví alkoholických nápojů. Velká část práce se soustředila na argumentaci proti senzachtivým zprávám o zvyšující se spotřebě alkoholu v době pandemie.

#### Pracovní skupina pro bezpečnost potravin

Pracovní skupina se věnuje aktuálním otázkám bezpečnosti potravin a připravuje odborné publikace pro laickou i odbornou veřejnost. V roce 2020 byla zpracována publikace Ing. Miluše Dvoržákové „Fakta o pesticidech aneb co o nich asi nevíte...“.

#### Pracovní skupina pro antibiotika

Tato pracovní skupina se v roce 2020 sešla dvakrát. V roce 2020 se podařilo prezentovat výsledky na akcích, které díky situaci proběhly on-line: dne 21. 10. 2020 na webináři "Legislativní změny související s dopady chovu a lovu spárkaté zvěře na obnovu lesů postižených kůrovcovou kalamitou, zdravotní stav ulovené volně žijící zvěře a zkušenosti ze systému práce proškolených osob“ (M. Malena) a dne 24. 11. 2020 na XXV. KONFERENCI O KRMIVECH A VÝŽIVĚ HOSPODÁŘSKÝCH ZVÍŘAT (J. Bureš a M. Koberna)

Všechny skupiny prezentovaly práci a výsledky na Výroční konferenci ČTPP dne 17. června 2020.

#### Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci

Výbor pro udržitelnou výrobu a spotřebu byl založen v polovině roku 2018. Jeho náplní je řešení témat z oblasti udržitelnosti, která se stala pro potravináře důležitá a obsahově nepatří do jiných výborů. Členové výboru se dlouhodobě zabývají aktuálními legislativními tématy přicházejícími z EU, jako nekalé obchodní praktiky v dodavatelsko-odběratelských vztazích včetně zákona o významné tržní síle, nebo dvojí kvalitou výrobků. Další téma, které si Výbor uchopil pod svá křídla je nová strategie Evropské komise „Farm to fork“, jejíž cílem je zajistit udržitelnou produkci potravin – napříč celým řetězcem. Tento akční plán se zásadním způsobem dotkne zpracovatelského průmyslu v České republice. Jedná se zejména o možné zavedení nových požadavků na označování potravin, způsob jejich výroby či problematiku snižování potravinového odpadu či zavedení tzv. zelených tvrzení.

#### Výbor pro kvalitu potravin

Jednání výboru se konalo jednou a to vzhledem k situaci prostřednictvím MS - Teams dne 13. 10. 2020. Ve stejný den proběhla i hodnotící komise ČCN, která se sešla ještě v dalších dnech. Výbor vyhlásil pro akademický rok 2019/2020 studentskou soutěž „Studenti pro kvalitu potravin“. Práce výbo-

ru a to především systém ČCN byla prezentována na semináři dne 12. 11. 2020, který proběhl také on-line.

#### 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, propagace systému ČCN, spolupráce s hodnotící komisí a SZIF.

Potravinářská komora České republiky a Česká technologická platforma pro potraviny spravuje již tři roky systém českých cechovních norem pro kvalitní potraviny. V roce 2017 byl tento systém zařazen na seznam dobrovolných národních značek kvality, přesněji dobrovolný systém certifikace zemědělských produktů v souladu s požadavky Sdělení Komise – Obecné zásady osvědčených postupů EU k dobrovolným systémům certifikace pro zemědělské produkty a potraviny (2010/C 341/04).

Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů 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 níž 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. V každé cechovní normě jsou specifikovány povinné, přípustné a nepřípustné složky a nadstandarty.** České cechovní normy jsou vytvářeny ve spolupráci výrobců, zájmo-

vých 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.

V roce 2020 proběhlo několik zasedání hodnotící komise. První jednání a jediné řádné prezenční proběhlo dne 30. 1. 2020, kde byly řešeny návrhy nových norem tuňáková pomazánka, prase divoké - dělená zvěřina čerstvá a hluboce zmrazená, dělená vysoká zvěřina čerstvá a hluboce zmrazená a drůbeží párek. Všechny normy byly po vypořádání dotazů ze strany komise doporučeny ke schválení.

Další jednání proběhla v počtu pěti v podzimních měsících a v prosinci (13. 10., 23. 10., 13. 11., 4. a 14. 12. 2020) a to prostřednictvím MS Teams. Hlavní náplní byly revize norem na masné výrobky. Několika jednání se zúčastnili zástupci ČSZM. Základními změnami revizí je odstranění poměrového parametru obsah tuku/obsah ČSB u trvanlivých fermentovaných masných výrobků, upřesnění formulace u povinného množství hovězího masa použitého u fermentovaných a povolení některých složek, např. extraktů koření, kouřových aromat a tekutého kouře za podmínek podrobně popsanych v zápisech. Za klíčové komise považuje soulad použití těchto složek v souladu s platnou legislativou

a výklady dozorových orgánů. Dále byl změněna přípustná složka „cukr“ na „cukry“. V průběhu roku byly schváleny normy na bramborový škrob a české konzumní brambory. Proběhla také revize norem na mléčné výrobky, revidované normy se promítnou do norem v roce 2021. U dalších komodit nedochází po provedených revizích k žádným změnám. K velkému rozšíření počtu norem došlo u pekařských výrobků. Pracovní skupina Svazu pekařů a cukrářů se sešla během roku také několikrát, připravila, projednala a předložila komisi 10 norem na jemné pečivo a jednu normu na směs mouk se stabilním kvasem pro domácí pečení. Jako další normy v roce 2020 byly schváleny norma na ruské vejce v aspiku a přírodní sýr poloměkký zrající pod mazem. Co se týče výrobků, počet přihlášených se zvýšil zhruba o 400 výrobků včetně balení.

Dne 12. 11. 2020 se konal seminář věnovaný Českým cechovním normám prostřednictvím MS Teams. Počet účastníků byl 78 včetně přednášejících. Výbor pro kvalitu potravin, který seminář pořádal, dostal řadu pozitivních hodnocení ze strany účastníků a plánuje seminář v roce 2021 opakovat. Prezentace jsou k dispozici na webových stránkách PK ČR.

V roce 2020 byl schválen projekt podpory projektů nestátních neziskových organizací vyhlášená

Ministerstvem zemědělství ČR s názvem „České cechovní normy – nástroj ke zvyšování kvality“. Náplní projektu byla významná mediální propagace systému ČCN formou online, informačních letáků, článků a prezentace na sociálních sítích





## PŘEHLED VÝROBCŮ POUŽÍVAJÍCÍCH LOGO „VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY“



KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
<b>Mléko a mléčné výrobky</b>	Agro Podlesí, a.s.	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.	MADETA a.s.
	BOHEMILK, a.s.	Choceňská mlékárna s.r.o.	Mlékárna Čejetičky, spol. s r.o.
	Ekomilk a.s.	Jaroměřická mlékárna, a.s.	Mlékárna Hlinsko, a.s.
	Eligo a.s., odštěpný závod Kolín	Lactalis CZ, s.r.o.	Mlékárna Olešnice RMD
	Eligo a.s., odštěpný závod Brno	Kralovická zemědělská a.s.	
<b>Maso a masné výrobky</b>	AGRO – Měřín, obchodní společnost s.r.o.	Krušnohorské uzeniny J + J Radoš, s.r.o.	Růžena Hejná
	ALIMPEX-MASO, s.r.o.	LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Řeznictví H+H, s.r.o.
	Beskydské uzeniny, a.s.	Ligurský, s.r.o.	ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.
	BIVOUJ a.s.	Liponova AGRO EKO DNL SE	Řeznictví Kunovský s.r.o.
	Blanka Kloudová - řeznictví uzenářství	Liponova EKO DNL SE	Řeznictví Stejskal s.r.o.
	Družstevní jatka Sádek, družstvo	Loudy s.r.o.	Řeznictví Tichý s.r.o.
	Gril servis s.r.o.	MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.	SKALIČAN a.s.
	CHOVSERVIS, a.s.	MASO UZENINY PÍSEK a.s.	Statek Netěchovice
	Jan Landa	Maso Brejcha, a.s.	Steinhauser, s.r.o.
	Jaromír Dvořák	Maso Jičín s.r.o.	Uzeniny a lahůdky Sláma s.r.o.
	Jatka Šebkovice, s.r.o.	MASO UZENINY POLIČKA, a.s.	Uzeniny Příbram, a.s.
	Jaroslav Zajíček	MASO WEST s.r.o.	VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků
	Jatky Bučovice, s.r.o.	MASO EKO s.r.o.	VETLABFARM s.r.o.
	Kaufland Česká republika, v.o.s. – Masozávod	MP Krásno, a.s.	Zemagro, spol. s r.o.
	Kamil Bronec	Náhlík a Náhlík, s.r.o.	Zemědělská a.s. Krucemburk, akciová společnost
	Josef B E D Ř I C H spol. s r.o.	PEJSKAR a spol. s r.o.	ZVOZD „Horácko“ družstvo
	KMOTR-Masna Kroměříž, a. s.	Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI, s.r.o.	
	Kostelecké uzeniny, a.s.	PRANTL Masný průmysl s.r.o.	
	Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.	RAVY CZ a.s.	
	<b>Drůbeží výrobky</b>	Drůbežářský závod Klatovy, a.s	Vodňanská drůbež, a. s.
PROMINENT CZ s.r.o.		Zemědělská a.s. Vysočina	

