

Hájíme zájmy českého potravinářského průmyslu.



VÝROČNÍ ZPRÁVA 2024

Potravinářské komory České republiky

- **Hájíme zájmy** potravinářského průmyslu
- **Zastupujeme a reprezentujeme** subjekty agropotravinářského sektoru
- **Podílíme se na tvorbě standardů** pro vyšší kvalitu potravin
- **Nabízíme pravidelné vzdělávací akce, publikujeme**
- **Informujeme** o projektech financovaných z národních i evropských zdrojů
- **Poskytujeme informační servis**
- **Zajišťujeme kontakty** s příslušnými orgány státní správy a účastníme se na tvorbě a projednávání návrhů právních předpisů
- **Zajišťujeme styk se sdělovacími prostředky** k obhajování a vysvětlování zájmů potravinářského průmyslu
- **Podporujeme vědu, výzkum, vývoj a inovace**
- **Zajišťujeme PR aktivity a marketing** pro oblast potravinářského průmyslu a další...

WWW.FOODNET.CZ

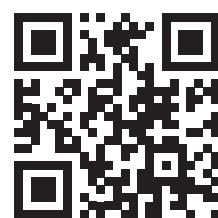
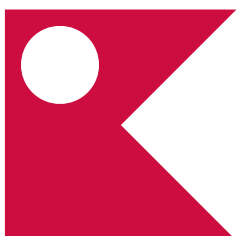
Úvodní slovo **str. 4** | Potravinářská komory ČR v roce 2024 **str. 6** | Rok 2024 v potravinářské legislativě **str. 7** |

Projekty potravinářské komory ČR v roce 2024 **str. 8** | Projekty s finančním příspěvkem EU **str. 9** |

Česká technologická platforma pro potraviny **str. 12** | Komunikace a vnější vztahy **str. 13** | Účast na veletrzích **str. 16** |

Orgány PK ČR **str. 18** | Řádní členové a partneři **str. 18** | Výbory **str. 20** | Sekretariát (stav k 31. 12. 2024) **str. 21**

24





Ing. Dana Večeřová
Prezidentka PK ČR



At' už řešíme jakoukoliv výzvu, jedno je nepopiratelné. Spolupráce je nezbytná. Je nutné, abychom navázali ještě širší dialog s politiky napříč celým politickým spektrem. Potravinářský sektor totiž potřebuje zajistit stabilitu a předvídatelnost. Turbulentní změny a rušení klíčových podpůrných programů rozhodně sektoru neprospívají.

Uplynulý rok 2024 opětovně potvrdil odolnost a flexibilitu potravinářského sektoru a našich producentů, ale zároveň upozornil na přetrvávající i nově vzniklé výzvy.

Tento rok se nesl ve znamení rostoucích nákladů. Pokračoval růst režijních nákladů ve formě rostoucích výkupních cen za suroviny, poplatků nebo vysokých nákladů za energie. Do celkové ekonomické situace podniků se také promítaly vyšší mzdy pracovníků. K tomu se přidaly různé nové byrokratické povinnosti, které pro mnohé podniky rovněž znamenaly další administrativní a finanční zátěž. Míra byrokracie, kterou naši podnikatelé v potravinářství musí snášet, je v mezinárodním srovnání alarmující. Zatímco v jiných zemích se podniky mohou plně věnovat své činnosti, my ztrácíme drahocenný čas a zdroje v administrativní džungli. To nás v konečném důsledku oslabuje na trhu, zejména v konkurenceschopnosti malých a středních podniků.

Čím dál větší roli ve zvyšování administrativní náročnosti a zvyšování byrokracie hrají stávající i plánovaná nařízení Evropské unie, například ESG reporting nebo odlesňování. Ačkoliv byl možná u obou těchto předpisů v počátku chvályhodný záměr – zabránit odlesňování ve třetích zemích nebo omezit dopravu nejen potravin přes půlku světa za účelem snížení uhlíkové stopy, obojí se obrátilo nejen proti evropskému zemědělství a potravinářskému průmyslu, ale prakticky proti veškerému průmyslu v EU, a to nesmyslným vykazováním a prokazováním, omezeními a zvýšenými náklady. Potravinářská komora ČR tak

intenzivně jak na národní, tak na evropské úrovni prosazuje požadavek ideálně na zrušení obou těchto opatření, nebo alespoň jejich výrazné zjednodušení ve prospěch konkurenceschopnosti potravinářů.

Přestože ceny potravin v prvních měsících roku 2024 klesaly, zlevňování se v polovině roku zastavilo. Potravináři byli pod enormním tlakem od obchodních řetězců na snižování cen, přestože řada nákladů neklesla na úroveň před válkou na Ukrajině. Je ale paradoxní, že spotřebitelé tento fakt na pultech obchodů příliš nepocítili. Zatímco podniky se snažily ceny stabilizovat, ale obchodní přírázky často tyto snahy neutralizovaly, nebo dokonce vedly k dalšímu navyšování cen pro koncového zákazníka. Vzhledem k tomu, že téměř 80 % potravin našich výrobců se prodává přes obchodní řetězce, Potravinářská komora usiluje o zlepšení komunikace s obchodními řetězci. Měli bychom společně budovat rovné vztahy mezi dodavatelem a odběratelem, řetězce by neměly vytlačovat naše národní značky a kvalitní domácí výrobky nahrazovat privátními značkami, mnohdy neidentifikovatelného výrobce a původu.

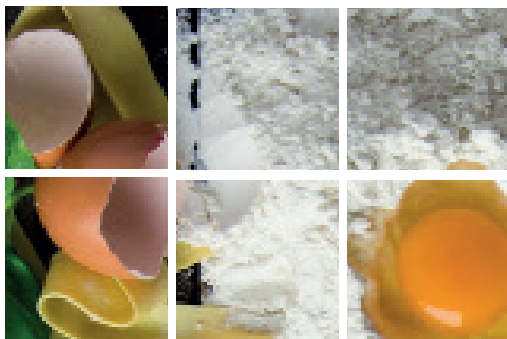
Rok 2024 přinesl i záblesky pozitivních zpráv. Oživení spotřebitelské poptávky po předchozím inflačním období dalo výrobcům potřebný impuls. Co je neméně důležité, česká veřejnost i nadále oceňovala kvalitu a původ lokálních potravin, což představuje významný potenciál pro budoucnost. Úspěchy našich potravinářů v různých soutěžích a aktivní účast na odborných akcích dokládají jejich snahu o udržení vysoké úrovně produkce.

Ať už řešíme jakoukoliv výzvu, jedno je nepopiratelné. Spolupráce je nezbytná. Je nutné, abychom navázali ještě širší dialog s politiky napříč celým politickým spektrem. Potravinářský sektor totiž potřebuje zajistit stabilitu a předvídatelnost. Turbulentní změny a rušení klíčových podpůrných programů rozhodně sektoru neprospívají.

Chtěla bych poděkovat všem svým kolegům, a to nejen v Komoře, ale zejména lidem v provozu. Mnohé profese se těší zasloužené pozornosti a uznání, ale často zapomínáme na ty, kteří stojí na počátku celého výrobního řetězce, na ty, kteří s péčí zpracovávají suroviny a s odpovědností je přeměňují v produkty, které pak nacházíme na našich stolech. Za jejich práci bych jim ráda vyjádřila zasloužené uznání.

Na dalších stránkách výroční zprávy podrobněji mapujeme klíčové události a trendy roku 2024 v Komoře, potažmo v celém potravinářství. Nabídneme komplexní pohled na výzvy, kterým naši výrobci čelili, ale také na jejich úsilí o udržení kvality a konkurenceschopnosti. Věřím, že toto zhodnocení přispěje k lepšímu pochopení dynamiky tohoto klíčového sektoru naší ekonomiky a bude podnětem pro další diskusi o jeho budoucnosti.





Potravinářská komora ČR v roce 2024



Rok 2024 pokračoval ve znamení výzev, které již několik let výrazně ovlivňují potravinářský sektor – vysoké ceny energií, přetrvávající inflační tlaky a nejistota spojená s evropskou legislativou v oblasti Green Dealu. Ačkoli se inflace oproti předchozím letům zmírnila, výrobní i provozní náklady zůstávají vysoké a konkurenceschopnost českých výrobců byla opět pod tlakem – a to jak na domácím trhu, tak ve srovnání se zeměmi V4.

Potravinářská komora v průběhu roku nadále upozorňovala na nedostatečnou reakci vlády na rozdílné podmínky podpory mezi členskými státy EU, zejména v otázkách cen energií, DPH na potraviny nebo podpory investic. Významným tématem se stala také debata o značení vegetariánských a veganských výrobků a riziko nahrazování tuzemské produkce levnějšími dovozy, zejména z Polska.

V oblasti kvality potravin se i nadále rozvíjel systém Českých cechovních norem, do kterého bylo zapojeno více než 270 výrobců. Komora rovněž pokračovala ve spolupráci na značení „Český výrobek“ a podporovala programy jako Regionální potravina nebo KLASA, přestože tyto iniciativy čelily politickému tlaku na omezování podpory.

Zaznamenan byl rovněž omezený rozsah podnikatelských misí a účasti na veletrzích. Komora se ale dále snažila udržovat kontakt s výrobci, státní správou i veřejností – např. skrze tradiční ocenění za inovace a reformulace. Aktivní byla rovněž v oblasti výzkumu a inovací, zejména v rámci České technologické platformy pro potraviny.

