



ZPRÁVA O TRHU ZELENINY

Vývoj cen:

Ceny zemědělských výrobců

 Zelí bílé konzumní.....	3,80 Kč/kg
 Zelí červené.....	5,10 Kč/kg

Obsah:

Komoditní zpravodajství.....	1
Ceny zemědělských výrobců.....	2
Obchodní ceny.....	3
Spotřebitelské ceny.....	5
Informace ze zahraničních trhů.....	5
Aktuality.....	7

Komoditní zpravodajství

Ceny zemědělských výrobců

Ve 2. týdně roku 2008 došlo oproti 50. týdnu ke snížení **ceny zemědělských výrobců (CZV)** červeného a bílého zelí. U bílého zelí cena klesla o 20 haléřů na kilogram, což znamená že ho pěstitelé prodávali za 3,80 Kč/kg - tedy o 5% levněji než v 50. týdnu. Červené zelí prodávali pěstitelé za průměrnou cenu 5,10 Kč/kg, a to je o 3,8% (20 haléřů na kilogram) méně než v 50. týdnu

Obchodní ceny

Ve 2. týdně 2008 došlo ve srovnání s 51. týdnem k výraznému procentickému poklesu průměrné **obchodní nákupní ceny (NC)** rajčat z dovozu, a to o 6,70 Kč/kg (tj. o 19,8 %) na 27,00 Kč/kg. Jejich **obchodní odbytová cena (OC)** se snížila o 6,30 Kč/kg na 32,80 Kč/kg, tj. o 16,2 %. K výraznému procentickému nárůstu NC došlo u importovaného i tuzemského pekinského zelí. NC vzrostla u tuzemského o 3,00 Kč/kg (tj. o 30,6 %) na 12,70 Kč/kg a u importovaného o 3,20 Kč/kg (tj. o 33%) na 12,90 Kč/kg. OC pekinského zelí vzrostla u tuzemského o 2,90 Kč/kg na 14,50 Kč/kg, tj. o 25,30 % a u importovaného se zvýšila o 3,50 Kč/kg (o 30,4%) na 15,10 Kč/kg. Naproti tomu poklesla NC červených, zelených a žlutých paprik z dovozu,

a to u červených o 7,50 Kč/kg (tj. o 18,2 %) na 33,90 Kč/kg, u zelených to bylo o 5,50 Kč/kg (o 15,1%) na 31,20 Kč/kg a u žlutých o 5,80 Kč/kg (o 13,4%) na 37,30 Kč/kg. OC zmiňovaných paprik se snížila u červených o 8,00 Kč/kg (tj. o 15,5%) na 43,30 Kč/kg, u zelených OC klesla o 3,30 Kč/kg (tj. o 7,1%) na 42,80 Kč/kg a u žlutých se snížila o 4,70 Kč/kg (tj. o 9%) na 47,30 Kč/kg. Průměrná OC okurek hadovek klesla o 5,10 Kč/kg na 25,60 Kč/kg, tj. o 16,7 %. Výrazně vzrostla průměrná OC póru z dovozu, a to o 10,50 Kč/kg na 32,20 Kč/kg, tj. o 48,5 %. NC póru z dovozu stoupla o 6,90 Kč/kg (tj. o 38,7 %) na 24,80 Kč/kg. Za sledované období dále vzrostla průměrná NC mrkve a karotky, a to o 1,20 Kč/kg na 6,60 Kč/kg, tj. o 21,5 %, jejich OC se zvýšila o 1,10 Kč/kg na 8,30 Kč/kg, tj. o 15 %. K nárůstu OC došlo také u importovaných Cherry rajčat (250 g), a to o 1,80 Kč/ks (tj. o 6,8 %) na 27,80 Kč/ks. Naopak ke snížení průměrné OC došlo u brokolice balené (500 g) z dovozu, a to o 0,80 Kč/ks. na 22,30 Kč/ks., tj. o 3,3 %. Průměrná NC importovaného barevného salátu stoupla o 0,40 Kč/ks (tj. o 2,3 %) na 19,50 Kč/ks, jeho OC se zvýšila o 3,30 Kč/ks na 24,80 Kč/ks, tj. o 15,4 %.



