2019

Česká technologická platforma pro potraviny

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

VÝROČNÍ ZPRÁVA

České technologické platformy pro potraviny

od kořenů po talíř

2019

Česká technologická platforma pro potraviny

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

Výroční zprava České technologické platformy pro potraviny 2019 byla publikována za finanční podpory
Ministerstva zemědělství České republiky (dotační titul 10.E.a/2020).

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

OBSAH
Výroční zprávy

1. Úvod 5

2. Souhrnná informace o vývoji ČTPP za období od jejího ustavení 6

3. Plnění plánu činnosti ČTPP za rok 2019 8
- Vnitřní činnost
- Priority
- Komunikace
- Odborná činnost

4. Poradenské centrum projektů 30

5. Organizační struktura a orgány ČTPP 31

6. Sekretariát 38

2019

SEZNAM ZKRATEK

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

ÚVOD

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

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

Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídícího 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 stran z agro-potravinářského průmyslu a souvisejících odvětví, včetně maloobchodu, výzkumných institucí, regulačních orgánů a spotřebitelských organizací. Dlouhodobý akční plán vycházející z této vize zahrnuje veřejné a soukromé aktivity na poli výzkumu a vývoje, školení, výuky, budování kapacit, řízení inovací a požadovaných zařízení. ČTPP pracuje s rozsáhlými komunikačními aktivitami se všemi zainteresovanými členy i nečleny platformy (instituce, firmy apod.) a se spotřebiteli s cílem sjednocení informací a doporučení pro spotřebitele. ČTPP podporuje výzkum, který zvýší důvěru spotřebitele k potravinám, sníží národní a regionální výdaje na zdravotnictví, přispěje k výrobě potravin, která je ekonomicky, ekologicky i sociálně udržitelná. ČTPP se v tomto směru opírá o komunikační nástroje, kterými jsou její webové stránky, časopis Svět potravin, Poradenské centrum projektů a Skupina pro efektivní komunikaci. Aktivní je rovněž v oblasti účasti na schvalovacích, administrativních a rozhodovacích procesech spojených s podporou podnikání a výzkumu poskytovanou státními a jinými institucemi

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

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

Priority ČTPP v roce 2019:

Priorita „Výživová politika“:
- Reformulace potravin
- Komoditní témata (maso, mléko, obiloviny)

Priorita „Kvalita potravin“:
- Membránové procesy.
- České cechovní normy.
- Technologie v potravinářství

Priorita „Bezpečnost potravin a důvěra spotřebitele“:
- Antibiotika v potravinách
- Bezpečnost potravin
- Problémové nutrienty a alkohol

Priorita „Udržitelná a etická produkce“:
- Dvojí kvalita
- Potravinový odpad a plýtvání potravinami
- Udržitelná výroba a spotřeba

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

PLNĚNÍ PLÁNU ČINNOSTI ČTPP ZA ROK 2019

VNITŘNÍ ČINNOST

Dne 17. dubna 2019 se v Autoklubu ČR v Praze uskutečnila výroční konference, která zahrnovala šestnácté plenární zasedání České technologické platformy pro potraviny. Plenárnímu zasedání předsedal Ing. Petr Payer, předseda řídícího výboru České technologické platformy pro potraviny.

V úvodu zasedání vystoupil zastupující náměstek ministra pověřený řízením sekce zemědělské a potravinářské, Ing. Jindřich Fialka. Ve své prezentaci „Role ministerstva zemědělství při zvyšování konkurenceschopnosti agro-potravinářského sektoru“ se věnoval otázce soběstačnosti v rostlinné a živočišné výrobě, novým národním podporám 20.E. Podpora zlepšení životních podmínek v chovu vykrmovaného skotu a 20.F. Podpora zlepšení životních podmínek ve výkrmu jalovic, dalším dotačním podporám v chovu drůbeže a prasat. Dotace jsou zaměřené i na rostlinnou výrobu. Strategické cíle ministerstva jsou v oblasti zemědělství zvýšení efektivnosti a konkurenceschopnosti zemědělských podniků a v oblasti potravinářství je to ekologicky šetrný růst efektivnosti a produktivity českého potravinářství. Podstatná je také podpora zahraničního obchodu a posílení exportu výrobků s vyšší přidanou hodnotou a hledání nových odbytišť mimo EU. Neméně důležitá je i podpora tuzemských potravin a jejich vnímání českým spotřebitelem.

V další části zasedání se věnovali Ing. Miroslav Koberna, CSc., místopředseda řídícího výboru, a Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., výsledkům činnosti a hospodaření za rok 2018 a plánu činnosti a rozpočtu na rok 2019. Výsledky činnosti a hospodaření v roce 2018, rozpočet a plán činnosti na rok 2019 jsou přílohou zápisu.

Následovalo schvalování předložených dokumentů. Zpráva řídícího výboru o činnosti a hospodaření České technologické platformy pro potraviny v roce 2018 a plán činnosti platformy a rozpočet na rok 2019 byly plenárním zasedáním bez výhrad schváleny. Od roku 2019 dochází ke změně organizační struktury výborů a pracovních skupin – byly vytvořeny čtyři výbory a aktivity některých pracovních skupin jsou zahrnuty pod jednotlivými výbory. Neaktivní pracovní skupiny ve své činnosti nepokračují.

Volby do řídícího výboru

Stávající řídící výbor měl prodloužen mandát do roku 2019 na základě hlasování na výroční konferenci v roce 2018. Počet členů pro následující období byl rozšířen ve skupině akademického sektoru o dva členy, ve skupině zpracovatelů a ostatních (spotřebitelé, maloobchod, prvovýroba) byl počet doplněn o jednoho člena. Celkový počet nominovaných členů je devatenáct. Řídící výbor v navrženém složení byl jednomyslně schválen.

V odpoledních hodinách proběhly prezentace jednotlivých výborů a pracovních skupin.

Proběhla tři řádná zasedání řídícího výboru, a to ve dnech 21. 2., 20. 6. a 11. 12. 2019. Řídící výbor pracoval ve složení zvoleném na plenárním zasedání dne 17. 4. 2019. Obsah jednání jednotlivých zasedání výboru je uveden v zápisech.

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

Hlavními tématy roku 2019 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 čtyř výborů a pracovních skupin. Ke konci roku 2019 pracovalo celkem 9 funkčních pracovních skupin, které byly v některých případech členěny do dvou částí nebo měly svoji zrcadlovou skupinu na PK ČR, obdobně jako vědecký výbor.

VÝBOR PRO VÝŽIVOVOU POLITIKU – PLATFORMA PRO REFORMULACE

1) **Pracovní skupina Platforma pro reformulace potravin**

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

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

Výrobci potravin, členové Platformy pro reformulace aktivně se podílí na zlepšování nabídky nutričního složení potravin a přispívají k informovanosti spotřebitele podepsáním strategického dokumentu „Deklarace ke zdravému životnímu stylu“. V něm se zavazují aktivně pracovat na jednotlivých bodech Deseti pilířů výživové politiky potravinářského průmyslu a výsledky pak sdílet s odbornou i laickou veřejností na pravidelné konferenci Platformy pro reformulace, která se loni konala 18. září. Na konferenci vystoupila celá řada uznávaných odborníků, ať už z lékařské praxe, akademické sféry nebo zástupců výrobců. Přínosem byl také blok zaměřený na srovnání ČR s dalším evropskými zeměmi z pohledu inovací a reformulací, který představili zahraniční zástupci.

Konference byla tentokrát zaměřena zejména na mléko a mléčné výrobky. Ty pro úpravu receptur nejsou zrovna nejvhodnější komoditou. Reformulace konzumního mléka je limitována legislativou EU, snižování obsahu soli v sýrech je technologicky velmi problematické, nemluvě o roli tuku. Přesto se podařilo najít několik oblastí vhodných pro reformulace. Jedná se o jogurty a zakysané mléčné nápoje, kde se daří snižovat obsah cukru a laktózy. Dalším úspěšným trendem jsou vysokoproteinové výrobky, obohacení vlákninou nebo prebiotiky. U tavených a přírodních sýrů dochází k nahrazování mléčného tuku a snižování obsahu soli. I u mlék a mléčných nápojů probíhají úpravy formou fortifikace, snižování obsahu laktózy nebo snížení obsahu tuku.

