



ZPRÁVA O TRHU ZELENINY

Vývoj cen:

Tuzemské obchodní nákupní ceny

▣ Cibule netříděná suchá.....	5,50 Kč/kg
▣ Kapusta hlávková.....	4,60 Kč/kg
▣ Květák.....	8,80 Kč/ks
▣ Zelí bílé konzum.....	2,70 Kč/kg

Obsah:

Komoditní zpravodajství.....	1
Ceny zemědělských výrobců.....	2
Obchodní ceny.....	3
Spotřebitelské ceny.....	5
Informace ze zahraničních trhů.....	5
Aktuality.....	9

Komoditní zpravodajství

Ceny zemědělských výrobců

Ve 38. týdně roku 2008 se snížila průměrná **cena zemědělských výrobců (CZV)** hlávkové kapusty o 0,60 Kč/kg na 4,60 Kč/kg, tj. o 11,5 %. Průměrná CZV netříděné suché cibule se stabilizovala na úrovni 36. týdne, tj. na 5,50 Kč/kg. Za sledované období poklesla průměrná CZV květáku o 0,70 Kč/ks (tj. o 7,4 %) na 8,80 Kč/ks. Dále klesla průměrná CZV bílého konzumního zelí, a to o 0,40 Kč/kg (tj. o 12,9 %) na 2,70 Kč/kg.

Obchodní ceny

Ve 38. týdně 2008 došlo v porovnání se 36. týdnem k výraznému procentickému poklesu průměrné **obchodní nákupní ceny (NC)** importovaného celeru bez natě, a to o 1,60 Kč/kg (tj. o 12,6 %) na 11,10 Kč/kg. Jeho **obchodní odbytová cena (OC)** se snížila o 2,40 Kč/kg (tj. o 14,2 %) na 14,20 Kč/kg. Dále klesla průměrná NC květáku z dovozu o 2,60 Kč/ks (tj. o 24,3 %) na 8,- Kč/ks, jeho OC se snížila o 3,- Kč/ks (tj. o 22,3 %) na 10,30 Kč/ks. K nárůstu průměrné NC došlo u vodního melounu z dovozu, a to o 2,50 Kč/kg (tj. o 36,9 %) na 9,20 Kč/kg, jejich OC se zvýšila o 2,60 Kč/kg na 10,80 Kč/kg, tj. o 31,4 %.

Průměrná NC mrkve a karotky z domácí produkce se snížila o 1,- Kč/kg na 6,10 Kč/kg, tj. o 14,1 %. Ve 38. týdně výrazně vzrostla NC salátových okurek z dovozu o 7,- Kč/kg (tj. o 55,1 %) na 19,70 Kč/kg, jejich OC stoupla o 8,50 Kč/kg na 24,20 Kč/kg, tj. o 54,1 %. Stoupla také NC okurek hadovek z dovozu, a to o 3,60 Kč/kg (tj. o 20,3 %) na 21,30 Kč/kg, jejich OC vzrostla o 4,30 Kč/kg na 24,80 Kč/kg, tj. o 20,8 %. Za sledované období se dále zvýšily průměrné NC červené a zelené papriky z dovozu, a to o 6,10 Kč/kg (tj. o 21,2 %) na 34,90 Kč/kg, resp. o 3,20 Kč/kg (tj. o 21,4 %) na 17,90 Kč/kg. Jejich OC vzrostly o 4,90 Kč/kg (tj. o 14,5 %) na 38,50 Kč/kg, resp. o 3,20 Kč/kg na 21,30 Kč/kg, tj. o 17,9 %. Výrazně stoupla také průměrná OC importovaných rajčat, a to o 6,40 Kč/kg (tj. o 45,7 %) na 20,30 Kč/kg. Naproti tomu klesla průměrná NC barevného salátu z domácí produkce o 2,20 Kč/ks (tj. o 17,1 %) na 10,50 Kč/ks, jeho OC se snížila o 1,60 Kč/ks na 13,60 Kč/ks, tj. o 18,9 %. Ve 38. týdně se výrazně snížila průměrná OC domácího bílého zelí, a to o 2,90 Kč/kg (tj. o 37,2 %) na 4,90 Kč/kg.

TISČR/SZIF



Ceny zemědělských výrobců

Ceny zemědělských výrobců vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 38. týden 2008

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Ceny zemědělských výrobců			Změna průměrné CZV proti 36. týdnu 2008	
		min.	max.	průměr	v Kč	v %
Celer	ks			*		
Cibulka netříděná suchá	kg	5,00	6,50	5,50	0,00	0,0
Kapusta hlávková	kg	4,00	5,20	4,60	- 0,60	- 11,5
Kedlubny	kg			*		
Květák	ks	7,00	12,00	8,80	- 0,70	- 7,4
Mrkev a karotka	kg			*		
Petržel	sv.			*		
Zelí bílé konzum	kg	2,20	3,00	2,70	- 0,40	- 12,9
Zelí červené	kg			*		

