

Oficiální newsletter

Státního zemědělského intervenčního fondu



**Kraj „razovitý“, ale plný historie, kultury
a přírodních krás**

Regionální potravina byla letos rekordní

**Chtěli jsme se věnovat zemědělství.
A vyšla z toho akvaponie**

13 krajů a 13 zajímavých produktů

Monitoring pomocí AMS startuje příští rok

OBSAH

září / říjen 2022

**KRAJ „RAZOVITÝ“, ALE PLNÝ
HISTORIE, KULTURY A PŘÍRODNÍCH
KRÁS – 3**

**REGIONÁLNÍ POTRAVINA BYLA
LETOS REKORDNÍ – 6**

**„CHTĚLI JSME SE VĚNOVAT
ZEMĚDĚLSTVÍ. A VYŠLA Z TOHO
AKVAPONIE“ – 9**

**TŘINÁCT KRAJŮ A TŘINÁCT
ZAJÍMAVÝCH PRODUKTŮ – 13**

**MONITORING POMOCÍ SYSTÉMU
AMS STARTUJE PŘÍŠTÍ ROK – 18**

AKTUALITY SZIFU – 20

FOND V ČÍSLECH – 21

CHYSTÁME – 22

Milé čtenářky a milí čtenáři,

podzim je tu a spolu s ním jsme ve Fondu zakončili letošní ročník Regionální potraviny. Že má tahle značka stále lepší zvuk, dokládá i to, že o ni letos usilovalo historicky nejvíc produktů, přes 1700. Více se dozvíte v článku i v přehledu zajímavých oceněných výrobků. Téma uzavírá rozhovor se zástupci farmy Rybí zahrada. Ta kombinuje chov ryb s pěstováním zeleniny pomocí akvaponie a její salát získal Středočeskou regionální potravinu. O hodně dál jsme se vypravili na reportáž v rámci seriálu o našich Regionálních odboch. Moravskoslezský kraj má na starost ředitelství ve slezské metropoli Opavě, kde jsme se zajímali nejen o památky města a jeho okolí. Vydání zakončují informace o monitoringu zemědělských ploch pomocí AMS, který bude spuštěn v příštím roce.

Přejeme příjemné počtení.

NEWSLETTER SZIF

Vydává: Státní zemědělský intervenční fond
Periodicita: dvoutříměsíčník
Měsíc vydání: říjen 2022

REDAKCE: Oddělení tiskové, SZIF
GRAFIKA A SAZBA: Lucie Vostalová
FOTO NA TITULNÍ STRANĚ: Tvargle / Regionální potravina

www.szif.cz
infolinka: +420 222 871 871 / info@szif.cz

 / [statnizemedelskyintervencnifond](https://www.facebook.com/statnizemedelskyintervencnifond)

 / [SZIF_CZ](https://twitter.com/SZIF_CZ)

 / [szif-cz](https://www.linkedin.com/company/szif-cz)

 / [szif_cz](https://www.instagram.com/szif_cz)



KRAJ „RAZOVITÝ“, ALE PLNÝ HISTORIE, KULTURY A PŘÍRODNÍCH KRÁS

text: Michal Kalina

foto: Lucie Vostalová, Wikimedia Commons

Moravskoslezský kraj spadá za SZIF pod Regionální odbor v Opavě. Jeho návštěva byla příležitostí se přesvědčit, že se tu daří nejen těžkému průmyslu, ale i zemědělství a památkám.

Do Opavy jsme cestovali přes Ostravu, což jsou dvě přirozená centra Moravskoslezského kraje. První, střed těžkého průmyslu a hlavní krajské město, druhé, historická metropole českého Slezska a jeho kultury. Právě tam jsme strávili příjemný čas poznáváním památek i rozhovorem s ředitelem Regionálního odboru Opava Pavlem Jarošem.

Jako jediný z ředitelů má na starost pouze jeden kraj, což vychází z rozdělení územních jednotek podle Evropské unie. A také musí čelit předsudkům neznalých návštěvníků, že jde o kraj plný uhelných dolů a kouřících komínů z hutí a oceláren.

„Na Bruntálsku jsou spíše pastviny, intenzivní zemědělství najdete

Pavel Jaroš (66)

Absolvent ekonomie řídí RO Opava již 19 let. Předtím pracoval v Okresní zemědělské správě, velkém zemědělském podniku, a nakonec jako obchodní ředitel potravinářské firmy. K jeho zálibám patří jízda na motocyklu a golf. S manželkou mají jednu dceru. Ta se v Praze věnuje dějinám umění a působí jako prodávka na univerzitě. Na Regionálním odboru pracuje přes 70 zaměstnanců, kteří pečují o zhruba 2 600 žadatelů.

na Novojičínsku a Opavsku. Frýdecko-Místeko má zase především drobné zemědělce. Často návštěvníky překvapuje, jak jsou tu pole obdělávaná a domy opravené, žádné opuštěné pohraničí. Vnímám také, že historie tyto oblasti stále ovlivňuje,” naráží ředitel na spletitou minulost regionu, ve kterém až do druhé světové války vedle sebe žili Němci, Poláci a Češi.

Možná i proto se tu zemědělství, které vyniká například produkcí cukrové řepy, stále daří. „Když jsem kdysi působil na Okresní zemědělské správě, měli jsme lepší výsledky než úrodná Haná. Možná tu panuje větší disciplína, a to kvůli německému vlivu. Když se vydáte na Prajzko (Hlučínsko), tam ještě dnes místní každou sobotu zametají před svými domy. I na vysoké škole vládla tuhá disciplína,” vzpomíná absolvent ekonomie na ostravské Vysoké škole báňské v Ostravě.

Upřímní a svérázní

Během rozhovoru několikrát padne slovo „razovitý“, které zná mnoho Čechů i díky písničkáři Nohavicovi. Podle Pavla Jaroše to znamená, že jsou místní více upřímní a zároveň svéráznější. V samotné Opavě to tak na nás ale nepůsobí. Město, které tvrdě poškodily boje při osvobozování v dubnu 1945, si alespoň v centru uchovalo svůj charakter kulturní metropole.

Kromě Slezského divadla a Slezského zemského muzea potkáme v ulicích umělecké instalace nebo naučné panely o významných osobnostech spojených s městem. Třeba o Joy Adamsonové, která se tu v roce 1910 narodila do německé rodiny jako Friederike Victoria Gessnerová. O desítky



Město Opava

Původně to byla kupecká osada pojmenovaná podle řeky Opavy, poté centrum Opavského knížectví a v letech 1742 až 1928 hlavní město Rakouského, resp. Českého Slezska. Ve městě s téměř 55 tisíci obyvateli sídlí Slezské zemské muzeum, Slezské divadlo nebo Slezská univerzita. Za pozornost stojí také katedrála Nanebevzetí Panny Marie, radnice s věží Hláška, která nabízí výhled na celé město, nebo obchodní dům Breda. Každoročně se tu na počest slavného rodáka koná festival Bezručova Opava nebo filmový festival Opavský páv.

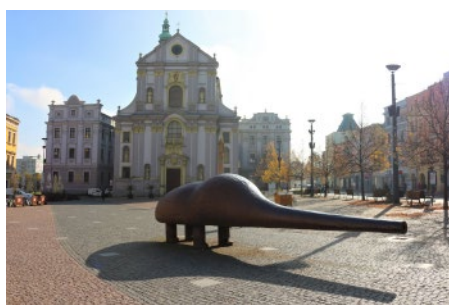
let později se stala světoznámou díky knihám o lvici Else a ochraně africké divočiny.

O něco později, za první republiky, ovlivnil podobu Opavy rodák z nedalekého Krnova, architekt Leopold Bauer (1872–1938). Je autorem tehdy největšího obchodního domu v Československu Breda, který se po komunistickém přejmenování na Prior vrátil k původnímu názvu teprve po Sametové revoluci. Divokou privatizaci však nepřežil a poté, co

budovu získalo město, čeká na rekonstrukci. Bauer ve 30. letech 20. století navrhl také další zajímavou opavskou stavbu, která nás k sobě přitáhla výraznou věží. Kostel svaté Hedviky vznikl coby památník padlým v první světové válce.