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
<b>Mlýnské výrobky</b>	ADÉLKA a.s.	MJM agro, a.s.	
<b>Pekařské výrobky</b>	ADÉLKA a.s.	Ing. Jiří Pekárek	RNDr. Martin Tichý
	ADVENI MEDICAL, spol.s r.o.	JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.	Pekárna Racek, s.r.o.
	BEAS,a.s.	PECUD v.o.d. Žandov	TESCO Stores ČR a.s.
	ENPEKA a.s.	PENAM, a.s.	TYČINKY s.r.o.
	HAVLÍK-OPAL,s.r.o.	NOPEK, a.s.	
<b>Hotové pokrmy</b>	Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.	SVOBODA – výroba domácích knedlíků s.r.o	
<b>Těstoviny</b>	Ramdam s.r.o.		
<b>Alkoholické nápoje</b>	RUDOLF JELÍNEK, a.s.		
<b>Ryby a výrobky z nich</b>	Bidfood Kralupy s.r.o	Rybářství Chlumeck nad Cidlinou,a.s.	
<b>Nealkoholické nápoje</b>	Crystalis s.r.o.	FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o	ŠUMAVSKÝ PRAMEN, a.s.
<b>Lahůdkářské výrobky</b>	ATLANTIK PRODUKT Třešňák s.r.o.	GASTRO-MENU EXPRESS a.s.	TRŽAN lahůdky s.r.o.
	BONECO, a.s.	NOVA, a.s.	ZÁRUBA FOOD, a.s.
	DELIMAX a.,s		
<b>Vejece a výrobky z nich</b>	AG MAIWALD a.s.	MAVE Jičín, a.s.	Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o.
	ČESKÁ VEJCE, a.s.	OVUS - podnik živočišné výroby, spol s r.o.	PROAGRO Nymburk a.s.
<b>Čokoláda a čokoládové bonbony</b>	Carla spol. s r.o.		

KOMODITA	VÝROBCE	VÝROBCE	VÝROBCE
<b>Zpracované ovoce a zelenina</b>	HAMÉ s.r.o.Kunovice	PT servis konzervárna spol. s r.o.	
<b>Olejnata semena a výrobky z nich</b>	AGRA GROUP, a. s. Agro Odersko, a.s. Bronislava Scheidelová ČESKÝ MÁK s. r. o. Dvůr Mezholezy Farma Dřetovice Hana Páchová Ing. Martin Pilař	IREKS ENZYMA s.r.o. Jiří Marek LUPOFYT, s.r.o. Miroslav Daňhel s.r.o. Pavel Obrdžálek ROLS Lešany, spol. s r.o. RYNAGRO a.s. UNIAGRIS Pěčín, a.s.	VOG, s.r.o. Zemědělské družstvo Hněvošice ZD Klenovice na Hané, družstvo Zemědělské družstvo Netřebice Zemědělské družstvo Dolní Újezd Zemědělská společnost Komorno, a.s. Zemědělská a.s. Krucemburk, akciová společnost
<b>Škrob</b>	LYCKEBY AMYLEX, a.s.		
<b>Krmiva</b>	FIDES AGRO, spol. s r.o. Tekro, spol. s r.o.	VKS Pohledští Dvořáci a.s. Zemědělské zásobování Plzeň a.s.	ZENAP Trhové Sviny s.r.o. Zemědělské služby Dynín, a.s.

Systém cechovních norem byl také prezentován na akcích: MÁK V ROCE 2020 20. ročník odborných seminářů) s tématem: Potencionální rizika pěstování máku (únor 2020), na Výroční konferenci ČTPP a na XXV. Konferenci o krmivech a výživě hospodářských zvířat (24. 11. 2020).

#### Technologické výzvy v potravinářství - Membránové procesy v potravinářství

V roce 2020 byl uspořádán workshop „Membránové procesy v potravinářském průmyslu“, který se konal

dne 15. 10. 2020 na VŠCHT v Praze. Zásadními tématy prací, které byly v rámci workshopu prezentovány, zůstávají aplikace membránových technologií v potravinářském průmyslu. V roce 2020 se organizátoři workshopu soustředili i na téma recyklace odpadních vod, což je v období výrazného nedostatku povrchových i podzemních vod velmi zásadní problém pro řadu potravinářských technologií. Na MEMPROPO 2020 se organizátorům podařilo zajistit účast špičkových odborníků v oboru využití odpadních vod, jakými jsou prof. Ing. Jiří Wanner, DrSc. z Ústavu technologie vody a prostředí nebo

Ing. Marek Šír, Ph.D. z Ústavu chemie ochrany prostředí. Na workshopu vystoupili i dva zástupci společnosti MemBrain,s.r.o., a to Ing. Jiří Ečer a Ing. Jan Havelka s využitím elektrodialýzy. Úvodní přednáška Ing. Jakuba Petera Ph.D. byla cílena na způsoby strategického plánování při zavádění nových technologií formou tak zvaných cestovních map.

Do aktivit výboru patří od roku 2019 pořádání studentské soutěže „Studenti pro kvalitu potravin“. V akademickém roce 2019/2020 se do školních kol a následně národního kola zapojily následující vys-

oké školy: VŠCHT v Praze (školní kolo 20. 2. 2020), Mendelova univerzita v Brně (13. 2. 2020) a Česká zemědělská univerzita v Praze (26. 5. 2020). U prvních dvou vysokých škol se podařilo zorganizovat školní kolo prezenčně, ČZU uspořádala školní kolo již on-line. Dne 18. 6. 2020 proběhlo národní kolo studentské soutěže a to on-line prostřednictvím MS Teams. Členy komise byly: Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (PK ČR) – předseda, Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (PK ČR), Mgr. David Fajfr (PK ČR), Ing. Alena Saláková, Ph.D. (AF MENDELU), doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (VŠCHT) a doc. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (ČZU).

Do národního kola postoupili následující studentky a studenti:

- Bc. Štěpánka Glanzová:** Využití artyčoku (*Cynara scolymus* L.) v potravinářství (MENDELU) – výroba potravin a technologie
- Bc. Kristýna Hronová:** Osud mykotoxinů v průběhu sladování a pivovarnictví (VŠCHT) - kvalita potravin včetně systémů jejího řízení a kontroly
- Bc. et Bc. Michal Mrlík:** Možnosti rozlišení recyklovaného a panenského polyethylentereftalátu (VŠCHT) – kvalita potravin včetně systémů jejího řízení a kontroly
- Bc. Aneta Poklopová:** Vliv frekvence pěnování v různých ročních obdobích na vznik mikrobiálních biofilmů na stáčecí lince pivovaru (ČZU) - výroba potravin a technologie



Foto – Martin Honzík – koš s ČCN potravinami

- Bc. Roman Porzil:** Technologické vyhodnocení výroby měkkého salámu s přídavkem oleje (MENDELU) - výroba potravin a technologie
- Bc. Michaela Sadílková:** Optimalizace vybraných parametrů kvasů ze speciálních celozrnných mouk (VŠCHT) - výroba potravin a technologie

Národního kola 1. ročníku soutěže se zúčastnili všichni přihlášení studenti a studentky. V rámci vlastního průběhu národního kola dostali soutěžící 10 minut na prezentaci práce a následovala krátká

diskuze. Všichni účastníci měli možnost sledovat prezentace ostatních soutěžících. Po ukončení prezentací členové hodnotící komise nahlásili bodová hodnocení jednotlivých prací a na základě součtu bylo vytvořeno pořadí. Na návrh předsedy komise Ing. Pivoňky byla vytvořena zvláštní skupina pro studenty, kteří ukončili 1. ročník magisterského studia a budou pokračovat dále ve studiu – tzv. kategorie „junior“. Jednalo se o účastníky z Mendelovy univerzity v Brně a tato skupina byla hodnocena zvlášť.