Salmonely v zelenině je velmi obtížné se zbavit

Mnoho lidí se domnívá, že dobré omytí zeleniny je vše, co je potřeba k eliminaci bakterií, jako například salmonela. Není tomu tak, tvrdí nizozemský výzkumník z wageningenské univerzity, který zjistil, že salmonela roste nejen na povrchu rostlin, ale i uvnitř. Studoval, jak salmonela infikuje salát. Jeho zjištění ukazují, že riziko otravy z potravin prostřednictvím konzumace kontaminované listové zeleniny je větší než se dříve myslelo a mnohem obtížnější proti němu bojovat. Studoval fyziologické a molekulární interakce mezi salmonelou a různými odrůdami salátu. Objevil, že tato bakterie se aktivně přemísťuje do kořenů rostliny, zde se rozmnožuje a šíří se odtud v rostlině.

Není viditelný rozdíl mezi zdravým salátem

a salátem infikovaným salmonelou. Ale v infikovaných rostlinách je zapnut přirozený obranný mechanismus. Výzkumník volá po metodách molekulární detekce během rutinní kontroly patogenů. Navrhuje testování hnoje nebo půdy na přítomnost salmonely a patogenní *Escherichia coli* před výsadbou semenáčků. Molekulární testování je požadováno také po sklizni, aby se zjistily patogeny v potravním řetězci.

Dřívější výzkum ukázal, že patogeny v hnoji dojného skotu mohou být omezeny jeho krmením větším množstvím slámy a sena.

Důkladné omývání produktů neodstraní bakterie, které jsou uvnitř rostlin. Výsledky výzkumu ukazují na potřebu vývoje odrůd salátu, které jsou rezistentní vůči těmto patogenům.

Pramen: ÚZPI, 8.1.2008

Ceny zemědělských výrobců

Ceny zemědělských výrobců vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 2. týden 2008

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Ceny zemědělských výrobců			Změna průměrné CZV proti 50. týdnu 2007	
		min.	max.	průměr	v Kč	v %
Celer	kg			*		
Čínské zelí	kg			*		
Mrkev a karotka	kg			*		
Petržel	kg			*		
Zelí bílé konzumní	kg	3,30	4,00	3,80	- 0,20	- 5,0
Zelí červené	kg	4,30	6,00	5,10	- 0,20	- 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

Aktuální situace v prodeji zeleniny ve 2. týdnu 2008

V minulém týdnu byl prodej zeleniny pouze výjimečnou záležitostí. Tento týden se obchoduje velmi málo. Zásoby jsou oproti loňskému roku citelně menší. Nedostatek je kořenové zeleniny, ale i košťálové. Cena čínského zelí stoupá, z Polska se k nám dováží již za cca 20,00 - 21,00 Kč. Změny

a růst cen jsou velmi rychlé a prakticky ze dne na den. Napomáhá tomu i počasí a špatná sjízdnost silnic. Jak stoupá poptávka po zelí, celeru a petrželi, stoupá i cena. Zdá se, že by se příští týden mohlo obchodovat za velmi dobré ceny.

Pramen : ZUČM

Obchodní ceny

Obchodní nákupní ceny vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 2. týden 2008

