

18



VÝROČNÍ ZPRÁVA

České technologické platformy
pro potraviny

20
18



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

Výroční zprava České technologické platformy pro potraviny 2018 byla publikována za finanční podpory Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2018).



OBSAH

Výroční zprávy

1.
Úvod

5

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

6

3.
Plnění plánu
činnosti ČTPP
za rok 2018

- Vnitřní činnost
- Priority
- Zahraniční spolupráce
- Odborná činnost

8

4.
Poradenské
centrum
projektů

36

5.
Organizační
struktura a orgány
ČTPP

37

6.
Sekretariát

44

**20
18**



SEZNAM ZKRATEK

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

ÚVOD

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

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

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

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

ru. Vytvoření této celoevropské struktury si daly za cíl potravinářské federace jednotlivých zemí, za Českou republiku Potravinářská komora ČR (PK ČR). Celkovým cílem je dosáhnout spolupráce odborníků, společností, včetně malých a středních podniků (MSP), a organizací ve členských zemích, asociovaných zemích a kandidátských zemích takové podoby evropského výzkumného prostoru, který zajistí zvýšené užití výsledků vědy a výzkumu, podpoří konkurenceschopnost a dodá hmatatelné výsledky evropským obyvatelům. Takovým způsobem je možno zajistit, že Evropa bude jak světovým leaderem v inovacích podél celého potravinového řetězce, tak i regionem, který nabízí vynikající profesní příležitosti, zejména mladým lidem.

ETP FOOD FOR LIFE ve spolupráci s odborníky členských subjektů vypracovala základní dokumenty:

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

ČESKÁ TECHNOLOGICKÁ PLATFORMA PRO POTRAVINY

Miroslav Koberna, místopředseda řídicího výboru



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

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

- podporovat udržitelný, úspěšný a konkurenceschopný český agro-potravinářský průmysl;
- zajišťovat širší zaměstnanost a podnikatelské příležitosti pro Českou republiku a celou Evropu;
- zajišťovat, aby se zdravá volba stala pro spotřebitele snadnou volbou;
- poskytovat oporu regulaci a podporovat vytváření politiky na národní i regionální úrovni;
- přispívat k udržitelnému rozvoji v tuzemsku i v Evropě;

- rozšiřovat schopnost českého a evropského agro-potravinářského průmyslu, vytvářet a využívat tržní segmenty, které jsou méně citlivé na cenovou konkurenci;
- podporovat přístup „Od farmy po vidličku“ přidávající hodnotu podél potravinového řetězce.

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

K naplňování těchto cílů přijímá ČTPP každoročně plán práce, jehož obsahem je naplňování společné vize České technologické platformy pro potraviny spolu s dalšími zainteresovanými stranami z agro-potravinářského průmyslu a souvisejících odvětví, včetně maloobchodu, výzkum-

ných 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 CZ TEST - 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

Současný stav

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 CZ TEST - Svět potravin, v němž má prostor pro informování nejširší veřejnosti o své činnosti. Významný byl i podíl v účasti na seminářích a konferencích v průběhu roku, který trvale zvyšuje povědomí o ČTPP u relevantních osob stejně tak jako informace zajišťované na samostatných webových stránkách ČTPP na adrese www.ctpp.cz.

ČTPP aktivně spolupracuje s odborem pro vědu a výzkum ministerstva zemědělství v rámci Koncepte zemědělského výzkumu a při realizaci rezortního výzkumného programu Země 2017 – 2025 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.



Priority ČTPP:

Priorita „Výživová politika“:

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

Priorita „Kvalita potravin“:

- Membránové procesy.
- 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
- Food waste a plýtvání potravinami
- Palmový olej a udržitelná produkce

Priorita „Komunikace s širokou a odbornou 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 2018

3. 1 VNITŘNÍ ČINNOST

1) Dne 24 dubna 2018 se v Kaiserštejnském paláci v Praze uskutečnila výroční konference, která zahrnovala patnácté plenární zasedání České technologické platformy pro potraviny. Plenárnímu zasedání předsedal Ing. Petr Payer, předseda řídicího výboru České technologické platformy pro potraviny.

V úvodu zasedání vystoupil prezident Potravinářské komory ČR Ing. Miroslav Toman, CSc., který shrnul hlavní aktivity ČTPP v roce 2017 v oblastech: kvalita a spotřeba českých potravin, hospodářská soutěž a konkurenceschopnost, věda a výzkum, výživa a zdravý životní styl, propagace a komunikace, legislativa, dvojí kvalita potravin, udržitelná výroba a spotřeba potravin a řízení potravinového řetězce. Ve vztahu ke státní správě a volebným orgánům vysoce ocenil spolupráci se Zemědělským výborem PSP i Hospodářským výborem Senátu. V uplynulém období se podařilo posunout v některých, pro potravináře a komoru důležitých oblastech, jako je stabilizace podpory značky KLASA, akceptace koncepce Českých cechovních norem nebo výše národních podpor pro potravinářský sektor a nastavení PRV pro rok 2018, podpora pro technologickou platformu nebo podpora působení v bruselských organizacích.

Podle zdrojů ČSÚ i EUROSTAT patřil český potravinářský průmysl v uplynulých letech mezi ty, které rostly, a konečně se tedy obrátil trend z minulých let, i když s ohledem na propad v letech krize se stěžl dostával na původní hodnoty. V oblasti trhu jsou trvale potvrzeny priority zaměřené na komunikaci se spotřebitelem, na podporu kvalitní produkce, regionálních značek a místních výrobců.



PUBLIKACE ZA ROK 2018

- Ryby a ostatní vodní živočichové (Ing. Tomáš Potůček)
- Bakterie mléčného kvašení, probiotika a fermentované mléčné výrobky (Pracovní skupina pro mléko)
- Tučná fakta o tucích aneb máme se bát tuků? (doc. Ing. Jiří Brát, CSc.)
- Výskyt *Listeria monocytogenes* v potravinách a riziko onemocnění pro člověka (MVDr. Josef Brychta, Ph.D.)
- Jak poznáme kvalitu? Podle čeho vybrat tuky a oleje (doc. Ing. Jiří Brát, CSc.)
- Jak poznáme kvalitu? Lahůdkářské výrobky – tradice a trendy (Dr. Ing. Miroslav Čeřovský)

Na jeho projev navázala náměstkyně Sekce potravinářských výrob - Úřadu pro potraviny MZe, MUDr. Viera Šedivá, která se věnovala roli ministerstva při zvyšování konkurenceschopnosti agro-potravinářského sektoru, strategickým cílům MZe v potravinářství. Mezi hlavní strategické cíle patří: potravinová soběstačnost, rovnoprávné postavení, přísná kontrola nezávadnosti potravin, podpora kvalitních domácích výrobců, investice, konkurenceschopnost, plýtvání potravinami a budoucí podoba „společné zemědělské politiky“. Paní náměstkyně zmínila i systém Českých cechovních norem, nekalé obchodní praktiky, kontrolu potravin a také veřejnou soutěž programu „Země“ a dotace MZe.

V roce 2018 skončilo dvouleté volební období pro stávající řídicí výbor a měly proběhnout volby nové. Vzhledem k tomu, že se ke svým mandátům písemně nevyjádřili všichni členové řídicího výboru, bylo navrženo prodloužení mandátu řídicího výboru o další rok. Tento návrh byl jednomyslně přijat a stávající řídicí výbor má prodloužen mandát do roku 2019.

V další části následovalo projednání a schválení výsledkům činnosti a hospodaření za rok 2017 a plánu činnosti a rozpočtu na rok 2018. Odpolední blok byl věnován prezentací jednotlivých pracovních skupin a výborů.

2) Proběhla tři řádná zasedání řídicího výboru, a to ve dnech 16. 1., 14. 8. a 27. 11. 2018. Řídicí výbor pracoval ve složení zvoleném na plenárním zasedání v roce 2016 do voleb konaných v rámci výroční konference. Obsah jednání jednotlivých zasedání výboru je uveden v zápisech.

3) Vědecký výbor se sešel také třikrát, obsah jednání je uveden v zápisech ze zasedání výboru.

Hlavními tématy roku 2018 bylo hodnocení výzkumných organizací a diskuze k metodice hodnocení, podpora aplikovaného výzkumu, fungování veřejné soutěže v rámci nového programu Země a další.

PRIORITY

V hodnoceném roce pokračovala hlavní odborná činnost v rámci jednotlivých priorit uvedených v kapitole 2 na úrovni pracovních skupin. Ke konci roku 2018 pracovalo celkem 11 funkčních pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako vědecký výbor.

1) Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

Členové pracovní skupiny Alkohol zodpovědně v roce 2018 průběžně individuálně jednali se zástupci Úřadu vlády, Poslanecké sněmovny, Senátu, ministerstva zemědělství a zdravotnictví.

Důležitou náplní je pravidelný monitoring legislativního vývoje v EU, ČR a ostatních zemích EU.

Předsedkyně pracovní skupiny Drahomíra Mandíková se v lednu zúčastnila jednání Meziresortní pracovní skupiny vedené ministerstvem zdravotnictví, na které prezentovala aktivity výrobců v oblasti prevence nezodpovědného pití jako součást vyhodnocení Akčního plánu na alkohol.

V únoru došlo k setkání odborných garantů za účasti lékařů a zástupců CVVM a Policie ČR, kterým byly představeny výsledky komunikační kampaně Alkohol zodpovědně 2017 a plány na další období. Setkáním provázela předsedkyně pracovní skupiny Drahomíra Mandíková.

V druhé polovině roku se zástupci pracovní skupiny zabývali otázkou minimálních cen alkoholu a značení nutričních hodnot uváděných na etiketách.

Pracovní skupina se intenzivně zabývala dvěma dokumenty:

1. Národní strategií ochrany před škodami působenými návykovými látkami a návykovým chováním 2019 - 2027 vydaným Sekretariátem Rady vlády pro koordinaci protidrogové politiky. Návrh strategie byl opakovaně zaslán k připomínkám zástupcům resortů, krajským protidrogovým koordinátorům a odborným

a zastřešujícím institucím. Naše připomínky podložené daty oficiálních statistik, výzkumy a dalšími dokumenty, byly zpracovány a zaslány dle požadavků ministerstva zemědělství. Schválení strategie, včetně tříletých akčních plánů, se předpokládá v roce 2019.

2. Druhým dokumentem, který byl vydán v říjnu, byl WHO EURO report "Adolescent alcohol-related behaviours: trends and inequalities in the WHO European region, 2002-2014". Report vychází ze zjištění studie HBSC, která v pravidelných intervalech čtyř let zjišťuje chování mladistvých. Z reportu velmi dobře vychází i Česká republika a byly zaznamenány významné poklesy ve všech zjišťovaných parametrech. Přesto bylo konstatováno, že ve srovnání s EU průměrem jsou hodnoty stále vysoké. Výsledky byly zveřejněny na různých webových stránkách. Tisková zpráva se zatím nepublikovala žádná.

Zástupci pracovní skupiny se v závěru roku zúčastnili Národní konference Alkohol a tabák v ČR 2018, kterou pořádal sekretariát Rady vlády pro koordinaci protidrogové politiky ve spolupráci se Společností pro návykové nemoci České lékařské společnosti J. E. Purkyně. Národní konference se účastnil ministr zdravotnictví ČR Adam Vojtěch,

národní protidrogová koordinátorka Jarmila Vedralová a vedoucí kanceláře WHO v ČR Srđan Matić.

2) Pracovní skupina Platforma pro reformulaci potravin

Platforma pro reformulaci, která vznikla při České technologické platformě pro potraviny v září 2016, oslavila dva roky svého působení. Na pulty českých prodejen se za tu dobu dostala řada zajímavých výrobků s vylepšeným složením a jejich množství se daří dále rozšiřovat. A nejen to. Čeští potravináři se rozhodli přispět ke zlepšování zdravého životního stylu českých spotřebitelů celou řadou dalších aktivit v rámci závazku „Deset pilířů výživové politiky“.

Výrobci potravin, členové PK ČR, ČTPP a Platformy pro reformulaci (dále jen „Platformy“), jsou připraveni se aktivně podílet nejen na zlepšování nabídky a nutričního složení potravin, ale také přispívat ke zlepšování informovanosti spotřebitele a podporovat fyzickou aktivitu. Proto se v loňském roce rozhodli podpořit Národní strategii ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí Zdraví 2020, zejména pak Akční plán č. 2 „Správná výživa a stravovací návyky populace na období 2015-2020“, a to tím, že budou naplňovat Deset pilířů výživové politiky potravinářského průmyslu. V tomto dokumentu, který byl na začátku

roku 2018 podepsán s Ministerstvem zdravotnictví, se členové PK ČR zavazují vyvíjet aktivity, které přispějí k budování lepšího image českého potravinářského průmyslu.

V uplynulém roce potravináři úspěšně pokračovali v již nastoupeném trendu reformulací, došlo k rozšíření o nové produktové segmenty a také využití nových technologií. V oblasti zlepšování složení tuků se výrobci kromě odstraňování transmastných kyselin (cukrovinky, částečně ztužené tuky) soustředili zejména na snižování obsahu nasycených mastných kyselin. Nadále pokračuje snižování obsahu soli a kromě masných výrobků a dehydratovaných potravin mohou spotřebitelé na pultech obchodů najít také pečivo a chleba se sníženým obsahem soli. Ostře sledovaný přidaný cukr se snižuje v cukrovinkách, zmrzlínách, ale i mléčných výrobcích. Při úpravě složení však nemusí jít vždy jen o snižování. Pozitivní je také obohacování výrobků o obsah vlákniny a bílkovin (chleba a pečivo), či přidavek tzv. superpotravin (např. chia, lněná semínka nebo tradiční mák) a navýšení ovocné složky.

Správná strava musí být především vyvážená a sestavená podle individuální potřeby každého spotřebitele. Výrobci potravin proto nabízejí celou škálu výrobků a balení, snižují obsah energie na porci a navyšují nabídku jednorporcových nebo

znovuuzavíratelných balení. Velký význam mají také informace o produktu, kterým by měl každý spotřebitel věnovat pozornost. Řada výrobců jde totiž nad rámec legislativních požadavků a přímo na obale, nebo prostřednictvím webových stránek, infolinek a dalších kanálů informuje o výživových benefitech potravin, výživových údajích na porci, doporučené úpravě porce podle věku a dalších údajích z oblasti složení produktu nebo použité technologie.

Aktivita výrobců nekončí u výroby potravin, ale zahrnují i oblast vzdělávání a podporu fyzické aktivity. Ať už jde o programy určené veřejnosti (např. edukační program pro žáky 5. tříd „Hravě žij zdravě“, projekt „Mléko vás zdraví“, brožury Platformy, nejrůznější road-show a programy na podporu pohybových aktivit), zaměstnancům (well-being zaměstnanecké programy a akce) nebo vzájemné sdílení zkušeností mezi sebou.

Příspěvek ke zlepšení výživových trendů a zdraví obyvatelstva ČR chápe potravinářský průmysl jako dlouhodobý. Proto je Deklarace ke zdravému životnímu stylu a Deset pilířů výživové politiky živým dokumentem: vyhodnocení aktivit proběhlých do roku 2018 (konkrétní výsledky v příložené tabulce) bude následovat pravidelná aktualizace, budou nastaveny nové cíle na další rok či delší časové období a dosažené výsledky budou ohlášeny na další výroční konferenci Platformy pro reformulace.

V září také proběhla druhá výroční konference Platformy, na níž vystoupila celá řada uznávaných odborníků, ať už z lékařské praxe, akademické sféry nebo zástupců výrobců. Konference se účastnilo rekordních 120 účastníků a to potvrzuje nejen zájem veřejnosti o téma reformulací, ale také snahu sdílet zkušenosti a být připraven o problémech diskutovat, což velmi často v naší společnosti chybí. Platforma se v blízké budoucnosti mimo jiné více zaměří na informovanost o technologických možnostech výroby a úskalích, která s sebou snaha snižovat obsah negativně vnímaných živin přináší. Více o Platformě na www.reformulace.cz.

Projekt **Hravě žij zdravě**



V roce 2018 byl spuštěn na www.soutez.hravězijzdravě.cz již 12. ročník interaktivního kurzu zdravého životního stylu **Hravě žij zdravě**. Primární cílovou skupinou projektu jsou žáci základních škol. Sekundární skupinou, na kterou projekt cílí, jsou pak pedagogové základních škol, kteří jsou důležitým článkem, zejména motivačním a komunikačním. Projekt v neposlední řadě oslovuje také



rodiče nebo odbornou veřejnost. Soutěžní část kurzu je určena pouze žákům pátých tříd, nesoutěžně však kurz může absolvovat kdokoli.

Hlavním cílem projektu „Hravě žij zdravě“ je pomocí internetového kurzu hravou formou poskytnout informace, změnit postoje a chování žáků v oblasti příjmu a výdeje energie, tj. snaha změnit nevhodné stravovací návyky, zlepšit pitný režim a zvýšit pohybovou aktivitu u dětí a tím



preventivně působit proti vzniku nadváhy a obezity. Jeho výjimečnost spočívá ve spojení teoretických poznatků s praktickými. Přestože se jedná o internetový kurz, práce na počítači nezabere žákům více jak 15 minut denně. Kurz je koncipován jako soutěž třídních kolektivů, což pozitivně hodnotí jak pedagogové, tak žáci. O oblibě kurzu svědčí i to, že v průběhu dvanácti let oslovil zhruba 80.000 žáků základních škol. Odbornými garanty 12. ročníku bylo sdružení STOB PhDr. Ivy Málkové. Žáci vítězných tříd obdrželi ceny v podobě baťohů a dárkového balíčku od společnosti HAMÉ s.r.o., efko CZ s.r.o. a BONECO a.s. Učitelé dostali dárkovou poukázku do prodejny sportovních potřeb.

V roce 2018 byly provedeny úpravy v jednotlivých lekcích a to z důvodu časové náročnosti softwarového vylepšení celé soutěže. Od září 2018 do ledna 2019 proběhl 12. ročník soutěžní části kurzu. Do kurzu se zapojilo 2.423 dětí z celé republiky a 181 učitelů. Zaregistrováno bylo 168 pátých tříd.

Nejaktivnější kraj je Jihomoravský s 30 registrovanými třídami, následovaný krajem Ústeckým s 25 a Středočeským krajem s 18

třídami. Naopak nejméně tříd se přihlásilo z Jihočeského kraje. Vítězným kolektivem se stali žáci ZŠ Komňa 169. Druhé místo obsadili pátáci ZŠ tři Sekery 79 a na třetí příčce je 5.A ze ZŠ Dobříkov 89. V Praze došlo opět k tomu, že žádná z registrovaných tříd nesplnila podmínky soutěže, a tak na výsledkové listině zástupce Hlavního města Prahy chybí. Získaná data ukazují, že nejúspěšnějšími řešiteli úkolů kurzu, a tudíž třídními kolektivy s nejvyšším počtem bodů na žáka, jsou malotřídní kolektivy z menších obcí. Jedná se již o dlouhodobě sledovaný trend. Přesto, že si právě tyto kolektivy nevěří a mnohdy se dotazují, zda mají v konkurenci šanci, velmi úspěšně reprezentují daný kraj. Partnery 12. ročníku se staly a společností HAMÉ s.r.o., Efko CZ, s.r.o., BONECO a.s., a Mondelez Europe Services GmbH - odštěpný závod Česká republika. Potravinářská komora ČR počítá s podporou kurzu Hravě žij zdravě i v následujícím období. Zahájení dalšího ročníku soutěže je plánováno, jako každoročně, na začátek září 2019.

3) Pracovní skupina pro mléko

V rámci činnosti pracovní skupiny pro mléko se uskutečnily dvě schůzky členů skupiny; odborná diskuse v roce v 2018

byla převážně věnována významu bakterií mléčného kvašení v mlékárenské technologii a pro výživu obyvatelstva. Na toto téma byla přednesena přednáška Probiotické výrobky v potravinářství na semináři „Dietní výživa 2018“ v Pardubicích 9.–10. 10. 2018. Hlavní pozornost byla ale během roku 2018 věnována přípravě odborné brožury „Bakterie mléčného kvašení, probiotika a fermentované mléčné výrobky“, která byla následně vydána v rámci Priority A (Potraviny a zdraví), pracovní skupiny pro mléko ČTPP ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR a za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR. Na realizaci se podíleli z části členové skupiny a také externí spolupracovníci.

4) Pracovní skupina Potraviny a spotřebitel

Pracovní skupina byla ustavena v roce 2009 k zajišťování co nejširší komunikace se spotřebitelskými organizacemi a se spotřebiteli obecně, ale i s dalšími zainteresovanými stranami – členy PK a ČTPP, MZe, SOCR ad. Hlavním cílem bylo posilovat orientaci spotřebitelů v kvalitě potravin, eliminovat tak působení obchodu na rozhodování se spotřebitele převážně podle ceny a v neposlední řadě přirozeně podporovat české výrobce a regionální výrobce – tam kde je nabízen skutečně kvalitní produkt.

Pracovní skupina působila v uplynulém roce na základě plánu aktivit přijatého na rok 2018 (<http://spotrebitelzakvalitou.cz/o-nas/o-pracovni-skupine-ctpp.php>). Plán priorit byl připraven a realizován k „Podpoře České technologické platformy pro potraviny“ a zahrnoval mj. organizační a administrativní zajištění činnosti PS, propagaci ČTPP v rámci aktivit SČS, budování pozitivního obrazu ČTPP u odborné a laické veřejnosti, propagaci ČTPP na webových stránkách www.spotrebitelzakvalitou.cz aj. Samostatnou prioritou byla publikační činnost.

Vyhodnocení hlavních priorit stanovených pro rok 2018:

- Pro rok 2018 bylo plánováno vydání dvou titulů v edici „Jak poznáme kvalitu?“, což bylo splněno („*Lahůdky – tradice a trendy*“, Čeřovský, Dupal, Michalová a „*Podle čeho vybírat tuky a oleje*“, Brát). Za deset let činnosti pracovní skupiny bylo realizováno na 30 titulů, orientovaných zejména na jednotlivé sektory potravin, ale i na průřezové aspekty výživy či potravinářské technologie.

Distribuce publikací byla zajišťována prostřednictvím PK ČR a MZe (např. Země Živitelka), zejména ale prostřednictvím SČS (semináře, při poradenské činnosti v kontaktu se spo-

třebiteli, kontaktní místa SČS, při zasedání Zemědělského výboru PSP apod.). Při přímém kontaktu se spotřebiteli se publikace poskytují zdarma, což je naplňováním zviditelňování ČTPP na základě smluvního vztahu PK a SČS. V menší míře byly publikace odprodány (svazy výrobců, obchod, apod.).

- Elektronické šíření informací bylo realizováno prostřednictvím webových stránek ([zejména www.spotrebitelzakvalitou.cz](http://www.spotrebitelzakvalitou.cz)) a dalšími způsoby elektronické komunikace (např. newsletters Biotrin). Na stránkách www.spotrebitelzakvalitou.cz byly průběžně aktualizovány informace ve speciálních sekcích zaměřených na mediálně otevřená témata, včetně nové potravinové legislativy (Téma dne) a na vyvracení různých fám a mýtů šířených různými médii (Bludy a fámy). V posledních měsících roku byla otevřena nová sekce stránek Zajímavosti z EFSA, se záměrem zvýšit informovanost spotřebitelské veřejnosti o aktivitách Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, mj. i ve vazbě na jmenování L. Dupala členem správní rady EFSA.
- Osobní kontakt se spotřebiteli a s technickou veřejností byl zajišťován formou besed, seminářů, kulatých stolů apod. Byly pořádány zejména v regionech (Písek), ale i v Praze – knihovny, kluby seniorů. PS-PS již řadu let

zajišťovala odbornou záštitu nad listopadovými Potravinářskými úterky na Novotného Lávkách (organizovaných Českou potravinářskou společností a Ústavem zemědělské ekonomiky a informací). Stejně tak tomu bylo v r. 2018 - SČS zde prezentovalo svoji komunikaci vůči spotřebitelům a funkci a úlohu ČTPP, odborným tématem byla kvalita čaje.

- Pod záštitou pracovní skupiny svolávalo SČS každoročně alespoň jednu tiskovou konferenci, v roce 2018 na téma kvalita a cena.

Realizace plánu priorit pro rok 2018 a zejména završená desetiletá činnost PS-PS v rámci a s podporou ČTPP umožnila systematické zviditelňování spotřebitelských témat na českém trhu a v české společnosti.

5) Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě“ pokračovala ve schválených tématech a činnosti na rok 2018. Hlavní cílem a smyslem setkávání členů skupiny je vytvoření aktivní pracovní platformy, nalezení prostoru pro společná setkání, příprava projektů a efektivní odborná diskuse s možnostmi řešení problémů ve stávající pečárenské praxi. Setkávání členů skupiny vede k propojení znalostí z oblasti vědy, výzkumu a praxe, a k aplikaci nových, moderních

postupů využívaných v cereální technologii. Úzce spolupracujeme také s příslušnými profesními svazy (SPM, Svaz pekařů a cukrářů v ČR) a s dalšími skupinami (Platforma pro reformulace potravin apod.). Pracovní skupina má v současné době 23 členů.

Plánovaná publikace „Slovníček pojmů“ byl z důvodu vytíženosti hlavních autorů posunut na 1. pololetí roku 2019. Materiály jsou shromažďovány a revidovány. Plánovaná publikace bude opět recenzovaná, oponenti jsou připraveni texty odborně posoudit.

Informace o spolupráci s PK ČR byla zmiňována a prezentována na akcích VŠCHT Praha (př. Letní škola 2018 pro středoškolské studenty a jejich pedagogy, 4denní vzdělávací akce VŠCHT Praha, Ústav sacharidů a cereálií - prezentace výsledků spolupráce s podniky a PK ČR; Festival vědy – Technologie hýbou světem, prezentace cereální skupiny, poděkování společnosti Mlýn Perner Svijany, Pekařství Jan Mašek a Breadway).

Řada členů pracovní skupiny prezentovala výsledky aktivit pracovní skupiny na seminářích a konferencích (některé z nich jsou uvedeny níže) a v odborných a recenzovaných publikacích (Ročenka PaC, Výživa a potraviny, Ročenka Mlynářských novin apod.).

1. 48. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, 28.–30.5. 2018, Skalský Dvůr u Bystřice pod Pernštejnem.
2. 14th International Conference on Polysaccharides – Glycoscience (7.–9. 11. 2018, Praha).
3. Qualima 2018, 23.–24. 10. 2018, Pardubice.
4. Dietní výživa, 9.–10. 10. 2018, Pardubice.
5. TISKOVÁ KONFERENCE (20. 11. 2018, Galerie Café Louvre, Praha 1), téma konference: Aktuální trendy ve výživě, zpracování obilovin a novinky v pekařské výrobě (ČCN a inovace) a prezentace pracovní skupiny „Obiloviny v lidské výživě“ ČTPP PK ČR.

Všechny příspěvky jsou k dispozici u členů pracovní skupiny.

6) Pracovní skupina pro maso

Pracovní skupina vytyčila na svém jednání v únoru 2018 požadavek zjistit, zda existují rozdíly ve vnímání slanosti masných výrobků s rozdílným obsahem soli. Ve spolupráci s Mendelovou univerzitou v Brně byly připraveny 4 dávky špekáčků a vídeňských párků lišící se v koncentraci soli (1,4; 1,6; 1,8 a 2,0 % - podle obsahu sodíku). Tyto výrobky byly senzory analyzovány s důrazem na slanost (včetně trojúhelníkových testů), bylo provedeno analytické stanovení obsahu sodíku a mikrobiologické vyšetření po výro-

bě a po 2 týdnech skladování v ledničce při teplotě 2 ± 1 °C.

Výsledky analýz ukázaly, že drobné masné výrobky v přírodních technologických obalech lze připravit s koncentrací soli od 1,4 % bez vlivu na konzistenci a texturu. Sensoricky hodnotitelné nedokáží rozlišit mezi podílem soli 1,6-1,8 %. Akceptovatelné produkty lze připravit s tímto podílem soli bez negativního vlivu na chuť nebo na údržnost v porovnání ke konvenčně produkovaným masným výrobkům tohoto typu s podílem soli 2 a více procent.

7) Pracovní skupina pro biopotravinu

Další skupinou je pracovní skupina pro biopotravinu v rámci Sekce biopotravinu PK ČR. Jejím cílem jsou zejména objektivní hodnocení a vědecky podložená komunikace s veřejností na téma biopotravinu a jejich přínosy. Skupina v roce 2018 nepracovala. Další činnost je odvislá od pokračování činnosti sekce PK ČR, která v současnosti rovněž nepracuje.

8) Pracovní skupina pro bezpečnost potravin

Pracovní skupina se věnuje aktuálním otázkám bezpečnosti potravin a připravuje odborné publikace pro laickou i odbornou veřejnost. V roce 2018 byla vydána publikace MVDr. Josefa Brychty, Ph.D. „Výskyt *Listeria Monocytogenes* v potravinách“, která

je primárně určena provozovatelům potravinářských podniků, dozorovým orgánům a dalším pracovníkům potravinářského průmyslu. Dále byla zahájena příprava publikace pro spotřebitele na téma pesticidy v potravinách (autor Doc. Ing. Luboš Babička, CSc.).

9) 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 potravinu 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 potravinu uváděna. V každé cechovní normě jsou specifikovány povinné, přípustné a nepřípustné složky a nadstandardy. České cechovní normy jsou vytvářeny ve spolupráci výrobců, zájmových nebo profesních sdružení, úřadů státní správy a vědecko-výzkumných institucí. Správcem českých cechovních norem je Potravinářská komora ČR. České cechovní normy jsou veřejně dostupné na těchto oficiálních webových stránkách www.cechovninormy.cz.

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

Nejvíce schválených norem pokrývají komodity lahůdkářské výrobky, mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky a pekařské výrobky. Tyto normy zahrnují téměř všechny druhy výrobků v těchto komoditách a na jejich vytvoření se podílely za lahůdkářské výrobky Sekce lahůdek PK ČR, za mléko a mléčné výrobky Sekce pro mléko PK ČR a Českomoravský mlékárenský svaz, za masné výrobky Český svaz zpracovatelů masa, za vejce

a výrobky z nich Českomoravská drůbežářská unie, z.s. a za pekařské výrobky nese od roku 2018 odpovědnost Svaz pekařů a cukrářů v ČR, který založil pro tento účel pracovní skupinu. Normy na další komodity byly zpracovány přímo výrobcem (např. Carla spol. s r.o., HAMÉ s.r.o. Kunovice, PT servis konzervárna spol. s r.o., RUDOLF JELÍNEK, a.s., SVOBODA – výroba domácích knedlíků s.r.o.).

V roce 2018 proběhla velká revize norem na pekařské výrobky a byly podány návrhy na nové normy (drůbeží výrobky, pekařské výroby, sladkovodní a hluboce zmrazené mořské ryby, lahůdkářské výrobky, masné výrobky).

Ke schváleným Českým cechovním normám je na seznamu výrobků splňujících podmínky českých cechovních norem 538 potravin (855 včetně balení). Z výrobců, kteří mají již své výrobky na seznamu výrobků splňujících podmínky Českých cechovních norem, můžeme v jednotlivých komoditách jmenovat:

PŘEHLED VÝROBCŮ POUŽÍVAJÍCÍCH LOGO „VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY“

Mléko a mléčné výrobky

BOHEMILK, a.s., Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. Choceňská mlékárna s.r.o., MADETA a.s. Mlékárna Čejetický, spol. s r.o., Moravia Lacto a.s.

Mlékárna Stříbro s. r. o., TANY, spol. s r.o. OLMA, a.s., AGRICOL s.r.o.,

Maso a masné výrobky

ALIMPEX - MASO, s.r.o, BIVOUJ a.s. Beskydské uzeniny, a.s., Blanka Kloudová - řeznictví a uzenářství, Krušnohorské uzeniny J + J Radoš s.r.o., Drůbežářský závod Klatovy, a.s., Kaufland Česká Republika, v.o.s. – Masozávod Ligurský, s.r.o., PRANTL Masný průmysl s.r.o., Řeznictví H+H, s.r.o., Řeznictví Kunovský s.r.o., Uzeniny Příbram, a.s., LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o., KMOTR-Masna Kroměříž, a.s., Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí, a.s. MASO UZENINY PÍSEK, a.s., MASO WEST s.r.o. MASOEKO s.r.o., MASO UZENINY POLIČKA, a.s. MP Krásno, a.s., RAVY CZ a.s., Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI, s.r.o., PEJSKAR & spol., spol. s r.o., Steinhauser, s.r.o.,

Lahůdkářské výrobky

ATLANTIK PRODUKT, Třešňák s.r.o., BONECO a.s., GASTRO - MENU EXPRESS a.s., PAPEL, a.s.,

Vejce a výrobky z nich

AG MAIWALD a.s., ČESKÁ VEJCE, a.s., PAPEL, a.s., OVUS-podnik živočišné výroby, spol. s r.o., Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o., ZLATÁ VEJCE a.s.,

Čokoláda a čokoládové bonbony

CARLA spol. s r.o.

Zpracované ovoce a zelenina

Hamé s.r.o., PT servis konzervárna spol. s r.o.,

Pekařské výrobkyADÉLKA a.s., BEAS, a.s., HAVLÍK OPAL spol. s r.o.,
PECUD, výrobní a obchodní družstvo Žadnov,
PENAM, a.s.**Hotové pokrmy**HAMÉ s.r.o. Kunovice, SVOBODA-výroba domácích
knedlíků, s.r.o.**Těstoviny**

RAMDAM s.r.o.

Alkoholické nápoje

RUDOLF JELÍNEK, a.s.

Ryby a výrobky z nich

Bidfood Kralupy s.r.o

Nealkoholické nápojeCrystalis s.r.o., ŠUMAVSKÝ PRAMEN a.s.
FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o

V roce 2018 proběhla dvě slavnostní předání certifikátů a to v rámci 223. Žofínského fóra věnovaného tématu: Potravinářský průmysl z pohledu českého zákazníka, nabídka, kvalita, cena, které se konalo dne 4. 10. 2018 a v rámci tradičního předvánočního setkání a předávání ocenění značky KLASA na Žofíne dne 21. 11. 2018.

Jednání hodnotící komise českých cechovních norem se konalo v roce 2018 třikrát (28. 3., 2. 10. a 5. 12. 2018). Členy hodnotící komise jsou zástupci vysokých škol, výzkumného ústavu, státních kontrolních orgánů, Ministerstva zemědělství ČR a Potravinářské komory ČR.

10) Membránové procesy v potravinářství

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

Cílem projektu je výzkum a vývoj nových technologií a receptur vybraných potravinářských produktů s využitím membránových procesů, mikrofiltrace, ultrafiltrace, elektrodialýzy, které jsou pro využití v potravinářství nejvhodnější a budou uplatněny především v mlékárenských a pekárenských výrobních podnicích v ČR. Projekt má 3 dílčí cíle:



1. Dílčí cíl: Stanovit receptury nového pekárenského přípravku a jeho využití pro prodloužení trvanlivosti vybraných druhů pečiva

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

2. Dílčí cíl: Vyzkoumat a vyvinout nové úpravy technologie elektrodialýzy pro zpracování/úpravu různých typů demineralizované syrovátky z výroby sýrů a tvarohů a dalších mlékárenských produktů nebo polotovarů

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



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

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

V roce 2018 byl uspořádán závěrečný seminář a to i ve spolupráci s pracovní skupinou ČTPP Membránové procesy v potravinářství. Seminář s názvem „Membránové procesy v potravinářství“ se konal dne 18. 10. 2018 v zasedací místnosti Membránového inovačního centra – MemBrain s.r.o., Pod Vinicí 87, 471 27 Stráž pod Ralskem. Semináře se zúčastnilo přes dvacet účastníků z celé České republiky, přítomni byli zástupci mlékárenského i pekárenského průmyslu a pracovníci výzkumu a vývoje. Účastníci se seznámili se základy membránových technologií a s jejich aplikacemi v potravinářském průmyslu. Vyslechli i základní informace o průběhu projektu KUSmem. Pozvánka na seminář byla rozeslána členům Potravinářské komory ČR, byla vložena opakovaně do Zpravodaje PK ČR a vyvěšena na webové stránky České technologické platformy

pro potraviny, kde jsou zřízeny také vlastní stránky projektu (<http://www.ctpp.cz/kusmem-qj1510341/>). Na webové stránce je popsán cíl projektu, dílčí cíle a výsledky projektu. Na stránkách je možné stáhnout sborníky ze seminářů uspořádaných v letech 2015 - 2018 v pdf formátu. Projekt byl v roce 2018 ukončen závěrečnou zprávou se dvěma oponentními posudky. Aktivity započaté v projektu budou pokračovat v rámci aktivit jednoho výboru ČTPP.