Vylepšování probíhá i u dalších komodit. Výrobci dlouhodobě pracují na kvalitnějším složení tuků ve výrobcích – po již téměř odstraněných transmastných kyselinách se nyní zaměřují na snižování obsahu nasycených mastných kyselin nebo snížení obsahu tuku. Pokračuje omezování soli u masných výrobků, dehydratovaných potravin a pečiva. Cukru se objevuje méně v cukrovinkách a snídaňových cereáliích. Při úpravě složení nemusí jít ale vždy jen o snižování. Pozitivní je obohacování výrobků např. o vlákninu a bílkoviny (chléb a pečivo), vitamíny a minerální látky nebo navýšení ovocné složky.

Aktivity výrobců nekončí jen u výroby potravin, ale soustředí se i na oblast vzdělávání a komunikace. Jde o dlouholeté edukační programy určené veřejnosti (např. program pro žáky 5. tříd „Hravě žij zdravě“, projekt „Mléko vás zdraví“ nebo program „Hustá výzva“, zaměřený na propagaci konzumace jogurtů s vysokým obsahem proteinu) a různé informační publikace. Platforma pro reformulace se ve své publikační činnosti v posledním roce soustředila na problematiku technologických možností reformulací. Úpravy receptur totiž představují pro výrobce velkou výzvu nejen po finanční a organizační stránce, ale pojí se s nimi řada technologických nebo i senzorických omezení. Také nelze stále donekonečna snižovat a omezovat. Úpravy receptur mají své limity. Nad těmi se zamýšlí autoři publikace „Reformulace potravin“, která vznikla ve spolupráci Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně a Potravinářské komory ČR.

Projekt Hravě žij zdravě

V roce 2019 byl spuštěn na www.soutez.hravezij-zdrave.cz již 13. 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 13. ročníku bylo sdružení STOB PhDr. Ivy Málkové. Žáci vítězných tříd obdrželi ceny v podobě baťohů a dárkového balíčku od společnosti Danone., efko CZ s.r.o. a BONECO a.s. Učitelé dostali dárkovou poukázku do prodejny sportovních potřeb.

V roce 2019 proběhla odborná revize jednotlivých lekcích a náplň podle názoru odborníků není nutná. Od září 2019 do ledna 2020 proběhl 13. ročník soutěžní části kurzu, do kterého se zapojilo 2 423 dětí ze 168 tříd z celé České republiky. Registrace učitelů začala 2. září 2019 a registrace žáků 16. 9. 2019. Pro registrované učitele byla vytvořena soutěž na facebooku. Nejvíce registrovaných tříd bylo z kraje Jihomoravského, Ústeckého a Středočeského. Vítěznou třídou se stala 5.A Základní školy Komňa ze Zlínského kraje, druhé místo obsadila 5.A Základní školy Tři sekery z Karlovarského kraje. Základní škola Dobříkov z Pardubického kraje se umístila na 3. místě.

Kraj	Město	Škola	Třída
Zlínský	Bojkovice	Základní škola Komňa	5.A
Karlovarský	Tři Sekery 79	Základní škola	5.A
Pardubický	Vysoké Mýto	Základní škola Dobříkov	5.FAJN
Jihomoravský	Bílovice nad Svitavou	Základní škola Kanice	5.A
Olomoucký	Černotín 56	Základní škola	5.A
Moravskoslezský	Razová 353	Základní škola	5.A
Ústecký	Bechlín 46	Základní škola	5.A
Jihočeský	Jarošov nad Nežárkou 136	Základní škola	5.A
Plzeňský	Rokycany	Základní škola ulice Míru	5.B
Vysočina	Náměšť nad Oslavou	Základní škola Vícenice u Náměště n/O	5.A
Královéhradecký	Lovčice 73	Základní škola	5.A
Středočeský	Bohutín 37	Základní škola	5.A
Hlavní město Praha	Praha 6 - Dejvice	Základní škola Hanspaulka, Sušická	5.C

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 2020. Ze strany členů PK ČR uvítá jakoukoliv podporu.

2) Pracovní skupina pro mléko

V rámci činnosti pracovní skupiny pro mléko se uskutečnily dvě schůzky členů skupiny; byli přijati noví členové (výměna odborníků z VÚM). Odborná diskuse v roce v 2019 byla převážně věnována významu bakterií mléčného kvašení a mléčných výrobků ve výživě obyvatelstva. Na toto téma bylo členy skupiny uskutečněno několik přednášek (Ing. Kopáček - Konference „Školní stravování“ v Pardubicích dne 22.5.2019 na téma „Sýry a jejich význam ve výživě“; Ing. Horáčková - odborné akce České potravinářské společnosti z.s., Praha a Ústavu zemědělské ekonomiky a informací, Praha v rámci tzv. „potravinářských úterků“ na téma „Mléko, bakterie mléčného kvašení a probiotika“, MUDr. Tláskal vystoupil dne 11.4.2019 v osvětovém pořadu CRo 2 „Káva s mlékem“; Ing. Horáčková - přednáška v rámci popularizačně-odborných akcí společnosti Science café v Českých Budějovicích dne 11. 6. 2019 na téma Mléčné výrobky a probiotické bakterie – proč jsou pro nás důležité?).

Členové skupiny se dále zúčastňovali senzorického hodnocení vybraných mlékárenských výrobků a následnému zpracování výsledků pro tiskové zprávy (bílé jogurty, smetanové jogurty, tvarohy). Hlavní aktivita pak byla pro velký zájem veřejnosti zaměřena na aktualizaci (změny v legislativě)

a 2. vydání 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.

V závěru roku byl připraven dotazník „Mléko a mléčné výrobky“, který má monitorovat konzumaci a přístup veřejnosti k těmto výrobků v rámci celé ČR včetně konzumace rostlinných nápojů, které jsou prezentovány jako alternativy mléka. Sběr dat bude ukončen v únoru 2020 a následně zpracován.

3) Pracovní skupina Obiloviny v lidské výživě

Pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě“ byla strukturně včleněna do Výboru pro výživovou politiku. Skupina dále pokračovala v tématech a činnosti schválených na rok 2019. Hlavní cílem a smyslem setkávání členů skupiny je vytvoření aktivní pracovní platformy, nalezení prostoru pro společná jednání, příprava projektů a efektivní odborná diskuse jak zařadit novinky do stávající pekárenské praxe. Setkávání členů skupiny vede k propojení znalostí z oblasti vědy, výzkumu a praxe a aplikaci moderních postupů využívaných v cereální technologii. Zabýváme se nejen procesy a technologií, ale také kvalitou surovin, meziproduktů a potravin a jejich hodnocením, inovacemi a reformulacemi v cereální oblasti. Úzce spolupracujeme také s příslušnými profesními svazy (Svaz průmyslových mlýnů, Svaz pekařů a cukrářů v ČR) a s dalšími skupinami (Platforma pro reformulace, Membránové procesy apod.). Pracovní skupina má v současné době 24 členy, z toho 17 členů je velmi aktivních.

V 2. pololetí 2019 byla vydána recenzovaná publikace OBILOVINY V LIDSKÉ VÝŽIVĚ 2019 Slovníček pojmů z cereální oblasti: Přehled, pěstování a šlechtění obilovin; chemický, výživový a zdravotní pohled na obiloviny; technologie a zpracování obilovin. Na publikaci s celkovým počtem stran 73 se podíleli renomovaní odborníci z různých oborů. Slovníček pojmů se stal vyhledávanou odbornou publikací nejen pro zájemce z oblasti cereální chemie a technologie.

Informace o spolupráci s PK ČR v rámci ČTPP byla zmiňována a prezentována na

akcích VŠCHT Praha (př. Letní škola 2019 pro středoškolské studenty a jejich pedagogy, 4denní vzdělávací akce, prezentace výsledků spolupráce s podniky a PK ČR; akce Festival vědy - Trendy ve výživě a technologii, konaný v Praze dne 6. 9. 2019 - informace a ochutnávky nových druhů pečiva apod.).

Řada členů pracovní skupiny prezentovala výsledky aktivit pracovní skupiny na seminářích a konferencích (některé z nich jsou uvedeny níže*) a v dalších odborných a recenzovaných publikacích (Ročenka PaC, Pekař cukrář, Výživa a potraviny apod.). Spolupráce s PK ČR je také zmiňována v rámci výuky na VŠCHT Praha a během externích prezentací (např. 9. 12. 2019 - prezentace pro 50 studentů MU Brno; 11. 12. 2019 - prezentace pro 80 studentů Gymnázia Zikmunda Wintera Rakovník apod.).

Konference:

- Potraviny, zdraví a výživa: Vláknina, 11. 4. 2019, Praha.
- Skalský Dvůr XLIX. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin CzechFoodChem 2019, 27.–29. 5. 2019, Bystřice pod Pernštejnem.
- 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience (13.–15. 11. 2019, Praha).
- Qualima 2019, 22.–23. 10. 2019, Pardubice.

