



ZPRÁVA O TRHU OVOCE

Vývoj cen zem. výrobců:

▲ Jablka Gloster tř. V.....	14,10 Kč/kg
▼ Jablka Gloster I. jak. tř.....	11,00 Kč/kg
▲ Jablka Idared tř. V.....	12,90 Kč/kg
▲ Jablka Idared I. jak. tř.....	10,20 Kč/kg
▲ Jablka Jonagold tř. I.....	13,00 Kč/kg
▼ Meruňky I. jak. tř.....	19,50 Kč/kg

Obsah:

Komoditní zpravodajství.....	1
Ceny zemědělských výrobců.....	2
Obchodní ceny.....	3
Spotřebitelské ceny.....	3
Zahraniční obchod.....	4
Informace ze zahraničních trhů.....	4
Aktuality.....	7

Komoditní zpravodajství

Ceny zemědělských výrobců

V 28. týdnu roku 2009 se ve srovnání se 27. týdnem zvýšila průměrná **cena zemědělských výrobců (CZV)** jablek odrůdy Gloster třídy V, a to o 0,20 Kč/kg na 14,10 Kč/kg, tj. o 1,3 %. CZV I. jak. třídy téže odrůdy naopak klesla, a to o 0,10 Kč/kg na 11,00 Kč/kg, tj. o 0,8 %. CZV jablek odrůdy Idared třídy V stoupla o 0,50 Kč/kg na 12,90 Kč/kg, tj. o 4,2 %, zároveň se zvýšila CZV I. jak. třídy o 0,30 Kč/kg (tj. o 3,0 %) na 10,20 Kč/kg. Zvýšila se CZV jablek odrůdy Jonagold třídy I, a to o 2,- Kč/kg (tj. o 18,2 %) na 13,- Kč/kg.

Obchodní ceny

V 28. týdnu roku 2009 klesla průměrná obchodní **nákupní cena (NC)** jablek Golden Delicious z dovozu oproti 27. týdnu o 1,20 Kč/kg (tj. o 8,1 %) na 13,70 Kč/kg. Jejich obchodní **odbytová cena (OC)** se snížila o 0,70 Kč/kg na 66,90 Kč/kg, tj. o 11,7 %. Naopak ke zvýšení průměrné OC došlo u modrých vinných hroznů z dovozu, a to o 7,- Kč/kg (tj. o 11,7 %) na 66,90 Kč/kg. Ke snížení OC došlo u bílých vinných hroznů z dovozu, a to o 9,70 Kč/kg (tj. o 16,8 %) na 47,80 Kč/kg. Za sledované období se ustálila průměrná NC citronů na 13,80 Kč/kg, jejich průměrná OC se snížila o 0,20 Kč/kg na 17,90 Kč/kg, tj. o 1,1 %. V 28. týdnu klesla průměrná NC ananasů, a to o 2,70 Kč/kg (tj. o 14,4 %) na 15,90 Kč/kg, OC se výrazně propadla o 13,9 Kč/kg na 20,40 Kč/kg, tj. o 40,5 %. Snížení OC bylo zaznamenáno u grapefruitu bílého, a to o 3,70 Kč/kg (tj. o 14,1 %) na 22,30 Kč/kg. Klesla také průměrná OC

u grapefruitu červeného o 3,70 Kč/kg na 21,40 Kč/kg, tj. o 14,7 %.

Zahraniční obchod

V období od 1. 5. do 31. 5. 2009 bylo na základě šetření ČSÚ do České republiky **dovezeno** celkem 13 117,3 t banánů, což představuje pokles oproti dubnu o 14,6 %, za průměrnou jednotkovou hodnotu 16,56 Kč/kg. 21,6 % banánů (tj. 2 837,5 t) pocházelo z Francie za 14,83 Kč/kg a 14,5 % (tj. 1 907,1 t) z Ekvádoru za 16,81 Kč/kg. Import jablek vzrostl o 30,0 % na 6 842,5 t za 12,83 Kč/kg. 27,0 % (tj. 1 849,6 t) pocházelo z Itálie za 12,06 Kč/kg a 23,6 % (tj. 1 612,8 t) z Belgie za 8,45 Kč/kg. V květnu bylo dovezeno 5 412,1 t vodních melounů (to představuje prudký nárůst o 621,6 % oproti dubnu) za 12,61 Kč/kg - z toho 3 362,7 t (tj. 62,1 %) pocházelo ze Španělska za 12,26 Kč/kg. Import pomerančů oproti dubnu klesl o 29,8 % na 2 987,5 t za 14,48 Kč/kg. Většina, 1 696,7 t (tj. 56,8 %), byla dovezena ze Španělska za 14,28 Kč/kg. Oproti minulému měsíci se výrazně propadl dovoz hroznového vína, a to o 44,3 % na 2 755,2 t za 31,14 Kč/kg. 1 191,8 t (tj. 43,3 %) za 29,44 Kč/kg pocházelo z JAR. Dovoz jahod se zvýšil o 12,1 % na 2 293,6 t za 43,40 Kč/kg. Většina, 1 576,2 t (tj. 68,7 %) za 41,45 Kč/kg, pocházela ze Španělska.