**Výsledky národního kola:****1. místo**

Bc. et Bc. Michal Mrlík: Možnosti rozlišení recyklovaného a panenského polyethylentereftalátu (VŠCHT)

**2. místo**

Bc. Michaela Sadílková: Optimalizace vybraných parametrů kvasů ze speciálních celozrnných mouk (VŠCHT)

**3. místo**

Bc. Aneta Poklopová: Vliv frekvence pěnování v různých ročních obdobích na vznik mikrobiálních biofilmů na stáček lince pivovaru (CZU)

**Kategorie „junior“**

Bc. Štěpánka Glanzová: Využití artyčoku (*Cynara scolymus* L.) v potravinářství (MENDELU) – výroba potravin a technologie

Všichni zúčastnění ve školních a národním kole obdrželi certifikát za účast. Vítězní studenti a studentky obdrželi certifikát za umístění a finanční odměnu.

Nedílnou součástí práce komise jsou i testy potravin, jejich plán a metodické vedení. Výsledky pravidelně vycházejí v časopise CZ Test-Svět potravin, případně v sobotní příloze Práva. V roce 2020 byly provedeny následující testy: toastové chleby, jahodové jogurty, jemné salámy, oleje, křehké chle-

by, bramborové saláty. Ve spolupráci se Státním zemědělským a intervenčním fondem byly společně uspořádány testy cherry rajčat, bio vajec, zákysů a jablečných moštů.

**ODBORNÁ ČINNOST**

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

V roce 2020 ČTPP podpořila 7. ročník soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Přihlašování výrobků do soutěže probíhalo v termínu od 31. března do 30. června 2020 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. Přihlašování výrobků do soutěže probíhalo v termínu od 31. března do 30. června 2020 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 společ-

ností s celkem 53 výrobky. Těsně před jednáním hodnotící komise dvě společnosti odstoupily (jedna společnost uvedla interní důvody a druhá společnost z důvodu zvýšeného výskytu koronaviru v příslušném okrese). Počet výrobků po odstoupení společností byl 49. Pro řádné přihlášení do soutěže bylo nutné dodat přihlášku, laboratorní analýzu výrobku nebo čestné prohlášení o výživové hodnotě výrobku a nakonec pro hodnocení také samotný výrobek. Všechny společnosti podmínky soutěže splnily. V přihlášce každý výrobce zvolil kategorii, do které inovovaný výrobek přihlašuje. Výživové hodnoty nebyly požadovány u mikropodniků. Přihlášené společnosti se lišily ve velikosti podniku od mikropodniků až po velké podniky.

Jednání hodnotící komise 7. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek se uskutečnilo dne 17. července 2020 od 9:30 hod. v sídle PK ČR. Výsledky byly vyhlášeny dne 20. 7. 2020.

**Za členy hodnotící komise byli nominováni:****Mgr. Gabriela Bechynská**

Potravinářská komora České republiky

**doc. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.**

Česká zemědělská univerzita v Praze

**Ing. Ivana Laknerová**

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

**Ing. Irena Němečková, Ph.D.**

Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.

**RNDr. Jana Olšovská, Ph.D.**

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

**Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.**

EUROFINS CZ, s.r.o.

**doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.**

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

**Ing. Alena Saláková, Ph.D.**

Mendelova univerzita v Brně

**Ing. Jan Bedrníček**

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

**MVDr., Ing. Dana Tříška**

Ministerstvo zemědělství

**Kategorie podle pravidel byly následující:**

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

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



**KATEGORIE A – REFORMULACE ROKU**

- 1 **Emco spol. s r.o.**  
Super myslí - bez přidaného cukru Křupavé čokoláda a kokos
- 2 **MADETA a.s.**  
Lipánek tvarohový 130 g
- 3 **Mattoni 1873 a.s.**  
Mattoni esence malina
- 4 **Mattoni 1873 a.s.**  
Mattoni esence pomeranč
- 5 **Mattoni 1873 a.s.**  
Mattoni esence citron
- 6 **Nestlé Česko s.r.o.**  
Deli proteinová tyčinka s meruňkami
- 7 **Nestlé Česko s.r.o.**  
Maggi - sójová omáčka
- 8 **Nestlé Česko s.r.o.**  
Nestlé Cheerios oat
- 9 **Nestlé Česko s.r.o.**  
Sfinx pro energy citrus
- 10 **Nestlé Česko s.r.o.**  
Sfinx pro energy višňe a cola
- 11 **OLMA, a.s.**  
Olmíci piškotový s ochucením čokoláda
- 12 **OLMA, a.s.**  
Olmíci piškotový s ochucením vanilka
- 13 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Proteinová polévka rajčatová
- 14 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Proteinová polévka špenátová
- 15 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Proteinová polévka hrachová

- 16 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
Re: FUEL sandwich on the go 85 ml /55 g
- 17 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
Breyers Blueberry a Vanilla 90 ml/62 g
- 18 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
Míša protein višně 400 ml/280 g

**KATEGORIE B –  
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN**

- 1 **Beas, a.s.**  
Zrníčko vícezrné
- 2 **BOHEMIA SEKT, s.r.o.**  
Bohemia sekt Ice
- 3 **Danone a.s.**  
Activia shot bílý (nature)
- 4 **Kitl s. r.o.**  
Kitl Syrob pomeranč s dužninou
- 5 **Kitl s. r.o.**  
Kitl Syrob citron s dužninou
- 6 **MASO UZENINY PÍSEK, a.s.**  
Telecí párky
- 7 **Mondelez CR Biscuit Production s.r.o.**  
BeBe Dobré ráno Extra borůvkové se lněnými semínky
- 8 **Mondelez CR Biscuit Production s.r.o.**  
BeBe Dobré ráno Extra malinové s chia semínky
- 9 **OLMA, a.s.**  
Pudink delikátní – ochucení vanilka
- 10 **OLMA, a.s.**  
Pudink delikátní – ochucení čokoláda
- 11 **PENAM, a.s.**  
Proteinový chléb

- 12 **PENAM, a.s.**  
Špaldový celozrnný chléb
- 13 **PENAM, a.s.**  
Žitno-pšeničný toustový chléb
- 14 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Klíčené čočka červená lupínky
- 15 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Klíčené pohankové lupínky
- 16 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Klíčené quinoa lupínky
- 17 **TILAPIA s.r.o.**  
Rybí tatarák
- 18 **TILAPIA s.r.o.**  
Rybí pomazánka uzený sumeček africký
- 19 **TILAPIA s.r.o.**  
Tlačenka z ryb Mozambik
- 20 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
KNORR Červená čočka po indicku s rýží a ječmenem
- 21 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
KNORR Veganské mleté s červenými fazolemi v chilli omáčce
- 22 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
KNORR Kuskus po středomořsku s rajčaty a cuketou
- 23 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
Urban Monkey Raw shot ginger jablko-zázvor-citron
- 24 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**  
Urban Monkey Raw juice green power-jablko-ananas-kapusta-špenát-máta
- 25 **VÁHALA a spol. s r.o.**  
Špekáčky extra - vázané

**KATEGORIE C – POTRAVINY PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU**

- 1 **ADVENI MEDICAL, spol. s r.o.**  
DONUTS & CROISSANTS
- 2 **ARTIFEX Instant s.r.o.**  
KNUSPI Rychlá kaše - jáhlová sníadaňová

- 3 **Danone a.s.**  
ALPRO - rostlinný kávový nápoj se sojou a karamellem
- 4 **PENAM, a.s.**  
Bezlepkový chlebiček CELIO

- 5 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Müsli tyčinky naslano rajče a bazalka, bez lepku
- 6 **SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
Müsli tyčinky naslano sýrové, bez lepku

**CENA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR ZA NEJLEPŠÍ INOVATIVNÍ VÝROBEK BYLA ZA ROK 2019 ODBORNOU POROTOU UDĚLENA NÁSLEDOVNĚ:****Reformulace roku**

(v kategoriích se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

**MADETA a.s.****Lipánek tvarohový 130 g**

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

**Emco spol. s r.o.**

Super myslí – bez přidaného cukru Křupavé čokoláda a kokos

**Mattoni 1873 a.s.**

Mattoni esence pomeranč

**Nestlé Česko s.r.o.**

Nestlé Cheerios oat

**UNILEVER ČR, spol. s r.o.**

Re: FUEL sandwich on the go 85 ml /55 g

**Bezpečnost a kvalita potravin****MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK**

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

**Tilapia s.r.o.****Rybí pomazánka uzený sumeček africký**

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

**TILAPIA s.r.o.** – Rybí tatarák**TILAPIA s.r.o.** – Tlačenka z ryb Mozambik**STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK**

