

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

PRO TRADIČNÍ
MALOOBCHOD
02 | 2022
ROČNÍK VII

z obsahu

- Zaměřeno na vejíčka (4)
- Hody hody doprovody, monitoring, ten se hodí! (6)
- Tradiční zabijačka v ohrožení (8)
- Zákon o významné tržní síle (10)
- Vejce malovaná (14)



– Novinka –
**VYLEPŠENÁ
RECEPTURA**

NOVÁ CHUŤ, KTERÁ TĚ OSLNÍ!

OCENÍ I NEJZKUŠENĚJŠÍ PIVAŘI



PROHLÁŠENÍ O GDPR

Vážení čtenáři,

dnem 25. 5. 2018 vstoupilo v účinnost Nařízení EU 2016/679 (GDPR), o zpracování osobních údajů fyzických osob. Abychom vyhověli jeho požadavkům, musíme Vás informovat o Vašich právech z hlediska ochrany osobních údajů a o tom, jak a v jakém rozsahu nakládáme s osobními údaji, pro jaké účely je využíváme a jaká máte práva v souvislosti se svými osobními údaji. Ve Vašem případě jde o poštovní adresu, na kterou je zasílán tento časopis a která mezi osobní údaje taktéž patří.

Vaši poštovní adresu používáme pouze k zasílání tohoto časopisu. Kromě smluvní distribuční společnosti ji nepředáváme žádné třetí straně a ctíme zásady zpracovávání osobních údajů. Pokud nadále souhlasíte se zasíláním tohoto časopisu, nemusíte na tuto informaci nijak reagovat.

V případě svého nesouhlasu, tedy pokud už časopis Obchodníkův rádce nechcete dále poštou dostávat, můžete se kdykoliv z rozesílání odhlásit. Stačí nám napsat e-mail na adresu gdpr@lampyris-publishing.cz a my ukončíme zasílání na poštovní adresu, kterou u Vás registrujeme. Současně vymažeme veškerá Vaše osobní data s tímto související.

Redakce časopisu Obchodníkův rádce



Vážené a milé čtenářky,
vážení a milí čtenáři,

jsme tady s druhým letošním číslem časopisu Obchodníkův rádce. Za pár dnů jsou Velikonoce, a tak se i my věnujeme tomuto tématu hned v několika příspěvcích.

Velikonoce patří mezi pohyblivé svátky, to jest ty, které každý rok připadají na jiné datum – a letos vychází Velký pátek na 15. dubna, Boží hod velikonoční na 17. dubna a Velikonoční pondělí na 18. dubna. Připomínáme, že zákaz prodeje ve vybraných obchodech platí na Velikonoční pondělí, kdy musí mít větší prodejny zavřeno. Otevřeno mohou mít pouze obchody s prodejní plochou menší než 200 m², prodejny na nádražích a letištích, čerpací stanice, lékárny a prodejny ve zdravotnických zařízeních.

V tomto čísle Vám přinášíme zajímavé informace o vajíčkách, jež jsou nejen jedním ze symbolů jara, ale jsou nám také celoročně k dispozici jako superpotravina, jak se moderně říká. Podívali jsme se také na různé „vajíčkové“ rarity. V jiném článku se na Velikonoce díváme pohledem obchodníka, marketéra, a zajímá nás spotřebitelské chování, trendy a monitoring cen. Dozvíte se, jaké lze v chování spotřebitelů ve velikonočním období pozorovat změny oproti minulosti, jaké cukrovinky končí nejčastěji v nákupních koších a v jakém množství. V dalším ryze velikonočním textu se věnujeme barvení vajíček. Jestli pak víte, co symbolizovaly různé barvy a komu byla vejce různých barev určena? Přinášíme také zajímavé a netradiční

recepty, vhodné nejen na Velikonoce, ale pokud Vám jídla zachutnají, můžete si je připravit kdykoliv v roce.

V trochu vážnějším textu se věnujeme zákonu o významné tržní síle a změnách, které se v brzké době dotknou většiny potravinářských subjektů na trhu. Smyslem směrnice a nově i zákona o významné tržní síle má být kompenzace slabší vyjednávací pozice dodavatele zemědělských produktů či potravinářských výrobků vůči jeho odběrateli, výslovně jsou zakázány některé konkrétní praktiky.

Další článek pojednává o letité tradici, která se v českých zemích odehrává mezi Vánoci a Velikonoce a kterou jsou zabijačky. Dozvíte se mnohé o vepřovém mase a o nadstandardní kvalitě, již dosahují české chovy prasat, a ovšem i o problémech, se kterými se po léta potýkají, jak se situace zhoršuje a co to pro nás bude znamenat. V krátkosti se zmiňujeme o dotačním programu Obchůdek 2021 a připomínáme, že v jeho rámci můžete získat finanční podporu na svůj provoz. Pravidelná rubrika SZPI přináší obvyklé informace o nebezpečných potravinách, o potravinách falšovaných a nejakostních. Někdy se až člověku nechce věřit, co se může na trh dostat. Nezapomeňte si prohlédnout nabídku služeb a produktů našich inzerentů, Vašich stávajících či potenciálních dodavatelů.

*Přejeme Vám pohodové Velikonoce!
Za redakci Vás zdraví*

Ing. Mgr. Daniela Řepová

OBCHODNÍKŮV RÁDCE

časopis pro tradiční maloobchod
ročník VII, 2. číslo 2022 / dvouměsíčník

vedoucí redakce a příjem inzerce

Ing. Mgr. Daniela Řepová

repora@lampyris-publishing.cz

design

Hemispheres C&A Agency Ltd., org. s.l. v ČR

DTP

Marie Bašťová

LA TAUPE, s.r.o.

vydavatel

Lampyris Project, s.r.o., divize Publishing

Pobřežní 370/4, 186 00 Praha 8

IČ 2752 9312 | DIČ CZ 2752 9312

www.lampyris-publishing.cz

distribuce SEND Předplatné spol. s r.o.

registrační značka MK ČR E 22338

ZAMĚŘENO NA VAJÍČKA

Letošní rok jsme se rozhodli velikonoční téma pojmut od základu a přinést Vám zajímavé a užitečné informace o tradičním symbolu jarních svátků, jímž jsou vejce.

Málokterá surovina je u nás tak tradiční a zároveň univerzální jako vajíčka, ať už je chystáme míchaná, natvrdo, nebo zastřená. Dala by se nazvat i superpotravinou! Aby ne, vždyť tento malý zázrak obsahuje vše, co je potřeba pro vznik nového života.

Vaječný bílek, jak už jeho název napovídá, je zdrojem bílkovin. Jsou v něm obsaženy především hydrofilní vitaminy skupiny B, jež svědčí kůži, vlasům, očím i játrům. Ve žloutku jsou pak skrze vysoký obsah tuku přítomny lipofilní vitaminy A, D, E a K. Najdeme v něm prakticky všechny vitaminy kromě vitamínu C. Vaječné žloutky jsou také bohatým zdrojem cholinu. Tato bioaktivní látka přispívá k normálnímu metabolismu tuků a k udržení normální činnosti jater. Pokud jí nemáme dostatek, může se to projevit některými nemocemi zasahujícími nervovou soustavu. Vejce dále obsahují tuky a minerální látky jako železo, dále fosfor, draslík, zinek nebo selen a další mikroživiny.

Vaječné proteiny jsou cenné především pro svůj vysoký obsah aminokyselin. Existuje 20 druhů aminokyselin, bez nichž naše tělo nemůže fungovat. Vajíčka podporují syntézu 11 z nich a dalších 9 přímo dodávají. Zabrání tak únavě, slabosti, ochabnutí svalů i snížené imunitě. Podle Světové zdravotnic-

ké organizace má vaječná bílkovina nejvyšší stravitelnost. Proto jsou vejce nejen důležitou potravinou pro sportovce, ale mají i jiné pozitivní účinky na zdraví. Díky obsahu cenných látek mohou vajíčka stimulovat i vývoj mozku, zvýšit energii a zlepšit koncentraci. Avšak obsahují také vysoké množství cholesterolu, takže bychom je měli, ostatně stejně jako vše, konzumovat s mírou.

Kromě potravinářství, třeba cukrářství, pekařství či výroby těstovin, se vajíčka hodí i jiným průmyslovým odvětvím, jako jsou textilní a chemická výroba nebo farmacie (např. výroba vakcín).

A to vše v jednom malém oválném balení!

NA CO SI DÁT POZOR PŘI NÁKUPU

Na obalech je vždy uvedeno datum snášky. Od toho dne je vejce trvanlivé 28 dnů a tato minimální doba trvanlivosti by měla být vždy rovněž na obalu uvedena.

Vajec nalezneme na trhu spoustu druhů z různých zdrojů. Jak se v tom vyznat a co to pro nás znamená? Z hlediska složení není rozdíl zase tak velký. Pouze obsah cholesterolu bývá u bio vajec nižší, ale srovnatelně nízký ho mají také vejce z klecových chovů, pokud jsou nosnice krmeny pouze cereáliemi. Dříve se slepice chovaly jen na dvorku a jejich vejce byla distribuována spíše lokálně, s větší poptávkou ale vznikla potřeba velkovýroby a většina vajec, které můžeme nakoupit v běžných

supermarketech, pochází od slepic, které svůj život prožily v klecích a nevhodných podmínkách.