V květnu 2009 bylo z České republiky **vyvezeno** celkem 2 958,6 t banánů, tj. o 10,9 % více než v dubnu, za 22,72 Kč/kg. 1 734,9 t (tj. 58,6 %) za 23,14 Kč/kg směřovalo na Slovensko. O 20,9 % na 1 817,9 t za 8,14 Kč/kg se zvýšil export jablek. 50,9 % jablek (tj. 925,9 t za 2,38 Kč/kg) bylo vyvezeno do Německa.



Největší pěstitel meruněk v zemi očekává mírně nadprůměrnou úrodu

Společnost Patria Kobyli, která je největším pěstitel meruněk v Česku, letos očekává mírně nadprůměrnou úrodu. Ze 150 hektarů meruňkových sadů plánuje sklídit kolem 1 000 tun meruněk. Sklizeň raných odrůd začala dnes, řekl ČTK vedoucí ovocných sadů Michal Schovánek.

Letošní počasí pěstitelům meruněk příliš nepřálo. V březnu a počátkem dubna bylo velmi teplo a sucho. Poté přišly ranní mrazíky a v posledních dnech vytrvale prší. „Ideální počasí je úplně opačné. Napřed mělo být vlhko a chladno a teplo mělo přijít až teď,“ řekl Schovánek.

Vyšší úroda, ale především extrémně nízké ceny meruněk z dovozu, podle Schováňka sníží cenu meruněk na trhu. Zatímco loni se kilogram meruněk vykupoval i za 35 korun, letos se dají v Praze na trzích sehnat i s přírážkou prodejce pod 30 korun.

Společnost Patria Kobyli hospodaří na zhruba 200 hektarech ovocných sadů a v nejúrodnějších letech vypěstuje kolem deseti procent celorepublikové produkce meruněk. Zhruba polovinu úrody meruněk vyváží do zahraničí. Kromě meruněk pěstuje také broskve, hrušky a višně. Většina produkce skončí na domácím trhu.

Pramen: ČTK, 30.6.2009

Informace o cenách ovoce v ČR

Ceny zemědělských výrobců ovoce

Datum zjištění ceny: 27. - 28. týden 2009

Kč/kg

Druh, odrůda	TJ	28. týden			27. týden			Změna prům. CZV 28./27. t. 2009 (%)
		min.	max.	průměr	min.	max.	průměr	
Jablka Golden Delicious	V.	13,60	14,60	14,10	13,00	14,60	13,90	1,3
	I.	10,00	12,00	11,00	9,00	13,60	11,10	- 0,8
Idared	V.	11,50	13,60	12,90	11,50	13,60	12,40	4,2
	I.	9,00	11,00	10,20	9,00	11,00	9,90	3,0
Jonagold	V.			*	13,00	13,00	13,00	.
	I.	12,00	14,00	13,00	8,00	14,00	11,00	18,2
Jahody	V.	45,00	90,00	72,00	45,00	90,00	70,00	2,9
	I.	40,00	70,00	58,00	40,00	70,00	58,00	0,0
samosběr				*			*	
Meruňky	I.	13,00	26,00	19,50	15,00	26,00	22,40	- 13,1
Třešně	V.	30,00	55,00	36,10	25,00	55,00	38,30	- 5,60
	I.	20,00	40,00	29,00	20,00	35,00	28,50	1,9

Poznámka: Ceny zemědělských výrobců jsou uváděny bez dopravy a DPH. * = neuvedeno (méně než tři údaje), . = údaj nebyl v předchozím období k dispozici.
Pramen: Podle údajů OU ČR zpracoval TIS ČR SZIF



Obchodní ceny vybraných druhů ovoce I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 28. týden 2009

Kč/kg

Druh, odrůda	Nákupní cena				Odbytová cena			
	min.	max.	průměr	±28/26	min.	max.	průměr	±28/26
Jablka Golden Delicious T			*				*	
Golden Delicious D	11,10	18,30	13,70	- 1,20	12,90	21,30	17,50	- 0,70
Idared T			*				*	
Jahody (250 g) D			*				*	
Hrušky D	20,90	25,90	23,40	+ 1,20	21,00	33,90	27,30	- 2,00
Vinné hrozny bílé			*		26,00	59,90	47,90	- 9,70
Vinné hrozny modré			*		58,60	76,20	66,90	+ 7,00
Banány			*		24,10	27,30	26,00	- 2,20
Citrony	12,70	15,60	13,80	+ 0,00	14,50	19,60	17,90	-0,20
Grapefruity bílé			*		18,00	26,50	22,30	- 3,70
Grapefruity červené			*		17,90	29,80	21,40	- 3,70
Mandarinky	27,90	40,30	34,90	+ 1,00	30,50	51,50	42,10	- 0,10
Pomeranče	14,00	19,90	16,10	- 0,10	15,00	23,50	18,70	- 1,30
Pomelo (ks)			*				*	
Ananas (ks)	13,50	17,10	15,90	- 2,70	14,90	23,90	20,40	- 13,90
Kiwi volné			*				*	
Mango (ks)			*				*	
Avokádo (ks)			*				*	
Kiwi ks			*				*	

Poznámka: Nákupní cena = cena zboží fco rampa velkoobchodu bez DPH, Odbytová cena (OC) = cena, za kterou je zboží odebráno ve skladě, tj. bez dopravy a bez DPH. * = neuvedeno (méně než tři údaje), D = dovoz, T = tuzemské, . = údaj nebyl v předchozím období k dispozici.

