



ZPRÁVA O TRHU ZELENINY

Vývoj cen:

Ceny zemědělských výrobců

	Zelí červené.....	5,30 Kč/kg
	Zelí čínské.....	8,30 Kč/kg
	Celer.....	8,70 Kč/kg
	Zelí bílé konzumní.....	4,10 Kč/kg

Obsah:

Komoditní zpravodajství.....	1
Ceny zemědělských výrobců.....	2
Obchodní ceny.....	2
Spotřebitelské ceny.....	4
Zahraniční obchod.....	4
Informace ze zahraničních trhů.....	5
Aktuality.....	8

Komoditní zpravodajství

Ceny zemědělských výrobců

V 7. týdnu 2007 vzrostla **cena zemědělských výrobců (CZV)** čínské zelí, proti 5. týdnu o 0,30 Kč/kg na 8,30 Kč/kg, tj. o 3,8%. CZV červeného zelí klesla o 0,10 Kč/kg (tj. o 1,9 %) na 5,30 Kč/kg.

Ostatní průměrné ceny zemědělských výrobců sledovaných druhů zeleniny se nezměnily. U celeru se CZV pohybovaly v rozpětí od 7,80 do 9,30 Kč/kg, u bílého konzumního zelí byly CZV v rozmezí od 3,90 do 4,30 Kč/kg.

Obchodní ceny

V 7. týdnu 2007 došlo k následujícím změnám obchodních cen u vybraných druhů zeleniny. Ve srovnání s 5. týdnem vzrostly průměrné obchodní ceny výběrové cibule z dovozu – **obchodní nákupní cena (NC)** posílila o 7,- Kč/kg (tj. o 78,4 %) na 15,90 Kč/kg, **obchodní odbytová cena (OC)** se zvýšila o 6,78 Kč/kg na 17,30 Kč/kg, tj. o 64,6 %. Naopak výrazně oslabila NC zelených paprik v průměru o 16,- Kč/kg (tj. o 39,6 %) na 24,30 Kč/kg, jejich OC klesly o 9,10 Kč/kg (tj. o 21,3 %) na 33,60 Kč/kg. Poklesla také NC bílých paprik o 0,70 Kč/kg (tj. o 1,1 %) na 58,- Kč/kg, avšak jejich OC vzrostla o 9,40 Kč/kg na 75,70 Kč/kg (tj. o 14,2 %). Ve sledovaném období dále oslabila i průměrná NC rajčat z dovozu o 6,40 Kč/kg (tj. o 21,2 %) na 23,60 Kč/kg, OC o 7,50 Kč/kg (tj. o 19,2 %) na 31,60 Kč/kg. NC importované petrželové natě klesla o 5,- Kč/kg (tj. o 12,3 %) na 35,80 Kč/kg, její OC posílila o 1,20

Kč/kg na 48,60 Kč/kg, tj. o 2,5 %. Snížila se i obchodní cena česneku ze zahraniční produkce, NC o 4,30 Kč/kg na 58,- Kč/kg (tj. o 7,0 %), jeho OC o 0,90 Kč/kg na 70,60 Kč/kg (tj. o 1,3 %). V 7. týdnu vzrostla, oproti 5. týdnu, průměrná OC salátové okurky z dovozu o 9,70 Kč/kg (tj. o 25,3 %) na 48,- Kč/kg.

Zahraniční obchod

V období od 1.12. do 31.12.2006 bylo do České republiky **dovezeno** celkem 4 580,4 t rajčat za průměrnou jednotkovou hodnotu 27,01 Kč/kg. Jejich hlavní dovozní zemí bylo Španělsko odkud se nakoupilo 2 570,2 t za 24,31 Kč/kg, tj. 56,1 % a Maroko (20,9 % - 956,5 t) za 26,51 Kč/kg. Import cibule činil 4 400,9 t za 7,13 Kč/kg, 48,7 % cibule se dovezlo z Německa (tj. 2 142,4 t za 6,82 Kč/kg), 28,1 % z Nizozemí (tj. 1 236,9 t za 6,16 Kč/kg). Okurek bylo importováno 3 808,4 t za 17,15 Kč/kg a většina pocházela ze Španělska (62,5 % - 2 379,7 t za 17,81 Kč/kg). Paprik bylo dovezeno 3 315,9 t za 25,06 Kč/kg - ze Španělska jich pocházelo 2 503,8 t (75,5 %) za 22,66 Kč/kg a z Řecka 235,8 t za 39,58 Kč/kg, tj. 7,1 %.

Ve sledovaném měsíci bylo **vyvezeno** celkem 344,5 t cibule za 10,58 Kč/kg (z toho 262,7 t za 11,45 Kč/kg na Slovensko) a 581,2 t rajčat za 28,26 Kč/kg (naprostá většina, tj. 475,6 t za 29,58 Kč/kg se prodala na Slovensko).