11) Pracovní skupina pro antibiotika

Tato nová pracovní skupina s v roce 2018 sešla dvakrát. Na své první schůzce definovala náplň činnosti, která bude zaměřena na řešení palčivé otázky antimikrobiální rezistence ve veterinární medicíně v souladu s konceptem „Jedno zdraví“. Na základě faktů a diskutovaných materiálů připravených ÚSKVBL bylo navrženo několik aktivit: vyjednávání na MZe s možností podání návrhu projektu na řešení problematiky AMR (antimikrobní rezistence) v zemědělství a potravinářství, vydávání publikací, článků vysvětlujících srozumitelnou formou běžným spotřebitelům problematiku antibiotik, bezpečnosti potravin a antimikrobní rezistence. Problematika AMR bude vhodnou formou začleněna do projektu „Hravě žij zdravě“ a dále do systému Českých cechovních norem pro komodity živočišného původu.

Pracovní skupina připravila článek s názvem „Antibiotika u zvířat a v potravinách, jak se to rýmuje?“,

který bude publikován v roce 2019 v časopise Výživa a potraviny.

12) 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 zabývali aktuálními legislativními tématy přicházejícími z EU, jako nekalé obchodní praktiky v dodavatelsko-odběratelských vztazích, nebo dvojitá kvalita výrobků. Mezi důležitá témata patřil i palmový olej z hlediska ochrany přírody. Jednotlivé prezentace byly zaštiťované odborníky z MZE, nebo specialistou na výzkum v Indonésii.

Nejdiskutovanější otázkou se stala udržitelnost obalů, budoucí ekomodulace a nová legislativa v oblasti obalů a odpadů. Toto důležité téma se dostalo i na program jednání výboru společně s výborem pro životní prostředí za účasti zástupců z MŽP.

ZAHRANIČNÍ SPOLUPRÁCE

V oblasti zahraniční spolupráce je prioritou spolupráce s ETP FOOD FOR LIFE a národními technologickými platformami (NTP) založenými na jejím základě. V současnosti je v rámci FOODDRINKEUROPE a v rámci evropských i mimoevropských zemí ustaveno celkem 36 platform. Jejich představitelé se pravidelně

scházejí, buď při příležitosti zasedání ETP nebo na samostatných zasedáních a společně aktualizují komplexní přehled aktivit a organizačně-ekonomických opatření – benchmarking sloužící jako vodítko pro ostatní. Zahraniční spolupráci organizuje řídicí výbor ČTPP a odpovídá za ni určený místopředseda řídicího výboru.

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 výsledky práce celé ČTPP a v rámci jednotlivých pracovních skupin.

V lednu (25. 1. 2018 konference „Mléko a sýry“) byly prezentovány výsledky testů potravin zaměřené na mléčné výrobky a alternativy mléčných výrobků – kvalita, vhodnost zařazení do výživy a rizika konzumace alternativ mléčných výrobků. Byly prezentovány dva příspěvky formou posterů: „Senzorické hodnocení sýrů a jejich rostlinných alternativ“ a „Nutriční a senzorické hodnocení rostlinných nápojů a mléka“ Dalším výsledkem byl článek věnovaný této tematice s názvem „Rostlinné nápoje a jejich výživové hodnocení“. V březnu se ve dnech 19. -23.3.2018 konalo pravidelné



delné Postgraduální školení v obezitologii, pořádané Endokrinologickým ústavem. Do programu školení byla zařazena prezentace s názvem „Česká technologická platforma pro potraviny – aktivity ke zdravému životnímu stylu“. Testy potravin byly v roce 2018 zaměřeny na palčivé otázky spojené s akrylamidem a novou evropskou legislativou. Příspěvek věnovaný otázce akrylamidu a rizikových živin v pečivu, cereálních snídaních a kávě byl přednesen rámci XLVIII. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin, které se konalo ve dnech 28. – 30. 5. 2018 ve Skalském Dvoře. Téma inovací v potravinářství a soutěže, která je v rámci ČTPP pořádána bylo prezentováno na dvou akcích: seminář „Palčivé otázky zemědělství z pohledu České akademie zemědělských věd“, výstaviště Země Živitelka, České Budějovice, 25. 8. 2018 a konference Dietní výživa 2018, 9. – 10. 10. 2018, Pardubice, hotel Labe. Článek věnovaný inovacím byl publikován v 5. čísle Řeznických novin.

Systém Českých cechovních norem byl prezentován na třech akcích: Potravinářský úterek, Novotného lávka, 30. 1. 2018, konference „From Farm to Fork“, 5. 6. 2018, Novotného lávka a v rámci devátého ročníku konference pracovníků masného průmyslu MEATING 2018, který se konal dne 30. října 2018 v Orea Hotelu Voroněž v Brně. Další prezentace norem proběhla v centrále Penny Market s.r.o. (3. 10. 2018) a Kaufland Česká republika v. o. s. (5. 11.

2018), formou školení a v rámci Země Živitelky – prezentace pro Svaz pekařů a cukrářů v ČR.

V oblasti publikací byly kromě výroční zprávy v české a anglické verzi, vydány publikace pracovních skupin „Potraviny a spotřebitel“, „Bezpečnost potravin“ a pracovní skupiny pro mléko zmiňované již při hodnocení činnosti jednotlivých skupin.



Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek

V roce 2018 ČTPP podpořila 5. ročník soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Dne 29. 7. 2018 byly vyhlášeny výsledky 5. ročníku soutěže „Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Partnerem 5. ročníku byla Komerční banka, a.s.. Přihlašování výrobků do soutěže probíhalo v termínu od 31. března do 30. června 2018 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 23 společností s celkem 61 výrobky. Pro řádné přihlášení do soutěže bylo nutné dodat přihlášku, laboratorní analýzu výrobku nebo čestné prohlášení o výživové hodnotě výrobku a nako-

nec pro hodnocení také samotný výrobek. O „Cenu Potravinářské komory ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ se tak utkaly tyto společnosti: ADVENI MEDICAL, spol. s r.o., Aurosa, s.r.o., BEAS, a.s., Bezlepková pekárna Liška s.r.o., Corax Trading, s.r.o., Emco spol. s r.o., FrostFood a.s., IDC-FOOD, s.r.o., IREKS ENZYMA s.r.o., ISOLine EU, s.r.o., Kateřina Jiroušková, Kitl s.r.o., MASO UZENINY PÍSEK, a.s., MASO UZENINY POLIČKA, a.s., Nestlé Česko, s.r.o., PENAM a.s., Plzeňský Prazdroj a.s., POOLec s.r.o., Semix Pluso, spol. s r.o., Tajemství chuti RAMDAM s.r.o., UNILEVER ČR, spol. s r.o., Uzeniny Příbram, a.s., VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků.

Hodnotící komise byla složená z odborníků Potravinářské komory ČR, Ministerstva zemědělství ČR, Výzkumného ústavu mlékárenského, s.r.o., Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i., Výzkumného ústavu sladařského a pivovarského, a.s., Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, České zemědělské univerzity v Praze, Mendelovy univerzity v Brně, Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně a společnosti EUROFINS CZ, s.r.o. Kritéria pro hodnocení soutěže byla již od počátku jasně nastavena. Inovativnost výrobku tvořila 30 %, výživová hodnota výrobku ve smyslu celkového profilu potravin 30 %, senzorické vlastnosti 30 % a celkový dojem hodnotitele 10 %.

Cena Potravinářské komory ČR za nejlepší inovativní výrobek byla za rok 2018 odbornou porotou udělena ve skupině:

Mikropodnik“ v následujících kategoriích:

1. Inovace v rámci potravin pro zvláštní výživu

- a) Kateřina Jiroušková – Bábovka bez lepku
- b) Bezlepková pekárna Liška s.r.o. – Bezlepkový Bandur Rustikal a bezlepkový Bandur ovesný

2. Inovace v oblasti „Potraviny, zdraví a reformulace“:

- a) ADVENI MEDICAL, spol. s r.o. - Krekry s mákem a řasou Nori a bezlepkový chléb BODYGUARD
- b) Corax Trading, s.r.o. – Bejby Jerky krutí

3. Inovace v oblasti „Kvalita a bezpečnost“:

- a) POOLec, s.r.o. – Šumavská Skleněnka – ocenění za design a vysoký podíl ruční práce

4. Logo „ Reformulace roku“ mají právo používat logo tyto společnosti:

- a) Corax Trading, s.r.o. – Bejby Jerky krutí a Bejby Jerky hovězí
- b) ADVENI MEDICAL, spol. s r.o. - Bezlepkový chléb BODYGUARD, bezlepkový chléb GENTLEMAN, krekry s chia semínky a brokolicovými klíčky a krekry s mákem a řasou Nori.

„Ostatní podniky“ v následujících kategoriích:

1. Inovace v rámci potravin pro zvláštní výživu“:

- a) Plzeňský Prazdroj, a.s. - Birell bez lepku
- b) Semix Pluso, spol. s r.o. - Ovesná Omega-3 kaše s rakytníkem bez lepku

2. Inovace v oblasti „Potraviny, zdraví a reformulace“:

- a) Semix Pluso, s.r.o. - Sladké s rozumem
- b) IDC-FOOD, s.r.o. - Dezert za studena
- c) Nestlé Česko, s.r.o. - JOJO Medvídci 30 % méně cukru

3. Inovace v oblasti „Kvalita a bezpečnost“:

- a) PENAM, a.s. – Chléb Himalájský
- b) UNILEVER ČR, spol. s r.o. - Solero Smoothie - Mražený krém ovocný ananasový s částečně kandovanými kousky ananasu (24 %)
- c) VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků Váhala – Farmářská šunka

4. Logo „ Reformulace roku“ mají právo používat logo tyto společnosti:

- a) Emco spol. s r.o. - Emco Super kaše Chia semínka&lesní směs a Emco Super kaše Protein&chia s višněmi
- b) IDC-FOOD, s.r.o. – Dezert za studena vanilkový
- c) MASO UZENINY PÍSEK, a.s. - MÚÚÚ Šunka omega-3

- d) Nestlé Česko, s.r.o.. – MAGGI Snackito Thajská kari čočka
- e) Nestlé Česko, s.r.o.. – JOJO Medvídci 30 % méně cukru
- f) UNILEVER ČR, spol. s r.o. - Hellmann's salátový dresink med a hořčice a Hellmann's salátový dresink Tisíc ostrovů
- g) PENAM, a.s. – Večerní chlebič
- h) Semix Pluso, s.r.o. – Sladké s rozumem
- i) IREKS ENZYMA s.r.o. – Sladový samožitný chléb se SLADEM Premium, Sladový žitno-pšeničný chléb se SLADEM Premium

„V letošním roce byl počet výrobků dvojnásobný ve srovnání s předcházejícími ročníky. Výrobci přihlásili velmi zajímavé výrobky, je vidět, že zájem výrobců o inovace roste a že zejména roste zájem se svými výrobky pochlubit. Hodnotící komise měla letos velmi těžké rozhodování. 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., který certifikáty oceněným společností slavnostně předal u příležitosti konání Žofínské fóra v říjnu 2018.

Vítězové v uvedených kategoriích obdrželi certifikáty k „Ceně PK ČR za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ podle konkrétní kategorie. Ostatní



zúčastněné společnosti obdrželi certifikát za účast. Společnosti, které se umístily na oceněném místě, získaly balíček mediální propagace (propagace společnosti a výrobků v tištěných a internetových médiích) a poukaz k účasti jednoho zástupce společnosti na mezinárodním veletrhu potravin a nápojů SIAL v Paříži ve dnech 21. - 25. 10. 2018. Pro mikropodniky společnost EUROFINS CZ, s.r.o. nabídla stanovení výživových údajů podle platné legislativy na oceněné výrobky. Výrobci, kteří mohou využívat logo „Reformulace roku“, mohly své výrobky prezentovat na všech akcích Platformy pro reformulace.

Výsledky byly společností oznámeny dne 29. 7. 2018 a dále byly také zveřejněny na webových stránkách soutěže <http://soutez.foodnet.cz>. Slavnostní vyhlášení výsledků a předání ocenění vítězným společností proběhlo v rámci 223. Žofínského fóra věnovaného tématu: Potravinářský průmysl z pohledu českého zákazníka, nabídka, kvalita, cena, které se konalo dne 4.10.2018.