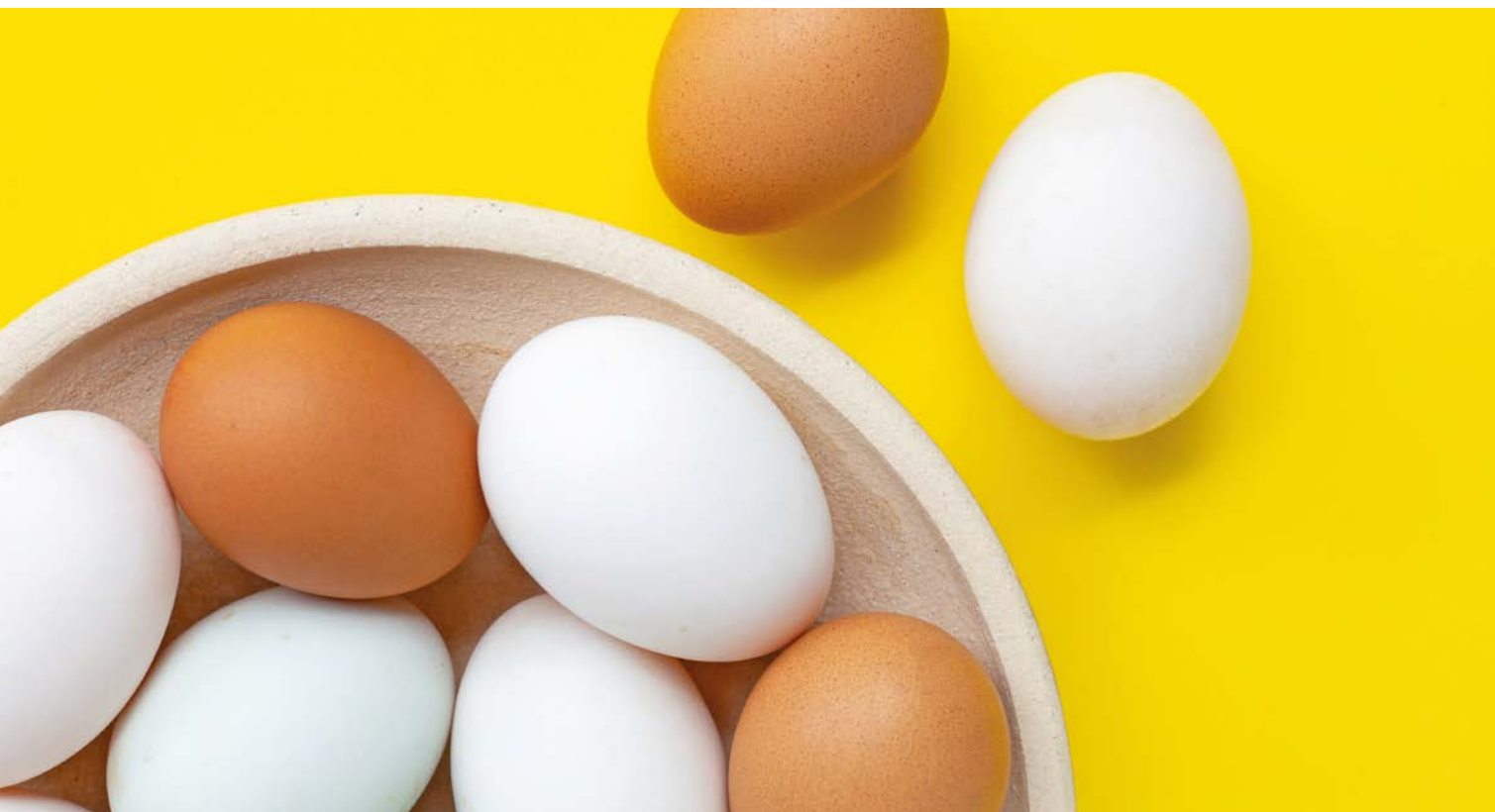
Nemusí to tak ale být. Záleží na nás, na spotřebitelích, jakou formu si zvolíme. Měli bychom kupovat co nejkvalitnější vajíčka jak kvůli zdraví, tak kvůli kvalitnějšímu a lepšímu životu nosnic. Bio vajíčka mají také větší podíl prospěšných látek, lepší chuť a procházejí přísnějšími kontrolami než vejce z velkochovů. Jak se vyznat v tom, odkud dané vejce pochází?

V Evropské unii platí povinnost označování prodávaných vajec typem chovu, zemí původu a registračním číslem hospodářství. Označení zahrnuje text na obalu vajec a kód přímo na vejcích.

Příklad kódu: 1 CZ 6789

První číslice označuje způsob chovu nosnic:

- **0** – Vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO). Slepice mají možnost hrabat, popelit se, mají celodenní přístup do výběhu, vejce snášejí do hnízda. Nezkracují se jim zobáky, krmiva jsou v přirozené nebo bio kvalitě bez GMO a antibiotik.
- **1** – Vejce nosnic ve volném výběhu. Chov slepic s volným výběhem. Slepice pobývají v hale nebo ve výběhu. Tento způsob velkochovu poskytuje nosnicím dostatek možností k projevům přirozeného chování a splňuje standardy welfare, tedy to,



že se maximálně snaží vyhovět životním požadavkům a pohodě zvířat.

- **2** – Vejce nosnic v halách (na podestýlce). Nosnice se chovají v halách a mají větší možnost pohybu než v klecích. Nemají ale přirozený výběh ven a přirozenou stravu.
- **3** – Vejce nosnic v klecích. Těchto vajec je většina na českém trhu, přestože jde o nejvíce kritizovaný chov nosnic, ale pořád ekonomicky nejvýhodnější. V Česku bude chov v klecích od roku 2027 zakázán.

Další dvě písmena značí kód státu (dle ISO 3166-2), z kterého vejce pocházejí, např. **CZ** – Česká republika, **SK** – Slovenská republika, **PL** – Polská republika atd. Ale pozor – na obale je uvedena země, kde byla vejce zabalena/roztříděna, nemusí nutně jít o zemi původu vajec. Poslední číslice je registrační číslo hospodářství.

Velikost prodávaných vajec se pro prodejní účely rozděluje dle hmotnosti do čtyř skupin (tříd):

- **S** – velikost malá, hmotnost do 53 g
- **M** – velikost střední, hmotnost 53–63 g
- **L** – velikost velká, hmotnost 63–73 g
- **XL** – velikost velmi velká, hmotnost nad 73 g

Nejmenší vajíčka snášejí nosnice na počátku snášky, váží 35–53 gramů a jsou označována písmenem S. První vajíčka od nosnic bývají po stránce kvalitativních parametrů nejlepší. Velikost vajec se stárnutím nosnic roste. Obsah žloutku je ve vejcích přibližně stejný, ale s velikostí vajec se zvyšuje obsah bílku.

CO O VEJCÍCH JEŠTĚ NEVÍTE?

- **Slepice snese** v závislosti na plemeni 200–325 vajec ročně. Na „výrobu“ jednoho vejce potřebuje 24–26 hodin.
- **Čerstvost vejce** poznáme tak, že je ponoříme do slané vody (na litr 100 gramů soli); čím je starší, tím lépe plave. Čerstvá vajíčka by měla jít ke dnu.
- **Spotřeba v ČR** je dle českého statistického úřadu 263 ks na osobu ročně. Do této statistiky je ovšem potřeba započítat i všechna vejce, které se používají v pekárenství nebo při výrobě produktů, jako je majonéza. Pokud jde o produkci vajec, je Česká republika soběstačná z 82,7 %.
- **Barva vejce záleží na druhu.** Spíše než na barvě peří záleží na pigmentu z krve a žluči. Ale často platí, že bílé slepice snášejí bílá vejce, ta s hnědou skořápkou zas jejich kropenatá a hnědé příbuzné. Ovšem kdybyste měli doma například slepici araukana z Chile, snesla by Vám vejce tyrkysová. Tmavě zelená

vejce mají ptáci emu, světle zelená či žlutá nandu. V jiných hnízdech najdete vajíčka fialová, růžová, oranžová či kropenatá.

- **Nejmenší vajíčka**, co se opeřenců týká, snášejí pětcentimetroví ptáci kolibříci. Jsou velká asi 7 milimetrů a váží 0,25 g. Ovšem v celé živočišné říši nejmenší vajíčka snášejí parazitní mušky *Clemelis pullata*, které kladou tak malá vajíčka, že je třeba vzít si mikroskop, abyste je vůbec viděli: měří jen asi 2 setiny milimetru.
- **Největší vejce** snáší pštros – může vážit až kilo a půl! Kdybyste ho chtěli uvařit natvrdo, zabere vám to něco přes hodinu. Největší známé vejce na světě pocházelo z pštrosí farmy ve Švédsku. Vážilo 2,589 kg. Největší vejce v poměru ke své tělesné velikosti ale snášejí novozélandští ptáci kiwi. Jejich vejce váží skoro jako čtvrtina hmotnosti samotné samice.
- **Prvenství ve světě** slepičích vajec až donedávna drželo vejce od slepice paní Věry Ouškové ze Strunkovic nad Volynkou na Strakonicku. Na výšku měřilo téměř 9 cm, vážilo 210 gramů a mělo obvod 21 cm. Překonalo ho ovšem vejce z kolumbijského městečka San Francisco. Tamní nosnice snesla vejce vážící neuvěřitelných 245 gramů, které má na výšku 12 centimetrů.

Zdroj: redakce



HODY HODY DOPROVODY, MONITORING, TEN SE HODÍ!