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Náкупní ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min.	max.	průměr	±2/51	min.	max.	průměr	±2/51
Brokolice (500 g)	ks			*		15,50	20,80	17,40	+ 0,50
Celer bez natě	kg	8,80	10,10	9,30	.	8,50	10,10	9,20	- 0,20
Cibule světlá suchá	kg			*		4,50	8,30	6,10	+ 0,10
červená	kg			*		7,00	10,10	8,70	+ 0,10
Česnek	kg			*		46,00	67,20	54,00	- 1,30
Červená řepa	kg			*		5,00	7,30	5,90	+ 0,40
Kapusta hlávková	kg			*		7,50	9,90	9,00	.
Kedluben	ks			*		8,50	9,90	9,30	+ 1,30
Křen	kg			*		33,00	50,20	40,40	- 4,30
Květák	ks			*		18,00	33,20	24,10	+ 4,10
Mrkev a karotka	kg			*		5,80	7,40	6,60	+ 1,20
Paprika bílá	kg			*		45,50	59,00	50,30	+ 3,90
červená	kg			*		30,00	41,80	33,90	- 7,50
zelená	kg			*		26,00	39,50	31,20	- 5,50
oranžová	kg			*		30,00	53,00	46,60	+ 2,50
žlutá	kg			*		30,00	43,00	37,30	- 5,80
Petržel	kg			*		20,80	24,00	21,90	+ 0,80
Petržel. natě kadeřavá	kg			*		51,00	74,70	58,90	+ 11,20
Pór	kg			*		22,00	26,50	24,80	+ 6,90
Rajčata	kg			*		22,50	34,90	27,00	- 6,70
Rajčata Cherry (250g)	ks			*		21,50	24,90	23,80	.
Salát barevný	ks			*		17,00	20,80	19,50	+ 0,40
hlávkový	ks			*				*	
Zelí bílé	kg	3,60	5,90	4,70	+ 0,20			*	
červené	kg	5,00	7,60	6,10	+ 0,20	5,00	7,60	6,20	.
kysané balené	ks	5,00	12,90	8,30	+ 0,30			*	
pekingské	kg	11,00	14,50	12,70	+ 3,00	11,00	15,20	12,90	+ 3,20
Žampiony	kg			*		38,00	40,10	39,20	- 1,20

Poznámka : Náкупní 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: 2. týden 2007

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Odbytové ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min.	max.	průměr	±2/51	min.	max.	průměr	±2/51
Brokolice (500 g)	ks			*		17,00	25,20	22,30	- 0,80
Celer bez natě	kg			*		11,90	12,50	12,10	+ 0,80
Cibule světlá suchá	kg			*		5,50	9,70	7,70	+ 0,10
červená	kg			*		11,50	13,50	12,50	+ 0,30
Česnek	kg			*		50,90	77,60	65,90	- 1,60
Červená řepa	kg			*		6,90	8,70	7,60	0,00
Kapusta hlávková raná	kg			*		10,40	12,90	11,50	+ 1,00
Kedluben	ks			*		10,00	13,20	11,70	+ 1,70
Křen	kg			*		51,00	60,40	55,50	+ 1,10
Květák	ks			*		24,50	38,90	29,70	+ 6,40
Meloun vodní	kg			*		20,00	28,90	25,50	- 0,50
Mrkev a karotka	kg			*		6,40	9,50	8,30	+ 1,10
Okurky hadovky	kg			*		23,50	28,30	25,60	- 5,10
Paprika bílá	kg			*		52,00	68,80	62,70	+ 6,10
červená	kg			*		37,00	49,10	43,30	- 8,00
zelená	kg			*		34,00	53,50	42,80	- 3,30
oranžová	kg			*		42,00	71,50	59,50	+ 5,10
žlutá	kg			*		38,00	58,50	47,30	- 4,70
Petržel	kg			*		24,50	32,50	27,20	+ 2,50
Petrželová nať kadeřavá	kg			*		68,90	88,20	77,90	+ 19,30
Pór	kg			*		26,00	39,00	32,20	+ 10,50
Rajčata	kg			*		24,90	40,80	32,80	- 6,30
Cherry (250 g)	ks			*		23,50	29,40	27,80	+ 1,80
Salát barevný	ks			*		23,50	25,80	24,80	+ 3,30
hlávkový	ks			*		12,30	15,50	13,60	+ 2,80
ledový	ks			*		17,90	19,50	18,80	+ 1,00
Zázvor	kg			*		63,50	68,80	65,90	0,00
Zelí bílé	kg	4,00	6,90	5,90	+ 0,10	4,60	6,90	6,00	+ 0,60
červené	kg	5,90	8,90	7,70	+ 0,30	7,10	8,90	8,00	+ 0,60
kysané balené	ks	7,90	12,80	9,60	- 0,20	7,90	13,90	10,40	0,00
kysané volné	kg	9,10	17,90	13,20	.	11,90	12,50	12,10	0,00
pekingské	kg	13,00	16,90	14,50	+ 2,90	13,00	16,90	15,10	+ 3,50
Žampiony	kg	46,60	52,50	48,60	- 0,60			*	