Ceny zemědělských výrobců

Ceny zemědělských výrobců vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 7. týden 2007

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Ceny zemědělských výrobců			Změna průměrné CZV proti 5. týdnu 2007	
		min	max	průměr	v Kč	v %
Celer	kg	7,80	9,30	8,70	0,00	0,0
Zelí bílé konzumní	kg	3,90	4,30	4,10	0,00	0,0
červené	kg	5,00	5,90	5,30	- 0,10	- 1,9
čínské	kg	7,00	9,00	8,30	+ 0,30	3,8

Poznámka : Ceny zemědělských výrobců jsou uváděny bez DPH a bez dopravy. MJ = měrná jednotka, . = údaj nebyl v předchozím období k dispozici,

* = méně než 3 respondenti.

Pramen : ZUČM

Obchodní ceny

Obchodní nákupní ceny vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 7. týden 2007

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Nákupní ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min	max	průměr	±7/5	min	max	průměr	±7/5
Brokolice (500 g)	ks			*		12,00	15,70	13,60	- 0,80
Celer bez natě	kg			*		10,20	12,60	11,60	- 0,40
Cibule světlá suchá	kg	7,00	10,70	8,90	.	7,00	11,00	8,30	- 1,00
červená	kg			*		9,90	19,90	13,70	- 0,90
šalotka	ks			*		7,00	38,90	15,90	+ 7,00
Česnek	kg			*		55,00	63,80	58,00	- 4,30
Křen	kg			*		37,00	43,60	40,20	- 2,80
Květák	ks			*		19,00	23,60	21,10	- 1,50
Mrkev a karotka	kg			*		5,70	9,40	6,80	- 1,80
Okurky salátové	kg			*		34,50	55,00	43,80	.
Paprika bílá	kg			*		42,00	68,00	58,00	- 0,70
červená	kg			*		34,00	48,50	39,50	- 1,40
zelená	kg			*		19,00	27,00	24,30	- 16,00
Petrželová nať kadeřavá	kg			*		30,50	41,80	35,80	- 5,00
Pór	kg			*		13,00	16,50	14,80	- 2,20
Rajčata	kg			*		19,90	29,00	23,60	- 6,40
Ředkev bílá	ks			*		5,50	6,70	6,00	- 1,60
Salát hlávkový	ks			*		8,50	12,10	10,10	- 1,00
Zelí bílé	kg	3,00	4,80	3,90	.			*	
červené	kg	4,50	6,70	5,30	- 0,20			*	
pekingské	kg			*		6,30	8,50	7,20	- 0,00
Žampiony	kg			*		32,00	38,60	36,00	- 3,70

Poznámka : Nákupní cena je cena bez DPH; MJ = měrná jednotka; * = méně než 3 respondenti; . = ceny nebyly v předchozím týdnu k dispozici.

Pramen : TIS ČR SZIF



Obchodní odbytové ceny vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 7. týden 2007

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Odbytové ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min	max	průměr	±7/5	min	max	průměr	±7/5
Brokolice (500 g)	ks			*		16,00	19,00	17,70	- 1,20
Celer bez natě	kg			*		10,50	14,90	12,90	+ 1,50
Cibule světlá suchá	kg	9,90	12,50	10,90	.	8,20	11,00	10,10	- 0,20
červená	kg			*		12,50	21,90	17,20	+ 1,50
šalotka	ks			*		9,50	45,10	17,30	+ 6,80
Česnek	kg			*		57,90	79,00	70,60	- 0,90
Červená řepa	kg	7,00	8,70	7,90	.			*	
Kapusta hlávková	kg			*		8,00	9,00	8,30	+ 0,30
Kedluben	ks			*		8,00	9,90	9,10	+ 0,20
Křen	kg			*		50,00	54,50	52,10	+ 1,50
Květák	ks			*		20,00	28,50	23,50	- 1,10
Mrkev a karotka	kg			*		6,30	11,00	8,70	- 0,10
Okurky salátové	kg			*		39,00	57,00	48,00	+ 9,70
Paprika bílá	kg			*		57,90	83,70	75,70	+ 9,40
červená	kg			*		37,90	65,50	49,30	+ 2,30
zelená	kg			*		26,00	38,10	38,60	- 9,10
žlutá	kg			*		52,00	67,50	61,70	+ 1,50
Pažitka v kelímku	ks	12,50	17,00	14,70	+ 1,90			*	
Petržel nať kadeřavá	kg			*		45,00	52,00	48,60	+ 1,20
Pór	kg			*		15,90	24,00	18,50	- 0,60
Rajčata	kg			*		21,90	39,50	31,60	- 7,50
Rajčata Cherry (250 g)	ks			*		20,00	24,90	22,70	+ 2,00
Ředkev bílá	ks			*		7,90	9,50	8,60	+ 0,10
Ředkvička	sv.	6,00	9,00	7,80	.			*	
Salát barevný	ks			*		16,80	18,50	17,60	+ 0,30
hlávkový	ks			*		10,90	14,20	11,90	+ 0,80
ledový	ks			*		19,30	25,90	21,90	+ 3,30
Zázvor	kg			*		50,00	58,90	53,00	+ 0,90
Zelí bílé	kg	4,50	6,00	5,30	.	4,30	5,50	5,10	+ 0,30
červené	kg	5,50	7,90	7,00	+ 0,20	6,80	7,90	7,40	+ 0,40
kysané balené	ks	8,70	10,50	9,40	+ 0,70	6,30	9,00	8,10	- 2,00
kysané volné	kg			*		10,50	14,50	12,40	+ 1,90
pekingské	kg			*		7,00	9,90	8,80	+ 0,40
Žampiony	kg			*		44,00	52,50	47,00	+ 1,40