VÝZKUMNÉ ORGANIZACE

Výzkumný ústav potravinářský Praha v. v. i.:

V rámci účelové podpory výzkumu řešil v roce 2018 celkem 10 projektů ve struktuře: 3 projekty Národní agentury pro zemědělský výzkum MZe, 4 projekty TAČRT a 1 projekt agentury Ministerstva zdravotnictví, 1 projekt MŠMT a 1 projekt EU. Výzkumný ústav potravinářský Praha se jako koordinátor nebo řešitel podílí na následujících projektech:

QJ1510160

Nové technologie získávání biologicky aktivních látek z léčivých a aromatických rostlin jako zdrojů účinných látek botanických pesticidů a potravinových doplňků

QJ1610202

Vývoj nových plodin s cílem produkce potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou

QJ1610324

Studium tradičních a nových zemědělských plodin jako zdrojů antioxidantů a dalších zdraví prospěšných látek a jejich využití při výrobě potravin.

TH02010345

Sušení sprejovou nebulizací – nová cesta k uchování vlastností nutraceutik

Rámcová smlouva o spolupráci

Zapojení se do vybraných grantových projektů EU (např. ERASMUS+, Bakesus)

CZ02.2.69/0.0/0.0/16_014/0000625

Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v.v.i.

17-31765A

Potenciál xantohumolu a beta hořkých kyselin pro léčbu nozokomálních infekcí

TH02011019

Využití biologického pesticidu pro ochranu plodin při skladování

TH03020466

Inovované zařízení a technologie pro průmyslovou výrobu nanovláken vyfukováním z roztoků

TH03010019

Vývoj bezpečného pečiva s vysokou nutriční hodnotou využitím nových technologických postupů a netradičních potravinářských surovin a posouzení zdravotních rizik

V rámci institucionální podpory vypracoval ústav v roce 2017 dlouhodobou koncepci rozvoje výzkumné organizace (DKRVO) na 5 let (2018-2022). V roce 2018 řešil ústav prvou etapu této koncepce, která obsahuje čtyři výzkumné záměry:

- Výrobky pro zdravou a bezpečnou výživu
- Výrobky pro skupiny populace se speciálními

požadavky na výživu

- Potravní doplňky (nutraceutika)
- Technologie pro šetrnou výrobu a bezpečné skladování potravinářských surovin a potravin

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Výzkumu a vývoji v oblasti potravinářství, potravinářských komodit a kvality a bezpečnosti potravin se v roce 2018 pracoviště VŠCHT Praha věnovala mimo jiné při řešení projektů programů Komplexní udržitelné systémy v zemědělství (KUS) a ZEMĚ Ministerstva zemědělství (MZE), projektů Technologické agentury ČR (TAČR), projektů Grantové agentury ČR (GAČR), projektu Rezortního programu výzkumu a vývoje Ministerstva zdravotnictví (MZd), projektů Programu TRIO a OP PIK Aplikace Ministerstva průmyslu a obchodu (MPO) a zahraničních projektů. Celkem se jedná o 57 tuzemských a 8 zahraničních projektů.

Tuzemské projekty:**8H17043**

Společný projekt na posouzení bezpečnosti a biologických aktivit potravinářských výrobků fermentovaných houbou *Monascus* podle evropských standardů

18-05007S

Vliv organických látek produkovaných fytoplanktonem na vlastnosti vloček tvořených během koagulace/ flokulace při úpravě vody

17-00027S

Velmi dlouhé mastné kyseliny z mikroorganismů

17-00551S

Vztah mezi efluxem butanolu a tolerancí k butanolu u klostridií

17-25602S

Studium role kapsidového proteinu v časně fázi HIV-1 replikačního cyklu využitím nově identifikovaných sloučenin, stabilizujících kapsidové komplexy

18-27204S

Interakce genomové a subgenomové RNA flavivirů s hostitelskými a virovými proteiny

LTACH17006

Výroba biobutanolu a kyseliny jantarové/mléčné z lignocelulózové biomasy

LTAUSA17061

Fullerenové inhibitory HIV-1 Resvetatrol
Spolupráce při vývoji výroby vín se zvýšeným obsahem RESVERATROLU

TE02000177

Centrum pro inovativní využití a posílení konkurenceschopnosti českých pivovarských surovin a výrobků

TH03030271

Vinné produkty s přidanou hodnotou

EF16_017/0002654

Infrastruktura pro moderní doktorské studium na VŠCHT Praha

EF16_018/0002732

Modernizace stávajících a tvorba doktorských studijních programů na VŠCHT Praha

FV10155

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

FV10471

Výzkum selektivní inovační technologie podpory kometabolického aerobního mikrobiálního odbourávání polychlorovaných organických sloučenin pro sanaci a stabilizaci území s kontaminací persistentními organickými látkami

16-07441S

Dlouhodobý vliv různých typů hnojení na půdní biotu s důrazem na účinek organických polutantů spojených s lidskou činností

17-15936S

Interakce nanočástic modifikovaných přírodními látkami s biofilmy patogenních mikroorganismů

18-16549S

Prevalence a diverzita *Campylobacter jejuni* izolovaných z environmentálních, klinických a potravinových vzorků a identifikace faktorů umožňujících jejich přežívání.

16-15065S

Faktory ovlivňující akumulaci těžkých kovů velkými houbami

17-10591S

Vymezení fyziologických, metabolických a adaptačních procesů u kapradiny *Pteris cretica* rostoucí na půdách kontaminovaných arsenem

18-00150S

Minoritní a neobvyklé flavonolignany: Chemoenzymatická příprava a biologická aktivita

17-24281S

Intracelulární transport retrovirových proteinů a inkorporace obalových glykoproteinů

18-05076S

Biomateriály obsahující oktaedrické molybdenové klastry jako radiosenzitizátory singletového kyslíku

17-00227S

Úloha sekundárních rostlinných metabolitů v ekologii půdních mikroorganismů

18-00036S

Ekologie extrémofilních mikroorganismů ve vodách kulturně významných českých pramenů

17-05151S

Enzymy metabolizující fosfolipidy jako nové komponenty signální dráhy kyseliny salicylové

16-34839L

Hyperakumulace arzenu v houbách

LM2015047

Česká národní infrastruktura pro biologická data (ELIXIR CZ)

LTC18074

Autokodéry pro víceúrovňové simulace

QJ1610202

Vývoj nových plodin s cílem produkce potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou

QJ1510274

Produkce a komplexní šetrné zpracování lněného semene a jeho aplikace do nových funkčních potravin **h8E18B045**

Nové "maskované" fusariové mykotoxiny vyskytující se ve sladu a pivu, objasnění jejich vzniku a návrh strategií pro jejich minimalizaci

8X17020

Spolupráce ve výzkumu a vývoji potravin obohacených rakytníkem řešetlakovým

8X17059

Mění se klima v regionu Podunají: výskyt mykotoxinů v kukuřici a návrh strategií pro jejich snížení

18-26463S

Vztah endofytní mikroflory a metabolomu *Vitis vinifera* **16-06008S**

Nová komplexní strategie pro stanovení biologických efektů směsí chemikálií vyskytujících se v potravinách a doplňcích stravy

LO1601

Pražské vysokoškolské analytické centrum II a III - NPU 2015-2020

LTAUSA17182

Biomarkery expozice vybraným látkám znečišťujícím ovzduší, posouzení zdravotních rizik u dětské populace

LTC17089

Implementace pokročilých analytických technologií pro bioprospekci mikrořas

15-28745A

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

NV18-08-00149

Metabolom lipidů u pacientů s akutním koronárním syndromem a cévní mozkovou příhodou ve vztahu ke stupni oxidačního stresu

QJ1530272

Komplexní strategie pro efektivní odhalování falšování potravin v řetězci (provo)výroba-spotřebitel

QJ1610217

Inovace systému integrované ochrany řepky pro omezení negativních dopadů současné technologie pěstování.

QK1720263

PAPAVER - Diagnostické metody pro laboratorní kontrolu pravosti máku setého.

QK1710156

Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami.

EF16_025/0007397

Centrum pro rekombinantní biotechnologie a imunoterapeutika

FV10312

Biosenzory pro detekci bakteriální kontaminace pitné vody

FV10810

Vývoj výrobní technologie peptidické substance D-Phe6-gonadorelinu pro výrobu farmaceutického léčivého prostředku

FV20666

Rozšíření výzkumu - Bioremediační a bioaktivní folie

FV30300

Rostlinné látky s účinky proti stresovým a jiným neurodegenerativním chorobám

16-12816S

Závislost rakovinných buněk na oxidativní fosforylaci a její vztah k iniciaci a terapii nádorů

LTV17006

Zapojení české chemické obce do evropských struktur a participace při společném řešení projektů

TH02030874

Nové impedimetrické biosensory pro monitorování stopové kontaminace podzemních vod xenobiotiky v reálném čase: design a evaluace

TH01030475

Komplexní vodíková technologie pro nápravu ekologických škod in situ způsobených CIU

CZ.01.1.02/0.0/0.0/16_084/0009936

Aplikace nanovláken do potravinových obalů

CZ.01.1.02/0.0/0.0/15_019/0004604

Výzkum a vývoj zmáselňovače s vyšším výkonem a účinnějším chlazením

Zmáselňovače

Výzkum a vývoj zmáselňovače nejvyšší výkonové řady

Zahraniční projekty:**613688_FOODINTEGRITY Ensuring the Integrity of the European food chain (FoodIntegrity)****Authent-Net_696371**

Authent-Net: Assuring Authenticity of Food Products

EU-China-Safe_727864

Delivering an Effective, Resilient and Sustainable EU-China Food Safety Partnership

HBM4EU_733032

The European Human Biomonitoring Initiative

MultiCoop_692195

Multidisciplinary approach to strengthen cooperation and establish novel platform for comprehensive assessment of food and feed safety

FoodSmartphone

Smartphone analyzers for on-site testing of food quality and safety

NORFRYG

Increased assortment, quality and value of Norwegian frozen vegetables

Scholarship for N. Amrahov

The Visegrad/V4EaP Scholarship for Nurlan Amrahov

JU v Českých Budějovicích

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta se jako řešitel nebo spolu-řešitel podílí na následujících grantech:

GAJU 110/2017/Z

Loop-mediated isothermal amplification pro detekci karanténních bakterií patogenních pro rajče a papriku

GAJU 033/2018/Z

Možnosti izolace slizotvorných látek a proteinů z lněného semene (*Linum usitatissimum* L.) a studium jejich vlastností a biologických aktivit

GAJU 018/2018/Z

Využití entomopatogenních hub v regulaci roztoče *Rhizoglyphus robini* (Acar: Acaridae) škůdce cibulové zeleniny

GAJU 012/2018/Z

Rezistence parazitů na anthelmintika: detekce, výskyt a cílená léčba u masného skotu a ovcí

GAJU 032/2018/T

Využití odpadních produktů při pěstování a zpracování cibule kuchyňské (*Allium cepa*, L.) jako zdroje biologicky a technologicky cenných látek v potravinářské výrobě

GAJU 002/2016/Z

Genetika, zdraví zvířat a kvalita produktů jako základ konkurenceschopnosti

GAJU 019/2016/Z

Výživa a technika chovu jako cesta k pohodě zvířat a kvalitě produktů

GAJU 112/2016/Z

Významné biologicky a sensoricky aktivní látky v potravinách a zemědělských surovinách

GAČR P503/17-09594S

Redukce obsahu biogenních aminů v modelových systémech

QJ1610324

Studium tradičních a nových zemědělských plodin jako zdrojů antioxidantů a dalších zdraví prospěšných látek a jejich využití při výrobě potravin

QJ 16110020

Nové poznatky pro ekonomicky a ekologicky efektivní produkci brambor v podmínkách sucha a výkyvů počasí vedoucí k dlouhodobě udržitelnému systému hospodaření na půdě v oblastech pěstování brambor

QJ1510336

Výzkum a podpora produkce zdravotně a spotřebitelsky benefičních mléčných výrobků cílenou selekcí a modifikací profilu mastných kyselin mléčného tuku

QJ1510339

Komplexní systém zvýšení kvality mléka, mléčných produktů a monitoring zdravotního stavu krav s cílem zvýšit přidanou hodnotu zemědělské produkce v ČR

QJ1510172

Využití nekonvenčních výchozích materiálů, biotechnologických metod a efektivních postupů v liniovém a hybridním šlechtění ozimé řepky

QJ1530058

Vytvoření systému hodnocení biosecurity, welfare a zdraví hospodářských zvířat pro produkci zdravotně nezávadných surovin a potravin živočišného původu

QK1810102

Vývoj perspektivních genotypů ovsa s nízkou celistvostí a vysokou nutriční kvalitou

Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.

VÚM v roce 2018 řešil celkem 11 projektů s finanční podporou Národní agentury pro zemědělský výzkum Ministerstva zemědělství ČR v programech KUS a ZEMĚ.

QK1810463

Vývoj nové formy probiotické superabsorpční podestýlky s následným využitím pro zadržení dešťové vody v půdě

QK1710156

Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami

QJ1510047

Využití synergických účinků konopí, medu a propolisu pro podpůrnou léčbu infekcí mléčné žlázy

QJ1510137

Výzkum faktorů ovlivňujících rentabilitu, kvalitu a bezpečnost mléka a mléčných produktů v chovech malých přežvýkavců v ČR

QJ1510216

Fágová terapie infekcí vyvolaných *Staphylococcus aureus* v chovech hospodářských zvířat

QJ1510274

Produkce a komplexní šetrné zpracování lněného semene a jeho aplikace do nových funkčních potravin

QJ1510312

Využití luskovino-obilních směsek ke zvýšení schopnosti udržitelné produkce objemných krmiv se zvýšeným obsahem energie a živin za účelem zlepšení kvality živočišných produktů v konvenčním i ekologickém zemědělství,

QJ1510336

Výzkum a podpora produkce zdravotně a spotřebitelsky benefičních mléčných výrobků cílenou selekcí a modifikací profilu mastných kyselin mléčného tuku,

QJ1510338

Fermentované mléčné výrobky a sýry pro zdravou výživu obyvatel, technologické postupy jejich výroby a metody hodnocení s důrazem na vysokou mikrobiologickou bezpečnost a zlepšené nutriční parametry

QJ1510339

Komplexní systém zvýšení kvality mléka, mléčných produktů a monitoring zdravotního stavu krav s cílem zvýšit přidanou hodnotu zemědělské produkce v ČR

QJ1510341

Nové technologické postupy s využitím membránových procesů poskytující nové potravinářské produkty se zlepšenými nutričními a uživatelskými vlastnostmi.

VÚŽV, v.v.i.

Kvalita a bezpečnost živočišných produktů je jedním ze stěžejních oborů výzkumné činnosti VÚŽV, v. v. i., která je řešena v rámci Dlouhodobé koncepce rozvoje

je výzkumné organizace a dalších projektů poskytovatelů prostředků na vědu a výzkum.

Dlouhodobá koncepce rozvoje výzkumné organizace VÚŽV, v. v. i. byla dle plánu a v souladu s rozhodnutím poskytovatele č. MZE-RO0718 zaměřena v roce 2018 také na tuto sledovanou oblast, a to z mnoha pohledů a v širokých tématech:

- studium metabolismu kontrastních tuků ve výživě hospodářských zvířat
- strategie výživy králíků ke snížení výskytu trávících poruch s uplatněním domácích zdrojů krmiv
- vliv stáří dojnic na fyziologické a produkční parametry a jejich změny v průběhu přechodu z období stárnutí na sucho do produkčního období
- stanovení nutriční hodnoty krmiv
- aerobní stabilita siláží, především z pohledu změn fermentačních produktů a kyselosti vodního výluhu
- inovace technologií sklizně, konzervace, zpracování a hodnocení siláží vojtěšky a kukuřice
- studium metabolismu kontrastních tuků ve výživě hospodářských zvířat
- strategie výživy králíků ke snížení výskytu trávících poruch s uplatněním domácích zdrojů krmiv
- strategie výživy nutrií ke snížení výskytu trávících poruch za současného zachování užitečnosti

Kvalitou a bezpečností živočišných produktů se dále zabývaly i některé vědecko-výzkumné projekty, např.:

- Aplikace precizního zemědělství v celém procesu od výroby siláží až po krmení skotu (projekt NAZV č. QK1810137, 2018 – 2022)
- Bisfenoly jako významné endokrinní disruptory současnosti (projekt AZV ČR č. NV18-01-00544)
- Separace lístků a stonků leguminóz (Program rozvoje venkova MZe č. 16/003/1611a/563/000074)

Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. řeší dlouhodobě problematiku vzájemného vlivu životního prostředí a zemědělské produkce:

- vliv živočišné výroby na šíření patogenů v životním prostředí
- výzkum snižování produkce metanu a skleníkových plynů u vysokoužitkových dojnic v souvislosti s jejich užitečností a fyziologickými funkcemi

Další oblastí výzkumu VÚŽV, v. v. i. je objasnění a využití genetické diverzity v cíleném šlechtění na žádanou složení mléka a masa, včetně navržení nových postupů zpracování suroviny (mléka) ke zlepšení dietetických vlastností produktů, řešení vztahů růstu a kvality masa u drůbeže a drobných zvířat.

V rámci prostředků na rozvoj výzkumné organizace (DKRVO) byla ve VÚŽV, v. v. i. v roce 2018 zkoumána následující témata:

- optimalizace selekčních programů a genetického hodnocení u dojeného skotu, masného skotu, prasat, ovcí a koz a koní, příprava a rozbor

rodokmenových databází u plemen zařazených do genetických živočišných zdrojů, sběr, příprava a genotypování vzorků DNA plemen ovcí a koz, stanovení ukazatelů genetické proměnlivosti uvnitř populací hospodářských zvířat, stanovení genetických vzdáleností mezi plemeny nebo populacemi hospodářských zvířat, ekonomické aspekty šlechtění u masného skotu a návrh selekčních kritérií, vliv inhibitorů HDACs na normální vývoj embrya, indukce poškození DNA v oocytech, vývoj metod vedoucích ke zvýšení aktivit zodpovědných za opravy poškozené DNA, ověření životaschopnosti biologického materiálu nekonvenčně uchovávaného, testace látek s potenciálním endokrinně disruptivním účinkem, zdokonalení testačního systému endokrinních disruptorů s využitím in vitro kultivace prasečích oocytů, vývoj a optimalizace nových genotypizačních metod pro dokumentaci polyformismu cílových skupin genů u hospodářských zvířat, genotypizace a vyhodnocení genetické variability vybraných myogenních faktorů s vlivem na masnou užitkovost u českého strakatého plemene, dokončení asociační studie vybraných genů pro funkční znaky u českého strakatého skotu, populační zhodnocení funkčních vlastností vybraných strukturních variant genů přirozené imunity u mléčných plemen skotu, vyhodnocení relativní genové exprese klíčových myogenních faktorů, vyhodnocení a doplnění dat pro diverzitu plemen

drůbeže z programu GŽZ, vyhodnocení vztahu exprese lipogenních genů v jednotlivých tkáních vykrmovaných býků a jalovic, genotypování a rozbor údajů DNA pro zlepšení přípařovacího plánu.

Z řešených vědecko-výzkumných projektů VÚŽV, v. v. i. lze zmínit:

- Jaderné a cytoplazmatické determinanty zodpovědné za regulaci zrání oocytů a vývoj embrya (projekt GA ČR č. 17-08605S)
- Výskyt genetických faktorů pro infekční odolnost u vybraných plemen mléčného skotu (projekt NAZV MZe č. QJ1610489)

Další projekty VÚŽV, v. v. i. se věnují hodnocení a systémovému řešení zdravotních rizik chovů jednotlivých druhů hospodářských zvířat s cílem dosáhnout racionálního, dlouhodobě udržitelného používání antimikrobiálních léčiv a kontrole antimikrobiální rezistence:

- Využití rostlinných extraktů jako bioantiparazitik u hospodářských zvířat (NAZV QJ1510038)
- Vytvoření systému hodnocení biosecurity, welfare a zdraví hospodářských zvířat pro produkci zdravotně nezávadných surovin a potravin živočišného původu (NAZV QJ1530058)
- Návrh a uplatnění plošného systému sběru dat o nemocech skotu a jeho využití v managementu stád, šlechtění a pro racionální užívání antimikrobik (NAZV QJ1510217)

- Komplexní řízení mlezivové výživy telat a její zlepšování jako přirozený nástroj k podpoře zdraví telat, tlumení nákaz a snížení potřeby antibiotik (NAZV QJ1510219)
- Navýšení spolehlivosti celostátního genomického hodnocení dojeného skotu zařazením krav s domácí užitkovostí do genotypované referenční populace (projekt NAZV MZe č. QK1810253)
- Nanokomplexy zinku jako alternativa náhrady antibiotik u prasat (projekt NAZV MZe č. QK1720349)

Ve výzkumném programu se VÚŽV, v. v. i. věnuje i faktorům, které ovlivňují kvalitu živočišných produktů sekundárně, jako je welfare chovaných zvířat. V rámci DKRVO se pracovníci věnují sběru a vyhodnocení parametrů chovu malých přežvýkavců a jejich aplikaci v bio-ekonomickém modelu.

V rámci řešení vědecko-výzkumných projektů a dotačních titulů probíhal výzkum VÚŽV, v. v. i. v oblastech:

- Individuální evidence spotřeby a konverze krmiva u prasat a odhad plemenné hodnoty (projekt Programu rozvoje venkova MZe ČR č. 16/003/1611a/671/000084)
- Inovace na mléčné farmě Lípa (projekt Programu rozvoje venkova MZe ČR č. 17/004/16210/563/000012)
- Zkoumání a možné využití hodnocení welfare prasat prostřednictvím měření vokálních indikátorů emocí u prasat (projekt EU – FP - SOUNDWEL)

- Innovative approaches in pork production with entire males (Projekt COST č. CA15215)
- Ustájení prasnic zajišťující welfare i ekonomiku (projekt NAZV MZe č. QJ1610390)

AFRICKÝ MOR PRASAT (AMP)

VÚŽV, v. v. i. věnoval v roce 2018 velkou pozornost aktuální problematice v zemědělství – africkému moru prasat (AMP):

V rámci prostředků dlouhodobé koncepce rozvoje VÚŽV, v. v. i. byla problematika řešena zejména v oblasti terénního monitorování situace v oblasti zasažené AMP a monitorování divokých prasat ve vztahu k různým kukuřičným hybridům.

MEZINÁRODNÍ PROJEKTY VÚŽV, v. v. i.

- Aggregate Farming in the Cloud (2018 – 2021; projekt ECSEL JU 783221)

V rámci mezinárodního projektu H2020 zahájil VÚŽV, v. v. i. řešení projektu AFarCloud, jehož hlavním cílem je navrhnout a demonstrovat nová technologická řešení řízených informačními CPS systémy (Cyber Physical Systems).

- COST: Action CA15215 Innovative approaches in pork production with entire males

Cílem projektu je nalézt obecná, regionálně specifická nebo řetězově specifická řešení pro usnadnění

vývoje alternativ pro chirurgickou kastraci prasat. Oblast výzkumu se týká zejména problematiky kvality masa, managementu výkrmu nekastrovaných prasat a imonokastrátů či welfare.

- SOUNDWEL (ANIHWA Era-Net) Toward a tool for farmers to evaluate welfare states of pigs: measuring vocal indicators of emotions.

V roce 2018 jsme v projektu SOUNDWEL (ANIHWA Era-Net) vybrali a podrobně popsali akustické nahrávky hlasů prasat ve společné evropské databázi. Dále jsme spolupracovali na vytváření algoritmu počítačového klasifikačního systému, který bude automaticky rozeznávat typy hlasů prasat, a připravovali validaci tohoto monitorovacího systému.

- Transfer of good practices within vocational trainings in scientific institutions of agricultural sector (Projekt č. 2017-1-PL01-KA202-038808)

Hlavním cílem projektu je zlepšení kvalifikace pracovníků a posílení mezinárodní spolupráce vytvořením sítě pro výměnu zkušeností a osvědčených postupů ve vzdělávání (přenos vědomostí z vědy do praxe) v zemědělství. Úkolem projektu byl přenos know-how v oblasti vzdělávacích aktivit s příkladem osvědčených postupů, které zlepší znalosti, dovednosti a kompetence osob, odpovědných za organizaci a realizaci vzdělávacích služeb v zemědělském sektoru.