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

**SEMIX PLUSO, spol. s r.o.****Klíčené čočka červená lupínky**

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

**Beas, a.s.** – Zrníčko vícezrné**MASO UZENINY PÍSEK, a.s.** – Telecí párky**Mondelez CR Biscuit Production s.r.o.** – BeBe Dobré ráno Extra borůvkové se lněnými semínky**Mondelez CR Biscuit Production s.r.o.** – BeBe Dobré ráno Extra malinové s chia semínky**OLMA, a.s.** – Pudink delikátní – ochucení čokoláda**PENAM, a.s.** – Žitno-pšeničný toustový chléb**SEMIX PLUSO, spol. s r.o.** – Klíčené pohankové lupínky



**SEMIX PLUSO, spol. s r.o.** – Klíčené quinoa lupínky

**UNILEVER ČR, spol. s r.o.** – KNORR Veganské mleté s červenými fazolemi v chilli omáčce

**UNILEVER ČR, spol. s r.o.** – Urban Monkey Raw shot ginger jablko-zázvor-citron

**UNILEVER ČR, spol. s r.o.** – Urban Monkey Raw juice green power - jablko-ananas-kapusta-špenát-máta

**VÁHALA a spol. s r.o.** – Špekáčky extra - vázané

#### Potraviny pro zvláštní výživu

##### MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

**ADVENI MEDCAL., spol. s r.o.**  
**DONUTS & CROISSANTS**

V této skupině nebyl další výrobek oceněn.

##### STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší byla oceněna společnost s výrobkem:

**SEMIX PLUSO, spol. s r.o.**  
**Müsli tyčinky naslano sýrové, bez lepku**

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

**Danonea.s.**–ALPRO–rostlinnýkávovínápojsesojou a karamelem

**PENAM, a.s.** – Bezlepkový chlebič CELIO

V roce 2020 komise i PK ČR velmi ocenili aktivní účast výrobců. „Ze strany PK ČR existovaly obavy, že účast bude díky koronavirové krizi ze strany výrobců slabá. Tyto obavy se ukázaly jako liché, což vedení PK ČR skutečně oceňuje a děkuje všem přihlášeným výrobcům a zvláště těm, co se na poslední chvíli z výše uvedených důvodů odhlásili. Výrobci přihlásili opět velmi zajímavé výrobky, je vidět, že zájem výrobců o inovace roste a že zejména roste zájem se se svými výrobky pochlubit a touto cestou přiblížit více tyto výrobky i spotřebitelské veřejnosti. Těší nás, že je soutěž mezi výrobci stále populární a že výrobci pochopili, jaké možnosti přináší.“, řekl ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Ing. Miroslav Koberna, CSc.

Oceněné společnosti v uvedených kategoriích obdržely certifikáty k „Ceně PK ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ podle konkrétní kategorie. Ostatní zúčastněné společnosti obdržely certifikát za účast. Vzhledem k pandemii koronavirové se nemohla uskutečnit propagační akce v rámci stánku PK ČR na výstavě „Země živitelka 2020“, ani nemohl být nabídnut voucher na účast na mezinárodním veletrhu SIAL 2020 v Paříži. Pro mikropodniky společnost EU-

ROFINS CZ, s.r.o. nabídla stanovení výživových údajů podle platné legislativy na oceněné výrobky. Výrobci, kteří mohou využívat logo „Reformulace roku“, budou moci své výrobky prezentovat na nadcházejících akcích Platformy pro reformulace.



#### Publikace za rok 2020

M. Dvoržáková:

**Fakta o pesticidech aneb co o nich asi nevíte.....** (publikace Výboru pro bezpečnost potravin a důvěru spotřebitele)

**Membránové procesy v potravinářství a možnosti inovací** (sborník – pracovní skupina membránové procesy v potravinářství)

**Food Reformulation** – Assessment of possibilities for reformulation of main food products – pracovní skupina „Platforma pro reformulace“

**Leták k příležitosti výroční konference Platformy pro reformulace 2020** - pracovní skupina „Platforma pro reformulace“

#### Tiskové konference v roce 2020

17. 9. 2020 – tisková konference Platformy pro reformulace

PROJEKTY s finančním příspěvkem EU:

Program HORIZON 2020



**SEAFOOD TOMORROW**

No. 773400

**SEAFOODTOMORROW**

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

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

Tříletý projekt SEAFOODTOMORROW představuje konsorcium 35 partnerů v 18 evropských zemích a je ve správě koordinátora Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA)/Portugalsko.

Konsorcium očekává zesílení využití ekologicky inovativních řešení, vyšší viditelnost inovativních řešení a vytváření škálovatelných trhů, ale i zvýšení dostupnosti

zdravějších potravin z mořských živočichů s cílem zlepšit stravu a zdraví spotřebitelů. Konsorcium je postaveno na výzkumných týmech z 19 partnerských výzkumných a vývojových pracovišť, které jsou proslulé technologickým rozvojem špičkové kvality a silnou provázaností díky předchozím zkušenostem ve financování (např. 7. Rámcový program, ECsafeSEAFOOD), tudíž se předpokládají úspěšné výstupy z činnosti. Kromě toho 4 výzkumné instituce a 13 malých a středních podniků s různorodými a doplňkovými zájmy v řešeních v rámci validace a optimalizace tvoří nedílnou součást konsorcia projektu.

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

Aktivita se zaměřuje na udržitelnou produkci a zpracování výživných, bezpečných mořských produktů

prostřednictvím demonstrace a prvního uplatnění ekologicky inovativních, trvale udržitelných řešení na mořské a potravinářské produkty pocházející z akvakultury. Návrh zohlední dopady v různých regionech a populačních segmentech, jakož i specifika různých druhů mořských živočichů. Činnosti budou mimo jiné zahrnovat využití vedlejších produktů z agro a mořských živočichů pro rozvoj udržitelných zdrojů akvakultury, umožňující výrobu produktů na míru pro spotřebitele, obohacených o specifické základní živiny, posouzení proveditelnosti náhražek soli v mořských plodech, ověření jejich stravitelnosti, atraktivity funkčnosti a výživy mořských plodů pro seniory a mládež, validaci strategie prevence/odstranění nečistot z mořských produktů a optimalizaci mimo jiné senzory a biosenzory pro hodnocení bezpečnosti. Konsorcium očekává posílení širšího využívání ekologicky inovativních řešení v důsledku většího počtu uživatelů, vyšší viditelnost těchto inovativních řešení, vytvoření trhů a zvýšení jejich úrovně, dostupnost zdravějších mořských živočichů s cílem zlepšit stravu a zdraví spotřebitelů.

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

[www.seafoodtomorrow.eu](http://www.seafoodtomorrow.eu)

No. 847040

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

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

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

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

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

První část školení díky spolupráci asociací v konsorciu osloví 300 společností prostřednictvím 20 národních seminářů. Na 4 seminářích bude vyškolen 32 společností. V posledním kroku ICCEE zahájí e-learningové kurzy, které budou k dispozici i po ukončení projektu a osloví dalších 64 společností. ICCEE přinese úsporu primární energie (118 GWh/rok), zvýší investovaný kapitál do udržitelné energie (64 milionů €) a sníží emise skleníkových plynů (40 376 tun CO<sub>2</sub>/rok). Činnosti zaměřené na budování kapacit umožňují zvýšit podíl zúčastněných stran ve znalosti a posílení jejich energetické kultury (2000 lidí). Výsledky ICCEE budou také podporovat tvůrce politiky v definování tímto „nedefinované“ politiky

v sektoru. V průběhu příštích 35 měsíců se PK ČR aktivně zapojí na plnění především v rámci pracovního balíčku (WP) 2, WP 4 a WP 5. WP2 bude zahrnovat analýzy a modely/algoritmy, na nichž rámečnými nástroji podpory k rozhodování pro potravinářský a nápojový sektor bude založen.