Za posledních pět let se cena velikonočních sladkostí téměř nepohnula, hlavně díky silným akčním cenám. Co se změnilo, je šíře nabídky tohoto sezonního sortimentu, a to až o 70 %.

Pojďme se podívat, proč by obchodníci měli monitorovat sezonní i klasický sortiment, jak porovnávat ceny s konkurencí a proč sledovat běžné i letákové akční cenovky.

K ČEMU JE DOBRÝ MONITORING CEN

Se svátky jara se kvapem blíží také příležitost nalákat zákazníky na sezonní sortiment. A právě monitoring cen a skladby těchto artiklů na relevantním trhu jsou nezbytným podkladem pro stanovení strategie na následující sezonu. Vlastně

nejen na ni – do značné míry lze z nasbíraných dat vycházet při určování zimní strategie, až přijde čas prodeje vánočních cukrovinek. Důležité je porovnávat nejen regulérní sortiment, ale i ten sezonní, u kterého jsou změny mnohem rychlejší. To platí pro velikonoční i vánoční nabídku a samozřejmě jak pro běžné, tak pro akční letákové ceny.

MĚŘIT, POROVNÁVAT... A USPĚT!

Strategie velikonočních prodejí je hezká věc. Ovšem bez sledování, měření, porovnávání a vyhodnocování se obchody nerozhýbou. Monitorování běžných i akčních cen už během sezony vám pomůže kontrolovat a podle potřeby korigovat nastavenou strategii. A samozřejmě vám výborně

poslouží jako podklad pro přípravu sezony následující.

S monitoringem velikonočního sortimentu dostanete odpovědi na velmi důležité otázky:

- Začali jsme prodávat sezonní položky včas, nebo příliš brzy/pozdě?
- Chyběly v nabídce našeho obchodu nějaké produkty?
- Nezapomněli jsme na určité cenové hladiny, například produkty s nejnižší cenou?
- Stanovili jsme běžné i akční ceny optimálně s ohledem na ceny na trhu, a to po celou dobu velikonoční sezony?

PRO KOHO NAKUPUJETE VELIKONOČNÍ SLADKOSTI

(čokoládová vajíčka, zajíčky, bonbony, čokoládové tyčinky...) (v %)

Pro rodinu	84	
Pro koledníky	41	
Pro sebe	18	
Pro kolegy	5	
Jiné	1	

MYSLÍTE SI, ŽE BUDETE TENTO ROK (2022) NAKUPOVAT VÍCE, ČI MÉNĚ VELIKONOČNÍCH SLADKOSTÍ NEŽ V ROCE 2021? (v %)

Do 100 Kč	8	
101–300 Kč	43	
301–500 Kč	30	
501 Kč a více	11	
Zatím nevím	9	

PODLE ČEHO VYBÍRÁTE VELIKONOČNÍ SLADKOSTI? (v %)

Kupuji své oblíbené výrobky	52	
Podle ceny	36	
Kupuji výrobky od značky, které věřím	36	
Podle vzhledu	29	
Podle složení na etiketě	17	
Doporučení od rodiny nebo známých	9	
Jiné	1	

KOLIK PLÁNUJETE UTRATIT ZA VELIKONOČNÍ SLADKOSTI

(čokoládová vajíčka, zajíčky, bonbony, čokoládové tyčinky...) (v %)

Méně než v roce 2021	19	
Stejně jako v roce 2021	70	
Více než v roce 2021	6	
Nevím, nepamatuji si	5	



A JAKÉ BUDOU LETOŠNÍ VELIKONOCE?

Pandemie koronaviru zamíchala karty všem obchodníkům, nejen z odvětví FMCG. Obecně se chování nakupujících během let mění, což umožňuje výrobcům, obchodníkům i zákazníkům, aby se postupně přizpůsobili novým trendům na trhu. Velikonoční sezona je specifická v několika ohledech: trvá poměrně krátce a každý rok nastává v jiný čas. Letošní Velikonoční pondělí připadá na 18. dubna, což je pro obchody příznivá zpráva – na mísy vánočního cukroví už si nikdo nevzpomene a novoroční předsevzetí o hubnutí vzala za své. Lidé jsou tedy v dubnu ochotnější nakoupit větší množství sladkostí, než by tomu bylo o měsíc dříve.

PROMĚNY (NEJEN) NÁKUPNÍHO CHOVÁNÍ

Z lednového výzkumu Ipsos (reprezentativní vzorek populace, $n = 525$ respondentů) vyplývá, že 71 % Čechů plánuje trávit Veli-

konoce doma, 8 % se chystá na dovolenou, 7 % se zatím nerozhodlo. Ostatní pojedou navštívit příbuzné či známé. Více než čtvrtina Čechů (28 %) uvedla, že loni nakoupila méně sladkostí než před pandemií – omezila hlavně nákup sladkostí pro koledníky. Pětina letos pravděpodobně nakoupí méně velikonočních sladkostí než v roce 2021.

Když se podíváme na ochotu utrácet, 43 % zákazníků plánuje utratit za sladkosti 100–300 Kč, 30 % pak vytáhne z peněženky 300–500 Kč.

DNEŠNÍ ZÁKAZNÍK CHCE KVALITU A NEMÁ HLUBOKO DO KAPSY

Stejně jako vejíčka, mazanec či pomlázka patří k Velikonocům také cukrovinky. Jejich nabídka a rozmanitost rok od roku stoupají. Kromě čokolád ve tvaru vejíček, zajíčků, kuřátek a berušek nechybí sladké dárkové balíčky doplněné o hračky či omalovánky. V posledních letech se v nabídce objevují

velikonoční čokolády v bio kvalitě a čokolády bez přidaného cukru. Šíře sortimentu byla v letech 2020 a 2021 téměř totožná, oproti roku 2016 se však nabídka na trhu zvedla bezmála o 70 %. Jen 17 % zákazníků se o koupi rozhoduje podle složení uvedeného na etiketě výrobku a více než polovina nakupujících (52 %) vyhledává oblíbené výrobky značek, u kterých důvěřuje kvalitě.

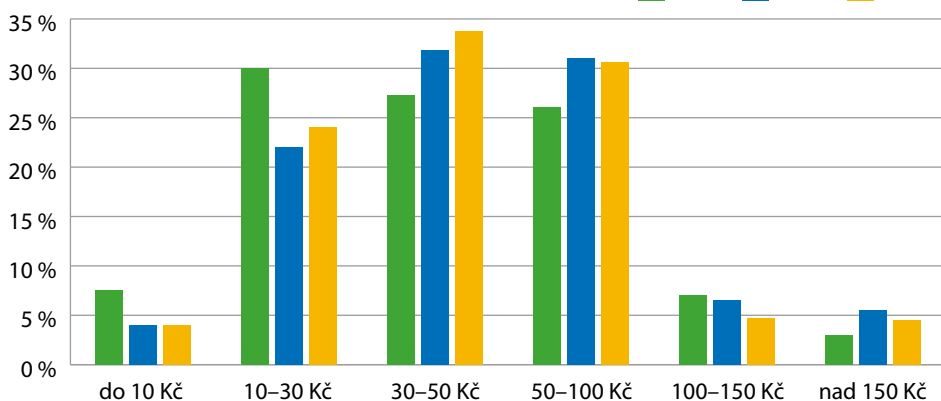
OBCHODNÍCI JDOU S (AKČNÍ) DOBOU

Zatímco před pěti až šesti lety dominovaly v nabídce položky s prodejní cenou mezi 10 a 30 Kč, v současné době se nejvíce výrobků nabízí v rozmezí 30 a 50 Kč. Významný nárůst zaznamenaly položky za 50–100 Kč. Nicméně 20 % položek, které se prodávaly v roce 2016, najdeme i v nabídce z roku 2021. Ostatní produkty se v průběhu let obměnily. Zajímavé je, že ceny těchto výrobků se drží na úrovni z roku 2016, a to hlavně díky silným akčním cenám. V posledních letech však levné položky ze sortimentu postupně mizí, některé řetězce už zcela vyřadily sladkosti s prodejní cenou pod 10 Kč. Prodejci pochopili, že zákazník si raději připlatí za kvalitnější čokoládu. A to je dlouhodobý trend.

CENOVÝ A PRODUKTOVÝ MONITORING

Každý obchodník by měl mít správně nastavený sortiment. V první řadě to znamená, že v prodejně nechybí žádný důležitý produkt. Neméně důležité je, aby byly zastoupeny všechny cenové hladiny, a to ve správném poměru vzhledem k cílové skupině a typům zákazníků. To jsou klíče k úspěchu Vašeho obchodu.

POMĚR JEDNOTLIVÝCH CENOVÝCH HLADIN NA CELKOVÉM SORTIMENTU (zdroj: Ipsos)



Zdroj: Retail News, Jana Mušínská, Ipsos



TRADIČNÍ ZABIJAČKA V OHROŽENÍ

Zabijačky vyplňují v českých zemích již po staletí období mezi Vánocemi a Velikonoce a po nich následuje masopust, který začíná Popeleční středou, připadající letos na 2. března. Hlavním důvodem této tradice je, že lidé měli v zimních měsících více času a maso se v chladnějších dnech snadněji uchovávalo čerstvé. Tato společenská událost, během které se potkávali obyvatelé z celé vesnice a slavili, je však na ústupu. Pěkně vykrmených „pašíků“, kteří jsou základem zabijaček, v Česku ubývá a v příštích letech plánuje chovy omezit, nebo dokonce úplně ukončit řada zemědělců.