VĚDECKÝ VÝBOR PRO VÝŽIVU ZVÍŘAT (VVZ):

K dalším činnostem VÚŽV, v. v. i. patří i aktivity VVZ, ustaveného v r. 2002 v souladu s usnesením vlády č. 1320/2001 ke „Strategii zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR“. Výbor zaštiťuje skupinu odborníků napříč vědeckými institucemi, vysokými školami i odbornou praxí zabývající se otázkami výživy zvířat se vztahem k celému potravnímu řetězci. Dle požadavků Ministerstva zemědělství VVZ zpracovává odborná vyjádření a reaguje na aktuální problémy týkající se bezpečnosti potravin. VVZ rovněž připravuje podklady pro stanoviska ČR k materiálům Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA). Posuzuje na vědeckém základě zdravotní rizika krmiv a jednotlivých složek krmiv a zpracovává příslušné expertní studie, jejichž tematika je vybírána vždy v souladu s požadavky MZe a EFSA.

V roce 2018 se VVZ sešel na třech zasedáních a dle schváleného plánu a v rámci této činnosti byly vypracovány následující studie:

- In vitro-in vivo účinky komerční směsi silic na bachorovou fermentaci a produkci dojnic (Miroslav Joch)
- Vybrané faktory výživy zvířat ovlivňujících bezpečnost potravin (Ladislav Zeman, Pavel Tvrzník)

Členové VVZ se aktivně zúčastnili několika stěžejních konferencí týkajících se tematiky výživy zvířat a vypracovali podrobné zprávy.

V říjnu VVZ uspořádal již tradiční konferenci s názvem: „Aktuální poznatky ve výživě a zdraví zvířat a bezpečnosti produktů.“ Všechny příspěvky byly zaměřeny na rizikové faktory, které mohou ovlivnit kvalitu krmiv, následně pak zdraví zvířat a tím pádem celý potravní řetězec:

- Hmyz jako potravina (a krmivo) (Petr Beneš, Karolína Mikanová)
- Mikrobiota, zdraví střev kuřat, snížení antibiotik/rezistence (Ivan Rychlík)
- Bezpečnost konzumních vajec v závislosti na systému ustájení (Eva Tůmová)
- Hodnocení krmiv pro drůbež podle posledních návrhů pro EU (Ladislav Zeman, Petr Doležal, Pavel Tvrzník, Filip Karásek, Hana Štenclová)
- Mají semena lupin v současnosti uplatnění? (Lubomír Opletal)

Akce se zúčastnilo 78 osob z řad vysokých škol, výzkumných ústavů, ÚKZUZ a zemědělské odborné praxe. Studie i sborník s příspěvky z konference jsou k dispozici na www.vuzv.cz.

SEUROP Odborná příprava fyzických osob pro provádění klasifikace jatečně upravených těl prasat a dospělého skotu

Prostřednictvím VÚŽV, v. v. i. zajišťuje Ministerstvo zemědělství také odbornou přípravu fyzických osob pro provádění klasifikace jatečně upravených těl prasat a dospělého skotu (SEUROP). V roce 2018 se

uskutečnily tři základní kurzy pro klasifikátory JUT skotu a prasat (masokombináty v Poličce, Kostelci u Jihlavy a České Skalici) a dva doplňkové kurzy pro klasifikátory JUT skotu a prasat (masokombináty v Příbrami a České Skalici).

Zástupci VÚŽV, v. v. i. se účastnili bilaterálního setkání pracovníků zajišťujících systém klasifikace jatečných těl skotu na Slovensku a v ČR v městě Sládkovičovo. V průběhu setkání byly předány informace o způsobech administrace systémů v ČR a SR, způsobech školení klasifikátorů a působení inspekční služby. Součástí setkání byla také návštěva jatek v Malé Mače a nácvik praktické klasifikace JUT skotu.

Na podzim proběhl periodický specializovaný seminář pro inspektory klasifikace SVS v Kostelci u Jihlavy, kde zaměstnanci VÚŽV, v. v. i. zajišťují jako lektori výcvik praktického provádění klasifikace systémem SEUROP.

Zástupce VÚŽV, v. v. i. se v Nizozemském Tilburgu zúčastnil kurzu organizovaného a financovaného iniciativou EU „Better Training for Safer Food“. Kurz byl určen pro ty, kteří v jednotlivých členských státech zajišťují fungování systému klasifikace jatečně upravených těl (JUT) skotu – zástupce ministerstev, školitele klasifikátorů a inspektory klasifikace. Kurz byl rozdělen na teoretickou část, která byla zaměřena na

příslušnou legislativu a zásady jednotné klasifikace JUT skotu, a na praktickou část, která byla zaměřena na praktickou klasifikaci JUT skotu na jatkách.

OSTATNÍ ČINNOST VÚŽV, v. v. i.

PORADENSTVÍ

Vědečtí a výzkumní pracovníci VÚŽV, v. v. i. se podíleli na tvorbě směrnic a zásad welfare v České republice. Podávali potřebné informace, poskytovali konzultace, pomáhali při řešení problémů nejen v chovu skotu, prasat, drůbeže, ale i králíků, ovcí a koz. Formy poradenství ve VÚŽV, v. v. i.:

Online poradna - <https://vuzv.cz/cz/poradenstvi/>
Odborné konzultace a inovace poskytnuté v rámci dotačního titulu 9.F.i. - poradenství zemědělství zaměřené na odborné konzultace formou telefonického, písemného či osobního kontaktu, které pomohou tazatelům, tj. mikro, malým a středním podnikům, zodpovědět jednotlivý odborně zaměřený dotaz provozního charakteru.

FARMÁŘSKÝ DEN VE VELKÉ CHYŠCE

V úterý 27. listopadu 2018 uspořádal VÚŽV, v. v. i. ve spolupráci se Zemědělským družstvem Velká Chyška a Českou technologickou platformou pro zemědělství již tradiční „Farmářský den – výzkum pro praxi“. Zvolená témata přednášek zaujala 97 posluchačů! Letošní ročník farmářského dne byl rekordní nejen co do počtu účastníků, ale i co do úspěšnosti

prezentovaných témat lektorů, odměněných velkým potleskem.

PŘÍBĚH POTRAVIN

S cílem přiblížovat samotné základy produkce potravin – tedy chov hospodářských zvířat široké veřejnosti, probíhal ve VÚŽV, v. v. i. již 8. ročník akce Věda na polích a ve stájích - PŘÍBĚH POTRAVIN (ve spolupráci s ČZU Praha a Selgen a.s.).

ŠKOLA NA FARMĚ

Cílem projektu, který na farmě v Netlukách realizoval VÚŽV, v. v. i. v roce 2018 již třetím rokem, je populární formou seznámit žáky s živými zvířaty, jejich exteriérem, životními projevy a potřebami, které musí současný způsob jejich chovu zajistit v zájmu ochrany jejich pohody a zdraví (welfare). Program byl podporován Ministerstvem zemědělství.

PŘÍBĚH VĚDY – MLADÝ VÝZKUMNÍK

V roce 2018 realizoval VÚŽV, v. v. i. s podporou Ministerstva zemědělství novou vzdělávací aktivitu „Příběh vědy – mladý výzkumník“ s podtitulem „Výzkumem ke kvalitě potravin“, který byl určen pro studenty středních škol či gymnázií.



PROJEKTY

s finančním příspěvkem EU:

Program HORIZON 2020

**No. 693845**
EU-MERCI

EU koordinované metody a postupy založené na reálných případech pro účinné zavádění politik a opatření na podporu energetické účinnosti v průmyslu (EU-MERCI) Všeobecným cílem projektu je koordinovaně podporovat růst energetické účinnosti průmyslových procesů. Byly vyvinuty metody a nástroje pro pomoc průmyslu EU při účinné implementaci zlepšení energetické účinnosti a monitorování úspor energie při aplikaci směrnice 2012/27/EU. Zpracovaná metodika vychází z analýzy tisíců projektů zavádějících reálně energetickou účinnost, v souladu se současnými energetickými politikami a opatřeními v různých členských státech, a zabývající se desítkami různých průmyslových sektorů a procesů. Řešení energetické účinnosti bude sta-

noveno podle dohodnutých kritérií týkajících se žádostí, postupů a technologií: nejlepších praxí, algoritmů a postupů posuzování účinnosti, jež budou odvozeny, harmonizovány a standardizovány. EU-MERCI (s doporučeními a specifickým sdílením aktivit) bude mimo jiné pomáhat politikům a veřejným institucím při posuzování účinnosti a transparentnosti mechanismů, poskytující jim také obraz o technologiích a zlepšení účinnosti ve vztahu k motivaci. Zhotovena byla srovnávací zpráva týkající se technických specifikací EEOs (schémata závazků energetické účinnosti, například bílé certifikáty v Itálii) a alternativních opatření týkajících se směrnice o energetické účinnosti 2012/27/EU. Hlavní opatření realizovaná v 29 členských státech byla analyzována se zvláštním zaměřením na rozdíl politik a typ přijatých schémat. Až dosud jen 16 členských zemí promítlo data z EEOs do oblasti průmyslu, někdy jsou kombinovány s jinými druhy opatření (např. fiskální, normativní opatření, nebo opatření založená na informačních a školicích strategiích). Analýza se zaměřila na požadavky různých schémat, deklarované metody pro výpočty úspor energie a přístupy monitoringu energetické účinnosti. Tyto prvky jsou velmi důležité, jsou kritickými aspekty pobídek a finanční podpory.

Ve skutečnosti 19 členských zemí ustavilo opatření pro tyto dotace. Avšak metody stanovení a vykazování dosažených úspor energie a požadavky na ověřování a kontrolu jsou v jednotlivých členských zemích velmi odlišné. Tato zpráva je stěžejní publikací v projektu EU-MERCI, která se věnuje správné praxi pro energetickou účinnost v průmyslovém sektoru. Další zprávy se zaměřují na zavedená opatření a překážky, jimž čelí podniky v průmyslovém sektoru na evropské úrovni. Pro veřejnost byla uveřejněna databáze ke správné praxi v průmyslu, což umožní ukázat opatření zavedená evropskými společnostmi v posledních letech. V roce 2017 byla zrealizována řada seminářů a webinářů na evropské úrovni s cílem prezentace dosažených výstupů z projektu. Průmysl tak získává informace, jak uchopit existující příležitosti.

No. 773400


SEAFOODTOMORROW

SEAFOODTOMORROW

Zvýšení dietních vlastností mořských plodů s aspektem na výživu, bezpečnost a udržitelnost pro budoucí spotřebitele

SEAFOODTOMORROW se zaměřuje od svého oficiálního zahájení v listopadu 2017 na validaci a optimalizaci komerčních řešení s cílem zlepšení socioekonomického, sociálního rozvoje a environmentální udržitelnosti produkce a zpracování mořských živočichů, přičemž přispívá ke kvalitě produktů a bezpečnosti. Aktivity se zaměřují na udržitelnou produkci a zpracování výživných, bezpečných mořských produktů prostřednictvím demonstrace a prvního uplatnění ekologicky inovativních, trvale udržitelných řešení na mořské a potravinářské produkty pocházející z akvakultury. Návrh zohlední dopady v různých regionech a populační segmenty, jakož i specifika různých druhů mořských živočichů. Činnosti budou mimo jiné zahrnovat využití vedlejších produktů z agro 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. Konsorcium je postaveno na interdisciplinárních výzkumných týmech 19 výzkumných a vývojových institucí, proslulých špičkovým aplikovaným technologickým rozvojem a soudržnými vazbami z předchozích financovaných projektů, spolupráci (např. FP7 ECsafeSEAFOOD), tudíž s předpokladem přínosných výstupů. Navíc se na plnění cílů, validace a optimalizace projektu podílí konsorcium 4 mezinárodních potravinářských asociací a 13 malých a středních podniků s různorodými pohledy řešení. Pracovní balíčky se v průběhu 36 měsíců běhu projektu zaměřují na hledání ekologicky inovativních řešení pro udržitelnou výrobu mořských produktů (WP1), ekologicky inovativní řešení pro udržitelné zpracování mořských produktů (WP2), přínos k hodnocení rizik (WP3), trh, přijatelnost, udržitelnost a demonstrace (WP4), autentizaci mořských ryb, sledovatelnost, ozna-

čování a certifikace (WP5), komunikaci, šíření a využití (WP6), řízení projektu (WP7) a etické požadavky (WP8).