Z pohledu legislativy pokračovalo zapojení do debat o taxonomii, strategii „Od farmy ke spotřebiteli“ i „Fit for 55“. Postoj komory byl konzistentní: podpora udržitelnosti nesmí znamenat likvidaci konkurenceschopnosti a ignorování reálných dopadů na výrobce i spotřebitele.



Rok 2024 v potravinářské legislativě

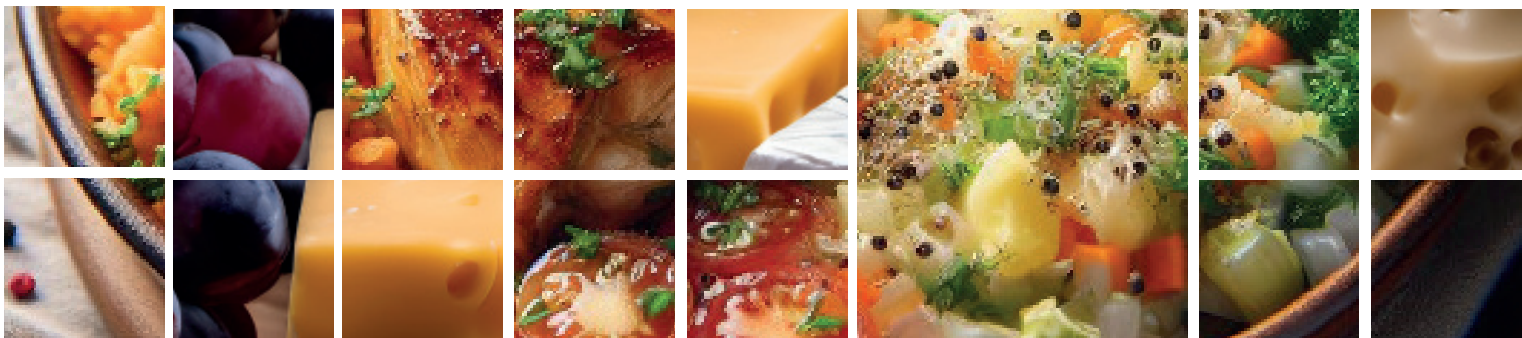
Rok 2024 přinesl další pokračování legislativních změn s významem pro potravinářský sektor, a to jak na národní, tak na evropské úrovni. Klíčovým tématem zůstávají novinky v evropské legislativě – ať už jde o dlouho očekávanou revizi nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům zahrnující témata jako je rozšíření nutričního značení, data použitelnosti nebo země původu potravin, nebo další legislativní normy jako je aktualizace tzv. snídaňových směrnic, zákaz kouřových aromat postupná aktualizace předpisů k welfare zvířat nebo chystaná revize maximálních hodnot vitamínů a minerálních látek v obohacených potravinách.

V oblasti české legislativy se práce soustředila především na novelizaci celé řady komoditních vyhlášek, například pro produkty ze škrobu, luštěnin dále mléko a mléčné výrobky, nápoje, cukroviny, čokoláda, maso, vejce, brambory, konzervované ovoce a zelenina. Na žádost členů iniciovala PK ČR vznik ad-hoc pracovních skupin s cílem pracovat na problematice označování alergenů, nutričních údajů u mléka, diskriminačního zdaňování potravin či bezlaktózových výrobků. V rámci širší agendy institucionálního stravování se komora zapojila do spolupráce s meziresortní pracovní skupinou MPS STRAVA a ustavila vlastní pracovní skupinu pro školní stravování. Tato skupina PK ČR v průběhu roku 2024 intenzivně pracovala na sbírání podnětů z praxe a věnovala se problematice připravované vyhlášky ke školnímu stravování. Bohužel, i přes opětovné snahy autoři vyhlášky odmítali komunikaci s potravináři. Pracovní skupina a výbory i přesto intenzivně pracovali na připomínkách, klíčové je strategické prosazení posunu účinnosti o rok. Na úrovni EU se práce na novelizaci nařízení 1169/2011 o poskytování informací spotřebiteli dále prodlužuje. Kouřová aroma se dostala pod drobnohled EFSA kvůli možným genotoxickým účinkům a došlo k zákazu jejich používání. V oblasti welfare zvířat se pracovalo pouze na balíčku k transportům; další části revize zůstávají odloženy. PK ČR v průběhu roku aktivně připomínkovala návrhy i metodiky, a pokračovala v prosazování

realistického a odborného přístupu k regulaci potravin, výroby a označování, který zohledňuje podmínky výrobců i potřeby spotřebitelů.

Rok 2024 byl v evropské legislativě poznamenán politickým zpomalením před volbami do Evropského parlamentu a rostoucím odporem členských států vůči některým částem Zelené dohody pro Evropu. Přesto se jednalo o rok svýznamným legislativním pohybem, zejména v oblastech obalových odpadů, pesticidů, genetických technik a označování potravin. Evropská komise oficiálně stáhla návrh nařízení o udržitelném používání pesticidů (SUR), který EP v listopadu 2023 odmítl. Návrh čelil silné kritice kvůli neproveditelným požadavkům a obavám ze snížení evropské potravinové produkce. Komise tím nepřímou uznala, že návrh postrádá politickou podporu. Ve stejné době se naplno rozběhla jednání o nařízení o obalech a obalových odpadech, kde byly potvrzeny cíle na snižování množství obalů i podpora zálohových systémů pro nápojové obaly. EP a Rada EU schválily své pozice a probíhají trialogová jednání, která by mohla vést k finální dohodě před volbami. Reforma pravidel pro nové genomické techniky (NGTs) pokračovala ve vyjednávání mezi institucemi. Ačkoli členské státy stále nemají jednotný názor, text se posunul a očekává se, že Belgické předsednictví přispěje k dalšímu postupu. Patenty a transparentnost v označování zůstávají citlivými tématy. Pozornost se upínala také ke směrnici o odpadech, která zavádí závazné cíle na snižování potravinového odpadu. Jednání pokračovala a návrh je v pokročilé fázi, i když s výhradami některých států kvůli nákladům na implementaci.

V závěru roku 2024 bylo jasné, že EU ustupuje z některých ambicí Green Dealu, ale zároveň se snaží zachovat důvěryhodnost svého regulačního rámce. Pokračuje tlak na udržitelnost, ale přibývá hlasů volajících po realistickém a ekonomicky proveditelném přístupu, který nebude dále oslabovat konkurenceschopnost evropského zemědělství a potravinářství.



Projekty potravinářské komory ČR v roce 2024



ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY

Systém Českých cechovních norem, spravovaný od roku 2015 Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny, představuje dobrovolnou značku kvality, která od roku 2017 splňuje i evropská kritéria pro certifikaci zemědělských produktů. Systém částečně vychází z původního systému ČSN a ON a pro jednotlivé potraviny definuje konkrétní povolené výrobní postupy a kvalitativní znaky, které jsou kontrolovatelné.

Cílem systému je zachování tradiční výroby a zároveň podpora rozumných inovací, které vedou k zachování dobré výživové hodnoty nebo zlepšení bezpečnosti potravin. Proces tvorby norem je několikastupňový a zahrnuje účast výrobců a zpracovatelů a dále dozorových orgánů a akademických pracovníků. České cechovní normy definují povinné, přípustné a nepřípustné složky, minimální obsahy klíčových složek, výrobní postupy a kontrolovatelné znaky hotových výrobků včetně postupů pro kontrolu.

V systému Českých cechovních norem bylo ke konci roku 2024 registrováno přes 230 výrobců potravin s více než 1500 výrobky. Dále zde bylo registrováno 24 výrobců krmiv a 15 chovatelů prasat a selat. Seznam všech výrobců potravin, krmiv a chovatelů je uveden na webových stránkách

www.cechovninormy.cz



Nové návrhy cechovních norem

Hodnotící komise Českých cechovních norem se v roce 2024 sešla 31. 10. 2024. Setkání probíhalo prezenčně a jeho hlavním zaměřením byla revize a aktualizace stávajících norem a projednání nových návrhů norem. Komise projednávala návrh nové ČCN pro Sušené ovoce, Husu celou s droby a Sterilovanou zeleninu ve vlastní šťávě, vakuově balenou.

Norma pro sterilovanou zeleninu byla schválena, zbylé normy byly zaslány zpět návrhovatelům k přepracování.



INOVACE

Do soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ se v roce 2024 přihlásilo 39 výrobků od 21 výrobců. S ohledem na charakter přihlášených inovací byly zařazeny 2 nové kategorie, přibyla kategorie Udržitelná výroba potravin a Alternativní potraviny. Spolu s tradičními kategoriemi mohli výrobci soutěžit celkem v 7 kategoriích. Jsou to: Reformulace roku, Bezpečnost a kvalita potravin, Potraviny pro zvláštní výživu, Evropská inovace, Pokračovací kojenecká výživa pro malé děti, Udržitelná výroba potravin a Alternativní potraviny. Ve všech kategoriích jsou výrobci rozděleni ještě podle velikosti na kategorii velký a střední podnik a na kategorii malý podnik a mikropodnik. Vybrané přihlášené výrobky byly z rozhodnutí komise zařazeny do již oceněných řad a skupin výrobků (Ocenění za zachování tradice a Oceněná řada výrobků).