Krásy kraje zpoza řídítek

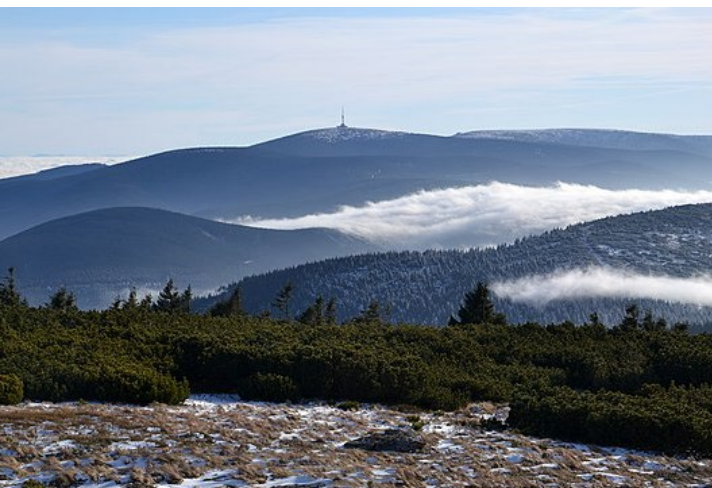
Tehdy ještě nebyl tak velký rozdíl mezi velikostí Opavy a Ostravy co do počtu obyvatel, jaký je ale dnes vztah k největšímu městu kraje? „Myslím, že s Ostravou nesoupeříme. Historicky byla Opava metropole s katedrálami a kláštery, v té době byla Ostrava výrazně menší. Až těžbou a průmyslem nabyla na významu. V Opavě bylo spíše dopravní, kulturní a vzdělanostní centrum. Myslím, že i ve fotbale většina Opavanů přeje Baníku,





když nehrají kluby proti sobě,“ konstatuje ředitel Pavel Jaroš.

Ten o sobě říká, že je českým i krajským patriotem. V poznávání regionu mu pomáhá i to, že si před lety pořídil Harley Davidson. Za říditky amerického stroje projezdil mnoho cest a nepotřeboval přitom mít jasný cíl: „Viděl jsem cestu a zajímalo mne, kam vede. Objevíte tak krásné výhledy, třeba když jedete směrem na Jeseníky a spatříte Praděd, na Olomoucku Šternberk, nebo se dostanete k nádrži Slezská Harta. Pěkné je také údolí řeky Moravice, kterou jsem sjížděl na raftu. Věřím tomu, že kdybyste tady strávili dovolenou, Moravskoslezský kraj si zamilujete.“



Za pozornost stojí i dva zámky poblíž Opavy. Státní zámek Raduň, původně gotická tvrz, která prošla během vlastnictví rodem Larisch-Mönnichů několika přestavbami až do své konečné empírové podoby. A také druhá památka patřící státu a dříve knížatům Lichnovským, Hradec nad Moravicí. Starší část se nazývá Bílý zámek, novogotická část s hlavní vstupní branou nese jméno Červený zámek.

Beethoven prchal do Opavy

Se zámek se pojí také jméno skladatele Ludwiga van Beethovena. Jak uvádí web Česko země příběhů, „poprvé přijel Beethoven do Hradce nad Moravicí na pozvání svého mecenáše, knížete Karla Lichnovského v létě 1806. Pobyl na zámku celkem tři měsíce, ale pak se tvrdohlavý a zarputilý Beethoven s knížetem pohádal a odjel“. Podle jiné verze do Opavy, kde se ubytoval, odkráčel uraženě pěšky. Ani druhá návštěva neproběhla v klidu: „Geniální skladatel se účastnil koncertu, na němž zazněla jeho Mše C dur. Byl natolik nespokojen s tím, jak dirigent jeho skladbu vedl, že to nevydržel, vyskočil ze židle, popadl taktovku a koncert řídil sám.“

Ale my se ještě jednou vracíme k zemědělství a k Regionálnímu

odboru, který sídlí na opavském předměstí v budově po bývalém vojenském gymnáziu, hned naproti kancelářím magistrátu. Dojde řeč i na blížící se novou Společnou zemědělskou politiku a možné obavy z nárůstu administrativy a povinností jak na straně úředníků, tak samotných farmářů.

„Snažím se vysvětlovat, že SZIF nevytváří pravidla a jednotlivá opatření. My jsme odborníci, kteří pomáhají všem klientům projít dotačním procesem. A ten proces má být jednoduchý, transparentní a lehce kontrolovatelný. Věřím, že to zvládneme,“ uzavírá Pavel Jaroš naši návštěvu. Tahle myšlenka muže, který si dříve vyzkoušel roli žadatele coby obchodní ředitel, nás zaujala a odjíždíme s přáním, aby tomu tak i v dalším období bylo. ■



Hrubý Jeseník

Druhé nejvyšší pohoří v Česku a dominanta Českého Slezska. Nejvyšší hora Praděd (1 491 metrů) nese televizní vysílač s restaurací a vyhlídkou. Výstup je možné zahájit v malebné lázeňské obci Karlova Studánka. Za pozornost stojí i přečerpávací vodní elektrárna Dlouhé stráně nebo skalní útvar Petrovy kameny.



Slamáček – Oldřich Drápal

REGIONÁLNÍ POTRAVINA BYLA LETOS REKORDNÍ

text: Michal Kalina

foto: Archiv SZIF

Už potřinácté vybíraly hodnotitelské komise nejlepší Regionální potraviny v Česku. A zájem o ocenění stoupá. Do letošního ročníku přihlásili výrobci historicky nejvíce produktů, přesně 1 708.



Válka na Ukrajině i vysoké ceny energií připomněly význam místních potravin. Dovoz na velké vzdálenosti se přestává vyplácet a navíc jsme mohli pocítit, že dostupnost některých plodin nemusí trvat napořád. Proč si nenakoupit to, co se vypěstuje či zpracuje v blízkém okolí? Nakonec je to i jeden z cílů nové evropské zemědělské politiky nazývaný Farm to Fork, tedy v překladu z farmy na vidličku.

Právě lokální produkci podporují už od roku 2010 Ministerstvo zemědělství spolu se SZIFem v rámci soutěže o značku Regionální potravina. Nejlepší místní potraviny a zemědělské produkty vybírají hodnotitelské komise

v devíti kategoriích. Podle ohlasů držitelů pomáhá samotné ocenění zvýšit znalost jejich výrobků, a tím pádem i prodej.



„Je to pro nás skvělá příležitost se zviditelnit a dostat se k novému okruhu zákazníků. Od té doby vnímáme větší povědomí o naší farmě u veřejnosti. Rovněž nám



Ocenění Regionální potravina

Soutěž je projektem Ministerstva zemědělství, SZIF značku administruje. První ročník proběhl v roce 2010. Značku mohou získat zemědělci a potravináři s maximálně 250 zaměstnanci, jejichž produkt je vyroben v příslušném regionu a pochází z tuzemských surovin. Výrobek smí zdarma užívat značku po dobu čtyř let. Veškeré informace o soutěži i způsob přihlášení jsou dostupné na webu regionalnipotravina.cz. Soutěže se účastní převážně mikropodniky do 10 zaměstnanců (56 %) a malé podniky do 50 zaměstnanců (29 %), v 15 % se jedná o firmy do 250 zaměstnanců.

chodí nabídky, abychom se účastnili nejrůznějších trhů za hranicemi našeho kraje," nechal se slyšet například Tomáš Klíma, hlavní agronom Farmy Kožichovice. Ta je producentem chutné zeleniny a ovoce ze skleníků od října 2019, použití pěstebních světelných farmů umožňuje celoroční produkci. Letos získala Regionální potravinu Kraje Vysočina za výtečné jahody odrůdy Aurora Karmina a v roce 2020 za rajčata Oliver.

„Značka Regionální potravina je postavena na lokálnosti a silných příbězích lidí, kteří za oceněnými produkty stojí. Dlouhodobě se ukazuje, že sázka na kvalitu a silnou značku je pro producenty cestou, jak nespadnout do spirály slev a cenových akcí, které by pro většinu z nich byly dlouhodobě neudržitelné,“ uvedla Kateřina Ratajová, ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin SZIFu.