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	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	1.
Papriky	61,71	59,15	61,76	61,96	63,41	68,61	74,39	70,57	69,80	68,52	66,09	66,21	-
Rajská jablka	46,87	47,26	46,09	45,66	39,86	42,39	46,56	44,00	39,93	39,49	42,72	47,59	-
Karotka pravá	12,73	12,47	12,60	11,95	11,79	11,94	11,91	12,07	12,62	12,66	12,94	13,02	-

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

- = údaj nebyl k dispozici.

Pramen: ČSÚ

Informace ze zahraničních trhů

Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny v tržnicích SRN

Datum zjištění ceny: 19.12.2007

EUR/MJ

Druh zeleniny	Země původu	MJ	Hamburk	Mnichov	Berlín	Hannover	Frankfurt
Brokolice	Itálie	100 kg	140 - 160	140 - 160	150 - 180	140 - 170	150 - 176
Cibule 40-60/50-70 mm	Německo	25 kg	7,5 - 8,5	7,5 - 8	7,5 - 9	8 - 9	7 - 8
Celer	Německo	100 kg	30 - 60	50 - 60	45 - 60	45 - 60	40 - 55
Cuketa 14 - 21 cm	Itálie	100 kg	130 - 150	130 - 160	110 - 140	110 - 150	130 - 160
Červená řepa	Německo	100 kg	35 - 45	55 - 60	40 - 50	40 - 55	50 - 80
Květák	Itálie	6 ks	-	6 - 8	5 - 7	-	6 - 7
Mrkev	Německo	100 kg	24 - 38	40 - 50	30 - 40	34 - 45	35 - 48
Paprika zelená	Španělsko	100 kg	170 - 240	180 - 200	180 - 220	200 - 230	160 - 190
červená	Španělsko	100 kg	180 - 240	190 - 200	170 - 200	190 - 230	160 - 220
Rajčata Cherry (250 g)	Španělsko	100 ks	75 - 90	80 - 90	80 - 95	90 - 100	89 - 111
Salát ledový	Španělsko	8-10 ks	7 - 8,5	8 - 9	6,5 - 9	8 - 9,5	6,8 - 8,5
Zelí bílé	Německo	100 kg	22 - 38	25 - 35	25 - 38	26 - 36	23 - 37
čínské	Německo	100 kg	40 - 50	35 - 45	35 - 50	40 - 55	30 - 40

Poznámka: ks = kus, sv. = svazek, - = údaj není k dispozici.

Pramen: ZMP - Obst & Gemüse

Obchodní ceny zeleniny ve Velké Británii - tržnice New Covent Garden

Datum zjištění ceny: 18.12.2007

USD/MJ

Druh zeleniny	Země původu	MJ	Průměrná cena
Cibule	Velká Británie	kg	0,32
Květák	Velká Británie	ks	0,92
Mrkev	Velká Británie	kg	0,52
Paprika zelená	Španělsko	kg	2,68
Rajčata	Holandsko	kg	3,42
Salát ledový	Španělsko	ks	0,76
Zelí bílé	Holandsko	kg	0,42

