

### Vesnicí Středočeského kraje roku 2017 je obec Hvožd'any

28. červen 2017

V Galerii Středočeského kraje v Kutné Hoře byly ve středu 28.

června 2017 slavnostně vyhlášeny výsledky středočeského kola 23. ročníku soutěže Vesnice roku 2017. Zlatou stuhu pro vítěze krajského kola převzali zástupci obce Hvožd'any (okres Příbram). Ocenění zástupcům obce předala hejtmanka Středočeského kraje Jaroslava Pokorná Jermanová (ANO 2011).

Obec Hvožd'any nejlépe naplnila smysl a poslání soutěže. Svou prezentací ukázala, jak plnohodnotný je život na venkově pod památným vrchem Třemšínem. Obec výrazným způsobem podporuje všechny věkové skupiny obyvatel. Podpora spolkového a komunitního života se odráží v mimořádné občanské sounáležitosti a to vše zároveň v souladu s okolní přírodou. Z každého obyvatele Hvožd'an je cítit hrdost na svou obec. „Dnes se soutěží snad ve všem, o to víc jsem ráda, že



tato soutěž má opravdu smysl. Mám radost, když vidím, že lidé jsou ochotni zapojit se sami od sebe do společného díla, nadchnout se pro společnou věc a přiložit ruku k dílu. A právě z toho, že lidé dokážou spojit síly, vzniká ten největší užitek,“ řekla v úvodu předávání ocenění středočeská hejtmanka Jaroslava Pokorná Jermanová.

Hvožd'any se zúčastnily soutěže Vesnice roku letos podruhé. Již při své první účasti v soutěži v loňském roce udělala obec na hodnotitelskou komisi celkově velmi příznivý dojem a získala Diplom za společenský život a Diplom za vzorné vedení kroniky.

Soutěže se mohou zúčastnit obce (města i městyse) vesnického charakteru, které mají maximálně 7 500 obyvatel a mají zpracovaný vlastní strategický dokument zabývající se rozvojem obce, program obnovy vesnice nebo program rozvoje svého územního obvodu.

Vítěz krajského kola postupuje do celostátního kola soutěže, jehož hodnocení proběhne v týdnu od 3. do 9. září 2017 a vyhlášení výsledků se uskuteční dne 16. 9. 2017 na Jarmarku venkova v Luhačovicích.

Do krajského kola soutěže se v letošním roce přihlásilo sice pouze 13 obcí, ale kvalita prezentací všech zúčastněných obcí byla obrovská a celkové dojmy hodnotící komise ze všech návštěv byly velmi pozitivní. Právě z důvodu nízkého počtu přihlášených obcí mohly být v souladu s Podmínkami soutěže uděleny pouze čtyři stuhy. Komise se po důsledném posouzení všech hodnotících kritérií rozhodla neudělit Oranžovou stuhu (za spolupráci obce a zemědělského subjektu).

Krajská hodnotitelská komise pečlivě posuzovala všechny uchazeče o titul Vesnice Středočeského kraje roku 2017 a měla opravdu nesnadný úkol. Musela nejen vybrat vítěze, ale také rozdělit další stuhy a diplomy.