V roce 2012 proběhlo podle dat Českého statistického úřadu 125 tisíc domácích porážek, loni to bylo už jen 93 tisíc. Klesá počet domácností, které si vykrmují prase v chlívků, ale snižují se i celkové stavy prasat chovaných v Česku. Z 3,7 milionu kusů chovaných v roce 2000 se tento počet zmenšil na 1,5 milionu prasat v loňském roce. Současně s tím klesá soběstačnost Česka v produkci vepřového masa, která se pohybuje mezi 40 a 50 procenty. K uspokojení poptávky českých spotřebitelů je nutné zbytek dovážet ze zahraničí.

Hrozí další pokles chovů prasat v Česku. Podle nedávného průzkumu Agrární komory ČR, do něhož se zapojilo 143 podniků, plánuje v letošním roce tuto činnost omezit 43 % dotázaných podniků a do roku 2030 půjde o 22 %. Úplně skončit s chovy prasat chce v letošním roce 30 % oslovených zemědělců a do roku 2030 necelých 52 %.

„České chovatele vede k tomuto razantnímu rozhodnutí především raketový růst vstupních nákladů v posledních měsících, který dosahuje desítek až stovek procent. Zdražují krmné směsi, energie, pohonné hmoty a zvyšují se také mzdové náklady. Zemědělci ale mají omezené možnosti promítnout tento růst do cen, za které prodávají své výrobky. Trápí je také omezené možnosti odbytu, nedostatek pracovníků a nízký počet nových zájemců o tento obor,“ říká prezident Agrární komory ČR Jan Doležal. Záměr omezit chovy prasat spojují čeští zemědělci podle dalšího průzkumu Agrární komory ČR také se změnami v systému rozdělování zemědělských dotací.

ŠPIČKOVÉ CHOVY POTVRZENY

Co se týká vysoké kvality domácích surovin pro tradiční zabijačku, výsledky českých chovatelů jsou v porovnání se zahraniční konkurencí nadprůměrné. Svědčí o tom

například šetření mezinárodního projektu InterPIG, který sleduje výsledky chovu prasat v jedenácti evropských a pěti mimo-evropských zemích. Tuzemští chovatelé prasat se zařadili v hlavních parametrech, kterými jsou odstav selat a přírůstek ve výkrmu, do první pětice.

„Za posledních dvacet let se užítkovost stád prasat, navzdory velmi nepříznivé ekonomické situaci, zlepšila téměř neuvěřitelnou rychlostí. Jsme navíc velmi rádi, že to můžeme říci také o oblasti, jakou je například zdravotní stav zvířat. Česká republika patří mezi země s výrazně podprůměrným užitím antibiotik v chovech hospodářských zvířat,“ sděluje předseda Svazu chovatelů prasat Josef Luka.

Příkladem moderního chovu prasat je Farma Choťovice u Poděbrad, která produkuje vepřové maso pod vlastní značkou Qualivo. *„V našich chovech jsme zavedli švýcarskou metodu krmení a chovu s důrazem na imunitu zvířat, která žijí v čistém prostředí a chov je prostý hormonů, antibiotik a dalších nadužívaných medikací. Výsledkem je velice křehké a lehce stravitelné maso s krátkou dobou kuchyňské úpravy. V našem podniku máme vlastní jatka a výrobu masa*



a uzenin," vysvětluje majitel této rodinné firmy Karel Horák.

MÉNĚ TUKU, ALE TRADIČNÍ POCHOUTKY

Vepřové maso bylo v minulosti ceněno pro svou tučnost, kdy v zimním období dodávalo více energie. Prasata se porážela, když měla na dlaň tlustou podkožní vrstvu tuku a vážila kolem 160 kilogramů. Současný trend je opačný a prasata se porážejí již o váze 110 kilogramů, maso je tak méně tučné. Tradiční zabijačkové dobroty se ale nemění, jde o jitrnice, jelita, zabijačkový guláš, ovar nebo tlačenkou. Známa je také pražská šunka z vepřové kýty, která je od roku 2018 nositelem označení od Evropské komise s tradičním žlutomodrým logem pro Zaručeně tradiční speciality.

„Tradice pomáhají společnosti uchovávat svou historii a identitu. Jako tradiční se vracejí a získávají na popularitě některé značky a jako tradiční označujeme i různé recepty. Nejlepšího výsledku docílíme, když chystáme tradiční pokrmy z domácích surovin, z nichž se připravovaly původně. Pokud skutečně dojde k tak zásadnímu omezení českých chovů prasat, na některé tradice už budeme moci jen vzpomínat,“ poznamenává prezident Agrární komory ČR Doležal.

Vepřové maso není tradiční surovinou pouze v českých zemích, kde se jeho spotřeba pohybuje dlouhodobě kolem 43 kilogramů na osobu za rok. Evropský průměr je 32,1 kilogramu na osobu za rok. Prasata byla jedním z prvních domestikovaných druhů zvířat a jejich chov se datuje od období neolitu, tedy 8 000 až 5 000 let před naším letopočtem. Vepřové maso se tak objevuje v kuchyních napříč celým světem. Mezi nejznámější patří sušené šunky v Itálii Prosciutto Crudo nebo španělská Jamón. Grilovaný vepřový bůček se zase objevuje ve vietnamském receptu Bún chả.

ZAJÍMAVOSTI O VEPŘOVÉM MASE

Počet chovaných prasat v České republice (dle ČSÚ):

Rok 2000 – 3,7 milionu prasat

Rok 2010 – 1,9 milionu prasat

Rok 2021 – 1,5 milionu prasat

Soběstačnost České republiky v produkci vepřového masa (dle ČSÚ):

Rok 2000 – 95,9 %

Rok 2010 – 57,8 %

Rok 2020 – 43,2 %

Dovoz vepřového masa do České republiky (dle ČSÚ):

Rok 2000 – 13 500 tun
(Dánsko, Německo, Itálie, Belgie)

Rok 2010 – 195 900 tun
(Německo, Belgie, Rakousko, Polsko)

Rok 2021 – 281 800 tun
(Německo, Španělsko, Belgie, Polsko)

Průměrná roční spotřeba vepřového masa v roce 2020

(poslední dostupná data):

EU – 32,1 kg na osobu a rok
(dle Eurostat)

Česká republika – 43,4 kg na osobu za rok
(dle ČSÚ)

Poznámka: Mezinárodního srovnání chovů prasat InterPIG se účastní 11 evropských zemí a producenti ze zámoří (USA, Kanada, Brazílie). Do sčítání dat je v ČR zapojeno 41 podniků a výsledky InterPIG jsou mezinárodně uznávaným benchmarkingem v chovu prasat.

Zdroj: Agrární komora (upraveno)

ZÁKON O VÝZNAMNÉ TRŽNÍ SÍLE NEBUDE DOPADAT JEN NA OBCHODNÍ ŘETĚZCE

Zákon o významné tržní síle nebude dopadat jen na obchodní řetězce. V oblasti významné tržní síly brzy dojde k výrazným změnám, které se dotknou většiny potravinářských subjektů na trhu. Dne 17. 4. 2019 byla přijata směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/633 o nekalých obchodních praktikách mezi podniky v zemědělském a potravinovém řetězci (dále jen „Směrnice“). Tato Směrnice představuje minimální unijní standard ochrany proti nekalým obchodním praktikám mezi podniky v zemědělském a potravinovém řetězci. Česká republika musí obsah Směrnice implementovat do českého právního řádu.

Regulace tzv. významné tržní síly již v českém právním prostoru existuje více než 10 let. Doposud však byla spojena pouze s obchodními řetězci (většinou nadnárodními). Na chování těchto největších hráčů na trhu dohlížel Úřad pro ochranu hospodářské soutěže prostřednictvím zákona o významné tržní síle (zák. č. 395/2009 Sb.).

Poté, co byla vydána Směrnice, dochází ke změně situace. Podle Směrnice má nově zákon dopadat na všechny osoby vyskytující se v potravinářském sektoru, tj. na prvovýrobce, zpracovatele, velkoobchod i maloobchod.

Smyslem Směrnice a nově i zákona o významné tržní síle má být kompenzace slabší vyjednávací pozice dodavatele zemědělských produktů či potravinářských výrobků vůči jeho odběrateli. Směrnice i zákon

proto výslovně zakazují používání některých praktik. Stručně řečeno má Směrnice bránit (a) odchylkám od zásad poctivého obchodního styku, (b) rozporu s dobrou vírou a poctivým jednáním, (c) jednostrannému nucení určitých smluvních podmínek slabší straně, (d) nedůvodnému a nepřiměřenému přenosu hospodářského rizika na slabší stranu a (e) vytvoření výrazné nerovnováhy práv a povinností smluvních stran.

Konkrétně může jít o následující chování:

„Chovatel ryb prodává čerstvé ryby místnímu rybáři závozu na výrobu konzervovaných rybích filetů. Platbu dostává až 40 dní po dodání ryb. Protože nemůže přimět rybí továrnu, aby změnila svou platební morálku, stěžuje si u dozorového orgánu. Továrna na ryby se o tom dozví a vyhrožuje chovateli ryb, že s ním přestane obchodovat, pokud stížnost nestáhne. Továrna na ryby se dopustí dvou nekalých obchodních praktik, za prvé nezaplacení za dodání zboží do 30 dnů, za druhé uplatňování odvetných obchodních opatření.“

JAKÉ ZMĚNY SMĚRNICE A NÁSLEDNĚ I NOVELA ZÁKONA PŘINESE?