Hodnotící komise, která se sešla 17. července 2024 ocenila celkem 20 z přihlášených výrobků. Hodnocení probíhalo v Potravinářském pavilonu České zemědělské univerzity v Praze – Suchbátově.

Ceny za vítězné a oceněné výrobky si zástupci společností převzali v rámci setkání kulatého stolu - Potravinářského klubu, který je organizován Potravinářskou komorou ČR ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny a vydavatelstvím časopisu CZTest- Svět potravin. Setkání se uskutečnilo ve čtvrtek 26. září 2024 v prostorách Botelu Admirál.

Více informací naleznete na webových stránkách soutěže www.soutez.foodnet.cz.



STUDENTSKÁ SOUTĚŽ

Dne 24. června 2024 proběhlo již páté kolo studentské soutěže pořádané Potravinářskou komorou ČR a Českou technologickou platformou pro potraviny s názvem: Studenti pro kvalitu potravin. Celkem se zúčastnilo deset studentů, kteří byli nominováni na jednotlivých univerzitách (ČZU, JČU, MENDELU, VETUNI, VŠCHT). Úroveň jednotlivých příspěvků byla velmi vysoká a dobrou zprávou je, že se již do studentských prací stále častěji promítá problematika udržitelnosti. Komise proto rozhodla o vytvoření samostatné kategorie: „Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin“. Tematicky je možné jednotlivé příspěvky zařadit do 4 kategorií, a to: Kvalita a technologie výroby, Analýza potravin, Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin, Marketing a systémy řízení při výrobě potravin.

Členové hodnotitelské komise sestavené ze zástupců jednotlivých univerzit a Potravinářské komory ČR se při hodnocení zaměřovali rovněž na praktickou aplikovatelnost výstupů. Práce komise byla stejně jako v předchozích letech poměrně náročná, protože všechny prezentované příspěvky byly na velmi vysoké úrovni. Nakonec komise ocenila pět studentů ve třech kategoriích.



PROJEKTY S FINANČNÍM PŘÍSPĚVKEM EU



No. 101059800

SECURE-FOOD (An Integrated Approach To Enhance Food Systems Resilience, Advocating For Food Security And Uninterrupted Food Supply)

Projekt SECURE-FOOD, podpořený EU, se zaměřuje na zvýšení bezpečnosti a odolnosti evropského potravinového systému prostřednictvím pokročilých technologií a digitálních řešení. Cílem je vytvořit efektivní nástroje a strategie pro předcházení a řízení krizí v potravinových dodavatelských řetězcích.

Projekt SECURE-FOOD, financovaný EU na

období 2022–2026, usiluje o zajištění udržitelnosti, bezpečnosti a konkurenceschopnosti evropského potravinářského sektoru. Středem zájmu je vývoj inovativních digitálních řešení a technologií, které umožní proaktivně reagovat na výzvy, jakými jsou narušení dodávek potravin, ekonomické nestability nebo klimatické změny. SECURE-FOOD navrhuje integrovaný přístup k posílení celého potravinového řetězce, počínaje harmonizací metod sběru a analýzy dat až po implementaci systémů včasného varování a prediktivního řízení rizik. Prostřednictvím úzké spolupráce akademické sféry, průmyslu, technologických expertů a politických tvůrců strategií cílí projekt na vytvoření robustních politik a ob-

chodních modelů, které zvýší odolnost potravinového systému v Evropě. SECURE-FOOD klade zvláštní důraz na digitální transformaci, včetně využití umělé inteligence, blockchainu a IoT technologií, které společně umožňují efektivnější monitorování a optimalizaci potravinových toků od farmy až po spotřebitele.

Další informace naleznete na webu secure-food.eu.



D4PACK

No. CE0200822

Projekt D4PACK

D4PACK (Support the transition of the Central Europe food industry Towards Next-Gen Packaging models)

Projekt D4PACK, spolufinancovaný Evropskou unií v rámci programu Interreg Central Europe, se zaměřuje na podporu přechodu malých a středních podniků (MSP) v agropotravinářském sektoru střední Evropy k udržitelným a inovativním obalovým řešením. Cílem je vytvořit technologickou přenosovou službu (TTS) a rozhodovací nástroje, které pomohou firmám lépe porozumět a vyhodnotit dopady nových obalových technologií na jejich provoz, s důrazem na technické, environmentální, právní, ekonomické a sociální aspekty.

Projekt D4PACK, realizovaný v období červen 2024 – listopad 2026, představuje spolupráci osmi partnerů z pěti evropských zemí: Itálie, Polsko, Maďarsko, Slovinsko a České republiky. Mezi klíčové aktivity patří vývoj a testování nástroje pro včasné vedení a komplexního rozhodovacího rámce, které podpoří široké zavedení technologií, zejména v periferních oblastech. Projekt se zaměřuje na vytvoření elektronického nástroje EGeT pro modelování a interpolaci rozhodovacích parametrů, s cílem usnadnit přijetí udržitelných obalových řešení v regionech méně vystavených inovačním sítím.

Prostřednictvím transnacionální spolupráce a integrace multidisciplinárních znalostí projekt D4PACK usiluje o posílení schopností MSP v oblasti udržitelných obalových inovací,

čímž přispívá k redukci potravinového odpadu a minimalizaci ekologické stopy obalů.

Další informace naleznete na webu <https://www.interreg-central.eu/projects/d4pack/>.



Like a PRO

No. 101083961

LIKE-A-PRO (From Niche to mainstream – alternative proteins for everybody and everywhere)

LIKE-A-PRO, podporovaný EU v rámci programu Horizon 2020, usiluje o transformaci stravovacích návyků v Evropě směrem k zdravější a udržitelnější výživě. Zaměřuje se na vývoj potravinářských produktů z alternativních proteinových zdrojů, včetně rostlinných, mikrobiálních a hmyzích bílkovin, s cílem začlenit je do běžné spotřeby.

Projekt LIKE-A-PRO cílí na zavedení alternativních proteinů do hlavního proudu spotřebitelského trhu. Tento čtyřletý projekt pracuje na vývoji 16 nových produktů z různých proteinových zdrojů, s důrazem na jejich chuťnost, texturu a udržitelnost. V úzké spolupráci s více než 25 tisíci občany a komunitními aktéry z celé Evropy projekt LIKE-A-PRO zkoumá a řeší potřeby a preference spotřebitelů v oblasti alternativních proteinů. Koordinovaný Technologickým centrem pro inovace v agropotravinářském sektoru ve Španělsku, spojuje projekt 42 partnerů z celého hodnotového řetězce, od výrobců proteinů po vývojáře produktů a kulinářská centra. Cílem je učinit alternativní proteiny

dostupnými a přijatelnými pro všechny demografické skupiny a podporovat jejich přechod do každodenní spotřeby v různých geografických oblastech. Projekt LIKE-A-PRO tak přispívá k rozšíření záběru alternativních proteinů a podporuje udržitelnější a zdravější výživové možnosti pro evropské občany.



Více informací o projektu naleznete na webu [like-a-pro.eu](https://www.like-a-pro.eu).



No. 101061023

PLANEAT (Food systems transformation towards healthy and sustainable dietary behaviour)

Projekt PLANEAT se zaměřuje na transformaci evropského potravinového systému směrem k udržitelnějšímu a zdravějšímu stravování. Skrze transdisciplinární přístup a spolupráci s klíčovými aktéry potravinového řetězce, spotřebiteli a tvůrci politik se projekt snaží o vytvoření vhodnějšího potravinového prostředí a podporu zdravějších stravovacích návyků.

PLANEAT přináší inovativní přístup k transformaci potravinových systémů v EU, kde spoluvytváří data a intervence ve spojení s 9 „živými laboratořemi“ a jednou politickou laboratoří. Tento čtyřletý projekt se zaměřuje na zmapování a analýzu stravovacích zvyklostí různých skupin obyvatelstva, identifikuje faktory ovlivňující dietní chování a vyvíjí databáze a metodologie pro skutečné nákladové účetnictví na stravovací návyky. Cílem je snížit negativní dopady současného potravinového

systému na klima, životní prostředí a zdraví a přispět k udržitelnější budoucnosti potravinového systému v Evropě.

Další informace naleznete na planeat-project.eu.



No. 101084180
NOVAFOODIES (Demonstration of innovative functional food production systems based on a sustainable value chain of marine and freshwater raw materials for conscientious European consumers)

NOVAFOODIES se zaměřuje na inovace ve výrobě funkčních potravin z udržitelných mořských a sladkovodních surovin. EU financovaný projekt se snaží o ekonomicky výhodné produkce ryb, mikro- a makrořas s minimálním dopadem na přírodní ekosystémy a představuje metody jako je sušení řas pomocí mikrovln a vývoj biorafinérie pro získání funkčních extraktů.

NOVAFOODIES, zahájený v květnu 2023, spojuje 28 partnerů včetně výzkumných organizací a průmyslových subjektů, aby vyvinul a demonstroval inovativní systémy produkce. Cílem je ukázat nákladově efektivní a udržitelné procesy produkce a rozšířit použití alternativních proteinů v potravinářství. Projekt vyvíjí nové funkční produkty a technologie, které budou podporovat udržitelný rozvoj a posílit

udržitelné potravinové systémy v EU, a zároveň zlepšit dostupnost a přijatelnost těchto produktů pro evropské spotřebitele.