V každém kraji s výjimkou Prahy může v Regionální potravine uspět v dané kategorii jen jeden výrobek. Aktuálně nese ocenění 525 výrobků od 376 výrobců v rámci čtyřletého období, kdy může produkt označení užívat.

Nejvíce soutěžících v Ústeckém kraji

Nejvíce producentů i nejvíce potravin bylo letos v Ústeckém

Výrobky najdete na trzích

U každého oceněného výrobku najdete na webových stránkách regionalnipotravina.cz přehled, kde se dá zakoupit. A s prodejem lokálních výrobků pomáhá také pojiždná prodejna Regionální potraviny, která nabízí vybrané oceněné výrobky přímo na farmářských trzích, food festivalech, jarmarcích či dožínkách.

Letos vyrazila prodejna v dubnu a poslední zastávku měla v srpnu na veletrhu Země živitelka v Českých Budějovicích. Mezitím se dostala na řadu míst po celém Česku, v dubnu a květnu především v severních a východních Čechách, v červnu a červenci zase v Moravskoslezském a Zlínském kraji.

Regionální potravina 2022

Počet přihlášených výrobců a jejich výrobků

ÚSTECKÝ KRAJ	51 VÝROBCŮ	243 VÝROBKŮ
OLOMOUCKÝ KRAJ	48 VÝROBCŮ	133 VÝROBKŮ
MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ	43 VÝROBCŮ	145 VÝROBKŮ
ZLÍNSKÝ KRAJ	38 VÝROBCŮ	197 VÝROBKŮ
KRÁLOVEHRADECKÝ KRAJ	38 VÝROBCŮ	161 VÝROBKŮ
PARDUBICKÝ KRAJ	38 VÝROBCŮ	155 VÝROBKŮ
JIHOMORAVSKÝ KRAJ	33 VÝROBCŮ	154 VÝROBKŮ
LIBERECKÝ KRAJ	29 VÝROBCŮ	82 VÝROBKŮ
PLZEŇSKÝ KRAJ	28 VÝROBCŮ	119 VÝROBKŮ
STŘEDOČESKÝ KRAJ	26 VÝROBCŮ	107 VÝROBKŮ
JIHOČESKÝ KRAJ	25 VÝROBCŮ	60 VÝROBKŮ
KARLOVARSKÝ KRAJ	20 VÝROBCŮ	87 VÝROBKŮ
KRAJ VYSOČINA	20 VÝROBCŮ	65 VÝROBKŮ



kraji: do soutěže se tam přihlásilo 51 výrobců se 243 produkty. Mezi nápoji uspěla společnost Naturen, producent moštů a ciderů přímo z Ústí nad Labem, která používá „vymazlený jabka z oblasti Ploskovic“.

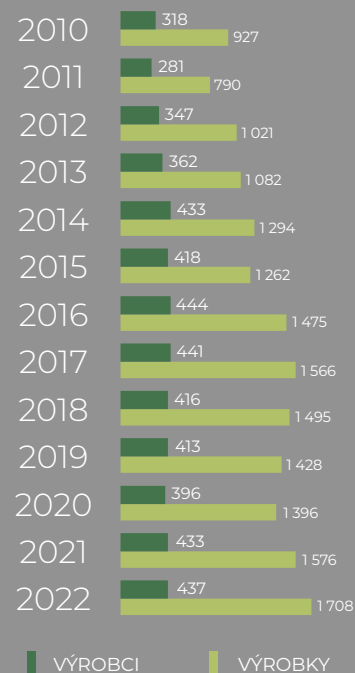
Ze zisku ocenění pro Kauboy stopro jablečný močt se radoval majitel firmy Štěpán Ren: „*Díky ocenění dostala naše značka zpětnou vazbu, že naše píle, pot a slzy nepřišly nazmar. Že jsou tu lidé, kterým záleží na chuti a nešizeném pití. Do budoucna doufáme, že nám ocenění umožní i v této nejisté době být majákem naturální a lahodné chuti pro všechny lidi dobré vůle a svérázných mravů.*“

Do soutěže o značku Regionální potravina letos 437 producentů ze všech koutů republiky přihlásilo 1 708 výrobků, což je nejvyšší číslo v historii soutěže započaté v roce

2010. Ocenění nakonec získalo 114 výrobků od 112 výrobců, dva výrobci uspěli ve dvou kategoriích zároveň. Jako první se v dubnu sešla hodnotitelská komise v Libereckém kraji, poslední hodnocení proběhlo na konci června v Jiho-moravském kraji.

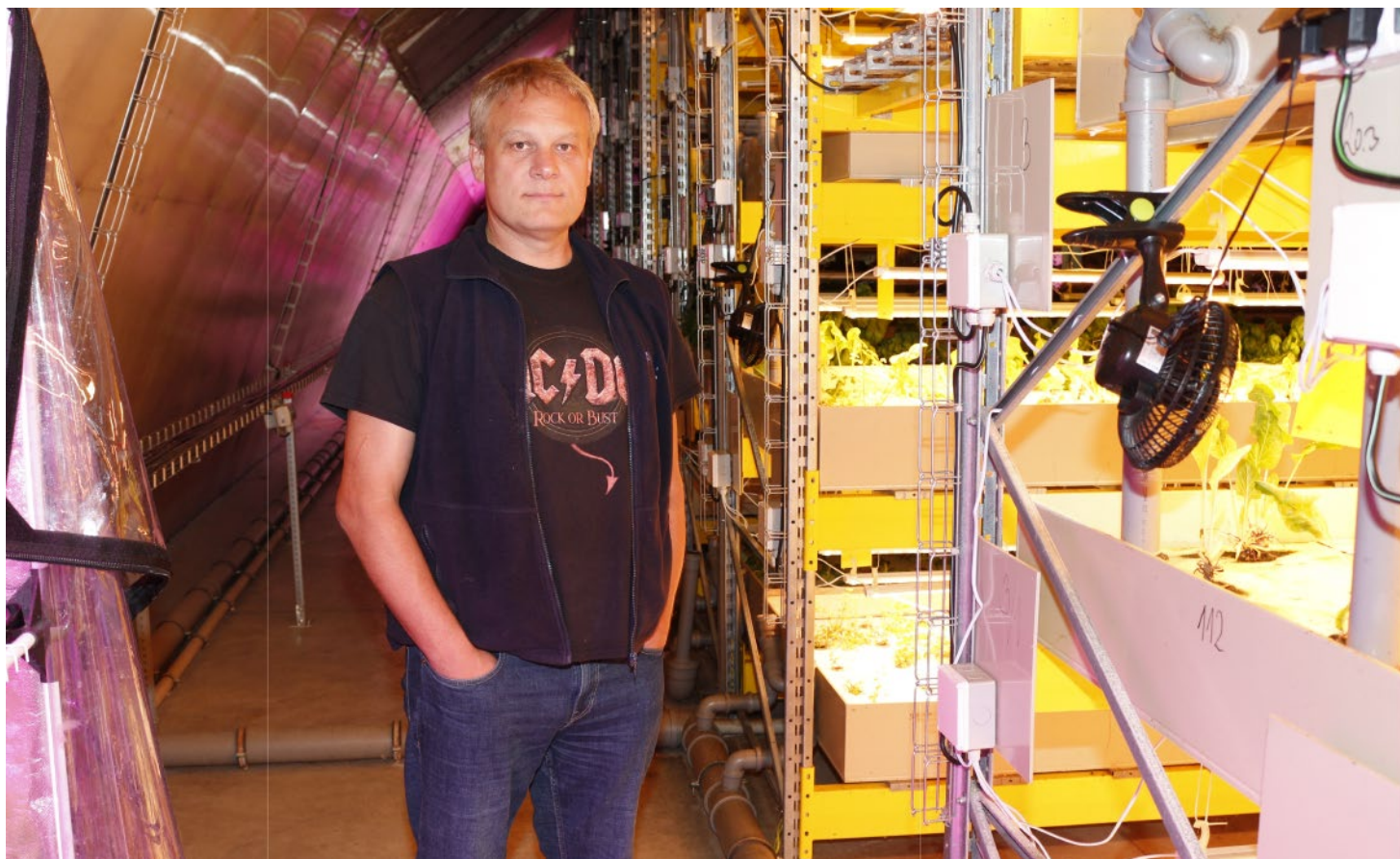
V komisích zasedají zástupci Ministerstva zemědělství, SZIFu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory, Potravinářské komory a Krajského úřadu. Komisí navržené výrobky získají ocenění Regionální potravina potvrzené ministrem zemědělství. Ocenění si producenti přebírají na slavnostním vyhlášení na významných či tradičních akcích v regionech. ■