Pramen: USDA - Fruit and Vegetables Market News



Velkoobchodní ceny zeleniny ve vybraných trzích v Polsku

Datum zjištění ceny: 24.12. - 27.12.2007

PLN/MJ

Druh zeleniny	MJ	Bronisze		Lublin		Poznań		Sandomierz	
		27.12.2007		27.12.2007		24.12.2007		27.12.2007	
		min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Domáci produkce:									
Celer	kg	1,00	1,75	1,60	2,00	1,20	1,60	0,80	1,00
Cibule	kg	0,50	1,00	0,60	0,80	0,60	0,80	0,50	0,70
Květák	ks	2,00	3,00	-	-	1,50	2,30	-	-
Mrkev	kg	0,65	1,20	0,70	0,80	0,60	1,00	0,46	0,70
Petržel	kg	2,50	3,50	2,40	3,00	1,80	2,20	1,50	2,00
Salát	ks	2,00	2,75	1,50	3,00	1,67	2,00	0,90	1,00
Rajčata	kg	6,00	7,00	5,00	7,00	5,50	6,67	-	-
Ředkvičky	sv.	1,00	1,25	1,20	1,50	1,20	1,40	0,60	0,80
Zelí bílé	kg	0,45	0,64	0,40	0,44	0,48	0,60	0,30	0,36
Žampiony	kg	4,50	6,00	5,00	6,50	5,00	6,25	4,56	5,50

Poznámka: - = údaj není k dispozici

Pramen : Rynek owoców i warzyw świeżych

Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny ve Francii – tržnice Paříž

Datum zjištění ceny: 3.1. 2008

USD/kg

Druh zeleniny	Země původu	Cena		
		min.	max.	průměr
Cibule	Francie	0,32	0,38	0,35
Česnek bílý	Francie	3,68	4,12	3,83
Květák (ks)	Francie	1,35	1,47	1,42
Mrkev	Francie	0,59	0,71	0,66
Papriky zelené	Španělsko	2,06	2,65	2,36
Rajčata	Španělsko	1,33	1,62	1,47
Žampiony	Polsko	3,53	4,12	3,83

Pramen : USDA – Fruit and Vegetables Market News

Biozelenina ve velkém stylu

Bioprodukce má ve Švýcarsku zelenou. Potraviny pocházející z ekologického zemědělství lze najít na pultech supermarketů, v tržnicích i specializovaných obchodech. Velkou roli hraje prodej ze dvora, ale většina se obchoduje přes řetězec. Platí to nejen pro zemědělce, ale samozřejmě pro pěstitele zeleniny.

Stephan Müller, který hospodaří spolu se svým bratrem Danielem v obci Steinmaur (kanton Zürich), patří mezi ty největší a nejprogresivnější ve Švýcarsku. Biozeleninu pěstuje na 30 hektarech volné plochy a 2,5 hektaru má „pod sklem“. Svoji

produkci také zároveň skladuje, balí a distribuuje přímo do obchodních řetězců a velkoskladů. „Porovnatelných podniků s tímto zaměřením je v celém Švýcarsku nanejvýše deset až patnáct,“ konstatuje Ing. Marin Lichtenhahn, poradce Výzkumného ústavu ekologického zemědělství (FiBL).

Podnik je jedinečný také v tom, že k vytápění skleníků používá kotel na dřevo (výrobce Schmid AG, výkon 400 – 1600 kW), ve formě peletovaných jemných pilin od firmy vyrábějící nábytek.



Základním problémem samozřejmě je, že se ve skleníku v závislosti na vnějších podmínkách velmi rychle mění potřeba tepla. Proto se obvykle používají kotle na plyn nebo lehký topný olej (LTO), které dokáží na takovou změnu pružně reagovat. Stephan Müller se ale rozhodl pro jiné řešení, využívá nadřazené řízení od nizozemské společnosti Romesq, B.V., které na základě prognóz a aktuálních hodnot plní horkou vodou zásobník s obsahem 100 m³.