V první řadě dojde k výraznému rozšíření okruhu subjektů, na které bude zákon o významné tržní síle dopadat. Nekalé obchodní praktiky se bude moci dopustit každý, kdo je v postavení kupujícího čili odběratele zemědělských produktů nebo potravinářských výrobků a disponuje významnou tržní silou.

CO JE VÝZNAMNÁ TRŽNÍ SÍLA?

Tržní síla nebo lépe vyjednávací síla se projevuje v situacích, kdy jedna strana smluvního vztahu je schopna vyjednat si na straně druhé ústupky s využitím různých nekalých praktik. Významná tržní síla se bude nově posuzovat mezi smluvními stranami navzájem, a to na základě porovnání obrátu dodavatele a odběratele. Směrnice automaticky předpokládá, že zranitelným dodavatelem bude ten, který dosahuje nižšího obrátu než odběratel. Směrnice posuzuje tržní sílu pomocí pěti obrátových stupňů, při jejichž překonání se odběratel kvalifikuje do zvláštního postavení vůči těm dodavatelům, kteří na stejnou obrátovou hranici nedosahují. V silnější vyjednávací pozici se podle Směrnice nachází již odběratel s ročním obrátem ve výši 2 mil. EUR, tj. v přepočtu ve výši zhruba 50 mil. Kč. Směrnice dále předpokládá, že vztahy mezi dodavateli a odběrateli s ročními obráty nad 350 mil. EUR již regulovat nebude, protože tyto subjekty jsou dostatečně silné na to, aby si smluvní podmínky vyjednaly samostatně, bez nutnosti zásahu ze strany státu.

Konkrétně může jít např. o pěstitele obilí, který dodává své produkty pekárně. V takovém případě je nutné zjistit, jaké obráty obě tyto osoby mají a kdo má proto silnější vyjednávací pozici na trhu. Zjištění se odvíjí od výše dosaženého obrátu za příslušné období. Prakticky může dojít k situaci, kdy bude pekárna zároveň v silnější pozici (vůči dodavateli obilí) a zároveň v slabší vyjednávací pozici vůči obchodnímu řetězci (maloobchodu).



CO SE MYSLÍ POJMEM POTRAVINA?

Směrnice nově pracuje s pojmy zemědělské produkty nebo potravinářské výrobky. Definice zemědělských produktů a potravinářských výrobků zahrnuje vedle potravin rovněž další produkty a výrobky, například živá a mrtvá zvířata, krmivo pro zvířata, živé rostliny a květinářské produkty nebo tabák. Zemědělské produkty a potravinářské výrobky tak v mnoha ohledech zahrnují jak vstupy, tak výstupy v rámci zemědělského a potravinového řetězce.

CO JE TO NEKALÁ OBCHODNÍ PRAKTIKA?

Jde o praktiky, které se hrubým způsobem odchylují od správné obchodní praxe, jsou v rozporu s dobrou vírou a fair jednáním

a jsou jednostranně ukládány jedním obchodním partnerem druhému. Směrnice obsahuje výčet praktik, ty budou přeneseny do novely zákona a přidají se k praktikám, které zná již současná právní úprava.

Smluvní strana v silnější vyjednávací pozici může jednostranně diktovat podmínky slabší smluvní straně a formovat obchodní vztah výhradně ve prospěch svých vlastních hospodářských zájmů. Tato silnější smluvní strana může zejména uplatňovat výrazně nevyvážené podmínky. V takových situacích se může stát, že slabší strana není s to odmítnout tyto jednostranně nadiktované nepříznivé podmínky, neboť se obává, že smlouva o dodávkách zboží nebude uzavřena nebo že dojde k tzv. vylistování zboží.

Konkrétní příklad uplatňování nekalé obchodní praktiky:

„Velkoobchodník v očekávání horkého období objedná velkou dodávku melounů od malého zemědělského producenta. Dodávku melounů z části uskladní mimo areál chladírenského skladu, protože sklad je pro takovou dodávku příliš malý. V důsledku změny počasí však velkoobchodník prodá méně melounů a část dodávky se zkaží. Velkoobchodník musí část dodávky vyřadit. Při placení dodavateli velkoobchodník odečte vyřazené melouny jako odpad. Na dodavatele tudíž přenesl ztrátu, kterou však nezavinil dodavatel, ale která vznikla špatným plánováním a skladováním na straně velkoobchodníka.“

Zdroj: Agrární komora ČR (upraveno)

PROGRAM OBCHŮDEK 2021+

Ministerstvo průmyslu a obchodu začalo proplácet dotace v programu Obchůdek2021+, který pomůže podnikatelům i obyvatelům venkova. „Jako první podal žádost Zlínský kraj a zároveň mu byla jako prvnímu kraji proplacena dotace ve výši 3 milionů korun. Nyní pracujeme na kontrole a administrativních úkonech souvisejících s proplacením další žádosti, kterou podal Královéhradecký kraj,“ říká ředitel odboru podnikatelského prostředí a obchodního podnikání Pavel Vinkler.

Provozovatelé prodejen s potravinami a smíšeným zbožím v obcích do 1000 obyvatel, popř. do 3000 obyvatel, kdy v dané místní části nežije víc než 1000 lidí, mohou dostat finanční podporu na provoz až 100 000 Kč. MPO tak chce udržet na venkově malé obchůdky, které by bez pomoci zanikly. Finanční podporu poskytuje kraj.

Kraje a starostové vesnic jsou garancí toho, že se podpora dostane přímo těm subjektům, které ji nejvíce potřebují.

Příjem žádostí krajů probíhal od 4. 8. 2021 do 29. 10. 2021 a za rok 2021 žádost podalo

celkem 11 krajů, kterým byla dotace schválena. Maximální dotace pro jeden kraj je 3 miliony korun a je vyplácena ex post.

Dotaci může provozovatel obchodu použít například na mzdy, nájem, vytápění, osvětlení, internet a na pronájem platebního terminálu.

Informace k programu jsou i na webu:

<https://www.obchudek2021plus.cz/>

Zdroj: Ministerstvo průmyslu a obchodu (upraveno, kráceno)

NEPŘIJATELNÁ HYGIENA V 21 PROVOZOVNÁCH

Potravinářská inspekce byla v lednu 2022 nucena uzavřít pro nepřijatelnou hygienu 21 provozoven, což je nejvíce za posledních 5 let.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) důrazně apeluje na provozovatele, aby nepodceňovali průběžnou údržbu provozoven a dodržování hygienických předpisů. Výsledky kontrol SZPI za leden 2022 ukazují, že inspektoři byli nuceni na místě uzavřít celkem 21 provozoven právě pro závažná porušení hygienických předpisů. Jde o nejvyšší počet uzavřených provozoven v daný měsíc za posledních 5 let. Ve stejném období roku 2021 inspektoři uzavřeli šest provozoven, v lednu roku 2020 šlo o 15 provozoven, předchozí rok 2019 o 10 provozoven a v lednu 2018 o 13 provozoven.

Aktuální zjištění se týká širokého spektra provozů – restaurací, pivnic, cukráren, rychlého občerstvení, prodejen velkých obchodních řetězců, samostatných maloobchodních prodejen, výroby potravin apod.

Zákaz užívání prostor inspektoři ukládají tehdy, když kontrolou zjištěný stav provozovny neumožňuje zaručit bezpečnost potravin nebo pokrmů a dochází k ohrožení zdraví spotřebitele.

Zdaleka nejčastějším důvodem k uzavření provozoven v letošním roce je nezvládnutá prevence výskytu škůdců, zejména hlodavců. Kontrola v prodejnách nebo zázemí zjistila výskyt myšího trusu, potraviny poškozené myším požerem a v některých případech i výskyt mrtvých nebo živých myší. K základním – a u řady kontrolovaných osob zanedbávaným – povinnostem patří pravidelná kontrola deratizačních monitorovacích stanic, ze kterých lze zjistit přítomnost škůdců v provozovně před tím, než dojde k masivnímu rozšíření problému. Přítomnost škůdců a jejich exkrementů v provozovnách představuje závažné riziko pro spotřebitele mj. proto, že ke kontaminaci může dojít také u potravin, na kterých nejsou stopy působení škůdců patrné.

K dalším častým prohřeškům patří dlouhodobě zanedbaný úklid – znečištěné podlahy a prodejní regály, výskyt plísni v provozovně nebo dokonce v chladicích zařízeních, skladování předmětů nesouvisících s prodejem potravin, nezvládnutý odvoz odpadu a další nedostatky.

Při zjištění nepřijatelných hygienických podmínek v provozovně uloží inspektoři na místě zákaz užívání prostor. Zároveň nařídí provozovateli, aby odstranil zjištěné nedostatky, např. provedl deratizaci. Při opakované kontrole inspektoři vyhodnotí, jestli provozovatel uvedl podnik do souladu s požadavky zákona, a až poté případně zákaz uvolní. Následně je zahájeno správní řízení o uložení pokuty.

POTRAVINY Z KAMBODŽE S KOKTEJLEM PESTICIDŮ

Inspektoři SZPI ve spolupráci s Celním úřadem Praha-Ruzyně zjistili tři zásilky potravin rostlinného původu, u kterých laboratorní rozbor potvrdil přítomnost koktejlu až pěti pesticidních látek v nadlimitním množství. Celková hmotnost zjištěných nevyhovujících potravin je přes 540 kg. Jde o následující potraviny původem z Kambodže:

Bazalka BASIL LEAF / KARNAG,

označení šarže: Lot No. G7, dodavatel: XK Import Export CO.LTD, Group 4, Phum Bosh Angxanh, Sangkat Prek ENG, Phnom Penh City-Cambodia, Kambodža; dovozce v ČR: TruthFresh s.r.o., Pompova 260/23, 617 00 Brno, velikost zásilky: 175,7 kg.