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

Porovnání průměrných CZV bílého zelí

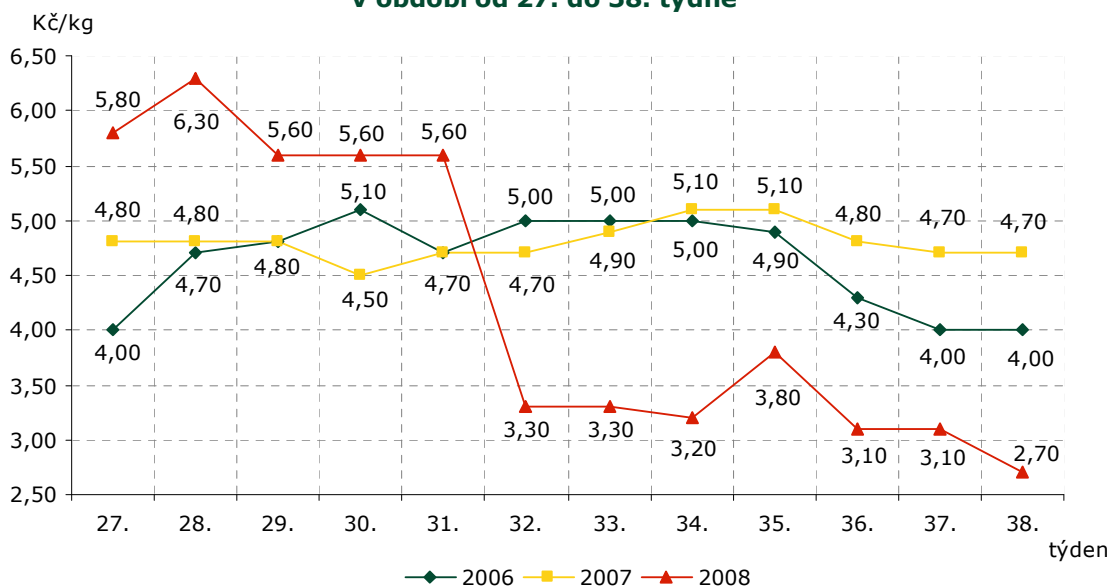
Kč/kg

Rok/týden	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.
2007	4,80	4,80	4,80	4,50	4,70	4,70	4,90	5,10	5,10	4,80	4,70	4,70
2008	5,80	6,30	5,60	5,60	5,60	3,30	3,30	3,20	3,80	3,10	3,10	2,70
% 08/07	120,8	131,3	116,7	124,4	119,1	70,2	67,3	62,7	74,5	64,6	66,0	57,4

Poznámka: * = neuvedeno (méně než tři údaje), . = údaj nebyl v předchozím období k dispozici.

Pramen: TIS ČR SZIF

Porovnání průměrných CZV bílého zelí v období od 27. do 38. týdne



Obchodní ceny

Obchodní nákupní ceny vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 38. týden 2008

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Nákupní ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min.	max.	průměr	±38/36	min.	max.	průměr	±38/36
Celer bez natě	kg	8,90	12,50	10,50	.	10,00	12,50	11,10	- 1,60
Cibule světlá suchá	kg	4,20	8,00	6,30	- 0,50	4,40	8,20	6,60	+ 0,50
červená	kg			*		9,00	13,00	11,00	.
Česnek	kg			*		41,00	49,80	43,00	- 2,00
Kedluben	ks	5,00	6,70	5,70	.	5,00	6,70	5,70	.
Křen	kg			*		30,00	42,30	35,10	.
Květák	ks			*		6,00	10,10	8,00	- 2,60
Meloun vodní	kg			*		6,20	12,50	9,20	+ 2,50
Mrkev a karotka	kg	5,40	7,60	6,10	- 1,00			*	
Okurky hadovky	kg			*		16,00	26,90	21,30	+ 3,60
salátové	kg			*		19,20	20,00	19,70	+ 7,00
Paprika bílá	kg			*		14,00	25,00	21,60	.
Paprika červená	kg			*		25,50	44,80	34,90	+ 6,10
zelená	kg			*		13,00	25,00	17,90	+ 3,20
oranžová	kg			*		25,00	37,00	29,70	.
žlutá	kg			*		28,00	37,00	32,10	+ 3,00
Petržel	kg			*		13,00	17,90	16,00	.
Petrželová nať kadeřavá	kg			*		35,00	43,40	38,80	.
Pór	kg			*		13,00	19,10	15,40	+ 0,10
Rajčata	kg			*		11,90	18,50	14,60	.
keříková	kg			*		14,50	24,90	18,60	.
Salát barevný	ks	9,00	13,60	10,50	- 2,20			*	
hlávkový	ks	4,50	12,50	7,70	.			*	
ledový	ks	5,50	10,10	7,40	.			*	
Zelí bílé	kg	3,00	4,60	3,60	- 0,30			*	
červené	kg	4,00	6,50	5,20	.			*	
krouhanka	kg	3,60	7,40	4,90	.			*	
kysané balené	ks	6,50	11,20	8,30	.			*	
kysané volné	kg	10,00	16,40	12,90	.	8,50	14,70	11,80	+ 0,00
pekingské	kg			*		8,60	11,60	10,10	- 0,40
Žampiony	ks			*		37,00	45,80	41,40	.