Poznámka : Nákupní cena je cena bez DPH. MJ = měrná jednotka; * = méně než 3 respondenti; . = Ceny nebyly v předchozím týdnu k dispozici.
Pramen : TIS ČR SZIF



Spotřebitelské ceny

Srovnání průměrných spotřebitelských cen vybraných druhů zeleniny

Kč/kg

Druh/týden	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Papriky	44,76	46,08	49,05	49,17	48,70	49,37	53,07	56,04	64,51	69,25	78,05	70,49	69,91
Rajská jablka	32,66	33,50	31,88	28,34	27,89	29,95	39,71	46,95	50,61	49,45	50,36	49,18	48,55
Karotka pravá	10,84	10,71	10,57	11,56	12,21	12,60	12,61	13,40	13,55	14,02	14,52	14,56	14,51

Poznámka: Spotřebitelské ceny v týdenních šetřeních jsou zjišťovány u malého souboru prodejen, proto mají uváděné ceny pouze orientační charakter.
Pramen: ČSÚ

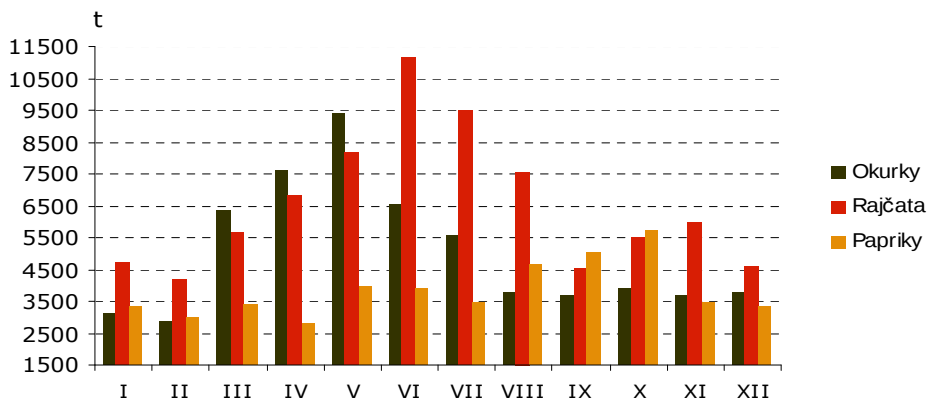
Zahraniční obchod

Dovoz a vývoz vybraných druhů zeleniny od 1.12. do 31.12.2006

Druh zeleniny	Dovoz			Vývoz		
	Množství (t)	Jednotková hodnota (Kč/kg)	Množství (t) od 1.12. - 31.12.	Množství (t)	Jednotková hodnota (Kč/kg)	Množství (t) od 1.12. - 31.12.
Cibule	53 614,2	7,13	4 400,9	4 377,5	10,58	344,5
Česnek	6 927,8	38,39	765,3	403,1	61,95	56,1
Celer hlízový	5 064,1	6,56	272,4	921,9	8,84	121,7
Hlávkové zelí	24 076,0	2,83	1 824,1	3 000,2	4,31	221,1
Květák a brokolice	23 090,2	19,08	1 088,8	2 501,5	24,29	164,7
Okurky	63 535,7	17,15	3 808,4	4 930,3	20,75	253,9
Papriky	47 794,9	25,06	3 315,9	3 100,3	33,24	298,3
Pór	7 561,5	12,52	786,8	854,9	16,41	75,7
Rajčata	83 916,5	27,01	4 580,4	9 546,7	28,26	581,2
Salát hlávkový	13 790,6	26,82	584,9	508,6	52,12	42,3

Poznámka: ČSÚ zpětně provádí úpravu o zpřesňování dat zahraničního obchodu.
Pramen: Podle údajů ČSÚ zpracoval TIS ČR SZIF.