Počet přihlášených výrobců a výrobků



Úspěch v IMC Czech Awards

Kampaň na podporu značky Regionální potravina letos získala ocenění IMC Czech Awards v kategoriích Budování značky, Integrovaná komunikace a Veřejný zadavatel. Stala se tak jedním z nejúspěšnějších marketingových projektů roku. Podle expertů jde o výjimku, kdy veřejná instituce pomocí moderního marketingu efektivně podporuje produkt nebo službu. Díky kampaním se zlepšuje vnímání i prodej značek. Znalost Regionální potraviny vzrostla za poslední tři roky ze 46 % na 59 %.



„CHTĚLI JSME SE VĚNOVAT ZEMĚDĚLSTVÍ. A VYŠLA Z TOHO AKVAPONIE“

text a foto: Michal Kalina

Na farmě Rybí zahrada ve středočeských Lážovicích spojili chov ryb s pěstováním zeleniny. Ryby a rostliny se vzájemně podporují, vodu v nádržích čistí kořeny, zelenina tím zase získává živiny. A to není zdaleka vše. „Chtěli jsme se věnovat zemědělství, udržitelnosti a lokální produkci. A vyšla nám z toho akvaponie,“ vysvětlil spolumajitel farmy Jan Dušek.

Od roku 2019 farma úspěšně dodává na trhy i do restaurací například Sumečka afrického nebo Tilápii nilskou, ale také mangold, pak choi (druh čínského zelí) a listový salát, za který společnost získala letošní Středočeskou Regionální potravinu. O tom, jaká k tomu vedla cesta, jsme si povídali se spolumajitelem Janem Duškem (JD) a ředitelem firmy Petrem Velichem (PV).

Začali jste i s výhonky tzv. microgreens, nemáte už příliš široký záběr?

JD: Jde o doplnění sortimentu podle toho, co požadují zákazníci. Tam, kam dovážíme ryby, postupně přibyla zelenina a teď bylinky.

Využíváme tím výrobní koloběh, který máme k dispozici. O microgreens už jsme uvažovali déle, ale nechtěli jsme se do pěstování pouštět bez zkušeností. Restaurace však nemají takový výběr dodavatelů a oceňují, když jim dovezeme naprosto čerstvé produkty.

PV: Teď zrovna přišla objednávka od zákazníka, který od nás bere maso a zeleninu, že chce i microgreens. Takže naopak restaurace mají zájem o kvalitní dodavatele. Souvisí to s naší politikou dodávat čerstvé produkty, jen chlazené rybí maso, ne mražené. A tímto se doplňuje využití čerstvých rostlin. Zjistili jsme navíc, že musíme mít přidanou hodnotu, proto jsme angažovali kuchaře, který na základě našeho sortimentu

Co je to akvaponie

Akvaponie kombinuje chov ryb a pěstování rostlin. Název vznikl spojením slov akvakultura a hydroponie. Akvaponie se snaží vytvořit přírodě podobný ekosystém, kdy se rybí výkaly rozpouští a dochází k přeměně sloučenin na jiné látky, které využívají další mikroorganismy a rostliny.

Zdroj: Wikipedia

vymýšlí recepty. Takže si od nás můžete objednat předpřipravenou rybu třeba na gril.

Jak jste v netradičním oboru začínali?

JD: Se švagrem Michalem jsme pracovali v korporátních společnostech a poté se zaměřili na oceňování nemovitostí. Ale úplně nás to nenaplňovalo a hledali jsme seberealizaci jinde. Vždy nás lákala zemědělská produkce a říkali jsme si, že budeme chovat ryby a dodávat je jednomu odběrateli. Jenže ten nakonec z projektu odstoupil a my jsme museli celý proces přebudovat na prodej i zpracování, protože kuchaři o nezpracované ryby neměli zájem. Dnes už jsme ve fázi, kdy nás zákazníci oslovují sami.

Proč zrovna ryby a akvaponie?

JD: Hydroponii jsme dělat nechtěli, protože závisí na chemických hnojivech. U nás to šlo ruku v ruce, když jsme potřebovali čistit rybám vodu kořeny. Na začátku jsme pořídili mnoho druhů ryb včetně akvarijních, ale nebylo to perspektivní. Takhle jsme se naučili odchovat vlastní ryby od jiker, což nás posunulo dál. Důležité je, že ryby i rostliny pěstujeme v biokvalitě, protože nemůžeme používat žádnou chemii.

Měli jste k rybám nějaký vztah už dřív?

JD: Petr je velký akvarista, já jsem akvárium doma zrušil, protože jsem byl peskovaný za to, že se o něj nestíhám starat (smích).

Rybaření neholduji, mám spoustu jiných koníčků. Chtěli jsme se věnovat zemědělství, udržitelnosti a lokální produkci. A vyšla nám z toho akvaponie. Na začátku jsme předpokládali, že to nebude tak finančně náročné oproti jiné zemědělské produkci v podobném duchu. Chtěli jsme dělat také něco, co není úplně běžné, co na trhu chybí.

Co u vás najdeme za zeleninu?

PV: V regálech máme zasazené saláty, mangold, pak choi, bylinky. Voda vyčerpaná z kádí s rybami v přízemí protéká samospádem mezi kořeny. Vedle máme ve skříních semínka, která si sami pěstujeme. Jsme tak schopni produkci upravit podle výkyvů na trhu během zhruba jednoho měsíce. Osvětlení se spíná a vypíná po dvanácti hodinách, tím se simuluje den a noc. Připravujeme zde ještě odvádění tepla, protože teploty jsou tu v létě příliš vysoké.

Začínali jste v roce 2017, ale projekt se postupně měnil...

JD: Zjistili jsme, že náš první systém nefunguje, jak by měl, takže následovala řada konzultací. Zapojili jsme selský rozum a došli k rozsahu, který běží od roku 2019. Od té doby jsme provedli další modernizace a také zdokonalení. A pokračujeme v rozšiřování, nyní jsme dokončili skleník.



PV: Přestavěli jsme také sousední halu, což nám umožnilo se rozrůst. Jsou v ní větší nádrže s recirkulačním systémem, voda se čistí filtry. Přesunujeme tam ryby z haly, kde funguje akvaponie, když vyrostou. Skleníky zabírají cca 960 metrů čtverečních plochy. Chystáme v něm velký sortiment rajčat, paprik a salátů.

Jaké máte další plány?

JD: Chceme uzavřít náš produkční koloběh jímku s odpadem na hnojení. Probíhají zkoušky, aby vznikl odvodněný kal, něco jako rybí hnůj, pro využití ve skleníku i pro veřejnost. Voda by měla být po remineralizaci použitelná na zalévání. Na tomto projektu spolupracujeme s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, která provádí výzkum akvaponie, protože je to u nás nové odvětví. Zbytky ryb jako mezižeburní maso se dají

také zpracovávat. Zatím ho dodáváme pro výrobu krmiv domácích zvířat, zdokonalením postupů bychom mohli pokročit dál.

Vedle produkčního areálu máte ještě zpracovnu ryb...

JD: V nedalekých Hostomicích vznikají filety a další rybí produkty. Nevyplatilo by se nám maso vozit daleko, takže jsme si pronajali zpracovnu tam. Časem bychom mohli otvírat větší, je však otázka, kde by vzhledem k logistice byla umístěná. Pokud budou objemy objednávek růst, museli bychom stejně rozšířit i kapacitu produkce a otevřít další halu pro ryby jinde.