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



Obchodní odbytové ceny vybraných druhů zeleniny I. jakostní třídy

Datum zjištění ceny: 38. týden 2008

Kč/MJ

Druh zeleniny	MJ	Odbytové ceny							
		z domácí produkce				z dovozu			
		min.	max.	průměr	±38/36	min.	max.	průměr	±38/36
Brokolice	ks			*		14,00	15,90	14,80	.
Celer bez natě	kg	9,90	14,90	13,10	.	12,00	15,60	14,20	- 2,40
Cibule světlá suchá	kg	5,30	9,30	7,50	- 0,60	4,90	9,60	7,30	- 0,20
červená	kg			*		13,80	15,20	14,80	- 2,30
Cuketa	kg	10,70	19,40	14,80	.			*	
Česnek	kg			*		45,90	63,00	55,80	+ 0,70
Červená řepa	kg	6,50	8,70	7,30	.	6,80	7,50	7,20	.
Kapusta hlávková	kg			*		5,00	7,90	6,40	- 0,90
Kedluben	ks	6,00	7,90	7,30	.	6,00	7,90	7,10	- 0,10
Křen	kg			*		45,50	51,00	48,60	.
Květák	ks	10,50	12,90	11,70	.	7,90	12,90	10,30	- 3,00
Meloun vodní	kg			*		8,30	14,60	10,80	+ 2,60
Mrkev a karotka	kg	6,50	9,00	8,10	.			*	
Okurky hadovky	kg			*		19,10	31,90	24,80	+ 4,30
salátové	kg			*		22,00	28,50	24,20	+ 8,50
Paprika bílá	kg			*		16,00	29,40	24,60	+ 2,80
červená	kg			*		29,00	52,70	38,50	+ 4,90
zelená	kg			*		19,00	29,40	21,30	+ 3,20
oranžová	kg			*		33,30	50,80	39,40	+ 2,90
žlutá	kg			*		33,30	50,80	40,30	+ 5,60
Petržel	kg			*		18,00	20,80	19,50	.
Petrželová nať kadeřavá	kg			*		45,80	70,00	54,40	.
Pór	kg			*		16,00	23,50	18,90	- 0,20
Rajčata	kg			*		14,50	26,50	20,30	+ 6,40
keříková	kg			*		15,90	29,50	21,70	.
Cherry (250 g)	ks			*		12,20	19,40	16,40	- 1,80
Salát barevný	ks	10,70	18,90	13,60	- 1,60			*	
hlávkový	ks	5,70	14,60	9,40	- 1,00			*	
ledový	ks	7,30	11,70	9,60	.			*	
Zelí bílé	kg	3,50	5,70	4,90	- 2,90	3,50	5,20	4,60	- 0,50
červené	kg	4,50	7,60	6,50	.	5,00	7,90	6,90	.
krouhanka	kg	3,60	7,40	5,20	.			*	
kysané balené	ks	9,00	13,00	10,20	.	8,20	14,00	10,10	- 0,10
kysané volné	kg	12,70	19,20	15,40	.	9,70	12,00	11,30	+ 0,00
pekingské	kg			*		9,50	14,90	12,30	- 0,10
Žampiony	kg			*		46,80	56,00	51,60	+ 0,80

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	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.
Papriky	57,07	57,64	56,74	54,60	53,13	47,20	48,92	46,02	43,05	42,00	41,73	42,98	46,01
Rajská jablka	34,21	31,47	31,97	31,16	34,09	34,12	28,10	27,33	25,36	22,14	24,53	28,30	32,06
Mrkev pravá	24,88	23,76	22,45	22,05	21,74	19,01	20,19	19,51	18,95	17,98	16,66	15,67	14,98

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

Ceny zeleniny na Slovensku

Datum zjištění ceny: 8.9. - 10.9.2008

SKK/MJ

Druh zeleniny	MJ	Nákupní ceny od producentů		Odbytové ceny z velkoobchodu	
		cenové rozpětí	průměrná cena	cenové rozpětí	průměrná cena
Cibule	kg	4,00 - 6,00	5,45	6,00 - 9,90	8,48
Celer	kg	10,00 - 15,00	12,67	19,00 - 24,00	22,75
Cuketa	kg	-	-	12,90 - 28,00	18,84
Česnek	kg	35,00 - 45,00	38,33	-	-
Červená řepa	kg	5,00 - 6,00	5,67	9,00 - 15,00	10,95
Kapusta hlávková	kg	7,00 - 8,00	7,31	9,90 - 18,00	12,98
Květák	ks	10,00 - 12,00	10,50	14,90 - 21,00	17,98
Mrkev	kg	4,00 - 7,00	6,15	7,90 - 10,00	9,02
Okurky salátové rychlené	kg	8,00 - 20,00	14,43	19,00 - 27,00	23,36
Paprika rychlená	kg	10,00 - 15,00	11,54	19,00 - 25,00	22,57
Petržel	kg	15,00 - 19,00	16,40	16,90 - 32,00	23,67
Pór D	kg	-	-	14,90 - 32,00	23,20
Rajčata rychlená	kg	6,00 - 25,00	15,23	19,00 - 31,00	21,69
Salát hlávkový	ks	4,00 - 6,00	5,50	6,00 - 12,00	9,36
Zelí bílé	kg	3,00 - 4,00	3,50	5,50 - 8,00	6,97
červené	kg	5,00 - 7,00	6,00	8,00 - 12,00	9,21
kysané	kg	-	-	12,50 - 18,00	15,07
Žampiony	kg	-	-	58,00 - 70,00	65,18

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

Snížily se ceny košťálové zeleniny

Ve 37. týdně 2008 se odbytové ceny kořenové zeleniny z domácí produkce i z dovozu opět snížily. Zvýšila se pouze cena celeru z dovozu (+ 4,8 % na 18,05 Sk/kg) a mírně cena mrkve z dovozu

(+ 1,8 % na 8,98 Sk/kg). O 13,6 % na 22,75 Sk/kg oslabila průměrná odbytová cena celeru z domácí produkce. O 7,9 % na 23,67 Sk/kg se snížila cena domácí petržele. Cena domácí červené



řepy oslabila o 4,8 % na 10,95 Sk/kg a o 3,6 % na 9,02 Sk/kg klesla cena mrkve od domácích producentů.

Odbytové ceny košťálové zeleniny také klesly. O 9,2 % na 12,98 Sk/kg oslabila cena hlávkové kapusty. Dále se snížila odbytová cena domácího bílého zelí (- 6,3 % na 6,97 Sk/kg). Cena bílého zelí z dovozu klesla o 2,1 % na 6,39 Sk/kg. U domácího červeného zelí se cena snížila o 3,6 % na 9,21 Sk/kg a u červeného zelí z dovozu o 2,4 % na 7,75 Sk/kg. Klesla také cena květáku z dovozu, a to o 3,0 % na 16,55 Sk/kg. Průměrná odbytová cena domácího kedlubnu oslabila o 1,3 % na 11,03 Sk/kg a u kedluben z dovozu o 4,1 % na 9,73 Sk/kg.

Ceny plodové zeleniny kolísaly. V porovnání se 36. týdnem mírně, o 1,1% na 21,69 Sk/kg, klesly ceny domácích rajčat a o 5,3 % na 20,36 Sk/kg se snížily ceny rajčat z dovozu. Odbytové ceny domácích salátových okurek se zvýšily až o 10,9 % na 23,36 Sk/kg. Průměrná cena domácí papriky

posílila o 1,7 % na 22,57 Sk/kg. Naopak cena zelené papriky z dovozu oslabila až o 16,9 % na 20,70 Sk/kg. Průměrná cena importované červené papriky posílila o 5,8 % na 35,05 Sk/kg.

Z listové zeleniny se snížila průměrná cena hlávkového salátu z domácí produkce o 5,9 % na 9,36 Sk/ks. Naproti tomu cena hlávkového salátu z dovozu posílila o 2,7 % na 10,22 Sk/ks. O 6,3 % na 20,67 Sk/ks se zvýšila průměrná cena ledového salátu z dovozu. Odbytová cena dovozového pekingského zelí stoupla o 6,1 % na 16,05 Sk/kg. Cena domácího pekingského zelí klesla o 6,0 % na 17,34 Sk/kg.

U cibulové zeleniny oslabila cena domácí cibule o 4,8 % na 8,48 Sk/kg a o 11,6 % na 8,22 Sk/kg se snížila také cena cibule z dovozu. Průměrná cena póru z dovozu klesla o 8,3 % na 23,20 Sk/kg. Průměrná cena importovaného česneku stoupla o 2,2 % na 64,97 Sk/kg.

Pramen: ATIS – Správa o trhu s ovocím a zeleninou

Velkoobchodní ceny zeleniny ve vybraných trzích v Polsku

Datum zjištění ceny: 9.9. - 11.9.2008

PLN/MJ

Druh zeleniny	MJ	Bronisze		Lublin		Poznań		Sandomierz		Wroclaw	
		11.9.2008		9.9.2008		10.9.2008		11.9.2008		10.9.2008	
		min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Domáci produkce:											
Celer	kg	2,00	2,50	2,00	2,60	2,00	2,40	1,80	1,90	1,40	1,80
Cibule	kg	0,80	1,20	0,66	0,80	0,80	1,20	0,45	0,60	0,66	0,66
Květák	ks	1,30	1,80	1,50	2,00	1,60	2,00	0,90	1,00	1,00	1,80
Mrkev	kg	0,50	1,00	0,70	0,80	1,00	1,20	0,50	0,60	0,70	0,80
Okurky salátové	kg	1,75	2,00	-	-	2,20	2,60	1,40	1,60	2,00	2,40
Paprika červená	kg	2,75	3,80	2,80	3,20	3,00	3,40	2,40	2,60	2,50	3,00
Petržel	kg	2,00	3,00	2,40	3,50	2,80	3,00	1,40	1,50	2,00	2,20
Rajčata	kg	1,80	2,50	1,50	2,33	1,50	2,00	1,00	1,50	1,66	2,30
Ředkvičky	sv.	0,80	1,30	0,90	1,00	0,60	1,00	0,60	0,70	0,70	0,70
Salát	ks	0,80	1,75	0,94	1,00	1,00	1,17	0,70	0,80	1,00	1,25
Zelí bílé nové	ks	0,80	1,30	0,80	1,00	0,80	1,40	0,40	0,50	0,80	1,00
Žampiony	kg	4,00	5,50	4,00	5,00	3,75	5,00	3,30	5,30	4,00	5,00

Poznámka: - = údaj není k dispozici

Pramen : Rynek owoców i warzyw świeżych



Obchodní ceny vybraných druhů zeleniny v tržnicích SRN

Datum zjištění ceny: 27.8.2008

EUR/MJ

Druh zeleniny	Země původu	MJ	Hamburk	Mnichov	Berlín	Hannover	Frankfurt
Brokolice	Německo	100 kg	110 - 140	150 - 190	125 - 163	100 - 140	140 - 200
Cibule 40-60/50-70 mm	Německo	25 kg	7 - 8,5	6 - 7	7 - 8,5	8 - 10	7 - 9
Celer	Německo	100 kg	70 - 85	60 - 75	75 - 90	60 - 90	-
Cuketa 14 - 21 cm	Německo	100 kg	70 - 110	60 - 80	70 - 100	80 - 100	70 - 110
Kedlubny	Německo	100 ks	20 - 35	25 - 35	24 - 33	25 - 35	26 - 38
Květák	Německo	6 ks	3,5 - 5	3,25 - 4,75	3,5 - 5	3,5 - 5	3 - 4,5
Mrkev	Německo	100 kg	32 - 50	45 - 60	45 - 55	45 - 60	39 - 68
Okurky salát. 400-500g	Holandsko	100 ks	50 - 60	57 - 65	55 - 65	58 - 70	58 - 71
Paprika zelená	Holandsko	100 kg	180 - 220	200 - 230	170 - 210	200 - 230	160 - 220
červená	Holandsko	100 kg	260 - 300	280 - 310	260 - 300	290 - 310	260 - 320
žlutá	Holandsko	100 kg	220 - 250	240 - 260	220 - 260	240 - 290	230 - 270
Petržel	Německo	100 sv.	14 - 18	24 - 30	14 - 18	25 - 35	30 - 40
Pór	Belgie	100 kg	60 - 80	65 - 85	60 - 75	65 - 75	70 - 80
Rajčata Cherry (250 g)	Holandsko	100 ks	60 - 70	75 - 85	-	65 - 80	72 - 78
Ředkvičky	Německo	100 sv.	28 - 40	25 - 35	30 - 40	32 - 40	27 - 40
Salát ledový	Německo	8-10 ks	3,5 - 5	3,5 - 4,5	3,5 - 5	3,5 - 4,5	4 - 6
Zelí bílé	Německo	100 kg	20 - 35	28 - 40	25 - 35	25 - 40	28 - 40
čínské	Německo	100 kg	50 - 65	45 - 55	50 - 60	50 - 65	40 - 55

Poznámka : ks = kus, sv. = svazek, - = údaj není k dispozici.
Pramen : ZMP - Obst & Gemüse