Srovnání dovozu vybraných druhů zeleniny do ČR za rok 2006





Informace ze zahraničních trhů

Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny v Rakousku

Datum zjištění ceny: 1.1. - 31.1.2007

EUR/MJ

Druh zeleniny	MJ	Průměrná cena	Průměrná cena za prosinec 2006	Cena	
				min	max
Cibule	kg	0,45	0,38	0,35	0,50
Celer	kg	0,80	0,80	0,70	0,89
Červená řepa	kg	1,00	0,45	1,00	1,00
Křen	kg	2,10	2,00	2,00	2,20
Mrkev	kg	0,38	0,34	0,20	0,46
Petržel	kg	1,00	-	0,80	1,20
Pórek	kg	0,90	-	0,80	1,00
Ředkev	kg	0,58	-	0,55	0,60
Zelí bílé	kg	0,28	0,35	0,25	0,30
červené	kg	0,30	0,35	0,30	0,30
čínské	kg	0,43	0,38	0,35	0,50

Poznámka: Uvedené velkoobchodní ceny jsou bez DPH. - = údaje nejsou k dispozici.
Pramen: AMA – Agrarmarkt Austria

Ceny zeleniny na Slovensku

Datum zjištění ceny: 5.2. - 8.2.2007

SKK/MJ

Druh zeleniny	MJ	Náкупní ceny od producentů		Odbytové ceny z velkoobchodu	
		cenové rozpětí	průměrná cena	cenové rozpětí	průměrná cena
Cibule	kg	-	-	10,90 – 14,90	13,33
Celer D	kg	-	-	12,50 – 25,00	19,75
Česnek D	kg	-	-	64,90 – 91,00	78,34
Kapusta hlávková	kg	7,00 – 9,00	8,00	9,90 – 13,00	11,85
Kedluben	kg	-	-	9,50 – 12,00	10,25
Mrkev	kg	4,00 – 7,00	5,60	8,00 – 11,00	8,98
Paprika zelená D	kg	-	-	39,90 – 69,00	50,66
Petržel	kg	15,00 – 21,00	18,40	22,90 – 30,00	24,95
Zelí bílé	kg	2,60 – 5,00	3,92	5,50 – 11,00	7,38
červené	kg	-	-	7,50 – 12,00	10,85
kysané	kg	-	-	12,50 – 18,00	14,43
pekingské D	Kg	-	-	8,90 – 16,00	12,09
Žampiony volně ložené	kg	-	-	56,00 – 65,90	62,41

Poznámka: Odbytové ceny od producentů a z velkoobchodu jsou uváděny bez DPH. D = dovoz, - = údaje nejsou k dispozici.
Pramen: ATIS – Správa o trhu s ovocím a zeleninou

V 6. kalendářním týdnu kolísaly odbytové ceny kořenové zeleniny v rozpětí od 26,5 % do - 25,1 %. V porovnání se 4. týdnem se o 26,5 % na 8,98 Sk/kg zvýšila průměrná odbytová cena mrkve z domácí produkce. Naopak, o 2,3 % na 9,30 Sk/kg oslabila průměrná cena importované mrkve. Cena

dovozového petržele klesla o 3,1 % na 23,98 Sk/kg. O 5,0 % na 17,95 Sk/kg se zvýšila odbytová cena celeru z dovozu. Cena červené řepy z dovozu klesla o 1,5 % na 9,67 Sk/kg.

Průměrná cena domácího bílého zelí se zvýšila o 18,6 % na 7,38 Sk/kg a cena červeného zelí



stoupla o 20,6 % na 10,85 Sk/kg. Průměrná odbytová cena kedlubnu od domácích producentů vyskočila až o 24,2 % na 10,25 Sk/kg a cena kedlubnu z importu se stabilizovala na 9,67 Sk/kg.

Z plodové zeleniny nejvýrazněji, až o 21,2 % na 83,88 Sk/kg stoupla cena zelené papriky PCR z dovozu. O 7,3 % na 42,60 Sk/kg klesla odbytová cena rajčat. Průměrná cena dovozových okurek oslabila o 1,5 % na 40,67 Sk/kg.

O 7,7 % na 13,73 Sk/kg oslabila cena domácího hlávkového salátu. Průměrná odbytová cena pekinského salátu z dovozu se zvýšila o 7,9 % na 12,09 Sk/kg.

V porovnání se 4. týdnem posílila cena domácí cibule (o 12,7 % na 13,33 Sk/kg) a zvýšila se i cena cibule z dovozu (o 17,1 % na 14,91 Sk/kg). Průměrná cena česneku z dovozu stoupla o 4,0 % na 78,34 Sk/kg.