Analýza v akreditované laboratoři SZPI v potravině potvrdila přítomnost reziduí pesticidů: omethoat v množství 1,5 miligramů na kilogram (mg/kg, limit: 0,02 mg/kg), dinotefuran v množství 0,087 mg/kg (limit: 0,01 mg/kg), pirimiphos-methyl v množství 0,14 mg/kg (limit: 0,02 mg/kg), tolfenpyrad v množství 0,039 mg/kg (limit: 0,01 mg/kg), valifenalate v množství 0,13 mg/kg (limit: 0,01 mg/kg).

Korinandr CORIANDER,

označení šarže Lot No. G7, dodavatel: XK Import Export CO.LTD, Group 4, Phum Bosh Angxanh, Sangkat Prek ENG, Phnom Penh City-Cambodia, Kambodža, dovozce

v ČR: TruthFresh s.r.o., Pompova 260/23, 617 00 Brno, velikost zásilky: 219,26 kg.

Analýza v akreditované laboratoři SZPI v potravině potvrdila přítomnost reziduí pesticidů: fipronil v množství 0,014 mg/kg (limit: 0,005 mg/kg), pirimiphos-methyl v množství 0,048 mg/kg (limit: 0,02 mg/kg).

Paprika PEPPER RED SMALL,

označení šarže: Lot No. G7, dodavatel: XK Import Export CO.LTD, Group 4, Phum Bosh Angxanh, Sangkat Prek ENG, Phnom Penh City-Cambodia, Kambodža, dovozce v ČR: TruthFresh s.r.o., Pompova 260/23, 617 00 Brno, velikost zásilky: 145,7 kg.

Analýza v akreditované laboratoři SZPI v potravině potvrdila přítomnost rezidua pesticidu triazophos v množství 2,7 mg/kg (limit: 0,01 mg/kg).

Nevyhovující šarže inspektoři SZPI nařídili stáhnout z tržní sítě a s kontrolovanou osobou zahájí SZPI správní řízení o uložení pokuty.

POTRAVINY NA PRANÝŘÍ NEBEZPEČNÉ POTRAVINY

KMÍN ŘÍMSKÝ MLETÝ

Nevyhovující parametr: V kmínu byla zjištěna přítomnost pyrolizidinových alkaloidů europinu, heliotrinu a lykopsaminu v množství, které již není možné považovat za bezpečné. Pyrolizidinové alkaloidy jsou považovány za genotoxické a karcinogenní.

Šarže:	L 9. 12. 2021
Datum minimální trvanlivosti:	9. 12. 2022
Obal:	PE sáček
Množství výrobku v balení:	100 g
Datum odběru vzorku:	9. 12. 2021
Referenční číslo:	22-000094-SZPI-CZ

CORIANDER

Nevyhovující parametr: V koriandru byl osmnáctkrát překročen maximální limit reziduí pesticidu fipronilu.

Šarže:	LOT:SHP 296 A
Obal:	Polystyrenová přepravka. Perforovaný PE obal.
Množství výrobku v balení:	0,1 kg
Dovozce:	Veggie Fruit s.r.o., Kaštanová 1198, Jesenice 252 42
Země původu:	Kambodža
Datum odběru vzorku:	2. 11. 2021
Referenční číslo:	22-000059-SZPI-CZ



ÓT ĐỎ – RED CHILLI

Nevyhovující parametr: V chilli papričkách byl překročen maximální limit reziduí pesticidů chlorfenapyru (desetinásobně), prochlorazu (devítinásobně), propiconazolu (devítinásobně), tebufenpyradu (trojnásobně), tolclofos-methylu (dvanásobně).

Šarže:	LOT - T4
Obal:	Polystyrenová přepravka. Perforovaný PE obal.
Množství výrobku v balení:	0,1 kg
Dovozce:	TAOKIM s.r.o.
Země původu:	Kambodža
Datum odběru vzorku:	8. 12. 2021
Referenční číslo:	22-000074-SZPI-CZ

SWEET BASIL

Nevyhovující parametr: V bazalce byl překročen maximální limit reziduí pesticidů – chlorothalonilu (více než tisícinásobně), isoprothiolanu (trojnásobně), triadimefonu (několikasetnásobně).

Šarže:	Lot: SHP0296A
Obal:	Polystyrenová přepravka. Perforovaný PE obal.
Množství výrobku v balení:	0,1 kg
Dovozce:	Veggie Fruit s.r.o., Kaštanová 1198, Jesenice 252 42
Země původu:	Kambodža
Datum odběru vzorku:	2. 11. 2021
Referenční číslo:	22-000060-SZPI-CZ

CHILLI PAPRIČKY (EN: BIRD CHILLI)

Nevyhovující parametr: V chilli papričkách byl pětinašobně překročen maximální limit reziduí pesticidu propargitu.

Šarže:	Lot: SHP0306A
Obal:	Polystyrenová přepravka. Perforovaný PE obal.
Množství výrobku v balení:	0,1 kg
Dovozce:	VEGGIE FRUIT s.r.o., Kaštanová 1198, Jesenice, Praha Západ, 252 42, Czech Republic
Země původu:	Kambodža
Datum odběru vzorku:	8. 12. 2021
Referenční číslo:	22-000097-SZPI-CZ

LONGAN

Nevyhovující parametr: V longanu byl překročen maximální limit reziduí několika pesticidů – acetamipridu (desetinásobně), azoxystrobinu (dvacetinásobně), carben-dazimu (čtyřicetdvanásobně), carbofuranu (šedesátosminásobně) a thiametoxamu (téměř trojnásobně).

Šarže:	LotNo.: SHP 0315C
Obal:	Polystyrenová přepravka. Síťka.
Množství výrobku v balení:	1 kg
Dovozce:	Veggie Fruit s.r.o., Kaštanová 1198, Jesenice u Prahy, Praha-západ, 25242 Czech Republic
Země původu:	Kambodža
Datum odběru vzorku:	9. 1. 2022
Referenční číslo:	22-000099-SZPI-CZ

FALŠOVANÉ POTRAVINY

BIO JABLEČNÝ KARAMELOVÝ S VLAŠSKÝMI OŘECHY EXTRA DŽEM

Nevyhovující parametr: Výrobek měl nižší obsah refraktometrické sušiny (přírodních sladidel), než je stanoveno v legislativě pro džem extra, a zároveň obsahoval podstatně méně jablek, než bylo uvedeno na obalu.

Šarže:	19221
Datum minimální trvanlivosti:	04/2022
Obal:	sklenička + víčko twist off
Množství výrobku v balení:	0,27 kg
Výrobce:	Marmelády Šafránka s.r.o., Drahobejlova 1894/52, Praha
Datum odběru vzorku:	2. 11. 2021
Referenční číslo:	22-000091-SZPI-CZ

NEJAKOSTNÍ POTRAVINY

KNORR RAJSKÁ INSTANTNÍ POLÉVKA S NUDDLEMI

Nevyhovující parametr: Výrobek obsahoval podstatně více soli, než bylo uvedeno na obalu.

Šarže:	L1156AMC93
Datum minimální trvanlivosti:	06/2022
Obal:	PP sáček s potiskem
Množství výrobku v balení:	19 g
Výrobce:	UNILEVER ČR, spol. s r.o., Votčářova 2497/18, 180 00 Praha 8
Datum odběru vzorku:	13. 12. 2021
Referenční číslo:	22-000083-SZPI-CZ

TUŇÁK CELÝ V OLIVOVÉM OLEJI DLE GUSTA

Nevyhovující parametr: Výrobek neodpo- vídal legislativním požadavkům z hlediska konzistence tuňáka. Výrobek byl označen jako tuňák celý, sensoricky bylo zjištěno, že jde o kousky.

Šarže:	L1020
Datum minimální trvanlivosti:	04/2027
Obal:	kulatá konzerva
Množství výrobku v balení:	80 g
Výrobce:	ES 12.00596/C CE
Země původu:	Španělsko
Datum odběru vzorku:	13. 9. 2021
Referenční číslo:	22-000013-SVS-CZ

MANDLOVÁ PAŠTIKA

Nevyhovující parametr: Ve výrobku byl zjiš- těn vyšší obsah tuku, než bylo uvedeno na etiketě výrobku. Deklarovaný obsah tuku byl 23,1 g/100 g, ale zjištěný obsah tuku byl 28,7 %.

Šarže:	21. 8. 2022
Datum minimální trvanlivosti:	21. 9. 2022
Množství výrobku v balení:	200 g
Výrobce:	Náhlík a Náhlík, s.r.o.
Země původu:	Česko
Datum odběru vzorku:	22. 10. 2021
Referenční číslo:	22-000018-SVS-CZ

BIO BORŮVKY LESNÍ DŽEM VÝBĚROVÝ SPECIÁLNÍ 300G

Nevyhovující parametr: Obsah refraktome- trické sušiny (přírodních sladidel) byl vyšší, než výrobce uvedl na obalu výrobku.