Klíčové řízení

„Každou hodinu dostávám z meteorologické stanice letiště Zürich-Kloten prognózu na následujících dvacet čtyři hodin. Průběh potřeby energie za minulé dny je uložen v počítači a mám také vlastní meteorologickou stanici,“ vysvětluje Stephan Müller. Na základě těchto údajů a samozřejmě aktuální potřeby tepla v jednotlivých sklenících trojice počítačů vybavených samoučícím se software neustále vypočítává spotřebu energie pro následujících 24 hodin. Podle výsledků upravuje provoz kotle tak, aby se zásobník plnil horkou vodou pozvolna a byl připraven pro období, kdy bude požadavek na energii největší.

Jako záloha je samozřejmě připraven kotel na LTO, který se využije buď na pokrytí špiček, nebo naopak v období, kdy je spotřeba tepla tak malá, že se nevyplácí velký kotel provozovat. Zatím ale nebylo nutné ho díky řídicímu software použít. Stephan Müller investoval 800 000 švýcarských franků (13,6 mil. korun), které stál kotel a související zařízení z více důvodů. Jednak nahradí ročně 500 000 litrů LTO (je třikrát dražší než dřevo) a jednak prodejem povolenek na „ušetřený“ CO₂, který nevyrobí z fosilních zdrojů, získá během následujících pěti letech zpět zhruba polovinu výše uvedené investice.

„Z tuny dřeva zůstane po spálení kilogram popela,“ popisuje spolumajitel podniku účinnost spalování a zároveň dodává, že ze spalin speciální filtr odchytlá jemný polétavý prach. Vypuštění jak této složky, tak oxidu uhličitého totiž švýcarská vláda nařídila snížit.

Systém vytápění umožňuje také spláchnout v zimě horkou vodou sníh z povrchu skleníků.

Náklady rostou

Zelinářství v sezóně zaměstnává 25 – 30 pracovníků, v rámci sociálního projektu ale také lidi, kteří nejsou schopni podávat stoprocentní výkon. „Celoročně máme v průměru patnáct stálých zaměstnanců,“ shrnuje Stephan Müller. Sezóně zaměstnává také zahraniční pracovní síly, často ze Slovenska. Jejich plat se odvíjí od zkušeností. „Kdo je zde poprvé, dostane tři tisíce padesát franků hrubého na měsíc. Pokud je u mě opakovaně, umí jezdit s traktorem či vysokozdvizným vozíkem, dostane čtyři a půl, nebo pět tisíc franků,“ vysvětluje zelinář. První číslo odpovídá minimální mzdě v zemědělství, průměrný plat ve Švýcarsku je zhruba 6000 franků, ale nejčastěji se pohybuje

kolem 4000 franků. „Personální náklady jsou velké a byznis je stále tvrdší. Vyděláváme méně, než v minulosti,“ dodává Stephan Müller.

Proto hledá další možnosti, jak získat peníze. Jeden skleník například pronajímá k pořádání párty. Návštěvníci si pak buď nohou zajistit výzdobu a pohoštění sami, nebo si zaplatí kompletní servis s cateringem a vyjíždkou v kočárech. „Pokud si objednájí celý program, dostanou zdarma prohlídku kultur. To samozřejmě znamená, že jim mohu hodně vysvětlit a ukázat náš kompletní sortiment,“ popisuje zelinář. Mimo orchidejí zdobí skleník také několik olivovníků ve velkých nádobách – ta největší slouží jako část barového pultu.

Sláma prospívá

Teprve po důkladné prohlídce otopného systému odcházíme do skleníků. Cesta vede kolem velké nádrže, kde se shromažďuje dešťová voda ze střech určená k zálivce. O čištění a kontrolu kvality se starají ryby.

Krátce se zastavujeme u balící linky, která sousedí s trojicí chladících prostor vysokých 3,7 metru – do jedné se vejde 350 palet, a přicházíme k tunelovým fóliovníkům. „Tohle je vlastně historie,“ vysvětluje Stephan Müller, „s těmi jsem začínal.“ Momentálně zde rostou ředkvičky, na rozdíl od polního pěstování totiž nemají problémy s dřepčíky, dále soubor bylin, především japonského původu a polní okurky.