Pramen: ATIS – Správa o trhu s ovocím a zeleninou

Velkoobchodní ceny zeleniny ve vybraných trzích v Polsku

Datum zjištění ceny: 6.2. - 8.2.2007

PLN/MJ

Druh zeleniny	MJ	Bronisze		Lublin		Poznań		Rzeszów		Sandomierz	
		8.2.2007		6.2.2007		8.2.2007		8.2.2007		7.2.2007	
		min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Domáci produkce:											
Celer	kg	1,00	1,50	1,60	1,80	1,40	1,80	1,50	1,80	1,40	1,60
Cibule bílá	kg	0,90	1,50	1,00	1,40	1,10	1,80	1,20	1,60	1,00	1,20
Červená řepa	kg	0,65	1,00	0,60	0,80	0,75	0,80	0,70	0,80	0,58	0,60
Mrkev	kg	0,60	1,20	0,80	1,00	0,80	1,00	1,00	1,00	0,40	0,45
Petržel	kg	2,00	3,00	1,80	2,60	2,20	2,60	2,40	2,70	1,50	1,80
Pór	ks	-	-	-	-	0,80	0,85	0,60	1,50	0,40	1,50
Salát	ks	2,20	3,00	1,75	2,50	1,60	2,08	2,50	2,50	-	-
Zelí bílé	kg	0,23	0,48	0,40	0,40	0,44	0,48	0,40	0,44	0,18	0,20
Žampiony	kg	3,50	4,50	4,50	4,75	3,75	4,00	4,50	4,50	4,00	5,00

Poznámka: - = údaj není k dispozici

Pramen : Rynek owoców i warzyw świeżych

Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny ve Francii – tržnice Paříž

Datum zjištění ceny: 8.2. 2007

EUR/kg

Druh zeleniny	Země původu	Cena		
		min	max	průměr
Celer	Španělsko	0,91	1,04	0,98
Cibule	Francie	0,78	1,04	0,91
Česnek bílý velký	Antigua	3,12	3,38	3,25
Mrkev	Francie	0,52	0,65	0,59
Rajčata	Španělsko	1,30	1,56	1,43
Zelí bílé	Holandsko	0,42	0,49	0,46
červené	Francie	0,59	0,65	0,62
Žampiony	Polsko	2,34	2,60	2,47

Pramen : USDA – Fruit and Vegetables Market News



Obchodní ceny zeleniny ve Velké Británii - tržnice New Covent Garden

Datum zjištění ceny: 6.2. 2007

USD/MJ

Druh zeleniny	Země původu	MJ	Průměrná cena
Cibule	Velká Británie	kg	1,08
Brokolice	Španělsko	kg	1,40
Květák (karton 12 ks)	Velká Británie	ks	0,99
Paprika zelená G	Španělsko	kg	1,48
Rajčata	Španělsko	kg	1,48
Zelí bílé	Nizozemí	kg	0,39

Pramen : USDA – Fruit and Vegetables Market News

Průměrné velkoobchodní ceny domácích producentů zeleniny v Maďarsku

Datum zjištění ceny: 6. týden (k 8.2.2007)

HUF/MJ

Druh zeleniny	MJ	Velkoobchod			
		Debrecen	Kecskemét	Miskolc	Szeged
Celer	kg	-	150	210	-
Cibule žlutá	kg	90	100	110	120
červená	kg	130	150	-	220
Červená řepa	kg	100	60	100	80
Česnek	kg	700	600	620	-
Hlávkový salát	ks	130	80	110	-
Kapusta kadeřavá	kg	100	80	100	100
Mrkev	kg	70	70	90	100
Petržel	kg	180	190	210	230
Zelí bílé	kg	50	40	70	60
červené	kg	-	90	-	60
Žampiony	kg	470	300	420	400

Poznámka: - = údaj není k dispozici

Pramen : AKII

Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny v Itálii

EUR/kg

Druh zeleniny	Týden		± %
	5.2. - 11.2. 2007	29.1. - 4.2. 2007	
Celer	0,14	0,16	- 12,90
Cibule žlutá	0,40	0,46	- 1,19
Česnek	2,08	2,10	- 1,19
Hlávkový salát	0,22	0,22	1,91
Květák a brokolice	0,20	0,20	0
Mrkev	0,10	0,10	0
Okurky nakládačky	0,55	0,53	4,76
Papriky rychlené	0,54	0,51	4,88
Rajčata rychlená	0,75	0,60	25,0