Všechny příspěvky jsou k dispozici pro členy pracovní skupiny.

4) Pracovní skupina pro maso

Skupina se věnovala hodnocení obsahu masa, tuků a bílkovin a výrobků typů masný „snack“, kam zařazujeme buď „jerky“ nebo tyčinky (mini--salámky) a jejichž spotřeba např. v USA výrazně stoupá. Správně recepturně vyvinuté „snacky“ jsou dobrým a pohotovým zdrojem plnohodnotných bílkovin, mají sice vyšší podíl soli, ale i zde lze dosáhnout hodnot obsahu soli pod hodnotu 2,5 g/100 g. V ČR jsou výrobci těchto snacků Krahulík, a.s., Kostelecké uzeniny, a.s. a Kmotr -Masna Kroměříž, a.s.

VÝBOR PRO BEZPEČNOST POTRAVIN A DŮVĚRU SPOTŘEBITELŮ

5) Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

6) Pracovní skupina pro bezpečnost potravin

Pracovní skupina se věnuje aktuálním otázkám bezpečnosti potravin a připravuje odborné publikace pro laickou i odbornou veřejnost. V roce 2019 byla zpracována publikace doc.Ing. Luboše Babičky, CSc. „Pesticidy“, která je určena jak odborné, tak laické veřejnosti. Vzhledem k náročnosti recenze bude publikována v roce 2020. Tisková konference organizovaná pracovní skupinou se konala dne 11. 6. 2019 byla zaměřena na problematiku přípravků na ochranu rostlin.

7) Pracovní skupina pro antibiotika

Tato pracovní skupina s v roce 2019 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 byl publikován lednovém čísle v časopise Výživa a potraviny. Dne 9. 4. 2019 se konala tisková konference „Léková politika a antibiotika ve vztahu k potravinám“.

Členové skupiny prezentovali práci skupiny formou dvou příspěvků na 9. středoevropském kongresu – Quo vadis veterinární medicíno a veterinárné profese?, který se konal ve dnech 14.–15. 5. 2019 v Brně.

VÝBOR PRO UDRŽITELNÝ ROZVOJ A ETICKOU PRODUKCI

Výbor pro udržitelnou výrobu a spotřebu byl založen v polovině roku 2018. Jeho náplní je řešení témat z oblasti udržitelnosti, která se stala pro potravináře důležitá a obsahově nepatří do jiných výborů. Členové výboru se zabývali aktuálními legislativními tématy přicházejícími z EU, jako nekalé obchodní praktiky v dodavatelsko-odběratelských vztazích včetně zákona o významné tržní síle, nebo dvojí kvalitou výrobků. Mezi další diskutovaná témata patří i palmový olej z hlediska ochrany přírody. V rámci Výboru proběhlo i otevřené jednání společně s členy Výboru pro životní prostředí k implementaci balíčku legislativy k oběhovému hospodářství a směrnice o jednorázových plastech. Jako potencionální nové téma se jeví strategie Evropské komise „Farm to fork“, jejíž cílem je zajistit udržitelnou produkci potravin – napříč celým řetězcem.

VÝBOR PRO KVALITU POTRAVIN

Jednání výboru se konalo dvakrát a to ve dnech 21. 5. a 20. 11. 2019. Ve stejných dnech se sešla i hodnotící komise ČCN, která se sešla ještě 14. 2. 2019. Výsledkem práce skupiny je leták k Českým cechovním normám. Výbor vyhlásil pro akademický rok 2019/2020 studentskou soutěž „Studenti pro kvalitu potravin“. Práce výboru a to především systém ČCN byla prezentována na dvou akcích: Odborný seminář MILCOM servis, a.s. dne 13. 3. 2019 a na Valné hromadě ČMSM dne 10. 4. 2019.

8) 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 komis a SZIF.

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

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

srovnatelných potravin uváděných na trh. Česká cechovní norma může být zpracována buď pro skupinu potravin vyráběných několika výrobci na území ČR, nebo i pro jednu konkrétní potravinu vyráběnou jedním konkrétním výrobcem, a to bez ohledu na velikost trhu, na který je potravina uváděna. V každé cechovní normě jsou specifikovány povinné, přípustné a nepřípustné složky a 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.

Normy zahrnují základní potravinářské komodity

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

Nejvíce schválených norem pokrývají komodity lahůdkářské výrobky, mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky 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 a od roku 2019 Sekce pro maso, 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 výrobci (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 2019 proběhla velká revize stávajících norem na pekařské výrobky a byly podány návrhy na nové pekařské normy. V dalších komoditách byly navrženy a schváleny následující normy:

Mléčné výrobky – pařený sýr, pařený sýr uzený, termix, sýry typu Gouda a Moravský bochník, tavený sýr druhově nepojmenovaný vysokotučný, tvaroh na strouhání, sýr s plísní uvnitř hmoty uzený, sušený jogurt a sušená sladká syrovátka krystalizovaná, pudinkový dezert – návrhy norem byly před projednáním na hodnotící komise předány k posouzení Sekci pro mléko a Českomoravskému mlékárenskému svazu, z.s.

K revizi došlo u normy na tavený sýr druhově nepojmenovaný ochucený (snížení obsahu sýra) a tavený sýr druhově nepojmenovaný (rozšíření přípustných složek o karagenan a vlákninu s podmínkou použití jen jedné z těchto složek).

Masné výrobky – v případě masných výrobků Český svaz zpracovatelů masa, z.s. odstoupil v březnu 2019 od spolupráce na systému ČCN. V červnu byla vytvořena sekce pro maso při PK ČR, která si vzala za úkol normy dále řešit. V průběhu podzimu došlo nakonec k dohodě se svazem a v současné době jak ČSZM, z.s., tak sekce pracují na revizi všech schválených norem. Ve všech normách byla zakázána přídatná látka E 120 (košenila) a u některých norem byl zvýšen povinný minimální obsah masa. Počet norem pro maso a masné výrobky je 49. Během roku vzniklo 6 norem (navržené výrobci). I přes tyto interní problémy je v této komoditě nejvíce přihlášených výrobců a výrobků.

V roce 2019 se k systému norem aktivně přihlásil spolek Český modrý mák, z.s. a vytvořil dvě normy na Český mák modrý a Český mák modrý – mletý (zde přetrvává problém s metodou průkazu pravosti českého máku a průkazu použití farmaceutického máku, proto je v normě zatím navržena administrativní dosledovatelnost použití odrůd modrého máku registrovaných ve Státní odrůdové knize). Dále byly navrženy normy na mouky: pšeničná mouka hladká světla, polohrubá, hrubá, chlebová a pšeničná krupice, žitná mouka chlebová. Připomínkovaná je norma