#### **Držitelé dalších stuh:**

obec Cítov (okres Mělník) – Modrá stuha za společenský život

obec Třebotov (okres Praha-západ) – Bílá stuha za činnost mládeže

obec Hostín (okres Mělník) – Zelená stuha za péči o zeleň a životní prostředí

**Dalšími oceněnými obcemi ve středočeském kole 23. ročníku soutěže Vesnice roku 2017 jsou:**

obec Louňovice pod Blaníkem (okres Benešov) – Diplom za vzorné vedení kroniky

obec Řisuty (okres Kladno) – Diplom za rozvíjení lidových tradic

městys Zlonice (okres Kladno) – Diplom za práci s mládeží

obec Dolní Slivno (okres Mladá Boleslav) – Diplom za spolkový život

obec Petrovice (okres Příbram) – Diplom za podporu environmentálních aktivit

obec Krušovice (okres Rakovník) – Diplom za vybudování kulturního centra obce

městys Davle (okres Praha-západ) – Diplom za podporu sportovních aktivit mládeže

obec Kamberk (okres Benešov) – Diplom za spolupráci se zemědělskými subjekty

obec Blažejovice (okres Benešov) – Diplom za péči o krajinu

obec Petrovice (okres Příbram) – Cena naděje pro živý venkov

obec Kamberk (okres Benešov) – Koláčová cena

Zlatou cihlou se v dobrovolné části soutěže oceňují příkladné stavby, realizované v duchu Programu obnovy venkova. Cílem vyhodnocení Zlaté cihly je získání evidence a přehledu o těchto stavbách, jejich ocenění a zveřejnění v každoročně vydávané propagační publikaci Stavby venkova. V krajském kole byly přihlášeny do této části soutěže pouze dvě stavby a krajská hodnotící komise se shodla v názoru, že ani jedna z přihlášených staveb nesplnila beze zbytku všechna kritéria soutěže, a proto tuto cenu neudělila.

Soutěž Vesnice roku se poprvé uskutečnila v roce 1995. Jejím vyhlášovatelem jsou Ministerstvo pro místní rozvoj, Ministerstvo zemědělství, Spolek pro obnovu venkova ČR a Svaz měst a obcí ČR. Dalšími vyhlášovатели jsou Kancelář prezidenta republiky, Ministerstvo kultury, Ministerstvo životního prostředí, Svaz knihovníků a informačních pracovníků, Společnost pro zahradní a krajinářskou tvorbu, Sdružení místních samospráv ČR a jednotlivé kraje. V loňském roce se celostátním vítězem stala obec Kašava reprezentující Karlovarský kraj.

Vítězi středočeského krajského kola soutěže, obci Hvožd'any, přejeme mnoho úspěchů v celostátním finále!



Diplomy



Stuhy

Text: středočeský kraj, foto KIS Středočeského kraje



## Ve Středočeském kraji se soutěžilo o značku Regionální potravina



Příbram, 22. června 2017 – Středočeský kraj získal své vítěze – nové nositele prestižní značky Regionální potravina. Odborná komise ocenila celkem 8 výrobků s výjimečnou kvalitou a chuťovými vlastnostmi ze středních Čech. O tuto značku se zde letos ucházelo 81 produktů od 23 výrobců. O logo se soutěžilo v devíti kategoriích, nejsilnější zastoupení měly cukrářské výrobky včetně cukrovinek, kam bylo přihlášeno 15 výrobků.

Výrobky hodnotila sedmičlenná komise tvořená zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Letos už poosmé získávají ocenění Regionální potravina nejkvalitnější zemědělské nebo potravinářské výrobky, které zvítězí v krajských soutěžích. Prívlastek regionální se v případě oceněných potravin zúročí hned několikrát. Především se jedná o produkt vyrobený v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Výrobky tím mají pevnou vazbu k regionu, například se může jednat o krajové speciality.

K udělení značky Regionální potravina Středočeského kraje 2017 navrhla hodnotitelská komise 8 výrobků z následujících kategorií:

	<b>Kategorie:</b>	<b>Výrobek a výrobce:</b>
1.	Masné výrobky tepelně opracované	<b>MILOVICKÁ UZENÁ KRKOVICE B. K. Z DOMÁCÍ UDÍRNY</b> Fiala Milovice, s.r.o.
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	<b>BEZ OCENĚNÍ</b>

<b>3.</b>	Sýry včetně tvarohu	<b>PLÍŠŇOVÝ KOZÍ SÝR</b> Mlékárna Kopecký, s.r.o.
<b>4.</b>	Mléčné výrobky ostatní	<b>OVČÍ JOGURT BÍLÝ</b> Tavírna sýrů Salix s.r.o.
<b>5.</b>	Pekařské výrobky včetně těstovin	<b>ROŽDALOVSKÝ ROHOVÝ KOLÁČ</b> Tarabová Milena, Rožďalovice
<b>6.</b>	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	<b>HORECKÝ JABLEČNÝ ZÁKUSEK</b> Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35
<b>7.</b>	Alkoholické a nealkoholické nápoje	<b>LEŽÁK SVĚTLÝ PREMIUM – BEZLEPKOVÉ PIVO</b> Pivovar Ferdinand, s.r.o.
<b>8.</b>	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	<b>CHŘEST ZELENÝ</b> Český Chřest s.r.o.
<b>9.</b>	Ostatní	<b>MED MEDOVICOVÝ</b> Zelená Bohdaneč s.r.o.

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin v jednotlivých krajích České republiky. Státní zemědělský intervenční fond značku spravuje. Oceněný výrobek získá právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let na obalu svého výrobku. V současné době spotřebitelé najdou značku u 416 produktů ze 13 regionů Čech a Moravy. Podrobné informace o soutěži jsou k dispozici na webových stránkách [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz).

## Milovická uzená krkovice B.K. z domácí udírny

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované

Uzená krkovice je zauzená výrazně dotmava se silným kouřovým aroma. Tmavé zauzení značí delší čas v udírně a uzení kvalitním dřevem. V nádroji je růžová, prorostlá tukem, se suší konzistencí domácího uzeného masa.

**Výrobce: Fiala Milovice, s.r.o.**

Firma Fiala Milovice s.r.o. byla založena v Milovicích, okr. Nymburk v roce 1911 a obnovena potomky v roce 1992. Ve firmě pracuje 25 zaměstnanců z Milovic a blízkého okolí. Zpracovávané suroviny pocházejí z místního regionu.

Kontakt: Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady, Ing. Martin Fiala, tel. 603 114 451, 325 577 420, [fialamilovice@seznam.cz](mailto:fialamilovice@seznam.cz), [www.fialamilovice.cz](http://www.fialamilovice.cz)



## Plísňový kozí sýr

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Měkký plísňový sýr je vyroben z plného kozího mléka. Mléko je ručně zpracovávané a následně je ručně zpracovaná sýřenina. Sýřenina se musí dobře zpracovat, aby vznikl souvislý porost plísně a stejnoměrné postupné prozrávání sýru. Zraje 14 dní.

**Výrobce: Mlékárna Kopecký, s.r.o.**

Mlékárna Kopecký byla založena v roce 1999. Majiteli jsou Irena Kopecká a Petr Kopecký. Ve firmě pracuje 7 zaměstnanců. Výroba sýrů je tradiční-ruční. V roce 2008 firma úspěšně prošla veterinárním auditem a byla schválena jako potravinářský provoz splňující požadavky EU.

Kontakt: Chotusice 11, 285 76 Chotusice, MVDr. Irena Kopecká, tel. 728 734 991, e-mail: [hataci@seznam.cz](mailto:hataci@seznam.cz), [www.mlekarnakopecky.cz](http://www.mlekarnakopecky.cz)



## Ovčí jogurt bílý

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní

Ovčí bílý jogurt je vyroben z vlastního ovčího mléka z Chotusic. Vyrábí se tradičním postupem. Balí se ručně. Zraje ve skleničce.

**Výrobce: Tavírna sýrů Salix s.r.o.**

Tavírna sýrů Salix s.r.o. funguje na trhu od roku 1996. Přes mírné rozšíření si udržela ráz rodinného podniku.

Kontakt: Hatě 5, Bečváry, 281 44 Zásmyky, provozovna Chotusice, ing. Lucie Březinová, tel: 605 520 184, [www.salix-syry.cz](http://www.salix-syry.cz), [info@salix-syry.cz](mailto:info@salix-syry.cz)





## Rožďalovský rohový koláč

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Koláče jsou ručně vázané, vyrobené z nekynutého těsta. V koláčích je pět náplní - tvaroh, mák, jablka, povidla, ořechy. Na povrchu jsou koláče bohatě sypané drobenkou. Koláče se prodávají přímo v prodejně u výroby v Rožďalovicích.



### **Výrobce: Tarabová Milena**

Pekařka Milena Tarabová se od roku 1991 věnuje pekařské a cukrářské výrobě dle domácích receptur. Peče vázané svatební koláčky, mini zákusky, zákusky krémové i ovocné, vánoční cukroví, dorty. Všechny výrobky jsou velmi oblíbené a mají vysokou kvalitu.

Kontakt: Zahradní 442, Rožďalovice, okres Nymburk, Milena Tarabová, tel. 736 536 360

e-mail: [epiro@seznam.cz](mailto:epiro@seznam.cz), [www.epiro.cz](http://www.epiro.cz)

## Horecký jablečný zákusek

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Zákusek obsahuje jablka, tvaroh, smetanu, ořechy a rum. Kyprost a vlhlost moučnicku je zapříčiněna tepelnou úpravou a náplněmi. Korpusy jsou doplněny tvarohovým krémem, jablečným krémem a prokapaný rumovým rozvarem.



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

### **Výrobce: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35**

Škola je zaměřena na gastronomii, cestovní ruch a zemědělství. Aktivně spolupracuje s hospodářskými partnery. Po získání základních dovedností na škole si žáci rozšiřují své odborné návyky na praxi ve vybraných podnicích v regionu. Žákyně i žáci se pravidelně úspěšně účastní odborných soutěží nebo kompletního zajištění cateringu zabezpečeného školou, včetně přípravy slavností na Pražském hradě. Škola tradičně organizuje zahraniční stáže, cílovými zeměmi je Slovensko, Rakousko, Německo, Itálie a Kypr.

SOŠ a SOU, Horky nad Jizerou 35, 294 73, tel: 604 633 999, [www.souhorky.cz](http://www.souhorky.cz), [souhorky@souhorky.cz](mailto:souhorky@souhorky.cz)

## Ležák světlý Premium – Bezlepkové pivo

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje



Pivo má zlatavou barvu s vůní po sladu a chmelu. Je vyráběno klasickou technologií z tradičních surovin, vody, ječného sladu a upraveného chmele. Dvourmutové vaření piva, otevřené kvašení na spilce, zrání piva v ležáckém sklepě.

**Výrobce: Pivovar Ferdinand, s.r.o.**

Firma Pivovar Ferdinand a.s. je ryze česká společnost, kde se vyrobí ročně 50 000 hl piva. Pivovar Ferdinand je úzce spjat se zámek Konopiště, kde pobýval arcivévoda František Ferdinand d'Este, který pivovar v roce 1897 založil.

**Kontakt:** Tábořská 306, 256 01 Benešov, tel. 317 749 204, 317 723 529, Jaroslav Lebeda tel. 724 052 320, [lebeda@pivovarferdinand.cz](mailto:lebeda@pivovarferdinand.cz), [www.pivovarferdinand.cz](http://www.pivovarferdinand.cz)

## Chřest zelený

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výhonky zeleného chřestu rostou na otevřeném poli na nezakrytém záhonu. Působením světla a probíhající fotosyntézy výhonky dostávají typickou, zářivě zelenou barvu. Sklizeň chřestu probíhá každoročně od konce dubna do konce června.



**Výrobce: Český chřest s.r.o.**

Společnost pěstuje zelený i bílý chřest na Mělnicku, které má v Čechách ideální podmínky pro i jinak velmi náročné pěstování. V plné sezóně pracuje na sklizni několik stovek lidí - chřest nelze sklízet strojově a vysoký podíl ruční práce je navíc pro chřest šetrnější a příznivě ovlivňuje i jeho kvalitu a další skladování. Díky tomuto pěstiteli získává středočeský chřest nazpátek svůj dřívější celosvětový věhlas. Ten, který tato naše zelenina měla ostatně již během rakousko-uherského mocnářství a také během První republiky.

**Kontakt:** Hlavní 545, 253 01 Chýně, tel: 731 153 180, [info@ceskychrest.cz](mailto:info@ceskychrest.cz), [www.ceskychrest.cz](http://www.ceskychrest.cz)

## Med medovicový

Kategorie: Ostatní



Med pochází z okolí Bohdanče u Zbraslavic, regionu minimálně zatíženém průmyslovou výrobou. Druhá rozmanitost okolních smíšených lesů dubovo-bukového vegetačního pásu s četnými porosty ostružníku a maliníku je zárukou kvalitního a chuťově vyváženého výsledného produktu.

**Výrobce: Zelená Bohdaneč s.r.o.**

Společnost Zelená Bohdaneč s.r.o. vyrábí, produkty pod značkou AGNES, které jsou přírodního charakteru. Cílem společnosti je, zužitkovat přírodní zdroje pro lidskou potravu. Produkty firmy již získaly značku kvality Český med a Kosher certifikát. Součástí firmy je ovocný lihovar, moštárna, včelařství, rybářství i vlastní chov, ovcí a skotu.

**Kontakt:** 285 25 Bohdaneč 140, okr. Kutná Hora, tel. 730 193 362, [obchod@zelenabohdanec.cz](mailto:obchod@zelenabohdanec.cz), [www.zelenabohdanec.cz](http://www.zelenabohdanec.cz), [www.agnesprodukty.cz](http://www.agnesprodukty.cz)



Gabriela Jeníčková

---

# V České republice byl poprvé potvrzen výskyt afrického moru prasat

27.6.2017

**Tisková zpráva – V České republice byl potvrzen historicky první výskyt afrického moru prasat (AMP) v populaci prasat divokých. Vyšetření prokázalo nákazu u jednoho kusu uhynulého divokého prasete na Zlínsku. Zdroj nákazy a další okolnosti jsou aktuálně předmětem šetření Státní veterinární správy (SVS). Nákazou mohou onemocnět všechny věkové kategorie prasete domácího i divokého. Není však přenosná na člověka ani další živočišné druhy.**

SVS v současnosti připravuje mimořádná veterinární opatření. Na jejich základě bude kolem místa nálezu zvířete vymezeno pásmo (tzv. zamořená oblast). V něm bude platit zákaz lovu divokých prasat a zintenzivní se monitoring divokých prasat. Zároveň bude vyhotoven soupis všech chovaných prasat domácích v tomto pásmu a chovatelé budou mít povinnost hlásit změny zdravotního stavu prasat domácích. Dopředu budou také muset informovat příslušnou krajskou veterinární správu o případné plánované domácí porážce prasete.

*„Je vidět, že naše veterinární správa pracuje efektivně, protože se jí zdroj nákazy podařilo rychle odhalit. Zatím tedy máme důvod k ostražitosti, nikoliv ale k přehnaným obavám. Pokud by se ale přece jen nákaza rozšířila do komerčních chovů, požadovali bychom pro naše chovatele po Evropské komisi mimořádné kompenzace za ušlé příjmy,“* řekl ministr zemědělství Marian Jurečka. *„Všechna přijatá opatření mají za cíl především zamezit tomu, aby se nákaza dostala do chovů prasat domácích,“* doplnil ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

V souladu s platnou legislativou bude vytvořena odborná skupina složená z veterinářů, loveců, odborníků na nákazy zvířat a expertů na volně žijící zvířata. Skupina bude asistovat krajské veterinární správě při analýze nakažové situace, definování infikované oblasti a při realizaci ozdravovacího programu.

AMP je akutní, vysoce nakažlivé onemocnění prasat podobné klasickému moru prasat. Je charakteristický vysokou, téměř 100% úmrtností. Původním zdrojem nákazy bylo prase bradavičnaté, od kterého se infikovala klíšťata. Onemocnění se projevuje vysokou horečkou až 42°C, která může podle průběhu trvat i několik dnů. První příznaky se objevují při poklesnutí teploty. Zvířata jsou malátná, těžce dýchají, nepřijímají potravu, trpí krvavým průjmem a

zvrací. V populaci divokých prasat se virus šíří zejména přímým kontaktem, ale také krmivem, vodou a předměty.

Protože je africký mor prasat nebezpečná nákaza, platí při jejím výskytu na území členského státu EU závazná pravidla. ČR jako každý jiný členský stát bude muset do 90 dní od potvrzení prvního případu zaslat Evropské komisi plán opatření k vymýcení onemocnění v definované infikované oblasti.

Africký mor prasat se již několik let vyskytuje v některých zemích bývalého Sovětského svazu, v Pobaltí i v sousedním Polsku, v poslední době také na Ukrajině. Již od konce 70. let 20. století se vyskytuje také na Sardinii, odkud se však dál nešíří. Od roku 2014 je v ČR prováděn monitoring u všech uhynulých divokých prasat. Do konce roku 2016 bylo sérologicky a virologicky vyšetřeno celkem 467 vzorků, všechny s negativním výsledkem.

Petr Vorlíček

tiskový mluvčí Státní veterinární správy

---

## **Ministerstvo zemědělství proti suchu: podpora závlah a ochrana krajiny**

24.6.2017

**Tisková zpráva – Ministr zemědělství Marian Jurečka dnes jednal v obci Višňové na jižní Moravě s místními zemědělci o suchu a jak proti němu bojovat. Ministerstvo zemědělství letos například otevřelo program na budování závlah na polích a v sadech. To je ale jen jedna součást rozsáhlého systému opatření proti suchu.**

Zadržet vodu v krajině, účelně s ní hospodařit a přivést ji tam, kde je nejvíc potřeba, to je úkolem systémů opatření a podpor Ministerstva zemědělství.

*„Navštívil jsem zemědělce na jižní Moravě, které v posledních týdnech trápí intenzivní sucho. Hledali jsme možnosti, jak jim v letošním roce pomoci a samozřejmě jsme se bavili i o tom, jak problematiku sucha řešit dlouhodobě. Vidím prostor pro to, aby tam, kde je to možné, začali*

*zemědělci pěstovat plodiny, které mohou být rentabilní při využití závlahových systémů. Tedy věnovat se více pěstování ovoce a zeleniny, případně, výsadbě vinohradů. To vše finančně podporujeme,*“ řekl ministr Marian Jurečka.

Závlahy využívají například zemědělci v Polabí, které patří mezi suché oblasti. V místech, kde jsou funkční závlahy se zatím ani při současném počasí, nezačal výrazněji projevovat nedostatek zdrojů závlahové vody. Problém je ale technický, protože zejména na jižní Moravě jsou závlahy za hranicí své životnosti.

## **Sucho a jeho dosavadní projevy**

### **Výnosy**

Dopady sucha mohou ohrozit výnosy okopanin, píce, kukuřice, ovoce, révy vinné, řepky a obilnin. Situace u jařin je zatím lepší než u ozimů. Mezi nejvíce postižené patří kraje: Jihomoravský, Zlínský, Olomoucký, Ústecký, Středočeský, Plzeňský a Jihočeský. Definitivní údaje, jak sucho ovlivní úrodu, budou ale jasné až po sklizni. První odhady sklizně zveřejní Český statistický úřad v polovině července.

### **Situace na vodních nádržích**

Objemy všech nádrží jsou zatím dostatečné, většinou v rozmezí 70% - 90% naplnění. Zatím nedochází k významnému poklesu hladin, který by ohrožoval odběry vody.

### **Vodní toky**

Nejhorší situace způsobená nízkým průtokem je v povodí Moravy, nepříznivý stav je také v povodí Labe na Cidlině a Mrlině. Úroveň sucha panuje na mnoha řekách v celé ČR, průtoky se pohybují mezi 25 % - 50 % dlouhodobého průměru. Kde je to možné, posilují vodohospodáři průtoky vodou z nádrží.

### **Zásobování obyvatel pitnou vodou z vodovodů**

Zatím nejsou hlášeny problémy. Pokud bude sucho a vysoké teploty pokračovat, mohou být ohroženy zdroje z mělkých podzemních pramenů.

### **Suché oblasti v ČR**

Regiony, které často trápí sucho, jsou: jižní Morava, Zlínsko, Rakovnicko a Žatecko. Suchá oblast je také v Polabí, ale zde zemědělské sucho vyrovnává čtenější využívání závlah.

Ministerstvo zemědělství v současnosti dokončuje strategický dokument, jehož cílem je zvýšit odolnost České republiky vůči následkům sucha a nedostatku vody. Materiál obsahuje komplex vzájemně se podporujících opatření, která by měla připravit naše území na změnu klimatu.

Základem různých opatření je posílit schopnost krajiny, aby zadržovala vodu. MZe se proto zaměřuje zejména na využití retenční kapacity lesní a zemědělské půdy a na pozemkové úpravy. Od roku 2014 do nich MZe investovalo necelých 5 miliard korun.

Vláda v květnu 2016 schválila Ministerstvu zemědělství přípravu souboru 12 dotačních programů týkajících se hospodaření s vodou, které jsou postupně otevírány. Předpokládaný rozsah těchto programů činí do roku 2021 v přímých dotacích 13,6 miliardy korun, další 4,3 miliardy korun představuje spoluúcast žadatelů. Programy jsou vesměs orientovány na zadržení povrchových vod a také například na zvýšení počtu rybníků.

Aktuální a podrobné informace o suchu v různých částech ČR, včetně map, údajů o obsahu půdní vláhly nebo stavu vegetace i konkrétních plodin, je možné získat zdarma na webu **Intersucho** ([www.intersucho.cz](http://www.intersucho.cz)), který spravuje Státní pozemkový úřad.

Markéta Ježková  
tisková mluvčí Ministerstva zemědělství

---

### ***Informační magazín vydává:***

**Krajské informační středisko Středočeského kraje, o.p.s.**  
**Poštovní IV, 261 01 Příbram V.**  
**Tel: 721 315 260**  
**Ing. Gabriela Jeníčková [kis.stredocesky@atlas.cz](mailto:kis.stredocesky@atlas.cz)**  
**[www.kis-stredocesky.cz](http://www.kis-stredocesky.cz)**  
***za podpory Ministerstva zemědělství***