Pramen: ISMEA, Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare



Přehled cen zeleniny v Chorvatsku

Datum zjištění ceny: 29.1. - 4.2. (5. týden) 2007

HRK/kg

Druh zeleniny	Velkořeznice			Tržnice			Prodejny		
	min.	max.	průměr	min.	max.	průměr	min.	max.	průměr
Rajčata	10,00	15,00	13,41	10,00	25,00	18,07	11,90	24,99	18,04
Papriky celkem	10,50	23,00	16,54	10,00	30,00	21,05	8,99	29,99	21,14
Okurky salátové	10,00	14,00	12,67	10,00	20,00	16,69	9,00	19,99	15,38
Cibule	2,00	4,00	3,04	3,00	10,00	5,13	1,99	4,99	4,07
Česnek	7,40	12,00	9,99	7,00	25,00	16,78	7,99	19,96	13,85
Květák	2,00	8,00	4,64	3,00	15,00	8,61	4,99	9,99	6,18
Mrkev	3,00	8,00	4,70	3,00	10,00	7,57	2,99	8,99	6,10
Salát celkem	3,00	8,00	6,26	6,00	16,00	10,02	4,99	11,99	8,54
Špenát	4,00	10,00	7,33	6,00	20,00	12,30	9,99	12,99	11,87
Zelí bílé	1,20	3,00	1,78	2,00	10,00	4,08	0,99	3,99	2,43
červené	1,50	4,50	2,91	3,00	7,00	5,21	1,99	5,99	3,83
Žampiony	9,50	22,00	17,93	10,00	28,00	20,57	10,99	35,96	26,98

Poznámka: - = údaje nejsou k dispozici.

Pramen : TISUP - Voće i povrće

Mandarinkové rajče

Tangerine, neboli „mandarinka“, tak nazvali rostlinní šlechtitelé svůj nový objev. Jde o rostlinu, která ve svých plodech má zvláštní formu lykopenu. Jde o přirozený antioxidant, který se snadněji vstřebává a navozuje tak v našem těle jeho žádoucí vyšší hladinu. Rajčata jsou v poslední době eveggreenem rostlinných genetiků. Na Hebrejské universitě u nich našli „sladké místo“. Tím je myšlen gen, který se do kulturních rajčat podařilo vpašovat ze zelených, nechutných, planých rajčat dovezených z jejich dřívější domoviny - Peruánských And. Díky doktoru Dani Zamirovi z Jeruzalému a jeho sladkému genu, si dnes můžeme pochutnávat na kečupu, který není třeba doslazovat cukrem ani umělými sladidly.

Díky americko-kanadské spolupráci zase máme GM rajče, které transportuje sůl proteinem. To se zase vypořádává s problémem, kterým je každoroční přírůstek zasolené půdy. Každým rokem tato plocha roste o 100 000 km čtverečních. GM rajče dokonce snese zalévat vodou, která je ve srovnání s běžnou vodou, padesátkrát slanější. Není třeba zdůrazňovat, jaký význam to má pro země, které musí vodu získávat odsolováním vody mořské.

Novým hitem genetiků je rajče zdravější. Profesor Steven J. Schwartz se svými kolegy z Ohio State University si všimli, že sytě zabarvené ovoce

a zelenina se nám více líbí, a že je také bohatší na lykopen, ale že to všechno nemusí být ještě to pravé ořechové..

Lykopen je nenasycený karotenoid s otevřeným řetězcem, který dodává rajčatům (ale i jiným plodům) červenou barvu. Nejvyšší množství lykopenu u rajčat je obsaženo ve vnější slupce. Čerstvé rajče průměrné velikosti ho obsahuje asi 3 mg. Lykopen je jedním z nejznámějších antioxidantů rostlinného původu, který chrání buňky před působením volných radikálů a může snižovat riziko některých onemocnění, včetně rakoviny a srdečních chorob. V rámci jedné studie se zjistilo, že u mužů, kteří konzumují deset nebo více jídel bohatých na lykopen, se snižuje riziko rakoviny prostaty o 45%. Stravě bohaté na lykopen se také přičítá snížení rizika onemocnění rakovinou slinivky a děložního čípku. Jedna evropská studie prokázala účinek stravy bohaté na lykopen na výskyt infarktů myokardu (srdečního svalu) - redukcí o 48% v porovnání se stravou s nízkým obsahem tohoto antioxidantu.

Nejbohatším zdrojem lykopenu je rajčatová šťáva (obsahuje ho více než syrová rajčata), dále se lykopen nachází v melounech a guavě. Využití blahodárných účinků karotenoidů má ale jeden háček. Ne každý z lykopenů je pro nás z biologického hlediska dobře využitelný.



Tak například červená rajčata mají lykopenu hodně, ale jde ale o takzvanou formu trans isomeru. Tento isomer se svými chemickými vlastnostmi liší od cis isomeru. Živočišná těla snadněji vstřebávají cis formu. Aby svoji teorii o zdravějším rajčeti, podpořenou poznatky na zvířatech, dotáhli výzkumníci do konce, provedli pokus na dobrovolnících. Podávali jim šťávu z různých odrůd rajčat, která byla různě bohatá na karotenoidy a jejich isomerové formy. Vyšlechtěné rajče nezklamalo. Rajčatová šťáva a produkty vyrobené z rajčete, které se vyznačuje vyšším

zastoupením cis formy lykopenu, jsou z pohledu jeho vstřebávání do krve a tím i zásad zdravé výživy, pro nás vhodnější.

Není pochyb o tom, že zdravější rajčata se brzo objeví na trhu. Zcela jistě budou také výrazně dražší. Než ale budete hlouběji šahat do portmonky, je dobré vědět, že tepelně upravená rajčata obsahují více dostupného (využitelného) lykopenu než rajčata syrová. A protože je lykopen rozpustný v tucích, zvyšuje se rychlost jeho vstřebávání vařením rajčat s olejem, nebo konzumací s jinými potravinami obsahujícími olej.

Pramen: www.agris.cz, 07.02.2007

V Norsku vznikne světová banka rostlinných druhů

V Norsku bude v březnu zahájena stavba globální banky rostlinných druhů, která by měla uchovat všechny známé druhy potravinářských plodin světa pro budoucnost. Informovala o tom norská vláda.

Budova banky má být dokončena na souostroví Svalbard blízko severního pólu v roce 2008. V bance, která má mít pancéřová vrata a betonové stěny silné jeden metr, by semena měla přežít i případné světové katastrofy jako jadernou válku či náraz meteoritu i přírodní neštěstí, jež by jinak zničila veškeré pozemské zdroje potravin. Celkem by díky projektu, do jehož stavby norská vláda investuje pět milionů dolarů, měl být vytvořen prostor pro tři miliony vzorků semen.

Banka bude zahlobouena 120 metrů do pískovcové hory na sněhem a ledem pokrytých Špicberkách, které jsou součástí souostroví Svalbard. Podle expertů z organizace Global Crop Diversity Trust, která je za projekt zodpovědná, byl Svalbard, ležící 1000 kilometrů severně od pevninského Norska, vybrán díky své odlehlosti nabízející stabilní prostředí pro takovýto dlouhodobý projekt.

"Hleděli jsme velmi daleko do budoucnosti. Zkoumali jsme úroveň radiace uvnitř hory

a geologickou strukturu oblasti. Rovněž jsme brali v úvahu model drastických klimatických změn během příštích 200 let, včetně roztátí ledovců na severním a jižním pólu a v Grónsku, abychom se ujistili, že lokalita se bude stále nacházet nad úrovní hladiny moře," prohlásil výkonný ředitel organizace Cary Fowler BBC.

Fowler dále upozornil, že díky zabudování banky do nitra hory bude v případě selhání automatického systému v bance sloužit jako přírodní lednice pro semena okolní permafrost. Pokud budou podmínky ideální, budou semena uchovávána při teplotě minus 18 stupňů Celsia.

Semena některých plodin, jako je například hrách, přežijí při této teplotě pouhých 20 až 30 let. Další, jako semena slunečnice nebo obilí, by měla vytrvat až stovky let. Po vytvoření sbírky semen bude zařízení operovat s minimálními zásahy člověka.

"Jednou ročně tam někdo zajde, aby fyzicky zkontroloval stav uvnitř, jestli je vše v pořádku, ale nebude tam žádný personál na plný úvazek," vysvětlil Fowler. "Vytvoříte-li banku předpokládající ty nejhorší scénáře, nemůžete se spoléhat na člověka," konstatoval.

Pramen: www.agroweb.cz, 13.02.2007

Projekt STOVE: Ošetřování osiva v ekologickém pěstování zeleniny

Sklony k nejčastěji bakteriemi a houbami vyvolávaným chorobám zeleniny často dřímají skryty v osivu. V konvenčním zemědělství je běžné preventivní chemické ošetřování osiva; tak zvané moření. Od roku 2004 se v ekologickém zemědělství smí používat pouze ekologicky vyráběné osivo a chemické moření je zakázáno. To staví producenty osiv před nové výzvy. Protože v ekologickém pěstování zeleniny je k dispozici pouze málo prostředků k potírání chorob, je rozhodujícím faktorem vysoká kvalita semen. V novém projektu EU nazvaném "STOVE", který byl koordinován Spolkovým biologickým ústavem pro

zemědělství a lesnictví (BBA - Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft), se v letech 2003 až 2006 testovaly alternativní metody ošetřování osiva. Povzbuzující výsledky skleníkových i polních pokusů představili partneři projektu ze šesti zemí na podzim roku 2006 na závěrečném semináři v Darmstadtu.

"Podařilo se nám ve všech zkoumaných systémech původců chorob identifikovat alternativní metody ošetřování, které působí s podobnou účinností jako chemické ošetřování", takový je závěr Dr. Eckharda Kocha z Ústavu pro ochranu rostlin BBA. Jeho kolegyně Dr. Annegret



Schmittová doplňuje: "Můžeme tak například eliminovat nejdůležitější původce chorob u mrkve, petržele a polního salátu a výrazně tak snížit počet infikovaných rostlin. U bakteriálních chorob se situace jeví jako poněkud obtížnější."