Pramen: TIS ČR SZIF

Vývoj spotřebitelských cen vybraných druhů ovoce v roce 2008, 2009

Kč/kg

Druh/týden	2.	4.	6.	8.	10.	12.	15.	17.	19.	21.	23.	25.	27.
Jablka	25,26	24,66	25,61	26,00	27,23	27,79	28,03	28,12	26,66	26,31	28,65	28,51	-
Banány	28,99	29,94	32,97	34,16	37,07	41,44	41,01	36,60	33,12	32,34	32,91	34,70	-
Pomeranče	27,60	25,90	28,11	27,76	29,23	30,69	29,90	30,67	31,08	32,07	32,85	31,01	-

Poznámka: Spotřebitelské ceny v týdenních šetřeních jsou zjišťovány u malého souboru prodejen. Uváděné ceny mají orientační charakter, - = údaj nebyl k dispozici.

Pramen: ČSÚ



Zahraniční obchod

Dovoz a vývoz vybraných druhů ovoce od 1.1. do 31.5.2009

Druh ovoce Odrůda	Dovoz			Vývoz		
	Množství v t	Jednotková hodnota v Kč/kg	Od 1.5. do 31.5.2009 - t	Množství v t	Jednotková hodnota v Kč/kg	Od 1.5. do 31.5.2009 - t
jablka stolní celkem	26 785,5	12,83	6 842,5	10 120,6	8,14	1 817,9
Hrušky	4 621,9	23,58	977,9	464,6	27,04	111,3
Broskve	541,9	34,91	498,0	71,6	36,23	69,8
ahody	5 745,2	43,40	2 293,6	206,6	58,26	109,0
stolní vinné hrozny	14 378,3	31,14	2 755,2	1 475,4	38,53	244,7
Meloun vodní	6 817,5	12,61	5 412,1	895,0	16,31	760,5
Meruňky	343,2	38,39	262,6	13,8	51,20	13,7
Ananas	4 462,7	20,63	627,4	787,6	21,32	111,4
Citrony	10 241,7	13,64	1 759,0	1 404,9	16,88	179,2
Grapefruity vč. pomel	6 597,4	15,81	544,4	1 261,1	21,41	114,5
Čiwi	7 779,8	19,52	889,3	1 018,0	21,15	139,3
Pomeranče	32 892,7	14,48	2 987,5	4 269,7	17,10	353,2
Mandarinky	7 858,8	24,05	86,7	1 314,4	29,92	41,7
Šanány	61 838,2	16,56	13 117,3	13 565,6	22,72	2 958,6

Poznámka: ČSÚ zpětně provádí úpravu o zpřesňování dat o zahraničním obchodu. Od 1.1.2005 jsou jablka stolní uváděna pod jedním společným KN kódem 08081080, tj. Ostatní jablka čerstvá, ne: jablka k výrobě moštu volně ložená. - = údaj není k dispozici.

Informace ze zahraničních trhů

Obchodní ceny vybraných druhů ovoce v Itálii

EUR/kg

Druh ovoce	27. týden	26. týden	27./26. t. 2009 (%)	27.t.2009/ 27.t. 2008 (%)
Broskve	0,50	0,60	- 16,08	- 10,54
Citrony	0,30	0,30	+ 1,35	- 50,00
Hroznové víno	0,90	1,31	- 31,40	+ 10,57
Hrušky	0,90	-	-	-
Melouny	0,28	0,49	- 41,98	- 58,95
Meruňky	0,78	0,84	- 6,90	- 11,44
Nektarinky	0,53	0,57	- 6,37	- 13,70
Švestky	0,69	0,74	- 6,59	+ 1,76
Třešně	1,65	1,83	- 9,79	+ 0,61