„Tento nízký fóliovník ale pro okurky není vhodný. Když je horko, trpí stresem, protože teploty dosahují až 35 – 40 °C,“ vysvětluje zelinář. Prostor mezi jednotlivými rostlinami je zakryt fólií, ale na cestičce mezi řadami je na volné půdě nastlaná sláma. Má několik funkcí. „Tento systém je příznivý pro užitečný hmyz, který do její hmoty může klást vajíčka a zároveň je to skvělé místo pro líhnutí. V horkém skleníku, by bez ochrany mnoho vajíček vyschlo. Vyšší vzdušná vlhkost vyhovuje také okurkám,“ vysvětluje Stephan Müller. Jak dodává, přibližně 15 – 20 000 ročně vynakládá na biologickou ochranu, kterou likviduje škůdce. Padlí se brání zvýšeným pohybem vzduchu, napadené listy otrhají.

Více vzduchu – lepší podmínky

Z fóliovníků pokračujeme do skleníků, ty jsou mnohem vyšší – 3,5 metru, čtyři metry a nový, pokud se bude stavět, by mohl dosáhnout i pěti. „Ve vyšších sklenících je větší objem vzduchu a lepší podmínky pro rostliny,“ vysvětluje zelinář. Hned zraje rostou rajčata – široká paleta odrůd různých tvarů a barev a samozřejmě oblíbená cherry. Těch sklízí v sezóně z 0,6 hektaru až dvě tuny denně.

Speciální je vedení rostlin. Svislá část stonku je zhruba tři metry dlouhá a olistěná. Po sklizni se z odložené části otrhají listy a stonky se položí na zem. V říjnu je tato část dlouhá již tři až čtyři metry, vysvětluje Stephan Müller. Rajčata, okurky i lilky jsou naroubované na výkonnou podnož. Jaký



je v tomto případě rozdíl mezi klasickou a bioprodukcí? Mimo biologické ochrany a používání jiných než syntetických hnojiv je to především pěstování rostlin v půdě a nikoliv minerální vatě nasycené živným roztokem. A místo plastového provázku se používá jutový.

Prostory pod sklem samozřejmě nezahálají ani přes zimu, slouží především pro pěstování různých druhů salátu.

Ochrana je potřeba

Na venkovních plochách se pěstuje především brokolice, květák, štěrbák a další druhy čekanky, dále pórek a kedlubny. „U bioprodukce jsou potřeba jak mokré, tak suché periody, kdy se dá plečkovat, naorávat a dalšími způsoby likvidovat plevel. Pokud se to nepodaří, způsobuje velké problémy,“ popisuje Stephan Müller klíčový faktor.

Nelze zapomínat ani na škůdce. Housenky běláška zelného se likvidují přípravkem obsahem sporů bakterie *Bacillus thuringiensis*. Na molici s úspěchem používají draselné mýdlo. „Není jedovaté, ale slepí jim křídla. Nemohou létat, a tím pádem se ani nemají šanci rozmnožovat. Stačí dvě až tři aplikace,“ vysvětluje zelinář. Dalším používaným insekticidem je přírodní pyretrum, které ale podle něj příliš účinné není, a azadirachtin, jež dobře funguje především na mšice. „Určitý vliv mají také kamenné moučky,“ soudí Stephan Müller.

A jak on sám charakterizuje svoje podnikání? „Bio znamená větší produkční náklady, dražší sazenice, více ruční práce a větší výkyvy sklizně.“ Nicméně, vzhledem k rostoucí poptávce má odbyt zajištěn.

Pramen: www.zahradaweb.cz, 2.1.2008

Kurzy devizového trhu - Česká národní banka - platnost od 9.1.2008

100 SKK - 78,228 Kč
1 EUR - 26,140 Kč

1 PLN - 7,251 Kč
1 HRK - 3,557 Kč

1 USD - 17,754 Kč
100 HUF - 10,240 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.