Další informace o projektu naleznete na webu novafoodies.eu.



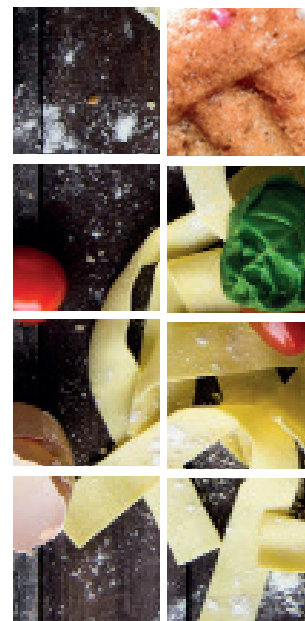
No. 101084222
WASTELESS (Waste quantification solutions to limit environmental stress)

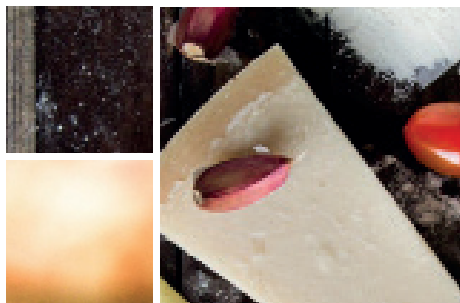
Projekt WASTELESS, podpořený EU, se zaměřuje na vývoj inovativních nástrojů pro měření a snižování potravinových ztrát a odpadu, podporující přechod k cirkulární ekonomice. Definuje harmonizovaný metodologický rámec a stanovuje standardy pro sběr dat, s cílem formulovat udržitelné politiky a obchodní strategie ke snížení environmentálního stresu.

Projekt WASTELESS, financovaný EU na období 2023-2025, představuje ambiciózní snahu o transformaci potravinářského průmyslu směrem k cirkulární ekonomice. V centru pozornosti je vývoj a aplikace metod a nástrojů pro efektivní kvantifikaci, monitorování a snížení potravinových ztrát a odpadů. Projekt se opírá o bottom-up přístup, začínající od vytvoření harmonizovaného metodologického rámce, který by měl vést k definování standardů pro sběr a hodnocení dat. Skrze spolupráci mezi akademickými institucemi, průmyslovými partnery a tvůrci politik, WASTELESS usiluje o vytvoření udržitelných obchodních strategií a politik, které budou podporovat snižování

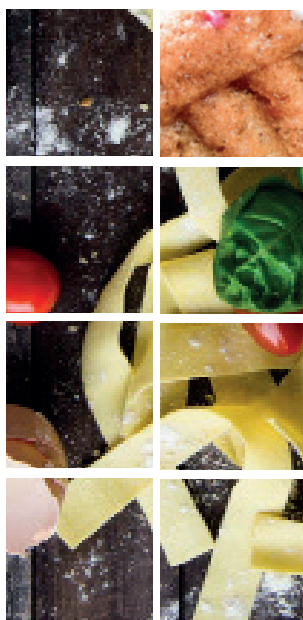
potravinového odpadu a zvyšování efektivnosti využívání zdrojů. Projekt si klade za cíl nejen snížit environmentální dopad potravinářského průmyslu, ale i přispět k větší socioekonomické udržitelnosti a zdraví evropské populace. Důraz je kladen na inovativní procesy a technologie, jakož i na vývoj nástrojů a platform pro podporu rozhodovacích procesů v celém potravinovém řetězci.

Další informace naleznete na webu wastelesseu.com.





Česká technologická platforma pro potraviny



V roce 2024 uspořádala ČTPP a PK ČR tři kulaté stoly zaměřené na udržitelnost potravinového systému v Česku. Tyto akce sloužily jako platforma pro diskusi mezi odborníky, zástupci státní správy, výrobci potravin a dalšími zainteresovanými stranami o výzvách a příležitostech spojených s udržitelnou produkcí a spotřebou potravin.

Třetí kulatý stůl na téma Udržitelný potravinový systém v Česku s podnázvem **Jak začít s udržitelností v potravinářském podniku?** / 10. 5. 2024 v rámci odborného programu 2. ročníku národního potravinářského veletrhu CZECH FOOD EXPO 2024 / Výstaviště České Budějovice.

Čtvrtý kulatý stůl na téma Udržitelný potravinový systém v Česku / 23. 8. 2024 v rámci odborného programu 50. ročníku mezinárodního veletrhu ZEMĚ ŽIVITELKA 2024 / Výstaviště České Budějovice.

gramu 50. ročníku mezinárodního veletrhu ZEMĚ ŽIVITELKA 2024 / Výstaviště České Budějovice.

Pátý kulatý stůl na téma Udržitelný potravinový systém v Česku s podtitulem **SCOPE 1, redukujeme nejen emise – příležitosti a bariéry** / 5. 11. 2024 / Praha. Ve spolupráci se společností Veolia.

Tyto kulaté stoly přispěly k posílení dialogu mezi klíčovými aktéry v oblasti potravinářství a pomohly identifikovat konkrétní kroky směřující k udržitelnějšímu potravinovému systému v České republice.

Podrobné informace naleznete na webových stránkách platformy www.ctpp.cz.





TŘETÍ KULATÝ STŮL NATÉMA:
JAK ZAČÍT S UDRŽITELNOSTÍ V POTRAVINÁŘSKÉM PODNIKU?
PÁTEK 10. 5. 2024 od 10.00 hodin / Národní pavilón Z, Výstaviště České Budějovice

Potravinářská komora ČR pořádá je třetí kulatý stůl na téma UDRŽITELNÝ POTRAVINOVÝ SYSTÉM V ČESKU. Akce je součástí odborného programu potravinářského veletrhu CZECH FOOD EXPO 2024.

Modérátor:
• **JAN PIVOŇKA**
ředitel pro Společnou zemědělskou politiku a strukturální fondy Potravinářské komory ČR

V diskuzním panelu vystoupí:
• **JINDŘICH FIALKA**
vůdce týmu ředitelů potravinářské MFA
• **MARTIN HLAVÁČEK**
ředitel Správy potravinového parametru
• **DAVID JANKO**
reporting konzultant, Food & Retail Advisory s.r.o. / ředitelství reportingu v oblasti výzkupu potravin
• **LADISLAV LAŽOVSKÝ**
senior náčelník sortimentu OZ, partner a delikates BILLY, spol. s r.o. / ředitelství v oblasti sortimentu
• **ROBIN DUPEK**
ředitel společnosti SLETAČOVÁ / údržbovnické jednotky ve vědě
• **ADELA FAĐOURKOVÁ**
státní zástupce PK ČR v Brně / Aktivní spolupráce s akcí v oblasti udržitelnosti
• **PETŘ KOROZUS**
ředitel pro management ČDOP / údržbovnické a přírodní banky

Diskutovat dále budou zástupci českých potravinářských podniků, zástupci ministerstva zemědělství, zástupci krajů a obcí, zemědělců, potravinářů, obchodníků a dalšího trhu.

Kulatý stůl je určen pro cca 30 osob.

V případě zájmu o účast prosím kontaktujte Mgr. Helenu Kavanovou na kavanova@foodnet.cz, nebo tel.: +420 737 287 524

www.foodnet.cz





ČTVRTÝ KULATÝ STŮL NATÉMA:
UDRŽITELNÝ POTRAVINOVÝ SYSTÉM V ČESKU
PÁTEK 23. 8. 2024, 10.00–12.00 HODIN / Národní pavilón Z, Výstaviště České Budějovice

Akce je součástí odborného programu 50. ročníku zemědělsko-potravinářské výstavy Mezinárodní agrosystém ZEMĚ ŽIVITELKA 2024, který se koná 22–27. 8. 2024.

Modérátor:
• **JAN PIVOŇKA**
ředitel pro Společnou zemědělskou politiku a strukturální fondy Potravinářské komory ČR

V diskuzním panelu vystoupí:
• **PETŘ ALEK**
vůdce týmu ředitelů Správy potravinového parametru, konzultant, výzkum a vzdělávání
• **STĚPÁN KALA**
generální ředitel Ústavu zemědělské ekonomiky a informací
• **ZDENEK KUBISKA**
předseda představenstva Českomoravského ústavu potravinářské výroby
• **MARTIN MISTR**
projektový manažer Výzkumného ústavu potravinářské výroby a ochrany půdy, v. v. i.
• **JAN ZVĚRNA**
zakladatel Greenwonder Studio / Emisní kalkulace
• **DAVID JANKO**
reporting konzultant, Food & Retail Advisory s.r.o.
• **LADISLAV LAŽOVSKÝ**
senior náčelník sortimentu OZ, partner a delikates BILLY, spol. s r.o.
• **ADELA FAĐOURKOVÁ**
státní zástupce PK ČR v Brně
• **LUBOŠ SAMTKA**
ředitel společnosti FALCITA Česká zemědělská univerzita v Praze

Diskutovat dále budou zástupci českých potravinářských podniků, zástupci ministerstva zemědělství, zástupci krajů a obcí, zemědělců, potravinářů, obchodníků a dalšího trhu.

Kulatý stůl je určen pro cca 30 osob.

V případě zájmu o účast prosím kontaktujte Mgr. Helenu Kavanovou na kavanova@foodnet.cz, nebo tel.: +420 737 287 524

www.foodnet.cz





PÁTÝ KULATÝ STŮL NATÉMA:
UDRŽITELNÝ POTRAVINOVÝ SYSTÉM V ČESKU
SCOPE 1, redukujeme nejen emise – příležitosti a bariéry
ÚTERÝ 5. 11. 2024, 10.00–13.00 hod., RESTURANT GREEN TABLE, FLORENTINUM

Modérátor:
• **JAN PIVOŇKA**
ředitel pro Společnou zemědělskou politiku a strukturální fondy Potravinářské komory ČR

V diskuzním panelu vystoupí:
• **JAKUB TOBOLA** / **Úvodní slovo a prezentace skupiny Veolia**
obchodní ředitel skupiny Veolia
• **JOSIP SOUČEK, JIŘÍ KOPÁČEK**
společnost potravinářské korporativní Správce Fromage & Dairy Czech Republic, s.r.o.
předseda představenstva Českomoravského ústavu potravinářské výroby
• **MARKET MICHAEL / DAVID ZIMA**
odbor ochrany veřejného zdraví, Ministerstvo zdravotnictví ČR / vedoucí oddělení pro úřadní kontroly v potravinovém řetězci, Ministerstvo zemědělství ČR
• **MILOŠ KVASNIČKA**
ředitel Mlékárny Prácheň spol. s r.o.
• **Případová studie Heineken**
• **ONDŘEJ BENEŠ, OTAKAR VENOS**
technický a obchodní ředitel Veolia VODA ČR / projektový manažer a zástupce vedoucí úřadu obchodního rozvoje Veolia ENGIE
• **KVĚTEN VACEK / KATARINA KAJANOVÁ**
manager of special projects Recoversa Využití zdrojů a.s., člen skupiny Veolia / manažer obchodní skupiny, poradce pro ekologii – specialista

Veolia je partnerem akce na kulatém stole s celou řadou dalších specialistů, se kterými ústřední kulatý stůl nabízí produktové řešení a odborné řešení v oblasti optimalizace vodního, energetického a odpadového hospodářství.

Následuje oběd s networkingem.

Diskuse je příležitostí k setkání s odborníky z potravinářství a zemědělství, kteří se zabývají příslušnými tématy pro technické řešení, plánování a realizaci energetických a dalších strategických projektů. Dále pro obchodní, marketingové a další řešení.

Kulatý stůl je určen pro cca 30 osob.

Bližší informace: Mgr. Helena Kavanová, kavanova@foodnet.cz, nebo tel.: +420 737 287 524

V případě zájmu o účast prosím zašlete potvrzení do 20. 10. 2024 na mailovou adresu kavanova@foodnet.cz

www.foodnet.cz





Komunikace a vnější vztahy

V roce 2024 Potravinářská komora České republiky (PK ČR) pokračovala ve své aktivní činnosti, zaměřené na podporu českého potravinářského průmyslu, komunikaci s veřejností a prosazování zájmů svých členů.

MEDIÁLNÍ VÝSTUPY

Potravinářská komora ČR měla za rok 2024 / 1837 výstupů / 1084 online, 280 tisk, 225 televize, 248 rozhlas.

Značka kvality Vyrobeno podle České cechovní normy se objevila ve 100 výstupech / 58 online, 35 tisk, 7 televize.

V roce 2024 uspořádala PK ČR jednu tiskovou konferenci a vydala 20 tiskových zpráv.

Tisková zpráva 18. prosince 2024 / Potravináři podporují zpřísnění označení vegetariánských potravin.

Tisková zpráva 5. prosince 2024 / Účinnost nařízení EU proti odlesňování začne platit o rok později. Jinak by hrozil kolaps hlavně u dodávek kávy, čokolády a hovězího masa.

Tisková zpráva 20. listopadu 2024 / Odkud se bere zdražování másla a je jeho rostoucí cena v Česku výjimečná?

Komentář 5. listopadu 2024 / Potravinářská komora se nebrání férové diskusi o cenách potravin, bohužel se však setkává s šířením dezinformací ze strany obchodníků.

Tisková zpráva 4. listopadu 2024 / Za drahé máslo může hlavně nedostatek mléčného tuku a navyšování cen v obchodech.

Tisková zpráva 16. října 2024 / Výrobci potravin vyzvali europoslance, aby schválili odklad nařízení proti odlesňování.

Tisková zpráva 10. října 2024 / Hrozí růst cen potravin, viníkem je hlavně evropská zelená transformace.

Tisková zpráva 3. října 2024 / Tlak českých potravinářů se vyplatil. Evropská komise odkládá sporné nařízení proti odlesňování o rok.

Tisková zpráva 1. října 2024 / Komunikaci Potravinářské komory nově povede Marek Zemánek, přichází z ministerstva zemědělství.

Tisková zpráva 24. září 2024 / České potravinářské podniky kritizují evropská zelená opatření. Vadí jim také nárůst byrokracie a přemíra kontrol.

Tisková zpráva 20. září 2024 / Potravináři dodali pro regiony zasažené povodněmi 487 tun zboží.

Tisková zpráva 16. září 2024 / Výrobci potravin mají připravené stovky palet potravin a balených vod do povodňových oblastí.

Tisková zpráva 13. září 2024 / Prezidentka Dana Večeřová: Výroba potravin není případnými povodněmi ohrožena, podniky mají zpracované krizové plány.

Tisková zpráva 12. září 2024 / Prezidentka Dana Večeřová: Hrozí kolaps u dodávek hovězího masa, čokolády a dalších potravin. Problémům musíme předejít.

Tisková zpráva 10. září 2024 / Zemědělci, potravináři i obchodníci společně žádají ministra zemědělství: vyjednejte odložení Nařízení EU proti odlesňování.

Tisková zpráva 5. srpna 2024 / 11. ročník soutěže Potravinářské komory ČR o inovativní výrobek roku zná své vítěze.

Tisková zpráva 1. července 2024 / Potravinářská komora: Speciální daň na slazené nápoje je nesmyslná a k ničemu nebude.

Tisková zpráva 20. března 2024 / Potravinářská komora ČR podporuje celoevropské zemědělské protesty.

Tisková zpráva 7. března 2024 / Potravinářská komora podporuje čtvrtetní protesty zemědělců.

Tisková zpráva 7. února 2024 / TZ SOCR ČR a PK ČR: Českým potravinám hrozí ztráta konkurenceschopnosti. Neumíme doložit, že jsou vyráběné nízkoemisně, Evropa to přitom požaduje.

V roce 2024 uspořádala PK ČR jedinou tiskovou konferenci s názvem „Jak poznáme kvalitu? Testování výrobků jako cesta ke zlepšování cechovních norem“, která se konala 18. prosince 2024. Na této konferenci byly představeny výsledky testování potravin a diskutovány možnosti zlepšení kvality potravinářských výrobků. Byla představena metodika testování, hodnocení 10 testů potravin, hodnocení a statistické výsledky. Tisková konference se konala v rámci projektu podpořeného ministerstvem zemědělství „Zvýšení informovanosti spotřebitelů o kvalitě potravin v rámci režimu jakosti ČCN“.

Výsledky PK ČR současně vyšly v publikaci s názvem „Jak poznáme kvalitu? Testování výrobků jako cesta ke zlepšování cechovních norem“.







Účast na veletrzích a veřejných akcích v roce 2024

CZECH FOOD EXPO 2024

Od 9. do 12. května 2024 se Potravinářská komora ČR zúčastnila 2. ročníku národního potravinářského veletrhu Czech Food Expo na Výstavišti v Českých Budějovicích. V rámci expozice byly prezentovány potraviny označené národními značkami kvality, zejména Český výrobek – garantováno PK ČR a Vyrobeno podle České cechovní normy. Komora zde rovněž propagovala systém cechovních norem, udržitelné přístupy v potravinářství a aktuální reformulační iniciativy. V diskusní zóně se zástupci komory podíleli na panelech věnovaných označování potravin a výživě.

ZEMĚ ŽIVITELKA 2024

Tradiční účast na 50. ročníku mezinárodním agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích (22.-27. 8. 2024) byla opět zaměřena na prezentaci kvalitních českých potravin a osvětu v oblasti potravinářských norem. Návštěvníci měli možnost ochutnat vybrané výrobky, seznámit se s certifikačními systémy Český výrobek a Česká cechovní norma a získat informace o aktuálních výživových trendech. Součástí stánku byly i vzdělávací aktivity zaměřené na mladé spotřebitele.

DOŽÍNKY NA LETNÉ 2024

Na zářijových Dožínkách na Letné v Praze (7. 9. 2024), které navštívily desetitisíce lidí, prezentovala PK ČR české regionální výrobky a značky kvality. Akce byla zaměřena především na rodiny s dětmi. Návštěvníci si mohli odnést informační materiály, zapojit se do soutěží a seznámit se s principy udržitelného potravinového řetězce.

DEN ZDRAVÍ SE STOBEM 2024

V rámci Dne zdraví se STOBem (19.10. 2024) se Potravinářská komora věnovala osvětě v oblasti vyvážené stravy, čtení nutričních údajů a reformulace potravin. Návštěvníkům byly poskytovány letáky, vzorky vybraných certifikovaných výrobků a rady od výživových odborníků. Akce sloužila jako most mezi výživovou vědou, výrobci potravin a běžnými spotřebiteli.