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

Mléko a mléčné výrobky	Agro Podlesí, a.s. Eligo a.s., odštěpný závod Kolín Choceňská mlékárna s.r.o. MADETA a.s. Mlékárna Olešnice RMD Mlékárna Žirovnice, spol. s r.o. NIVA, s.r.o. Simabelle s.r.o. Zemědělské družstvo Černovice u Tábora	BOHEMILK, a.s. Eligo a.s., odštěpný závod Brno Jaroměřická mlékárna, a.s. Mlékárna Čejetičky, spol. s r.o. Mlékárna Pragolaktos, a.s. Moravia Lacto a.s. OLMA, a.s. TANY, spol. s r.o.	Ekomilk a.s. Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. Lactalis CZ, s.r.o. Mlékárna Hlinsko, a.s. Mlékárna Stříbro s. r. o. NET PLASY, spol. s r.o. POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. Zemědělské obchodní družstvo Kolný
Maso a masné výrobky	AGRO – Měřín, obchodní společnost s.r.o. BIVOJ a.s. CHOVSERVIS, a.s. Kaufland Česká Republika, v.o.s. – Masozávod Kostelecké uzeniny, a.s. LE & CO - Ing. Jiří Lenc,s.r.o. Maso Brejcha, a.s.	ALIMPEX-MASO, s.r.o. Blanka Kloudová - řeznictví uzenářství Jaromír Dvořák Josef B E D Ř I C H spol. s r.o. Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s. Ligurský, s.r.o.	Beskydské uzeniny, a.s. Družstevní jatka Sádek, družstvo Jatky Bučovice, s.r.o. KMOTR-Masna Kroměříž, a. s. Krušnohorské uzeniny J + J Radoš, s.r.o. MASO UZENINY PÍSEK a.s.
Drůbeží výrobky	Drůbežářský závod Klatovy, a.s Zemědělská a.s. Vysočina	PROMINENT CZ s.r.o.	Vodňanská drůbež, a. s.
Pekařské výrobky	ADÉLKA a.s. ENPEKA a.s. PECUD v.o.d. Žandov Pekárna Racek, s.r.o.	ADVENI MEDICAL, spol.s r.o. HAVLÍK-OPAL,s.r.o. PENAM, a.s. TYČINKY s.r.o.	BEAS,a.s. JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o. NOPEK, 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	Rybářství Chlumec nad Cidlinou,a.s.	
Nealkoholické nápoje	Crystalis s.r.o.	FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o	
Lahůdkářské výrobky	ATLANTIK PRODUKT Třešnák s.r.o. GASTRO-MENU EXPRESS a.s.	BONECO, a.s. ZÁRUBA FOOD, a.s.	DELIMAX a,.s
Vejce a výrobky z nich	AG MAIWALD a.s.	Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o.	ČESKÁ VEJCE, a.s.
Čokoláda a čokoládové bonbony	Carla spol. s r.o.	Zpracované ovoce a zelenina	HAMÉ s.r.o.Kunovice
Olejnatá semena a výrobky z nich	AGRA GROUP, a. s. Farma Dřetovice Jiří Marek ROLS Lešany, spol. s r.o.	Agro Odersko, a.s. Hana Páchová LUPOFYT, s.r.o. UNIAGRIS Pěnčín, a.s.	ČESKÝ MÁK s. r. o. IREKS ENZYMA s.r.o. Pavel Obrdžálek Zemědělské družstvo Hněvošice
Krmiva	FIDES AGRO, spol. s r.o. Zemědělské služby Dynín, a.s.	ZENAP Trhové Sviny s.r.o. Zemědělské zásobování Plzeň a.s.	VKS Pohledští Dvořáci a.s.

na cereální snídaně a v přípravě je norma na zvěřinu a na brambory.

Novinkou v roce 2019 se staly normy na krmiva. Spolek pro komodity a krmiva, z. s. se po dohodě svých členů zapojil do tvorby norem na krmiva a to na základě plánovaného konceptu systému ČCN – pokrytí celého řetězce „od vidlí až po vidličku“. Zatím byly připraveny 3 pilotní návrhy norem, u kterých byl použit formulář pro potraviny. Byly dohodnuty následující body:

a) návrh úpravy formuláře tak, aby plně vyhovoval normám na krmiva
b) vytvoření hodnotící komise na krmiva (nejlépe ÚKZUZ, MZe a VŠ)
c) vyjádření se k současnému systému ČCN a návrhy na vylepšení, doplnění z hlediska přípravy softwarového vylepšení systému

K 2. 12. 2019 je přihlášeno k normám 109 výrobců a 1509 potravin (včetně balení).

V roce 2019 proběhla tři slavnostní předání certifikátů a to v rámci 226. Žofínského fóra věnovaného tématu: Současnost a perspektiva českého zemědělství, 230. Žofínského fóra s tématem:

Potraviny a jejich kvalita z pohledu zákazníka, které se konalo dne 16. 10. 2019 a v rámci tradičního předvánočního setkání a předávání ocenění značky KLASA na Žofíne dne 21. 11. 2019. Tisková konference k systému ČCN a značkám kvality potravin se konala dne 12. 3. 2019.

Jednání hodnotící komise českých cechovních norem se konalo v roce 2019 třikrát (14. 2., 29. 5. a 20. 11. 2019). Členy hodnotící komise jsou zástupci vysokých škol, výzkumného ústavu, státních kontrolních orgánů, Ministerstva zemědělství ČR a Potravinářské komory ČR.

9) Technologické výzvy v potravinářství - Membránové procesy v potravinářství

V roce 2019 byl uspořádán workshop jako aktivita plánu uplatnění výsledků projektu KUSmem, na které v letech 2015 – 2019 PK ČR spolupracovala. Workshop „Membránové procesy v potravinářském průmyslu a možnosti inovací“ se konal dne 17. 10. 2019 v zasedací místnosti Potravinářské komory České republiky. 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. 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.

ODBORNÁ ČINNOST

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

11. 4. 2019 se konala v Praze *XL. tematická konference Společnosti pro výživu „Potraviny, zdraví a výživa* . Vláknina“, kde byly prezentovány příspěvky „Způsob označování – výživová a zdravotní tvrzení vztahující se k vláknině“ a „Mýty spojené s vlákninou a jejím obsahem v potravinách – pár slov a doporučení závěrem“ (spoluautorství).

Součástí akce 14. Fórum celiaků – Gluten free Prague Expo, konané 18. 5. 2019 byla přednáška „Jak na bezlepkovou dietu?“ V rámci konference „Školní stravování 2019“ ve dnech 21.–22. 5. 2019 v Pardubicích byly prezentovány příspěvky „Reformulace potravin, jaký má smysl“ a „ Bezlepková dieta po 20ti letech, databáze potravin bez lepku“.

V září se ve dnech 23. 9. – 27. 9. 2019 konalo pravidelné 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“. Další příspěvky věnované bezlepkové dietě byly prezentovány na akcích: veletrh For Gastro a Hotel konané dne 11. 10. 2019 (Bezlepková dieta a jak na ni), seminář „Současné trendy ve speciální výživě“ v rámci Strategie 21 AV ČR konaný dne 21. 10. 2019, 14. 11. a 23. 11. 2019

Aktivity pracovní skupiny „Obiloviny v lidské výživě“ byly prezentovány v rámci konference „Jakost obilovin“ dne 13. 11. 2019 v Kroměříži prezentací „Význam obilovin v lidské výživě“.

V oblasti publikací byly kromě výroční zprávy v české a anglické verzi, vydány publikace pracovních skupin pro mléko, „Obiloviny v lidské výživě“ a „Platformy pro reformulace“ a sborník ze semináře věnovaného membránovým technologiím.

V roce 2019 ČTPP podpořila 6. ročník soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Přihlašování výrobků do soutěže probíhalo v termínu od 31. března do 30. června 2019 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 21 společností s celkem 54 výrobky. Pro řádné přihlášení do soutěže bylo nutné dodat přihlášku, laboratorní analýzu výrobku nebo čestné prohlášení o výživové hodnotě výrobku a nakonec pro hodnocení také samotný výrobek. Všechny společnosti podmínky soutěže splnily. V přihlášce každý výrobce zvolil kategorii, do které inovovaný výrobek přihlašuje. Výživové hodnoty nebyly požadovány u mikropodniků. Přihlášené společnosti se lišily ve velikosti podniku od mikropodniků až po velké podniky

Jednání hodnotící komise 6. ročníku soutěže **Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek** se uskutečnilo dne 24. července 2019 od 9:30 hod. v sídle PK ČR. Výsledky byly vyhlášeny 26. 7. 2019.

Za členy hodnotící komise byli nominováni:

RNDr. Magdaléna Hrabcová, Ph.D.
Potravinářská komora České republiky
doc. MVDr. Josef Kameník, Ph.D., MBA
Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
doc. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D.
Česká zemědělská univerzita v Praze
Ing. Ivana Laknerová
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Ing. Irena Němečková, Ph.D.
Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o.
RNDr. Jana Olšovská, Ph.D.
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.
EUROFINS CZ, s.r.o.
doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Ing. Alena Saláková, Ph.D.
Mendelova univerzita v Brně
Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
MVDr. Ing. Dana Tříska
Ministerstvo zemědělství ČR

Pro rok 2019 byly provedeny změny v pravidlech a navrženy následující kategorie:

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

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

KATEGORIE A – REFORMULACE ROKU

1 **Bidfood Czech Republic s.r.o.**
Surimi tyčinky Premium Nowaco

2 **Emco spol. s r.o.**
Emco tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru – kokos a mandle

3 **Emco spol. s r.o.**
Emco tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru – pistácie

4 **Emco spol. s r.o.**
Emco super mysli bez přidaného cukru s jahodami

5 **IREKS ENZYMA s.r.o.**
COUNTRY Mix /COUNTRY chléb

6 **IREKS ENZYMA s.r.o.**
IREKS protein bread/Proteinový chléb

7 **Nestlé Česko, s.r.o.**
ORION Granko ochucené kakaové

8 **Nestlé Česko, s.r.o.**
ORION Banány v čokoládě

9 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Ovesná kaše pro děti s vápníkem, ovocem, bez lepku

10 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Ovesná kaše pro děti s vápníkem, čokoládou a banánem, bez lepku

11 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Lněné pečivo omega-3

12 **Řeznictví H + H, s.r.o.**
Špekáčky extra 1978

13 **Zeelandia spol. s r.o.**
Vícezrnný máslový mazanec non-E se záparou

KATEGORIE B – BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

1 **COOC FOOD, s.r.o.**
Carbon

2 **COOC FOOD, s.r.o.**
Jenom žito! BIO

3 **IDC-FOOD, s.r.o.**
Kuskus s jablky a skořicí

4 **IDC-FOOD, s.r.o.**
Kuskus s medvědím česnekem

5 **IDC-FOOD, s.r.o.**
Kuskus s lyofilizovaným ovocem a kokosem

6 **IDC-FOOD, s.r.o.**
Kuskus se sušenými rajčaty

7 **Kitl s.r.o.**
Kitl Syrob okurka Bio

8 **Kmotr – Masna Kroměříž, a.s.**
Kmotrovky uherákové

9 **Lesaffre Česko, a.s.**
Celozrnný žitný kvas Bio

10 **MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.**
Špaldová celozrnná mouka hladká

11 **MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.**
Špaldová mouka hladká

12 **MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.**
Žitná celozrnná hladká mouka

13 **PENAM, a.s.**
Toastis světlý

14 **PENAM, a.s.**
Toastis tmavý

15 **PENAM, a.s.**
Večerní banketky

16 **PENAM, a.s.**
Sporty pečivo

17 **PENAM, a.s.**
Chléb quinoa

18 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Staročeský žitný perník

19 **Soběslavská pekárna s.r.o.**
Datlový chléb

20 **Tilapia s.r.o.**
NIGER – rybí klobása

21 **Tilapia s.r.o.**
MALAWI – uzený filet sumečka afrického

22 **Tilapia s.r.o.**
BURUNDI – rybí párky

23 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**
Míša protein tvaroh

24 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**
Hellmann´s Mayo vegan sauce

25 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**
Knorr Středomořský kuskus s rajčaty a cuketou

26 **UNILEVER ČR, spol. s r.o.**
Hellmann´s kečup jemně pálivý

KATEGORIE C – POTRAVINY PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU

1 **ADVENI MEDCAL., spol. s r.o.**
Biscuits and cookies - bezlepková směs

2 **ADVENI MEDCAL., spol. s r.o.**
Bezlepkový chléb DELIKATES semínkový

3 **Bidfood Czech Republic s.r.o.**
Nowaco rybí prsty bez lepku

4 **COOC FOOD, s.r.o.**
Red velvet muffin bezlepkový

5 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Jogurt bílý bez laktózy

6 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Jogurt jahodový bez laktózy

7 **Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.**
Jogurt borůvkový bez laktózy

8 **Sense Coco s.r.o.**
Bio kokosový jogurt Curo

9 **Sense Coco s.r.o.**
Bio kokosový jogurt Erato

10 **Bezlepková pekárna Liška, s.r.o.**
Liškovy sýrové krekry

11 **Bezlepková pekárna Liška, s.r.o.**
Bezlepkový bochník Šumava

12 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Ovesný hrníček perníkový, bez lepku

13 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Ovesný hrníček s jablky a skořicí, bez lepku

14 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Ovesný hrníček čokoládový, bez lepku

15 **SEMIX PLUSO, s.r.o.**
Proteinový koktejl s kávou

Reformulace roku

(v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen:

SEMIX PLUSO, s.r.o.

Lněné pečivo omega-3

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Emco spol. s r.o. – Emco tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru – kokos a mandle

Emco spol. s r.o. – Emco tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru - pistácie

Emco spol. s r.o. – Emco super mysli bez přidaného cukru s jahodami

Nestlé Česko, s.r.o. – ORION Granko ochucené kakaové

SEMIX PLUSO, s.r.o. – Ovesná kaše pro děti s vápníkem, ovocem, bez lepku

SEMIX PLUSO, s.r.o. – Ovesná kaše pro děti s vápníkem, čokoládou a banánem, bez lepku

Řeznictví H + H, s.r.o. – Špekáčky extra 1978

Zeelandia spol. s r.o. - Vícezrnný máslový mazanec non-E se záparou

Bezpečnost a kvalita potravin

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek:

Tilapia s.r.o.

NIGER – rybí klobása

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

IDC-FOOD, s.r.o. – Kuskus s jablky a skořicí

IDC-FOOD, s.r.o. – Kuskus s lyofilizovaným ovocem a kokosem

Kitl s.r.o. – Kitl Syrob okurka Bio

MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o. – Špaldová celozrnná mouka hladká

MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o. – Žitná celozrnná hladká mouka

Soběslavská pekárna s.r.o. – Datlový chléb

Tilapia s.r.o. – MALAWI – uzený filet sumečka afrického

Tilapia s.r.o. – BURUNDI – rybí párky

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek:

Kmotr – Masna Kroměříž, a.s.

Kmotrovky uherákové

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Lesaffre Česko, a.s. – Celozrnný žitný kvas Bio

PENAM, a.s. – Chléb quinoa

UNILEVER ČR, spol. s r.o. – Knorr Středomořský kuskus s rajčaty a cuketou

Potraviny pro zvláštní výživu

MIKROPODNIK A MALÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

ADVENI MEDCAL., spol. s r.o

Biscuits and cookies - bezlepková směs

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

ADVENI MEDCAL., spol. s r.o. – Bezlepkový chléb DELIKATES semínkový

Bezlepková pekárna Liška, s.r.o. – Liškovy sýrové krekry

Bezlepková pekárna Liška, s.r.o. – Bezlepkový bochník Šumava

STŘEDNÍ A VELKÝ PODNIK

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.

Jogurt bílý bez laktózy

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. – Jogurt jahodový bez laktózy

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. – Jogurt borůvkový bez laktózy

SEMIX PLUSO, s.r.o. – Ovesný hrníček perníkový, bez lepku

SEMIX PLUSO, s.r.o. – Ovesný hrníček s jablky a skořicí, bez lepku

SEMIX PLUSO, s.r.o. – Ovesný hrníček čokoládový, bez lepku

„Rok 2019 byl opět bohatý na výrobky. Výrobci přihlásili velmi zajímavé výrobky, je vidět, že zájem výrobců o inovace stále trvá a že zejména roste zájem se se svými výrobky pochlubit. 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 společnostem slavnostně předá u příležitosti konání Žofínské fóra v říjnu 2019.

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), propagaci na veletrhu Země živitelka 2019 a poukaz k účasti jednoho zástupce společnosti na mezinárodním veletrhu potravin a nápojů ANUGA v Kolíně nad Rýnem ve dnech 5.–9. 10. 2019. Pro mikropodniky společnost EUROFINS CZ, s.r.o. poskytne stanovení výživových údajů podle platné legislativy na oceněné výrobky. Výrobci, kteří mohou využívat logo „Reformulace roku“, budou moci své výrobky prezentovat na nadcházejících akcích Platformy pro reformulace. Certifikáty všem oceněným společnostem byly předány na 230. Žofínském fóru dne 16. 10. 2019.

PUBLIKACE ZA ROK 2019

Reformulace potravin
– hodnocení možností reformulací (pracovní skupina „Platforma pro reformulace“)

Bakterie mléčného kvašení, probiotika a fermentované mléčné výrobky
(pracovní skupina pro mléko)

Obiloviny v lidské výživě 2019 – Slovníček pojmů z cereální oblasti
(pracovní skupina „Obiloviny v lidské výživě)

Membránové procesy v potravinářském průmyslu a možnosti inovací
(Výbor pro kvalitu potravin)

Leták k Českým cechovním normách
(Výbor pro kvalitu potravin)

TISKOVÉ KONFERENCE V ROCE 2019

únor, březen – Platforma pro reformulace

5. 3. 2019
Výsekové maso a systém Českých cechovních norem

12. 3. 2019
Značky kvality potravin, systém Českých cechovních norem

9. 4. 2019
Léková politika a antibiotika ve vztahu k potravinám

11. 6. 2019
Pesticidy v potravinách

19. 9. 2019
Výsledky práce pracovní skupiny „Platforma pro reformulace“

10. 12. 2019
Vánoční setkání s novináři – shrnutí aktivit PK ČR a ČTPP – inovace, reformulace, systém Českých cechovních norem

ČLÁNKY

Bureš, J., Pokludová, L., Hera, A., Gabrovská, D., Malena, M.: **Antibiotika u zvířat a v potravinách, jak se to rýmuje?**, Výživa a potraviny 1/2019

PROJEKTY
s finančním příspěvkem EU:

Program HORIZON 2020

No. 693845

EU-MERCI

Evropské koordinované metody a postupy založené na reálných případech pro účinné zavádění politik a opatření na podporu energetické účinnosti v průmyslu

Koordinovaně podporovat růst energetické účinnosti průmyslových procesů je hlavním cílem projektu. K dnešnímu dni již 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 tisíce 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 stanoveno podle dohodnutých kritérií týkajících se žádostí, postupů a technologií: nejlepších praxí, algoritmů a postupů posuzování účinnosti, jenž 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 EEOSs (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 EEOSs do oblasti průmyslu, někdy jsou kombinovány s jinými druhy opatření (např. fiskální, normativní opatření, nebo opatření založená na informačních a školících 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 k projektu. Průmysl tak získává informace, jak uchopit existující příležitosti.

