

HOŘČIČNÉ SEMENO – MEZINÁRODNÍ OBCHOD

MUSTARD SEED – INTERNATIONAL TRADE

VÁCLAV LOHR

Bohemco s.r.o. Praha

Summary, Keywords

International market of mustard seed, main regions of the World market. Canada as the most important supplier of mustard seed. The development of mustard production in the Czech Republic, export to European markets, conditions for further development.

Keywords: World Market; yellow, brown, oriental mustard seed; export and import.

Souhrn, klíčová slova

Mezinárodní trh hořčičným semenem, hlavní oblasti světového trhu. Kanada jako největší dodavatel hořčice. Rozvoj pěstování hořčice v České republice, vývoz na evropské trhy, předpoklady dalšího vývoje.

Klíčová slova: Světový trh; hořčice bílá, černá, orientální; vývoz a dovoz.

Úvod

V úvodu většiny pojednání o hořčici je uvedeno, že hořčičné semeno patří k těm druhům koření, které zná a používá lidstvo od nepaměti. Stejně tak lze předpokládat, že už v prehistorických dobách se stalo předmětem směny. V současné době je jedním z nejrozšířenějších produktů určených k použití ve formě koření a pro výrobu kořenících přípravků. Jen pro srovnání: Celosvětová produkce pepře, „krále koření“, se pohybuje kolem 300 tis. tun, což množstevně odpovídá produkci hořčice pouhých dvou, byť velkých pěstitelů – Kanady a České republiky. V mnoha zemích slouží hořčice rovněž jako surovina pro výrobu oleje. Kromě toho jsou v některých zemích určité druhy hořčice pěstovány i jako zelenina.

Světový trh hořčičného semene lze rozdělit na několik velkých oblastí podle typu pěstované hořčice a způsobu jejího použití. K výrobě oleje slouží hořčice především v zemích východní Evropy, jižní Asie, Blízkého východu a severní Afriky. Mezi největší pěstitelské oblasti proto patří Indie a Pákistán, země neustále řešící nedostatek rostlinných olejů, kde se produkují olejnaté druhy hořčice, zpravidla nevhodné pro zpracování jako pochutina. Před několika lety, v období snížené nabídky hořčice bílé na našem i světovém trhu byla do Evropy a i do České republiky dovezena hořčice původem z Indie, senzoryicky odpovídající druhu *Sinapis alba* L., tedy hořčici bílé¹. Tato tzv. „indická hořčice“ ovšem naprosto nevyhovovala pro účely zpracování na stolní hořčici – kvůli vysokému obsahu oleje se po rozemletí nevázala s vodou. Botanických druhů hořčice pěstovaných v této oblasti je celá řada.

Blízký východ a severní Afrika jsou regionem, kde je hořčičné semeno používáno ve značné míře jako koření (např. v kořenících směsích). Zde se ovšem jedná o druhy palčivější chuti,

¹ V terminologii se přidržuji tradičních českých i latinských názvů hořčičných druhů, byť v současné době již neodpovídají mezinárodnímu názvosloví. Pro české „hořčičáře“, podle mého názoru, jsou však tyto názvy srozumitelnější.

především o hořčici černou a hořčici hnědou (*Brassica nigra* L. resp. *Brassica carinata* Braun).

Východní Evropa, tedy země bývalého Sovětského svazu, především Rusko a Ukrajina, pěstují tzv. sareptskou hořčici (zvanou na mezinárodním trhu též hořčicí orientální) – tj. žlutosemennou variantu botanického druhu *Brassica juncea* L., a jsou v její produkci soběstačné. V posledních letech dochází stále více ke snahám o uplatnění této hořčice na nových trzích. Lze odhadovat, že roční produkce se pohybuje nad 100 tisíci tun a semeno je používáno jak pro výrobu pochutiny, stolní hořčice, tak i pro výrobu oleje. V posledních letech se zvláště na Ukrajině rozšiřuje pěstování hořčice bílé, která by v budoucnu mohla konkurovat hořčici bílé české provenience, stejně jako ukrajinská sareptská hořčice postupně vytlačuje kanadskou orientální

Evropa a Severní a Jižní Amerika jsou trhem, který zná hořčici především jako pochutinu, ve formě stolní hořčice, která se vyrábí v celé škále různých typů a chutí. Jiné použití, např. pro výrobu oleje nebo jako koření (např. pro konzervářské účely), je v těchto oblastech velmi omezené. Největším dodavatelem suroviny pro tento trh je Kanada. Pěstování hořčice v Kanadě se rozšířilo v období druhé světové války, kdy byly narušeny obchodní styky s Evropou. Kanadští pěstitelé začali zásobovat nejprve západní polokouli a posléze i Evropu. V posledních desetiletích produkci kanadské hořčice značně podpořily změny ve stravovacích návycích – zvýšená obliba hamburgerů a dalších typů fast-food, vyvolala i vyšší poptávku po hořčičném semínku.

Kanadští pěstitelé produkují všechny tři základní typy hořčice, konzumované v současnosti v Evropě a v Americe, tj. hořčici bílou (*Sinapis alba* L., obchodní název Yellow Mustard), hořčici černou (*Brassica juncea* L., Brown Mustard) a hořčici orientální (*B. juncea* L., Oriental Mustard). Poslední z uvedených typů je pěstována i kvůli oleji, zvláště ceněnému v jižní Asii (Bangladéš). Proto byly vyšlechtěny i odrůdy, jejichž semena obsahují přes 50% oleje.

