

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

sítka výrobků přinášíme v rámečku na této straně). Je potěšující, že všechny přihlášené produkty byly nejenom bio, ale také chutné. To nebývalo vždy pravidlem, navíc rozhodně nepatřím k „znomilcům“. Škála přihlášených výrobků zahrnovala také maso (existuje i bioherák), skvělé byly mléčné produkty a pečivo jakbysmet. Dokonce se zde letos objevil i med a hned se stal absolutním vítězem (více v rámečku na této straně).



Česká biopotravina roku 2007

1. Pošumavský bio med Jan Pintř
2. Bio kysaný nápoj – jahoda Mlékárna Valašské Meziříčí
3. Bio jogurt drink (bílý, jahoda, brusinka/černý rybíz) OLMA
4. Bio dýňové gomasio Bio nebio
5. Celozrnné špaldové kreky s dýňovým semínkem a česnekem Biopekárna Zemanka
6. Bio hovězí zadní bez kostí Moravan
7. Čoko-kokosky se špaldovou moukou Biopekárna Zemanka
8. Hostětínský sirup z černého bezu Tradice Bílých Karpat
9. Hruško-jablečný bio mošt Olga Syrovátková
10. Celozrnné špaldové kreky se sezamem a sojovou omáčkou Biopekárna Zemanka

Soutěž Česká biopotravina roku společně s Pro-Bio Svazem ekologických zemědělců vyhlašuje Potravinářská komora České republiky.

Vítězné kategorie

Vzhledem k velkému počtu nominovaných biopotravin se porota rozhodla k absolutní desítce vyhlásit navíc také vítěze v kategoriích pečivo, mléčné výrobky, nápoje a pochutiny – ostatní.

Nejlepším pečivem se staly Celozrnné špaldové kreky s dýňovým semínkem a česnekem z Biopekárny Zemanka. Porota vysoko vyzdvihla originální recepturu, výbornou chuť, tradiční ruční výrobu a velmi dobře zpracovaný vizuální styl obalu celé produktové řady.

Také v kategorii mléčných biovýrobků se sešla kvalitní nabídka. Vítězem se stal Bio kysaný nápoj jahoda z Mlékárny Valašské Meziříčí. Jedná se o chuťově vynikající jahodovou variantu úspěšného bio kysaného nápoje, loňského vítěze soutěže.

Mezi nápoji získal nejvyšší hodnocení Hostětínský sirup z černého bezu, vyráběný společností Tradice Bílých Karpat. Porota ocenila výbornou chuť tradičního nápoje českého venkova i kvalitní rozvoj úspěšného výrobního programu využití plodů z biosférické oblasti Bílých Karpat.

Ve velmi silně zastoupené kategorii pochutin dominoval celkový vítěz soutěže, Pošumavský bio med. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Med od pošumavských včel

Jedním z problémů českých výrobců biopotravin je fakt, že v tuzemsku neexistuje cukr v biokvalitě. Sladit se musí biocukrem z cukrové třtiny. Nyní se u nás poprvé objevil biomed. Vzhledem k tomu, že většina včelstev musí být chemicky ošetřena proti roztoči Varroa destructor, neměl dosud prakticky nikdo ze včelařů šanci získat označení „bio“. Až přišel zapálený včelař Jan Pintř z Nedaniček u Švihova nedaleko Klatov.

Ekologický včelař musí být registrován v souladu se zákony EU a ČR o ekologickém zemědělství a je povinen respektovat veškeré zákonné podmínky. Zejména musí umístit včelstva tak, aby se v okruhu tří kilometrů skládaly zdroje nektaru a pylu převážně z kultur pěstovaných ekologickým způsobem nebo z divoce rostoucích rostlin. Včelař má rovněž za úkol zajistit dostatečnou vzdálenost od všech nezemědělských zdrojů znečištění, které by mohly vést k zamoření. Musí vyloučit veškeré cizorodé látky, zejména pak chemické veterinární preparáty pro léčení včelstev. Platí zákaz umělého přikrmování, na konci období produkce je třeba včelstvům zajistit dostatečné zásoby medu a pylu k jejich přezimování. Umělá výživa včelstev je výjimečně povolena, pokud je jejich přežití ohroženo extrémními klimatickými podmínkami. Tato výživa musí sestávat z medu pocházejícího z ekologického zemědělství, a to navíc přednostně ze stejné jednotky. Úly se v zá-



sadě vyrábějí z přírodních materiálů, nezávadných z hlediska životního prostředí i z hlediska včelařských produktů.

Chov pošumavských včel Jana Pintře na sklonku roku 2006 úspěšně splnil veškerá kritéria a byl zařazen do rámce ekologického zemědělství. Jeho včelstva jsou v rozsáhlých lesních komplexech okresu Klatovy a Plzeň-jih chována v nepřerušované linii už více než sto let. Pocházejí z divoké původní středoevropské, české medonosné včely (*Apis mellifera mellifera* L.) – ekotyp včela pošumavská. Ta byla odchycena v přírodě na shodném místě, kde se včelstva dodnes chovají.

Specialitou Jana Pintře jsou jednodruhé medy v biokvalitě – maliníkové, krušinové, vrbové, ostružinové, z divoké višně, jedlové, borovicové a další. Každý z nich má svou charakteristiku, vůni, barvu, chuť i obsah základních živin.

INZERCE

Chcete mít **více** veřejných i soukromých zakázek?

Členům Economia Benefitklubu nabízíme:

- Po dobu 1 měsíce ZDARMA přístup na portál www.verejna-soutez.cz. Zde naleznete nové obchodní příležitosti a získáte informace o veřejných i soukromých výběrových řízeních!
- A navíc máte možnost předplatit si nyní přístup na portál výhodněji!

NEJSTE ČLENY
ECONOMIA BENEFITKLUBU?Přihlaste se do klubu předplatitelů
a čerpejte slevy a klubové výhody i Vy.Více informací naleznete na www.benefitklub.czKontaktujte nás: benefitklub@economia.cz, tel.: 233 091 197economia
benefitklub

IN-000704

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN