

Ročník 5 • Číslo 2  
Srpen 2010

# Zpravodaj

Krajského informačního střediska Pardubického kraje  
pro zemědělství a venkov



#### Vybíráme z obsahu:

- Regionální potravina Pardubického kraje – nová soutěž
- 4. ročník soutěže MLS Pardubického kraje – 4. září 2010
- Informace pro zemědělce • Nabídka služeb, inzerce



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



PARDUBICKÝ KRAJ

# Vážení přátelé,

dostáváte do rukou vydání Zpravodaje Agrovenkova o. p. s. v nové podobě. Toto vydání je převážně věnováno potravinářské soutěži „MLS Pardubického kraje“, která je v letošním roce rozšířena o soutěž s názvem „Regionální potravina Pardubického kraje“, vyhlášenou Ministerstvem zemědělství ČR za účelem podpory malých a středních potravinářských provozů. Značku „Regionální potravina Pardubického kraje“ obdrží na dobu 4 let nejlepší potravinářské výrobky, které výrobci do soutěže přihlásí a splní podmínky, dané metodikou soutěže, vydanou Ministerstvem zemědělství ČR. Podrobné pokyny k soutěži byly zaslány výrobcům a jsou umístěny na webových stránkách [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz).

## Soutěž je vyhlášena v těchto kategoriích:

- mléko a mléčné výrobky
- pekařské a cukrářské výrobky
- masné výrobky
- alkoholické a nealkoholické výrobky (s výjimkou vína)
- ovoce a zelenina
- ostatní potravinářské výrobky (s výjimkou vína) – například i brambory, ryby a další výrobky, které mají specifické regionální tradice

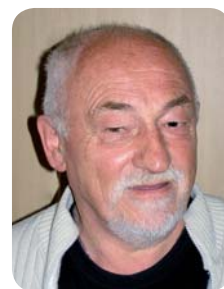
Soutěž „Regionální potravina“ je vyhlášena ve všech krajích České republiky, je letošní novinkou a záleží na výrobcích, jak aktivně k ní přistoupí. V našem kraji je soutěž pořádána v úzké spolupráci s Radou Pardubického kraje a Krajským úřadem v Pardubicích.

Souběžně s touto soutěží bude na pardubickém závodě probíhat u příležitosti mezinárodní výstavy „Koně v akci“ již IV. ročník potravinářské soutěže „MLS Pardubického kraje“, a to 4. září 2010. Díky účasti výrobců z jednotlivých okresů kraje se stal pardubický „MLS“ tradicí a vítězné výrobky z kategorií mléčných, masných a pekárenských nachází u spotřebitelské veřejnosti stále větší místo. Vítězný výrobek, označený logem ať již soutěže „MLS Pardubického kraje“, nebo soutěže „Regionální potravina Pardubického kraje“, vás rozhodně nezklame. Tak jako každý ročník, bude i ten letošní obohacen o návštěvnickou hlasovací soutěž.

V rámci propagace a podpory obou akcí tedy co nejdříve zvu vás, co nejširší spotřebitelskou veřejnost, v sobotu, 4. září 2010 od 9.00 hodin na pardubické závodě. Navštivte zde tribunu A a přilehlé stánky, kde budete mít možnost

ochutnat a zakoupit kvalitní české výrobky z našeho regionu. Podpořte svojí účastí šikovné ruce českých potravinářů!

Na stránkách [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz), kde naleznete i kontakty na naši společnost, rádi zveřejníme bez jakékoliv úpravy vaše názory a hodnocení obou soutěží, zkušenosti s oceněnými výrobky a podobně. Uvítáme jakýkoliv názor, nápad či kritické slovo, které v konečné fázi přispěje ke zkvalitnění obou uvedených soutěží a přehlídek.



VÁCLAV KOBLÍŽEK  
PŘEDSEDA SPRÁVNÍ RADY AGROVENKOV, O.P.S.



## Ke dni uzávěrky přihlášek na IV. ročník potravinářské soutěže „MLS Pardubického kraje“ je přihlášeno celkem 24 firem s 87 výrobky.

Kategorie	Výrobce
Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky	Pekárna Letohrad, s.r.o.
	Danuška Štefanová
	Leona Šilarová
	Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.
	Smékalovo pekařství spol. s r.o.
ZD Rosice u Chrasti	
Mléko a mléčné výrobky	Choceňská mlékárna s.r.o.
	Marie Černilová
	Miltra B s.r.o.
Maso a masné výrobky	BOCUS a.s.
	Jatka Lanškroun s.r.o.
	MASOEKO s.r.o.
	TORO VM a.s.
	Vladimír Švanda
	Řeznictví Sloupnice s.r.o.
	Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.
	Řeznictví – Uzenářství Pavel Hubený
	Zdeněk Kořínek
	ZD Rosice u Chrasti
ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou	
ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.	
Výrobky z medu a ostatní	Jarmila Janurová – JaJa
	Josef Novotný
	Medovinka s.r.o.
	Pavel Janoš

## Do soutěže „Regionální potravina“ je přihlášeno celkem 21 firem s 52 výrobky.

Kategorie	Výrobce
Mléko a mléčné výrobky	Choceňská mlékárna s.r.o.
	Miltra B s.r.o.
Pekařské a cukrářské výrobky	Danuška Štefanová
	Leona Šilarová
	Pekárna Letohrad, s.r.o.
	Smékalovo pekařství
ZD Rosice u Chrasti	
Masné výrobky	BOCUS a.s.
	MASOEKO s.r.o.
	TORO VM a.s.
	Řeznictví Sloupnice s.r.o.
	Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.
	Zdeněk Kořínek
ZD Rosice u Chrasti	
Alkoholické a nealkoholické výrobky (s výjimkou vína)	Medovinka s.r.o.
	Potravinářský Málék s.r.o., ovocný lihovar Dolní Roveň
	SISKA s.r.o.
Pardubický pivovar, a.s.	
Ovoce a zelenina	Zelenina Šnakov
Ostatní potravinářské výrobky (s výjimkou vína)	Jarmila Janurová – JaJa
	Pavel Janoš
	Zemědělské družstvo se sídlem ve Sloupnici



# Regionální potravina Pardubického kraje

**AGROVENKOV**, obecně prospěšná společnost Pardubického kraje, ve spolupráci s Radou Pardubického kraje a krajským úřadem vyhlašuje na základě předloženého projektu soutěž „REGIONÁLNÍ POTRAVINA PARDUBICKÉHO KRAJE“.

Celostátní soutěž s názvem Regionální potravina vyhlásilo Ministerstvo zemědělství.

Cílem této soutěže je podpořit malé a střední potravinářské provozy a nejlepšími potravinářskými výrobky, které budou splňovat požadované parametry dle dané metodiky udělit značku Regionální potravina Pardubického kraje.

**Soutěžit mohou potravinářské výrobky v těchto kategoriích:**

**Mléko a mléčné výrobky • Pekařské a cukrářské výrobky • Masné výrobky •**

**Alkoholické a nealkoholické výrobky (s výjimkou vína) • Ovoce a zelenina • Ostatní potravinářské výrobky (mimo vína)**

Na území Pardubického kraje bude tuto soutěž organizovat AGROVENKOV, obecně prospěšná společnost. Do soutěže Regionální potravina Pardubického kraje mohou své výrobky přihlašovat výrobci potravin, kteří patří do skupiny malých nebo středních podniků a jejich výrobek je zcela vyroben na území Pardubického kraje a je nejméně ze 70 % vyroben z tuzemských surovin.

Oceněné výrobky a jejich producenti kromě možnosti využívat značku Regionální potravina Pardubického kraje získají zdarma i značnou mediální podporu pro oceněné výrobky a možnost prezentovat zdarma tyto výrobky při ochutnávkových a prodejních akcích, které začnou na letošní výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích a budou pokračovat v září a v říjnu po celém území Pardubického kraje.

Slavnostní předání značky Regionální potravina oceněným producentům proběhne na zámku v Pardubicích dne 16. září 2010.

Prezentace vyhodnocených proběhne i v jednotlivých okresech.

Metodiku a přihlášku s přílohami najdete na webových stránkách Krajského informačního střediska Pardubického kraje [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz).

Věříme, že tato soutěž podpoří zájem českých spotřebitelů o kvalitní regionální potraviny a přispěje ke zvýšení prodeje těchto potravin.

Bližší informace můžete získat na telefonech: **739 055 928** – Václav Koblížek, **731 471 711** – Ing. Vladimír Šabata.

**Ing. Václav Kroutil**  
Radní Pardubického kraje



PARDUBICKÝ KRAJ



**Václav Koblížek**  
AGROVENKOV, o.p.s.

## IV. ročník potravinářské soutěže

# MLS Pardubického kraje

**Motto: „Podporujeme potravinářské výrobky a výrobce z Pardubického kraje“**

Oznamujeme tímto všem výrobcům, ale i občanům Pardubického kraje, že AGROVENKOV, o.p.s. vyhlašuje na **4. září 2010** již IV. ročník potravinářské soutěže pod názvem „MLS Pardubického kraje“, která se uskuteční u příležitosti 12. mezinárodní výstavy „Koně v akci“ v areálu pardubického závodiště s bohatým programem.

**Soutěž je vyhlášena v těchto kategoriích:**

**Mlýnské a pekárenské a cukrářské výrobky • Mléko a mléčné výrobky • Maso a masné výrobky •  
Výrobky z medu a ostatní**

Termín uzávěrky přihlášek byl 31. července 2010. Zásady soutěže a pokyny pro soutěžící jsou na [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz).

Bližší informace můžete získat na telefonech: **739 055 928** – Václav Koblížek, **731 471 711** – Ing. Vladimír Šabata.

Neváhejte a svojí účastí přijďte podpořit české výrobky a výrobce v rámci Pardubického kraje.

Pořadatelé tímto zvou na tuto akci i občany, kteří mohou výrobky nejen shlédnout, ochutnat, ale i zapojit se do veřejného hlasování o věcné ceny.

Vítězné výrobky obdrží certifikát, kterým vás, spotřebitele, upozorní na kvalitní výrobek.

Propagaci regionálních potravinářských výrobků podporuje Mze ČR a Pardubický kraj.



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV

# Metodika Regionální potravina Pardubického kraje

## Metodika pro udělování značky „Regionální potravina“ (dále jen „Metodika“)

### Definice regionální potraviny:

Regionální potravina ve smyslu této metodiky je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek), který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky.

Regionem se rozumí celek vymezený pomocí administrativních hranic kraje, jako vyšší územněsprávní celek.

- Cílem udělování značky Regionální potravina je podpora a propagace malých a středních potravinářských výrobců a regionu původu produktu.
- Značka „Regionální potravina“ bude udělena vítězi ve stanovených kategoriích.
- Značku „Regionální potravina“ uděluje hejtman příslušného kraje.
- Značka smí být udělena jen po splnění všech podmínek stanovených v „Pravidlech pro udělování značky Regionální potravina“.
- Pravidla pro udělování značky „Regionální potravina“ jsou rozdělena na tři části: obecné, specifické a regionální. Obecná a specifická pravidla jsou stejná pro všechny regiony (kraje), regionální pravidla si stanovuje každý region (kraj) samostatně. Regionální pravidla nesmí být v rozporu s obecnými a specifickými pravidly.
- Správcem značky „Regionální potravina“ je Ministerstvo zemědělství. Správci stávajících krajských značek kvality zůstávají současní držitelé (Krajská agrární komora nebo Regionální agrární komora).
- Administrátorem značky „Regionální potravina“ je na základě souhlasu Ministerstva zemědělství, v každém kraji Krajský úřad v součinnosti s Potravinářskou komorou ČR a Agrární komorou ČR.
- Vyhlášovatelem soutěže o značku „Regionální potravina“ je Krajská Agrární komora nebo Regionální Agrární komora, případně subjekt pověřený příslušným Krajským úřadem v součinnosti s Agrární komorou ČR.

- Splnění všech kvalitativních kritérií ověřuje a hodnotí Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve spolupráci se Státní veterinární správou ČR.
- Výsledky soutěže o značku „Regionální potravina“ jsou vyhlášovány jedenkrát v kalendářním roce, nejpozději však do 15. října daného roku. Termíny související s vyhlášením soutěže a se stanovením data příjmu žádostí, případně doplňujících požadavků vyhláší a zveřejňuje vyhlášovatel.

## PRÁVIDLA PRO UDĚLENÍ ZNAČKY „REGIONÁLNÍ POTRAVINA“

### 1. Obecné podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“

- a) žadatelem může být fyzická nebo právnická osoba (dále jen „výrobce“),
- b) žadatelem o udělení značky Regionální potravina může být pouze výrobce, nikoli zmocněný zástupce (třetí osoba),
- c) žadatel dokládá v žádosti dle části A své identifikační údaje a čestné prohlášení dle části B (o pravosti předložených dokumentů a věrohodnosti dodaných informací), dále je žadatel povinen předložit k žádosti kopii výpisu z Obchodního resp. Živnostenského rejstříku ne starší 3 měsíců. Žadatel je rovněž povinen dodat hodnotitelské komisi konkrétní výrobek v obalu určeném konečnému spotřebiteli k posouzení (vzhledu, chuti, obalu aj.),
- d) žádost o udělení značky Regionální potravina pro jednotlivé výrobky podává žadatel dle stanovených a zveřejněných termínů vyhlášovateli soutěže. Každá žádost bude zaregistrována. Zjistí-li se, že žádost je neúplná nebo obsahuje zjevně chybné nebo nepravdivé údaje, bude žadatel vyhlášovatelem vyzván o konkrétních nedostacích a vadách a bude vyzván k jejich odstranění. Přijímání žádostí probíhá průběžně, žádosti mohou být předány elektronicky, osobně, případně mohou být zaslány doporučeně poštou,

- e) dokumentace poskytnutá k žádostí o udělení značky Regionální potravina, se vrací pouze na písemné vyžádání, které k ní bude přiloženo,
- f) o kladném stanovisku k žádosti o udělení značky Regionální potravina rozhoduje hejtman kraje na základě doporučení hodnotitelské komise příslušného kraje,
- g) přihlášený zemědělský nebo potravinářský výrobek musí splňovat požadavky platných právních předpisů národního i evropského potravinového práva,
- h) značka „Regionální potravina“ bude udělována v následujících kategoriích: mléko a mléčné výrobky, pekařské a cukrářské výrobky, masné výrobky, alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína), ovoce a zelenina, ostatní.