Ceny vybraných druhů zeleniny v Itálii podle způsobu pěstování

EUR/kg

Druh	37. týden	36. týden	37./36. t. 2008 (%)	37.t.2008/ 37.t. 2008 (%)
Celer	0,44	0,33	+ 31,82	- 17,92
Cibule	0,26	0,26	0,00	- 29,95
Cukety	0,37	0,45	- 17,71	- 45,31
Česnek	1,58	1,58	0,00	+ 5,92
Květák	0,45	0,36	+ 25,00	- 56,31
Meloun vodní	0,66	0,39	+ 67,94	- 24,57
Mrkev	0,12	0,13	- 4,00	- 36,84
Okurky salátové	0,29	0,27	+ 5,56	- 52,50
Papriky	0,53	0,49	+ 7,74	- 3,82
Rajčata	0,41	0,44	- 7,29	- 7,92
Ředkvičky	0,34	0,50	- 32,40	- 83,24
Salát hlávkový	0,27	0,47	- 43,01	- 59,85

Poznámka: - = údaj není k dispozici.
Pramen: ISMEA, Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare



Obchodní ceny zeleniny ve Velké Británii - tržnice New Covent Garden

Datum zjištění ceny: 9.9.2008

USD/MJ

Druh zeleniny	Země původu	MJ	Průměrná cena
Cibule	Velká Británie	kg	0,33
Květák	Velká Británie	ks	0,97
Mrkev	Velká Británie	kg	0,54
Okurky salátové	Holandsko	ks	0,67
Paprika zelená	Holandsko	kg	2,85
Petržel	Itálie	kg	3,52
Rajčata	Holandsko	kg	1,17
Salát ledový	Velká Británie	ks	0,51

Pramen : USDA – Fruit and Vegetables Market News

Přehled cen zeleniny v Chorvatsku

Datum zjištění ceny: 1.9. - 7.9. (36. týden) 2008

HRK/kg

Druh zeleniny	Velkotržnice			Tržnice			Prodejny		
	min.	max.	průměr	min.	max.	průměr	min.	max.	průměr
Rajčata	2,00	8,00	4,87	1,00	15,00	5,82	1,99	14,99	6,26
Papriky celkem	3,00	13,50	6,71	3,00	26,00	8,09	3,99	29,90	12,33
Okurky salátové	3,00	10,00	6,42	2,00	15,00	7,56	2,99	9,00	7,65
Cibule	2,00	6,00	3,23	3,00	10,00	5,48	1,99	8,99	4,74
Česnek	5,00	13,00	9,81	10,00	30,00	18,89	7,99	15,99	10,94
Kapusta hlávková	3,00	6,00	3,95	3,00	10,00	6,71	2,99	6,99	4,63
Květák	6,00	11,00	8,41	5,00	20,00	11,93	5,49	12,99	7,75
Mrkev	3,00	6,00	5,13	3,00	15,00	8,34	3,99	8,99	6,38
Salát celkem	5,00	10,00	8,43	3,00	20,00	11,76	2,99	14,99	11,08
Zelí bílé	1,50	4,00	2,23	2,00	15,00	5,50	1,49	3,99	2,47
Žampiony	18,00	23,00	19,96	15,00	30,00	22,65	19,90	29,90	25,82

Poznámka: - = údaje nejsou k dispozici.

Pramen : TISUP - Voće i povrće

Ceny vybraných druhů zeleniny ve Španělsku

EUR/kg

Druh zeleniny	Producenti			Velkoobchod			Prodejny		
	35. týden	36. týden	± %	35. týden	36. týden	± %	35. týden	36. týden	± %
Cibule	0,15	0,14	- 6,67	0,28	0,28	0,00	1,15	1,13	- 1,74
Fazolky zelené	1,83	1,63	- 10,93	1,92	1,85	- 3,65	3,71	3,71	0,00
Hlávkový salát	0,22	0,25	+ 13,64	0,41	0,42	+ 2,44	0,89	0,89	0,00
Mrkev	0,25	0,23	- 8,00	0,57	0,57	0,00	1,01	1,01	0,00
Paprika zelená	0,53	0,49	- 7,55	0,77	0,78	+ 1,30	2,22	2,19	- 1,35
Rajčata	0,43	0,47	+ 9,30	0,76	0,79	+ 3,95	2,12	2,06	- 2,83

Pramen: M.A.P.A, Observatorio de precios: origen-destino en alimentación



O biocibuli

Dle posledního srovnání cen biopotravin a konvenčních potravin v obchodních řetězcích, které provedla PRO-BIO Liga, je biopotravinou s největším navýšením ceny oproti konvenci jedna z nejběžnějších kuchyňských surovin: Cibule!

Bio – nebio?

Cena za kilogram biocibule vystoupá nad cenu své konvenční protivnice o více než 400 %. A není to žádný výstřelek letošního testu, již potřetí v řadě dosahovala biocibule výrazného navýšení ceny oproti konvenci (vždy kolem 400 %), a to testy probíhaly jak v zimě (prosinec 2007), tak i v létě (červenec 2007 a červenec 2008). Uvidíme, co přinese letošní podzimní srovnání.

Je tato vysoká cena způsobena výrazně rozdílnými náklady ekologického pěstování cibule, a tedy vysokými cenami na farmách, nebo ohromná poptávka po biopotravinách umožňuje obchodníkům nasadit tak vysokou marži?

Jak se rodí biocibule?

Dle dotazování mezi českými producenty se faremní cena cibule pohybuje zhruba kolem 25,- Kč za kilogram. Což představuje oproti průměrné ceně cibule v obchodech (cca 13,- Kč) navýšení o cca 93 %. Toto navýšení je pochopitelné, neboť ekozemědělec má s vypěstováním biocibule vyšší náklady z hlediska většího podílu ruční práce (pletí zpravidla ruční a mnohokrát opakované, třídění a přebírání opět ruční), nižšího výnosu, nutnosti použití dražší biosadby či semen. A to nepočítáme obtíže při shánění pracovníků na pletí, kterých je dle ekosedláka z Litoměřicka Karla Tachecího rok od roku méně, ale to jsou náklady, které se v peněžně-ekonomickém vyjádření neobjevují. Ekologický zelinář Ing. Petr Weidenthaler odhaduje, že vzhledem k vyšším nákladům na produkci by „česká biocibule měla být cca 2 x až 2,5 x dražší, než konvenční česká.“

Kde je 300 %?