PK ČR zorganizovala ve spolupráci s Výstavištěm České Budějovice a Státním zemědělským a intervenčním fondem panelovou diskusi CZECH FOOD FORUM, které se uskutečnilo 10. května 2024 v rámci veletrhu Czech Food Expo na Výstavišti v Českých Budějovicích. Významní představitelé potravinářského sektoru diskutovali o aktuálních výzvách

a trendech v oboru. Diskuse se zúčastnil ministr zemědělství Marek Výborný, vrchní ředitel Sekce potravinářství MZe Jindřich Fialka, prezidentka PK ČR Dana Večeřová, generální ředitel SZIF Petr Dlouhý, generální ředitel JEDNOTA České Budějovice, za společnost Bidfood Tomáš Potůček, Tomáš Potůček, tajemník Mrazírenské sekce při PK ČR a Pavel Melich, ředitel prodeje do institucionálního stravování Bidfood Czech Republic s.r.o., Pavel Březina, předseda Asociace českého tradičního obchodu, Jindřich Petřík, majitel hotelu Pegast a Václav Stárek, prezident Asociace hotelů a restaurací ČR.

Za výrobce potravin se diskuse zúčastnili Miloslav Koutník, jednatel společnosti Jihočeské Jerky, Radek Tichý, obchodní ředitel pekárny Srnín, Zdeněk Krňávek, jednatel Lihovaru Lžín a další, moderovala Helena Kavanová, PK ČR.

Diskuse se zaměřila na témata jako udržitelnost v potravinářství, podpora regionálních potravin a prezentace značky kvality Česká cechovní norma. Cílem bylo propojit výrobce kvalitních českých potravin s odbornou veřejností a podpořit jejich cestu na trh.

Informační letáky „Jak poznáme kvalitu“ na téma drůbeží maso, sladkovodní ryby, tvaroh, zvěřina, chléb.

Časopis CZ TEST se vrátil ke svému původnímu názvu Svět potravin a přesunul se do online prostředí. Od září 2024 již nevychází v tištěné podobě, ale můžete ho najít na www.svetpotravin.cz.



POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Jak poznáme kvalitu?

CHLÉB



Víte že...

- Průměrný Čech sní ročně bezmála 40 kg chleba? To je o 10 kg méně, než před rokem 1989?
- Nejčastěji konzumujeme žitno-pšeničný nebo pšenično-žitný chléb?
- V 700 pekárnách se v loňském roce napékalo 260 000 tun chleba. To téměř milion bočků denně?

Chléb tvoří základ výživové pyramidy. Je významným zdrojem energie, vitamínů skupiny B, železa, vápníku a samostatně vlákniny (rozpuštěné i nerozpustné), je v naší stravě stále nedostatek.

Chléb může být pšeničný, žitný, pšenično-žitný, žitno-pšeničný, celozrnný, vícezrnný, speciální jako je například pita nebo arabský chléb. Legislativa podle druhu chleba stanovuje podíl mouk, případně dalších složek, např. pseudocereálních rýže, obiljiny, kukuřičny, skotopkové plody, zelenina, mléčné výrobky nebo brambory (chleby vícezrnné, speciální).

Podle čeho vybírat kvalitní chléb?

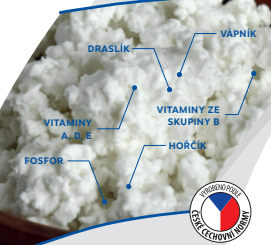
- Většina chleba je prodávána nebalená, při prodeji má být v blízkosti výrobku označen druh a skupina chleba a jeho životnost.
- Vybírejte podle vzhledu, barvy a křupavosti kůrky, konzistence a plovutosti středu, počtů při kousání a bytelnosti středu, vůně a chuti.
- Pozor na rozpékané pečivo, legislativa uvádí povinnost při prodeji označovat i nebalených pekařských výrobků, zda-li byly vyrobeny ze zrna zrajeho polodráždě.
- Chléb je třeba správně skladovat.
- Bochník nepatří do ledničky, protože se v ní rychle zmrzne a ztratí svou chuť.
- Ignorujte sáček je pro jeho účely chleba naprosto nevhodný. Kondenzuje se v něm vlhkost a během pár hodin v něm začne růst plíseň.
- Nákupem výrobků označených jako česká potravina podporujete domácí producenty a tím i finančně přispíváte k prosperitě a zaměstnanosti daného regionu.

www.cechovninormy.cz

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Jak poznáme kvalitu?

TVAROH



Víte že...

Průměrný Čech zkonzumuje ročně bezmála 5 kg tvarohů?

Tvaroh je bohatým zdrojem plnohodnotných bílkovin, minerálních látek a vitamínů?

Tvaroh patří mezi sýry?

Tvarohem je nezrající sýr, získaný kyselým sražením, nebo u kterého převládá kyselé sražení nad sražením pomocí syřidla.

Podle obsahu tuku v sušině dělíme tvarohy na:

- Tučný** – nejméně 38 %
- Poloťučný** – 15 až 25 %
- Nízkotučný nebo jemný** – nejvíce 15 %
- Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý** – nejvíce 5 %

Na obalu výrobku vždy najdeme: název druhu tvarohu, obsah tuku nebo tuku v sušině, obsah syřidla a použitou ochucující složku.

Když se nekne termizovaný tvaroh: myslíme výrobek, který byl po prokysání tepelně ošetřen, aby byl dle skladovatelný.

Výrobky označené Českou cechovní normou splňují nadstandardní parametry, např. kvalitu mléka.

Nákupem výrobků označených jako česká potravina podporujete domácí producenty a tím i finančně přispíváte k prosperitě a zaměstnanosti daného regionu.

www.cechovninormy.cz

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Jak poznáme kvalitu?

DRŮBEŽÍ MASO



Víte že...

Spotřeba drůbežního masa v ČR dosáhla 29,8 kg/osobu/rok a významně roste.

Ve výrobě drůbežního masa jsme soběstační z 65%.

V ČR je 100% drůbežního masa chlazeného vzduchem a je zpracováváno na nejmodernějších výrobních linkách.

Nejobilnější je kuřecí maso, které má nízkou energetickou hodnotu a je lehké stravitelné.

Drůbeží maso je bohatým zdrojem bílkovin, tuků, vitamínů a minerálních látek (zinek, selen, železo, fosfor, hořčík nebo vápník).

Spotřebitelé kromě celého drůbeže více a více upřednostňují drůbeží díly a drůbeží výrobky s vyšší přidanou hodnotou.

Kuřecí maso je vhodné pro konzumenty všech věkových kategorií včetně dětí a starších obyvatel.

Kuřecí prsní řízky bez kůže obsahují pouze 1% tuku.

Kuřecí maso se uchovává při maximálně 4°C.

Na obalu musí být uveden název, výrobce a jeho adresa, údaj o třídě jakosti, datum použitelnosti, podmínky uchování, země původu a další.

Povinné se označuje Český stát EU nebo třetí země, kde byla drůbež chována a kde byla poražena.

CZ XXX ES – kód státu, ve kterém byl výrobek umístěn do obalu. Registrací číslo výrobce.

www.cechovninormy.cz

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Jak poznáme kvalitu?

SLADKOVODNÍ RYBY



Víte že...

Roční spotřeba ryb v ČR je cca 5,5 kg ryba na osobu, z toho 1,3 kg sladkovodních ryb a ze evropský průměr je cca 20 kg!

Zhruba 50 % produkce je vyváženo do zahraničí.

Kapř obecně je bohatým zdrojem vitamínu D.

Rybi maso obsahuje vysoké množství kvalitních plnohodnotných bílkovin (až 20 %). Je lehké tepelně upravitelné, filetu stačí několik minut v páře. Rybí maso je vhodné konzumovat alespoň 2x týdně.

Základní znaky čerstvé ryby:

- jasné oko, komerční vypuklé
- pružná svalovina, které se po lehkém stisku prstem vrátí do původního stavu
- čirý sliz
- čerstvá vůně
- červené šlachy plátky

Znaky nečerstvé ryby:

- zapadlé a matné oko
- ve svalovine ztuhlá po stlačení prstem otisk
- bílý až šedý sliz
- kyselá, vychlazená vůně
- hnědé šlachy plátky

Balené čerstvé produkty (filety, polky, porce...) by měly mít jen minimum volné tekutiny v obalu.

Výrobky označené Českou cechovní normou splňují nadstandardní parametry a jejich nákupem podporujete domácí producenty a tím i finančně přispíváte k prosperitě a zaměstnanosti daného regionu.