European Commission | Horizon 2020 European Union funding for Research & Innovation

SEAFOOD TOMORROW

No. 773400

SEAFOODTOMORROW

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

Projekt SEAFOODTOMORROW získal finanční prostředky z programu Evropské unie pro výzkum a inovace Horizon 2020. V konsorciu 35 partnerů z 18 evropských zemí projekt koordinuje Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), Portugalsko.

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

SEAFOODTOMORROW, se silným zaměřením na inovace, spolupracuje přímo s uznávanými odborníky z průmyslu a inovačními institucemi s osvědčenými záznamy. V rámci projektu byly zavedeny struktury řízení znalostí, které zajistí, že inovační řešení projektu budou převedena na příslušné koncové uživatele v odvětví výroby a zpracování mořských produktů. S využitím tohoto komplexního přístupu SEAFOODTOMORROW nabízí silné a transdisciplinární partnerství, které se zabývá problematikou zabezpečení potravin tím, že hledá inovativní řešení pro mořské plody a související environmentální otázky.

European Commission | Horizon 2020 European Union funding for Research & Innovation

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

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

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

Cílem projektu ICCEE je usnadnit malým a středním podnikům (MSP) v řetězcích sektoru mražených potravin realizaci opatření k energetické účinnosti (EEM) po vykonání energ. auditů u dodavatelských řetězců. Zaměření na řetězce mražených potravin a nápojů v tomto odvětví je způsobeno značnými energetickými požadavky (chlazená přeprava, zpracování a skladování), s velkým potenciálem úspor. Implementace holistického přístupu, přesun z perspektivy jedné společnosti na hodnocení řetězce, vede k zvýšeným příležitostem EEM. Pro umožnění aktualizace EEM bude ICCEE a) zavádět a používat analytický nástroj energetické účinnosti na podporu a usnadnění rozhodování na různých organizačních úrovních společnosti, a b) vybuduje personální program zaměřený na zaměstnance, příslušné zúčastněné strany a komunitu věnovanou podpoře změny energetické kultury v sektoru.

Realizovatelnost EEM bude hodnocena na základě ekonomických, environmentálních a sociálních dopadů zahrnujících celý jejich životní cyklus a celý dodavatelský řetězec. Neenergetické přínosy a behaviorální aspekty budou také řešeny, stejně tak posouzena doporučení týkající se systémů financování pro malé a střední podniky. První část školení díky spolupráci asociací v konsorciu osloví 300 společností prostřednictvím 20 národních seminářů. Na 4 seminářích bude vyškoleno 32 společností. V posledním kroku ICCEE zahájí e-learning kurzy, které budou k dispozici i po ukončení projektu a osloví dalších 64 společností. ICCEE přinese úsporu primární energie (118 GWh/rok), zvýší investovaný kapitál do udržitelné energie (64 milionů €) a sníží emise skleníkových plynů (40 376 tun CO2/rok). Činnosti zaměřené na budování kapacit umožňují zvýšit podíl zúčastněných stran ve znalosti a posílení jejich energetické kultury (2000 lidí). Výsledky ICCEE budou také podporovat tvůrce politiky v definování tímto „nadefinované“ politiky v sektoru.

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

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

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

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

- firemní politiky směřující k energetické účinnosti,

- energetické kultury (motivace, změna chování, zmírnění vnímaných rizik a bariér) a
- iniciativy udržitelného dodavatelského řetězce.

Cílem WP5 bude zajistit:

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

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

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

KOMUNIKACE

Potravinářská komora ČR informuje pravidelně o své činnosti, postojích, názorech a stanoviscích nejen zástupce sdělovacích prostředků, ale také odbornou laickou veřejnost. V průběhu roku 2019 se komunikace Potravinářské komory soustředila zejména na diskuzi o Zákonu o významné tržní síle, projednávání Zákonu o potravinách a tabákových výrobcích, a také Zákonu o obalech a novelu zákona o odpadech. V neposlední řadě také dvojí kvality potravin, ovlivnění produkce potravin přetrvávajícím suchem a nižší úrodou, a významu krátkých dodavatelských řetězců.

Potravinářská komora ČR informuje pravidelně o své činnosti, postojích, názorech a stanoviscích nejen zástupce sdělovacích prostředků, ale také odbornou laickou veřejnost. V průběhu roku 2019 se komunikace Potravinářské komory soustředila zejména na diskuzi o Zákonu o významné tržní síle, projednávání Zákonu o potravinách a tabákových výrobcích, a také Zákonu o obalech a novelu zákona o odpadech. V neposlední řadě také dvojí kvality potravin, ovlivnění produkce potravin přetrvávajícím suchem a nižší úrodou, a významu krátkých dodavatelských řetězců.

Díky rozšíření obsahové náplně oficiálních webových stránek Komory (www.foodnet.cz), ale i zlepšením jejich propagace a vkládáním aktuálních informací i nadále rostl počet jejich návštěvníků. Vyšší návštěvnost jsme zaznamenali na webových stránkách České technologické platformy pro potraviny (**www.ctpp.cz**) i společnosti FOODSERVIS, s. r. o. (**www.foodservis.cz**). Potravinářská komora byla také více aktivní na sociálních sítích, primárně na Facebooku, což se také projevilo vyšší návštěvností a sledovaností jejího profilu. Rovněž webové stránky – **www.vyrobci.foodnet.cz**, které obsahují seznam a údaje o potravinářských výrobcích a jejich produktech podle regionů i podle značek kvality a stránky **www.ceskapotravina.net** s informacemi výhradně o českých potravinách a jejich výrobcích, novinkách na trhu i o značkách Český výrobek – garantováno PK ČR, KLASA a Regionální potravina, si našly za krátkou dobu své existence řadu návštěvníků a příznivců. Návštěvnost výrazně vzrostla také na webových stránkách s informacemi o cechovních normách dostupné na **http://www.cechovninormy.cz**, kde jsou informace o cechovních normách – nových i stávajících, které pro potravinářské výrobky stanovují kvalitativní parametry a nadstandardní charakteristiky, jimiž se daný výrobek liší od jiných srovnatelných výrobků uváděných na trh.

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

V roce 2019 byla PK ČR pravidelně citována ve zprávách ČTK i v ostatních médiích, převážně denících – Právo, MF Dnes, Lidové noviny, Hospodářské noviny, které vycházely z vydaných tiskových zpráv. Zástupci Komory se ročně účastní více než 70 akcí, rozhovorů v televizi, v radiu, konferencí či seminářů, kde prezentují názory a stanoviska Potravinářské komory ČR. V průběhu roku 2019 se rovněž v pravidelných měsíčních intervalech konaly také setkání s novináři, na kterých se prezentovaly především zprávy z výborů PK ČR, ale také výsledky testů potravin a aktuální problémy či otázky potravinářského sektoru.

V roce 2019 pokračovala pravidelná spolupráce s deníkem Právo, kde Potravinářská komora ČR v průběhu roku v sobotním vydání deníku formou celostránkových článků informovala o značce Český výrobek – garantováno PK ČR, o českých cechovních normách i o jednotlivých oceněných produktech, ale i o jejich producentech. Navíc bylo možné v průběhu roku uveřejňovat na stránkách deníku Právo komentáře a úvahy zástupců PK ČR k aktuálnímu dění v legislativě i v celém potravinářském průmyslu. V rámci spolupráce s deníkem Právo jsou rovněž pravidelně uveřejňovány testy potravin publikované ve Světě potravin – CZ testu. Vzhledem k úspěchu této úzké spolupráce předpokládáme, že bude pokračovat i v následujícím roce.