Pramen: ISMEA, Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare



Ceny ovoce na Slovensku

Datum zjištění ceny: 22.6. - 26.6. 2009

EUR/kg

Druh ovoce Odrůda	Ceny od producentů			Odbytové ceny z velkoobchodu		
	cenové rozpětí	průměr	±26./25. t.	cenové rozpětí	průměr	±26./25. t.
Jablka D						
Golden Delicious	-	-	-	0,42 - 0,90	0,68	+ 0,05
Idared	-	-	-	0,47 - 0,93	0,63	0,00
Hrušky D	-	-	-	0,66 - 1,50	1,11	0,00
Hrozny stolní bílé D	-	-	-	1,95 - 3,50	2,65	+ 0,65
Jahody - samosběr	0,59 - 0,92	0,74	- 0,23	-	-	-
Třešně	0,60 - 1,85	1,15	+ 0,27	1,10 - 2,50	1,92	+ 0,41
Višně	0,55 - 0,84	0,69	- 0,08	-	-	-
Ananas (ks)	-	-	-	0,71 - 1,55	1,04	+ 0,03
Broskve D	-	-	-	0,79 - 1,70	1,19	- 0,08
Meruňky D	-	-	-	0,98 - 1,70	1,38	+ 0,02
Nektarinky D	-	-	-	0,50 - 1,80	1,36	- 0,15
Švestky D	-	-	-	1,25 - 2,20	1,58	+ 0,37
Citrony	-	-	-	0,85 - 1,10	0,78	+ 0,02
Grapefruity bílé	-	-	-	0,75 - 1,20	0,95	+ 0,01
Mandarinky	-	-	-	1,20 - 1,80	1,52	+ 0,04
Pomeranče	-	-	-	0,36 - 1,20	0,85	+ 0,01
Banány	-	-	-	0,69 - 1,05	0,93	- 0,02
Kiwi	-	-	-	0,89 - 1,80	1,19	+ 0,06

Poznámka: - = údaj není k dispozici.

Pramen: ATIS, Agrárne trhové informácie Slovenska

Další pokles cen broskví a nektarinek

Ve 26. týdnu 2009 se odbytové ceny domácích jablek I. jak. třídy ve velkoobchodech pohybovaly v rozpětí od 0,45 EUR/kg do 0,95 EUR/kg. V porovnání s 25. týdnem se průměrná cena jablek odrůdy Golden Delicious z domácí produkce snížila o 4,0 % na 0,72 EUR/kg. Naopak jablka téže odrůdy z dovozu zlevnily, a to o 7,9 % na 0,65 EUR/kg. Odbytová cena jablek odrůdy Idared z dovozu se stabilizovala na 0,63 EUR/kg. Průměrná odbytová cena importovaných hrušek klesla o necelé procento (- 0,9 %) na 1,11 EUR/kg.

Ve 26. týdnu průměrná cena domácích třešní ve velkoobchodech výrazně vrostla, a to o 27,2 % na 1,92 EUR/kg. Višně se ve velkoobchodech neprodávaly. V porovnání s 25. týdnem byl zaznamenán další pokles cen importovaných nektarinek o 9,9 % na 1,36 EUR/kg. Broskve zlevnily v průměru o 6,3 % na 1,19 EUR/kg.

Naopak zdražily o 1,5 % na 1,38 EUR/kg importované meruňky.

V porovnání s 25. týdnem stouply ceny hroznového vína z dovozu. Průměrná cena bílého hroznového vína vyskočila až o 33,2 % na 2,65 EUR/kg a červeného o 13,6 % na 2,26 EUR/kg.

U citrusových plodů byl zaznamenán mírný nárůst odbytových cen, přičemž nejvíce vzrostla průměrná cena mandarinek (+ 2,7 % na 1,52 EUR/kg). U citronů se cena zvýšila o 2,6 % na 0,78 EUR/kg, u bílých grapefruitů o 2,2 % na 0,95 EUR/kg a u pomerančů o 1,2 % na 0,85 EUR/kg. Nejméně podražily červené a růžové grapefruity, pouze o 1,1 % na 0,92 EUR/kg.

V porovnání s 25. týdnem 2009 průměrná cena banánů klesla o 2,1 % na 0,93 EUR/kg.

Ceny kiwi se zvýšily - v případě volně ložených o 5,3 % na 1,19 EUR/kg a u balených v košíku o 4,9 % na 1,08 EUR/kg.

Pramen: ATIS – Správa o trhu s ovocím a zeleninou



Obchodní ceny ovoce ve vybraných tržnicích v Polsku

Datum zjištění ceny: 30.6. - 2.7.2009

PLN/kg

Druh ovoce	Bronisze	Lublin	Poznań	Sandomierz
	2.7.	30.6.	1.7.	2.7.
Jablka Gloster	2,00 - 3,00	-	2,00 - 2,33	1,00 - 2,00
Golden	2,00 - 3,00	-	2,00 - 2,33	-
Jonagold	2,00 - 3,00	-	-	1,00 - 2,00
Ligol	2,00 - 3,33	-	2,40 - 2,53	1,00 - 2,50
Lobo	2,00 - 3,00	-	1,47 - 2,33	-
Šampion	2,00 - 3,00	2,33 - 3,00	1,67 - 2,53	-
Jahody	2,50 - 4,00	2,50 - 3,00	2,00 - 3,00	-
Maliny	14,00 - 18,00	8,00 - 10,00	8,00 - 10,00	-
Třešně	3,50 - 10,00	2,00 - 9,00	1,50 - 7,00	1,50 - 4,00
Višně	2,50 - 3,50	-	4,00 - 5,00	-
Dovoz:				
Broskve	4,75 - 5,50	4,00 - 5,50	5,50 - 6,00	-
Citrony	3,00 - 4,00	3,56 - 4,00	3,50 - 4,00	3,50 - 4,00
Hroznové víno	7,00 - 10,00	12,14 - 14,30	7,86 - 15,00	14,00 - 14,30
Mandarinky	6,00 - 7,50	5,00 - 7,20	6,50 - 8,00	6,00 - 6,50
Pomeranče	3,40 - 5,00	3,80 - 4,00	3,50 - 5,00	6,80 - 7,00

Poznámka: - = údaj není k dispozici.