KOMUNIKACE

Pro platformu představuje komunikace s odbornou i laickou veřejností představovanou zde zejména spotřebiteli a propagace cílů, práce a výsledků platformy jednu z klíčových oblastí činnosti. Byla jí proto věnována patřičná pozornost i finanční podpora. Lze ji rozdělit do několika oblastí lišících se cílovými skupinami i využívanými nástroji:

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

Komunikační aktivity přímo spojené s odbornou činností již byly uvedeny dříve v hodnocení činnosti pracovních skupin a v části týkající se publikací, seminářů a konferencí. Platforma využívá

pro komunikaci s odbornou veřejností i takových možností jako jsou prezentace v průběhu seminářů pořádaných PK ČR v rámci projektů financovaných z opatření Programu rozvoje venkova 1.3.1. Touto formou se o činnosti a výsledcích platformy i jí podporovaných projektů dozví desítky podnikatelů ve všech regionech. Obdobné aktivity jsou plánovány i pro budoucí období.

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

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

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

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

Jako významná propagační a komunikační aktivita s možností přímého styku s partnery je i účast na veletrzích a výstavách. Za nejvýznamnější akci hodnoceného období je možno považovat účast na veletrhu TOP Gastro 2017 a Zemi živitelce 2017, která proběhla na výstavišti v Českých Budějovicích. Platforma se zde představila opět ve vlastním stánku spolu s PK ČR a díky organizační podpoře ze strany PK ČR se podařilo na stánku uspořádat setkání k aktuálním problémům potravinářství s řadou významných státních představitelů a rovněž představitelů politických stran a hnutí. Za všechny můžeme uvést setkání s prezidentem republiky Milošem Zemanem, ministrem zemědělství Marianem Jurečkou, premiérem Bohuslavem Sobotkou nebo členy Zemědělského výboru Parlamentu ČR.



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

Byla vydána výroční zpráva ČTPP v české a anglické verzi, v rámci pracovních skupin byla vydána řada publikací - např. Ryby a ostatní vodní živočichové (*Ing. Tomáš Potůček*), Bakterie mléčného kvašení, probiotika a fermentované mléčné výrobky (*Pracovní skupina pro mléko*), Tučná fakta o tucích aneb máme se bát tuků? (*doc. Ing. Jiří Brát, CSc.*), Výskyt *Listeria monocytogenes* v potravinách a riziko onemocnění pro člověka (*MVDr. Josef Brychta, Ph.D.*)

Ve spolupráci se Sdružením českých spotřebitelů byl realizován "Potravinářský úterek" a řada tiskových konferencí a dále v edici "Jak poznáme kvalitu?" byly vydány dvě publikace:

- **Jak poznáme kvalitu? Podle čeho vybrat tuky a oleje** (*doc. Ing. Jiří Brát, CSc.*)
- **Jak poznáme kvalitu? Lahůdkářské výrobky – tradice a trendy** (*Dr. Ing. Miroslav Čerňavský*)

Interaktivní kurz zdravého životního stylu pro žáky základních škol a soutěžně pro žáky 5. tříd byl podpořen finančně z ČTPP a bude podporován i v dalším roce díky velkému zájmu škol.

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 žádostí o dotaci. Služby poskytované PCP v oblasti podnikatelských plánů a realizačních projektů vycházely ze zásad projektového řízení. Provoz a aktivity pilotního projektu PCP na hodnocené období byly zabezpečeny projektovým manažerem, který odpovídal za koordinaci veškerých aktivit spojených s činností PCP, zajišťoval odborný obsah práce a zajišťoval včasné a věcně správné vyřizování dotazů, žádostí a námětů klientů PCP.

ORGANIZAČNÍ STRUKTURA A ORGÁNY ČTPP

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

1) Plenární zasedání je tvořeno všemi členy platformy, kteří podepsali Deklaraci o založení platformy nebo Deklaraci o členství v platformě.

Členství je bezplatné a předpokládá aktivní účast v činnosti platformy a propagaci jejích cílů a výsledků. Co se týče složení, je členská základna tvořena z 60 % členy z oblasti výroby potravin, sektorových svazů, dodavatelů do potravinářství a souvisejících služeb, přičemž malé a střední podniky tvoří 13 % všech členů. Dále jsou mezi členy zastoupeni prvovýrobci, obchodníci a spotřebitelské organizace. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

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

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

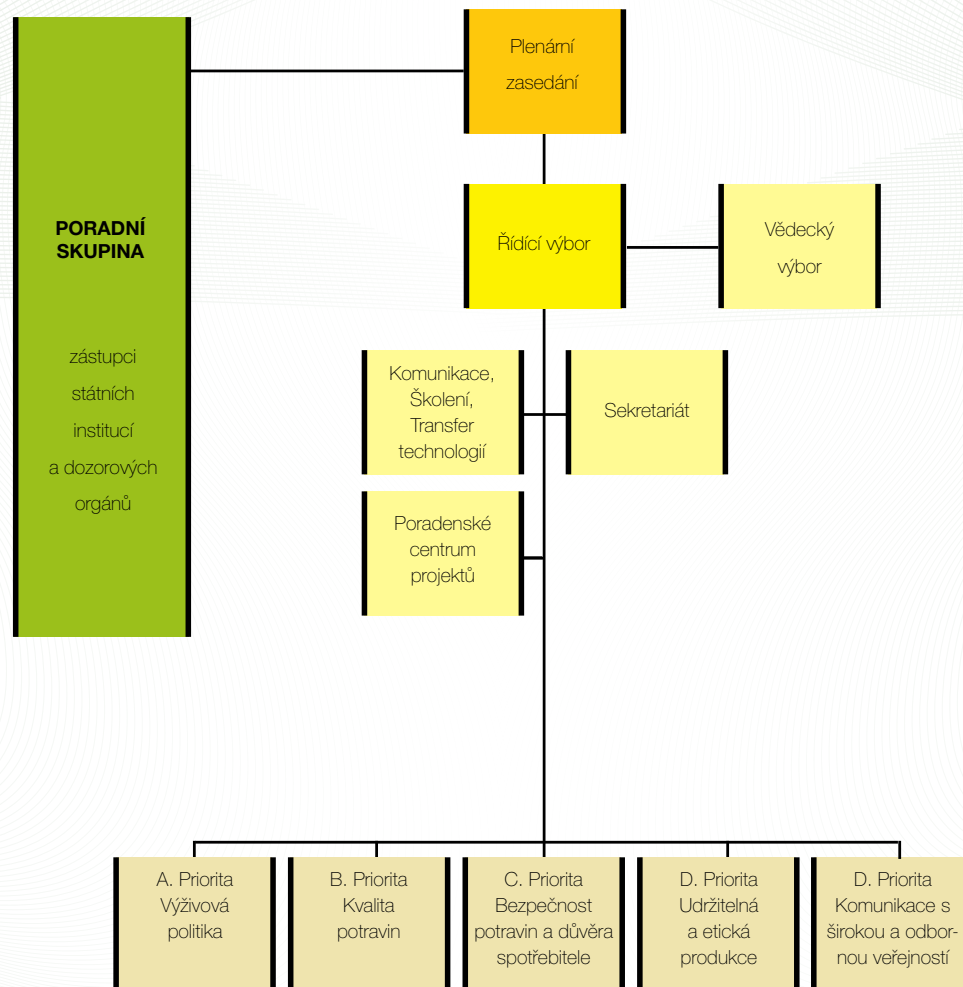
Je řízen předsedou zastupujícím výrobní sféru a dvěma místopředsedy odpovědnými za oblast výzkumu a zahraniční spolupráce. Zasedání, které se koná nejméně třikrát ročně, se rovněž zúčastňují externí poradci a vědecký tajemník. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

3) Vědecký výbor, který je totožný s výborem pro vědu a výzkum PK ČR určuje základní vědecké směry řešené v rámci platformy a je partnerem pro jednání s organizacemi vědy a výzkumu a státními orgány činnými v oblasti řízení a financování vědy a výzkumu. V otázkách koncepčních v oblasti zemědělského výzkumu je jeho partnerem rovněž Akademie zemědělských věd a další profesní organizace z oblasti výživy a zdraví. V současnosti má 16 členů, zastupujících: oblast výroby - 3 členové, resortního výzkumu – 6 členů a univerzitního výzkumu – 4 členů a ostatní. Aktuální seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.

4) Poradní skupina je tvořena zástupci státní správy a volených orgánů a je řízena ministrem zemědělství. Schází se dle potřeby, většinou jedenkrát ročně a operativní styk s platformou je zajišťován prostřednictvím kabinetu ministra, resp. odborem pro vědu a výzkum minis-

terstva zemědělství. V současnosti je skupina tvořena 14 členy, náměstký ministrů zastupujícími sektory relevantní pro otázky potravinářství a potravinářský výzkum, řediteli dozorových orgánů, ředitelem Úřadu pro potraviny, předsedou Zemědělského výboru Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR a předsedou Výboru pro hospodářství zemědělství a dopravu Senátu Parlamentu ČR. Seznam členů je možno nalézt na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.







Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2018)

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

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

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

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

Členové řídicího výboru ČTPP (stav k 31. 12. 2018)

MADETA a.s.	Ing. Petr Payer	předseda
Vysoká škola chemicko-technologická	Prof. Ing. Karel Melzoch, CSc.	místopředseda pro vědu a výzkum
Potravinářská komora České republiky	Ing. Miroslav Koberna, CSc.	místopředseda pro zahraniční styky
INTERLACTO, spol. s r.o.	Ing. Stanislav Coufal	člen
Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.	Ing. Libor Dupal	člen
Veterinární a farmaceutická univerzita v Brně	MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	člen
Český svaz zpracovatelů masa	Ing. Jan Katina	člen
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.	RNDr. Karel Kosař, CSc.	člen
	od dubna 2018 RNDr. Dagmar Matoulková, CSc.	
AHOLD Central Europe, spol. s r.o.	Ing. Pavel Mikoška, CSc.	člen
Asociace českého tradičního obchodu	Ing. Petr Morava	člen
Česká technologická platforma Plasty	Ing. Ladislav Novák	člen
Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.	Ing. Petr Roubal, CSc.	člen
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.	člen
Agrární komora České republiky	Ing. Václav Suchan, CSc, MBA	člen
BONECO, a.s	Ing. Zdeněk Štěpánek	člen



SEKRETARIÁT

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

Kontakty na sekretariát:

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

Kontakty na Poradenské centrum projektů:

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



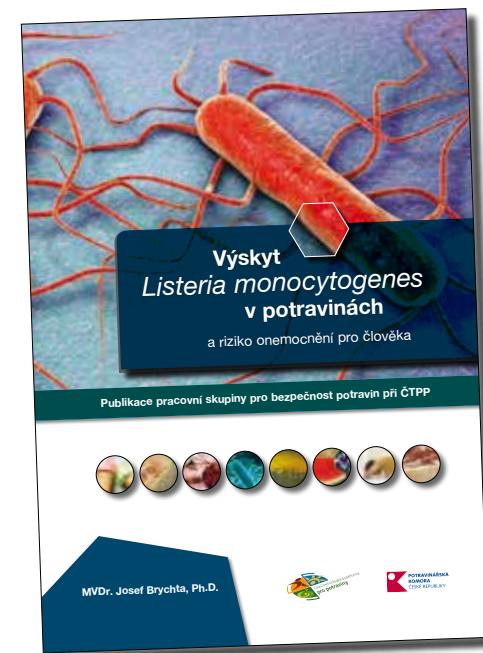
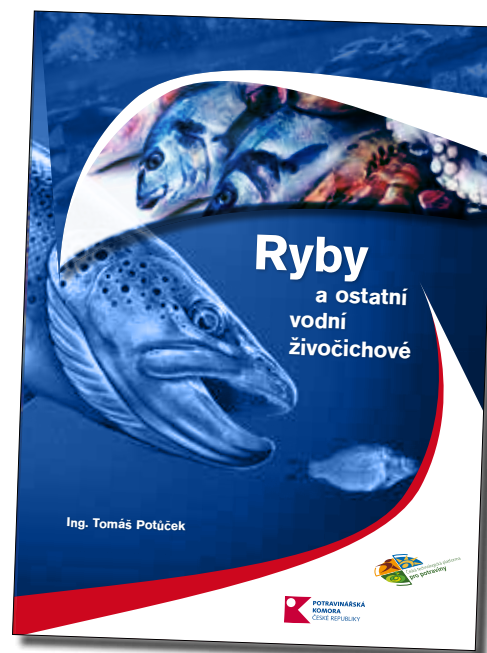


20
18

PŘÍLOHY

PUBLIKACE ZA ROK 2018









20
18



20
18

Potravinářská komora České Republiky®

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10-Malešice

tel./fax: +420 296 411 187 (sekretariát)

e-mail: foodnet@foodnet.cz

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

Vydáno: Duben 2019, Praha