Od 15. listopadu do 20. prosince 2019 byl na ČT 2 odvysílána již třetí řada šestidílného seriálu Boží dar – příběhy českých potravin s díly Burčák, Kozí jogurt, Slunečnicový olej, Tvrdý sýr, Cibule a Vánočka. Seriál, který vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství, se opět setkal s velmi pozitivním ohlasem u diváků České televize a zvyšující se sledovaností, proto se předpokládá jeho pokračování i v roce 2020.

Potravinářská komora ČR se zúčastnila mezinárodního zemědělského a potravinářského veletrhu Země živitelka v Českých Budějovicích ve dnech 22. 8. – 27. 8. 2019. Prodejní expozice Komory byla koncipována jako otevřená pro členy i zájemce o potravinářskou problematiku. Jako v minulých letech, probíhaly na Zemi živitelce ochutnávky výrobků našich členů, kterým byla propůjčena značka kvality KLASA, ale i výrobků s oceněním Česká cechovní norma. Zároveň se v expozici PK ČR prezentovali úspěšné společnosti, které pro své výrobky získaly Cenu prezidenta PK ČR za inovace. Jsme samozřejmě připraveni v této formě prezentací našich členů pokračovat při různých příležitostech i nadále.

Poradenské centrum projektů České technologické platformy pro potraviny

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

ORGANIZAČNÍ STRUKTURA A ORGÁNY ČTPP

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 stran z agro-potravinářského průmyslu a souvisejících odvětví, včetně maloobchodu, výzkumných institucí, regulačních orgánů a spotřebitelských organizací. Dlouhodobý akční plán vycházející z této vize zahrnuje veřejné a soukromé aktivity na poli výzkumu a vývoje, školení, výuky, budování kapacit, řízení inovací a požadovaných zařízení. ČTPP pracuje s rozsáhlými komunikačními aktivitami se všemi zainteresovanými členy i nečleny platformy (instituce, firmy apod.) a se spotřebiteli s cílem sjednocení informací a doporučení pro spotřebitele. ČTPP podporuje výzkum, který zvýší důvěru spotřebitele k potravinám, sníží národní a regionální výdaje na zdravotnictví, přispěje k výrobě potravin, která je ekonomicky, ekologicky i sociálně udržitelná. ČTPP se v tomto směru opírá o komunikační nástroje, kterými jsou její webové stránky, časopis Svět potravin, Poradenské centrum projektů a Skupina pro efektivní komunikaci. Aktivní je rovněž v oblasti účasti na schvalovacích, administrativních a rozhodovacích procesech spojených s podporou podnikání a výzkumu poskytovanou státními a jinými institucemi.

Současný stav

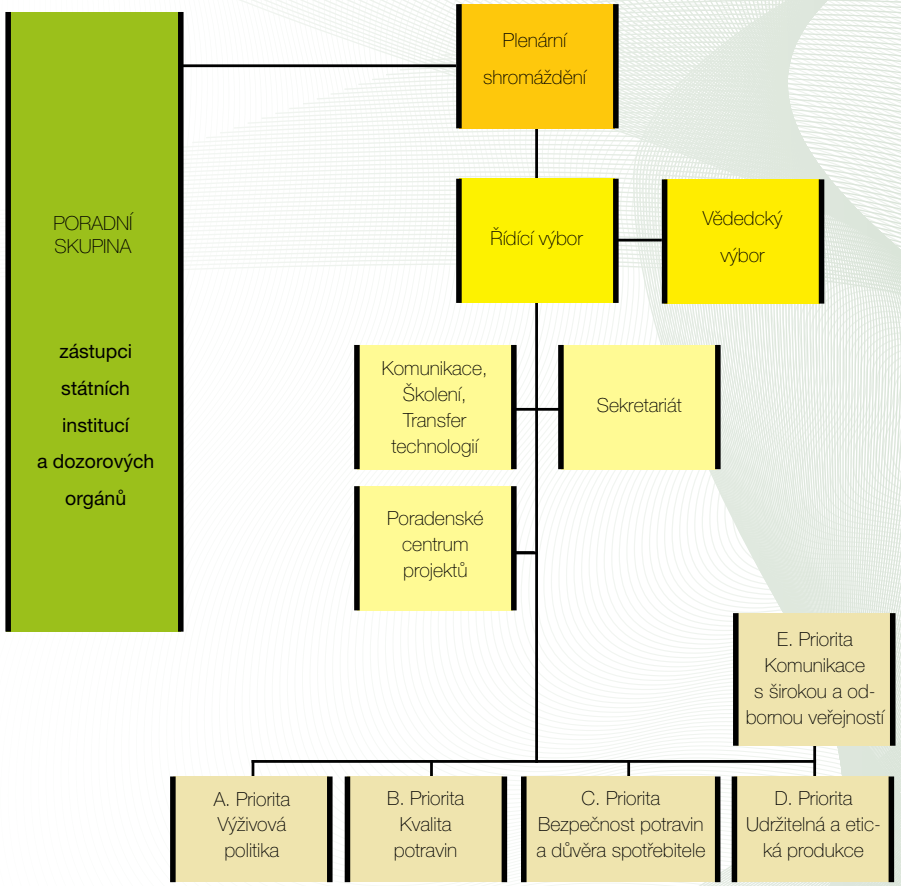
V oblasti výzkumu navazuje ČTPP na priority stanovené Evropské technologické platformy (ETP) „FOOD FOR LIFE", která stanovila obecný rámec pro potravinářský výzkum do roku 2020. Obsah jednot-

livých dokumentů ČTPP se postupně objevuje v řadě strategických záměrů a zásadní je, že se stává partnerem řady významných institucí a jako neopominutelný partner vystupuje např. také v koncepci zemědělství a potravinářství.

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

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

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



Podrobné informace naleznete ve Výroční zprávě České technologické platformy pro potraviny za rok 2019 nebo ne webových stránkách platformy

www.ctpp.cz.

Členové ČTPP (stav k 31. 12. 2019)

"Korektně.eu"
"Svaz výrobců nealkoholických nápojů"
ADM Trading Prague, s r.o.
AGRA GROUP a.s.
Agrární komora České republiky
Agrotest fyto, s.r.o.
AGROTRADE, a.s.
AHOLD Czech Republic, a.s.
ANNITA a.s.
ARISTON P.R., spol. s r.o.
AROCO, spol. s r.o.
Asociace českého tradičního obchodu, z.s.
Asociace výrobců lahůdek, z. s.
Asociace zemědělské a lesnické techniky
Balneologický institut Karlovy Vary, o. p. s.
BEAS, a.s.
Bidfood Czech Republic s.r.o.
BILLA, spol. s r.o.
BIOFERM - lihovar Kolín, a.s.
BIOTRIN, z. s.
Blanka Kloudová
BONECO a.s.
CERT-ACO, s.r.o.
Coca-Cola Česká Republika s.r.o.
Colonnade Insurance S.A., organizační složka
COOP MORAVA, s.r.o.
CWP výživové poradenství s.r.o.
Česká asociace sester, z.s.
Česká membránová platforma, z.s.
Česká společnost pro jakost, z.s.
Česká technologická platforma Plasty
Českomoravská drůbežářská unie, z.s.
Českomoravský cukrovarnický spolek
Českomoravský svaz mlékárenský, z.s.
Český institut pro akreditaci, o.p.s.
Český svaz pivovarů a sladoven, z.s.
Český svaz zpracovatelů masa
Danone a.s.
Designfoods s.r.o.
DIREKTA GROUP s.r.o.
doc. Ing. Babička Luboš, CSc.
EDITEL CZ s.r.o.
EKO-LAB Žamberk spol. s r.o.
Emco spol. s r.o.
EUROPROJECT SERVICE a.s.
F&N dodavatelé, s.r.o.
FISH MARKET a.s.
FLOSMAN a.s.
GS1 Czech Republic
HAMÉ s.r.o.
Hügli Food s.r.o.
Chmelařský institut s.r.o.
CHOCOLAND a.s.
Ing. Antonín Volný
Ing. Eva Řehák Nováková
Ing. Ivana Kabelková
Ing. Martin Walter
Ing. Petr Brož
Ing. Petr Václavek
INTERLACTO, spol. s r.o.
IREKS ENZYMA s.r.o.
Jakostní a technologické centrum, s.r.o.
Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s.
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

KALMA, komanditní společnost
Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.
Kofola ČeskoSlovensko a.s.
L. Klíma automatické mlýny Křesín - Libochovice s.r.o.
Lactalis CZ, s.r.o.
LAKTEA,o.p.s.
Lesaffre Česko, a.s.
LYCKEBY CULINAR a.s.
MADETA a.s.
MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.
MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
MELVIA TRADE s.r.o.
Mendelova univerzita v Brně
Městská veterinární správa v Praze Státní veterinární správy
MILCOM a.s.
MILCOM servis a.s.
Mlékárna Klatovy a. s.
Moravskoslezské cukrovary, a.s.
MRAZÍRNY PLZEŇ - DÝŠINA a.s.
MVDr. Pavel Mikuláš
Nestlé Česko s.r.o.
PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
Penny Market s.r.o.
Pivovar HOLBA, a.s.
Plzeňský Prazdroj, a. s.
Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
PROFIMIX SVIJANY s.r.o.
RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.
ROmiLL, spol. s r.o.
Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
Sdružení drůbežářských podniků
Sdružení obrany spotřebitelů - Asociace, z.s.
SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Společenstvo mlynářů a pekařů ČR
Společnost pro výživu, z.s.
Spolek pro komodity a krmiva
Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
Svaz minerálních vod, z. s.
Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky
Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
Svaz vinařů České republiky, z. s.
Technologické centrum Akademie věd České republiky
Tereos TTD, a.s.
TIPAFROST, a.s.
Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
UNILEVER ČR, spol. s r.o.
UNITED BAKERIES a.s.
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta humanitních studií
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická
Ústav molekulární genetiky AV ČR, v.v.i., BIOCEV
Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
Ústav zemědělské ekonomiky a informací
Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
Veletrhy Brno, a.s.
Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
Vím, co jím a piju o.p.s.
VUC Praha, a.s.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze,veřejná vysoká škola
Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
Zeelandia spol. s r.o.
Zemědělský svaz České republiky

Členové řídícího výboru ČTPP (stav k 31. 12. 2019)

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

2019

PŘÍLOHY

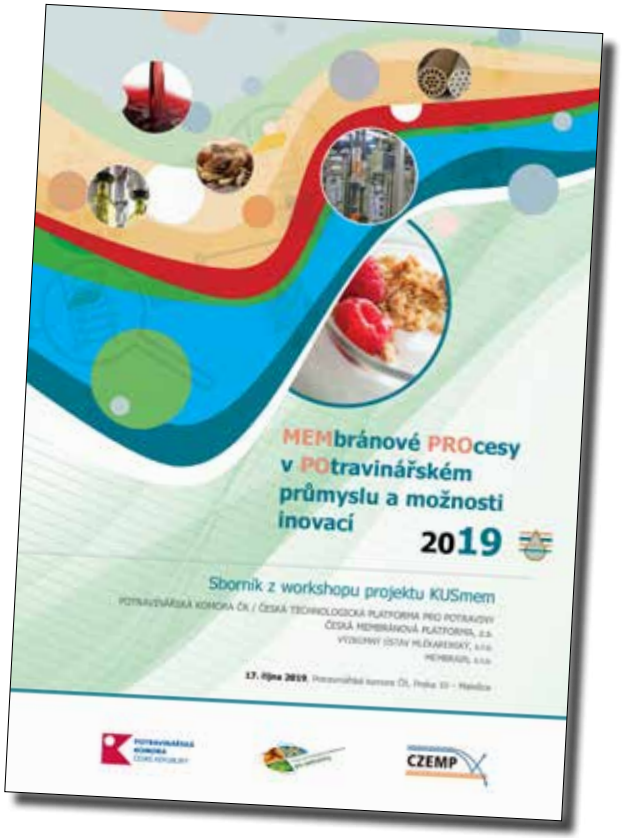
PUBLIKACE ZA ROK 2019

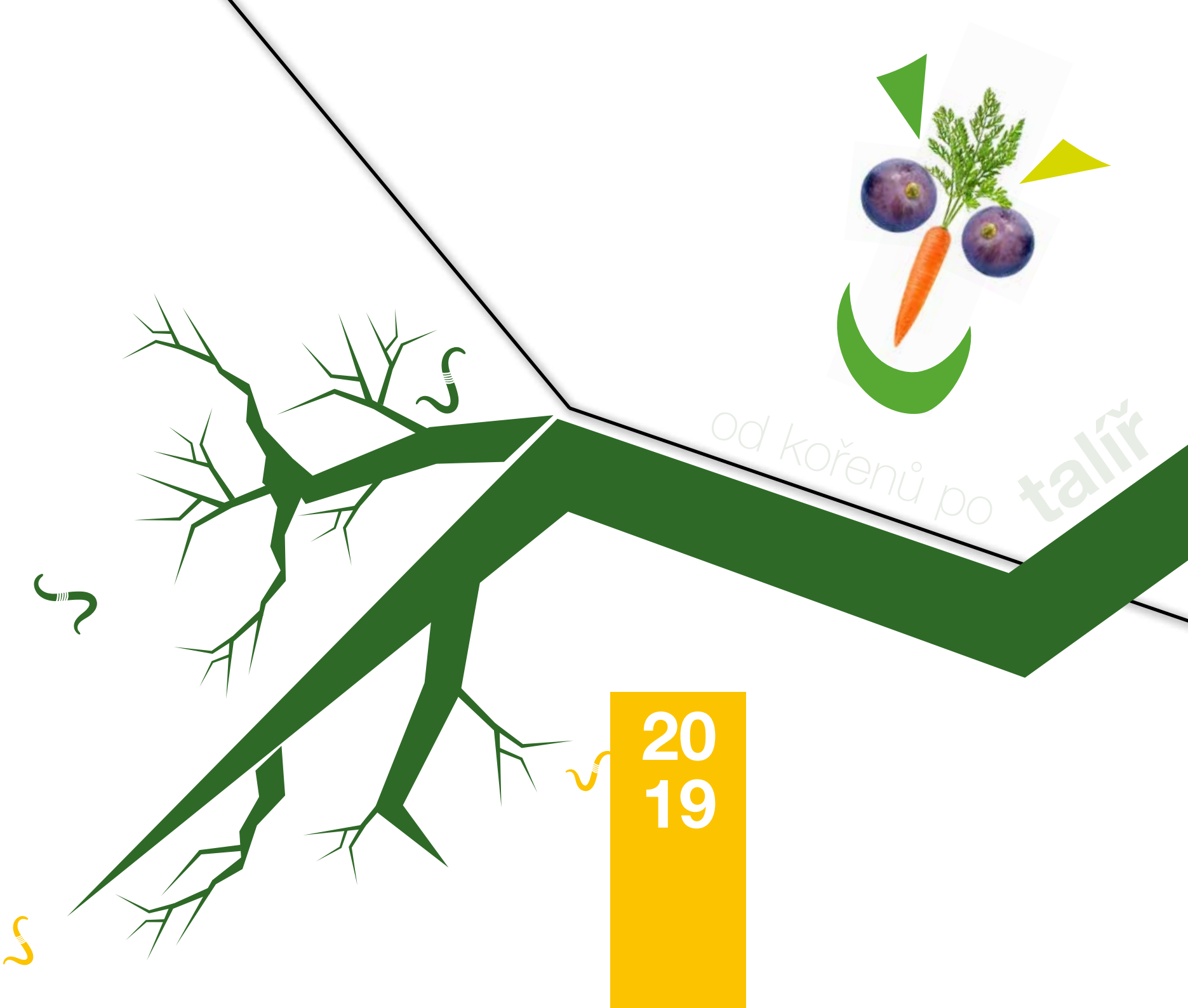
POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY
REFORMULACE POTRAVIN
Hodnocení možností reformulací hlavních potravinářských komodit

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY
Bakterie mléčného kvašení, probiotika a fermentované mléčné výrobky
2. vydání

OBILOVINY
v lidské výživě
2019
Slovníček pojmů z cereální oblasti
- přehled, pěstování a šlechtění obilnin
- chemický, výživový a zdravotní pohled na obiloviny
- technologie a zpracování obilovin
Publikace České technologické platformy pro potraviny

VYROBENO PODLE
ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY
Záruka
kvalitní potraviny
– to je Česká cechovní norma
www.cechovninormy.cz


MEMbránové PROcesy
v POtravinářském
průmyslu a možnosti
inovací
2019
Sborník z workshopu projektu KUSmem
CZEMP


od kořenů po talíř
2019

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Česká technologická platforma pro potraviny

20
19

Potravinářská komora České Republiky ®
Počernická 96/272, 108 03 Praha 10-Malešice
tel.: +420 296 411 187 (sekretariát)
e-mail: foodnet@foodnet.cz
web: www.ctpp.cz, www.foodnet.cz

Vydáno: Červen 2020, Praha