### 2. Specifické podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“

- a) žadatel předloží k žádosti technickou dokumentaci výrobku podle části C. Parametry uvedené v technické dokumentaci musí být doloženy protokolem vypracovaným na základě akreditované laboratorní metody ne starší než 6 měsíců,
- b) zemědělský nebo potravinářský výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“, musí být vyroben z tradičních surovin v daném regionu, přičemž podíl tuzemských surovin musí tvořit minimálně 70 %,
- c) hlavní složka zpracované potraviny musí být vždy ze 100 % tuzemského původu,
- d) dále musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků,
- e) žadatel je povinen současně se žádostí předložit fotodokumentaci výrobku a používaný obal nebo návrh obalu (fyzicky nebo v elektronické

podobě), z něhož jsou patrné všechny údaje uvedené na tomto obalu,

- f) žadatel je povinen dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků. Tuto skutečnost doloží žadatel čestným prohlášením dle části B,
- g) žadatel musí potravinářský nebo zemědělský výrobek pod svoji značkou pravidelně uvádět do oběhu konečnému spotřebiteli v rámci maloobchodu,
- h) žadatel je povinen poskytovat součinnost zástupcům kontrolních orgánů SVS ČR a SZPI a umožnit jim pravidelnou kontrolu všech podmínek a fází výroby, týkajících se výrobků oceněných značkou „Regionální potravina“,
- i) udělování značky „Regionální potravina“ se týká pouze balených potravin v obalech určených pro spotřebitele (s výjimkou pekařských a cukrářských výrobků).

### 3. Regionální podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“

Regionální podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“ stanoví administrátor v každém kraji samostatně. Tyto podmínky budou zveřejněny. Stanovené regionální podmínky nesmí být v rozporu s obecnými a specifickými pravidly, ale musí postihovat žádoucí „regionální“ specifické vlastnosti výrobků (viz definice regionální potraviny). Těmito regionálními podmínkami jsou mimo jiné pravidla pro současně oceňované krajské značky kvality (Pardubický Mls, Chutná hezky jihočesky atd.).

## OSTATNÍ USTANOVENÍ

### 4. Hodnotitelská komise

- a) Hodnotitelská komise je výkonným orgánem administrátora a vyhlášovatele soutěže o značku „Regionální potravina“ při posuzování předložených žádostí a hodnocených výrobků. Hodnotitelská komise se schází v termínu, který určuje předseda hodnotitelské komise, s přihlédnutím k termínu vyhlášené soutěže a množství předložených žádostí.
- b) Předmětem hodnocení hodnotitelské komise je celkové posouzení předložené Žádosti. Jedná se o technickou dokumentaci, fotodokumentaci výrobku, jeho obal a etiketu,

ostatní dokumentaci. Hlavní důraz je kladen na zhodnocení předloženého popisu regionální vazby k danému kraji včetně popisu nadstandardních kvalitativních charakteristik.

- c) Výsledek hodnocení se zaznamená do formuláře, ve kterém se komise vyjádří, zda doporučuje/nedoporučuje/doporučuje s podmínkou udělení značky Regionální potravina, včetně případných důvodů pro nedoporučení nebo popsání podmínek pro případné doporučení.
- d) Konečný výsledek hodnocení odpovídá výsledku nadpoloviční většiny součtu hlasů přítomných členů. V případě shodného počtu hlasů, rozhoduje hlas předsedy Komise.
- e) V hodnotitelské komisi pro hodnocení žádosti o udělení značky „Regionální potravina“ jsou zastoupeny: Potravinářská komora ČR, Agrární komora ČR, Krajský úřad, Ministerstvo zemědělství, Státní veterinární správa, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, ostatní zastoupené instituce zvolí administrátor. Komise bude mít maximálně 11 členů (vždy lichý počet). Předsedou hodnotitelské komise bude automaticky zástupce administrátora, který rovněž svolává jednání hodnotitelské komise.
- f) Hodnotitelská komise navrhuje správci značky změny „Metodiky“ způsob řešení sporných případů aj.
- g) Hodnotitelská komise má možnost vyžádat si od žadatele doplňující informace a dokumenty k hodnocení výrobku.
- h) Závaznou „Metodiku“ vydává a na základě podnětů Hodnotitelských komisí upravuje správce značky.

### 5. Vydání rozhodnutí o udělení značky Regionální potravina, obsah certifikátu

- a) Na udělení regionální značky není právní nárok.
- b) Regionální značku uděluje výrobku hejtman příslušného kraje, na základě doporučení hodnotitelské komise.
- c) Certifikát obsahuje:
  - Název výrobku.
  - Identifikaci výrobce.
  - Souhlas s užíváním loga.

### 6. Odejmутí certifikátu (Rozhodnutí o udělení značky Regionální potravina)

- Důvodem k odejmутí certifikátu je:
- změna složení výrobku, nebo změna technologie výroby, technologického



postupu, která vede ke změně konečného charakteru výrobku (snížení kvality) oceněného značkou kvality,

- ukončení výroby a uvádění do oběhu oceněného výrobku nesoucí značku „Regionální potravina“,
- nedodržování stanovených pravidel pro značku „Regionální potravina“,
- zjištění o uvedení neúplných nebo nepravdivých údajů v žádosti a související dokumentaci,
- závažné zjištění ze strany Státní zemědělské potravinářské inspekce nebo Státní veterinární správy ČR,
- nečestné chování držitele značky „Regionální potravina“, které poškozují její jméno nebo je v rozporu s marketingovými cíli a zásadami.

Certifikát odejme administrátor na základě podnětu správce značky nebo vyhlášovatele soutěže nebo hodnotitelské komise.

### 7. Podmínky užívání značky Regionální potravina

- a) Držitel značky Regionální potravina označí výrobek logem regionální potraviny. (Manuál pro příslušné logo, barvy, velikosti, černobílé verze atd., dle kterého budou držitelé této značky uvádět na obal výrobku).
- b) Držitel značky Regionální potravina souhlasí se zveřejněním údajů souvisejících s udělením certifikátu v předemných médiích ve smyslu propagace regionální produkce.
- c) Držitel značky Regionální potravina je oprávněn užívat logo po dobu 4 let.
- d) Držitel značky Regionální potravina je povinen informovat o všech změnách oceněného výrobku, které budou provedeny během uvedeného období.
- e) Držitel značky Regionální potravina může požádat o prodloužení užívání regionální značky.



Naše firma se nachází v malebné podhorské oblasti zvané Podorlicko.

Její historie se datuje od roku 1993 zbudováním nového provozu masné výroby.

Firma se soustřeďuje na regionální odběratele, což nám umožňuje každodenní zásobování.

Celý sortiment našich výrobků lze nakoupit ve dvou firemních prodejnách v Letohradě a v Týništi nad Orlicí.

Snažíme se o individuální přístup k našim zákazníkům.

Jelikož jsme malý provoz, hlavní důraz klademe na kvalitu.

## Cukrárna „Na výsluní“

v Brandýse nad Orlicí, Chocni a Ústí nad Orlicí

8. srpna 2010 oslaví cukrárna „Na výsluní“ svých 14 let. První cukrárna vznikla v Brandýse nad Orlicí. Provoz byl založen na jedné prodavačce a jednom cukráři. Zákazníků přibývalo a v současné době jsou fungující tři cukrárny „Na výsluní“. Druhá v Chocni a třetí v Ústí nad Orlicí.

V nabídce cukráren je 60 druhů cukrářských zákusků a 20 druhů pekařských výrobků. Z nabídky, kterou nenabízí konkurence, můžeme nabídnout jahodové či čokoládové jogurtové kostky. Tradicí, kterou si stále udržujeme, jsou Brandýské máslové koláčky, které jsou žádané nejen na svatby, ale i k opékanému masu na zahradu nebo do nemocnic, kde nahradí vděčnějším způsobem i bonboniéry. Kromě výrobků si zde můžete dát nápoj ze široké nabídky jako jsou kávy (vídeňská, alžírská, ledová, frapé, presto, turecká...), čokolády (ledové, teplé, houstnoucí...), jogurtové nápoje, čaje (zelené, babiččin...), víno...

Naše výrobky můžete zakoupit, kromě našich cukráren, i v Pardubicích, Hradci Králové, Rychnově nad Kněžnou, Holicích či Potštejně. Není problém např. u koláčků posílat i jakékoliv množství koláčků poštou. Tímto způsobem jsme posílali koláčky např. do Prahy, Brna. Mnozí zákazníci si je převáželi i do Německa či Ameriky.

Dovolujeme si vás pozvat také na výlet přes tři cukrárny, který pořádáme dvakrát do roka. Tradičně se koná druhou sobotu v květnu a druhou sobotu v září. Letos se druhý výlet koná 11. září 2010. Výlet může být pěší, na kole, autem či vlakem. Výlet začíná v Chocni a končí v Ústí nad Orlicí, kde se tradičně připravuje soutěžní odpoledne pro děti. Celý den jsou v prodeji vepřové řízký s bramborovým salátem či uzenina a chléb. Tento den bývá i točené pivo.

Budeme rádi pokud vás uchvátí krása orlických hor a přírody, v kterých se nachází naše cukrárny a s tím spojené krásné chvíle spojené s pobytem v cukrárně „Na výsluní“.



### Charakteristika firmy

Významný výrobce pomazánkových másel a smetanových jogurtů v České republice. Charakteristickým znakem choceňských mléčných výrobků je stálá kvalita, tradice a schopnost plnit náročné podmínky odběratelů.

Choceňská mlékárna je váženým dodavatelem většiny obchodních řetězců v ČR a exportuje na Slovensko, do Polska a do Ruska. Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s téměř sedmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů.

Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

Výroba zahrnuje výrobu pro privátní značky některých velkoobchodních a maloobchodních řetězců.

### Charakteristika přihlášených výrobků

Na konci loňského roku vyvinula Choceňská mlékárna unikátní žhavou novinku. Spojením Choceňského smetanového jogurtu, Choceňského pomazánkového másla a oblíbených sladkých ingrediencí vznikly lahodné pochoutky „Choceňské pomazánkové s čokoládou“ a „Choceňské pomazánkové vanilka“. Navazují tak na úspěšnou řadu pomazánek s jogurtem FITLINE. Jedná se o sladké pomazánky s nízkým obsahem tuku, cukru, nízkou energetickou hodnotou, a přitom bez konzervačních látek.

Jsou ideální na svačiny, na přípravu sladkých jídel a desertů, a to nejen pro děti.

V září roku 1990 založil Ladislav Francouz spolu se svojí ženou Markétou firmu Ladislav Francouz, Řeznictví a uzenářství. Provozovna a prodejna byla zřízena u rodinného domu v Sobětuchách. 16. 6. 1992 byl firmě vydán živnostenský list s předmětem podnikání v oboru řeznictví a uzenářství.

V začátcích se zpracovávalo 5–6 ks prasat týdně a 1/2 ks hovězího.

V roce 1992 byl přijat první zaměstnanec. V období do roku 1997 zpracovávala firma s 5 zaměstnanci 40 ks prasat a 2 ks hovězího týdně.

V roce 1997 firma zakoupila objekt bývalého hostince ve Skupicích, jehož součástí byla i jatka vybudovaná JZD Skupice. Rekonstrukcí objektu bylo vytvořeno pracoviště pro kompletní zpracování masa a výrobu uzenin – jatka, bourárna masa, expedice masa, výroba uzenin, vařená výroba, expedice uzenin, kuchyň s jídelnou a prodejna.

V novém komplexu začala výroba 3. 4. 1998. Podle měnící se legislativy byla provedena rekonstrukce jatek a zastřešení vjezdu expedice masa a uzeniny.

V roce 2003 byla provedena přestavba podkroví, kde vzniklo hygienické zázemí pro zaměstnance, veterinární středisko a laboratoř. V roce 2005 byla vybudována vlastní čistírna odpadních vod.

Produkce porážky je v současné době přibližně 10 000 ks prasat a 700 ks hovězího ročně. Objem výroby činí přibližně 10 t týdně. Firma produkuje sekané výrobky, měkké salámy, pečené výrobky, uzená masa, masné polotovary, vařené výrobky a speciality. Z toho je přibližně 50 výrobků stálých a 20 sezónních. Maso a výrobky jsou dodávány do 4 vlastních prodejen.

V roce 2005 se změnil statut firmy, což je patrné i v novém názvu firmy – ŘEZNICTVÍ – UZENÁŘSTVÍ FRANCOUZ, s.r.o. se sídlem ve Skupicích 8, 538 03, Morašice. V současné době pracuje ve firmě 26 zaměstnanců.



**ŘEZNICTVÍ – UZENÁŘSTVÍ FRANCOUZ, s.r.o.**

**Skupice 8, 538 03, Morašice**

**Tel., fax: 469 69 55 61**

**E-mail: lada.francouz@tiscali.cz**

**www.maso-francouz.cz**

### Prodejny:

Pardubice • J. Palacha 1218, Pardubice, tel.: 777 208 552

Chrudim • Havlíčkova 1, Chrudim 537 03, tel.: 774 638 902

Slatiňany • ul. Vítězství 119, Slatiňany 538 21, tel.: 774 682 486

Sobětuchy • Sobětuchy 54, Chrudim 537 01, tel.: 469 638 346

# Jarmila Janurová

## Ja-Ja

Výrobky firmy **JaJa** lze zakoupit v obchodě přímo ve výrobně ve Svítkově, dále v prodejně Pardubický perník Tř. 17. listopadu v Pardubicích, v prodejně Perníček z Pardubic na nádraží, v OC na Smíchově v Praze, prodejny v Lázních Bohdaneč. Naše webové stránky [www.pardubickypernik.cz](http://www.pardubickypernik.cz) Vás seznámí se širokým sortimentem vyráběného perníkového zboží.



Firma **JaJa** je rodinnou firmou, která působí na trhu 19 let. Od počáteční výroby v rodinném domku se mnohé změnilo. Postavila se provozovna a vytvořilo se 30 pracovních míst. Sortiment výrobků zdobeného perníku se značně rozšířil o perníkové dezerty a minidezerty, o modelované výrobky z cukrářské hmoty, kterými přizdobujeme perník, nebo prodáváme samostatně. Široký sortiment více než 1 500 druhů výrobků může uspokojit i nejnáročnějšího zákazníka. Na přání zákazníka vyrábíme i speciální výrobky. Na export vyrábíme vánoční sortiment hlavně do Rakouska, Ukrajinu, Texas. Naše minidezerty ochutnávali evroposlanci na semináři v Kladrubech. Na celosvětové výstavě v Šanghaji, v akci Týden v regionu probíhala ochutnávka našeho zdobeného perníku. Každoročně provádíme výstavku, prodej a ochutnávku na Českém velvyslanectví v Rakousku u příležitosti Svatováclavského posvícení. V pracovním kolektivu máme řadu výborných zdobíček, které na mezinárodních soutěžích získávají zlaté poháry a medaile za perníkové exponáty. Získali jsme titul Živnostník roku Pardubického kraje za rok 2007, 2009 vítěz, v roce 2008 třetí místo. Jsme firma, která své dobré jméno stále opečovává, vyvíjí stále nové výrobky s vědomím dobře reprezentovat Pardubice – vyhlášené město perníku.