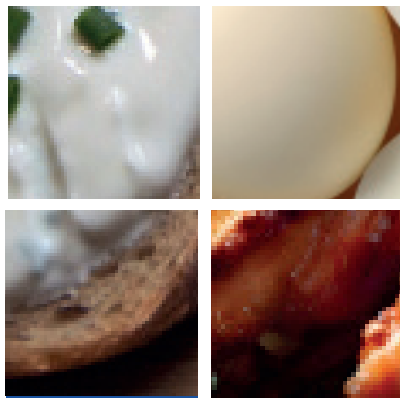
www.cechovninormy.cz



Řádní členové PK ČR / Společenstva

(stav k 31/12/2024)

Asociace výrobců lahůdek z.s.
Česká asociace barelových watercoolerů
ČABW z.s.
Českomoravská drůbežářská unie, z.s.
Českomoravský cukrovarnický spolek
Českomoravský svaz mlékárenský z.s.
Český svaz pivovarů a sladoven, z.s.
Český svaz zpracovatelů masa
ČESKÝ ŠKROBÁRENSKÝ SVAZ
Rybářské sdružení České republiky
Sdružení drůbežářských podniků
Společenstvo mlynářů a pekařů ČR, z.s.
Spolek pro komodity a krmiva
Svaz lihovarů České republiky
Svaz minerálních vod, z. s.
Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
Svaz průmyslových mlýnů České republiky
Svaz vinařů České republiky, z. s.
Svaz výrobců nealkoholických nápojů
Unie destilátérů z.s.
Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky
VINAŘSKÁ UNIE ČR, z. s.
Zájmové sdružení právnických osob konze-
rvárensko- lihovarského průmyslu



Řádní členové PK ČR / Společnosti (stav k 31/12/2024)

AG FOODS Group a.s.
AGRO Jesenice u Prahy a.s.
AGROFERT, a.s.
ALIKA a.s.
ALIMPEK spol. s r.o.
ALIMPEX - Louny spol. s r.o.
AROCO, spol. s r.o.
ARTIFEX INSTANT, s.r.o.
AVEC provide CZ, s.r.o.
backaldrin s.r.o.
BEAS, a.s.
Bidfood Czech Republic s.r.o.
Blanická s.r.o.
Bohemia Apple, družstvo
BOHEMIA SEKT, s.r.o.
Bohušovická mlékárna, a.s.
BONECO a.s.
Budějovický Budvar, národní podnik,
Budweiser Budvar, National Corpo-
ration, Budweiser Budvar, Enterprise
Nationale
CARLA spol. s r.o.
CATUS spol. s r.o.
Coca-Cola Česká Republika s.r.o.
Crocodile ČR, spol. s r.o.
ČEROZFRUCHT s.r.o.
ČESKÉ HOUBY a.s.
Danone a.s.
DELIMAX a.s.
Devro s.r.o.
DOBŠICKÉ TĚSTOVINY s.r.o.
Drůbežářský závod Klatovy a.s.
Eligo 10 s.r.o.
Emco spol. s r. o.
EURO FRIGO Praha spol. s r.o.
EXTRUDO Bečice s.r.o.
F&N dodavatelé, s.r.o.
FRUTA Podivín, a.s.
FUNGHI CZ, a.s.
GURMÁN KLUB, s.r.o.
Hügli Food s.r.o.
CH-MONT s.r.o.
INTERLACTO, spol. s r.o.
IREKS ENZYMA s.r.o.
J & K řeznictví, a.s.
JEMČA a.s.
JH GROUP, spol. s r.o.
Jihočeské Jerky s.r.o.
Kitl s.r.o.
Kofola a.s.
KONKORDIA, spol. s r.o.
Kostelecké uzeniny a.s.
LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.
Liqui B Zámecký ovocný lihovar
Blatná s.r.o.
LYCKEBY CULINAR a.s.
MADETA a. s.
Mars Czech s.r.o.
MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
MASO UZENINY POLIČKA, a.s.
Mattoni 1873 a.s.
MEDOKOMERC s.r.o.
MILCOM a.s.
Mlékárna Hlinsko, a.s.
Mlékárna Klatovy, s.r.o.
Mlékárna Kunín, s.r.o.
Mlékárna Olešnice a.s.
Mlékárna Pragolaktos, a.s.
Mondelez Czech Republic s.r.o.
Moravia Lacto a.s.
MP Krásno, a.s.
Mráz Agro CZ, s.r.o.
Nestlé Česko s.r.o.
NOVA, a.s.

OLMA, a.s.
 Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.
 Orkla Food Ingredients Česko s.r.o.
 PENAM, a.s.
 Pivovar Protivín, a.s.
 Pivovar Samson s.r.o.
 Plzeňský Prazdroj, a. s.
 POEX Velké Meziříčí, a.s.
 POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
 PROFROST a.s.
 PROQIN s.r.o.
 Předměřická a.s.
 PT servis konzervárna spol. s r.o.
 RABBIT Trhový Štěpánov a.s.
 RAVY CZ a.s.
 RUDOLF JELÍNEK a.s.
 Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.
 SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
 Smetanová cukrárna a.s.
 STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.
 SVOBODA-výroba domácích knedlíků, s.r.o.
 ŠUMAVSKÝ PRAMEN a.s.
 TANY, spol. s r.o.
 Tereos TTD, a.s.
 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
 UNITED BAKERIES a.s.
 ÚSOVSKO FOOD a.s.
 VALDEMAR GREŠÍK- NATURA s. r. o.
 VÍNO BLATEL, a.s.
 VOC ZNOJMO, z.s.
 Vodňanská drůbež, a.s.
 XAVEROV trade, a.s.
 ZÁRUBA FOOD a.s.

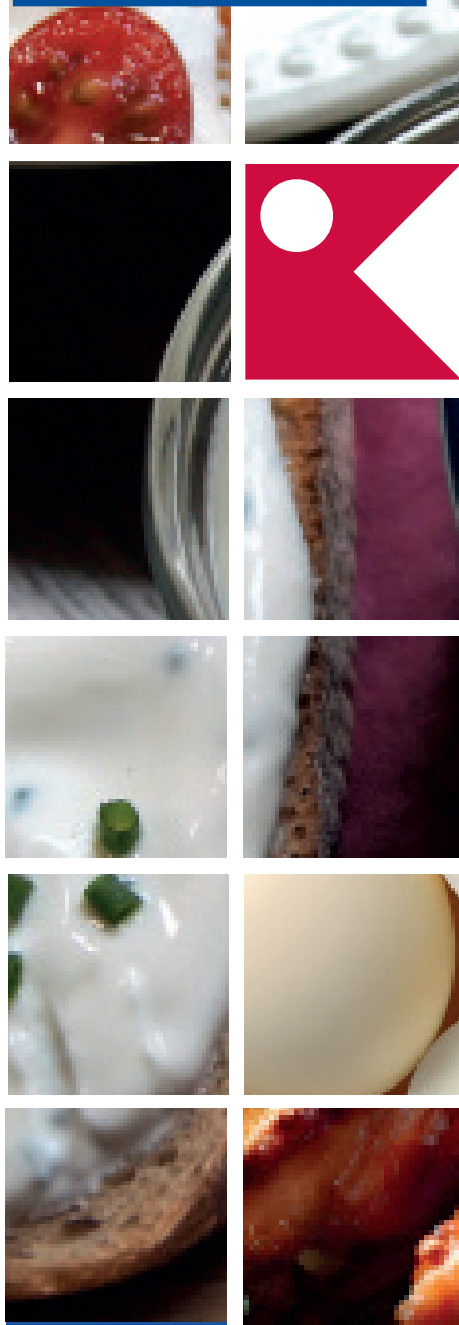
Partneři PK ČR

(stav k 31/12/2024)

AGRAL s.r.o.
 Alchimica s.r.o.
 Allivictus s.r.o.
 ALS Czech Republic, s.r.o.
 BARENTZ spol. s r.o.
 Bohemia Certification s.r.o.
 BOHEMIACHLAD Praha s.r.o.
 Brenntag CR s.r.o.
 CERT-ACO, s.r.o.
 CWP výživové poradenství s.r.o.
 Česká a slovenská asociace pro speciální potraviny, spolke
 Česká zemědělská univerzita v Praze
 EKO-KOM, a.s.
 EKO-LAB Žamberk spol. s r. o.
 Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
 Ferrero Česká s.r.o.
 FOODSERVIS s.r.o.
 Ing. Pavla Thůmová
 Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
 Leona Petrová
 Mendelova univerzita v Brně
 METAROM, a.s.
 MVDr. Šotola s.r.o.
 Patria Corporate Finance, a.s.
 Pernod Ricard Czech Republic s.r.o.
 PEYTON legal advokátní kancelář s.r.o.
 Philip Morris ČR a.s.
 Sdružení výrobců potravy pro domácí zvířata
 Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
 Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy
 Testo, s.r.o.
 TÜV SÜD Czech s.r.o.
 Ústav pro vyšetřování potravin spol. s. r. o.
 Veletrhy Brno, a.s.
 Veolia Energie ČR, a.s.
 Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
 Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
 Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

24

Orgány PK ČR



Výbory (stav k 31/12/2024)

Legislativní výbor

Předsedkyně: předsedkyně Ing. Jana Bártová,
Tajemnice: RNDr. Magdaléna Hrabcová, Ph.D.

Výbor pro životní prostředí

Předsedkyně: Ing. Jana Ježková,
Tajemník: Ing. Jiří Šír

Výbor pro obchod a marketing

Předseda: Ing. Jan Teplý,
Tajemnice: Ing. Magdaléna Hrubá

Česká technologická platforma pro potraviny (stav k 31/12/2024)

Řídící výbor

Předsedkyně: Mgr. Pavlína Kalousová

Místopředseda pro vědu a výzkum:
prof. Ing. Karel Melzoch, CSc.

Místopředseda pro vnější vztahy a ETP:
Ing. Miroslav Koberna

Výbor pro výživovou politiku – Platforma pro reformulace

Předsedkyně: Ing. Hana Langová
Tajemnice: RNDr. Magdaléna Hrabcová, Ph.D.

Výbor pro udržitelný rozvoj a etickou produkci

Předseda: JUDr. Vratislav Janda
Tajemník: Ing. Jiří Šír

Výbor pro bezpečnost potravin a důvěru spotřebitele

Pracovní skupina Alkohol zodpovědně

Tajemník: Mgr. Petr Milas

Výbor pro kvalitu potravin

Předseda: Ing. Jan Pivoňka, Ph. D.
Tajemnice: Mgr. Helena Kavanová

Představenstvo (stav k 31/12/2024)

BEDNÁŘ David, Ing.
BERÁNEK Ondřej, Ing.
DVOŘÁČEK Pavel, Ing.
DYTTERT Michal, Mgr.
FROLÍKOVÁ Martina, Ing.
GOJIŠ Oldřich, MVDr.
HLAVATÝ Bohumil, Ing.
HUDÍK Martin, Ing.
CHROUSTOVSKÝ Martin
JANDA Vratislav, JUDr.
JEDLIČKA Michal, Ing.
JEŽKOVÁ Jana, Ing.
KALOUSOVÁ Pavlína, Mgr.
KOLÁŘ Martin, Ing., Ph.D.
KRYSTIÁN Martin, Ing.
KUBISKA Zdeněk, Ing.
KURČÍK Jaroslav, Ing.
LUKEŠ Jan
MATES František, MVDr.
MOTEJZÍK Čestmír
OLBRECHT Miroslav, Ing.
STRNAD Hynek, Ing., Ph.D.
TOMÁŠ Pavel, Ing.
TŮMOVÁ Ivana
VÁVROVÁ Marie, Ing.
VEČEŘOVÁ Dana, Ing.
VYBÍRAL Pavel, Ing.

Drůbežářský závod Klatovy, a.s.
BOHEMIA SEKT, s.r.o.
RUDOLF JELÍNEK a.s.
Svaz výrobců nealkoholických nápojů
Orkla Foods Česko a Slovensko, a.s.
INTERLACTO, spol. s r. o.
Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z.s.
Moravia Lacto a.s.
Smetanová cukrárna a.s.
Nestlé Česko s.r.o.
Kostecké uzeniny a.s.
Mattoni 1873 a.s.
Plzeňský Prazdroj a.s.
Tereos TTD, a.s.
OLMA, a.s.
Spolek pro komodity a krmiva
PENAM, a.s.
CARLA spol. s r.o.
Sdružení drůbežářských podniků
MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
VÍNO BLATEL, a.s.
AROCO, spol. s r.o.
PT servis konzervárna spol. s r. o.
Mondelez Czech Republic s.r.o.
LYCKEBY CULINAR a.s.
Potravinařská komora České republiky
POLABSKÉ MLÉKARNY a.s.

Dozorčí rada (stav k 31/12/2024)

Jirčík Ladislav, Ing.
Kloud Jaromír, Ing.
Maňásek Miroslav, Mgr., MBA
BEAS, a.s.
Český svaz zpracovatelů masa
Savencia Fromage
& Diary Czech Republic, a.s.

Platforma pro alternativní potraviny a nápoje

Předseda: Ing. Martin Krystián
Místopředsedkyně: Markéta Veverková
Tajemník: Ing. Jan Pivoňka Ph. D.

Výkonná rada (stav k 31/12/2024)

Bednář David, Ing.
viceprezident PK ČR
Drůbežářský závod Klatovy, a.s.

Dvořáček Pavel, Ing.
viceprezident PK ČR
RUDOLF JELÍNEK, a.s.

Kolář Martin, Ing., Ph.D.
viceprezident PK ČR
Tereos TTD, a.s.

Krystián Martin, Ing.
viceprezident PK ČR
OLMA, a.s.

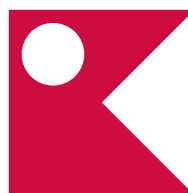
Kurčík Jaroslav, Ing.
viceprezident PK ČR
PENAM, a.s.

Motejzík Čestmír
viceprezident PK ČR
MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Večeřová Dana, Ing.
prezidentka PK ČR
Potravinářská komora České republiky



Potravinářská komora České republiky (PK ČR) byla založena v roce 1995 jako Potravinářské sdružení a v roce 2000 byla transformována na Potravinářskou komoru České republiky, Federaci výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce. PK ČR plní funkci zájmového neziskového sdružení pro všechny potravinářské obory a obory zpracování zemědělských produktů.



SEKRETARIÁT

Ing. Dana Večeřová
prezidentka

Mgr. Petr Milas
výkonný ředitel

Ing. Jiří Šír
ředitel pro zahraniční vztahy a fondy EU

Mgr. Helena Kavanová
vedoucí oddělení marketingu a projektového řízení

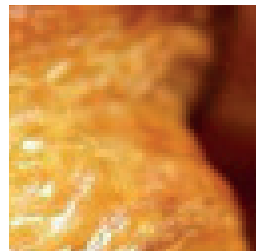
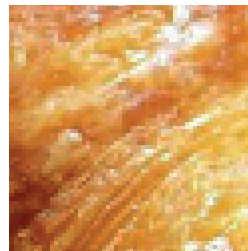
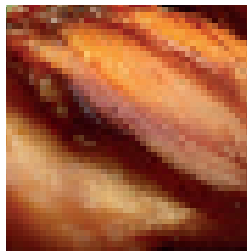
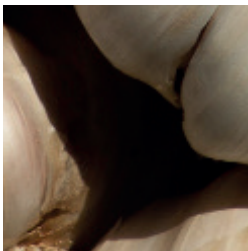
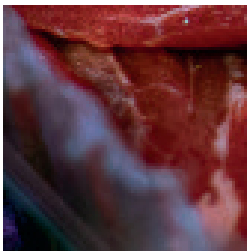
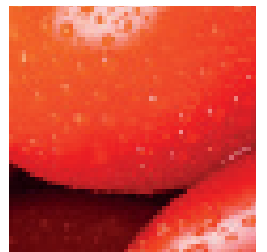
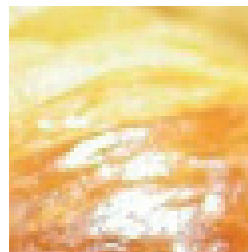
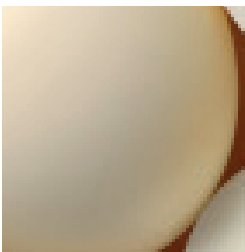
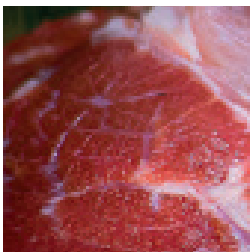
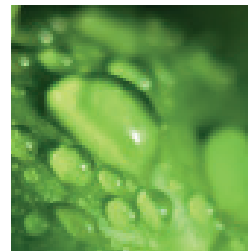
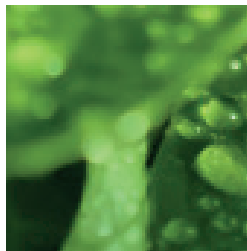
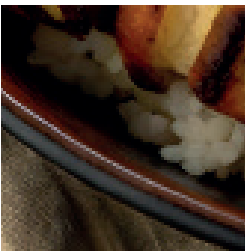
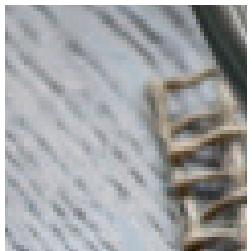
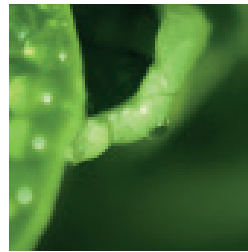
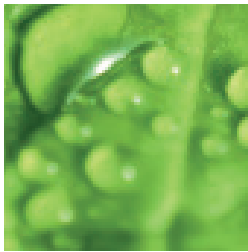
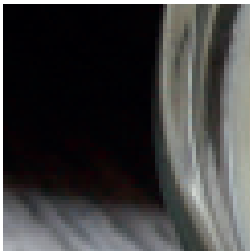
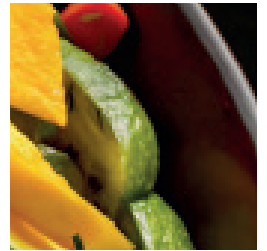
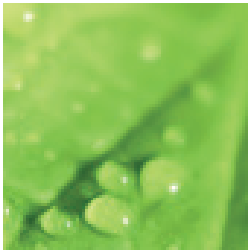
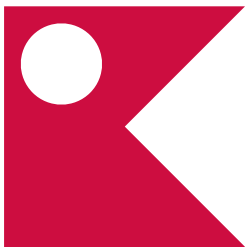
Ing. Eliška Fořtová
oddělení administrativní a projektové činnosti

Bc. Marek Zemánek
vedoucí tiskového oddělení a tiskový mluvčí

Lenka Vondrušková
oddělení administrativní a projektové činnosti

Ing. Miroslav Koberna, CSc.
konzultant

Poznámky:



Potravinářská komora České republiky

Počernická 96/272, 108 03 Praha 10-Malešice
tel.: +420 296 411 187

Praha 2025

www.foodnet.cz / www.ctpp.cz / www.cechovninormy.cz / www.reformulace.cz / www.vrytmuzdravi.cz