Pramen: Biuletyn Informacyjny - Rynek owoców i warzyw

Obchodní ceny vybraných druhů ovoce ve Velké Británii - tržnice New Covent Garden

Datum zjištění ceny: 30.6.2009

USD/MJ

Druh, odrůda	Země původu	MJ	Průměrná cena
Jablka Golden Delicious	Francie	1 kg	1,04
Granny Smith	Francie	1 kg	1,14
Hrušky Conference	Holandsko	1 kg	2,43
Citrony	Španělsko	1 kg	0,99
Broskve	Itálie	1 kg	1,75
Jahody (500 g)	Belgie	1 ks	2,71
Nektarinky	Itálie	1 kg	1,65
Pomeranče	Španělsko	1 kg	0,79
Švestky	Španělsko	1 kg	2,90
Třešně	Španělsko	1 kg	4,07
Vinné hrozny Flame bez pecek	Egypt	1 kg	3,66

Pramen: USDA - Fruit and Vegetable Market News



Obchodní ceny vybraných druhů ovoce v Nizozemí - tržnice Rotterdam

Datum zjištění ceny: 3.7. 2009

USD/MJ

Druh, odrůda	Země původu	MJ	Průměrná cena
Jablka Braeburn	JAR	18 kg	20,27
Granny Smith	JAR	18 kg	19,57
Hrušky Packham Triumph	Argentina	15 kg	16,07
Vinné hrozny Flame bez pecek	Egypt	4,5 kg	13,84
Citrony	Španělsko	15 kg	10,49
Grapefruity Star Ruby	Argentina	16 kg	11,89
Pomeranče Valencia	JAR	15 kg	13,63

Pramen: USDA – Fruit and Vegetable Market News

Obchodní ceny ovoce v Maďarsku

Datum zjištění ceny: 28. týden (k 8.7 2009)

HUF/kg

Druh, odrůda	Debrecen	Kecskemét	Miskolc	Szeged
Jablka Golden	180	-	-	-
letní	-	120	130	-
Broskve	130	130	100	150
Maliny	700	420	-	1 000
Meruňky	200	120	150	200
Nektarinky	250	-	250	-
Švestky	200	180	200	230
Třešně	280	-	400	-
Višně	100	140	180	140

Poznámka: Producentké ceny maďarského ovoce na velkoobchodních trzích, - = údaj není k dispozici.

Pramen: AKII, Agrárgazdasági Kutat és Informatikai Intézet

Nové podmínky prodeje čerstvého ovoce a zeleniny

Některá média již zachytila informace, že se podstatně změnil evropské předpisy upravující prodej čerstvého ovoce a zeleniny. Psalo se o tom, že konečně zmizí předpisy omezující tvar a velikost ovoce a zeleniny, že se na trh opět vrátí zakřivené okurky. Předpisy se však mění i v mnoha dalších ohledech, některých změn si jistě všimnou i sami spotřebitelé.

Současná změna spočívá především ve zjednodušení předpisů. Před 1. červencem existovalo 36 zvláštních obchodních norem pro jednotlivé druhy ovoce a zeleniny, nyní byl jejich počet zredukován na deset. Zvláštní obchodní normy, které definují jakost, zralost a velikost

produktů, byly zachovány jen pro ty druhy ovoce a zeleniny, se kterými se v rámci EU obchoduje nejvíce, např. pro jablka, jahody, citrusové plody, broskve a nektarinky, rajčata a papriky. Spotřebitelé tyto druhy poznají podle toho, že je u nich uvedena jakostní třída (výběrová jakost, I. jakost, II. jakost). Například u jablek jsou normou pro jednotlivé jakostní třídy definovány povolené vady zbarvení, slupky a vývoje či odchylky od předepsané hmotnosti plodů, přičemž u výběrové jakosti se samozřejmě připouští vad nejmeně.

Na ostatní druhy ovoce a zeleniny se vztahuje tzv. všeobecná obchodní norma, jež definuje pouze



minimální požadavky. Takové ovoce a zeleninu lze prodávat pouze dostatečně vyvinuté, zralé a ve stavu, který snese přepravu a manipulaci. U těchto druhů nejsou definovány jakostní třídy.

U těchto druhů ovoce a zeleniny, na které se nevztahuje ani zvláštní obchodní norma ani všeobecná obchodní norma, se spotřebitelé budou moci setkat s označením „k použití jako krmivo pro zvířata“ či „k přímému požití“, „použití v kuchyni“. Na takto deklarované zboží se nebudou vztahovat žádné jakostní požadavky. Nadále však platí, že všechny druhy ovoce a zeleniny, včetně suchých skořápkových plodů (mandle, arašidy, lískové a vlašské ořechy atd.), mohou být prodávány, pouze pokud nejsou napadené hnilobou či plísněmi a musí být zbavené škůdců. Rovněž se nic nemění

na dalších požadavcích bezpečnosti, tj. například na omezení obsahu pesticidů, dusičnanů, těžkých kovů apod. U veškerého prodávaneho čerstvého ovoce a zeleniny musí být uvedena země původu.

Bez změny také zůstává prodej zpracovaného ovoce a zeleniny, mezi které mimo jiné patří krájené ovoce a zelenina. Nakrájené ovoce a nakrájenou zeleninu lze tedy prodávat jen v neporušených uzavřených baleních, na etiketě musí být kromě jiného uvedeno datum použitelnosti a teplota, při které by se měl takový výrobek uchovávat. V obchodě pak musí být uložen v chladicích zařízeních, kde je udržována teplota od 0 do 5 stupňů Celsia.

Změny právních předpisů po 1. červenci se netýkají prodeje čerstvých banánů a brambor.

Pramen: SZPI, 9.7.2009

Trendy v moderním skladování ovoce

Především vysoká kvalita i uniformita plodů a správný termín sklizně jsou základními atributy, bez nichž se moderní skladování ovoce neobejde. A proto zejména na ně apelovali všichni přednášející na workshopu věnovanému skladování ovoce, který na půdě Zahradnické fakulty Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně již tradičně uspořádala Ovocnářská unie ČR. Hlavní náplní semináře se staly především nové technologie skladování.

Ve všech odvětvích lidské činnosti dochází k neustálému vylepšování a vývoji nových technologií a jinak tomu není ani v případě skladování ovoce a zeleniny, kde je cílem udržet plody zdravé a v čerstvém stavu tak, aby se snížily ztráty v celém obchodním řetězci a ke spotřebiteli se dostal co nejvyšší produkt. Za tímto účelem byla v průběhu let vyvinuta řada metod, které se neustále zdokonalují. S nejnovějšími z nich se ve středu 27. května seznámili účastníci workshopu konaného v Lednici na Moravě, kde měli možnost si vyslechnout přednášky fundovaných odborníků, jakými jsou například emeritní profesor Zahradnické fakulty MZLU v Brně prof. Ing. Karel Kopec, DrSc., i současný pedagog téže fakulty prof. Ing. Jan Goliáš, DrSc., nebo odborník z praxe Ing. Zdeněk Bittner.

SmartFresh má výsledky

„Podle odborníků lze za zatím největší technologický posun ve skladování považovat systém SmartFresh vyvinutý na North Carolina State University již v roce 1990,“ uvedl ve své přednášce Ing. Zdeněk Bittner ze společnosti Pebaco Brno, spol. s r. o., která se chladírenskými technologiemi věnuje již řadu let. Systém je založen na jednorázové aplikaci 1-MCP (1-metylcyklopropan), chemické látky (obchodní název SmartFresh) velmi podobné etylénu pomáhající při jeho blokování. Jde o látku netoxickou, která brání dozrávání plodů a používá se ve velmi nízkých koncentracích. SmartFresh se aplikuje rozptýlením v plynotěsně uzavřených prostorách (při

vypnutí všech přístrojů spojených s ULO technologií) skladu s ovocem či zeleninou. Doba působení je 24 hodin, poté proces skladování pokračuje jako obvykle.

Technologie SmartFresh je zatím registrována a využívána v šestadvaceti zemích světa, kde se uplatňuje především při skladování jablek, kiwi, rajčat, švestek, banánů, kaki, avokáda, melounů a hrušek (kde zatím probíhá výzkum). „V našich podmínkách je tato metoda perspektivní zejména při skladování jablek a švestek, při němž se obecně dosahuje nejlepších výsledků,“ uvedl Ing. Bittner. Výzkumy jeho použití momentálně probíhají na zahradnické fakultě v Lednici a také ve VŠÚO Holovousy, s. r. o.

A proč je SmartFresh tak úspěšný? Odpověď je jednoduchá: metoda umožňuje pěstitelům a distributorům udržet vysokou kvalitu v průběhu skladování a třídění plodů, ale její efekt je patrný i po vyskladnění a u konečného spotřebitele. Technologie tak významně snižuje ztráty ve všech fázích dodavatelského řetězce a zvyšuje atraktivnost pro zákazníka, čímž podstatně zlepšuje ekonomiku distribuce a prodeje ovoce. SmartFresh zlepšuje fyziologické vlastnosti a udržuje vzhled plodů, jejich svěžest, šťavnatost, vyváženou kyselost a také pevnost dužniny. U jablek navíc pomáhá zachovávat křehkost (tj. zpomaluje změny v ovoci spojené se zráním – změkčování, dýchání, tvorbu etylénu, ztrátu kyselosti), u švestek dobře funguje proti vnitřnímu zhnědnutí. Velmi dobrých výsledků dosahuje v kombinaci s ULO či řízenou atmosférou, ale lze jej s úspěchem použít i v klasických chladírnách. Má pozitivní vliv na likvidaci chorob. Náklady na použití systému SmartFresh činí přibližně 0,02 eur/kg. Pro zavedení technologie SmartFresh v České republice je nutné jednat s vlastníkem práv, americkou firmou Agrofresh Inc. a provést klasickou certifikaci pro tuzemské použití.