## Miltra B s.r.o.

Mlékárna Miltra B s.r.o. se sídlem v Městečku Trnávka je *jediným výrobcem sýrů tzv. salámového tvaru v České republice.*

Historie mlékárny sahá až do roku 1900, kdy bylo založeno a do rejstříku zapsáno Rolnické mlékářské družstvo pro Trnávku a okolí a v průběhu uplynulých již 110 let nebyla mlékářská výroba nikdy přerušena.

Filozofie firmy je založena na výrobě kvalitních výrobků (důkazem je každoroční umístění na předních příčkách v Celostátní přehlídce sýru konané v Praze), kde základem jsou *vlastní chovy dobytka a jejich 100% zdravotní stav.*

Z těchto chovů je vykryta většina dodávaného mléka do mlékárny a následně pod přísným hygienickým dohledem z něj vyrábíme produkty té nejvyšší kvality.

Z našeho výrobního programu bychom chtěli vyzdvihnout především exklusivní výrobky typu *ementálského* – Artuš 40%, dále *Archivní sýr* z Miltry dlouhozrající 45% a v neposlední řadě jsme *jediným výrobcem pařeného salámového sýru* ve variantách uzený a neuzený o tučnosti 30 % a 45 %.

**Výrobky neobsahují konzervanty, jsou vhodné pro bezlepkovou dietu. Většina je oceněna prestižní značkou kvality Klasa.**



Firma **Novotný – Pardubický perník** navázala na historickou tradici perníkářského řemesla. V České republice je město Pardubice výrobou perníku nejznámější a dostalo přívlastek „Město perníku“. **Dokladem toho je i zápis našich výrobků do registru chráněných zeměpisných označení a označení původu v EU ze dne 27. 2. 2008.**

Náš zdobený perník je výhradně ruční práce dle originálních receptur, za použití těch nejlepších surovin: pravého medu, vajec, džemu, kakaa, cukru a dovozového koření. Naše produkty mají vysokou garanci až 9 měsíců. **Specializujeme se na výrobu perníku všeho druhu** od prostorových výrobků, jako jsou například: perníková chaloupka různých velikostí, betlem, vánoční stromek. Mezi ploché nejžádanější výrobky patří – srdce, srdíčka, podkovy, figurky i perníková zvířátka pro děti. Dále pak čert, Mikuláš nebo velikonoční kraslice, beránek apod. V našem ceníku naleznete přes 400 druhů výrobků, takže je opravdu z čeho vybírat...



**Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.**

**je ryze česká firma sídlící ve východočeském Lanškrouně.**

**Vznik je datován do roku 1990 a její jméno je odvozeno od nedaleké obce Sázavy, kterou protéká stejnojmenná říčka.**

**Ve firmě se snažíme propojovat tradici českého pekařství a cukrářství s nejnovějšími poznatky moderní ekologicky šetrné výroby. Od samého začátku je pro nás absolutní prioritou kvalita produktů. Širokou škálu sortimentu pekařských, cukrářských a lahůdkářských výrobků firmy můžete zakoupit ve vlastní síti dvaceti specializovaných prodejen v srdcích mnoha měst Pardubického kraje nebo u větších i drobných odběratelů.**



### Regionální firma TORO VM a.s. z Vysokého Mýta

Regionální firma TORO VM a.s. navázala na tradici řezníků z roku 1923, kdy byla založena jatka ve Vysokém Mýtě. V roce 1997 akciová společnost TORO VM a.s. zakoupila areál těchto jatek od Fondu národního majetku.

Postupně rozšířila svoji činnost o zpracování masa z jatek na výrobu vlastních masných výrobků do zakoupené výroby ve Vysokém Mýtě až po jejich prodej ve vlastních prodejnách. V současné době vlastníme deset prodejen (ve Vysokém Mýtě, v Chocni, v Proseči a v Holicích), kde prodáváme převážně své výrobky. Firma TORO VM a.s. Vysoké Mýto má rozhodující vliv ve spoluvlastněných zemědělských společnostech, které se zabývají rostlinnou a živočišnou výrobou. Tato činnost je důležitá z pohledu zabezpečení vlastního hovězího a vepřového masa, kde máme přímý vliv na jeho množství a kvalitu. Takto je možné zákazníkovi nabídnout výrobky českého původu přímo od svého farmáře s vysokou kvalitou. Klademe velký důraz na výrobu tradičních českých výrobků, které nabízíme našim zákazníkům v regionu východních Čech pod vlastní značkou, kde je maso dodáváno přímo z našich farem. Vynikající chuť našich výrobků je zajištěna dodržováním tradičních receptur a jejich předkládání zákazníkům vždy v čerstvém stavu. Mimo tradiční masné výroby se firma v poslední době zabývá výrobou masných výrobků, které mají přímý vliv na zdraví člověka. Jedná se o dvě skupiny výrobků (potravinu učené pro zvláštní výživu):



**1. Řada masných výrobků přirozeně bezlepkové,** kde tyto výrobky splňují přísné limity obsahu lepku do 20 mg/kg a jsou vyráběny bez použití přídatku škrobu, který obsahuje lepek. Tyto výrobky jsou určeny pro konzumaci zákazníků, kteří trpí celiakií.



**2. Masné výrobky se zdrojem selenu.** Výrobky se zdrojem selenu jsou určeny pro zákazníky všech věkových kategorií, tak aby přirozenou cestou ve svém jídelníčku mohli přijmout dostatečné množství selenu, kterého normálně u běžných výrobků na našem potravinářském trhu je nedostatek. Selen – esenciální minerál a silný antioxidant. Hraje významnou roli v imunitních funkcích lidského organismu.

**Novinka – pro své zákazníky připravujeme i mléko a mléčné výrobky se zdrojem selenu.**



V rámci ČR patří **ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.** mezi největší producenty masa a uzeniny.

Společnost nese v podtitulu právem:

**„Specialista na hovězí maso, největší dodavatel hovězího masa v ČR“.**

**Novinkou je řada hovězích steaků**

T bone steak, Sirloinsteak, Entrecote steak, Rumpsteak aj. z plemen českého původu a Charolais.

Nevěnujeme se jenom produkci hovězího masa, ale zajišťujeme kompletní výrobní program od vlastní porážky až po výrobu uzeniny. ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s. nabízí krájení veškerého sortimentu, uzenin a masa, dle požadavků zákazníka.

V širokém nabídkovém sortimentu si na své přijdou všichni, neboť zde naleznou tradiční měkké, sekané a trvanlivé fermentované výrobky, stejně jako mnohé speciality.

**Přejeme Vám mnoho příjemných zážitků s našimi výrobky v duchu sloganu naší společnosti**

**chuť vítězí!!!**

**zelená linka: 800 101 031**



**SMĚKALOVO**  
p e k a ř s t v í

*Vaše pekařství od roku 1890*

Naše pekařství najdete v původních prostorách pekárny z roku 1890 v historickém centru města. Pečeme cca 400 druhů výrobků podle moderních a částečně i původních receptur. Provoz vedou zkušení mistři, kteří ručí za tradičně dobrou kvalitu výrobků. Výroba probíhá v souladu s hygienickými normami a předpisy EU, což stvrzuje certifikovaný systém kritických bodů HACCP.

**Vyrábíme:**

- **Klasické běžné pečivo** – rohlíky, housky a další výrobky z bílé mouky.
- Zaměřujeme se na **výrobky zdravé výživy** – cereální pečivo, celozitné výrobky.
- **Z kuchyně našich babiček** můžete ochutnat moravské koláče, buchty makové, tvarohové, povidlové a s různým ovocem, české vdolky, jablka v županu a další.
- **Pro mlsné jazýčky** vyrábíme výrobky z plundrového těsta plněné párkem, špenátem nebo slaninou, výrobky z koblíkových těst a francouzské palačinky.
- **Pro slavnostní příležitosti** si můžete objednat svatební koláče vyráběné podle původní receptury, více než 20 druhů zákusků, nejrůznější druhy dortů.

**SMĚKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r.o.** • Šafaříkova 110/I • 566 01 Vysoké Mýto  
Telefon, fax: 465 420 273, 465 424 673 • E-mail: smekalovo.pekarstvi@seznam.cz  
[www.smekalovopecarstvi.cz](http://www.smekalovopecarstvi.cz)



**Krajinu v srdci,  
půdu v dlaních**

**Petr Šilar**  
kandidát na senátora

**Narodil jsem se na vesnici a za slámu v botách jsem se nikdy nestyděl.  
Jsem venkovan, hlásím se k venkovu a mé působení v politice  
je proto určováno více zájmy lidí žijících na venkově, tedy zemědělců.**



**MASOEKO**  
S.R.O.



Historie firmy MASOEKO s.r.o. začíná rokem 1996. Rodinný charakter podniku zaručuje individuální a jedinečný přístup k našim zákazníkům. Koncové odběratele obslouží vlastní prodejna masa a uzenin v Letohradě, a přímý rozvoz vlastními pojízdnými prodejny. Velkoodběratelům nabízíme individuální ceny v závislosti na odebíraném množství a rozvážku na místo podnikání (restaurace, obchody). Dlouhodobě nabízíme kompletní služby při zpracování masa od porážky po výrobu masných specialit.



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



**MASOEKO s.r.o.**

Kunčice 243, 561 51 Letohrad, Tel./Fax: +420 465 621 587, mobil: +420 604 722 303  
DIČ:CZ250068814, OR HK, spis.zn. C 18075

## ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.

### Provádíme:

- výkup a porážku jatečného skotu, prasat, ovcí, koz a koní
- výrobu a prodej vždy čerstvého výsekového masa a drobů
- výrobu a prodej V1/2 a H ¼
- výrobu a prodej výrobních mas
- výrobu tradičních vařených masných výrobků, uzeniny a uzených mas dle vlastních receptů

### Naší předností je:

- moderní jateční provoz a vysoká kvalita zpracování masa
- dodržujeme přísné hygienické normy v celém objektu
- porážená zvířata pocházejí z vlastních chovů
- výkupní ceny stanovujeme dle zmasilosti a zatřídění SEUROP
- rychlé a bezproblémové vyřizování objednávek
- rozvoz chladiřenskými vozy
- stálý veterinární dozor



**ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o. • Dolní Sloupnice 134 • 565 53 Sloupnice**

IČ: 60915901 • DIČ: CZ 60915901 • Provozovna Dolní Sloupnice 190

E-mail: [reznictvi@zdsloupnice.cz](mailto:reznictvi@zdsloupnice.cz) • Tel.: 465 549 300, 728 656 173, 602 277 814

# KOZÍ FARMA LICIBOŘICE ČERNILOVÁ & ŠTĚPÁNEK

Naše farma vznikla v roce 2000 se šesti kozími zakladatelkami. Jedná se o plemeno koza hnědá krátkosrstá, která byla vyšlechtěna jako dojná plemeno. Její mléko je lahodné a při dodržování čistoty a kvalitní potravy z něho není cítit klasický kozí prk. V současné době se staráme o 30 koz a 3 kozly. Mléko se u nás rovněž zpracovává. Část se ho prodá syrové, neboť alergiků na kravské mléko přibývá, nehledě na to, že výrobky z kozího mléka jsou považovány jako protirakovinný lék. Většinu výroby tvoří sýry. Vyrábíme sýr balkánského typu, lišící se pouze příchutí. Velmi oblíbený je sýr nakládaný v olivovém oleji. Mezi dalšími výrobky musíme především hovořit o jogurtu, ovocném želé s jogurtem, kefiru a tvarohu. Svoji oblibu získává i probiotický nápoj s živými kulturami. Loňskou novinkou a současným hitem je **kozí zmrzka** = zdravé mlsání z mléka kozího. Všechny naše výrobky jsou vyráběny na přírodní bázi bez přidávání chemikálií, neboť jsou určeny pro zdravou výživu. Proto většina z nich byla oceněna titulem **MLS PARDUBICKÉHO KRAJE**. Rovněž jsme dosáhli velmi významného ocenění na **MEZINÁRODNÍM POTRAVINÁŘSKÉM VELETRHU VE STUTTGARTU**, kde naše výrobky dostaly certifikát kvality, což zvláště u precizních Němců není samozřejmostí.



Většina prodeje se uskutečňuje přímo na farmě v naší prodejně. Rovněž se účastníme různých prodejních akcí (farmářské trhy v Praze, jarmarky, dožínky apod.).  
**Přijďte osobně a uvidíte a hlavně ochutnáte – denně 10–12, 15–17 hodin.**

## ZD SLOUPNICE

nabízí  
**kvalitní brambory od tradičního českého pěstitele k přímé konzumaci i na uskladnění**

odrůdy:

**DALI** – varný typ A, B

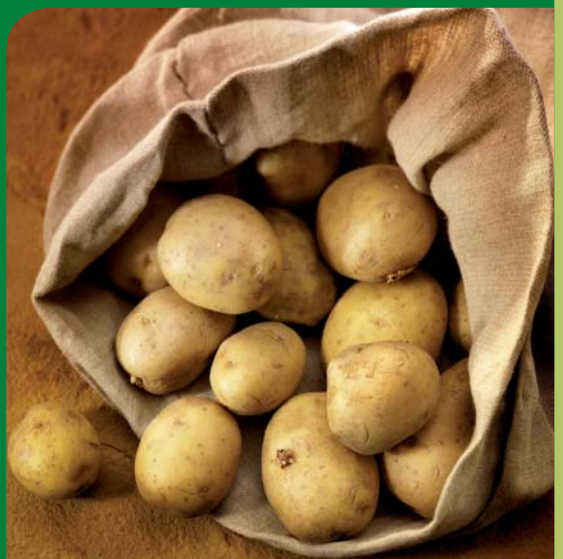
**PRINCESS** – varný typ A

**ROSARA** – červená odrůda, varný typ A, B

**K odběru v bramborárně Horní Sloupnice, prodejní doba Po–Pá: 7.00–15.00 hod.**

**Mimo prodejní dobu lze zakoupit na čerpací stanici u ZD Sloupnice Po–Pá: 5.30–19.00 hod., So–Ne: 7.00–13.00 hod.**

Odrůda: **A** – salátová, **B** – přílohová



Kontakt:

**p. Novák, tel.: 606 117 597 • Bramborárna, tel.: 465 549 127 • ČSPH, tel.: 465 549 224**  
**www.zd-sloupnice.cz**



# MASOEKO

- ♥ Porážka s následnou přípravou surovin
- ♥ Výroba masa a masných výrobků
- ♥ Výroba uzenin a masných specialit
- ♥ Certifikace na výrobu biopotravin
- ♥ Maloobchodní prodej po celém regionu
- ♥ Velkoobchodní prodej
- ♥ Vlastní rozvoz výrobků
- ♥ Pojízdňé prodejny masa a uzenin

Slow Food®

NAŠE MOTO: OD VÝROBCE PŘÍMO KE SPOTŘEBITELI.

MASO UZENINY MASOEKO Letohrad

MASOEKO s.r.o.  
Kunčice 243, 561 51 Letohrad  
tel.: 465 621 587  
www.masoecko.cz

#### DO IV. ROČNÍKU POTRAVINÁŘSKÉ SOUTĚŽE „MLS PARDUBICKÉHO KRAJE“ JSOU PŘIHLÁŠENY TYTO VÝROBKY:

- Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky** • Zelník • Rohlík rohatý 200 g • Zelníáková kapsa 60 g • Jidáš 56 g • Tvarohová bábovka • Kokosky • Jogurtový jahodový řez • Jogurtový čokoládový řez • Rohový koláč • Brandýské máslové koláče • Žitno-pšeničný chléb, kateg. I • Chléb víkendový 1 600 g • Buchta ovocná 50 g (švestka, meruňka) • Houska ražená 60 g (maková, kmínová) • Buchta 50 g (tvarohová, povidlová, maková) • Celozrnný rohlík • Vánočka • Koláč velký
- Mléko a mléčné výrobky** • Choceňské pomazánkové – vanilka • Choceňské pomazánkové s čokoládou • Pařený kozí sýr • ARTUŠ – přírodní salámový polotvrdý sýr
- Maso a masné výrobky** • Libový kabanos • Jemná klobáska SAFIKI • Uzená hovězí kýta • Pirátská klobása • Zámecká šunka • Klobása s tvarůžky • Staročeská klobása • Aspik s tvarůžky • Kujebácká pečeně TORO • Tlačenka – libový TORO • Švandova slanina • Klobása s nivou • Šunková pěna • Lahůdková rolka • Debrecínské párky se sýrem • Švandova uzená klobása • Špekáček • Masový špekáček • Tlačenka • Zbojnický bok • Paštika s medvědí česnekem • Radní rolka • Čertovská klobása • Sekaná pikant • Pečená roláda – bok • Papriková klobása • Lázeňská pochoutka • Francouzská paštika • Debrecínské párky • Anglický bok • Šunkové prasátko • Sedlácká kýta • Pernštýnská klobása • Párky • Minimls • Játrový sýr • Dušená šunka • Anglická slanina • Sekaná se zeleninou a klobásou • Anglická slanina • Lunch – meat • Polský salám • Rosičan • Dětské párky – bez E • Špekáčky • Kominík • Uzená krkovice • Jehněčí klobása • Pálivka • Špekáčky speciál • Játrový salám zauzený • Vídeňské párky pikant • Játrový sýr se šunkou • Vařená šunka • Farmářská slanina • Paštika s olivami 120 g
- Výrobky z medu a ostatní** • Radostný skok • Počítačový zavináč z pardubického perníku • Bílý pardubický perník • Pivo s konopím • Thorovo kladivo • Pardubický perník – sada

#### DO SOUTĚŽE „REGIONÁLNÍ POTRAVINA“ JSOU PŘIHLÁŠENY TYTO VÝROBKY:

- Mléko a mléčné výrobky** • Choceňský tvaroh jemný • Eidamský salámový polotvrdý sýr 30% • Eidamský salámový polotvrdý sýr 40% • Eidamský salámový uzený polotvrdý sýr 40% • Eidamský salámový polotvrdý sýr ochucený 40% – byliny • Eidamský salámový polotvrdý sýr ochucený 40% – mexický koření • ARTUŠ – přírodní salámový polotvrdý sýr 40% • Pohoda • Pološtěpek pařený sýr přírodní • Pološtěpek pařený sýr uzený • Šuhaj neuzený – pařený polotvrdý nezrající sýr • Šuhaj – pařený polotvrdý nezrající sýr uzený
- Pekařské a cukrářské výrobky** • Rohový svatební koláč • Žitný chléb • Rohový koláč • Brandýské máslové koláče • Maxi koláč • Zelník • Vánočka s přísadou másla, s ořechy, rozinkami a mandlemi 800 g • Koláč veliký
- Masné výrobky** • Kyšperské slabé párky • Kyšperská hovězí šunka • Šunka BABY výběrová hranatá TORO • Tyrolský točený salám TORO • Masový špekáček • Tlačenka • Staročeská paštika • Radní rolka • Uzené hovězí maso s pepřem • Šunková tlačenka • Anglická slanina • Pernštýnský salám • Šunkové prasátko • Pálivka • Uzená krkovice • Kominík
- Alkoholické a nealkoholické výrobky (s výjimkou vína)** • Medovina • Pravá slivovice • Pravá hruškovice • Pravá třešňovice • Pravá jablkovice • Dědečkovo tajemství • Babiččin ovocný čaj • Porter 19, Pernštejn
- Ovoce a zelenina** • Rajčata • Paprika • Květák • Zelí hlávkové bílé
- Ostatní potravinářské výrobky (s výjimkou vína)** • Květinová nálada provoněná perníkem • Pardubický perník – sada • Brambory konzumní pozdní

# Aktualizovaná vrstva pro silně erozně ohrožené půdy v LPIS

Od 1. ledna 2010 jsou v ČR v platnosti upravené a rozšířené standardy Dobrého zemědělského a environmentálního stavu (GAEC). Zavedeno jich bylo celkem 10 a pokrývají všechny tematické okruhy stanoveného na základě přílohy III nařízení Rady (ES) 73/2009 (eroze půdy, organické složky půdy, struktura půdy, minimální úroveň péče, ochrana vody a hospodaření s ní).

Ochraně půdy před účinky eroze pomocí pravidel pro hospodaření na silně erozně ohrožených půdách je věnován standard GAEC 2. Informace o tom, zda se na PB nachází půda silně erozně

ohrožená, si každý zemědělec může najít v LPIS v záložce Eroze.

Vrstva SEO půd je v LPIS zavedena již od 1. ledna 2010. **Aktualizovaná verze je k dispozici od 1. července 2010 a bude platná pro plodiny seté po tomto datu.** Znamená to tedy, že v případě kontroly SZIF bude dodržování podmínek tohoto standardu na půdách osetých jařinami posuzováno podle vrstvy platné k 1. lednu 2010 a na půdách osetých ozimy k 1. červenci 2010.

K aktualizaci vrstvy SEO půd MZe přistoupilo z důvodu dokončení kvalitnějších podkladové digitální mapy terénu (DMT).

Nebude již tedy docházet k problémům, týkajících se první verze vrstvy SEO půd, kdy se objevovaly posuny erozně ohrožených ploch v LPIS vůči skutečnosti.

V případě, že by přesto došlo k nějakým nejasnostem, kontaktujte prosím pracovníky místně příslušné AZV s žádostí o pomoc. Váš dotaz by měl obsahovat prostorové charakteristiky (číslo PB aj.), výřez z LPIS, popis problému (k čemu v území došlo, jak území podle stěžovatele vypadá), popř. jiné charakteristiky (např. fotografie z terénu).

ZDROJ: MZe

# Informace SRS ČR k zařazení přípravků na ochranu rostlin z hlediska ochrany vod a vodních zdrojů

Zařazení přípravků z hlediska ochrany vod a vodních zdrojů vedoucí k omezení zabránění nežádoucím účinkům na životní prostředí v souladu s § 34 odst. 3 písm. b) zákona č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči, ve znění pozdějších předpisů, v návaznosti na zákon č. 254/2001 Sb., o vodách a o změně některých zákonů, v platném znění (vodní zákon).

## A. Ochranná pásma

Se změnou vodního zákona byla zrušena původní pásma hygienické ochrany vod (PHO), která byla nahrazena plošně redukovanými ochrannými pásmi vodních zdrojů. Ochranná pásma se dělí na ochranná pásma I. stupně, která slouží k ochraně vodních zdrojů v bezprostředním okolí jímacího nebo odběrného zařízení, a ochranná pásma II. stupně, která slouží k ochraně vodního zdroje v územích stanovených vodoprávním úřadem.

**V ochranném pásmu I. stupně je použití přípravků a dalších prostředků na ochranu rostlin zcela vyloučeno.**

**V ochranném pásmu II. stupně je použití upraveno takto:**

Na základě hodnocení přípravku provedeného SRS může být přípravek vyloučen nebo nevyloučen z použití v ochranném pásmu II. stupně zdrojů podzemní a/nebo povrchové vody.

## B. Nově registrované přípravky

V návaznosti na zmíněný vodní zákon a zahájení vymezování ochranných

pásen vodních zdrojů SRS od druhé poloviny roku 2008 uplatňuje při svém hodnocení kritéria, která umožňují tato omezení v rozhodnutí o registraci stanovit v návaznosti na ust. § 34 odst. 3 písm. b) zákona č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči, ve znění pozdějších předpisů.

## C. Dříve registrované přípravky

V současné době však existuje i poměrně početná skupina dříve registrovaných přípravků, které jsou označeny „- -“ (**nezařazeno**), což znamená, že přípravek není dosud zařazen z hlediska použitelnosti v OP II. stupně. Přehled takto označených přípravků je uživatelům k dispozici na webových stránkách SRS ([www.srs.cz](http://www.srs.cz)) v online aplikaci Registr přípravků na ochranu rostlin a v každoročně vydávaném Věstníku Státní rostlinolékařské správy – Seznam registrovaných přípravků a dalších prostředků na ochranu rostlin.

**SRS bude přehodnocení těchto přípravků z hlediska jejich použitelnosti v OP II. stupně řešit následujícím způsobem:**

1) přípravky obsahující účinné látky zařazené do Přílohy I ke Směrnici Rady 91/414/EHS, které byly posouzeny v souladu s požadavky Přílohy VI ke Směrnici Rady 91/414/EHS a byly registrovány nebo jejich registrace byla změněna (tzv. re-registrace) před datem 1. července 2008, budou přehodnoceny z hlediska jejich použitelnosti v OP II. st. v průběhu roku 2010.

2) přípravky obsahující účinné látky zařazené do Přílohy I ke Směrnici Rady 91/414/EHS, které nebyly dosud přehodnoceny v souladu s požadavky Přílohy VI ke Směrnici Rady 91/414/EHS, budou posouzeny z hlediska jejich použitelnosti v OP II. st. v rámci řízení o změně registrace (tzv. re-registrace). Rozhodnutí o změně registrace bude vydáno nejpozději k datu, k němuž musí být přípravky obsahující tuto účinnou látku/látky dle příslušné Směrnice Komise přehodnoceny.

3) přípravky registrované na omezenou dobu v souladu s ust. § 36 odst. 1 obsahující tzv. „novou“ účinnou látku dosud nezařazenou do Přílohy I ke Směrnici Rady 91/414/EHS budou přehodnoceny z hlediska použitelnosti v OP II st. k datu vypršení doby platnosti jejich registrace. V případě, že dojde před datem vypršení jejich registrace k zařazení úč. látky/látek v nich obsažených do Přílohy I ke Směrnici Rady 91/414/EHS, uplatní SRS postup uvedený v bodu 2).

**U všech registrovaných přípravků dosud zařazených do kategorie „- -“ (nezařazeno) SRS doporučuje uživatelům těchto přípravků, aby při jejich použití postupovali s ohledem na princip předběžné opatrnosti, jako by se jednalo o přípravky, které jsou z použití v ochranném pásmu II. stupně zdrojů podzemní a/ nebo povrchové vody vyloučeny.**

ZDROJ: WWW.SRS.CZ

# Přímé používání neupravených kalů je v rozporu se zákonem

**V praxi se stále setkáváme s názorem, že vody a kaly čistíren odpadních vod, septiků, žump a podobných zařízení lze přímo použít, případně předat k použití na zemědělskou půdu. Ze současné legislativy jasně vyplývá, že dosud poměrně rozšířená praxe přímého používání neupravených kalů na zemědělské půdě je v rozporu se zákonem o odpadech.**

Původce kalů musí zpracovat program použití kalů na zemědělskou půdu a doložit v něm, že splnil podmínky dané legislativou. Obsah programu určují s přílohami č. 3, 4 a 5 vyhlášky a jsou v něm například mikrobiologická kritéria pro použití kalů na zemědělské půdě, minimální četnost chemických a mikrobiologických analýz kalů využívaných na zemědělské půdě za rok a další podmínky.

Program užití kalů musí obsahovat také výčet vybraných pozemků určených k použití kalů včetně ukazatelů pro hodnocení půd, hydrologické poměry v zájmovém území použití kalů, návrh zařazení použití kalů do osevního postupu, návrh monitoringu kalů a monitoringu půdy, plán odběru vzorků. Součástí programu použití kalů jsou i evidenční listy využití kalů v zemědělství podle přílohy č. 1 vyhlášky.

Tento program předává původce osobě, která bude kaly používat (osoba, která užívá půdu). Na půdu lze aplikovat pouze upravené kaly s ohledem na nutriční potřeby rostlin a udržení kvality půdy, povrchových a podzemních vod.

## **ZÁKAZY POUŽITÍ**

Legislativa určuje, kde všude je použití kalů naopak zakázáno. Jsou to zemědělské půdy, které jsou součástí chráněných území přírody a krajiny, dále lesní půdy běžně využívané klasickou lesní péstební činností. Kaly se nesmějí aplikovat ani v pásmu ochrany vodních zdrojů, na zamokřených a zaplavovaných půdách, trvalých travních

porostech a travních porostech na orné půdě během vegetačního období až do poslední seče či na plochách, které jsou využívány k rekreaci a sportu, a veřejně přístupných prostranstvích. Kaly z čistíren se nesmějí aplikovat ani v intenzivních plodících ovocných výsadbách, na pozemcích k pěstování polních zelenin v roce jejich pěstování a v roce předchozím stejně jako v průběhu vegetace při pěstování píce, kukuřice a při pěstování cukrové řepy s využitím chrástu ke krmení.

Přesahuje-li v průměrném půdním vzorku obsah vybraných rizikových látek limitní hodnoty (prováděcí předpis), je zakázáno na půdu aplikovat kal. Zákaz platí i pro půdy s hodnotou výměnné půdní reakce nižší než pH 5,6. Na půdě se nesmějí používat ani kaly nevyhovující mikrobiologickým kritériím daným vyhláškou č. 382/2001 Sb. Použití mikrobiálně kontaminované kaly lze jen po jejich prokázání hygienizaci.

## **UPRAVENÉ KALY**

Technické podmínky použití upravených kalů na zemědělské půdě jsou vcelku přísné. Nejdéle do 48 hodin od umístění na půdu musí být kaly do ní zapraveny. Nesmí se použít více než 5 t sušiny kalů na jeden hektar v průběhu tří po sobě následujících let. Toto množství může být zvýšeno až na 10 tun sušiny kalů v průběhu pěti po sobě následujících let. Použité kaly však musí mít méně než polovinu limitního množství každé ze sledovaných rizikových látek a prvků. Přesné stanovení dávky sušiny se vypočte ze zjištěného obsahu dusíku. Dávka dusíku dodaného v kalech nesmí překročit 70 % celkového potřebného množství dusíku pro hnojenou plodinu. Dávka kalů (množství a doba užití) se řídí i požadavkem rostlin na živiny s přihlédnutím k přístupným živinám a organické složce v půdě, jakož i ke stanovištním podmínkám.