V rámci WP4 budou zrealizována školení zaměstnanců a programy budování kapacit k zlepšení:

- firemní politiky směřující k energetické účinnosti,
- energetické kultury (motivace, změna chování, zmírnění vnímaných rizik a bariér) a
- iniciativy udržitelného dodavatelského řetězce. Cílem WP5 bude zajistit:
  - efektivní a přesvědčivou komunikaci s příslušnými zúčastněnými stranami;
  - dostupnost účinných nástrojů šíření, jako jsou webové stránky, informační bulletiny, konference a příručky, které zajistí využití výsledků projektu ICCEE;
  - použití nástroje vyvinutého v rámci WP3 s následnou verifikací v rámci WP4, k rozšíření jeho použití na další dodavatelské řetězce a sektory;
  - účinnou podporu vzdělávací akce s rozvojem vzdělávací platformy a účinného účastníka k zapojení do projektových aktivit;
  - rozšířený dopad projektu vytvořením průmyslové informační síťové platformy.

<http://www.ieecp.org/project/iccee-improving-cold-chain-energy-efficiency/>

**No. 847040****ICCEE****Zlepšení energetické účinnosti v dodavatelských řetězcích pro výrobce mražených potravin (MSP)**

Projekt podporuje poskytování účinnějších schémat podpor, s ohledem na ustanovení čl. 7 směrnice 2012/27/EU pro schémata energetické účinnosti k EEO.

Projekt ICCEE, financovaný z programu HORIZON 2020 (Podprogram budování kapacit na podporu provádění energetických auditů LC-SC3-EE-8-2018-2019), je 36 měsíční projekt s oficiálním zahájením plnění 1. září 2019. Vedle 13 partnerů projektu z Nizozemí, Itálie, Německa, Španělska, Belgie, Řecka a Rumunska je projekt koordinován Università degli Studi di Brescia (Itálie).

Cílem projektu ICCEE je usnadnit malým a středním podnikům (MSP) v řetězcích sektoru mražených potravin realizaci opatření k energetické účinnosti (EEM) po vykonání energ. auditů u dodavatelských řetězců. Změření na řetězce mražených potravin a nápojů v tomto odvětví je způsobeno značnými energetickými po-

žadavky (chlazená přeprava, zpracování a skladování), s velkým potenciálem úspor. Implementace holistického přístupu, přesun z perspektivy jedné společnosti na hodnocení řetězce, vede k zvýšeným příležitostem EEM. Pro umožnění aktualizace EEM bude ICCEE a) zavádět a používat analytický nástroj energetické účinnosti na podporu a usnadnění rozhodování na různých organizačních úrovních společnosti, a b) vybuduje personální program zaměřený na zaměstnance, příslušné zúčastněné strany a komunitu věnovanou podpoře změny energetické kultury v sektoru.

Realizovatelnost EEM bude hodnocena na základě ekonomických, environmentálních a sociálních dopadů zahrnujících celý jejich životní cyklus a celý dodavatelský řetězec. Neenergetické přínosy a behaviorální aspekty budou také řešeny, stejně tak posouzena doporučení týkající se systémů financování pro malé a střední podniky. První část školení díky spolupráci asociací v konsorciu osloví 300 společností prostřednictvím 20 národních seminářů. Na 4 seminářích bude vyškoleny 32 společnosti. V posledním kroku ICCEE zahájí e-learning kurzy, které budou k dispozici i po ukončení projektu a osloví dalších 64 společností. ICCEE přinese úsporu primární energie (118 GWh/rok), zvýší investovaný kapitál do udržitelné energie (64 milionů €) a sníží emise skleníkových plynů (40 376 tun CO<sub>2</sub>/rok). Činnosti zaměřené na budování kapacit

umožňují zvýšit podíl zúčastněných stran ve znalosti a posílení jejich energetické kultury (2000 lidí). Výsledky ICCEE budou také podporovat tvůrce politiky v definování tímto „nedefinované“ politiky v sektoru.

V průběhu příštích 35 měsíců se PK ČR aktivně zapojí na plnění především v rámci pracovního balíčku (WP) 2, WP 4 a WP 5.

WP2 bude zahrnovat analýzy a modely/algoritmy, na nichž rámec nástroje podpory k rozhodování pro potravinářský a nápojový sektor bude založen. Jedná se o následující:

1. analýza zájmových dodavatelských řetězců se zaměřením na energetickou spotřebu v různé výrobě a logistických fázích na pozadí charakterizující dodavatelský řetězec (tj. stávající smlouvy mezi partnery s dodavateli energie),
2. modelování klíčových aspektů pro hodnocení opatření na zvýšení energetické účinnosti (tj. úspory energie, vyhodnocení životního cyklu a finanční náročnost, neenergetické benefity, behaviorální aspekty),
3. vývoj a testování optimalizačních algoritmů potřebných pro vývoj nástroje.

**V rámci WP4 budou zrealizována školení zaměstnanců a programy budování kapacit k zlepšení:**

- firemní politiky směřující k energetické účinnosti,
- energetické kultury (motivace, změna chování, zmírnění vnímaných rizik a bariér) a
- iniciativy udržitelného dodavatelského řetězce.

**Cílem WP5 bude zajistit:**

- efektivní a přesvědčivou komunikaci s příslušnými zúčastněnými stranami;
- dostupnost účinných nástrojů šíření, jako jsou webové stránky, informační bulletiny, konference a příručky, které zajistí využití výsledků projektu ICCEE;
- použití nástroje vyvinutého v rámci WP3 s následnou verifikací v rámci WP4, k rozšíření jeho použití na další dodavatelské řetězce a sektory;
- účinnou podporu vzdělávací akce s rozvojem vzdělávací platformy a účinného účastníka k zapojení do projektových aktivit;
- rozšířený dopad projektu vytvořením průmyslové informační síťové platformy.

Díky aplikaci konsorcia národních potravinářských federací SP.ES má PK ČR velkou šanci naplnit roli partnera od roku 2020 v následovných výzvách programu HORIZON 2020:

- RUR-05-2020 “Connecting consumers and producers in innovative agri-food supply chains”, H2020-SFS-2018-2020 “Biodiversity in action: across farmland and the value chain”,
- FNR 08-2020 “Supporting the food safety systems of the future”.





No. 101000613

**FOODSAFETY4EU**

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

Bezpečné a výživné potraviny jsou klíčem ke kvalitnímu životu a podpoře dobrého zdraví. Současný systém bezpečnosti potravin v EU ale momentálně není dodatečně pružný, když je nutné rychle se přizpůsobit neustále se vyvíjejícímu potravinovému řetězci. Krok vpřed směrem k aktivnějšímu a kooperativnějšímu systému bezpečnosti potravin (Food Safety System, FSS) v Evropě představuje projekt FOODSAFETY4EU, který byl zahájen v lednu 2021 a jedním z partnerů konsorcia je také Potravinářská komora České republiky.

Cílem projektu financovaného Evropskou unií z programu HORIZON 2020 je navrhnout, vyvinout a spustit platformu pro různé skupiny uživatelů za účelem vytvoření sítě aktérů (například výzkumné organizace, kont-

rolní orgány) FSS na národní, evropské a mezinárodní úrovni. K usnadnění této spolupráce bude konsorcium rozvíjet znalosti a digitální nástroje k aktivaci společného procesu mezi těmito aktéry.

**K budoucím přínosům platformy FoodSafety4EU patří:**

1. Snížení současné roztržitosti FSS a usnadnění podstatné interakce mezi jejími aktéry ve víceúrovňovém systému.
2. Podpora Evropské komise a Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) při řešení hlavních výzev v oblasti bezpečnosti potravin a formulování vhodných doporučení.
3. Zpřístupnění vybraných znalostí a dat (poskytnutím digitálních řešení) zvyšujících důvěru veřejnosti.

Nové digitální nástroje, společně navržené strategie a komunikační modely podpoří orgány pro bezpečnost potravin (FSA), agentury EU, tvůrce politik, vědce a občanskou společnost v koordinovaném přístupu, čímž přispějí k posílení přístupu EU k hodnocení rizik a komunikaci o riziku.

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

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

Vedle PK ČR, Státní zemědělské a potravinářské inspekce je v projektu zapojen za Českou republiku i Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT Praha, jenž zastává v projektu vůdčí roli v pracovní skupině orientované na *Definition of the Research and Innovation Framework for the future policies* a také pozici *East Hub leader*, kde bude koordinovat aktivity zaměřené na interakci mezi aktéry z různých oblastí (výzkumné organizace, kontrolní orgány, zástupci různých zájmových skupin, organizace zaměřené na šíření informací, apod.), kterých se týká bezpečnost potravin.

Jak se připojit k Evropské komunitě pro bezpečnost potravin?

**Navštivte web FoodSafety4EU**

Twitter @FS4EU

LinkedIn FS4EU





## KOMUNIKACE A VNĚJŠÍ VZTAHY

Potravinářská komora ČR informuje pravidelně o své činnosti, postojích, názorech a stanoviscích nejen zástupce sdělovacích prostředků, ale také odbornou laickou veřejnost. V průběhu roku 2020 se komunikace Potravinářské komory soustředila zejména na diskuzi o Zákonu o významné tržní síle, projednávání Zákona o potravinách a tabákových výrobcích a pozměňovací návrh navrhuující povinné kvóty na české potraviny, ale také Zákona o obalech a novelu zákona o odpadech. V neposlední řadě také dvojí kvality potravin, ovlivnění produkce potravin přetrvávajícím suchem a nižší úrodou, a významu krátkých dodavatelských řetězců. Stěžejní tématem ovšem byla komunikace v rámci pandemie koronaviru, podpůrných programů, fungování opatření a návrhu kompenzací.

Díky rozšíření obsahové náplně oficiálních webových stránek Komory ([www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)), ale i zlepšením jejich propagace a vkládáním aktuálních informací i nadále rostl počet jejich návštěvníků. Vyšší návštěvnost jsme zaznamenali na webových stránkách České technologické platformy pro potraviny ([www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz)) i společnosti FOODSERVIS, s. r. o. ([www.foodservis.cz](http://www.foodservis.cz)). Potravinářská komora byla také více aktivní na sociálních sítích, primárně na Facebooku, což se také projevilo vyšší

návštěvností a sledovaností jejího profilu. Návštěvnost výrazně vzrostla také na webových stránkách s informacemi o cechovních normách dostupné na <http://www.cechovninormy.cz>, kde jsou informace o cechovních normách – nových i stávajících, které pro potravinářské výrobky stanovují kvalitativní parametry a nadstandardní charakteristiky, jimiž se daný výrobek liší od jiných srovnatelných výrobků uváděných na trh.

Zprávy o činnosti, seminářích a akcích Potravinářské komory, stejně jako tiskové zprávy a stanoviska jsou pravidelně publikovány v médiích zaměřených na potravinářství (CZ Test, Retail Info Plus, Zboží & Prodej apod.), ale i v odborných týdenících Euro, Ekonom, denících (E15., [idnes.cz](http://idnes.cz)), deníku Právo a zpravodajských televizí.

V roce 2020 byla PK ČR pravidelně citována ve zprávách ČTK i v ostatních médiích, převážně denících – Právo, MF Dnes, Lidové noviny, Hospodářské noviny, které vycházely z vydaných tiskových zpráv. Citována byla zejména v souvislosti s fungováním potravinářského sektoru v době koronavirové pandemie, problémy s přeshraniční dopravou surovin či podpůrnými programy pro potravináře. Ačkoliv se zástupci Komory ročně účastní více než 70 akcí, rozhovorů v televizi, v rádiu, konferencí či seminářů, kde prezentují názory a stanoviska

Potravinářské komory ČR, v průběhu roku 2020 se účasti omezili většinou na online příspěvky v rámci seminářů a konferencí, konaných touto formou. V průběhu roku 2020 se z důvodu pandemie nekonaly ani setkání s novináři, zprávy z výborů PK ČR, ale také výsledky testů potravin a aktuální problémy či otázky potravinářského sektoru se prezentovaly formou tiskových zpráv či online příspěvků.

V roce 2020 pokračovala pravidelná spolupráce s deníkem Právo, kde Potravinářská komora ČR v průběhu roku v sobotním vydání deníku formou celostránkových článků informovala o značce Český výrobek – garantováno PK ČR, o českých cechovních normách i o jednotlivých oceněných produktech, ale i o jejich producentech. Navíc bylo možné v průběhu roku uveřejňovat na stránkách deníku Právo komentáře a úvahy zástupců PK ČR k aktuálnímu dění v legislativě i v celém potravinářském průmyslu. V rámci spolupráce s deníkem Právo jsou rovněž pravidelně uveřejňovány testy potravin publikované ve Světě potravin – CZ testu. Vzhledem k úspěchu této úzké spolupráce předpokládáme, že bude pokračovat i v následujícím roce.



### Projekt Boží Dar – příběhy českých potravin

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

Odvysíláno bylo šest dílů. První díl s pojmenováním „Příběh minerální vody“ popisoval historii minerální vody v České republice, složení a jaká byla cesta minerální vody k nám. Odvysílán byl tento díl 6. 11. 2020 v 17:55 na ČT2, repríza byla odvysílána 9. 11. 2020 v 14:55 na ČT2. Druhý díl „Příběh rajčat“ vypráví původ rajčat ve světě, složení prospěšných látek a další zajímavosti. Odvysílán byl 13. 11. 2020 v 17:55 na ČT2, repríza byla odvysílána 16. 11. 2020 v 14:50 na ČT2. Třetí díl „Příběh

cukru“ popisoval mimo jiné, kdy se stal běžnou surovinou, kdo vynalezl kostku cukru a jaký je rozdíl mezi hnědým a bílým cukrem. Odvysílán byl 20. 11. 2020 v 17:45 na ČT2, repríza byla odvysílána 23. 11. 2020 v 13:55 na ČT2. Čtvrtý díl „Příběh vajec“ popisoval historii vajec, rozdílů nejenom v nutričních hodnotách, a dopad vejce na zdraví. Odvysílán byl 27. 11. 2020 v 17:45 na ČT2 s reprízou 30. 11. 2020 v 14:00 na ČT2. Pátý díl „Příběh buchet“ vyprávěl tradici buchet v České republice, původní pojetí buchet a další zajímavosti. Díl byl odvysílán 4. 12. 2020 v 17:45 na ČT2, repríza byla odvysílána 7. 12. 2020 v 14:40 na ČT2. Poslední vánoční díl s názvem „Příběh brambor“ popisoval nejenom historii brambor u nás a různé odrůdy, ale také původ bramborového salátu a tradici bramborového salátu na štedrovečerním stole. Odvysílán byl 11. 12. 2020 v 17:15 na ČT2, reprízován byl 14. 12. 2020 v 14:35 na ČT2. Všechny díly je možné shlédnout na webových stránkách [www.bozidar.cz](http://www.bozidar.cz) nebo na [www.ceskatelevize.cz/porady/bozidar](http://www.ceskatelevize.cz/porady/bozidar).

V rámci propagace projektu byl zajištěn živý vstup prezidentky Potravinářské komory, paní Dany Večeřové a producenta Vítězslava Jandáka v pořadu České televize „Dobré ráno“. Divákům byla představena nová série pořadu Boží dar – příběhy českých potravin vč. uvedení nového moderátora

a pozvání ke sledování. V dalších vstupech si hosté s moderátory Dobrého rána pohovořili o přípravě a samotné realizaci formátu, o zajímavostech z natáčení a diváci měli možnost shlédnout ukázkou z prvního dílu IV. série.

Byla vydána publikace Boží dar IV. – příběhy českých potravin v počtu 500 kusů. Kniha bude distribuována v rámci prezentace na výstavách a dalších podpůrných akcí na podporu projektu.



#### České cechovní normy

Projekt byl zaměřen na zvýšení znalosti dobrovolného systému kvality „Česká cechovní norma“ českým spotřebitelem a ovlivnění jeho rozhodovacích procesů při nákupu potravin a nápojů. S tím souvisí podpora spotřeby tuzemských a regionálních potravin a podpora vzdělávání v oblasti správné a zdravé výživy. Mezi cíle tohoto projektu také patří upozornění spotřebitele, že nákupem tuzemských a regionálních produktů vyráběných v systémech kvality využívá nejkratší dodavatelský řetězec a tím chrání životní prostředí ve svém regionu a to díky jeho osobnímu rozhodnutí a také, že díky fungující kontrole podél celého výrobního procesu od farmy po vidličku na národní úrovni má u takovýchto výrobků 100% garanci bezpečnosti a původu.

Původní záměr projektu byla propagace Českých cechovních norem na veletrhu Země Živitelka, který byl ale vzhledem k pandemii koronaviru zrušen, nahrazen byl proto celodenní prezentační akcí v Národním zemědělském muzeu. Bohužel zpřísnění epidemiologických opatření nedovolilo tuto akci zrealizovat, proto byla propagace tohoto projektu nahrazena online komunikací. Propagovány byly nejenom webové stránky [www.cechovninormy.cz](http://www.cechovninormy.cz), ale také se vytvořil videodokument pro sociální sítě, které bylo publikováno nejenom na Youtube kanálu Potravinářské komory, ale také na sociální síti Facebook. Na Facebooku se díky bannerové kampani získalo 1 717 615 zobrazení.



Také proběhla online kampaň, která byla realizována formou PPC bannerové kampaně v obsahové síti Sklik (všechny weby Seznam.cz a jejich partnerské weby), kterou jsme zacílili na uživatele, kteří se zajímají o kvalitu potravin a je u nich tedy velká pravděpodobnost, že je bude téma České cechovní normy zajímat. Uživatelé se proklikem z těchto bannerů dostanou na připravenou landing page, kde najdou více informací o České cechovní normě. Další aktivitou byla propagace a informování formou informačních letáků, které byly k dispozici rovněž v elektronické podobě pro širokou veřejnost s ochotou se vzdělávat. Distribuce proběhla jako příloha časopisu CZ TEST.

V roce 2021 budou pokračovat nejenom projekty Boží Dar – příběhy českých potravin a České cechovní normy, ale také nový projekt ve spolupráci s Agrární komorou ČR – Půda, jídlo, život (2021).

Vzhledem ke koronavirové pandemii se Potravinářská komora ČR se nezúčastnila žádných výstav a veletrhů z důvodu jejich nekonání.

## PORADENSKÉ CENTRUM PROJEKTŮ



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

### 1) Dotační poradenství:

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

### 2) Projektové řízení:

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

### 3) Výběrová řízení:

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



Během hodnoceného období činnosti PCP byly poskytovány poradenské a informační služby v oblasti získávání podpor z evropských a národních fondů a institucí, především pro výrobce potravin, zpracovatele zemědělské produkce a akademický sektor. Poskytované odborné poradenské služby v oblasti čerpání dotačních zdrojů byly zaměřeny na průběžný monitoring dotačních možností, výběr vhodných dotačních titulů pro individuální podnikatelské záměry spolu s poradenstvím v oblasti zpracování žádosti 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

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

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

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

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

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

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



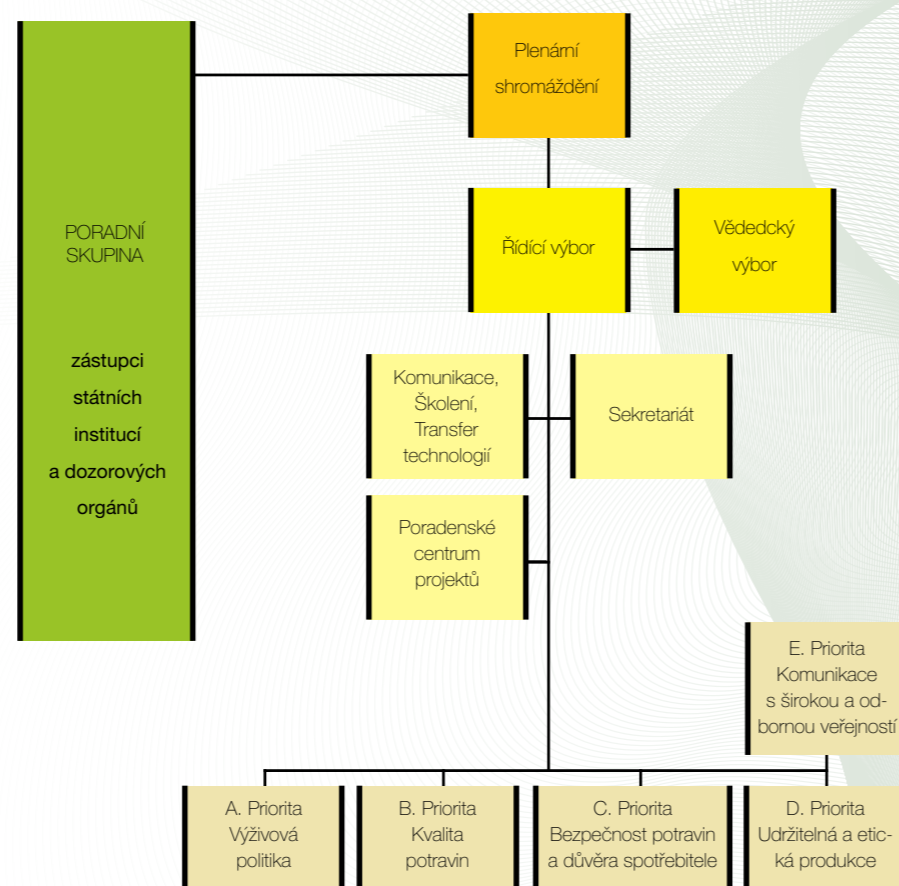
V oblasti výzkumu navazuje ČTPP na priority stanovené Evropské technologické platformy (ETP) „FOOD FOR LIFE“, která stanovila obecný rámec pro potravinářský výzkum do roku 2020. Obsah jednotlivých dokumentů ČTPP se postupně objevuje v řadě strategických záměrů a zásadní je, že se stává partnerem řady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

Díky národní podpoře poskytované ČTPP ministerstvem zemědělství od roku 2008 se daří realizovat publikační a komunikační výstupy. Kromě ucelené řady materiálů ETP a ČTPP byla publikována řada materiálů pracovních skupin a ČTPP sama se propaguje zejména v časopise Svět potravin, v němž má prostor pro informování nejširší veřejnosti o své činnosti. Významný byl i podíl v účasti na seminářích a konferencích v průběhu roku, který trvale zvyšuje povědomí o ČTPP u relevantních osob stejně tak jako informace zajišťované na samostatných webových stránkách ČTPP na adrese [www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz).

ČTPP aktivně spolupracuje s odborem pro vědu a výzkum ministerstva zemědělství v rámci Koncepte zemědělského výzkumu a při realiza-

ci rezortního výzkumného programu Komplexní udržitelné systémy v zemědělství 2012 – 2020 (KUS) i s Akademií zemědělských věd a podílela se na formulování priorit a směrů potravinářského výzkumu, které byly ministerstvem i Radou vlády přijaty. Tyto priority se přenášejí prostřednictvím setkání Poradní skupiny ČTPP vedené ministrem zemědělství i na další sektorová ministerstva s odpovědností v oblasti potravinářské výroby a spotřeby. ČTPP má rovněž svého zástupce v poradních a hodnotitelských komisích ministerstva činných v oblasti vědy a výzkumu.

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



Podrobné informace naleznete ve Výroční zprávě České technologické platformy pro potraviny za rok 2020 nebo na webových stránkách platformy

[www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz).



## Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2020)

"Korektně.eu"  
 "Svaz výrobců nealkoholických nápojů"  
 ADM Trading Prague, s r.o.  
 AGRA GROUP a.s.  
 Agrární komora České republiky  
 Agrotest fyto, s.r.o.  
 AGROTRADE, a.s.  
 AHOLD Czech Republic, a.s.  
 ANNITA a.s.  
 ARISTON P.R., spol. s r.o.  
 AROCO, spol. s r.o.  
 Asociace českého tradičního obchodu, z.s.  
 Asociace výrobců lahůdek, z. s.  
 Asociace zemědělské a lesnické techniky  
 Balneologický institut Karlovy Vary, o. p. s.  
 BEAS, a.s.  
 Bidfood Czech Republic s.r.o.  
 BILLA, spol. s r.o.  
 BIOFERM - lihovar Kolín, a.s.  
 BIOTRIN, z. s.  
 Blanka Kloudová  
 BONECO a.s.  
 CERT-ACO, s.r.o.  
 Coca-Cola Česká Republika s.r.o.  
 Colonnade Insurance S.A., organizační složka  
 COOP MORAVA, s.r.o.  
 CWP výživové poradenství s.r.o.  
 Česká asociace nutričních terapeutů, z. s.  
 Česká asociace sester, z.s.  
 Česká membránová platforma, z.s.  
 Česká společnost pro jakost, z.s.  
 Česká technologická platforma Plasty  
 Českomoravská drůbežářská unie, z.s.

Českomoravský cukrovarnický spolek  
 Českomoravský svaz mlékárenský, z.s.  
 Český institut pro akreditaci, o.p.s.  
 Český svaz pivovarů a sladoven, z.s.  
 Český svaz zpracovatelů masa  
 Danone a.s.  
 Designfoods s.r.o.  
 DIREKTA GROUP s.r.o.  
 doc. Ing. Babička Luboš, CSc.  
 EDITEL CZ s.r.o.  
 EKO-LAB Žamberk spol. s r.o.  
 Emco spol. s r.o.  
 EUROPROJECT SERVICE a.s.  
 F&N dodavatelé, s.r.o.  
 FISH MARKET a.s.  
 FLOSMAN a.s.  
 GS1 Czech Republic  
 HAMÉ s.r.o.  
 Hügli Food s.r.o.  
 Chmelařský institut s.r.o.  
 CHOCOLAND a.s.  
 Ing. Antonín Volný  
 Ing. Eva Řehák Nováková  
 Ing. Ivana Kabelková  
 Ing. Martin Walter  
 Ing. Petr Brož  
 Ing. Petr Václavěk  
 Iniciativa pro udržitelný palmový olej  
 INTERLACTO, spol. s r.o.  
 IREKS ENZYMA s.r.o.  
 Jakostní a technologické centrum, s.r.o.  
 Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s.  
 Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

KALMA, komanditní společnost  
 Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.  
 Kofola ČeskoSlovensko a.s.  
 L. Klíma automatické mlýny Křesín - Libochovice s.r.o.  
 Lactalis CZ, s.r.o.  
 LAKTEA,o.p.s.  
 Lesaffre Česko, a.s.  
 LYCKEBY CULINAR a.s.  
 MADETA a.s.  
 MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.  
 MASO UZENINY PÍSEK, a.s.  
 MELVIA TRADE s.r.o.  
 Mendelova univerzita v Brně  
 Městská veterinární správa v Praze Státní veterinární správy  
 MILCOM a.s.  
 MILCOM servis a.s.  
 Mlékárna Klatovy a. s.  
 Mondelez Czech Republic s.r.o.  
 Moravskoslezské cukrovary, a.s.  
 MRAZÍRNY PLZEŇ - DÝŠINA a.s.  
 MVDr. Pavel Mikuláš  
 Nestlé Česko s.r.o.  
 PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.  
 Penny Market s.r.o.  
 Pivovar HOLBA, a.s.  
 Plzeňský Prazdroj, a. s.  
 Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.  
 POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.  
 PROFIMIX SVIJANY s.r.o.  
 RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.  
 ROmiLL, spol. s r.o.  
 Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.  
 Sdružení drůbežářských podniků  
 Sdružení obrany spotřebitelů - Asociace, z.s.

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

## Členové řídicího výboru ČTPP (stav k 31. 12. 2020)

Baudyš Petr, Ing.	Penny Market s.r.o.	člen
Coufal Stanislav, Ing.	INTERLACTO, spol. s r.o.	člen
Elich Ondřej, Ing.	MILCOM a.s.	člen
Hrdina Jan, Mgr.	Asociace českého tradičního obchodu, z.s.	člen
Kameník Josef, MVDr., CSc., MBA	Veterinární a farmaceutická univerzita v Brně	člen
Kloud Jaromír, Ing.	Blanka Kloudová - řeznictví a uzenářství	člen
Koberna Miroslav, Ing., CSc.	Potravinářská komora ČR	místopředseda pro zahraniční styky
Krajíčková Květa, Bc.	Česká asociace sesster, z.s.	člen
Martásek Pavel, prof., MUDr., DrSc.	Biotechnologické a biomedicínské centrum Akademie věd a Univerzity Karlovy ve Vestci - Centrum BIOCEV	člen
Matoulková Dagmar, RNDr., Ph.D.	Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.	člen
Melzoch Karel, prof., Ing., CSc.	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	místopředseda pro vědu a výzkum
Mikoška Pavel	AHOLD Central Europe, s.r.o.	člen
Novák Ladislav, Ing.	Česká technologická platforma pro PLASTY	člen
Payer Petr, Ing.	MADETA, a.s.	předseda
Smetana Pavel, Ing.	Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	člen
Suchan Václav, Ing., CSc., MBA	Agrární komora České republiky	člen
Štěpánek Zdeněk, Ing.	BONECO, a.s.	člen
Urban Marian, Ing., Ph.D.	Výzkumný ústav potravinářská Praha, v.v.i.	člen
Janda Vratislav, JUDr.	Nestlé Česko s.r.o.	člen



## SEKRETARIÁT

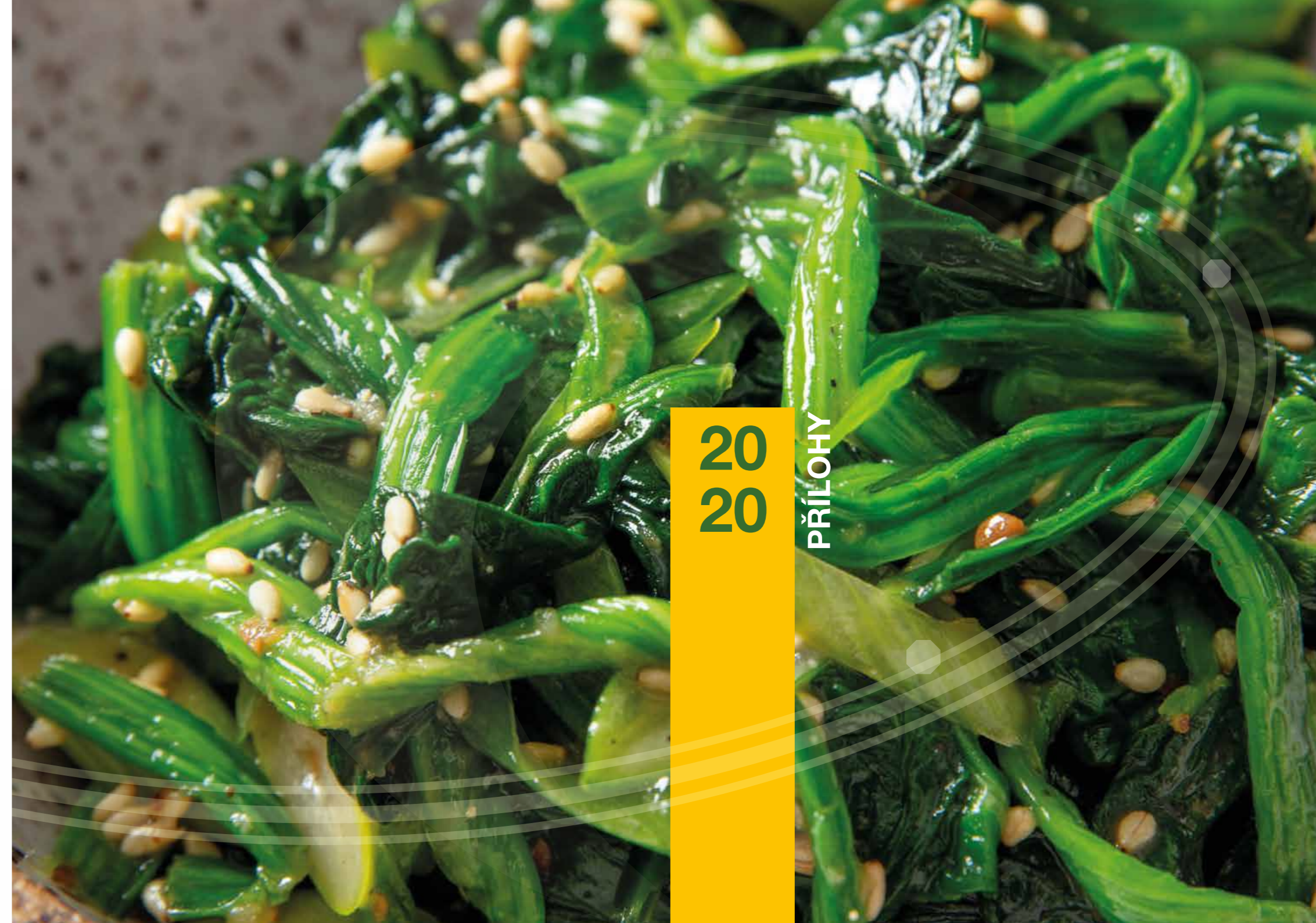
Úlohu sekretariátu platformy prozatím plní sekretariát PK ČR, odpovědný kromě administrace a komunikace i za finanční záležitosti. Na oblasti spojené s právní agendou, přípravou vybraných dokumentů, PR a provozem Poradenského centra projektů si najímá externí experty nebo firmy. Zásadní dokumenty jako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

### Kontakty na sekretariát:

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

### Kontakty na Poradenské centrum projektů:

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

20  
20

PŘÍLOHY

## PUBLIKACE ZA ROK 2020









Česká technologická platforma  
pro potraviny



20  
20

20

**Potravinářská komora České Republiky®**

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10-Malešice  
tel.: +420 296 411 187 (sekretariát)  
e-mail: [foodnet@foodnet.cz](mailto:foodnet@foodnet.cz)  
web: [www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz), [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)

Vydáno: Duben 2021, Praha