Šarže:	43121
Datum minimální trvanlivosti:	12/2022
Obal:	Sklenička + víčko twist off
Množství výrobku v balení:	0,3 kg
Výrobce:	Marmelády Šafránka s.r.o., Drahobejlova 1894/52, Praha
Datum odběru vzorku:	2. 11. 2021
Referenční číslo:	22-000089-SZPI-CZ

BIO VIŠNĚ DŽEM VÝBĚROVÝ SPECIÁLNÍ 300G

Nevyhovující parametr: Výrobek měl vyšší obsah refraktometrické sušiny (přírodních sladidel), než je stanoveno v legislativě pro džem výběrový speciální a než bylo uvede- no na obalu.

Šarže:	42321
Datum minimální trvanlivosti:	12/2022
Obal:	Sklenička + víčko twist off
Množství výrobku v balení:	0,3 kg
Výrobce:	Marmelády Šafránka s.r.o., Drahobejlova 1894/52, Praha
Datum odběru vzorku:	2. 11. 2021
Referenční číslo:	22-000090-SZPI-CZ

Zdroj: SZPI (upraveno, kráceno)



VEJCE MALOVANÁ

Znovuzrození, plodnost, úroda, nová životní síla a návrat jara. To vše pro nás symbolizuje vejce v průběhu jara a velikonočních svátků. O významu a počátcích této tradice jste si mohli přečíst v loňském velikonočním čísle Obchodníková rádce. Letos se podíváme na praktičtější stránku věci a poradíme Vám, jak si udělat svátky ještě veselejší a barevnější.

Ať už vajíčka poslouží za odměnu koledníkům, nebo si chcete z barvených vajíček udělat dekoraci do bytu či na zahradu, v dnešní době umělých barev se nabízí nepřeberné množství způsobů. Klasické práškové barvy, které se rozpustí ve vodě s octem, se začaly objevovat až koncem 19. století. V současné době je nahrazují barvy gelové. Dříve si ale hospodyňky musely poradit jinak.

BARVENÍ KRASLIC PŘÍRODNÍ CESTOU

I bez pomoci chemie se dají díky rozmanitosti přírody vykouzlit všemožné barevné odstíny. Každá z barev přitom o vejci, a hlavně o tom, komu ho darujeme, může mnohé vypovědět. K dekorování se používají vajíčka uvařená natvrdo i vyfouknutá – a když dodržíte pár základních pravidel, výsledek se jistě povede!

Červené razítko lze z vajíčka odstranit pomocí houbičky a jemného písku. Před barvením je dobré vajíčka odmastit trochou octa, aby se na ně barva lépe přichytila. Poté vezmeme velký hrnec a pro získání barvy v něm cca hodinu vaříme potřebné

ingredience nakrájené na malinké kousičky. Květy a listy plodin je dobré předtím na pár hodin namočit do vody. Vajíčka už poté namáčíme do připravené lázně dle potřeby. Čím déle tam budou (klidně i přes noc), tím bude barva intenzivnější.

ČERVENÁ kraslice je klasika. Tato barva v minulosti převládala, až postupem času se začaly přidávat další barvy. Symbolizuje lásku, nový život a ochranu před démony. Dívky dávaly červené vajíčko svému vyvolenému.

Tohoto odstínu docílíme nejlépe buď známým barvením cibulovými slupkami, nebo červenou řepou. Pokud chcete trochu růžovější odstín, lze použít brusinky, jahody a maliny.

ŽLUTÁ vajíčka se dávají tomu, komu přejeme bohatství a blahobyt. Je to i symbol slunce a světla, medu a obilí. Tyto kraslice nabarvíme nejlépe pomocí kurkumy nebo šafránu. Pokud chceme vajíčka světlejší, lze použít heřmánek.

ZELENÁ barva symbolizuje pevné zdraví, ale také rozvoj a štěstí. Je to i barva mládí a přírody. Nejčastěji se povede udělat pomocí kopřiv, případně špenátu či zeleného čaje, nejlépe maté.

SVĚTLE MODRÁ vejce zase přináší naději, víru a čistotu. Je to barva nebe. Jak na ni? Zkuste borůvky, aronii nebo červené zelí. Při delším barvení získáte krásné fialovou.

Pozor na barvu bílou, která je barvou smrti a smutku. Tmavě modrá přináší mor a rány a černá přitahuje demony. Pokud se jich ovšem nebojíte, směle do toho! Černobílé kraslice jsou poslední dobou hitem, hlavně v zemích Skandinávie.

Zajímavého vzoru docílíme, když při barvení dáme vejce do punčochy a pod ni vložíme květ nebo lístek. Nebo můžeme vajíčko před barvením jednoduše omotat třeba gumičkami do vlasů – tak vzniknou zajímavé proužky.

Nekonečné možnosti při zdobení vajec přinese použití lepidla. Stačí vajíčko potřít roztokem vody a lepidla a popustit uzdu fantazii. Výborně vypadají kraslice obalené v přírodních materiálech. Zkuste například rýži, pohanku a vůbec různé luštěniny nebo semínka a obiloviny. Výborně vypadá třeba mák spolu s nějakými červenými detaily nebo obrázky. Pomocí lepidla lze taky vejce obalit bavlnkou, kousky papíru (například z děrovačky) nebo třpytkami. Použit můžeme také kousky krajky nebo záclon. Budete-li nešikovní tak, jako jsem každý rok já, a nějaké vajíčko rozbijete, nezoufejte: rozbíté skořápky lze také použít k ozdobení na způsob mozaiky.

A znáte trik s pěnou na holení? Stačí ji nastříkat do misky, nakapat do ní potravinářské barvivo různých barev a vajíčko v této směsi vyválet. Potom utřeme papírovou utěrkou a duhová vajíčka jsou hotová!



Máte nějaký další zajímavý tip na netradiční barvení? Povedla se Vám letos nějaká krásná kraslice, kterou byste rádi ukázali světu? Napište nám do redakce a můžete se objevit v dalším velikonočním speciálu Obchodníkovra rádce.

VEJCE V NAŠÍ KUCHYNI

Nyní se podíváme na to, jak je naplno využít v naší kuchyni a jak z nich připravit skutečnou pochoutku. Receptů, kde vejce hrají hlavní či vedlejší roli, je nespočet a každý má svůj zaručený způsob přípravy. Zkuste se inspirovat také našimi recepty – a budeme moc rádi, když nám do redakce zase na oplátku pošlete ty své!

VAJEČNÁ TLAČENKA

- 7 vajec natvrdo
- sterilizovaná zelenina v sladkokyselém nálevu (mrkev, hrášek, okurka, kukuřice...)
- 200 g majonézy
- smetana
- citronová šťáva
- šunkový salám na kostičky
- želatina
- sůl, pepř
- čerstvé bylinky
- potravinová fólie

Připravíme si formu na srnčí hřbet nebo formy na muffiny a vyložíme je potravinovou fólií. Zeleninu dáme do sítka a necháme okapat, nálev zaprášíme želatinou a necháme ji na hladině nabobtnat. Rozmícháme si majonézu s trochou smetany, dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou a opatrně vmícháme do želatiny. Nakrájíme vejce, zeleninu, salám a posekané bylinky a tuto směs postupně vkládáme do formy a zaléváme nachystanou želatinou. Necháme v lednici chladit alespoň tři hodiny. Když tlačenka ztuhne, můžeme ji vyklopit a podávat.

SKOTSKÉ VEJCE

- vejce nahniličko – vaříme cca 5 minut (vejce natvrdo vaříme cca 10 minut)
- syrové vejce
- hladká mouka
- strouhanka
- mléko
- mleté maso (nejlépe směs hovězího a vepřového)
- olej
- sůl, pepř

Do misky si připravíme klasický trojobal (hladká mouka, rozšlehané vejce s mlékem, strouhanka) a oloupeme vařená vejce. Ta potom opatrně obalíme v nachystaném mletém masu; není třeba dělat silnou vrstvu. Půjde to lépe, když si občas namočíme ruce ve studené vodě a předem si připravíme masové placičky. Opatrně obalíme v trojobalu. Mezitím si v hlubší pánvi rozežhřejeme dostatečné množství oleje, v kterém pak vejce smažíme do zlatova cca 5 min. Po vytažení necháme přebytečný tuk odkapat na ubrousku. Obalená vejce lze také bez oleje upéct v troubě.

ITALSKÁ PEČENÁ OMELETA FRITTATA

- 3 vejce
- sýr dle chuti (parmazán, feta, mozzarella...)
- mléko nebo smetana
- 100 g brambor
- 1 cibule
- stroužek česneku
- nasekané listy špenátu, pažitky či jiných bylinek
- nakrájená zelenina (cuketa, paprika, rajčata, pórek)
- 50 g pancetty na kostičky
- sušená rajčata
- olivy
- sůl, pepř

Nejprve dáme vařit brambory ve slupce do poloměkka. Mezitím vedle na pánvi rozežhřejeme olej a orestujeme nakrájenou cibulku a česnek na plátky, ke konci přidáme pancettu a na menší plátky pokrájené brambory a mírně osmahneme. Směs opepříme a osolíme, ale na sůl opatrně. Potřebnou slanosť dodají jídlu ingredience.

Pořádně našleháme vejce s trochou mléka či smetany a v míse opatrně smícháme se směsí z pánve a ostatními surovinami. Vlijeme do zapékací misky a pečeme na 170 °C cca 15 minut. Necháme si stranou trochu sýru a čerstvých bylinek a posypeme jimi již hotovou omeletu. Frittata je velmi variabilní, lze experimentovat s leccím, co najdete v kuchyni.