Kde se dají ryby a zelenina od vás koupit?

PV: Prodej funguje přes e-shop. Lidé si tedy mohou ryby a zeleninu objednat a vyzvednout přímo



u nás, nebo jim je doveze specializovaná kurýrní firma domů. Zřídili jsme také výdejní místa mimo jiné v Praze, máme trvalé odběratele v obchodech a restauracích i stánek na farmářských trzích.

Jak velkou produkci nyní máte?

JD: Vzhledem k modernizacím a změnám bude spíše odpovídající říct, že v roce 2023 plánujeme roční produkci 320 tun ryb a asi 250 tisíc salátů a dalších rostlin ze skleníku a akvaponického systému.

Podpořila vás investiční skupina. Jak k tomu došlo?

JD: Na rozjezd jsme vložili do firmy veškeré vlastní prostředky. Kvůli změně projektu jsme potřebovali další finance. Nakonec jsme se v roce 2019 potkali se zástupci investiční skupiny Meriton a o rok později se domluvili na podpoře našeho projektu. Celkově dosáhly investice řádově desítek milionů korun.

Kdy očekáváte, že budete v zisku?

JD: Základní obchodní jednání nyní vedeme sami, a protože známe celý proces výroby nejlépe, situace se nám tím zlepšila a myslím, že letos budeme v černých číslech. Během pandemie to bylo složité, ale více jsme se ponořili do online prodeje, což nám pomohlo.

Rybí zahrada

Firmu Aquaponia s. r. o., která provozuje Rybí zahradu, založili švagři Jan Dušek (vpravo) a Michal Hrášek (uprostřed) v roce 2017. Pronajali si bývalé zemědělské prostory v Lážovicích u Hostomic, pracuje zde 15 lidí. Ve dvou halách, stanu a skleníku mají chov sumecků, tilápie, kapra i jesetera, pěstují saláty, mango, pak choi, chilli papričky a bylinky. Zboží je dostupné přes e-shop i na farmářských trzích a ve výdejních místech. Na farmě probíhají prohlídky pro veřejnost s možností ochutnávek.



A nyní zase řešíte energie?

JD: Naštěstí na ohřev vody v nádržích nevyužíváme zemní plyn, ale propan butan. U něj zatím nejsou tak velké cenové výkyvy. U elektřiny se s tím musíme vyrovnat, vnímáme to jako krátkodobou záležitost a doufáme, že příští rok na jaře se ceny stabilizují. Počítá-

me i se zachycováním tepla, abychom byli ještě více soběstační.

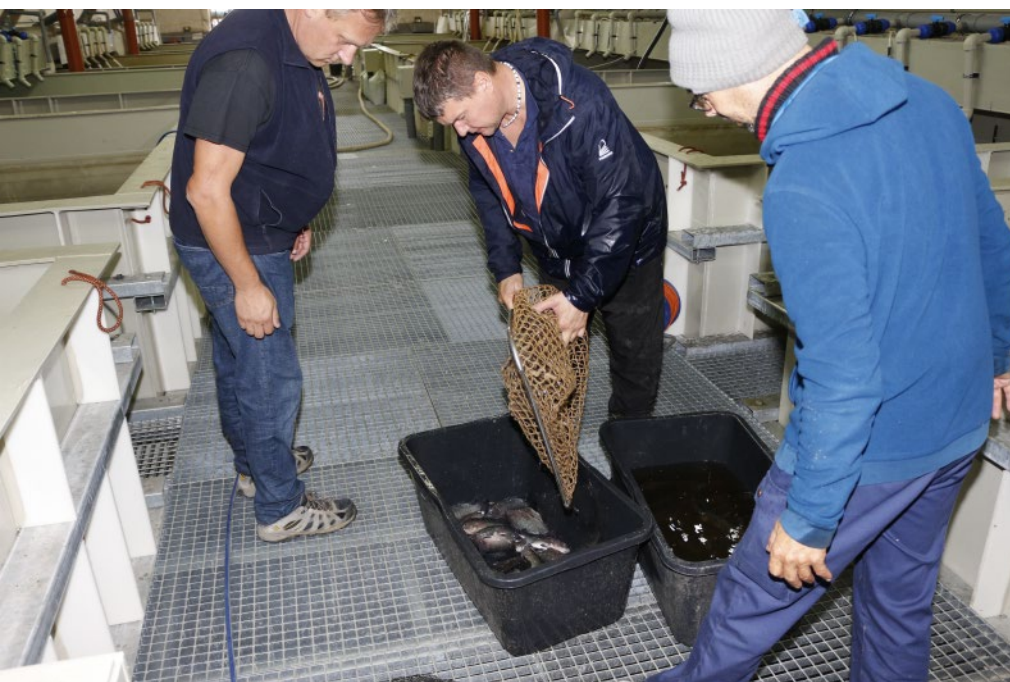
Kolik tu pracuje lidí a jak vnímáte udělení Regionální potraviny?

JD: Dohromady je nás na celou produkci patnáct. Pohnuli jsme také s marketingem a získali Regionální potravinu. Usilujeme

i o získání značky Klasa. Pro menší výrobce a farmáře je ocenění velmi důležité. Účast na akcích, jako byly Dožínky na Letné, nám přináší zajímavé výdělky. Máme stánek na farmářských trzích, kde i vaříme z našich surovin, o což je velký zájem. ■



Halový chov ryb na farmě v Lážovicích. Nechybí například Tilápie nilská, Sumeček africký, Sumeček žraločí ani Kapr obecný.



Středočeská Regionální potravina

Regionální potravina pro středočeské výrobce se letos předávala na Dožínkách na pražské Letné. O ocenění administrované SZIFem se v kraji ucházelo 26 výrobců se 107 produkty. Kromě Salátu listového mix od Rybí zahrady uspěly Chlumecký bok (SOUKUP-PŘÍBRAM, spol. s r. o.), Vepřové maso ve vlastní šťávě (Zdeněk Absolon s. r. o.), Sýrová srdíčka z Bulovny (Školní statek Středočeského kraje), Kefír (Robert Mikoláš), Škvarková placka a Věneček žlutkový (Olga Vančatová), Jablkovice Radlák (APROS Group, s. r. o.) a Jestřebické plněné knedlíky (WIFCOM a. s.)





TŘINÁCT KRAJŮ A TŘINÁCT ZAJÍMAVÝCH PRODUKTŮ

text: Michal Kalina, Regionální potravina
foto: Regionální potravina

Z letošních oceněných Regionální potravinou jsme v každém z krajů vybrali jednoho výrobce, který zaujal porotu nejen produktem, ale i svým příběhem. Také všichni další ocenění stojí za pozornost, jejich přehled najdete na webu Regionální potraviny.



Jihočeský kraj

BIO SELSKÝ TVAROH MĚKKÝ

Farma Struhy – Aleš Kojetín, Struhy 39, Vlastec



Tvaroh se vyrábí z plnotučného bio mléka tradičním postupem kysání a zrání a následným vykapáváním vlastní vahou v plátěném tvarožníku. Vznikne tak velmi jemný plnotučný tvaroh, který se hodí do buchet a koláčů, na pomazánky, ostatní dezerty anebo jen tak na chleba.

Rodinná farma hospodaří v režimu ekologického zemědělství na zhruba 200 hektarech zemědělské půdy. Farma chová vlastní stádo dojníc převážně plemene Brown Swiss a Holštýn. Všechny skoty se každý den pase na přilehlých pastvinách. K dojení se zde využívá dojící robot a veškeré nadojené mléko se zpracovává ve faremní mlékárně.

www.farmastruhy.cz

[f /FarmaStruhy](https://www.facebook.com/FarmaStruhy)

Jihomoravský kraj

BIO ČERSTVÝ SÝR

Farma Člupy – Markéta Šedivá, Marefy 163, Bučovice

Čerstvý smetanový sýr se připravuje dle francouzské receptury z pasterovaného mléka. Proces výroby trvá více jak čtyřicet hodin: sýr se po sýření nakrájí a vloží do forem, v nichž vznikají bochníčky. Připravuje se jak čistý naturální, tak v různých variantách s kořením a bylinkami v bio kvalitě. Ideálně se hodí jako doplněk do salátu nebo jen tak na čerstvé pečivo.



Rodinná mikrofarma Člupy vznikla v roce 2012 a zpracovává výhradně mléko z vlastní farmy, kde nyní chová stádo pětácti koz a čtyři krávy plemene Jersey. Farma hospodaří v režimu ekologického zemědělství a zakládá si na lokálnosti, chovu hospodářských zvířat v přirozených podmínkách a udržitelném způsobu hospodaření. V sýrárně vzniká široká nabídka řemeslných mlékárenských produktů od tvarohu či jogurtu až po sýry zrající více jak šest měsíců.

www.clupy.cz

f /clupy.cz

Karlovarský kraj

12° SVĚTLÝ LEŽÁK KRUŠNOHOR

Pivovar Krušnohor, Tisová 1792, Kraslice

Světlý ležák 12° je typický svou jiskrnou barvou a krémovou bílou pěnou. Ve vůni převládá jemné přirozené aroma chmele. Stejně jako ostatní ležáky nechávají dvanáctku po varu za nízké teploty pomalu kvasit na spilce a poté několik týdnů dozrávat v ležáckých tancích.



Produkci rodinného pivovaru tvoří jak klasické české ležáky, které se zde vaří dekokční technologií, kvasí na otevřených spilkách a dozrávají dlouhé, tak zároveň i svrchně kvašené weizeny. Široká je i nabídka piv typu Ale rozličných chutí a stupňovitostí. Všechna jsou nefiltrována a nepasterizována, čímž si zachovávají svou čerstvou chuť.

www.krusnohor.eu

f /krusnohor

Královéhradecký kraj

JABLEČNÝ MOŠT

Statek Cidlina – Vojtěch Drahoňovský, Cidlina 41, Železnice

Jablečný mošt je 100% ovocnou šťávou z vyzrálých plodů od sadařů z okolí. Neobsahuje žádné přidané ingredience, konzervanty ani cukr. Jablečný mošt je částečně filtrovaný, s přirozeným podílem vlákniny. Osvěží chlazený nebo naředěný vodou, v chladných dnech lze horký mošt ochutit oblíbeným kořením.



Rodinné hospodářství spravují Markéta a Vojtěch Drahoňovští. Jeho součástí je moštárna a sušárna, která je od léta do zimy otevřena veřejnosti. Vyrábí v ní jablečný mošt či kombinace moštu a šťávy z letního ovoce, z rakytníku, višní, černého a červeného rybízu a zázvoru. Mošty i sušené ovoce a byliny je možné zakoupit jak na statku, tak prostřednictvím e-shopu nebo na trzích a v prodejnách v okolí.

www.statekcidlina.cz

f /statekcidlina

Liberecký kraj

VOMÁČKA CUKETOVÁ

dobroTY z Ráje – Martina Papežíková, Mašov 223, Turnov

Základ této omáčky se připravuje z panenského olivového oleje a cibule zkaramelizované na medu. Cuketa touto přípravou a dochucením směsí koření získává lahodnou a nadstandardní chuť. Omáčka se hodí ke grilovanému a pečenému masu, k zelenině, do dipů, dresinků a pomazánek.



Manufakturu dobroTY z Ráje založila Martina Papežíková s partnerem Karlem v roce 2017 v srdci Českého ráje. Pěstují a zpracovávají zeleninu, ovoce a bylinky tradičním způsobem. Mezi jejich sortiment patří pasty, omáčky, oleje, sušené houby, hořčice, džemy, pečené čaje, sirupy, sušené bylinky a koření.

www: www.dobrotyzraje.cz

f /dobrotyzraje

Moravskoslezský kraj

KOZÍ JOGURT SLANÝ KARAMEL

Bon Lait – Michaela Hlubková, Staroveská 406, Krmelín

Jogurt pochází z čerstvého plnotučného mléka francouzských sánských koz chovaných s velkým důrazem na čistotu a hygienu. Díky tomu je kozí aroma minimální i pro citlivé nosy a mléko chutná lahodně. Mléko je šetrně ošetřeno krátkou pasteurizací. Kozí jogurt zraje v kelímku a je inspirován francouzským původem koz, jen mírně ochucen a doslazen.



Rodinná farma Bon Lait s gurmánskou minimlékárnou patří manželům Hlubkovým. Před lety zakoupili brownfield bývalého ZD v Krmelíně, kde založili chov prémiového mléčného plemene sánských koz. Kromě jogurtů vyrábí i čerstvé kozí mléko, kozí tvaroh, kozí sýry typu feta, gouda, halloumi i zrající parmezán. Produkty jsou ke koupi jak ve farmářských a specializovaných prodejnách, tak v obchodních řetězcích a také on-line.

www: www.bonlait.cz

f /Bonlait.cz

Olomoucký kraj

SMETANOVÁ ZMRZLINA Z DOUBRAVSKÉHO DVORA

Farma Doubravský Dvůr – Václav Osička, Nový Dvůr 243, Červenka

Zmrzlinu vyrábí na rodinné farmě už několik let, a to ve vlastní mlékárně ve Dvoře, kde se také prodává. Zmrzlina obsahuje vlastní mléko a smetanu, přitahuje především lahodným a svěžím aroma. Je možné si ji vychutnat přímo ve stáji mezi kravami.



Farma se nachází nedaleko Litovle, obklopená lesy Litovelského Pomoraví. Na zhruba 200 hektarech se pěstuje převážně krmení pro 300 dojnic. Snem majitelů farmy bylo vytvoření produkčního kruhu počínaje telátkem a výrobou jogurtu konče. V roce 2013 začali vyrábět vlastní mléčné produkty z čerstvě nadojeného mléka: sýry, jogurty, tvaroh a největším hitem je právě vlastní zmrzlina. Farma dodává své výrobky do mnoha prodejen nejen v Olomouckém kraji, ale i do internetových farmářských obchodů.

www: www.doubravskydvur.cz

f /Statek-Doubravský-Dvůr

Pardubický kraj

DROBULKA

Statek Uhersko – David Novák, Uhersko 9

Drobulka je bulka se smetanovým krémem a švestkovými povidly upečená tradičním způsobem z vlastního vypěstovaného obilí. Díky nadýchanému korpusu a lahodné chuti se zařadila mezi vyhledávané výrobky pekárny ze Statku Uhersko.



Statek je tradiční rodinné hospodářství, které od roku 1992 provozují manželé David a Jarmila Novákové. Navažují na původní tradici ve výrobě potravin z vlastní zemědělské produkce. Na polích pěstují žito a pšenici, ze které připravují pečivo, a produkují mléko, z něhož vyrábí sýry, tvarohy a jogurty. Jejich produkty lze zakoupit v prodejnách v okolí.

www.statekuhersko.cz

[f /StatekUhersko](https://www.facebook.com/StatekUhersko)

Plzeňský kraj

PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK S CIBULÍ

Potěšení ve skle – Josef Vanický, Luční 67, Blovice

Na přípravu oceněného výrobku se používá kvalitní vepřový bok s kůží a kostí od místních chovatelů. Maso je nakládáno s kořením, solí a česnekem a pečeno společně s cibulí dozlatova. Po upečení se maso vykostí, ručně nakrájí na kostky, naplní se do skleniček a zalije výpekem. Bok je vhodný ke konzumaci zastudena, nicméně lze ho i ohřát a tradiční česká klasika vepřo, knedlo, zelo je na stole za pár minut.



Rodinná společnost z jižního Plzeňska se gastronomii věnuje již dlouhá léta. Ve své provozovně v Blovicích zpracovávají maso z českých chovů a mimoto také kvalitní ovoce a zeleninu. Ve společnosti se řídí heslem „v jednoduchosti je krása,“ a proto ve výrobcích nenajdete žádná aromata, barviva, chemické konzervanty ani stabilizátory. Vše se dělá jednoduše a bez zbytečných přísad.

www.poteseniveskle.cz

[f /Potěšení ve skle](https://www.facebook.com/PoteseniVeSkle)

Středočeský kraj

SÝROVÁ SRDÍČKA Z BULOVNY

Školní statek Středočeského kraje, Bulovna 173, Rakovník

Základem sýrových srdíček je plnotučné mléko z vlastní farmy. Sýry jsou čerstvé, lahodné chuti, ideální konzistence. Srdíčka se vyrábějí ve středisku v Rakovníku a při výrobě asistují i studenti zemědělské školy v rámci své praxe.



Školní statek je příspěvkovou organizací Středočeského kraje. V současné době má pět středisek, která obhospodařují více než 1 500 ha půdy a chovají přibližně 600 kusů skotu, 1 000 prasat a 50 koní. Ve střediscích probíhá klasická zemědělská výroba s částečnou specializací podle místních podmínek.

www.skolnistatek.cz

[f /Bulovna](https://www.facebook.com/Bulovna)

Ústecký kraj

KAUBOY STOPRO JABLEČNÝ MOČT Z DIVOKÝHO SEVERU

Naturen, Drážďanská 80/82, Ústí nad Labem

Mošt je stoprocentní nefiltrovaná jablečná šťáva s lehkou kyselinkou. Jablka pochází jen a pouze z Českého Středoohoří, Ploskovic a Těchobuzic od místních zkušených sadařů.

Značka Kauboy vznikla na principech sociálního podnikání, výroba probíhá v bývalém pivovaru v Krásném Březně v Ústí nad Labem. Pod značkou Kauboy se skrývají nejenom „prímové močty“, ale i cidery založené na fermentaci: nepasterují se a zrají více jak rok a půl v nerezových tancích či dubových sudech. Díky zpracování regionálního ovoce získala firma také značku ČESKÉ STŘEDOOHOŘÍ regionální produkt®.

www.kauboy.cz

[f /kauboy.cz](https://www.facebook.com/kauboy.cz)



Kraj Vysočina

PROSETÍNSKÉ TRUBIČKY

Radka Maršálová Lontrasová, Prosetín 64, Prosetín u Bystřice nad Pernštejnem

Prosetínské trubičky se vyrábí podle tradiční rodinné receptury z máslového listového těsta. Speciální překládání, válení a chlazení těsta zaručuje jeho vysokou „listovost“. Křehkost a vlácnost korpusů doplňuje lehký šlehaný bílkový sníh s přidavkem citronové šťávy.

Rodinná firma založená v roce 2011 se specializuje na výrobu trubiček z listového těsta. Důraz klade na kvalitu a individuální přístup k zákazníkům. Specialitou firmy je široká nabídka balení trubiček pro různé příležitosti.

[f /ProsetinskeTrubicky](https://www.facebook.com/ProsetinskeTrubicky)



Zlínský kraj

ZVĚŘINOVÉ GRILOVACÍ KLOBÁSKY

VENISON CZ, Míškovice 228

Zvěřinová specialita obsahuje vybrané kusy masa z prasete divokého a podíl kvalitního vepřového masa. Jednoduchá receptura ve spojení s kvalitní surovinou nabízejí výraznou, avšak příjemnou chuť a vůni zvěřiny a použitých bylinek.

Firma VENISON CZ se od založení v roce 2008 zabývala pouze výkupem a prodejem zvěřiny. Od roku 2019 veškerou zvěřinu zpracovává v nově vybudovaném areálu v Míškovicích u Holešova. Produkce se zaměřuje na chlazenou a mraženou zvěřinu a různé zvěřinové speciality – uzená masa, klobásy, salámy, paštiky a guláše. Většina produkce míří na vývoz, cílem je zvýšit prodej i na českém trhu, proto funguje e-shop a síť spolupracujících prodejen.

www.venison.cz

[f /venisoncz](https://www.facebook.com/venisoncz)





MONITORING POMOCÍ SYSTÉMU AMS STARTUJE PŘÍŠTÍ ROK

text: Jaroslav Mrázek a Jakub Veverka

foto: Pixabay, ESA

V roce 2023, jak závazně stanovila Evropská komise, dojde pod patronátem Státního zemědělského intervenčního fondu ke spuštění nového systému AMS. Jedná se o moderní monitoring zemědělských ploch pomocí družicových systémů.

Systém monitorování plochy AMS (Area Monitoring System, dříve též MACH) poslouží coby nástroj k ověření způsobilosti všech podaných jednotných žádostí o dotace pro všechna opatření na plochu. Systém ověří, zda byly na daném pozemku uskutečněny požadované/deklarované zemědělské aktivity. Hlavním komunikačním kanálem zůstane i nadále Portál farmáře SZIF, ruku v ruce s nově vznikajícím rozhraním, kde žadatel přehledně uvidí nejen výsledky kontrol, ale zcela zdarma také užitečná data pro vlastní potřebu.

Pokud se výsledek monitoringu nebude shodovat s uvedenou

deklarací v žádosti, bude mít uživatel možnost žádost upravit a vyhnout se tím sankci, případně změnit výsledek doložením dodatečných důkazů.

Novinku bude představovat využití geotagovaných fotografií coby průkazného materiálu. V praxi to znamená, že žadatel vyfotí pomocí SZIFem poskytnuté mobilní aplikace svůj pozemek a fotografii pošle k posouzení. Pokud žadatel nemá chytrý telefon a nehodlá si jej v blízké budoucnosti pořízovat, případně aplikaci využít nechce, SZIF prověří skutečný stav pozemku jiným způsobem.

SZIF momentálně pracuje s dodavateli na nastavení a řádném vyladění systému. Podle stanoveného harmonogramu odstartovalo po dodání prvních funkcionalit testování. Do ostrého provozu bude systém nasazen v průběhu jara 2023.

Žadatelé mohou zůstat klidní, nasazení AMS není spojeno s žádnými náklady na jejich straně. Naopak, jak ukazují i zkušenosti ze zahraničí, mělo by dojít k vylepšení některých procesů, časové úspoře a zjednodušení

vzájemné spolupráce a komunikace. Detailnější a konkrétnější informace budou samozřejmě postupně zveřejňovány prostřednictvím všech dostupných komunikačních kanálů. ■

AMS ve zkratce

Využití družic v oblasti zemědělství je součástí nástrojů k plnění cílů nové Společné zemědělské politiky. Systém monitorování ploch AMS vyhodnocuje data z dálkového průzkumu Země, zejména z družic Sentinel 1 a 2. Monitoring zčásti nahradí terénní kontroly a nabídne žadateli možnost průběžně reagovat na předběžné výsledky.