Ale zpět k ceně pro spotřebitele. Díky znalosti faremní ceny tak jednoduchým výpočtem zjistíme, že 300 % z navýšení ceny uvízne v distribučně - marketingovém řetězci velkoobchodů a maloobchodů. Skutečností ale zůstává, že cena vlastně neodráží nic jiného než ochotu prodávajícího dané zboží vydat za danou částku a ochotu kupujícího tuto částku akceptovat. Ve

chvíli, kdy vlastně neexistuje konkurenční prostředí (biocibuli nabízí jen málo výrobců, a tedy i velkoobchodů a maloobchodů) a poptávka po biopotravinách je obecně velmi vysoká, je nakupující ve velké nevýhodě.

Výrazný rozdíl vzniká také kvůli velmi nízké ceně konvenční cibule. Problém je dle Ing. Vladimíra Lačňáka, poradce svazu PRO-BIO ve skutečnosti, že konvenční cibule je každoročně přebytek, a to jak české, tak i dovozové z Polska a Holandska. Velkoproducenti se pak snaží vzájemně se zničit nízkými cenami a mnohdy nabízí své zboží i pod výrobními náklady. Ing. Weidenthaler to shrnuje lakonicky: „Přece kilo cibule nemůže být lacinější, než minuta telefonování nebo vyčurání se na veřejném záchodě!“

A co spotřebitel?

Co tedy dělat, pokud se vám cena biocibule nelíbí, ale po konvenční sáhnout také nechcete? Snažte se podporovat místní farmáře. Můžete se s nimi domluvit na dlouhodobějším odběru, přispět na sadbu, pomoci s pletím (to už musíte být velcí nadšenci), navíc budete znát člověka, místo a způsob jak se biocibule i další biozelenina rodí a nebude to už jen dobře nasvícená „vitaminová hmota vyrobená“ v supermarketu. Pěstujte si vlastní biozeleninu (řadu zeleniny můžete vypěstovat i v bytě na balkoně – např. ředkvičky, salát, špenát, rajčata atd., s cibulí to však tak snadné není), zeptejte se v blízkém obchodě s biopotravinami, zda nemohou zajistit dodávku zeleniny od českých ekozemědělců, nebo zorganizujte vlastní odběrové místo pro hromadný odběr z farem.

Pro hodně velké nadšence toužící po lokálních produktech je tu možnost založit výrobně spotřební družstvo, kdy se větší počet rodin (20-50) domluví se sedlákem v okolí na pravidelných dodávkách produktů s jistotou odkupu celé produkce a vlastní distribucí mezi členy. Vrcholem odhodlání a touhy je vytvoření farmářského klubu, jehož členové koupí statek v okolí města a společně jej obhospodařují, případně pověří jednoho z členů řízením jeho provozu, což je však model u nás zatím – dle našich informací – dosud nezkoušený.

Pramen: ÚZPI, 11.9.2008

Zbožňovaný i zatracovaný

Česnek je pro své výrazné aroma milován i zatracován. Jsou kuchyně, které se bez něj neobejdou, i národy, které jiným opovržlivě říkají česnekožrouti. Podává se jako zelenina i koření, známé jsou jeho léčivé účinky. Proto se v poslední

době česnek a především výtažky z něho stále více prosazují i v medicíně.

O prospěšnosti česneku věděli Číňané už před tisíci lety a dnes to nikdo nespochybňuje. Česnek byl nalezen i v hrobce egyptského faraona



Tutanchamona (asi roku 1324 př. n. l.). Jeho původ je kladen do Střední Asie, odkud se rozšířil na všechny světové strany. Do českých zemí a do Německa česnek pravděpodobně doputoval s římskými vojáky, kteří tuto zeleninu pro její léčivé účinky brali všude s sebou stejně jako víno. Z té doby pochází recept na výživnou směs vařenou z pšeničného šrotu, česneku, cibule, slaniny, hovězího masa, soli a pepře. V té době byl česnek považován také za vynikající afrodiziakum. Ne všichni však sdíleli všeobecné nadšení. Plinius (23 - 79) například poukazuje na páchnoucí dech a odchod přebytků plynů. Jedno lidové rčení však říká, že je lepší česnekový dech než žádný. Na světě se ročně vypěstuje přes čtrnáct milionů tun česneku, z toho 75 procent v Číně. Přes 100 tisíc tun se produkuje ještě v USA, kde ale jeho produkce kvůli laciným dovozům z Číny klesá, významnější pěstitelé se najdou také v Indii, Koreji, Španělsku, Rusku či Egyptě. V České republice se roční sklizeň pohybuje kolem 1,3 tisíce tun a po prudkém poklesu na přelomu tisíciletí dochází k jejímu pozvolnému růstu.

Bez česneku ani ránu

Odborníci jsou schopni přednášet o zdravotní prospěšnosti česneku celé hodiny. Má výrazné antioxidační účinky a tím působí protinádorově, podílí se na rozpouštění tuků, krevních sraženin, „zlého“ cholesterolu, snižuje krevní tlak, působí protizánětlivě, pomáhá čistit tělo od plísní, kvasinek a jiného „neřádku“. Má pozitivní vliv na srážlivost krve a rozpouštění fibrinu. Prospívá nemocným s cukrovkou, stejně tak těm, kdo trpí respiračními chorobami či střevními potížemi. Je to takřka léčivský všemohl. Zajímavé je, že většina účinných látek včetně nejmocnějšího allicinu vzniká až při enzymové reakci, když je česnek rozmělněn. Ostatně samotný nepoškozený stroužek nijak zvlášť nevoní (nepáchne).