Zdroj: redakce

NÍŽE UVEDENÉ INFORMACE JSOU ORIENTAČNÍ, AKTUÁLNÍ STAV SI OVĚŘTE U FÚ

DUBEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
01.04.2022	daň z příjmů	podání vyúčtování daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby	2021
01.04.2022	daň z příjmů	podání přiznání k dani z příjmů a úhrada daně, (daňové přiznání podáno v základní lhůtě podle § 136 odst. 1 daňového řádu)	2021
11.04.2022	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	02/22
19.04.2022	daň silniční	záloha na daň	1Q/2022
20.04.2022	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	03/22
20.04.2022	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
25.04.2022	daň z hazardních her	daňové přiznání a splatnost daně	1Q/2022
25.04.2022	DHP	daňové přiznání a daň	03/22 a 1Q/2022
25.04.2022	DHP	kontrolní hlášení	03/22 a 1Q/2022
25.04.2022	DHP	souhrnné hlášení	03/22 a 1Q/2022
25.04.2022	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	03/22
25.04.2022	spotřební daň	daňové přiznání	03/22
25.04.2022	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	03/22
25.04.2022	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	02/22
30.04.2022	DHP	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – režim mimo EU, režim EU, dovozní režim	—
26.04.2022	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně například z topných olejů a ostatních (technických) benzinů za březen 2020 (pokud vznikl nárok)	03/21
30.04.2022	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	03/21
30.04.2022	energetické daně	podání oznámení o splnění povinnosti zajistit minimální množství biopaliv a splatnost související jistoty	—

KVĚTEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
02.05.2022	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	03/22
02.05.2022	daň z příjmů	podání přiznání k dani a úhrada daně, pokud daňové přiznání nebylo podáno v základní lhůtě podle § 136 odst. 1 daňového řádu a podání daňového přiznání bude učiněno elektronicky	2021
02.05.2022	energetické daně	podání oznámení o splnění povinnosti zajistit minimální množství biopaliv a splatnost související jistoty	—
10.05.2022	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	03/22
20.05.2022	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	—
20.05.2022	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
25.05.2022	DHP	daňové přiznání a daň	04/22
25.05.2022	DHP	kontrolní hlášení	04/22
25.05.2022	DHP	souhrnné hlášení	04/22
25.05.2022	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	04/22
25.05.2022	spotřební daň	daňové přiznání	04/22
25.05.2022	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	04/22
25.05.2022	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	03/22
31.05.2022	daň z nemovitých věcí	splatnost celé daně (poplatníci s výší daně do 5 000 Kč včetně)	—
31.05.2022	daň z nemovitých věcí	splatnost 1. splátky daně (poplatníci s daní vyšší než 5 000 Kč s výjimkou poplatníků provozujících zemědělskou výrobu a chov ryb)	—
31.05.2022	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – dovozní režim	—
31.05.2022	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	04/22

ČERVEN

TERMÍN	POVINNOST	POŽADOVANÁ AKCE	ZA OBDOBÍ
09.06.2022	spotřební daň	splatnost daně (mimo spotřební daň z lihu)	04/22
15.06.2022	daň z příjmů	čtvrtletní nebo pololetní záloha na daň	—
20.06.2022	daň z příjmů	splatnost paušální zálohy	—
20.06.2022	daň z příjmů	měsíční odvod úhrnu sražených záloh na daň z příjmů fyzických osob ze závislé činnosti	05/22
24.06.2022	spotřební daň	splatnost daně (pouze spotřební daň z lihu)	04/22
27.06.2022	DHP	daňové přiznání a daň	05/22
27.06.2022	DHP	kontrolní hlášení	05/22
27.06.2022	DHP	souhrnné hlášení	05/22
27.06.2022	energetické daně	daňové přiznání a splatnost daně z plynu, pevných paliv a elektřiny	05/22
27.06.2022	spotřební daň	daňové přiznání	05/22
27.06.2022	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně z topných olejů a ostatních (technických) benzinů (pokud vznikl nárok)	05/22
30.06.2022	DPH	daňové přiznání a splatnost daně k OSS – dovozní režim	—
30.06.2022	daň z příjmů	odvod daně vybírané srážkou podle zvláštní sazby daně	05/22
30.06.2022	oznámení CRS (GATCA)	podání oznámení dle § 13k zákona č. 164/2013 Sb. ve znění pozdějších předpisů	—
30.06.2022	oznámení FATCA	podání oznámení dle § 13k zákona č. 164/2013 Sb. ve znění pozdějších předpisů	—
30.06.2022	spotřební daň	daňové přiznání k uplatnění nároku na vrácení spotřební daně podle § 57 zákona o spotřebních daních (tzv. zelená nafta)	1Q/2022

Zdroj: Finanční správa ČR | redakce neručí za správnost uvedených údajů | zkontrolujte si aktuální daňové povinnosti online na www.mfcr.cz a www.financnisprava.cz



POTRAVINY**365**
nákup na kliknutí

Propojení výhod
online nakupování
a kamenných prodejen

VÁŠ E-SHOP S POTRAVINAMI



PROČ MÍT E-SHOP POTRAVINY365.CZ?

Vytvoření e-shopu odpovídajícího potřebám tradičního maloobchodu je velmi nákladné, ale stává se nutností. Přidejte se k nám a získejte výhodně a jednoduše ke své kamenné prodejně i možnost prodávat své zboží po internetu. To je budoucnost prodeje.

Výhody a argumenty proč se přidat:

- řešení na míru pro **tradiční obchod** – vyvíjeno speciálně pro jeho potřeby
- spojuje výhody kamenného obchodu a **online nakupování**
- **větší příjmy** – dle výzkumů jsou nákupy na e-shopu větší než v kamenné prodejně
- **více zákazníků** – oslovení dalších cílových skupin (mladší ročníky, ženy na mateřské aj.) a oslovení zákazníků z větší spádové oblasti
- **konkurenceschopnost** – budete atraktivnější pro zákazníky a odlišíte se od konkurence
- **pravidelná aktualizace** a úpravy systému e-shopu, doplňování nových funkcionalit podle vznikajících potřeb
- **sortiment si určujete sami** – na výběr produkty z databáze s cca 35 tisíci položkami, které jsou aktualizovány a doplňovány
- **e-shop bude přizpůsoben Vašemu sortimentu** a bude v něm nahráno zboží, které máte v prodejně a přejete si přes e-shop prodávat
- **ceny si stanovujete Vy**, do cenotvorby Vám nikdo nezasahuje, sami si nastavíte akční zboží a akční ceny
- **sami si můžete zvolit zboží**, které zákazník uvidí na úvodní straně e-shopu
- **sami si určíte způsoby vyzvedávání** zboží zákazníky, můžete se i rozhodnout rozvážet zboží zákazníkům nebo si jeho rozvoz ve Vašem regionu dohodnout
- **zajištění marketingu**
- **letáčky v obci a okolí, letáčky na prodejně** pro zákazníky
- **facebooková reklama**
- získáte za zcela **minimální náklady e-shop** s moderním vzhledem a s jednoduchým uživatelským prostředím

Více informací získáte na: info@potraviny365.cz nebo na telefonu 735 764 973



OCHUTNEJ MĚ

A UHÁDNI TAJNOU PŘÍCHUŤ!



ODKOLEK
OD ROKU 1850

Veselé Velikonoce



Mazanec s rozinkami a mandlemi balený
400 g



Mazanec s rozinkami balený
400 g



Beránek šlehaný s kakaovou polevou
350 g



Beránek šlehaný
250 g



NABÍDNĚTE DALŠÍ SLUŽBU SVÝM ZÁKAZNÍKŮM



Zásilkovna



VÝHODY PRO VÁS

- Přilákejte k sobě nové zákazníky a zvyšte své příjmy poskytováním oblíbených služeb
- Příjmem a výdejem zásilek Vám poplynou dodatečné finanční prostředky
- Váš obchod bude atraktivnější
- Lidé, kteří si přijdou vyzvednout své zásilky, se mohou stát Vašimi novými zákazníky
- Nulová investice a jistý příjem
- Snadná obslužnost a jednoduché zaškolení
- Můžete si sami zvolit, s kým chcete spolupracovat

Bližší informace včetně částek, které budete dostávat za provozování těchto služeb, se dozvíte na tel. **735 764 973** nebo emailu **bartova@provektor.cz**



OBCHODNÍ ALIANCE
JAVOR

PRO „VOLNÉ“ CHVÍLE

			8	5				2
8				6	3			7
	5				4	1	8	
7		5			6	8	3	
3		6				4		9
	8	9	3			2		5
	7	1	6				9	
5			9	1				8
6				3	5			

© 2013 KrazyDad.com

					6		5	
	6				3			8
8		7				4	2	
	1			3				5
	2			5			9	
4				8			6	
	5	2				1		9
1			7				4	
	4		3					

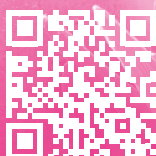
© 2013 KrazyDad.com

	2		9				7	3
		8						
	4	9		3	2		8	
		6			4		1	
5								6
	7		8			9		
	6		2	1		3	5	
						1		
4	5				9		6	

© 2013 KrazyDad.com

8								1
		3			2		4	
2			4		8	5	6	
	1		5	3				8
				2				
4				8	7		9	
	2	8	6		3			4
	4		8			9		
1								6

© 2013 KrazyDad.com



©2022 Design Hemispheres C & A Agency Ltd., org. sl. v ČR | www.hemispheres.cz

©2022 DTP LA TAUPE, s.r.o.

©2022 Vydává Lampyris Project, s.r.o., divize Publishing | www.lampyris-publishing.cz

Technické specifikace inzerce naleznete na stránkách vydavatele.