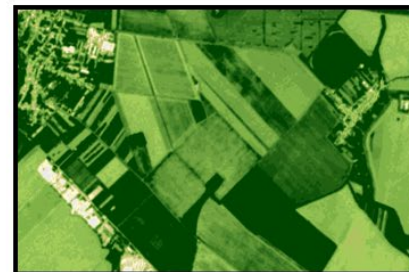
květen 2020



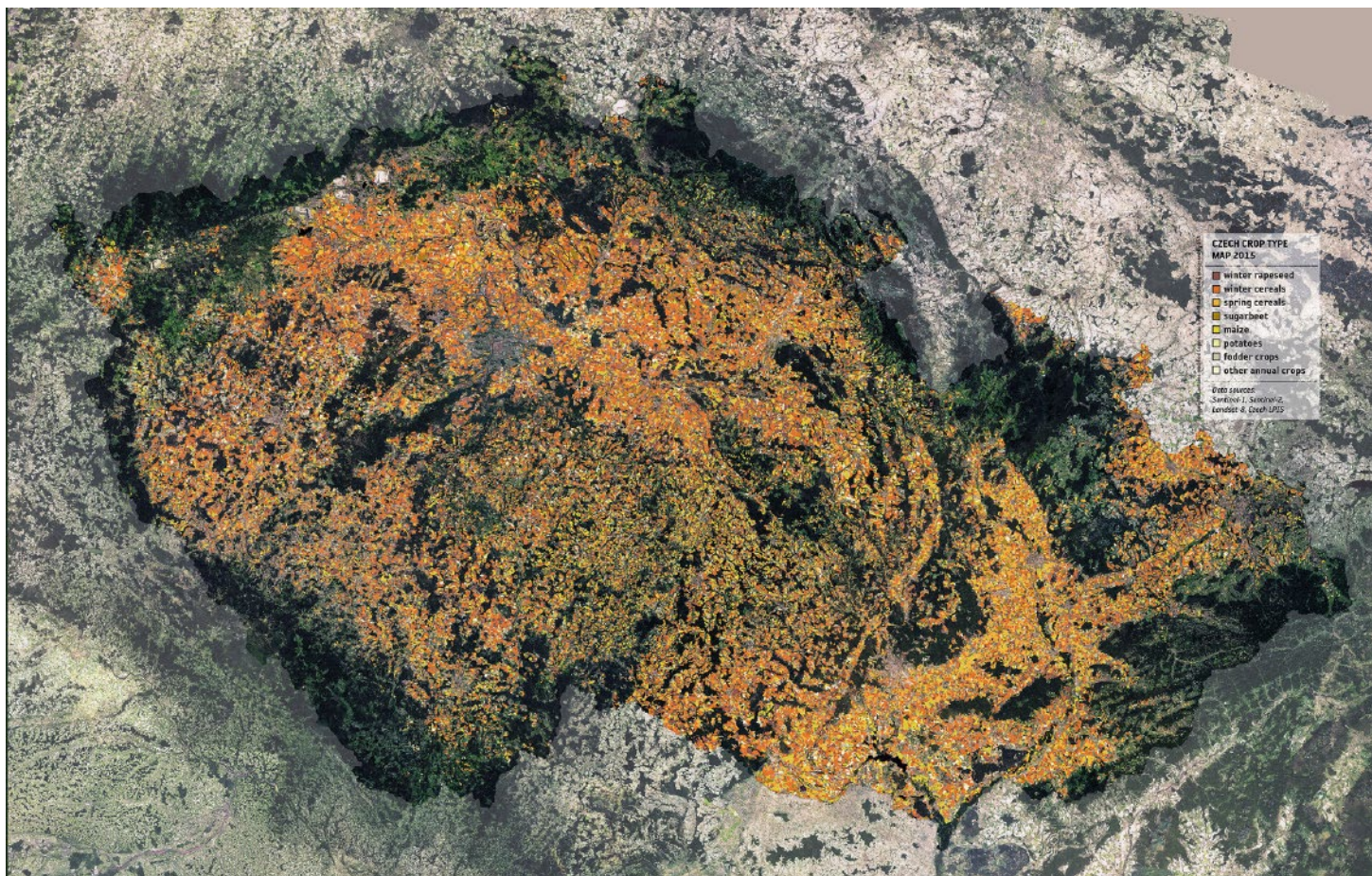
červenec 2020



září 2020



Zdroj: European Union, contains modified Copernicus Sentinel data 2022, processed with EO Browser



Zdroj: DUE Sentinel-2 for Agriculture project; contains modified Copernicus Sentinel data (2015), CC BY-SA 3.0 IGO

AKTUALITY SZIFU

text: Redakce

foto: Archiv SZIF

Po roce se vrací oblíbená spotřebitelská soutěž „Stříhejte kolem dokola“. Soutěž se značkami kvality administrovanými SZIFem probíhá od 10. října 2022 do 8. ledna 2023. Podmínkou je odeslání správně vyplněné soutěžní karty s 30 nalepenými originálními logy z obalů potravin oceněných některou ze zapojených značek. Hlavní cenu představuje jedna z 52 poukázek na nákup v hodnotě pět tisíc korun, k tomu je více než 50 tisíc dalších cen. Více na www.akademiekvality.cz/strihejte-kolem-dokola.



Sazby přímých plateb pro rok 2022



Ministr zemědělství Zdeněk Nekula schválil sazby přímých plateb pro rok 2022. Sazba SAPS činí 3 213,91 Kč/ha, u greeningu je to 1 767,75 Kč/ha a pro mladé zemědělce 1 606,95 Kč/ha. Na dobrovolnou podporu vázanou na produkci (VCS) resort vyčlenil více než 3,1 miliardy korun. První rozhodnutí a zálohy přímých plateb (SAPS) Fond žadatelům vyplácí již od 17. října 2022.

Ve středu 5. října 2022 proběhla v rámci českého předsednictví v Radě EU a pod záštitou SZIFu 52. konference ředitelů platebních agentur Evropské unie. On-line jednání se zúčastnilo 141 zástupců agentur členských států i kandidátských zemí, Evropské komise a Evropského účetního dvora. Věnovali se zavádění nové Společné zemědělské politiky, satelitnímu monitoringu (AMS) či problematice střetu zájmů. V Praze se ještě koná 24. listopadu workshop evropského projektu pro satelitní monitoring Sen4CAP a v prosinci jednání vzdělávací sítě PA Learning Network.



Termín, do kdy je třeba prokázat nárok na dotaci z programu P.1 (škody způsobené tornádem v Jihomoravském a Ústeckém kraji v loňském roce), se prodlužuje. Doklady je nově možné doručit do konce tohoto roku, tedy do 31. prosince. 2022, a to prostřednictvím Portálu farmáře. SZIF vyplatil na zálohách 81 žadatelům přes 500 milionů korun.

FOND V ČÍSLECH

připravila: Redakce



831

miliónů korun bylo rozděleno mezi
žadatele o mimořádnou podporu



2 559

žádostí o mimořádnou
podporu bylo vyřízeno



100

miliónů korun z mimořádných
podpor získali pěstitelé jablek



334

miliónů korun z mimořádných
podpor šlo na chov prasnic

CHYSTÁME

připravila: Redakce

Vybrané akce Celostátní sítě pro venkov (více na szif.cz/cs/venkov):

RO České Budějovice, 2. 11., 9. 11., 10. 11., semináře Nové dotační možnosti pro zemědělské podnikatele, Strategický plán Společné zemědělské politiky 2023–2027, Jihočeský kraj

RO Opava, 9. 11., Stará ves nad Ondřejnicí, Setkání partnerů CSV Moravskoslezského kraje

RO Olomouc, 10. 11., Setkání certifikovaných výrobců JESENÍKY originální produkt®

RO Praha, 10.–11. 11., Nymburk, seminář s workshopem Středočeský venkov na prahu nového programového období

RO Ústí nad Labem, 22. 11., Setkání partnerů Karlovarského kraje

RO Brno, 24.–25. 11., exkurze Venkov nás inspiruje – příklady spolupráce a dobré praxe

RO Olomouc, 24.–25. 11., Setkání partnerů CSV Olomouckého a Zlínského kraje

RO České Budějovice, 29. 11., 6. 12., semináře Nové dotační možnosti pro zemědělské podnikatele, Strategický plán Společné zemědělské politiky 2023–2027, Plzeňský kraj

RO Brno, 8. 12., Setkání partnerů a spolupracujících subjektů CSV RO Brno

Národní dotace:

Příjem dokladů prokazujících nárok na dotaci pro rok 2022

Program 1.I. Podpora vybudování kapkové závlahy v ovocných sadech, chmelnicích, vinicích a ve školkách – do 30. 11.

Program 1.R. Podpora restrukturalizace ovocných sadů – do 30. 11.

Program 1.V. Podpora restrukturalizace ovocných sadů v režimu ekologického zemědělství – do 30. 11.

Program 3.h. Podpora prevence šíření virových a bakteriálních chorob chmele – do 30. 11.

Program 9.A. Speciální poradenství – do 15. 12.

Příjem žádostí o dotaci pro rok 2023

Program 13. Podpora zpracování zemědělských produktů a zvyšování konkurenceschopnosti potravinářského průmyslu – 15. 10. 2022 – 15. 2. 2023



OP Rybářství 2021–2027:

Příjem žádostí o podporu

Aktivita 2.1.2 Investice do akvakultury (2. výzva) – 25. 10. – 28. 11. 2022

Aktivita 2.2.2 Zpracování produktů (3. výzva) – 25. 10. – 28. 11. 2022