Kanada má vzhledem k tradici, k široké nabídce i zároveň široké poptávce po různých typech a jakostech hořčičného semene velmi propracovaný systém kvality. Všechny typy hořčice jsou na trh dodávány v pěti jakostních stupních, od nejlepší (Grade 1) až po nejhorší, nabízenou zpravidla pouze na základě vzorku. Péče při pěstování a hlavně pečlivá posklizňová úprava zaručují odběratelům vždy takovou kvalitu, jakou od pěstitele požadují, bez výkyvů v kvalitě a bez případných nepřijemných překvapení.

Rozlohy pěstování kanadské hořčice jsou v průběhu let velmi variabilní, v zásadě v závislosti na vývoji poptávky. Stejně tak kolísají hektarové výnosy, ovlivněné klimatickými podmínkami. Za období posledních dvanácti let se podle kanadských pramenů pohybovaly osevní plochy mezi 110 (1992) a 324 (1994) tisíci hektary, přičemž nejvyšší sklizeň byla zaznamenána v letech 1994 a 1999 (v obou případech přes 300 tis. tun). Nejnižší úroda pak byla sklizena v roce 2001 (105 tis. tun). Průměrné hektarové výnosy byly nejnižší v letech 2001 a 2002 (660 resp. 600 kg po hektaru), zatímco v letech 1992, 1993 a 1999 hektarový výnos překračoval 1 tunu (nejvýše v roce 1992 – 1,21 tuny/ha).

Celkově za uplynulých 12 let (do sklizně 2003) vyprodukovala Kanada kolem 2 600 tis. tun hořčičného semene všech tří typů, při průměrném hektarovém výnosu přibližně 0,95 tuny z hektaru).

Téměř 80% kanadské hořčice je v průměru ročně vyváženo. Hlavními odběrateli jsou tradičně USA (všechny typy hořčice, s výrazným zastoupením hořčice bílé), dále kulinářská

velmoc Belgie (hořčice černá, přičemž finální destinací značné části belgických dovozů je Francie), Bangladéš (hořčice orientální na výrobu oleje) a dále evropské státy, jako SRN, Nizozemí, Francie a další.

I přes pokles produkce v prvních dvou letech třetího tisíciletí se v posledních letech projevuje nadbytek produkce, což se v důsledcích do značné míry odráží i v cenách české hořčice.

V Evropě je zhruba od poloviny 90. let minulého století největším producentem hořčice Česká republika. Naše země byla až do přelomu 80. a 90. let čistým dovozcem hořčičného semene. Dováželo se kolem 5 tis. tun ročně, takřka výhradně hořčice kanadské provenience. K prvním pokusům o pěstování pro potravinářskou výrobu ve větším měřítku došlo v 80. letech, od počátku 90. let pak Česká republika dosáhla soběstačnosti a posléze se stala čistým vývozcem hořčičného semene. Z trhu jsme vytlačili maďarské pěstitele, u nichž produkce ve stejné době prudce klesla. Ukázalo se, že naše republika má dobré podmínky pro pěstování kvalitní hořčice (byť jakost není v jednotlivých letech, případně regionech či od jednotlivých dodavatelů vždy vyrovnaná). Navíc těžíme z blízkosti hlavního evropského trhu hořčicí bílou - Německa, Rakouska, Polska, Nizozemí, což představuje výhodu zvláště v dopravních sazbách.

Z celkových vývozů za posledních pět kalendářních roků, které podle dosud neúplných statistik činí necelých 120 tis. tun, bylo do Německa vyvezeno zhruba 62% hořčičného semene (k setí i ke spotřebě). Následují Nizozemsko (13%), Polsko (9%), Rakousko (6%) a Slovensko (3%). Mezi jedním a dvěma procenty se ještě na našem vývozu podílejí Maďarsko, Švédsko a Francie. Dále následuje devět zemí s podílem nižším než 1%. I když jsou ve statistikách uváděny pouze některé evropské země, část vývozů směřuje ve finále i jinam, kupříkladu do Latinské Ameriky.

Pokud jde o dovoz, za stejné období bylo do naší země dodáno celkem 3,5 tis. tun, především z Ukrajiny, Německa a Kanady. Již ze struktury dodavatelů lze usuzovat, že se jedná především o hořčici známou pod obchodními názvy hořčice černá a hořčice orientální (*B. juncea* L.)

V posledních dvou letech, po poklesu výroby hořčičného semene na obou hlavních dodavatelských trzích – v Kanadě i ve střední Evropě v prvních dvou letech 21. století, došlo ke zvýšení produkce a zároveň i zásob (platí zejména pro hořčici bílou). Tradiční trhy nejsou schopny nabídku na této úrovni vstřebat, následkem čehož dochází v posledních dvou letech nejen na našem trhu k poklesu cen. Na světový trh začínají navíc pronikat další konkurenti – Ukrajina, balkánské státy – kteří kompenzují cenové náklady na přepravu levnou pracovní silou a případně velkým objemem produkce.

Východiskem z této situace pro naše pěstitele je zvýšená péče o kvalitu během vegetačního období i v posklizňové fázi a serióznost v dodávkách na mezinárodní trhy.

Použitá literatura

Český statistický úřad
Canadian Special Crops Association
Agriculture and Agri-Food Canada

Kontaktní adresa

Ing. Václav Lohr, Bohemco s.r.o., Evropská 657/120, 160 00 Praha 6