Přestože jde o relativně novou a vysoce účinnou technologii skladování ovoce, i SmartFresh má své podmínky a omezení. „Aby metoda přinesla výsledky, musí pěstitelé a skladovatelé dodržet několik zásad, se kterými bývají v praxi problémy,“ varoval Ing. Bittner. Podle něj je pro úspěch aplikace SmartFresh rozhodující kvalita a stupeň zralosti plodů (vhodné je exaktní stanovení pomocí testů odbourávání škrobu, pevnosti dužniny, měření cukru v plodech), uniformita sklizených partií (kvalita, velikost a tvrdost plodů, obsah kyselin) a provedení ošetření do sedmi dnů po sklizni (počítáno od prvních jablek v boxu). Nedoporučuje se aplikovat SmartFresh u ovoce vykazujícího symptomy nedostatečné výživy, deficit vápníku, poškození sluncem a suchem, sklovitost dužniny a také u ovoce nezralého a z nevyrovnaných partií.

Přestože se přípravek SmartFresh používá již ve více než 25 zemích světa, má i své odpůrce a kritiky. Technologii odmítají například pěstitelé ve Švédsku, v Dánsku navrhuji jablka ošetřená SmartFresh při prodeji označovat.

Nízký obsah kyslíku je výhoda

Další z moderních technologií umožňujících lepší skladovatelnost ovoce je narozdíl od přípravku SmartFresh, který využívá novou chemickou látku, jakýmsi logickým vyústěním dosavadního vývoje na poli skladování, který začal v šedesátých letech zavedením řízené atmosféry (controlled atmosphere). Zatímco řízená atmosféra pracuje s obsahem kyslíku v chladírenském boxu 2 až 4 % a obsahem CO₂ 2 až 5 %, novější a často používaná ULO (ultra low oxygen) atmosféra s 1 až 1,2 % kyslíku a 0,5 CO₂, pro moderní atmosféry FAN

(fluctuating anaerobiose) a BAN (boarding anaerobiose) jsou typické hodnoty ještě nižší (0,2 – 1 % kyslíku, 0,5 % CO₂ (FAN) a 0,6 % kyslíku, 0,5 % CO₂ (BAN)). „Obě technologie vyžadují vyšší plynotěsnost chladírenských komor než ULO atmosféra a podobně jako u přípravku SmartFresh je nezbytností vysoká kvalita skladovaných plodů a správný termín jejich sklizně s ohledem na jednotlivé odrůdy,“ vysvětlil podmínky prof. Ing. Jan Goliáš, DrSc., ze Zahradnické fakulty MZLU v Brně. Nízký obsah kyslíku, respektive co nejnižší obsah nepoškozující látkový metabolismus ovoce a obsah CO₂ v nepoškozující koncentraci mají za následek minimální dýchání plodů, nízkou spotřebu zásobních látek, pomalý rozklad pektinových látek (měknutí plodu) a mikrobiálního napadení. Provedený zásah ale nesmí vyvolat fyziologická onemocnění, i když ta se v důsledku snížené hladiny kyslíku utlumí a projevují se zpravidla po chladírenském zpracování či ukončení řízené atmosféry.

Mezi nejčastěji se vyskytující onemocnění patří spála (tvorba difúzních tmavých skvrn), i když pro ni je právě nízký obsah kyslíku značně limitující. Onemocnění je důsledkem oxidace alfa farnesanu, nenasyceného uhlovodíku snadno se oxidujícího na tři nenasycené a dále se štěpící trieny. Vzniká látka MHO (1-methyl-5-hepten-2-on) a dále volné radikály, které jsou příčinou spály. Přirozeně ji utlumují také antioxidační látky (kyselina askorbová, alfa-tokoferol) přítomné v rostlinných pletivech, ale jen dokud nedojde k jejich vyčerpání. Uměle dodané antioxidanty mají nízkou účinnost. Náchylnost ke spále je také dána odrůdou.

Pramen: www.agroweb.cz, 25.6.2009

Vlhkost ničí úrodu ovoce, plísňě ohrožují brambory i rajčata

Zatímco v normálním letním čase na začátku července bývá vlhkost zhruba padesátiprocentní, její hodnoty v těchto dnech začínají devítkou. Ovocnáře tak zaskočil nečekaný nepřítel. Plísňe a hniloba. Někteří mluví i o polovině zničené úrody.

„Všechno je špatně. Většinu úrody třešní jsme už odepsali. Nejdříve přišly kroupy pak trvalé deště. Všechno plesniví,“ konstatoval Jaroslav Muška, ředitel Zemcheby Chelčice na Strakonicku, největší pěstitelské společnosti na jihu Čech.

Ovocnáři se nyní upínají k tomu, že se počasí zlepší. „Plísňe ohrožují především zralé ovoce,“ poznamenal Muška.

„Zejména po ránu a dopoledne je vlhkost vzduchu až 95 procent, odpoledne klesne zhruba na 85 procent,“ řekla Právu Dagmar Honsová z pražského Meteopressu. Běžná relativní vlhkost se přitom na začátku července pohybuje kolem 58 procent.

„Pocasí je jako dělané pro choroby,“ uvedl jednatel společnosti Agroova Velké Dvorce na

Tachovsku Vladimír Mamica. „I přes postřiky se objevuje strupatost na plodech i listech, teplo a vlhko nahrává padlí. To vše se odrazí na kvalitě jablek. Navíc v květnu jabloně špatně odkvetly a část jablek popadala. Letošní úroda bude podprůměrná,“ konstatoval. Agroova obhospodařuje zhruba 100 ha sadů s osmi nosnými odrůdami jabloní.

Podle Františka Kratochvíla ze Zemědělského družstva Liběšice na Litoměřicku jsou plísňi napadená jablka prakticky neprodejná. Na zrajících plodech se spolu s vysokou vlhkostí podepisují i ostré slunce a časté bouřky a na toto tropické počasí doplatila podle Kratochvíla také letošní sklizeň třešní. „Vlivem vlhkosti a slunečních paprsků třešně popraskaly a posléze i nahnily. Polovinu úrody jsme vyhodili,“ poznamenal.

Nejen ovoce

Současné vlhké počasí se podle pěstitelů projeví i na kvalitě obilí a vůbec na plodinách, které v současné době kvetou. „Například u jahod je to



velký problém, protože květy uhnívají, což samozřejmě ovlivňuje kvalitu i množství," řekl Právu botanik Pavel Smrž. Podle Jaroslava Bursy z společnosti Agro Rubín bude mít vlhkost největší vliv na obilí, u kterého se mohou objevovat nejrůznější plísňe. „U ovoce je to také trochu problém. Stromy jsou obalené třeshněmi, ale kvůli dešti praskají a nemají dostatek cukru. Bojím se, že než dozraje třeshně a višně, začnou hnit na stromě," poznamenal zahrádkář Karel Malátný.

"Takové teplo a vlhko je k ničemu. Rostou hlavně plevely a množí se plísňe, houbová onemocnění a havěť. Z ovoce nebude nic, všechno to napadne plísň a zeleninu sežerou slimáci. Letos jich je, že by se dali vyvážet," shodli se například zahrádkáři z Jirkova na Chomutovsku.

Postřiky, fólie, větrání

Vysoká vzdušná vlhkost při vyšších denních teplotách silně ovlivňuje rozvoj houbových chorob. „Jedná se například o strupovitost listů u jablek a hrušní, moniliovou hnilobu plodů u peckovin a plísň bramborovou. Ta se již na porostech brambor objevila, na rajčata brzy dorazí. Také do

této skupiny patří plísň okurková, která dokáže během osmačtyřiceti hodin zlikvidovat veškeré porosty okurek," řekl Právu Otto Macl z Českého svazu zahrádkářů v Hradci Králové a vedoucí zdejšího zahrádkářského muzea.

Tam, kde se všechno toto objevilo, proto radí: „Je třeba okamžitě provést postřik fungicidy, rajčata by se měla zakrýt folií, aby na ně nepršelo, a ve sklenících a foliovnících intenzivně větrat."

Čekají na déšť

Překvapivě i v tomto začátku léta, provázeného přílivy deštěm, jsou místa, kde na vodu z nebe čekají jako na smilování.

Paradoxně více deště by třeba uvítali v Nebílově na Plzeňsku. „U nás je docela sucho, srážky se nám zatím spíše vyhýbají a na švestkách to začíná být trochu vidět," řekla Právu Jana Zikmundová z tamního švestkového a jabloňového sadu. „Kdyby zapršelo, budeme rádi. Ale samozřejmě nechci přivolávat žádnou bouřku nebo krupobití," podotkla Zikmundová a dodala: „Zatím je to průměrný rok, úroda by mohla být docela slušná."

Pramen: www.novinky.cz, 7.7.2009

Kurzy devizového trhu - Česká národní banka - platnost od 8. 7. 2009

100 HUF - 9,376 Kč
1 EUR - 26,045 Kč

1 PLN - 5,874 Kč
1 HRK - 3,553 Kč

1 USD - 18,730 Kč

Vydavatel

TIS^{CR} 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: tomas.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^{CR} SZIF. Údaje obsažené v tomto zpravodaji jsou pouze informativního charakteru a nemají závaznou povahu. Jejich citace je možná pouze s uvedením zdroje TIS^{CR} SZIF.