



AKTUALITY

Aktuální informace
z OP Rybníkářství
2021–2027

2

INFORMACE

Ing. Jan Hůda, Ph.D. převzal
ocenění z rukou krajského
ředitele Hasičského
záchranného sboru ČR

3



PF 2026

*Veselé Vánoce a šťastný nový rok
Vám přeje Rybářské sdružení ČR*

Listopadové zasedání Evropské federace chovatelů ryb (FEAP) se zabývalo různorodými tématy

Podzimní valné shromáždění Evropské federace chovatelů ryb (FEAP) se letos uskutečnilo 27. a 28. listopadu v bavorském Mnichově, kde se hostitelství ujal německá organizace Verband der Deutschen Binnenfischerei und Aquakultur (VDBA) v čele s jejím prezidentem, Dr. Bernhardem Feneisem. Zúčastnilo se jej 50 delegátů ze sedmnácti zemí Evropské unie i mimo ni a také další pozvaní hosté. Tuzemské rybáře na zasedání zastupoval ředitel Rybářského sdružení ČR, RNDr. Michal Kratochvíl, Ph.D. Dvoudenní zasedání bylo zahájeno dopoledním workshopem, jehož hlavním tématem byla umělá inteligence jako pomocná hnací síla pro udržitelnost a konkurenceschopnost. Cílem workshopu byla snaha lépe porozumět, vyhodno-

tit a uplatnit příležitosti umělé inteligence a připravit tak cestu pro využití umělé inteligence a digitalizace v akvakultuře. Odpolední setkání bylo zahájeno jednáním Komise pro zdraví a welfare ryb, které se zabývalo klíčovými tématy především v oblasti výroby medikovaných krmiv, jejich uvádění na trh a využití v praxi. Pokud jde o dobré životní podmínky ryb (welfare), delegáti byli informováni, že v nadcházejících letech se neočekávají žádné nové právní předpisy týkající se dobrých životních podmínek vodních živočichů, vyjma aktuálního projednávání návrhu evropského nařízení k dodržování pravidel welfare při přepravě živých zvířat. Úvodní den jednání byl završen Komisí pro životní prostředí a klima. Diskuse se zaměřila na publikaci Evropské

komise k hodnocení ekosystémových služeb poskytovaných chovem ryb v rybnících a mokřadech, s důrazem na výzvy a příležitosti v oblasti propagace jejich přínosů. Členové komise byli rovněž informováni o nejnovejším vývoji týkajícím se rámcové pozice EIFAAC (Evropská poradní komise pro vnitrozemský rybolov a akvakulturu) pro evropský plán řízení populace kormorána velkého, a také o metodických pokynech týkajících se evropské směrnice o ochraně ptáků. Druhý den zasedání program po oficiálním zahájení prezidentkou FEAPu a zástupcem organizátorů pokračoval jednáním všech pěti druhově specifických sekcí. Sladkovodní sekce akvakultury se ve své agendě zaměřila na několik stěžejních bodů – negativní dopad klimatických změn na vnitro-

zemskou akvakulturu, nestabilitu trhu a nejistou budoucnost evropského rybníkářství. Na čem se přítomní delegáti shodli napříč všemi členskými státy, je výrazně horší situace s odbytem ryb, nízkými výkupními cenami a obecně zhoršující se poptávkou po sladkovodních rybách na jednotném evropském trhu.

Závěr zasedání byl převážně zaměřen na agendu organizace, projektovou spolupráci, schvalování účetní uzávěrky i návrh rozpočtu na rok 2026, shrnutí závěrů z jednání jednotlivých komisí a také na informace o konání příštího zasedání v následujícím roce. V květnu se zasedání FEAPu přesune do kyperského Limassolu, kde svoji účast na zasedání již přislíbil eurokomisař pro rybolov a oceány, pan Costas Kadis.



Aktuální informace z OP Rybářství 2021–2027

Pravidlo N+3 pro rok 2025 splněno

Rídicí orgán OP Rybářství (ŘO) s potěšením oznamuje, že **OP Rybářství 2021–2027 úspěšně splnil tzv. pravidlo N+3 pro rok 2025**. Dne 9. prosince byla odeslána 3. Žádost o platbu Evropské komisi v účetním roce 2025/2026, čímž došlo ke splnění pravidla N+3 a Česká republika si tak zajistila zachování nárokovaných finančních prostředků a plynulost čerpání dotační podpory. Pravidlo N+3 určuje, že finanční prostředky, závazkové ve stanoveném roce (např. 2022), musí být vyčerpány a vykázány Evropské komisi nejpozději do konce třetího následujícího roku (tj. do 31. 12. 2025). Splněním této povinnosti OP Rybářství potvrdil svou efektivitu při řízení evropských fondů a posílil důvěru Evropské komise v administrativní kapacity České republiky. Řídicí orgán OP Rybářství zároveň vyvíjí příjemce, aby i nadále pečlivě plánovali čerpání a předkládání Žádostí o platbu, neboť pravidlo N+3 se vztahuje i na další roky implementace programu.

Nové studie zveřejněny

V aktualitách dne 22. 10. 2025 na webových stránkách Ministerstva zemědělství v sekci OP Rybářství 2021–2027 byly zveřejněny dvě nové studie v oblasti akvakultury. První ze studií, „**Analýza využití řas/sinic v akvakultuře ČR**“, přináší posouzení možnosti pěstování řas/sinic v akvakultuře ČR a jejich následného využití. Ze závěrů lze vyzdvihnout, že v EU působí přes 400 producentů mikrořas, zejména ve Francii, Španělsku, Německu, Portugalsku a Itálii. Přibližně 71 % biomasy se produkuje v uzavřených fotobioreaktorech, 19 % v otevřených nádržích a 10 % ve fermentorech. Nejčastěji pěstované druhy jsou *Chlorella*, *Arthrospira*, *Haematococcus* a *Nannochloropsis*. Evropa se od 60. let podílí na technologickém vývoji, ale její podíl na globální produkci je stále pod 1 %. V ČR má výzkum tradici od 50. let, ale komerční produkce zůstává marginální. Hlavní bariéry představují klimatické a geografické aspekty (krátká sezóna, nízká intenzita slunečního svitu, absence moře), vysoké investič-



ní i provozní náklady, energetická náročnost, nedostatek firemního know-how a složitý legislativní rámec EU. V současnosti mezi potenciálními zájemci o podporu panuje velmi nízká ochota zapojit se do projektů zaměřených na produkci a využití řas. Vzhledem k uvedeným bariérám nebude ŘO podporovat pěstování řas v rámci Investic do akvakultury. Oblast pěstování a kultivace řas byla zařazena pouze do aktivity 2.1.1 Inovace.

Druhá, „**Analýza možnosti rozšíření ekologické akvakultury v ČR**“, posuzuje klíčové oblasti, které mohou ovlivnit rozvoj ekologické akvakultury (EA), a vyhodnocuje možné příležitosti a výzvy spojené s rozšířením ekologických metod chovu ryb v ČR. Rozvoj EA v ČR v souvislosti s evropskými politikami nemůže být komplexně zajištěn bez podpůrných opatření. Ekonomická analýza ukazuje, že nákladové rozdíly oproti konvenčnímu chovu jsou značné a bez investičních podpor a kompenzačních plateb nebudou rybářské podniky i nadále dostatečně motivovány pro přechod na režim EA (míněno alespoň u části své pro-

dukce). ŘO v návaznosti na doporučení z této studie zahájí přípravy systému podpory EA v ČR v rámci OP Rybářství 2021–2027. V tomto smyslu zařadí od 32. výzvy do aktivity 2.1.2 Investice do akvakultury mezi způsobilé výdaje přirozené filtrační lože a usazovací nádrže/e. Dále zvýhodní body již registrované chovatele EA s platným certifikátem ekologického chovu v rámci hodnotících kritérií.

Vyhodnocení příjmu žádostí v 10., 28.–30. výzvě

V termínu od 21. 10. do 10. 11. 2025 proběhl příjem žádostí v 10. výzvě pro aktivitu 1.6.1 Vysazování úhoře, ve 28. výzvě pro aktivitu 2.1.3 Investice do intenzivních akvakulturních systémů, ve 29. výzvě pro aktivitu 2.1.2 Investice do akvakultury a 30. výzvě pro aktivitu 2.2.2 Zpracování produktů. V současné době u těchto projektů probíhá kontrola formálních náležitostí a přijatelnosti. Výzvy 29. a 30. zaznamenaly mimořádný úspěch. Zájem žadatelů předčil původní odhady i plánovanou alokaci. Z tohoto důvodu ŘO připravuje informaci pro pana ministra o **navýšení alokace tak, aby pokryla všech-**

ny zaregistrované projekty, které projdou administrací k vydání Rozhodnutí o poskytnutí dotace.

Příjem žádostí o podporu v první polovině roku 2026

V současné době ŘO ve spolupráci se SZIF připravuje informační systém (MS2021+ a ISKP21+) pro **příjem žádostí ve 4. výzvě pro aktivitu 2.1.4 Kompenzace** (mimoprodukční funkce rybníků). Pravidla pro žadatele a příjemce (verze 5) byla zveřejněna dne 10. 11. 2025 na webových stránkách MZE. Příjem žádostí bude probíhat 3 týdny od 20. 1. od 9 hodin do 9. 2. 2026 do 13 hodin. Žádost o podporu bude žadatelům zveřejněna na portálu ISKP21+ nejpozději dne 12. 1. 2026.

Další příjem žádostí OP Rybářství 2021–2027 plánuje ŘO uskutečnit v dubnu/květnu 2026, a to pro aktivitu 2.1.1 Inovace, 2.1.2 Investice do akvakultury, 2.2.2 Zpracování produktů a 2.2.1 Propagační kampaně. Pravidla plánuje ŘO zveřejnit na přelomu února a března. Více informací žadatel nalezne v harmonogramu výzev, zveřejněném na webových stránkách Ministerstva zemědělství (<https://mze.gov.cz>).

Nulové emise pro automobily dle EU taxonomie od 1. 1. 2026

Při zajištění souladu se zásadou DNSH a klimatického prověřování investic (climate proofing) v oblasti mitigace změny klimatu bude muset ŘO s největší pravděpodobností zajistit, aby automobily N1, pořízené z dotační podpory, měly **od 1. 1. 2026 nulové emise**. V případě motorových vozidel N2 a N3 bude s velkou pravděpodobností od 1. 1. 2026 umožněno pouze pořízení vozidel, které mají nulové přímé výfukové emise, nebo ke svému pohonu využívají biometan, obnovitelné palivo nebiologického původu, nebo recyklované palivo splňující kritéria udržitelnosti a úspor emisí skleníkových plynů. **ŘO v současné době analyzuje a prověřuje tuto povinnost ve vztahu k podpoře z OP Rybářství 2021–2027 a dle výsledku bude o této problematice žadatele včas informovat. Informace budou poskytnuty před jarním příjmem žádostí o podporu.**



Ing. Jan Hůda, Ph.D. převzal ocenění z rukou krajského ředitele Hasičského záchranného sboru ČR plk. Martina Svitáka

V hudebním pavilónu Ron-del Státního hradu a zámku Jindřichův Hradec se ve středu 22. října 2025 konala každoroční slavnostní příležitost, kterou bylo předání služebních medailí Hasičského záchranného sboru (HZS) České republiky a předání medailí Hasičského záchranného sboru Jihočeského kraje. Pozvání na slavnostní akt přijala celá řada hostů jak ze složek integrovaného záchranného systému či dalších spřátelených uniformovaných složek, tak také z orgánů státní správy a samosprávy. Vedle služebních medailí „Za věrnost II. a III. stupně“, udělovaných generálním ředitelem Hasičského záchranného sboru ČR genpor. Vladimírem Vlčkem, byly v Rondelu předány z rukou krajského ředitele plk. Martina Svitáka medaile Hasičského záchranného sboru Jihočeského kraje. Těmi jsou oceňováni výjimečné osobnosti či výjimečné činy, které zvýšily prestiž jihočeského profesionálního sboru. Jednu z bronzových medailí převzali například Ing. Jiří Baloun, ředitel závodu Horní Vltava spadajícího do státního podniku Povodí Vltavy, a také Ing. Jan Hůda, Ph.D., dlouholetý prezident Rybářského sdružení ČR a před-



seda představenstva Rybářství Třeboň Hld. a. s.

„Oba zmínění pánové tvořili a tvoří při mimořádných událostech spojených s počasím a vodou neuvěřitelně kompaktní tým. Tým, ve kterém nemůže fungovat jeden bez druhého, a který nám všem například naposledy při zmiňovaných zářijových povodních dohroma-

dy dával obrovsky cenné informace pro úspěšné zvládnutí situace. Odbornost a erudice všech jmenovaných ušetřila nám hasičům hodně práce a obyvatelům Jihočeského kraje výrazně snížila minimálně škody na majetku.“

U Jana Hůdy byl vyzdvížen především profesionální manažerský přístup, bezodkladná součinnost

a poskytování odborných konzultací ohledně specifík rybníčních soustav, stavu hrází a manipulace s vodou při povodních a haváriích, což je pro efektivní zásah hasičských jednotek, a především ochranu životů, zdraví a majetku v našem jihočeském rybářském regionu nepostradatelné.

Gratulujeme!



19. ročník soutěže Český kapr 2025 memoriál Ing. Eduarda Levého

Označení Český kapr je registrovanou ochrannou známkou Rybářského sdružení ČR a je zárukou vysoké kvality této potraviny. Její konzumace se však z velké části redukuje na přípravu smaženého kapra. Snahou organizátorů soutěže je přispět ke vzniku nových, moderních kulinářských úprav z této cenné suroviny, a to prostřednictvím podpory růstu dovednosti, tvořivosti a umu soutěžících.

V dnech 2.–3. prosince 2025 se uskutečnil další, v pořadí již 19. ročník, prestižní celostátní gastronomické soutěže „ČESKÝ KAPR“, memoriál Ing. Eduarda Levého, opět v Národním zemědělském muzeu v Praze. Soutěž „Český kapr“ je celostátní gastronomickou soutěží v rámci AKC ČR. Akci pořádala regionální pobočka Šumava v čele s Bc. Miroslavou Pítrou, která byla zároveň ředitelkou soutěže.



Záštitu nad 19. ročníkem soutěže převzali ministr zemědělství ČR Mgr. Marek Výborný a prezident AKC ČR Bc. Miroslav Kubec. Tématem letošního ročníku soutěže byl Český kapr v moderní úpravě. Finále se zúčastnilo 12 juniorů a 10 seniorů, přičemž samotná soutěž probíhala ve dvou kolech. V prvním kole, korespondenční části, soutěžící zpracují a zašlou dle propozic materiály a odborná porota poté vybere finalisty z každé soutěžní kategorie. Finalisté se následně utkají v praktické části, kde předvedou své kulinářské dovednosti. V této části musí soutěžící před diváky a odbornou komisí připravit čtyři porce pokrmu včetně přílohy. Základní surovinou pro přípravu pokrmu jsou filety kapra. Specifikou připravených kapříků filetů je, že se jedná o kapra se zvýšeným obsahem omega-3 nenasycených mastných kyselin. Ve druhém kole (praktické části) měli soutěžící za úkol v časovém limitu 60 minut vyhotovit určený počet porcí pokrmu před hodnotitelskou komisí a přihlížejícími diváky. I v letošním ročníku musel každý soutěžící mít k dispozici v obou kategoriích i další osobu, která umývala nádobí. Tato osoba se nemohla

žádným způsobem podílet na přípravě pokrmu, mohla se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěže i po jejím skončení.

V kategorii juniorů obsadil první místo ve zlatém pásmu Nazar Ivasechko z Akademie hotelnictví a cestovního ru-

chu Plzeň s receptem kapr, květák, garum, brambor, glazé, kopr. V kategorii seniorů obsadil první místo ve zlatém pásmu Vojtěch Kletečka z Potravinářského pavilonu Um, ČZU Praha Suchdol s receptem kapr konfitovaný v citronovém másle s pečeným špekem a jablky, bylinková žemle s bílým zelím a kadeřávkem, smažený



kapr s koproým prachem a velouté ze šťávy z kysaného zelí. Všichni soutěžící si sebou odnášeli hodnotné ceny, které věnovali partneři a sponzoři letošního ročníku soutěže Český kapr.

Velké poděkování za hladký průběh celé soutěže náleží zejména předsedkyni pobočky AKC Šumava a ředitelce soutěže paní Bc. Miroslavě Pítrové, Oldřichovi Pítrovi, členu pobočky AKC Šumava Vladimíru Vyhnisovi a Romaně Vodičkové.

Poděkování patří i hodnotící komisi soutěže, která byla složená z výrazných autorit – Bc. Miroslava Kubece, Tomáše Poppa, Davida Kaliny, Lukáše Uhra a Jakuba Sedláčka. Komise hodnotila především zručnost, moderní technologické postupy, nápaditost, chuť, vůni a prezentaci na talíři. Svůj díl práce a uznání zaslouží i technická komise ve složení Vojtěch Petržela, Jonáš Slusariuc a Jan Horák.

Soutěžní filety do soutěže připravila prodejna Ryby pro zdraví Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity. Soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory hlavních partnerů soutěže – Ministerstva zemědělství ČR, Rybářského sdružení ČR, GastroJobs.cz, Bonduelle, Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v ČB a Národního zemědělského muzea.

Poděkování organizátorů patří také všem ostatním partnerům a sponzorům AKC ČR pobočky Šumava, bez kterých by se tato událost nemohla konat.



Jak si děti pochutnávají na rybách? Ověřujeme přímo ve školních jídelnách

J. Mráz, V. Adámková,
M. Marešová, K. Roy, R. Gebauer,
A. Baten, H. Jia, P. Gápová,
N. Davidová, P. Mráz Jechová,
V. Náhlík, Z. Machová, A. Tomčala,
L. Rybová, E. Levý, J. Kašpar,
Z. Fuka, J. Hora

České produkční rybářství dnes stojí na křižovatce. Tradiční odbytiště stagnují, exportní trhy jsou nejisté a tlak na cenotvorbu se zvyšuje. Přesto existuje jedno odbytiště, které zůstává obrovské, stabilní a z velké části nevyužité – školní a předškolní stravování. Každý všední den se v České republice vydá přes 1,7 milionu školních obědů. Pokud by se jen část z těchto jídel připravovala z českých ryb, šlo by o zásadní impuls pro celý sektor akvakultury i zpracování ryb.



Ochutnávka nových rybích výrobků a pokrmů z nich.

(Foto: Tilapia s.r.o.)

Jenže realita je zatím jiná. Ryby se ve školních jídelnách objevují jen zřídka – často kvůli cenovým limitům, předsudkům personálu i rodičů, ale také kvůli nabídce trhu, kde dominují levné dovozové polotovary nízké kvality. Tým Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity pod vedením doc. Ing. Jana Mráze, Ph.D., se proto vydal na cestu změny. Ve spolupráci s klinickými odborníky (zejména prof. MUDr. Věrou Adámkovou, DrSc., IKEM) a firmou Tilapia s.r.o. realizoval čtyři navazující projekty, které mapují celou cestu ryby od farmy až k dětskému talíři. Tyto projekty ukazují, že děti ryby jíst chtějí, jen musí dostat příležitost a kvalitní produkty. A co je možná ještě důležitější – představují obrovskou odbytovou příležitost pro české rybáře a zpracovatele.

Odraz reality: proč české děti ryby nejedí

Česká republika se v evropském kontextu dlouhodobě drží na posledních příčkách spotřeby ryb. Zatímco odborné společnosti doporučují alespoň 20 kilogramů ryb na osobu ročně, u nás je spotřeba pod 5 kilogramů. Alarmující však není jen spotřeba samotná, ale i její důsledky. Mezinárodní biomonitoringové studie ukazují, že česká populace má jedny z nejnižších hladin omega-3 mastných kyselin v krvi vůbec, což se přímo promítá do zdravotního stavu. V dětské populaci je situace ještě závažnější. Dotazníky z mateřských škol ukázaly, že většina předškoláků konzumuje rybu maximálně jednou za měsíc, často ještě méně. Důvodů je celá řada – předsudky rodičů („ryba smrdí“, „má kosti“), nízká tradice domácí přípravy ryb, obavy kuchařek z manipulace s čerstvou rybou, ale také příliš nízké finanční limity, kdy školní jídelny musí připravit kompletní oběd v surovinách za 27–36 Kč na dítě. K tomu se přidává trh zaplavený levnými polotovary, které s rybou mají společného jen minimum. Paradoxně tak vzniká prostředí, kde děti nejedí ryby nikoliv proto, že by jim nechutnaly, ale proto, že nedostávají příležitost ochutnat kvalitní, chutně připravený rybí pokrm.

Významná systémová změna se blíží

V nejbližších letech však dojde k zásadní změně. Přípravovaná nová legislativa má za cíl:

- snížit spotřebu červeného masa,
- zvýšit podíl ryb,
- podpořit vyšší spotřebu ovoce a zeleniny.

Pro české produkční rybářství to znamená jediné:

Otevírá se nový trh, který bude růst – a někdo jej musí zásobovat.

Školní jídelny potřebují výrobky, které splní jejich požadavky:

- nesmí obsahovat kosti,
- musí být jednoduše normovatelné,
- musí mít konzistentní kvalitu,
- musí být snadno a rychle připravitelné,
- musí být cenově konkurenceschopné,
- a především – musí být chuťově a vzhledově atraktivní pro děti.

Tyto parametry jsou přesně tím, na co mířila čtyři navazující výzkumná a vývojová řešení FROV JU.

(Pokračování na straně 6)



Příklad pokrmu ze sumečka afrického – burger.

(Foto: Tilapia s.r.o.)

Jak si děti pochutnávají na rybách? Ověřujeme přímo ve školních jídelnách

(Pokračování ze strany 5)

První projekt: vytvořit rybí výrobky, které děti opravdu snědí (2018–2019)

První projekt z Operačního programu Rybářství „Vývoj nových rybích výrobků pro předškolní děti“ (CZ.10.2.101/2.1/0.0/17_011/0000459) měl ambiciózní cíl – vyvinout dětské rybí výrobky tak, aby byly nutričně hodnotné, senzoryicky atraktivní a technologicky snadné k přípravě. Tým FROV JU spolu se společností Tilapia s.r.o. vytvořil pět výrobků přímo pro předškolní děti: rybí kuličky, dětský karbanátek, misturu (měkký salám s rajčaty a italskými bylinkami), rybí párky a rybí šunku. Všechny produkty byly navrženy s ohledem na dětský věk. Neobsahovaly kosti, měly jemnou strukturu, snížený obsah soli a nenápadnou rybí chuť, která děti neodrazovala. Klíčové bylo také využití celého rybího těla, což umožnilo zvýšit cirkularitu zpracování a využít části ryb, které se jinak obtížně uvádějí na trh, čímž se výrobky výrazně zlevnily. Testování ve školkách přineslo překvapivý závěr: děti ryby jedí rády, pokud jsou ve známých tvarech (kuličky, karbanátek, párek) a jejich vůně či chuť nejsou příliš intenzivní. Tento projekt vytvořil technologický základ pro další výzkum a ukázal, že dětský segment je skutečně perspektivním odbytištěm.

Druhý projekt: Co chutná dětem? Věda poprvé zkoumá dětské preference (2021–2023)

Druhý projekt, rovněž financovaný z Operačního programu Rybářství, „Vývoj nových rybích výrobků na základě výzkumu preferencí“ (CZ.10.2.101/2.1/0.0/21_019/0001364) se zaměřil na detailní výzkum dětských preferencí. Zatímco první projekt vyvinul samotné produkty, druhý se zabýval otázkou, proč je děti přijímají, a co přesně rozhoduje o tom, zda dítě jídlo ochutná, nebo ne.

Role rodiny je zásadní

Podrobné dotazníky od rodičů ukázaly, že většina dětí jí ryby doma jen výjimečně. Důvodem jsou zakořeněné předsudky, nízká znalost přípravy ryb a často i špatné zkušenosti z minulosti. Děti, které doma ryby vídají a jedí pravidelně, přijímaly nové výrobky výrazně lépe.

Co rozhoduje na talíři?

Ve spolupracujících mateřských školách proběhla série senzorických testů. Děti hodnotily různé výrobky a receptury a výzkumníci sledovali, jak jednotlivé parametry ovlivňují přijetí pokrmu. Zásadní roli měly tvar, struktura, míra slanosti, typ koření a celková jemnost. Za mimořádně důležitý se ukázal i faktor, který často přehlízíme – motivace učitelů a učitelek. Pozitivní povzbuzení vedlo k výrazně vyššímu ochutnání výrobku.

Nové výrobky a receptury

Na základě těchto poznatků vzniklo šest nových výrobků – Dušená šunka, Šunka Harlekýn, Dukátky, Čevabčiči, Marinovaný filet a Rybí filé ze sumečka afrického. Současně bylo vyvinuto sedm nových školních pokrmů, například rybí rajska, rybí svíčková či rybí gulášová polévka. Všechny tyto receptury se ukázaly jako dobře přijímané a snadno realizovatelné.

Díky zapojení partnera projektu, společnosti Tilapia s.r.o., se tyto výrobky dnes dostávají do přibližně 200 škol a školek, což představuje výrazný dopad na celém trhu.

Vědecký dopad

Výsledky projektu byly publikovány v prestižním časopise Aquaculture Reports (Jia, H., Fuka, Z., Hora, J., Marešová, M., Adámková, V., Roy, K., Mráz, J., 2025. Improving future fish consumption: A case study on developing fish products for preschool children. Aquaculture Reports 10: 102647. <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2025.102647>), studie vznikla s podporou Národní agentury pro zemědělský výzkum (QK22010177 Optimalizace příkrmování a managementu rybníční akvakultury).

(Pokračování na straně 7)



Příklad pokrmu ze sumečka afrického – salát s filetem na přírodní. (Foto: L. Rybová)



Příklad pokrmu ze sumečka afrického – Čína s nudlemi. (Foto: Tilapia s.r.o.)

Jak si děti pochutnávají na rybách? Ověřujeme přímo ve školních jídelnách

(Dokončení ze strany 6)

Třetí projekt: Opravdu děti jedí ryby ve škole? (2025–2026)

Probíhající studentský projekt „Lepší výživa pro děti, nebo více „junk“ rybích pokrmů? Hodnocení rybích pokrmů ve školních jídelnách ve světle nové legislativy“ (002/2025/CSOB), podporovaný Československou obchodní bankou a.s. (ČSOB, a.s.), se vůbec poprvé detailně zaměřil na skutečnou kvalitu rybích pokrmů v českých školních jídelnách.

Výzkumný tým v průběhu jednoho roku navštívil několik mateřských a základních škol, odebíral vzorky jídel, prováděl laboratorní analýzy a vedl rozhovory s kuchařkami. Výsledná zjištění byla alarmující.

Na mnoha místech se objevovaly rybí výrobky velmi nízké kvality. Například fileť z pangasia s pouhými 30 % rybího masa, zbytek tvořila glazura a napuštěná voda s fosfáty. Dalším odstrašujícím příkladem byly rybí prsty s pouhými 22 % drceného masa – vše ostatní byla směs mouky, vody, škrobů a aditiv. V jedné mateřské škole bylo dětem dokonce servírováno maso z pstruha s ponechanými žebry, zalité pálivou houbovou omáčkou. Pro předškolní děti naprosto nevhodná kombinace. Není tedy divu, že děti pak rybí pokrmy odmítají – často se totiž jedná o výrobky, které s kvalitní rybou mají pramálo společného. A důvod? Školní jídelna má připravit kompletní oběd v surovinách za 27–36 Kč. Je tedy ekonomicky téměř nemožné nakoupit kvalitní suroviny.

Tato situace vedla k provokativní, ale trefné otázce: Nezaslouží si naše děti více? Proč jsme ochotni kupovat domácím mazlíčkům prémiové granule za 250 Kč/kg, zatímco dětem často servírujeme nejlevnější polotovary? Projekt dále přináší i pozitivní změny – školení kuchařek, praktické ukázky práce s kvalitní rybou, ochutnávky pro děti i rodiče a postupné zařazování nových receptur.



Příklad pokrmu ze sumečka afrického – špagety po boloňsku. (Foto: L. Rybová)

Čtvrtý projekt: Ryby dětem – změna, která míří do celé republiky (2026–2027)

Propagačně rozsáhlejší projekt „Ryby dětem: kvalitní rybí výrobky do škol a školek“ (CZ.08.02.02/01/25_027/0000768), financovaný opět z Operačního programu Rybářství, startuje v lednu 2026. Jeho ambicí je vytvořit celonárodní systém podpory rybí výživy dětí.

Tento projekt přináší:

- rybí videorecepty pro školní jídelny,
- tištěné metodické příručky,
- semináře a školení kuchařek,
- ochutnávky a vzdělávací akce ve školách,
- spolupráci s politiky, nutričními specialisty, školami a dalšími stakeholdery.

Poprvé tak vzniká sjednocený model, který propojuje výzkum, výrobní praxi, školní gastronomii i osvětu veřejnosti.

Co to znamená pro české rybáře a zpracovatele?

Výsledky všech čtyř projektů ukazují, že rybí výrobky určené pro děti nejsou okrajovým zájmem, ale představují reálný, rychle rostoucí a dlouhodobě stabilní tržní segment, který může zásadním způsobem posílit české rybářství i zpracovatelský sektor. Školní a předškolní jídelny totiž fungují jako jeden z mála odběratelů, kteří potřebují stabilní a předvídatelný přísun surovin po celý rok. Smysluplná spolupráce škol, výrobců a rybářů tak vytváří novou osu odbytu, která není závislá na sezónnosti, výkyvech poptávky během Vánoc ani nejistotě exportních trhů. Produkty vyvinuté v našich projektech navíc využívají celou rybu, což zvyšuje cirkularitu výroby a umožňuje lépe zhodnotit části ryb, které se tradičně špatně prodávají. Sladkovodní ryby díky tomu dostávají novou tvář a novou přidanou hodnotu – jako surovina s vysokou kvalitou, nízkou ekologickou stopou a důležitým výživovým profilem, kterou lze snadno transformovat do výrobků vhodných pro nejmladší věkové skupiny. Z pohledu trhu je dětský segment extrémně perspektivní. Dnešní předškolák je zítřejší spotřebitel. Pokud se děti již v mateřské škole naučí jíst české ryby, bude to mít dlouhodobý dopad na celou domácí spotřebu. Jde o investici, která se neprojeví jen v řádu měsíců, ale v horizontu celých generací. Stejně jako si dnes mnoho dospělých nese z dětství vztah k určitým potravinám, mohou si budoucí spotřebitelé vytvořit pozitivní vztah právě k rybám – a tím posílit stabilitu české akvakultury.

Závěr: příležitost, která se neodmítá

České děti dnes ryby nejedí proto, že by jim nechutnaly, ale proto, že nedostávají kvalitní příležitosti je ochutnat. Výsledky projektů ukazují, že pokud dáme dětem kvalitní, chuťově vhodné a bezpečné rybí výrobky, přijmou je. A pokud je budou jíst děti dnes, bude české rybářství těžit z jejich návyku celá desetiletí. Před námi stojí mimořádná příležitost – vytvořit nový tržní segment, který bude růst s připravovanými změnami ve školním stravování a který může zásadně posílit českou akvakulturu.

Je nejvyšší čas ji využít.

U sousedů se děly velké věci...

Ing. Ján Regenda, Ph.D.

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích,
Fakulta rybářství a ochrany vod

*Byl pozdní večer – devátý máj
Večerní máj – byl slávy čas.
Herrensee zval – k molu nás,
aby se po chvíli – dotekem lehkým
princezny i královny kapří
proměnil po letech – zpět v Herrenteich...*

Ano, do začátku je to poněkud laciná parafráze známe básně Máj od Karla Hynka Máchy. Nicméně u našich jižních sousedů v Rakousku se v květnu 2025 děly opravdu velké věci. Ale pojďme pěkně po pořádku.

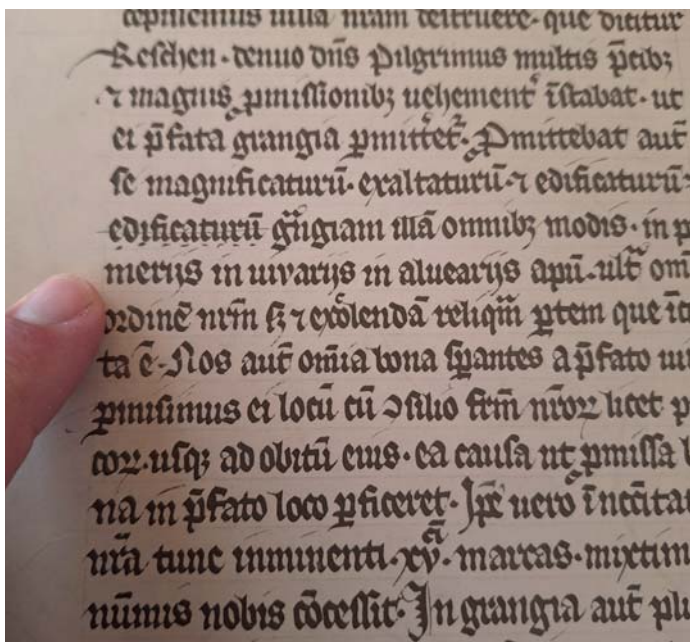
Rosteme ze stejného kořene

Hned za hranicemi jižních Čech mezi Třeboňskem a Českou Kanadou a dál na jih se v rámci Dolního Rakouska nachází region Waldviertel. Ten je v mnoha ohledech podobný těm našim. Je to chudý kraj, kde je málo práce a odkud je všude daleko. Nicméně nejsevernější kout Rakouska oplývá krásnou přírodou, rostoucí ze žulového podloží a rašeliníšť. Malá políčka jsou roztroušena mezi rozsáhlými lesy a spoustou rybníků. A právě o tyto rybníky jde. První zmínka o rybnících v regionu je z roku 1141 a pochází z donační knihy cisterciáckého kláštera ve Světlé (Zwettl), který byl založen 1137 (obr. 1). Není tedy náhodou, že jeden z nejstarších, historicky doložených rybníků v jižních Čechách, Žár (dnes 120,5 ha) na Novohradsku, byl založen klášterem ve Světlé a první zmínka o něm pochází již z roku 1221 pod názvem Sohorsteich. Takže je velmi pravděpodobné, že rybník je mnohem starší a pochází již z konce 12. st. Teprve v roce 1270 kupuje statek i rybník Žár rod Vítkovců a pokládá tak základy našeho rybníkářství. S našimi rakouskými sousedy toho máme společného víc, než se na první pohled může



Dr. Ján Regenda s kapří královnou

zdát. K výraznému vzdálení se historické rybníkářské tradice dochází až ve druhé polovině 20. st. Zatímco rakouské rybníkářství zůstalo rozdrobeno v soukromých rukou místních sedláků, šlechty nebo klášterů, to naše se vydalo na cestu budování socialismu, pod vedením všemocné KSČ. Koncentrace prakticky veškerého rybníčního fondu do rukou Státního rybářství, o.p. umožnilo racionalizovat a kontinuálně inovovat chov ryb. Dobovou terminologií řečeno: hospodařit na nich podle pokrokových zásad tak, aby bylo docilováno co nejvyšší výroby ryb. Zatímco v Rakousku jsou rybníky i nadále součástí různě velkých zemědělských statků, naše rybníky jsou i po privatizaci obhospodařované převážně ve velkých rybářských podnicích. Každá strategie má své výhody a nevýhody. Naše podniky si mohou dovolit provozovat rybí líhně a zaměstnávat desítky patřičně vzdělaných odborníků. U sousedů to v podstatě není uskutečnitelné. Na druhou stranu jejich lokální produkci je možné s ohledem na relativně malé objemy dobře prodat na tamním trhu. Exportovat ji s ohledem na relativně vyšší výrobní náklady není kam. My jsme pro ně málo solventní trh, který je navíc obtěžkán vlastní produkcí. Cenová úroveň jejich sousedů (Německo, Švýcarsko) nedává rovněž naději na exportní sukces. Naproti tomu naše kvalitní ryby, vyprodukované za nižší náklady, vyvíjí neustálý tlak na rakouské chovatele ryb. Zejména po otevření hranic. Před deseti lety se dal ten rozdíl dobře dokumentovat skutečností, že zatímco český rybníkář si doma za kilo kapra mohl dát v hospodě dvě piva, ten rakouský si za stejné kilo kapra nemohl koupit pivo ani jedno. Dnes jsme však jinde. I my si za kilo kapra pivo v hospodě nedáme. Pivo prostě zdražilo, ale ten kapr stojí prakticky stejně. Není to dobré. Proč tomu tak je? Kapra prostě lidé nechtějí a nepotřebují ho k životu. Snad prozatím s výjimkou štedrovecerního stolu. Bohužel. Zákonitosti neviditelné ruky trhu fungují. S rostoucí poptávkou roste i cena a naopak. Z kapra se stal folklór naší gastronomie. Ruku na srdce, kdo z vás má místní lidový kroj ve skříni a pravidelně ho nosí? Tak alespoň tu kompletní rybářskou uniformu byste mohli mít. Co? Že, jste z ní vyrostli? Nedivme se tedy, že když našemu ošacení dominuje konfekce světových značek, tak se ta světovost ukrádá i do našich kuchyní. Tak nějak je to víc praktické a svým způsobem i levnější. Co s tím? Tak tuto otázku si nad kaprem položili i naši sousedé.



Obr. 1: Ukázka první zmínky o rybnících z roku 1141 v donační knize kláštera Světlá.

(Pokračování na straně 9)

U sousedů se děly velké věci...

(Pokračování ze strany 8)

A našli na ní překvapivou odpověď. Je třeba začít dělat věci jinak! Něco změnit na svém přístupu a chování. Nebrečet, nenatahovat ruku k dotacím, nepanikařit, ale aktivně hledat nová východiska. Prostě nasadit konstruktivní a tvořivý přístup.

První vlašťovky – biokapry

V Rakousku je zhruba 3 tis. ha rybníků, ze kterých se každoročně vyloví přibližně 560t kapra. Hlavní produkční oblastí je Waldviertel a Štýrsko, poblíž hranic se Slovinskem, které je produkčně pro kapra mnohem příznivější, a to díky jižnější poloze a nižší nadmořské výšce (produkce až 1 500 kg/ha). Prodej rakouského kapra v konkurenci toho českého není snadný. Proto vzniklo několik značek, pod kterými se tamní kapři prodávají, aby se odlišili od konkurence. Je to především Waldviertler karpfen a Steirisches Teichland – Karpfen (značky GENIUS REGION Österreich), tedy pro každou rybníční oblast samostatná značka. Vedle toho se prosazuje také značka „biofisch“ pro ekologicky chované ryby, tedy i biokapry a Steirerfisch, lokální značka pro ryby chované v oblasti Štýrska. Jednou z adaptací rakouských rybníkářů, zejména v chladnější oblasti Waldviertel, bylo zavedení chovu biokapra. S touto myšlenkou přišel Marc Moessmer již v roce 1994. Pointa je v tom, že certifikovaný organický (ekologický, bio) chov vám zvýší produkční náklady o 7 až 20 %, ale na druhé straně umožní zvýšit prodejní ceny o 20 až 200%! Samozřejmě, že se ryby musí prodávat s přidanou hodnotou – zpracované (nejlépe filet bez kostí) a ne v živém stavu. Takovou rybu si v Rakousku beztak skoro nikdo nekoupí. Úroveň trhu i očekávání zákazníků jsou prostě jinde. Určitým problémem je však skutečnost, že trh s biokaprem je poněkud limitovaný kupní silou obyvatel a zkoncentrovaný do velkých měst, jako je kupříkladu Vídeň (obr. 2). Na venkově je biokapr v podstatě standardem, takže nikoho na zadek neposadí. I v Rakousku řeší lidé ceny. Nicméně v biokvalitě se ročně vyprodukuje v Rakousku na 130 tun kapra, což představuje 23 % podíl na trhu. A jeho většina pochází právě z Waldviertlu. Takže nízké ceně konkurence se dá úspěšně čelit silným příběhem a garantovanou kvalitou produktu. Silné příběhy a zájem zákazníků se tvoří pravidelným vystupováním v médiích. To za nás řidiči kamionů s živou rybou neodpracují...



Obr. 2: Nová prodejna bioryb Marca Moessmera ve Vídni, prodeje táhnou hlavně ryby, ale zakoupit si můžete i jiné bioprodukty.



Obr. 3: S logem Waldviertler karpfen se chlubit každý místní producent a je často k vidění na zdech místních restaurací.

Waldviertelský kapr

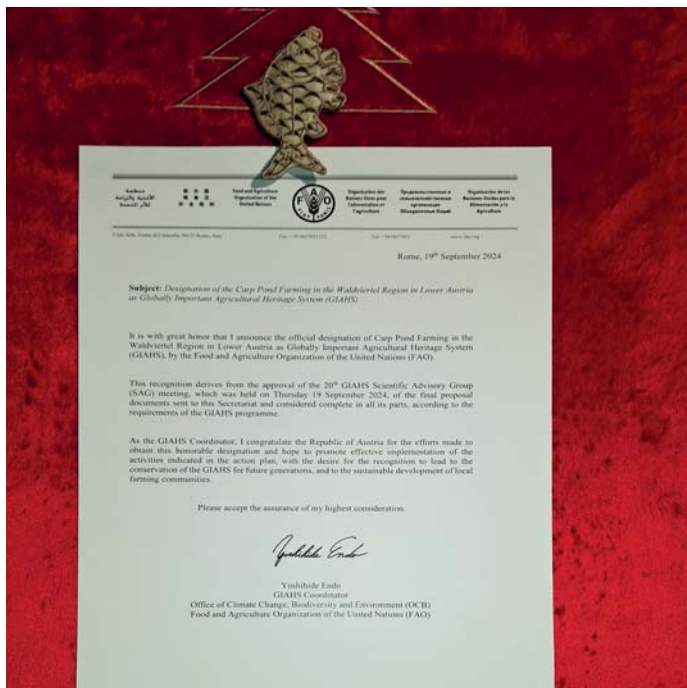
Jak již je patrné z předchozího textu, oblast Waldviertlu v Dolním Rakousku patří mezi hlavní rybníkářské oblasti našich jižních sousedů. Nachází se tam 3 477 rybníků s celkovou výměrou přes 1 800 ha. Rybníků s chovem ryb je 2 181 a dosahují výměry 1 610 ha, tedy průměrná výměra je pouhých 0,74 ha! Sektor dává práci přibližně 150 lidem. Místní kapři jsou prodáváni pod značkou Waldviertler karpfen (obr. 3) a jsou často produkováni v bio kvalitě. To je hlavní nástroj, jak obstát v konkurenci levnějších ryb z importu. Jinak je tamní chov ryb v rybnících velmi podobný našemu. Přesto však má svá specifika. Ve srovnání s českým rybníkářstvím je to rakouské poněkud gerilové. Je to vidět prakticky na všem. Od oblečení rybářů, které je hodně namixované s myslivci, neopreny sportovních rybářů, přes využití různých zemědělských strojů (traktorů) k přepravě a nakládání ryb i samotné pracovníky. Málokterý má patřičné odborné vzdělání. Spíše hospodaří na tradici předků. Rybníkářství je pro většinu tamních rybníkářů spíše doplňkovou činností k té zemědělské či lesnické. Nejvíce je to cítit asi při produkci plůdku a násad. Rybních líhní je málo. A když pracujete v režimu bio, na hormonální stimulaci musíte zapomenout úplně. Díky tomu vyjadává ze hry třeba amur a produkce doplňkových ryb je meziročně poněkud nevyrovnaná. Vše totiž závisí na přirozeném výtěru.

Waldviertlejší kapři pod záštitou FAO

Dne 9. května 2025 byl slavnostně završen několikaletý proces zařazení Waldviertelské tradice chovu kapra do sítě „Celosvětově důležité systémy zemědělského dědictví“ (GIAHS – Globally Important Agricultural Heritage Systems). Chov kaprů ve Waldviertlu tak byl oficiálně oceněn jako zemědělské světové kulturní dědictví Organizací OSN pro výživu a zemědělství (FAO). Jedná se o první zemědělské světové kulturní dědictví Dolního Rakouska a jediný oceněný akvakulturní systém v Evropě. Tento proces trval pět let a vzešel jako reakce na potřeby chovatelů zdola. Proces přípravy a podání žádosti po administrativní stránce zaštilil a provedl Dolnorakouský svaz chovatelů ryb, který je součástí tamní Agrární komory. Zahrnoval vypracování rozsáhlého dokumentu, v rámci kterého musely být doloženy a specifikovány různé aspekty výjimečnosti a odlišnosti tamní rybníkářské tradice. V průběhu schvalování žádosti navštívila Waldviertel také delegace z FAO v Římě, která při týdenním pobytu vše ověřovala na místě.

(Pokračování na straně 10)

U sousedů se děly velké věci...



Obr. 4: Dokument, kterým se stvrzuje vyhlášení Waldviertelského chovu kaprů pod ochranu GIAHS – FAO.

(Pokračování ze strany 9)

O výsledku své práce se rakouští kolegové dozvěděli již na podzim 2024 (**obr. 4**). Nicméně slavnostní uvedení a představení široké veřejnosti odložili na květen 2025. Byla to velká událost pro místní komunitu a na takovou slávu je třeba se patřičně připravit. Na akci bylo nakonec pozváno přes 350 hostů, především místních rybářů, funkcionářů a politiků, starostů, prostě moderně řečeno stakeholderů. Nechyběli však ani zahraniční hosté. Kromě ředitele FAO Kaveh Zahedi, jenž má GIAHS na starosti, se dostavili také zástupci z Německa – Dr. Bernhard Feneis, Rumunska – Catalin Platon, Maďarska – Dr. Laszlo Varadi a Dr. Béla Halasi-Kovács, z USA – Kyle Braumm, Brazílie – Cihelio Amorim a za ČR – Dr. Ján Regenda. Bohužel, jiní reprezentanti českého rybníkářství, ač jsem je jménem pořadatelů zval, si na sdílení radosti na-



Obr. 6: Hudební produkce byla opravdu strhující a provázela nás celým odpolednem.

ších sousedů nenašli čas. Pro českého člověka bylo datum akce (pátek 9. 5.) zvoleno vyloženě špatně. Nakonec jsem tam sám nebyl. Přijeli se mnou také Ing. Aleš Škrabánek, dnes kurátor sbírek rybářství v Národním zemědělském muzeu Ohrada a Dr. Jan Květ, hydrobotanik z Třeboně. Na samotné akci jsem ještě potkal prof. Dalibora Štyse, který donedávna pracoval na FROV JU. Sláva to byla vpravdě veliká! Květnové počasí nám přálo. Akce proběhla v Litschau v kempu na břehu rybníka Herensee (**obr. 5**) a v nedalekém divadle Das Moment. Začalo se však u mola, kde na úvod vystoupila s živou hudební produkcí houslistka Barbara Helfgott a její hudební tým (**obr. 6**). Programem provázela moderátorka Bernadette Laister. Po zklidnění publika kulturním entré proběhlo několik proslovů a pak připlula tiše zelená loď, na jejíž palubě se vezla kapří královna a kapří princezna se svými insigniemi (**obr. 7**).

(Pokračování na straně 11)



Obr. 5: Shromáždění pozvaných hostů na břehu rybníka Herensee.



U sousedů se děly velké věci...



Obr. 7: Přijezd kapří královny a kapří princezny na začátku slavnosti.



Obr. 8: Vyvrcholení slavnostního programu v divadle Das Moment – požehnání a modlitba dvou prelátů.

(Dokončení ze strany 10)

Obě dámy provedly v napjaté chvíli ticha obřad přejmenování stávajícího Herensee na jeho historický název Herenteich. Ponořily špičky svých insignií – žezle společně do vody. Symbolický a velmi silný okamžik. Následoval mohutný potlesk, společný připítek a přesun do divadla Das Moment k dalšímu programu.

Ve více než hodinovém vystoupení různých hostů se vysvětloval příběh a jedinečnost Waldvierterského chovu kapra a byl popsán proces zápisu do GIAHS. Na úvod vystupovali různí odborníci, kteří měli co do činění s přípravou a realizací tohoto projektu. Každý z nich přinesl symbolicky jedno velké světle zelené písmeno, které na konec svého proslovu a rozhovoru s moderátorkou položil na okraj podia. Z písmen tak postupně vzniklo slovo KULTUR-

ERBE, tedy kulturní dědictví. Na závěr pak vystoupili různí funkcionáři a politici zejména z Dolního Rakouska. Přišel však dokonce i zemský ministr zemědělství z Vídně, Norbert Totschnig. Nakonec celému shromáždění požehnali dva opati z místních klášterů (**obr. 8**).

Poté pokračoval kulturní program spojený s ochutnávkou rybích jídel, zejména z kapra, a ukázka dalších aktivit spojených s místní rybářskou tradicí v oblasti turismu. K vidění byla speciální kola pro rodinné cyklovýlety, historické předměty, prezentace místních spolků apod. Mě však nejvíce zaujala prezentace manufaktury pracující s rybí kůží (**obr. 9**). Domů jsem odjížděl s radostí v srdci nad vydařenou lidskou milou akcí, ale s hlavou plnou myšlenek, proč něčeho takového není schopno naše rybářství. Je příběh našeho rybářství méně zajímavý, nebo jej vedou jen jinak smýšlející lidé?



Obr. 9: Ukázka různých výrobků z rybí kůže