Dávku kalu lze při dodržení těchto podmínek aplikovat v jedné agrotechnické operaci a v jednom souvislém časovém

období. Na pozemku, kde mají být kaly umístěny, se musí provést rozbory agrochemických vlastností půd (evidenční list podle přílohy č. 1 vyhlášky).

Jak je patrné z přehledu povinností původce i uživatele kalů, na zemědělské půdě se mohou aplikovat jen upravené kaly, a to za přísně definovaných podmínek a podle zpracovaného programu jejich použití.

## **PLATNÁ LEGISLATIVA**

Zákon o odpadech č. 185/2001 Sb., § 32–33, Kaly z čistíren odpadních vod Vyhláška č. 382/2001 Sb., o podmínkách použití upravených kalů na zemědělské půdě

Obsah programu využití kalů je stanoven § 5 vyhlášky č. 382/2001 Sb.

## **CO JSOU TO KALY**

### **Kalem se rozumí:**

Kal z ČOV zpracovávajících městské odpadní vody nebo odpadní vody z domácností, a z jiných ČOV, které zpracovávají odpadní vody stejného složení jako městské odpadní vody a odpadní vody z domácností.

Kal ze septiků a jiných podobných zařízení.

Kal z ČOV výše neuvedených.

Upravený kal je kal, který byl podroben biologické, chemické nebo tepelné úpravě, dlouhodobému skladování nebo jakémukoliv jinému vhodnému procesu tak, že se významně sníží obsah patogenních organismů v kalech, a tím zdravotní riziko spojené s jeho aplikací.

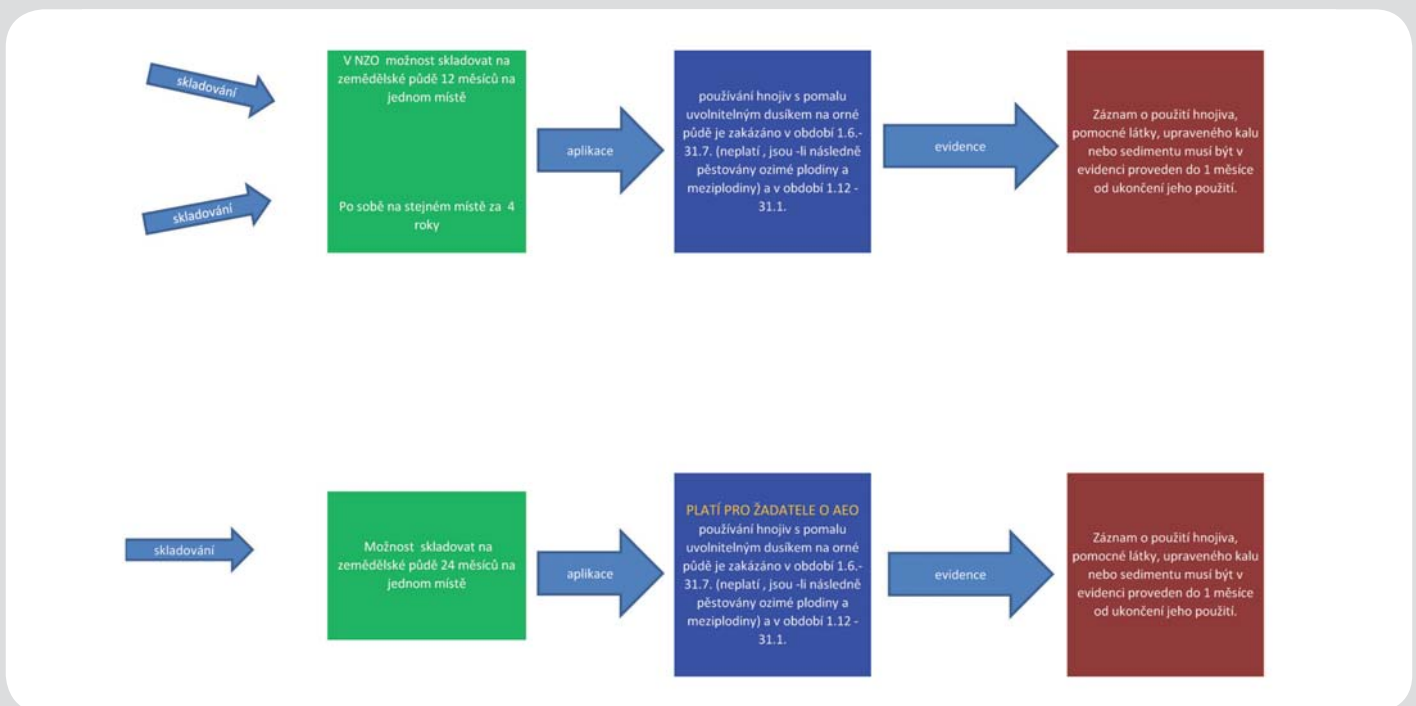
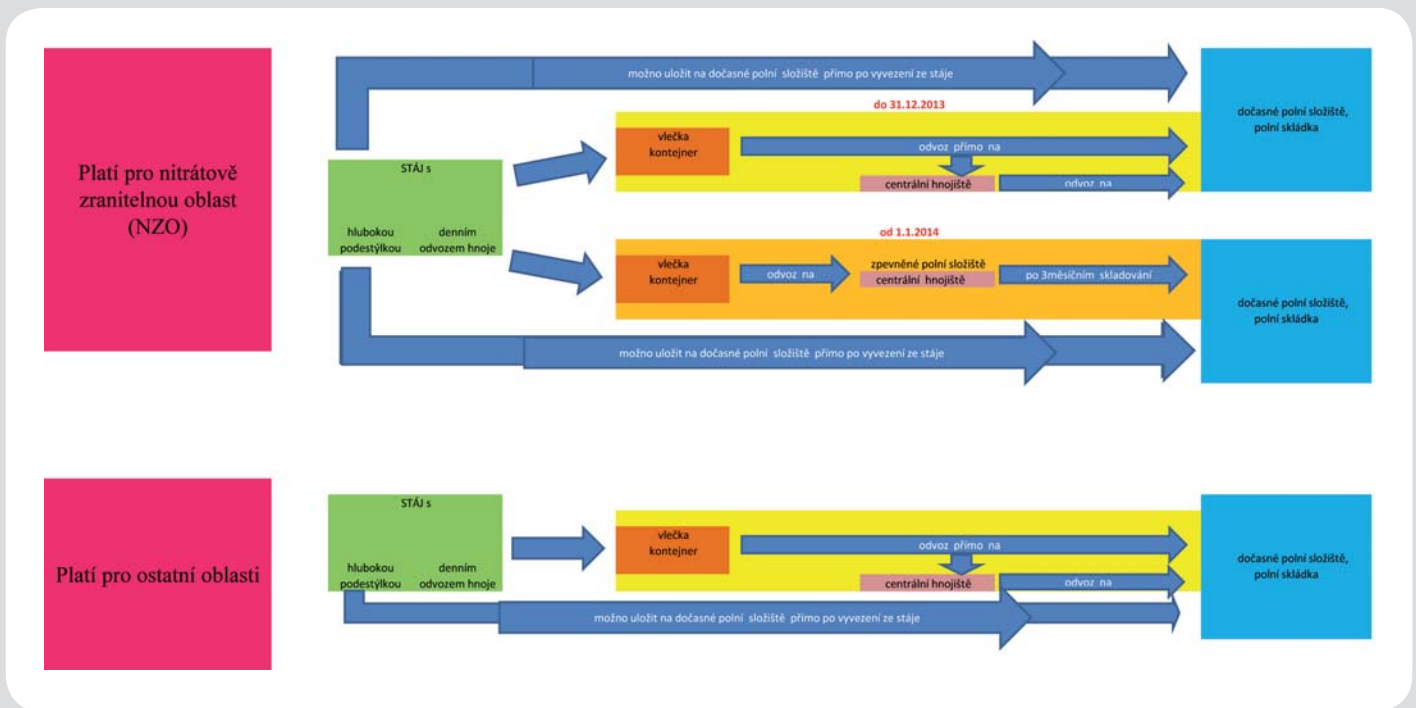
Použití kalu je zapracování kalu do půdy.

Programem použití kalů je dokumentace zpracovaná v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem (vyhláška MŽP č. 382/2001 Sb., o podmínkách použití upravených kalů na zemědělské půdě).

**ZDENĚK FILDÁN**  
**ENVI GROUP, S.R.O.**



# Použití a manipulace s hnojem



# Výstupy z konference Evropské komise k završení veřejné debaty k budoucnosti Společné zemědělské politiky EU po roce 2013

(Brusel 19. a 20. 7. 2010)

Konferenci zahájil komisař pro zemědělství a rozvoj venkova Dacian Ciolos, který krátce shrnul hlavní cíle restrukturalizace SZP v nadcházejícím období. Konference představovala neformální ukončení veřejné debaty vedené s cílem získat co nejširší představu o náladách a názorech na toto téma nejen od vlastních zemědělců. Při nelehkém úkolu identifikovat klíčové linie pro následné konkrétní kroky na legislativním poli, vychází Komise z takřka 6 000 příspěvků z celé EU-27. Výsledná reflexe bude nyní pečlivě analyzována a postupně prioritizována s ohledem na nejbolestivější místa dosavadního pojetí SZP. Společným jmenovatelem je zcela neoddiskutovatelně snaha nalézt co nejvíce argumentů podtrhujících legitimitu pojetí SZP a poukazujících na její zásadní roli při konstrukci budoucí Evropy a ve vztahu ke Strategii 2020. Komisař se zaměřil zejména na otázky konkurenceschopnosti, vyrovnání příjmů zemědělců, cenové volatility a pojištění a pozice producentů organizací. Tématem rozhodně bude i klimatická změna v souvislosti s intenzivní zemědělskou výrobou a „public goods“ ve vztahu k environmentálním aspektům obecně. Opomenut nezůstane ani sociální rozměr rurálních oblastí a diverzita a kvalita regionálních produktů.

**Závěr konference shrnul komisař pro zemědělství a rozvoj venkova Dacian CIOLOS:**

- Na základě veřejné diskuse a dnešní konference bude provedena analýza a bude vypracováno stanovisko Evropské komise k budoucnosti SZP po roce 2013 na podzim 2010.
- Zavedení spravedlivé SZP směrem k malým farmářům, LFA oblastem, novým ČS.
- Nebude nadále zohledněn historický přístup při určování přímých plateb. Bude brán zřetel spíše na socio-ekonomický a environmentální aspekt.
- Nadále bude podpora směřována do dvou pilířů SZP, I. pilíř je zaměřen na průběžné platby a II. pilíř navázán na víceleté programování.
- Bude nezbytné zabezpečit podporu farmářům, kteří distribuují veřejné statky a služby.
- Jedním z hlavních cílů reformované SZP bude podpora environmentálních funkcí zemědělství, boj s klimatickými změnami, zachování biodiversity a zachování venkovské krajiny.
- Bude nezbytné zohlednit transparentní přístup mezi řetězci a farmáři.
- Nezbytná je orientace na regionální a místní produkty s územním přístupem k rozdělování podpor. Zajistit podporu různorodosti venkovských oblastí EU.

Diskuse k budoucnosti SZP po roce 2013 bude nadále pokračovat a výsledky budou zveřejňovány na adrese:  
[http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/index_en.htm)

ZDROJ: EUROPA.EU



# Cena zemědělské půdy pomalu roste

**V České republice se ročně úplatně zobchoduje okolo tří procent zemědělského půdního fondu a kromě toho je menší část pozemků převáděna bezúplatně, například v rámci dědictví či darů. Tržní ceny prodávaných pozemků stejně jako nájemné ze zemědělské půdy zaznamenaly v loňském roce mírný růst. Vyplývá to ze Zprávy o stavu zemědělství ČR za rok 2009, tzv. Zelené zprávy.**

Celkový podíl prodávané půdy u nás je podle zprávy srovnatelný s podílem prodeje zemědělské půdy v ostatních zemích Evropské unie.

Absolutní výměra prodané zemědělské půdy ve vlastnictví státu prostřednictvím Pozemkového fondu ČR dosáhla v roce 2009 celkem 39 tisíc hektarů a meziročně se snížila o 18 procent. Kupní cena za jeden čtvereční metr se proti roku 2008 zvýšila v tomto režimu o 4,3 procenta, a to z 5,15 na 5,37 Kč/m<sup>2</sup>. Uvedená cena zahrnuje jak nákupy bez, tak i s využitím 30letého splátkového režimu. Celková výměra státní půdy převedená do soukromého vlastnictví od května 1999 do konce loňského roku představuje 494,3 tisíce hektarů, což je 82 procent z celkové předpokládané nabídky státní půdy, tedy z přibližně 600 tisíc hektarů. Rozsah každoročně privatizované státní půdy se bude podle zprávy i nadále snižovat.

Na nákup soukromé zemědělské půdy schválil v roce 2009 Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond v rámci programu Investice a podprogramu Půda 302 žádosti na úvěry v celkové výši 452 milionů korun s objemem nakoupené půdy v rozsahu 7 185 ha při průměrné ceně nakoupené půdy 6,99 Kč/m<sup>2</sup>.

## Ceny postupně rostou

Zelená zpráva uvádí, že tržní ceny zemědělské půdy vykazovaly i v loňském roce vzrůstající trend. Průměrná cena půdy mezi roky 2003 a 2009 se zvýšila o 53 procent, přičemž loni meziročně vzrostla o 14 procent. Vstup České republiky do EU tak neměl podle autorů zprávy ve střednědobém horizontu dramatický dopad na růst tržních cen zemědělské půdy. Dosavadní pozvolný růst cen je však možné očekávat i v dalších letech.

Podle šetření FADN činil v roce 2008 u nás průměrný nájem zemědělské půdy u fyzických osob 1 198 Kč/ha a u právnických osob 1 121 Kč/ha, což znamená mírný meziroční nárůst. Podle předběžných kalkulací i v minulém roce předpokládá zpráva pouze mírné zvýšení, a to

v průměru u podniků fyzických osob na 1 269 Kč/ha a u právnických osob 1 218 Kč/ha.

Nejvyšší nájemné z půdy je v kukuřičné oblasti, kde dosahuje trojnásobku nájemného v horské oblasti. I přes stabilní růst od roku 2004 je u nás nájemné zemědělské půdy stále hluboko pod úrovní pachtu placeného v zemích EU 15.

Postupné zvyšování plošně vyplácených přímých podpor podle zprávy přispívá k růstu cen nájemného. „Nicméně vzhledem k víceletým nájemním smlouvám s fixně stanoveným koeficientem růstu nereaguje nájemné bezprostředně na meziroční změny v cenách či situaci na trhu. Nepříznivá ekonomická situace většiny zemědělských odvětví v roce 2009 se bude velmi pravděpodobně promítat do nižšího tempa růstu (případně i lokálního poklesu) nájemného v následujících letech,“ konstatuje zpráva.

## Pozemkové úpravy

Na konci loňského roku 2009 byly jednoduché nebo komplexní pozemkové úpravy již provedeny na více než 15 procentech výměry zemědělského půdního fondu a na dalších zhruba 11 procentech půdy byly pozemkové úpravy v řešení. Celkové území dosud realizované zahájenými nebo již dokončenými úpravami tak představuje rozlohu více než 1,1 milionu hektarů zemědělské půdy a v jejich rámci bylo dosud vybudováno více než 1 668 kilometrů cest.

Jen v loňském roce bylo ukončeno 113 komplexních pozemkových úprav na výměře téměř 63 tisíc hektarů a celkem jich tak bylo dokončeno 1 010 na celkové výměře téměř 442 tisíc hektarů. Na zajištění pozemkových úprav bylo loni vyčleněno celkem 1,9 miliardy korun, což byla vůbec nejvyšší částka od zahájení realizace pozemkových úprav v roce 1991. Kumulativně dosud na tento účel padlo již více než 17 miliard korun.

„I přes narůstající finanční prostředky postup pozemkových úprav stále neodpovídá potřebám vyjadřovaných zejména

obcemi, vlastníky ale také uživateli půdy a zainteresovanými orgány státní správy,“ uvádí Zelená zpráva.

Co se týká vyřizování uplatněných restitučních nároků v zemědělství zpráva konstatuje, že je, až na řešení sporných případů, téměř ukončeno. V rámci správních řízení bylo do konce roku 2009 rozhodnuto celkem o více než 1,75 milionu hektarů zemědělské a lesní půdy. Z toho bylo skutečně vydáno něco přes 1,33 milionu hektarů, nevydáno s nárokem na náhradu prostřednictvím pozemkového fondu bylo asi 130 tisíc hektarů a z důvodů nenaplnění zákonných podmínek pozemkové úřady rozhodly o nevydání téměř 289 tisíc hektarů.

Také privatizace státních statků a obdobných státních podniků hospodařících na zemědělské půdě je podle zprávy v zásadě ukončena. Z původního počtu 316 státních statků, které vstoupily do privatizace, dosud nebyla likvidace ukončena u 26 z nich, a dále v řízení o úpadku a způsobech jeho řešení podle insolvenčního zákona bylo na konci loňského roku 16 státních statků.

## Úbytek půdy pokračuje

Proti roku 2008 se vloni opět snížila rozloha zemědělské půdy, a to o více než pět tisíc hektarů, tedy zhruba 0,1 procenta. V letech 1990 až 2000 byl roční úbytek zemědělské půdy přibližně tisíc hektarů, od roku 2000 do roku 2004 již asi čtyři tisíce hektarů a od roku 2005 mizí ročně již zmíněných pět tisíc hektarů zemědělské půdy, tedy přibližně 15 hektarů denně.

Meziroční úbytek zemědělského půdního fondu vloni spočíval především ve snížení výměry orné půdy o téměř devět tisíc hektarů, což bylo o dva tisíce hektarů více než v roce 2008. Z výměry orné půdy se tři tisíce hektarů přesunuly do kultury trvalých travních porostů, o dva tisíce hektarů narostla výměra lesních pozemků a do kategorie „zastavěné a ostatní plochy“ spadly další tři tisíce hektarů. Stále se také řádově o stovky hektarů zvyšuje výměra zahrad a vodních ploch.

Zpráva nicméně potvrzuje, že úbytek zemědělské půdy se projevuje nejvíce v nejurodnějších oblastech v katastrálních územích s cenou zemědělské půdy 10,01 až 16 Kč/m<sup>2</sup>, což dokládá potřebu ochrany této úrodné půdy.

**ZDROJ: AGROWEB, AUTOR: O. PŘIBÍK**

# MAS ORLICKO

## úspěšná aplikace programu LEADER v podmínkách Programu rozvoje venkova

**MAS ORLICKO** – občanské sdružení se sídlem v Žamberku působí v regionu Orlicka již od roku 2006, kdy bylo založeno jako seskupení zástupců obcí, podnikatelů a neziskového sektoru. Předsedou sdružení je Ing. Oldřich Žďárský.

Po prvních zkušenostech s programem LEADER ČR v roce 2007, kdy byly podpořeny první čtyři projekty (z toho dva projekty zaměřené na podporu podnikání) uspěla MAS v rámci podané žádosti do programu LEADER ve IV. ose Programu rozvoje venkova a stala se administrátorem této dotace pro období let 2009–2013. Na celé období je alokováno celkem 60 000 000 Kč, které jsou rozdělovány v souladu s příslušnými pravidly PRV.

### Příjemci dotace z programu LEADER

Podpora MAS ORLICKO je určena podnikatelským i nepodnikatelským subjektům, jejichž projekty jsou realizovány na území MAS ORLICKO.

### Podpora z programu LEADER

Podpora v rámci programu LEADER je zaměřena do 3 oblastí: podpora měst a obcí Orlicka (infrastruktura a občanská vybavenost), podpora neziskových organizací (vybavenost pro činnost) a podpora podnikání (modernizace provozoven). Přehled jednotlivých oblastí podpory je uveden v následující tabulce:



### Obce MAS ORLICKO:

Bystřec, Červená Voda, Česká Rybná, České Petrovice, Čenkovice, Dlouhoňovice, Dolní Morava, Hejnice, Helvíkovice, Jablonné nad Orlicí, Jamné nad Orlicí, Kameničná, Klášterec nad Orlicí, Králíky, Kunvald, Letohrad, Líšnice, Lichkov, Lukavice, Mistrovice, Mladkov, Nekoř, Orličky, Pastviny, Písečná, Sobkovice, Studené, Šedivec, Záchlumí – Litice nad Orlicí, Žamberk

Název Fiche	Předmět Fiche	Opatření PRV	Příjemci	Dotace	Doporučená max. dotace	Výzvy
Zkvalitňování infrastruktury a vzhledu obcí	Zkvalitnění dopravní dostupnosti, infrastruktury a vzhledu obcí	III.2.1.1.	OBCE	90 %	Není stanovena	2009, 2010, 2011, 2012, 2013
Zázemí pro volnočasové a občanské aktivity	Zajištění širokého a kvalitního zázemí pro volnočasové i občanské aktivity v obcích	III.2.1.2.	OBCE, NNO	90 %	Obce: Není stanovena NNO: 150 000 Kč	2009, 2010, 2011, 2012, 2013
Podpora uplatnění žen	Podpora projektů zaměřených na řešení potřeb žen	III.2.1.2.	NNO	90 %	Není stanovena	2009, 2011
Podpora spolkové činnosti	Zajištění širokého a kvalitního zázemí pro volnočasové i občanské aktivity v obcích – <b>projekty zakládající veřejnou podporu</b>	III.2.1.2.	NNO	40 %	300 000 Kč	2010, 2012
Moderní zemědělské podnikání	Modernizace zemědělských podniků	I.1.1.1.	Zemědělský podnikatel	40–60 %	500 000 Kč	2009, 2011, 2013
Efektivní využití lesních přírodních zdrojů, maloobchod a služby	Mikropodniky, podnikatelé ve dřevozpracujícím průmyslu	III.1.2.	Mikropodniky, podnikatelé ve dřevozpracujícím průmyslu	60 %	500 000 Kč	2010, 2011, 2012
Cestovní ruch – šance pro Orlicko	Podpora rozvoje agroturistiky a CR	III.1.3.	Zemědělský podnikatel Začínající podnikatel v CR	40–60 %	500 000 Kč	2010, 2012, 2013

### Podpořené projekty

V roce 2009 bylo podpořeno celkem 18 projektů v celkové hodnotě 17 017 965 Kč a na jejich realizaci byla poskytnuta dotace 10 471 565 Kč.

V rámci 2. výzvy – „Jaro 2010“, která byla ukončena k 30. 4. 2010 bylo přijato celkem 26 žádostí. K financování byly doporučeny projekty 3 obcí, 10 neziskových organizací a 9 podnikatelů v dřevozpracujícím průmyslu. Celkově byla v rámci této výzvy rozdělena dotace ve výši 5 898 121 Kč.

### Vyhlášené výzvy:

3. výzva – „Léto 2010“ byla vyhlášena 7. července 2010 s termínem příjmu žádostí do 3. 9. 2010. Tato výzva je určena zemědělským podnikatelům a podnikatelům v cestovním ruchu, neziskovým organizacím a obcím.

Název Fiche	Předmět Fiche	Opatření PRV	Příjemci	Dotace	Doporučená max. dotace	Alokace
Zkvalitňování infrastruktury a vzhledu obcí	Zkvalitnění dopravní dostupnosti, infrastruktury a vzhledu obcí	III.2.1.1.	OBCE	90 %	Není stanovena	1 340 000 Kč
Zázemí pro volnočasové a občanské aktivity	Zajištění širokého a kvalitního zázemí pro volnočasové i občanské aktivity v obcích	III.2.1.2.	NNO	90 %	150 000 Kč	835 774 Kč
Cestovní ruch – šance pro Orlicko	Podpora rozvoje agroturistiky a CR	III.1.3.	Zemědělský podnikatel Začínající podnikatel v CR	40–60 %	500 000 Kč	2 478 524 Kč

Seznam všech podpořených projektů je zveřejněn na webových stránkách MAS ORLICKO: [www.mas.orlicko.cz](http://www.mas.orlicko.cz).

## MAS ORLICKO pro zemědělské podnikatele

Zemědělským podnikatelům jsou určeny celkem 2 Fiche, vyhlašované v celém období 2009–2013:

Název Fiche	Výzvy
Moderní zemědělské podnikání	2009, 2011, 2013
Cestovní ruch – šance pro Orlicko	2010, 2012, 2013

Celkově je na tyto Fiche pro celé období alokováno cca 11,5 mil. Kč s tím, že tato alokace může být navýšena v rámci přesunů nevyčerpaných dotací u jiných Fiche.

### Konzultace a příjem žádostí:

Své projektové záměry, žádost i povinné přílohy mohou potenciální žadatelé o dotaci konzultovat přímo v kanceláři MAS, která se nachází v Žamberku na adrese: Divišova 669.

Informace a podmínky čerpání dotace, způsobilosti Vašeho projektového záměru k financování, harmonogramu i doporučených termínech realizace poskytuje kancelář MAS. Pro podpořené žadatele následně pořádá MAS ORLICKO školení, kde jsou žadatelé seznámeni s podmínkami příjemce dotace v období realizace a udržitelnosti projektů.

Veškeré konzultace při přípravě, realizaci a v období udržitelnosti projektů jsou kanceláří MAS poskytovány bezplatně.

### Pracovnice kanceláře MAS:

Blanka Kulhová ([kulhava@mas.orlicko.cz](mailto:kulhava@mas.orlicko.cz)) • Markéta Sršňová ([srsnova@mas.orlicko.cz](mailto:srsnova@mas.orlicko.cz))

### Pracovní doba:

Pracovní doba kanceláře MAS je od 7.00 do 15.00 hod.

Konzultace projektových záměrů lze sjednat i mimo pravidelnou provozní dobu.

**Adresa: Divišova 669, 564 01 Žamberk**

**Telefon: 465 611 150**

**Web: [www.mas.orlicko.cz](http://www.mas.orlicko.cz)**



# Co nás čeká po roce 2013 musíme bedlivě sledovat již nyní

## Vážení zemědělci a zástupci obecních samospráv,

dovolte mi seznámit Vás s informacemi, které byly prezentovány v rámci konference pořádané španělským regionem Castilla-La Mancha na téma „**Role regionů při utváření společné zemědělské politiky**“, která se konala dne 18. března 2010 v Bruselu.

V souvislosti s přípravou nové finanční perspektivy Evropské unie po roce 2013 (programovací období bude pravděpodobně opět sedmileté), iniciuje Evropská komise počínaje dubnem 2010 veřejnou diskusi k budoucnosti Společné zemědělské politiky po roce 2013, jejíž stěžejní závěry by měly být zohledněny v oficiálním sdělení EK plánovaném na konec roku 2010. Konkrétní legislativní návrhy vycházející z tohoto sdělení by pak měly být předloženy v polovině roku 2011. Přibližně v tomto termínu by rovněž měl být hotov i návrh nové finanční perspektivy pro období 2014–2020. Není tajemstvím, že v souvislosti s přípravou nového rozpočtového rámce po roce 2013 čeká společnou zemědělskou politiku s velkou pravděpodobností množství zásadních změn. Mezi ty nejvýraznější bude zřejmě patřit **snížení** jejího podílu na celkovém rozpočtu Evropské unie, a to především v oblasti **přímých plateb zemědělcům** (součást 1. pilíře společné zemědělské politiky). V této souvislosti se uvažuje o přechodu na **jednotnou úroveň plateb** v rámci celé EU, přičemž členské státy s vyšší úrovní mezd v zemědělském sektoru by byly nuceny dohnat pokles příjmů svých zemědělců pomocí prostředků z národních rozpočtů (tzv. kofinancování). Mezi španělskými účastníky konference však tato

uvažovaná úprava vzbuzovala převážně negativní reakce, Španělsko patří mezi státy s největším podílem na dotacích rozdělených v rámci společné zemědělské politiky.

Dále v souvislosti se změnou výše a struktury rozpočtu společné zemědělské politiky plánuje Evropská komise posílení podpory aktivit, které disponují z evropského hlediska „**vysokou přidanou hodnotou**“ (např. udržitelné zemědělské postupy) nebo představují tzv. „**výzvy**“, ať již budoucí či současné. Mezi ty patří podle Ricarda Sumoye z Evropské komise (Ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova) například lepší péče o krajinu (land management), zachování biodiverzity, globalizace či boj proti klimatickým změnám. Právě poslední jmenovaná „výzva“ by se mohla stát 3. pilířem v rámci společné zemědělské politiky.

Mezi současné problémy zemědělského sektoru, na které je často upozorňováno především samotnými zemědělci, patří jejich **nízká vyjednávací síla** ve vztahu k velkým potravinářským koncernům a v posledních letech rovněž **kolísavost cen** zemědělských produktů, především mléka. Pedro Narro Sánchez, zástupce Evropského hospodářského a sociálního výboru nastínil některá možná řešení toho problému, která by spočívala ve snaze zajistit maximální transparentnost trhu, například formou rozsáhlého monitoringu cen a marží producentů i obchodních řetězců v jednotlivých zemích EU. Mezi další opatření, která by mohla pomoci zlepšit pozici producentů při vyjednávání s distributory, uvedl Sánchez reformu soutěžního práva a jeho harmonizaci v rámci EU, či vznik sdružení producentů, která by producentům zajistila lepší vyjednávací pozici.

Jedním z nástrojů, který by mohl pomoci řešit problémy v období poklesu cen zemědělských produktů, mohou být

podle řečníků **společné rezervní fondy** vytvořené v období příznivějších podmínek, které by mohly fungovat jako jakási obdoba pojištění. Tyto tendence se již úspěšně prosazují například ve Francii. Právě konstrukce systému zemědělského pojištění, zlepšení vyjednávací pozice producentů formou jejich sdružování do větších celků a následná snaha o snížení nerovnosti zisků v potravinovém výrobním řetězci patří mezi tři hlavní priority současného španělského předsednictví v oblasti společné zemědělské politiky.

Jedním z dalších problémů současného zemědělství v zemích EU, který byl na konferenci často zmiňován, je **nízký zájem mladých lidí** o práci v tomto odvětví. Ricard Sumoy, v tomto ohledu uvedl, že Evropská komise není orgánem, který by tuto situaci mohl efektivně řešit, upozornil však, že právě regiony jsou těmi subjekty, jejichž lokální iniciativy podpořené finančními prostředky z evropských fondů by mohli pomoci zlepšit atraktivitu zemědělského sektoru v očích veřejnosti a stimulovat tak zájem o tuto profesi.

Účast regionů na budoucí společné zemědělské politice byla na konferenci zmiňovaná převážně v obecné rovině, kdy jednotliví řečníci shodně prosazovali v zásadě větší pravomoci regionů při tvorbě a provádění společné zemědělské politiky, nicméně konkrétních návrhů příliš vzneseno nebylo. Celkově však bylo v rámci řečnické sekce i v následné diskusi zmíněno množství zajímavých informací, které mohou o budoucí podobě společné zemědělské politiky, zejména v novém programovacím období, leccos napovědět.

ING. VÁCLAV KROUTIL  
RADNÍ PARDUBICKÉHO KRAJE  
PRO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ZEMĚDĚLSTVÍ

# Soutěž Vesnice roku 2010

**Cílem soutěže Vesnice roku v Programu obnovy venkova (dále jen „soutěž“) je snaha povzbudit obyvatele venkova k aktivní účasti na rozvoji svého domova, zveřejnit rozmanitost a pestrost uskutečňování programů obnovy vesnic a upozornit širokou veřejnost na význam venkova.**

Vyhlašovatelé soutěže jsou Spolek pro obnovu venkova ČR (SPOV), Ministerstvo pro místní rozvoj ČR (MMR), Svaz měst a obcí ČR (SMO) a Ministerstvo zemědělství ČR (MZe). Spoluvyhlašovatelé soutěže jsou Kancelář prezidenta republiky, Ministerstvo životního prostředí ČR, Ministerstvo kultury ČR, Společnost pro zahradní a krajinářskou tvorbu, Svaz knihovníků a informačních pracovníků, Folklorní sdružení ČR, Sdružení místních samospráv ČR a příslušné kraje.

Soutěže se mohou zúčastnit obce vesnického charakteru, které mají maximálně 5 250 obyvatel a které mají zpracovaný vlastní strategický dokument zabývající se rozvojem obce, program obnovy vesnice nebo program rozvoje svého územního obvodu. Do soutěže se obec hlásí vždy jako celek, včetně všech svých místních částí. Do soutěže byla zařazena obec, která v termínu do 30. dubna 2010 podala řádně vyplněnou přihlášku.

Soutěž je organizována ve dvou kolech – krajském a celostátním. Všechny přihlášené obce jsou nejprve hodnoceny v krajském kole na základě předem schválených podmínek soutěže.

Každá obec zařazená do soutěže je navštívena krajskou hodnotitelskou komisí. O této návštěvě je starosta obce předem informován tajemníkem krajské hodnotitelské komise. Základní informace a podklady pro hodnocení získává krajská hodnotitelská komise z prezentace obce (součástí této prezentace jsou i rozhovory se zástupci obce), prohlídky obce a obsahu materiálů doložených jako součást přihlášky do soutěže.

**Na základě výše uvedených podkladů je pak soutěžící obec hodnocena v jednotlivých stanovených okruzích:**

koncepční dokumenty; společenský život; aktivity občanů; podnikání; péče o stavební fond a obraz vesnice; občanská vybavenost; inženýrské sítě; úspory energií; péče o veřejná prostranství, přírodní prvky a zeleň v obci; péče o krajinu; připravované změry a informační technologie obce.

**V rámci krajských kol jsou udělována následující ocenění:**

**Zlatá stuha** – vítěz krajského kola (za vítězství v krajském kole);

**Modrá stuha** – za společenský život;

**Bílá stuha** – za činnost mládeže;

**Zelená stuha** – za péči o zeleň a životní prostředí;

**Oranžová stuha** – za spolupráci obce a zemědělského subjektu.

V rámci krajských kol soutěže může krajská hodnotitelská komise dále udělit diplomy, například za vzorné vedení obecní knihovny, za vzorné vedení kroniky, za rozvíjení lidových tradic, za kvalitní květinovou výzdobu v obci (Fulínova cena), za příkladnou péči o historickou zástavbu obce. Mimořádné ocenění za nejlepší projekt ze Strukturálních fondů. Cena naděje pro živý venkov (za místní spolkový život a občanskou společnost v obcích) a jiná ocenění.

Do celostátního kola postupuje za každý kraj vždy maximálně jedna obec, které bylo v krajském kole soutěže uděleno ocenění Zlatá stuha.

Vítěz celostátního kola soutěže dále postupuje do soutěže Evropské pracovní společnosti pro rozvoj venkova o obnovu vesnice.

Obce oceněné Zelenou stuhou dále postupují do celostátního kola, kde budou hodnoceny odbornou komisí tvořenou zástupci Ministerstva životního prostředí a Společnosti pro zahradní a krajinářskou tvorbu. Obec s nejlepší péčí o životní prostředí a zeleň v obci a okolní krajině získá titul Zelená stuha České republiky. Vítěz a nositel tohoto titulu postupuje do evropské soutěže v péči o zeleň a životní prostředí Entente Florale Europe. Nad tímto oceněním převzal záštitu ministr životního prostředí.

Obce oceněné Oranžovou stuhou dále postupují do celostátního kola, kde budou hodnoceny odbornou komisí tvořenou zástupci Ministerstva zemědělství. Tato komise vyhodnotí nejlepší obec, které bude udělena Oranžová stuha České republiky. Nad tímto oceněním převzal záštitu ministr zemědělství.

Knihovny obcí oceněných diplomem v krajských kolech soutěže jsou Svazem knihovníků a informačních pracovníků (SKIP) zpravidla nominovány na cenu Knihovna roku, která je udělována jako státní ocenění v oblasti kultury. Cenu Knihovna roku získá nejlepší knihovna vyhodnocená v celostátním kole porotou, kterou jmenuje ministr kultury na návrh SKIPu z řad knihovnických odborníků.

Folklorní sdružení ČR, v součinnosti s celostátní hodnotitelskou komisí, vyhodnotí a ocení Putovním pohárem FoS ČR obec s nejvýraznějším programem dlouhodobé péče o místní lidové tradice z řad obcí oceněných Zlatou stuhou.

Obce oceněné Cenou naděje pro živý venkov dále postupují do celostátního kola, kde budou hodnoceny komisí tvořenou zástupci Sdružení místních samospráv ČR. Tato komise vyhodnotí nejlepší obec, které bude udělena Cena naděje pro živý venkov. Nad tímto oceněním převzalo záštitu Sdružení místních samospráv ČR.

**Do soutěže Vesnice roku 2010 se v Pardubickém kraji v roce 2010 přihlásilo 24 obcí:**

**z Chrudimska** – obce Bořice, Krásné, Stolany, Střemošice;

**z Pardubicka** – obce Dřiteč, Horní Ředice, Kostěnice, Rohovládova Bělá, Rokytno, Semín, Svinčany, Veselí, Voleč;

**ze Svitavska** – obce Biskupice, Budislav, Janov, Koclířov, Oldřiš, Opatov, Pomezí, Vítějeves;

**z Ústeckoorlicka** – obce České Heřmanice, Libchavy a Mistrovice.

Komise navštívila ve dnech 1. 6. 2010–10. 6. 2010 všechny přihlášené obce. Každá obec měla k dispozici 120 minut pro svoji prezentaci. Zástupci obce měli možnost prezentovat své rozvojové dokumenty, investiční záměry, úspěšné realizace, spolkovou činnost, péči o zeleň v obci a krajinu, přístup k informačním technologiím, spolupráci obce se zemědělskými subjekty atd. Součástí hodnocení byla diskuse s členy komise na témata související s obnovou a rozvojem venkova.

**Vyhodnocení krajského kola soutěže v Pardubickém kraji se uskutečnilo 25. srpna 2010 v obci Střemošice, která získala v krajském kole soutěže Zlatou stuhou.**

**Modrou stuhou za společenský život obec Biskupice, okres Svitavy; Bílou stuhou za činnost mládeže obec Kostěnice, okres Pardubice; Zelenou stuhou za péči o zeleň a životní prostředí obec Veselí, okres Pardubice a Oranžovou stuhou za spolupráci obce a zemědělského subjektu obec Stolany, okres Chrudim. Ostatní zúčastněné obce získaly diplomy a jiná ocenění.**

ING. VÁCLAV KROUTIL

RADNÍ PARDUBICKÉHO KRAJE PRO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ZEMĚDĚLSTVÍ

# Nebojme se jíst skopové maso

Před časem se mi dostala do rukou ročenka Českého statistického úřadu, z níž jsem se dočetl, že „i přes zvyšování produkce z chovu ovcí je spotřeba skopového masa, včetně dovozu, v porovnání s ostatními zeměmi EU mimořádně nízká a lze ji, s ohledem na vysoký podíl domácích porážek, odhadovat na cca 0,20 kg na obyvatele ročně“. Jen pro připomenutí: průměrná roční spotřeba skopového masa v ostatních zemích EU činí 3,4 kg na obyvatele. Dietologové zvoní na poplach, že náš potravinový návyk je otřesný. Spotřeba masa se v ČR, stejně jako ve všech ekonomicky vyspělých zemích, zvyšuje, skončili jsme na 82 kg/obyvatele a rok. Bezkonkurenční základ našeho masného jídelníčku tvoří vepřové (42 kg/obyvatele a rok) a drůbeží maso (26 kg/obyvatele a rok). Na hovězí maso zůstává pouhých 10 kg, na skopové již zmíněných pouhých 200 g. Proč tak málo? Vždyt tato komodita byla v našich oblastech tradičním pokrmem, a to hezky daleko do historie.

V Knize o staré Praze jsme našli recept na jehněčí – Pečení beránková, jenž slove salus cordis: *Vezmi beránka neb puol, obej jej dobře. Potom vezmi slanin čistých, petružele, šalvěje a pepře a zsekkej to dobře. Potom vezmi vajíce syrová a smíšej s slaninami a s tím sekáním, naďěž beránka a zavaž jej. I pec znenáhla. A když se dobře upeče, dej na stůl.* (Jedna z nejstarších českých knih kuchařských receptů, Kuchařství – to jest knížka o rozličných krmích, autor slovný alchymista Bavor Rodovský z Hustiřan, 1591 Praha.)

Dnes tradice konzumace jehněčího, kůzlečího a skopového masa v České republice mizí a toto maso je nahrazováno sice relativně levným, ale „průmyslově vyrobeným“ vepřovým a drůbežím masem. Proč?

Jehněčí a kůzlečí maso prý zapáchá... Ano, maso ze starých ovcí chovaných dříve v ČR, převážně vlnářských plemen, skutečně neslo přirozený pach, který byl vázán na velké množství vnitrosvalové uložené tuky. V devadesátých letech minulého století došlo vlivem světového propadu cen vlny k transformaci chovů ovcí v ČR. Původní vlnářská plemena byla nahrazena specializovanými masnými plemeny, která jsou, mj. šlechtěna i vysokou výtěžností masa, na nízký podíl tuku a na kvalitu masa. Tuk dnes chovaných ovcí je ukládán až po 8 měsících věku a není uložen mezi svalovými vlákny, jako u dříve chovaných merinových ovcí, ale je uložen na povrchu těla a mezi jednotlivými

svalovými skupinami. Výsledkem je skutečnost, že u současných jatečných jehňat, porážených kolem 5. měsíce věku, není tuk ukládán téměř vůbec, u starších zvířat je pak jednoduše odstranitelný v průběhu jatečného opracování trupu a kuchyňské úpravy masa. Bohužel, velmi špatnou vizitku jehněčímu masu poskytuje „jehněčí“ maso původem z Austrálie a Nového Zélandu, které pochází z 10 až 12měsíčních jehňat převážně vlnářských plemen a které je dnes hojně v České republice nabízeno v mraženém nebo i chlazeném stavu některými obchodními řetězci.

Jehněčí a kůzlečí maso prý není nutričně plnohodnotné... Naopak. Jehněčí a kůzlečí maso je nedoceneným zdrojem železa, vitamínů, minerálů a esenciálních prvků. Obsahuje vysoce hodnotné a velmi dobře stravitelné bílkoviny, vysoké hodnoty zinku a železa a velmi efektivně se podílí na přísunu selenu a metabolismu vitamínu D. Zejména v případě železa a selenu vidíme stále se prohlubující deficit v potravě lidí rozvinutého světa. Díky nízkému obsahu specifických tuků také ovlivňuje velmi příznivě metabolismus cholesterolu. A obyčejným selským rozumem: česká jehňata vyrostla díky mléku matek a díky čerstvému pastevnímu

porostu – bez přísad konzervovaných krmiv, bez přísad koncentrátů s obsahem geneticky modifikovaných plodin, bez umělých doplňků a krmných antibiotik. Ve většině případů navíc v režimu ekologického zemědělství. Může být takovéto maso nutričně, biologicky nebo dieteticky nevhodné?

Jehněčí a kůzlečí maso je prý drahé... Může vůbec být drahá investice do našeho jídelníčku a tím i do našeho zdraví? Ano, v supermarketech je jehněčí maso pokládáno za velmi výrazný nadstandard a je skutečně drahé. Navíc v řadě případů se nejedná o maso českých jehňat. Z klasických řeznictví tento sortiment díky malému zájmu spotřebitelů zmizel. Řešením mohou být dodávky přímo od českých ovčáků, kteří jsou schopni zajistit kvalitní jehněčí, kůzlečí a skopové maso přímo z českých luk a pastvin za velmi rozumné ceny, a to pochopitelně při splnění všech potřebných hygienických předpisů. Seznam chovatelů, schopných prodávat toto maso „tzv. ze dvora“ je k dispozici na Svazu chovatelů ovcí a koz Pardubického kraje (pardubickykraj@schok.cz).

**Takže proč jíst ovčí a kozí maso? Protože je dobré a zdravé.**

MVDr. RADEK AXMANN







*Nepodceňujte sebevzdělávání!*

**ONY UŽ UMÍ...**

**Zajišťujeme:**

- **Rekvalifikační kurzy** (pro úřady práce z regionu Pardubického a Královéhradeckého kraje)
- **Komerční kurzy** (pro širokou veřejnost)
- **Kurzy pro zaměstnance firem** (uzpůsobené přímo potřebám zaměstnavatelů)
- **Kurzy v rámci projektů ESF**

**Specializujeme se na:**

- **PC kurzy - základní vzdělání v oblasti IT technologií**
- **PC kurzy pro pokročilé uživatele - zakončené zkouškou ECDL Start (4 moduly), ECDL (7 modulů)**
- **Odborné PC kurzy - správce počítačové sítě, webdesing, AUTOCad, ARCHICad, SolidWorks, Photoshop**

**Novinka:**

- **Kurzy soft skills (měkkých dovedností) - komunikace, asertivní jednání, řešení konfliktů, psychohygienu a další**

**Nabízíme vám:**

- **Zajištění školení přímo v prostorách firmy uzpůsobené konkrétním požadavkům a přáním zadavatele**

Neváhejte nás kontaktovat - Tel: 4 65 67 67 65 • help@ideahelp.cz • www.ideahelp.cz • Zemědělská 1004,564 01 Žamberk



Realizace projektů  
z Evropského  
sociálního  
fondu



Akreditované  
středisko pro  
ECDL testování



Akreditované rekvalifikační  
školicí středisko Ministerstva  
školské mládeže a tělovýchovy

Pardubice • Chrudim • Žamberk • Ústí n. O. • Svitavy • Rychnov n. K. • Náchod • Hradec Králové • Jičín • mobilní učebny

Dovolujeme si Vám nabídnout **granulované krmné směsi pro koně s melasou**

# EquiBo

STÁJ	SPORT
HERBAL	VÝKON
POHODA	DOUBLE
	JUNIOR

**EquiBo – STÁJ** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny koním mimo pracovní vytížení, v klidovém období.

**EquiBo – HERBAL** – toto krmivo obsahuje směs esenciálních olejů, bylin, koření a extraktů. Stimuluje vlivem optimální kombinace fyto-genických aromatických látek příjem krmiva. Vlivem zesílené sekrece trávicích enzymů jsou dodávané živiny lépe konvertovány. Minerální látky a esenciální aminokyseliny jsou lépe přijímány. Stabilizace trávicích pochodů vede ke snížení zažívacích poruch a snižuje nebezpečí koliky. Stimulací imunitního systému vlivem našeho krmiva stoupá odolnost, vitalita a celková kondice koní. Zvířata tak mohou lépe odolávat infekčním tlakům. Na základě podpory imunitního systému dochází k synergickému efektu s používanými léčivými.

**EquiBo – POHODA** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny koním mimo pracovní vytížení, v klidovém období. Oves je v této směsi nahrazen kukuřicí, ječmenem a otrubami. Vhodné pro nervozní a těžko krmitelné koně, tak i pro drezurní koně.

**EquiBo – SPORT** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny koním v tréninku, sportovně a rekreačně ježděným.

**EquiBo – VÝKON S LECITINEM** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny sportovním, dostihovým a pracovním koním při vysoké zátěži.

**EquiBo – DOUBLE** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny březím a kojícím klisnám.

**EquiBo – JUNIOR** je určena k doplnění krmné dávky o důležité živiny a vitamíny hříbatům.

Výrobce: Bocus, a.s., 561 51 Letohrad – Orlice, registrační číslo CZ 10 394

Provoz: Bocus, a.s., provoz II., 561 51 – Orlice, event. Č. CZ 10 394 – 2

Více informací na [www.bocus.cz](http://www.bocus.cz) nebo na tel. 777 779 832

regionální televize



VÝCHODNÍ ČECHY

**RTA VÝCHODNÍ ČECHY**

letišťe, budova 126  
503 41 Hradec Králové  
mobil: 724 902 050

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

Mediální partner  
soutěže

**Regionální potravina  
Pardubického kraje**

RTA Holding je největší sítí regionálních televizních stanic v České republice. Vysílá od pondělí do pátku v čase 17.40–18.00 na společných frekvencích s TV Prima v pěti regionech republiky. Jsou to jižní Čechy, východní Čechy, jižní Morava, severní Morava a východní Morava.

RTA je také největší česká televizní zpravodajská agentura. Vyrábí zpravodajství a programy pro Českou televizi, Slovenskou televizi, TV Nova, Z1, ČTK, TV Barrandov a TV stanice v zahraničí.

RTA Holding získala celoplošnou digitální licenci s jedinečnou schopností regionálního odpojování.

RTA získala několik prestižních ocenění, namátkou Cenu Nadace Vize 97 Dagmar a Václava Havlových, Zvláštní cenu festivalu Znojemský hrozen nebo Cenu poroty Tour Region Film Karlovy Vary. RTA podporuje Nadaci Sirius – Ohrožené dítě, konferenci Internet ve státní správě a samosprávě a konferenci Den malých obcí, je partnerem Svazu měst a obcí ČR a každoročně pořádá Českokrumlovskou mediální konferenci.

## Aktuální nabídka

### ZD SLOUPNICE

- čerpací stanice, výměny a prodej olejů
  - pneuservis, prodej pneu MATADOR, BARUM, MITAS
  - prodej akumulátorů YUASA, SZNAJDER
  - opravy, výroba, dílenské práce
  - přípravy motorových vozidel na STK včetně provedení
  - servisní středisko zemědělské techniky
  - služby pro zemědělství, prodej zemědělských výrobků
  - nákladní doprava, zemní práce, DESTA
  - odvoz fekálií na ČOV
- Jaroslav Vencl, tel.: 602 329 427**
- prodej náhradních dílů
- Pavel Čapek, tel.: 721 455 104**

**ZÁRUČNÍ  
I POZÁRUČNÍ  
SERVIS  
STROJŮ**

**CASE II**  
AGRICULTURE

**HORSCH**  
zemědělství na celý život

**dIECI**  
pro všechny typy motorů a agregátů



**LELY • TECNOMA • JEANTIL  
MAYER • MÜTHING  
JUNKKARI**

**Ve spolupráci s prodejcem  
AGROKONZULTA ŽAMBERK**



#### → Široký sortiment pneumatik, pneuservis

přezutí a vyvážení pneumatik, demontáž a montáž kol u osobních a nákladních automobilů, zemědělských, lesnických, stavebních a speciálních strojů

**Barum**

**Continental**

**Mitas**

**MICHELIN**

#### → Kompletní sortiment špičkových olejů SHELL a PARAMO

Kontakty na získání bližších informací o širokém sortimentu prodávaných pneumatik, olejů, akumulátorů, příjem oprav, údržeb, pneuservisu, zakázek na zámečnické, svářečské, obráběcí a lakýrnické práce:

**Jan Mikulecký • mobil: 602 720 857 • e-mail: mikulecky@zdsloupnice.cz**  
**ing. Petr Beneš • mobil: 776 713 848 • e-mail: benes@zdsloupnice.cz**  
**kancelář dílen • tel.: 465 549 295 • fax: 465 549 023**

**mech@zdsloupnice.cz**  
**www.zd-sloupnice.cz**

# Záměry Krajského informačního střediska pro rozvoj zemědělství a venkova Pardubického kraje

## CÍL:

- Bezplatné poskytování informací různými způsoby, především elektronickými formami komunikace

## TÉMATY POSKYTOVANÝCH INFORMACÍ:

- Uplatňování principů společné zemědělské politiky
- Rozvoj venkovského prostoru
- Náležitá aplikace zákonných požadavků a dodržování zásad správné zemědělské praxe
- Ochrana spotřebitelů (potravinová bezpečnost)

## FORMY POSKYTOVANÝCH INFORMACÍ:

- Internet, e-mail, SMS
- Dopis, informační letáky
- Osobní kontakt (semináře, konzultace)

## INFORMAČNÍ PODPORA KIS PARDUBICE:

- Ústav zemědělské ekonomiky a informací Praha (ÚZEI)

## Adresy středisek Krajského informačního střediska pro rozvoj zemědělství a venkova Pardubického kraje

### Pracoviště Chrudim

Poděbradova 909, 537 01 Chrudim, II. patro č. dv. 214 a 215  
Ing. Vanda Rektorisová, MSc.  
tel.: 469 622 390, e-mail: oakcr@chrudim.cz

### Pracoviště Ústí nad Orlicí

Tvardkova 1191, 562 01 Ústí nad Orlicí, I. patro č. dv. 210  
Václav Koblížek, tel.: 465 553 267, e-mail: agr.kom@wo.cz

### Pracoviště Svitavy

Olomoucká 26, 568 02 Svitavy, I. patro č. dv. 32  
Ing. Josef Gracias, tel.: 461 531 724, e-mail: aksv@nexta.cz

### Pracoviště Pardubice

Boženy Němcové 231, 530 02 Pardubice, II. patro budovy  
Ing. Jarmila Vlasáková, tel.: 466 330 872, e-mail: oakpa@volny.cz

### Pracoviště Asociace soukromých zemědělců regionu Pardubice a Chrudim

Ing. Arnošt Pleskot, Čepí 17, 533 32 Čepí  
tel.: 466 971 070, e-mail: statek.pleskot@tiscali.cz

### Pracoviště Asociace soukromých zemědělců regionu Svitavy a Ústí nad Orlicí

Josef Tměj, Sebranice 315, 569 62 Sebranice  
tel.: 461 745 202, e-mail: joseftmej@seznam.cz

Na jednotlivých regionálních střediscích získáte mnohé potřebné informace k zemědělské problematice. Můžete se zde i zaregistrovat do Krajského informačního střediska pro rozvoj zemědělství a venkova Pardubického kraje.

# Informace z Krajského informačního střediska pohodlně a zdarma!

**Pokud nejste zaregistrovaní, zaregistrujte se bezplatně v KIS a objednejte si zaslání informací!**

Registrační list v e-podobě je na [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz).

Příhlášku zašlete buď poštou na adresu:

**Agrovenkov, o.p.s., Tvardkova 1191, 562 01 Ústí nad Orlicí  
tel.: 465 553 267, mobil: 731 471 711**

nebo elektronicky na [agrovenkov.uo@tiscali.cz](mailto:agrovenkov.uo@tiscali.cz).

Vaše rozhodování bude efektivnější a spolehlivější!  
Budete o všem vědět včas a zdarma!

**Ing. Vladimír Šabata**  
ředitel  
AGROVENKOV o.p.s.

**Ing. František Smítal**  
redakční rada KIS  
AGROVENKOV o.p.s.

Na internetovém portálu [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz) v oddíle Zemědělské komodity mohou registrovaní uživatelé využít KOMODITNÍ BURZY pro prodej a nákup svých produktů.

Na internetovém portálu [www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz) v oddíle Legislativa najdete českou i evropskou legislativu týkající se zemědělství a venkova. Česká legislativa je v plném posledním znění s barevným označením změn. Vybranou legislativu je možno registrovaným uživatelům na požádání zaslat v elektronické podobě.

## Ceník inzerce ve Zpravodaji Agrovenkova o.p.s.

Velikost inzerátu	Cena
<b>A6</b> .....	<b>500 Kč</b>
<b>A5</b> .....	<b>800 Kč</b>
<b>A4</b> .....	<b>1 000 Kč</b>

Ceny jsou uvedeny včetně DPH.

Společnost Agrovenkov o.p.s. není plátcem DPH.

Podklady je možno dodat formou textových a grafických návrhů pouze v elektronické podobě.

Vaše inzertní sdělení bude doručeno registrovaným členům KIS Pardubice i dalším zemědělským podnikatelům v Pardubickém kraji tzn. všem právnickým osobám a fyzickým osobám s výměrou nad 15 ha zemědělské půdy.

Zpravodaj Agrovenkova vychází nepravidelně 3–4× ročně.

Objednávky obsahující konkrétní požadavky na zveřejnění inzerátu zasílejte na adresu:

**Agrovenkov, o.p.s., Tvardkova 1191, 562 01 Ústí nad Orlicí  
tel.: 465 524 214, mobil: 731 471 711**

nebo elektronicky na [agrovenkov.uo@tiscali.cz](mailto:agrovenkov.uo@tiscali.cz)

# KONĚ V AKCI HORSES IN ACTION

12. MEZINÁRODNÍ VÝSTAVA O KONÍCH A LIDECH



## KRÁLOVSTVÍ TRADIC

3. - 5. ZÁŘÍ 2010



DOSTIHOVÉ ZÁVODIŠTĚ PARDUBICE

*Domov Velké pardubické steeplechase  
Od roku 1874*



Tento projekt podpořilo  
Město Pardubice

partneři výstavy



hlavní mediální partneři



mediální partneři



[WWW.PARDUBICE-RACECOURSE.CZ](http://WWW.PARDUBICE-RACECOURSE.CZ)

6. Krajská výstava ovcí a koz

IV. ročník potravinářské soutěže  
"MLS PARDUBICKÉHO KRAJE" 2010  
[www.agrovenkov.cz](http://www.agrovenkov.cz)



Na Dostihovém závodišti v Pardubicích se uskuteční už 12. ročník mezinárodní výstavy Koně v akci. Ojedinelé setkání koní a lidí v domově slavné Velké pardubické se uskuteční od pátku 3. září do neděle 5. září. Letos nese podtitul Království tradic.

Výstava představí tradiční základy současného chovu koní v České republice a aktivity s ním související. Současně poukáže na neopominutelný faktor víry ve zmíněných aktivitách – víry nejen ve smyslu náboženském, ale rovněž víry ve smysluplnost tohoto konání.

Letošní ročník bude mít dva zajímavé vrcholy. Při slavnostním zahájení v sobotu 4. září 2010 ve 12.00 hodin vysvětlí nový zvon pro Velkou pardubickou světlí biskup Biskupství královéhradeckého Mons. Josef Kajnek, jehož farností jsou Pardubice.

O den později v neděli 5. září 2010 ve 14.00 hodin přímo na Dostihovém závodišti Arcibiskup pražský, metropolita a primas český Mons. ThLic. Dominik Duka OP požehná koním a jejich chovatelům z Čech, Moravy a Slezska.

Letošní ročník opět nabídne rozmanitý program. Nebudou scházet atraktivní vystoupení v cílové rovině, v němž bude například předvedena Jízda králů, představí se v něm Pony Express nebo diváci uvidí ukázky tradičních českých chovů. Součástí výstavy pochopitelně bude řada chovatelských přehlídek, soutěže v orbě, v ovladatelnosti či těžkém tahu nebo parkurové a vozatajské závody. Počtvrté se na závodišti bude konat potravinářská soutěž MLS Pardubického kraje a po šesté Krajská výstava ovcí a koz. Novinkou letošního ročníku bude vyhlášení výsledků o Nejkrásnějšího koně České republiky.

Hlavními pořadateli výstavy jsou Dostihový spolek a.s. Pardubice a Asociace svazů chovatelů koní ČR, zaštiťující rozhodující chovatelské organizace v České republice. Nad akcí převzali záštitu ministr zemědělství ČR, hejtman Pardubického kraje a primátor Města Pardubice.