Nejlépeších výsledků by se podle dvojice koordinátorů z Darmstadu mohlo dosahovat fyzikálními metodami, jako je horký vlhký vzduch, ošetřování horkou vodou nebo ošetřování elektrony. U poslední metody elektrony rovnoměrně pronikají ve všech místech semen do vnější slupky. Tím vyvolanými fyzikálními, chemickými a biologickými procesy se usmrtí původci chorob, kteří žijí na nebo pod slupkou semene. "U této metody je však důležité, že parametry jako jsou vlhkost vzduchu, teplota nebo intenzita elektronů se pro speciální kultury musejí jednotlivě optimalizovat", vysvětluje Dr. Koch.

Jako ne zcela účinné se v pokusných podmínkách prokázalo ošetřování biologickými prostředky. Mezi ně patří prostředky na bázi přírodních látek (tymiánový olej) a antagonistické mikroorganismy. Ovšem, dodává Dr. Schmittová k úvaze, "byly použity velmi silně infikované šarže semen, jaká by semenářská firma nikdy neprodávala". Proto není vyloučeno, že "šetrné" ošetřování v normálních podmínkách k ochraně rostliny docela přispěje. "U mrkve jsme kombinací biologických prostředků s fyzikálním ošetřováním dosáhli lepších výsledků, než s jednotlivými samostatnými ošetřeními", informuje vědecká pracovnice z BBA. Mohlo by se tedy vesměs prokázat jako výhodné, kdyby se ve prospěch vitality semen (protože semena jsou ošetřena horkou vodní párou "stresována") použila fyzikální

metoda nižší intenzity a k tomu navíc biologické ošetření. "Poslední by mohlo dokonce napomoci chránit navíc rostliny před v půdě se rodícími patogeny", vysvětluje Annegret Schmittová.

"Celkově jsou výsledky velmi povzbudivé a neměly by být zajímavé pouze pro ekologické zemědělce", trpí si Koch vyslovit vyslovit prognózu. Projekt STOVE ukázal, že pro většinu v půdě se rodících chorob zeleniny existují nechemické metody ošetřování semen, které se zčásti dokonce mohou aplikovat v praxi.

Informace z pozadí projektu STOVE

STOVE je zkratkou z "Seed Treatments for Organic Vegetable Production - Ošetřování osiv pro produkci ekologické zeleniny". Partneři projektu z Německa, Švédska, Nizozemska, Itálie a Velké Británie celkem zkoumali šest různých kultur zeleniny (mrkev, zelí, polní salát, hrách, fazole, petržel) a jejich nejdůležitější původce chorob.

Hostitelskými systémy původců chorob byly:

Altenaria dauci/radicina a Xanthomonas hortorum u mrkve

Alternaria brassicicola a campestris u zelí

Colletotrichum lindemuthianum u fazolí

Ascochyta pisi u hrachu

Phoma valerianellae polního salátu

Septoria petroselinii u petržele (skvrnitost listů)

Na testovacím stanovišti byly použity kromě tří fyzikálních metod ošetřování elektrony, ošetřování horkou vodou a ošetřování vlhkým horkým vzduchem také biologické prostředky na bázi mikroorganismů, rostlinných extraktů a běžně prodávaných rostlinných tonik. Jako kontrola byla vždy zavedena chemicky ošetřená šarže semen (Thiram).

Zdroj: www.agronavigator.cz, 13.02.2007

Kurzy devizového trhu - Česká národní banka - platnost od 14.2.2007

100 SKK – 82,249 Kč
1 EUR – 28,268 Kč

1 PLN – 7,221 Kč
1 HRK – 3,843 Kč

1 USD – 21,605 Kč
100 HUF – 11,148 Kč

Vydavatel

TIS ČR, SZIF

Státní zemědělský intervenční fond
Ve Smečkách 33, 110 00 Praha 1

www.szif.cz

Odpovědný pracovník

Ing. Tomáš Materna
vedoucí samostatného oddělení
agrární informatiky

tel.: 222 871 577
fax: 222 871 536
e-mail: materna@szif.cz

Komoditní manager

Ing. Anna Mandelíčková

tel.: 222 871 428
fax: 222 871 536
e-mail: anna.mandelickova@szif.cz

Rozmnožování anebo rozšiřování tohoto zpravodaje nebo jeho části jakýmkoliv způsobem je zakázáno, s výjimkou případů povolených autorským zákonem nebo předchozího písemného souhlasu TIS ČR SZIF. Údaje obsažené v tomto zpravodaji jsou pouze informativního charakteru a nemají závaznou povahu. Jejich citace je možná pouze s uvedením zdroje TIS ČR SZIF.