Do kapek i do kuchyně

Už samotný oficiální název česnek kuchyňský napovídá, kde je pro něj pravé místo. Jeho harmonická chuť dodává nové dimenze jídlům masitým, polévkám, jídlům z luštěnin, nakládané zelenině, salátům i zálivkám. Maso naložené v česneku a soli má úplně jinou chuť než to, které si přinesete od řezníka. Jeho užití v kuchyni je skutečně všestranné. Může se vařit i smažit. V Itálii i Španělsku běžně pečou s masem celé palice a vy si potom na talíři vyzobáváte jednotlivé chutné stroužky. Při pečení však opatrně, když stroužky moc zhnědnou, česnek zhořkne. Při tepelném zpracování ztrácí na intenzitě. Kdo má rád jeho delikátní chuť, přidává ho tedy do pokrmů, až když jsou už takřka hotové. V posledních letech doznává česnek stále větší oblibu nejenom jako potravinu, ale i pro své zdravé prospěšné účinky. Důkladné chemické rozborly však dokázaly a pojmenovaly jenom to, co už lidové léčitelé věděli od pradávna. Například Louis Pasteur v roce 1858 prokázal jeho

antibiotické účinky. Česnek obsahuje na 400 zdravých prospěšných složek. Dnes už nemusíte chroustat stroužek za stroužkem. Léčivé látky se z česneku mohou destilovat, připravovat z něj olejové, tekuté či suché extrakty, silice, tablety, kapsle či šťávy. Na trhu existuje například vynikající výtažek, česneková tinktura Allivictus, která koncentruje vše, co je v česneku pozitivní, a navíc eliminuje výrazný pach, který se z nás line po jeho požití za syrova. Je připravována z česneku vypěstovaného na Moravě.

Odrůdy

Není česnek jako česnek. Na světě existují stovky odrůd rozdílné velikosti, barvy i chuti. To, co dostanete ve většině obchodních řetězců, už bohužel jenom jako česnek vypadá. Je však třeba také zmínit, že to na první pohled vypadá velice dobře, hlavička jako hlavička, vše čisté, většinou pevné na omak. Ale ta chuť. Jde o podobný rozdíl, jako je mezi masem kuřete z domácího chovu a velkochovu. O obsahu látek zdraví prospěšných či naopak škodlivých ani nemluvě. Není to zřejmě problém jenom náš. Při návštěvě v jednom z toskánských zámků jsme viděli, jak suší právě sklizený česnek. Lepší než doma vypěstovaný prý nikde nekoupí. Nemusíme ale jezdit až do Toskánska. V České republice existuje na dvacet, ve zdejších podmínkách buď přímo vyšlechtěných, nebo dlouhodobě vyzkoušených odrůd česneku, které mají vynikající chuťové vlastnosti i vysoký obsah zdravých prospěšných látek. Pro pěstování v České republice se hodí tři typy česneku - paličák, širokolistý nepaličák a úzkolistý nepaličák. Zde jsou některé z nich:

- Lukan - ozimý širokolistý poloraný nepaličák se může pěstovat od roku 1994 a patří k nejvýnosnějším mezi všemi povolenými odrůdami. Sklízí se do 10. července.
- Jovan - ozimý širokolistý polopozdní paličák, bez vnitřních stroužků. Sklízí se kolem 25. července.
- Vekan - ozimý poloraný paličák s vysokou odolností proti virům. Sklízí se kolem 10. července.
- Blanin - ozimý polopozdní paličák, který je nejméně napadán houbomilkou česnekovou. Má velice jemnou chuť. Sklízí se kolem 25. července.
- Elin - ozimý poloraný paličák ušlechtilé chuti. Schválen v roce 2005. Výnosná odrůda se sklízí kolem 15. července.
- Benátčan - nepaličák pro podzimní i jarní výsadbu. Dobře ošetřen může být skladován až dva roky. Má 12 až 17 velkých stroužků a je to velmi výnosná pozdní úroda. Sklízí se až počátkem srpna.

A na závěr přece jenom jedna smutná zpráva pro ty, kdo věří na upíry. Pověst o tom, že česnek před nimi chrání, rozšířili sami Istiví upíři. Díky tomu, že česnek je velmi prospěšný naší krvi,



mohou tak sát ze svých obětí nejenom více, ale také mnohem zdravější krve.

Allium sativum

Česnek kuchyňský (*Allium sativum*) patří botanicky do kmene Angiospermae (krytosemenné), třídy Monocotyledonae (jednoděložné), řádu Asparagales, čeledi Alliaceae a konečně rodu *Allium*, což je česnek. Rod zahrnuje na 600 botanických druhů, z nich je jenom pět celosvětově pěstováno jako zelenina. Vedle už

zmíněného česneku sem patří také *Allium cepa* (cibule kuchyňská), *Allium fistulosum* (cibule zimní) a *Allium porrum* (pórek). V poslední době roste zájem o divoce rostoucí česnek medvědí (*Allium ursinum*), který se používá pouze čerstvý, protože při tepelné úpravě ztrácí své zajímavé, velmi intenzivní aroma. Další známou a rozšířenou příbuznou česneku je pažitka (*Allium schoenoprasum*).

Pramen: Hospodářské noviny, 17.9.2008

Stane se sněť cibule nebezpečnou chorobou?

V minulém roce byla na několika lokalitách zjištěna choroba cibule kuchyňské, která u nás byla několik posledních desetiletí prakticky neznámá. Protože se jedná o chorobu, u které se dá předpokládat, že se bude vyskytovat i v dalších letech a je pravděpodobné, že její význam bude narůstat, považujeme za důležité se o ní trochu podrobněji zmínit.

Uvedenou chorobou je sněť cibule, jejímž původcem je houba *Urocystis cepulae*. Kromě cibule kuchyňské může být napadána i šalotka, pór, česnek kuchyňský, pažitka, cibule zimní (cibule sečka, ošlejš), ale pravděpodobně i jiné druhy rodů *Allium* a snad i *Lilium*.

Ztráty až 30 procent

Pro naše území to sice není choroba zcela neznámá, protože již v roce 1912 byla uváděna jako nebezpečná choroba v okolí Tábora, avšak v posledních desetiletích se u nás prakticky nevyskytovala. Jiná situace je však v některých okolních státech. Např. v Polsku, v oblastech, kde se na mnohých pozemcích cibule kuchyňská pěstuje každý třetí rok, jsou výskyty této choroby zcela běžné a zamořené pozemky se většinou poznají již na značnou dálku podle intenzivního zápachu, který je způsoben sekundární bakteriální hnilobou napadených rostlin. V těchto případech jsou ztráty na výnosech ve výši 30 % zcela běžné a nejsou výjimkou porosty, kde se neskldí prakticky nic. Výskyt této sněti je uváděn prakticky v celé Evropě, ale i v některých zemích Afriky, Asie, Austrálii, Oceánie a Ameriky. V sousedním Sasku však byla tato choroba v posledních desetiletích nalezena jen dvakrát, naposledy v roce 1991, a to vždy v případech nedodržení dostatečného časového odstupu při pěstování cibule.

Viditelné projevy

Na napadených listech a suknících se vytvářejí těsně pod pokožkou protáhlé, tmavé polštářky spor. Pokožka později praská a z polštářků se uvolňují tmavé spory (chlamydospory). Ložiska těchto spor se vytvářejí již i na děložních listech. Na pravých listech je většinou na každém listu větší počet ložisek a často jsou napadeny všechny listy.

Ložiska se mohou tvořit i uvnitř listů, v listových pochvách a na cibulích. Napadené klíčící rostliny velmi často odumírají. Na starších rostlinách má napadení za následek zakřivení listů (většinou směrem dolů), jejich lámání, krnění rostlin nebo nevytváření cibulí. Poškozené porosty často na první pohled vypadají jako poničené od krup nebo poškozené vrtalkou pórovou. Později jsou infikované rostliny sekundárně napadány mokrou bakteriální hnilobou, která přemění rostliny v nevábnou kašovitou silně páchnoucí hmotu.

Jednoduché šíření choroby

Hlavním zdrojem infekce jsou chlamydospory a mycelium houby, které žijí saprofytycky na zbytcích hostitelských rostlin. Infekce se však může šířit i sazečkou, sazenicemi, větrem, náradím nebo vodou. Chlamydospory k vyklíčení nepotřebují kontakt s hostitelskou rostlinou, avšak za těchto podmínek klíčí postupně během několika let. Ale i houba vzniklá z vyklíčené spory může žít i řadu let jen saprofytycky a až v přítomnosti hostitelské rostliny přechází na parazitický způsob života, což může být i třeba 15 let po tom co se houba dostala do půdy. Škodlivost této houby je tedy nejen v tom, že ničí celé rostliny, ale také v tom, že zamořuje půdu na mnoho let. Optimální teplota pro klíčení, ale i pro další rozvoj je v rozmezí 10 až 22 °C a při teplotě nad 23 °C je klíčivost spor i jejich infekčnost značně omezena. Teploty nad 28 °C jsou pak již pro houbu letální a sazenice již nejsou snětí infikovány. K infekci rostlin dochází většinou do týdne po vyklíčení semena a rostliny jsou k ní nejcitlivější od klíčení do vytvoření pravého listu (výšky 5 až 10 cm). Z takto infikovaných děložních listů infekce proniká do celých rostlin.

Především zdravý sadbový materiál

Nejdůležitějším profylaktickým a současně i nejúčinnějším opatřením je nepěstování hostitelských rostlin na jednom pozemku dříve než za 10 let. Důležité je používání zcela zdravého sadbového materiálu (sazeček, popř. sazenic). Účinnou ochranou je pěstování cibule z předpěstovaných sazenic, avšak za předpokladu,



že tyto sazenice jsou alespoň 7 až 8 cm veliké, neboť u nich již k nákaze nedochází. Rozvoj choroby podporují příliš včasné výsevy a nebo dlouhotrvající jarní chladné počasí. Méně účinné a současně i těžko proveditelné je pečlivé odstraňování a vhodná likvidace napadených rostlin. Je logické, že tyto rostliny nikdy nesmí přijít do kompostů. I když rozdíly v náchylnosti jednotlivých odrůd cibule kuchyňské existují, u odrůd u nás pěstovaných je pravděpodobně nikdo nezjišťoval. Za poměrně odolnou se považuje cibule zimní (cibule sečka, ošlejš). Často je doporučováno moření osiva. Např. v Polsku je pro

tento účel možné mořit osivo cibule přípravky na bázi thiramu a carboxinu (konkrétně přípravkem Vitavax 200 FS). V některých pokusech byly zjištěny dobré výsledky s tebuconazolem. Kromě moření osiva je někdy povolena i plošná nebo řádková aplikace, jako např. mancozebem, avšak v dávkách šest i více kilogramů účinné látky na hektar. V Německu je povolen přípravek Ortiva (1 l/ha – účinná látka azoxystrobin). V praxi je často moření osiva cibule kuchyňské proti sněti kombinováno s insekticidním mořením proti květilce cibulové (např. cyfluthrin, cyromazine, fipronil, chlorpyrifos nebo phosetbupirin).

Pramen: www.zahradaweb.cz, 18.9.2008

Kurzy devizového trhu - Česká národní banka - platnost od 17.9.2008

100 SKK - 79,293 Kč
1 EUR - 23,990 Kč

1 PLN - 7,165 Kč
1 HRK - 3,373 Kč

1 USD - 16,866 Kč
100 HUF - 9,918 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.